



ÅRSKALENDER

Håll koll på dagarna för din marknadsföring!

Årskalendern är ett praktiskt verktyg som hjälper dig att hålla koll på din marknadsföring och göra din honung mer synlig på marknaden. Den skickas digitalt ett kvartal i taget, vilket gör det lätt att ha den tillgänglig på din dator eller mobiltelefon. Ta vara på möjligheten att planera din marknadsföring på ett strukturerat sätt med vår årskalender!

Vi hoppas att du som biodlare ska bli inspirerad till att använda allt det material som finns på Honungskollen.se.

Här hittar du allt från inspiration till att hålla egna demonstrationer i butik till att skylta upp med material i butiken samt informationsmaterial om honung, smaker och vad man kan använda honung till. Vissa delar kan du beställa från oss medan andra delar är bara att hämta hem och skriva ut eller använda digitalt.

SMAKTIPS

Morots- och linsoppa med honung/chili

- 5 morötter
- 1 gul lök
- 2 vitlöksklyftor
- 3 cm färsk ingefära
- 1 röd chilifrukt
- 2 msk olivolja
- 2 dl röda linser
- 5-6 dl vatten
- 2 grönsaksbuljongtärningar
- 2 dl kokosmjölk
- 1 msk honung
- 1 citron, saften
- Salt
- Nymald svartpeppar

GÖR SÅ HÄR:

- Grovhacka morötter och gul lök. Finhacka vitlök, ingefära och chili.
- Fräs lök och vitlök i olja i en kastrull tills mjuka.
- Blanda i resterande grönsaker och linser. Fräs under omrörning ca 5 minuter.
- Häll på vatten och smula ner buljongtärningar. Koka tills morötterna är mjuka, ca 20 minuter. Mixa soppan slät med en stavmixer.
- Tillsätt kokosmjölk, honung och pressad citron. Smaka av med salt och svartpeppar.



NOMINERA din butik till Sveriges bästa honungsbutik!

HONUNGSVECKAN v.34 2024

Börja planera din synlighet redan nu. Ta kontakt med din butik och kom överens om vad ni tillsammans kan göra för att lyfta honungen.



TIPS

Enkla tips på smaker med honung hjälper kunden att lära sig använda honung i maten.



Honungskollens Z-fals broschyr fäster du enkelt på honungsburken eller på hyllan. Ett bra sätt att berätta för kunden om vad honung är!



1 	2	3 Glöm inte ladda hem och skriv ut våra smaktips! Enkla att dela ut till kunder och/eller sätta upp i butik!	4 MOROTENS DAG den söta moroten passar ypperligt till honung!	5	6 	7
8	9	10	11 	12 LINSSOPPANS DAG tipsa dina kunder om enkla och goda smaker som passar till honung!	13	14
15	16	17 	18	19	20	21
22 Sötma tycker om sötma men balanserar också hetta, beska, sätta och syra samt framhäver umami.	23 	24	25	26	27 	28
29	30 VALBORG	<p>QUIZ! Skriv ut vår quiz och låt dina kunder lära sig allt om honung. Skapa en tävling i butik eller direkt till dina kunder.</p>				

RÅVAROR MED SÖTMA som passar till honung: Majs, sötpotatis, morötter, lök, palsternacka, rotselleri, gröna ärtor, betor, fänkål, frukt och bär.

Skriv ut vår quiz!



Prova hemma!

Sätt ihop ett kit med 3-4 små burkar honung tillsammans med vårt provningskit.





Sälta kan framhäva och förstärka både sötma och umami.



TIPSA DIN BUTIK!
Sätt upp smaktips på strategiska platser i butiken. Det skapar merförsäljning för både dig och butiken.



Enkla tips på recept med honung hjälper kunden att lära sig att använda honung i maten. Varje månad dyker det upp ett nytt tips hos oss som du kan använda.

HONUNGSVECKAN v.34 2024

Börja planera din synlighet redan nu. Ta kontakt med din butik och kom överens om vad ni tillsammans kan göra för att lyfta honungen.



MAJ

KOM IHÅG!



Nominera din butik till Sveriges bästa honungsbutik!

SMAKTIPS

Honungskaka

- 125 g smör
- 1 dl råsocker
- 2 dl honung
- 3 ägg
- 4 dl vetemjöl
- 1 tsk bakpulver
- 1 msk ingefära

GÖR SÅ HÄR:

- Sätt ugnen på 175°C. Smörj och bröa en bakform, ca 24 cm i diameter.
- Vispa smör och råsocker tills mjukt och luftigt. Tillsätt honungen och vispa några minuter. Tillsätt äggen ett i sänder under omrörning.
- Blanda mjöl, bakpulver och ingefära i en skål. Blanda ned äggsmeten och vispa till en smidig och fast smet. Häll i en smord kakform och ställ längst ned i ugnen och grädda ca 45 minuter. Stjälp upp och låt svalna.

