



# HONNINGTAVLEN

---

**Medlemsblad for Kronborg Vestre Birks Biavlerforening**

<b>Bestyrelse og praktisk.....</b>	<b>2</b>
<b>En honningvenlig sommer.....</b>	<b>3</b>
<b>Indkaldelse til generalforsamling 2018 .....</b>	<b>4</b>
<b>Sultedød i småfamilier pga. vedbend.....</b>	<b>4</b>
<b>Kan man så nogle frø til gavn for bierne?.....</b>	<b>5</b>
<b>Stadevægte i skolebigården .....</b>	<b>5</b>
<b>KVBB på Facebook.....</b>	<b>6</b>
<b>De har kun det sjov de selv laver .....</b>	<b>7</b>
<b>På birejse til Sydamerika.....</b>	<b>7</b>
<b>Fra ide til handling - om at blive biavler.....</b>	<b>10</b>
<b>Til opslagstavlen.....</b>	<b>12</b>



En erhvervsbiavlens tavlelager – fra en Birejse til Sydamerika

## Kronborg Vestre Birks Biavlerforening Skolebigården, Mårumvej 59, 3230 Græsted

### Bestyrelsen

Mette Simonsen (Formand), Bomskolevej 9, 3220 Tisvildeleje .....	30114774
Sven Fristrup (Kasserer), Bækkebrovej 37, 3220 Tisvildeleje .....	48704060
Dorte Garrit, Brinken 12, 3230 Græsted .....	21422495
Kurt L. Hansen, Langdraget 148, 3250 Gilleleje .....	25786607
Erik Lassen, Esbønderupvej 53, 3230 Græsted .....	30292635
Henry H. Drasbæk, Gillelejevej 9, 3230 Græsted .....	30762920
Johan Schellerup (suppleant), Gydevej 10A, 3230 Græsted .....	22433944
Max Guldkjær (suppleant), Pårupvej 50, 3230 Græsted .....	21791774

Søren Simonsen (Revisor), Engerødvej 13, 3200 Helsingør .....	48791530
Tage Petersen (Revisor), Østergade 90, 3200 Helsingør .....	48797735
Dorte Arp (Revisorsuppleant), Rosenkildevej 1, 3320 Skævinge .....	26227524

### Områdets bisygdomsinspektør:

Nicolaj Wium, Toftemosevej 41, 3100 Hornbæk .....	49703071
---	----------

**Hjemmeside:** [www.kvbb-biavl.dk](http://www.kvbb-biavl.dk)

**E-mail:** [formanden@kvbb-biavl.dk](mailto:formanden@kvbb-biavl.dk)

**Bankkonto:** Nordea, reg.nr. 2418, kontonummer 0604-412-650

### Kyndige biavlere:

Ved flytning af bier til anden ejendom eller over 1 km skal bierne ifølge loven synes og have en sundhedsattest. Dvs. at hele bigården skal gennemses af en kyndig biavler. I medlemslisten er kyndige (kendte) biavlere fra foreningen markeret med en \*. En opdateret liste findes i Det Centrale Bigårdsregister, hvor du også bestiller syn.

### Registrer din bigård i Det Centrale Bigårdsregister CBR

CBR er tænkt som et redskab til bedre at kunne overvåge biernes sundhedstilstand i Danmark. Det er frivilligt at registrere sine bigårde. Men da al syning og flytning af bier foregår via registret, så skal ikke mindst nye biavlere derind ret hurtigt fordi du skal stå der for at kunne 'modtage' bierne når de er synet af en kyndig biavler. Læs mere om registret og opret din egen bigård: <https://cbr.pdir.dk> Du skal bruge din Nem-ID.

### Din "Min side" på [www.biavl.dk/medlemmer](http://www.biavl.dk/medlemmer) er vores kontaktinfo om dig

På Danmarks Biavlerforenings hjemmeside, 'For medlemmer', er der under menupunktet 'Medlemmer' et link til "Min Side". Her står de oplysninger som DBF har om dig. Formand og kasserer kan også se disse oplysninger, og vi bruger adresserne herfra når vi sender noget til dig pr. post eller e-mail. Derfor er det vigtigt at du holder oplysningerne opdateret. Flytter du ændrer du adressen her, så kommer Tidsskrift for Biavl til din nye adresse. Du får login-oplysninger ved at vælge 'glemt login' og skrive din e-mailadresse. Dit brugernavn er typisk dit medlemsnummer.

