



WWW.DAVIDHAGUE.NL

DOOR DAVID HAGUE EN PATRICK HESSE

Bijen, imker en honing

Wist u dat er in Vinkeveen een bedrijf zit met duizenden werknemers? De kans is groot dat u er dagelijks langs rijdt zonder dit te beseffen. Patrick en ik zijn op deze mooie zomeravond op pad met Imker Pierre de Koning, een dorpsgenoot die zijn hart heeft verpand aan de bijen. We gaan een kijkje nemen op een van zijn locaties waar hij bijenkasten heeft staan. Pierre neemt ons mee in de waanzinnig interessante wereld van het bijen houden. Het is een rustiek plekje aan de rand van ons dorp en het enige geluid dat we horen is het gezoem van de bijen.

Honing is een stuk gezonder dan rietsuiker en suikerbiet, omdat het fructose en glucose bevat dat razendsnel wordt opgenomen door het lichaam en dus heel veel energie geeft. Pierre doorkruist regelmatig met zijn bijenkasten het hele land, op zoek naar gebieden waar bloemen zijn die zorgen voor de lekkerste smaak. En dat proef je duidelijk af van de verrukkelijke honing die Pierre maakt. Honing is er in vele smaken en structuren. Zo is er bijvoorbeeld lavendelhoning en klavertjeshoning, etc, etc. Ik merk aan Patrick dat hij niet echt op zijn gemak is met al die bijen om ons heen, maar ik luister gefascineerd naar Pierre die wat rook creëert om de bijen en Patrick rustig te houden (zie foto rechts). Na zijn interessante verhaal steken we onze vinger in een van honingraten en vervolgens proeven we een weldadig nectar. Hoeveel dichter kan je bij de natuur komen?

Waarom is het gezond?

Organische (biologische) honing is eigenlijk het ultieme Groene Hart-product. Het is dan ook zó gezond, dat het van ons de allerhoogste score krijgt van het Groene Hart. Het lichaam neemt de fructose en glucose snel op, waardoor honing ideaal is voor mensen die aan sport doen en een actief leven hebben.

Waarom organische honing en geen honing van de supermarkt? Industriële honing is vaak gekookt en door dit proces gaat het grootste gedeelte van de voedingswaarde verloren, terwijl dit juist z'n goede eigenschap van honig is. Dus: koop altijd organische, ambachtelijke honing die niet gekookt is!

David's tip: Als u een pot honing al langere tijd in de kast heeft staan, is die vaak gekristalliseerd. Niet weggoien! Gewoon de pot een paar minuten au bain marie verwarmen en klaar is Kees.



Zelfgemaakte bonbons

Dit is een bijzonder makkelijk recept!

Stop twee volle handen met amandelen in een blender en maal ze fijn. Doe daar een volle theelepel organische honing bij en blend verder tot het een bal is. Druk de bal vervolgens plat op je werkblad tot een ongeveer een halve centimeter dikke maak dan kleine bakvormpjes ter grootte van ongeveer een 2 euro muntstuk.

Warm vervolgens au bain marie een fairtrade reep chocolade en doop de rondjes in de warme chocolade. Laat ze vervolgens op een stuk vetvrij papier afkoelen en je heb een heerlijke huisgemaakte bonbon voor na een heerlijk diner.



Imker Pierre de Koning (r) laat David Hague de warmte voelen - door het verteringsproces ontstaan - die van de honingraat afkomt.

Foto links: de bij met de groene rug links in de foto is de koningin.



GEZOND LEVEN EN ETEN IN HET GROENE HART

Organisch	♥♥♥♥♥
Ambachtelijk	♥♥♥♥♥
Duurzaamheid	♥♥♥♥♥
Voedingswaarde	♥♥♥♥♥



Waar te koop?

Organische groentekraam op de weekmarkt in Mijdrecht (elke donderdag op het Raadhuisplein).

Imkerij de Koning
E-mail: koni8957@planet.nl

ROEKZ

PARTYCENTRUM

Herenweg 53/55
3645 DG | Vinkeveen
Tel. 0294-234070
Mob. 06-50544674

ROEKZ.NL

Barbecue voordeel!

C1000 De Ronde Venen, uw barbecuespecialist.

Hollandse Aardbeien

500 gram

Week 27 2010
Aanbieding is geldig van vrijdag t/m zaterdag
Prijswijzigingen, drukfouten en uitverkocht voorbehouden.
Aanbieding is niet bestemd voor grootverbruikers en/of wederverkopers.

C1000 De Ronde Venen
Molmlaan 2
3648 XK WILNIS

Openingstijden:
Maandag t/m vrijdag 08.00 - 21.00
Zaterdag 08.00 - 20.00
Zondag Gesloten

Brasserie de Waard

Onbeperkt spareribs

Bel om te reserveren:
0297-288508

Dorpsstraat 72 3648 AJ Wilnis
www.brassriedewaard.nl