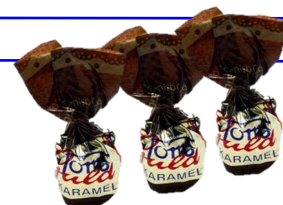


Honning & Høst



Det er honningen, vi går efter. Så selvom det er sjovt at holde bier, er det alligevel prikken over 'i'-et, hvis høsten er stor, og kvaliteten i top. Al honning er, når den sidder bag vokslågene i bistadernes tavler, i topkvalitet. Derfor er det biavlerens måde at høste på, udvinde honningen på, røre og til sidst tappe den, der i sidste ende afgør kvaliteten.

Høst

Man kan høste flere gange, eller man kan høste på én gang til sidst. Høster man flere gange, dvs. efter at bierne har haft et godt træk, kan man med held høste op til seks forskellige slags honning i løbet af sommeren - visse år flere. Det giver en stor spredning i smag, duft og konsistens og mulighed for at sælge specialhonning eller blot nyde den store forskel, der viser sig, når honningen står på række i køkkenskabet. Høster man én gang, dvs. en gang i august, bliver det et sammenstik af alle typer honning hen over sommeren. Vælger man at høste flere gange, vil man se, at konsistensen af honning skifter fra lys og fast om foråret til mørk og blød evt. flydende i sensommeren. Vælger man at høste én gang, vil honning altid få en farve som af lys karamel og opnå en konsistens som blødt smør.

Udvinning

Man kan udvinde honning ved henholdsvis køkkenbordsmetoden, ved lagdeling, slyngning og presning. Ved køkkenbordsmetode skraber man blot honning og voks af siderne på den enkelte honningtavle, maser det hele til 'plukfisk' med en grydeske og lader voks og honning løbe gennem en si. Så har man ny-høstet honning på ti minutter. Ved lagdelingsmetoden skærer man vokstavlerne ud af rammerne (ved tråd-ned langs tråden) og samler så mange tavler, som man ønsker at udvinde honningen fra, i en spand med tappehane. Igen mases tavlestykkerne itu, så voks og honning kan løbe hver til sit. Da honning er tung og voks let, vil honningen gå til bunds og voks lægge sig på toppen. Efter få timer kan man begynde at tappe ren honning fra spandens bund.

Slynge- eller pressehonning

Slyngning er den klassiske måde at udvinde honning på. Her går man efter så rent et honningprodukt som muligt, dvs. honning uden pollen og andet, der er fremmed for den rene honningsmag. Før man kan slynge, skal tavlerne skrælles dvs. have fjernet lågene på hver celle. Det sker med en skrællegaffel eller -kniv. Først da kan honningen blive slynget ud af tavlerne for at ramme siderne af det omgivende kar. Honningen samler sig i bunden af slyngen og kan herfra tappes ud i en spand e.l.

Presning har vundet stor udbredelse, især efter, at man opfandt vægtstangspressen.

Nu kan man på meget kort tid presse honningen ud af en tavle uden først at skrælle. Samtidig får man pollen og andre smagsgivere med i honningen.

Pressehonning er derfor noget andet end slyngehonning. Det får mere honningsmag og -duft, da pressen gør, at honningen flyder som en samlet strøm ned i bunden af pressekaret, hvortil kommer, at pollen og bibrod (fermenteret pollen), bidrager til smagen.

Sining

Der er ikke nødvendigt at si honning, der er slynget ud af tavlerne, medmindre der er tale om rapshonning, og man vil af med de druesukkerkrystaller, der allerede har dannet sig. Så skal der en fin-si til. Honning, der kommer ud af en presse, indeholder mange voksrester, så her er en grov-si på sin plads. Bortset fra det, er det kun til besvær at si sin honning. Langt enklere er det at lade honningen stå en uges tid, så alle voksrester kan lægge sig på toppen. De kan herefter trækkes af med et stykke mad-eller bagepapir, der lægges ned på overfladen og derefter trækkes langsomt af. Træk det sammenrullede papir mellem to fingre og ned i en skål til eget brug.

Røring

Man skal ikke røre før, der dannes krystaller i honningen. I nogle tilfælde sker dette slet ikke, og så hjælper det ikke at røre. Man skal kun røre, hvis man ikke bryder sig om krystaller i honningen. Det er druesukkerkrystaller, man rører i stykker og runder af, når man rører. Forholdet mellem druesukker (glukose) og frugtsukker (fruktose) afgør, hvornår og hvordan honningen krystalliserer. Er der meget druesukker som fx i rapshonning, vil honningen krystallisere hurtigt og let blive hård, hvis der ikke røres intensivt. Omvendt er der lidt glukose i

TAP, NÅR FARVEN ER LYS KARAMEL



TIDLIGERE BI-SKOLE LEKTIONER:

Bi Ord 100: nr. 1 2021:

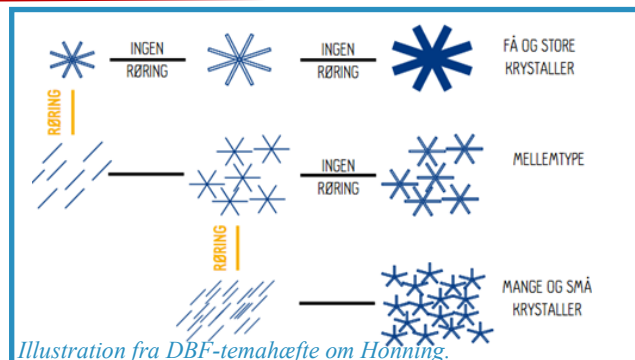
Der er ikke noget, der hedder vintertab.

Bi Ord 101: nr. 2 2021:

Det fantastiske ved bifamilien er biernes evne til at gå ind og ud af dvale...

Bi Ord 102, nr. 3 2021:

Sjusk ikke med indvintringen



honningen som fx i lindeblomster, krystalliserer honningen langsomt eller slet ikke. Så her skal kun røres lidt eller slet ikke røres.

I honning med druesukker, viser krystallerne sig langsomt. Men kan se dem ved, at honningen går fra være mørk karamel i farven til at blive lys karamel. Først ser man lyse streger i mørk honning, når man rører. Senere, ser man mørke streger i lys honning. Så er det på tide at tappe på glas. Måden, man rør på bestemmer, hvor store krystallerne skal være.

Tapning

Tap honningen, når den er blevet tyktflydende og lys karamel i farven. For rapshonning går der fra to dage til en uge. For almindelige forårshonning en uge eller to. En blandingshonning fra hele sæsonen vil typisk først krystallisere og være klar til tapning efter en måned eller to og i realiteten først, når temperaturen kommer godt ned under 20 grader. Derfor opdager man tit, at ens honning først begynder at krystalliserer, når det bliver køligt uden

for, eller man har et kølig bryggers eller en kold kælder.

*
Honningen er tappeklar, når du kan trække mørke striber i en lys honning. Trækker den lyse striber i en mørk honning, er honningen ikke tappeklar.



Foto Erling Atzen.
DBF-temanummer om Honning.