**Hur långtidsförvarar man en honungsburk?**

Förvaring av honung – Långtidsförvara alltid honung med tätslutande lock, mörkt och svalt, ej över 15°C. Undvik direkt solljus. Ett mörkt och svalt skafferi, kylskåp eller källare passar bra till långtidsförvaring av honung. Yrkesbiodlare långtidsförvarar honung i kylrum.

* Förvaras honung för varmt kan den skikta sig eller jäsa (läs mer nedan).
* Förvaras honung kallt, i t.ex.
* Kylskåp blir konsistensen hårdare.
* Honung går bra att frysa, det görs då främst med nyslungad/färsk honung eller kakhonung, under sommarhalvåret då honung skördas i Norden.
* När den frysta honungen tinas så blir den flytande igen, så länge den var flytande vid infrysning.

Nordiska honungssorter blir annars förr eller senare oftast fast i konsistensen och då kan man värma den försiktigt C:a 30-35 grader om man vill göra den flytande. Här följer några förklaringar på vad som kan hända med honungen i honungsburken vid förvaring.

Jäst honung, Om honungen ökar i volym och luktar jäst har den antagligen börjat jäsa p.g.a. hög vattenhalt eller för varm lagringstemperatur. Honungen är inte otjänlig i och med jäsning. Den kan användas till matlagning och bakning utan problem. En del gillar den t.o.m.