

Hallands Godaste Honung 2022.

Lördagen den 26 november var det så dags för en av årets höjdpunkter inom Hallands Biodlardistrikt, nämligen den seriöst lekfulla tävlingen ”Hallands Godaste Honung”, vars främsta syfte är att få allmänhetens uppmärksamhet på svensk lokalproducerad honung från Halland och dess variationsrikedom samt att sätta fokus på biodlarnas fantastiska arbete för pollinerings betydelse för människans och alla andra levande organismers överlevnad. Inbjudna att delta i tävlingen är de biodlare som i respektive lokalförening i Halland (11 st.) producerat den honung som utsetts till föreningens godaste honung enligt Sveriges Biodlares Riksförbunds bedömningsregler och som dessutom uppfyller de krav som gäller för användandet av förbundets gula etikett med slingan. Förutom dessa tävlande är också tävlingsjuryn, ordförandena i de lokala bedömningskommittéerna samt distriktsstyrelsens ledamöter inbjudna till detta honungsevent, som i år ägde rum i det vackra Sörby Naturhälsogård och Retreatcenter i Sörby utanför Vessigebro (se bild 1.)

Bild 1.



I år hade vi bjudit in den i Italien utbildade honungssommeliern Linda Klintefjord (se bild 2, 3 och 4) från *Klintefjordens Skafferi* norr om Halmstad för att bl.a. ge samtliga medverkande en djupare kunskap om olika typer av sorthonung i Halland utifrån ett kvalitetstänkande för att stimulera och öka bedömningskompetensen ute i lokalföreningarnas bedömningskommittéer samt ge årets jurymedlemmar en extra inspirationskick inför eftermiddagens tävling.

Bild 2.



Bild 3.



Bild 4.



Dagen inleddes med en enklare fikastund med fralla och kaka, varpå det var dags för Linda att börja sin intressanta och givande föreläsning utifrån en oerhört spännande provning av 7 olika sorters honung från Halland. Var och en av oss fick en provningstallrik i porslin med 7 små fack, som vart och ett var fyllt med en speciell sorthonung (se bild 5 och 6).

Bild 5.



Bild 6.



Hon klargjorde ett av syftena med att sortbestämma sin honung och beskriva dess utseende, dofter, smaker och textur med följande mening: ”Genom att plocka fram några egenskaper i sin honung gör man det lättare för konsumenten att välja.” Hon berättade också, att man kan identifiera honungens botaniska ursprung, d.v.s. vilka blommor bina har hämtat nektar ifrån. Alla sorter vi fick på vår provningstallrik eller som hon uttryckte det på vår ”provningSPAlett” var svensk sorthonung med en tydlig karaktär var för sig. Genom att lära sig att känna igen dessa monoflorala sorter kan vi också plocka fram dem ur honung som har sitt ursprung i flera nektarkällor, s.k. polyfloral honung, menar Linda, och då kan vi förstå ursprunget bara genom att smaka. För varje sorthonung finns det en referensstandard, som används, när man bedömer på internationell nivå, berättar Linda, d.v.s. att rapshonung ska ha de här smakerna och den här konsistensen. Sedan kom hon in på avsmakningsteknik och tog först upp hur viktig miljön är. Hon betonade vikten av att det är en lugn miljö med en behaglig temperatur mellan 20-22 grader, vilket för övrigt stämde in perfekt på vår valda miljö på Sörby Retreatcenter. Varför då? Jo, för att kunna öppna sina sinnen och stänga av andra intryck så mycket som möjligt, så att man *känner* vad man smakar. Vidare underströk hon vikten av att ljuset är bra, att även luftfuktigheten påverkar, att man bör ha mjuka färger omkring sig, så att man inte stör intrycken, samt viktigast av allt att man inte har andra starka dofter, d.v.s. att man, som hon uttryckte det: ”Lämnar parfymflaskan på hyllan.” Hon konstaterade också att just nu var den bästa tiden på dagen för avsmakning, nämligen sent på förmiddagen strax före lunch, eftersom man helst ska vara lite hungrig och dessutom helt vaken. Eftersom vi just druckit kaffe, tog hon tillfället i akt och betonade, att kaffe spelar in och spelar oss gärna ett spratt vid provningen. Helst ska man enligt Linda också låta bli den starka maten dagen innan man ska avsmaka eller prova honung. Det är viktigt att ha tillgång till vatten mellan proverna, eftersom det neutraliserar till en viss del, men har man smakat på en väldigt smakrik honung, kan man neutralisera med ett som hon uttryckte det: ”Jättetråkigt äpple eller gurka.”, d.v.s. något smakneutralt. En vanlig poängbedömningsmodell internationellt ser ut så här:

Utseende = 0-5 poäng

Dofter = 0-4 poäng

Smak och aromer = 0-8 poäng

Textur = 0-3 poäng

Maxpoäng är alltså 20 poäng.