1	2	3  TAGGA #honungskollen @honungskollen.se	4	5	6 HEMBAKAT DAGEN! Glöm inte tipsa dina kunder om att byta ut sockret i degen till honung!	7
8	9 Receptkort – glöm inte att beställa! Enkla att dela ut till kunder och/eller sätta upp i butik!	10	11 	12	13	14
15 KARDEMUMMA-BULLENS DAG	16	17 TIPS! Se aktiviteter hos pollinerasverige.se inför Pollineringsveckan.	18 Lyft honungen under pollineringsveckan genom att göra samarbete och köra demonstrationer i butiken. Allt material du behöver finns inne på honungskollen.se	19	20 BIDAGEN firas internationellt och har inrättats av FN.	21 TIPS! Se aktiviteter hos naturskyddsforeningen.se inför biologiska mångfaldens dag.
22 BIOLOGISKA MÅNGFALDENS DAG firas internationellt och har inrättats av FN.	23	24	25	26	27 OSTENS DAG	28
29	30	31	SOCIALA MEDIER Vi har tagit fram ett material som du kan använda till dina sociala medier. Inne på honungskollen.se/laddaned hittar du gif:ar, bilder och smaktips.			

POLLINERINGSVECKAN firas i maj



RÅVAROR MED SÄLTA

som passar till honung:
rimmat fläsk, bacon, pancetta, lagrade hårdostar, kokta skal-djur, saltgurka

BESTÄLL FOLDERN

Flytande & fast redan idag och dela ut till dina kunder!



GÖR ETT SAMARBETE med en ostbutik och sätt ihop ett paket med tre sorters ostar och honung. Använd smaktipsar och provningskitet för att förstärka.

KOM IHÅG!



Nominera din butik till Sveriges bästa honungsbutik!

SMAKTIPS

Jordgubbssalsa med honung och chili

500 g jordgubbar
1/2 kruka färsk mynta
1 msk honung
1 tsk sambal oelek
1 lime, saften
1 krm salt

GÖR SÅ HÄR:

- Rensa och skär jordgubbarna i små bitar. Finhacka myntan.
- Blanda honung, sambal oelek, saft från lime och salt i en skål. Blanda ner jordgubbarna och myntan. Låt stå minst 20 minuter innan servering.

HONUNGSVECKAN v.34 2024

Börja planera din synlighet redan nu. Ta kontakt med din butik och kom överens om vad ni tillsammans kan göra för att lyfta honungen.



SÄLJ PRIMÖRHONUNGEN i mindre burkar i ett paket tillsammans med broschyren Flytande eller fast honung?



Fett balanserar söta, umami och syra samt framhäver söta och olika aromer. Fett är ingen grundsmak men väl en smak som vi alla kan relatera till.



1	2 Primör + Primör = det godaste som finns!	3 	4	5 VÄRLDSMILJÖ-DAGEN 	6 NATIONALDAGEN SILLENS DAG FÄRSK POTATISENS DAG	7
8 LYFT PRIMÖRHONUNGS-SLÄPPET i din kommunikation! Se mer info på svenskabin.se	9	10 PLANERA IN att göra demonstration i butik om primörhonungen!	11	12	13 MIXA SMÖR med honung och salt. Dippa nykokta färskpotatisar i smöret! 	14
15	16	17	18 PRIMÖRHONUNGENS DAG	19	20 	21
22	23 	24 TIPSA KUNDEN om att flytande honung enkelt kan frysas in.	25	26	27 	28
29	30	<p>Honungskollens Z-fals broschyr fäster du enkelt på honungsburken eller på hyllan. Ett bra sätt att berätta för kunden om vad honung är!</p>		<p>Gör din egen färskostdipp! Blanda färskost med primörhonung och färsk timjan. Salta och peppra. Gott till färsk jordgubbar, rädisor eller till grillat!</p>		

RÅVAROR MED FETT som passar till honung:

Avokado, sillinläggning, lax, kycklinglårfile, fläskkarré, entrecôte, högrev, köttfärs, charkuterier, bacon, gräde, sidfläsk, crème fraiche, ost och nötter.



Enkla tips på recept med honung hjälper kunden att lära sig att använda honung i maten.