

't ROS BIEKE

Een uitgave van de Koninklijke Imkervereniging De Rosse Bie

Jaargang 41 nr.1

januari – februari 2017

Verantw. uitgever : H. Braet

Oude dijk 35

2300 Turnhout

Inhoud

Nieuwjaarswoordje van de voorzitter.

AVIB-Nieuws

Snuffelbijen.

Kwisspel

Honing oogsten en verzorgen -3

Hyacinthenbak.

Startercursus Imker begonnen.

Gezegde

Recept met honing.

Te noteren :

Ledenvergaderingen

Activiteiten begin 2017

Kwis-antwoorden

Bij op sleedoorn

⌘⌘⌘⌘⌘⌘⌘⌘⌘

De zon is aan haar klimtocht begonnen, de dagen worden langzaam maar merkbaar langer.

Afhankelijk van het weer gaat de koningin stilaan het leven in haar volk aanwakkeren en zal ze beginnen met . . .
Iedereen vraagt zich af : wat 2017 gaat brengen !

Denk aan de Plantenruil tijdens de Bijenmarkt !

Overname van artikels is toegestaan mits schriftelijke toelating.

Nieuwjaarswoordje van de voorzitter.

2016 is alweer voorbij gevlogen. Op een zeer laag tempo ontwikkelden de bijenvolkeren zich daar het mooie weer in het voorjaar achterwege bleef. Slechts een enkele imker kon de slinger bovenhalen om zijn voorjaarshoning te oogsten. Dit werd rechtgezet, zoals wel meermaals gebeurd, door de langdurende zomer.

Met een mooie zomerhoningopbrengst kon de inwintering aangevat worden doch in september, oktober begonnen de eerste tekenen van C.C.D. (Colony Collapse Disorder of verdwijnsiekte) zich aan te kondigen. Regelmatig wat dode bijen buiten aan de vliegplank opkuisen tot de volkeren zo goed als helemaal verdwenen zijn. Met een flinke vermindering van mijn aantal bijenkasten tot gevolg.

Tot hier het minder goede nieuws.

2017 daar draait het nu om en dat kondigt zich ideaal aan. De dagen beginnen te lengen en we krijgen terug meer zin om erin te vliegen. Onze vereniging start met een beginnerscursus waarvan we voortijdig de inschrijvingen hebben moeten stopzetten wegens volzet. De trend van stijgend aantal leden hebben we in 2016 kunnen verder zetten met 61 leden en nu al ziet het er naar uit dat we dit, in 2017 nog zullen overtreffen.

Mogelijks gaan we dit jaar ons laatste teerfeest organiseren door verminderde interesse bij de leden en gaan we meer inzetten op de zomerbarbque.

Verder wens ik in naam van het ganse bestuur al de leden en hun familie een vruchtbaar en gezond 2017, al de cursisten veel succes met de start van hun nieuwe en boeiende hobby.

Toon Jacobs

A . V . I . B . – Nieuws

Het AVIB bestuur wenst alle leden en hun familie een gezond en voorspoedig 2017. Moge 2017 ons sterke en gezonde bijen schenken.

Beste imkers en sympathisanten

2016 is achter de rug. Voor onze imkers een bewogen jaar . Een zeer nat voorjaar, maar een warme zomer. Dit laatste maakte ons honingjaar goed en vele imkers vertelden hun slingerervaringen met de glimlach.

Ook wil ik eventjes stilstaan bij het overlijden in november van een van onze stichters: Frans Geysen. Frans was onze eerste secretaris en ik overdrijf niet dat hij een grote bezieler was van onze vereniging. Dank U Frans.

In augustus, toen veel imkers van een vakantie genoten, doken de eerste berichten van het hagelslagbroed op. De eerste acties werden door onze vereniging gecommuniceerd vanuit een hotel in het buitenland. Vele geruchten, al dan niet terecht, werden via sociale media verspreid. Het FOD gezondheid nam al snel het voortouw. De onderzoeken zijn bijna afgerond. Algemeen wordt aangenomen dat de was vervuild is. Nochtans kan technisch gezien geen oorzakelijk verband worden vastgelegd van de sterfte van het broed(hagelslag) en de was. Wetenschappers tasten nog steeds in het duister. De KonVIB probeert nog steeds om voor de getroffen imkers een oplossing te vinden. Zo wordt op de website weer het meldpunt heropend, zodat getroffen imkers zich kunnen melden.

