

Honig

Honig wird schon seit hunderten von Jahren als Nahrungsmittel und in der Medizin verwendet, doch was steckt eigentlich hinter dem süssen Gold.

Für 30 Gramm Honig muss eine Biene bis zu 1500 Pflanzenblüten anfliegen und den Nektar aus den Pflanzen heraus zu saugen. Dieser Nektar wird gelagert und mit der Zeit entsteht daraus Honig. Es ist also kein Wunder, dass Bienen als Vorbild für Fleiss und harte Arbeit gebraucht werden.

Doch nicht nur deshalb wird Honig auch flüssiges Gold genannt, Honig ist auch sehr gesund. Er stärkt die Abwehrkräfte und wirkt entzündungshemmend, wie auch feuchtigkeitsspendend. Deshalb ist er auch gut bei Husten oder Halsschmerzen, etwas Honig im Tee oder in der warmen Milch können die Schmerzen lindern. Dabei sollte jedoch beachtet werden, dass der Honig nicht zu heiss erhitzt wird, da er sonst einige Inhaltsstoffe verliert.

Gerne kümmern wir, Sonrisa, uns um das Kulinarische für dein Fest und bereiten internationale Gerichte für dich und deine Gäste zu. Melde dich bei uns: www.sonrisaglobal.ch, info@sonrisaglobal.ch, +41 52 730 90 00.

Wir freuen uns auf Deine Anfrage.
Dein Sonrisa Team

