

Inhoud

AVIB-Nieuws

Honing keuren en proeven

Uitnodiging : 23^{ste} Imkerdag

Kwispel

Honing oogsten en verzorgen -2

Ons Teerfeest

Startercursus Imker

Gezegde

Recept met honing.

Maart het weer verandert (Plantenruil)

Te noteren :

Ledenvergaderingen

Activiteiten in 2016 -2017

Kwis-antwoorden

Vernieuwing lidgeld 2017 graag vóór 22 november

⌘⌘⌘⌘⌘⌘⌘⌘⌘

Zelfs in november en december indien het niet vriest,
zijn ideale verplant maanden voor vaste planten.
Ook knollen en bollen van lente – en zomerbloeiers kunnen
nog steeds met succes geplant worden.

Denk aan de Plantenruil tijdens de Bijenmarkt !

't ROS BIEKE

Een uitgave van de Koninklijke Imkervereniging De Rosse Bie

Jaargang 40 nr.6

november – december 2016

Verantw. uitgever : H. Braet

Oude dijk 35

2300 Turnhout

Overname van artikels is toegestaan mits schriftelijke toelating.

Oktober

**Waarde collega's,
Beste imkers en/of
natuurliefhebbers, Dames en heren,**

Het samenwerkingsplatform Honeybee Valley heeft haar website op het internet gezet: 'Honeybee Valley goes online!' Hiermee is een belangrijke stap gezet in de externe communicatie met ons doelpubliek: onderzoekers, imkers, natuurliefhebbers, beleidsmakers, journalisten en het brede publiek; kortom al wie op de hoogte wil gehouden worden over de realisaties van het platform en de belangrijkste ontwikkelingen op het vlak van bijen, bijensterfte en al wat hier enigszins mee te maken heeft.

Onze website vind je op: <http://honeybeevalley.eu> Op de homepagina leggen we in de 'Newsflash' uit wat wij te bieden hebben.

De website van Honeybee Valley zal ook een belangrijke interface zijn om de activiteiten en realisaties van het Vlaams Bijenteeltprogramma - dat sinds 1 augustus van start ging met steun van de Vlaamse Overheid en de Europese Unie - tot bij de imker of de geïnteresseerde te brengen. Het luik 'technische bijstand' van dit steunprogramma kan nu volop gebruik maken de sub-rubrieken 'Do It' en 'Manage It' om te verhalen over geselecteerde imkerstechnieken en bedrijfsmethoden. Het beschikbaar stellen van onze website is een mijlpaal, doch er ligt nog een flinke uitdaging op ons te wachten: niet alle sub-rubrieken zijn op dit moment volledig functioneel. Zo wordt naarstig gewerkt aan 'Know It' waarin we een kennisstroom tot stand willen brengen en 'Plant It', een online zoekfunctie voor bijenvriendelijke planten, waar nog meer dan 2000 planten of hun variëteiten liggen te wachten op foto-illustraties alvorens op het internet geplaatst te kunnen worden.

Op de website wordt de mogelijkheid aangeboden om je te registreren. Er zijn verschillende redenen om dit te doen, immers: - Je wordt op de hoogte gebracht van nieuwe realisaties van Honeybee Valley zowel op het vlak van wetenschappelijk onderzoek als dienstverlening. - Je wordt gegidst in de uitvoering van voorgeschreven imkerstechnieken en bedrijfsmethoden (zie onze sub-rubrieken 'Do It' en 'Manage It'). - Je wordt uitgenodigd om deel te nemen aan experimenten en bevragingen die vanuit Honeybee Valley worden georganiseerd. - Je krijgt melding van interessante updates van de website (zie onze sub-rubrieken 'Plant It', 'Fix It' en 'De imker vertelt'). Dus, redenen genoeg om deze stap te zetten.

We hopen van harte dat we met onze website en de activiteiten van Honeybee Valley en het Vlaams Bijenteeltprogramma een nieuwe dynamiek kunnen genereren die uiteindelijk moet leiden tot het herstel van de biodiversiteit en het bijenbestand in Vlaanderen en daarbuiten.

Met vriendelijke groeten,

*Prof. dr. Dirk de Graaf
Directeur Honeybee Valley
Universiteit Gent
Krijgslaan 281 S2,
B-9000 Gent*



Honing keuren en proeven 2016

Onder leiding van honingkeurder Pierre Sanders werd op donderdag 9 september onze jaarlijkse honingkeuring gehouden. Verschillende oudere leden hadden afgehaakt maar dit werd ruimschoots goedge maakt door aanwezigheid van jonge en nieuwe leden. Tevens werd ook ondersteuning gevraagd van de herboristen-vereniging die ook van de gelegenheid gebruik maakten om de verse honing te keuren en zo konden we ook van hun zelfgebakken koekjes proeven.

