

# Honingdrank met vier letters

E.J.M. Jacobs

Wie heeft er niet wel eens een kruiswoordpuzzel ingevuld waarin gevraagd werd: honingdrank met vier letters. Niet dat ik elke puzzel verslind hoor, verre van dat, maar ja je weet hoe het gaat even niks, de krant, 'n puzzel en ja hoor daar staat hij weer ... vier letters! Dikwijls is dat een van de weinige woorden die ik dan met 'n beetje trots kan invullen. Goed dik staat hij er dan: mede!

336 De tijd begint weer te komen dat af en toe de openhaard aankan en ik dan naar mijn kelder stiefel om daar een wijn van eigen fabrikaat te gaan

van honing, er was een overvloed. Zeker in het najaar als we de laatste honing er nog uitslingeren, zijn er toch altijd nog ramen onverzegeld.

In plaats van ze terug te geven aan de bijen houdt deze ramen apart en slinger ze dan als laatste. Hier is een goede wijn van te maken. Wijn maken is een zeer oude ambacht, dat beslist niet moeilijk is. Voor de amateur wijnmaker is het mogelijk om een zeer goed produkt te maken, vooral omdat hij niet hoeft te kijken naar tijd. Het is immers een vrijetijdsbesteding. Het is vele malen gebleken dat mensen die weleens wijn drinken niet in staat zijn het verschil te proeven tussen een gekochte en een



uitzoeken. Na mijn keus gemaakt te hebben, wordt de fles ontkurkt en rustig ingeschonken, ik laat de wijn dan voorzichtig door het glas walsen, want dat zegt veel van de wijn, en zet dan mijn goed gevormde reukorgaan boven het glas.

Als je dan even wegzinkt in je stoel, zie je de bijen af en aan vliegen bij de korf, en nadat je de eerste slok wijn heerlijk door je mond hebt laten spelen, hoor je de bijen zelf in grote getale zoemend aan je voorbijgaan. Ja een prachtige omschrijving vind ik zelf, vandaar dat de oude Romeinen het ook een godendrank noemden.

Het verbaast mij eigenlijk dat er zo weinig collega-imkers de moeite nemen zo'n wijn zelf te maken, het kost zo weinig, of zijn we daar te gierig voor! De afgelopen zomers heeft toch niemand te klagen gehad

zelfgemaakte wijn. Men behoeft dus zeker niet minachtend neer te kijken op een eigen wijn.

'Iedereen kan wijn maken!'

Alles wat u nodig heeft is: een grote pan, een hevelsling, 5-literfles, een kurk, een waterslot, wijnflessen en kurken. Het belangrijkste onderdeel om de wijn te maken is natuurlijk de grondstof. Deze hebben we zelf. U kunt het zo gek nog niet noemen of u kunt er wijn van maken, wat dacht u van: doperwtjes, eikenblad, brandnetel, wortelen of bijvoorbeeld berkensap. U lacht misschien maar het zijn echte acceptabele wijnen en ze kosten niets, zeker als u in uw tuin wat van deze planten zet, of eens een kijkje gaat nemen in de natuur zoals vlierbes en kogelkers. Genoeg hierover we komen terug op onze mede. Voor vijf liter goede wijn geeft u ongeveer 2 tot 2,5 kg honing nodig. Dat geeft

een mede die vol van smaak is en een goed bouquet heeft. Zorg er altijd voor dat u hygiënisch werkt. Een sulfiet tablet om uw spullen te reinigen is zeker geen overbodige zaak. Ik heb twee recepten uitgezocht die aan te bevelen zijn, en het maken is zoals u zult zien, echt niet moeilijk.

### Recept voor honingwijn (mede) I

Benodigdheden:

- 2,5 kg honing
- 1 sinaasappel
- 1 citroen
- 4 liter water
- gist + gistvoeding
- pecto-enzymen.

Breng de honing in het water aan de kook en laat het dan in een vat weer afkoelen. Het sap van een sinaasappel en een citroen erbij en (bij voorkeur een sterke gistsoort) gist en gistvoeding.

Een goed gistvoedsel is zeer belangrijk omdat in



honing weinig voedingsstoffen voor de gist zitten. Daarna in gistingvat met waterslot. Het gistingproces zal waarschijnlijk langer duren dan bij andere wijnsoorten. Deze mede moet minstens een jaar rijpen na het bottelen, daar komt dus wel wat zelfbeheersing bij kijken.

Als u deze mede in mei opzet, is hij dus met Kerstmis van het volgende jaar klaar. Maar het kan ook sneller, met het volgende recept.

### Recept voor honingwijn (mede) II

Neem 2,25 kg zachte honing.

Activeer enige dagen tevoren de gist.

Kook de honing in twee tot driemaal zijn eigen volume aan water en roer met een houten lepel tot de honing is opgelost, anders brandt het misschien aan.

Het schuim dat er eventueel opkomt scheidt u er af. U voegt aan de hete vloeistof toe: 14 gr citroenzuur en het gistingvoedsel. U kunt ook het sap van 4-6 citroenen nemen in plaats van citroenzuur. Voeg als de vloeistof afgekoeld is, de gist toe.

Een gistingvat met een zo klein mogelijke halsopening en een waterslot zijn wel aan te raden. Aangezien u zo'n vijf liter water heeft gebruikt en vier tot vijf pond honing, is er nu zo ongeveer zes liter vloeistof. Na het overhevelen zal het dus vijf liter zijn. Deze wijn zult u, als u in september begint, met Kerstmis kunnen drinken, maar beter is het nog wat langer te wachten.

### De materialen

Goede gistvoedingen zijn per vijf liter:

- 4 gram ammoniumsulfaat
- 0,5 gram magnesiumsulfaat
- 2 gram kaliumfosfaat

U kunt dit klaar laten maken via uw apotheek.

Of: vitamine B1 of thiamine.

Zeer goede ervaring mijnerzijds en gemakkelijk te verkrijgen is: Tronozymol, dit is een combinatie van gistvoedingszout en energiezouten.

Alle materialen, voedingszouten, gist enz. zijn te krijgen in de winkels, vaak drogisterijen, die wijnmakersbenodigdheden verkopen. Adressen zijn in de Gouden Gids te vinden.

Ik ben er van overtuigd dat uw mede u vele malen beter zal smaken als een gekochte mede, omdat hij met gepaste trots en zorg van eigen hand komt. Proost!

Wilt u meer technische informatie dan is het aan te bevelen om 'Het groot zelf wijn maak boek' van J. van Schaik te raadplegen. (Uitgever Luitingh-Laren NH, ISBN 90 245 07 12X).

## Rectificatie

Het oorspronkelijke artikel 'Een muur als woonoord' in Bijen 4(7-8): 215-217 is geschreven door Dr. P.J.G.M. van Breugel uit Veghel. Ook de tekening is van zijn hand.