

# MJØD

## Indholdsfortegnelse:

Hvad er MJØD?  
Mjødens egenskaber  
Fremstilling af mjød  
Opskrifter på mjød  
Opskrifter med mjød  
Suttungs mjød.



Interessen for mjød er voksende. Redaktionen har fået nogle opfordringer til at beskrive mjøden og komme med nogle gode afprøvede opskrifter. Disse opfordringer har vi valgt at efterkomme. Vi vil i den forbindelse takke Axel Sejersen, Gjesing for mange gode ideer, ligesom han er ophavsmand til mange af opskrifterne.

Skulle nogle af læserne ligge inde med andre opskrifter modtages disse gerne... ikke mindst hvis de vedlægges prøver på kvaliteten ;-) red.

## MJØD

Mjød menes at være verdens ældste alkoholholdige drik.

Mjød er i sin mest enkle form en gæret blanding af honning og vand. Altså en honningvin.

Den har været kendt og udbredt over det meste af verden.

I Tyskland kaldes den met.

I England mead.

Også fra andre lande kendes den.

Og fra meget tidlig tid.

I de hellige indiske skrifter, Vedaen, er det omtalt, at i den tredje himmel flyder en kilde med honningbryg.

I den nordiske mytologi omtales mjøden ligeledes. Ifølge sagnet "Suttungs Mjød" stjal Odin den første mjød fra jætterne. Denne første mjød var brygget af honning og blodet fra Kvasir den Vise. Når man drikker af mjøden får man overnaturlige evner og bliver god til digtning. Ikke så sært at guderne var mere end interesserede i mjøden.

Senere fandt guderne nu på en nemmere måde at fremstille mjød på. Man fik mjøden fra geden Heidrun. Den stod på taget af Valhalla og åd løv fra træet og fra dens yver flød

mjøden i stride strømme. Og det var netop til Valhalla at vikingerne kom, når de var døde i kamp. Her blev der serveret mjød af kvindelige krigere, de såkaldte Valkyrier. Denne historie kendes også fra andre religioner.

Ifølge en anden mytologisk beretning, - også den ligner den indiske, - måtte Odin give sit ene øje for at få lov til at øse af Mimers brønd. Mimer vogter en brønd ved træet Yggdrasil's ene rod. Yggdrasil er verdenstræet, som breder sine grene ud over hele verden og fra dets blade drypper der honning.

Mimer drikker af brønden hver morgen og det giver ham klar-syn og visdom

Et er mytologi, noget andet fakta.

Fakta er at:

Honning omtales i sumeriske skrifter fra for 5000 år siden, og ligeledes fra det gamle Ægypten fra for 4000 år siden. Når det kommer til mjød har man vidnesbyrd fra ca. 700 år f.K. I Kong Midas' grav, fundet i Gordian i Tyrkiet, fandt man en krukke med mjød. Det var brygget på honning og indeholdt 7,5% alkohol.<sup>1</sup>

Ligeledes findes der optegnelser der viser at vikingerne drak mjød. De drak også store

mængder af øl og også blandinger af mjød og øl blev drukket.

Mjød findes desuden omtalt i historier fra så forskellige steder som England, Frankrig, Grækenland, Tyskland, Irland, Norden, Polen, Tyskland, Sydamerika, Afrika og Australien.

## Mjødens egenskaber:

Man har gennem mange år anset honning og honningprodukter for at have helsebringende egenskaber (Se artiklen om propolis i SDE-nyt nr 2004-4). Det er nu bevist, at honning har en del helbredende egenskaber.<sup>2</sup>

Derfor anses mjød også for helsebringende.

Man anser mjød for at give et langt liv.

Mjød siges at have både lindrende og helbredende virkning overfor gigt, og skulle også have en præventiv virkning. Desuden virker mjød specielt godt mod nyrelidelser, idet den er urindrivende uden bivirkninger.

Mjød kan også med fordel anvendes som fordøjelses- eller afføringsmiddel.

Endelig fortælles det, at skulle man få rigeligt af mjød så undgår man tømmermænd.

<sup>1</sup> Fra [www.gotmead.com](http://www.gotmead.com)

<sup>2</sup> British Journal of Surgery 1991

Også selv om det fortælles at en mjødrus kan holde i op til 3 dage.

De fleste vil kende ordet eller begrebet "honeymoon". Det vedrører nygifte, der drikker mjød i en måned (a moon) efter brylluppet. Hvis mjøden er god fødes en dreng 9 måneder senere.

Også det er vel bevis på mjødens fortræffeligheder!!

## Fremstilling af mjød

Der skal tre ting til god mjød.

