

## De Traay steunt biodiversiteitsonderzoeken van de Odin imkerij

Onder het toezicht van de tuinierster Sabina van De Zonnehorst te Punthorst en hond Jona hebben Wilco en Dennis van De Traay een cheque van €2500 overhandigd aan Odin imker Jos en Odin directeur Merle Koomans van den Dries.



In de afgelopen Meimaand Bijmaand schonk De Traay per verkocht product €0,10 voor de biodiversiteitsonderzoeken die we ook dit jaar weer doen bij twee Odin bijenboeren. Het totaalbedrag van €2500 is nu geschonken voor dit onderzoek.

Met het geld kan een biodiversiteitsonderzoek gedaan worden op biodynamische boerderijen, waarmee de flora en fauna wordt geïnventariseerd. Vervolgens worden aanbevelingen gedaan om de biodiversiteit te versterken, zoals aanvullende beplanting, het aanbrengen van landschapselementen als waterpartijen, heuvels of houtrillen, of andere maatregelen.

Dit jaar laten we op twee melkveehouderijen een biodiversiteitsonderzoek doen. Bij Sonneclae Hoeve te Fluitenberg en bij De Groote Voort te Lunteren. Aan het eind van dit jaar zijn de onderzoeken gereed en kunnen we ze presenteren en de aanbevelingen met elkaar bespreken. We hopen deze actie tijdens de Meimaand Bijmaand in 2024 weer te kunnen herhalen. Zo hopen we een steentje bij te dragen aan inzicht en aan 'completere' bedrijven.

*Meer weten over de Odin imkerij? Ga naar [Odin.nl/imkerij](http://Odin.nl/imkerij)*

## Bloemkoolcake met roquefort

Groente in een cake, dat kan gewoon heel chique zijn. Lekker met zoete pruimen-uienchutney.



### Ingrediënten

- 500 g bloemkool
- 4 eieren
- 100 ml melk
- 100 ml yoghurt
- 150 g (schapen)roquefort
- 200 g bloem
- 2 tl bakpoeder

### Benodigheden

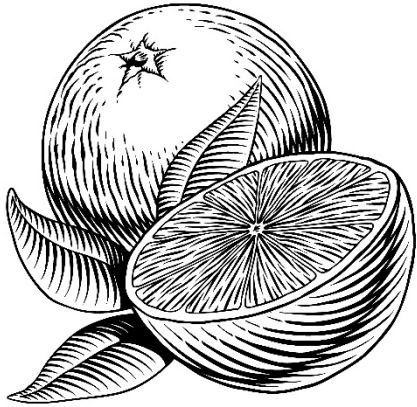
- cakevorm
- bakpapier

### Bereidingswijze

1. Warm de oven voor op 175°C.
2. Vet een cakevorm in en leg een strookje bakpapier op de bodem.
3. Snij de bloemkool in roosjes en blancheer ze 8 minuten. Stort ze in een vergiet en laat even uitdampen.
4. Kluts de eitjes samen met de melk en yoghurt goed door elkaar. Snij of kruimel de roquefort in stukjes en schep erdoor.
5. Meng de bloemkool met een flinke hoeveelheid zwarte peper door het beslag. Voeg ook de bloem met het bakpoeder toe en roer alles goed door elkaar.
6. Schep het mengsel in de vorm en bak de cake in het midden van de oven in 1 uur gaar.
7. Check met een satéprikker of de cake gaar is. Als het nog te nat is zet je het nog een kwartiertje terug.
8. Laat de cake iets afkoelen in de vorm, stort hem dan voorzichtig op een mooie schaal en serveer bijvoorbeeld met pruimen-uienchutney.

# Sinaasappel-tijmthee met kurkuma

**Zo verfrissend heb je thee nog nooit gedronken. En toch lekker kruidig door de kurkuma, gember en tijm. Het bittere van de citroen geeft de thee een unieke smaak. Drink met een flinke lepel honing en deze warme drank is de perfecte start van de dag.**



## Ingrediënten

- sap van 1 sinaasappel
- 200 ml water
- 2 tl citroensap
- 2 cm kurkuma
- 2 cm gember
- 4 takjes tijm
- 1 tl kurkuma poeder
- snufje peper
- honing
- 1 schijfje sinaasappel

## Bereidingswijze

1. Snij de kurkuma en de gember in grove stukken.
2. Pers de sinaasappel in een citruspers.
3. Giet het water, het sinaasappelsap en het citroensap in een pannetje en doe er de kurkuma, gember en overige kruiden bij.
4. Breng aan de kook en laat een paar minuten sudderen. Giet vervolgens door een zeef en daarna in twee mokken.
5. Maak het af met een lepel honing en een schijfje sinaasappel.

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

# Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische bloemkool

Biobross in Zeewolde, Nederland

biodynamische bospeen

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische andijvie

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biodynamische gele uien

Gaos in Biddinghuizen, Nederland

biologische jonge sla

De Klispoel in Beek-Ubbergen, Nederland

biologische Valencia sinaasappels

Diverse telers, Zuid-Afrika

biologische bananen

Appbosa, Peru

Week 40 – 3 t/m 8 oktober 2023