



Testa dina kunskaper i vår quiz!

- 1)** Honung är en helt naturligt produkt.
För att få kallas honung så ska ursprunget komma från?
 - 100% blomnektar
 - 50% blomnektar
 - 10% blomnektar

- 2)** Vad består honung av?
 - 50% sockerarter
 - 75% sockerarter
 - 30% sockerarter

- 3)** Finns det svensk flytande honung?
 - Ja, men all svensk flytande honung blir så småningom fast
 - Ja, klart det finns
 - Nej

- 4)** Varför kristalliseras (blir fast) vår nordiska honung?
 - För att den blir gammal
 - För att den stått för kallt
 - För att druvsockerhalten i den nordiska honungen är högre än i andra länder.

- 5)** Honung kan ha olika färg och smak, varför?
 - Blommorna/växterna som bina hämtar pollen från
 - Hur varmt det är när bina flyger runt bland blommor/växter
 - Var någonstans bina bor

- 6)** Vad händer med de nyttiga ämnena i honungen när den värms upp?
- Ingenting
 - Värmer du honungen över 40 grader försvinner många nyttiga ämnen
 - Värmer du honungen över 60 grader försvinner många nyttiga ämnen
- 7)** Hur blir det honung efter att bina har hämtat nektar från blommor och växter?
- Biodlaren skapar honung av nektarn
 - Bina omvandlar nektarn till honung inne i kupan
 - Det blir honung när nektarn hälls upp på burk
- 8)** Ett bisamhälle i Sverige ger i genomsnitt ett visst antal kilo honung per år. Hur många?
- 50 kg
 - 30 kg
 - 25 kg
- 9)** Honungsburkar kan ha olika märkningar, vilka betyder att det är svensk honung?
- Blandning av EU och Icke EU-honung
 - Från Sverige, Sveriges biodlares riksförbund, lokal biodlares etikett
 - Blandning av EU-honung
- 10)** Varför är det bra att välja svensk honung?
- Svenska bin bidrar till produktionen av svensk mat genom sin pollinering
 - Genom att köpa svensk honung stöttar du svenska lantbruksföretag
 - Det är med största sannolikhet just honung i burken.

NAMN _____

Telefon _____

E-post _____