In deze moeilijke tijden moeten we vooral een sterke vereniging blijven. In februari zal er een gedeeltelijke verkiezingen plaats vinden voor de Raad van Bestuur van AVIB. Deze verkiezingen zullen voor onze vereniging zeer belangrijk zijn. Twee bestuursleden hebben reeds hun ontslag gegeven wegens persoonlijke omstandigheden. Twee andere stellen zich niet meer herkiesbaar. Het is dus duidelijk dat we hopen op enkele nieuwe krachten te kunnen rekenen. In dit schrijven vraag ik u dan dringend om te overwegen U kandidaat te stellen voor onze werk(st)erploeg. U hoeft geen ervaring te hebben . Iedereen heeft talenten. Waarom ze niet gebruiken voor onze vereniging. Stel U kandidaat!

Ook de afgevaardigden voor de algemene vergadering van de KonVIB moeten in 2017 opnieuw worden aangesteld. Stel je hiervoor ook kandidaat. Uw inbreng op deze vergadering kan belangrijk zijn.

Verder starten we in 2017 met een grote opdracht. In 2018 is het de beurt aan AVIB om een congres te organiseren. Ook hier zal aan jullie

medewerking worden gevraagd, zodat dit congres weerom een succes zal worden.

Beste imkers, je ziet het, verschillende uitdagingen staan voor onze deur. Aan onze bijen hebben we een goed voorbeeld. Ieder zijn taak, samen een sterk volk en we blijven een organisatie voor de toekomst.

*Verder wens ik jullie allemaal en ook uw naasten een
voorspoedig 2017!*

Uw voorzitter,
Julien Dedapper

Tekst gevonden op de website www.konvib.be

Snuffelbijen.

De Nederlandse politie, meer bepaald de drugsbrigade van Brabant-Zeeland, zet bijen in om cannabis op te sporen. De diertjes worden gebruikt voor hun scherpe geurzin. Ze steken hun tong uit als ze cannabis gedetecteerd hebben. Vorige week werd bij een test nog een cannabisboer uit Tilburg geklist. De bijen werken in een formatie van 36. Zes bijen worden telkens in zes cassettes gestoken. Die cassettes zitten in een soort van kruimeldief die lucht aanzuigt. De bijen nemen de lucht waar en zijn zo getraind dat ze met hun tong likbewegingen maken als er cannabis gevonden is. De bijen hebben "hun opleiding" gekregen met suikerwater. Daar zijn de diertjes immers dol op. Ze likken suikerwater op via een wattenstaafje en daarbij komt telkens een wietgeur vrij. De opleiding duurt 3 tot 4 dagen. Bijen kunnen overigens tot op enkele honderden meters wiet detecteren.

Er zijn ook slome bijen

Er is wel een nadeel aan het gebruik van de bijen verbonden, zegt professor Frans Jacobs van de UGent: "Eén generatie bijen leeft slechts zes weken in de zomer, in de winter kan dat zes maanden zijn." Maar dat houdt de Nederlandse politie niet tegen. Die denkt al na om de bijen ook te trainen voor het opsporen van andere drugs zoals xtc.AP

De bijen hebben vorige week nog hun nut bewezen tijdens een test. Toen werd dankzij hun hulp een cannabisboer opgepakt. Let wel: niet álle bijen maakten de likbewegingen bij de wietgeur. "Sommige zijn nu eenmaal wat slomer", luidt het. Het is niet de eerste keer dat bijen worden ingezet door hulpdiensten of leger. Bijen hebben zelfs al mijnen opgespoord in de woestijn.