De cijfers: 9 imkers hadden een totaal van 16 honingstalen binnengebracht.

De hoogste score was 83 punten en de laagste 50. De smaak en de geur werden beoordeeld.

Behaalde de hoogste score:

1. Menno Saey 83 punten
2. Bert Sluiter 78 punten
3. Jef Pessers 77 punten

Menno treed in de voetsporen van Els Cavents die in het verleden ook als beginnende imker de meer ervaren imkers aftroefden met hun hoogste score. Dikke proficiat aan Menno die met een fles mede tevreden huiswaarts keerde.

Dank aan alle deelnemers.

T. J.

**De Antwerpse Vereniging voor Imkersbelangen AVIB
nodigt alle imkers uit op haar**

DRIEENTWINTIGSTE IMKERSDAG



**op ZONDAG 20 NOVEMBER 2016
om 13u30**

**in het Ontmoetingscentrum, Schoolstraat 10
te Lichtaart.**

- 13u30 Opening van onze 23ste Imkersdag.
 Huldiging van verdienstelijke imkers.
- 14u Voordracht door Bram Cornelissen - Wageningen UR:

‘De kleine bijenkastkever’ (Aethina tumida).
- 15u15 Creatief hoekje.
 Doe ook mee! We belonen de origineelste, creatiefste,
 nuttigste, interessantste methode, toestel of uitvinding.
 Tombola.
- 16u Voordracht door Ellen Van Eynde - Veearts.

**‘Geneesmiddelen voor varroabestrijding
 en het cascadesysteem’.**
- 17u Afsluiting en gezellig samenzijn ...

Wij verwachten U!

**Lichtaart bereikt U via afrit Kasterlee van de E34, richting Kasterlee, richting
Lichtaart. Komt U van de E313, dan neemt U afrit Geel West,
via Geel en Kasterlee naar Lichtaart.**



Van nectar in de bloem tot honing in de pot !

Kwispelaar

De ene imker is de andere niet: Jan is weetgierig en wil weten hoe de bijen dat bloemen- en plantensap omzetten in honing. Piet is vooral geïnteresseerd in praktische tips bij de verwerking van de honingooft. Beide partijen komen aan hun trekken in dit vraag- en antwoordspel.

8.1- Haalbijen zijn in staat om de suikerconcentratie in de nectar van verschillende drachtbronnen te onderscheiden:

Juist of Fout ?

8.2- Het watergehalte in de nectar kan zeer verschillend zijn. Uiterste waarden van 5% tot 65% (of resp. 95% tot 35% watergehalte) kunnen voorkomen in nectar:

Juist of Fout ?

8.3- Op warme, vochtige dagen stijgt het suikergehalte in de nectar die door de drachtplanten afgescheiden wordt:

Juist of Fout ?

8.4- Er moet dus heel wat water uit de nectar afgevoerd worden. Een eerste afscheiding van water gebeurt reeds in de honingblaas van de bij tijdens haar terugtocht naar de kast:

Juist of Fout ?

8.5- Aan de binnengebrachte nectar moet ook het bijenvolk nog veel water onttrekken. Dat gebeurt door verdamping in de kast, een fysisch proces dus. Een deel van het water wordt ook langs chemische weg verwijderd. Zonder dit chemisch proces zou er zelfs geen honing kunnen ontstaan uit de nectar;

A: hoe heet dit chemisch proces ?

B: waaruit bestaat het precies ?

8.6- De verdamping van water uit nectar verloopt in twee fasen: met welke naam worden die twee droogprocessen aangeduid ?

8.7- Naast het onttrekken van water aan de nectar, vindt er nog een belangrijk proces plaats in de bijenkast, zonder hetwelk er geen honing, maar hooguit ingedikte nectar zou ontstaan.

Hoe wordt dit proces genoemd en wat gebeurt er precies ?

8.8- Voor de honingopbrengst is het bestuur van het bijenvolk door de imker, zijn 'management' ofte 'bedrijfsvoering', van groter belang dan het weer:

Juist of Fout ?

8.9- De bijen slaan de nectar uitsluitend op in werkstercellen:

Juist of Fout ?

