

De vraag voor de maand oktober was:

Hoeveel tijd laat u voorbijgaan tussen slingeren en oppotten? Wat doet u om uw klanten een goed product aan te bieden?

Honing slingeren en oppotten

Voorjaars honing wordt anders behandeld dan zomerhoning. Eind mei slinger ik de voorjaars honing. Begin augustus oogst ik de zomerhoning. Hoewel gezegd wordt dat raampjes die voor 2/3 verzegeld zijn geslingerd kunnen worden, ben ik daar heel voorzichtig mee. Ik slinger uitsluitend geheel verzegelde ramen. Als het niet anders kan, bijvoorbeeld aan het eind van de zomer als de honingkamers moeten worden opgeslagen, slinger ik uit de gedeeltelijk verzegelde ramen heel voorzichtig en apart de nog niet verzegelde honing. Pas daarna ontzegel ik de rest van het raam en wordt de verzegelde, dus rijpe honing geslingerd. Het is vooral bij de oogst van de zomerhoning, die toch al dunner is dan voorjaars honing, van belang uitsluitend rijpe honing te oogsten. Onverzegelde honing bevat teveel water en kan na een paar maanden gaan gisten. Dat kan je de trouwe klanten niet aandoen. De vooraf geslingerde onrijpe honing wordt bij het inwinteren aan de bijen teruggegeven.

Rusten en afschuimen

Na het slingeren laat ik de honing drie dagen rusten in gesloten brandschone emmers of aftapvat. Alle luchtbelletjes en wasdeeltjes komen bovendrijven. Op de derde dag wordt keukenpapier voorzichtig op de honing gelegd en met aanklevende ongerechtigheden er af gehaald. Als je dit papier boven bijvoorbeeld een schaal laat uitlekken kan je een dag later ook bij deze schaal de verontreinigde bovenlaag van de redelijk schone honing scheiden. Er gaat aldus bijna niets van de kostbare honing verloren.

Laten kristalliseren en oppotten

De voorjaars honing, die veelal snel kristalliseert, verwerk ik tot crèmehoning, een zeer gewaardeerde lekkernij die net zo makkelijk smeert als bijvoorbeeld hazelnootpasta en geen harde of suikerachtige kristallen bevat. Meteen na het verwijderen van de verontreinigingen roer ik de honing twee maal per dag gedurende een paar minuten. Dit kan je doen met een lange houten lepel of een stevige lat. De laatste jaren gebruik ik, om armen en schouders te sparen, een bij Het Bijenhuis gekochte honingmenger die op mijn boormachine past. Ik reis niet met mijn

bijen. Zij stellen zelf een ieder jaar weer verschillend mengsel van uitstekende honingen samen. Het ene jaar wat sneller dan het andere, afhankelijk van het weer en van de bloemen die de bijen hebben bezocht. Zeker na zo'n veertien dagen is de honing uiterst fijn gekristalliseerd en geschikt om in potten te doen. Enten met fijn gekristalliseerde honing blijkt niet nodig te zijn. De honing is nog net vloeibaar en komt als een witte golf slagroom uit het aftapvat. De honingpotten worden met heet sodawater schoongespoeld. Uiteraard gebruik ik originele honingpotten en geen afgedankte groenten- of augurkenpotjes. Omdat ik statiegeld reken leveren de meeste klanten de lege potten weer in.

De zomerhoning wordt na het afschuimen met keukenpapier niet geroerd maar meteen in potten gedaan. Je laat de honing langzaam langs de rand in de pot lopen. Zo voorkom je dat er teveel luchtballen in ontstaan. Omdat geen onverzegelde honing is geslingerd blijft ook deze zomerhoning lang van een uitstekende kwaliteit.

Productinformatie

Al mijn potten voorzie ik van een productinformatie zoals de warenwet voorschrijft. Bovendien vermeld ik waar de honing is gewonnen, hoe gekristalliseerde honing weer vloeibaar kan worden gemaakt en dat ik mijn bijen op biologisch verantwoorde wijze gezond houd.

Jan Pijnappel, Heiloo

De vraag voor de maand januari

Bijen zijn interessante insecten. Hoe meer je ervan weet, hoe verbazingwekkender ze worden. Het is ongelooflijk wat er allemaal in een bijenvolk gebeurt. Bijen hebben echter een vervelende eigenschap. Ze kunnen steken. Voor de imker is dat niet zo'n probleem. Het hoort erbij. Voor de mensen in de omgeving van de imker ligt dat anders. Het hoort bij het imkeren dat de imker probeert te voorkomen dat mensen in de omgeving last hebben van het verdedigend gedrag van zijn bijenvolken.

De vraag voor de maand januari gaat hierover. Kan men bijenhouden in een woonwijk? Waarmee moet men dan rekening houden? Welke maatregelen neemt u om te voorkomen dat burens overlast ondervinden? Wat doet u om de vliegroute van uw bijen te beïnvloeden?

U kunt uw antwoord aan de redactie insturen tot eind november per brief, op schijf of per E-mail aan redactie@vbbn.nl