



Erkundung von Honigsorten

Es wird für jeden Honigfan zu seltsam sein, nicht zumindest einige verschiedene Honigsorten zu kennen und ihre Eigenschaften zu verstehen, um sie geschickt in verschiedenen Lebensmitteln verwenden und anwenden zu können. Hier sind einige, die ich Ihnen für den Anfang empfehle (nicht in meiner bevorzugten Reihenfolge, sondern in alphabetischer Reihenfolge): AKAZIE Akazie wird aus Nektar hergestellt, der von Akazienblüten gesammelt wird, die einen bemerkenswert klaren und reinen Honig produzieren. Aufgrund seines milden, zart blumigen Geschmacks ist er eine der beliebtesten und süßesten Honigsorten. Aufgrund seiner hohen Fruktosekonzentration kann es über einen langen Zeitraum in flüssigem Zustand bleiben. Aufgrund seines geringen …



Salbei

Es wird für jeden Honigfan zu seltsam sein, nicht zumindest

einige verschiedene Honigsorten zu kennen und ihre Eigenschaften zu verstehen, um sie geschickt in verschiedenen Lebensmitteln verwenden und anwenden zu können. Hier sind einige, die ich Ihnen für den Anfang empfehle (nicht in meiner bevorzugten Reihenfolge, sondern in alphabetischer Reihenfolge):

AKAZIE

Akazie wird aus Nektar hergestellt, der von Akazienblüten gesammelt wird, die einen bemerkenswert klaren und reinen Honig produzieren. Aufgrund seines milden, zart blumigen Geschmacks ist er eine der beliebtesten und süßesten Honigsorten. Aufgrund seiner hohen Fruktosekonzentration kann es über einen langen Zeitraum in flüssigem Zustand bleiben. Aufgrund seines geringen Saccharosegehalts ist es die beste Wahl für Diabetiker. Bekannt für seine therapeutische Wirkung, reinigt die Akazie die Leber, reguliert den Darm und wirkt entzündungshemmend auf die Atemwege. Dieser Honig eignet sich hervorragend zum Süßen, ohne den Geschmack oder das Aroma von Getränken zu verändern. Seine Süße gleicht den salzigen Geschmack des Käses perfekt aus. Kinder lieben diesen Honig.

ALFALFA

Alfalfa-Honig, der in großem Umfang in Kanada und den Vereinigten Staaten aus den violetten oder blauen Blüten hergestellt wird, hat eine helle Farbe mit einem subtilen würzigen Profil und einem mild duftenden Blumenaroma. Seine zarte Natur überlagert andere Aromen nicht, was ihn zu einer bevorzugten Wahl für Köche für ihre gebackenen Speisen und zu einem feinen Tafelhonig für Teeliebhaber macht. Nicht so süß wie die meisten Honige, wird er bevorzugt zum Kombinieren mit anderen Zutaten oder direkt aus dem Glas verwendet.

AVOCADO

Sein Name ist eine Fehlbezeichnung. Avocado-Honig schmeckt überhaupt nicht nach der Frucht Avocado. Avocadohonig wird aus den kalifornischen Avocadoblüten gesammelt, hat eine dunkle Farbe und einen ziemlich reichen und buttrigen Geschmack. Dieser Honig stammt ursprünglich aus Südmexiko und ist heute in Mittelamerika, Australien und anderen tropischen Regionen weit verbreitet.

Lindenholz

Lindenhonig wird aus den cremefarbenen Lindenblüten hergestellt, die in ganz Nordamerika zu finden sind. Lindenhonig ist eine der wenigen außergewöhnlichen Honigsorten, die eine helle Farbe und dennoch einen starken, beißenden Geschmack und einen unverwechselbaren anhaltenden Geschmack hat. Sein etwas frischer, angenehmer „holziger“ Duft passt sehr gut zu Tees wie Earl Grey und eignet sich gut für Salatdressings und Marinaden.

