

HONNINGTAVLEN

Medlemsblad for Kronborg Vestre Birks Biavlerforening

Bestyrelse og praktisk	2
Nu skruer vi ned for energien	3
Indkaldelse til generalforsamling 2022	4
Næsten 200 glas honning over disken	5
Udflugt til NBV og Frilandsmuseet	5
Vokslys og varme	7
Dronningekursus – hvad kom der ud af det?	9
Kender du en der bruger biprodukter som helse?	10
Honning mod ”ondt i håret” og Honningsyp	11
Til opslagstavlen	12

Kronborg Vestre Birks Biavlerforening Skolebigården, Mårumvej 59, 3230 Græsted

Bestyrelsen

Mette Simonsen (Formand), Bomskolevej 9, 3220 Tisvildeleje.....30114774
Arne Henriksen (Kasserer), Rosenbakken 8, 3220 Tisvildeleje..... 51481027
Dorte Garrit (Næstformand), Bavne Ager 38, 3250 Gilleleje..... 21422495
Birgit Søgaard, Grønnevang 354, 3250 Gilleleje..... 22261790
Jan Nielsen, Rishave Park 22, 3230 Græsted.....28474433
Jan Krogh, Poppelvang 8, 3250 Gilleleje.....50708310
Jørgen H. Andersen (suppleant), Pårupvej 14b, 3230 Græsted..... 40282014
Majbritt Kongstad (suppleant), Vibelandsvej 8A, 3200 Helsingø.....40461106

Søren Simonsen (Revisor), Engerødvej 13, 3200 Helsingø.....48791530
Erik Lassen, Esbønderupvej 53, 3230 Græsted.....30292635
Henrik Andersen (Revisorsuppleant), Pårupvej 27, 3230 Græsted...23434159

Områdets bisygdomsinspektør:

Nicolaj Wium, Toftemosevej 41, 3100 Hornbæk.....20829751

Hjemmeside: www.kvbb-biavl.dk

E-mail: formanden@kvbb-biavl.dk

Facebook: *KVBB – Kronborg Vestre Birks Biavlerforening*

En lukket gruppe for foreningens medlemmer. 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.

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 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.

Nu skruer vi ned for energien

Efter en nogenlunde normal sæson har vi lukket skolebigården for i år. Normal = ingen coronarestriktioner. Vi tog hul på 2. halvleg igen, med bisnak, kaffe/te og kage, fællesspisning, en udflugt og en arbejdsdag i april og september. Begynderkurset har været igennem sæsonen og får et sidste udvintringsmøde (online) til februar.

Tak til alle for hjælpen med at få det hele til at fungere.

Medlemmer i foreningen: Vi har 138 medlemmer her i oktober. Det er 5 flere end for et år siden. Vi har desuden 8 lokal-medlemmer, der er bipensionister eller hovedmedlemmer i en anden forening, men har valgt stadig/også at være med hos os.

Bierne: Vi indvintre 11 familier. Vi delte et par sværmtængende familier i maj og forventede at de kom i gang med egen dronning. Men det var de meget længe om. Selv efter et par friske ægtavler og sete jomfrudronninger, så var der pludselig ingen alligevel. Andre familier gik lidt i stå og som sædvanligt var der også en kæmpefamilie, der næsten voksede ud af deres trugstade. Så sådan går det forskelligt i de små hjem.

Vi fik meget få sværm-tilbud i år. Så hverken jer på sværmlisten eller Kuben og Afrika-stadet har fået nye familier på den konto.

Efter vores dronningekursus har vi skiftet en del dronninger og håber de udviser power til næste år.

Honninghøsten var moderat: 90 kg forårshonning og 95 kg sommerhonning. Lidt mere sommerhonning end vi plejer. Måske fordi en del honning ikke var forsegleet da vi slyngede i juni og som derfor blev i familierne til 2. høst?



Vi tog den nyindkøbte, brugte vippesi i brug til forårsslyngningen og den gør en forskel. Er den ved at sande til, så vipper man den lidt og så er der hul igennem igen. Slut med at rense de små sier flere gange i løbet af en slyngeaften.

Vi har solgt det meste honning, herunder det sidste fra 2021, så det luner på kistebunden. Modsat hvad man ellers høre for tiden, så har foreningen en god økonomi. Den kan du høre mere om hvis du møder op til den ordinære

Generalforsamling 16. oktober. Og så tag et glas af din bedste honning med og stil op i Birkets Bedste Honning 2022, der som sædvanligt kåres af dine skarpe biavlerkollegaer efter generalforsamlingen.

På bagsiden kan du se hvilke datoer vi har sat i kalenderen og hvad der kommer på et tidspunkt. Tak for sæsonen og på gensyn.

Indkaldelse til generalforsamling 2022

Kronborg Vestre Birk Biavlerforening afholder ordinær generalforsamling
onsdag den 16. november 2022 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 2 bestyrelsesmedlemmer og 1 suppleant
Arne T. Henriksen (genopstiller)
Jan Nielsen (genopstiller)
Jørgen H. Andersen (genopstiller)
8. Valg af revisor – på valg er revisor Søren Simonsen (genopstiller)
9. Eventuelt

Forslag der ønskes behandlet på generalforsamlingen skal sendes pr. brev eller e-mail til formanden, så de modtages senest 9. november.

/ Bestyrelsen

Alle på valg genopstiller. Det kan gøre det nemt, men det skal selvfølgelig ikke forhindre nogen i at stille op.

Jan Krogh har igen lavet mjød. Det bliver der en smagsprøve på.



Birkets Bedste Honning



Ved generalforsamlingen byder foreningen på kaffe og ostemad og efter generalforsamlingen kårer vi som sædvanligt "Birkets Bedste Honning 2022".

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

Næsten 200 glas honning over ”disken”

I 2021 høstede foreningen omkring 360 kg forårshonning med rapshonningens meget karakteristiske hvide farve. Heldigvis købte I en god del ved slyngningen og vi har solgt hist og pist, men foreningen havde stadig et pænt lager i foråret.

Hundelufferruten

Tina og Gary bor op ad Tisvilde Hegn, et sted hvor mange tilsyneladende passerer på deres runde med hunden eller når de skal ud i skoven. Her har Niels og Susanne tidligere solgt deres honning fra en salgsbod i hækken. Den stod tom i år, så foreningen fik lov at levere varerne.

Stor tak til Gary

I 2½ måned har Gary, morgen og aften, båret honningglas frem og tilbage eller fyldt op i boden. Det er blevet til salg af omkring 154 glas af 450 g. Da vi fik sommerhonning røg der også 42 små glas flydende. Der har været høflig selvbetjening og de fleste forbi-passerende har betalt til foreningens mobilepay og enkelte kontant. Vi har ikke regnet sammen, men der synes ikke at være mange der har ”betalt gratis”.

Indtægten vil helt sikkert kunne aflæses i foreningens regnskab. Og der kunne være solgt flere.



Det er rart at vide hvis der kommer raps på markerne nær skolebigården igen i 2024.

Beliggenhed, beliggenhed, beliggenhed

Det gælder også honningboder. Selv bor jeg i samme område, 6-700 meter væk, for enden af en blind vej. Jeg har haft honningskilt ude ved vejen i perioder, men uden på nogen måde at blive overrendt. Det bliver åbenbart lidt for besværligt at dreje fra, stå ud af bilen og hente et glas honning. For der er tilsyneladende en del i kvarteret der godt kan li' det. Men foreningens årgang 2021 er udsolgt. Det er vi i hvert fald glade for.

v/ Mette Simonsen

Udflugt til NBV og Frilandsmuseet

En lørdag i maj havde Dorte arrangeret udflugt til Nordsjællandske Bivener (dem i Lyngby), efterfulgt af rundtur på Frilandsmuseet med Sven Branner som guide.

