

In deze rubriek kunnen imkers kennis over allerlei praktische dingen uit het imkeren met anderen delen. Dat gebeurt nu al meer dan een jaar. De redactie hoopt dat meer imkers hun kennis en ervaringen eens op papier willen zetten. Graag uw bijdrage.

### De vraag voor de maand februari was: Wat zijn uw ervaringen met crèmehoning?

Bijen verwerken nectar op een efficiënte en hygiënische manier tot honing. Raathoning is dan ook het meest perfecte product. Alle handelingen die wij als imkers aan honing verrichten, kunnen afbreuk doen aan de kwaliteit. De noodzakelijke handelingen zoals slingeren, zeven, zemen en oppotten, moeten dan ook zo goed mogelijk worden uitgevoerd. Het maken van crèmehoning is een extra behandeling, die niet noodzakelijk is maar vele voordelen biedt. Er zijn steeds meer imkers die de goede eigenschappen van crèmehoning hebben ontdekt.

#### Waarom crèmehoning?

- Het belangrijkste voordeel van crèmehoning is wel de goede smerbaarheid.
- Door de fijnere kristallen komt de smaak beter tot zijn recht dan bij grof gekristalliseerde honing.
- Bij crèmehoning heb je geen last van het zogenaamde kaarsvetverschijnsel. Dat zijn onregelmatige witte plekken tegen de binnenkant van de pot.
- Crèmehoning ziet er veel mooier uit dan spontaan gekristalliseerde honing.

#### Hoe maak je crèmehoning?

Om te beginnen zijn er ook wat dit betreft vele wegen die naar Rome leiden. Om crèmehoning te verkrijgen zal de vloeibare honing fijn moeten kristalliseren. Daartoe voegen we fijn gekristalliseerde honing (enthoning) toe aan de vloeibare honing. Vooral wanneer met handkracht wordt geroerd is het wenselijk de enthoning vooraf te mengen met een klein deel van de vloeibare honing. We verkrijgen hierdoor een betere verspreiding van de enthoning in de overige vloeibare honing. De hoeveelheid enthoning heeft invloed op de snelheid waarmee het kristallisatieproces verloopt. Zelf ben ik met een potje op de 50 kg vloeibare honing begonnen, terwijl er dat de laatste jaren 5 zijn. Ik gebruik daarvoor honing van koolzaad of klaver. Wanneer je nog geen enthoning hebt koop die dan bij een collega-imker of eventueel in de handel. De temperatuur beïnvloedt ook de snelheid van

kristallisatie. Bij hogere temperaturen verloopt die langzamer. Vooral 's zomers kan dit problemen geven. Zet de honing dus op een koele plek.

Roer minimaal tweemaal per 24 uur, bijvoorbeeld 's morgens of 's avonds. De driekantige stok is het meest gebruikte hulpmiddel. Omdat roeren met de hand zwaar werk is, zijn er tegenwoordig diverse typen roerapparaten in de handel die door middel van een elektrische boormachine worden aangedreven. We roeren  $\pm$  5 minuten per keer.

Het kristallisatieproces is ook sterk afhankelijk van de soort honing. Koolzaadhoning kristalliseert zeer snel en met fijne kristallen. Bij deze honing kun je dan ook volstaan met roeren. Lindehoning kristalliseert langzaam en grof. Heidehoning enten moet worden ontraden vanwege de specifieke eigenschappen die dan verloren zouden gaan.

Vooraf bij snel kristalliserende honingen, zoals koolzaad, moet goed opgelet worden dat men het kristallisatieproces niet zover laat gaan dat men de honing niet meer in potten kan doen. Door regelmatig enkele potjes te vullen kun je het tijdstip van afvullen bepalen. De tijdsduur van enten tot afvullen varieert van  $\pm$  5-10 dagen. Door goed op te letten en de nodige ervaring op te doen krijg je ook deze techniek onder de knie.

#### Tot besluit

Het maken van crèmehoning is een middel om een kwalitatief hoogstaand en mooi product op de markt te brengen. Door je afnemers goed voor te lichten zullen ook zij crèmehoning gaan waarderen. Persoonlijk verkoop ik geen potje vloeibare of spontaan gekristalliseerde honing meer (behalve heidehoning). Voor degenen die in 2001 aan de slag willen: veel succes.

