

Recept

Honungsmjöd Hunajaviiniä

Ohjeet

Tämä sivu sisältää kerättyjä ei kokeiltuja ohjeita. Hän joka uskaltaa kokeilla, tekee sen omalla vastuulla, ja vastaa itse seuraamuksista

Hunajaviini on historiallisesti hyvin vanha juoma. Tanskan Jyllannin Egtvednaisen haudasta (ajalta 1350 e.Kr) on löydetty koivutuohiämpäri missä oli ollut hunajajuomaa "mjöd", juoma oli makeutettu hunajalla ja sisälsi karpaloa vehnää sekä eri mausteita. Juellinge Lollandilla on löydetty naisen hauta joka on ajalta Rooman vanhempi rautakausi, haudassa oli pronssiastia jossa oli hunajanviinijäämiä, juoma oli tehty ohrasta, variksenmarjasta, mustikasta ja puolukasta, tämäkin juoma oli makeutettu hunajalla, (lähde: Jensen "Danmarks oldtid , Egtvedkvinnans grav (ca 1350-talet f.kr) från Jylland ja , I Juellinge på Lolland fann man en kvinnograv, daterad äldre romersk järnålder)

Maailman tarut ja tekstit kertovat myös että hunajaviiniä joivat sekä jumalat että ihmiset. Hunajaviini oli osa kelttien ja viikinkien rituaalit ja usko oli suuri että hunajaviinillä oli sekä maaginen että terveydellinen vaikutus.

Hunajaviini paransi jopa lapsensaantia ja sana Honey-moon tuli siitä että vastaviihityt oli häitteen jälkeen juotava hunajaviiniä kuukauden ajan, ja kun hunajaviini oli hyvälaatuista syntyi poika 9 kuukauden jälkeen.....

Hunajaviini on

Yksinkertaisesti veteen liuotettua hunajaa johon hiivaa on lisätty. Hiiva tekee hunajan sokerista alkoholia mutta säilyttää kuitenkin hunajan hyvät maut. Kun hunajaviini on valmis juoma pullotetaan ja varastoidaan 1-3 vuotta ennen kuin sitä juodaan.

Tanskan mehiläishoitajien hunajatuotekilpailussa v.2007 voitti vuoden hunajaviinitittelin hunajaviini vuodelta 1961

Vesi

Veden on oltava hyvänmakuista klooritonta ja ehdottomasti puhdasta

Hunaja

Hunajissa on iso ero, maut vaihtelevat kukkien mukaan. Mieto vaalea hunaja antaa vaalean juoman ja vaalean maun. Tumma aromikas taas antaa vahvemman maun. Vaaleasta hunajasta saa hyvän hedelmäjuoman. Tummempi hunaja sopii paremmin taas makeaksi maustehunajaviiniksi.

Peitevahat

Linkouksen jälkeen korjataan talteen kaikki peitevahat ja liotetaan ja käytetään. Lingon hunajajäämät otetaan talteen ja käytetään. Tanskalaisten vanhojen ohjeitten mukaan tämä antaa viinille hyvän maun eikä muutama kuollut mehiläinen haittaa ollenkaan.

Hiivat

1 osa hunajaa ja 5 osaa vettä sekoitetaan, anna seistä ulkona ilman kantta muutaman päivän ota sisään ja anna käydä, maista. Jos juoma ei ole juomakelpoinen heitä pois. Yritä uudestaan, syksyllä on runsaasti hiivabakteereita ilmassa. Jos villihiivan teko onnistuu tätä voi hoitaa ruokkia kunnes on seuraava hunajaviininteko-aika.

Parempi ja luotettavampi tapa on ostaa viinihiivaa aluksi. Kun hunajaviinin [pohjasakkaa](#) säästää ja käyttää kerrasta toiseen syntyy oma kulttuuri ja on hyvä 4-5 teon jälkeen.

Marjat ja hedelmät

Tavallisesti käytetään 8,1 kg hedelmää 25 l nesteeseen . Lisää marjat nesteeseen vasta kun käyminen on kunnolla käynnissä.