För varje sort bedömer man, som sagt, utifrån en standard och utifrån en annan standard om man har en blandad honung.

Så berättar Linda, att hennes honungshylla innehåller 60 sorter, att det finns en standard för alla och att hon själv bara är i början. Utbildningen hon genomgick i Italien fokuserade på 18 sorter. När det gäller förvaring av honung, menar Linda, att det bör vara strax under rumstemperatur och allra bäst är 14 grader. När man provar honung, börjar man med utseendet, säger Linda, och tillägger, att 80% av alla sinnesintryck får vi genom synen och att biodlare vanligtvis gör en ganska snabb bedömning bara genom att titta på honungen, varför hon föreslår, att man börjar med att blunda, när man doftar och smakar på honungen. Så gick hon igenom hur hela provsmakningen av de 7 sorterna skulle gå till. Vi fick ett förenklat bedömningsprotokoll (se bild 7.) för att göra noteringar under provningen. Hon berättade, att vi skulle prova en sort i taget utan att hon talade om vad det var för sorthonung, att vi tillsammans skulle diskutera vad vi anade och kände avseende utseende, dofter, smaker/aromer, textur/konsistens, nektarkällor, etc. samt att Linda slutligen skulle berätta vad det var för sorthonung. Hon byggde verkligen upp det hela på ett spännande och intressant sätt, så alla var sannerligen taggade, när det var dags att börja prova.

Finns det syra i honungen? Hur hög är den?

Linda tillägger här: Om det är en honung med syra, så ska vi också vara vaksamma på att det kan vara en jäst honung!

Alltså måste vi fråga oss:

Kommer syran från honungen eller från jäsningsen?

För övrigt, tillägger Linda, brukar honung med hög syra vara omtyckt av kockar.

Vidare frågar vi oss:

Finns det någon beska i honungen? Hur hög är den?

Hittar vi något uns av sälta?

Det finns nämligen detta i ett par sorter.

Man börjar alltså med grundsmakerna, sammanfattar Linda, och hur intensiva de är och sedan går man över på aromer. Här kan smakhjulet vara underlättande, menar Linda, d.v.s. att man till exempel INTE skriver att *den här honungen smakar raps* utan man skriver *hur rapshonung smakar! Vad är det vi **känner**?* Hon upprepade sedan med emfas: *Det finns inga rätt och fel, utan bara ös på med de ord Ni känner och vad Ni associerar till, eftersom vår smakupplevelse otroligt mycket är kopplad till vår kultur, d.v.s. vad vi varit med om tidigare – våra minnen! Genom att skriva ner allt det här, så kan vi också knyta ihop allt till en beskrivning, som vi kan förmedla till någon annan.”*

Till sist bedömer vi texturen och Linda sammanfattar denna del av provningen med följande frågeställningar:

Hur känns den här honungen i munnen?

Är den len?

Är den lite kornig?

Är den homogen?

Har den en lång eftersmak eller försvinner den väldigt fort?

Hittar man inte alla de här grejerna med en gång, tillägger Linda, så är det helt ok. Man skriver det man **känner**.

Slutligen lovade Linda, att ALLA kan med träning lära sig att få fram en tydlig profil på sin honung. Detta kändes verkligen tillfredsställande!

Så var det dags att prova och beskriva de 7 smakproverna, som var och en fått framför sig. Så jobbade vi alla på (se bild 11 och 12, som också visar hur vackra lokalerna är på detta Retreatcenter) utifrån den inspirerande och lärorika information och hjälp vi fått från Linda och det var i sanning såväl spännande som nyttigt och roligt. Det blev en hel del resonemang vid respektive bord och det kändes verkligen tydligt, att alla trivdes väl här inne under denna enkla och prestigelösa honungsprovning. Vi testade en sorthonung i taget, skrev ner våra sinnesintryck och vad vi kände. Vi diskuterade tillsammans varje sortbedömning med Linda, som slutligen berättade vilken typ av sorthonung vi just provat och diskuterat. Hon gav också tydliga exempel på vad som gällde standardmässigt för respektive sorthonung.

