



**de TRAAAY**

*Verstingerd aan honing!*





# Inhoud

- 3 De Traay, verslingerd aan (biologische) honing
- 4 De kwaliteit van de honing
- 5 Hoe bijen honing maken
- 6 Biologisch assortiment
- 11 Koninginnegelei
- 12 Stufmeel
- 13 De Traay honing is lekker gezond
- 14 Gangbaar assortiment
- 14 De Traay honingfeiten
- 16 Heerlijke honingrecepten





## Imkerij de Traay, verslingerd aan (biologische) honing

dat zijn wij bij de Traay nog steeds. De geur van bloemen op een mooie zomeravond, het gezoem van de bijen als zij op een warme ochtend uitvliegen, het binnenhalen van de eerste oogsten, imkeren is een prachtig vak.

De Traay is synoniem voor lekkere biologische honing, heerlijke honingspecialiteiten en mooie bijenproducten. We bieden onze klanten een breed assortiment: van een Nederlandse polderhoning tot een Italiaanse sinaasappelhoning en een zachte Bulgaarse koriander crèmehoning. Honing voor fijnproevers.

*Oprichter van de Traay, Wouter Vuijk imkert zelf al meer dan 30 jaar op biologisch dynamische wijze. Hij heeft aan de wieg gestaan van de totstandkoming van de richtlijnen voor het EKO keurmerk voor honing. Bij imkerij de Traay worden geen antibiotica, geen middelen bij het oogsten van de honing, noch enig ander chemisch middel gebruikt. Ook in de toekomst kiest de Traay voor het samenwerken met imkers die rekening houden met het leefmilieu van mensen, bijen en planten. Je proeft de zorg van de imker.*

*W. Vuijk.*

Imker Wouter Vuijk.





# De beste kwaliteit honing komt van de Traay

Dat is ons dagelijkse streven. Daarom hebben wij zeven regels opgesteld die dit garanderen:

1. De imkerijen waarvan de Traay de honing betreft, ook de eigen Traay imkerij, worden regelmatig beoordeeld ten aanzien van hun werkmethoden, waar de honing wordt gewonnen en de wijze van opslag van de honing.
2. Voordat de honing wordt gekocht, wordt er altijd eerst een monster van de honing getest op kleur, geur en smaak. Pas als de kwaliteitsdienst van de Traay groen licht geeft wordt de honing gekocht.
3. Na binnenkomst bij de Traay wordt nogmaals de honing nauwkeurig gekeurd op kleur, geur, smaak, herkomst en samenstelling. Zo kan een eerste oordeel over de natuurlijke kwaliteit worden geveld.
4. Gedurende de verwerking van de honing worden er verschillende steekproeven genomen om de kwaliteit te bewaken. Het eindproduct wordt nogmaals gekeurd. Bij goedkeuring kan de honing worden uitgeleverd.

5. De Traay streeft ernaar, zo veel als mogelijk is, honing van biologische kwaliteit te leveren.

6. Om de belasting van het milieu te minimaliseren koopt de Traay zo veel mogelijk van regionale Europese imkerijen. Toch ontkomen wij er niet aan om sommige honing van ver (Argentinië of Mexico) te halen omdat daar nog grote ongerepte natuurgebieden zijn.

7. De Traay is BRC en HACCP hoogste niveau gecertificeerd. Zowel de onafhankelijke BRC norm als het HACCP systeem dienen de voedselveiligheid, kwaliteit en hygiëne van het productieproces te waarborgen.



*Het EKO-keurmerk voor biologische honing.*

## Het EKO-keurmerk geeft u de garantie dat:

- de bijen vliegen in natuurgebieden of op land van biologisch werkende imkers.
- de bijen overwinteren op hun eigen honing.
- de eventuele bijenziekten alleen op natuurlijke wijze worden behandeld.
- de raten en kastdelen niet chemisch worden ontsmet.
- de honing wordt onderzocht op residuen van antibiotica, pesticiden en zware metalen.
- de honing wordt koud geslingerd en ook bij het afvullen niet wordt verhit.
- de honing gegarandeerd van niet genetisch gemanipuleerde planten afkomstig is.



