



## **Om honning:**

Honning er en stor og vigtig del af det at drive biavl.

I sommerhalvåret har jeg rigtigt travlt, så der vælger jeg at koncentrere al min energi i den primære biavl. Når travlheden bliver mindre, og temperaturerne falder, begynder vi så tapningen af honning. Denne arbejdsfordeling gør at vi ikke får mere stress end højest nødvendigt, og vi får mulighed for at finde de mest spændende honninger til tapning på glas.

Sidst, men ikke mindst, kommer vi hen på den tid af året hvor den perfekte krystalliseringsstemperatur findes naturligt. Hvis rumtemperaturen er for høj, bliver honningen let grovkrystallinsk, hvilket ikke tiltaler ret mange honningspisere. Er der for koldt går krystalliseringen uendelig langsomt, og så kan honningen let få en 'fedtet' konsistens.

Normalt tapper jeg 3-4 forskellige typer honning, som smagsmæssigt går fra den milde, og lyse, Forsommerhonning til den meget kraftigt smagende, og mørke, Lynghonning.



### **Honningens natur.**

Honning er fra naturens side nektar fra blomsterne, som bierne i den korte og hektiske sommer, indsamler fra mange forskellige blomsterarter.

Generelt er honningbier specialister på masseblomstrende arter. Dvs. en stor mark med kløver eller raps er mere attraktiv for bierne, selvom de skal flyve flere hundrede meter efter den, end 25 små blomster, som står tættere på deres stade.

Dette forhold gør at vi som biavlere i en eller anden grad kan fortælle hvilken slags blomster bierne har samlet honningen på.

Blomsternes nektar består af mange forskellige sukkerarter, men hovedparten er rørsukker, frugtsukker og druesukker. Ud over naturligt sukker består nektaren af en mængde flygtige smagsstoffer. For at bevare disse smagsstoffer bedst muligt skal honningen behandles nænsomt, og unødvendig opvarmning skal undgås.

God naturlig honning vil før eller senere krystallisere. Tidspunktet for krystallisering afhænger af typen af honning, og balancen mellem frugtsukker og druesukker, da det er honningsortens indhold af druesukker (glukose), som fremmer den naturlige krystalliseringsproces.

### **Tommelfingerregelen er:**

Lyse honninger krystalliserer generelt relativt hurtigt, ofte inden for få dage, da det naturlige druesukkerindhold i disse honninger er relativt højt.

Kontrasten til dette er de generelt mørke honninger, fra sidst på sæsonen, som kan forblive flydende i en længere periode, da det naturlige frugtsukkerindhold i disse honninger er relativt højt.

Lynghonning (Hedelyng) er i denne sammenhæng lidt speciel, da den i urørt form kan



# Himmerlandske Bier

---

holde sig flydende (geleagtig) meget længe. Efterhånden vil der dog begynde at danne sig meget store, nærmest perlesukkeragtige krystaller, i honningen. Disse krystaller er ikke særligt delikate, men er en naturlig proces i honningen og ikke et tegn på falskneri.

## **Biavlerens rolle:**

Da man rent praktisk ikke kan forlade sig på den naturlige krystalliseringsproces, har vi som biavlere en meget vigtig rolle i den videre håndtering, og udvælgelse, af honningen efter at den er slynget ud af biernes vokstavler.



Nyslynget honning er sirupsagtig tynd, men vil som ovenfor beskrevet på et tidspunkt begynde at krystallisere. Her er

det biavlerens fornemmelse, og erfaring, for røring af honningen der i sidste ende bestemmer konsistensen på den honning der tappes på glas.

For mig er en god honning, den hvor flest mulig smagsstoffer er bevaret, gennem minimal håndtering, og samtidig har en behagelig konsistens - fast og håndterbar uden at være hård.

Sensommerhonninger vil generelt have en lidt blødere konsistens end honninger fra tidligt på året. Dette kan være en fordel hvis man bruger honningen til bagning og madlavning.

