

En lille fotohistorie om den første humlehøst hos Lars



Det er længe siden (28. maj), 1 måned gammel



4 måneder senere, klar til høst



Så er den lagt ned, klar til at blive plukket

En lille fotohistorie om den første humlehøst hos Lars



Koglerne sidder tæt.



Tålmodighedsarbejde, der er mange 🤦🏻



Ummm, masser af lupulin (det gule pollen / støv) 🍺

En lille fotohistorie om den første humlehøst hos Lars



Så, plukket og afpillet 🍊



Ret imponerende, hvis jeg selv skal sige det 😊 .
Ikke mindre end 140 gram netto inden tørring.



Ind i ovnen (varmluft 50 gr.) i 5 – 7 timer.

En lille fotohistorie om den første humlehøst hos Lars



Imens, klar til næste sæson – klippet ned, lidt jord op om det sidste stængel. Sidst på vinteren blotlægges det igen ned til rodkransen.



Tilbage til tørringen ... Perfekt 😊, nu nede på ca. 40 gram, altså mindre end 2/3 dele, ca. 10 % vandindhold.



Så i 2 poser @ 20 gram.

En lille fotohistorie om den første humlehøst hos Lars



Vacuum pakning, risici business



Fluks derefter i fryseren, klar til brug, når vi skal.

