

Een tweede leven voor bee-fit cans

Een echte Hollander onderscheidt zich misschien wel van alle andere Europeanen dat hij blij te maken is met iets dat naast zijn oorspronkelijke functie een voordeel met zich brengt, een meerwaarde, iets extra's. Dat je bijvoorbeeld materiaal dat voor doel A bestemd is vervolgens ook voor doel B kunt gebruiken. Dat je met name HAK-potten uitstekend als honingpotten kunt gebruiken voorzien van

nieuwe deksels die je met het oog daarop dan ook in het Bijenhuis kunt kopen. Zoiets is ook met de 10-liter bee-fit-cans aan de hand. Na de inwintering weet je vaak niet goed wat met die holle vaten aan te vangen. Je bewaart ze voorlopig; zoveel Hollander ben je nog wel. Maar als ze alleen maar plek blijken in te nemen, breng je ze tenslotte naar het aanbiedstation van de gemeente. Ik niet; ik heb er een andere bestemming voor gevonden: wijnmaken!

Sterappels

Het enige materiaal dat ik naast bee-fit nog moest aanschaffen om aan de slag te kunnen, waren een paar grote doorboorde rubberstoppen en waterslotjes en uiteraard gist. Gelukkig voorziet het Bijenhuis ook in deze behoefte. Eind vorig jaar kreeg ik een grote hoeveelheid sterappels van een biologisch dynamische fruitteler. Een deel ervan heb ik tot pulp vermalen en in een vat van 50 liter laten gisten. Na een paar dagen heb ik deze pulp gefilterd door een kaasdoek en het gistende sap in bee-fit cans helemaal uit laten gisten tot appelwijn.

De wijn is nog niet helemaal naar wens; ik had het recept niet goed gelezen en iets te weinig suiker toegevoegd. Ik zou dus misschien eerder van cider moeten spreken in plaats van appelwijn. Op het moment dat ik dit schrijf staat er al weer een tweede hoeveelheid te gisten. Nu heb ik er een grotere hoeveelheid suiker aan toegevoegd en ook wat vlierbessen om de appelsmaak een beetje kwijt te raken.

Begin van een vat mede

Het is jammer dat we als imkers voor dit soort werkzaamheden pas tegen de winter de gelegenheid en de benodigde tijd hebben. Het spoelwater van de honingslinger en de waszegels zouden namelijk een uitstekend begin van een vat mede kunnen zijn. Ik

ben van plan om hiermee eens te gaan experimenteren. Als ik dit tot tegen de winter moet uitstellen zal ik een aantal potjes honing moeten gebruiken die zijn gaan gisten. Op het internet heb ik een aantal recepten voor mede gevonden. Mijn eerste ervaringen met mede waren niet positief. Ik vind de smaak van pure mede te zoet. In mijn vakantie heb ik echter ontdekt dat mede zich prima laat mixen met bier. De laatste drie zomervakanties ben ik in Denemarken geweest, o.a. in het Vikingcentrum in Fyrkat. Daar kwam ik erachter dat de Vikingen graag een mix van mede en bier dronken. Ik kan iedereen die houdt van een bijzonder biertje, zoals bijvoorbeeld Belgisch bier, aanraden om eens de mix van mede en pils te proberen in de mengverhouding van één deel mede met twee delen pils. Het is een bijzonder koppig drankje; let er dus wel op dat je niet meer hoeft te rijden.

