

Dem Honig auf der Spur

In den Waben stehen ganz viele Aussagen zum Naturprodukt Honig. Einige stimmen, andere sind falsch. Male die richtigen Waben gelb an.

Wenn du dir bei Sätzen nicht sicher bist, kreuze sie ein und besprich sie später mit deiner Klasse.

Honig darf Sirup oder Creme aus Zucker und Pflanzensäften enthalten.

Honig stammt aus Blütennektar und Honigtau, den Bienen gesammelt haben.

Imker dürfen Honig nur filtern, wenn sie es auf die Verpackung schreiben.

Echter Deutscher Honig wird auch in Flaschen verkauft.

Die Imker dürfen dem Honig nichts zugeben und nichts entziehen.

Je nach Jahreszeit ist der Honig unterschiedlich.

Zuckerarten und andere Stoffe aus verschiedenen Pflanzen bringen Farben und Aromen in den Honig.

Honigtau entsteht, wenn Bäume schwitzen.

Je nach Region ist der Honig unterschiedlich.

Der Imker darf natürliche Aromen in den Honig mischen.

In hellem Honig ist mehr Traubenzucker. Er bildet schneller Kristalle und wird schneller fest.

Honigbienen besuchen Pflanzen im Umkreis von etwa 3 km um ihren Stock.

Die Kristalle mancher Honigsorten brechen das Licht. Der Honig sieht dann nicht mehr klar aus.

Honigbienen fliegen bei einem Ausflug über 30 km weit.

Im Honig sind Pollen der besuchten Pflanzen, die seine Herkunft zeigen.

Die Nektar-menge von etwa 2 Millionen Blüten reicht für ein 500 g-Glas Honig.

Ein Bienenvolk fliegt im Jahr Milliarden Blüten an.

Bienen sind einer Pflanzenart treu, bis deren Blüten welk sind. In der Zeit entsteht ein Sortenhonig.

Imker kochen harten Honig wieder goldfarben und flüssig.

Bienen aus einem Stock fliegen immer alle zur selben Pflanzenart.

Imker rühren den Honig, damit er streichart und cremig bleibt.

Lösung als Download