Puolukkaa survotaan ja lisätään 3 erässä parin päivän välein, puolukka sisältää luonnollinen säilöntäaine joka voi olla haitallinen hiivalle. (20 l nestettä + 3kg puolukkaa ja 1 kg mustikkaa värin takia)

Mausteet

Ole varovainen ettet ylimausta hyvää hunajajuomaa. Hunaja on hunajaviinin paras mauste! Vanhoissa viiniresepteissä mainitaan mm. inkivääri, neilikka, kaneli, sahrami, suopursu ?? (aiheuttaa päänsärkyä C v. Linn'e), humala, mesiangervo, fenkoli, anis, kumina, muskotti, hunaja, katajanmarjat, horsma, suomyrtti, väinönputki, siankärsämö.

Yrtit saa olla enintään 25 tuntia nesteessä ettei kitkeruus ja pahanmakuisuus synny.

Tavalliset viinireseptit ja ohjeet voi käyttää ja korvata sokerin hunajalla. Muistettava on että marjat lisätään vasta kun käyminen on jo hyvin käynnissä. Villikäymisen estämiseksi on myös hyvä keittää hunajan osa vedessä n.15-25 minuuttia ja kuoria nesteen hyvin. Peitevaa voi liottaa yön yli, sekoittaa hyvin, siivilöidä ja käyttää, tarkistettua Oechsle mittarilla nesteen sokerimäärään lisätään hunajaa sen mukaan kun tulosta haluaa. Jos haluat terveellisemmän hunajaviinin on lämmittävä hunajan varovaisesti 30-40 asteeksi, se on maks. lämpö jotta et vahingoita hunajan terveelliset aineet.

Ohjeet

Viikinkien Hunajaviini

Kun haluat tehdä alkuperäistä hunajaviiniä jolla on historiallista taustaa tarvitset

Käymisastia

n.25-30 liter.

Vettä

n . 17 l. erittäin hyvää vettä, mieluiten lähdevettä (klooripitoista hanavettä ei kelpaa)

Hunajaa

Jotta hunajaviinilläsi olisi sinulle terveydellinen vaikutus on käyttämäsi hunajan tultava lähialueeltasi. Lähialueen mehiläishoitaja tuottaa hunajaa omasta luonnostasi ja se hunaja suositellaan se sisältää kehosi tarvitsemat, sinulle tutut tärkeät hivenaineet, mineraaleja ja siitepölyä että voisit hyvin. Lähialueesi hunaja on todennäköisesti hyvä sekä nuhalle että yliherkkyydelle. Maista ja haista hunajaa kuten todellinen viiniekspertti,

päätä jos juuri tästä hunajasta tulee hyvää hunajaviiniä. Kysy mehiläishoitajaltasi jos hänellä on alkukesän, kesän ja syksyn hunajaa jäljellä että voit verrata. Maut ja tuoksut ovat hyvin erilaisia ja ratkaisee hunajaviinisi maun (mausteita lukuunottamatta)

Hiiva

Voit yrittää tehdä oma hiivakulttuurisi, tämä on riskialtis tehtävä joka epäonnistuu usein. 1 osa hunajaa ja 5 osaa vettä sekoitetaan, anna seistä ulkona ilman kantta muutaman päivän ota sisään ja anna käydä, maista. Jos juoma ei ole juomakelpoinen heitä pois. Yritä uudestaan, syksyllä on runsaasti hiivabakteereita ilmassa. Jos villihiivan teko onnistuu tätä voi hoitaa ruokkia kunnes on seuraava hunajaviinintekoaika. Parempi ja luotettavampi tapa on ostaa viinihiivaa, jatkossa voi hunajaviinin pohjasakkaa säästää ja käyttää kerrasta toiseen niin syntyy oma kulttuuri, tämä on hyvä 4-5 teon jälkeen

