

Honning

Honning

Blomstene skiller ut søt nektar, som biene henter hjem til kuben. Her tilsetter biene enzymer og tørker den ned. Slik omdannes nektaren til honning. Biene lagrer honningen i sekskantede celler for senere bruk.

Slynging

Når biene har forseglet honningen med et vokslokk, kan birøkteren høste den. Honningen slynges ut av tavlene, før den røres og tappes på glass.



Smak

Honning får smak og farge fra plantene. Variasjonen av honningstyper er like stor som antall planter. Det meste av norsk honning kommer fra ville vekster. Bringebær og sommerblomster gir en lys og mild honning. Røsslyng gir en kraftig og mørkere honning.

Viktige honningplanter i Norge:

- Hvitkløver
- Bringebær
- Rybs og raps
- Geitrams
- Røsslyng



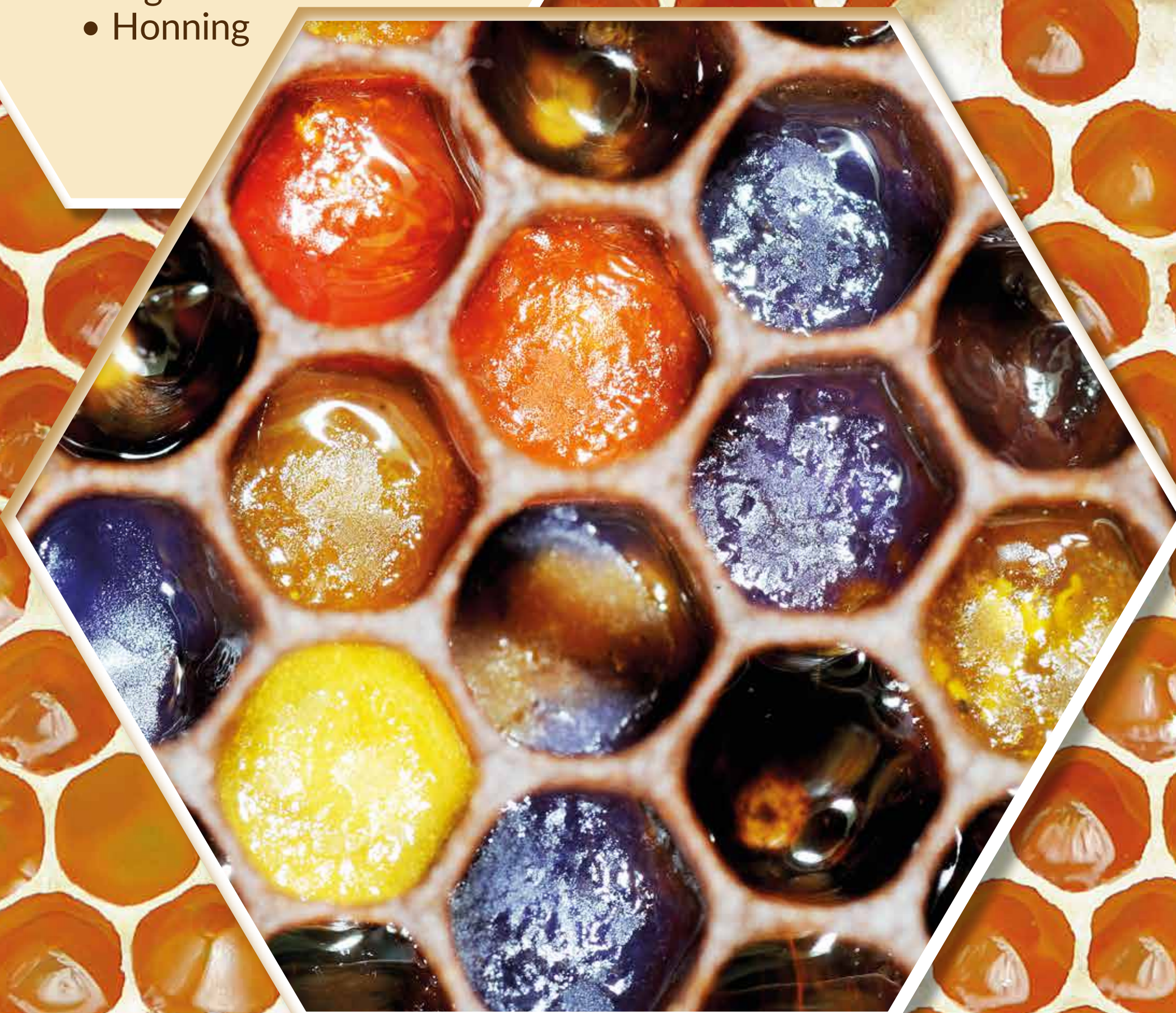
For å samle 1 kg honning må biene ta over 60 000 flyturer. På hver flytur besøker en bie 50-1000 blomster.



Biprodukter

Vi mennesker bruker mange produkter fra biene:

- Pollen
- Propolis
- Bivoks
- Dronninggélé
- Bigift
- Honning



Laget av:

 **NORGES
BIRØKTERLAG**
– siden 1884

Med støtte fra:

 **SPAREBANKSTIFTELSEN DNB**