

HONNING BLEV TIL HOBBY



*En bi er gået om bord
i hindbærbusken.*

Honning er smagen af sommer og centrum for en passion, vi tog med til Sverige, da vi blev torpare for 20 år siden. Det betød også en tættere kontakt med de lokale, og vi blev ”danskerne med honning”.

TEKST OG FOTO: HENRIK, MARIE-LOUISE & CAMILLA BRØDSGAARD
SAMT HENRIK HANSEN

Vores faglige interesse for bier og hang til honning har betydet, at vi altid har haft bier. Det var derfor også naturligt at starte biavl i Sverige, da vi købte et lille torp for 20 år siden.

Med bier i Sverige blev det muligt for os at få typer af honning, der adskilte sig fra vores danske. I ren honning til-

sættes der ikke smagsstoffer, så forskelligheden i smag stammer udelukkende fra de forskellige blomster, som bierne samler nektar og pollen fra.

Smagen varierer efter sæson og planter

Da vi høster honningen løbende, får vi desuden sæson- og artshonninger, som >>

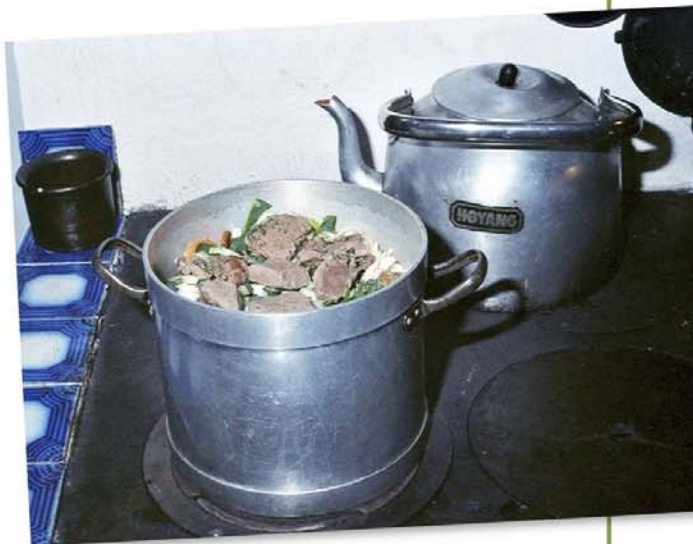
ELG I KÅL OG VIN

Her er til inspiration en af de opskrifter, vi selv bruger hvert år, når vores svenske nabo har været på elgjagt. Opskriften er fra den side i vores honning-kogebog, der handler om Sverige. Bogen af Marie-Louise og Camilla Brødsgaard hedder ”En Verden af Honning” og forhandles via www.honningspecialisten.dk.

Til fire personer:

- 2 spsk. olivenolie
- 3 løg i både
- 1 fintsnittet hvidkålshoved
- 1 gulerod i skiver
- 2 porrer i strimler
- 1 kg elgsmålkød
- 1 dl hvidvin
- 4 dl vand
- 1 spsk. persille
- 1 tsk. timian
- 1 laurbærblad
- 1 tsk. groft salt friskkværnet peber
- 1-2 spsk. honning

Olien opvarmes i en stor gryde. Løg, kål, gulerod og porrer svitses i olien, og kødet tilsættes og brunes let. Derefter tilsættes vin, vand og krydderier – undtagen honning. Retten snurrer under låg i to-tre timer afhængig af kødtype. Når kødet er mørt, smages retten til med honning og salt. Serveres med kogte kartofler.



Elgen snurrer på brændekomfuret. Honning smages der først til med, når kødet er mørt efter to-tre timer.

er bestemt af den flora, bierne har trukket på i et bestemt tidsrum. Om foråret kan honningen i Danmark være lavet af nektar fra frugttræerne og i Sydsverige af nektar fra bærbuske som fx blåbær og tyttebær. Det giver begge honninger en mild, blomsteragtig smag.

Om sommeren kan vi i Danmark høste linde-honning med en mynteagtig smag, mens vi ud på sensommeren i Sverige kan høste hedelyng-honning.

Når man bruger honning i mad

For os betyder denne variation af smag, at honningen bliver et vidunderligt afvekslende krydderi og sødemiddel i madlavningen. Honning er derfor ikke blot ideel til at søde desserter, kager og konfekt, men kan også bruges som smagsafgrunding i det salte køkken. På grund af honningens evne til at optage vand fra luften, holder bagværk med honning sig frisk længere, og den aromatiske smag giver fylde til retterne.

Husk blot, at hvis man vil erstatte sukker i sine egne opskrifter med honning, skal man tænke på, at honning indeholder cirka 20 procent vand, og at

væskemængden derfor skal reduceres tilsvarende. Man kan uden yderligere ændringer erstatte op til 40 procent af sukkeret i en opskrift med honning. Men bagning i ovn skal ske ved lavere temperatur for at undgå, at overfladen bliver brændt. Reducér temperaturen med cirka 10 grader, og hold øje med bagværket.

Gladere naboer

Ud over at sikre os jævnlige ture til Sverige betød vores hobby også, at vi fik tættere kontakt med de lokale – i stedet for at være “danskerne” blev vi “danskerne med honning”. Sågar begyndte vores svenske naboer i bedste tværkulturelle stil at efterspørge vores danske honning!

Med bier i haven findes der intet ukrudt – kun træplanter. Mens man følger årtidernes skiften, oplever man biernes rolle i naturen. Ved biernes indsamling af nektar er de nemlig også med til at sikre bestøvningen af områdets afgrøder. Bærbuske bugner, og aldrig har æbletræerne båret så meget – og blomstret så kort!

Det er ikke kun vores menneskelige naboer, der nyder godt af vores hobby. I det tidlige forår kan vi se, hvordan musvitterne – når de efter den lange vinter er trætte af at spise kittet fra torpets vinduer – sætter sig hen på bistadernes flyvespalte. Præcis som Selma Lagerlöf beskriver det i “Gösta Berlings saga”, banker musvitterne i brættet, venter og spiser tilfreds den vagtbi, der er blevet lokket ud for at se, hvad der foregår. Musvitterne ved tydeligvis ikke, at bistaderne ikke er sat op som foderautomater til dem, men for at producere honning til os.

“Honningspecialisten”

Med biavl i både villahaven i Danmark og ved torpet i Sverige begyndte vi at producere mere honning, end vi kunne spise selv, hvorfor vi startede en hobbyvirksomhed. Herfra sælger vi honningen fra vores bier i Småland, Halland og Danmark. Honningen bliver produceret efter økologiske principper. Du kan besøge vores virksomhed på www.honningspecialisten.dk.