Marjat ja hedelmät hunajaviinissä

Muutama viipaletta hapanta hedelmää voi vauhdittaa hidas käyminen, happamuus alentaa nesteen ph arvon ja käymisestä tulee tehokkaampaa, paras ph arvo on 4,5-5. Hedelmät ja marjat antavat myös makua juomalle ja peittää hunajan hienon maun Jos hunaja ei ole täydellisen makuista voi hedelmän ja marjan korjata asian. Murskaa hedelmät, marjat ja lisää astiaan vasta kuin käyminen on vauhdissa. Kun hunajaviini siirretään astiasta toiseen siivilöidään marjat pois

Yrtit

Voit maustaa hunajaviinisi samoilla yrteillä jotka sopivat viinille. Ole varovainen ettet ylimausta hyvää hunajajuomaa. Esim. suonpursu antaa juomalle kitkerän maun etkä nukahda turhaan, humala antaa saman kitkeryyden mutta siitä väsyä. Hyvän hunajaviinin saa puolukasta joka juodaan jääkylmänä.

Huom.

Hunaja on paras mauste hunajaviinissä, muuta ei tarvitse!

Ohje

Sekoita 3,5 kg hunajaa 17 l veteen. (lämmitä varovaisesti hunajan 30-40 asteeksi, se on

maks. lämpö jotta et vahingoita hunajan terveelliset aineet ja sekoita veteen) anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi ja lisää hiivaa ja sulje astian. Jos tahdot lisätä hedelmiä tai marjoja on tärkeää että käyminen on kunnolla käynnissä ettei villikäyminen syntyisi! (Survottua puolukkaa lisätään 3ssa erässä) Kansi päälle ja odota, sekoita nesteen aluksi päivittäin puhtaalla kauhalla , Älä koskaan heiluta astiaa silloin hiilihappoa voi syntyä ja paine syntyä. Jos käyminen on hidasta niin malttia vain!!

Nyt

3-8 viikon kuluttua on juoma käynyt loppuun ja alkoholipitoisuus on 4-5% Jos tahdot väkevämpää lisäät 3 kg hunajaa ja annat käydä vielä. Kun olet tyytyväinen juomaasi vie astian viileämpään lepäämään 5-10 päiväksi. Käyminen loppuu silloin täysin. Tämän jälkeen pulloitat juomasi ja annat juoman levätä 4 viikkoa, juo runoile ja nauti. Hunajaviini voi olla petollinen koska se on makunsa vahvempi .

Piilota hunajaviinisi

Ensimmäiset 3-6 kuukautta hunajaviinisi on hieman sameaa hyvin terveellistä mm.hunajan ansiosta. Vahvaa hunajaviiniä voi hyvin varastoida kellaritilassa ja on parhaimillaan 5 vuoden jälkeen joka on silloin kirkkaampaa, hiivanmakua ei ole, varastoitu hunajaviini ei ole yhtä terveellistä ja hiukan kuiva, lisäämällä vähän hunajaa tässä vaiheessa poistaa kuivuuden jos ei siitä pidä

Uutta hunajaviiniä

Säästä vähän hunajaviininastian pohjasakkaa, sekoita sakkaan vähän vettä ja säilytä kylmässä .



Buckfastin Luostari-hunajaviini

10 litraa

Paras Hunajaviini tehdään puhtaasta vedestä ja puhtaasta hunajasta. Suhteet on oltava

2,5 kg hunajaa – 10 litraa vettä. Suositus 3,5 kg hunajaa

Hunaja sulatetaan veteen ja lämmitetään kiehumispisteeseen, (saa ainoastaan hetken kiehua) (Voit tarkistaa hunajaveden sokeripitoisuuden Oechsle mittarilla jonka pitäisi näyttää 1075-1085 lämpötilassa 20C)

Anna hunajaveden jäähtyä alle 30C ennen kuin lisät viinihiivan. Lisää hunajaveteen sitruunamehua (2 sitruunaa/ 10 l vettä) Jos tahdot maustaa viinisi voit lisätä hunajaveteen esim. sitruunakuorta (maks. ½ sitruunasta) 1-2 mausteneilikkaa ja ehkä hieman kanelikuorta. (kaikki / 10 l vettä)

Kolmantena päivänä käyminen pitäisi olla täyskäynnissä jos käymisastia on ollut huonelämmössä. Käymisajanaikana lämpötilan olisi oltava mahdollisimman tasainen. Käymisaika voi vaihdella 2-6 kuukauteen hunajatyypin, - määrän ja lämpötilan takia.