8.10- Het is bekend dat sterke volken verhoudingsgewijs een grotere opbrengst hebben. Minder bekend is het feit dat de honingopbrengst per bij in sterke volken groter is dan in middelmatige of zwakke volken:

Juist of Fout ?

8.11- Om het afnemen van de honingooft te vergemakkelijken, is een hulpstuk beschikbaar dat de imker tussen de broedruimte en de honingkamers plaatst, daags voor het lichten van de honingramen;

A.- welk hulpstuk wordt hier bedoeld ?

B.- hoe functioneert het ?

C.- onder welke voorwaarden kunnen de imkers het aanwenden ?

8.12- De honingkamers afnemen gebeurt het best op de late namiddag van een zonnige, warme dag, met volop dracht:

Juist of Fout ?

8.13- Alleen de honingramen die van de boven- tot de onderlat verzegeld zijn, komen voor het oogsten in aanmerking:

Juist of Fout ?

8.14- Bij het uitslingeren plaatsen we de ramen zo in de slinger dat de bovenlat aan de rechterkant zit. Of maakt het niet uit hoe de ramen in de slinger geplaatst worden ?

8.15- Welke volgorde van werkzaamheden is te verkiezen, in de veronderstelling dat de imker er alleen voor staat:

A.- slingeren – honing zeven- honing in de rijper opvangen – afschuimen – roeren.

B.- slingeren – honing in de rijper opvangen – afschuimen – zeven – roeren.

8.16- '*Bladhoning*' ofte '*honingdauwhoning*' stijft langzamer op en kristalliseert in een grove structuur. Kunnen we er iets aan doen om hem sneller en fijner te laten kristalliseren ?

Ja of Neen ?

8.17- Gebruikte jam- of chocopotten, haring of augurkenpotten, in glas, in plastic, in blik, in karton, in porselein of aardewerk: het maakt niet uit waarin we onze honing verpakken. Alle soorten van materialen en recipiënten mogen aangewend worden:

Juist of Fout ?

8.18- Na verloop van tijd kunnen er zich tegen de glaswand van de honingpot witte vlekken aftekenen. We noemen zoiets: **'kaarsvlekken'**, **'ijsbloemen'**, of **'frosting'**. Ze vormen een aanduiding dat er iets mis gaat met de honing in die pot:

Juist of Fout ?

8.19- Sommige imkers gebruiken nog altijd een plastic drukdeksel op hun honingpotten. Het gebeurt dat die eraf floept, dat de honing uit het glas broest en een rinse geur verspreidt. De bovenlaag glanst vochtig en heeft een zurige smaak. **Wat is er met deze honingpot aan de hand ?**

8.20- Zoals voor alle andere voedingswaren die in consumptie worden gebracht, gelden er voor de distributie van honing een aantal wettelijke voorschriften. Maar de hobbyimker hoeft zich daar niets van aan te trekken. Die voorschriften gelden immers alleen voor de handelaars die beroepshalve honing verkopen:

Juist of Fout ?

HONING OOGSTEN EN VERZORGEN -2

**Deel 1 vindt u in het vorig Ros Bieke (2016-5)
Ludo De Clercq**



**Honing: een zuiver
natuurproduct**

Foto: Wikipedia

Hoe testen?

Refractometer

Als de ramen volledig verzegeld zijn, is er natuurlijk geen probleem (hoewel er geen garantie is dat die honing onder de zegels droog genoeg is).

Als er echter veel open

potjes zijn, moet men testen. Haal een raam uit naar de kant toe, veeg de bijen af, en houd het raam schuin tot horizontaal boven de kast. Zorg ervoor dat alles wat eruit kan druppelen in de kast valt, zo vermijd je roverij. Druppelt er veel waterachtig vocht uit, dan kan men niet slingeren, want dit bevat 50-100% water. Proef eens van de druppels, het kan zelfs puur water zijn (tijdelijke opslag van drinkwater). Druppelt er weinig tot niets uit, herhaal dan met de andere kant. Blijft het positief, probeer dan eens of de honing eruit te

schudden is met een kleine verticale schok. Dretst de honing eruit, steek het raam dan terug en probeer 's anderendaags opnieuw. Vallen er maar een tiental druppels uit, dan zal er meestal geen probleem zijn om deze honing te slingeren. Controleer eventueel wat honing met een refractometer. Controleer nog wel elk raam bij het uithalen, en meet na het slingeren het vochtgehalte om bij te leren tegen de volgende oogst.

