

Soppforeningen i Bergen

– tilsluttet Norges sopp- og nyttevekstforbund



Høstprogram 2016

Innhold:

- Lederen har ordet
- Høstens soppturer
- Mandagsmøter
- Seminar for soppakkyndige
- Soppkontroller
- Grunnkurs i sopp (2 stk)
- Sopp påbyggingskurs
- Soppkurs for fremmedspråklige
- Soppens dag
- Regionalt treff i «Forum for soppfargere» på Voss
- Ølbryggekurs med Stian Krog
- Aktivitetskalender SiB høsten 2016

Kjære medlemmer i SiB

De siste dagers regnvær er kanskje ikke det man helst ønsker seg på denne tiden av året, men for soppinteresserte er det et nødvendig onde. Kombinert med varme dager lover det godt for den kommende sopp høsten. Jeg vet ikke om det er et godt tegn, men jeg har aldri sett så mye sopp i plenen hjemme som i år. Vi krysser fingrene og håper på bedre tider etter et dårlig soppår i fjor.

Høstens store løft for foreningen blir høstsopptreffet med tilhørende fagdag. Det er 110 påmeldte og vi ser frem til interessante dager i Hardanger andre helgen i september. Også fagdagen med tema Natur i Norge har interesse for mange med over 60 påmeldte. Det er i skrivende stund fortsatt noen plasser ledig. Øvre grense for antall deltagere er satt til 124.

Takket være statlig støtte er den tradisjonelle soppkontrollen tilbake i høst. Vi kommer til å utvide tilbudet noe i forhold til tidligere ved at det arrangeres soppkontroll i forkant av to av mandagsmøtene. Jeg håper at dette gir nye muligheter for å kombinere kontroll av funn fra søndagsturen og litt faglig påfyll i godt selskap med andre sopp- og nyttevekstinteresserte. Husk at soppen må oppbevares kjølig dersom den er plukket dagen før. I tillegg vil det bli soppkontroll på avtalt sted og tid i tilknytning til turene som avholdes i Bergensregionen og i Norheimsund etter høstsopptreffet. Se programmet for mer detaljer.

Mandagsmøtene fungerer som et sosialt treffsted for sopp- og nyttevekstinteresserte. Jeg oppfordrer alle til å ta med spennende funn fra helgens sopptur eller sopp de ønsker å få satt et navn på. Gjennom de oppsatte foredragene vil du også kunne utvide kunnskapen innen soppens samliv med trær (såkalte mycorrhiza sopp), områder med kalkholdige bergarter der du kan finne kravfulle og sjeldne sopparter, gjærsopp og ølbrygging, og soppfunn under høstsopptreffet i Norheimsund.

Vi planlegger å gjennomføre grunnkurs, videregående kurs og kurs for fremmedspråklige i september. Interessen for grunnkurset var svært stor i fjor og det er derfor satt opp to kurs i høst. Det planlegges kurs i ølbrygging i november (jfr. foredrag om temaet mandag 3/10). Vi arbeider også med mulighet for et kurs i mikroskopering i februar 2017. Egen forespørsel om interesse for dette vil bli sendt ut til alle medlemmer i september.

Ønsker alle en god sommer.

Åge Oterhals

Leder Soppforeningen i Bergen

Høstens soppturer

Søndag 28. august: Kartleggingstur og sopptur til Bjørnen, Os	
Oppmøte på Haljem kl. 11.00, så samkjører vi til parkering i Bjørnen. Påmelding til turen åpner 1. august: https://www.deltager.no/sib2016h10	Turleder: Ellen Ofstad, 97116039 Soppsakkyndig: Gjertrud Jensen, 959 72 792
Onsdag 14. september: Alvøen	
Oppmøte på parkeringsplass ved Alvøen idrettsplass kl. 16.30 Soppkontroll ved parkeringsplassen kl. 18-19. Påmelding til turen åpner 1. august: https://www.deltager.no/sib2016h11	Turledere/soppsakkyndige: Helge Svartveit, 476 32 267 Kjersti Oterhals, 958 90 403 Lokalkjent: Emilie Misje, 98400328
Søndag 18. september: Bjånes, Os	
Oppmøte Smievågen/Moldegård kl. 11 Soppkontroll Smievågen/Moldegård kl. 14-15 Påmelding til turen åpner 1. august: https://www.deltager.no/sib2016h12	Turleder: Tina Bøe Buer, 41625254 Soppsakkyndig: Gjertrud Jensen, 959 72 792
Søndag 25. september: Hordnesskogen	
Oppmøte ved Hordnes snuplass kl. 11. Soppkontroll Hordnes snuplass kl. 14-15 Påmelding til turen åpner 1. august: https://www.deltager.no/sib2016h13	Turledere/soppsakkyndige: Cecilie Falch, 975 13 354 Magnhild Larsen, 909 35 551
Søndag 2. oktober: Arboretet	
Oppmøte på parkeringsplassen Dalsmyra kl. 11 Soppkontroll ved Drivhuset i Arboretet kl. 14 – 15. Påmelding til turen åpner 1. august: https://www.deltager.no/sib2016h14	Turledere/soppsakkyndige: Terhi Pousi, 982 34 453 Knut Geelmuyden, 55 22 95 08 Gjertrud Jensen 959 72 792

Mandagsmøter

Medlemsmøter arrangeres i Realfagbygget, Allegaten 41, møterom på «Botanisk» kl. **19.00-21.00**.

29.8 Orientering vedrørende soppkontroll og sertifisering av soppakkyndige v/Gjertrud Jensen.

Myccorrhiza sopp - planteverdens internett v/Rakel Blaalid.

19.9 Områder med kalkførende bergarter i Bergensregionen v/Øystein Jansen

26.9 Tema annonseres senere

3.10 Ølets anatomi – en teoretisk innføring i ølbrygging v/Stian Krog.

31.10 Soppfunn og erfaringer fra høstsopptreffet 2016 v/Åge Oterhals, Ellen Ofstad og Knut Geelmuyden.

Vi ber alle som har vært på tur i helgen om å ta med sopp slik at de kan vises fram på møtene. Hensikten er at vi alle skal lære mer, og friske opp våre kunnskaper om sopp.

Seminar for soppakkyndige, 27. august på Hjeltestad

Oppmøte kl. **10** på parkeringsplassen på Dalsmyra, felles tur med fokus på sopper på Normlisten for soppakkyndige v/ Gjertrud.

Seminar fra kl. 12 – 15 på Hjeltestad skole. Program:

12 -12.30 Lunsj
12.30-13 Gjennomgang av funn fra turen
13-13.30 Gjennomgang av endringer i Normlisten v/ Gjertrud
13:30-14 Informasjon om soppkontroller og fremtidig sertifisering av soppakkyndige og vedlikehold av sertifiseringen v/ Gjertrud.
14-14:30 Turlederrollen og rutiner ved gjennomføring av felles soppturer v/ NN.
14:30-15 Eventuelt

Soppkontroller

Dato	Sted	Klokkeslett	Soppkontrollør
28.8	Haljem (P-plass v/ Vargavågen retning Bjørnen)	14.00-15.00	Gjertrud Jensen
4.9	Arboretet i forbindelse med «Soppens dag» (v/ Blondehuset)	13.00 –17.00	NN
11.9	Bystasjonen (v/rulletrappene)	16.00 – 17.00	Ole Tjugen
11.9	Sandven hotell, Norheimsund	14.30 – 16.30	NN
14.9.	Alvøen (v/parkeringsplass ved Alvøen idrettspark)	18.00 –19.00	Helge Svartveit Kjersti Oterhals
18.9.	Bystasjonen (v/rulletrappene)	16.00 – 17.00	Signe Marie Sanne Ole Tjugen
18.9.	Smievågen/Moldegård, Os	14.00 – 15.00	Gjertrud Jensen
19.9.	Realfagbygget, Allegaten 41	18.00 – 19.00	Gunn Nesbø
25.9.	Bystasjonen (v/rulletrappene)	16.00 17.00	Josef Fessel Anne Døskeland
25.9.	Hordnesskogen (v/ Hordnes snuplass)	14.00 – 15.00	Cecilie Falch Magnhild Larsen
26.9	Realfagbygget, Allegaten 41	18.00 – 19.00	Gjertrud Jensen
2.10.	Bystasjonen (v/rulletrappene)	16.00 17.00	Vidar Wien Anders Brettingen
2.10.	Arboretet (v/drivhuset)	14.00 – 15.00	Terhi Pousi Knut Geelmuyden Gjertrud Jensen Vidar Wien

Grunnkurs sopp 23. - 27. august

Soppforeningen i Bergen ønsker velkommen til høstens første grunnkurs i sopp, med oppstart tirsdag 23. august kl. 18.00.

Dette er kurset for alle som ønsker å lære om sopp, og det er ikke nødvendig å kunne noe om sopp fra før.

Kurset passer også for de som kan litt, men ønsker å lære mer.

Kurset er fordelt på tre kurskvelder, og avsluttes med sopptur. Oppmøte på Realfagsbygget, Universitetet i Bergen, Allégaten 41.

Tider:

Tirsdag 23. august kl. 18.00 - 21.00

Onsdag 24. august kl. 18.00 - 21.00

Torsdag 25. august kl. 18.00 - 21.00

Lørdag 27. august kl. 11.00: sopptur

Vi følger [kursplanen](#) som du finner på studieforbundet for natur og miljø.

Du lærer de sikre matsoppene og giftsoppene i området, og litt om grovsortering av sopp.

Kurset koster 800 kroner. For medlemmer koster kurset 500 kroner.

Kursholdere er Anders Brettingen (41424616) og Magnhild Larsen.

Påmeldingen er åpnet: <https://www.deltager.no/sib2016h7>

Det er begrenset antall plasser.

Grunnkurs sopp 6. - 10. september

Soppforeningen i Bergen ønsker velkommen til høstens andre grunnkurs i sopp, med oppstart tirsdag 6. september kl. 18.00.

Dette er kurset for alle som ønsker å lære om sopp, og det er ikke nødvendig å kunne noe om sopp fra før.

Kurset passer også for de som kan litt, men ønsker å lære mer.

Kurset er fordelt på tre kurskvelder, og avsluttes med sopptur. Oppmøte på Realfagsbygget, Universitetet i Bergen, Allégaten 41.

Tider:

Tirsdag 6. september kl. 18.00 - 21.00

Onsdag 7. september kl. 18.00 - 21.00

Torsdag 8. september kl. 18.00 - 21.00

Lørdag 10. september kl. 11.00: sopptur

Vi følger [kursplanen](#) som du finner på studieforbundet for natur og miljø.

Du lærer de sikre matsoppene og giftsoppene i området og litt om grovsortering av sopp.

Kurset koster 800 kroner. For medlemmer koster kurset 500 kroner.

Ansvarlig kursholder er Jarle Vaksvik (tlf. 95931511) og Josef Fessl (tlf. 48072479).

Påmeldingen er åpnet: <https://www.deltager.no/sib2016h8>

Det er begrenset antall plasser.

Sopp påbygningskurs 14. - 24. september

Soppforeningen i Bergen ønsker velkommen til påbygningskurs i sopp med oppstart tirsdag 20. september kl. 18.00.

Dette er kurset for de som allerede har tatt et grunnkurs, eller har tilsvarende kunnskaper ([se kursplanen for grunnkurset her](#)).

Har du kunnskaper om sopp, men ønsker å ta et steg videre, er dette kurset for deg.

Kurset er fordelt på fem kurskvelder, og avsluttes med sopptur. Oppmøte på Realfagsbygget, Universitetet i Bergen, Allégaten 41.

Tider:

Onsdag 14. september kl. 18.00 - 21.00

Torsdag 15. september kl. 18.00 - 21.00

Tirsdag 20. september kl. 18.00 - 21.00

Onsdag 21. september kl. 18.00 - 21.00

Torsdag 22. september kl. 18.00 - 21.00

Lørdag 24. september kl. 11.00: sopptur

Vi følger [kursplan påbygningskurs](#), som du finner på studieforbundet for natur og miljø. Du lærer de sikre matsoppene og giftsoppene i området og litt om grovsortering av sopp.

Kurset koster 900 kroner. For medlemmer koster kurset 600 kroner.

Kursholdere er Anne-Lill Ohme (tlf. 98021150) og Anne Døskeland.

Påmeldingen er åpnet: <https://www.deltager.no/sib2016h9>

Soppkurs for fremmedspråklige (gratis), 3. september

Lørdag 3. september arrangerer Soppforeningen i Bergen soppkurs for fremmedspråklige. Dette er et kurs hvor du lærer hvilke sopper du kan spise og hvilke som er farlige. Du vil også få plukke sopp i skogen sammen med lærerne. På kurset vil det være engelsk-, tysk-, fransk- og spansktalende kursledere.

Oppmøte ved Blådalen busstopp ved Tertnes kl 14.00.

Kursledere; Josef Fessler, josef.fessler@gmail.com, mob.480 72 479 og Anne Margrethe Steen, tlf 938 18 175.

Soppens dag, søndag 4. september i Arboretet

«Soppens dag» arrangeres i og ved Blondehuset på Arboretet på Milde. Vi følger tidligere års suksess oppskrift med salg av soppsuppe, soppstilling, salg av effekter og soppkontroll. Til dette trenger vi frivillige og håper på mange som ønsker å plukke sopp, rense sopp, kutte opp grønnsaker etc. og levering av fine eksemplarer til utstillingen. Dette gjør vi dagen før (lørdag 3. september). Vi trenger også folk til å selge suppe, bemanne salgsbordet, til utstillingen og til soppkontroll på Soppens dag.

Det vil bli sendt ut e-post til alle medlemmer i forkant av arrangementet.



Regionalt treff i «Forum for soppfargere» på Voss i september.

Det planlegges fargesopptur til Voss viss det er interesse for det. Her leier vi hytter i Bavallen og håper å finne fargesopper. Er vi heldig kan vi finne kanelslørsopper, fløyelspluggsopp, fingerfrynsesopp m.m. Vi kjøre med egne biler og lager felles mat. Er noen interessert å bli med kan de kontakte regionsansvarlig i «Forum for soppfargere» Betsy Wuestman Samuelsen fra midten av juli. Tel. 56307307 eller bet.sam@outlook.com

Ølbryggekurs med Stian Krog

Stian har vært leder for Bergen Ølfestival i 4 år og har lang erfaring med ølbrygging og ølsmaking.

Kurset inkluderer et lite teorihefte, praktisk innføring og deltagende observasjon av brygging («live brygging»), spørsmål og svar underveis, framvisning og forklaring av bryggeutstyr, middag/lunsj under kurset, som går over 6-7 timer.

Ølet skal stå å gjære i ca. 3 uker etter at det er brygget. I del to av kurset vil deltagerne bli loset praktisk igjennom flasketappingsprosessen. Kursholder stiller med flasker og utstyr til tapping, og ledsager alle gjennom prosessen. Det vil bli brygget ca. 25 liter øl på kurset og deltagerne vil få øl på flasker med seg hjem.

Pris: kr. 1300 pr. deltager, maksimum 8 deltagere.

Sted: Nofima, Kjerreidviken 16, Fyllingsdalen.

Tid: Del 1: Lørdag 19. november. Del 2: En ukedag ca. 3 uker senere (avtales på kurset).

Påmeldingen åpner 1. august: <https://www.deltager.no/sib2016h15>

Det er begrenset antall plasser.

Kalender for Soppforeningen i Bergen høsten 2016

23. – 27. aug.	Grunnkurs sopp
Lørdag 27. aug	Seminar for soppakkyndige, Hjellevad
Søndag 28. aug.	Kartleggingstur Bjørnen, Os
Mandag 29. aug.	Mandagsmøte
Lørdag 3. september	Soppkurs for fremmedspråklige på Tertnes
Søndag 4. sep.	Soppens dag i Arboretet (inkl. soppkontroll)
6. – 10. sep.	Grunnkurs sopp
9. – 11. sep.	Høstsopptreff i Norheimsund (fagdag 8.-9. sep.)
Søndag 11. sep	Soppkontroll i Bystasjonen
14. – 24. sep.	Sopp påbyggingskurs
Onsdag 14. sep.	Sopptur Alvøen (inkl. soppkontroll)
Søndag 18. sep.	Sopptur Bjånes/Smievågen, Os (inkl. soppkontroll)
Søndag 18. sep.	Soppkontroll i Bystasjonen
Mandag 19. sep.	Mandagsmøte (soppkontroll før møtet)
September	Regionalt treff i «Forum for soppfargere» (ved interesse)
Søndag 25. sep.	Sopptur i Hordnesskogen (inkl. soppkontroll)
Søndag 25. sep	Soppkontroll i Bystasjonen
Mandag 26. sep.	Mandagsmøte (soppkontroll før møtet)
Søndag 2. okt.	Sopptur i Arboretet (inkl. soppkontroll)
Søndag 2. okt.	Soppkontroll i Bystasjonen
Mandag 3. okt.	Mandagsmøte
Mandag 31. okt.	Mandagsmøte
Lørdag 19. nov.	Kurs i ølbrygging
Mandag 21. nov.	Julemøte