

Flustret 2024



Orust Biodlareförening



STYRELSE 2024

Ordförande

Jan Samuelsson 0705-845791 jkhsam@gmail.com / jkhs@telia.com

Vice ordförande

Martin Persson 0706-647355 martinsapple@hotmail.se

Sekreterare

Lennart Karlsson 072-3120365 sla.karlsson@gmail.com

Kassör

Karin Gustavsson 0703-027229 kkarin.gustavsson@gmail.com

Ledamot

Lars Lindberg 0765-831051 lars.o.lindberg@icloud.com

Ledamot

Klaes-Göran Karlsson 0706-724445 kg.carlsson@gmail.com

Ledamot

Lisa Dimming 0703 486025 lisa.dimming6@gmail.com

Bigårdens adress är

CO/Orust Äpple & Musteri

Håv 830 474 93 Ellös

www.orustbiodlareforening.se

Föreningens Bankgiro 5699-0377

Föreningens hemsida: www.orustbiodlareforening.se

Ordförande har ordet

I år hälsar vi Lisa Dimming välkommen som ny styrelsemedlem. Hon är också medlem i bigårdsgruppen och har i ett inlägg beskrivit gruppens arbete under året.

Föreningen sökte efter en ansvarsfull medlem som kunde vara koordinatör för bigården och vara den som sköter planeringen under bi-året men som inte nödvändigtvis sköter allt jobb.

Resultatet blev över förväntan, Det blev tre mentorer: Sven Johansson, Örjan Magnusson och Helge Hermansson. Karin Gustavsson blev sammankallande.

Gruppen har fungerat utmärkt och kunskapen har ökat bland deltagarna.

I år är det en medlem som skall vara kursledare i bi-odling via Vuxenskolan Väst, detta kan öka tillströmningen av medlemmar i föreningen.

I år har bina inte kunnat lämna så mycket honung till föreningens medlemmar, ca 4900 kg mot förra året som gav hela 10200 kg. Föreningens egna skörd i år blev 47 kg. Det var vädrets makter som inte samverkade med våra bin.

Sommarens aktiviteter var många och varierande. Vi satte mjöd, olika bakverk, lite drottningodling, slungning, burkning och tillverkning av salva. Däremot var det inte så stort intresse av att delta på resan till Bjäre för att besöka en drottningodlare. Resan arrangerades av Tjörns Biodlareförening tillsammans med Stenungssund biodlareförening.

Detta år blir mitt sista som ordförande. Jag valdes till ordförande på årsmötet 2016, det blir 8 år och det räcker tycker jag (fyller 74 år till sommaren). Det behövs en yngre kraft att ta vid med lite nya idéer. Själv skall jag försöka odla några drottningar tillsammans med bla. Helge, Kjell och Örjan

Bigårdsgruppen

Under året som gått har bina i föreningens bigård sköts av den nybildade bigårdsgruppen bestående av Karin Gustafsson, Cecilia Forslund, Lisa Dimming, Lillemor Nilsen, Sten-Ove Karlsson, Tomas Hjern, Carina Sandal samt Tommy Eriksson. Till vår hjälp har vi haft våra mentorer Sven Johansson, Jirina Jansbach och Örjan Magnusson.

Det har varit ett innehållsrikt och lärorikt år där vi lärt både av varandra, våra mentorer och av våra misstag. När vi öppnade våra samhällen för första gången i våras upptäckte vi att vi hade ett puckelsamhälle i en av våra kupor. Med Örjans hjälp fann vi ut att vi hade en obefruktad drottning som han tog bort. Förmodligen hade det blivit ett stilla byte sent på hösten och drottningen hade inte hunnit para sig. Det tog ett tag innan samhället kom igång med en ny äggläggande drottning men i slutet av sommaren hade vi ett starkt och övervintringsdugligt samhälle.

Något vi fick tillfälle att öva mycket på under sommaren var att leta efter och märka drottningar. Av föregående års köpta drottningar är det nu bara ett samhälle som har sin drottning kvar, alla övriga samhällen, plus de två avläggarna, har nya drottningar märkta med 2023 års färg som var röd. I mitten av sommaren gick vi tillsammans med Sven igenom alla samhällen, målet var bland annat att vi skulle sätta in sommarluckor, vilket vi gjorde. I samband med genomgången uppdagades det att vi hade fått två toppavläggare, det gick alltså två drottningar, en i skattlådan och en i yngelrummet i två av våra kupor.

I våra försök att jobba svärmförebyggande och flytta upp ramar i skattlådan hade vi förmodligen lyckats få med spätt yngel som drogs

upp till viseceller, intressant men något vi får försöka att vara mer uppmärksamma på till sommaren.