Pullota ja anna levätä n. vuoden

Huom. Kaikki kotiviinin valmistuksessa käytettävät välineet kuten astiat, lapot, pullot ym. on oltava ehdottoman puhtaita. Pelkkä pesu esim. astianpesuaineella ei riitä, vaan valmistusvälineet on käsiteltävä puhdistus- ja desinfiointiaineella

(Käymisen tuloksena syntyy alkoholiliuos, jossa on alkoholia max. 17%. Kun se ylitetään hiiva kuolee)

Vaalea hunajaviini

4 l vettä

1 kg hunajaa

viinihiivaa

(1 rkl humalaa 7 kg hunajaa)

Lämmitä varovaisesti veden (maks. 40C) lisää hunajaa, anna veden jähhtyä 25C :ksi ennenkuin lisät hiivat. Jos tahdot lisätä humalaa juomaasi niin keitä humalat 10 min ja siivilöi nesteen ennen kuin lisäät sen juomaan. Helpointa on jälkimaustaa juoman että saa oikean kitkeryyden.

Tumma hunajaviini 16 %

Tummassa hunajaviinissä käytetään 1 kg hunajaa ja 2 litraa vettä

Hunajanetin keskustelupalstalta

JL:n juoma

Tein yhden satsin viiniä ja tällä kertaa hyvän puolukkasadon kunniaksi laitoin mukaan yhden kilon puolukoita.

- lisätään puolukoiden päälle kiehuva vettä n. 5 litraa (kalttaus)
- 8 kg hunajaa keitellään pienin erin vesiliuoksina n. 5 min (esim 50% vettä ja 50% hunajaa) ja kaadetaan puolukka- vesi -seoksen päälle
- sitten seurasin kaupasta ostetun kotiviinipakkauksen ohjeita: entsyymit 45 asteiseen liuokseen,
- hiivan herätys jäi neljään tuntiin, ravintosuolat lisätty 31 asteiseen seokseen, hiiva lisätty vähän alle 30 asteiseen liuokseen
- osa keitetyistä ja jäähtyneistä hunaja- vesi seoksista lisättiin vasta seuraavana päivänä, ja liuoksen kokonaismääräksi tuli 25 litraa (näin ei homma veny liikaa, koska kiehuvan kuuman liuoksen jäähdyttely tahtoo muutenkin venyä pikkutunneille)
- sekottelin käyvää liuosta päivittäin
- puolukan mäskit poistetaan esim. lappoamalla muutaman päivän jälkeen, ne voi myös alunperin sulkea harsokankaaseen
- käyminen päättyi n. kolmen viikon päästä ja sen jälleen selkeytys pakkauksen ohjeiden mukaisesti ja useampi lappoaminen astiasta toiseen
- kun käyminen päättyy, on ominaispaino alle yhden, jotain 0,995 (käymisen alussa tiheys oli >1,1)
- viini oli tässä vaiheessa aivan kirkasta ja hennon vaalean punaista
- ennen pullotusta tein jälkimakeutuksen keitetyllä hunajavesi -seoksella ja tässä kohtaa tuli tehtyä moka:
jälkimakeutus olisi pitänyt tehdä sokerilla, koska liuokseen ilmestyi sakkaa heti jälkimakeutuksen jälkeen
(ilmeisesti liian pienen keittoajan takia ?)

-edellinen satsi tuli tehtyä 1994 ja on nyt parempaa kuin koskaan, valitettavasti vain puoli pulloa jäljellä...

