



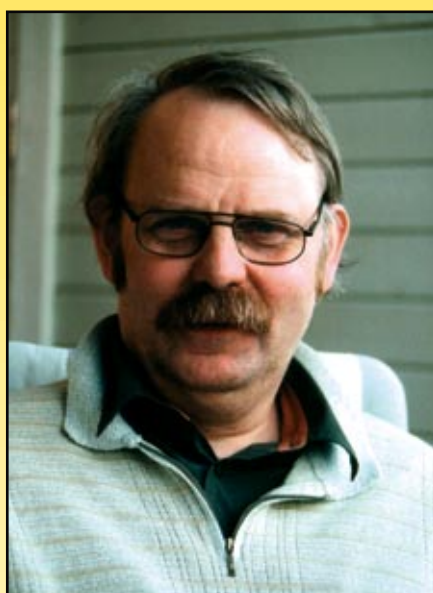
För nybörjare

I bigården

och veteraner

September

Enligt gamla biodlare här i Skaraborg ska invintringen vara klar till 15 september. Men på senare år tycker jag det har varit svårt att klara, bina har haft mycket yngel sent. Man kan spärra drottningen på hellådan i slutet av juli. Då hinner ynglet i 3/4-



ARNE JOHANSSON

lådan krypa ut till invintringen, men det är en arbetsam operation att leta reda på drottningen då, så oftast får det vara. I samband med tillsättning av nya drottningar spärrar jag på hellådan, eftersom det är de unga drottningarna som lägger ägg längst.

När yngelmängden har gått ner tillräckligt gör jag den sista genomgången, och den är viktig. Jag iordningställer hellådan för nästa år, bestämmer hur många ramar de ska sitta på över vintern. Det ska helst vara 10 men kan vara 8 eller så lite som 6. När man bedömer bistyrkan ska man inte bry sej så mycket om hur många bin det är just då utan mera på hur mycket yngel det fanns i början på augusti, det är dom bina som ska leva till nästa vår. De gamla bina ska helst slita ut sej i ett lagom litet drag och dö ute. Att trycka ihop samhället så att en del bin får sitta ute tycker jag är onödigt, då är det bättre med en rymlig botten så att de får plats där.

Invintra inte för svaga samhällen

Man ska inte invintra svaga samhällen, man ska tänka som Karlsson i Hemsöborna att det är bättre med sex feta kor än tolv magra. Att slå ihop samhällen med hjälp av tidningspapper är enkelt. Svårare kan det vara att bestämma vilken av drottningarna som ska vara kvar. Detta är det dilemma som ibland gör att jag invintrar för svaga samhällen.

Vaxförnyelse

Jag tar bort 3-4 av de fulaste ramarna och sätter till mellanväggar, på så sätt byts allt vax på tre år. I år ska jag prova att invintra en del samhällen på enbart mellanväggar, det borde vara ett effektivare sätt att sanera samhället på smittokällor i vaxet.

Byta drottning?

Nu ska jag också bestämma om drottningen ska bytas ut, och då är det viktigt att man har anteckningar från hela säsongen att grunda beslutet på. Oftast väntar jag till andra omgången foder med att byta drottningen. Man måste också vara observant på sjukdomssymtom t ex yngel som inte krupit ut, det kan vara yngelröta.

Vinterfoder

När jag är klar med genomgången sätter jag på lådfodraren och redan samma kväll fyller jag på foder. Jag har ju plockat bort honungsramar så de kan snabbt svälta om de inte får foder. Hur mycket foder ska de ha? Det beror på hur starkt samhället är och hur mycket honung man lämnar kvar. Minst två kilo per ram tycker jag, det innebär 18-20 kilo på ett full-

stort samhälle om jag tagit bort det mesta av honungen. Jag räknar i torrsocker det gör att det tillkommer 20% vatten i vinterfodret. Det viktiga är att jag kan vara lugn i mars-april nästa år, det är lätt att ta bort överflödiga foderramar på våren och de kan användas om man gör avläggare.

Lådfodraren

Jag gillar lådfodrare, med hinkar kan det ibland spillas lite vilket lockar bin och kan orsaka röveri. Ballonger fungerar bara om man har få samhällen, och de är svåra att hålla rena inuti. Plastpåse med halm fungerar bra men man måste ha en extra låda. Ska uppgången till fodraren vara framåt eller bakåt? Jag vet inte det,

men jag sätter uppgången bakåt för att eventuella tjuvbin ska tvingas gå igenom hela samhället för att komma till fodret. När de fått första givan är det inte så bråttom med nästa, det kan tvärtom vara bra att vänta litet så att det sista ynglet hinner krypa ut.

