

Minnesanteckning från Linda Klintefjords föreläsningen, ”En värld av honung”

Föreläsningen hölls i föreningslokalen på Bandygränd i Ektorps på lördagseftermiddagen.

Det var många som var intresserade, över 40 personer var där. Många från oss i Vikbolandets bf, mest från Norrköping och någon från Linköpings bf.



Linda berättade om sin bakgrund, att hon var ganska ny som biodlare. Hon började 2019 Efter biodlarkursen gick hon helt inför sitt nya intresse och är nu ordförande i sin förening. Hon utbildade sig i Italien till honungssommelier.

Vi fick lära oss hur man beskriver honung för att kunna förmedla det till användare eller köpare. En produktprofil där man börjar med synintryck, smak, känsel och sist hörsel. Hon är av åsikten att alla ska ha minst fem olika burkar honung hemma och veta dess olika användningsområden.

Innan fikat fick vi prova elva olika sorters honung, raps, bovete, solros, ljung, lind, maskros, koriander, ek från Spanien och smultronträd, kastanj, apelsin från Italien. Det var ganska svårt att hitta ord att beskriva smakintrycket på, krävs nog lite övning. Överraskande nog fanns där honung som inte var söt!

Linda gav tipset att gå in på *Honungskollen.se* och vidare till *Honungsprovning*. Här finns en hel del kul och bra, bland annat ”Smakhjulet” som är till hjälp vid honungsbedömning.

Jättebra när man vill förmedla vad man säljer till exempel.

För er som inte kunde vara där finns en del av det som Linda berättade om på den sidan, om sorthonung, hur man skapar de rätta förutsättningarna för att göra en bra honungsbedömning och ”smakkompisar” mm.

Stort tack till Weronica som varit med och arrangerat föreläsningen!

/Carin

