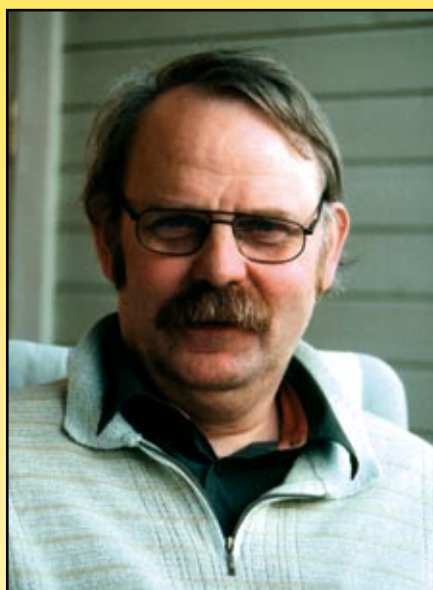




För nybörjare | bigården och veteraner

Juli/Augusti

Ingen blir väl biodlare för att det är kul att slunga honung? Dessutom är investeringen i slunglokal och utrustning den tyngsta eftersom de enskilda investeringarna är förhållandevis stora. Min lokal och utrustning är knappast något föredöme men kanske finns det någon detalj som kan inspirera.



ARNE JOHANSSON

Två saker har jag kommit på senare år som jag tycker har underlättat honungshanteringen oerhört. Refraktometrarna har blivit enkla och relativt billiga och det har även luftavfuktarna. Vi har fått kontroll på vattenhalten på ett helt annat sätt än tidigare.

Min första åtgärd när jag kommer hem med skattdåden är alltså att mäta vattenhalten om jag känner mej det minsta osäker. Skattdåden travas på trallor gjorda av formplyfaskivor och med hål i mitten för att tillåta genomströmning av luft. Om vattenhalten behöver sänkas sätter jag på ett lock med en infälld kanalfläkt, den är onödigt kraftig men jag råkade ha ett par liggande. Man ska ha i åtanke att vattenhalten kan variera i samma låda. Ytterramarna har nästan alltid högre vattenhalt och det går inte att torka täckt honung. Det förekommer särskilt på senhösten att täckt honung har över 20% vattenhalt. Vad man kan göra då är att torka ner den otäckta så att det kompenserar detta. Jag måste under denna tid ha låg relativ luftfuktighet helst nedåt 55% eftersom mitt mål är att komma ner i en vattenhalt på ca 18%

Separat rum före slungning

Innan slungning bör låden förvaras relativt varmt så att honungen sedan går lätt att slunga. Ett separat värme- och torkrum vore bra. Som det nu är får jag ta in låden i slungrummet med allt vad det innebär, medföljande bin t ex. Men slungrummet får betraktas som ett "smutsigt" utrymme därför att skattdåden utifrån kommer in dit.

Avtäckning

Nästa moment är avtäckning, jag har en Sjölie som jag tycker fungerar bra, men jag använder den allt mindre. Jag vill gärna putsa till ramarnas över- och underlist eller om det är utbuktningar i vaxbygget, och då har jag ju ändå kniven i handen så det går fort att ta resten med kniv också. Om jag sätter till utbyggda ramar i skattdåden får de bara 9 st/låda. Därför blir de tjocka så

det är lätt att ta med kniv särskilt om man kan följa träramen med kniven. Och jag har släta sidor, inget utskjutande trä som på Hoffmanramar eller avståndsstift som är i vägen och slöar kniven. Som avtäckningskniv använder jag en vanlig sågtandat brödkniv. En nackdel är att det blir mycket avtäckningsvax med honung, men det blir det väl med avtäckningsmaskiner också så innan man kan investera i en maskin bör man ha löst det problemet. Mitt avtäckningsvax samlas på kylskåpsgaller i ett tråg (hemgjort) med elvärme i botten varifrån honungen rinner till ett siltråg.

