



ByBi aktivitetsplan 2017

bybi.no facebook instagram BYBloslo

ByBi er et lokallag i Oslo under Norges Birøkterlag. Vi er en medlemsforening basert på frivillig innsats og har vært aktive siden 2012. Kjernen av våre aktiviteter retter seg mot våre medlemmer, hvorav grunnkurs i birøkt og videreutdanning av røktere er sentralt. Denne sesongplanen utvides stadig utover sesongen og oppdateres derfor jevnlig.

Orange rader: ByBi grunnkurs i birøkt

Grå rader: Aktiviteter alle som er nysgjerrig på bier og birøkt kan bli med på

Hvite rader: adm & medlemsaktiviteter

DATO	KL	STED	TITTEL	INNHold
Tors 5.jan	18	Gartneriet Bygdø Kongsgård	ByBi årsmøte 2016	Alle medlemmer inviteres
6-8 januar	Hele dager	Honne konferansesenter, Biri	Honnemøtet	Et av de store nasjonale røktertreffene i Norge. Arrangert av Norges birøkterlag https://www.facebook.com/events/686096278199989/
Tors 12. Jan	19	Birøktens hus Kløfta	Lokallagsledermøte i Oslo og Akershus Fylkesbirøkterlag	ByBi stiller ved leder Ragna R Jørgensen

Tirs 31. jan	18-19:30	Gartneriet Bygdøy Kongsgård	ByBi ressursgruppe	Ressursgruppen i ByBi består av ivrige støttespillere til bier og blomster i Oslo. Dette er crewet av frivillige som møtes månedlig for å legge planer for sesongen. Se mer http://bybi.no/index.php/stote-oss/bli-frivillig
Tors 9. feb	19	Birøktens hus Kløfta	Årsmøte i Oslo og Akershus Fylkeslag	Møte i Oslo og Akershus Fylkesbirøkterlag, årsmøte. ByBi stiller med leder Ragna R Jørgensen og tillitsvalgt Nicolay Nicolaysen
10-12. feb	Hele langhelgen	Nykjøping	Honning-konferanse	http://www.biodlingsforetagarna.se/ http://www.biodlingsforetagarna.se/newspost_7675.html
Fred 17. feb	13:30-15:30	Lysebu hotell	BEE basic - intro til bier og birøkt	ByBis røktere inviterer deg til å høre om vår spennende hverdag. Du lærer litt om bienes gåtefulle verden og om hvordan du kan begynne med bier. Vår sommelier innvier deg i om naturens gull honning: fra nektar til krukke, om duft, smak og aroma. Info post@bybi.no . Privat for Lysebu
Tirs 21. feb	18-20	Gartneriet Bygdøy Kongsgård	ByBi ressursgruppe	Ressursgruppen i ByBi består av ivrige støttespillere til bier og blomster i Oslo. Dette er crewet av frivillige som møtes månedlig for å legge planer for sesongen. Se mer http://bybi.no/index.php/stote-oss/bli-frivillig
Tirs 28. feb	18-21	Birøktens hus Kløfta	Sertifiseringsforedrag	Obligatorisk kurs for birøktere som ønsker å sertifisere seg. Arrangeres en gang i året på Kløfta. Øvrige steder, se http://norges-birokterlag.no/ Informasjon om sertifiseringen: http://norges-birokterlag.no/kurs.cfm?pArticleId=14761
Tirs 14. mars	18-21	Kunsternes Hus, Oslo	ByBi grunnkurs Del 1	Om honningbiens historikk og anatomi. Om planlegging og plassering av bigården. Om ByBi medlemstjenester Restauranten på Kunsternes hus er åpen. www.kunstnerneshus.no
Tirs 21. mars	18-	Gartneriet Bygdøy Kongsgård	ByBi ressursgruppe	Ressursgruppen i ByBi består av ivrige støttespillere til bier og blomster i Oslo. Dette er crewet av frivillige som møtes månedlig for å legge planer for sesongen. Se mer http://bybi.no/index.php/stote-oss/bli-frivillig
2-3-4 mars	Heldag	Italia	Beecome 2017	Den 5. Europeiske Beecome-konferansen. Utstillere, foredrag, workshops, nye røkterartikler, røktertreff. http://www.beecome2017.it/index.php/en/
24. mars	Heldag	Birøktens hus Kløfta	Årsmøte i Norges Birøkterlag	For medlemmer
Tirs 28. mars	18-21	Kunsternes Hus	ByBi grunnkurs Del 2	Honningbiens utvikling fra egg til bie, ulike bi-produkter, biens status i Norge. Vi snakker grundig om utstyr, innkjøp, utsalgssteder, priser og slikt. Bestilling av bifolk (ps bifolk er ikke hyllevare og vi kan ikke garantere noe, men alle nybegynnere tidligere år har fått bifolk)