Zit men met een beetje veel drets bij het laatste uithalen van het jaar, dan kan men twee broedbakramen naast de kast op een plastic vel openleggen, en zoveel mogelijk daarop uitschudden. Neem dan twee honingramen naast het broednest weg en steek de opvangramen in de plaats. Is er echt heel veel van die natte honing, houd dan die ramen apart, slinger ze en vervoeder die honing; Ook goed voor mede (deze natte honing is extra aromatisch) of gebruik in de keuken.

Hoe uithalen?

Nooit rook blazen op het wasgedeelte van de raat. Op het lattenwerk, geen probleem. Eventuele teerdruppels (vooral bij blaasbalgberokers) direct afvegen. Risico is gerookte honing.

Gebruik geen drijfmiddelen zoals boterzuuranhydride (ruikt op zich aangenaam, maar trekt in de was en hydrolyseert langzaam tot boterzuur, dat dan in de honing trekt, en een onaangename geur geeft van ranzige boter); ook geen benzaldehyde (geur van amandelessence), noch nitrobenzeen (mirbaan-geist). Deze laatsten ruiken aangenamer, maar zijn niet-typisch voor honing. Uitblazen met een bladblazer gaat ook, mits men een kapruin aanheeft.

Bijendrijvers zijn geen probleem, als de raten van lat tot lat verzegeld zijn, maar steek ze niet te vroeg (niet de avond tevoren bvb) om afkoeling te vermijden. Vooral lentehoning zoals koolzaad kan snel opstijven in de raat. Om open honing te oogsten zijn bijendrijvers zeer bewerkelijk. Om zeker te zijn dat de bijen 's nachts de honing kunnen indikken mag men de drijvers pas 's morgens steken. Maar om de bijen plaats te geven voor de verse nectar die die dag zal binnenkomen, moet er minstens één leeg hoogsel onder de bijendrijver gezet worden. Dat maakt drijvers wel minder aantrekkelijk.

Slingeren

Honingslinger

De ramen zo warm mogelijk slingeren, teneinde de honing zo vloeibaar mogelijk te hebben. Dit spaart de slinger en de imker, en vergemakkelijkt het zeven en het klaren.

Zet de hoogsels bij het binnenbrengen op kranten of op een isolatieplaat, maak gesloten stapels, en dek bovenaan af als je niet direct kunt slingeren. In dit stadium kun je eventueel door droge warme lucht tussen de raten te blazen nog overtollig water uit de honing halen, ± rato van 1% daling per dag (bron: Guth).



Tangentiaalslinger

Zo mogelijk het slingerlokaal verwarmen tot 25°C of meer (oplekken voor zweet in de honing).

Bij een tangentiaalslinger, eerst één kant lichtjes slingeren, zodat het grootste gewicht uit die kant is, dan keren en droogslinger, terug keren en droogslinger.

Bij de radiaalslinger, langzaam beginnen tot het grootste gewicht weg is. Dit houdt ook een eventuele onbalans binnen de perken. Desnoods stoppen en de ramen herschikken voor goede balans. Tenslotte aan hoogste snelheid droogslinger.



Radiaalslinger

De radiaalslinger laat een klein beetje meer honing op de raat dan de tangentiaalslinger, maar het gaat om hoogstens een percent verschil. Naar mijn ondervinding helpt dit beetje honing trouwens tegen schimmelvorming op de raat. In de lente wordt een hoogsel met raten nat van honing, veel sneller aangenomen dan een met droge raten.

Zuiveren van honing

Kegelzeef

Direct na het slingeren, zeven, hetzij door de traditionele inox dubbelzeef (te reinigen na elke 100 kg honing), hetzij door een nylon zeefdoek van 50 mesh (= 50 draden/duim, = ± 2 draden/mm) Deze laatste laat zich verwerken tot een puntzak die men aan een ring op een driepoot hangt, of tot een lange kous die men aan een vultrechter hangt. Een fijne nylonkous werkt ook, maar die moet wel in haar bewegingsvrijheid beperkt worden.

Voordeel van het nylonkous-systeem is de extra filteroppervlakte, die vlot werken met grotere hoeveelheden honing toelaat.

Rijpen

Na het slingeren moet de honing een tijd staan zonder roeren, liefst goed warm (best in het bad van Marie), zodat wasdeeltjes, stuifmeel en vliesjes boven- drijven. Als ze erin blijven, worden ze door de klant als vreemd en onaangenaam ervaren, ondanks het feit dat ze de smaak soms zelfs kunnen verheffen.

