



Smaksättning av honung

Välkomna till en kurs i smaksättning av honung!

Lär dig smaksätta honung på olika sätt, med respekt för honungens egna kvalitet.

- Kursen inleds med en introduktion där du får grundläggande kunskaper om honung som råvara.
- Vilka smaksättningar kan man använda? Vi går igenom hur man använder råvaror som bärpulver, kryddor, nötter, alkohol, oljor och choklad.
- Praktiskt moment ingår där deltagarna kan testa egna idéer på smaksättning.

Vårt fokus är att göra hållbara och smakrika produkter, med hänsyn till de regler som finns för honung. Du som har egen honung och egna idéer på smaksättningar får gärna ta med det.

Föreläsare: Birgitta Augustesen

Birgitta Augustesen driver Stavtorps Honung och Musteri, Malmköping. Birgitta har varit biodlare sedan 2003. En av inriktningarna i företaget är smaksatt honung.

Tid och plats

Det är samma kurs som ges vid 2 olika tillfällen. Vi kommer att hålla till i

Brevés lokaler, Svarvaregatan 6, Kungälv. *Sista anmälan den 20 januari.*

Onsdagen 3 februari kl 8,30-15,30. Anmäl via [Länsstyrelsens webbplats 3 feb.](#)

Torsdagen 4 februari kl 8,30-15,30. Anmäl via [Länsstyrelsens webbplats 4 feb.](#)

Kursavgift

550 kr exkl moms. Det ingår förmiddags fika, lunch, kaffe och frukt. Honung kan köpas på plats för 50 kr + moms, faktureras i efterhand.

Anmälan sker via Länsstyrelsens kurskalender, klicka på varje kurs respektive länk ovan. Eftersom vi kommer att använda många olika råvaror är det viktigt att du meddelar eventuella allergier vid anmälan!

Anmälan är bindande och kursavgiften debiteras om man avanmäler sig efter sista anmälningsdag eller uteblir utan att avanmäla sig.

Har du frågor?

Hör av dig till Karin Jarl 010-224 56 51 eller karin.jarl@lansstyrelsen.se



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

Aktiviteten är finansierad med medel ur det
Nationella honungsprogrammet.



LÄNSSTYRELSEN
VÄSTRA GÖTALANDS LÄN