

*Kaleva 21.5.2013*

## Juoksevaa hunajaa myös pohjoisesta

**Kalevassa** 18.5. Kuluttajasivun artikkelissa kerrottiin, että juokseva hunaja tulee Etelä-Amerikasta. Täytyy todeta, että juoksevaa hunajaa saadaan myös koti-Suomesta, etenkin Pohjois-Suomesta.

Täällä kasvaa paljon luonnonkasveja, joiden kukkien mesi on hyvin hedelmäsokeripitoista. Tätä mettä myös mehiläiset keräävät hyvin mieluusti pesänsä kennoihin, josta ne valmistavat aromikasta ja juoksevaa hunajaa.

Hunajan pääsokerit ovat rypäle- ja hedelmäsokeri, jotka määräävät myös hunajan juoksevuuden. Mitä enemmän hunajassa on hedelmäsokeria, sitä pidempään se pysyy juoksevana, jossain tapauksissa jopa useita vuosia.

Pohjoissuomalaista hunajaa ei tarvitse iskukuumentaa eikä suodattaa, jota tekstissä tuotiin esille hunajan juoksevuuden parantamiseksi. Jos hunajasta poistetaan

**”Täytyy todeta, että juoksevaa hunajaa saadaan myös koti-Suomesta, etenkin Pohjois-Suomesta.”**

tai siihen lisätään jotain, niin silloin ei ole kysymyksessä oikea aito hunaja, vaan hunajavalmiste, joka on myös kerrottava hunajan pakkausmerkinnöissä.

Syksyisin valitaan Suomen parhaat hunajat perinteisessä mehiläishoitajien sadonkorjuuseminaarin yhteydessä, jossa kilpailussa on kolme eri sarjaa: kiteytyneet-, juoksevat- ja lajihunajat. Kilpailussa ovat hyvin useasti olleet palkinnoilla pohjoissuomalaiset hunajat.

**Raimo Tervola**  
Oulu