Täckvaxet

Det blir alltså mycket täckvax och det innehåller även efter avrinning ganska mycket honung. Silcentrifuger och spinners är för dyra för en liten biodlare så jag använder en el-



Ingen osäkerhet behöver råda om vattenhalten, det är lätt att ta ett prov med en refraktometer.

Vid avtäckning med kniv skall ramen lutas så att vaxlocken hänger fritt

spis. Det ska vara en med två luckor, men det enda som behöver fungera är övre ugnens grillelement. Jag har klippt upp ett hål i plåten mellan ugnarna. I övre ugnen är det på lägsta falsen en långpanna med ett hål i mitten (rakt över hålet mellan ugnarna) ovan långpannan ett ugnsgaller och på det ställer jag en ugnform i aluminium med många borrade hål i botten. I ugnformen lägger jag avtäckningsvaxet, sätter på grillelementet och ställer temperaturen på ca 80 grader. Tanken är att honungen som blir lättflytande först ska rinna undan genom hålen och ner i en behållare i underugnen där det är svalare, senare

smälter även vaxet och lägger sej som en kaka ovanpå. Idén har jag fått av kollegan Bernt Carlsson. Huruvida honungen blir värmeskadad vet jag inte men foderhonung går väl alltid åt.

Slungan

Min slunga är en vanlig fyra ramars men det får plats 8st. $\frac{3}{4}$ -Langstrothramar och det är väl tack vare det som jag har klarat mej med den så länge. Men det är tidsödande att lyfta upp och vända ramarna så jag har beställt en ny slunga och när ni läser detta är jag antagligen nere i Tyskland och hämtar den. Eftersom jag ingår i ett nätverk av biodlare som har förhandlat fram rabatter hos tillverkare lönar det sej. Vi brukar inte hämta grejer, det finns ju fraktfirmor, men jag ska studera honungsvintillverkare också så jag har vägen däråt.

Silningen

Silningen kan vara en flaskhals, och de trebenta silställningarna tycker jag är ostadiga och det kan komma i skräp från sidorna. Jag använder mjölk tankar, de är bra och billiga. Istället för plåtlocket har jag en plyfaskiva med utsågade runda hål passande en

vanlig nylonsil, fyra stycken får plats på en 400 liters tank. När det börjar rinna långsamt i en sil vrider man på locket så en ny sil kommer fram.

Ett mycket effektivt sätt att öka kapaciteten på silar och pumpar är att höja temperaturen på honungen. Men man måste vara medveten om att honung tar skada av värme. Det är inte så att honungen blir förstörd om temperaturen kortvarigt skulle råka gå över 40 grader, det är inte heller så att man kan ha honungen i 35 grader hur länge som helst utan att den förändras. Det handlar också om hur länge den hålls uppvärmd. Jag anser att honungens kvalitet är bättre ju mindre den är värmd, så i silträget har jag ingen värme på förrän jag tar det sista.

Pump

Den enda pump jag har erfarenhet av



En gammal skrotad elspis kan tjänstgöra som täckvaxsmältare.





är en liten gummiimpellerpump, den är känslig för om honungen börjar kristallisera och den får inte gå tom för då blir den för varm. Ibland har jag en känsla av att det tar mer tid att hålla den och slangarna rena än det skulle göra att hinka upp honungen. Jag letar efter en bättre men jag vet inte exakt vad jag vill ha.

Rörning och kristallisering

Att röra honungen i en stor tank är jobbigt. Tidigare tappade jag upp i hinkar när den började stelna och rörde det sista där. Nu har jag utrustat en tank med rörverk som är hemmabyggt, med en elmotor med växel så att utgående varvet är 10v/min. För att kristalliseringen ska gå snabbare kan man tillsätta kristalliseringskärnor dvs. ympa honungen. I princip går det till så att man tar färdig finkristalliserad honung försiktigt uppvärmd och rör ner den i den okristalliserade honungen. Kombinerat detta med en sänkning av temperaturen som också höjer honungens viskositet får man en snabb kristallisering utan att kristallerna klumpar ihop sej och blir stora. Problemet för oss amatörer är att vi oftast inte har möjlighet att påverka temperaturen. Den ska helst ner till 10-12 grader. Men det är ändå en fördel att tillsätta kristalliseringskärnor tycker jag. Proportionerna kan lämpligen vara en 700g burk kristalliserad till en hink okristalliserad honung.

