

Selvitys hunajasimasta ja –viinistä sekä alkoholin valmistuksen liittyvistä asioista

30.10.2017

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen hanke, Anneli Salonen, Itä-Suomen yliopisto

Simapajan nettisivuilta

Hunajasima meillä ja maailmalla

On arvailtu, että hunajasima saattaa olla maailman vanhin alkoholijuoma. Jopa olutta tai viiniä vanhempi. Hunaja sisältää luonnollisia hiivakantoja, joilla on tapana lähteä käymään, jos sekaan joutuu vettä. Absoluuttista totuutta aiheesta tuskin saadaan koskaan selville, mutta Ken Schramm:n kirjassa *The Compleat Meadmaker* on varsin seikkaperäinen yhteenveto historiallisista lähteistä käymisprosessin hyödyntämiseen liittyen.

<http://sima.fi/pages/fi/tuotantoblogi.php>

Linkki kirjaan **hunajasiman valmistuksesta**: the compleat meadmaker by Ken Schramm

https://www.google.fi/search?source=hp&ei=K-n2Wc6IFsjUwQKz05CwDA&q=the+compleat+meadmaker+by+ken+schramm+pdf&oq=Ken+Schramm+The+Compleat+Meadmaker&gs_l=psy-ab.1.1.0i19k1j0i8i30i19k1.4615.11099.0.15285.12.12.0.0.0.116.861.10j2.12.0....0...1.1j2.64.psy-ab..0.2.215....0.zkO YBRCiOI

Hunajasiman valmistaminen

Youtube videoita: https://www.google.fi/search?ei=IOr2WY-OOOb6asmtm AK&q=how+to+make+mead+youtube&oq=how+to+make+mead&gs_l=psy-ab.1.5.0l3j0i22i30k1l7.5764.11533.0.20136.16.16.0.0.0.129.1561.7j8.15.0....0...1.1.64.psy-ab..1.15.1549...0i131k1j0i67k1.0.p5tAhceMT1k

Hunajasiman teko-ohjeita netistä: https://www.google.fi/search?ei=t-r2WcTyAYqmaN-rYIPAK&q=how+to+make+mead+&oq=how+to+make+mead+&gs_l=psy-ab.3..0l2j0i22i30k1l8.3298.4334.0.4986.7.7.0.0.0.129.824.0j7.7.0....0...1.1.64.psy-ab..0.7.815...0i19k1j0i22i30i19k1.0.2x5FrlyQObA

esim.: <http://www.instructables.com/id/How-to-make-Mead-Honey-Wine/>

Hunajasta valmistettu Jun juoma:

<http://www.kvillingeekologiska.se/jun-30949431>

Hunajasima

<http://www.hunaja.net/resepteja/juomat/hunajasima/>

Suomenkielen sana sima on synonyymi meden kanssa, joten on oletettavaa että suomalaisenkin sima oli aiemmin hunajapohjaista. Juhlajuomaksi kannattaa valmistaa hunajasimaa, ”Jumalten nektaria”.

- 4 l vettä
- **450 g kotimaista hunajaa**
- 2 sitruunaa
- ripaus hiivaa

Kiehauta osa vedestä ja kaada se hunajan päälle. Lisää loput vedestä sekä sitruunoiden mehu. Lisää haaleaan seokseen hiiva, n. 1/5 tl. Anna käydä huoneen lämmössä seuraavaan päivään. Siivilöi ja pullota sima. Lisää jokaiseen pulloon teelusikallinen sokeria.

Sima valmistuu viileässä paikassa noin viikossa, huoneenlämmössä noin kolmessa päivässä.

Huom! Paine pullossa kasvaa käymisen jatkuessa, joten älä käytä liian tiukkaa korkkia. Säilytä sima viileässä ja käytä noin viikon kuluessa.

Urheilujuoma

Hunajainen urheilujuoma antaa nopeasti energiaa ja on miellyttävä juoda. Ota helpotekoinen hunajajuoma mukaan lenkille tai ladulle!

- **2 ruokalusikallista hunajaa**
- 0,3 dl sitruunamehua (puristettu tai tiiviste)
- ¼ tl suolaa
- 9 dl vettä

Sekoita kaikki ainekset. Juoma säilyy jääkaapissa kolme päivää.

<http://sima.fi/pages/fi/sima/hunajasima-meillae-ja-maailmalla.php>

Pohjoiskarjalainen asiantuntija:

Heimo Pikkarainen, Puh: 050 523 4341

Toukka-ahontie 17, 82820 Maukkula, Ilomantsi

Viininteossa huomioitavaa

- syntyvän alkoholin määrä riippuu sokerin määrästä
- hiivoja on erilaisia -> eri alkoholipitoisuudet
- käymisen voi keskeyttää lisäämällä rikkiä
- tuuletus oltava hyvä, koska käymisessä syntyy hiilidioksidia
- joskus hunajan aineet voivat estää käymisprosessin alkamisen
- hunaja antaa oman erityismaun hunajaviiniin; joku voi aistia sen epämiellyttävänä
- lopullinen makeus jälkimakeutuksena
- jos halutaan helmeilevä tuote, se saadaan hiilihapottamalla tai jälkikäyttämällä

Puolalaisessa hunajaviinissä käytettyjä ainesuhteita

Hunaja:vesi

1:1 1:3 2:1 1:2