*Bert Opsteeg, Haaren*



Her roeren van de honing

Net iets te laat hebben wij onderstaande reactie op de vraag voor januari ontvangen.

**De vraag voor de maand januari was:**

*Hoe maakt u raampjes schoon?*

Al mijn oude en/of onregelmatig uitgebouwde broeden honingkamerramen worden op de volgende manier schoongemaakt. Met een oud broodmes worden de raten met draad en al uitgesneden. Overgebleven was en propolisresten worden met hetzelfde mes zo goed mogelijk afgeschraapt. Vervolgens wordt naar gelang de hoeveelheid uitgesneden raten 's zomers, maar in ieder geval na het einde van het bijenseizoen, de ramen in kokend sodawater verder schoongemaakt.

**Dit gaat als volgt**

In het stookhok van de schuur bevindt zich een antieke kookpot, hierin werd voor de komst van

aardgas en wasmachine de kookwas gedaan. De kookpot, inhoud 75 liter, wordt gevuld met regenwater en met een houtvuur aan de kook gebracht. Onder de aftapkraan wordt een RVS wasbak gezet en gedeeltelijk met kokend sodawater gevuld. Per wasbeurt wordt in het water 1 Dadant- of 2 Spaarkastramen gedurende ongeveer één minuut met een stevige bezem aan beide zijden geschrobd. Het veiligheidsaspect wordt hierbij niet vergeten! Bijna als nieuw en hopelijk vrij van schimmels en bacteriën komen de ramen weer tevoorschijn. Aansluitend worden de ramen in een halamidbad gedompeld, na enige tijd afgespoeld met gekookt water en indien mogelijk buiten in de zon te drogen gezet. Het schoonmaken van mijn overig bijenmateriaal gebeurt op dezelfde manier.

*J. Santing, Exloo*

**De vraag voor de maand mei**

*In mei gaan bijenvolken die zich goed ontwikkeld hebben zwermplannen maken. Als imker wil je graag weten hoever de bijen daarmee zijn. Met behulp van het zogenaamde bouwraam geven de bijen dat duidelijk aan. Hebt u daar ervaringen mee? Waar hang je het raam in het volk. Hoe vaak controleer je dat? Geeft zo'n bouwraam nog meer informatie dan alleen die over zwermneiging*

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

# Buckfastdag 17 maart

Regio Noord van de BBV houdt haar jaarlijkse Buckfastdag, toegankelijk voor alle geïnteresseerde imkers, in de aula van het Terracollege te Eelde, Burg. Legroweg 29 (tuinbouwschool). Entree leden f 2,50, niet-leden f 5,-. Gebouw open vanaf 09.30 uur, consumpties zijn verkrijgbaar. Naast het onderstaande programma geven wij de knutselaars onder ons graag de gelegenheid hun producten te tonen en toe te lichten. Te denken valt bijvoorbeeld aan kastbodems, bevruchtungskastjes, k.i.-apparaten, broedmachines, invoerkooitjes. Hiertoe wordt een aparte hoek van de aula ingericht. Het Ielgat heeft een prijs van f50,- beschikbaar gesteld voor de beste uitvinding c.q. constructie.

**Programma**

- 10.00 uur: opening en enkele huishoudelijke zaken.
- 10.15 uur: korte inleidingen van de teeltgroepen Ameland, Erbij, Fiveldal en de Hondsrug over de door hen geteelde lijnen en hun eigenschappen.
- 10.50 uur: pauze met lotenverkoop (prijzen o.a. Buckfastkoninginnen) en bezichtiging uitvindingen.
- 11.15 uur: lezing 'Hoe ik imker met Buckfast in Dadantkasten' door Frans 't Hoen.
- 12.15 uur: uitslag verloting en uitreiking van de prijs voor de beste knutselaar.
- 12.30 uur: sluiting.

*Nadere inlichtingen bij Wietse Faber, 050-309 36 66.*