## Hoe bijen honing maken

Op de eerste mooie warme dag van het jaar vliegen de bijen uit op zoek naar nectar en stuifmeel. Tijdens het verzamelen van deze nectar en stuifmeel vliegen de bijen van bloem tot bloem en zorgen zo voor bestuiving en bevruchting van de bezochte planten. De bij zuigt de nectar uit de bloem en verrijkt deze door toevoeging van enzymen. Voor dennen- en woudhoning verzamelen de bijen in plaats van nectar zoete plantensappen, genaamd honingdauw, afkomstig van dennennaalden en bladeren. In de bijenkorf dikken de bijen de honing in waarna de honing in de wascellen wordt opgeslagen om te rijpen.

### Het oogsten van de honing en afvullen in potten

De meest gebruikelijke manier om honing te oogsten is de raten te openen met een ontzegelmes, de honing in een centrifuge uit de raat te slingeren en dan af te vullen (in potten te doen): de zogeheten slingerhoning.

### *Nederlandse honing: de polderhoning en heidehoning*

De eigen honing van de imkerij de Traay wordt direct na het slingeren koud afgevuld. Deze procedure staat er borg voor dat de voor elke honingsoort karakteristieke smaak behouden blijft.

### *Honing uit Europa*

De Traay importeert de meeste soorten honing van biologisch werkende imkers uit landen als Spanje, Italië, Frankrijk en Bulgarije. Omdat deze honing door de imkers met zorg bereid is, kan hij direct afgevuld worden bij dezelfde temperatuur als de Nederlandse honing. Daarom is ook deze honing van de Traay van unieke kwaliteit.

### *Honing van ver*

Enkele soorten honing komen van buiten Europa: Mexico, Argentinië en Zambia. Sommige honing kan al direct afgevuld worden. Andere soorten worden als ruwe honing aangeleverd en moeten bij een iets hogere temperatuur verwerkt worden. Deze verwerking op bijenkast temperatuur garandeert het behoud van de kwaliteit.



# Biologisch assortiment

Acacia  
Berg  
Bloemen  
Bos  
Eucalyptus  
Heide  
Honing met citroen

Honing Gelee Royale  
Honing met hazelnoten  
Koolzaad  
Koriander  
Linde  
Manuka  
Sinaasappelbloesem

Tamme Kastanje  
Tijm  
Klaver  
Woud  
Zonnebloem  
Stuifmeelkorrels

## Acacia

vloeibaar 900 / 450 / 375 gram  
Afkomstig uit Roemenië en/of Hongarije.  
Een frisse, heldere milde honing.  
Heerlijk door de thee of in een dressing.

## Zonnebloem

crème 450 gram  
Zuid-Amerika, o.a. Argentinië  
De zonnebloemhoning is afkomstig van de  
zonovergoten goudgele zonnebloemvelden.  
Rijk en fruitig van smaak.



## Bloemen

vloeibaar en crème 900 / 450 / 375 gram  
Afkomstig uit Oost Europa en Midden- en Zuid Amerika  
Onze bloemenhoning is fijn van geur en smaak.  
Te verkrijgen als vloeibare of crèmehoning.  
Bij uitstek geschikt voor in de muesli of op toast.





**Honing met hazelnoten** (berg honing)  
 crème 450 gram  
 Afkomstig uit Nieuw Zeeland en Zuid Amerika  
 Deze pasta is bereid met biologisch geteelde en geroosterde hazelnoten.  
 Gemalen en vermengd met een zachte crème honing. Een heerlijke melange, zoet en stevig van smaak.



**Sinaasappelbloesem**  
 crème 450 gram  
 Afkomstig uit Spanje en Italië  
 De sinaasappelbloesem heeft een heerlijke geur. De frisse smaak is van een bijzondere verfijndheid.  
 Heerlijk in de yoghurt of op de toast.