Nu ser vi med tillförsikt fram emot ett nytt år tillsammans i bigården, det är roligt att vara flera som funderar tillsammans och som hjälps åt. Något vi tänker oss att pröva nästa sommar är att ha ett samhälle utan spärrgaller, vi ska också försöka att byta ut alla Hoffmannramar mot vanliga lågnormala ramar och se till att få bort alla ramar med för gammalt vax.

Lisa Dimming



Delar av bigårdsgruppen

Mjöd tillverkning

I början på augusti var ett av måndagsmötenas tema att göra mjöd. Föreningen hade 5 kg från föregående säsong som hade sockrat sig. Nu skulle den användas till en sats mjöd.

Jirina höll i mötet och hade även inhandlat hink, kran och jäsrör till mjöden. Hinken var en 15-litershink.



Hur gör man mjöd? Det finns många sätt att göra det på. Så här gjorde vi:

Hinken fylldes i med 12 liter vatten som var förvämt. Sedan blandades 5 kg honung i hinken.

1 påse torrjäst tillsattes. Då fick blandningen inte vara över 40°C.

1 paket jäst (för söta degar) löstes upp i 37°-blandningen (vatten + honung). Därefter blandades även detta ner i hinken.

På med locket och jäsröret.

I med vatten i jäsröret.

Hinken skulle stå i ca.21-grades värme för att börja jäsa, så den transporterades hem till mig.

Det bubblade med väldigt hög frekvens hemma i mitt vardagsrum i början. Sedan avtog det allt eftersom.

Nu är mjöden drickbar (styrelsen har smakat av) och delar av mjöden skall smaksättas med olika bär.



Jag ser fram emot ett måndagsmöte under 2024 då det blir provsmaking på föreningens mjöd!

Tack Jirina, för att du visade oss hur man gjorde.

/ Karin Gustafsson

Tack Helge på honungsgården för en trevlig visning av din slung och honungstapps verksamhet



Ett resept som styrelsen kan gå i god för.

Från ett måndagsmöte med bakvverk som tema.

Fin kaka med honungstosca

En härligt saftig och knäckig toscakaka. Bakas gärna med en riktigt smakrik honung, helst ljunghonung.

Lars Johansson från Skogens Honungscafé i Flohult utanför Vimmerby bjuder på recept på en fin kaka till fikastunden.

Kaka:


- 150 g rumsvarmt smör
- 1 dl socker
- 3/4 dl honung
- 2 ägg
- 1/2 dl gräddfil
- 3 dl vetemjöl
- 1 tsk bakpulver

Glasyr:

- 75 g smör
- 2 dl hackad sötmandel
- 1/2 dl socker
- 1/2 dl honung
- 1,5 msk vetemjöl
- 1,5 msk mjölk

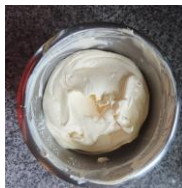
Rör ihop smör, socker och honung fluffigt. Blanda ägg och gräddfil med smöret, och rör till sist ner mjöl blandat med bakpulver. Grädda i en bred form i 175 grader i nederdelen av ugnen, ca 20 min.

Blanda ingredienserna till glasyren i en kastrull. Koka ihop glasyren när kakan är färdig och låt den koka i någon minut. Häll över kakan och grädda i 175 grader i mitten av ugnen, ca 10 min.



Römossens honungsglass (2 portioner)

- 2 st äggulor
- 80 gr honung
- 3 dl vispgrädde
- 1 knivsudd äkta vanilj



Vispa grädden hårt, det är ett måste! Lägg äggulorna, honungen och vaniljen i en skål och vispa med elvispen så att det blandas rejält (det blir rinnigt). Häll därefter ägguleblandningen i den hårt vispade grädden. Rör försiktigt så att det blandar sig fint till en jämn smet.

Låt glassmeten stå i sin bunke i frysen i ca 2,5-3 timmar. Rör noga runt kanterna av bunken efter en timma och upprepa gärna efter ytterligare en timme. När tiden har passerat har man t en fantastisk krämig och god honungsglass på rena fina råvaror!

Då denna glass är gjord utan några stabiliseringsämnen så kan man uppleva iskristaller när man har fryst glassen under en längre tid. Rekommendationen är därför att man inte väntar för länge innan man äter glassen.

Det går utmärkt att smaksätta glassen med rivet citronskal, blåbärssylt, chokladbitar eller något annat, det är bara fantasin som sätter gränser!

