



FÆLLESMØDER FOR BIAVLERE

VINTEREN 2020/2021

ARRANGERET AF:


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

VELKOMMEN TIL MØDER OG KURSER 2020/2021

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

Deltagelse i et møde koster 45 kr. pr. person. Ved de fleste møder kan man desuden købe kaffe og brød.

Vi tager forbehold for ændringer af programmet, og følger naturligvis myndighedernes anbefalinger i forhold til Covid-19.



Jakob Germundsson: Om biavl generelt

Dato: Onsdag den 4. november 2020 kl. 19.00

Sted: Ørbæk Skole, Langemosevej 1, 5853 Ørbæk

Jakob startede som biavler i 1995 med 2 stader, og den store interesse for bier og lyst til at lære nyt om bierne, har givet ham et stort fagligt fundament.

Jakob vil i løbet af aftenen fortælle om sin drift (grøn biavl), varroa-behandling og årets gang. Han vil også komme ind på, hvordan han laver aflæggere/reservefamilier. Desuden vil han fortælle os om indsamling af pollen og bibrød, og selvfølgelig skal vi også høre om hans dronningeavl – Buckfast dronninger.



Kjær Lundø: Bliv klogere på pollen og propolis

Dato: Tirsdag den 1. december 2020 kl. 19.00

Sted: Tingstedet, Vesterled 8, 5471 Sønderlø

Formanden for Pollen-Propolis Foreningen, Kjær Lundø, kommer og fortæller om foreningens arbejde med pollen og propolis m.m.

Pollen-Propolis foreningen er en relativt nystartet lokalforening under Danmarks Biavlerforening. Foreningen blev dannet i forlængelse af det 3-årige pollen & propolis projekt, som Danmarks Biavlerforening har gennemført de seneste år.

Kjær vil udover at fortælle om foreningen også præsentere forskelligt udstyr og måder at indsamle, bearbejde og afsætte pollen på.



Lise Hansted: Markedsføring af honning og andre biavlsprodukter

Dato: Torsdag den 28. januar 2021 kl. 19.00

Sted: Bred Kulturhus, Bredgade 80, 5492 Vissenbjerg

Aftenens tema er salg og markedsføring af honning og andre biavlsprodukter.

Konsulent Lise Hansted fra Danmarks Biavlerforening vil fortælle, hvad det er vigtigt at tage hensyn til, hvad der rører sig rundt omkring, og hvordan vi kan bruge det ved salg af biavlsprodukter.

Der findes ikke en enkelt løsning, som kan forbedre salget, og forskellige biavlere vil have forskellige strategier. Der er derfor afsat tid, så vi kan diskutere de forskellige muligheder og tiltag.



Anemette Olesen: Den bivenlige have

Dato: Onsdag den 24. februar klokken 19.00

Sted: Munkebo Kulturhus, Troels Allé 4, 5330 Munkebo

En have der er god for bier er også en have, som alle andre vil nyde - den er nemlig giftfri og fuld af blomstrende træer - buske og planter .

Ligesom biens produkter honning og propolis er forebyggende, lindrende og helbredende, således er mange af de bivenlige planter også noget vi kan høste og anvende med samme øjemed.

Kom med på en vandring gennem forfatter Anemette Olesens have, hvor der sættes fokus på ukrudt- krydderurter og gamle grøntsager. Smag på en krydderdrum mm. Foredraget ledsages af billeder, og der bliver opskrifter at tage med hjem.

Anemette er bl.a. forfatter til bogen "Den lille søde om honning" samt Politikens bog om krydderurter, og hun har et forfatterskab på over 50 bøger.



En aften med Peter Kildedal

Dato: Onsdag den 17. marts 2021 klokken 19.00

Sted: Rasmus Rask skolen, Brændekildevej 30, 5250 Odense SV (indgang ved sportshallen).

Vi får besøg af Peter Kildedal, som er biavler i Kjellerup. Peter har rejst i Argentina, hvor han bl.a. besøgte Roberto Halager, som har 15.000 bifamilier, og ind imellem er i Danmark for at hjælpe med at lave dronninger hos Mathias Hvam i Aulum.

