

Mjød

Mjød er en krydderdrik, der nærmest må siges at være en mellemting mellem øl og vin. Oprindeligt blev mjød gæret på honning og krydret med humle og forskellige krydderurter af den slags, der anvendes i madlavning. Nu er mjød bedre kendt som en sød vin krydret med orientalske krydderier som f.eks. kanel og ingefær.

Her skal gives en god opskrift som grundlag for en mjød. Krydderierne kan varieres efter smag.

Til 10 liter mjød anvendes:

3 kg honning (mørk lynghonning er bedst),

8 l vand

150 g humle.

De 2 kg honning varmes langsomt op til kogepunktet i 2 l vand og tilsættes 1 tsk. rensed kridt. Eventuelt skummes overfladen for voksrester. 150 g humle koges i 5 l vand og afsies for humlen. Honning og humleafkog hældes efter afkøling på en ballon. Når temperaturen er ca. 25 grader tilsættes en forkultiveret portvinsgær, 5 g gærnæringssalt og 50 g citronsyre. 3 - 4 dage senere tilsættes 1 kg honning kogt i 1 l vand, afkølet til 25 grader. Ryst ballonen godt efter tilsætningen. Når gæringen er afsluttet tilsættes med krydderiudtræk.

Krydderiudtræk kan fremstilles med 1 l mjød eller i 1 l 25% alkohol med følgende krydderier: 30 g hel ingefær, 1 muskatnød. 5 g hel kardemomme, 15 g hel kassiakanel, 5 g anisfrø, 15 g koriander, 2 g hele nelliker, 2 g hel allehånde. Krydderierne stødes groft.

Krydderurter der kan anvendes til mjød er f.eks. rosmarin, pors, salvie, malurt, ensianrod.

Jens Madsen