STIK MIG LIGE EN BI

EN HISTORIE AF
THOMAS WINDING

OG
SØREN GERICKES
HONNING
OPSKRIFTER

FOR BØRN

Rosa, min Rosa, hun har altid travlt.

I går sad hun og lavede mad i sit dukkekøkken, og pludselig råbte hun: - Stik mig lige en bi. Jeg skal lave noget honning.

– Du ved vist ikke ret meget om bier, sagde jeg.

– Orkjo, sagde hun: - De er små bitte, og de synger hele tiden.

– Kom, sagde jeg. – Sæt dig her hos mig, så skal jeg fortælle lidt om, hvordan de lever.

– Åhnej, sagde Rosa. – Skal det absolut være lige nu?

Men hun satte sig alligevel på min bordkant, og lod mig snakke.

– Bier er meget små, sagde jeg.

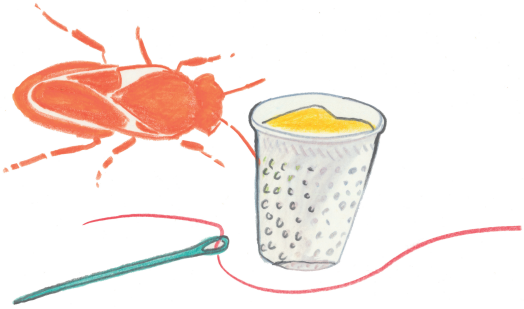
– Ja, og de er smadder hurtige, sagde Rosa.

– Det er rigtigt: De er hurtige og flittige, men de er MEGET små, og man kan ikke nøjes med EN bi, hvis man vil have honning.

Biens mave er ikke større end et knappenålshoved, og når den flyver rundt fra blomst til blomst, gemmer den netop honningen i sin lille bitte mave.

– Godt, sagde Rosa, - så går jeg ud i haven og samler noget honning selv.

– Det kan du ikke, for din næse er alt for stor til at komme ned i blomsterne. Men bien har en lille bitte næse og en lille bitte tunge, som den kan stikke ned i blomsten og suge saft op. For honning



er nemlig lavet af blomstersaft, og den findes kun i bitte små dråber.
– Nu har jeg forstået det hele, sagde Rosa. – Du behøver ikke fortælle mere.
– Joe, for nu kommer det værste: Fordi blomsterdråber er så små, må bierne besøge næsten 60.000 blomster, før de har samlet honning nok til at fylde et fingerbøl, og de må flyve frem og tilbage til deres hus og tømme maven, mindst 60 gange.
– Det er vist meget, sagde Rosa, - for jeg kan kun tælle til 10.
– Ja, det er meget, - tænk, hvis vi skulle besøge 60 tusind butikker, hver gang vi ville købe et kilo kartofler. Vi måtte løbe rundt i flere dage, før vi havde fået kartofler nok.
– Så skulle jeg i hvert fald have mig nogen nye sko, sagde Rosa. – For dem jeg har nu, er alt for langsomme.

– Men sig mig en gang: Har bierne et rigtigt hus?
– De har et bistade, eller en bikube. Den ligner ikke et rigtigt hus, men den er fyldt med små bitte værelser, som kaldes biceller, og dem bruger de til alt muligt. I nogle af cellerne gemmer de honning, i nogle gemmer de blomsterstøv, og i nogle andre bor de små bibørn.

Alle bierne i bistadet er i familie. De har den samme mor, og hun hedder bidronningen. Hver dag lægger hun æg i de tomme celler, og på tre uger vokser æggene og bliver til nye bier.

Og ligeså snart de små bier kan kravle ud af cellen, begynder de at arbejde. I begyndelsen hjælper de med at gøre rent, senere bliver de sat til at fodre de mindste bibørn, og når der er gået et stykke tid, er de store nok til at hjælpe med at bygge nye værelser i bikuben. Men først når de er voksne, må de samle honning.

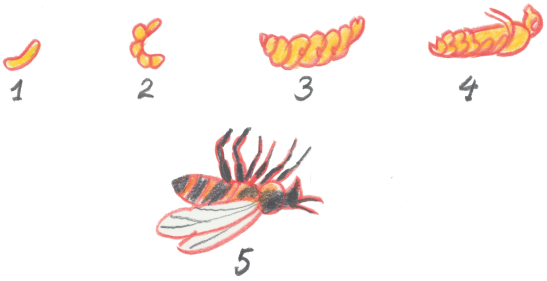
Der kommer så mange nye bier hver dag, at huset hele tiden må have nye værelser.
– Fortæller deres mor dem historier? Spurgte Rosa.

