# PRODUCENT NÄRA KONSUMENT/SAERIMNER:

# EN RESA I HONUNGENS SMAKRIKE MED VIKTORIA BASSANI

Under Saerimner föreläste sensorikern och biodlaren Viktoria Bassani om smak och honung. När Viktoria var liten trodde hon att det bara fanns en enda sorts honung i Sverige. Som de flesta förknippade hon honung med den enda typen av burkar som fanns på livsmedelsbutikens hyllor. Honungsresan som Viktoria så småningom skulle ge sig av på började senare, i Australien, när hon studerade vin på ett lantbruksuniversitet där och upptäckte att det fanns mer än trettio olika sorters honung på den lokala marknaden. Vilken lycka för någon med hennes intresse för doft och smak! Denna fascination fanns sedan med Viktoria fram till 2005 då hon gjorde slag i saken, gick en yrkeshögskoleutbildning inom biodling och startade upp honungsproduktion som idag omfattar 80 kupor. Hanteringen är helt hantverksmässig och honungen säljs både regionalt samt på export. Företagsnamnet är *Bidrottningen* och hon är en av de 15 000 biodlarna som finns i Sverige idag. ”Vi är alla kollegor som kompletterar varandra” säger Viktoria.

## Vad är honung?

Förenklat kan sägas att honung är torkad nektar. Honungsbina hämtar nektar, vilken består av ungefär 50 % sockerarter och 50 % vatten.  I kupan fläktar bina bort vattnet med vingarna – det är därför det surrar om bikuporna – tills vattenhalten är under 20 %. När honungen är tillräckligt torr täcker bina den med vax – de producerar alltså även en förpackning åt honungen! Det är den låga vattenhalten som gör att honungen är så stabil och får så bra hållbarhet. Det har faktiskt grävts upp 4000 år gammal – ätbar – honung, ur pyramiderna.

Vilka proportioner av glukos och fruktos som honungen har beror på vilken sockerart som nektarkällorna varit rika på. Utöver de ca 80 procenten sockerarter och de knappa 20 procenten vatten innehåller honung några procent av övriga ämnen. Det är dessa ämnen som ger honungen dess specifika smak. Bina ”boostar” honungen med enzymer som amylas, invertas och glukosoxidas.  Det finns också ett antal syror i honung: myrsyra, ättiksyra, citronsyra, mjölksyra och oxalsyra. På senare år har det även upptäckts att honung innehåller 13 unika arter av mjölksyrabakterier.

I Sverige och EU finns regelverk för vad som kan vara honung, bland annat är det regler som gäller halterna av socker och vatten. Honung får heller inte innehålla för mycket hydroxymeltylfurfural (HMF). Det ämnet är inte farligt för människor att äta, även om bina inte tål det så bra, men förekomst av HMF indikerar att honungen blivit vårdslöst hanterad, till exempel att den blivit uppvärmd. Bagerihonung är honung som inte är av bästa kvalitet men som fortfarande är honung: den får ha högre vattenhalt och får innehålla mer HMF än vanlig honung och är avsedd att användas i förädling som bakning eller bärförädling.

Bina samlar också pollen som mat: från nektarn får de kolhydraterna de behöver, medan proteinintaget tillgodogörs av pollen. Det är viktigt att bina får en variation av pollen, lever de invid stora arealer av en och samma gröda blir kosten för ensidig och de blir försvagade. I USA har det varit stora problem med bidöd, men i Sverige finns begränsade sådana problemområden. Enligt regelverket måste honung innehålla pollen, och Viktoria menar att det viktigaste som bina gör är egentligen inte honungen utan den pollineringen som sker då bina flyger mellan blommorna; nya siffor från EU-kommissionen säger att 76 % av EU:s livsmedel är beroende av pollinering.

## Blandhonung och sorthonung

Honung är en produkt vars kvalitet påverkas av växtplatsens betingelser och på säsongen, och blir på så sätt unik från plats till plats och från år till år. Men den mesta honung som säljs i Sverige idag är, precis som i Viktorias barndom, blandhonung eller så kallad *multifloral* honung. Det innebär att honung som producerats från maj till september, från många olika platser, blandas ihop till en enda produkt som håller en relativt jämn kvalitet från år till år. Även om blandhonung därigenom inte blir en så spännande produkt ska den inte ringaktas tycker Viktoria, den har absolut sina förtjänster och är populär bland konsumenter. Hennes egna drivkraft är dock att ta tillvara och förmedla naturens mångfald till kunden, det vill säga att producera sorthonung, eller *monofloral* honung. Detta ställer mer krav på odlaren vad gäller att välja ut lämpliga platser att placera bikuporna på och att hämta hem honung från bikuporna i rätt tid. För även om biodlaren kan välja vart kuporna placeras så flyger ändå bina dit de själva vill. Till skillnad från humlor och vildbin som flyger från blomma till blomma så är bin nektartrogna, vilket innebär att bina i en kupa väljer en sorts blomma som de samlar nektar från tills den blommat över. Biodlare kan därför förvänta sig, eller hoppas på, en viss sorts honung men de kan aldrig vara säkra på vad resultatet kommer att bli.

