

# Rabarbermousse



## Met kaneel

### Ingrediënten voor circa 4 personen:

- 250 gram rabarber
- 1 dl. appelsap, natuurtroebel
- 2 eetlepels honing
- wat kaneel
- 1 dl. slagroom

### Bereiding:

1. Snij de rabarber in stukjes van 1-2 cm.
2. Kook de rabarber gaar in de appelsap met een deksel op de pan. Dit duurt ongeveer 10 minuten, tot de rabarber als kleine draadjes uit elkaar valt.
3. Laat de rabarber afkoelen en roer er dan de honing en kaneel door. Laat het verder afkoelen in de koelkast.
4. Klop de slagroom stijf en schep dit luchtig door de rabarber.
5. Direct opdienen.

## Honing

Honing is een product dat door bijen wordt gemaakt. Bijen verzamelen nectar uit bloemen, deze nectar wordt verdund met het speeksel van de bij. Dit speeksel bevat enzymen die de nectar omzetten in honing. De honing dient als voedsel voor de bijen en hun broed en wordt verzameld in hun raatcellen.

Biologische honing krijgt dit keurmerk wanneer de bijen vliegen op wilde of biologische gewassen die minimaal 7 kilometer zijn verwijderd van bestrijdingsmiddelen, industrie, verkeer of andere verontreinigingen. Daardoor is het praktisch niet mogelijk dat biologische honing uit Nederland komt, daarvoor is dit land te dicht bebouwd.

Bijen die biologische honing produceren overwinteren hoofdzakelijk op hun eigen honing en niet op suikerwater zoals in de gangbare bijenteelt.

Honing is het oudst bekende zoetmiddel en bevat glucose en fructose in wisselende samenstellingen. Ook bevat honing wat vitaminen en mineralen. De enzymen in de honing zijn belangrijk voor onze spijsvertering. Enzymen zijn echter niet bestand tegen temperaturen boven de 40°C. Voeg daarom honing pas aan een gerecht toe wanneer dit op lichaamstemperatuur is gekomen (voelen met je vinger). In gebak gaan deze enzymen door de hoge baktemperatuur verloren.

2012 is uitgeroepen tot het jaar van de bij. Onze voedselvoorziening is voor een belangrijk deel afhankelijk van de bestuivende arbeid van bijen. In de afgelopen jaren is er een onrustbarende bijensterfte in Nederland. Omdat het Nederlandse landschap qua aanbod van bloemen sterk is verschaald, zijn vele soorten wilde bijen in gevaar.