

DEN HEMLIGA HONUNGEN

Hur skulle du bäst beskriva de olika sorters honung du producerar? Är det rapshonung, hallon eller lind? Är den krispig, len eller rinning? Guldfärgad eller brun? Lär dig beskriva de olika sorternas honung på samma sätt som man beskriver ett gott vin!

Linda Klintefjord är en honungsproducent utanför Halmstad. Hon är honungssommelier, utbildad i Italien. Där har hon lärt sig att skapa bra förutsättningar för att prova honung, och skillnaderna mellan de olika typerna.

Hemma i sitt honungsbibliotek har hon mängder med olika smaker. Hallon, ljung, lind, lingon, klöver, maskros, tistel, kastanj, raps och solros för att nämna några. Och bladhonung som är en otroligt fin honung med kola- och karamelltoner.

Linda förklarar också varför honung får olika konsistenser, till exempel varför svensk honung inte håller sig flytande så länge. Hon tycker att den svenska honungen är alldeles för anonym. Det finns stora variationer och kvaliteter som de flesta av oss inte känner till - och som producenter har svårt att beskriva. På burkarna finns inga beskrivningar av smaker och vad just denna honung kan passa till. Vi har en stor mångfald och variation i smakerna, men det kommuniceras inte.

Som honungssommelier vill hon öka kunskapen om honungens smaker, till exempel genom att utbilda honungsproducenter i att beskriva honungen.

Låt Linda ta med dig på en njutfylld smak-och doftresa och lär dig begreppen som får din honung att gå åt som smör i solsken.

Föreläsningen kommer att ta ungefär en timma.

Medlemmar går gratis.

Ickemedlem: 50 kronor.

Adress: Kolla skola, Akvamarinvägen 1, Kungsbacka

Tid: Klockan 19.00 den 31 januari, 2024.

Anmäl dig till agneta.trusell@outlook.com. Anmälan är bindande.

Välkommen!