

A close-up photograph of several bees on a honeycomb. The bees are clustered together, and their wings and bodies are clearly visible against the golden-brown hexagonal cells of the comb. The lighting is soft, highlighting the texture of the bees and the comb.

FÆLLESMØDER FOR BIAVLERE

VINTEREN 2018/2019

ARRANGERET AF:

De Fynske Bivener
Nordfyns Biavlerforening
Vestfyns Biavlerforening
Vindinge Herreds Biavlerforening
Østfyns Biavlerforening

VELKOMMEN TIL SÆSONEN 2018/2019

Biavlerforeningerne på den nordlige halvdel af Fyn byder velkommen til vinterens fællesmøder.

Hvert møde koster mindre end et glas honning - kun 35 kr.
pr. person. Ved de fleste møder kan man desuden købe kaffe og brød.

Vi tager forbehold for ændringer af programmet.



PETER SJØGREN: OM ØKOLOGISK BIAVL OG AFSÆTNING AF HONNING

Dato: Tirsdag den 4. december 2018 klokken 19.00

Sted: Tingstedet, Vesterled 8, 5471 Søndersø

Indledningsvis fortæller Peter i korte træk om sin biavl. Peter begyndte sidste år som økologisk biavler og vil fortælle om sin opstart på økologi, samt de udfordringer/kampe det giver, og om, hvordan økologisk biavl fungerer i Danmark. I anden del af oplægget fortæller Peter om afsætning af sine produkter, som er honning og pollen og sine tanker om emballage, priser osv.



STINE MØLLER: HONNINGSMAGNING /SENSORIK. HVORDAN SMAGER DIN HONNING?

En lørdag i januar/februar 2019, kl.13 – 17.

Endeligt tidspunkt og sted vil blive offentliggjort senere.

Stine Møller er uddannet bromatolog og er leder af et smagslaboratorium og et smagspanel hos Dupont/Danisco. Stine Møller har arbejdet i 30 år med sensorisk analyse og laver bl.a. hjerneforskning omk. smag. Derudover er Stine biavler.

På den planlagte eftermiddag skal vi lære at smage på og beskrive, hvordan honning smager. Programmet vil være en blanding af oplæg fra Stine Møller og smag og bedømmelse af honning.

Nærmere information følger.



UNDER PER KRYGERS LUP - BIFORSKNING VED AARHUS UNIVERSITET

Dato: Onsdag den 20. februar klokken 19.00

Sted: Naturskolen Ålykkestedet, Hudevad Byvej 20, 5792 Årslev

Per Kryger vil fortælle om nye projekter om honningbiers sundhed. Han vil i foredraget komme ind på, hvilke faktorer, der er vigtige for at sikre, at bierne klarer sig godt. Hvordan får vi bedre styr på varroa, biernes fødegrundlag og biernes genetiske sammensætning.



IVAN NIELSEN: AKTUELT I DEN PRAKTISKE DEL AF BIAVLEN

Dato: Tirsdag den 19. marts 2019 klokken 19.00

Sted: Hørvævmuseet på Krengerup, Nårupvej 30, 5620 Glamsbjerg.

Ivan Nielsen har en fuldtids biavlsbedrift med ca. 350 bifamilier. Han er medlem af DBFs bestyrelse og formand for fagligt udvalg. Han vil fortælle om aktuelt praktisk arbejde i biavlen, og det mest aktuelle lige nu er udvintring efter en forhåbentlig god indvintring. Da det nok ikke kan fylde hele aftenen, tager vi også andre praktiske emner op.



LISE HANSTED: VILDE BIER, DERES LEVEVIS OG HVORDAN DE ADSKILLER SIG FRA HONNINGBIER

Dato: Torsdag den 11. april klokken 19.00

Sted: Ørbæk Skole, Langemosevej 1, 5853 Ørbæk

Honningbien er den mest almindelige og alsidige bibestøver i Danmark, når vi skal sikre udbyttet af vores dyrkede afgrøder, men vi kan også udnytte andre biarter. Vi har omkring 200 vilde biarter i Danmark, og nogle af dem vil kunne bruges i bestøvningsøjemed. Lise vil i løbet af aftenen komme ind på følgende områder:

- Forskelle og ligheder mellem honningbiers og vilde biers fødesøgning og indsamling
- Hvordan de forskellige bier (honningbier og vilde bier) kan bidrage til bestøvning af afgrøder
- Vilde biers betydning for bestøvning af vilde planter
- Hvilke bier - ud over honningbierne – som kan holdes i stader og hvordan
- Hvad man kan gøre for at få flere vilde bier i sit område

Kom og bliv klogere på de vilde bier, hvordan de lever og hvilke behov de har.

CREMEKURSUS

Cremerkursus for alle interesserede, hvor Else Marie Kristensen underviser os i, hvordan vi selv kan fremstille 3 forskellige typer cremer. Hver deltager får mulighed for at producere en håndcreme, en universalcreme og en læbepomade.

Tidspunkt: Lørdag 3. november kl. 13-17

Sted: Munkebo Kulturhus, Troels Alle 4, 5330 Munkebo.

Pris for kursus, materialer og dine egne 6 produkter (2 af hver slags creme), som du fremstiller på dagen er 355 kr.

Tilmelding senest 29.10.18 via SMS 40455892 eller mail til carstengreve@live.dk

Håber vi ses til en hyggelig eftermiddag.

LÆR AT LAVE BIVOKS-WRAPS (MADINDPAKNING)

Hvad er bivoks wraps? Det er et miljøvenligt alternativ til husholdningsfilm og alufolie. Bivoks-wraps er egentlig blot et stykke bomuld med bivoks. Det bruges til indpakning og opbevaring af madvarer, til madpakker eller f.eks. til at lægge over en skål og kan genanvendes.

Underviser på kurset er Lene Kiel Jensen fra BISTAD i Århus. Lene starter med at fortælle lidt generelt om at lave og bruge bivoks-wrap og viser, hvordan det kan gøres hjemme i køkkenet. Derefter laver alle et par wraps til sig selv ved hjælp af strygebræt, strygejern, bomuldsstof samt bivoks.

Tidspunkt: En lørdag eftermiddag i slutningen af januar eller i februar måned. Dato, sted og pris bliver udmeldt senere.

PODEKURSUS

I samarbejde med Klaus Ankerstjerne laver vi et podekursus. Deltagerne (max. 15) får mulighed for at lave fire æbletræer i forskellige sorter. Der vil være et bredt udsnit af sorter at vælge imellem.

Tidspunkt: lørdag den 6. eller 13. april.

Sted og tilmelding udmeldes senere.

Pris: 250 kr.