Under själva provningen mellan de olika genomgångarna av respektive sorthonung berättade Linda också, att det är lätt att man ofta går tillbaka flera gånger och smakar om och om igen, när man kanske inte känner så mycket, men Lindas råd avseende detta beteende var tydligt:

Lita på de första intrycken!

Hon konstaterade också, att honung upplevs olika avseende smak och doft beroende på var i processen man befinner sig, d.v.s. att det är skillnad på nyslungad och kristalliserad honung liksom på rörd respektive orörd/ympad honung. Man får kraftigare aromer, när man har en orörd honung än en ympad eller rörd variant.

I den rörda/ympade honungen blir aromerna liksom dovare, medan de blir mycket kraftigare i orörd honung, menar Linda. Hon underströk också, att *honung är en levande produkt som förändras över tid*. Detta innebär, att man har en fallande aromatisk skala under kristalliseringsprocessen och att kristalliseringen leder till att andra toner kommer fram.

Bild 11.



Bild 12.



De 7 sorterna hon lät oss prova var följande i den ordning vi provade dem:

1) Rapshonung.

Lindas standardbedömning:

Utseende: Våldigt, våldigt ljus

Doft: Intensiv, kan upplevas som otrevlig, kokta grönsaker, kål, animalisk, ruttet trä

Smak & Arom: Smaken är trevligare än doften, en uppfriskande munkänsla på grund av den mycket fina kristalliseringen, frisk marshmallows

Textur: Våldigt fint kristalliserad

2) Vitklöver:

Lindas standardbedömning:

Utseende: Ljus gulaktig/orange färg

Doft: Våldigt mild och lätt vegetabilisk, eftersom den är odlad i Halland och eftersom raps- och vitklöversåsongerna går i varandra slår också det animaliska från rapsen igenom

Smak & Arom: Mild och vegetabilisk, ibland en kryddighet som av kanel eller plommon

Textur: Mjuk, krämig, smörig

3) Hallon:

Lindas standardbedömning:

Utseende: Ljus, lätt gulaktig, pärlemor

Doft: Mild och lätt blommig

Smak & Arom: Mycket söt och fruktig, tutti-frutti/sockervadd, detta är den honung som barn gillar allra mest

Textur: Tjock, krämig, klistrig, snabb kristallisering

4) Maskros:

Lindas standardbedömning:

Utseende: Gul till orange

Doft: Intensiv, stickande, ammoniak, vinäger, torkade maskrosblommor

Smak & Arom: Smaken är trevligare än doften, frisk kamomill, gröna tomater

Textur: Har en smörig konsistens, kristalliserar snabbt, lång eftersmak

5) Lind:

Lindas standardbedömning:

Utseende: Mörkgul mot grönt

Doft: Mycket lind doftar mycket fisk, som gärna går över i att bli kemisk, örtig och balsamisk, ren lind doftar tvål och blir superkemisk

Smak & Arom: Mentol, väldigt hög beska

Textur: Håller sig flytande väldigt länge, lång eftersmak

6) Ljung:

Lindas standardbedömning:

Utseende: Mörk färg, ibland skimrar den i orangeröd, ofta luftbubblor

Doft: Medium till starkt intensiv, varm jord, fräsch, färska blommor och frukt

Smak & Arom: Inte så söt, ganska så syrlig, väldigt aromatisk, aromerna stämmer överens med doften, lite animalisk med kemiska inslag

Textur: Väldigt mjuk konsistens, relativ lång eftersmak

Passar till bakning, särskilt till jul, passar till krämiga, milda och feta ostar, där honungen får ta mycket plats.

