

Honing smaakwiel, om uit te proberen

Als we aan honing denken, denken we aan iets zoets en simpels. Het proeven van honing is echter helemaal niet zo eenvoudig. Monoflorale honingsoorten (honing van voornamelijk één bloemsoort) bevatten een breed spectrum aan aroma's, smaken en structuren. Dit ogenschijnlijk eenvoudige product heeft vele facetten die nader onderzoek rechtvaardigen.

Dit wiel is ontworpen om de honingproever te helpen een vocabulaire op te bouwen waarmee persoonlijke smaakervaringen kunnen worden uitgedrukt. Ieder woord aan de voorzijde van het wiel is gebruikt door proevers om een brede selectie aan honingsoorten te benoemen.

Volg deze stappen om een groter inzicht te krijgen in dit fascinerende natuurlijke product.

Eerst: Doe een klein beetje honing in een bakje. Bedek het en laat het wat opwarmen in de hand. Vluchtige componenten in de honing komen zo vrij en zullen het bakje vullen. Snuif de geur op en beschrijf wat u ruikt.

Vervolgens: Roer de honing met een lepeltje om nog meer vluchtige stoffen vrij te maken en neem een klein beetje honing op de tong. Laat de indrukken op u inwerken. Wat proeft u naast zoet? Hoe is de structuur? Hoe snel lost de honing op? Hoe ontwikkelen de smaken zich in de mond?

(Alle honingsoorten kristalliseren op den duur, sommige sneller dan andere. De kristallen variëren in formaat en structuur. Sommige honingsoorten worden tot crème geroerd). Neem nog wat honing en laat het door de mond bewegen. Proef alle smaken van de honing.

Tenslotte: Noteer hoe lang de nasmaak aanhoudt. Van sommige honingsoorten verdwijnt deze snel, van andere soorten blijft de smaak lang hangen waarbij smaakveranderingen kunnen optreden.

Honingprofielen

(Alle honingsoorten in het profiel zijn monofloraal. Ze zijn niet gemengd, zodat de specifieke kenmerken tot hun recht komen).

Braam

Aroma's: Fruitig, kruidig, pittig, chocolade, vanille, tabak en bessen

Smaken: Bloemig, citrus en allerlei fruitsoorten

Primaire smaken: Zoet en iets zuur

Structuur: Glad en vrij dik

Nasmaak: Vrij lang met een beetje citrus en vanille

Klaver

Aroma's: Pittig, kaneel, caramel en iets bloemig

Smaken: Kaneel, nootmuskaat, caramel en ahornsiroop

Primaire smaken: Zoet

Nasmaak: Lang en pittig

Categorieën: Mild (weinig of geen uitgesproken smaak), delicaat, medium, sterk

Structuren: Glad, zijde-achtig, romig, korrelig, gekristalliseerd, samentrekkend, wasachtig, viscositeit (dun/dik)

Nasmaak: Kort, medium, lang, aanhoudend

Primairesmaken		Bitter Zout Zuur Zoet
Fruutig	Bes	Aardbei Framboos Braam Rode bes/Zwartebes Druif
	Citrus	Citroen/Citroenschil Sinaasappel/Sinaasappelschil Bergamot Grapefruit Limoen
	Gedroogd fruit	Jam Rozijn Pruim Vijg Dadel Abrikoos
	Fruit	Appel Peer Kweeper Kers Abrikoos Perzik
	Tropisch fruit	Banaan Guave Mango Meloen Ananas
Bloemig		Jasmijn Oranjbloesem Roos Kamperfoelie Pioen Lavendel Sering Viool
Kruidig	Vers	Gras Klaver Munt/Pepermunt Menthol Eucalyptus
	Gedroogd	Hooi/Stro Thee Mout Tabak Gedroogd gras/Alfalfa
Houtig	Harsachtig	Propolis Bijenwas Naaldhout Eik Ceder
	Gebrand	Gebraden As Koffie Rokerig Aangebrand geroosterd brood Geroosterd
Notig		Pecan Kastanje Walnoot Amandel Hazelnoot
Specerijen		Sassafras/Root beer (Wortelbier) Saffraan Zwarte peper Nootmuskaat Gember
		Kruidnagel Kaneel Zoethout/Anijs/Venkel
Caramel	Suikergoed	Marshmallow Vanille Ahorn Butterscotch Toffee Stroop Suikerspin Crème Brûlée
		Gebrande suiker Bruinesuiker
	Chocolade	Cacao Mokka
Aarde		Grond Natte grond/Humus Paddenstoel
Microbiologisch	Melkig	Schimmelig Kazig
	Gistig	Gebakken brood
Chemisch	Scherp	Scherp
	Zwavel	Artisjok Kool
Dierlijk		Hond Geit/Octaanzuur Kattenpis Kleedkamer Zweet Leder Stal