

# Honning

**Honning er nektar fra blomster som bierne har bearbejdet, så den kan gemmes som forråd til vinteren. Honningbierne lagrer honningen i vokstavler, som biavleren efterfølgende høster.**



*Bien henter nektar i blomsterne. Nektaren bearbejder bierne og det færdige produkt er honning. Foto Tom Glentemose.*

Bierne samler nektar i forskellige blomster ved at suge nektaren op i deres honningmave. I honningmaven er der enzymer som reagerer med nektaren. Hjemme i bistadet inddampes nektaren så vandindholdet kommer under 20%. I hele processen nedbrydes nektarens store suktermolekyler, ved hjælp af enzymerne, til hovedsagligt drue- og frugtsukker – honningen modner.

Når honningen er moden, lukker bierne honningcellerne med et låg af voks. Biavleren høster honningen, men betaler bierne for det med almindeligt sukker. Det overvintrer de lige så godt på som deres honning.

Biavleren slynger eller presser honningen ud af vokstavlerne, derefter sies den. Honningen er flydende, men vil efterhånden danne krystaller og stivne. Det har ingen betydning for smagen. Flydende eller krystalliseret honning er fantastisk til anvendelse som sødemiddel og smagsgiver i mange retter.



*En fyldt honningtavle.*

## Cremet honning

For at frembringe den velkendte cremede, smørbare honning, rører biavleren i den flydende honning, så undgås de store krystaller der gør honningen grynnet.

Honning består hovedsagligt af frugt- og druesukker, lidt protein og mineraler, samt naturlige duft- og smagsstoffer. Smag og duft stammer fra de blomster bierne har hentet nektaren i. Derfor smager honning forskelligt, alt efter hvilke blomster bierne har besøgt.

Mange biavlere sælger de forskellige typer honning direkte til forbrugeren - de fleste med etiketten fra Danmarks Biavlerforening. For at kunne anvende den, skal biavleren skrive under på, at hans honning er af god kvalitet og opfylder en række krav. Man kan klage til Danmarks Biavlerforening, som har pligt til at forfølge sagen, hvis honningen ikke overholder kravene.

I øvrigt kan honning sælges med andre etiketter, blot disse overholder mærkningsreglerne. Det indebærer blandt andet en tekst der siger at "Børn under 1 år honning bør ikke få honning." Honning er et ubehandlet naturprodukt og derfor ikke steril.

Nogle biavlere foretrækker at levere honningen til en honningcentral, som sørger for færdigbehandling og pakning. På honningcentralen varmes honningen forsigtigt op til ca. 40 grader, så bliver den flydende hvorefter den kan sies, røres og tappes på glas eller bæger.



*Honning er et naturprodukt med en mangfoldighed af smag, duft, udseende og konsistens. Foto Palle Frejvald.*

## Anvendelse af honning

Der er et utal af anvendelsesmuligheder for honning. Den gode honningmad kender alle. Mange bruger flydende honning på morgenbordet, til at søde teen, yoghurten eller over osten. Honning kan bruges som krydderi og smagsgiver i mange retter. Også surdejen kan have brug for lidt honning. Find opskrifter [her](#)



*Honning og ost er som skabt til hinanden. Foto Palle Frejvald.*