Tirs 18. april	18-21	Kunsternes Hus	ByBi grunnkurs Del 3	Om trekk, om pollen, nektar og honningdugg. Om hvordan biene kommuniserer. Hvordan du skal forholde deg til Mattilsynet som fersk innehaver av bigård.
Onsd 18. april	13-15	Botanisk hage	Pollinatorvennlige planter	Sigrid-Ann er omviser. Privat for Granferdsetatens
Tirs 25. april	18-20	HQ Bygdøy Kongsgård	ByBi ressursgruppe	Fokus: sesongens birøkt. Svein Heggedal kommer
Sønd 30. april	12-14	Gartneriet bigård, Bygdøy	ByBi sesongåpning Bigårdstreff no 1	ByBi medlemmer inviteres til sesongåpning i vår lagsbigård på Bygdøy. Vårarbeid i bikubene med lærer Svein, ByBi birøktere, ByBi medlemmer og deltakere på ByBis grunnkurs i birøkt. Fôr-sjekk, vårutvikling, vinteroverlevelse. Vi vil også sette fokus på stikk-allergi og bruk av epipenn. Væravhengig - regner/snør det så flytter vi til annen dag, Vi sjekker YR når tiden nærmer seg. Se kart her http://www.bybi.no/#!/kontakt/c136s
søndag 7. mai	11-16	Bygdøy Kongsgård	Kuslipp	Hvert år slippes kuene på Bygdø Kongsgård ut på sommerbeite og du er hjertelig velkommen på besøk. Det er et herlig skue å se hvor glade kuene blir når de kommer ut på beite. http://bygdokongsgard.no/kuslipp
Tirs 9. mai	17-19	Botanisk hage	Humlevandring	IBi kjent med våre venner humlene! Gratis humlevandring i regi av La Humla Suse. http://www.nhm.uio.no/besok-oss/arrangementer/2017/humlevandring.html
Tirs 9. mai	18-21	Kunsternes Hus	ByBi grunnkurs Del 4	Alt om sverming, forebygging, innhenting av svermer. Tavleanalyser: hva forteller ulike tavler deg. Om fôring og fôrkar, nødfôring. Dette er siste sjekk med de som starter med bier denne sesongen før de henter bifolkene sine.
Tors 11. mai	18-21	Gartneriet Bygdø Kongsgård	BEE basic - intro til bier og birøkt	ByBis røktere inviterer deg til å høre om vår spennende hverdag. Du lærer litt om biens fascinerende liv og om hvordan du kan begynne med bier. Du vil smake ulike honninger under veiledning av vår sommelier. Og om været tillater det åpner vi bikubene og møter biene face to face. Kr 500,- Arrangert av Kolonihagen og ByBi. Info post@bybi.no Påmelding bybi.no kurs BEE basic
Tors 11. mai	kommer	Kulturhistorisk museum	Kollaps-mennesket i en uforutsigbar verden	Ulike kreative løsninger på trusler mot naturen. ByBi er med http://www.khm.uio.no/
16 og 18 Mai	kveldstid	Alexandrus lager på Dikemark	Årets ferske birøktere henter sine bifolk	Deltakere på ByBis nybegynnerkurs i birøkt henter biene sine når bifolk/dronningavleren vi kjøper bifolk fra vurderer dem som tilstrekkelig sterke for sesongen.

