

Koillissanomat 27.2.2012

Mehiläistarhaus- koulutusta Kuusamossa

■ Hunaja on aito sataprosenttinen luonnon oma makeutusaine, jota voi käyttää kaikessa ruuanvalmistuksessa tavallisen sokerin sijaan. Hunaja sisältää pääosin hedelmä- ja rypälesokeria. Näiden lisäksi hunajassa on myös muita sokerilajeja, vettä, entsyymejä, hivenaineita ja vitamiineja. Hunajaa on aina arvostettu terveellisenä ravintona. Terveysvaikutuksia on selvitetty myös teollisin menetelmin.

Hunajalla haetaan yleensä makeutta ruokaan, mutta ne jotka tuntevat hunajan osaavat arvostaa sen omaa hienostunutta aromia sekä hunajaisten juomien että ruokien onnistunutta kokonaismakua. Hunaja ei peitä, vaan paremminkin korostaa muiden ruoka-aineiden aromeja. Laajat käyttöominaisuudet makeiden, suoloisten ja happamien ruokien osana ovat tulleet vähitellen tietoisuuteen hunajan lisään-

tyneen käytön ja eri ruokareseptien myötä.

Suomen Mehiläishoitajain Liiton uuden Hunajalla höystettyä blogissa voi käydä tutustumassa hunajan houkutuksiin, jossa on tarjolla tietoa muun muassa hunajasta, mehiläisistä ja tietenkin sieltä löytyy hunajaisia ruokareseptejä. Blogiin liittyy myös Facebook- ja Twitter- sivu.

"Eikä tässä vielä kaikki", jos olet mehiläistarhauksesta kiinnostunut, nyt se on mahdollista, sillä mehiläishoidon peruskurssija tullaan järjestämään tänä keväänä Pohjois- Suomessa muun muassa Kuusamossa, Sallassa ja Oulussa. Kurssista saa lisätietoa Suomen Mehiläishoitajain Liiton nettisivulta www.hunaja.net tai paikkakuntien kansalaisopistoista.

Raimo Tervola
Oulu