

## Honungshantering **LÄS VIDARE**

### Honungshantering.

EKOBI-metoden.

*Så här får man honungen att snabbt stelna och bli "som smör".*

### BEREDNING AV "LEVANDE YMP"

Man planerar och bereder den "Levande" Ymp-honungen i lagom tid före slungningen. En kraftig bormaskin på c:a 300 v/min är bra att använda vid ympberedning och vid själva ympningen.

För att inte överbelasta motorn använder man en spiral med liten diameter.

1. "Levande ymp" tillbereds av **nyslungad honung**. Ta 3% av skörden som skall ympas, se tabell nedan. Temp 20– 30°C. I den rör du ner **10% gammal** kristalliserad honung som *startymp*, och det går bra med honung från förra årets skörd och honungen behöver inte ens vara finkristallin.
2. Kyl blandningen till ca 10 grader i kylskåp. När den svalnat rör du kraftigt i ca 1 minut och ställer in den igen.
3. Rörningen upprepas med högst 12 timmars intervall tills den "levande" ymphonungen är **fast och krämig, som salva**. Den färdiga "levande" ymphonungen kan förvaras i kylskåp ytterligare något dygn. Den kommer i så fall att hårdna så att man kan hålla kärlet upp och ned utan att den rinner ur kärlet.

*Den "Levande ymphonungen" måste nu användas inom de närmaste dygnen. Om man använder rapshonung så är ympen klar redan efter 2 dygn. Rallarshonung kan behöva röras i en hel vecka!*

### YMPNING MED "LEVANDE YMP"

4. Din nyslungade honung bör ha en temp på 25—27 °C.
5. Den färdiga "levande" ymphonungen(10°C) röres först ut med 2 delar nyslungad honung(25-27°C) för att den ska bli flytande och lättare att blanda ut i skörden.
6. Den så utspädda "levande" ymphonungen blandas nu i skörden **under samtidig omrörning**. Omrörningen måste pågå tills blandningen ser jämn och slät ut.

*Det är väsentligt att ymphonungen omedelbart omröres annars blir denna förstörd.*

## HONUNGENS LAGRING UNDER KRISTALLISATIONEN

7. Honungen ställs att kristallisera vid 5-15°C.

*Det är inte någon större brådska att kyla honungen men inom ett dygn bör den ha kylts ner. Vid lagring i högre temperatur än 15°C kan honungen bli kornigare. Vid lägre temperatur än 5°C kristalliserar honungen väldigt långsamt. En lämplig temperatur är 10-12°C. Inom några dagar har honungen stelnat och efter ytterligare någon vecka är den hård.*

*Efter ca 3 veckor när honungen kristalliserat färdigt är den mycket hård och finkornig.*

## TAPPNING PÅ KONSUMENTFÖRPACKNINGAR

8. Den färdigkristalliserade honungen uppvärms försiktigt i värmerum, bastu eller värmeskåp vid 30-35 °C.

9. Honungen omröres sedan med en bormaskin, spiral eller plattrörare så att eventuella klumpar löses upp och honungen blir jämn och flytande.

10. Vid behov hålles sedan honungen över till ett tappkärl.

11. Om flera sorters honung har blandats i tappkärlet behövs försiktig omrörning under en stund varvid även eventuella luftbubblor stiger till ytan. Inblandning av en delmängd (10-30%) okristalliserad honung kan ev. också göras i tappkärlet. Några timmar bör luft få stiga till ytan utan omrörning.

12. Honungen tappas sedan på konsumentförpackningar som omedelbart kyles och ställs att efterkristallisera på plant underlag vid 5-10°C under 1-2 veckor.

## **HONUNGEN ÄR SEDAN KLAR FÖR LEVERANS**

### Definitioner.

*Startymp:* det är en liten mängd kristalliserad honung som används för att få igång kristallisationen av den "levande ympen."

*Levande ymp:* Det är den honung som du rör ned i din nyslungade honung. Den har genom denna behandling fått en stor mängd kristallkärnor som tillåtit växa till lämplig storlek för att inte upplösas vid själva ympningen.

*Honung som ympats så här kristalliserar mycket finkornigt och behöver inte röras mer i detta kärlet förrän det är dags för uppvärmning och tappning.*

### DIREKTAPPNING

*Från punkt 6 kan man direkt tappa på konsumentförpackning om man först rör till dess den tjocknat, annars blir den för hård, men inte mer heller, för då blir honungen för lös.*

*Efter tappning gå direkt till punkt 7 och efter 3 veckor har honungen kristalliserat färdigt i konsumentförpackningarna.*

**Honung      Ymp 3%**

**50 kg        1,5 kg**

**100 kg      3,0 kg**

**500 kg      15,0 kg**