Tirs 23. mai	18-20	ByBis HQ på låven Bygdø Kongsgård	ByBi Fagtreff	Med Norges store røkter og dronningavler Terje Reinertsen. Ordet er fritt, vi peprer Terje med spørsmål. Påmelding ragna@bybi.no Begrenset med plasser
søndag 28.mai	10-16	Botanisk hage	Det store Vårtreffet	En dag med stor aktivitet i Botanisk hage. Plantesalg, omvisninger, presentasjoner av planteforeninger, kafe m.m. http://www.nhm.uio.no/besok-oss/arrangementer/2017/vartreff-i-botanisk-hage.html
Tirs 30. mai	18-20	Gartneriet bigård	Røkting og bigårdsbesøk Bigårdstreff no 2	Første fellesrøkting etter at årets ferske røktere har hentet bifolkene sine. Fokus på svermforebygging, bistyrke og yngelleie. Første skattekasse settes på? Væravhengig
Onsd 31. mai	18-20	Låven Bygdøy Kongsgård	ByBi ressursgruppe	Ressursgruppen i ByBi består av ivrige støttespillere til bier og blomster i Oslo. Dette er crewet av frivillige som møtes månedlig for å legge planer for sesongen. Se mer http://bybi.no/index.php/stote-oss/bli-frivillig
Tirs 6. juni	18-21	Kunsternes hus, Oslo	ByBi grunnkurs Del 5	Om dronningen, dronninginnføring. Sommerarbeid. Røving. Forebygging av sykdommer på honningbier.
Tors 8. juni	18-21	Gartneriet Bygdø Kongsgård	BEE basic - intro til bier og birøkt	ByBis røktere inviterer deg til å høre om vår spennende hverdag. Du lærer litt om bienes gåtefulle verden og om hvordan du kan begynne med bier. Kr 500,- . Info post@bybi.no Påmelding bybi.no kurs BEE basic
Tirs. 13. juni	18-20	Maridalen bigård	Røkting og bigårdsbesøk Bigårdstreff no 3	Dronninginnføring, avlegger, sommerarbeid. Væravhengig
Tirs 6. juni	18-21	Kunsternes Hus	ByBi grunnkurs Del 4	Alt om sverming, forebygging, innhenting av svermer. Tavleanalyser: hva forteller ulike tavler deg. Om fôring og fôrkar, nødfôring. Dette er siste sjekk med de som starter med bier denne sesongen før de henter bifolkene sine.
Tirs. 20. juni	18-20	Låven Bygdøy Kongsgård	ByBi ressursgruppe	Ressursgruppen i ByBi består av ivrige støttespillere til bier og blomster i Oslo. Dette er crewet av frivillige som møtes månedlig for å legge planer for sesongen. Se mer http://bybi.no/index.php/stote-oss/bli-frivillig
Tirs 27. juni	18-20	Torshov bigård	Røkting og bigårdsbesøk Bigårdstreff no 4	Sommerarbeid, fôrbehov, sverming. Væravhengig
Onsdag 28. juni	9-16	Gartneriet bigård	Sommerleir på Bygdø Kongsgård	Bygdø Kongsgård og ByBi inviterer barn mellom 8 og 13 til en hel dag med nysgjerrig blick på bier, birøkt og honning. Resten av uka er viet til studier av melk, mat og jord. ByBis ledere er birøkterne Engla og Ragna Ribe Jorgensen https://www.deltager.no/sommerleir_pa_bygdo_kongsgard_26062017 Harald.Hilsen@norskfolkemuseum.no