**Tamme Kastanje**  
 vloeibaar 450 gram  
 Afkomstig uit de Méditerranée  
 De nectar voor deze honing wordt verzameld op de witte bloemen van tamme kastanjebomen. Een karakteristieke smaak, krachtig en zoet. Overheerlijk op brood of in gebakken koekjes.





### Tijn

vloeibaar 450 gram  
Afkomstig uit Nieuw Zeeland  
Tijn groeit vooral op een rotsige bodem vroeg in de zomer. Een donkere honing met een krachtige, kruidige smaak. Werkt weldadig en verzachtend op de keel. Ook heerlijk op een stukje geitenkaas.



### Koriander

crème 450 gram  
Afkomstig uit Bulgarije  
Onze korianderhoning is afkomstig van wilde bloemen uit de ruige Bulgaarse bergen. Koriander is vooral bekend als kruid met een opvallend aroma. Korianderhoning is ook bijzonder omdat het niet altijd verkrijgbaar is.



### Heide

geleijchtig 450 gram  
Afkomstig uit Spaanse Pyreneeën  
De nectar voor deze honing komt van de prachtige paarse heidevelden. Heidehoning is onbetwistbaar de koningin onder de honing. Glanzend en donkergoud van kleur. Kruidig en krachtig van smaak.



### Klaver

crème 900 / 450 gram  
Afkomstig uit Nieuw Zeeland en Argentinië  
De nectar van verschillende soorten klaver komt bijeen in deze crème klaverhoning. Mooi van kleur, mild zoet van smaak en luchtig van structuur.





### Woud

vloeibaar 450 gram

Afkomstig uit Nieuw Zeeland

Deze speciale honingdauw wordt niet gewonnen uit bloemnectar. Bijen verzamelen een zoetstof op de stam en bladeren van de inheemse beuk. De woudhoning is aromatisch van smaak.

### Bos

crème 900 / 450 gram

Afkomstig uit Zambia en Tanzania

Deze boshoning komt uit de ongerepte natuur van Zambia of Tanzania. Op traditionele wijze wordt de honing verzameld in holle boomstammen. Krachtig van smaak. Probeer ook eens een schepje van deze honing in een kopje koffie.



### Berg

crème 900 / 450 gram

Afkomstig uit Nieuw Zeeland en Midden- en Zuid Amerika

Een bloemenhoning uit de ongerepte natuur van Nieuw Zeeland en Zuid Amerika.

De honing is afkomstig van verschillende bloemen en planten, o.a. de tawari, manuka en eucalyptus. Mild van smaak.



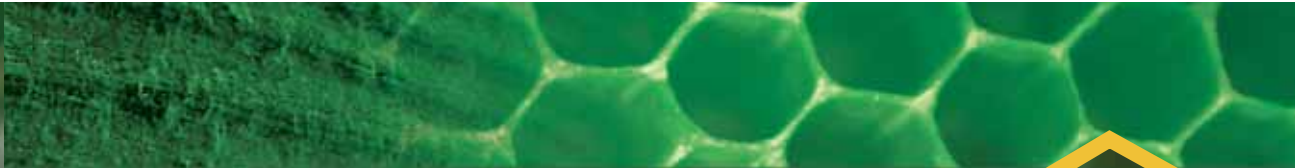
### Manuka

vloeibaar 450 gram

Afkomstig uit Nieuw Zeeland

De Manukahoning is afkomstig van de bloesem van de tea tree, die alleen groeit op het noordelijk eiland van Nieuw Zeeland. De Maori's gebruiken deze honing al generaties om het natuurlijke afweersysteem te bevorderen. De donkere vloeibare honing heeft een specifiek pittige en houterige smaak.





### Eucalyptus

crème 450 gram

Afkomstig uit Australië, Zuid Amerika en India

Niet alleen door de nectar van de bloemen, maar ook door de honingdauw op de bladeren ontstaat een karaktervolle honing. De smaak is caramellachtig. Werkt weldadig en verzachtend op de keel.



