

Workshop/cursus Mede maken op 23-11-2018

Na het succes van de vorige workshop met een maximaal aantal medemakers/sters biedt imkervereniging Ruinen e.O. een tweede workshop mede-maken aan voor leden, gastleden, imkers en niet imkers en belangstellenden die de eeuwenoude (nieuwjaar) imkertraditie van echte mede maken weer willen herstellen.

Gebruik nu de mogelijkheid om kennis en vaardigheid te leren om deze eeuwenoude godendrank weer te gaan maken.



Vrijdag 23 november a.s. om 19.30 uur in Zaal Kuik aan de Brink te Ruinen.



Alles wordt uitgelegd over historie, incl. alle benodigde materialen, Medecursusboekje, tips, recepten, enz. om daarna je eigen mede te kunnen maken.

Droog, zoet, medium of welke smaak je ook maar zelf wilt gaan creëren. Alle materialen die nodig zijn voor het maken van je eerste mede zitten in het cursuspakket. De honing, daar zorg je dan wel zelf voor.

Cursuskosten voor twee avonden en een terugkomavond, incl. alle benodigde materialen en medeproeverij bedraagt € 95 per deelnemer.

Een introducee mag je meenemen, die betaalt zonder de benodigde medemaak-materialen € 35

Het maximum aantal deelnemers is beperkt tot 15 personen.



Anmelding van deelname dient uiterlijk 9 november 2018 opgegeven te zijn. Meld je daarvoor aan per mail op erbij@bitsandbees.nl o.v.v. *medeworkshop*.

Betaling dient uiterlijk 10 november 2018 te zijn overgemaakt/ontvangen op reknr. NL70RABO0160687152 t.n.v. g b w vos ovm mede-maken en deelnemer of introducee

Alle materialen worden op de eerste cursusavond versterkt, waarbij uitleg wordt gegeven van gebruik en toepassingen.

De avond presentatie omvat o.a.:

- Historie, tradities en herkomst van de mede,
- Wat is mede, droog, medium, zoet, smaakjes met fruit of specerijen,
- Benodigdheden, fles, waterslot, gebruik en toepassing van materialen en meetapparatuur, gist, voeding en zuur,
- Hoe maken we het, welke soorten honing en smaken en de verschillende recepten,
- Tips voor de praktijk. Hevelen, meten, bewaren, bottelen doen we de tweede avond,
- Ach eigenlijk komt alles over mede onder de aandacht.



En..... natuurlijk [proeven we een aantal verschillende soorten mede](#).

Een kop koffie/thee zit bij de kosten in.

U ontvangt o.a. het boekje Mede maken van het **Bijkersgilde**, fles met waterslot, benodigde gist en zuren, meetapparatuur, hevelslang e.d.

Op de tweede avond gaan we de door de deelnemers gemaakte batches meten, proeven, testen en evalueren. Tevens behandelen we dan o.a. hevelen, opslaan, bewaren, bottelen, kurken, etiketvoorschriften en mede keuringen volgens het keuringsreglement. Een terugkomavond om elkaars resultaten te bespreken en te beoordelen spreken we in overleg af.