

Kjelles Honung

God honung kräver:

1. Mjuk honung utan några kristaller.
2. Dessutom ska honungen ha god smak
3. Hållbarhet 2 år

De två första kan påverkas av biodlaren, som alltid med hjälp av kunskap förstås.

Intressant för oss biodlare:

Sackaros:

"Vitt" socker som bina bryter ned till fruktos och glukos.

Fruktos:

30 till 40 % innehåll i honungen som ALLTID finns i lös form, bildar aldrig kristaller.

Glukos:

30 till 40 % innehåll i honungen som "ALLTID VILL" falla ut som kristaller.

Ovidkommande kunskap: Glukos går direkt ut i ämnesomsättningen som näring. Fruktos behandlas av levern först. (Tror jag!)

Vatten:

16 till högst 20 % (risk för jäsning om över 20 %)

Honungen i kupan håller en temperatur över 30 grader.

Honungen i cellen är en mättad lösning vid 30 grader.

Eftersom mängden glukos som kan "bäras" i lösningen är beroende av temperaturen är honungen en övermättad lösning. Det är alltså för "mycket" glukos i löst form i jungfruhonungen.

Detta betyder att då temperaturen sänks faller kristaller av glukos ut.

Detta påbörjas omedelbart då temperaturen sänks.

Hur fort det går är beroende av den temperatur som ramarna förvaras i. Min erfarenhet är att det inte går så fort, i rumstemperatur, då honungen är kvar täckt i ramen.

När honungen är slungad och omedelbart silad kristalliserar den fortare i mitt honungskärl. (Ingen vetenskap men min erfarenhet) Dessa kristaller är små från början, säkert bara molekyler. Men dom attraherar varandra och klibbar fort ihop sig med andra. Dom växer nog så här, kanske:

$1+1=2$ $2+2=4$ $4+4=8$ $8+8=16$ $16+16=32$ $32+32=64$

Acceleration pågår!

Då ser du att det inte duger att vänta med att agera på något sätt.

Hur ska jag då agera?

För länge sedan har biodlaren lärt sig att röra honungen.

Då krossas den allt större molekylen till en mindre, DESSUTOM förlorar den förmågan att klibba ihop sig med andra glukosmolekyler.

Man kan inte hindra glukosmolekylen att falla ut som en kristall.

Målet är alltså att krossa "alla" stora kristaller så att min honung består av så små kristaller att jag inte märker dem på tungan.

Om jag rör honungen krossas tillräckligt många kristaller, min honung blir jämn och fin utan att några kristaller känns i honungen. Vilket var målet! Dock är det inget fel på honung som jag känner innehåller kristaller, jag hoppas att du håller med om att det bara är ett skönhetsfel.

Så här gör jag.

Dag 1. Jag hämtar hem ramarna med honung så fort det finns tillräckligt många ramar att slunga.

Jag låter dem stå i rumstemperatur tills dagen därpå.

Klart att jag kan slunga dem direkt men jag tycker att ramarna är för mjuka då de fortfarande är varma.

Dag 2. Jag täcker av och slungar honungen och silar den, väger på en bra våg och håller den i en större behållare.

Denna behållare placerar jag så att den kan kylas. (Ner till 13 grader är optimalt).

Jag sätter igång en sakta nedkylning.

Jag tar ut ca fem viktsprocent av denna nya honung för att tillverka en ymp.

En ymp är sådan honung som jag intensivt har rört så att det inte finns

tillstymmelse till kristaller i. Detta sker genom att ställa den i kylskåpet och röra den, i början med elvispens vanliga vispar och sedan med degkrokarna. Obs rotationen på elvispen, den skall inte borra ner luft i honungen!

Första dagen rörs varannan timme sedan längre intervall.

Dag 3. Fortsatt rörning av ympen, nu kanske tre gånger om dagen. Nedkylningen i stora kärlet fortsätter ner till kanske 18 grader. Nota bene: Om honungen är för varm kan mina miljarder små fasta kristaller smälta då jag tillsätter ympen, då är försöket förfelat.

Dag 4. Jag rör min ymp i kylskåpet, den borde vara klar snart.

Dag 5. När jag är nöjd med ympen, då kommer det jobbigaste: Jag tillsätter ympen i det stora kärlet. Ympen vill inte gärna blanda sig med honungen i det stora kärlet, det gäller att röra tills hela volymen har samma färg. När jag rört färdigt har hela volymen fått en "brun" färg, kanske lite "rödbrun". Nedkylningen fortsätter till ca 13 grader.

Dag 6. Jag rör en gång i det stora kärlet och kollar tempen.

Dag 7. Samma.

Dag 8. Samma, men nu börjar det bli "moln" i honungen, hur jag än rör så blir "molnen" kvar. Jag rör som en galning.

Dag 9 eller 10. Nu börjar det bli trögt att röra, till slut kan jag inte få ner rörspaden i honungen längre, då är det klart!

Dag 10. Jag tar in honungen i köket och tappar på burkar. Men den är ju hård!!!

Lugn:

Jag slevar upp den fasta honungen i tappkärlet med kranen på. Jag värmer ca tre kilo av den fasta honungen i mikron 4 à 5 minuter, då blir den ca 35 grader och smält, sedan blandar jag ner den i tappkärlet. Jag använder en mos-stöt.

Tappningstemperaturen blir då något handvarmt, jag ska åtminstone känna lite ljummet.

Så tappar jag, det tar mig en kväll att tappa denna mängd. Jag har räknat ut att det blir ca 9 minuters arbete per burk.

När jag så har en ny sats på gång tar jag tre eller fyra burkar av den "gamla" honungen och använder den som ymp; jag behöver bara göra en ymp varje år. Nota bene att jag är nöjd med den första omgången!

Då var första avdelningen slut.

Nu är det bara den goda smaken som fattas.

Enkelt! Så här gör jag: Så fort honungen är klar, d.v.s. har tillräckligt låg vattenhalt, då tar jag hem honungen.

För mig betyder det att jag hämtar honung ca varannan vecka.

Då får jag den smak som blommorna den perioden har lämnat. För mig är det så att vår-draget innehåller blåbärsblom, vårblommor och maskros, åtskilliga hektar faktiskt. Så kommer klöver och andra midsommarsblomster, småningom kan jag få in lite raps om bonden har raps detta år. Under sommaren fortsätter klöver och andra vilda sommarblomster, i slutet av juli och in i augusti finns några lindar som ger den allra härligaste lindblomshonungen, smakar mint!

Idé: Ta hem honungen så fort som bina sänkt vattenhalten i ramen, blanda inte ihop olika tappningar med varandra, då får man den blomsmak som bina just har dragit på. Att skatta honung blir på detta sätt hemtagning varannan vecka ungefär.

Hållbarheten.

På burken ska det stå: 2 års hållbarhet.

I honungen finns flyktiga ämnen som med tiden avdunstar. Detta sker temperaturberoende, i rumstemperatur är dessa flyktiga ämnen inte kvar efter tre år. Om honungen konsumeras inom två år finns många av dessa nyttiga ämnen kvar i honungen, därav denna hållbarhetstid.

Men,

honungen blir inte förstörd när hållbarhetstiden gått ut.

Kjell Öberg 2015-02-07