GEZONDE BIJEN ? –deel 1

Kwispelaar

Het succes bij het imkeren hangt in grote mate af van de gezondheidstoestand van de bijenvolken. De hoofdbekommernis van elke imker, bestaat erin om de ziekten van het bijenvolk zo spoedig mogelijk te herkennen en ...eraan te verhelpen. Zullen we even uittesten hoe vaardig we zijn in het herkennen van de kwalen, de plagen en de belagers die onze bijen kunnen teisteren ?

9.1- NOSEMOSE is een ziekte van de volwassen bij. Ze wordt veroorzaakt door een ééncellige darmparasiet ***Nosema apis***. Ze is erg besmettelijk en ze kan tot de ondergang van het volk leiden. De ziekteverwekkers kunnen met een microscoop vrij gemakkelijk vastgesteld worden. Maar de imker kan ook door gewone waarneming met het blote oog de diagnose stellen. Geef vijf aspecten die karakteristiek zijn voor **NOSEMOSE**.

9.2- Tegen *Nosema apis* is geen kruid gewassen. De imker kan er niets tegen ondernemen. Hij zal er mee moeten leven;

Juist of fout ?

9.3- Alleen de werkbijen zijn gevoelig voor een *nosema-infectie*. Darren en koninginnen hebben er geen last van;

Juist of fout ?

9.4- De *nosemaparasiet* demonstreert zijn aanwezigheid het duidelijkst in het voorjaar, door het achterblijven van de volksontwikkeling. Maar de basis voor de voorjaarsuitbraak werd al gelegd in de herfst van het jaar daarvoor. Bestrijding in het voorjaar komt dus te laat;

Juist of fout ?

9.5- De *grote en de kleine wasmot* kunnen een compleet bijenvolk om zeep helpen;

Juist of fout ?

9.6- Bij het afstoten van een broedraam hoort de imker het rammelen van de larven in de broedcellen. Hij meent dan ook met ***steenbroed*** te maken te hebben.

Juist of fout ?

9.7- Bij welke aandoeningen komen ***ingezonken, doorboorde en/of ingescheurde celdeksels*** voor ?

9.8- Van alle bijenziekten is **het Amerikaanse vuilbroed (AV)** één van de meest catastrofale aandoeningen. Deze ziekte heeft de reputatie de bijenvolken naar de totale ondergang te leiden. Is deze veronderstelling **Juist of fout ?**

9.9- Het vuilbroed is een ziekte die nog vrij recent is. Onze grootvaderimkers hadden er nog geen last van. Het vuilbroed is weer één van die ziekten die voortgekomen zijn uit de verloedering van het milieu in de laatste decennia; **Juist of fout ?**

9.10- Het *Amerikaans vuilbroed* kwam oorspronkelijk alleen in Amerika voor. Ze is tot bij ons gekomen doordat men koninginnen uit Amerika heeft ingevoerd; **Juist of fout ?**

HONING OOGSTEN EN VERZORGEN -3

Deel 1 en 2 vindt u in e vorige Rosse Biekes (2016-5 en 2016-6)
Ludo De Clercq

Honing: een zuiver natuurproduct

Enten

De enige voor de gewone imker praktisch haalbare manier om het granuleringsproces onder controle te krijgen, is enten. Entstof is een fijnkorrelige honing van een vorige oogst (ideaal is koolzaadhoning), dan wel een fijngemalen honing.

Men kan ten eerste klassiek enten, bvb 10 kg koolzaadhoning bij 100 kg vers geslingerde en gezuiverde honing, mengen tot die dik wordt na enkele dagen, dan afvullen. Probleem hierbij is dat men de entstof ordentelijk uit de emmer moet krijgen zonder de fijne korrels te smelten, maar ook zonder dat er grotere klompen overblijven. Praktisch betekent dit dat men eerst de entstof zacht maakt, "au bain Marie" (dus niet smelten!), en als eerste in de roerketel doet. Roer dit goed tot een gladde massa, en zorg ervoor dat er geen zichtbare of voelbare brokken overblijven. Roer liever wat extra, want elke korrel of brok groeit elfmaal in gewicht, of 2,2 maal in doormeter. Zonder machine gebeurt dit in het zweet uws aanschijns! Bijkomend probleem is dat de smaak van de honing kan veranderen door de in verhouding grote hoeveelheid entstof. Niet dat koolzaadhoning slecht is, maar de smaak wijkt toch sterk af van bvb een zomerhoning. Ik verkies dan ook de alternatieve, zeg maar de industriële methode.