## En honningvenlig sommer.

Pludselig var den der, og ville nærmest ingen ende tage. Knald på varme, planter og blomster. Nogle familier opdagede det ikke rigtigt, men mange gjorde heldigvis og I satte magasin på magasin. Nogle biavlere opdagede det heller ikke helt, for vi har hørt om enkelte sværme, men mange gjorde heldigvis. Foreningen har ikke fået henvendelser om bisværme der hang. Det er ikke sket i mange år. Det er på sin vis meget godt, men omvendt også ærgerligt for dem der gerne ville have haft en billig familie og for foreningen, der ikke har fået gang i hverken halmkuben eller afrikastadet.

**Honninghøst.** Foreningen høstede 135 kg forårshonning fra 9 familier og 70 kg sommerhonning. Det er ikke så meget pr. stade, men pænt for skolebigården og et vigtigt bidrag til økonomien.

**Foreningens aktiviteter** led også lidt i sommervarmen. Botanikturen blev svedet ud. Der var ikke rigtig noget at se på. Vi havde heller ikke i år held med at få en aftale om besøg på en dronningparringsstation, men det er vist ikke varmens skyld. Snarere har avlerne så travlt og ikke alle steder er velegnet til besøg. Ligeledes blev dronningeproduktionsdagen med Poul Larsen udskudt til næste år. Så forhåbentlig mere held næste år.

Foreningen deltog i kommunens Grøn lørdag-arrangement og havde en god stand ved siden af byggestanden for insekthoteller. Så vi kunne vise at biavlere og 'vilde bier' ikke behøver bekriige hinanden. Vi blev også inviteret til Esrumgårds høstmarked, men kunne desværre ikke stille hold. Vi håber det kan lade sig gøre næste år, da det er et godt vindue udadtil.

**Observationsbigård for "sygdom og skadegører i bifamilien"** har der dog været gang i. Her kan vi så heldigvis også rapportere at der ikke er sket noget. Ingen små stadebiller i fælderne og ingen gulbenede hvepse i ølfælderne. Dog har vi set lidt flere af de store gedehamse fouragerer i staderne og vores fine nye das blev også hjemsted for et pænt stort hvepsebo. Vi har heldigvis 'folk', der kan fjerne den slags uden problemer, for det er jo ikke lige der man sidder i heldragt.

### **Aktiver: medlemmer og bifamilier**

På medlemssiden ligger vi stadig på den rigtige siden af 100. Vi er 108. Årets begynderkursus var ikke så stort, men igen rigtig hyggeligt. Der dukker også medlemmer op på medlemslisten "ud af det blå". Vi ser jer ikke i skolebigården, men vil da gerne opfordre til at I kigger forbi og hilser på og/eller deltager i vores arrangementer.

I skolebigården indvintrer vi 12 store familier og to småfamilier. Vi har lavet fire nye i år. Vi har skiftet to dronninger her til sidst, men ellers holder vi fast ved de gamle. På nær to hvide, er alle de gamle gule og dermed fra sidste år.

**Til vinter** inviterer vi som sædvanligt til et par foredrag og arbejder på en lille workshop om honningbeskrivelse – sensorik – som du kan bruge i forbindelse med markedsføring af din honning.

**Lokal facebookgruppe.** Vi forsøger os med en lukket facebookgruppe for medlemmerne. Vi ved at mange er med i andre biavlsgrupper, men det kan være at der er interesse for at målrette nogle emner og forespørgsler mere lokalt. Læs mere på side 6.

Tak for sommersæsonen og på gensyn i vinter.

