



## Over honing en bijtjes

### Zondag 25 augustus 2024



Net als de vorige jaren zijn Dimitri en ik blij om voor onze Citroën-vrienden een uitstapje te organiseren dat hopelijk even leerrijk als vermakelijk en landelijk zal zijn.

“Honing en bijen” is het thema van het uitstapje ... is dat zo ? vragen jullie, terwijl we “Van de geit tot kaas” hadden aangekondigd ... ? Hé, verandering van programma ! Onze oren hadden hier en daar opgevangen dat nogal wat leden geen liefhebbers zijn van geitenkaas. We wilden proberen het alle deelnemers naar de zin te maken, dus besloten we op zoek te gaan naar een andere formule. Zo ontdekten we het bestaan van een klein lokaal museum: het honingmuseum.

Het **Honingmuseum in Lobbes** is het resultaat van het intensieve werk van vrijwilligers die gepassioneerd zijn door bijen en de natuur. Of ze nu imker zijn of niet, iedereen doet wat hij of zij kan om het publiek een plek te bieden waar het kennis kan maken met bijen.

Hier zijn een paar voorbeelden van wat je kunt leren in het Honingmuseum:

- hoe leven bijen en hun kolonies?
- hoe honing wordt gemaakt
- welke verschillende bijenkasten bestaan er?
- en hoe worden de andere producten van de bijenkorf geoogst ?

De aanpak van het museum is educatief en heel praktisch. En wat is er concreter dan het leven van bijen te observeren in een volledig glazen bijenkorf ?

En als klap op de vuurpijl is er een restaurant naast de deur om ons te verwelkomen en ons terug op krachten te laten komen. Eén parkeerplaats ... twee bestemmingen !

In het Relais de la Haute Sambre gaan we ons buikje rond eten. Het gebouw is nogal sober, maar als je eenmaal bij het restaurant bent, word je getraakteerd op een prachtig uitzicht op het platteland. Sinds 1976 biedt het Relais de la Haute Sambre aangename en duurzame banen aan mensen met een handicap, in een sfeer van respect en goed humeur. Het etablissement volgt dezelfde regels als zijn collega's in “klassieke” bedrijven, maar met een ethische, professionele en respectvolle dimensie die het verschil maakt. De koks bieden een beperkt menu van huisgemaakte gerechten met verse, seizoensgebonden producten.

Ben je dus klaar om een dagje met ons mee te gaan ? Oh ja ... we hebben ook ons uiterste best gedaan om je dit alles aan te bieden tegen een democratische prijs.

Lees hieronder meer over het programma in detail.

- 10u: ontbijt "Au Sloopy" - Charleroisesteenweg 20 te 1471 Genappe.  
Zoals gewoonlijk serveren Sam en Pascal je een hartig/zoet bord bestaande uit 1 pistoletje met ham en boter, 1 ontbijtkoek, 1 yoghurt, alles geserveerd met koffie, sinaasappelsap of water.
- 11u: vertrek voor de eerste etappe, die ons naar Lobbes zal brengen langs een route die we zo aangenaam mogelijk hebben proberen te maken. Eenmaal in het gebied van bestemming maken we een lange lus om het lokale platteland te ontdekken, vlakbij de rivier de Samber.
- Kort voor 13.00 uur parkeren we onze auto's op de parkeerplaats naast het restaurant en het museum, waar we je begeleiden bij je aankomst.
- 13.00 uur: lunch in het hotel-restaurant "Relais de la Haute Sambre" - Rue de la Font Pépin 12 te 6540 Thuin (Lobbes), waar we worden getrakteerd op :
  - 1 glas bubbels (Prosecco of Cava) en een hapje
  - een keuze uit :
    1. vol au vent met kroketten
    2. gehaktballetjes in tomatensaus met aardappelpuree
    3. gemarineerde kipburger met frietjes
    4. rundvleesburger met frietjes
- 15.00 uur: rondleiding in het honingmuseum - Rue de la Font Pépin 12 te 6540 Lobbes, gevolgd door een kopje koffie met een stuk huisgemaakt gebak (honing of chocolade).

**De prijs voor deze dag is inclusief ontbijt, lunch (exclusief drankjes) en de rondleiding:**

**€39 per deelnemer.**

*Geef aan welk gerecht je wilt (1, 2, 3 of 4) en laat ons weten of je een voedselallergie hebt.*

Aanmelding en betaling vóór 14 augustus naar [citroendspassion@gmail.com](mailto:citroendspassion@gmail.com)

Bankrekening op naam van Nicole Cassiman: BE13 9501 2668 2739

Mededeling: Honing museumuitstapje + namen van de deelnemers

