

Niet verzegelde honing gaat gisten

Rond de bijenvolken is het nu rustiger geworden. Het nieuwe bijenjaar (van september tot september) is

begonnen. De bijen zijn afgevoerd en behandeld tegen de varroamijt. Ze staan nu op twee broedkamerbakken. De oude raten die ik in het voorjaar van 2005 heb vervangen heb ik aan de zijkanten van de bakken geplaatst. De nieuw gebouwde ramen zitten in het midden van de bakken. Laat de winter nu maar komen!

Bij de afgelopen voorjaarsinspectie bleek een van mijn volken bezoek gehad te hebben van een muis. Gedurende de afgelopen winter had ik regelmatig wat dorre bladeren voor de kast weggehaald. Ik gaf de wind de schuld.

Toen ik het volk bij de voorjaarsinspectie openmaakte trof ik in een hoek van de onderste broedkamer een verlaten muizenonderkomen aan. Dit was mijn eerste kennismaking met muizenbezoek in mijn imkerloopbaan. Geen probleem, dacht ik. Dus de kapotgegeten raampjes vervangen en de bodemplaat netjes schoon-gemaakt met een borstel. Helaas niet uitgeboend met sodawater! Had ik dit maar anders gedaan!

Gedurende het gehele verdere jaar is het klungelen gebleven met dit volk. Het heeft er relatief lang over gedaan om uit te groeien tot een flink volk. Qua honingopbrengst viel het ook al tegen. Ik heb alleen in augustus een achttal honingkamerramen geslingerd. Zo leer je steeds weer.

Dus heb ik mij voorgenomen om in het najaar maatregelen te nemen om de muizen buiten te houden. Mocht dit geen succes opleveren en blijkt er komend jaar weer een volk met muizenbezoek vereerd te zijn? Dan wordt dit volk verenigd. Het vrijkomende materiaal zal ik dan met sodawater en verfföhn te lijf gaan. Muizen moet ik niet meer!

In augustus, na het slingeren, haal ik, als het even kan, de honingkamers van de volken. Verleden jaar heb ik

dit ook gedaan. In de afgenomen raten zat nogal wat gedeeltelijk verzegelde honing. Ik heb deze ramen geslingerd. Niet verzegelde honing kun je niet bewaren, dat gaat gisten. De geslingerde 'honing' had ik op willen koken en daarna aan de bijen opvoeren. Dit heb ik niet gedaan.

Want mijn vrouw, een verwoed

wijnmaker, zei: 'Geef die honing maar hier, ik probeer er mede van te maken.' Zo gezegd, zo gedaan. Ze heeft mede op twee manieren gemaakt. Hier volgen de recepten:

Met toevoeging van rozijnen

1 kg rozijnen, een nacht in het water.
Koken in twee pannen: 1kg rozijnen en 6 kg honing met ongeveer 10 liter water.
Daarna zeven en laten staan.
Na een week de gistende vloeistof in een 15 liter fles met waterslot.

Met toevoeging van zelfgekweekte druiven:

1 kg druiven geperst in pan. Toevoegen ongeveer 4,5 kg honing, aanvullen met water tot een volume van 10 liter. In een emmer opwarmen tot ongeveer 30°C, driemaal daags roeren.
Na een week de vloeistof overgieten in een 10 ltr. fles met waterslot.

Zo bij slaapkamertemperatuur laten staan.

In augustus van dit jaar is de mede gebotteld. De smaak is uitstekend. De mede waarbij tijdens de bereiding rozijnen werden toegevoegd is aanmerkelijk zoeter dan de andere soort. Duidelijk een mede voor de kleine uurtjes.

Al met al een geslaagd initiatief. Zo geniet je nog eens op een andere manier van je bijen. Proost!



Een divers en prachtig resultaat van wijnmaken. Foto: P. van Schaik.