

Söndagsmiddag 19 feb honung, vin & bin

19 minuter honung

BEE URBAN tasting of honey

2010 **Havtorn i Alsnuklöver**

**Kjell Anderssons odling på
Adelsö**

&

Saltbakad beta med honung

**Cikoria marinerad i honung
med 19 Glas lardons**

**Getmjölk-sellerisoppa med
honung**

och torkat äpple

Amuses with honey

NV Sauvageonne

Les Griottes

&

Ängen är åkerns moder

**Hay baked onion dried
cabbage yoghurt canola oil
and honey**

2005 **L'O2 Vigne**

Coulée d' Ambrosia

&

Vildsvin enbär honung

**Honey-juniper roasted wild
boar with Jerusalem artichoke
woodruff blueberries and
baked pumpkin**

2008 **NOT**

Paraschos

&

Ost

**Cheese from Järna Dairy and
honey biscuit**

2005+2006 **Vi de Taula**

Els Jelipins

&

**Vitkålsglass med hasselnötter
och honung**

**Ice cream of cabbage with
hazelnuts and honey**

2010 **Barrskogens nektar**

**Stefan Göranssons gård i
Rejmyre**

Visste du att var tredje tugga du äter är pollinerad av ett honungsbi? Eller att det globala pollineringsvärdet bina utför är värderat till hisnande 1900 miljarder kr!

Under de senaste åren har det rapporterats att bin börjat försvinna. Vissa regioner har förlorat upp till 80 procent av sina bisamhällen.

Skulle bina försvinna helt skulle vi inte få tillgång till vare sig frukt, grönsaker eller kött. Vår kost skulle begränsas till majs, vindpollinerade sädeslag och ris.

BeeUrban placerar ut bikupor i staden. Företag erbjuds att köpa bikupor som BeeUrban sköter om. Ett spännande och nytänkande tillskott till miljöpolicy och CSR-arbete, och resultatet - fler bin och en blomrigare stad.

Biprodukten av affärsverksamheten är dessutom den allra lenaste honung!

**There is no buisness
on a dead planet!**

Bee Urban &