**1 Honning.** Typen af honning har stor betydning for den færdige mjøds smag. Det er ikke ligegyldigt om honningen indeholder mange smagsstoffer. Det er heller ikke ligegyldigt hvordan man behandler honningen inden den anvendes til mjød.

Det anbefales at anvende honning svarende til en sukker-mængde på 22 %. Det vil give en færdig alkoholprocent omkring 12-13. Dvs. ca. 9 kg honning til 25 liter mjød. Man kan sagtens bruge honning der opsamles sammen med skrælle-voks, blot man sørger for at honningen er ordentlig rensset for urenheder og voksrester.

Honningen kan koges i op til ½ time inden den afkøles og hældes på gæringsbeholderen. Ved kogningen dannes der

skum som fjernes med f.eks. en hulske. Derved fjernes en del proteiner. Det sikrer at den færdige mjød lettere bliver helt klar. Det betyder dog også, at en del smagsstoffer forsvinder, så det vil blive vanskeligere at få mjødens alkohol til at indgå smagsforbindelse med frugtsyrerne (de såkaldte estere).

Derfor kan man for at dræbe vildgær og få en renere gæring nøjes med at pasteurisere honningvandet, dvs. kort opvarmning til ca. 80 grader C. derved bevares de fleste smagsstoffer i den færdige mjød.

**2 Vand.** Helst almindeligt godt postevand eller kildevand. Ikke kloreret vand, fordi det kan ødelægge smagsstoffer. Heller ikke demineraliseret vand, fordi det ikke indeholder mineraler til brug for gæringen.

**3 Gær.** Der er mange valgmuligheder alt efter hvilken type mjød man ønsker at lave. Almindelig bagegær kan sagtens anvendes. Men ønsker man virkelig at lave pragtfuld mjød skal gærtypen passe til honningtypen. Vingærtyper er almindelig anvendt. Sauterne-gær giver næsten altid et godt resultat, ligesom portvinsgær også giver fortræffelig mjød.

Det kan også anbefales at bruge gærnærings-salt for at få en hurtigere og bedre gæring. Og der findes faktisk specielle

gærnæringsssalte beregnet til mjødproduktion.

Andre ingredienser:

Der kan sagtens bruges mange andre tilsætningsstoffer, også med fordel. Mange sværger til at tilsætte små mængder af syre, f.eks. vinsyre eller citronsyre for at få den rette blanding mellem sødme og surhed. Syren er desuden med til at udvikle smagsstofferne i mjøden under lagringen.

Øvrige smagsstoffer kan være diverse krydderier eller evt. mindre mængder frugt mm. Disse omtales under de enkelte opskrifter.

## Udstyr

En gryde af rustfrit stål eller emaljeret uden fejl til at koge honningvand.

En glasballon til gæring. Rustfri beholder er også god. Ligeså et træanker. En plastikbeholder kan bruges. Måske endnu en beholder som mjøden kan omstikkes i. Derved sikres en klar og færdiggæret mjød.

Beholderen skal kunne lukkes med et gærrør, så man undgår falsk gæring med vildgær o.l. Færdiggæret mjød kan gemmes på træanker eller på flasker. Hvis mjøden tappes på flasker bruges en hævert til dette tappearbejde for ikke at få gær med i det færdige pro-

dukt. Hævert bruges ligeledes til omstikning.

Mjød bliver bedre og bedre jo længere tid den lagres. Det skyldes at alkohol og frugtsyrer danner smagsforbindelser efterhånden.

Til rengøring af beholdere og flasker bruges enten flaskerens eller helst soda. Absolut ikke sulfo. Det vil ødelægge gæringen.

Gæringen bør foretages ved god stuetemperatur. Altså 21-22 grader C. Erfaringsmæssigt giver det den bedste gæring. Gæring kan dog sagtens finde sted ved andre temperaturer. Ved gæringen danner gærcellerne alkohol og kuldioxid ud fra sukker indtil sukkeret er omdannet eller indtil alkoholprocenten er blevet så høj, at gærcellerne dør. Det sker ved lidt forskellig styrke alt efter gærtype. Derfor er det også nødvendigt med en ret nøjagtig mængde honning i forhold til vand.



## Opskrifter

Her følger en række opskrifter redaktionen har fået tilsendt, hentet på internettet eller, og det er de fleste, fået af Axel Sejersen, Liltved. Axel har prøvet de fleste opskrifter og kan anbefale dem alle.

Prøv nu selv. Prøv også at eksperimentere med andre tilsætningsstoffer. Og har du en god opskrift, så husk at den anbefaler vi gerne – især efter prøvesmagning. Og husk vi udtaler os ikke på en alt for løst grundlag. SKÅL!