## Olika sorters honung

Smaken på olika sorters honung kan delvis förmedlas genom att prata om dess smakstyrka, från svag (1) till stark (5). Det är ofta också givande att berätta om den smakar milt/aromatiskt, blommigt/fruktigt, friskt/örtigt, kryddigt/träigt eller kola-aktigt/smörigt. Även texturen är intressant och då talas det om ifall honungen är flytande eller fast, samt om den är homogen eller grusig. Färgen kan variera mycket från vitaktig till mörkbrun.

Konsistensen och sötman i honungen beror på vilka sockerarter som dominerar. Fruktosdominerad honung är flytande och upplevs som sötare och än glukosdominerad honung som är lite mindre söt och kristalliserar med tiden. Det är nektarkällornas innehåll av fruktos och glukos som avgör vad som kommer finnas i honungen: rapshonung är glukosdominerad och alltså fast och lite mindre söt än till exempel akaciahonung som är flytande och väldigt söt.

Försommarhonung är oftast ljus i färgen och kommer från vitklöver, raps och/eller hallon. Smakstyrkan brukar vara på 1–3. Denna honung är oftast aromatisk men mild och fungerar bra som smakbärare. Denna honung brukar vara glukosdominerad.

Högsommarhonung brukar vara varmgul och innehålla maskros, ärtväxter och/eller lind. Smakstyrkan är vanligen på 3–4 och används den som ingrediens kan den ge en viss honungssmak åt produkten. Denna honung har ofta en bra balans mellan fruktos och glukos.

Sensommarhonung är mörkare än den tidigare honungen. Smakstyrkan brukar vara 3–5 och sådan honung passar när honungssmaken ska gifta sig med en annan råvara. Fruktos brukar vara den dominerande sockerarten i denna honung.

Bärnstensfärgad honung innehåller ljung och/eller honungsdaggljung.

## Varsam honungshantering

Felhantering av honung kan vara att använda biblås för rikligt vilket gör att honungen smakar rökt. Det kan också vara att honungen värmts upp så att den smakar bränt eller att vattenhalten blivit så hög att jästsporer har aktiverats vilket i sin tur påverkar doft och smak. Dessutom är de flesta smakämnen i honung flyktiga så det gäller att hantera den varsamt för att inte få en intetsägande produkt, men faktum är att både värmebehandling och ultrafiltering förekommer för honung. Inom vintillverkningen har många tillverkare numera blivit mer försiktiga i sin hantering berätta Viktoria, och istället för att pumpa runt på vinet jobbar allt fler med gravitation. De flesta honungsproducenter är nog ännu inte helt varse om hanteringens betydelse för smaken tror Viktoria.

Viktorias synsätt är att bina skapar en perfekt honung. För biodlaren gäller det att inte försämra den utan att ta tillvara på kvaliteten från blomma till burk. Att göra så lite som möjligt ger bäst resultat – att ha en ”hands-off-approach” är det bästa menar Viktoria: ”Om bina mår bra så belönar de oss med fin honung.”

Vid framtagningen av en av sina produkter jobbar Viktoria med självavrinning. Det ger en pollenrik honung – vilket syns som små prickar – och honungen kristalliserar också efter en tid. Denna honung kallar Viktoria för *jungfruhonung* vilket är ett begrepp som hon hittade i en gammal biodlarbok. En annan av Viktorias produkter kallar hon för *pärlehonung* – det är en mild, glukosdominerad honung som rörts till mjuk konsistens och pärlemorskimrande glans.

Att ta tillvara på honungens alla fina nyanser och ge kunderna möjlighet att smaka på det ursprungstypiska är Viktorias målsättning med sina honungssorter.

## Honung i produkter

Honung är en fin smaksättare, men kan också vare en smakbärare i produkter. Det betyder att den lyfter andra smaker precis som socker, salt eller fett kan göra. Att servera en neutral honung ringlad över jordgubbar, hallon, blåbär eller andra bär lyfter bärsmaken – man får helt enkelt ännu mer av bärens smak! Det fungerar likadant med honung till ost och chark. Honung är även gott på glass eller yoghurt, att breda på färskt bröd och naturligtvis att ha i te.

Honung kan också ha tekniska egenskaper, och kan alltså ”boosta” tillverkningsmetoden, genom att till exempel ge fin yta på stekt kyckling, bra konsistens på glass eller bidra till texturen i müsli eller granola.

//Viktoria Vestun

*Ev. ruta: Viktoria Bassani är utbildad inom sensorik och har mångårig erfarenhet från vinbranschen. Sedan 2005 är Viktoria biodlare med fokus på att producera sorthonung. Företaget finns i Skåne och heter bidrottningen. Mer att läsa finns på bidrottningen.se. Viktoria är numera även kursledare för Eldrimners räkning inom sensorik.*