

Mede: onder dan de weg naar Rome!



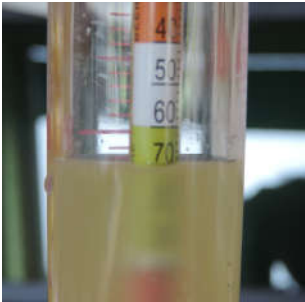
Maar wat is mede nu eigenlijk, is het wijn? Nee, want wijn wordt gemaakt van vruchten. Bier is het ook niet, want er komt geen korreltje graan aan te pas. Is het ouder dan de weg naar Rome? Jazeker, lang voordat die weg werd geopend stond mede al op de adellijke tafel. Komen we terug op de eerste vraag: "wat is mede nu eigenlijk"?

Eigenlijk heel eenvoudig, mede is mede en als je mede proeft dan proef je de natuur.



Mede: added value voor de imker.

Added value of te wel toegevoegde waarde. Mooi voorbeeld van dit principe is wereld van de parfum en mode. Kostprijs is meestal nog geen paar procent van wat wij ervoor betalen in de winkel en dat dankzij "added value". Verkopen we de honing los dan kijkt de gemiddelde consument naar de prijs die betaald moet worden bij de eerste de beste supermarkt, gevolg in Nederland wordt bloemenhoning direct van de imker doorgaans voor een veel te lage prijs verkocht. Veranderen we echter het veld van afzet mogelijkheden, dan komen in eens andere winst marges om de hoek kijken. Wat we daarvoor moeten doen? Precies! added value, door onze honing als ingrediënt te zien voor andere producten in ons verkooppallet.



Eigenlijk heel eenvoudig, added value is een snellere weg naar nieuw gereedschap.



Mede: de cursus.

Altijd al willen weten hoe deze gouden goden drank gemaakt wordt en wat het voor u als imker kan betekenen. Dit jaar starten we, bij voldoende deelnemers, met de Cursus "mede maken" onderleiding van Peter Ramselaar. Peter heeft de kennis van mede en andere dranken maken o.a. geleerd van John Wright Tutor at Rivercottage HQ, Axminster UK.

Opzet van de cursus "mede maken".

- Les 1 Theorie:

o.a. geschiedenis, de chemie van alcohol maken, selecteren van gisten, het gehele proces doornemen, het belang van sulfiet en citroenzuur, de rol van voedingsmineralen en andere zuren, mede en de zakjanner en wat zijn smaakjes mede. Wat dient aangeschaft te worden.

- Les 2 Praktijk:

o.a. les 1 omzetten naar de praktijk, wat kan ik met hydrometer en hoe gebruik ik hem, omgaan met je "tools" zoals mostvat hevel slangen gistingsvat waterslot etc. etc. zodat ik snel kan werken en zo min mogelijk lucht toelaat, maken starter!! Logboek.



- Les 3 Theorie/praktijk:

o.a. het gistingproces volgen met de hydrometer, invloed van temperatuur, smaak/geur training, wat

kan verkeerd gaan en is het nog te redden, de techniek van Racking, aanvullen en wat hebben chips voor invloed op de smaak.

- Les 4 Theorie/praktijk: oa:

klaren of filteren, de ene is de andere kurk niet, capsules, etikettering kortom alle voorbereidingen om te bottelen

- Les 5 Proeven, het geheim van honing.

wat heeft deze cursus ons gebracht aan smaken en ervaringen vervolgens bottelen, kurken en nog meer informatie over honing dranken.

De opzet van deze cursus is om van 5 kilo honing ongeveer 12 liter mede te maken. Met apparatuur/benodigdheden die in NL goed verkrijgbaar zijn en die we zelf gebruiken. Welke je met een gerust hart aan familie en vrienden kan inschenken of misschien zover gaat om ze aan de man te brengen.



Prijs: € 245 (2025). Dit is inclusief theorieboek online, excl. alle benodigdheden zoals: honing, gistvaten, hevelslangen, gist, flessen, etc.

Minimale leeftijd is 18 jaar.

Meer weten over deze cursus?

Heel eenvoudig, stuur een mail naar info@dehoningpot.info

En wie weet zien we elkaar voor deze cursus!

**De Honingpot
Booze team**





Andere mogelijkheden:

- Landelijk Open imkerijdag
- Kennismakingscursus
- Lezing Biodiversiteit in je tuin
- Basiscursus Bijenhouden - jaarcursus
- Basiscursus Bijenhouden - intensief
- Online Basiscursus - theorie
- Online Basiscursus - praktijk
- Bijenwas producten maken
- Huid producten maken



Er zijn veel verschillende mogelijkheden voor Cursussen bij De Honingpot.

Kijk op de website www.dehoningpot.info voor de data en de tijden.

Imkeres Susanne Ramselaar



Imkerij "De Honingpot"
Standplaatsen:

- "De Draeck"
- "Crosspring"

Geniet van het leven!



Imkerij "De Honingpot"

Tichelberg 14
2716 LL Zoetermeer

Telefoon: (079) 361 51 64
info@dehoningpot.info
www.dehoningpot.info



Cursus Mede maken



*Ook honingbijen
wonen in een huis!*

*Elixer en mede maker:
Peter Ramselaar*

