



BIERNES FEST



2. - 3. juli i Ringe

VELKOMMEN TIL RINGE

RINGE VIL SUMME AF LIV

Ringe by på Fyn vil den 2. - 3. juli være omdrejningspunkt for fejringen af Danmarks Biavlerforenings 150 års jubilæum. Torve og gader vil summe af biavlsaktiviteter, en stor jubilæumskonference løber af stablen på biblioteket og lørdag aften vil der blive afholdt en stor fest i Midtfyns Fritidscenter. Der bliver masser at opleve – både for biavlere og andre interesserede.

Byens butikker vil denne weekend holde ekstra åbent, og flere af dem vil fremhæve produkter der relaterer sig til bier. Torvet og byens gader, vil endvidere blive fyldt med boder, hvor du kan købe honning, høre hvordan du bliver biavler, lære hvad du kan gøre for bierne og meget mere.

Der er kort sagt mulighed for, at rigtig mange kan involvere sig i arrangementet. Dette gælder både lokalforeninger, biavlere og andre med interesse for bier og honning.

VI FEJRER BIERNE

Danmarks Biavlerforenings jubilæum, er ikke bare en fejring af foreningen, men også en fest for bierne, der har en vigtig rolle som bestøvere i naturen og i landbruget. Honningbien har eksisteret i mere end 70 mio. år og det har vist sig, at den kan tilpasse sig skiftende forhold. Historien viser, at mennesker altid har haft stor fokus på honningbier. Honning var oprindeligt det eneste kendte sødemiddel, og bivoiks blev brugt til kirkelys og bronzestøbning. Senere fik man øjnene op for biernes betydning for bestøvning. Bierne sikrer bestøvning af vores afgrøder og naturens blomster, og bierne er derfor uundværlige i økosystemet.

HONNINGFESTEN

Lørdag aften inviteres alle interesserede til at deltage i Danmarks Biavlerforenings jubilæumsfest i Midtfyns Fritidscenter. Aftenen vil være en festlig begivenhed med underholdning og god musik. Dertil kommer en menu, hvor du kan smage honning i alle afskygninger:

Forret: Gravet laks med honningdressing, Mangosalat med oliven og honningdressing samt brød.

Hovedret: Svinemørbrad med honning og urter, Oksefilet med bagte jordskokker og svampe med rødbedehonningsauce, Perlebygsalat med blomkål, citron og bønner i honning marinade. Salat med bær og honningristede nødder samt brød.

Dessert: Mandeltærte med honning og cremefraiche. Blåbærtærte med honningcreme og creme fraiche, Tærte med rabarber og hindbær kogt i honning med creme fraiche.

Billetter: kr. 295,- på www.bishoppen.dk