

## Maatschap Dames en Heren Vos blikt terug op biodiversiteitsonderzoek Odin imkerij!

Tijdens de Meimaand Bijmaand schenkt De Traay op ieder verkocht product 0,10 euro aan de Odin imkerij. Aangevuld met geld van Odin worden hiermee biodiversiteitsonderzoeken gefinancierd bij die boeren waar Odin bijenvolken heeft staan. Zo zijn er tot nu toe 7 onderzoeken verricht. Deze onderzoeken geven naast een globaal overzicht van de biodiversiteit suggesties om deze te verbeteren. Voorafgaande aan de Meimaand Bijmaand 2024 blikken we met oud-deelnemers terug op het onderzoek: hoe hebben zij het onderzoek ervaren en hebben ze aanbevelingen doorgevoerd? Dit keer: Lizelore Vos van Maatschap Dames en Heren Vos.



### Hoeveel bijenvolken hebben jullie?

"Ons bedrijf omvat 90 hectare grond en dat is verdeeld over 3 locaties. We telen gewassen zoals aardappels, wortels, uien en witlof. Daarnaast hebben we zaadteelt voor pompoen, radijs en spinazie en rustgewassen zoals tarwe, luzerne en grasklaver. We hebben 4 bijenkasten en 1 korf staan, dus in totaal hebben we 5 bijenvolken van Odin op ons bedrijf. Doordat ze verdeeld zijn over de locaties staan ze zo'n 2 kilometer van elkaar vandaan, maar voor mijn gevoel verbinden de bijenvolken de locaties met elkaar."

### Kwamen er ondervindingen naar voren uit het onderzoek die je hebben verrast?

We hebben veelvoorkomende plantensoorten op ons land die goed om kunnen gaan met de dynamiek die hoort bij een akkerbouwbedrijf. Dit zijn bijvoorbeeld Echte kamille, Gewoon duizendblad en de paardenbloem, maar ook verschillende soorten wilde bijen en hommels. Er zaten wel een paar soorten tussen die de onderzoeker nog nooit had gezien in de IJsselmeerpolder (de Zuidelijke zijdebij en de Kleine harsbij), dus dat is natuurlijk wel heel leuk!

### Zijn er aanbevelingen die jullie inmiddels al hebben doorgevoerd?

"Zeker! Eén van onze erven bestond voornamelijk nog uit gazon en die hebben we vorig jaar beplant met wat grotere bomen en struikgewas rondom de singels. Ook hebben we meerdere bomen op het land gepland voor de weidevogels en de insecten, maar dat mag zeker nog meer worden. Deze winter willen we het plan er weer bij pakken en kijken wat we verder nog kunnen uitvoeren."



Lees het uitgebreide verslag op [Odin.nl](https://odin.nl)

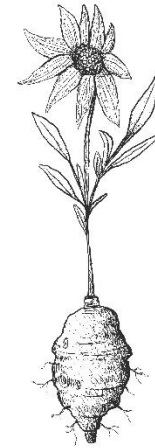
## Aardpeertaart

De aardpeer, topinamboer, knolzonnebloem of jeruzalemartisjok (*Helianthus tuberosus*) is een vaste plant uit de composietenfamilie. Het is familie van de zonnebloem! De plant heeft zelf ook mooie gele bloemen.

De smaak is zoet en nootachtig en lijkt een beetje op artisjok. Aardperen zijn ook heel lekker als soep, als chips of frietjes en vervang eens een deel van de aardappelen in bijv. een spruitjesstampot door aardperen, lekker met rozemarijn en kaas!

### Ingrediënten

- 500 g aardpeer
- 1 rode ui
- 2 tenen knoflook
- 6 plakjes bladerdeeg
- 100 ml (soja)room
- 1 el salieblad
- 1/2 el grove mosterd
- 3 gedroogde tomaatjes, in reepjes gesneden



### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Schil de aardperen (een beetje lastig klusje, doe het niet te precies, een beetje schil eraan is niet erg!) en snij ze in stukjes, zo groot als een halve vinger.
3. Meng er op een bakplaat een halve lepel olie door en wat peper en zout en zet ze ongeveer een half uur in de oven om voor te garen.
4. Snipper en fruit de rode ui, voeg de fijngehakte knoflook toe en laat ze mooi glazig worden.
5. Vet ondertussen een springvorm of ovenschaal in met boter en bekleeft deze met bladerdeeg.
6. Meng de (soja)room met een volle el. gesneden salie blad en een halve eetlepel mosterd. Doe er 3 gedroogde tomaatjes bij.
7. Zijn de aardperen bijna gaar? Meng ze dan met de salie mosterdroom en doe ze in de springvorm. Zet nog een half uur in de oven en controleer of het bladerdeeg mooi goudbruin is. Lekker met een frisse salade met veldsla, feta en kiwi bijvoorbeeld.

Bloemkool anders: nu in een pittig sausje van tomaat en sinaasappel.  
Lekker bij kabeljauwfilet of een quinoaburger.



### Ingrediënten

- 250 g bloemkoolroosjes
- 1 sinaasappel, sap en geraspte schil
- 250 g tomaten
- 2 dl groentebouillon
- 2 el zoute sojasaus, tamari of shoyu
- 2 el witte wijnazijn
- 2 el olie
- paar druppeltjes tabasco
- mespunt cayennepeper
- peterselie, fijngesneden
- zout

### Bereidingswijze

1. Snij de achterzijde van de tomaten kruiselings in. Dompel ze  $\pm$  1 min onder in kokend water, laat de tomaat schrikken in koud water en verwijder de velletjes.
2. Snij de helft van de tomaten in kleine blokjes en de andere helft in partjes.
3. Verhit de olie in een wok en bak de bloemkool  $\pm$  5 min al omscheppend.
4. Tomaat stukjes, sojasaus, azijn, sinaasappelsap en -schil toevoegen en  $\pm$  3 min meebakken.
5. Bouillon toevoegen en het gerecht in  $\pm$  10 min beetgaar stoven.
6. Voeg dan de tomaatpartjes toe en laat het gerecht door en door warm worden.
7. Breng op smaak met tabasco, cayennepeper en zout en strooi de peterselie erover.

# Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische bloemkool  
Keltivia in Bretagne, Frankrijk

biologische courgette  
Hortifervisa in Almeria, Spanje

biologische aardperen  
Arenosa in Lelystad, Nederland

biologische veldsla  
Van Brakel in St. Annaland, Nederland

biologische Roma tomaten  
Van Nijar Green in Almeria, Spanje

biodynamische dubbele kiwi  
Ceglia in Ardea, Italië

biodynamische Topaz appels  
Augustin in Jork, Duitsland