Vi var tæt på 20 afsted, inkl. to i ”halv” størrelse. Vi blev budt velkommen af formand Frederik. NBV sørgede for kaffen og vi havde morgenmaden med. Frederik fortalte lidt om foreningen, der stod overfor

at fejre 90 års fødselsdag med to års forsinkelse grundet covid. Nordsjællandske Bivener forlod Københavns Amts Biavlerforening i 1930 og blev godkendt som selvstændig forening i august samme år. Indtil 1940'erne var Birkerød og Hillerød en del af NBV og derfor gav navnet måske mere mening dengang. (Vi er nogen der har undret os over det med nordsjællandske, men så blev vi så kloge). De har haft skolebigård ved siden af Brede Værk siden

Honningtavlen oktober 2022 – 28. årgang nr. 2

1962. De har fået lov at opføre et klubhus på 15 m² og senere et depot. De lejer desuden et lokale af museet hvor de har

indrettet et slyngerum som medlemmerne kan leje. I dag har foreningen omkring 200 medlemmer.



Handy-spand

I NBV har de en "handy-spand" de tager med i bierne. Et billigt alternativ til materielforhandlernes værktøjskasse. Den består af fire rum med bibørste, stadekniv, vandforstøver (de bruger aldrig røg, kun vand), tavleholdere (bruger de konsekvent, modsat os der stiller en tavle på flisen. Det kunne vi godt overveje at bruge lidt mere. Især hjemme hvor græsset måske er lidt højt eller pladsen lidt trang). Hermed ideen til fri afbenyttelse.



Frilandsmuseet og bierne

Efter morgenmad og skolebigård gik vi over vejen til Frilandsmuseet. Sven Branner gik forrest. Han har i mange år stået for bistaderne, der er placeret lidt rundt

omkring og minder os om hvor vigtig biavl har været for den søde tand, før roesukker og Jakobsens kom til. Der står både trugstader og halmhuse på museet. Ikke styropor! Og dog - Sven afslørede at der

under stråene gemmer sig en parrekassette, som bifamilien bor i. Men det er en hemmelighed og indtil videre er der ingen der har afsløret denne mere praktiske version.



På billedet står Sven ved camouflagestedet og foran står bifamiliens egentlige hus – en parrekassette.

Sven kan historier om udfordringen i at hente sværme i fredede bygninger, der samtidig er fulde af hulrum og stråtage. Han kan desuden fortælle at der er stor insektdiversitet på Frilandsmuseet. Det skyldes ikke mindst de gamle huse med mange stråtage, der er boligfråds for mange vilde bier og for insekter generelt. Så alene fordi vi har ændret byggeskik har mange insekter fået sværere ved at finde boliger.

Efter rundturen var der mulighed for at spise frokost og udforske museet yderligere. Det var en fin tur. Tak til Dorte for at arrangere, til NBV og til Sven for at vise os rundt.

v/Mette Simonsen

Voksllys og varme

Hvis man selv har afsmeltet noget voks eller har nogle hjørnestykker til overs, så er det såmænd ikke dyrere end at tænde for lampen.

Der var workshop i lysstøbning ved Biavlerkonferencen i marts måned. Der blev introduceret flere modeller, som du kan se på billederne. Nogle kan rulles, andre kræver at voksen smeltes. Prøv at lave dit eget bivoks duftlys. Jeg støbte et lys i et glas. Noget som er nemt og til at gøre med børnebørnene uden at man kommer til at futte hverken barnet eller huset af.

Du skal bruge

- 1 ildfast glas
- 1 rørepind
- 1 køkkenvægt
- 5 stk 120 ml glas (til selve lysene)
- 5 stk væge
- 5 stk dåsering (fra cola, øl, lignende)
- 5 stk tøjklammer

Ingredienser

400 gram ren bivoks (evt. vokstavle, måske farvet)

- 50 gram kokosolie (lyser brænder bedre og længere)
- 5 ml lavendelolie (kan udelades)



Sådan gør du:

1. Stil dit ildfaste glas på vægten og læg 400 gram voks i glasset. Du kan også ofre en gryde til at smelte voksen i, hvis den alligevel er i overskud!
2. Hæld nu 50 gram kokosolie i glasset/gryden.

Honningtavlen oktober 2022 – 28. årgang nr. 2

3. Stil glas/gryde på en kogeplade og varm op ved svag varme. Rør jævnlgt.

4. Tag en væge og en dåsering og bind vægen fast til midten af dåseringen. Gentag til alle 5 lys.

5. Dyp dåseringen forsigtigt i den smeltede voks, og "lim" ringen fast midt i bunden af lysglasset. Gentag ved alle 5 lysglas.