/ Mette Simonesen



## Indkaldelse til generalforsamling 2018

Kronborg Vestre Birk Biavlerforening afholder ordinær generalforsamling

**onsdag d. 21. november 2018 kl. 19.00.**

**Sted:** Kantinen på Gribskolen, Græsted Stationsvej 10, 3230 Græsted.

### Dagsorden ifølge vedtægterne:

1. Valg af dirigent
2. Bestyrelsens beretning
3. Fremlæggelse af regnskab
4. Bestyrelsens forslag og planer for det kommende år, herunder kontingentfastsættelse
5. Forslag fra medlemmerne
6. Valg af formand – på valg er Mette Simonsen (genopstiller)
7. Valg af bestyrelse og suppleant – på valg er Kurt L. Hansen (genopstiller), Erik Lassen (genopstiller) og Dorte Garrit (genopstiller). Suppleant: Johan Schellerup, (genopstiller).
8. Valg af revisor – på valg er revisor Søren Simonsen (?)
9. Eventuelt

Forslag der ønskes behandlet på generalforsamlingen skal sendes pr. brev eller e-mail til formanden, så de modtages senest 4 dage før generalforsamlingen.

### Birkets bedste honning



Efter generalforsamlingen byder foreningen på kaffe og ostemad og vi kårer "Birkets bedste honning 2018".

Kåringen foregår ved "blindsmagning", så medbring et anonymiseret glas af din bedste honning.

/ Bestyrelsen



### Sultedød i småfamilier pga vedbend

#### I foråret fandt jeg en del krystalliseret foder i tavlerne i alle mine stader.

En lille familie var tilsyneladende død af sult pga foderet, da flere døde bier sad ved opbidte celler af det krystalline foder. Jeg ringede straks til Max i Bibutikken, fordi jeg var bange for, at det var det flydende foder, jeg havde givet dem ved indvintring, som var problemet. Max forhørte sig rundt omkring, og ingen andre havde haft samme problem, så det flydende foder kunne vi heldigvis udelukke. Max kunne fortælle, at sukker-

sammensætningen i vedbend, som jo blomstrer om efteråret, gør, at nektar fra vedbend krystalliserer ligesom raps. Jeg kiggede mig omkring i min egen og de omkringliggende haver, og der er masser af vedbend!

**Fra biplantekalenderen:** Vedbend producerer meget nektar. Den har to stjerner for hhv. nektar og pollen. Nektaren er domineret af glukose, som gør at honningen hurtigt krystalliserer.

/ Dorte Garrit

## Kan man så nogle frø til gavn for bierne?

En skolelevs datter kontaktede mig og spurgte, om jeg kunne holde et foredrag om bier for 4 årige. Det lød spændende, så jeg pakkede nogle døde bier og et par tavler med honning og pollen.

De 15 børn sad pænt i en rundkreds sammen med deres 3 pædagoger. Det var med at få pakket ud i en fart og komme i gang. Jeg fortalte om sure og søde dronninger og sammenlignede med sur og sød mor. De nikkede og forstod, hvad jeg mente. De fik dronningeceller i hænderne og så, hvordan dronningen voksede op og boede.



Så fik de bierne i små skåle med forstørrelsesglas. De var meget interesserede. Stak de nu de bier?



Honningen løb ud af tavlerne, som alle børnene fik et stykke af. De smagte også flydende honning, og fik et glas, som de kunne dele. De gav mange eksempler på, hvad de selv havde oplevet ind imellem mine oplysninger om bier. Det tog ca. 30 min. så kunne de ikke sidde stille længere.

Bagefter kom en lille pige hen, kiggede op på mig og sagde: "Merete, må jeg give dig en krammer?" Uhm, dejligt. En lille dreng kom hen og sagde: "Merete, jeg elsker dig".

Dejlig oplevelse. Jeg kørte trallende hjem.

/ Merete Drud

## Stadevægte i skolebigården

**Ugebrevet har i mange år fulgt bistaders vægt på stadevægt.dk Vi har prøvet at finde nogle bigårde, der måske kunne ligne vores forhold, men det har aldrig været helt til at vide. Nu køber vi nogle selv.**

Egne vægte har også været efterlyst af jer i skolebigården. De "rigtige" vægte har bare kostet omkring 5000 kr., men nu er der kommet alternativer. Og så køber vi ikke bare en, men fire. Pakken med fire

vægte og det tilhørende program er udviklet i Frankrig og forhandles herhjemme af Peter Sjøgren, Gadevang. Han er selv godt tilfreds med vægtene og han har demonstreret de indsamlede data for bestyrelsen. Vi synes det er værd at prøve.

### **Vægt og temperatur fra fire stader**

Det sjove er også, at vi så kan sammenligne fire familier og det hele for den halve pris. De fire stadevægte er alle

forbundet til samme databoks i bigården. Boksen kører på batteri eller solcelle og er uafhængig af strøm i bigården. Selve vægten er mindre end et stade, så det anbefales at lægge den mellem to store keramiske fliser eller andre plader, som stadet så står på.

### Det er nemt at aflæse data

Data aflæses via producentens hjemmeside – på telefon eller pc. Man logger ind med egen kode og vi regner med at lægge link ud på hjemmesiden. Vi bestemmer selv for hvilket tidsinterval data skal vises; timer, dage, uge... Alle fire vægte aflæses som linjer på den samme graf. De vises med hver deres farve.

Som nævnt vejer vægtene allerede herhjemme. En af vores medlemmer i Gilleleje er ved at installere dem.

### Hva' koster det?

Pris for fire vægte og boks er ca. 2850 kr. eksklusiv forsendelse. Så kan der være brug for forlænger kabel hvis staderne står lidt fra hinanden. To meter forlænger kabel for 45 kr.

Skulle det være noget for dig også, så se mere på [www.connectedbeekeeping.fr](http://www.connectedbeekeeping.fr) (kan også læses på engelsk og tysk). Og ellers er der mere information hos Peter Sjøgren, 4063 8208.

/ Dorte Garrit og Mette Simonsen



## KVBB på Facebook



### Bestyrelsen har oprettet en lukket Facebookgruppe for foreningens medlemmer.

Så hvis du er på Facebook og vil være med i gruppen, så søg efter KVBB – Kronborg Vestre Birks Biavlerforening og anmod om medlemskab!

Gruppens formål er at være et lokalt sted, hvor fx begivenheder, undren og billeder kan deles, medlemmerne kan stille hinanden spørgsmål, måske gå sammen om bi-projekter, sælge/købe biavlerudstyr eller bier. Bestyrelsen vil oprette begivenheder i gruppen, men det er i høj grad op til medlemmerne at fylde liv i.

/ Erik Lassen

## De har kun det sjov de selv laver

En laaang dronningecelle. Sådan en så jeg midt i juni på en dronetavle. Dronningelarven var sikkert lavet på en dronelarve, så den ville aldrig blive til noget.



Nysgerrigt skar jeg forsigtigt cellen op, og så larven ligge nede i bunden af cellen. Jeg ved ikke lige, hvordan den stakkels larve skulle kunne nå den gelé royal, som ses i toppen af cellen. Et ikke videre kvikt, men interessant forsøg på at lave en ny dronning!



/ Dorte Garrit

## En birejse til Sydamerika

**Der bliver løbende arrangeret nye rejser med bier og biavl som tema. De bliver annonceret i Tidsskrift for Biavl. I marts var jeg med 28 andre biglade mennesker en tur i Argentina og Brasilien.**

Vi fløj først til Buenos Aires. Efter at have set lidt af byen og de vigtigste seværdigheder, kørte vi med bus ca. 500 km sydpå til danskerkolonien ved Necochea og Tandil. Det var en flot tur over pampassen med græs, kvæg og solsikkemarken. Argentina er et landbrugsland, berømt for sit sorte anguskvæg, og vi fik da også sat tænderne i store lækre bøffer.

### Bi-besøg i Argentina

Vi besøgte en stor skolebigård, flere

erhvervsbiavlere for at høre om deres måde at drive biavl på og en dronningeavler. Vi så flere bigårde og en del produktionshaller/lokaler. Her blev der slynget og hældt honning på store tønder, som indeholder 306 kg honning. Vi så udendørsarealer og opbevaring af magasiner og rammer.



*Fra en argentinsk bigård.*

## De gør som os

Generelt driver argentinerne biavl, som vi gør. Magasinerne er af træ og målet er tæt på LS. Tavlerne bliver ikke skiftet hvert år, men bliver skiftet/brændt ved sygdom. En biavler havde dog erfaret, at bierne gerne ville yngle i nye tavler, så han ville nu skifte tavler ud hvert år. De døjer med varroamider, små stadebiller og pest, som de desværre behandler med bla. flume-thrin, amitraz og antibiotika. Brugen af oxalsyre er ikke ret udbredt.



306 kg honning pr. tønde

## Honninghøst og honningsalg

Før monokulturdyrkning og GMO-afgrøder som soja, majs, bomuld og kartofler høstede de 100 kg honning pr. familie. Da var der masser af kløver, eucalyptus, raps og forskellige blomster. Nu får man kun 30 kg pr. familie, hvilket også skyldes den udbredte brug af Round Up og andre pesticider. Samtlige biavlere havde det samme skrælle-, transport- og slyngelanlæg i rustfri stål. Det så ret effektivt ud og kunne tage ca. 60 rammer i slyngen. Det skal også være effektivt, for erhvervsbiavlerne har 3.000-7.500 bistader og kun 3-5 ansatte. Lidt flere under høsten.

Mange biavlere flytter en del af deres bier til den varme Rio Negro dal med frugttræer og mange blomster 500 km længere sydpå, hvor sæsonen er længere og pollendiversiteten større. De flyttes tilbage når trækket på solsikker starter hjemme.

Prisen for honning er ca. 2-2.5 US\$ engros pr. kg, og ca. 6 US\$ pr. kg til

almindelige kunder. (En US\$ er ca. 6,45 kr. pt.). Honning er nemt at sælge i byen, men ikke på landet.

## Materiel

Opbevaring af materiel med vokstavler i foregår oftest i åbne haller, hvilket giver bier og voksmøl frit spil. Voksmøl holdes væk med bla. naftalin, som vi selv brugte tidligere. Materiellet var generelt rimeligt pænt og rent, men det kunne være bedre! Kun en enkelt biavler havde virkelig styr på tingene, og alt var pinligt rent.

## Rio de Janeiro

Fra Argentina gik turen videre med fly til Rio de Janeiro. På bustur rundt i byen så vi den verdensberømte Copacabana-strand, var med kabelbane oppe på Sukkertoppen med en fantastisk udsigt over byen, strandene og havnen og vi kørte med en lille jernbane op til den 39,6 m høje kristusstatue, som troner på en bjergtop 704 m over byen. Vi så også Rios 75 m høje og meget særprægede katedral, som ligner en trinpyramide med flad top. Den består af et kæmpestort rum og de fire sider har glasmosaikker fra gulv til loft. Meget spektakulært.

## Brodløse bier

Her i Rio så vi selvfølgelig også bier. Både små brodløse bier og sure afrikaniserede. Især de små brodløse var interessante. Vi besøgte skolebigården for de brodløse bier og mødte foreningens vicepræsident, som fortalte os om bierne. Der er i alt 10 arter brodløse bier. Her så vi 3 af dem og deres forskelligheder i bla. størrelse og byggemåde. De største af dem er ca. 1 cm og med omkring 3.000 bier i boet leverer de 3 liter honning pr. år, mens de små på 5 mm kun leverer 1,5 liter honning om året. I en butik koster 1 kg almindelig honning 10 US\$, mens den flydende honning fra de brodløse koster 40US\$.

## Stadets opbygning – a la hveps

Hver art har sin egen byggestil, men fælles for dem er, at de laver vandrette runde skiveformede yngeltavler og bygger deres yngelleje op som hvepse. Flere af



de sete arter bruger ler blandet med propolis/voks til beskyttelse omkring yngellejet. Magasinerne bliver fyldt ud med et ca. 5 cm tykt lag af den såkaldte batumen, og centralt bygges yngellejet med en tynd beskyttelseskappe af voks, som ligner en serviet i folder.



*Bigård med brodløse bier-bistader*

Staderne er ultrasmå. Ca. en halv meter høje med tre magasiner, som er kvadratiske og ca. 20x20 cm. For at forhindre uvedkommende gæster sættes halsen af en colaflaske i det runde flyvehul, og her bygger bierne et fysisk hårdt værn af ler, propolis og voks mod fjender som myrer, gnavere og leguaner.

I nederste og mellemste magasin findes yngellejet og i øverste magasin honningkrukkerne. Det er små 2-3 cm høje løgformede "krukker" med flydende honning med 30-35 % vand. Den skal holdes på køl eller fryses, når den er høstet med pipette. Honningen smager sødt-surt, frugtagtig og er meget tyndflydende.



*Yngelleje med honning"krukker" til ynglen*

### **Dronningen og yngel**

Dronningerne er meget større end arbejderne og går kun rundt ovenpå eller udenpå yngeltavlerne, aldrig imellem dem.

For hun er for stor. De begynder med at lave en celle og udvider langsomt skiven. Før dronningen lægger æg i en celle, fylder arbejderne honning og pollen i cellen. Cellen lukkes med det samme. Efter 42 dage kryber bierne. En stærk familie har 8 skiver med yngel, hvilket svarer til en familie på ca. 1.000 bier. Hver skive indeholder 10-15 prinsesser (ungdronninger). Når en er krøbet, dræbes resten.



*Google stingless bees hvis du vil se mere*

Når biavlaren vil dele familien, fratages magasinet med den mest hvide yngelskive, oftest det øverste, og der sættes et magasin over og under. Man ved ikke hvor dronningen er, men stedet uden laver en ny. - Meget spændende!

### **Afrikaniserede bier**

De afrikaniserede bier nedstammer fra undslupne afrikanske bier, som man importerede i 1957, for at forbedre honningydelsen hos Brasiliens egne honningbier ved krydsning. Desværre undslap 26 sværme. De etablerede sig hurtigt i naturen og har spredt sig i Sydamerika og til Nordamerika. De er konstant sure, så vi var pakket ekstra godt ind, og der skal bruges megen røg. Måden at holde dem på var lig den i danskerområdet.

Disse biavlsture er både for biavlere og deres måske mindre bi-interesserede ægtefæller, da de er en blanding af biavl og sightseeing. Den næste tur går til Sydindien. Tag med!

/ Dorte Garrit

## Fra ide til handling – om at blive biavler

**På en sommereftermiddag i 2017, var vi en tur ude og køre med vores barnebarn på Bornholm. Vi kom til et husmandssted hvor de solgte honning og straks fik vi lyst til et glas af sommer - som tænkt så gjort!**

Jeg fik en ny ide til en hobby. Jeg fortalte så Lone om min nyeste ide, hvilket ikke lige faldt i god jord, da hun mente at vi skulle have en rolig vinter, og jeg ikke skulle starte mere op, det gik så lidt i glemmebogen.

På dette tidspunkt var jeg aktiv i Kunst I fileten i Gilleleje og fik helt tilfældigt snakket med Dorte Garrit, fra biavlerforeningen, om den skøre ide som jeg gik og legede med. Dorte boostede bare min lyst til at kigge videre, og jeg fik hjælp til at lokke Lone med på kurset i marts 2018, dog med betingelser: 1: Jeg røre ikke ved de bier! 2: Du tager det tunge. 3: Jeg stopper hvis det er kedeligt.

Som vinteren gik, fik jeg indkøbt 2 trugstader, bestilt 2 familier, som skulle leveres i maj, lavet vores egne rammer, læst en del på Facebook, set videoer på YouTube og meldte os ind i Biforeningen.



Vi skulle tage stilling til om vi skulle presse eller slynge. Dette blev gjort da vi fandt en frugtpresser i oktober måned så var vi ligesom i gang så småt. Vi valgte at sætte bierne i vores villahave. Heldigvis med masser af forstående naboer, men vi skulle jo have dem stående så de generer mindst muligt. Så en god plan skulle oprettes.....

Lad mig sig det på den måde, der var ikke én i familien, eller i vores omgangskreds der ikke vidste hvad vi havde gang i, og bestilling på smagsprøver var i fuld gang fra nær og fjern.

Kurset starter i marts og der blev vist billeder og film, samt snakket om de små venner, og her er det så jeg ser en forandring hos Lone. Hun tog med hver onsdag aften, og der blev snakket en del på hjemmefronten, samt jeg fik hjælp til det praktiske, dejligt.

Nå men, trugstader blev sat op, og nogle besøg til Max (med Bibutikken), samt bestillinger på nettet blev gjort og da det blev april, var vi klar. Nu var det bare med at være tålmodige. Ja ja... grundet den kolde marts var der kun en familie til os, og den kom så midt i maj, men nu var vi i gang!!!!!!!



En ting er at følge et kursus og praktik, men at få sine egen bier er en stor omvæltning. Her måtte vi drage stor brug af vores mentor Dorte, som ikke fik en chance for at undgå dette, da vi brugte grunden at det var hende der lokkede 😊 At have en "bisidder" er bare et must for at fjerne alle usikkerheder, og for at man kan komme rigtigt i gang. Nå, men som kurset kørte og vi også kom i skolebigården hver onsdag så fik vi også check på egne bier, der jo kom midt i maj.

### Længe leve smartphones.

En ting er at holde check på sine bier, en anden ting er at HA' check på dem! Vi skulle som det første have check på æg, larver, åben og lukket yngel, foder- og pollentavler. Når man er pakket ind i dragt med sort netmaske og er halvblind, skal der stor koncentration til for lige at spotte et æg og se en larve. Her var det så at min telefon kom ind i billedet. -"Hold lige tavlen op, drej den lidt, sæt den op i lyset"

og pling, billede taget og NU kunne vi se æg og larver. Telefonen er et værktøj til både at dokumentere og lave logfil på og et forstørrelsesglas. Et super værktøj som vi ikke kan undvære.

Efterhånden lærer vi hinanden at kende i foreningen. Der bliver delt ud af viden og erfaringer og nogle har noget de ikke får brugt, som andre kan få glæde af. Første slyngning i foreningen var i juni, hvor vi desværre ikke kunne deltage pga. ferie med familien, øv øv. Men Dorte gav fyldigt referat af hvor hyggeligt det var, med pandekager, jordbær og ikke mindst honningen dertil. Omkring Sankt hans blev det vores tur til 1. høst. To dage før tjekkes dronning, tavler og der sættes bitømmer på. Så er tiden kommet til høst! De sidste bier, der ikke selv er gået ud ad bitømmeren, børstes af tavlerne og ind i køkkenet med 9 rammer uden bier. Nu skulle vi høste guld og have 100 kg. Aaaa!

Da vi tidligere havde lavet en aflægger af familien, havde vi jo taget lidt af kraften fra dem og de havde ikke været så produktive. Sommeren blev voldsom varm så vi fik 9 kg god forårshonning hvor noget blev tappet til en familieevent med pandekager, jordbær og honning. Resten



blev så rørt en gang om dagen (når vi huskede det).

Vedr. det der med honning og røring, så er det en viden-skab for sig selv og man må stole på sig selv 89% og tage 11% råd fra andre.

Vi rørte en gang i døgnet, ca. 1-2 minutter og da det lignede shampoo der trak lyser streger og så småt var tyknet: TAP. Vi var lige ved at give op da vi havde rørt i 5 uger og det aldrig ville lykkes for os. Så kom det henover 3-4 dage og så skulle der tappes og det var NU. Vi fik en rigtigt fin tapning af lys forårshonning, og efter 2 uger satte den sig til at være (for os) en perfekt honning til vores morgenmad.

En ny høst var nær og 1. august skulle der høstes i Bi-skolen og privat. Her



fik vi så prøvet at slynge, og må sige at vi er nok mest stemt for at presse honning, da det passer bedst til os. Foreningens honning var helt bær rød og vi købte lidt af den, for at se og smage forskellen på den og vores. Vi høster så selv og vores barnebarn var med over det hele (hun er 6 år). Hun kan ikke lide honning. - "Men farfar når nu vi laver det selv, så smager det bare rigtigt godt." Og honningtyggummi (tavlehonning) fik vi også smagt, med succes. Vores honning var sort og smagte af krydderi og bær hvilket barnebarnet også konstaterede og sagde "Det smager af lakrids!" Det er stadigvæk flydende og passer rigtigt godt ind i vores honninghylde.

### Vinter leje

Er vi ikke snart færdige? Nu har vi fået honning. Næ nej, nu skal bierne have foder og vi venter på det bliver lidt køligere så vi kan give myresyre, op til bi-skolen og se og høre hvordan det gøres i virkeligheden. Lad mig sige det med det samme, når man spørger til den nemme udgave (orange stænger) giver det ikke en positiv feedback. 😊

Nå, men en konklusion fra os er: Lær, lyt og gør som du har lært, derefter spørg og lav din egne rutiner. Det har virket for os. Der er en god og hyggelig stemning i Bi-skolen, samt det fine er, der findes ikke dumme spørgsmål, tro mig, jeg har prøvet 😊. Vi vil altid spørge, læse og være med i dialoger, for på den måde får vi mest ud af vores hobby. For os er det en hobby med et sødt afkast.

Det var kun et meget lille udpluk af vores oplevelser for denne gang.

😊 / Lone og Jan

*Genfind historien og alle billeder på kvbb-biavl.dk under Skolebigården --> Begynderkursus.*

## Til opslagstavlen

Hvis ikke der står andet, starter arrangementet kl. 19:00.

Vi bruger som regel lokaler på Gribskolen, Græsted Stationsvej 10, 3230 Græsted.

Lørdag 10. november	<b>Brune bier og vilde bier</b> Et fællesarrangement i samarbejde med vores naboforeninger. Tilmelding. Se tidskrift for biavl oktober s. 329.
Onsdag 21. november	<b>Generalforsamling og kåring af Birkets Bedste Honning.</b> Gribskolen, Græsted. Se side 4. Kl. 19.00
Lørdag d. 1. december	<b>Oxalsyrebehandling</b> i skolebigården og god jul. <b>Kl. 10.00</b>
Sidst i januar/start februar	<b>Honningsensorik - workshop</b> En øvelse i at beskrive honningsmag. Til vores næste etiket eller markedsføring af lige netop vores honning.
Sidst i februar/start marts	<b>Foredrag.</b> Vi eftersøger en foredragsholder der kan fortælle lidt om den større biavl. Hvordan går man fra lille til større til erhvervsbiavler.
Onsdag 13. marts	<b>Vi træder rammer.</b> Sløjdlokalet, Gribskolen.
Marts	Begynderkursus i biavl starter
Onsdag i april	<b>Foredrag</b>

### Husk at du kan leje foreningens grej til at støbe lys

10 lysforme og vokssmeltekande. 50 kr. for en uge. Væge ligger i kassen og betales efter forbrug. Se nærmere på hjemmesiden under "For medlemmer" og "Leje af udstyr". Kassen lejes hos Jeanett Bruun. Tlf. 25 54 32 01.



### Vores naboforeninger har også foredragsaftener

Der plejer at være åbent for alle når vi inviterer til foredrag. Så hold også øje med hvad der er af spændende program hos vores naboforeninger. Enten i Tidsskrift for Biavl eller på foreningernes hjemmesider:

#### Vores naboforeninger

Nordsjællandske Bivenner i Lyngby: [www.nbv-biavl.dk](http://www.nbv-biavl.dk)

Hørsholm og Omegns Biavlerforening: [www.horsholmbiavl.dk](http://www.horsholmbiavl.dk)

Frederiksborg Biavlerforening Hillerød: [www.fab-biavl.dk](http://www.fab-biavl.dk)