

**Honningsyp** er en Bornholmsk drik. Ordet *syp* svarer til *en snaps* eller *en spids*.

Præcis, hvor gammel opskriften på honningsyp er, vides ikke med sikkerhed. Men bornholmerne fik retten til at brænde snaps som tak for at skænke Frederik 3. deres ø til arv og eje i 1658.

Dette privilegie varede til 1864 og snapsen flød rigeligt i alle kredse på Bornholm.

Da kongens rentekammermester ville indføre afgifter på brændevin, så bornholmerne skulle betale lige som alle andre, var der indflydelsesrige borgere og præster, som stillede sig op mod øvrigheden og forklarede, at det bestemt var nødvendigt, at bornholmerne kunne få råd til deres daglige pægl, fordi deres livs- og arbejdsvilkår var strengere end andres, og deres berettigede protester blev hørt.

Denne afgiftfritagelse varede til 1950.

Den hjemmebrændte bornholmske fuseldram var rigelig skarp i smagen, hvorfor den skulle glattes ud.

Derved opstod "Hønnusyppen" eller Honningsyppen, som den hedder på dansk.

Tidligt blev honningsyp drukket af brændevinsskåle eller spist med ske i de rige skipper- og bondehjem ved juletid. Eller den blev brugt som dyppelse til de tørre kommenskringler.

Der findes mangfoldige opskrifter, så der er store smagsforskelle afhængig af valg af forskellige typer snaps eller honning. Der kan også tilsættes kryderier og krydderurter, og honningen kan erstattes af andre sødemidler som rørsukker, brun farin eller sirup. Dog vil ingen bornholmer bruge andet end honning.

Honningsyppen er gennemsigtig gul og vil få et brunligt bundfald af pollen og bivoks, som nogen filtrerer fra, mens andre bare ryster flasken inden servering. Syppen serveres ved 12 grader.

I dag er den en uundværlig ingrediens på det bornholmske julebord.

Det toldfrie udsalg på Bornholmstrafikken Rønne-Ystad-ruten førte et produkt ved navn Honning>>syp<<, men det havde en alkoholprocent svarende til hedvin, hvorfor de fleste bornholmere mente, at "det havde aldrig haft noget med hønnsyp at gøre".

Det toldfrie udsalg førte til gengæld til, at bornholmerne begyndte at eksperimentere med at tilsætte andre former for spiritus. F.eks. rom, whisky eller cognac.

Siden 60'erne har det været almindeligt at der er tilsat cognac.

Den Bornholmske Spritfabrik har siden 2006 ført en honningsyp, som er nøje udvalgt ud fra forskellige varianter i samarbejde med Bornholms Syklub. Den sælges overalt på øen, og mange, turister falder for den bornholmske specialitet, som er en anderledes souvenir.

Fremstilling:

En hel fl. ukrydret snaps (Brøndum) og et glas honning. Bedst er et en eksotisk stærkt krydret honning.

Honningen tømmes ud i en gryde eller kasserolle og lunkes svagt, så den bliver blød og lind.

Tilsæt langsomt og under stadig omrøring snapsen lidt efter lidt til al snaps er tilsat.

Fortsæt med omrøringen indtil der ikke dannes bundfald af honning. Det kan tage lang tid, men det er en hyggelig juleforberedelse.

Hvis man "kun" har mild kløverhonning, kan det anbefales at tilsætte 1-1½ dl. Cognac.