MJÖD

Av Agne Säterberg

Den sockerhaltiga sav, som på våren stiger upp mellan barken och veden på björkar och lönnar, har länge varit utgångsmaterialet för alkoholhaltiga drycker. Honungsdrycker d.v.s. Mjöd i olika sammansättningar är känd över hela världen. Honung är inte självjäsande, vilket man kan tro. Man har i naturhonungen funnit vissa baktericida ämnen som bl. a. hindrar jäsningen. Dessa ämnen kallas inhibiner. Om honungen uppvärms till ca 80 grader så försvagas dessa inhibiner och jäsningen kan börja. Och vid kokning förstörs de helt. Utspädning har samma effekt. Först när honungen i vattenlösning kommer under 17%, kan den inte längre genom sin koncentration hindra uppkomsten av bakterier, men inte förrän i en 10%-ig lösning kan man räkna riklig utveckling av bakterier. För att få honungen att jäsa så krävs alltså en uppvärmning över 80 grader, eller utspädning till koncentrationer under 10%. Direkt solbestrålning av honung har i viss mån samma effekt som uppvärmning. I norden skattades honungsmjödet högre än ölet. Vildhonung var en svåråtkomlig vara. Hade man tillgång både till mjöd och öl, reserverades mjödet till de festligaste tillfällena och de förnämligaste gästerna.

I de islänska fornaldarsagorna omtalas, hur själva Oden genom sin saliv fick ölet att jäsa. Saliv innehåller nämligen amylas som har starkt försockrande förmåga.

Agne Säterberg (Destination Höga Kusten)
Körning
Nordingrå
www.destinationhogakusten.com

RECEPT

Gör avkok på björklöv och pors. Koka upp honung ca 4 burkar med 10 lit vatten. När det svalnat (ca 30 grader) blandas honung och avkok med 2 pkt jäst. Häll upp i lämplig jäsbehållare.

2 veckor senare kokas ytterligare 10 lit vatten med 4 burkar honung. Låt svalna och häll det samman med föregående blandning.

Låt det sedan stå tills det slutat jäsa. Häll upp på flaska och förvara det svalt.

8 Burkar honung (a: 700 g)

1.5 lit Björklöv (musöron)

0.5-1 lit Pors

2 pkt Jäst

ENVECKAS MJÖD

Koka upp vattnet och häll i sockret och honungen samtidigt som du rör om. Skiva citronen och lägg i en hink/tunna. Slå sockervattnet över citronen. Låt stå och svalna. Tillsätt jästen och ölet, låt stå tills nästa dag. Tappa upp mjödet på flaskor eller tunnor, tillsätt russin och låt det stå ytterligare en dag. Ställ mjödet på en sval plats och låt det mogna i ca 5 dagar. DRICK!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Mjödet håller sig i kylen i 3-4 veckor.

8 lit vatten

500 g farinsocker

500 g honung

1 citron

1/3 jäst paket

5 burkar starköl

En näve russin

Av Agne Säterberg

FINSK MJÖD

Koka upp vatten, farinsocker, socker, lättöl och rivet citronskal. Låt blandningen kallna, och blanda med citronköttet och jästen, rör om. Lägg russin och socker direkt i varje flaska, och häll på ölblandningen. Sätt på korken (OBS! inte för tätslutande, för då exploderar flaskan!). Låt flaskorna stå kallt. Mjödet är nu färdigt efter tre dagar eller när russinen flutit upp. Ta bort russinen och servera väl kyld.

5 lit vatten

1 dl farinsocker

1 dl socker

1 dl lättöl

1 citron

2 tsk jäst

5-6 russin per flaska

DANSKT 1700– TALSRECEPT

Koka under en timmes tid 3.5 liter honung och 21 liter vatten vid svag värme, tillsammans med en påse innehållande alla kryddor. Häll i 2 vispade äggulor i vätskan efter det att påsen är upptagen. Rör om mjödet och skumma det tills det är helt klart. Sila det genom ett stycke tyg och låt det svalna. Häll upp det i en tunna eller damejeanne och lägg i ett stycke torrt franskbröd fuktat med 25 g jäst och tillslut behållaren med jäsrör. Låt det stå och jäsa i ca 3 veckor eller tills det jäst färdigt. Tappa om det i en ren behållare utan bottensatts och förvara det i en källare i ett år. Då kommer det att smaka förträffligt.

Lagringstiden kan med fördel förlängas. Det är helt odrickbart i minst 6 månader, så ha inte för brottomt med provsmakningen. Recept med lagringstider upp till 5 år förekommer.

3.5 Lit honung

21 liter vatten

10 g hel svartpeppar

15 g stött kanel

15 g stött nejlika

15 g stött kardemumma

15 g stött angelikarot

15 g violrot

15 g stött muskotnöt

2 st citronskal

1 g saffran

20 st torkade slånbär

1 handfull humle

BARA MJÖD

Blanda honungen och citrinsaften. Förkultivera jästnärsalt och jäst. Späd till 20 lit totalvolym.
Rör om kraftig någon gång då och då i tre dygn. Koka upp nejlikorna och ingefä-ran, tillsätt detta
innan jäsningen börjar.

6 kilo honung

10 citroner

10 nejlikor

25 g ingefära

Jästnärsalt

Jäst

HUMLEMJÖD

Låt hälften av vattnet sjuda tillsammans med humlen i 20 minuter. Blanda i farin-socker och rör om.
Blanda i ett spann med resten av vattnet. Tvätta citronen, dela den i fyra delar och krama ur saften.
Låt citronen ligga i spannet och tillsätt jästen. Låt humlemjödet stå över natten väl täckt. Skumma
av humle och citronen efter ett dygn. Tappa upp på flaskor och förvara i kyl.

8 lit vatten

En näve humle

750 g brun farin

1 tsk torrjäst

1 citron