

Volgens Wallner is het de hoogste tijd om te gaan nadenken over wat we gebruiken, en wat de gevolgen daarvan zijn. Vooral omdat bijenwas voor zeer veel doeleinden gebruikt wordt, o.a. in bakkerijen, als glansmiddel voor drop, kaarsen enz. De resten van bestrijdingsmiddelen kan men niet uit de was halen bij het smelten, hoe (vaak) men dat ook doet. We moeten niet het paard achter de wagen spannen, maar preventief werken. We moeten proberen af te komen van het gebruik van chemische bestrijdingsmiddelen tegen de varroamijt. Met een aantal biotechnische methoden kunnen we ook voldoende resultaten bereiken. Het vereist wel wat meer vakmanschap, maar het is veel beter voor bijen, was, honing, mensen en milieu!

Overdracht van residuen van was op honing

De proef om dat te bewijzen is als volgt uitgevoerd: in glazen schaaltes smelt men een laagje was met een bepaalde hoeveelheid bestrijdingsmiddel. Een laagje (12 mm) honing wordt daar op aangebracht en de schaaltes worden in een broedstoof geplaatst: 30 dagen bij een temperatuur van 30°C. Na nog eens 24 uur buiten de broedstoof wordt onderzocht hoeveel bestrijdingsmiddel van de was in de honing terecht gekomen is. Bij een belasting van 400 microgram Perizine per kg was zat 94 microgram in de honing; bij dezelfde proef met Apistan was dit 10 microgram. Men heeft de proef met verschillende hoeveelheden bestrijdingsmiddelen gedaan.

bijen

RECEPTEN

Italiaanse koffie-kwarktaart

Baktijd: 15 minuten
Keukengerei: springvorm 26 cm
Voor de bodem:
 3 eieren
 1 el warm water
 3 el honing
 1 tl vanillepoeder
 rasp van 'n 1/2 citroen
 100 g tarwemeel
 1 tl wijnsteenpoeder
Voor de vulling:
 2 eieren
 3 el honing
 200 g volle kwark
 200 g verse roomkaas
 5 cl koffiëleur (borrelglas)
 10 cl sterke koffie
Voor de garnering:
 cacaopoeder

Verwarm de oven voor op 175 graden. Vet de springvorm in met boter en bestuif deze met wat meel. Splits de eieren. Klop de eigelen met het water, de honing, vanillepoeder en citroenrasp gedurende 10 minuten zeer schuimig. Klop in een andere schaal de eiwitten stijf en schep dit door de eigeelmasa. Meng het meel met de wijnsteenpoeder en zeef dit boven de eiermasa. Schep alles voorzichtig door elkaar en doe het deeg in de springvorm. Bak de bodem in 15 minuten goudbruin.

De vulling:

Splits de eieren. Klop de eigelen met de honing schuimig, tot er een dikke massa ontstaat. Roer de kwark en de roomkaas erdoor. Klop in een andere kom de eiwitten stijf en schep deze voorzichtig door de kwarkmasa. Meng de koffiëleur met de koffie. Snij de afgekoelde taartbodem met een groot mes horizontaal doormidden. Besprenkel beide helften met de koffie en koffiëleur en verdeel de kwarkmasa over beide helften. Leg ze weer op elkaar en laat de smaken enkele uren intrekken. Bestuif de taart voor het opdienen met cacaopoeder.

Yoghurt-honingtaart met citroenglazuur

Baktijd: 45 min
Keukengerei: springvorm 26 cm.
Voor de taart:
 300 g tarwemeel
 1 tl wijnsteenpoeder
 150 g zachte boter
 50 g gemalen amandelen
 4 el honing
 6 eieren
 2 dl yoghurt
Voor het glazuur:
 3 el boter
 4 el honing
 1 tl citroenrasp
 3 el citroensap
 1 dl creme fraiche

Verwarm de oven voor op 175 graden. Vet de springvorm in met boter en bestuif deze met wat meel. Zeef het meel en de wijnsteenpoeder boven een kom. Roer de zachte boter erdoor met de gemalen amandelen en de honing. Splits de eieren. Voeg de eigelen met de yoghurt door het meelmengsel. Sla de eiwitten stijf en schep deze voorzichtig door het beslag. Schenk dit in de springvorm en zet de taart in het midden van de oven. Bak ze in 45 minuten goudbruin. Laat ze afkoelen. Maak intussen het glazuur. Smelt de boter in een pan en voeg de honing en citroenrasp toe. Giet langzaam het citroensap erbij en schep de creme fraiche erdoor. Laat het glazuur enigszins afkoelen en schenk het over de afgekoelde taart.

(Recepten overgenomen uit 'Smullen met Gebak, bakrecepten natuurlijk gezocht' uit de IRIS Reeks Natuurlijk Koken, Lekker Eten)