Vi kommer i foredraget på besøg hos biavlere i Argentina med danske rødder, besøger bi forsknings station i Tandil med inseminering af dronninger, besøger bigård med dræberbier i Brasilien hvortil man skal være godt påklædt, samt ser bigård med junglebier, hvorfra der udvindes og sælges honning.

Peter vil øse af sin viden bygget på erfaringer fra denne rejse.



Klaus Ankerstjerne: Bryg din egen mjød

Dato: Lørdag den 28. november 2020 kl. 13.00 - 17.00 Sted:
Køkkenet på Brylle Skole, Tøbovej 43, 5690 Tommerup.

Klaus Ankerstjerne fra Magtenbølle Honning og Mjød er underviser på dette kursus i at fremstille mjød.

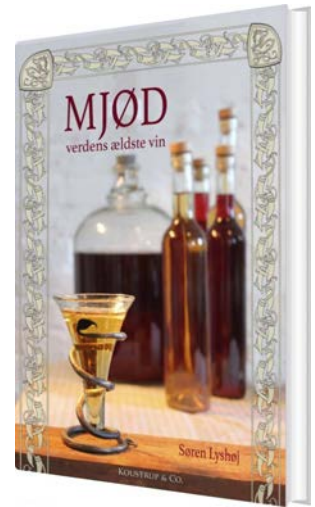
Du får mulighed for at fremstille ca. 8 liter mjød efter en gennemprøvet opskrift. I løbet af eftermiddagen koges urten med honning og krydderier, nedkøles og tilsættes gær. Alle får deres eget bryg med hjem, hvor det skal stå og gære færdig.

Undervejs vil Klaus gennemgå brygprocessen, hvad sker der? Desuden noget om råvarer, smagning af mjød, udstyr, værktøj, rengøring, gæring, efterbehandling af mjød m.m.

Pris: 300 kr., som inkluderer en gærspand, gærrør, krydderier og gær. Du skal selv have din egen honning med.

Antal deltagere: Mindst 5 og højst 12

Tilmelding: Senest den 22. november til Ole Grønbæk, formand@vestfynsbiavlerforening.dk eller tlf. 2145 6128



Lars Bo Christensen: Praktisk kursus i at anvende pollen og propolis

Dato: Lørdag den 16. januar 2021, kl. 12.30 - 15.30
Sted: Tingstedet, Vesterled 8, 5471 Sønderød

Vi vil på kurset se på og tale om forskellige måder at høste pollen, propolis og bibrød på og hvordan pollen og propolis kan anvendes. Vi skal se eksempler på emballage, og hvordan produkterne kan sælges.

Deltagere kan evt. medbringe egen pollen og propolis til en snak om, hvordan man bedst kan få noget ud af det. Lars Bo, som driver Gjølbjæl, vil desuden medbringe udstyr og materialer til at vise høst af bibrød, og vi skal lave en læbepomade.

Pris: 275 kr., der inkluderer kaffe/te og kage og materialer til læbepomade.

Antal deltagere: Mindst 12 og højst 20.

Tilmelding: Senest den 3. januar til Helle Sehested, formand@nordfynbiavl.dk eller tlf. 2015 3782



Camilla Schabert: Cremekursus

Dato: Lørdag den 6. februar klokken 13.00 - 16.00
Sted: Ørbæk Skole, Langemosevej 1, 5853 Ørbæk

Camilla Schabert fra Schaberts Delikatesser vil lære os at lave cremer og salver med biernes produkter. Vi skal lave en håndcreme/ universalcreme med pollen, en læbepomade samt biavlerens supersalve med bivoks, honning, pollen, propolis og gelé royal.

Pris: 300 kr, der inkluderer materialer til 2-3 små glas af hver salve, emballage samt kaffe/te og kage.

Antal deltagere: Mindst 10 og højst 20

Tilmelding: Senest d. 17. januar til Anna Marie Lyder, lyder.annamarie@gmail.com eller tlf. 2254 1543