Bereiden van entstof

Neem van het vorige jaar 0,5 kg honing met vergelijkbare smaak en liefst niet te grove korrel. Mix deze honing zo fijn als mogelijk, en dan nog wat fijner. Deze entstof zal tot een factor duizend groeien in gewicht, dus een factor tien in korrelgrootte! Elk overblijvend korreltje wordt later merkbaar! Omdat het hier slechts een kleine hoeveelheid betreft, kunnen we de perfectie nastreven. De entstof moet een gelijkmatige witte kleur hebben. Wanneer we deze hoeveelheid entstof (0,5 kg) ineens in de bvb 100 kg vloeibare honing brengen, bezorgen we onszelf een aantal problemen. Eerste probleem is dat er 100 kg van een zeer viskeuze =(stroperige) massa zeer intens moet gemengd worden: begin maar! Ten tweede is de entstof een zeer viskeuze pasta tegenover de minder viskeuze honing, en deze combinatie is heel moeilijk homogeen te mengen. Bovendien is het gevaar reëel dat de fijne korreltjes gewoon oplossen in de massa, zeker als de temperatuur nog niet laag genoeg is. En dan nog is de afstand tussen twee korreltjes relatief groot, zodat naast het groeien van de entstof ook nog spontane kiemvorming optreedt, met waarschijnlijk een gedeelte grove korrels tot gevolg. De korreltjes zijn ook niet talrijk genoeg om mekaar te steunen, en zullen uitzakken tenzij men meerdere keren per dag roert. Het is dan ook veel beter deze entstof geleidelijk in volume op te bouwen. Dat gaat als volgt :

- de roerketel wordt schuin gezet en de entstof wordt erin gebracht met tweemaal zijn gewicht aan vloeibare honing (+1 kg = samen 1,5 kg). Meng dit grondig tot geen enkel kleurverschil meer zichtbaar is. Dit is menselijk omdat de hoeveelheid klein is. Eventueel kan men de eerste keer nog eens de mixer gebruiken. Laat dit mengsel goed opstijven, minstens 24 uur, met dagelijks roeren indien nodig langer.
 - Roer dit mengsel goed los, en voeg opnieuw tweemaal het gewicht aan vloeibare honing toe (+2x1,5 = 3 kg = samen 4,5 kg). Meng dit grondig tot geen enkel kleurverschil meer zichtbaar is. Laat dit mengsel goed opstijven, minstens 24 uur, met dagelijks roeren indien nodig langer.
 - Roer dit mengsel goed los, en voeg opnieuw tweemaal het gewicht aan vloeibare honing toe (+2x4,5 = 9 kg = samen 13,5 kg) Meng dit grondig tot geen enkel kleurverschil meer zichtbaar is. Laat dit mengsel goed opstijven, minstens 24 uur, met dagelijks roeren indien nodig langer.
 - Roer dit mengsel goed los en voeg opnieuw tweemaal het gewicht aan vloeibare honing toe (+2x13,5 = 27 kg = samen 40 kg) Meng dit grondig tot geen enkel kleurverschil meer zichtbaar is. Laat dit mengsel goed opstijven, minstens 24 uur, met dagelijks roeren indien nodig langer.
 - Roer opnieuw goed los, en voeg weer tweemaal het gewicht aan vloeibare honing toe (+2x40 = 80 kg = samen 120 kg). Meng grondig tot geen enkel kleurverschil meer zichtbaar is.
- Een roerketel van 100 kg is nu vol. Voor een grotere roerketel kan men dit proces nog één of twee keer herhalen