7) Bovete:

När det var dags för Linda att redovisa en standardbedömning av denna, var vi i juryn tvungna att lämna provningen, eftersom tävlingsledaren då skulle ha en förberedande genomgång i ett angränsande rum inför själva tävlingen. Därför redovisas här vad två av deltagarna skrev på sina lappar, innan Linda gav sin standardbedömning:

Utseende: Mörk, tjock, matt, kolabrun

Doft: Mörk kola, gödsel, sväm, kiss, kräk, ammoniak, öl, humle, jäst, rökelse, lite bränt, sandelträ

Smak & Arom: söt, kryddig, animalisk, lätt bränd kola, humle, malt, öl, gödsel, sväm

Textur: Smidig, väldigt behagligt slät, luftigt lätt, lång eftersmak

Medan Linda avslutade sin av alla högt uppskattade föreläsning och provsmakning förberedde sig juryn under tävlingsledarens försorg inför tävlingen ”Hallands Godaste Honung”, då de tillsammans gick igenom hur det hela skulle avlöpa. Eftersom en av jurymedlemmarna var av fransk härkomst hade tävlingsledaren tillsett, att samtliga begrepp på bedömningsprotokollet avseende honungsbedömning hade översatts till såväl franska som engelska, så att denne jurymedlem skulle ha samma möjligheter som resten av juryn att uttrycka sina sinnesupplevelser, förnimmelseuppfattningar och känslor avseende utseende, doft, konsistens i burk och i mun, smak, eftersmak och en sammanfattande beskrivning. Under denna juryöverläggning presenterade de olika medlemmarna sig för varandra och fick på så sätt en viss bild av varandras kompetensområden. Tävlingsledaren gick sedan noggrant igenom hela tävlingsproceduren och vad som förväntades av jurymedlemmarna. Hela denna genomgång kring tävlingens upplägg och arbetsgång samt juryns samlade utlåtanden om alla 10 burkar finns att tillgå på Halland Biodlardistrikt, eller genom att kontakta styrelseledamoten Lennart Ragnarsson (tel. 070 – 646 62 02, e-postadress: lennart@pedcom.se).

Efter denna genomgång var det dags för en efterlängtat lunch bestående av en synnerligen god fiskpudding med tillbehör. Under lunchuppehållet gjordes också juryns bedömningsbord i ordning (se bild 13, 14 och 15).

Bild 13.



Bild 14.



Bild 15.



Efter lunch startade själva bedömningstävlingen och alla 6 jurymedlemmarna tillsammans med tävlingssekreteraren och tävlingsledaren tog plats vid bordet och tystnaden lägrade sig i salen efter det att tävlingsledaren berättat för de inbjudna hur det hela skulle komma att gå till. Vi hade i år lyckats få ihop en imponerande jury bestående av 6 medlemmar med en ovanligt bred kompetens tillsammans. På höger sida om bordet på bild 15 sitter följande jurymedlemmar: Carin Sylvander, Kvalitetsingenjör på Ringhals Kärnkraftverk, f.d. mejerist. Hon kommer från Bua, norr om Varberg. Till höger om henne sitter Eva Hessel, Matkonsulent från Halmstad och till höger om henne sitter Agneta Svensson, Senior Laboratory Assistant, Arla Foods från Falkenberg. Mitt emot Agneta på vänster sida om bordet sitter Ingrid Nilsson, Munsänkarna från Falkenberg. Till höger om henne sitter Sanna Dahllöf, Bagare och ägare till Vilda Jästens Bageri strax utanför Tvååker och till höger om henne sitter Cédric Lecomte, Kock och Auktoriserad vinsommelier på Åstad Vingård och delägare i Vilda Jästens Bageri strax utanför Tvååker. På bortre kortsidan mitt emot tävlingsledaren, som för övrigt står bakom kameran, sitter tävlingssekreteraren och tillika sekreteraren i Hallands Biodlardistrikt, Jeanette G Olander. I år hade det kommit in 9 burkar av 11 möjliga, men strax före lunch kom det in ytterligare en, d.v.s. att 10 av Hallands 11 lokala biodlarföreningar nu hade med sina "bästahonungar". Viktigt att understryka är att alla dessa således redan är vinnare i sin lokala förening och att därmed få representera sin förening i denna tävling är i sig en upphöjelse av rang.

Nu lägrade sig en koncentrerad tystnad i salen och varje jurymedlem testade noggrant innehållet i de tio små bågare, som stod uppradade framför var och en (se bild 16, 17 och 18).

Bild 16.



Bild 17.



Bild 18.



