



### Jordbærhonning

Du må aldrig skylle jordbær under vandhanen, for så forsvinder smagen og duften. Læg dem forsigtigt i en skål med vand og tag dem op efterhånden som du piller dem. Pil en bakke jordbær, og kog dem i en lille smule vand i ca. 10 minutter på det lille blus, for ellers koger du smagen ud af dem. Så rører du jordbærerne sammen med honning, hæld det hele i et glas og sætter det ind i køleskabet. Jordbærhonningen kan både smøres på brødet som syltetøj og blandes i ymer (naturel).

**” VIDSTE DU, AT EN BI FLYVER 30.000 KM PÅ ÉN LITER HONNING**

### Jordbær marineret i spiritus/honning

En luge laves ved at koge 1 dl vand med 1½ dl sukker. Når sukkeret er opløst, tages kasserollen af varmen. Efter lidt afkøling tilsættes saften af en appelsin og citron eller lime, samt lidt fintreven skal af den usprøjtede citron eller appelsin. Der røres 1½ spsk. honning i.

Lagen tilsmales nu efter smag med spiritus, for eksempel rom, heering eller cognac.

Afkøles og serveres over friske jordbær.

Har du prøvet jordbær overhældt med nyslynget honning? Det smager af sommer!

### Rabarber og jordbær

- Istandgjorte rabarber
- 4 spsk. honning
- 2 spsk. sukker
- Vanilje
- 1 bakke jordbær

Rabarber, honning og sukker kommes i en tykbundet gryde sammen med en lille smule vand. Opvarmes langsomt, koges i ca. 10 minutter. Smages til med lidt vanilje. Sødes eventuelt med lidt mere honning.

Jordbær, honning og vanilje koges langsomt sammen i en gryde og blandes med rabarberne.

Blandingen sættes på køl eller man kan blande en teskefuld atamon i.



# HONNING OG JORDBÆR

- en sommerlig smag



Udgivet af  
Danmarks Biavlereforening  
Fulbyvej 15 - 4180 Sorø  
www.biavl.dk  
www.vi-elsker-honning.dk



## HONNING ER ET RENT NATURPRODUKT

Honning er betegnelsen for den nektar bierne indsamler, behandler og oplagrer. Det er med andre ord resultatet af honningbiernes flittige arbejde med at bestøve blomster foråret og sommeren igennem.

### Blomsten og bien

Nektar er en sukkerholdig væske, som planter producerer i særlige kirtler, såkaldte nektarier. Oftest sidder nektarierne i bunden af blomster. Planterne producerer nektaren for at kunne lokke bl.a. bier til.

I forbindelse med biens ihærdige bestræbelser for at opsuge nektaren, bestøver den nemlig blomsten.

Bien transporterer nektaren til bistadet i en særlig honning-mave. Samtidig tilsætter bierne enzymer, som starter spaltningen af nektarens sukkerarter.

### Modning

Omdannelsen af nektar til honning kaldes modning. Den nektar bierne indsamler indeholder omtrent 50 procent vand. For at undgå, at honningen begynder at gære, skal bierne fordampe vand fra nektaren. Det sker ved, at bierne placerer nektaren



som små dråber på tavlerne i stadet. Nektardråben får en stor overflade og på grund af den tørre luft inde i bistadet, fordampes der vand fra den lille dråbe.

Når vandindholdet er omkring 18 procent, kan honningen lagres i cellerne på vokstavlen. Når cellen er fyldt, lukkes den med et voks-låg.

På grund af det lave vandindhold og virkningen af de enzymer bierne har tilsat til honningen, kan bakterier og svampe ikke leve i honningen. Derfor er uopvarmet honning et godt middel mod ondt i halsen.

” **VIDSTE DU, AT EN BIFAMILIE BESTÅR AF OP MOD 60.000 ARBEJDERBIER (HUN BIER), NOGLE HUNDREDE DRONER (HAN BIER) OG ÉN ENKELT DRONNING**

### Biavleren høster honningen

Biavleren vil gerne have biernes honning. Derfor indsamler han honningstavler fra bifamilierne og tager dem med hjem til sit slyngerum. Biavleren fjerner voks-lågene og slynger honningen ud af tavlerne.

### Flydende honning

Den nyslyngede honning er flydende, men vil efter en periode krystallisere og blive fast. Ønsker man at honningen forbliver flydende en tid, skal den opbevares lunt. Langtidsopbevaring kan ske i fryseren. Kulden ned sætter nemlig hastigheden hvormed krystallerne dannes. En anden måde, hvorpå man kan få flydende honning, er ved forsigtigt at smelte fast honning i et vandbad.

Nogle typer honning, for eksempel klokkelynhonning, vil altid forblive flydende. Det skyldes, at de har et højt indhold af frugtsukker.

” **VIDSTE DU, AT BIERNES BESTØVNING GIVER OP TIL 70 PROCENT FLERE JORDBÆR, SOM SAMTIDIG BLIVER STØRRE, RØDERE OG SØDERE.**

### Mange typer honning

Honning er ikke bare honning. Der findes mange forskellige typer honning. Det afhænger af, hvilke plantearter bierne har hentet nektar fra. Nogle honninger er lyse og har en mild smag. Som for eksempel en kløverhonning.

Lynghonning derimod er mørkere og har en kraftig og krydret smag.

Honning er et unikt naturprodukt, som er resultatet af biernes flid og biavlerens håndværk.



Bier udveksler nektar. Foto: Ole Andersen.