Opletten voor vreemde geuren zoals bvb in de patattenkelder. Zelfs in afgesloten plastic emmers kan een geur doordringen, als het maar lang genoeg duurt.

Minstens tweemaal afschuimen met minstens 24 uur tussentijd (au bain-marie: 24 u op 35°C, nacht laten afkoelen, afschuimen, terug. 24 u op 35°C, nacht laten afkoelen, afschuimen, klaar).

Afschuimsel scheidt ook weer. Als je veel hebt, kun je zo het volume ervan reduceren. Anders eventueel alles zelf opeten. De was die erin zit, fungeert als drager en verhoogt de smaakgevoelens. Afschuimsel verdunnen om te voederen is uit den boze. Het is zeer rijk aan gisten en schiet onmiddellijk in gang als men verdunt.

Granuleren

Alle honing granuleert, alleen duurt het soms lang.

Zonder roeren wordt de hele potinhoud één blok, of scheidt zich de honing in een grof wit neerslag, en een donkere bovenlaag. Het eerste is onaangenaam, want hard en onverwerkbaar. Het tweede is gevaarlijk, want de bovenlaag is rijk aan vocht, en brengt gistingsgevaar.

Doelgericht roeren geeft een fijne gelijkmatige korrel, die na het afvullen aaneengroeit tot een netwerkstructuur doorheen de pot. De vloeibare fase zit dan tussen de korrels gevangen, en wordt zo beschermd tegen gisting. De ideale granuleringstemperatuur is +14°C. Bij lagere temperatuur is de honing te stroperig, wat granuleren vertraagt. Bij hogere temperatuur is de drijvende kracht tot granuleren kleiner.

Teerfeest van de Rosse Bie

Op vrijdag 9 december 2016
in de Heischuur, Schuurhoven 2 te Oud-Turnhout vanaf 19.00 uur

Programma :

Vanaf 19.00 uur Apperitief

19.30 Aan tafel : Voorgerecht : Russisch ei
Soep : Broccoli / Bloemkoolsoep
Hoofdgerecht : kalfsgebraad met mosterdsaus of
vegetarisch alternatief
groentjes en gratin aardappelen
Dessert : Tiramisu

Daarna : Bingo (iedereen prijs)

**Inschrijven : door storten van 29,00 euro per persoon op de rekening
van de Rosse Bie met opgeven van hoofdgerecht keuze,
ten laatste op 3 december 2016.**

!! Men zegge het voort !!

Starterscursus IMKER

Deze 10-daagse-cursus gaat door in de Stadsboerderij, Veldekensweg 10 te Turnhout, telkens op zondagvoormiddag van 09.00 tot 12.00 u en start op 15/01/2017.

Programma:

Datum	Onderwerp	Lesgever
15/1/2017	Biologie en erfelijkheid	Rudy Hendrickx
29/1/2017	Kasten/materialen	Toon Jacobs
12/2/2017	Bijenhouden het ganse jaar/Bedrijfsmethode	Erwin Hoebrechts
26/2/2017	Honing oogsten	Bob Tops
12/3/2017	Bijenproducten: was, propolis, Kgbrij, bijengif	Hugo Braet
19/3/2017	Voorjaaronderzoek/zwermverhinderend	Alex Bouters
2/4/2017	Bijenweide	Hugo Braet
9/4/2017	Eenvoudige koninginnenkweek/uitbreiding	Johan Van den Brand
23/4/2017	Inwintering/ziektes	Toon Jacobs
30/4/2017	Wetgeving/Registratie/Test	Ghislain De Rouck

Inschrijving:

Het aantal deelnemers is beperkt tot 25. Indien meerdere kandidaten wordt voorrang gegeven aan cursisten die lid worden van onze vereniging. Na ontvangst van uw inschrijvingsaanvraag (via mail info@derossebie.be) wordt u verzocht het inschrijvingsbedrag te storten op onze rekening. Na betaling is inschrijving definitief.

Inschrijvingsgeld:

OPTIE 1= 30 euro inbegrepen cursusblok, koffie, boek bijhouden, hoe

OPTIE 2= 65 euro inbegrepen cursusblok, koffie, bij start van cursus ontvangt u het boek *"Bijhouden, hoe doe je dat?"* winkelwaarde 23 € + volledig lidmaatschap voor 2017 = maandblad KonVIB + verzekering + tweemaandelijks boekje *Het Ros Bieke* + onder voorbehoud van voldoende bijen een startvolkje met jonge F1-koningin

Leden van de rosse bie kunnen de voordrachten die hen interesseren ook volgen.