Laat dit mengsel goed opstijven, ditmaal drie à vier dagen, met dagelijks roeren. De tijdsduur die men hier haalt, verschilt van honing tot honing, van de temperatuur, en ook van de gewenste hardheidsgraad. Hoe langer men blijft roeren, hoe meer glucose zich op de korrels afzet, en hoe minder 'restglucose' er in het vloeibare deel blijft. Het is deze 'restglucose' die na het afvullen ervoor zorgt dat de korrels aaneenplakken. Laat men veel restglucose, dan stijft de honing hard op. Dit is voor iedere honing verschillend, en vraagt wat ondervinding! Ikzelf werk met een roerketel van zo'n 27 kg. Ik stop natuurlijk met opbouwen wanneer die vol is. Ik blijf 3-4 dagen roeren tot ik aan de dikte van de massa voel dat het tijd wordt om af te vullen en vul dan de roerketel voor 2/3 af in potten. De ketel vul ik daarna weer op met 2/3 vloeibare honing (desnoods opnieuw korrelvrij gemaakt "au bain Marie"), Weer roeren tot er geen kleurverschillen meer zijn. Ik blijf opnieuw drie à vier dagen roeren tot ik aan de dikte van de massa voel dat het tijd wordt om af te vullen, en de cyclus herhaalt zich tot alle vloeibare honing verwerkt is. Dan pas mag de roerketel leeggevuld (?) worden. De eerste potten zijn een flinke week na het begin van het enten gevuld, en enkele dagen later is de inhoud stijf. Dit gaat dus echt snel, en het laat bovendien toe met zeer weinig entstof te werken, zodat, zelfs indien we een níét-typische honing als entstof gebruiken (bvb koolzaad in zomerhoning), er toch geen grote smaakbeïnvloeding zal zijn.

Roeren

Honingroerder



Roeren brengt drie fenomenen met zich mee.

1. Een eerste is het **omzetten van de massa**. Deeltjes van overal gelegenheid geven zich te mengen. Dit vraagt een intense verplaatsing van heel de honingmassa. Dit is niet alléénzaligmakend, want naast grove menging moet er ook nog een fijne menging optreden. Dat vraagt diffusie en dit vraagt "tijd". Hoe fijner men mengt, hoe korter deze diffusietijd, maar door de hoge viscositeit van de honing wordt typisch gerekend met halve

dagen. Het heeft geen zin zich om het uur in het zweet te roeren, want dan heeft de diffusie haar werk nog niet gedaan.

2. Een tweede fenomeen : **het herverdelen van de granulatiekiemen**.

Dit is vooral belangrijk als men niet ent zoals hierboven beschreven. De granulatiekiemen ontstaan dan op de wanden en de bodem van het vat (de 'koudste' plaatsen). De hoge warmteoverdracht stimuleert er de kiemgroei, zodat er zeer grote, lees grove, korrels kunnen ontstaan. Ook de wand zelf kan ruw zijn, en ook als kiem optreden. Het is dan ook noodzakelijk bij het roeren de wanden grondig af te schrapen. Niet om het vat te verslijten, maar om de laag 'grovere' korrels die zich wil vormen tijdig af te schrapen en te vervoeren naar de massa van de honing. De kiemen op de wand zijn dan verkleind en kunnen weer gaan groeien tot de volgende roerbeurt. Zo wordt vermeden dat de grove korrel tot buitensporige afmetingen kan groeien, en ontstaat er een natuurlijk opstijven. In de praktijk kan dit helaas weken en maanden duren, en daardoor durft men wel eens 'vergeten' te roeren en heeft men al snel een te grove korrel. Enten is dus duidelijk beter.

3. Een derde fenomeen zal praktisch niet optreden als men met de hand roert. Met mechanische roerders kan het echter gebeuren dat na het bijna voleindigen van het granuleren nog v rder wordt geroerd. De honing bestaat dan typisch uit zo'n 15% vaste korrels, met daartussenin een vloeibare massa die zodanig arm is aan 'restglucose' dat geen verdere korrelgroei mogelijk is. Wordt zo'n honing afgevuld, dan is er niets om de korrels aan elkaar te plakken, en in plaats van een stevig netwerk heeft men een blijvend pasteus resultaat. Dergelijke honing wordt eventueel in tubes aan de man gebracht (gegeerd bij scouts), hij wordt nooit hard in de tube (tot ze eens te warm gelegen heeft natuurlijk). In een grote glazen pot is het verhaal echter minder leuk. De korrels bezinken na enkele maanden tot een witte onderlaag. En de donkere bovenlaag riskeert te gisten!

