

Honing

'Met de naam honing mag uitsluitend en moet worden aangeduid de vloeibare, dikke of gekristalliseerde waar die door bijen wordt bereid uit bloemennectar,...' Zo begint het Honingbesluit van de Warenwet uit 1978. (Toentertijd was Hans Wiegel minister van Justitie a.i.) Het Staatsblad 655 beschrijft verder aan welke eisen de samenstelling van honing moet voldoen. Zo wordt in artikel 3 onder meer het minimum gehalte aan suikers vastgelegd en in het volgende artikel staat 'de waar mag in geen geval stoffen van welke aard dan ook in een zodanige hoeveelheid bevatten, dat zij een gevaar voor de volksgezondheid kunnen vormen.' Artikel 1 van het Honingbesluit eindigt onder punt 7 met de vermelding: Het woord 'honing' mag in alle aanduidingen worden vervangen door het woord 'honig'. Zo, weten we dat ook!

Bijen maken honing. Daarvoor verzamelen ze stuifmeel en nectar. Stuifmeel is het voedsel voor larven en de jeugd. De nectar wordt omgezet tot honing. De bij likt en zuigt de vloeistof uit bloemen op en verzamelt deze in haar honingmaag. Die zit aan het eind van slokdarm. In de kast of de korf wordt de nectar 'uitgespuugd' in cellen of jonge bijen nemen het spul over om het op te slaan. De omzetting van de nectar tot honing begint door enzymen uit de honingmaag. Dit proces gaat verder tijdens het zogenoemde herslikken, waarbij de nectar herhaaldelijk door de slokdarm van de bijen gaat. Het vocht wordt verder ingedampd door ventilatie en uiteindelijk ontstaat honing met een suikergehalte van ongeveer 80%. De cellen waarin die honing is opgeborgen worden verzegeld met een dun laagje was.

'Een pot honing in huis is de beste apotheek' is een oud gezegde, dat nog altijd van kracht is. 15.000 Jaar geleden werd honing reed door mensen verzameld, zo blijkt uit een schildering in een grot in het oosten van Spanje. Honing is als huismiddel is al zo'n 5000 jaar bekend. Door de aanwezigheid van vruchten- en druivensuiker zou honing goed zijn voor kinderen, zieken, ouderen en sportlieden. Het spul is gewoon lekker en heeft een hoge voedingswaarde, ook voor 'gewone mensen'. Bovendien heeft honing een vrij sterke antiseptische werking, waardoor het onder andere geschikt is om brandwonden te verzorgen. Een lepel honing in een glas melk of lauw water is een bekend middel tegen verkoudheid. Volgens de overlevering baadde Cleopatra in ezelinnenmelk met honing. Mijn moeder verwendde zichzelf eens in de zoveel tijd een honingmaskertje. In een van haar schriftjes vond ik een recept voor een vette huid: Meng honing met citroen sap. Breng dit met de vingertoppen aan op je gezicht en laat het 20 minuten inwerken. Afspoelen met lauw water. Verzachtend!

Nodig: 1 eetlepel honing; ½ citroen, sap van