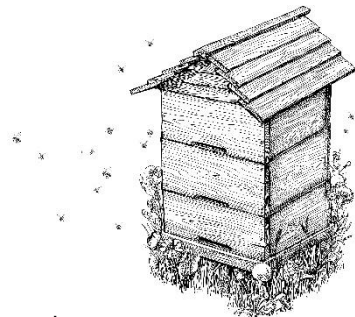


Mooie opbrengst voor Odin imkerij dankzij Meimaand Bijmaand

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 kun je meer lezen over de Odin imkerij en over de
biodiversiteitsonderzoeken.



Meer inspirerend nieuws lees je op
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 de blaadjes
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 prosecco bijvoorbeeld.

...deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Groente-spiraaltaartje met courgette, waspeen en blauwe kaas

Een prachtige taartje, heerlijk bijgerecht maar ook prima als lunch, met wat rucola bijvoorbeeld. Je kunt ook lekker variëren met de groenten. Ga bijvoorbeeld eens voor pastinaak (harde groente even voorkoken (blancheren)) of tomaat en aubergine. Hou je niet zo van (pittige) blauwe kaas? Dan kun je ook voor brie, mozzarella of een andere mildere kaas kiezen.



Ingrediënten

- kant en klaar quichedeeg (bijvoorbeeld van Donastrudel)
- 4 el crème fraîche
- 2 tenen knoflook
- 3- 4 waspenen
- 1 courgette
- 50 g blauwe kaas (bijvoorbeeld Gorgonzola, Roquefort of Blaue Kornblume)
- evt. rozemarijn, vers, enkele takjes of 2 tl gedroogd
- chilivlokken
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 170 °C.
2. Haal het quichedeeg uit de koelkast. Zet een pannetje water op om de plakken waspeen in te blancheren.
3. Hak of pers de knoflook fijn. Meng de crème fraîche met de fijngehakte teentjes knoflook.
4. Was de waspenen, was de courgettes. Schaaf dunne, lange repen van de peen en courgette. Snij de plakken in gelijke breedte, ongeveer de hoogte van je bakvorm.
5. Leg de wortelplakken ca 1 minuut in het kokende water.
6. Beleg je bakvorm (24 cm doorsnee) met het quichedeeg en smeer het crème fraîche mengsel over de bodem. Vul de bodem vanuit het midden met de repen waspeen en courgette. Begin met een reep courgette, dan een reep waspeen en ga zo door. Zo ontstaat er een mooie spiraalvorm.
7. Snij de blauwader kaas in stukjes en steek het een beetje tussen de groenteplakken. Bestrooi de taart eventueel met wat verse rozemarijn.
8. Strooi wat chilivlokken, zout en peper over de taart.
9. Bak de taart ca. 25 minuten in de oven tot 'ie knapperig en mooi bruin ziet.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biodynamische spitskool

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biodynamische courgette

De Watertuin in Groeningen, Nederland

biologische waspeen

Green Organics in Dronten, Nederland

biologische tomaten

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

biologische mini Romana sla

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland