

Nieuwe Odin imker Bas Strijker: 'Het is een droombaan'



Bas Strijker heeft een droombaan. Tenminste, als je van bijen houdt. Strijker is de nieuwe imker bij Odin en volgt Jos Willemse op. Hij beheert ongeveer 80 volkeren, op 30 locaties verspreid door heel Nederland. Odin heeft haar honingbijen vooral op biodynamische landbouwbedrijven.

Enorm netwerk

Jos Willemse zorgt voor een warme overdacht. "En dat is heel fijn. Jos heeft een enorm netwerk: boeren, onderzoekers, de hulpimkers: ik moet iedereen leren kennen." Verspreid door het land zijn er 'hulpimkers' aan het werk. Een groep van 13 ervaren imkers die alle bijen op 1 of meerdere locaties verzorgen en de Odin imkerij ondersteunen. Ze kunnen bijspringen als er bijvoorbeeld een zwerm gevangen moet worden - dat laat zich nooit plannen -, maar ook vindt Strijker het prettig te kunnen overleggen wat er het beste kan worden gedaan in het belang van de bijen. "Het zijn allemaal BD-imkers, we praten dezelfde taal." Van Jos heeft hij vooral geleerd met gevoel te imkeren. "Je kan voelen hoe het met bijen gaat. Je kan voelen wat je moet doen om de situatie voor de bijen te verbeteren. Het zou mooi zijn als meer mensen zich daar bewust van zijn. Dat gevoel moet je ontwikkelen, samen met je kennis van bijen."

Samen strijden als natuurliefhebbers

Zóveel volkeren verspreid over zóveel locaties verzorgen is natuurlijk een uitdaging op zich. De grootste uitdaging voor Strijker is om een verandering teweeg te brengen in de manier van kijken naar milieu en biodiversiteit. "De gevolgen van insecticiden op de bodem en de bijen zijn groot. Er is discussie over de concurrentie tussen honingbijen en wilde bijen, maar volgens mij ligt het probleem genuanceerder. Insecticidegebruik, een afnemende en versnipperende leefomgeving: de druk op de wilde bijen is groot. Het is ook erg moeilijk om te volgen hoe het gaat met solitair levende insecten zoals wilde bijen. Honingbijen zijn eenvoudiger te volgen. Ze zijn een spiegel van de omgeving en ondervinden dezelfde problemen. Oplossingen voor honingbijen helpen de habitat van andere insecten te verbeteren. We zouden als natuurliefhebbers goed met elkaar in gesprek moeten blijven. We moeten met elkaar zoeken naar oplossingen. Als natuurliefhebbers moeten we niet strijden tegen elkaar, maar samen oplossingen zoeken om de leefomstandigheden voor alle insecten te verbeteren".

Lees het hele artikel op [Odin.nl/actueel](https://odin.nl/actueel) of scan de code.



Bloemkoolpizza met courgette

Leuk voor de afwisseling en een gezonde variant is deze bloemkoolpizza, die er ook nog eens prachtig uitziet. Zacht van smaak door de roomkaas en courgette, pittig door wat gesneden chilipeper en bosui op de pizza te sprenkelen. Eet smakelijk!



Ingrediënten

- 1 bloemkool
- 1 courgette
- 1 bosui
- 100 g (vegan) roomkaas
- 50 g Parmezaanse kaas
- 50 g (vegan) mozzarella
- 1 ei
- 1 rode peper
- snufje zeezout
- 1 tl gedroogde basilicum en oregano

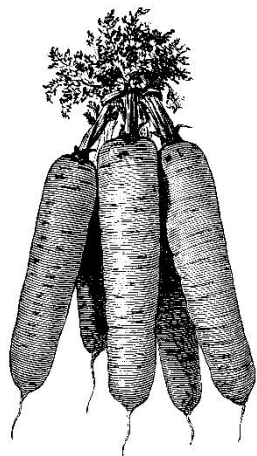
Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Snij de bloemkool ondertussen in roosjes en maal in een keukenmachine tot fijne korrels.
3. Leg de bloemkool op een ingevette bakplaat en laat 15 minuten in de oven gaar worden.
4. Haal uit de oven, leg op een theedoek en knijp het vocht er uit.
5. Rasp de Parmezaanse kaas en verkruimel de mozzarella.
6. Meng de bloemkool met de mozzarella, Parmezaanse kaas, oregano en basilicum.
7. Voeg het ei toe en meng goed door.
8. Leg bakpapier op een bakplaat en verdeel het mengsel over het bakpapier. Druk het mengsel goed plat.
9. Zet 10 minuten in de oven.
10. Snij ondertussen de courgette in hele dunne plakjes.
11. Haal de bloemkoolbodempart uit de oven. Besmeer 'm met roomkaas en bedek met plakjes courgette. Bak nog 15 minuten in de oven.
12. Haal de pizza eruit en besprenkel met fijngehakte stukjes bosui, wat zeezout en schijfjes chilipeper naar smaak.

...deze en meer inspirerende recepten vind je op [Odin.nl](https://odin.nl)

Waspeen uit de oven met kruiden-yoghurt en pistachenootjes

Een beetje mix van smaken uit het Midden-Oosten, dit gerecht. Lekker als onderdeel van een mezzetafel of bijgerecht bij falafel of een gebakken visje.



Ingrediënten

- 500 g wortelen
- 3 el olijfolie
- 3 tenen knoflook, in hun schilletje, even geplet met een groot mes
- 1 tl geraspte gemberwortel
- 1 el ras el hanout (specerijenmengsel)
- sap van 1/2 citroen
- 1 el agavesiroop of honing
- wat chilivlokken
- Voor het sausje:
 - 150 g (plantaardige) yoghurt
 - 25 g peterselie, fijngehakt
 - 1/2 bosje verse dille of 1 tl gedroogde
 - sap van 1/2 citroen
 - zwarte peper uit de molen
- Voor het serveren: gehakte pistachenoten

Bereidingswijze

1. Halveer de wortels in de lengte. Hele dikke kun je beter in nog iets kleinere stukken snijden.
2. Meng de wortels in een kom met de olie, knoflook, gember en ras-el-hanout. Voeg nog wat citroensap toe, een beetje honing of agavesiroop en de chilivlokken, wat grof zout en schep nog een keer door elkaar.
3. Leg de wortels in een enkele laag op een ovenplaat en rooster, halverwege een keer omscheppend, in ongeveer 45 minuten gaar.
4. Maak ondertussen de kruidenyoghurt: Meng (plantaardige) yoghurt met peterselie en dille, wat citroensap en zwarte peper.
5. Als de wortels lekker geroosterd zijn, haal je de knoflook er tussen uit en knijp je die uit in de yoghurt. Nog even goed doorroeren.
6. Serveer de wortels op een mooi schaalje met een schepje yoghurtsaus en bestrooi met de gehakte nootjes.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische paksoi

Puur Origine in Grubbenvorst, Nederland

biodynamische bloemkool

Bakker Bio in Munnekezijl, Nederland

biologische waspeen

Green Organics in Dronten, Nederland

biologische mini Romana sla

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biologische kastanjechampignons

Nesco in Boekel, Nederland

Week 38