Tirs 1. august	Kl 17:00	ByBi bigårder	Høsteturnè og bigårdsbesøk	Vi samler inn skattekasser med sommerhonning – alle kan bli med, si fra ragna@bybi.no
lørdag 5. aug	Kl 9-21	Låven Bygdø Kongsgård	Slynging av sommerhonning	ByBi slynger honning - alle kan bli med, si fra ragna@bybi.no
Tirs 15. aug	18-21	Kunsternes Hus	ByBi grunnkurs Del 6	Høsting, slynging, innvintring. Om honningen og honningbehandling. Og om varroaen.
Tirs 22. aug	17-18:30 og 19-20:30	Gartneriet Bygdø Kongsgård	FLOW HIVE event i Oslo	Mirabai Nicholson-McKellar jobber med kommunikasjon og marked i Flow Hive. Hun er søsteren til innovatoren Cedar Anderson. Mirabei kommer til Oslo tirsdag 22. august. Påmelding: https://www.deltager.no/bybi_flow_hive_aug17 (bybi.no aktiviteter)
24. aug	18-19:30	Botanisk hage	Pollinatorvennlige planter	Vi gjentar suksessen, lær om hva du kan plante i hagen din så den vil bugne av biemat. Omvisning i botanisk hage, Sigrid-Ann Mortensen, birøkter / Nordstrand Hageselskap. Kr 50,-. Påmelding post@bybi.no
Sønd 3. sept	Fra kl 12	ByBi bigårder	Høsteturnè og bigårdsbesøk Bigårdstreff no 5	Høsting av honning, innvintring, bestemme bi-styrken – i praksis ute i bigård . Mer informasjon kommer når vi får vite hva YR sier.
Fred 8. sept	17-19	Låven Bygdø Kongsgård	Honningens hus	Vi holder åpent hus. Kom innom å se hvordan vi slynger honning. Salg av ByBi-honning, selvtapp: du får glass og tapper din egen honning, smak på ulike stedshonninger i Oslo. http://bybi.no/index.php/om-bybi/bybi-bigarder
Lørd 9. sept	11-14	Låven Bygdø Kongsgård	Honningens hus	Vi holder åpent hus. Kom innom å se hvordan vi slynger honning. Salg av ByBi-honning, selvtapp: du får glass og tapper din egen honning, smak på ulike stedshonninger i Oslo. http://bybi.no/index.php/om-bybi/bybi-bigarder
Sønd 10 sept	12-16	Gartneriet Bygdø Kongsgård	Grenseløse grønnsaker, ByBi-honning selges	Opplev Gartneriet på Bygdø Kongsgård, matretter fra hele verden, omvisning, lag din egen krydderolje. ByBi vil presentere ulike stedshonninger fra Oslo-bigårdene våre, smaking, selvtapp med mer http://www.oikos.no/kalender/10-september-grenselose-gronnsaker-og-urter-bygdo-kongsgaard-oslo
22-23. sept	10-19	Rådhusplassen	Matstreif	http://www.innovasjon norge.no/matstreif ByBi er med. Vi selger vår utsøkte Oslo-honning. Gøy for barn og voksne: d bier i observasjonskasse, selvtapp av honning, pollimasker, etikettegning, insektshoteller etc
Onsd 27. sept	18-20	Låven Bygdø Kongsgård	ByBi ressursgruppe	Ressursgruppen i ByBi består av ivrige støttespillere til bier og blomster i Oslo. Dette er crewet av frivillige som møtes månedlig for å legge planer for

				sesongen. Se mer http://bybi.no/index.php/stote-oss/bli-frivillig
Lørd 30 sept	11-15	Gartneriet Bygdø Kongsgård	ByBi-honning: smaking og utsalg.	Arrangement under planlegging, ØKOUKA 2017 Høsting av grønnsaker på Gartneriet
Tirs 24. okt	18-20	Kommer	ByBi Fagtreff	Morten Bull, birøkter med lang fartstid og er en av de store innen rådgivning til ferske birøktere. Ordet er fritt, vi peprer Morten med spørsmål. Han er spesielt opptatt av vårstimulering av bifolk som kan gi birøkterne deres ekstra sterke kuber og ekstra mye honning. Kr 50,-. Meld interesse: ragna@bybi.no
Fred 3. nov	Kl 18	Kommer	Aroma- og smak	ByBis honning somelier Veslemøy tar oss med på en reise i duft og smak. Hun lærer oss å gjenkjenne karakteren i honningtyper og vi vil lære å evaluere sammensetninger av honning til vin, oster, patèer, desserter. Under planlegging
Nov / des	Kommer	Kommer	Varroa / bigårdsbesøk Bigårdstreff no 6	Varroa medisinerer. Væravhengig
kommer			Årsmøte ByBi birøkterlag	