Sockret

Jag har provat både Apiinvert och Bifor och inte kunnat upptäcka någon annan olägenhet än priset. Genom stora samköp på socker har vi kunnat pressa priserna. Tillredningen är enkel, socker och vatten i förhållandet 3 till 2 det vill säga 3 kg socker till 2 kg vatten blandas. Jag har en liten 300 liters mjölk tank med originalrörverk kvar och på ca 8 timmar har sockret löst sej. Jag blandar kallt men vill jag så har jag en doppvärmare, men den har inte använts på flera år.

Ta hand om honungen

Sen handlar det om att ta hand om honungen på bästa sätt. Honungen från



Genom att flera biodlare samarbetar går det lättare att få fram honung med olika karaktär.

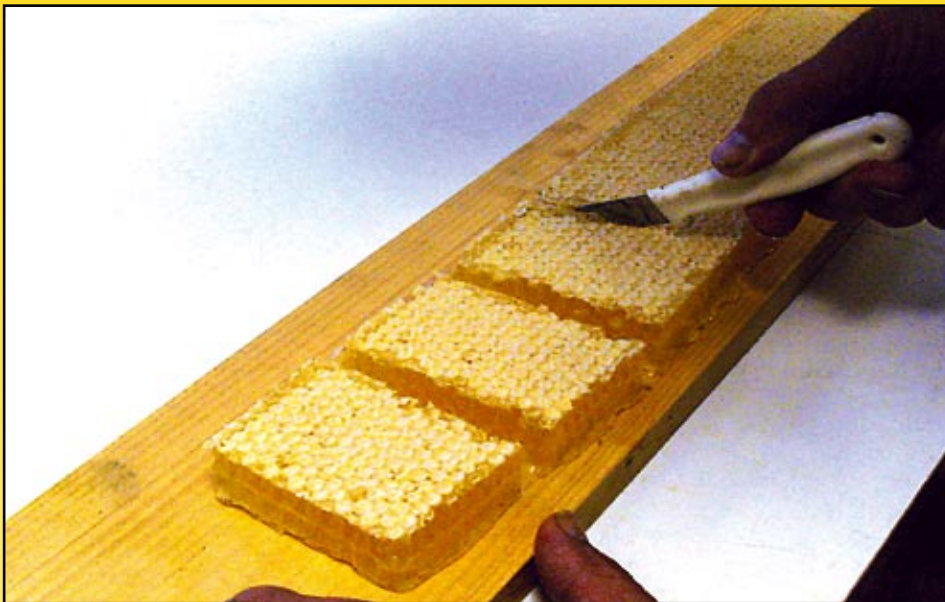
de tidiga slungningarna är väl klar nu men jag vill ändå ge några synpunkter. Jag tycker det är angeläget att biodlarna behåller och utvecklar den kunskap som gör att vi kan få fram en produkt till slutanvändare, det är inte självklart, det finns krafter som motarbetar det. Det gäller att få fram så bra honung som möjligt och vara

lyhörd för handelns och konsumenternas önskemål.

Att direktappa honungen på konsumentförpackning är det bästa, honungen blir fast, det vill säga lagringsduglig och den utsätts inte för onödig värme. En nackdel kan vara det rimfrostmönster som ibland kan uppstå på glasets insida, trots alla förklarar-

En tilltalande förpackning är viktig om vi vill ta oss in på marknaden för souvenirer och presenter.





Det finns människor som efterfrågar honung i dess ursprungligaste form.

de texter blir många kunder misstänksamma när de ser det. Jag direkttappar mycket lite eftersom jag vill uppskjuta det arbetet tills jag har bättre om tid. Istället tappas honungen på 30 kg:s hinkar och ställs i källaren. Sen kan jag välja om jag vill sälja honungen i bulk eller i konsumentförpackning. I det senare fallet värmes honungen i ett gammalt torkskåp ca 35 grader i ett dygn. Mörk honung behöver mindre värme, ljus mer. Torkskåpen har i regel ganska bra termostat och en fläkt som kör runt luften. Det enda man behöver göra är att ta bort något kugghjul på timern så att den inte stänger av efter några timmar (undrar vad försäkringsbolaget säger om det). Det får plats tre hinkar på varandra, värmen blir inte jämnt fördelad så kanske skulle det vara bra med tillsatsvärme i botten.

