

Nødhjælp - Når ting går galt

Din honning er krystalliseret i tavlerne. Hvad skal du gøre?

Især rapshonning kan nemt krystallisere i tavlerne, hvis ikke biavleren høster og slynger rettidigt. Rapshonning kan endda blive så hård, at selv bierne vil have vanskeligt ved at få honningen ud af cellerne.

Hvis honningen allerede er helt krystalliseret i tavlerne, er det for sent at slynge den. Er der kun lidt krystaller, kan den godt slynges, men regn med at der så kommer grove krystaller med, som kan gøre at hele den batch bliver grovkrystalliseret. For at undgå dette kan det overvejes forsigtigt at smelte krystallerne i den høstede honning.

Du rører i honningen i ugevis, men den er fortsat flydende. Hvad kan du gøre?

For at få gang i krystalliseringsprocessen kan du pøde din honning. Den bedste honning at bruge til podning er en finkrystallinsk forårs- eller sommerhonning.

Har du erfaring for, at din honning er lang tid om at krystallisere, er der ingen grund til at røre i honningen før krystalliseringsprocessen så småt går i gang, medmindre du poder den. Sæt evt. et glas af honningen ovenpå spanden. Så kan du gå og holde øje med honningen i glasset og se, hvornår det begynder at skifte farve, uden at åbne spanden hver dag.

En anden mulighed er at tappe og spise honningen som flydende honning. Det er et meget lækkert produkt.

Honningen er krystalliseret, og er blevet så fast i rørespanden, at den er svær at få ud. Hvad kan du gøre?

Når du rører din honning, er det vigtigt, at du udviser rettidig omhu. Bliver din honning for fast, skal du huske, at du næste år skal tappe din honning tidligere. Skriv det ned, så du husker det.

Hvis du har en anden spand, som ikke er kommet så langt i sin proces, kan du blande noget honning i fra dén. Husk at røre forsigtigt, så du ikke blander for meget luft i honningen. Det giver nemlig bobler og skum i honningen, da den skal tappes lige efter.

Du kan også opvarme honningen og dermed blødgøre den. Har du adgang til et varmeskab, kan du placere din honning her. Du kan også forsigtigt bruge et vandbad. Materielforhandlerne sælger også varmespiraler, som kan bruges til formålet.

Afhængigt af hvor fast den er blevet kan du muligvis klare dig med at blødgøre den lidt, så den er mulig at tappe. Er honningen helt fast kan det være nødvendigt at smelte den helt og starte forfra.

Husk at man altid skal være forsigtig med opvarmning af honning.

Du har slynget honningen og opdager, at den har for højt vandindhold.

Hvad gør du?

Det er altid vigtigt at undgå for meget umodent (uforseglet) honning i høsten. Der er forskellige metoder til at undersøge, om tavlerne er færdiginddampede før de høstes.

Har du slynget en anden portion honning, som har et lavt vandindhold, har du mulighed for at blande de to honninger, for at få vandprocenten ned.

Du kan også sættet rørespandene med åbent låg og sætte en affugter i rummet samtidig med, at du rører i honningen 2-3 gange dagligt, for på den måde at reducere vandindholdet. Husk at dette kan være en langsommelige proces, da det kun er honningens overflade, der kommer i kontakt med den tørre luft.

Honning med forhøjet vandindhold vil gære med tiden og er ikke egnet sig til salg. Hvis gæringsprocessen ikke er startet, har du mulighed for at tappe honningen på glas, lægge den i fryseren eller stille den køligt (under 11 grader), og tage den op til eget forbrug.

Honningen du har slynget er begyndt at lugte gæret og/eller du kan se, at honningens overfladen er begyndt at hæve sig. Hvad kan du gøre?

Honningen er begyndt at gære. Gæret honning må ikke sælges som honning. Den kan dog benyttes til bagning, mjødbrygning eller gastronomiske eksperimenter.

Honningen skal opbevares køligt for at forsinke gæringsprocessen.

Gæret honning kan godt spises, og noget smager fint i starten men kan få en dårligere smag med tiden.

Du har tappet flydende honning på glas, og nu er det begyndt at krystallisere.

Hvad kan du gøre?

For at få honningen flydende igen, kan den opvarmes forsigtigt, så krystallerne smelter. Det er vigtigt at alle krystaller smeltes og honningen bliver helt klar, for at undgå at den hurtigt krystalliserer igen.

Næste gang du skal sælge flydende honning, er det bedst at benytte sortshonninger, eller honning med et højt indhold af fruktose, fx byhonning, hvor krystalliseringsprocessen er langsommere.

For at holde honningen flydende længst muligt, kan du lægge den i fryseren eller sætte den køligere end 4 grader. Dette forsinke krystalliseringsprocessen.

Du kan skrive på etiketten fortælle kunden, at honningen vil krystallisere naturligt over tid. Grovkrystallinsk honning er også et lækkert produkt elsket af mange.

Du har rørt og tappet honningen, men den er grovkrystalliseret.

