

Faire soi-même son candi...

Tous les ans, à l'approche de l'hiver vient le besoin d'acheter du candi pour nourrir, éventuellement, ses abeilles au cas où...

Le candi revient assez cher, le carton de 12,5kg, soit 5 coussins, coûte plus de 23€. Claude S. nous propose une autre solution :

Autre solution pour faire baisser le prix de revient du candi, le faire soi-même.

Sachant qu'un kilo de sucre de chez Aldi par exemple coûte cette année 0.85€ et qu'en faisant soi-même son candi ce même kg de sucre donnera environ 1.1kg de candi, en effet le candi contient environ 10% d'eau au final, ce qui fait le candi fait maison à $0.85/1.1$ soit environ 0.77 € le kg. et donc les 2.5kg à 1.92€

C'est presque 2 fois moins cher que le tarif pour 500 kg !

Bien sûr pour 1 ruche pas besoin de s'embêter, mais pour quelques ruches, voir pour quelques dizaines de ruche ça devient intéressant, l'avantage c'est qu'on peut le fabriquer uniquement si on en a besoin, le moment venu, pas besoin de commander aujourd'hui des cartons de candi, sans savoir si on en aura besoin en cours d'hiver.

Peu de matériel nécessaire,

- un peu de temps,
- un réchaud à gaz,
- un grand faitout, plus haut que large de préférence,
- un thermomètre à sucre (12€ environ) le sucre,
- de l'eau et un peu de vinaigre,

puis...

- on mélange le sucre et l'eau,

- on chauffe jusqu'à atteindre 116/117°,
- on introduit le vinaigre, environ 1 cuillerée à soupe/kg,
- on laisse refroidir,
- on brasse,
- et on met en boîte ou en sac,

Réussir son candi parfaitement du premier coup n'est pas forcément facile, chacun a son tour de main, mais si le candi est un peu trop dur, les abeilles le consommeront quand même très bien, mais si il est trop mou il coulera dans la ruche et les abeilles s'englueront dedans.

Et si on y mettait du miel ? demande Yves...

Effectivement comme le dit Yves certain font leur candi en y ajoutant un peu de miel, combien, un peu, disons donc environ 10%, ça peut être un peu plus un peu moins, ça dépend de sa récolte également, l'avantage c'est qu'en y mettant du miel, on le réussit plus facilement, en fait on arrive plus facilement à obtenir une certaine souplesse du candi fini sans tour de main particulier en y incluant du miel, autre avantage paraît-il, les abeilles le prennent mieux...

Un des inconvénients de l'ajout de miel, c'est qu'on en a un peu moins à manger ou à vendre.

Et si le miel provient d'une ruche loqueuse ?

Mais le véritable inconvénient, c'est qu'il faut vraiment être sûr du miel qu'on y incorpore. Si des spores de loque sont présentes, le miel étant incorporé en fin de cuisson du sucre, il ne sera pas complètement stérilisé voire pas du tout et les spores via le "candi au miel" se retrouveront dans les ruches.

Est ce que ça vaut le coup de prendre ce risque ?

Mais on pourrait, pourquoi pas, se servir de miel un peu moins goûteux pour le candi, miel de colza, ou miel de lierre par exemple...

Pour ma part mon premier candi réalisé sans miel était raté, beaucoup trop dur

à mon avis, car probablement trop chauffé et pourtant les abeilles l'ont consommé rapidement sans en laisser une miette, la chaleur de la grappe ramollissant le candi, ce n'est donc pas un problème d'utiliser un candi sans miel.

Bonne journée,

Claude