

Honingslinteren

door Jan Mous

Iedereen weet dat honing door de bijen uit nectar wordt gemaakt en dat bladhonig ontstaat uit afscheidingsprodukten van bladluizen. Moet er dan toch nog over honing geschreven worden? Dit is niet nodig wanneer de imkers er voor zorgen dat de honing net zo in de pot komt als de bijen hem in de raat brengen. Pas dan is het een kostbaar voedsel, dat door de liefhebbers zeer gewaardeerd en goed betaald wordt. Dit laatste is natuurlijk in het belang van de imker. Als de imker vindt dat de honing goed betaald moet worden, heeft hij de plicht een goed produkt af te leveren. Sommige imkers denken dat honing op biologische honing lijkt als deze niet gezeefd of afgeschuimd wordt, er bijvoorbeeld jam- of uitjespotten gebruikt worden en er een etiket op zit met 'koud geslinterd', 'niet verwarmd' en meer van dat soort kreten. Als dat geen echt natuurprodukt is, dan weten deze imkers het niet meer en is de weigerachtige koper niet deskundig. Dit lijkt overdreven, maar het komt nog voor.

Hoe het wel moet

Honingwinning en -verwerking moeten onder hygiënische omstandigheden gebeuren, dat wil zeggen:

1. in een schone slinger ruimte. Als men niet een aparte ruimte heeft, is de keuken het meest geschikt.
2. met schone kleding. Een jasshort of imkeroverall, die alleen voor dit doel gebruikt wordt; geen kleding waarin men net in de tuin of stal heeft gewerkt.
3. met kraakhelder materiaal. Slinger, zeef, emmers, ontzegelvork of -mes en ontzegelbak mogen geen roestplekken hebben. Kort voor het gebruik moet alles nogmaals goed schoongemaakt en gedroogd worden.

Honing afnemen

Alle honing die in de broedkamer zit, is voor de bijen, voor hun noeste arbeid; deze komt later minstens dubbel terug. Zorg dat er geen broed meegeslinterd kan worden, dus tijdig een koninginrooster leggen! Omdat er dan weinig of geen broed in de honingkamer zit, kan er ook goed met een uitlaatbord gewerkt worden; de bijen worden dan bijna niet gestoord en men kan snel werken. Een dag na het leggen van het uitlaatbord is de honingkamer praktisch bijenvrij. Geen honing afnemen of kamers bijenvrij maken met behulp van bijvoorbeeld rook, carbol of spuitbussen, omdat de geur hiervan zich sterk aan de honing hecht. Alleen honing oogsten die voor driekwart verzegeld is en dan nog liefst 's morgens, omdat de honing 's nachts is ingedikkt. Na het afnemen de ramen direct

afdekken en zo vlug mogelijk in de bijendichte slinger ruimte brengen. Indien men maar enkele ramen hoeft af te nemen kan men deze ook afslaan of afvegen. Vlot werken om roverij te voorkomen.

Het slinteren

Op de vloer van de slinger ruimte leggen we een stevig stuk papier of plastic om vervuiling te voorkomen en de tafel waar we aan werken dekken we af met een zeil of een stuk plastic. Een emmer schoon water en een schone handdoek moeten binnen handbereik zijn. Al naar gelang we gewend zijn, ontzegelen we de raten aan één of beide zijden. Bij jonge raten is het nodig om eerst één zijde half leeg te slinteren, vervolgens de ramen te keren en dan de andere zijde helemaal leeg te draaien. Zo wordt raatbreuk voorkomen. Bij het aftappen uit de slinger is het aan te bevelen de honing direct te zeven en deze dan in goed gesloten emmers of vaten één of twee dagen te laten rusten. Dit om luchtbellen en wasdeeltjes te laten stijgen, zo dat ze er afgeschept kunnen worden. De honing kan ook afgeschuimd worden met een schone gebruikte keukendoek (een gebruikte doek pluist niet meer). Deze doek maken we nat en wringen we goed uit, zodat hij maar net vochtig is. We leggen de doek over de emmer of het vat, drukken hem voorzichtig op de honing en zorgen ervoor dat hij het gehele oppervlak net raakt. Wanneer we vervolgens de doek vanaf één zijde omhoogtrekken, zullen we zien dat het schuim en alle wasdeeltjes aan de doek hangen.

Vochtgehalte

Voor alle honingsorten, behalve heide, moet het suikergehalte 80% procent zijn. Te veel onverzegelde honing slinteren levert een te laag suikergehalte op. De schone honing kan in potjes worden gedaan of men kan ze eerst nog enten om een goed smeerbare honingpasta te krijgen. Hiervoor nemen we een fijngekristalliseerde honing, bijvoorbeeld klaverhoning. Deze honing wrijven we met de achterkant van een lepel tot een zalf en mengen hem dan met de dubbele hoeveelheid van de te enten honing. Daarna wordt dit mengsel voorzichtig met de te enten honing gemengd zonder dat er lucht in komt. We roeren tweemaal daags met een driekantige beuken stok, ook goed langs de zijden, en zorgen er ook nu voor dat er geen lucht in de honing komt. Zodra de honing troebel wordt kan ze in de potten worden gedaan. De pot wordt voorzien van een etiket met naam, adres, soort honing, inhoud. De potjes honing bewaren bij een constante temperatuur om het zgn. kaarsvetverschijnsel te voorkomen. Oppassen voor tocht.