

Mesikasvien aromit välittyvät lajihunajiin makunautinnoiksi

Pohjolan erikoisuus, tumma hillahunaja, on hunajien samppanja.

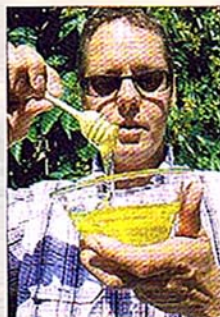
ELIISA HOLSTIKKO-OJANEN

Mehiläishoitaja Pasi Seikkula puhuu hunajistaan kuin viineistä. Viinin tavoin hunajakin saa arominsa ympäröivästä luonnosta, eri mesikasveista ja sääoloista.

Keruutöistä, noin 300 pesän säyseistä krainilaisista hän puhuu lämpimästi. Pesän kuningat ei ole se, vaan hän.

Pasi Seikkulan hunajat eivät ole mitään tahansa hunajaa, vaan hänen tarhoistaan kerätään korpiva-, vattu-, voikukka-, kuusi-, mustikka-, kanerva-, horsma- ja puolukkahunajaa. Raumalaisen perheyrittäjän Lappi-Hunajan valikoiman helmi on tumma hillahunaja. Hunajien samppanja, Seikkula kuvaa.

Hillahunajassa aistii suon rehevyyden ja marjan makeuden. Se on kallista, mutta kaikki menee, mitä saamme kerätyksi.



Lajihunajien tuotanto on raumalaisen Pasi Seikkulan sydämen asia. Vaalean, läpinäkyvän korpiva-hunajan kirkkaus pysyy säilytyksessäkin.

Vivahteikkaat vuosikerrat

Hunajamaistelupöydän anti-merit eroavat toisistaan jo väril-

tään, mutta ne myös tuoksuvat ja maistuvat kaikki omanlaisiltaan. Istuntomme muistuttaa viininmaistelua. Esimerkiksi hyttelöimäisen kanervahunajan makeudessa aistii myös karvautta.

Tästä jää myös pitkä jälkimaku.

Keltaista voikukkahunajaa syö ihan silmillään. Kielellä siitä paljastuu aprikoosimaisia vivahteita.

Vaalea, läpinäkyvä korpiva-hunaja taas on raikasta ja hapokasta, ja se pysyy säilytyksessäkin kirkkaana alhaisen rypälesokeripitoisuutensa vuoksi.

Lämpimänä, kuivina kesinä saatavan kuusi-hunajan raaka-aine ei ole mesi, vaan neulasten mesikaste. Seikkulan mukaan se sopii erityisen hyvin kahvin makeuttajaksi.

Vuosikerrat ja vivahteet hunajissa näkyvät niinkin, että päämesikasvin lisäksi mehiläiset keräävät joukkoon litusen

muidenkin kasvien mettä – niiden, mitä milloinkin on saatavissa.

Hunaja kerätään eri puolilta maata. Pesien siirtelyn tarvetta ja pesien kertyvän hunajan määrää seurataan varta vasten kehitetyn tietotekniikan avulla.

Saksalaisille maistuu

Lajihunajien tuotanto kiinnostaa Seikkulaa, koska se on vaikeaa ja vaatii täydellistä paneutumista.

Lajihunajien tuotannossa meillä ei ole Suomessa juuri kilpailijoita.

Seikkula sai mehiläisiä kasvattaneelta isältään ensimmäiset omat pesänsä 12-vuotissyntymäpäiväkseen.

Maailmalla näin lajihunajatuotantoa ja kiinnostuin. Nyt vientialueellamme Saksassa ihmetellään poljoisten kasvien satoamme.

Hunajatiетоiset saksalaiset

nauttivat Lappi-Hunajan tuotannosta nykyään 80 prosenttia.

Saksalaiset ovat vaativia kuluttajia, mutta brändimme Arktischer Honig Finland on löytänyt itsensä läpi.

Lajikirjollamme emme kilpaile saksalaisten hunajien kanssa, vaan noin 30 myyntikojuamme ovat joulutorien erikoisuuksia.

Lajihunajien lisäksi valikoimassa on joukko maustettuja hunajia sekä sinappeja ja salaattinkastikkeita.

Myynti kojuista messuilla ja markkinoilla

Vähittäiskaupoista Lappi-Hunajaa on turha etsiä.

Koko tuotanto myydään Suomeksi omista myyntikojuista markkinoilla ja messuilla, nykyään myös verkkokaupan kautta. Oma tilanyymälä on entisen Lapin kunnan keskustassa Raunalla.

