HANTVERKSHONUNG

DEN HONUNGSPRODUCENT SOM CERTIFIERAR SIN HONUNG MED *ELDRIMNER CERTIFIERAT MATHANTVERK* VISAR ATT DEN JOBBAR HANTVERKSMÄSSIGT MED SIN PRODUKT. DE KRITERIER SOM ELDRIMNER HAR SATT UPP, TILLSAMMANS MED SITT BRANSCHRÅD FÖR BÄR-, FRUKT- OCH GRÖNSAKSFÖRÄDLING, SÄGER ATT HONUNGEN SKA HA ETT TYDLIGT URSPRUNG OCH ATT SAMTAPPNING INTE ACCEPTERAS. FÖR SMAKSATT HONUNG STÄLLS YTTERLIGARE KRAV.

TEXT Viktoria Vestun ▪ FOTO Stavtorps Honung & Musteri

Att smaksätta sin honung är en möjlighet för biodlare att göra det egna produktsortimentet bredare och mer spännande. Det är också en väg för att öka lönsamheten, eller kunna leva på färre bikupor för den som vill det. Priset för smaksatt honung är nämligen betydligt högre jämfört med vanlig honung. Beroende på smaksättning går det ofta att ta dubbla priset eller mer. Birgitta Augustesen från Stavtorps Honung & Musteri är en kunnig biodlare som jobbat med smaksatt honung i många år och som gärna delar med sig av sina erfarenheter under kurser och rådgivning i Eldrimners regi.

– Jag vill smaksätta min honung med riktiga råvaror. Det kräver mer kunskap och tid men resultatet blir bättre. Jag smaksätter honungen med respekt för dess egna, naturliga kvalitet, säger Birgitta.

Honung kan smaksättas på många olika sätt. Bär, örter och andra kryddor, nötter och mandel, samt kakao och sprit är ingredienser som fungerar utmärkt till detta. Essenser, aromer och färdigköpta eteriska oljor är dock inte något alternativ för den som vill märka sin honung med Eldrimner certifierat mathantverk. Kompletta kritierier finns på eldrimner.com/certifiering .

FÖR ATT LYCKAS med smaksättningen bör en riktigt torr honung väljas. Den får gärna ha en vattenhalt ner mot 14 procent. Honungens egna smak ska helst vara mild, men till vissa smaksättningar, som nötter, fungerar en kraftig smak bra. Honungen måste allra först röras mjuk, om det inte är möjligt att använda nyslungad honung.

DEN VIKTIGASTE PARAMETERN för honungens hållbarhet är vattenhalten, som ska vara under 20 procent. Vanlig honung ges oftast en hållbarhet på två år från tappningsdatumet. För att inte höja vattenhalten i den smaksatta honungen för mycket gäller det alltså att välja torra råvaror som smaksättare. Att använda till exempel bärjuice eller färska örter kan ge en god produkt men hållbarheten blir avsevärt förkortad. För att bibehålla den långa hållbarheten, som konsumenterna är vana vid, är en bra metod att torka bären och örterna först, alternativt köpa färdigt bärpulver och örtkryddor. För den som vill använda sprit är det bra att välja en smakrik sort så att det räcker med en liten mängd. Vid smaksättning med nötter och mandel är det en god idé att rosta dem först, eftersom det torkar dem lite extra och också ger en kraftigare smak.

– För att ge sin honung chokladsmak är kakao det bästa alternativet, tycker Birgitta.

När tillräcklig mängd av smaksättningen blandats i får honungen stå och dra i några dagar, upp till några veckor, beroende på vilken råvara som använts. Honung smaksatt med kakao blir bra redan efter ett par, tre dagar medan det kan ta uppemot fem dagar för honung med nötter i att bli stabil så att dessa inte längre flyter upp. Har bärpulver använts kan det ta två veckor innan smakerna kommit fram som de ska, tycker Birgitta.

Den färdiga honungsprodukten bör testas, både med refraktometer för att undersöka att vattenhalten håller sig under 20 procent, och genom att placera burkar på utsatta ställen och sedan utvärdera att det inte händer något med dem. Även om vattenhalten är tillräckligt låg kan hållbarheten på smaksatt honung vara kortare än för vanlig honung. Till exempel härsknar nötter med tiden, så en tumregel är att aldrig sätta längre hållbarhet på produkten än vad smaksättningen i sig har.

Det kan dock hända att något av det svåraste med att jobba med smaksatt honung är alla valmöjligheter. Bär och nötter kan vara hela, hackade eller malda beroende på önskad konsistens och vilket användningsområde honungen ska ha: som tillbehör till en dessert eller en lagrad ost, att smaksätta en varm dryck med eller kanske som godis rätt ur burken?! Och varför nöja sig med en smak när det går att göra goda blandningar med både bär och nötter, eller kakao och nötter, eller kanske någon spritsort tillsammans med kakao, eller med flera olika örter och… ja, som alla förstår är antalet smaksättningar näst intill oändligt. Själv har Birgitta utvecklat uppemot 20 olika recept. //

KURS
I augusti kan du gå kursen i *Hantverksmässig hantering och smaksättning av honung* med Birgitta Augustesen. Läs mer på sidan 56.

RÅDGIVNING
Birgitta Augustesen är en av Eldrimners rådgivare och kan kontaktas utan kostnad. Läs mer på eldrimner.com/radgivning.