

# KRYSTALLISERT HONNING?

Når honning hentes ut fra bikuben, er den alltid flytende. Med tiden krystalliserer de aller fleste honningsortene. Honning består av naturlig sukker, vann og næringsstoffer som vitaminer, mineraler og enzymer. Etter hvert begynner sukkeret å absorbere vannet. Honningen blir da fast og kornete. Noen honningsorter krystalliserer svært raskt, mens noen bruker lengre tid. Dette er helt naturlig og et godt tegn som viser at honningen er ekte og ubehandlet. Faktisk er det honningens egne måte å bevare kvalitet, næringsstoffer og smak på. Ekte honning har evig holdbarhet. Eneste som endres er konsistens og i noen tilfeller farge.

## HVA KAN JEG GJØRE?

Noen foretrekker krystallisert honning, da det i mange tilfeller forsterker smaken. Men dersom du ønsker flytende honning, kan du gjøre følgende:

1. Sett glasset i varmt vann (sørg for at temperaturen på honningen ikke overstiger 45 grader)
2. Rør om i ny og ne slik at varmen får fordelt seg over alt.
3. Etter hver vil krystallene brytes ned og honningen bli flytende igjen