– Nej, det tror jeg ikke, hun har tid til. Hun lægger æg. Masser af æg. Mere end tusind hver dag, og nogen gange totusind.
– Hvor meget er tusind?
– Det er mere end du kan tælle.
– Så gider jeg ikke, sagde Rosa… Men kan de virkelig være inde i huset alle sammen?
– Ja, de elsker at være sammen. Og de hjælper hinanden med alting. De bygger, samler honning og passer børn hele tiden, og i løbet af sommeren kommer der fler og fler. Til sidst kan der godt være 50.000 bier indeni huset.
– Jaja, tusind, tusind, tusind, sagde Rosa… kan du overhovedet ikke sige andet?
– Men der er også nogen af bierne, som dør.
– Åhnej, sagde Rosa.
– Joe… de lever i virkeligheden ikke ret længe. En bi, som bliver født om foråret, lever ikke mere end seks uger. Det er, fordi de arbejder så meget. De bliver slidt op.
– Hvorfor sidder de ikke ned og hviler sig?
– Det ved jeg ikke. Men bier tænker ikke på sig selv, de tænker hele tiden på familien.

– Hvis deres mor dør, så vil jeg altså ikke høre det, sagde Rosa.
– Jamen, det gør hun ikke. Hun lever i hvert fald meget længere end de andre. Og hele sit liv, laver hun nye børn, så der bliver ved med at være bier nok i familien.
– Hvad så med deres far. Hvad laver han?
– Ham er der desværre ikke så meget at fortælle om.
Faktisk bestiller han ingenting.

Alle arbejdsbierne i familien er piger. Men der fødes også en masse drenge, som kaldes DRONER, og de kravler rundt uden at bestille noget.

Men på et tidspunkt flyver de alle sammen ud



af stadet, og sværmer rundt i luften, som en lille sort sky.

Når det sker, flyver dronningen ud til dem og parrer sig med nogen af dem. Det varer kun kort tid, så har hun fået nok, og flyver hjem igen. Og resten af året klarer hun sig selv.

– Og hvad med den lille sky?

– Dronerne? De flyver rundt til de bliver trætte, og så dør de.

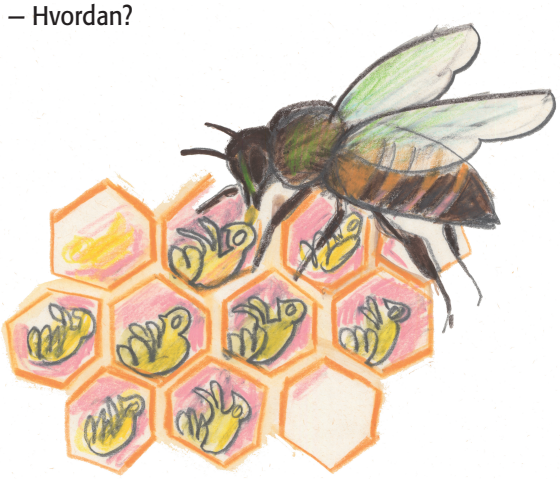
– Nå, nu tror jeg nok, jeg ved det hele, sagde Rosa.

– Har jeg fortalt dig, at bierne danser?

– Spiller de også musik?

– Nej, men de snakker sammen uden ord. Hvis en bi har fundet et godt sted med mange blomster, danser den en lille dans for at vise de andre bier, hvor blomsterne står.

– Hvordan?



– De har to slags danse. En, som går rundt og rundt, og en, som er mere indviklet. Runddansen viser, at der er blomster lige i nærheden af huset, - men den anden dans, som man kalder SVANSE-DANSEN, viser, at blomsterne er meget langt væk, og den viser også, hvilken vej man skal flyve for at finde dem.

Man kunne også kalde det en soldans, for bierne ser på solen, når de skal finde ud af, hvor de er. Og når de danser, viser de, hvordan blomsterne står i forhold til solen.

– Det tror jeg ikke, jeg kan forstå, sagde Rosa.

– Joe, nu skal du høre.

Når bien vender hjem fra blomsterne, danser den rundt, mens den ryster sin lille krop, og alle de bier, som er nysgerrige, kigger på den for at forstå, hvad den siger. Hvis den nu danser skråt til den ene side, betyder det, at blomsterne står skråt til den ene side, - og hvis den danser den anden vej, betyder det, at blomsterne står skråt til den anden side.

– Nåmen, det forstår jeg ikke alligevel.

– Nej, det gør du måske ikke, men det gør bierne.

De ved lige præcis, hvor de skal flyve hen.

– Hvor ved bier alting fra? Spurgte Rosa.

– Måske lærer de hinanden, hvordan man gør, måske ved de det, bare fra de bliver født. For selvom bier ikke bliver så gamle, så er bifamilien ældtussegammel. Der har været bier på jorden, længe før der kom mennesker. Og de bier, som lever nu, er børn af nogen, som er børn af nogen, som er børn af nogen, som er børn af nogen, som levede i gamle dage, for MANGE år siden.

– Nu skulle du vist lige til at sige TUSIND igen.

– Næe, hvis jeg endelig skulle sige noget, ville jeg have sagt MILLIONER.

– Hvordan kan man vide, at der var bier, hvis der ikke var nogen mennesker, som kunne se dem?

– Fordi man har fundet klumper af rav, hvor der var bier indeni.

