9644 Honningbedømming

Mål

Gi birøktere innsikt i hva som er god honning? Hvilke krav som stilles til kvaliteten på honningen? Hvordan bør honningen presenteres? Hvilke krav stilles til merking?

Målgruppe

Birøktere, både nybegynnere og mer erfarne. Kurset kan også passe for andre med interesse for mat og matkvalitet.

Antall deltakere

Studieplanen er utarbeidet for 5 til 15 deltakere. Det vil ikke utbetales tilskudd til dette kurset dersom færre enn 3 deltakere fullfører kurset.

Eventuelle merknader

Til første kurskveld er det laget en powerpointpresentasjon som gir en god innføring i bedømming av honning. Til kurskveld to oppfordres deltagerne til å ta med egen honning til bedømming.

1. samling

*Timer uten lærer: 4*

Tema

Innføring i honningbedømming.

Stikkord

Hvorfor bedømme? Hva er en god honning? Hvordan bedømmer vi? Merking. Emballasje. Overflate. Farge. Konsistens. Lukt og smak. Hva skal vi ikke bedømme?

Arbeidsform og gjennomføring

Foredrag, diskusjon.

2. samling

*Timer uten lærer: 4*

Tema

Honningbedømming i praksis.

Stikkord

Honningbedømming i praksis

Arbeidsform og gjennomføring

Praktisk trening.

Litteratur/materiell for deltakerne

Powerpointpresentasjon til første kurskveld. Til andre kurskveld oppfordres deltagerne til å ta med egen honning til bedømming.