

Hunajaa voidaan käyttää monipuolisesti juomissa, ruoanlaitossa, leivonnassa ja jälkiruoissa

Kesän 2018 ajan Huittisten S-marketin takana olevalla tontilla on touhunnut joukko hunajantuottajakurssilaisia. Elokuun alussa pesistä korjattiin herkullinen hunajasato, joka pakattiin lasipurkkeihin. Viiden mehiläispesän tarhalla kävi ahkera surina, kun työmehiläiset keräsivät puutarhakasvien ja luonnonkukkien mettä. Ne tekivät samalla arvokasta pölytystyötä piholla ja puutarhoissa.

18.9.2018 Huittisten S-marketin aulassa järjestetyssä Hunajapäivässä kävi hyvin väkeä. Hunajaluotsin **Lauri Ruottisen** sanoin lähes kaikki ohikulkijat ”hunajoiitiin”. Paikalla oli Ruottisen lisäksi hunajantuottajavalmennuslaisia maistattamassa paikallista hunajaa, antamassa hunajan käyttövinkejä sekä kertomassa mehiläisten kiehtovasta elämästä, niiden hoidosta ja hunajantuotannosta. Päivä oli samalla kurssilaisille harjoittelu- ja asiakastapaamispäivä.



Kaupalla pääsi seuraamaan myös mehiläisten kiehtovaa elämää, kun pesää laitettiin kovaa vauhtia talvikuntoon.



Maistatuksessa oli kiinteämpää ja juoksevampaa hunajaa. Lähihunaja teki hyvin kauppansa.

–Eivät hunajapurkit ainakaan ole lisääntyneet. Isot purkit, jotka oli aluksi tarkoitettu vain rekvisiitaksi, menivät heti. Myynnissä on Huittisten pesien ja tuottajavalmennuslaisten hunajaa, **Abdu Häyrynen** hymyili tyytyväisenä.

Hunaja kuuluu perinteisesti aamiaispöytään. Sitä voi laittaa esimerkiksi juomiin, leivän päälle, puuroon, myslisiin, jogurttiin, marjoihin tai hedelmiin.

Pidemmällä päivää se toimii erinomaisesti jälkiruoissa. Ruottinen kertoi, että muun muassa marjat ja hunaja sopivat erinomaisesti yhteen. Tilkka hunajaa lettujen päälle toimii myös hänen mukaansa aina. Juustot ja hunaja yhdessä tuovat jälkiruoalle arvokkaan tunnelman.

–Lounaalla hunajaa voidaan käyttää ruoanvalmistuksessa. Hunaja sopii yhteen happamien makujen kanssa. Väriin antaminen on yksi tärkeimmistä ominaisuuksista vaikeammin ruskistuvissa tuotteissa, kuten broilerissa. Sitä voidaan käyttää myös salaattinkastikkeissa, Ruottinen neuvoo.

Hunaja rauhoittaa, joten se sopii hyvin myös iltapalalle ja käyttäjä saa hiljaisen ja rauhallisen unen.

–Jos harrastaa ruoanlaittoa tai leivontaa, niin hunajaan täytyy hieman perehtyä. Hunaja pitää leivonnaiset tuoreena pidempään. Makeutta sillä saa helposti pienemmillä sokerimäärillä ja hiilijalanjälki on pienempi.

Hunaja voi toimia leivonnassa myös pääraaka-aineena. Esimerkiksi kreikkalainen halva ja hunajakakut tehdään hunajaan.



Ruottinen kertoi, että tuore hunaja on ehdottomasti paras vaihtoehto.

–Kun sitä käytetään pitkään, niin jokainen voi tuntea henkilökohtaiset vaikutukset omassa kehossaan. Terveysväittämiä tuotteeseen ei saa lisätä, mutta esimerkiksi Käypähoidossa etenkin tummanhunajan kerrotaan helpottavan lasten yskää.



Kirjoittaja ja kuvat: Senni Valiola, Satafood Kehittämisyhdistys ry