

Hvad anvender vi honning til?

Forfattere: Lise Holmgaard

Info: Foto: Danmarks Biavlerforening.

Faglige temaer: Honning

Introduktion:

I denne aktivitet kan I arbejde mere med honning i køkkenet. I skal bl.a. beskæftige jer med, hvad honning kan anvendes til i det søde og salte køkken. I aktiviteten gives inspiration til 4 forskellige øvelser med honning i køkkenet.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Indledende refleksionsspørgsmål:

- Hvad anvender du honning til?
- Hvad anvendes det til i hhv. det salte og søde køkken?
- Kender du forskellige slags honning?
- Hvilken type honning anvender du i køkkenet? Hvorfor anvender du netop denne?

2 Øvelse 1: Tuiles med honning

Denne øvelse kan med fordel laves i forbindelse med et dessert-tema.

I [forrige aktivitet](#) lærte I, at honning kan smage forskelligt. I denne aktivitet skal I prøve at bruge de forskellige typer af honning i køkkenet og undersøge honningens anvendelse i det søde og salte køkken.

Vidst I, at honning indeholder ca. 20% vand, men smager lige så sødt som de fleste sukre, da sukkerarterne i honning er sødere end i alm. melis? I denne øvelse kan eleverne lave tuiles, hvor de erstatter sukker med forskellige typer af honning og undersøger, om de kan smage forskel.

Hvad er tuiles? Tuiles er sprødt, tyndt og buet bagværk med fransk oprindelse. Den er opkaldt efter formen på en tagsten, som på fransk hedder tuiles.

3 Øvelse 2: Gastrik med honning

Denne øvelse kan med fordel laves i forbindelse med et sauce-tema.

I denne øvelse kan eleverne lave forskellige typer af gastrik med honning i stedet for sukker og undersøge, om de kan smage forskel på gastrikken i forhold til den type af honning, som er anvendt.

Refleksionsspørgsmål:

- Kan man tilføre en anden bitter smag end den bitterhed, som kommer fra karamellen, når man bruger honning i stedet for sukker?

4 **Øvelse 3: Forskellige slags sukre**

I denne øvelse kan eleverne prøve at undersøge, hvad der sker med smagen af varm mælk eller te, når der tilsættes forskellige slags sukre (i samme mængde, f.eks. 1 tsk) for at give sødme.

Forslag til tilsætning: forskellige slags honning, farin, akaciehonning, muscocado, rørsukker, almelis, palmesukker.

Bed eleverne om at smage, og vurdere sødmen på en skala fra 1-6.

5 **Øvelse 4: Syltede agurker med honning eller sukker?**

I denne øvelse kan eleverne tilberede syltede agurker med hhv honning og sukker og vurdere forskellen.

6 **Øvelse 5: En drik med honning: Solbær-mjød**

I denne øvelse kan eleverne prøve at lave mjød med solbær ud fra [opskriften](#).

7 **Opsamling:**

- Hvad har du lært om honning og smagen af honning?
- Hvad har du lært om anvendelse af honning i køkkenet?
- Hvordan vil du bruge din nye viden og erfaringer til fremadrettet?

Er eleverne blevet nysgerrige på, hvad der skal til for at man selv kan få bier i køkkenhaven eller i nærheden af skolen? Så kan I [her](#) finde aktivitet 3, der kan give eleverne et lille indblik i livet som biavler. De møder biavleren Lise, der giver tips til, hvad man kan gøre, hvis man ønsker bier i egen køkkenhave.

Uddybende

Læs mere om honning:

I kan evt. læse mere om honning (bl.a. om honningens historie, opbevaring af honning og fremstilling af mjød) i følgende tekster:

- *Lidt historie*. Honningbonden. Lokaliseret her: <https://honningbonden.dk/lidt-historie/>
- *Om honning og bier*. Danmarks Biavlerforening. Lokaliseret her: <https://www.vi-elsker-honning.dk/om-honning-og-bier/>
- *Mjød*. Danmarks Biavlerforening. Lokaliseret her: <https://www.biavl.dk/medlemmer/videnbank/mjoed/mjoed-kunst-og-videnskab/>
- *Mjød - en guddommelig drik med tusindårig historie*. Lokaliseret her: <https://www.pressport.com/dk/news/pressreleases/mj%C3%B8d-en-guddommelig...>

Kopiark

Kopiark:
[Solbær-mjød.pdf](#)

Opskrift: Solbær-mjød

Forfatter: Lise Holmgaard

Grundmjød:

Mjød fremstilles af honning, vand og gær. I denne opskrift tilsættes solbær, men der kan også tilsættes andre bær eller frugter, f.eks. æblesaft.

Ingredienser til solbærmjød:

- 6,5 kg honning (+3 kg ekstra efter 4 måneder)
- 16 L vand (er der meget klor eller kalk i vandet, anbefales det at købe vand på flaske)
- 9 g gær (f.eks. Bioferm killer)
- 3 kg solbær optøet fra frost



Fremgangsmåde:

1. Honning smeltes i vandet. Vær opmærksom på, at temperaturen ikke må overstige 45 grader.
2. Når temperaturen er under 35 grader udrøres de optøede solbær og gæren heri.
3. Bryggen hældes i en ren gærspand med tappehane og gærrør. Den stilles et sted, hvor temperaturen er konstant. Optimal temperatur er mellem 15 – 20 grader. Det er blot vigtigt, at temperaturen er konstant.
4. Efter et par dage (alt afhængig af den anvendte gærtype og temperatur) vil det begynde at boble i gærrøret. Man kan ryste spanden lidt for at få gang i gæringen, men det er ikke altid nødvendigt.
Når gæringen stilner af, smages der på bryggen. *Jeg smagte først på den efter 4 måneder og tilsatte herefter yderligere 3 kg honning. Men det er selvfølgelig en smagssag.*
5. Når denne boblen i gærrøret ophører, skal mjøden stikkes om. Det vil sige, at den skal hældes over i en ren gærspand uden bær og bundfald for at udvikle en rundere og mildere smag.
6. Alt afhængig af bryggens klarhed og mængden af bundfald stikkes bryggen om 1-3 gange, inden den er klar til at komme på flaske. Det kan derfor tage mellem 1 måned og op til et helt år at brygge mjød. Men bliver mjøden hældt på flasker for tidligt, altså mens den stadig gærer, vil proppen formentlig skyde af pga. overtryk i flasken.