### Gammel opskrift:

Blanding af ren honning og vand i et forhold, så et frisklagt hønseæg netop stikker så meget som svarende til en lillefingernegl over overfladen. Først kommes vand i en blank kedel. Det opvarmes til 40 grader. Derefter kommes honningen i kedlen og der røres til honningen er helt opløst. Derefter kommes honning og/eller vand i indtil den rette styrke er opnået.

Derefter bringes blandingen i kog og der koges i 2 timer. Under kogningen skummes jævnlige. Efter kogningen øses blandingen op i et rent træanker for at køle af. Når blandingen er svagt lunken hældes den på et anker, der henlægges ved almindelig stuetempe-

ratur for at gære. Ankeret dækkes med et par rene sække og spunshullet må ikke lukkes men kun tildækkes med rent klæde. Således ligger ankeret i 6 uger for at mjøden kan selvgære. Ankeret efterfyldes ugentligt med kogt kold vand for at gæren kan flyde ud af spunshullet.

Når de 6 uger er gået tappes mjøden over på et andet anker ved hjælp af en hævert, så intet bundfald kommer med over. Nu henlægges mjøden i en tør og ikke for varm kælder til eftergæring. Gæringen fortsætter, men mjøden klares efterhånden, så man efter måneder har en klar og velsmagende mjød.

### Gammel opskrift med gær

Til hver liter vand tages ½ kg honning. Vandet opvarmes til det bliver lunkent. Honningen kommes i og der røres til honningen er smeltet.

Blandingen bringes i kog og koger i 2½-3 timer. Når blandingen derefter tages op i en blank sølvske vil der vise sig ligesom små fnug. Det betyder at blandingen har kogt nok. Der skummes undervejs og bortkogt vand erstattes med kogende vand.

Derefter hældes blandingen op i en balje, hvori den bliver stående til den er afkølet. Herefter tilsættes 3 gram ren gær pr 10

liter honningvand. Udrøres. Næste dag hældes blandingen på et anker. Der fyldes helt op til spunshullet og der efterfyldes til stadighed for at gæren kan løbe over. Der lægges et klæde over åbningen for at holde luften borte. Når den stærke gæring er forbi, det kan tage 2-3 måneder, sættes spunset let i, og ankeret ligger nu til næste sommer. Mjøden tappes nu over i et rent anker, uden at der kommer bundfald med. Herefter henligger mjøden en tid endnu indtil den er aldeles klar. Først herefter tappes den på flasker.

Her kommer en af Axels favoritter:

### **Liltveds Specialitet**

15 pund honning  
20 l vand

Tilsat i en lærredspose under kogningen og evt. i ballonen under gæringen:

15 gr. Hel ingefær  
30 gr. kanel  
5 hele nelliker  
Skal af 4 citroner  
3 håndfulde humle.

Der bruges portvinsgær og omstikkes 2-3 gange. Mjøden er klar efter 1-2 år. Det giver en stærk mjød, men den er værd at vente på.

## **Den gule drik**

En opskrift fra Læsø:

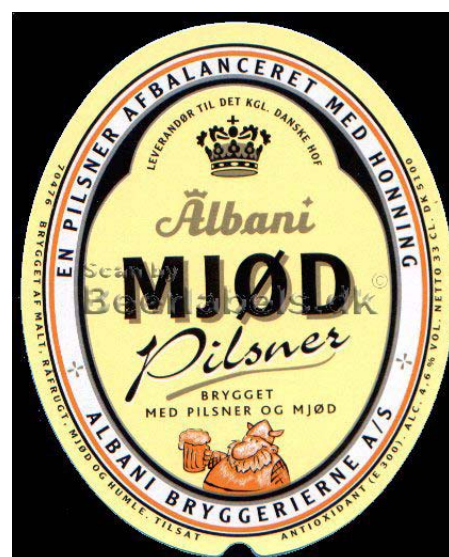
4 kg honning  
9 l vand  
5 gram gærnærings salt  
40 gram ingefærpulver  
2 knuste muskatnødder  
5 gram kardemomme  
10 gram ceylonkanel  
5 gram knust anis  
5 gram koreander

Der bruges portvinsgær

Koges og skummes. Gæren tilsættes når blandingen er kølet ned til ikke over 25 grader. Omstikkes.

Er en speciel og stærk mjød qua krydderierne, lynghonningen og portvinsgæren.

Hvis man har det bedst med en let mjød bør man belave sig på at det er denne mjød ikke!



Albani har lavet en speciel mjødpilsner.