Tanskalainen Maustehunajaviini

resepti on 1800 - alusta

10 litraa

4 kg hunajaa

9 litraa vettä

1 paketti [Kotiiviinin käymisainepakkaus ohjeen mukaan](#)

40 g kokonainen inkivääriä

5g kokonaisia kardemummia

10g kokonainen kanelikuori

5g anista

5g korianderin siemeniä

2g murskattua muskottipähkinää

Tee näin

3 litraa vettä ja hunaja keitetään 5 minuuttia ja kuoritaan tarkoin, lisää loput vesi ja kaadetaan käymisastiaan , kaikki mausteet lisätään astiaan samantien. Kun hunajavesi on jäähtynyt alle 30 C lisätään hiivat Kotiiviinin käymispakkauksen mukaisesti. Heiluta Käymisastia usein ensimmäisinä viikkoina. 8 viikon kuluttua mausteet poistetaan ja hunajaviini siirretään varovaisesti toiseen astiaan. Sama 4 viikon kuluttua hunajaviini pullotetaan. Anna levätä n. vuoden (Tätä hunajaviiniä voi nauttia lonkerona kun lisää lasiin sitruunamehua ja jääpaloja)

[Göinge reseptit](#)

Tanskan Mjöd ohjeita

Skrevet i Tfb nummer 1 20 januar 1956 side 15

Denne opskrift stammer fra Bjerre herred omkring 1865, derfor de gamle mål. 12 pund honning koges med 16 potter vand. Det skummes meget omhyggeligt, og når det er skummet færdig, tages det af ilden og irøres, mens det er varmt,

4 lod spansk humle,

4 lod galengarod,

4 lod småt skåret ingefær,
1 lod hel kardemomme,
1 lod muskatnød.

Det afkøles, hvorefter det stivnede voks kan fjernes. Væsken fyldes på en omhyggeligt rensed lerdunk eller anker med lidt ølgær, ca. 1 spiseskefuld til 36 l ialt. Det stilles mørkt og køligt med åben spuns, så det gærede stadig kan flyde ud af spunshullet ned på et fad, der stilles under. Man må sørge for, at ankeret er fuldt. Det, der flyder ud, hældes tilbage på beholderen. Når gæringen er afsluttet, slås spunshullet til, og mjøden ligger atter 3 måneder, hvorefter den tappes på rene, mørke flasker, der proppes og lakkes. Når honningen er slynget, skrubes alt fra maskinen ned i beholderen, også voks og andre urenheder. Man forklarer i den gamle opskrift, at netop disse ting giver den fine smag - selv en død bi betyder intet - men måske det i vore øren lyder mindre hygiejnisk. Mjød tilberedt 1955 drikkes til jul 1956. Med hensyn til målene skal jeg opgive,

1 lod = 15 g,
1 pot = 1 ltr.,
1 pund = 500 g.

Hunajviiniä

3 kg hunajaa
8 litraa vettä
4 kpl sitruunaa
1 Viinihiivaa, Kotiviinin käymisainepakkaus ohjeen mukaan

Keitä hunajat ja 3-4 vettä 5 min. Kuori tarkoin ja lisää loput vesi sitruunamehua + hedelmäosat, Kun lämpötila on laskenut 30C hiivat lisätään pakkauksen mukaisesti Anna käydä 3 kuukautta. Ravistele astia usein aluksi. 3 kuukauden jälkeen hunajviini siirretään varovaisesti uuteen astiaan ja annetaan seistä muutaman kuukauden ajan ennen kuin pullotetaan.

20 l Hunajviiniä

15 l hyvää vettä
7,5 kg hunajaa
40 g humalaa
1 kanelitanko
sitruunankuorta 1 sitruunasta

Tai

20 l Hunajaviini

16 l hyvää vettä
8 kg hunajaa
170 g rusinoita
170 g humalaa
40 g inkiväiriä

Anna käydä loppuun. Pullota.
Hunaja on parhaimillaan vuoden kuluttua

Hiirenkorvasta

10l vettä
6 kg hunajaa
1,5 l koivun hiirenkorvia
0,5-1l suomyrtti (Myrica gale L)
1 pkt viinihiivaa

Keitä teetä koivun hiirenkorvista ja suomyrtestä. Keitä puolet hunajasta 10 l vedessä.
Anna jäähtyä (n. 30c) lisää hiivat ja kaada kaikki käymisastiaan.
2 viikkoa myöhemmin keitöt loput hunajat 10 l vedessä anna jäähtyä ja lisää astiaan
Anna käydä loppuun, pullota ja säilytä viilessä.

Mahlaviini

9 l koivun mahlaa

6 sitruunaa

0,5 kg rusinoita

viinihiivapakkaus

2,5 kg sokeria

(tai hunajaa?????? Sopiikohan hunaja tähänkin Huom. ei ole reseptissä??)

Juuri ennen kuin koivunlehdet puhkeaa poraat reiän n. 40 cm maasta koivunrunkoon ja asetat reikään reiänkokoinen putki ja annat korkeintaan 5 litraa mahlaa valua astiaan, muista sulkea reiänaukko kun olet valmis ettei koivu kuole! Hakkaa ja keitä rusinat 3 l mahlassa 3 minuuttia (jos käytät hunajaa niin keitä ensin hunajaa, kuori ja lisää rusinat sen jälkeen ja keitä nyt rusinat 3 minuuttia) Lisää loput mahlasta sitruunamehu viinihiivat pakkauksen ohjeen mukaisesti. Siivilöi rusinat pois 7 päivän jälkeen ja anna juoman käydä loppuun. Pullota ja säilytä viileässä

Hyvän ruokajuoman saa kun 4-5 l mahlaan lisätään 5 dl sokeria oluthiivaa ja annetaan käydä 4-5vol% vahvuudeksi. Koivunmahla ei maistu paljoakaan mutta sisältää runsaasti elinvoimaa, pitkän talven jälkeen viikingit joivat tätä voidakseen hyvin

Hunajasima

Suomenkielen sana sima on synonyymi meden kanssa, joten on oletettavaa että suomalainenkin sima oli aiemmin hunajapohjaista. Juhlahuomaksi kannattaa valmistaa hunajasimaa, "Jumalten nektaria"

4 l vettä

450 g kotimaista hunajaa

2 sitruunaa

riipaus hiivaa

Kiehauta osa vedestä ja kaada se hunajan päälle. Lisää loput vedestä sekä sitruunoiden mehu. Lisää haaleaan seokseen hiiva, n. 1/5 tl. Anna käydä huoneen lämmössä seuraavaan päivään. Siivilöi ja pullota sima. Lisää jokaiseen pulloon teelusikallinen sokeria. Sima valmistuu viileässä paikassa noin viikossa., huoneenlämmössä noin

kolmessa päivässä. Huom! Paine pullossa kasvaa käymisen jatkuessa, joten älä käytä liian tiukkaa korkkia. Säilytä sima viileässä ja käytä noin viikon kuluessa.

Sml

Raikas hunajajuoma

3,5 l vettä

450 g kotimaista hunajaa

1 dl vastapuristettua sitruunamehua tai sitruunamehutiivistettä

Sekoita hunaja haaleaan veteen. Lisää sitruunamehu ja jäähdytä kylmäksi. Tarjoa jääpalojen kera

Sml

Bornholmin Snapsi (Tanska)

0,75 l Aalborgs Jubileums Akvavit

450 g hunajaa

Sekoitetaan ja nautitaan snapsina

Liköörit

700g hunajaa

70cl vodkaa 37,5%

1-2 palaa kokonainen kaneli, tai pala vaniljatankoa

1 kunnan pala apelsiinikuorta

Anna kaikkien paitsi vodka kieua kevyesti, anna sekoitteen jäähtyä poista mausteet ja appelsiinkuoren, Sekoita vodkaan pullosta ja anna seistä n. viikkoa. (tästä tulee 1,1 litraa kullankeltaista 24 % likööriä)

Marjalikööri

½ kg marjoja
450 gr hunajaa
0,75 cl esim. vodka

Murska marjat kevyesti, lisää alkoholi ja hunaja, sekoita varovaisesti kaikki ja sen jälkeen muutaman kerran, ja anna olla n. kuukauden, siivilöi kja pullota. Marjat voit käyttää esim kakkutäytteeksi

Kanervalikööri

35 cl kirkasta
1-2 dl kanervan kukkia
½ dl juoksevaa hunajaa

Sekoita aineet ja anna seistä 2 viikkoa, siivilöi ja makeuta

KRUPNIK – TULINEN VODKA

1 1/2 dl hunajaa
1 dl vettä
1 vaniljatanko
1/4 tl muskottipähkinää
4 keskikokoista kanelitankoa
2 kokonaista neilikkaa
1/2 sitruunan kuori lastuina
1 pullo vodkaa

Sekoita vesi, hunaja, vaniljatanko ja kaikki mausteet sekä sitruunankuorilastut kattilassa. Kiehauta n. 5 min. Jäähdytä hetki ja lisää vodka. Siivilöi ja tarjoile kuumana tai kylmänä.

(Eu keittokirjasta)

Ostpreussischer Baerenfang

Zutaten

375 g feinsten blütenhonig (kein --Tannen- oder Waldhonig)

700 ml Wodka (40%Vol)

1 Zimtstange

0.5 Vanilleschote

4 Gewürznelken

Schale von 1/2 Zitrone

Anleitung Baerenfang ist etwas typisch ostpreussisches- fast so eine Art Nationalgetränk. Den Honig in einem weiten Stieltopf unter ständigem Rühren bei milder Hitze langsam flüssig werden lassen. Dabei nach und nach etwa die Hälfte des Wodkas einlaufen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Honig kalt rühren, dabei langsam den restlichen Wodka zugeben. Die Mischung zusammen mit den Gewürzen und der Zitronenschale in eine große vorbereitete Flasche oder ein Glasgefäß geben und 8 bis 10 Tage gut verschlossen bei Zimmertemperatur reifen lassen. Dann die Gewürze entfernen und den Likör in vorbereitete Flaschen oder Karaffen umfüllen. Bei Zimmertemperatur 4 Monate haltbar. Baerenfang trinkt man zu schwarzem oder russischem Tee oder nach dem Kaffee.

Bärenfang opstod i det 15. århundrede i de østpreussiske husholdninger. Siden 1945 udbredt på verdensplan. Blomsterhonning bliver opløst i Wodka. Dertil tilsættes vanille stang, kanelstang, nelliker og citronskal, samt andre krydderier. Det helle trækker i et par dag. Derefter sigtes drikken igennem en meget fin si og opbevares evt. i et mørkt fad. Drikken må ikke opbevares for koldt, da honningen så vil begynde at udkrystallisere. For at fremstille en Bärenfang finde der utallige lette og komplicerede opskrifter. Bärenfang bliver normalt fremstillet af blomsterhonning, da fremstilling af skovhonning kan give en bitter smag

Hunajatoti

Mehua ½ sitruunasta + 1 rkl hunajaa + lämmintä vettä. Kaada sopivan kokoiseen

konjakki tai vodkasnapsiin

Tai

Mausta iso kupillinen lämmintä hunajavettä inkiväärillä, kanelilla ja jauhetulla mustapippurilla, kaikki mausteet yhtä paljon tai vähän.

”Jälkipäivän juoma”

Lasillinen vastapuristettua sitruunamehua ja rkl hunajaa (+ munakeltuainen jos päivän olo on vaikeampi)

Terveysmoothie

1 dl maustamatonta jogurttia

1 dl maitoa

1 dl (pakastettua) marjoja

½dl hunajaa

Sekoita sauvasekoittimella kaada lasiin ja nauti

JOULUJUOMA

Udelivs hurtige mjød: (1,5 litraa)

0,5 l vettä

1 dl hunajaa

1 lusikallinen humalaa

1 g tuoretta inkivääriä

1 kanelitankoa

25 kokonaista neilikkaa

1 pullo pilsneriä

1 pullo porteria

1 pullo olutta (tanskan 1 pilsner, 1 guldøl og 1 porter yht. 1 litra).

Mausteet ja humala keitetään 10 min vedessä jonka jälkeen neste siivilöidään. Lisää hunaja ja sekoita hyvin kunnes hunaja on liuonnut. jäähdytä juoma ja juuri ennkuin tarjoilet lisäät oluet, tämä voi korvata glögin jouluksi