A . Het afvullen

standaard glazen bokalen. Deze moeten zuiver, geurvrij en droog zijn. Best met kokend water naspoelen en laten uitlekken. Opletten met afdrogen. Nieuwe handdoeken geven pluisjes af. De afwasmachine is eigenlijk ideaal, daar komen de potten mooi droog uit. Potten zo mogelijk vullen terwijl ze nog warm zijn. Dit doet de honingpasta extra goed uitvloeien en verbetert de hechting van de honing aan de wand. Dat zou de ijsbloemvorming verminderen. Ideaal tegen ijsbloem, is de honing in de roerketel volledig te laten opstijven, en die dan 24 uur voor het afvullen in een warme kamer op 35°C te plaatsen. Vlak voor het afvullen snel en kort losroeren en inpotten. Direct na het afvullen in een ruimte rond de 14°C zetten om finaal op te stijven. Gevulde potten mooi horizontaal zetten (bvb een dikke multiplexplaat onderaan in een kast leggen en mooi waterpas uitlijnen), en het deksel op de pot leggen zodat er geen stof invalt. Na het vullen eventuele luchtballen wegstrijken met de rugkant van een lepel, en de pot goed sluiten. Het is aan te bevelen de deksels lichtjes in te drukken bij het sluiten, zodat u later ziet of de pot goed gesloten was (het deksel moet een beetje hol blijven staan). Potten niet overvullen, zodat de honing niet tegen het deksel komt bij het sluiten. Ook de potten niet vervoeren vooraleer de honing volledig stijf is.

B. Korrelvorming

Dit komt doordat de korrels niet statisch naast de vloeistof kunnen bestaan, maar wel in evenwicht ermee. Er lossen voortdurend suikerdeeltjes op en er worden er voortdurend weer afgezet. Vooral aan scherpe kanten lossen er naar verhouding meer óp dan er neerslaan. Op vlakke gedeelten slaan er meer néér dan er oplossen. Enerzijds worden scherpe korrels stilaan rond, en anderzijds lossen kleine korrels, die relatief meer scherpe kanten hebben, stilaan op, en wordt hun materiaal afgezet op de grotere korrels, die verder groeien. Bij 20°C is er na een jaar reeds een merkbare vergroving. Als de honing echter voldoende fijn was in 't begin kan men hem zonder klachten meerdere jaren bewaren. De bewaartemperatuur ligt best boven 10°C om ijsbloemvorming in de honing te vermijden. Vooral temperatuurschokken zijn nadelig. De ideale bewaartemperatuur is tussen 10 en 15°C.

Waarschuw uw klant tegen blootstelling aan de zon, zeker in de auto (haalt makkelijk 80°C in de zomer) en in de keukenkast. De honing wordt er weer vloeibaar door, en kan gaan scheiden en/of gisten. Honing ontwatert langzaam met vorming van HMF (hydroxymethylfurfural). Twee jaar bewaren beneden 15°C is geen probleem, hoewel men na analyse zo'n honing reeds afkeurt voor te veel HMF. Honing moet al heel oud of hevig verhit zijn voor er van een gezondheidsprobleem sprake kan zijn.



Met heel weinig tuin kan men ook onze bijen helpen:

In bloembak of grote bloempot bij voorkeur in de zon kan men nu nog een aantal bloembollen planten waar onze bijen in het voorjaar, zomer en herfst nog veel genot zullen hebben.

