

Tips og tricks - vejen til god honning

Hvornår skal jeg slynge

Når bierne har vurderet, at vandindholdet i honningen er bragt tilstrækkeligt ned, forseglers de tavlerne, og honningen er for så vidt klar til at blive høstet af biavleren.

Hvis en tavle er delvis forseglet, kan man holde tavlen vandret og ryste den, og drypper det fra tavlen, er vandindholdet for højt.

Vandindholdet kan måles med et refraktometer - se herunder.

Honningtavlerne hentes om morgenen gerne efter et par dage med gråvej, så bierne har haft tid til at inddampe nektaren og modne honningen.

Honningtavlerne må ikke stå direkte på jorden. De sættes i en kasse, efter at bierne er fjernet og dækkes straks over.

Bierne på tavlerne kan fejes af med en blød kost. Fej dem ned i en balje, og vend dem ud på jorden eller oven på stedet, når du er færdig med at samle honning fra stedet.

Fjern altid tavler med foder, når sæsonen er godt i gang, så der ikke kommer foderrester i din gode honning.

Husk under al honningbehandling, at det er levnedsmidler, vi arbejder med - Altid - tænk på hygiejnen.

Når honningen er slynget, er det vigtigt at den sies og skummes for at fjerne rester af voks eller urenheder før arbejdet med krystalliseringsprocessen begynder. Det er vigtigt med et godt udgangspunkt for at lave god honning.

Honningen sies gennem en grov- og en fin si.

Lad den stå til næste dag, så urenheder kan stige til tops. Honningen skummes eller urehederne fjernes med madpapir, der lægges på overfladen.

Processen med at røre honningen begynder, efter du har rensset den for urenheder.

Nu holder du øje med de fyldte honningspande, og når honningen begynder at skifte farve, er det tid til at begynde med at røre.

Rør 1-2 gange dagligt og vær omhyggelig med at røre langs med kanter og bund. Det er her krystallerne først dannes. En grundig røring behøver ikke at tage længere end omkring et minut.

Når honningen er klar til at blive tappet på glas, bliver den mere tyktflydende i takt med krystallernes vækst, og man kan trække mørke striber i den lyse honning. Honningen bliver lysere, når den krystalliserer.

Det er også tydeligt, at tager man lidt honning med en ske og hælder det langsomt tilbage i spanden, vil strålen ligge et øjeblik på overfladen, før den forsvinder.

På YouTube kan du se filmen: 'Det rigtige tappetidspunkt' – du kan søge på titlen eller skanne qr-koden.

<https://www.youtube.com/watch?v=Lh03IEmOIB0>

Tiden, som honningen skal bruge til krystalliseringen, er forskellig afhængig af nektaren, som bierne har samlet. En forårshonning krystalliserer hurtigere end en sommerhonning. Vær derfor ekstra opmærksom på din forårshonning, så den ikke krystalliserer for hurtigt og du ikke får den tappet i tide.



Når honningen er tappet på glas, stilles den køligt på et helt plant underlag, så den får en pæn jævn overflade og står fint lige i glasset.

Skriv ned, hvordan du behandler din honning i løbet af processen, så har du noget at arbejde ud fra, næste gang du slynger honning.

Podet honning

For at fremskynde krystalliseringsprocessen, kan man pode sin honning med en allerede krystalliseret honning fra året før. Den honning, du poder tager konsistent af din podehonning, så vælg en podehonning med fine krystaller, hvis du ønsker et finkrystallinsk slutprodukt.

Opskrift på en podning:

- 2 glas forårshonning røres grundigt med håndmikser, køles af og blandes med 5 kg af den råhonning, der skal podes. Det skal have samme temperatur. Ved røringen skabes en masse fine krystaller.
- Skålen står 12 – 24 timer, eller længere afhængig af honningen.
- Blandingen hældes op i 20 kg råhonning og det hele røres godt sammen.
- Efter 12 – 24 timer er honningen tappeklar.

En podet honning må gerne være lidt mere tyndtflydende ved tapning end en rørt honning.

På YouTube kan du se filmen: 'Podning fra Danmarks Biavlerforening' – du kan søge på titlen eller skanne qr-koden.

<https://www.youtube.com/watch?v=Z6uFqjG-MyU>



Temperaturer

Krystalliseringen går hurtigst ved en temperatur på 14°C.

Ved højere temperatur smelter små krystaller. Det giver en grovkrystallinsk honning.

Ved lavere temperatur er krystalliseringen langsom, men giver en mere finkrystallinsk honning.

Hvis du gerne vil have en honning med fine krystaller, skal den stå ved lav temperatur, mens du arbejder med den - gerne under 19°C.

Kan du ikke få temperaturen ned, kan du eventuelt stille dine spande med honning udenfor om natten.

Opbevaring af honning på glas: Mørkt og køligt ved jævn temperatur.

Refraktometeret og vandindhold i honningen

Vandindholdet i honningen skal helst ligge under 18%. Honningbekendtgørelsen tillader op til 20%.

Jo højere vandindhold er, jo større er risikoen for at honningen gærer. Ved vandindhold under 17% er der ingen risiko.

Vandprocenten måles med et refraktometer, og den endelige vandprocent måles på hver af dine spande efter tapning. Rør i spanden, så honningen blandes godt op, før du måler.

Vandindholdet i de enkelte tavler kan variere, selvom de kommer fra samme stade. Vandindholdet kan endda variere i den enkelte tavle, når den måles forskellige steder i tavlen.

Et refraktometer måler lysets brydning gennem en væske - i vores tilfælde honning. Brydningen påvirkes af temperaturen, derfor er det vigtigt at honning og refraktometer har samme temperatur før målingen. Det kan du sikre ved at have refraktometret i samme rum, som du slynger din honning i.

Når du bruger refraktometret, skal du vente 30 sekunder efter du har lagt honning på prismet under glasfladen, før du aflæser vandprocenten. Det er med til at sikre ens temperatur.

Det er vigtigt, at refraktometeret er kalibreret ved samme temperatur, som du skal bruge det. Det kan derfor være nødvendigt at kalibrere det ved hver slyngning.

Det kalibreres ved at måle vandprocenten i jomfruolivenolie, der har en vandprocent på 27. Der skrues på justeringsskruen for at kalibrere refraktometeret.

Beskrivelse af kalibrering og brug af refraktometeret kan du læse mere om i brugsanvisningen.

Vi har med et sart værktøj at gøre. Det er vigtigt at det holdes rent, men brug en blød kleenex-serviet til at tørre prisme og glaspladen af med, da køkkenrulle kan ridse de sarte overflader.