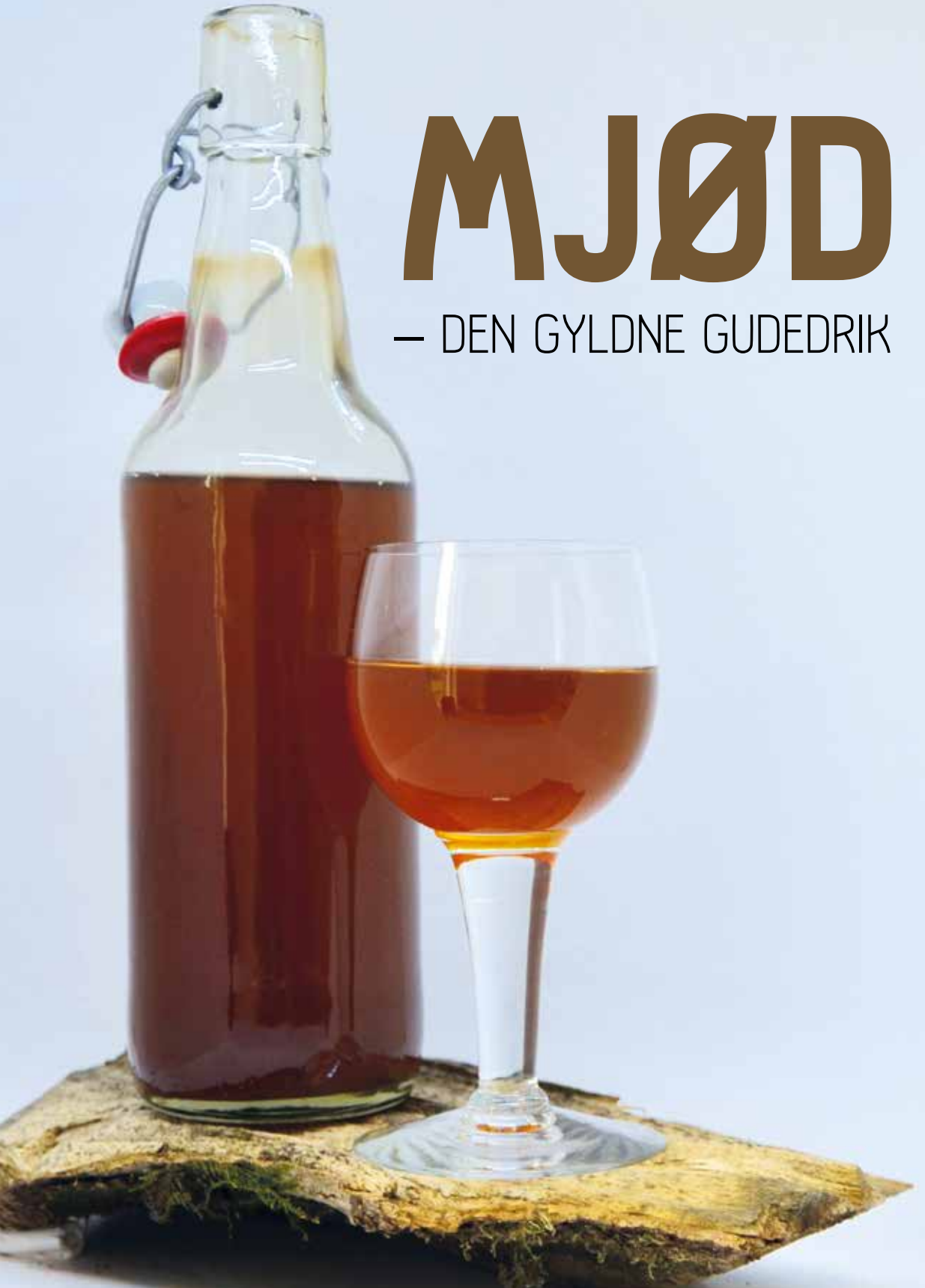


MJØD

– DEN GYLDNE GUDEDRIK



En oldgammel opfindelse



Mjød er i folks bevidsthed knyttet til vikingetiden, men faktisk går mjødens historie meget længere tilbage i tiden. Helt grundlæggende er mjød gæret honningvand, og det er antagelig den ældst kendte gærede drik i verden. Mjød har været drukket i stort set alle kulturer, som har haft adgang til honning – og ikke kun i Norden. Nogle af de tidligste fund som indikerer mjødfremstilling, stammer fra Kina og strækker sig op mod 9000 år tilbage i tiden.

I Nordeuropa viser fund fra bronzealderen og den tidlige jernalder (ca. 2000 – 400 f.kr.), at det har været brugt at lave mjød. Fundene består først og fremmest af bundfald i kar, der er fundet i grave for folk fra samfundets overklasse. Antagelig har karrene indeholdt en drik til rejsen til dødsriget. Analyser af bundfaldet viser, at der har været tale om en drik brygget på honning, idet bundfaldet næsten udelukkende består af pollen.

Mjød har næppe været en almindelig drik, men en særlig luksus, som kun kom nogle få til del, og som kun brugtes ved særligt festlige lejligheder, der sagtens kan have været af kultisk karakter. I visse tilfælde ser det ud til, at man har krydret drikken med urter som mjødurt eller perikon.

Selvom mjød ikke er vikingernes opfindelse, så kommer man ikke uden om, at vikinger og mjød er tæt knyttede. Sandsynligvis blev drikken brugt ved højtidelige lejligheder, bl.a. ved de årlige frugtbarhedsritualer. Mjød er sandsynligvis også anvendt til at indgyde vikingekrigerne mod, når de skulle i kamp. Og sagnene fortæller at vikinger, der fik en ærefuld død, ville få serveret mjød i Valhalla af frugtbarhedsgudinden Freja.