## **Kolindsundmjød.**

22 dåser honning

Vand til 25 liter.

Koges og skummes i et par timer. Herefter tilsættes 1 spsk. kridt (Skulle efter sigende tage den musesmag som nemt fremkommer!)

Efter afkøling sættes mosten på ballon.

Herefter tilsættes ballonen:

75 gram korener

125 gram rosiner

25 gram ingefær

15 gram muskatnød

12 gram hel kanel

10 gram kardemomme

1 brev gærnærings salt

½ pakke bagegær opløst i lun-kent vand.

Gærer i 6-8 uger før omstikning.

Giver en gylden mjød med en eftersmag af muskat.

Det gør dog ikke mjøden ringere!

Vort nordlige broderfolk kan også, så her følger:

### **En norsk opskrift:**

1,25 l. honning

9 l. vann

1 skje kanel

1 ts ingefær

¼ ts nellik

2 sitronskall

1 håndfull humle

2 ss gjær.

Honning og 6 liter vand hældes i en gryde. Afmærk højden før resten af vandet tilsættes.

Koges op og der tilsættes humle og krydderier. Koges til de sidste tre l vand er kogt ind. Skummes. Køler ned før gæren tilsættes. Dækkes med et klæde og står sådan i tre døgn. Sies, hældes på flasker og proppes.

Det foreslås at tilsætte en flaske hvidvin før mjøden tappes på flasker.

Denne opskrift giver en mousserende mjød. Vær derfor opmærksom på at flasker og prop kan tåle det øgede tryk der vil opstå i flasken. Bør derfor lagres og behandles som champagne.

Axel giver følgende kommentar:

Flere opskrifter fortæller om at komme mjøden direkte på flasker uden opdelingen i stormgæring og eftergæring. Den tror jeg ikke på. Jeg har prøvet at en flaske hyldeblomstdrik er gået i gæring og derfor eksploderet. Halsen var mere end 2 meter væk. Det skal dog bemærkes at der var tale om et skruelåg. En korkprop var måske "bare" trykket ovenud - hurtigt.



## Opskrift fra P.P. Viborg

Der koges 4-5 tavler med blomsterstøv i ca ½ time sammen med vandet. Efter afkøling kommes det i ballon. Der opløses 6 kg honning i lunkent vand. Dette tilsættes ballonen, og der rystes. 25 g bagegær opløses i lidt vand og også dette tilsættes. Der fyldes vand i til 25 liter. Rystes 1 gang dagligt i 8 dage.

Står herefter v 20 grader og gærer så længe det vil. Når det ikke gærer mere, dvs. sjældent bobler, sættes det ved lavere temperatur, ca. 15 grader.

Her står det et år, hvorefter det er klar til at komme på flasker.

Er helt igennem en sund drik.

Axel tilføjer:

Når der bruges honning fra skrælleovks, der måske kan være branket lidt benyttes gerne rosiner i opskrifterne. Dette giver en mørkgylden farve på mjøden og fremmer gæringen.

Bruges ren honning undlades rosiner og man får en let gylden, næsten klar honning.

Vil man have en mjød med hedvinsstyrke kan der tilsættes finsprit til man opnår det ønskede resultat.

Mange amerikanske opskrifter foreslår tilsætning af 10-20 % frugtjuice. Giver anden smag.

Vil man smage professionelle mjødprodukter er der adskillige muligheder, f.eks.:



Firmaet Dansk Mjød i Brande er Danmarks største mjødproducent. De laver en række forskellige mjød'er.

Denne er absolut redaktionens favorit. Lavet efter en gammel opskrift som firmaet har overtaget fra Svend E. Hansen. Samtidig er det en flot stenflasker, som klæder mjøden.

Der findes mere end 100 mjødbryggerier fordelt over det meste af verden. Derudover er der tusindvis af mere eller mindre private producenter, der laver kvalitetsmjød<sup>3</sup>.

<sup>3</sup> se [www.gotmead.com](http://www.gotmead.com) og [www.mjod.dk](http://www.mjod.dk)





Også i Polen og Tjekkiet laves prima mjød.

Mjøden til venstre er hentet i Polen, mens flasken til højre stammer fra Biinstitutet i Dol i nærheden af Prag. Den holder en alkoholprocent på 18.

På internettet kan findes en opskrift på denne kvalitetsmjød fra Dol.

