

Recept voor mede (honingdrank)

1. Ingrediënten voor 10 liter mede (medium, ca. 12,5% alcohol)

- 3,5 kg honing
- 4 perssinaasappelen
- 2 citroenen
- 2 gram gist, geschikt voor witte wijn (bijv. Chablis gist) of goed algemeen gist (bijv. Fermikiller)
- 18 gram gistvoedingszouten
- 2 gram pecto-enzymen
- 15 gram citroenzuur
- 15 gram wijnsteenzuur
- 1 gram looizuur (= tannine-toevoeging)

2. Starter

Maak een starter van het sap van de sinaasappelen en de citroenen. Schil de vruchten eerst, want de schil geeft een bittere bijmaak.

Voeg toe 2 eetlepels honing, 1 gram gistvoedings-zout, de gist en de pecto-enzymen en vul aan met voorgekookt water (20° C) tot 0,5 liter. Roer tot honing en voedingszout zijn opgelost. Giet het mengsel in een literfles en sluit deze af met een prop watten. Zet de fles in het donker op ca. 20 à 25° C.

3. 10-literfles vullen

Twee of drie dagen na het maken van de starter ca. 7 liter water koken en af laten koelen tot 40° C. Los de resterende honing op in ca. 4 liter van dit water. Verder af laten koelen tot 20° C.

Voeg de starter en alle overige ingrediënten toe. Roer alles goed. Giet alles in 10-literfles.

Vul aan met afgekoeld gekookt water tot aan de schouder van de fles.

Het soortelijk gewicht is dan ca. 1110. Plaats daarna een waterslot. Laat het vat gisten op een donkere plaats met zo constant mogelijke temperatuur van ca. 15 à 20° C.

4. Overhevelen

Om de 2 à 3 maanden overhevelen in schoon gesteriliseerd vat.

Door de achterblijvende droesem is het nieuwe vat niet geheel gevuld.

Daarom kan bij de 1e twee overhevelingen per keer aangevuld worden met ca. 0,4 liter zuivere verse appelsap. Ook de gisting komt daardoor na de overheveling gemakkelijker weer op gang. Als dat niet het geval is en het soortelijk gewicht komt moeilijk onder 1020, nog ca. 2 gram voedingszout toevoegen. Als na de 4e overheveling de gisting volkomen is uitgewerkt, nog enkele maanden wachten en op vat laten rijpen. De mede is nu geheel helder. Het eind SG is 1005 à 1015.

5. Bottelen

Ca. 15 à 20 maanden na de start kan de mede gebotteld worden in gesteriliseerde flessen. De flessen koel en donker bewaren, bijv. onder de vloer. Mede moet minstens één jaar narijpen in de fles. Koel serveren in bijvoorbeeld sherryglazen. Dikwijls vindt nagisting plaats in de gebottelde fles. Door voor het gebruik voorzichtig af te hevelen, bijv. met een dun slangetje (aquariumhandel) kan het sediment in de fles achter blijven.

Alternatief

Imkers kunnen voor de verdunde honing heel goed het spoelwater van de waszegels gebruiken na het slingeren. Een heel goed alternatief, misschien zelfs beter, is om in plaats van de starter met sinaasappelen en ciroenen, 2,8 liter witte bessensap te gebruiken en naar verhouding minder water. Zuurtoevoeging is dan in het geheel niet meer nodig en de smaak verbetert ermee. Zelf gebruik ik een stoomextractor voor het winnen van het bessensap. Het sap wordt bewaard in 0,7-liter flessen met schroefdelsel totdat het nodig is voor de bereiding van mede.

In de handel wordt nogal eens mede aangeboden die gemaakt is met behulp van (te) veel appelsap. De appelsmaak heeft dan de boventoon en dat is niet de bedoeling.

Albert de Wilde,
Koudekerke.