

## PROGRAMMA

13.00 tot 16.00 uur

Ontvangst met koffie/thee

Introductie over de bloemetjes  
en de bijtjes

Imkerjack 's aan en kijkje in  
de bijenkast

Voor de durfballen en waaghalzen  
"bijen aaien"

Zelf potje honing aftappen

Afsluiting met Honing High Tea

*De workshops worden georganiseerd in  
het landelijke dorpje Hoogblokland in de  
maanden mei-juni-juli. (Minimaal 5 en  
maximaal 15 deelnemers.)*

Schrijf  
snel in!



Ga naar: [lareine.eu/bijenworkshop!](http://lareine.eu/bijenworkshop!)

## Bijenworkshop & Honing High Tea

*Ontdek de fascinerende wereld van de bijen  
en geniet van honingzoete lekkernijen!*



### **Van bijenkast tot honingpot**

Hoe ontstaat honing? Wat is stuifmeel precies, wat is propolis, koninginnengelei en bijenwas? Al deze vragen en nog vele andere worden beantwoord op de speurtocht naar de geheimen rondom bijen en honing.

Veel liefhebbers van honing roemen de weldadige uitwerking van honing op de gezondheid en schoonheid. Honing is een uitstekende leverancier van vitale stoffen, is goed voor het hart en verhoogt het weerstandsvermogen. Honing is daarnaast ook geliefd als voedend gelaatsmasker en als middel voor een goede huidverzorging.

Maar het zoete goud van de bijen is natuurlijk ook een culinaire belevenis. Met de honing high tea ontdek je hoe veelzijdig dit natuurproduct is en hoe het in allerlei gerechten kan worden toegepast. Voor de echte fijnproevers en lekkerbekken!

Hartelijke groeten van de  
Imkers van La Reine

De honing high tea wordt verzorgd door  
Sweet Ima, patisserie en catering

**Inschrijven,  
data en  
prijzen?**

*Sweet ima*

 Volg ons op  
[facebook.com/imkerijlareine](https://facebook.com/imkerijlareine)

**Ga naar: [lareine.eu/bijenworkshop/](http://lareine.eu/bijenworkshop/)!**

**Schrijf snel in!  
VOL = VOL!**