Tappning

Jag tappar min honung i 30 kg hinkar för att slippa arbetet med tapp-

ning under denna arbetsintensiva tid. Idag går det att sälja honungen orörd och grovsilad vilket är ett utmärkt alternativ, men jag vill ha valfrihet att sälja i parti eller värma och tappa på burk. Jag återkommer om det i nästa nummer.

Lokaler

Lokalerna för honungshantering har på senare tid varit föremål för diskussion. Min slunglokal är inte en livsmedelsgodkänd lokal. Den har bl a. trägolv, men den används bara för slungning inte för tappning och tack vare luftavfuktaren kan jag diska och svabba golven utan att luftfuktigheten blir för hög.

Det råder för närvarande stor osäkerhet om vad som gäller även hos hälso- och miljöinspektörerna, men för min del tycker jag att kraven borde handla mer om kunskap än om kakel på väggarna. Länsstyrelserna anordnar kurser i småskalig livsmedelshantering för sylt och saftkokare men mycket är tillämpligt även för oss och är ni tillräckligt många biodlare kan ni säkert få en anpassad kurs. LRF har gett ut en guide för småskaliga livsmedelsproducenter, tyvärr saknas ett kapitel om honung men många råd är generella.

Avläggare

Första omgången drottningar brukar jag använda till avläggare när de är parade under senare delen av juni. Tre ramar yngel från ett starkt samhälle som kanske annars riskerar att vilja svärma sätts i en låda och flyttas till hembigården. Det går att ta ramar

Istället för en silställning kan man göra ett speciallock.

från olika samhällen men man får bli försiktigare senare på sommaren. En tomram, eventuellt en foderram och en ramfodrare sätts till samtidigt som jag sätter till en parad drottning. Avläggarna brukar utvecklas problemfritt, det är bara att sätta till några ramar då och då. Eftersom de startas tidigt brukar de hinna utvecklas till övervintringsdugliga samhällen. Tidigare när jag hade norskräm hade jag ett system där en 10 ramars låda kunde delas på tre tre ramars avdelningar eller två fem ramars. Det gick utmärkt att övervintra två fem ramars i en låda.

De ägg som läggs i slutet av juli och framåt är de bin som kommer att bli vinterbin. Det är viktigt att de är många och att de är friska.

Varroabekämpning

Om samhället har varroa bör ett nedfallsprov ha gjorts för att få en uppfattning om hur kraftigt angreppet är. Om det faller ner mer än 5 st. kvalster per dag bör man göra en korttidsbehandling med myrsyra. Men har jag skött utskärningen av drönarvax ordentligt kanske det inte behövs.

Drottningbyte

Drottningen måste vid denna tid vara produktiv. Är hon gammal bör hon bytas ut mot en ung som lägger många ägg. Ett drag på både nektar och pollen under augusti är värdefullt, det gör att larverna blir välmatade och att de gamla bina sliter ut sej och dör ute istället för att dö inne under vintern. Det går att drivfodra men det måste göras med honung eftersom slutskattningen är kvar och drivning med honung ger bäst effekt. Det finns risk för röveri på svaga samhällen och det är dom som behöver drivningen bäst.

Förbered nästa säsong

Under senare delen av juli och augusti kan arbetet med bina kännas tungt men det är viktigt att inte tappa greppet eftersom det är då binas vinterkon- dition avgörs och därmed även starten på nästa år. □