

YMPNING AV HONUNG MED ”LEVANDE YMP”.(EKObI-metoden)

Slät och fin honung, sådan som vi vill ha den, består av **små** kristaller, omgivna av just så mycket mättad honung (men inte kristalliserad) att konsistensen är den önskade – vid normal temperatur. Förutsatt att honungen är skördad vid rätt vattenhalt kan detta åstadkommas genom ett kraftfullt och flitigt rörande dagligen medan honungen kristalliserar. Det anses innebära att man gnider sönder sådana kristaller som blivit för stora. Erfarna biodlare kunde förkorta processen genom att ympa den nyslungade honungen med fin kristalliserad honung, men tappandet på burk kräver i båda fallen både tid och tålmod. Det finns en genväg till fin honung med mindre arbete: Att ympa med ”**levande ymp**”.

FAKTARUTA:

*Att ympa med ”levande ymp” är att tillsätta **kristallkärnor** i stället för kristaller, och i så stor mängd, att ingen kristall växer sig så stor, att honungen känns sandig. ”Levande” är ympen när den befinner sig på formtoppen med avseende på mängden kristallkärnor. Formtoppen varar inte mer än högst ett par dagar.*

Honung, skördad vid rätt vattenhalt, är en övermättad lösning av sockerarter i vatten. Den kommer förr eller senare att kristallisera, och det är det skeendet man vill påverka. Med för hög vattenhalt är honungen en omättad lösning, som det inte lönar sig att ympa. Kristallkärnor kan bara överleva i övermättad honung. Graden av mättnad varierar med honungens temperatur (värm honungen så blir den till slut en omättad lösning, det vill säga smälter).

RECEPT FÖR ”LEVANDE YMP”

Receptet baserar sig på 100 kg nyslungad honung. (Vid andra mängder använd procentsatserna 3% resp. 10% som anges nedan).

Om ympen görs med den nyslungade honungen, förvara den i ungefärligen rumstemperatur medan ympen blir färdig, detta för att undvika att en annan kristallisation sätter igång av sig själv.

1. Ta 3 % av honungsmängden, här alltså 3 kg.
2. Mät upp sedan tidigare **kristalliserad honung**, ca 10 % av ovan nämnda mängd, det är då 0,3 kg.
3. Blanda med föregående, rör samman i ca 1 minut.
4. Kyl blandningen till, ca 10 grader (exvis i kylskåp).
5. Rör två ggr dagligen **utan att temperaturen tillåts stiga**, till dess att ympen som orörd känns fast, men blir krämig vid rörningen. Då är det dags att gå vidare enligt nedan.



Färdig ”levande ymp”

Det tar normalt mellan ett till tre dygn för ympen att nå formtoppen, beroende på varifrån bina hämtat nektarn. **För rapshonung gäller 1-2 dygn, för blandad honung (trädgårdar, hagmarker, skog) 2-3 dygn.**

SÅ HÄR TILLGÅR YMPNINGEN

1. Den färdiga ”levande ympen” (nu alltså 3,3 kg vid kylskåpstemperatur) blandas, för att få en hanterlig konsistens, med en lika mängd av den honung som väntar på ympning och som har ungefärligen rumstemperatur. Blanda gärna maskinellt; två personer kan gärna hjälpas åt; en startar rörningen av ympen, och den andra håller i den flytande honungen i en fin stråle.



Ympen blandas här ut med lika mängd nyslungad honung

2. Dela sedan upp dessa c:a 6,6 kg i poster som motsvarar de kärl som väntar på att ympas.
3. Sätt igång rörningen av honungen som ska ympas och blanda in ympblandningen i en fin stråle. Blanda väl, - glöm inga hörnor.



Den utblandade ympen blandas här ner i den nyslungade honungen

4. Tappa upp på glasburkar och ställ svalt. Temperaturen skall vara under 15 grader. Ett källargolv kan vara utmärkt. Bred då gärna ett täcke över burkarna för att ge golvtemperatur åt det hela. Svalskåpet kan också gå bra om det räcker till. Kristallisationen går snabbt, - efter ett par dagar är honungen fast och efter 2-3 veckor genomkristalliserad. Här beror finhetsgraden av den temperatur man har, att lagra i 22 grader i stället för 15 ger en sandig honung. Fastheten varierar, beroende på från vilka blommor nektarn är tagen.



Honungen tappas på burk för att sen kylas ner

OBS! **Silningen** är extra viktig när man avser att behandla honungen med "levande ymp". Skräppartiklar lägger sig antingen på ytan eller på burkens botten, väl synliga!

LYCKA TILL!