

Proef om Odin bijen te beschermen tegen elektromagnetische straling

Er zijn al langer vermoedens dat bijen last hebben van elektromagnetische straling. Omdat er in de komende periode veel zendmasten bijgeplaatst worden en de overschakeling van 4G naar 5G plaatsvindt, hebben we besloten proeven uit te voeren. De proeven houden in dat we beschermende maatregelen treffen en onderzoeken of deze verschil maken voor onze bijen.



Odin bijen op dak Kunsthal

Odin bijen staan op een groot aantal locaties in het land, maar vooral in landelijk gebied waar de straling (nog) relatief laag is. Kunsthal Rotterdam ligt in stedelijk gebied, waar de straling duidelijk hoger is vanwege de grote dichtheid van zendmasten en WIFI-versterkers. Een goede omgeving voor een test dus.

Straling meten

Odin imker Jos Willemsen en zijn nieuwe collega Bas Strijker hebben onlangs de straling op het dak van de Kunsthal gemeten. Het blijkt dat de straling erg hoog is, namelijk zo'n 1,75 V/m, met pieken boven 5 V/m. In overleg met Odin heeft de technische dienst van de Kunsthal daarom een gearde Kooi van Faraday gebouwd van kippengaas, die om de twee bijenkasten heen is geplaatst. Binnen de kooi is de straling nu gemiddeld 0,3 V/m, zonder de hoge pieken. Dit scheelt een factor 5,8 met de buitenomgeving! Toch is ook het niveau binnen de kooi nog steeds hoog te noemen. Op de boerderijen waar Odin ook bijenvolken heeft staan, meten onze imkers namelijk vrijwel geen straling.

's Nachts goed uitrusten

"Natuurlijk komen de haalbijen op de Kunsthal zodra ze uit de kooi gaan alsnog in de straling terecht" zegt Jos. "De koningin, de huisbijen en de larven blijven echter in de kast en zijn op deze manier beter beschermd tegen straling. En de haalbijen hebben wanneer ze 's nachts in de kasten zitten in ieder geval minder last van straling, waardoor ze goed uit kunnen rusten."

Effect straling nagaan

De Odin imkerij zal het welzijn van de volken op het dak van Kunsthal Rotterdam goed monitoren gedurende de komende periode. Ook wordt de straling bij de overige locaties van Odin bijenvolken met enige regelmaat gecontroleerd. Op basis van de opgedane ervaringen willen we nagaan wat de effecten zijn van de Kooi van Faraday en eventuele andere beschermingsmaatregelen en welke we willen inzetten voor onze bijenvolken.

Lees meer over de Odin Imkerij op Odin.nl/imkerij of scan de QR code



Wraps met geroosterde pompoen, maïs en zwarte bonen

Wraps zijn altijd een goed idee, vind ik. Deze hebben een Zuid-Amerikaans tintje, met pompoen, maïs en zwarte bonen. Ze zijn met al die kleuren ook nog eens heel mooi om te zien!



Ingrediënten

- 400 g pompoen
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 200 g gare maiskorrels (vers of potje)
- 400 g zwarte bonen (pot of blik)
- 1 rode ui
- 2 tenen knoflook
- 300 g (vegetarisch) gehakt
- 2 el tomatenpuree
- 2 tl oregano
- 6 tortillawraps of taco's
- handje korianderblad
- zure room
- avocadoblokjes
- geraspte kaas

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Was de pompoen, verwijder pitten (en evt. schil) en snij in kleine stukjes.
3. Snij de paprika in stukken.
4. Meng bataat en paprika in een kom met kokosolie of olijfolie, komijnpoeder, paprikapoeder en zout en peper.
5. Spreid uit op bakpapier op een bakplaat en schuif in de oven, rooster ongeveer 15 minuten.
6. Verhit ondertussen wat olie in een koekenpan en fruit daarin ui en knoflook heel even aan. Voeg het gehakt toe en bak goudbruin.
7. Voeg maïs en bonen toe.
8. Meng de tomatenpuree met wat water en voeg dit ook toe. Warm alles goed door en breng op smaak met de oregano en wat peper en zout.
9. Klop de zure room los met een vork. Hak de koriander grof en snij een avocado in blokjes. Rasp wat kaas. Serveer dit in kleine kommetjes erbij.
10. Verwarm de wraps. Leg tussen een theedoek om ze warm te houden.
11. Zet op tafel: het pompoenmengsel samen met de wraps en kommetjes topping.
12. Maak er eventueel een frisse salade bij.

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

Zelf kimchi maken

Maak je eigen biologische kimchi met Chinese kool. Lekker als bijgerecht bij Aziatische rijstgerechten of maak eens een kimchi tosti met kaas!



Ingrediënten

- 1 Chinese kool
- 200 g radijsjes
- 2 bosuitje
- 90 g zout
- 5 tenen knoflook
- 30 g verse gember
- 50 ml azijn
- 25 ml vissaus
- 30 g rietsuiker
- 10 g chilipoeder
- 10 g paprikapoeder

Bereidingswijze

1. Halveer de Chinese kool en snij de harde kern eruit. Snij de kool in grove stukken en leg in een grote schaal.
2. Kook een liter water met het zout, giet dit over de kool en laat 20 minuten staan. Giet af en zet in een vergiet apart zodat het kan uitlekken.
3. Snij de radijsjes in julienne (kleine reepjes), zet apart. Snij de bosui in ringetjes, zet apart.
4. Pureer met een staafmixer de knoflook, gember (zonder schil), azijn en vissaus tot een fijne puree. Voeg suiker, chilipoeder en paprikapoeder toe en meng goed door elkaar.
5. Pak een grote schaal en meng hierin de kool, de radijsjes en de bosuitjes met kruidenmix tot alle ingrediënten goed bedekt zijn. Breng eventueel op smaak met zout en peper.
6. Schep alles in een grote glazen pot laat minimaal 4 uur in de koelkast marineren.
7. De kimchi is klaar om geserveerd te worden.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische Chinese kool

Peeters Mertens in Neer, Nederland

biologische oranje pompoen

Bio Brothers in America, Nederland

biodynamische andijvie

De Stek in Lelystad, Nederland

biodynamische radijsjes

Be Leaf in 's Gravezande, Nederland

biologische ijsbergsla

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

Week 37