

Bereidingswijze bijvoeding

De suikerwater oplossing is met 2-3 personen gemaakt. Je hebt een vat nodig dat verwarmd is. Wij hebben een vat gebruikt van 120 liter op krachtstroom, bedankt Frans en Maria! Het vat is 's morgensvroeg op tijd aangezet, het duurde 2,5 uur voordat het op temperatuur was. 1 persoon roert terwijl de ander suiker bijvoegt. Als het vat dreigde te overstromen hebben we water afgetapt en in het grote vat gedaan. Toen de suiker niet meer op wilde lossen omdat de oplossing verzadigd was, hebben we eerst thee toegevoegd en daarna koud water. Tijdens het oplossen zakte de temperatuur van het water van 100°C naar 70°C. Toen alles in het grote vat zat was de temperatuur 55°C. Het duurde 3,5 uur voordat de vloeistof tot 39°C afgekoeld was en we de honing en brooddrank toe konden voegen. Alle suiker is opgelost, er lag geen onopgeloste suiker op de bodem van het vat. Buiten was het circa 5°C.

De thee is ondertussen door 2 anderen gemaakt. We hebben 4 pannen en 2 waterkokers gebruikt om door te kunnen werken. De pan met water en kruiden hebben we telkens via een zeef toegevoegd aan de suikerwater oplossing. Zo bleef de oplossing warm en was er vers water zodat er meer suiker opgelost kon worden.

Het verassen van propolis en de gedroogde kruidenresten vergt wat speciale apparatuur. We hebben een oven gebruikt om de resten op 550°C te verassen. Dit kan ook in een afgesloten metalen bak in een houtkachel. Na het verassen doe je de asresten in een schoon koffiefilter en giet je er een liter kokend water overheen. Dit water kook je vervolgens droog, er blijft filtraat achter en dit voeg je toe aan de voeding. Het doel is om de mineralen uit deze stoffen in de voeding te krijgen.

Iedere dag kan je 1 tot 2 keer roeren met een boormachine en betonmixer zodat je lucht in de voeding brengt. Je brengt zo het fermentatieproces op gang zodat de suikers omgezet worden. Dit doe je 2 tot 3 weken. De voeding gaat sterk schuimen. Let op dat de ruimte zeer goed geventileerd is. Doe dit niet in een kelder. De gassen die vrijkomen verdringen zuurstof, er is dus verstikkingsgevaar. Wij hebben het vat buiten onder een afdak gezet. Dek het vat goed af met een laken zodat er geen insecten in verdrinken.

Na 3-5 weken stopt het fermenteringsproces en kan je de etherische olie toevoegen. Dit vormt een laagje op de vloeistof zodat het fermenteren stopt.

Hierna kan je het aftappen en in handzame jerrycans opslaan. Let op, als je gaat schudden kan het fermenteringsproces weer opstarten en kan er druk in de jerrycans ontstaan.

Meer informatie over de Odin-imkerij en/ of vriend worden vind je [hier](#).



Roeren suiker toevoegen



Roeren en aftappen



Overgieten naar groot vat



Thee toevoegen door zeef



Theekruiden drogen



Mengsel roeren en lucht inbrengen