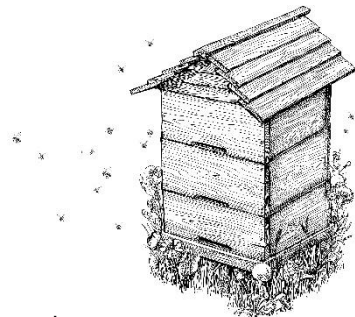


## Mooie opbrengst voor Odin imkerij dankzij Meimaand Bijmaand

Afgelopen week overhandigde Wilco Schets  
(Algemeen directeur Imkerij De Traay)  
namens De Traay een bedrag van € 2.564  
aan de Odin imkerij.



## Meimaand Bijmaand

Tijdens de Meimaand Bijmaand waren er meerdere  
producten in de aanbieding van De Traay. Ook dit jaar doneerde De Traay weer  
€ 0,10 van ieder verkocht product aan Stichting Odin imkerij. Daarmee kan  
Odin onder andere imkers opleiden, informatieavonden organiseren en nog  
meer onderzoeken doen.

## Onderzoek op biodynamische boerderijen

In het vervolgonderzoek, dat al gestart is, worden de flora en fauna  
geïnventariseerd op biodynamische boerderijen GAOS en zorgboerderij  
Thedinghsweert. Het derde biodiversiteitsonderzoek vindt plaats bij  
biodynamische tuinderij De Stek. Op basis van deze onderzoeken worden er  
aanbevelingen gedaan om de biodiversiteit op deze locaties te versterken,  
zoals aanvullende beplanting of het aanbrengen van landschapselementen als  
waterpartijen, heuvels en houtrillen.

## Coöperatie Odin verdubbelt bedrag

"We zijn ontzettend blij dat De Traay net als vorig jaar bijdraagt aan ons  
onderzoek", zegt Odin imker Bas Strijker. "Coöperatie Odin verdubbelt dit  
bedrag en dat betekent dat er maar liefst € 5.128 beschikbaar is om  
landschappen verder te ontwikkelen en het landschap natuurlijker wordt, zodat  
het met alle insecten beter gaat"

Op [Odin.nl/imkerij](http://Odin.nl/imkerij) kun je meer lezen over de Odin imkerij en over de  
biodiversiteitsonderzoeken.



Meer inspirerend nieuws lees je op  
[Odin.nl/nieuws](http://Odin.nl/nieuws)

## Romana sla met gegrilde perzik, prosciutto en burrata

Mooie en lekkere salade met knapperige groene blaadjes, zoete perzik, hartige  
ham en romige burrata. Maak hem af met geroosterde pistachenootjes en  
blauwe bessen voor de kleur.

## Ingrediënten

- 2 kropjes mini Romana
- 2 perziken
- 1 tl olijfolie
- 50 g prosciutto
- 1 bol burrata
- 50 g pistachenootjes, gepeld
- handje blauwe bessen
- basilicumblaadjes
- Voor de dressing: klop je  
door elkaar:
- 2 el (witte) balsamicoazijn
- 4 el olijfolie
- 1 tl Franse mosterd
- 1 tl honing
- beetje zout
- versgemalen peper



## Bereidingswijze

1. Verhit een grillpan op hoog vuur.
2. Snij de perziken in dunne plakken, bestrijk ze met olijfolie en grill ze totdat  
er mooie grillstreepjes ontstaan.
3. Haal de blaadjes sla los van de kropjes, was en droog ze. Leg op een  
schaal en leg de plakjes ham en de plakken perzik erop.
4. Scheur de burrata in grove stukken en verdeel over de salade. Bedruppel  
met de dressing. Strooi bessen, nootjes en basilicum erover.
5. Serveer met knapperig stokbrood en een frisse witte wijn.

# Havermout-appelkoekjes met rozijnen

Leuk om met de kinderen te maken, deze havermoutkoekjes met frisse appel en rozijnen.



## Ingrediënten

- 270 g havermout
- 150 g bloem
- 100 g suiker
- 125 g boter
- 2 grote appels
- 100 g rozijnen
- 1 tl gemberpoeder
- 2 tl kaneelpoeder
- snuf zout
- 1 tl bakpoeder

## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 160 °C.
2. Doe de havervlokken en de bloem met de suiker, het gemberpoeder, de kaneel, het zout en het bakpoeder in een mengkom. Meng even door elkaar.
3. Rasp de appels grof of snijd ze in kleine blokjes.
4. Smelt de boter in een pannetje. Roer de gesmolten boter door het havermoutmengsel en voeg wat water toe als het beslag te droog blijft.
5. Doe de appel en de rozijnen erbij en roer nog even door elkaar.
6. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier en schep er kleine hoopjes beslag op.
7. Bak de koekjes in 10 minuten goudbruin. Ze blijven een beetje chewy, dat is lekker in contrast met de buitenkant.

# Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

*biologische bloemkool*

Bio Brass in Zeewolde, Nederland

*biologische knolvenkel*

Peeters Mertens in Neer, Nederland

*biologische tomaten*

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

*biologische Romaanse sla*

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

*biologische Alkmene appels*

Tkalecz in Beesd, Nederland

*biologische clementine mandarijnen*

Blue Crane Farm, Zuid-Afrika