Själva tävlingsburkarna stod uppradade i mitten av bordet, så att jurymedlemmarna kunde få en bättre totalöversyn avseende utseendet i respektive burk. De hade också möjlighet att skruva av respektive lock och dofta.

Man kunde tydligt se, att de hela tiden gjorde sitt yttersta för att finna ord och uttryck för vad de kände och upplevde under provningen. Varje tävlingsburk och motsvarande plastbägare var markerad med en bokstav: A, B, C, etc. så att juryn inte skulle blanda ihop de olika bidragen.

Tävlingsledaren hade hela tiden en god uppsyn över allt som hände. De inbjudna gästerna fick också gärna gå fram till jurybordet och se hur de jobbade (se bild 18 ovan), men de fick inte störa eller samtala vare sig inbördes eller med jurymedlemmarna. Varje jurymedlem hade en liten hög med tråpinnar framför sig för smakprovningen. Det fanns också vattenglas och vattentillbringare samt smakfattigt franskbröd för att smakrensa munnen liksom servetter, pennor och bedömningsprotokoll (se bild 19).

Bild 19.

HONUNGSPROVNING				
Hallands Godaste honung, Sörby retreatcenter 2022				
Burk:	Burk:	Burk:	Burk:	Burk:
UTSEENDE	UTSEENDE	UTSEENDE	UTSEENDE	UTSEENDE
DOFT	DOFT	DOFT	DOFT	DOFT
KONSISTENS Burk: Mun:	KONSISTENS Burk: Mun:	KONSISTENS Burk: Mun:	KONSISTENS Burk: Mun:	KONSISTENS Burk: Mun:
SMAK	SMAK	SMAK	SMAK	SMAK
EFTERSMAK	EFTERSMAK	EFTERSMAK	EFTERSMAK	EFTERSMAK
SAMMANFATTNING	SAMMANFATTNING	SAMMANFATTNING	SAMMANFATTNING	SAMMANFATTNING
Utseende	Doft	Konsistens	Smak	Eftersmak
Färg: Pålennorvit, mjölkvit, grått, vit, gul, gulvitt, ljustgult, ljust, mörkt, svart. Dragning: År grön, gammalågs, mörkt, grönaktig, gulaktig, blåaktig, mörk blåaktig, gyllenbrun, brunsvart.	Intensitet: mild, lön, medel, stor, kraftfull. Beskriv: bländade blommor, jasmint, roser, livandel, viol, ljung, maskros. Konsist: tvål, parfymerad, gammal, tvålaktig, lindis. Bitterdofter: jord, källare, skogsmoss, gamla löv, trädoft, polkagris.	Flytande, rinnande, seg, fast, hård, visig, sällig, smaktande, sockrig, tvålaktig, klädd, komp, gyvrig, sandig, stark, säll, len.	Färbild: lön, medelfyllig, fylig, kraftig, blomstert, och äppel, bländade blommor, livandel, jasmint, ljung, dill, mynta, hulle. Smak: gräddtår, choklad, kanel, karamell, strap, bränt socker, sött, öl, mjölk öl, parfymerad. Doft: myrrik, tvål, bitter-mandel, fruktig.	Lösgjort, kort, medel, lång, mycket lång.

Förutom att beskriva utseende, doft, konsistens, smak och eftersmak samt ge en sammanfattande beskrivning av respektive honung hade jurymedlemmarna i uppgift att var och en för sig poängsätta honungen enligt följande:

Den honung Ni tycker är godast ger Ni 3 poäng.

Den honung Ni tycker är näst bäst ger Ni 2 poäng.

Den honung Ni tycker är värd plats nummer tre ger Ni 1 poäng.

Alltså:

Ettan får 3 poäng.

Tvåan får 2 poäng.

Trean får 1 poäng.

Efter en och en halv timmes tittande, doftande, smakande och formulerande var det så dags för den spännande redovisningen, som gick till på följande sätt:

Vi gick igenom en burk i taget i tur och ordning från A till J.

Varje jurymedlem läste upp vad de skrivit under respektive rubrik:

Utseende, Doft, Konsistens, Smak, Eftersmak och Sammanfattning.