Jonne Remvall

Erikoisuudet: Lajihunajissa maistuvat kukat, metsämarjat, havupuut ja mesikaste

● **Keväthunaja:** Kun toukokuu on lämmin, pojasta, omenankukista, mustikasta, voikukasta ja mesikasteesta syntyy harvinaisen makea hunaja.

● **Jänkhäunaja:** Mesikastetta ja napapiiriin vilttejä kukkia.

● **Kuusi-hunaja:** Syntyy havupuiden mesikasteesta. Ei saada joka vuosi.

● **Hillasuon hunaja:** Yksi maailman harvinaisimmista hunajista.

● **Korpiva-hunaja:** Maitohorsmaa, metsämarjoja ja metsäkukkia.

● **Kanervahunaja:** Kanervakankaiden hunajaa käytetään erityisesti luontaislääkinnässä.

● **Syys-hunaja:** Vaihtelee vuosittain. Mukana kanervaa, keltanao, tattaria ja havupuiden mesikastetta.

● **Vattuhunaja:** Villivattujen mettä, mantelinen vivahte.

● **Puolukkahunaja:** Ainoa lajinsa edustaja maailmassa.

● **Voikukkahunaja:** Keltainen ja aprikoosimakuinen.

Pörriäisten luonnontuote makeuttaa lempeästi

Uuden sadon hunajia toivotetaan tervetulleeksi kokonaisella hunajamenulla leivonnaisineen.

ELIISA HOLSTIKKO-OJANEN

On vaikea kuvitella ruokaa, jonka maustamiseen hunajaa ei sovi. Hunaja toimii lihan marinoinnissa, se syventää kalan makua, käy jälkiruokien makeuttajaksi ja leivän päällysteeksi. Hunajaa on sokeria makeampaa. Saman makeuden saa hunajasta 40 prosenttia pienemmällä energiamäärällä kuin sokerista.

Vuohenjuustogrostinit
8 vilpalletta patonkia tai maalaisleipää
vuohenjuustoa
3 rkl juoksevaa hunajaa
tuoretta rosmariinia
2 rkl oliivijalja
pinjansieniä

Lämmitä hunajaa pikkukassarissa rosmariinisipun kanssa



Hunajaisten muffinien makuus on pehmeää.

muutama minuutti. Jätä maustumaan. Paahda pinjansienet kuivalla pannulla.

Älä polta. Grillaa tai paahda leivänpalat. Sivele ne reilusti öljyllä ja leikkaa vuohenjuustoa päälle. Valce leiville rosmariini-

nihunajaa ja ripota pinjansieneniä.

Hunajalohta kattilassa

n. 800 g lohta
3 dl omenaviinietikkaa
2 dl vettä
1 rkl merisuolaa
3 rkl (kanerva)hunajaa
1 kanelitanko
1 rkl valkopippureita

Leikkaa lohi paksuiksi viipaleiksi. Kiehauta liemen ainekset teräskattilassa. Lisää kalanpalat kattilaan, ja anna kiehua miedolla lämmöllä kypsiksi noin 15 minuuttia. Jos kalaa jää yli, se säilyy hyvin jääkaappissa liemessä. Tarjoa keitettyjen perunoiden ja vihersalaatin kera.

Hunajavinalgrette

1 dl balsamicoviinietikkaa

2,5 dl rypsiöljyä
0,5 dl oliivijalja
2 tl sitruunan mehua
2 tl hunajaa
1 rkl vettä
suolaa
mustapippuria

Kiehauta vesitilkka kattilassa ja lisää siihen hunajaa. Mittaa muut ainekset ja sekoita ne hunajaveteen. Vinaigrette säilyy hyvin jääkaapissa, joten sitä voi valmistaa kerralla enemmän. Jääkaapissa kastike voi kovettua, mutta se muuttuu huoneenlämmössä taas juoksevaksi.

Ranskalaiset hunajakakut

4 dl vehnä jauhoja
6 rkl sokeria
3 rkl hunajaa
250 g voita

2 munaa
Voiteluun:
keltuainen
1 rkl hunajaa

Anna voin pehmeä huoneenlämmössä. Mittaa ainekset kulhoon ja nypi sormenpäillä tasaiseksi taikinaksi.

Muotoile palloksi, kääri muovikelmuun ja anna levätä jääkaapissa vähintään tunnin. Kauli taikina jauhotetulla pöydällä puolen sentin levyksi ja ota taikinasta erimuotoisilla muoteilla pikkuleipiä. Nosta leivinpaperilla vuoratulle pellille.

Voitele keltuaisen ja hunajan seoksella. Lämmitä hunajaa vesihautteessa tai mikrossa, jotta se sekoittuu keltuaiseen. Paista 190 asteessa 10–15 minuuttia.