Birgitta Augustesen från Stavtorps Bigårdar, i hjärtat av Sörmland, kom till Eldrimner och lärde ut hur honung kan smaksättas på olika sätt - med respekt för honungens egen kvalitet.

Att smaksätta sin honung är en möjlighet för biodlare att göra sitt produktsortiment bredare och mer spännande

Smaksatt honung kan passa kunder som inte tycker om den naturell. Priset för smaksatt honung är betydligt höge, minst 200 kr/kg beroende på smaksättning, jämfört med vanlig som säljs för 80–100 kr/kg. Biodlare som smaksätter sin honung kan leva på 100 till 150 kupor, annars krävs oftast dubbelt så många.

HONUNG SOM RÅVARA

Nyslungad honung är rinnande, alltså okristallisrad. Det finns i princip ingen svensk honung som håller sig flytande, den kristalliserar med tiden. Det finns flytande svenska honungsprodukter, men de har värmts upp och eventuellt är fruktsocker tillsatt. Med tanke på att många kunder är noga med att honungens enzymer ska vara bevarade kan det vara tveksamt att värma honungen. Istället kan honungen säljas nyslungad och kunderna kan informeras om att de själva kan värma den när den blir hård, om de vill. Ett annat knep, för att till exempel kunna sälja ”nyslungad” honung till julmarknaden, är att frysa den.

Honung som kristalliseras på egen hand blir ”vildkristalliserad” och kan säljas under den beteckningen. I Norden är vi dock vana med krämig och vit honung, och för att få den sådan krävs det att kristalliseringen styrs. Det traditionella sättet är att röra honungen varje dag. Ett snabbare sätt är att ympa den. Förutom att ympning sparar tid så ger det en möjlighet att bättre kontrollera och planera arbetet, eftersom det går att förutsäga när produkten blir klar. Denna metod kallas Ekobi-metoden och innebär att kristaller tillsätts, i form av lite perfekt honung, som den nyslungade honungen ska ”kopiera”. Metoden kräver tillgång till ett svalt utrymme.

Honungens färg och smak beror på vart bina hämtat sin nektar. All honung går att smaksätta, men resultatet blir olika. Ofta är det bra att välja en honung som inte har så kraftig smak, till exempel rapshonung och vitklöverhonung, men kraftigare honungsorter kan passa bättre till vissa smaksättningar som till exempel nötter. Vilken honung som än väljs så tänk på att alltid använda samma ”nektarkälla” och välj en sort som alltid finns tillgänglig, för att få jämn kvalitet och kunna upprepa resultatet

Vid smaksättning av honung används nyslungad honung, eller sådan som precis har kristalliserat sig efter ympningen. Under kursen hade vi kristalliserad honung som fick röras mjuk för att kunna smaksättas.

OLIKA SMAKSÄTTNINGAR

Det vanligaste är att smaksätta med eteriska oljor, men det går även att använda riktiga ingredienser, det kräver bara mer kunskap och tid.

Vid utprovning av recept används små mängder, kring ett kilo honung, men vid produktion bör inte mindre än fem till tio kilo smaksättas. Var noga med att väga ingredienserna och skriv ner allt så att receptet kan återskapas. Ha gärna en tanke på vad honungen ska användas till.

Torkade bär som är goda att smaksätta med är blåbär, hallon, havtorn, lingon, svarta vinbär, nypon samt andra syrliga och smakrika bär. Milda och söta bär som jordgubbe och smultron är svårare att lyckas med. Plocka och torka själv de bär som finns runtikring, eller köp färdigtorkade bär eller bärpulver. Fundera på önskad konsistens och välj om bären ska vara hela, hackade, pulvriserade eller kanske i en blandning. Tillsätt så stor mängd att det ger smak och inte bara färg. Det torkade bären rörs ner i honungen. Därefter får den stå och dra i en till två veckor, och den ska röras varje dag, tills smakerna kommit fram. Därefter tappas honungen upp på burkar. Om bären varit riktigt torra höjer de inte honungens vattenhalt och produkten blir mycket hållbar.

Kryddor som är torkade ger ofta en koncentrerad smak, till exempel chili, ingefära och kardemumma. Kanelstänger och vaniljbönor kan stoppas ner i honungen och få ge smak innan de tas upp, eller så kan pulver användas. Önskas lite större bitar kan hela kryddor mortlas. Finmald saffran får gärna dra i lite vanlig sprit innan för att avge mer färg och smak. Torkade örter är säkrare att använda än färska. Färska örter går att använda, även om hållbarheten blir kortare och produkten blir en kylvara.

Nötter och mandlar ger en produkt som liknar ett pålägg mer än en smaksatt honung. Konsistensen väljs genom att ta hackade, mortlade eller hela nötter. Det kan också vara gott att göra blandningar tillsammans med torkade bär eller frukter. För att vara säker på att nötterna är riktigt torra kan de rostas lätt, till exempel i 200 °C varm ugn mellan tre till sju minuter. Honungen måste röras i uppemot fem dagar, så att den stabiliserar sig och nötterna inte längre flyter upp. Därefter tappas nöthonungen på burkar.