### Linde

crème 450 gram

Afkomstig uit Roemenië en/of Hongarije.

De mooie witgele bloesemtrossen van de lindeboom geven nectar af tot laat in de zomeravonden. Een frisse smaak met een zweem van munt. Overheerlijk in een dressing.



### Koolzaad

crème 450 gram

Afkomstig uit Roemenië

Deze honing is afkomstig van de prachtige gele koolzaadvelden. De honing is zacht wit van kleur met een licht frisse geur. Een neutrale zachte honingsoort voor in de muesli, thee of op het brood.





# Koninginnegelei

'Gelee royale' ofwel *koninginnegelei* is een exclusief soort bijenvoedsel dat wordt aangemaakt in de speekselklieren van de 'voedsterbijen' en alleen bestemd is voor de bijenkoningin (de moeder). Behalve de larven van de toekomstige werkbijen, want deze krijgen gedurende de eerste drie dagen van hun bestaan ook gelee royale. Koninginnegelei bevat allerlei 'ingrediënten' die de honing zelf niet of nauwelijks heeft; onder andere een groot aantal eiwitten, essentiële aminozuren, suikers, vitaminen B en mineralen.



**Honing Gelee Royale** (berg honing) crème 450 / 250 gram  
Koninginnegelei is het voedsel voor de bijenkoningin.  
Het is met recht koninklijk krachtvoedsel: de koningin legt zomers namelijk 2.000-3.000 eitjes per dag. Gelee Royale is een bijzonder soort krachtvoedsel, dat bovendien veel eiwitten en mineralen bevat.  
5% Gelee Royale met 95% honing.



## Raat honing: honing in de zuiverste vorm

De honing zit nog in de verzegelde cellen van de raat, welk geheel door de bijen vervaardigd zijn. De combinatie van bijenwas en honing werkt verzachtend. U kunt de raat (bijenwas) met honing in zijn geheel opeten. 100% natuurzuiver.





## Stuifmeel

*Stuifmeel of pollen* verzamelen de bijen in speciale korfjes aan hun achterpoten. De samenstelling van stuifmeel lijkt op die van honing, behalve dat er meer eiwitten, vetten en vitaminen in zitten. De imker oogst stuifmeel met behulp van een 'pollenval', waarin hij ongeveer 10% van de totale pollenproductie opvangt. De bijen ondervinden hiervan geen hinder. Stuifmeelpollen worden bij maximaal 40° C gedroogd en ondergaan geen verder bewerkingen. De gedroogde korrels smaken lekker in de muesli of kunt u oplossen in vruchtensap of lauwe melk.



### Stuifmeelkorrels

Korrels 450/230 gram  
Afkomstig uit Zuid Amerika  
De bijen verzamelen stuifmeel op verschillende bloemen, waardoor er een veelkleurig patroon van stuifmeelkorrels in de bijenkast terecht komt. Hoe bonter van kleur, hoe beter van kwaliteit.  
Stuifmeel bevat veel voedingsstoffen voor de bij maar ook voor de mens.



## Honing met citroen

vloeibaar 375 gram  
Oost-Europa en Midden- en Zuid-Amerika  
De smaak van pure bloemehoning met essentiële citroenolie is een bijzonder lekkere combinatie en wordt in vele gerechten en dranken toegepast.  
Lekker in de thee, een saus of marinade.





## De Traay honing is lekker gezond

Honing is een lekker en gezond alternatief voor de gewone huishoudsuiker. Honing wordt snel en makkelijk door het lichaam opgenomen en omgezet in energie. Veel sporters gebruiken honing als natuurlijke versterker. Honing werkt ook verzachtend voor de keel. In honing komen van nature kleine hoeveelheden vitamines en mineralen voor. Honing bevat naast honing geen enkele (kunstmatige) toevoeging, geen toegevoegde suiker, geen kleurstoffen, geen smaakstoffen en ook geen conserveermiddelen. Puur natuur, nectar zoals de bijen het samen met de bloemen gemaakt hebben!



