

Wilgenhoning heeft een zachte smaak en is lichtbruin van kleur. Kristalliseert vrij snel. Om deze honing te krijgen moet het een uitermate mooi voorjaar zijn.

Koolzaadhoning is een honingsoort die heel snel wit kristalliseert. Deze honing heeft een hoog percentage glucose en wordt daarom speciaal voor sporters aanbevolen. Glucose wordt snel in het bloed opgenomen waardoor vermoeide mensen zich snel weer fit voelen. Als slaapmutsje te gebruiken: 1 eetlepel honing in warme melk.

Voorjaars honing; deze honing komt van vroeg bloeiende bloemen en planten. Het is ook rijk aan mineralen en enzymen. Omdat het niet van één specifieke bloem komt noemen wij het voorjaars honing. Het is een mild smakende honing die bij veel liefhebbers in trek is. Goed voor hooikoorts allergie.

Acacia honing bloeit meestal vanaf de eerste week van juni. Acacia honing is goudkleurig en zacht van smaak. Daarom bijzonder geschikt voor mensen die de smaak van honing nog niet kennen. Aan te bevelen dus voor kinderen! Deze honing blijft zeer lang vloeibaar. Om Nederlandse Acacia honing te oogsten moet de imker een beetje geluk hebben.

Zomer honing is een melange van een groot aantal verschillende soorten zomerbloemen. Zomer honing wordt na de fruit- en voorjaars honing gewonnen. De smaak kan erg wisselen, soms zacht en soms wat sterker van smaak. Ook de kleur kan variabel zijn, van licht tot heel donker. Wordt veel gebruikt tegen allergieën.

Bij op Zeeaster



Linde honing bloeit na de Acacia en is bij veel mensen de favoriete honing. In de eerste week van juli komen de eerste lindebomen in bloei. Dat komt door de prettige geur en de mintachtige nasmaak. Linde honing heeft een relaxerende en slijmoplossende werking. Goed voor een vrije ademhaling.

Balsemien honing komt uit het natuurgebied Biesbosch. Het is een heerlijke milde honing en licht van kleur. Goed te gebruiken in sausen en dressings. Een ideale honing om in gerechten te verwerken. Vanwege de milde smaak een uitstekende honing voor kinderen.

Heide honing begint in augustus te bloeien. Eerst de dopheide en later de struikheide. Het is een moeilijk te winnen honingsoort. De heide moet veel regen hebben gehad voordat de bloei begint. Daarna, tijdens de bloei, moet de zon zijn best doen en voor warmte zorgen. De honing is een geleachtige substantie die door roeren vloeibaar wordt. Heide honing is een donkere honing met een specifieke kruidachtig smaak.

Zeeaster of **Zulte** bloeit op de schorren die onder invloed staan van zout water. Einde juni gaan de eerste bloempjes open. Deze honing is voortreffelijk van smaak en zeer gewild bij echt honingliefhebbers. Zeeaster honing heeft een kaaslucht maar is erg goed van smaak. Wanneer deze plant eenmaal honingt (ook bij lagere temperaturen) komen de bijen wel tot enkele kilometers ver om te foerage

Tip: Goede honing hoort te kristalliseren. Dit is namelijk een natuurlijk proces. Om de honing weer vloeibaar te maken, en dat geldt trouwens voor elke soort honing, dient deze au-bain-marie verwarmd te worden. Nooit warmer maken dan 40°C, anders gaan de goede eigenschappen verloren.

proef honing uit uw eigen streek

 honing
van de koning



XXXX Honing uit Amsterdam

Honing van de Koning

Honing van de Koning is een ambachtelijke imkerij waar de kwaliteit van het natuurproduct honing hoog in het vaandel staat. Vanwege onze jarenlange ervaring op het gebied van honingproductie en -verwerking garanderen wij de uitstekende kwaliteit van onze honing.

Iedere bloemensoort heeft nectar met een eigen unieke smaak. Wij plaatsen bijenvolken op de beste plekken, o.a. in Het Groene Hart. Jaarlijks hebben wij diverse zeer unieke smaken.

Honing is gezond omdat het essentiële eiwitten, enzymen en mineralen bevat. Doordat onze honing koud geslingerd wordt (d.w.z. niet verhit), blijven al de goede eigenschappen behouden. In de volksmond de laatste tijd rauwe honing genoemd. Het is dus altijd Nederlandse honing. Onze lokale honing heeft zich bewezen als een probaat middel tegen hooikoorts en is huid- en wondverzorgend.

Bijen halen nectar uit vele soorten bloemen. De nectar wordt naar de bijenkast gebracht en opgeslagen in de raten door in te dampen maken zij er honing van. Het jaargetijde bepaald dus welke bloesem waar te vinden is. Er is dus een natuurlijke volgorde waardoor ik van vroeg in het voorjaar tot laat in de herfst met mijn bijenkasten naar de bloeiende gewassen reis.

Als de bijen veel honing verzameld hebben, nemen wij een deel van de honing uit de bijenkasten. Na het oogstproces belandt deze honing zonder enige verhitting of toevoeging in de verpakking. Zo is en blijft ons product 100% natuurzuiver.

Het gehele jaar door ben ik in het veld bezig om de bijenkasten uit te zetten dan wel de honingraten op te halen of andere handelingen uit te voeren voordat de honing in de pot kan worden gedaan, zodat deze bij u op brood of als andere toepassing gebruikt kan worden.

Nadat de honingraten uit het veld zijn opgehaald is het proces van de honing zeker nog niet voltooid. De honingraten gaan in een soort centrifuge de zogenoemde `slinger` waardoor de honing uit de raten geslingerd wordt. Hierna zal deze na zeven en verdere kwaliteit controles en diverse manieren van filteren e.d. gereed gemaakt worden voor verwerking in potten. Vaak wordt ons de vraag gesteld "hoe kan het dat de honing niet altijd hetzelfde smaakt?" De reden hiervan is het volgende: De smaak van honing is afhankelijk van verschillende factoren die bepalen waar de bijen op vliegen (mocht een bepaalde bloem door het weer eerder in bloei staan zullen de bijen daar ook op vliegen wat smaakverschil ten opzichte van eerdere honing zal opleveren).

Honing van de Koning is de enige imker die het Groene Hart keurmerk draagt. Dit houdt in dat wij met de bijen zo veel mogelijk in natuurgebieden moeten staan en de bijenwas gebruikt dient te worden.

Mocht u een vraag hebben of onze honing of een van onze andere producten willen bestellen kunt u altijd contact met ons opnemen.

Om u van dienst te zijn staat Honing van de Koning elke zaterdag op de biologische Noordermarkt in Amsterdam.



Heulweg 24
3645 HD Vinkeveen
Tel.: 06 487 27 550 (Judith)
06 543 72 826 (Pierre)
E-Mail: info@honingvandeKoning.nl
Website: www.honingvandeKoning.nl



Pierre de Koning controleert de honingraten.