Choklad, i form av en bra kakao, ger en fin smaksättning. Det går även att riva i chokladkakor, men tänk på att de innehåller fler ingredienser så som socker, mjölkpulver, med mera, vilket kan påverka honungen och gör ingrediensförteckningen längre.

TEXT Viktoria Vestun
FOTO Stéphane Lombard & Stavtorp

Kakao är torrt och drar åt sig vatten vilket ger en säker och ganska hård produkt. Sikta ner kakaon i omgångar i lite av honungen för att undvika klumpar. Rör sakta så att kakaon inte dammar. När blandningen är jämn rörs ner den i resten av honungen och tappas direkt på burkar. Redan efter ett par, tre dagar brukar honungen ha fått bra chokladsmak.

Sprit ger karaktäristiska smaker beroende på vilken sort som används. Välj sprit av bra kvalitet och med mycket smak så att det räcker att tillsätta en liten mängd, annars finns det risk att vattenhalten blir för hög. Olika märken av whiskey, konjak och likörer säljer sig själva. Det är även gott att kombinera olika spritsorter med choklad.

HÅLLBARHET OCH VATTENHALT

Den viktigaste parametern för honungens hållbarhet är vattenhalten, som ska vara under 20 procent. Ren honung har en hållbarhet på väldigt många år, men bör datummärkas med två år från tappningsdatum. Vattenhalten kontrolleras med en refraktometer. Skaffa en egen eller låna från den lokala biodlarföreningen.

Honungen som ska smaksättas bör vara så torr som möjligt. Är vattenhalten nära 20 procent går det bra att tillsätta torra smaksättningar som torkade bär, kryddor eller kakao. Ska något "blött" tillsättas bör vattenhalten vara lägre, gärna ner mot 14–15 procent.

Kontrollera vattenhalten i slutprodukten med refraktometern för att vara säker på att den ligger på rätt sida, under 20 procent.

En produkt som görs med färska örter eller bärjuice, och som får en för hög vattenhalt, kan säljas som en kylvara i små burkar med kort hållbarhet. Kom ihåg att vara tydlig mot kunderna om det då många är vana vid att honung har lång hållbarhet i rumstemperatur.

Tänk på att även om vattenhalten är tillräckligt låg så kan hållbarheten bli kortare för smaksatt än för ren honung. Sätt inte längre hållbarhetsdatum på produkten än vad smaksättningen i sig har. Till exempel härsknar nötter med tiden.

När receptet är färdigt bör hållbarheten testas genom att ställa burkar på olika ställen där kunder kan tänka sig att ha dem; framme på bordet, vid spisen och i kylen. Håll koll på när det händer något med burken och sätt aldrig längre hållbarhet än så.

RÖRNING

Ett viktigt moment vid hantering och smaksättning av honung är rörningen. Det är jobbigt att röra för hand, framförallt om mängderna är stora. Elvispar bör inte användas då de rör i för mycket luft vilket gör att honungen kan få skum ovanpå. Hushållassistenter orkar inte röra honung, däremot kan en ny och ren borrmaskin eller betongblandare användas. Maskinen bör ha flera steg så att den även kan köras på låg fart. Borren ska vara rostfri och ej galvaniserad. Se till att borren sätts i ordentligt så att den inte får slag och det hamnar metallbitar i honungen. En tank med rörverk är också ett alternativ. Välj en som rör uppåt för att undvika att få ner luft.

PRESENTATION

Birgitta kommer från Malmköping i Sörmland och är biodlare sedan 2003. När Birgitta skulle skaffa ett par bikupor till sin svärfar upptäckte hon att för att få köpa dem behövde hon gå en kurs. Två bikupor växte till fem, till tio och så vidare. Idag är Birgitta yrkesbiodlare och pendlar mellan 60 till 120 bisamhällen. Av honungsskörden förädlas ungefär hälften.

Birgitta har uppemot tjugo smaker i sitt sortiment; jordgubbe, blåbär, havtorn, lakrits, anis, ingefära, lime, citron, choklad, pepparmynta, saffran, nötter med flera. Birgitta började smaksätta med eteriska oljor, något som hon håller på att fasa ut idag. Oljorna ersätts med riktiga ingredienser så som bär, kryddor, sprit och choklad. Den naturella honungen säljs också i olika former; nyslungad, med propolis eller i form av honungskakor. Även andra produkter från biodlingen säljs så som pollen och bivaxljus. //

Att smaksätta honung är kul och blir väldigt gott! Antalet smaksättningar är näst intill oändligt!

SMAKSÄTTNING

Det vanligaste felet är sträva efter snabba resultat. Genom att ha tålamod att dokumentera alla ingredienser och moment, mäta vattenhalten och felsöka utvecklas bra recept och den egna kunskapen ökar.

Ha gärna en testpanel bestående av sådana som kan vara ärliga, till exempel kunder som tycker om honung. Be dem tala om vad som är bra och dåligt och belöna dem med honung.