Og rav er saft fra træerne, som har ligget i havet i mange millioner år.

– Nåmen, nu gider jeg ikke høre mere, sagde Rosa.

Nu har du forstyrret mig i tusind år, og jeg skal lave mad til mine dukker. Må jeg få en skefuld honning?

– Selvfølgelig. Hvad skal du lave?

– Alt muligt. Vil du være med?

– Det ved jeg ikke, om jeg har forstand på, sagde jeg.

– Så skal jeg fortælle dig noget, sagde Rosa: - Du kan bare læse Sørens opskrifter.

– Nå, kan jeg det? Ja, det kan jeg vel.

Rosa giver mig en hel kasse med små sedler. Dem har hun fået af Søren, og på hver eneste seddel står der en opskrift. Det er frygteligt. Det er forfærdeligt. Opskrifter skal jo ikke læses – de skal laves. Men jeg kan ikke lave mad.

– Jo, du kan, siger Rosa. Læs den her. Den er nem.

Mandelhonning

Hvis du tager honningen ud af køleskabet, er den garanteret helt hård. Rør lidt i den med en ske, så bliver den blød.

Hak nogle mandler og bland dem i.

Rør lidt smør i, halvt så meget smør som honning, og så får du den lækreste slik til at smøre på brødet. Og det er sundt.

På den næste seddel står der:

Abrikoshonning

Man blander hakkede rosiner og tørrede abrikoser, som man snitter i fine stykker. Så hælder man det i honningen sammen med revet æble, og rører rundt.

Det kan smøres på brødet, lægges ovenpå is eller på kager, før man bager dem. Det kan bruges til mange ting.

Mere abrikos

Man kan også tage friske abrikoser, som man snitter meget fint, eller man kan hakke svesker og blande i honningen.

Kakao-honning

Rør kakao og honning sammen, og smør det på brødet.

Kløverhonning eller sensommerhonning er det bedst at bruge, fordi de er milde i smagen.

Honningdessert

Tag lidt blommer, æbler og pærer og skær dem i stykker og bland dem i en skål.

Lav en sovs af appelsinsaft, lidt honning og lidt lunkent vand. Hæld det over frugterne, og pynt med lidt revet appelsinskal.

Hvis du har forårshonning, skal du bruge den, fordi bierne har hentet den i frugttræernes blomster. Og det kan man smage.

Grøntsagshonning

Tag nogle friske grøntsager: Gulerødder, agurker, tomater, radiser, og hvad du ellers kan lide, - og snit dem i stykker.

Du kan også lave sjove figurer af dem.

Bland en dressing af honning, æblejuice og citron. Den kan du hælde over grøntsagsstykkerne, - eller du kan sidde og dyppe dem i den.

Salat og honning

Vask salaten godt og ryst vandet af den.

Du skal ikke skære i bladene, for så bliver de brune og kedelige.

Lav en dressing af ymer eller yoghurt (naturel), som du blander med en lille bitte smule peber, et lille dryp eddike og en skefuld honning.

Hæld den over salaten.

Hvis du har karse, så pynt med det.

Nu kommer der noget, som skal koges, så du er nødt til at bede en voksen om hjælp:

Jordbærhonning

Du må aldrig skylle jordbær under vandhanen, for så forsvinder smagen og duften. Læg dem forsigtigt i en skål med vand, og tag dem op efterhånden som du piller dem.

Pil en bakke jordbær, og kog dem i en lille smule vand i ca. 10 minutter på det lille blus, for ellers koger du smagen ud af dem. Så rører du jordbærrene sammen med honning, hælder det hele i et glas og sætter det ind i køleskabet.

Jordbærhonningen kan både smøres på brødet som syltetøj og blandes i ymer (naturel).

Jordbærsyltetøj

Når jordbærrene er skyllede, skal du lægge dem i en gryde med et par skefulde honning og en stang vanille.

Når du koger det, bliver det både til saft og syltetøj.

Syltetøjet putter du i et glas, og saften kan du hælde i en blender sammen med nogle isstykker. Så får du en dejlig kold sommerdrik.

Rabarbermos

Tag fire stilke rabarber, skyl dem og skær dem i korte stykker. Husk, at den nederste tykke del har mest smag, så den skal du ikke smide væk.

Kog dem med lidt vand, lidt sukker, honning og en vanillestang.

Når det er kogt til mos, kan du hælde det på en krukke og sætte det i køleskabet. Det er både sødt og sundt.

– Men Rosa, kom lige her.
– Ja, hvad er der?
– Er det sådan noget mad, du laver til dine dukker?
– Ja, sommetider, og sommetider stikker jeg bare fingeren i honningen og smager på den.
– Må man det? Skal man ikke bruge en ske?
– Jo, hvis man har tid. Men jeg har meget travlt. Kan du forstå det?
– Joe.
– Godt… farvel.

Udgivet af
Danmarks Biavlerforening
Fulbyvej 15
4180 Sorø
Tlf. 57 86 54 70
www.biavl.dk