

Het wordt nu echt feest voor de bijen

Veel bomen en struiken bloeien volop. Prachtig te zien hoe bijen zich wentelen in het stuifmeel van bijvoorbeeld paardebloemen. Een geel feest voor de bijen.

In deze maand bloeien ook de paardekastanjes. Bij mij in de buurt is een hele straat beplant met rode kastanjes. Een rood feest voor de bijen. Je ziet ze beladen met rood stuifmeel de kasten in vliegen. Later vind je het rode stuifmeel in de raten terug. Mooi, als je zo'n stuifmeelraat bekijkt. Een scala van kleuren.

Ik probeer aan de kleur stuifmeel te zien op welke bloemen de bijen gevlogen hebben. De meeste imkers weten wel welke bloemen in hun omgeving bloeien.

136 Door daarna te kijken en te vergelijken ontdek je de kleur stuifmeel die door de bloem 'geleverd' wordt.

De bijenvolken ontwikkelen zich nu snel

De koningin komt op topproductie. De ingehangen kunstraat is prachtig uitgebouwd. Het eerste belegde en gedeeltelijk verzegelde raam met darrenraat is, na een nachtje diepvries en daarna ontdooien, weer teruggehangen in het volk. Voordat ik dit deed nog even wat darrenpoppen op de varroamijt gecontroleerd. Ik vond er nog een

paar, dus: doorvangen! Eind mei is slingerijd. Ik slinger alleen maar geheel verzegelde of bijna verzegelde honingkamer-ramen; de broedkamerramen met honing (voer!) mogen ze houden. Raten met een teveel aan onverzegelde honing hang ik in één kast bij elkaar. Deze kast blijft thuis. De zegelwas met het restant uit de honingzeef geef ik in een voerbak aan het volk in deze kast. Dit kunnen de bijen alsnog opslaan in de nog niet verzegelde ramen. Zo komt ook de rest van de voorjaars honing nog gedeeltelijk binnen.

Elk jaar breng ik na de voorjaarsdracht de volken met

wisselend succes naar de acacia's. Deze bloeien officieel begin juni. Maar soms beginnen ze te vroeg met bloeien (voor mij). Ik ben er dan eigenlijk nog niet helemaal klaar voor. Ik heb wel eens gehoord dat je in Nederland alleen acacia honing kunt winnen ten zuiden van de lijn Haarlem-Winterswijk. Ik woon in de omgeving van Arnhem en daar lukt het af en toe. Het moet dan wel lekker warm weer zijn zonder wind, anders waaien de bijen van de bloemtrossen.

Bij het slingeren komt het echte 'zomer gevoel'. Heerlijk ruikt de pas geslingerde honing. En wat smaakt er lekkerder dan een beschuit met deze nog warme honing?

Voorjaars honing heeft de nare eigenschap dat ze nog wel eens hard wordt. Niet zo hard als koolzaadhoning, maar toch te stevig voor de meeste honinggebruikers. Daarom maak ik van mijn voorjaars honing pasta.

Als de honing een dag of vijf gestaan heeft schuim ik ze af. Met het schuim verdwijnen ook de wasrestjes, bijenpootjes e.d.

Na het afschuimen meng ik door zo'n 20 kg voorjaars honing één pot pasta (of gekristalliseerde voorjaars honing) van de oogst 2003. Daarna roer ik de honing goed door met een grote garde in een boormachine. (Vroeger roerde ik dagelijks met een afgeplatte stok, maar de techniek schrijdt voort.) Als de honing mooi smeugig is stop ik met mixen.

Dezelfde dag of een dag later gaat de honing in de potjes. Ze blijft uitstekend smeerbaar. Mijn kinderen vinden dat ik met deze voorjaars honing zuinig moet omspringen. Ze hebben het graag vanwege de zachte (fondantachtige) smaak. En je weet het... op zulke klanten moet je heel zuinig zijn. Laat de eerste geslingerde honing ons allen goed smaken.

