



MA RECETTE DU SIROP LOURD 70 / 30 POUR LE NOURRISSAGE DES ABEILLES



Le sucre blanc

- ✓ 70 % soit 5 kg (sac de 5 kg = 7,35€ Intermarché 10/2024)



L'eau potable

- ✓ 30 % soit 2 litres (attention à ne pas utiliser d'eau chlorée)



Le vinaigre de cidre

- ✓ 1 cuillère à soupe par kg de sucre - Ne sert pas à invertir le sucre comme on l'entend parfois mais acidifie le sirop et retarde sa fermentation.



L'acide citrique

- ✓ 2 g. par kilo de sucre - Favorise une fonction invertase lors de la fabrication du sirop et permet de fractionner la molécule de saccharose (indigeste pour les abeilles) en glucose et fructose (les 2 sucres principaux contenus dans le miel). La digestion difficile du saccharose fatigue et réduit la durée de vie des abeilles



Le sel

- ✓ Ajouter une pincée de sel par kg de sucre - Les abeilles aiment autant le sel que le sucre



Le thym et le tilleul

- ✓ Infusez du thym car c'est un antibiotique naturel et une dosette de tilleul qui simule une miellée dans 20 décilitres



Le miel

- ✓ Ajouter un peu de miel liquide (environ 250g) pour rendre le sirop encore plus appétant

Remuer le tout dans une marmite à feu moyen jusqu'à obtenir un sirop translucide et veiller à la dissolution complète de tous les cristaux de sucre. En suivant cette recette, vous obtenez environ 8 kilos de sirop lourd pour un coût maximum de 10€ soit 1,25€ le kg. Ce sirop peut être recoupé avec de l'eau potable pour obtenir un sirop de stimulation plus léger 50/50.