Arbetsgrupper

Bygg, lokaler och underhåll

Martin Persson huvudansvar. Helge Hermansson, Klaes-Göran Carlsson, Lennart Karlsson och Lars Hammarlund

Mentorskap i praktisk biodling 2024

Jirina Jansbach, Örjan Magnusson, Sven Johansson

och Helge Hermansson

Kommer att ske i huvudsak på måndagar, även andra dagar beroende på väder, under sommaren och annonseras ut på facebook vilka dagar som blir aktuella

Bi-skötargrupp

Karin Gustavsson är samordnare under Maj och Juni. Juli och Augusti ???

Thomas Hjern, Lisa Dimming, (Sten-Ove Karlsson tillsammans med Lisa), Tommy Eriksson, Lillemor Nilsen och Cecilia Forslund.

Oxalsyelösning

Föreningen står för oxalsyelösning som Jirina blandar till de medlemmar som så önskar. Info om tid för att hämta meddelas via hemsidan och facebook.

Tillsyningsman för hela Orust och samordnare för bi-hälsa

Vera Libens 0705-599542 veralibens@gmail.com

Samordnare för Bi-hälsa

Lisa Dimming 0703-486025 lisa.dimming6@gmail.com

Samordnare för utbildning

Eva Einarsson 0734456409 evamariaeinarsson@gmail.com

Aktiviteter 2024

Måndagsmöten: från måndag 13 maj till måndag 16 september mellan 18.00-20.00. som också är skattning och invintring av föreningens samhällen

Varje måndag under sommaren träffas vi på föreningsbigården för att titta till föreningens bin och prata bin över en medhavd fika. Vissa av måndagarna kommer vi att ha ett speciellt tema och vidareutbildning.

Lördag 1 juni

Studiebesök hos Lars-olof Thunbrå`s roderenderon trädgård kl 14

Måndag 2/9

Vårt årliga besök hos Pelle Carlsson i Komperöd för att köpa material.

Vi samlas på pendelparkeringen i Varekil kl. 17 30

.

Torsdag 2 nov. kl. 19:00 Årsmöte

Kl. 19:00 på Gilleby`s lokal Knatt

Honungsbedömning kl. 18:30

Viktig information

Löpande under året skickar vi ut mail till våra medlemmar innehållande information om kommande aktiviteter. Om du inte har fått något mail från Orust Biodlarförening kan det bero på att vi har en felaktig mailadress registrerad. Kontrollera och justera dina uppgifter i SBR medlemsregister, alternativt skicka ett mail till kg.carlsson@gmail.com så bistår han med justeringen.

Flustret

Medlemsskriften finns efter beslut på årsmötet 2019 endast på vår hemsida. Medlemmarna välkomnas att bidra med innehåll.

Ang. GDPR lagen

På grund av nya GDPR lagen förhindras vi att publicera en komplett medlemslista.

För mer information se länken nedan om SBR s inställning.

<https://www.biodlarna.se/medlemsservice/information-om-inloggning-och-medlemsregistret-membit/fragor-och-svar-gallande-pul/>

Här finns information från livsmedelsverket

<https://www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/produktion-av-livsmedel/primarproduktion/biodling-och-honung>

<https://kontrollwiki.livsmedelsverket.se/artikel/459/leverans-av-sma-mangder-honung-och-andra-biodlingsprodukter>

Detta är kallelse till årsmötet torsdagen den 7 november 2024 kl. 19.00.

Honungskommittén samlas kl. 1730

Plats: Prelliminärt Gilleby IF lokal Knatt

Bi- husesyn

Med hjälp av Bi- husesyn kan du enkelt kontrollera att din biodling uppfyller de viktigaste lagkraven och på så vis få en produkt som är säker i hela produktionskedjan, från kupan fram till att honungen står på bordet hos konsumenten. Biodlaren ska leva upp till skyldigheten att leverera säkra livsmedel och omfattas alltid av kravet på spårbarhet om något skulle inträffa med honungen.

Produktion och hantering av honung i anslutning till biodlingen (biodling, honungs-uppsamling, slungning, tappning och förpackning) räknas som primärproduktion. Annan verksamhet utanför biodlingen, till exempel smaksättning av honung för försäljning, är inte en primärproduktion och då gäller andra regler och krav som inte är beaktade i checklistan för Bi husesyn.

Biodlare kan, utan krav på registrering av verksamheten, leverera i genomsnitt 1000 kg primärprodukter från den egna biodlingen per år utan att betraktas som livsmedelsföretagare, oavsett om leveransen sker direkt till konsument eller till detaljhandel.

Dessutom är Bi husesynen ett bra hjälpmedel för god kvalitetskontroll och utveckling av din biodling.

Föreningen har under åren blivit sponsrad av



Orusts
Sparbank



EL & VÄRME
SERVICE I VÄST

Orust
Apple & Masten



Här finns vi



