



Et magisk brygg

Live Danielsen jobbet på Koster og fikk tilbud om honning ved en tilfeldighet. Med honning fra brunbier og råvarer fra naturreservatet satte hun sitt første mjød.

-Jeg er veldig fascinert av den levende prosessen, sier Live. Hun er utdannet naturforvalter, er med og driver Engelsviken parsellhage i tillegg til jobb i kommunen, og er opptatt av sjølberging, økologi, historie, medisinsplanter og mye mer. Hun tilbyr smaksarrangementer og foredrag om mjød, og er en forkjemper for dyrking, birøkt og

gammel kunnskap. – Tidligere brukte folk naturen som apotek. Jeg tenker at de urtene som de kjente til gode effekter av er det sannsynlig at de også tilsatte mjøden, smiler hun.

- Folk levde av og med naturen, og kunnskap og erfaringer gikk i arv, mener hun, og forteller fra et besøk i Mørkrisdalen

ved Breheimen, der bønder sparte høyet fra spesielle gamle slåtteenger, til tilfeller hvis dyra ble sjuke. – De visste at disse slåtteengene har større variasjon av arter og kunne bedre helsen til dyra, mer enn det vanlige graset kunne.

Ta vare på god gjær

Live er ikke redd for å prøve seg fram når hun lager mjød, og til den første mjøden på Koster tok hun vann fra bekken og brukte en einerkvist for villgjær. -Men jeg ga honningen et oppkok, for jeg ønsket at det var gjæren fra kvisten som skulle aktiveres, ikke de gjærsporene som finnes naturlig i honningen, sier hun.

Prosessen ble syrlig, i retning av kombotcha, og mjøden kaller hun Sitrusfest. I denne mjøden var det nok også melkesyrebakterier som kom med fra bekevannet, og som bidro til å gjøre smaken syrlig. Gjæren styrer mye av smaken, så denne friske mjøden har hun brygget igjen, for hun tok vare på gjæren. Ja, i tidligere tider gjorde de også det. Gjærkransen lå med i gjæringskaret, og ble hengt på veggen til neste gang.

Ikke vær så redd for å prøve

Villgjær finnes overalt i lufta og på alt som vokser og gror, så denne prosessen blir ikke helt kontrollerbar. Den kan ta med urenheter i mjøden, og kan derfor ikke brukes i industrianlegg. For deg som brygger for moro skyld og for å lære, anbefaler Live å lage små batcher og slippe seg litt løs.



Jærkransens mange kringelkroker gir mange steder for gjæren å overleve mellom bryggingen. Foto: Jærmuseet.



Live oppfordrer til eksperimentering, og har også prøvd med en bjørkekvist, fra rett bak huset som her. Villgjær fra kvisten tok fart og det ble mjød.

-Ha en klar intensjon om hva slags mjød du vil lage. Bestem deg for at dette skal bli en god mjød og gi prosessen tillit, smiler Live, som også ønsker «gjærvesenet» velkommen når det begynner å boble. - Og jeg lukter på lufta som kommer ut av gjærlåsen. Den skal lukte godt!

Urter

Live har erfaring med disse vekstene i mjød:

- > Ryllik, medisinsplante som finnes i de fleste tørre groftkanter og enger
 - > Johannesurt /prikkerikum, mot nedstemthet, finnes på samme steder som ryllik
 - > Kjempespringfrø, en såkalt «svartelistet» art som bekjempes av miljømyndighetene
 - > Roseblader, som gir en fantastisk flott farge og hint av rosearoma
 - > Bjørkeblader, gir en bittersmak som kan minne om humle
 - > Korsknapp, medisinsplante med lindrende egenskaper på slimhinner
- I tillegg til granskudd, lind, nyper, hylleblomst og aronia. Hun anbefaler nettsiden Urtekilden på rolv.no for mer kunnskap.

-Visste du at i tidligere tider var det vanlig med gjærkauk: Å kauke eller skrike idet gjæren tilsettes, og det skulle kanskje skremme underjordiske som kan ha planer om å gjøre ølet eller mjødet dårlig?

Du finner Live her: norskmyd.no.

AV ASTRID BJERKE LUND, REDAKTØR