Föreskrifter och etiketter

Det finns regler för hur honung ska vara, vi har till exempel ett honungsdirektiv från EU där det regleras vad som är honung och hur den får behandlas. (Direktiv 2001/110/EG av den 20 dec 2001 om honung) Vi svenskar är ju EU klassens ordningsmän och följer naturligtvis alla direktiv och lägger band på vår kreativitet och istället ägnar oss åt gnäll över andra som tar ut svängarna lite. Följden blir att det dyker upp honungsprodukter i exklusiva förpackningar till skyhöga priser från andra länder.

Märkning och etikettering finns det regler för. Föreskrifter och allmänna råd om märkning och presentation av livsmedel finns på SLVFS 1993:19, 16§. (gå in på www.slv.se) Det ska finnas ett produktnamn, nettovikt måste framgå och det måste stå vem som är ansvarig eller har tillverkat produkten. Ett batchnummer ska finnas så att man kan följa just det partiet och ett bäst före datum som kan vara utformat så att det också fungerar som batchnummer om man inte gör mer än en sats om dagen. Detta gör att gamla etikettsystem inte fungerar längre. Det går att komplettera med en extra etikett för datum och batchkod. Det enklaste är väl en prismärkare där man istället för pris stämplar in bäst före datum, det finns sådana etiketter att köpa. I nätverket Västgötahonung har vi löst det genom en etikettskri-

Det lättaste sättet att producera kakhonung är att välja ut lämpliga, fina vaxkakor och skära mellan trådarna, låta bitarna rinna av innan de läggs i en salladsask.



vare. Vi köper en stor mängd etiketter i färgtryckt grundutförande (så vi får ner priset) och kompletteringstrycker med en termoskrivare uppgifter om vikt, tillverkare, bäst före, EAN-kod mm. Vi kan göra hur små serier som helst till en fördelaktig kostnad. Framtagandet av en etikett och inköp av skrivare har varit en del i ett LBU-projekt där vår finansiering har varit eget arbete.

Att biodlarna skaffar egna etiketter har blivit vanligare, och för många konsumenter har en tydlig lokal identitet ett värde. I det postindustriella samhälle som många menar att vi står inför är kriterierna för kvalitet annorlunda än i industrisamhället. I industrisamhället var begrepp som standard, och likformighet tecken på kvalitet. I dag efterfrågas alltmer exklusiva produkter med tydlig identitet. Varumärket ska stå för någonting mer än bara innehållet i burken, det kan vara lokalproducerat, miljövänligt, småskaligt och ursprungligt. Vår produkt, honung går alldeles utmärkt att marknadsföra med dessa kriterier.

Regional identitet

Jag har sedan årsskiftet en 25 procentig anställning hos Hushållningssällskapet i Skaraborg som projektledare

för projektet ”utveckling av biodlingen i Skaraborg” vars syfte bland annat är att ta fram ett antal nya produkter med regional identitet. Det finns enskilda biodlare som är duktiga på att konsumentanpassa honung, men för att utveckla biodlingen i en hel region måste kunskapen om hur man gör nå ut till alla biodlare som är intresserade. Det är ett av målen med projektet.

En produkt vi borde göra mer av är sorthonung. Det är inte alltid nödvändigt att exakt säga vilken växt honungen kommer ifrån. Vi har tagit fram en förpackning med tre sorter, en oljeväxthonung från slätten, en blandhonung från ängsmarker och en skogshonung med ljung. Förpackningen är tänkt som en souvenir eller present och säljs på några utvalda ställen; delikatessbutiker, turistbyråer och liknande. Honungen kommer från olika biodlare och genom att vi samarbetar går det lättare att få fram en komplett produkt. Det kommer aldrig att bli en stor produkt och förvisso är honungsvolymen liten, men jag tror vi behöver produkter i det segmentet.

Vi kanske borde årgångsmärka vår honung, som man gör med vin. Vi har möjlighet att på sigillet skriva till exempel 2005 års försommarhonung. Det kanske kan höja statusen på honung. Varför inte ha honungsprovningar för allmänhet och branschfolk, man provar ju vin och choklad. Vi har genomfört några honungsprovningar på Mat- och Vinmässan i Hjo och det finns ett visst intresse.

Kakhonung är en produkt som jag tycker bör ingå i vårt sortiment. Det finns sektionsskåp att köpa och det blir mycket fina förpackningar, men det kan ibland vara svårt att få alla utbyggda och ifyllda med lämplig honung. Jag föredrar att skära ut bitar av lämpliga fina kakor, låta dom rinna av på ett galler och lägga dom i salladsaskar. Detta är heller inte någon storsäljare men om det finns tillgång kanske också efterfrågan växer.

Nästa artikel som blir den sista i denna serie ska handla om oxalsyra-behandling, vaxhantering och några fler biprodukter. •