

Jaar	Aantal monsters	Gemiddeld gehalte radioactief cesium	% monsters met meer dan 600 Bq/kg
1988	214 (+ STR)	808 Bq/kg	58
1988	149 (- STR)	553	41
1989	313	464	25
1990	318	431	20
1991	66	227	4,5

STR = Strabrechtse heide

Tabel 2. Overzicht van de radioactiviteit in Nederlandse heidehoning van de jaren 1988 t/m 1991 met het gemiddeld gehalte cesium 134+137 in Bq/kg, het aantal onderzochte monsters en het percentage monsters met waarden boven de 600 Bq/kg.

bijen

ALLERLEI

## Recepten

### Bleekselderij met honingvinaigrettesaus

(als rauwkost voor 4 personen)

Benodigdheden:

1/2 struik bleekselderij (250 gram)

2 eetlepels klaverhoning\

2 eetlepels azijn

2 eetlepels olie  
mespunt mosterd

zout, peper

50 gram fijngehakte walnoten

Breek de stengels bleekselderij af en was ze. Haal met een mesje de harde nerven er af en snij de stengels in fijne blokjes. Maak een vinaigrette sausje door de olie met de mosterd uit te roeren; voeg al roerende de honing toe, roer deze er door en zo ook de azijn. Breng het sausje op smaak met peper en zout. Roer het door de bleekselderij en laat de salade enige tijd intrekken. Voor het opdienen garneren met de walnoten.

### Scholfilet met zoetzure honing-gemblersaus

(recept voor de 2 personen)

2 tomaten

1 lepel gesneden gember

4 scholfilets (ca. 300 gram),

sambal

bloem

olie (2 à 3 eetlepels)

2 eetlepels citroensap

2 eetlepels klaverhoning

fijngehakte bieslook

resultaten van de heidehoningoogst van 1991 vergeleken met die van de drie voorgaande jaren. Er is een duidelijke dalende tendens in het radioactief cesium gehalte waar te nemen. Maar nogmaals, de wat lagere waarden voor 1991 kunnen veroorzaakt zijn doordat de bijen vanwege de weersomstandigheden niet alleen heide maar ook andere drachtplanten bezochten.

Over een regeling voor de meting van de radioactiviteit van heidehoning van dit jaar zie het verenigingsnieuws

Ontvel de tomaten, en snij ze fijn. Bestreek de vis met sambal, haal deze door de bloem en bak in de koekenpan met verhitte olie bruin. Ca. 3 minuten aan elke kant. Leg de vis op een warme schaal en schenk het citroensap in de pan. Voeg tomaat en gember toe en breng het geheel aan de kook. Na enkele minuten de pan van het vuur nemen, dan de honing en de bieslook toevoegen en de saus over de vis gieten. Eet smakelijk!

## De Bijenbibliotheek

De catalogus (1986) en het supplement (1989) van de Bijenbibliotheek, in de Bibliotheek van het Gewasbeschermings centrum in Wageningen, zijn voor iedere belangstellende in de Bibliotheek verkrijgbaar. Kosten f 5,-. Wilt u de catalogus thuis ontvangen, dan graag f 7,70 overmaken op girorekening 84 68 01 t.n.v. de VBBN in Wageningen, onder vermelding van catalogus. Adres van de Bibliotheek van het Gewasbeschermingscentrum: Binnenhaven 8, Wageningen. Openingsuren: 8.30 tot 17.00 uur alleen op werkdagen.

## Dankwoord

Hiermede bedanken wij de heer G. van de Pol uit Hooglanderveen, die na jarenlang trouw lidmaatschap zijn hobby beëindigd heeft, voor het aan onze vereniging ter beschikking gestelde imkersmateriaal. Hem een goede gezondheid toewensend, VBBN Bestuur Eemkwartier (Soest).