

MØDER

Erik Frydenlund: Biodynamisk biavl

Dato: Torsdag den 13. marts 2025 klokken 19.00

Sted: Ringe bibliotek, Algade 40, 5750 Ringe.

Parkering på og indgang fra Centrumpladsen.

Honningbierne er truet af kendte og ukendt sygdomme, og der er en stigende erkendelse af at moderne biavl med fokus på kunstig dronningeavl, indsættelse af vokstavler og fodring med meget sukker, sker på bekostning af biernes naturlige sundhed og tilsidesætter biens egentlige natur som et "kosmisk solvæsen".

Biodynamisk biavl betyder: mindre arbejde, mindre kompliceret drift, færre omkostninger, mindre honning, større sundhed og glattere bier.

Denne aften vil vi se på alternative måder at holde bier på, som tilgodeser deres væsen og behov, hvilket giver bedre livsvilkår og større sundhed for bierne.



Ole Kilpinen og Per Kryger: Varroa bekæmpelse i praksis - faldgruber og muligheder

Dato: Mandag den 24. marts 2025 klokken 19.00

Sted: Kulturhus Fjorden, Regnar Langesvej 1, 5300 Kerteminde

Tilmelding: Gerne - til Karen Brødbæk Pedersen på sms: 3169 5024

Invitation til en spændende aften med Ole Kilpinen, konsulent hos Danmarks Biavlerforening, og Per Kryger, forsker i biers sundhed og sygdomme mm. ved Århus Universitet.

Ole og Per vil fokusere på praktiske tilgange og metoder i håndteringen af varroamiden, samt giver en slags status på vores viden netop nu. Forhåbentlig også med præsentation af forskellige "redskaber" til at sikre sunde bier.

Efter foredraget vil der være mulighed for spørgsmål og diskussion omkring de udfordringer biavlere står overfor, samt de nyeste lovkrav på området.

Vi glæder os til at se jer til en lærerig og inspirerende aften.



KURSER

Kursus

Camilla Schabert: Cremekurser

Dato: Lørdag den 16. november 2024, kl. 12.30-16.30

Sted: 4-kløverskolen, afdeling Ørbæk, Langemosevej 1, 5853 Ørbæk

Dato: Lørdag den 30. november 2024, kl. 12.30-16.30

Sted: Brylle skole, Tobovej 43, Brylle, 5690 Tommerup

Pris: 400 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 pr. kursus.

Tilmelding, kurset i Ørbæk: Senest den 8. november 2024 til Anna Marie Lyder, lyder.annamarie@gmail.com eller tlf. 2254 1543

Tilmelding, kurset i Brylle: Senest 22. november 2024 til Ole Grønbæk, groenbaek@privat.dk eller tlf. 2145 6128

Camilla Schabert fra Schabert's Delikatesser vil lære os at lave cremer og salver med biernes produkter og andre naturlige råvarer. Vi skal lave solcreme med fysisk solfilter (og uden hormonforstyrrende ingredienser), en varmende og smertelindrende muskelbalsam med æteriske olier, og Bivlerens Supersalve (med bivoks, honning, pollen, propolis og Gelé Royal).



Kursus

Christina Munk: Bryg din egen mjød - verdens ældste vin

Dato: Lørdag den 25. januar 2025, kl. 13-17

Sted: Kold College, Landbrugsvej 55, 5260 Odense S.

Pris: 300 kr., der inkluderer undervisning, råvarer, rengøring, kaffe og kage. Du skal selv medbringe 5 kg honning og en 10 l gærspand med gærlås. Honning kan evt. leveres - efter aftale.

Kurset gennemføres med mindst 5 og højst 15 deltagere

Tilmelding: Senest 12. januar til Ulrik Sylvest, ulrik@candsilv.dk eller tlf. 53 64 12 97

Vi har fået mulighed for at være i proceslokalet på Kold College, hvor Christina Munk vil undervise og hjælpe os gennem brygningsprocessen. Christina er uddannet brygmester og underviser til daglig i forskellige fermenteringsprocesser samt ølbrygning på Kold College.

Dagens program vil omfatte:

Mjødens historie og udvikling - Hvordan brygger man? - Hvad gør man og hvorfor?
- Hygiejne - Hver deltager starter en egen bryg - Orientering om den videre proces for egen bryg



INSPIRATIONSDAG

Margit og Otto Jørgensen, Kjær Lundø: Pollen, propolis, bibrød og voks. Hvad kan det bruges til?

Dato: Lørdag den 1. februar 2025, kl. 10-15

Sted: Brylle skole, Tobovej 43, Brylle, 5690 Tommerup

Antal deltagere: Højest 25

Pris: 100 kr. inkl. materialer og kaffe/te

Tilmelding: Senest den 20. januar til Ole Grønbæk, grønbaek@privat.dk eller tlf. 2145 6128



Honningbierne producerer meget mere end honning og i en bifamilie er der derfor mange spændende produkter, som vi skal se nærmere på.

Propolis er ikke kun et besværligt klister og vildbyg er ikke kun generende for det daglige arbejde – begge produkter kan udnyttes. Pollen kan indsamles og i pollentavlerne er der bibrød som kan høstes.

På denne inspirationsdag vil vi se på, hvad bi-produkterne blandt andet kan bruges til, lave nogle småretter og se på egnet udstyr. Emnerne er:

Pollen – høst, tørring og anvendelse

Bibrød – høst, tørring og frysning. Høsten bliver på dagen demonstreret på Pollen-propolis foreningens høstmaskine.

Salve, tinktur, beewraps – hvordan laves det?

Voks og propolis – hvad kan vi bruge det til?

