



Den danske sommer er jordbær med honning

Lørdag den 20. juni markeres årets Honning og Jordbær Dag mere end 100 steder over hele landet med arrangementer hos jordbæravlere med direkte salg, i fødevarebutikker og på de lokale torv.

Smagen og duften af nyslynget honning over solmodne jordbær er en enestående sanseoplevelse. De danske biavlere mener, at det er en overset delikatess i den danske madkultur.

– Vi synes ikke, nogen skal snydes for smagen af jordbær og nyslynget honning. Derfor er danske jordbæravlere og biavlere lørdag den 20. juni gået sammen om en jordbær- og honningdag. Så kan forbrugerne komme ud og selv få smag for denne himmerigsmundfuld, siger Vagn Kildsig, formand for Danmarks Biavlerforening.

Sundere end sukker

Der vil være smagsprøver hos jordbæravlere og i butikker mange steder rundt i landet. Og skulle du ikke finde en smagsprøve, så er der her et råd til lidt selvhjælp. Dyp et jordbær i nyslynget honning fra din lokale biavler. Der skal ikke så meget til, for honning er sødere end sukker, og det indeholder færre kalorier og tilmed langt flere gavnlige stoffer.

Den nyslyngede forårshonning, der for en stor del er hentet hjem af bierne fra de smukke gule rapsmarker, har netop den fine og harmoniske smag, der indgår i en fuldendt symfoni med smagen af de røde jordbær. Senere på året bliver honningen kraftigere i smagen, fordi bierne så henter den fra andre blomster i naturen, i haver, skove og hegn. Den aromatiske forårshonning sammen med de modne jordbær skaber en hel særlig smagsoplevelse.

Find oversigt over arrangementer her:

http://www.biavl.dk/index.php?option=com_content&task=view&id=460&Itemid=1

Find pressefotos her:

http://www.biavl.dk/index.php?option=com_docman&task=cat_view&gid=153&Itemid=89

Yderligere oplysninger:

Vagn Kildsig, formand, Danmarks Biavlerforening, telefon: 40 78 06 16

Asger Søgaard Jørgensen, konsulent, Danmarks Biavlerforening, telefon: 20 48 68 32