BLAUBEERE

Blaubeerhonig wird in Neuengland und Michigan hergestellt und aus den winzigen weißen Blüten des Blaubeerstrauchs gewonnen. Es hat typischerweise eine helle Bernsteinfarbe, hat einen angenehmen Geschmack, einen leichten Geruch und einen Heidelbeer-Nachgeschmack. Ein guter Tafelhonig.

BUCHWEIZEN

Heute ungewöhnlich und schwer zu finden, wird Buchweizenhonig in Minnesota, New York, Ohio, Pennsylvania und Wisconsin sowie im Osten Kanadas hergestellt. Er ist dunkel, vollmundig und reich an Eisen und beliebt bei Honigliebhabern. Es wurde festgestellt, dass Buchweizenhonig mehr antioxidative Verbindungen enthält als einige leichtere Honige. Es ist vielleicht die stärkste und dunkelste aller Honigsorten. Die meisten Experten empfehlen, für die Metherstellung eine stark schmeckende Honigsorte wie

Buchweizen zu verwenden, da der Honig verdünnt wird.

KLEEBLATT

Der aus Kanada und Neuseeland stammende Klee Honig ist einer der am weitesten verbreiteten und beliebtesten Honigsorten. Insbesondere Weißklee wird als weit verbreitete blühende Weidepflanze angebaut und ist in vielen Teilen der Welt eine wichtige Nektarquelle. Dieser Honig hat einen angenehm milden, süßen und dennoch runden Geschmack, der sich perfekt für leichte Saucen und Dressings sowie zum Backen eignet. Je nach Standort und Quelle variiert die Farbe des Klee Honigs von wasserweiß über hellbernsteinfarben bis hin zu bernsteinfarben.

EUKALYPTUS

Eukalyptushonig stammt aus einer der größeren Pflanzengattungen, die über 500 verschiedene Arten und viele Hybriden enthält. Sein Ursprungsland ist Australien, wird aber größtenteils in Kalifornien produziert. Es ist weit verbreitet und variiert stark in Farbe und Geschmack, hat aber tendenziell einen speziellen Kräutergeschmack, der einen Hauch von Menthol trägt. Dieser Honig wird von vielen Menschen als Schutz vor Erkältungen und auch als Zutat zur Belebung Ihres Tees empfohlen.

FEUERWEDEL

Weidenröschen, einer der beliebtesten Honige, hat eine helle Farbe und stammt von einem großen, mehrjährigen Kraut, das in den offenen Wäldern im Nordwesten der USA angebaut wird. Es hat einen außergewöhnlich weichen, zarten, süßen und buttrigen Geschmack, der sich hervorragend zum Gourmetkochen, Backen, Glasieren, BBQ-Grillen, Fleisch- und Fischräuchern eignet.

HEIDEKRAUT

Dicker, bernsteinfarbener Heidehonig hat einen der stärksten und stechendsten Aromen. Es ist duftend und blumig mit einem sehr anhaltenden Nachgeschmack, der fast bitter ist. Er wird üblicherweise zu Schinken, Huhn, Lamm, Meeresfrüchten und kalten Gerichten serviert und passt gut zu starkem, schwarzem Kaffee. Heidehonig wird seit der Antike wegen seiner medizinischen Eigenschaften geschätzt und hat einen extrem hohen Proteingehalt.

LEDERHOLZ

Leatherwood-Honig stammt aus der Leatherwood-Blüte - einem einheimischen Eukalyptus, der im Südwesten von Tasmanien, Australien, vorkommt und die Quelle für 70 % des Honigs des Landes ist. Leatherwood-Honig ist weltweit als eigenständige Honigsorte und als feines Gourmetprodukt etabliert und hat einen einzigartigen Geschmack und ein starkes blumiges Aroma. Sein unverwechselbar würziger Geschmack macht es zu einem hervorragenden Aufstrich auf Weizentost und zu einer idealen Zutat in Rezepten, da es Kuchen, Muffins, Kaffee und Tee nicht nur süßt, sondern auch ein fantastisches Aroma verleiht.