Hvad kan du gøre?

Afhængig af hvor grov honningen er, kan den stadigvæk sælges, selv om kvaliteten og konsistensen ikke er som du ønskede den. Sæt en lågetiket på og fortæl om din spændende grovkrystallinske honning.

Grove krystaller kan skyldes flere ting. Måske har du rørt for lidt eller for sent i honningen eller måske har honningen stået for varmt. Der kan også have været grove krystaller fra starten.

Det er muligt at smelte honningen og starte forfra med podning.

Du har rørt og tappet honningen, men den er blevet utrolig hård. Hvad gør du?

Du har formodentlig rørt din honning lidt for lidt eller glukoseindholdet er højt og vandindholdet lavt. Selvom du ikke er tilfreds med konsistensen, kan honningen fortsat sælges. Du kan røre din honning i lidt længere tid næste sæson.

Honningen vil naturligt blive blødere i løbet af nogle måneder, så du kan væbne dig med tålmodighed og holde øje med honningen. Sidst på året, vil den begynde at blive smørbar igen.

Hvis du ikke har så meget tålmodighed, kan du lune nogle af honningglassene lidt – bare til 25 – 30 grader. Så bliver honningen blødere og den bliver ikke hård igen. Hold øje med glassene hver dag, mens du luner dem, så de ikke pludselig er blevet for bløde.

Dette sker ofte med glukoserige forårshonninger med meget raps i.

Du har rørt og tappet honningen og der er dannet skum eller luftbobler på toppen. Hvad kan du gøre?

Din honning fejler som sådan ikke noget, så du kan godt sælge den, men kunderne vil måske undre sig over hvad det er.

Skum kan undgås ved at afskumme honningen omhyggeligt før podning/krystallisering. Det er også vigtigt ikke at røre sin honning for voldsomt så der kommer luftbobler i honningen. Dette gælder især lige før tapningen. Boblerne vil nemlig bevæge sig opad og lægge sig som skum på overfladen.

Du har rørt og tappet honningen og det ligner, at der er rimfrost på indersiden af glasset. Hvad gør du?

Din honning fejler ingenting. Lad honningen blive i glasset, du bør ikke gøre yderligere ved den.

Dette kaldes ofte for frost. Det skyldes, at honningen har trukket sig sammen, så der er kommet luft ind imellem glukosekrystallerne i honningen. Tørre glukosekrystaller er hvide, ligesom bordsukker. Ses ofte i honning med lavt vandindhold og kan derfor tages som et kvalitetstegn, men kunder undrer sig over det.

Risikoen for frost kan minimeres ved at sikre at honning og glas har samme temperatur ved påfyldning og at glassene enten bliver stående ved konstant temperatur efter tapning, eller bliver stillet køligere på honninglageret umiddelbart efter tapningen.

Du har rørt og tappet honningen og nu skiller den sig i et flydende og fast lag i glasset. Hvad gør du?

Honningen er skilt. Det kan handle om at den er rørt for meget, så krystalgitteret i honningen er ødelagt. Den kan også have stået for varmt så krystalgitteret er smeltet. Honninger med lavt glukoseindhold er mere udsatte, fordi krystalliseringen er langsommere og svagere.

Honningen egner sig ikke længere til salg, men kan fortsat nydes til eget forbrug. Du skal være opmærksom på, at det øverste flydende lag, vil have et højere vandindhold og derfor øget risiko for at gære.

Er honningen ikke begyndt at gære, kan den smeltes og podes på ny.

Honningen bør opbevares køligt for at forsinke gæringsprocessen.

Du har rørt og tappet honningen, men den er fortsat meget lind. Hvad gør du?

Du har formodentlig rørt din honning for meget eller glukoseindholdet er lavt. Selvom du ikke er tilfreds med konsistensen, kan honningen fortsat sælges, og du må røre din honning mere forsigtigt næste sæson.

Skyldes det lavt glukoseindhold, kunne den være egnet til flydende honning.

Er honningen meget lind, vil der være øget risiko for, at honningen skiller, derfor er holdbarheden ikke så lang. Du skal opbevare honningen køligt for at undgå gæring.

Er honningen meget lind, kan den smeltes og podes på ny, eventuelt blandes med en honning med mere glukose (raps eller lignende).

Du har rørt og tappet honningen og den er blevet marmoreret. Hvad kan du gøre?

Din honning fejler ingenting, og du bør ikke gøre yderligere ved den.

Marmoreringen skyldes at honningen har været tæt på færdigkrystalliseret da den kom på glas. Næste gang skal den måske tappes lidt tidligere.

Hvis du vil vide mere om din honning og blive klogere på, hvordan den skal behandles, kan du få den analyseret hos Danmarks Biavlerforenings laboratorium.

Læs mere om, hvilke analyser vi tilbyder:

Besøg: <https://www.biavl.dk/medlemmer/videnbank/behandling-og-opbevaring/honninganalyse/>

Held og lykke med din honning!