De bij bevrucht de bloem die ze berooft.



Doordenkertje van Charles Austin Beard (1874 – 1948)

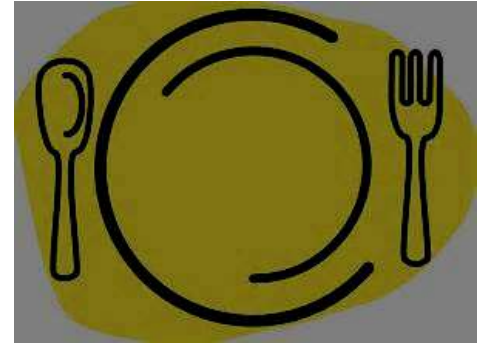
Recept met honing.

“ “Ontsmettende gorgedrank”

Komt soms van pas in dit jaargetijde!

Ingrediënten :

- 1 handje fijngesneden salieblaadjes (vers)
- 1 eetlepel honing
- klein snufje cayennepeper



Bereiding :

Giet een halve liter kokend water over de salie.
 Laat een kwartiertje trekken.
 Zeven, honing toevoegen en daarna cayenne.

Licht opgewarmd gebruiken

Eens iets anders om uzelf te vertroetelen !



Maart het weer veranderd, de kans op vorst verkleind. Onze tuinen beginnen aan een hele metamorfose.

Tijd om de handen uit de mouwen te steken en te beginnen in de tuin. Sommige planten moeten we insnoeien, andere kunnen we vermeerderen of moeten nu ingepland worden. Sommige planten staan al in bloei. De bijen vliegen al uit wanneer het weer dit toelaat, even gaan kijken bij de kast en ja er wordt al stuifmeel binnen gebracht.

Hier kunnen wij de bijen helpen door een variëteit aan drachtplanten te voorzien. of het nu bloemen zijn een moestuin, bomen, struiken alles kan helpen. Maar hoe geraken we nu aan deze planten, tuincentra genoeg met een gigantisch aanbod. Of een plantenruil tussen gepassioneerde tuiniers en imkers! Dit is gewoon de moment om je kennis te delen, vergroten. Aan alle leden, familie en vrienden die naar de bijenmarkt komen er is ook een plantenruil. Maak wat stekken, neem de geogste zaden van vorig jaar mee.

M.S.

TE NOTEREN

Tip:

Om het niet te vergeten,

Noteer op uw kalender en / of agenda.



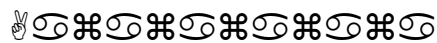
Op donderdag 10 november ledenvergadering :

in de stadsboerderij Veldekensweg Turnhout vanaf 19.30 uur

Voor deze laatste ledenvergadering van 2017 wordt een voorstelling voorzien over “ **Het imkeren door de eeuwen heen** “ verzorgd door Hugo Braet

Op vrijdag 9 december “ Teerfeest” : vanaf 19.00 uur

in de Heischuur, , Schuurhoven 2 te Oud-Turnhout



datum	Activiteiten in 2016 – 2017
do 10 nov. 16	Ledenvergadering : Imkeren door de eeuwen heen
vr 9 dec. 16	Teerfeest : Aperitief vanaf 19,00 uur
Do 5 jan 2017	Bestuursvergadering

datum	Activiteiten in 2016 – 2017
Do 9 feb.17	Statutaireledenvergadering + Mede maken
Di 7 mrt. 17	Bestuursvergadering
Zo 26 mrt 17	Bijenmarkt & Plantenruil
Di 2 mei 17	Bestuursvergadering
Do 11 mei 17	Ledenvergadering : Apitherapie
Zo 18 juni 17	Rosse Bie op Barbecue

TYPE-ANTWOORDEN KWIS-SPEL NR 8

“ Van nectar in de bloem tot honing in de pot.”

8.1- JUIST ! Daarom ook verkiezen bijen de drachtbronnen met de hoogste suikerconcentratie. De bijen geven een goede drachtbron op, wanneer een betere voorhanden komt.

8.2- Juist !

