

Uppsala läns norra biodlareförening

Kursavslutning och honungsbedömning 2017-09-30

Deltagare:

Yngve Persson, Ann-Katrin Flinthammar, Ivan Wärefors, Martin Hågglund, Göran Lööv, Anders Dahlin (delvis), Britta Löfberg, Ingalill Sundström, Lars-Eric Roxin, Maria Kihlberg, Inger Karlsson, Ingemar Josefsson, Sören Svensson, Birgitta Jansson, Ute Schoenenburg, Susanne Jansson, Anders Jansson

Mötet hölls i klubblokalen i Vavd och Yngve Persson hälsade deltagarna välkomna. På agendan stod; Genomgång av biåret och kursen, Kursutvärdering, Honungsbedömning, Vaxsmältning.

Under tiden som honungsbedömningskommittén jobbade med avsmakning av alla inlämnade burkar, totalt 14 st., gick mötet igenom och diskuterade biåret som varit och de kurstillfällena som erbjudits deltagarna. Biåret började sent med en kall vår men tog sig sedan och resultatet av binas arbete denna sommar har gett 2000 kg. honung som slungats av 22 personer i föreningens slunga.

En kursutvärdering med 6 frågor delades ut, fylldes i och samlades ihop vid mötet. Överlag är betyget från utvärderingen mycket bra. Den visade att kursen har varit till både nytta och glädje. Den har bidragit till en känsla av mer trygghet, självförtroende och säkerhet i och med ökade kunskaper om biodling. Särskilt vad gäller avläggare och svärmning. Mycket bra med praktiska genomgångar och att det ges tillfälle att diskutera, även om det ibland är svårt att hänga med de mer erfarna biodlarna, var också några av kommentarerna. Även informationen kring kursen och det material som delats ut i samband med träffarna var deltagarna nöjda med. Inga förslag på förbättring eller förändring av kursupplägget lämnades. Så kursledarna får godkänt betyg och kan känna sig nöjda, bra jobbat!

När honungsbedömningskommittén var klar, och utsett två burkar som de godaste, fick mötesdeltagarna chansen att smaka på alla honungsburkar. Vinnarna i år är Ann-Katrin Flinthammar och Ivan Wärefors – Grattis! Dessa burkar går nu vidare till bedömning på länsnivå, och det är Enköpings biodlareförening som arrangerar tävlingen i år.

Varje deltagare gjorde sin egen bedömning/kommentar av varje honungsburk, vilket efter att ha smakat på ett antal burkar blir ganska svårt, men alla var i stort sätt överens om de olika smakerna och karaktärerna som visar sig. Vi fick även möjlighet att smaka på schweizisk flytande honung som Ute hade med sig, den var mycket smakrik och god. Ute är biodlare sedan tidigare (i Schweiz), men nyinflyttad i Hållnäs och ny medlem i föreningen. Välkommen Ute!

Vissa krav måste uppfyllas för att honungen ska bli godkänd t.ex. vattenhalt, lukt, smak, färg, renhet och förpackning. Du läsa mer om det [här](#).

Nästa punkt som diskuterades var om det fanns intresse för gemensam vaxsmältning, och ett datum bestämdes till lördag den 4 november, hos Göran Lööv i Barknåre. Om du vill smälta ramar med vax den här dagen ska du anmäla det via mail till info@cnorrabin.se där du anger hur många ramar du vill smälta. Du får sedan meddelande om tidpunkt på dagen när det är din tur. Göran m.fl. kommer att finnas på plats och assistera.

Mötet avslutades med fika och Brittias härliga hemgjorda smörgåstårter och Martins kolakakor bakade med honung. Mums!

Tack alla för ett trevligt, lärorikt och gott möte!