### Echinacea-siroop

De echinacea of rode zonnehoed maakt samen met de verzachtende eigenschappen van tijm, propolis, klaproos, koningskaars, anijs en boshoning deze siroop tot een ideaal middel om de keel tot rust te brengen.

### Tijmsiroop

Tijmsiroop met honing en de etherische olie van tijm. De siropen zijn zonder toevoeging van suiker, synthetische smaakstoffen en conserveringsmiddel. Ze zijn van gecontroleerd biologische herkomst.





## Gangbaar assortiment



## De Traay honingfeiten:

### Houdbaarheid van honing

Hoewel honing geen conserveringsmiddelen bevat, bederft honing in principe niet. Wel vindt er kristallisatie plaats. Vroeg of laat versuikert alle vloeibare honing, dit is echter een natuurlijk proces.

### Bewaardadvies

Honing is een hoogwaardig natuurproduct. Om te zorgen dat de aroma's en bestanddelen lang behouden blijven,

dient honing koel, droog, neutraal (aromadicht) en donker bewaard te worden. Optimaal is een constante bewaartemperatuur van 18-22°C voor vloeibare honing en 15-18°C voor crème honing.

Honing is een natuurlijk product, dat niet gepasteuriseerd is. De volgende factoren kunnen zich voordoen, zonder dat dit van invloed is op de kwaliteit en de smaak.

### Invertase

Het enzym invertase zet het dubbele kristalsuiker om in de enkelvoudige suikers glucose of fructose. Het is een warmtegevoelig enzym, dat na verhitting niet meer actief is. De Traay probeert door haar koude verwerking het invertase getal zo hoog mogelijk te houden.

### Diastase

Diastase is een enzym dat zetmeel afbreekt tot dextrine en daarna tot tweevoudige suikers. De Traay garandeert een diastase index van tenminste 15.

### Kristallisatie

Kristallisatie is een soms lastige, maar natuurlijke eigenschap van honing. Dit proces is afhankelijk van de verhoudingen van de verschillende natuurlijke suikers. Soms wordt kristallisatie bewust toegepast. De honing wordt dan geënt; een bepaalde hoeveelheid zeer fijne gekristalliseerde honing wordt gemengd met vloeibare honing. Hierdoor ontstaat crème honing, een zeer fijn gekristalliseerde honing.



Honing bestaat voor ongeveer 80% uit de suikers glucose en fructose, waarbij glucose snel kristalliseert en fructose langzaam. Vloeibare honing bevat veel fructose (acacia honing). Crème honing bevat veel glucose (koolzaad honing).

#### Luchtbelletjes

Traay filtert honing om deze te zuiveren. Tijdens het filteren en het roeren van de honing kunnen er luchtbelletjes in de honing ontstaan. Dit is zichtbaar door een onschuldige wit schuimrandje op de honing. Even goed roeren en de honing ziet er weer goed uit.

#### Separatie

Separatie is scheiding van de suikers fructose en glucose. De Traay koelt de crème honing direct na het afvullen. Separatie van crème honing is te voorkomen door de honing gekoeld te bewaren bij 15-18 °C. Indien dit toch optreedt, is even goed roeren voldoende om het op te heffen.

#### Krimp

Wanneer crème honing te koud bewaard wordt, (lager dan 10°C) kan krimp ontstaan, dit is het loslaten van de honing in het glas. Dit is zichtbaar door een grijze waas tussen honing en glas.

#### Tip

Door gekristalliseerde honing geleidelijk in water (au-bain-marie) te verwarmen, bij een temperatuur van maximaal 40°C, wordt deze weer vloeibaar. Niet in de magnetron opwarmen of boven de 40°C, want dan gaan belangrijke bestanddelen zoals enzymen, vitamines en aminozuren verloren.

#### Waarschuwing:

Honing is niet geschikt voor kinderen jonger dan 1 jaar.



