

# Honing, van de bijtjes naar je boterham

## Hoe wordt het gemaakt?

Het is het lievelingskostje van Winnie-the-Pooh, het is zoet en kleverig, en het wordt gemaakt door een heel slim volk. Ra, ra, wat is het?

Het begint allemaal in een bloemenveld. Honingbijen zuigen nectar uit bloemkelken. Met de nectar in hun honingzak vliegen ze terug naar de bijenkorf. Daar zuigen werkbijen de nectar op en kauwen erop. Daardoor verandert de suiker die in de nectar zit glucose en fructose. Dan spuiten bijen de nectar in de honingraten. De honingraten hebben ze gemaakt van bijenwas. Met hun vleugels wapperen ze de nectar droog. Wat overblijft is dikke, stroperige honing.

Elke met honing gevulde cel wordt afgedekt met een propje bijenwas. Dan komt de imker in actie. Een imker is de naam voor een bijenhouder. Bijen steken als je ze laat schrikken. Daarom spuit de imker wat rook in de bijenkast, om de bijen rustig te maken. In de kast hangen de honingraten aan houten ramen. In een bijenkast leven soms wel honderdduizend bijen. En die bijen hebben allemaal dezelfde moeder: de bijenkoningin. Dat is die grote bij in het midden. De bijenkoningin kan wel 2000 eitjes per dag leggen.

Al die bijen zijn nodig om ervoor te zorgen dat er genoeg bijen blijven. De imker houdt de bijen voor de gek. Hij dekt de kast af met een valplaat. Valplaat ruikt naar kersen en daar houden bijen niet van, dus vliegen ze naar de bodem van de bijenkast. Nog een pufje rook en dan haalt de imker de valplaat weg. Nu kan hij bij de honingraten.

In de honingfabriek worden de honingraten één voor één door een machine gehaald. De machine schaaft de waslaag van de cellen die vol met honing zitten. De laatste restjes doen ze met de hand. Dan gaan de honingraten in een soort centrifuge. Door het ronddraaien wordt alle honing uit de cellen geslingerd. Daarna wordt de honing gezeefd, om de laatste restjes bijenwas eruit te halen. Nu kan de honing in de pot.

Sommige bijenkasten hebben kleinere honingraten, waar de honing gewoon in kan blijven zitten. De raat wordt in stukken gesneden met een warm mes. Dan komt de was om de honing heen te zitten en loopt de honing er niet uit. Deze honing kun je met raat en al eten.

Van de bijenwas wordt van alles gemaakt: kaarsen, meubelwas, lippenstift en nog veel meer. Als de imker niet al zijn honing kan verkopen, laat hij die gewoon hard worden en slaat het op. Als er weer een bestelling komt, wordt de honing een beetje warm gemaakt, zodat hij weer vloeibaar wordt. Even de potten schoonzuigen... En vullen maar.

Eén bijenkast kan ruim drie kilo honing per dag opleveren. Zoveel hebben de bijen zelf niet nodig. Het restant is voor ons. Honing is niet alleen gezond, het wordt ook diervriendelijk gemaakt. Vroeger moesten ze de bijen doodmaken om bij de honing te kunnen. Maar in 1851 ontdekte een Amerikaanse imker een meer bij-vriendelijke manier. Die methode, met honingraten in houten ramen, wordt nog steeds gebruikt.