MANUKA

Manukahonig kommt nur in den Küstengebieten Neuseelands vor und wird aus der Blüte des Teebaumstrauchs gewonnen. Der einzigartige Manuka-Faktor (UMF), der in einigen Manukahonigen vorkommt, ist eine antibakterielle Eigenschaft, die besonders wirksam bei der Heilung von Halsschmerzen, Erkältungen, Verdauungsstörungen, Magengeschwüren, Akne und Pickeln ist. Der Geschmack von Manukahonig passt auch gut zu Tee oder Toast mit oder ohne Butter!

ORANGENBLÜTE

Orangenblütenhonig, oft eine Kombination aus Zitrusquellen, hat normalerweise eine helle Farbe und einen milden Geschmack mit einem frischen, fruchtigen Duft und einem duftenden

Zitrusgeschmack. Orangenblütenhonig stammt ursprünglich aus Spanien/Mexiko, wird aber in vielen Ländern hergestellt, darunter Florida, Südkalifornien und Texas.

REWAREWA

Der vollmundige und malzige Rewarewa-Honig stammt von leuchtend roten, nadelartigen Blüten, die in den buschigen Hügeln und Tälern Neuseelands wachsen. Dieser klassische dunkelrote Premium-Honig besitzt einen karamellartigen und leicht gebrannten Geschmack, der ihn zu einem beliebten natürlichen Süßungsmittel für Heißgetränke und Aufstriche macht. Es eignet sich sowohl für süße als auch für herzhaftere Gerichte und ist bekannt für die Verwendung in orientalischen Gerichten.

KIEFER

Kiefernhonig (manchmal auch als Waldhonig, Tannenhonig, Honigtau oder Teebaumhonig bekannt) macht den Großteil der gesamten Honigproduktion in Griechenland aus. Es ist nicht besonders süß, schmeckt etwas bitter, hat ein starkes Aroma und ist relativ reich an Mineralien und Proteinen und hat viele Kalorien. Es ist ziemlich beständig gegen Kristallisation.

SAUERHOLZ

Entgegen seinem Namen ist Sauerholzhonig nicht sauer, sondern süß wie jeder Honig. Dieser helle, zarte, subtile Honig hat einen fast karamelligen oder buttrigen Geschmack und einen angenehmen, anhaltenden Nachgeschmack. Mit diesem Honig brauchen Sie keine Butter mehr auf Keksen oder Brot!

SALBEI

Salbeihonig, der hauptsächlich in Kalifornien hergestellt wird, hat eine helle Farbe, einen schweren Körper und einen milden, aber köstlichen Geschmack. Es ist extrem langsam zu

granulieren, was es zu einem Favoriten unter Honigverpackern macht, um es mit anderen Honigen zu mischen, um die Granulation zu verlangsamen.

TAWARI

Dieser Honig stammt von den cremeweißen Blüten der neuseeländischen Tawari-Bäume und hat eine goldene Farbe und einen cremigen Butterscotch-Geschmack. So subtil und mild, ist es die perfekte Wahl des Küchenchefs zum Garnieren von Desserts wie Pfannkuchen, Waffeln oder Eiscreme.

TUPELO

Tupelo-Honig hat eine klare gelbe Farbe und einen charakteristischen grünlichen Schimmer und ist ein Premium-Honig, der im Nordwesten Floridas hergestellt wird. Es hat einen schweren Körper und ist normalerweise hellgoldener Bernstein mit einem grünlichen Schimmer und hat einen milden, unverwechselbaren Geschmack. Aufgrund des hohen Fruchtzuckergehalts ist Tupelo-Honig eine der süßesten Honigsorten und granuliert kaum.

WILDBLUME

Auch bekannt als „multifloraler“ oder „gemischter floraler“ Honig, wird Wildflower oft verwendet, um Honigsorten aus verschiedenen und undefinierten Blumenquellen zu beschreiben. Seine Farbe kann von sehr hell bis dunkel variieren und sein Geschmack reicht von leicht und fruchtig bis würzig und reichhaltig, je nach Mischung aus den verschiedenen saisonalen Wildblumen.

<http://www.benefits-of-honey.com/honey-varieties.html>

Besuchen Sie uns auf: natur.wiki