# Heerlijke honingrecepten

## Koude munt- en honingsoep

*Een verfrissend gerecht voor een zomerse dag.*

- Voor 4 personen
- 60 g gezouten boter
- 4 sjalotjes, grof gehakt
- 1 meloen, blank vrucht vlees, van zaad ontdaan en gehakt
- 400 ml groentebouillon
- 1 el heldere acacia-honing
- 1 1/4 el witte-wijnazijn
- 10 g blaadjes munt
- 120 ml room
- 4 el Griekse yoghurt
- 4 poppadoms, bakklaar
- 1 el munt ter garnering, grof gehakt



Smelt de boter in een pan en fruit de sjalotjes 3 minuten tot ze zacht zijn. Giet er de groentebouillon bij en laat 5 minuten sudderen. Laat afkoelen. Giet de inhoud van de pan in een keukenmixer, voeg de honing, de witte-wijnazijn en de muntblaadjes toe en mix alles tot een gladde massa. Voeg zout naar smaak toe. Giet het mengsel in een kom, voeg de room en 2 eetlepels yoghurt toe en klop alles kort op. Zet de soep 50 minuten in de vriezer. Grill ondertussen de poppadoms door ze 2 minuten in een grill te leggen. Dien de soep op in kommen en gaarne met een 1/2 eetlepel yoghurt en wat gehakte munt.

## Thaise garnalen in kokosmelk

*Een heerlijk snel gerecht, waarbij het geheim zit in de lekkere marinade.*

- Voor 4 personen
- 500 g rauwe tigger-garnalen of gamba's
- 1 dl kokosmelk
- 2 el Thaise groene currypasta
- 1 el sesamolie
- 1 el bloemenhoning
- 4 el olijfolie
- stukje verse gember (4 cm)
- 1 limoen
- handje verse koriander



Pel de garnalen maar laat het staartje zitten. Meng de currypasta met de kokosmelk, sesamolie en honing in een grote kom. Schil de gember en rasp erboven fijn. Leg de garnalen erin en laat marineren (minimaal een uur, hoe langer, hoe lekkerder). Snij de limoen in partjes en hak de koriander fijn. Laat de garnalen uitlekken. Leg de garnalen in hete pan met olijfolie. Laat ze al omscheppend in een paar minuten gaar worden. Serveren met partjes limoen ernaast en wat verse koriander erover gestrooid. Lekker met stokbrood met kruidenboter.

## Notenparfait met pruimen in rode wijn

**Parfait**

- 2 scharreleieren
- 2-3 el milde honing, bijvoorbeeld kastanjehoning (is lekker bij de noten)
- een snuffie kaneelpoeder
- 1 el Grand Marnier, desgewenst
- 1,8 dl slagroom
- 50 g niet te fijn gehakte walnoten

**Pruimen in rode wijn**

- 3/4 liter fruitige rode wijn
- 200 g gedroogde pruimen
- 2 kaneelstokjes
- 1 vanillestokje, in de lengte opengespleten
- 2 kruidnagels
- 1 onbespoten sinaasappel of citroen, een reep schil afgesneden
- 6 el honing

Klop voor de parfait met een garde of staafmixer de eieren met de honing, wat kaneelpoeder en de Grand Marnier tot een luchtige massa. Klop de slagroom stijf en spatel hem met de walnoten door de eiercrème. Schep de crème meteen in eenpersoonsbakjes of in een cakeblik en zet 4 tot 6 uur in de diepvries. Breng alle ingrediënten voor de pruimen aan de kook en laat op laag vuur sudderen tot de pruimen zacht zijn. Laat ze daarna een nacht in de wijn trekken. Dompel de bakjes eventjes in heet water en stort de inhoud op dienborden. Schep er wat pruimen met rode-wijnsaus omheen.

**de TRAAAY**

Platinastraat 50  
Tel +31 (0)320 28 29 28  
E-mail info@detraay.com

• 8211 AR Lelystad (NL)  
• Fax +31 (0)320 28 20 28  
• www.detraay.com