I 1555 blev den ældste nordiske opskrift på mjød udgivet, og ifølge opskriften skal der anvendes vand, honning, humle og gær. Den første danske trykte kokebog fra 1616 indeholder opskrifter på hvid mjød og krydret mjød. Indtil 1770 havde man i de nordiske lande en tradition, hvor der skulle skåles i mjød, når der var høstfest og man fejrede Mikkelsdag den 29. september.

Blandt biavlere har der altid været en tradition for at brygge mjød, men i de senere år er der kommet stadig flere professionelle mikro mjødbryggerier til, hvor man arbejder med at udvikle den mest spændende og velsmagende mjød.

Honeymoon

Ordet "honey-moon" (=honningmåne, =hvedebrødsdage) kommer af at de nygiftede skulle drikke mjød i en hel måned (a moon) efter brylluppet. Hvis mjøden var af "god kvalitet" ville der blive født en søn 9 måneder senere.

Mikkels Dag er mjødens dag

Indtil for et par hundrede år siden var det overalt i de nordiske lande en tradition, at høsten skulle fejres med at der blev skålet i mjød og spist kommenskringler på Mikkelsdag, som hvert år falder den 29. september.

Find din favorit

Mjød er en alkoholisk drik fremstillet ved at gære en blanding af honning og vand. Traditionel mjød er simpelthen honning og vand. Nogen tror fejlagtigt at mjød er det samme som øl, der er gærdet på korn. Men mjød er i virkeligheden klassificeret som hedvin, med en alkoholprocent, der typisk ligger på omkring 15.

Mjød kan være sød, semi-sød eller tør. Med en høj rest-sødme vil der være meget uforgæret honning i mjøden, mens det modsatte gør dig gældende i en tør mjød, hvor stort set alle sukkerstofferne er gæret til alkohol.

Gennem årene har der eksisteret mange forskellige typer af mjød, med rødder i de gamle kulturer. Varianterne strækker sig over den traditionelle mjød til indviklede blandinger af frugtsaft og urter. Traditionen med at tilføje bitre urter startede i middelalderen. At blande druer og anden frugt med mjød startede i den romerske tidsalder.



TYPER AF MJØD

- Ren honningmjød (brygget på vand & honning)
- Kryddermjød (brygget på vand/saft/most, honning & tørrede krydderier)
- Frugtmjød, som også kaldes melomel (brygget på most/saft & honning)
- Urtemjød (brygget på vand/most/saft, friske urter & honning)
- Maltmjød (brygget på vand/most/saft, byg/humle & honning)
- Andre kreative varianter

Endvidere kan de forskellige typer af mjød være mousserende, hvor der er opbygget et tryk i flasken, og mjøden opleves let boblende. Dette sker ved, at mjøden gennemgår en ekstra gæring, efter den er fyldt på flaske.



Mjødurten

Som navnet antyder, så har mjødurten gennem tiden været anvendt meget som smagsgiver i mjød. Med sin søde og krydrede duft er mjødurten en oplagt ingrediens til mjødbrygningen. Planten har endvidere mange medicinske egenskaber, da den blandt andet indeholder det smertestillende stof salicylsyre. Mjødurten er almindelig udbredt i Danmark. Samtidig er planten rig på pollen og derfor en god biplante.

Brug mjød

Med de mange varianter, der findes af mjød, er der selvfølgelig også mange smagsvarianter, og derfor er anvendelsesmulighederne også mange.

Mjød er en fantastisk dessertvin. Hvis den serveres kold, passer den perfekt til en sommerdag på terrassen. De mere tørre typer af mjød kan nydes som avec sammen med kaffe. Og endelig kan mjød selvfølgelig bruges i madlavning og cocktails.



MJØD-COCKTAIL

4 cl Gin
2 cl Lemonjuice
3 cl Sød mjød

Ingredienserne blandes og shakes med knust is.



BARBECUE TIL MARINADE

1/2 dl sød eller krydret mjød
1 håndfuld hakket frisk timian og rosmarin
2 spsk. honning
2 spsk. olivenolie
1 spsk. tomatpure
1 spsk. røget paprika
1 fed presset hvidløg
Salt og peber

Ingredienserne blandes og påføres kødet under tilberedning.



Læs mere om mjød:

www.vi-elsker-honning.dk

www.mjødensdag.dk

Mjød – verdens ældste vin. Skrevet af Søren Lyshøj udgivet i 2016 af forlaget Koustrup & Co.

MJØD – DEN GYLDNE GUDEDRIK

Udgivet september 2018

Dette hæfte er udarbejdet af Karin Sloth (Snoremark ApS), Rolf Tulstrup Theuerkauf (Danmarks Biavlerforening) og Rune Havgaard Sørensen (Danmarks Biavlerforening).

Oplag: 20.000

Tryk og layout: Jørn Thomsen Elbo

Danmarks Biavlerforening

Fulbyvej 15

4180 Sorø

dansk@biavl.dk

www.biavl.dk



RÅ ÆBLEKAGE MED MJØD

20 makroner
5 spsk. mjød
8 æbler
3 spsk. friskpresset citronsaft
3 spsk. honning
2,5 dl fløde

Makronerne knuses i bunden af en skål og vædes med mjød. Æblerne skrælles og rives groft.

De revne æbler vendes først i friskpresset citronsaft, og derefter i honning. Dernæst lægges æblemassen forsigtigt over makronerne. Fløden piskes og lægges på toppen af æblekagen.