

Bij-praten

Bijpraten Januari 2025

Als u dit leest zit de langste tijd van de winter er al weer op. Terwijl de meeste volkstuinders nog niet meer kunnen doen dan alleen wat mijmeren over het komende jaar, is het bijenvolk al begonnen met de aanzet van een nieuw broednestje. De eerste bijtjes worden geboren om de oude winterbijen te vervangen. In april zijn alle winterbijen vervangen en kan het bijenvolk gaan groeien om eind mei, begin juni zich te delen door middel van een zwerm. En zo zit ik ook alvast wat te mijmeren.

Hoe ontstaat crème-honing. De vraag die ik voor deze Tuinpraat heb ontvangen was hoe crème-honing ontstaat. Honing bestaat hoofdzakelijk uit verschillende enkelvoudige suikers. Voornamelijk Fructose en glucose en voor een klein deel een tweevoudige suiker (sacharose). De verhouding tussen de twee enkelvoudige suikers fructose en glucose bepalen, samen met de temperatuur, hoe snel de honing gaat kristalliseren. Bij kristalliseren worden in de vloeibare honing suikerkristallen gevormd. Bij 15°C of lager gaat dit sneller dan bij hogere temperaturen. Bij temperaturen hogere dan 30°C draait dit proces zich weer om en worden kristallen weer vloeibaar. Honing met een hoog fructosegehalte, zoals bijvoorbeeld acacia-honing, blijft lang vloeibaar. Daarentegen zal honing met een hoog glucosegehalte, zoals koolzaadhoning, snel gaan kristalliseren. Koolzaadhoning kan zo snel kristalliseren dat imkers na het afnemen van de honingkamers niet te lang moeten wachten met de honing uit de ramen te slingeren. De kans bestaat dan namelijk dat de honing al in de raat gaat kristalliseren waardoor deze vast in de raat blijft zitten en dus niet meer te oogsten is.

De honing die in de kantine te koop is, is afkomstig van allerlei verschillende bloemen en heeft een wisselende verhouding tussen de fructose en glucose afhankelijk van de tijd van het jaar waarin de nectar verzameld is. De voorjaars-honing gaat over het algemeen wat sneller kristalliseren dan de zomerhoning.

Mocht de honing gaan kristalliseren dan is deze weer vloeibaar te maken door de honing te verwarmen tot maximaal 40°C. Dit kan bijvoorbeeld door de pot honing in een pan met warm water te zetten. Of in oven of flessenwarmer waarbij de temperatuur te goed regelen is.

Sommige mensen noemen het verschijnsel van het kristalliseren van honing 'versuikeren'. Dit is echter niet juist. Bij 'versuikeren' wek je de indruk dat de honing verandert in kristalsuiker, het tweevoudige sacharose of sucrose, zoals het ook wordt genoemd. Dit is echter niet het geval. Kristalsuiker wordt geraffineerd uit o.a. suikerbieten. Honing is een product van honingbijen. Ik heb daar in de Tuinpraat van juni 2022 uitgebreid over geschreven. De suikers in de honing nemen een kristalvorm aan maar het blijft nog wel honing, alleen in een andere vorm. Meestal is een stuifmeelkorrel in de honing de kern waaraan de kristalvorming begint. Als dit proces ongestoord kan plaatsvinden ontstaan grote kristallen.

Als de hele pot gekristalliseerd is, is de honing vaak erg hard en moeilijk uit de pot te halen. De grote kristallen geven ook het gevoel in de mond van harde korrels. Om dit te voorkomen kan je honing ook gecontroleerd laten kristalliseren. Je begint dan met vloeibare honing. Om het proces gecontroleerd op gang te brengen wordt deze honing geënt met heel fijn gekristalliseerde honing. Voor 30 kilo honing is een potje van 450 gram voldoende. Om zeker te zijn van goede fijn gekristalliseerde 'ent-honing' gebruik ik een potje eigen crème-honing van een vorig jaar en wrijf deze honing nogmaals extra fijn op een plat bord en de bolle kant van een eetlepel. Kleine beetjes tegelijk fijn wrijven en aan de vloeibare honing toevoegen.

Ik heb van Sinterklaas een mortier (vijzel met stamper) gekregen zodat ik dit fijnmaken de volgende keer nog professioneler kan aanpakken.



Speciale honingroerder

Als de honing geënt is moet deze goed doorgeroerd worden. Dit doe ik met een speciale honingroerder. Het apparaat ziet eruit als een mixer waarmee je metselspecie in een kuip kunt maken.

Onderaan de staaf van de roermachine zit een speciaal kop die de honing in beweging brengt zonder dat er lucht in de honing getrokken wordt.

De machine maakt ook maar 300 omwentelingen per minuut. Het doel is om de fijne kristallen zo goed mogelijk door de 30 kilo honing te verdelen. De kleine kristallen zetten andere honingmoleculen aan om ook kleine kristallen te vormen.



Roerstaaf

Elke dag moet nu twee maal 5 minuten geroerd worden. De kristallen schuren langs elkaar heen waardoor het ontstaan van grote kristallen wordt voorkomen. Kleine stukjes van kristallen vormen weer nieuwe kristallen.

Na ongeveer 3 weken zijn er zoveel fijne kristallen gevormd dat de honing zo dik geworden is als vla. Dan wordt het tijd om de honing in potjes te doen. Als de crème nog dikker zou worden krijg ik de honing niet meer uit het honingvat.

Het vormen van fijne kristallen gaat na het oppotten nog even door waardoor de honing zo dik wordt als chocoladepasta. De honing blijft daardoor goed smeerbaar zonder dat je korrels in je mond voelt.

Deze crème-honing is ideaal voor op de boterham, pannenkoek of andere etenswaar waar je de honing op kan smeren. Doordat deze crème-honing wat dikker is dan vloeibare-honing loopt deze niet zo snel van je brood af.

Crème-honing heeft ook een andere smaakbeleving. Doordat de fijne kristallen snel vocht uit de mond opnemen wordt de smaak intenser dan bij gewone vloeibare honing. Voor wie het eens proberen wil heb ik nog wel enkele potjes Crème-honing te koop.