6. Når al voksen er smeltet i glasset/ gryden tager du den af kogepladen. Nu tilføjes den æteriske olie (kan udelades).

7. Bland nu kokosolien, voksen og den æteriske olie godt sammen.

8. Hæld blandingen over i de 5 lysglas, mens den stadig er flydende.

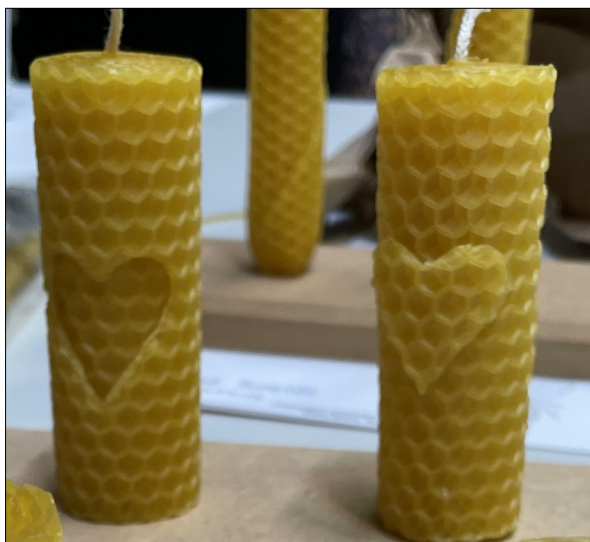
9. Tag tøjklæmmen, læg den ovenpå glasset og klem forsigtigt fast om vægen, så den sidder midt i lyset. Pas på ikke at trække vægen løs af bunden. Når lyset er størknet, kan vægen klippes til.

10. Lyset er nu færdigt og låget sættes på for at holde på duften. Skulle der opstå sprækker i lyset efter størkning, kan du efterfylde med lidt flydende voks.

Rigtig god fornøjelse!

v/Dorte Garrit

Lys rullet af vokstavle omkring en væge eller voks udskåret med kageforme og en væge igennem.



Støb din egne julelys

Foreningen har en kasse med remedier til at støbe lys. 10 forskellige lysforme, væger i flere mål og vokskande til at smelte voks i. Du skal selv have voks. Farvet voks kan købes i Bibutikken.

Kassen kan lejes for 50 kr. for en uge.

Læs mere på hjemmesiden under 'For medlemmer' → '[Leje af udstyr](#)'

Dronningekursus – hvad kom der ud af det?

Efter et par års pause var der mulighed for igen at melde sig til et dronningekursus i foreningen. Det kræver nok et par runder derhjemme for at blive god til at lave sine egne dronninger, men sværere er det heller ikke.

Vi var seks på kurset, som Arne stod for. Kurset løber over 3-4 gange. Første gang får man teori og baggrund for at lave dronninger og en introduktion til de redskaber der skal til. Ugen efter var det alvor.

20 prinsesser

Vi havde en yngeltavle, med æg og med larver i alle aldre, lagt af en dronning fra avler Peter Stougaard. Her prøvede vi alle seks at få omlarvernålen (der er flad og ikke spids) under en meget ung larve, for at flytte den over i en cellekop med lidt gelee royale i bunden. I tavlen prøver man at se æg, mindste, mindre og lille larve. Vi skal gå efter mindst og mindre larve. Ikke helt nemme at se, ikke helt nemme at få nålen under og ikke helt nemme at få af nålen igen og pænt placeret i cellekoppen. Der går lidt larver til undervejs. Vi havde briller, diverse lygter og forstørrelsesglas til hjælp og det lykkedes os - syntes vi selv - at få fyldt en ramme med 20 formodede prinsesser. De 20 larver blev sat ned i et magasin uden dronning og forstærket med mange bier – en såkaldt trykkoger eller cellebygger. Efter 1 uge går de udvalgte larver videre til næste runde.

Nå, 8 prinsesser

Efter en uge ser man efter hvilke larver bierne har fundet gode nok og derfor har



opbygget en celle om, der nu er forseglet. Arne var forbi og satte en cellebeskytter på.

Ok, 7 prinsesser

Ugen efter mødtes vi igen og forberedte parrekassetterne med voksstrimler til at bygge tavler op, foder samt et par deciliter bier til at passe prinsessen og få familien i gang.



En celle var ikke blevet til noget, så vi lukkede syv prinsesser inde med deres nye familie. Et par af dem var ikke klækket endnu, så de blev sat i som dronningeceller. De fik alle nogle dage bag lukket dør til at finde sammen. Herefter blev de sat over på blomsterengen, døren blev låst op og prinsesserne skulle ud og blive til dronninger (blomsterne og bierne, I ved).



Yes, 5 nye dronninger

I løbet af august har vi sat 5 hjemmelavede dronninger til bifamilierne i skolebigården. En familie udviklede sig ikke og en døde af sult! De 5 klarede det hele vejen. Forhåbentlig klarer de også vinteren.

Hjem og prøv i egen bigård

Efter kurset prøvede jeg hjemme. Først med kalenderen: X og efter 4 dage X igen og efter en uge endnu et X. Det er vigtigt at være præcis med datoerne, så man følger dronningecellens udvikling. Efter endnu et par dage sættes det sidste X; når der skal lukkes op for familien - og så kan de selv. Dog obs på at de skal have fyldt foder på med et jævne mellemrum. Det skulle gå op med ferie osv., så jeg omlarvede 7. juli. 8 larver blev flyttet efter bedste evne og jeg håbede på at halvdelen gik videre. Bierne

godkendte kun 1. Hun klarede det til gengæld fint og blev skiftet ind i en familie, der står og har det godt.

Til næste år

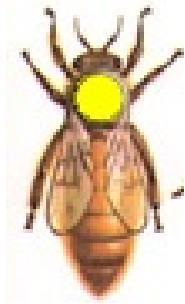
Omlarver jeg nok lige efter 1. honninghøst. Man skal flytte lidt rundt på magasinerne i en familie for at lave en cellebygger. De er lettere og færre efter honninghøsten end en måned senere. Så vil der også være tid til en ommer, hvis det går helt eller halvt galt. At lave dronninger er ikke helt enkelt, men heller ikke umuligt. Selv med én dronning er der penge at spare. Og går det bare lidt bedre, så er det også besværet værd. Som bekendt kan medlemmer leje et dronningekit i foreningen for 50 kr. Vi har tre stk.

v/ Mette Simonsen

Dronningeavleren anbefaler:

Dronningeavler Ivan Nielsen med Himmerlandske Bier fortalte om sin dronningeavl i et webinar under corona.

Han mener at opskriften på succes og nul-bøvl i bigården er at skifte sine dronninger når de har udfoldet sig i max 2 sæsoner. Allerede ved 3. år går dronningen stærkt ned i ægproduktion og hendes feromonproduktion falder. Det giver færre bier, mindre honning og øget risiko for sværmning. Det skal en dronningeavler jo sige, kan man mene. Men hvis man laver sine egne dronninger ind i mellem – altså planlagt og ikke fordi de sværmer - så bliver det trods alt en mindre udskrivning.



Kender du en der bruger biprodukter som helse?

Til vinter vil vi gerne holde en mødeaften om brug af biernes produkter som helse/apiterapi.

Kender ud en der kunne have lyst til at fortælle om egen brug og konkrete erfaring? Det kunne være en allergiker der spiser pollen eller indånder bistadeluft, en der sover med bier, bruger bistik mod gigt eller hvad man ellers har hørt om. Apiterapi er meget almindeligt i mange andre lande, men det går lidt under radaren herhjemme. I hvert fald under min og bestyrelsens.

Pollensmagning

Pollenkurset i sommer havde ikke rigtigt

nogle kursister, men inden vi lukkede ned fik vi dog høstet en god portion pollen.

På et vintermøde vil Jan vise en lille video om pollenindsamling og rensning af pollen og vi kan selvfølgelig få smagsprøver. Det kunne krydres med nogle erfaringer om biprodukter som helseprodukt.



Kontakt gerne formanden@kvbb-biavl.dk hvis du kender eller har hørt om nogen.

Honning mod ”ondt i håret”

Som opfølgning på apiterapi og med en vis videnskabelig forklaring, som jeg ikke har begreb om er rigtig...

I et udklip jeg har i skuffen, tilbage fra 2016, skriver læge Jens V. Bruun et svar på et indlæg om alkohol og tømmermænd:

1. Ved nedbrydning af alkohol dannes acetaldehyd
2. Acetaldehyd nedbrydes langsomt og giver hovedpine
3. Acetaldehyds omsætnings hastighed kan øges betydeligt med tilstedeværelsen af fruktose
4. Honning har højt indhold af fruktose, sukker et mindre indhold af fruktose
5. Fruktoses kemier er en ringstruktur. Når den møder et acetaldehyd-molekyle, bindes dette til fruktosen og der dannes et helt nyt molekyle af de to forbindelser.
6. Denne forbindelse er let omsættelig i leveren

Rådet til personer med tømmermænd er derfor at tage en stor spiseskefuld honning eller en kop kaffe med *meget* sukker i. Så forsvinder de som dug for solen.

Det kan I måske eksperimentere med / verificere henover vinteren?

Og betyder det at man ikke kan få hovedpine af Honningsyp? Anyone?

Honningsyp

Honningsyp er en traditionel bornholmsk drik, der laves i november, så den er klar til saltstegte julesild i december.

Du kan tage til Bornholm og købe en halv liter for 2-300 kroner eller du kan lave den selv.

Opskrift fra biavl.dk

Fremstilling

Man tager en helflaske ukrydret snaps og et glas honning.



Honningen lunkes om nødvendigt svagt i en gryde, så den bliver blød og lind. Så tilsættes langsomt og under stadig omrøring en smule af snapsen. Det bliver man ved med, indtil der ikke vil danne sig bundfald af ikke udrørt honning.

Når al honning er godt udrørt tilsættes resten af den helflaske, som blev taget frem i begyndelsen. Hvis man har adgang til en eksotisk og stærkt krydret honningstype, kan man ikke gøre noget bedre end at bruge den i en honningsyp.

Men hvis man kun har den milde kløver-raphonning, kan man tage det alt for søde ved at tilsætte ½ – 1 dl cognac (ikke den dyre).

Snapsen hældes på en stentøjsdunk, karaffel, flaske - og får lov til at stå og trække inden den serveres. **SKÅL og velbekomme!**



Til opslagstavlen

Med mindre andet er nævnt starter vi kl. 19.00.

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

Vi forventer at afholde to arrangementer til foråret som sædvanligt.

Har du selv ideer til et fællesarrangement så kontakt os gerne.

Vi holder jer informeret via kalenderen, Tidsskrift for Biavl og mail.

Lørdag 12. november	Fællesarrangement for Nordsjællandske biavlerforeninger Hold øje med Tidsskrift for biavl.
Onsdag 16. november	Generalforsamling. Kantine, Gribskolen i Græsted. Efterfølgende Birkets Bedst Honning 2022. Kl. 19.00
Lørdag 3. december	Kl. 10.00-11.00. Oxalsyrebehandling i skolebigården og god jul. Du kan få oxalsyre med hjem til dine egne familier, så medbring syrefast emballage.
Tirsdag 21. februar	Kl. 19.00. Udvintring. Begynderkursus 2022 – sidste gang: Udvintring af bifamilier, tjek af foder, tidlig fodring, døde bifamilier, rensning af bunde mv. Kurset holdes online. I hører nærmere.
Februar	Fællesmøde – dato ikke fastlagt
Onsdag 9. marts	Vi tråder rammer , sætter voks i og laver dronerammer. Sløjde-lokalet, Gribskolen, Græsted kl. 19.00
Fra marts	Begynderkursus 2023 – datoer ikke fastlagt
Onsdag i april	Foredrag – også for begynderkurset
Onsdag 26. april	Skolebigården åbner

Vores nabeforeninger afholder også foredrag i løbet af vinteren.

Så hold øje hos dem også – i Tidsskrift for Biavl eller på biavl.dk under arrangementer.