Adressen er:

[http://www.biavl.dk/mjod/prag/dol/god\\_mjod.htm](http://www.biavl.dk/mjod/prag/dol/god_mjod.htm)

### Hurtig mjød

Vil man hurtigt i gang med at drikke mjød kan følgende opskrift bruges<sup>4</sup>:

1 skefuld humle  
1 g frisk ingefær

1 stang kanel

25 nelliker

Hele molevitten puttes i ½ l kogende vand, hvorefter det koges i ca. 10 minutter og filtreres. Derefter tilsættes 1 dl. Honning og der røres godt rundt i væsken så honningen opløses.

Dernæst afkøles væsken hvorefter der tilsættes 1 pilsner, 1 guldøl og 1 porter.

Mjøden smager dejlig krydret og kan eksempelvis erstatte glöggen ved juletid.

Muligvis kan drikken ikke kaldes rigtig mjød, men virkningen skulle være overbevisende nok.

## Opskrifter med mjød

Mjød kan med fordel indgå i diverse drikke.

F.eks.:

4 dele mjød

2 dele citronvand eller bitter lemon.

Citron og/eller limefrugt

Isterninger.

Bland mjød og citronvand eller lemon.

Fyld et glas op med små stykker frugt og isterninger.

Hæld mjødblandingen over.

<sup>4</sup> Stammer fra UDELIV på DR2

Mjød kan også anvendes i forbindelse med madlavning, og ikke kun til kokkens fornøjelse under selve tilberedningen.

### **Mjødgravad kalv.**

1 pund kalvekød  
4-5 anis  
200 g farin  
3 laurbærblade  
1 tsk salt  
lidt peber  
1 dl mjød

Alle krydderier blendes og blandes med mjøden. Hældes over det afpuddede kalvekød og marinerer i ca. to døgn. Kødet vendes af og til. Kan serveres på salat efter smag og kan pyntes med ost.

### **Mjødfromage.**

4 æggeblommer  
100 gram sukker  
6 blade husblas  
1 tsk ingefær  
2½ dl mjød  
Saft og reven skal af 1 appelsin  
3 dl fløde  
2 æggehvider

Pisk æggeblommer og melis hvidt. Tilsæt ingefær og appelsin. Pisk æggehvider og fløde. Opløs husblas i mjøden. Når den er kold røres den i æggemassen, og når denne er ved at stivne vendes æggehvider og flødeskum i.

Serveres med flødeskum som anden fromage.

### **Mjødformkage.**

250 g margarine  
150 gram melis  
3 æg  
500 gram mel  
bagepulver  
2. tsk ingefær  
1 tsk kanel  
3 dl mjød  
100 gram rosiner

Margarine og melis røres sammen. Æggene røres i. Derefter røres mel, krydderier, bagepulver og mjød i. Dejen kommes i en smurt form og bages ved 185 grader i ca. 1 time.

Til forret og hovedret med kød kan med fordel serveres en blanding af 2/3 pilsnerøl og 1/3 mjød.

Til dessert og kage serveres dog ren mjød, idet en bedre dessertvin ikke findes. Mjød er også fortrinlig til ost.



Ifølge mytologien var guderne og vanerne i krig. Men de sluttede fred og beseglede freden ved at spytte i et kar. Heraf skabte guderne en mand ved navn Kvaser. Kvaser var meget klog men blev dræbt af to dværge. De blandede hans blod med honning og heraf fremkom den første mjød. Dværgene dræbte også jætten Gilling, men hans søn Suttung fik mjøden som bod for at skåne deres liv. Odin hører om denne mjød og vil have fat i den. Det lykkes ham at stjæle den fra Suttung. Derfor er det Odin som deler ud af Suttungs mjød til alle skalde.

### **Suttungs Mjød**

*J. S. Welhaven (1807-1873).*

Den bedste Drik ved Guders Gilde,  
i Odins Borg, var Suttungs Mjød,  
og Sangens Magt i Brages Snille  
fra denne rige Kilde flød.

Alfader selv har hentet Mjøden,  
hvor den i Dybets Kjælder stod,  
og dertil havde han fornøden  
sin hele Kraft, sit Asa-Mod.

Han blanded stærke Runer siden  
i denne dyrebare Saft.  
Med Funker af sin Kløgt og Viden  
gav Odin Mjøden dobbelt Kraft.

Paa Blomst og Løv i Eng og Skove,  
paa Vildt og Tamt i hver en Egn,  
paa Fjeld, paa Sky, paa vilden Vove  
stod hemmelige Runetegn.

Men Odin løste dog dem alle  
fra Luft, fra Jord, fra Havets Skjød,  
og signed dem, og lod dem falde  
som Perledug i Suttungs Mjød.

Derfor maae alle Skalde tømme  
et Bæger af den rige Drik,  
og hvad der før var svøpt i Drømme  
staaer da i Glands for deres Blik.