Geschikte bloembollen hiervoor zijn zeker :

- Potgrond in de bak of pot doen.
- we zetten vervolgens op ca 25 à 20 cm van de bovenrand enkelbloemige hyacinthen de bollen op ca 15cm van elkaar
- daarna ca 10 cm bladgrond bijvullen
- hier en daar een dahliaknol tussen, (steelvoet naar boven)
- aanvullen met crocusknollen
- grond bijvullen tot 2 cm onder de rand



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.

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

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:

Inschrijven is niet meer mogelijk : de cursus is volzet.

Het is mogelijk dat de laatste datum (30/4/2017) zal wijzigen



Tijdens het Kerstverlof vernamen we het overlijden van een sinds vele jaren trouw lid van De Rosse Bie.

War De Busser

geboren op 29 oktober 1935 te Olen

is overleden in het AZ St Elisabeth te Herentals op 25 december 2016.

Wij wense zijn familie en vooral zijn echtgenote, kinderen en kleinkinderen, veel sterkte in de herinneringen aan War.





*Een bij vertelt trots dat ze de bruid
in 't wit gestoken heeft.*



Doordenkertje van Kadé Bruin (1915 – 1985)

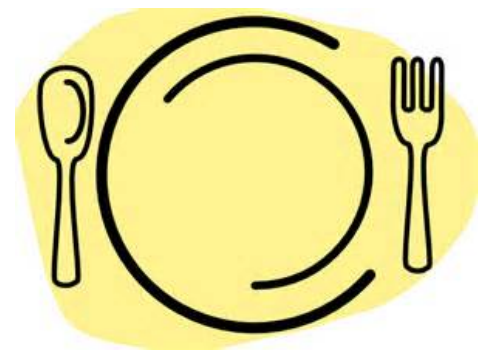
Recept met honing.

“Hiningpudding”

*Een heerlijk dessert, opgediend met
custardvla of slagroom, gemarmerd met honing !*

Ingrediënten, voor 4 personen :

- 30 g griesmeel
- 2 dl melk
- 125 g broodkruim van witbrood
- 120 g honing
- geraspte schil van 1 citroen
- 2 theelepels gemberpoeder
- 30 g gesmolten boter
- 2 eieren gesplitst



Bereiding :

Kook griesmeel 10 minuten in de melk en schenk over het broodkruim.
Toevoegen honing, geraspte citroenschil, gemberpoeder, boter en
eierdooiers en dit alles goed mengen.

Sla de eiwitten stijf en schep ze door het mengsel;

Uitschenken in een puddingvorm of schaal en 1 uur laten verwarmen
boven de stoom van kokend water (au bain marie).

Licht opgewarmd gebruiken

En vervolgens heerlijk van genieten !



datum	Activiteiten begin 2017
Do 5 jan 2017	Bestuursvergadering
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

De leden van de rosse bie kunnen de voordrachten van de startercursus die hen interesseren ook volgen.



Type-antwoorden negende kwis-spel

Gezonde bijen – dl 1

9.1- 1: Trage ontwikkeling van het bijenvolk, vooral in het voorjaar, maar ook in de nazomer snelle afgang van de bijenpopulatie. De imker meent te toen te hebben

met de ‘verdwijnziekte.’

2: Oude bijen met gezwollen achterlijf scharrelen doelloos rond voor het kastenfront.

3: Geen of geringe vliegactiviteit, ook bij mooi weer en goede dracht.

4: Het kastenfront en/of de vliegplank is besmeurd met geel/bruine uitwerpselstipjes.

5: Als men met een pincet de laatste achterlijfsegmenten afscheidt van het abdomen, komen de middendarm en de einddarm tevoorschijn. Een aangetaste darm is

opgezwollen en licht van kleur; een gezond exemplaar is donker getint.

9.2- FOUT ! De imker kan weliswaar niet beletten dat de ziektekiemen in zijn volk gebracht worden. Maar hij kan wel degelijk voorkomen dat het tot een uitbraak

komt. **Nosemose** noemt men een **factorenziekte**. Slechts wanneer een aantal negatieve factoren samenvallen, veroorzaakt de ziekte een zware aantasting. De imker

kan dit voorkomen door:

1: hygiënisch te werken;

2: het raatwerk bestendig te vernieuwen;

3: een goede stuifmeeldracht aan te bieden, vooral in het voorjaar én in het najaar.

