

Må jeg byde Dem en Apifonda-snitte?

Som biavlere har vi en interesse og forpligtelse i at værne om vores produkt. Honning er en fødevarer, og fødevarerindustrien gør legitimt nok (som andre industrier) alt for at øge indtjeningen og reducere udgifterne bl.a. på de råstoffer, der skal bruges. Reduceres kvaliteten er det knapt så godt, og skjules dette, kan det vel ikke kaldes legitimt mere.

Her er faren ikke så meget nye produkter, som bliver lanceret, men snarere gamle produkter, der gradvist ændres, så forbrugerne langsomt vænnes til en ny (og billigere) smag. En skønne dag vil folk måske fortælle os, at vores honning ikke smager af honning.

Apifonda-snitte?

Mit eksempel her er købte honning-kager, som for nogles vedkommende indeholder meget lidt honning – og en masse invertsukker. Desværre er det ikke angivet på alle, hvor meget honning der er i, men man kan sjusse sig frem ved at se på honningens placering i rækken af ingredienser.

Et eksempel er Kelsen-Bisca "Honningsnitte" (som ser ud til at have størst markedsandel). Her domineres sødemidlerne af sukker, marmelade, invertsukker(!) og langt nede på listen over ingredienser finder man 1% honning. EN PROCENT! Er honning ligeså dyrt som safran, eller hvad?



Jeg besluttede at teste følgende produkter:

1. "Honningsnitte" fra Kelsen-Bisca – 1% honning.
2. "Abrikos-snitte" fra Brødrehusets Bageri (Christiansfeld). *
3. "Honningkage – med bihonning!" fra Tylstrup – 2.5% honning.
4. "Honningkage" fra Urtekram – 25% honning (ja, femogtyve!).
5. "Honningbrød" fra Willy F – 2.5 % honning.

Med de store udsving på honningindholdet kunne man forvente store variationer i pris, men nej. Alle kager vejer ca. 300 g og har kostet ca. 20 kr. hver. Et meget bemærkelsesværdigt faktum.

Hvordan smager de?

De indkøbte honningkager er af tre typer: "Honning-snitte" (1,2), skærekager med cremefyld (3) og skærekager uden fyld (4,5).

På en udflugt blev hele familien præsenteret for udvalget og bedømmelser blev noteret. De fleste fandt honningsnitte fra Bisca alt for søde, mens "abrikos-snitte" fra Christiansfeld blev rost både for smag generelt og smag af honning. En enkelt syntes dog, at overtrækschokoladen dominerede – og ødelagde – for meget af smagsoplevelsen.

Skærekagen med cremefyld faldt ikke rigtig i god jord hos nogen. For tør, for sød og for svag i smagen var den generelle bedømmelse.

Blandt skærekagerne uden fyld var Urtekram en klar vinder - og også samlet i udbuddet fandt de fleste den bedst, på trods af, at jeg havde glemt at tage smørret med, der ellers løfter den gevaldigt. Den har en dejlig smag af honning, og har en dejlig blød, men ikke klæg konsistens. Honningbrødet fra Willy F var derimod ret klægt og havde en alt for svag smag af honning.

Da de voksne i familien næsten var færdige med bedømmelserne kom familiens 9-årige til og udråbte Kelsen-Biscas honningsnitte som vinder - både på smag generelt - og mest smag af honning! Ret tankevækkende at den sødeste kage, med det laveste honning-indhold og størst markedsandel netop var favorit hos testpanelets yngste deltager.

Måske smager honning ikke mere af honning.

/Thøger Eskildsen

*) Honning-indholdet er ukendt, men honning kommer efter "hvedemel, invertsukker, abrikosmarmelade 20% og kakao".