8.3- Fout ! De waterdampdruk op de nectar in de drachtplanten, komt overeen met waterdampdruk in de atmosfeer. Wanneer de luchtvochtigheid laag is, verdampt meer water uit de nectar, waardoor de suikerconcentratie stijgt. Omgekeerd: op vochtige warme dagen verdampt er minder of geen water uit de nectar en blijft de suikerconcentratie lager.

8.4- Fout ! In de honingblaas vindt er geen afscheiding van water plaats en zeker niet tijdens de terugvlucht. Metingen hebben uitgewezen dat het watergehalte in de nectar van de bloem even hoog is als in de honingblaas van de pas thuisgekomen haalbij. De waterafscheiding gebeurt uitsluitend in de kast.

8.5- A.- Dit chemisch proces heet: **INVERTASE;**

B.- Door *invertase* wordt de **sacharose** in de nectar omgezet in **glucose en fructose**. Hierbij wordt water gebonden uit de nectar. Het watergehalte in de nectar wordt dus niet alleen thermisch (= door warmte), maar ook chemisch gereduceerd.

8.6- A.- Actieve waterverdamping;

B.- Passieve waterverdamping.

Een huisbij neemt van een haalbij de nectar met het hoge watergehalte over. Gedurende ca. twintig minuten braakt de huisbij de nectar telkens op en spreidt hem als een dunne film over de tong uit.

Dat is zware arbeid. Op die manier wordt het watergehalte op 40 – 45% gedrukt, waarna de nectar wordt opgeslagen in de cellen. Dan begint de tweede fase of de passieve verdamping. Kasttemperatuur, luchtvochtigheid en ventilatie spelen daarbij een grote rol.

8.7- Het INVERTERINGSPROCES. Uit hun speekselklieren voegen de bijen aan de in te dikken nectar **ENZYMEN** toe, waardoor de **sacharose** opgesplitst wordt **in fructose en glucose**. Dat maakt de honing precies tot een uiterst licht verteerbare energieleverancier.

8.8_ Fout ! De honingopbrengst van een bijenvolk hangt vooral af van de volkssterkte, van het drachtaanbod en van het weer. De bedrijfsvoering, of het imkermanagement is van wezenlijk minder belang. In een goed honingjaar hebben veel imkers honing kunnen oogsten **niet dank zij** meer eerder **ondanks hun 'management' !**

8.9- Fout ! Nectar wordt zowel opgeslagen in werkster- als in darrencellen. Pollen echter worden haast nooit aangetroffen in darrencellen .

8.10- Juist ! In deze sterke volken is het aantal huisbijen procentueel kleiner. Er zijn procentueel meer bijen op drachtvlucht.

8.11- A.- Bijendrijvers ofte BIJENUITLATEN. Dit zijn platen met opstaande randen en met in het midden een gat met een doormeter van 5 à 10 cm, waarin een uitlaatstuk wordt gemonteerd.

B.- De opgesloten bijen in de honingkamers zullen zich bij de anderen willen voegen in de broedkamers en verlaten via die uitgangspoort de honingraten. Zij vinden de weg naar boven niet meer terug en zo geraken de honingzolders stilaan bijenvrij.

C;- Voorwaarde is echter dat er zich noch open, noch gesloten broed in de honingkamers bevindt en boven alles dat de koningin zich evenmin in de honingkamers ophoudt. Het plaatsen van de bijenuitlaten betekent eveneens een extra 'arbeidsgang' doorheen de bijenstand en wanneer de volken op een dracht staan ver van huis – zoals bij het koolzaad of op de heide – een extra reis, heen en terug !

8.12- Fout ! Op dat ogenblik zijn weliswaar veel haalbijen in het veld, maar de raten zullen nog veel pas ingezamelde nectar bevatten. Bij het afstoten, zal deze op de bijen in de kast en in de naaste omgeving terechtkomen. De huisbijen zullen daardoor opgewonden geraken; de bijen van het naburige volk wordt tot roverij geprikkeld en binnen de kortste tijd staat de gehele bijenstand in rep en roer !

Een beter ogenblik is de voormiddag van die warme, zonnige dag wanneer de veldbijen uitvliegen en de huisbijen tijdens de voorgaande nacht de ingezamelde nectar al min of meer ingedikt weggezet hebben.

8.13- Fout ! Ook de honingramen die voor drievierden verzegeld zijn, kunnen geogst worden. Voorwaarde is wel dat ze geen broed meer bevatten en dat er bij het afstoten van de bijen geen nectar uit de raten sprist

8.14- Het maakt wel degelijk wat uit, hoe het raam in de slinger geplaatst wordt: de bovenlat moet aan de rechterkant zitten . Zoniet drukken we de honing nog dieper in de cellen i.p.v. hem eruit te slingeren.

