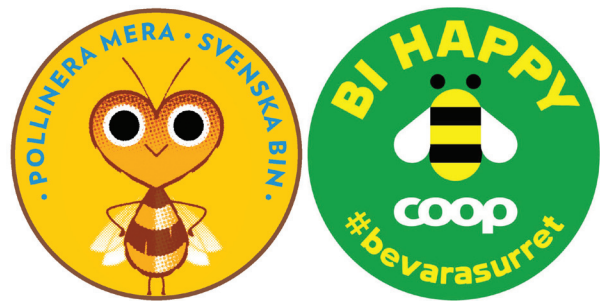


#BEVARA SURRET

Idag importerar vi hälften av den honung vi äter i Sverige. Svensk biodling har alltså stor potential att växa och antalet svenska honungar kan bli många fler. Men svensk honung har också ett stort värde bortanför smakupplevelsen, den finansierar honungsbinas viktiga ekosystemtjänst när de pollinerar våra odlingar och vår vilda natur. Av dessa anledningar är det viktigt att öka antalet bin och bisamhällen i landet.

För att bidra till denna utveckling har Coop startat ett samarbete med föreningen Svenska Bin där Coops medlemmar kan köpa bin för sina insamlade poäng. Sedan starten sommaren 2016 har medlemmarna köpt 780.000 bin.

Gå in på Coops poängshop på nätet så kan du också vara med i kampanjen #bevarasurret!



SVENSKA BIN ARBETAR FÖR UTVECKLING AV SVENSK HONUNG
OCH ÖKAD POLLINERING I SVERIGE. WWW.SVENSKABIN.SE



MER MÅNGFALD

Från det att honungsbina vaknar i april, maj till det att de invintrar i augusti, september är de beroende av att det finns nektar och pollen att hämta från växter i deras närhet. Bin hämtar sin mat inom en radie av cirka 3 km.

När till exempel den rikliga rapsen blommat ut måste det finnas andra växter som de kan livnära sig på. Därför är det ensidiga odlingslandskapet med stora monokulturer ett hot mot alla bins överlevnad – både humlor, vilda bin och honungsbins. Ett omväxlande odlingslandskap som ökar mångfalden är ett sätt att gynna pollinatörerna och säkra vår livsmedelsförsörjning.

MATA BINA!

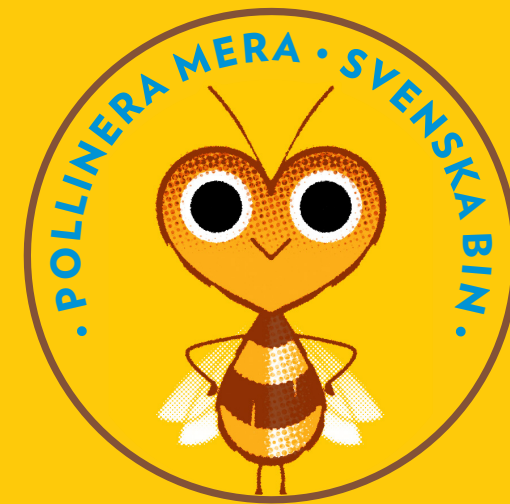
Alla som har tillgång till en liten eller stor täppa kan bidra till mångfalden genom att så och odla växter som gör att alla sorters pollinatörer trivs. Har du sålg i din närhet så ska du skydda och älska den, för det är en av pollinatörernas tidigaste och viktigaste näringskällor när de vaknar på våren.

Du kan också göra en insats genom att inte klippa gräset innan maskrosorna och de andra växterna i gräsmattan hunnit blomma. Eller genom att helt enkelt låta en del av gräset växa som äng. *Släpp upp gräset* som Malmös stadsträdgårdsmästare John Taylor säger!

PROD: LIND LEVIN/SE FOTO: LIND LEVIN

BEVARA SURRET

Mångfald i naturen ger fler bin,
mer smak och bättre pollinering.





PAUL SVENSSON ODLAR BIN PÅ ÄLGÖ.

SMAKA PÅ SVENSKA BIN

Smaken på honung styrs av vilka växter bina hämtar nektar ifrån, vilken säsong den skördas och vilken plats i landet den kommer ifrån. Konsistensen påverkas av hur färsk den är och vilken temperatur den har. Ny-slungad honung är alltid rinnande, men efter en tid blir den fastare. I en del fall blir den grynig av socker-kristaller vilket är helt naturligt.

Vill man ha den flytande igen kan man värma den försiktigt till max 40 grader.

De 12 sorterna som visas på bilderna till höger är exempel på svenska nektargivande växter som kan ge så kallad sorthonung.

Andra blommor som bina tycker om är krokus, häst-hov, vallört, vallmo, gurkört, honungsfacelia, nepeta, scilla, lucern, sötväppling, tistel, kärleksört, höstaster, lavendel, timjan, mynta och andra kryddväxter är också populära. Bland träd och buskar är sälg, pil, hassel, snö-bär, lönn och lind några favoriter.

Vissa växter som äpple, körsbär och plommon har en mildare nektar så om smaken ska slå igenom i honungen behöver bina samla mycket större mängd. Binas besök i blommorna är viktiga för pollineringen av fruktträden – ju fler gånger de flyger från blomma till blomma desto större bli skörden och desto godare blir frukten.

SVENSKA SORTHONUNGAR



RAPS



BOVETE



SKOGSHONUNG



MJÖLKÖRT



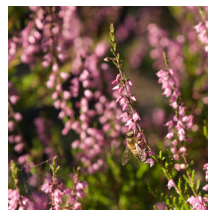
VITKLÖVER



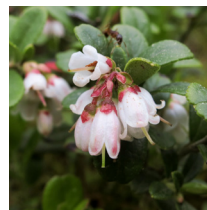
ÄPPELBLOM



MASKROS



LJUNG



LINGON



BLÅBÄR



HALLON



LIND

NYTTA I KUPAN

Bina producerar honung av nektar som de samlar från olika så kallade dragväxter under sommaren. Av detta tillverkar de honung som de lagrar i kupans vaxkakor. När de är fyllda skattar biodlaren honungen och sätter tillbaka de tomma vaxkakorna som bina kan fylla. Vissa ramar är yngelrum där bidrottningen lägger ägg och de skattar man inte. Vid invintringen brukar biodlare stödutfodra bina med sockerlösning.

Ett bisamhälle består av 10.000–60.000 bin, beroende på årstid. Under sitt cirka sex veckor långa liv sliter arbetsbina hårt. De producerar förutom honung också bivax, propolis, pollen och bidrottninggelé, som alla har olika nyttiga egenskaper för både bin och människor. Om du vill åt nyttan med honungen är det bättre att ringla den i yoghurten än i hett te, eftersom enzymerna förstörs vid upphettning. Oavsett hur man använder honungen så är den ett bra naturligt sötningsmedel med stor smakrikedom.



FOTO: LIND LEWIN UTOM VITKLÖVER OCH BOVETE FRÅN APINORDICA

SMAKRIKEDOM

De svenska bina kan producera honung med med stor smakvariation. Samtidigt som de pollinerar vår mat och vår natur hämtar de nektar från olika växter som var och en bidrar med en alldeles unik smak.

Nya smakupplevelser och gastronomisk utveckling skapas när kockar och konditorer använder honung med tydlig smakidentitet som ljung, lind, bovete eller maskros.

Kocken Paul Svensson, själv biodlare, menar att man inte ska se honung som ett sötningsmedel, utan som en smaksättare som lyfter smaken på övriga råvaror.