

Onze honing: zuiver op de raat



De honing van de imkers van imkervereniging Delft (afdeling van de landelijke Nederlandse Bijen Vereniging) is een echt streekproduct, is 'puur natuur', zonder toevoegingen en van goede kwaliteit.

De honing

De honing wordt door de bijen gemaakt. Ze halen hiervoor de nectar o.a. uit bloeiende bomen en planten die ze daarbij ook nog bestuiven. Aan de nectar worden door de bijen o.a. mineralen en enzymen toegevoegd. Ze dikken het in en dan heet het honing. De honing wordt opgeslagen in de cellen van de honingraat. Als de honing gerijpt is worden de cellen verzegeld met wasdekseltjes. Zo kan de honing bewaard worden voor perioden waarin geen nectar is te halen. Denk aan kou, regen of de winter.

De honingooft

De natuur, de kalender en het weer bepalen het gedrag van de bijen en daarmee de handelingen van de imker. Zo wordt in het voorjaar het volk steeds groter en ook de honingvoorraad. Imkers die honing oogsten halen een deel van de verzegelde honing (er moet genoeg overblijven voor de bijen) uit de kast. Om het gemis te compenseren wordt vaak na de oogst suikerwater gegeven. De honing kan inclusief raat onmiddellijk verkocht worden als raathoning. Of de honing wordt geslingerd/geperst en in potten gevuld voor verkoop.

Een pot honing

Onze honing is echte honing. Naast suiker bevat honing o.a. mineralen, aromastoffen, pollen en enzymen waar goede eigenschappen aan worden toegeschreven. Overigens verliezen enzymen hun werking bij verwarmen boven de 42°C, dus ook in gebak en hete thee. De honing kristalliseert na verloop van tijd, afhankelijk van het soort bloemen en de temperatuur. Dit is een natuurlijk proces. Bij creme-honing zijn door het roeren gelijk na de oogst de kristallen erg klein gemaakt. Het waterpercentage ligt beneden de 18 %, waardoor de houdbaarheid ongeveer 2 jaar is. Honing is niet geschikt voor kinderen onder de leeftijd van 1 jaar.