Tävlingssekreteraren, Jeanette G Olander, och tävlingsledaren, Lennart Ragnarsson, skriver ner allt som sägs och detta ligger sedan till grund för de diplom som så småningom skrivs ut och som sedan skickas till respektive föreningsordförande för vidarebefordran till de som varit med här idag. **Alla får ett välformulerat diplom.**

Därpå gick vi igenom samtliga burkar igen, en i taget från A till J, och varje jurymedlem uppgav vilken poäng de givit till vilken burk.

Tävlingsledaren frågade alltså varje jurymedlem: *Har A fått någon poäng av Dig? etc.* När vi så har gått igenom samtliga burkar, räknar tävlingssekreteraren och tävlingsledaren samman poängen och ettan, tvåan och trean får s.a.s. guld, silver och brons medan alla övriga får det vi kallar ett hedersomnämmande.

När de tre segerburkarna utsetts, tar vi fram de kuvert som ligger under de tre vinnarna, så att vi får veta vem odlaren är, namn, adress, telefonnummer, e-postadress och föreningsnamn, var kupan har stått, när honungen i fråga har slungats och en kort beskrivning av vad det är för honung samt vad som växer i omgivningarna, d.v.s. vilken typ av nektar som bina samlat in. Det var några väldigt spännande sekunder, medan vi sprättade upp segerkuvertet. Sedan förkunnade vi, att årets vinnare av Hallands godaste honung 2022 är... (en utdragen konstpaus)... **GERT-OLOF BROBERG** från Ätran tillhörande Himle Biförening (se bild 21). Nu applåderar vi alla de tre vinnarna och tackar juryn för ett väldigt gott och koncentrerat arbete. Eftersom vinnaren, Gert-Olof Broberg, inte var närvarande, ringde vi till honom och han blev sannerligen genuint överraskad och otroligt glad. Vi passade på att ordentligt hyllningsapplådera honom, så att det garanterat hördes ändå till Ätran.

Juryns utlåtande avseende Gert-Olof Brobergs honung lydde som följer:

En ljus något matt gul honung med lätt grågröna toner. Doften är kraftig och påminner om mentol, bränd kola och lite parfym. Honungen är krämig och mycket len, lite oljig. Den har en tydlig sötma med inslag av apelsin, torkad frukt och karamell. Den har en behaglig, medellång eftersmak. En väldigt god och delikat honung. "Jättegott för mig". "Denna vill jag ha på en efterrätt".

Gert-Olof Broberg hade själv skrivit följande på lappen i kuvertet under hans burk:

"Denna honung är från Ätran och en blandning från hela säsongen. Kuporna står på gränsen mellan villabebyggelse och lantbruksmark. Den är slungad i september och sedan ympad och tappad"

Tvåa kom Börje Karlsson Harplinge biodlarförening och trea blev Jonas Jarneborn, Falkenberg/Ätradalens biodlarförening.

Förutom äran att ha kvalificerat sig till tävlingen får alla deltagare en beskrivning av sin honung från juryn. Vinnaren får också sitt namn ingraverat på den rökpust av koppar (se bild 20), som är ett vandringspris samt etiketter med texten "Hallands godaste honung 2022" att klistra på sina honungsburkar. Dessutom får vinnaren ett diplom med utlåtandet från juryn (se ovan) vackert textat. Det vinnande bidraget kommer också att genomgå en pollenanalys om innehavaren så önskar.

Bild 20.



Den fina vandringsrökpusten i koppar syns bakom kameran till höger om de inlämnade tävlingsburkarna.

Avslutningsvis läste tävlingsledaren en nyskriven elvastavig parrimmad tackvers till juryn och delade också ut en vackert floristskapad bukett innehållande bl.a. ett passande gäng honungsgula fantastiskt tjugiga solbollar till var och en samt stämde åter upp en rejäl applåd för deras insatser denna dag:

För god halländsk honungsmanifestation:
Ett megatack för ideell prestation.
Ni får en solboll i stället för en ros,
så att Ert intresse inte far sin kos.
Ni är välkomna hit igen nästa år
att åter prova sötman i nektarspår.
Till dess ber vi Er, att vårda och värna
Er näsa, tunga och briljanta hjärna...

Bild 21.



Segraren i årets upplaga av Hallands Godaste Honung:
GERT-OLOF BROBERG från Ätran och tillhörande Himle Biförening.

Vid pennan:
Lennart Ragnarsson
Styrelseledamot
och tävlingsledare