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: Tulies 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 honninng 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.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

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, alm melis, 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.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv