

Sopp- og nyttevekstforeningen i Bergen

– tilsluttet Norges sopp- og nyttevekstforbund



Høstprogram 2017

Innhold:

- Lederen har ordet
- Høstens soppturer og soppkontroller
- Mandagsmøter
- Seminar for soppsakkyndige
- Grunnkurs i sopp (2 stk)
- Soppkurs for fremmedspråklige
- Soppens dag
- Høst-tur
- Kurs i beitemarksopper
- Regionalt treff i «Forum for soppfargere» på Voss
- Kurs i soppdyrking
- Aktivitetskalender SiB høsten 2017

Kjære medlemmer i Sopp- og nyttevekstforeningen i Bergen

Våren er forbi og jeg håper mange har nyttet mulighetene for sanking og bruk av nyttevekster. Nå gleder vi oss til høsten og nye muligheter for gode og spennende opplevelser sammen med andre soppinteresserte. Etter en rekordvåt juni skal det i hvert fall ikke være mangel på fuktighet i skogen.

Det har vært stor interesse for deltagelse på grunnkurs i sopp de siste par årene og det er derfor svært gledelig at så mange som 23 nå er registrert på soppsakkyndigkurset i september. Det er fortsatt plass til noen få (maks 30) og er du interessert kan du sende en mail til vår kontaktperson for soppsakkyndige Magnhild Larsen. Som tidligere nevnt, foreningen tilbyr å refundere kursavgiften på 2000 kroner etter bestått eksamen.

Ny redaktør i bladet «Sopp- og nyttevekster», Lene Johansen, har etterlyst mer stoff og fotografier fra andre foreninger enn de i Oslo-regionen. Dette gjelder fotografier og omtale av arrangementer som vi er spesielt stolte av eller som er unike (natur og tema) for vår del av landet. Er du en ivrig fotograf, har ideer om tema som kan passe inn i bladet, eller har du vært på en spennende tur i inn eller utland – skriv om det og send inn. Er det ting du savner i bladet, saker du er nysgjerrig på men ikke har tid til å undersøke selv, ting du skulle ønske det ble skrevet om, forskere du vil man skal ringe, så ta kontakt med redaktøren. Det tilbys også hjelp til å tilrettelegge tekst og bilder dersom behov. Hun oppfordrer også til å ta kontakt for å diskutere ideer og om noe kan være aktuelt for bladet.

Soppkontrollen vil bli videreført også i år med statlig støtte. Vi kommer til å satse på turer i midtuke og helg med etterfølgende soppkontroll på forhåndsannonsert tid og sted. Dette gir mulighet for kontroll av soppkurven enten du er med på turen eller har dine egne «hemmelige» soppsteder som oppsøkes. På turene vil det normalt være to soppsakkyndige som kan svare på spørsmål og hjelpe til med gode råd. Det vil ikke bli holdt soppkontroller på Bergen Storsenter og vi håper at vi gjennom en mer desentralisert soppkontroll kan nå ut til flere. Se programmet for mer detaljer.

Mandagsmøtene fungerer som et sosialt treffsted for sopp- og nyttevekstinteresserte. Vi starter sesongen med å ta for oss de store soppselektene kremler og risiker. Jeg oppfordrer alle til å ta med funn fra helgens sopptur så vi kan få sett på et stort utvalg av arter. Gjennom de oppsatte foredragene vil du også kunne få et innblikk i saker som det arbeides med i Norges sopp- og nyttevekstforbund, utvide kunnskapen om kartlegging av arter og få et innblikk i hvordan tørkede eksemplarer som leveres inn til herbariet i Bergen blir registrert og arkivert.

Kursvirksomheten vår er viktig og det er planlagt gjennomføring av to grunnkurs og kurs for fremmedspråklige i september. Videregående kurs utgår i år, men erstattes av et kurs i beitemarksopp i månedsskiftet september/oktober.

Foreningen har nå fått ny nettside der info om turer, kontroller og kurs legges ut. Besøk oss på bsnf.no og [Facebook](https://www.facebook.com/bsnf.no).

Ønsker alle en god sommer.

Åge Oterhals

Leder Sopp- og nyttevekstforeningen i Bergen

Høstens soppturer og soppkontroller

Dato	Sopptur	Soppkontroll
Onsdag 30.aug.	Sopptur på Haukås kl. 17-18.30 Oppmøte: Kl. 17, stad vert annonsert seinare. Josef Fessl 480 72 479 Cecilie Falch 975 13 354	Soppkontroll på Haukås Kl. 18.30 – 19.30
Lørdag 2. sept.	Sopptur i Smievågen, Moldegård, Os kl. 11-14 Oppmøte: Smievågen kl. 11 Gjertrud Jensen 959 72 792 Gunhild Flatabø 476 30 250	Soppkontroll i Smievågen v/parkeringsplass Kl.14 – 15.
Søndag 3. sept.	Soppens dag i Arboretet. Ingen organisert tur denne dagen.	Soppkontroll i Arboretet v/ Blondehuset Kl. 11 - 16
Onsdag 6. sept.	Sopptur i Alvøen kl 17-18.30 Oppmøte: Parkeringsplass ved Alvøen idrettspark kl. 17. Kjersti Oterhals 958 90 403 Helge Svartveit 476 32 267	Soppkontroll Alvøen idrettsplass v/ parkeringsplass Kl. 18.30-19.30
Søndag 10. sept.	Sopptur i Vargavågen/Halhjem kl.11-14 Oppmøte: Halhjem fergekai v/langtidsparkering kl. 10.45, så samkjører vi til parkering i Vargavågen Kjersti Oterhals 958 90 403 Åge Oterhals 957 04 669	Soppkontroll i Vargavågen v/båtforeningen Kl. 14 - 15
Onsdag 13. sept.	Sopptur i Hordnesskogen kl. 17-18.30 Oppmøte: Hordnes snuplass kl. 17. Vidar Wien 922 01 829 Anders Brettingen 414 24 616	Soppkontroll på Hordnes snuplass Kl. 18.30 – 19.30

Søndag 17. sept.	<p>Tur i Arboretet i samarbeid med Barnas turlag</p> <p>Påmelding til Barnas turlag: https://www.dnt.no/aktiviteter/83466/838982/</p> <p>Oppmøte: Arboretet, Milde på Dalsmyra parkeringsplass kl. 10:45</p> <p>Arild Kollevåg og 982 34 453</p> <p>Vernar Sundvor 995 99 623</p>	<p>Soppkontroll i Arboretet v/ Dalsmyra parkeringsplass</p> <p>Kl. 13. – 14.</p>
Søndag 24. sept.	<p>Sopptur i Mørkevågen/Lepsøy, Os kl 11-14</p> <p>Oppmøte: Mørkevågen kl. 11</p> <p>Gjertrud Jensen 959 72 792</p> <p>Anne Døskeland 474 85 085</p>	<p>Soppkontroll i Mørkevågen</p> <p>Kl. 14 - 15</p>
Lørdag 30. sept.	<p>Sopptur til Åno/Naustheller i Austevoll kl. 11-14</p> <p>Oppmøte: Åno (Loddo) v/parkeringsplass kl. 11</p> <p>Inger Johanne Stangeland 918 25 411</p> <p>Tina Grindheim 941 61 400</p>	<p>Soppkontroll på Åno (Loddo) v/parkeingsplass</p> <p>Kl. 14-15</p>
Søndag 1. okt	<p>Sopptur i Arboretet, Milde kl. 11-14</p> <p>Oppmøte: Arboretet v/parkeringsplassen på Dalsmyra kl. 11</p> <p>Terhi Pousi 982 34 453</p> <p>Knut Geelmuyden</p> <p>Carina Schrøder</p>	<p>Soppkontroll i Arboretet v/Drivhuset</p> <p>Kl. 14 – 15</p>
	<p>Sopptur i Åsebøskogen, Askøy</p> <p>Turen er under planlegging. Mer informasjon kommer.</p>	

Mandagsmøter

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

Mandagsmøtene fungerer som et sosialt møtested for sopp- og nyttevekst-interesserte og en arena der du kan lære nye arter å kjenne. Ta med spennende funn fra helgens sopptur eller arter du ønsker navn på eller å lære bedre å kjenne. Vi har alle behov for å lære mer og friske opp kunnskapen.

28/8 – Kremler og risiker v/Knut Geelmuyden og Åge Oterhals.

Etter kort omtale av slektene og karakteristiske trekk ved disse går vi gjennom innsamlede arter. Vi ber alle som har mulighet om å ta med sopp til utstillingen.

18/9 – Presentasjon av sopp fra foreningens helgetur og kartleggingssamlingen på Tau i Rogaland v/NN og Åge Oterhals.

25/9 – Kartlegging av sopp og etablering av en kartleggingsgruppe i foreningen v/kartleggingsansvarlig Rakel Blaalid.

2/10 – Nytt fra forbundsstyret v/styremedlem Helge Svartveit.

Litt om arbeidet i styret til Norges sopp og nyttevekstforbund og hvilke saker de er opptatt av.

9/10 – Herbariet i Bergen v/ansvarlig konservator for kryptogamer (alger, moser, lav og sopp) prof. Tor Tønsberg

Herbarium Bergen har totalt ca. 780 000 herbariebelegg. Disse er resultat av mer enn 100 års innsamlinger i forbindelse med florakartlegging, hovedfags- og doktorgradsoppgaver, forskningsprosjekter og forvaltningsundersøkelser. Materialet dokumenterer floraen geografisk og i tid og er en viktig miljødatabank.

Etter foredraget blir det en omvisning i herbariet.

NB - Mandagsmøte 4. og 11. september utgår grunnet hhv. Soppens dag og valgdag.

Sertifiseringskurs (feltarbeid) og seminar for soppakkyndige lørdag 26.08.2017

Norges sopp-og nyttevekstforbund har besluttet å innføre en ny sertifiseringsordning for alle soppakkyndige. Dette innebærer at alle soppakkyndige som skal gjennomføre offentlig annonsert soppkontroll i regi av forbundet sentralt eller lokale foreninger må ha gjennomgått et obligatorisk oppdateringskurs hvert 5. år. Ordningen gjelder fra høsten 2016, og alle soppakkyndige som har tatt eksamen i 2016 eller tidligere vil være sertifisert i de kommende 5 år.

Sertifiseringskurset består av to deler:

- 3 timers feltarbeid *(gjennomføres 26.08.2017)*
- 3 timer teoridel *(teori del gjennomført 02.02.2017)*

Sertifiseringskurs – Feltarbeid

Dato: 26.08.2017

Tid: 10:30 – 13:30

Oppmøte: Tennebekk parkeringsplass, Kanadaskogen

<https://sprekere.no/trips/rundtur-i-kanadaskogen-fra-tennebekk>

Leder: Anders Brettingen

Etter endt 2-2,5 timers tur oppmøte på:

Sted: Nofima

Adresse: Kjerreidviken 16
5141 Fyllingsdalen

Feltarbeidsdeltagerne gjennomgår og noterer funn, ledet av Anders Brettingen.

Lunsj: 13:30-14:00 Suppe & brød

Seminar for soppakkyndige

Dato: 26.08.2017

Tid: 14:00 – 15:00

Sted: Nofima

Det blir gjennomgang av endringer i normlisten, innrapporterings skjema og generell info v/Magnhild Larsen.

Grunnkurs sopp 22. - 27. august

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

Sted: Realfagsbygget, Bergen

Ordinær pris: 800

Medlem: 500

Påmeldingen er bindende. Ved frafall som er varslet innen syv dager før kursstart vil vi refundere påmeldingsavgiften, trukket fra gebyrer.

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 22. august kl. 18.00 - 21.00

Onsdag 23. august kl. 18.00 - 21.00

Torsdag 24. august kl. 18.00 - 21.00

Søndag 27. august kl. 11: sopptur

Kursledere:

Anne-Lill Ohme, annelill@live.no, tlf. 98021150 og Inger Johanne Stangeland, tlf. 91825411.

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

<https://www.naturogmiljo.no/studieplaner/9583>

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.

Påmelding: <https://www.deltager.no/sib2017h1>

Grunnkurs sopp 5. - 9. september

Sted: Realfagsbygget, Bergen

Ordinær pris: 800

Medlem: 500

Påmeldingen er bindende. Ved frafall som er varslet innen syv dager før kursstart vil vi refundere påmeldingsavgiften, trukket fra gebyrer.

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 5. september kl. 18.00 - 21.00

Onsdag 6. september kl. 18.00 - 21.00

Torsdag 7. september kl. 18.00 - 21.00

Lørdag 9. september kl. 11: sopptur

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

<https://www.naturogmiljo.no/studieplaner/9583>

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.

Jarle Vaksvik (tlf. 95931511) og Josef Fessl (tlf. 480 72 479)

Påmelding: <https://www.deltager.no/sib2017h3>

Soppkurs for fremmedspråklige (gratis), 2. september

Lørdag 2. september arrangerer Sopp- og nyttevekstforeningen 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. Kurset har obligatorisk påmelding og plass til maksimum 25 deltagere.

Oppmøte ved Blådalen busstopp ved Tertnes kl. 14.00.

Kursledere:

Josef Fessl, josef.fessl@gmail.com, tlf. 480 72 479

Anne Døskeland, anne.doskeland@uib.no, tlf. 47485085

Påmelding: <https://www.deltager.no/sib2017h2>

Soppens dag, søndag 3. september i Arboretet

«Soppens dag» blir feiret hvert år, første søndag i september i hele Norden. Det er Norges sopp- og nyttevekstforbund, i samarbeid med medlemsforeningene, som står for arrangementene rundt omkring i Norge.

Her i Bergen arrangerer vi «Soppens dag» i og ved Blondehuset på Arboretet Milde. Her blir det soppstilling, soppkontroll og salg av suppe og effekter. Men til gjennomføringen trenger vi frivillige hender som kan hjelpe til med plukking av sopp til både suppe og utstilling. Dette gjøres dagen før, altså lørdag 3.september. Andre «arbeidsoppgaver» kan være å selge suppe, bemanne salgsbordet, utstillingen og soppkontrollen søndag.

Det vil bli sendt ut e-post til alle våre medlemmer i forkant av arrangementet, og det vil også bli lagt ut på [facebooksidene](#) vår og nettsiden bsnf.no.

Høst-tur 15. – 17. september

Årets høst-tur er under planlegging og mer informasjon kommer. Hold av helgen 15.-17. september!

Kurs i beitemarksopper 29. september til 1. oktober

Per Fadnes er en av landets fremste eksperter på beitemarksopp, og har holdt flere kurs på emnet. Til vanlig jobber han ved Høgskolen på Vestlandet, avdeling Stord. Han har egen nettside om beitemarksopper; <http://ans.hsh.no/home/pf/frontpage/>.

Ordinær pris: 800 kroner

Medlem: 500 kroner

Påmeldingen er bindende. Ved frafall som er varslet innen syv dager før kursstart vil vi refundere påmeldingsavgiften, trukket fra gebyrer.

Gjennom kurset vil deltagerne opparbeide kunnskap om beitemarksopp med tanke på sikrere identifisering av arter og artsgrupper av sopper i denne voksestedgruppen. Beitemarksopp tilhører våre viktigste indikatorarter for biologisk mangfold og omfatter en rekke sjeldne og truede arter.

29. september: 18.00 - 20.00 Realfagsbygget i Bergen.
Generell innføring og gjennomgang av artsgrupper og arter.
Info om turene lørdag og søndag, og koordinering av felles kjøring.

30. september: kl. 10.00 – 17.00. Tur til Lyngheisenteret på Lygra.

1. oktober: kl. 10 - 17. Tur til beitemarksområde(r) rundt Bergen (bestemmes senere).

Kurset er for soppinteresserte som har noe soppkunnskaper, og som ønsker å utvide sine kunnskaper om en lite kjent soppgruppe. Dette er ikke et nybegynnerkurs, men du trenger ikke være soppspesialist for å ha glede av kurset.

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

<https://www.naturogmiljo.no/studieplaner/1570>

Påmelding: <https://www.deltager.no/sib2017h4>

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

Fra kaffekopp til østerssopp 6. november

Lær å dyrke gourmetsopp i kaffegrut

Et praktisk kurs hvor du lærer metoden for å dyrke østerssopp i kaffegrut. Etter kurset får du ta med din egen dyrkingspakke hjem.

Ordinær pris: 800 kroner

Medlem: 500 kroner

Påmeldingen er bindende. Ved frafall som er varslet innen syv dager før kursstart vil vi refundere påmeldingsavgiften, trukket fra gebyrer. **Ber om påmelding snarest mulig, og senest innen 5. oktober kl. 17.00.**

Påmelding: <http://www.deltager.no/sib2017h5>

Fra kursbeskrivelsen til Gruten-teamet:

Kurset starter med en kort introduksjon av bedriften Gruten, du får høre litt om hva vi driver med og hvordan det har seg at vi er så gira på kaffegrut.

Deretter beveger vi oss inn på kveldens tema, dyrking av østerssopp i kaffegrut. Østerssopp er en fantastisk god matsopp med store helse og miljømessige egenskaper. Og det som er ekstra flott er at denne soppen kan dyrkes frem på en rekke ulike substrater, inkludert kaffegrut. Noe de aller fleste av oss i Norge har god tilgang på.

Vi snakker litt om hvorfor kaffegrut egner seg godt for østerssoppdyrking og hvilke kriterier som er viktige for å lykkes. Vi går gjennom fremgangsmåten for østerssoppdyrking og belyser de ulike stadiene i prosessen. Deretter går vi over til den praktiske biten hvor du får blande din egen dyrkingspakke med soppsporer og kaffegrut.

Dyrkingspakken får du ta med hjem, og forhåpentligvis vil den i løpet av 5-7 uker produsere en flott liten avling med supersunn og kjempedeilig østerssopp :)

Kurset varer ca. 2-3 timer (litt avhengig av antall deltagere og mengde spørsmål). Underveis byr vi på en kopp te og kaffe.

Deltakeravgift inkluderer alt av materialer og ingredienser til å lage en dyrkingspakke. Og det blir mulighet til å kjøpe soppsporer til en gunstig pris.

Aktivitetskalender for SiB høsten 2017

22. – 27. aug.	Grunnkurs sopp
Lørdag 26. aug	Tur og seminar for soppakkyndige, hhv. i Kanadaskogen og ved Nofima i Kjerreidviken
Mandag 28. aug.	Mandagsmøte
Onsdag 30. aug.	Sopptur Haukås (inkl. soppkontroll)
Lørdag 2. sept	Sopptur i Smievågen, Moldegård, Os (inkl. soppkontroll)
Lørdag 2. sept.	Soppkurs for fremmedspråklige på Tertnes
Søndag 3. sept.	Soppens dag i Arboretet (inkl. soppkontroll)
5. – 9. sept.	Grunnkurs sopp
Onsdag 6. sept.	Sopptur i Alvøen (inkl. soppkontroll)
Søndag 10. sept.	Sopptur Vargavåge på Halhjem (inkl. soppkontroll)
Onsdag 13. sept.	Sopptur Hordnesskogen (inkl. soppkontroll)
15. – 17. sept.	Høst-tur
Søndag 17. sept.	Tur i Arboretet i samarbeid med barnas turlag (inkl. soppkontroll)
Mandag 18. sep.	Mandagsmøte
September	Regionalt treff i «Forum for soppfargere» (ved interesse)
Søndag 24. sept.	Sopptur Mørkevåge, Lepsøy (Os) (inkl. soppkontroll)
Mandag 25. sept.	Mandagsmøte
Lørdag 30. sept.	Sopptur i Austevoll (inkl. soppkontroll)
Søndag 1. okt.	Sopptur i Arboretet (inkl. soppkontroll)
29. sept-1. okt	Kurs i beitemarksopp
Mandag 2. okt.	Mandagsmøte
Måndag 9. okt.	Mandagsmøte
Mandag 6. nov.	Kurs i soppdyrking
Mandag 21. nov.	Julemøte (foreløpig dato; info blir sendt ut senere).