8.15- Werkwijze 'B' heeft een voordeel boven de werkwijze 'A': Als we de geslingerde honing eerst een poosje laten rusten, vervolgens een eerste maal afschuimen en pas dan zeven, zullen de werkzaamheden vlotter verlopen doordat de zeef minder vlug verstopt zal geraken. De grofste waspartikels hebben we immers al vooraf weggenomen.

8.16- Om deze honing én sneller én fijnkorreliger te laten opstijven, kunnen we hem 'enten' met een cremige voorjaarshoning, met smeulige fruit- of koolzaadhoning. Enkele potten van deze 'enthoning' mengen we vooraf met de dubbele hoeveelheid van de bladhoning. Vervolgens roeren we dit mengsel doorheen onze oogst. Er is zo'n 5% enthoning nodig voor de totale massa. En dan roeren maar, traag maar wel vaak en regelmatig. Het komt er immers op aan om te beletten dat er zich grote kristallen zouden vormen. Wanneer de massa begint te stremmen, is de tijd van het inpotten aangebroken.

8.17- Fout ! Reeds voordien gebruikte verpakkingen zijn beslist af te raden om honing in te potten. Ook al zijn ze 'goed gereinigd', dan nog zal een hergebruikte haring- of augurkenbokaal het aroma en de smaak van de honing beïnvloeden. Uiteraard geldt dat niet voor de gebruikte honingpotten van een vorige oogst; die kunnen – mits goed gereinigd en NIET gedroogd met een textiellap – best hergebruikt worden.

8.18- Fout ! Er is niets mis met die honing ! Deze witte vlekken verschijnen tegen de binnenwand van de pot doordat de honing in de pot zich is gaan samentrekken, zich is gaan verdichten. Daardoor krimpt de honingmassa en ontstaat er een ingesloten luchtbel, waarin zich bij gelegenheid ook nog de aanwezige minuscule wasdeeltjes samentrekken. Het verschijnsel doet niets af van de kwaliteit van de honing.

8.19- Deze honing is aan het gisten gegaan. De oorzaak kan een te hoge vochtigheidsgraad bij het inpotten zijn ; ook een te hoge omgevings-temperatuur kan een rol spelen. Deze honing is nog te redden, door hem te verwarmen 'au bain-marie' en hem verder te reserveren als 'bakhoning' of als zoetmiddel in andere bereidingen.

8.20- Van het ogenblik dat de hobbyimker zijn honing in consumptie brengt, het zij gratis of tegen betaling, moet hij beantwoorden aan de voorschriften terzake van de Belgische en de Europese regelgeving.

Die is vervat in een aantal Koninklijke Besluiten en Richtlijnen. Men kan ze raadplegen in de '**Gids voor goede Bijenteelt**paktijken' uitgegeven door het **Informatiecentrum voor Bijenteelt**, onze imkers wel bekend. Ook op de website van de **KonVib/Artikels/Producten/Honing**, kan men hiervoor terecht. **Het FAVV (=Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen)** – waarbij elke imker verondersteld is aangesloten te zijn – vaardigt eveneens voorschriften uit en houdt in het algemeen toezicht op de uitvoering van de regelgeving.

LIDGELDEN VOOR 2017

De lidgelden voor 2017 blijven dezelfde als in 2016, zowel voor de A-leden als de B-leden. Zoals vorig jaar : Indien je Het Ros Bieke niet per post in de brievenbus wilt ontvangen maar op de website wilt lezen dan is het lidgeld 5 euro goedkoper.

Dus:

30 euro voor een A-lid met Het Ros Bieke – 25 euro voor een A-lid zonder Het Ros Bieke

10 euro voor een B-lid met Het Ros Bieke – 5 euro voor een B-lid zonder Het Ros Bieke

In Nederland wonende leden: 35 euro voor een A-lid met Het Ros Bieke, 30 euro zonder.

De lidgelden dienen uiterlijk op 22 november betaald te worden op het rekeningnummer :

BE24 9731 1250 1038 van de Rosse Bie.

Leden die hun lidgeld laattijdig betalen, lopen het risico dat het maandblad van de KonVib en eventueel Het Ros Bieke niet tijdig zal kunnen bezorgd worden en dat zij voor nazending extra moeten bijbetalen.