4: zo weinig mogelijk in te grijpen in het verloop van de natuurlijke levenscyclus van et bijenvolk.

9.3- FOUT ! Koninginnen zijn juist bijzonder gevoelig voor **nosemose**, vooral in kleine volken zoals in éénraamskasten of paringskastjes. Door de gebrekkige

arbeidsverdeling als gevolg van de geringe bijenbezetting, komt de warmtehuishouding in het gedrang en wordt de hygiëne verwaarloosd.

Bovendien hebben die

paringsvolkjes al heel wat stresserende toestanden meegemaakt, bij het uitzeven van de darren, bij het bevochtigen en het vullen van de kastjes, bij het transport, bij

het opstellen op de paringsstand enz. enz. Precies omdat men de oude haalbijen vooraf heeft laten afvliegen, is er geen of een te geringe aanvoer van stuifmeel. En

in het kastje is dat ook niet voorhanden. Als het weer dan ook nog eens parten speelt, dat zijn alle '**factoren**' aanwezig om het de nosemaparasiet gemakkelijk te maken.

Moerloosheid in het voorjaar is vaak terug te voeren op een koningin die in de zomer voordien aangetast werd en in de winter aan de infectie is bezweken. Zelfs

wanneer een aangetast exemplaar toch in leven blijft, leidt haar deficiënte constitutie tot een zwakke volksontwikkeling.

9.4- JUUST ! Hoe beter de pollenvoorziening in de nazomer en de herfst, des te minder kans maakt de **nosema** in het daaropvolgend voorjaar.

9.5- FOUT ! Noch de grote, noch de kleine wasmot kunnen ernstige schade toebrengen aan een goed ontwikkeld bijenvolk. De grootste bedreiging gaat uit van de drek

van de grote wasmot, omdat daarin de sporen kunnen voorkomen van het Amerikaans vuilbroed, dat aldus in het volk verspreid kan worden. De wasmot tast wel de

onbezette ratenvoorraad aan. Maar een zorgzame imker weet daar wel raad op !

9.6- FOUT ! Als het rammelt in de broedraten, dan is dat een sterke aanwijzing voor een **KALKBROEDINFECTIE**. Die is gemakkelijk te herkennen aan de

groengrauwe, vaalgele, verharde larvenmummies op de vlieg- en de bodemplank.

STEENBROED is volkomen 'geruisloos', want het zit vast aan de celwanden. **Kalkbroed** is in sommige jaren sterk verspreid. **Steenbroed** daarentegen komt

maar uiterst zelden voor. Dat is maar best ook, want het is de enige bijenziekte die ook voor de imker een gezondheidsrisico inhoudt.

- 9.7- 1:** Bij Amerikaans vuilbroed;
2: bij Europees vuilbroed;
3: bij varroase.

9.8- JUIST ! Die reputatie heeft ze helaas terecht ! Tot voor de komst van de varroa, was het *Amerikaans vuilbroed (AV)* de meest gevreesde ziekte.

Imkers noemde

haar: '*de gesel van de imkerij*'. Deze ziekte is zo ernstig, dat de imker bij wet verplicht is, aangifte te doen bij het FAVV. Gemakkelijkheidshalve kan de imker

zich wenden tot de sanitaire agent van zijn plaatselijke vereniging of tot de '*Beëdigde Assistent Bijenteelt*' van zijn regio.

9.9- FOUT ! Het *Amerikaans vuilbroed* is zo oud als de straat. Meer dan 2000 jaar geleden beschreven Aristoteles en Vergilius de symptomen die verwezen naar het vuilbroed.

9.10- FOUT ! We noemen deze broedziekte '*Amerikaans*' omdat ze door de Amerikaan **WHITE** in 1906 geïdentificeerd werd. Maar de ziekte was al eeuwen voordien in Europa verspreid. Ze is aan geen continent gebonden.



Honingbij op sleedoornbloesem, een vroegbloeier van de prunusfamilie.

