

Hunajapurkilla



Meidän Suomen kolmihenkinen raati maisteli 25 eri kotimaista hunajaa ja hunajavalmistetta. Tässä niistä parhaat, olkaa hyvä!

MEDEN ALKUPERÄ ja luonnonolosuhteet vaikuttavat hunajan makuun ja väriin suoraan. Ne vaihtelevat vuosittain jonkin verran.

Hunaja tulee mehiläispesästä juoksevana, ja kiteytyy jossain vaiheessa. Kiteytymiseen saattaa mennä muutamasta viikosta jopa vuosi-

kymmeneen – riippuen siitä, mistä kasvista mehiläinen on meden kerännyt. Mikään hunaja ei kuitenkaan pysy juoksevana loputtomiin, vaan alkaa luonnollisesti keräämään kiderakenteita pikkuhiljaa. Suomessa suuri osa kasveista tuottaa sen tyyppistä mettä, että hunaja kiteytyy nopeas-

ti. Juokseva hunaja kiteytyy nopeammin, jos sitä säilyttää kylmässä. Hunaja kannattaakin säilyttää huoneenlämmössä.

Jos et löydä sivun tuotteita maisteltavaksi lähikaupastasi, niin monella valmistajalla on nettikauppa, josta tuotteita saa tilattua kotiin.



Raatimme nuorin jäsen Kaneli Kavasto viehtyi hienostuneeseen Hillasuonhunajaan.

Hillasuonhunaja

(Lappi-Hunaja)

Hilla, Lapin luonnon superfood, maustaa tämän hunajan raadin 9-vuotiaan suosikiksi. Tätä kullanpunaista ja juoksevaa hunajaa kutsutaan hunajien samppanjaksi. Maku on puhdas ja pehmeä. Sellaisenaankaan nautittuna maku ei ole liian voimakas.



Korpiahon hunaja

(Korpiahon Hunaja Oy)

Vaaleaa, juoksevaa ja pehmeän makuista hunajaa. Testatuista hunajista Korpiahon hunaja sopi raadin mielestä parhaiten kahviin (sokerin sijaan, raati suosittellee lämpimästi!).



Tattarihunaja

(Hunajalähde Oy)

Pelkästään tattarin kukasta kerätty yksikukkahunaja. Siirappimainen hunaja, jonka antibakteerisista ominaisuuksista löytyy tutkimustietoa.



Puolukkahunaja

(Lappi-Hunaja)

Pohjois-Karjalan erämaan käruisissä oloissa syntynyt juokseva hunaja. Maku on hieman hapokas, ja raati saattaa jopa maistaa puolukan! Erittäin hienostunut maku. Puolukkahunaja on palkittu Parhaan suomalaisen hunajan tittelillä.



Suomi Hunaja

(Korpiahon Hunaja Oy)

Vaalea, juokseva, maukas hunaja on pakattu kätevään tuubiin – räiskäleiden päälle testattu, käteväksi havaittu. Säilytä huoneenlämmössä, ettei hunaja jähmety. (Jos näin kuitenkin käy, saat sen takaisin juoksevaksi lämmittämällä vesihautteessa.)



Inkiväärihunaja*

(Hunajalähde Oy)

Hunajavalmiste, mukana jauhettua, aitoa inkivääriä. Tämä, jos joku kirjoittaa orastavan flunssan tiehensä!



Chilihunaja*

(Hunajalähde Oy)

Jauhettua cayennea mausteeksi saanut hunajavalmiste. Yllättävän kuumaa tavaraa! Raati suosittellee lämpimästi ruuanlaittoon.



Keväthunaja

(Lappi-Hunaja)

Keväthunajan mesi on kerätty pajusta, mustikasta, omenasta ja voikukasta. Hienokiteinen, kultainen hunaja maistuu luvatusi nekkukarkilta. Keväthunaja vaatii jo toukokuussa hyvin lämpimät kelit.



Kuningatarhunaja

(Hunajalähde Oy)

Tämä oli kaikille raatilaisille entuudestaan tuttu ja turvallinen hunaja. Erittäin maukas. Miellyttävä koostumus. Kotoisa ja tuttu maku. Arominsa hunaja on saanut vadelmasta, horsmasta, mustikasta, puolukasta ja apilasta.



Perinteinen Auranmaan hunaja

(Auranmaan Hunaja Oy)

Perinteinen, pehmeä hunaja, joka on purkittu heti linkoamisen jälkeen ja on sitten kiteytynyt vapaasti kovaksi ja lohkeavaksi. Tämä on oiva vaihtoehto niille, jotka tykkäävät syödä hunajansa lusikalla suoraan purkista!



KAADIN SUOSIKKI!

* HUNAJAVALMISTE: valmistusaineisiin lisätty hunajan joukkoon mausteita.