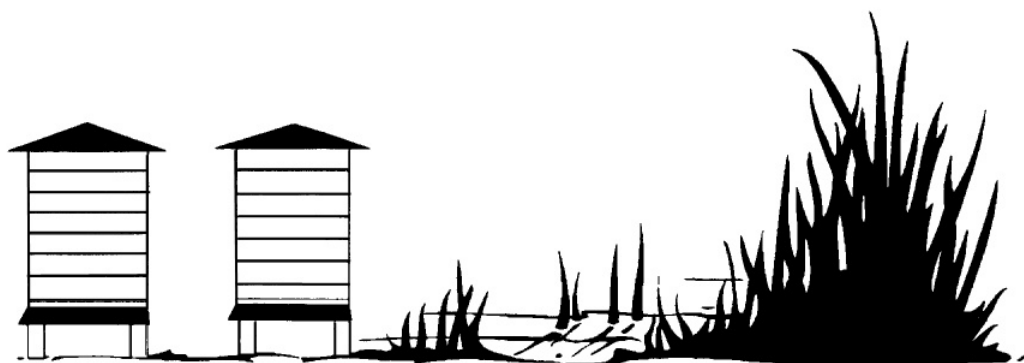




HONNINGTAVLEN

Medlemsblad for Kronborg Vestre Birks Biavlerforening

Bestyrelse og praktisk	2
Bedre sent end aldrig	3
Plastikrammer – en erfaring	5
Polletilskud – optøet eller tørret?	5
Unge biavlere søges - ungdomsskolekursus på vej	5
Bigejstring	6
Hvor køber jeg en dronning?	8
112 app	9
Stadevægtene – første vinter	10
Udlejning af slynge til medlemmer	10
Propolisprojekt i skolebigården	11
Fællesudflugt til næsten-naboforening	11
Til opslagstavlen	12

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
Birgit Søgaard, Grønnevang 354, 3250 Gilleleje.....	22261790
Johan Schellerup (suppleant), Gydevej 10A, 3230 Græsted.....	22433944
Jan Nielsen (suppleant), Rishave Park 22, 3230 Græsted.....	28474433

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

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 kontakinfo 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.

Bedre sent end aldrig

Som alle andre, er foreningen ramt af nedlukkede faciliteter og forsamlingsforbud. Lige nu gør det mest ondt på vores 20 begynderkursister, men skolebigården – dvs. biavlerne - bliver også ramt.

Begynderkurset og skolebigården: Danmarks Biavlerforening har lavet videooptagelser og gennemgår indholdet i begynderkurset. Dem sender vi ud. Den 18. april inviterede Dorte og undertegnede begynderkurset forbi skolebigården mellem kl. 10 og 12 til et kig, en snak og udlevering af begynderhæftet og andre relevante hæfter om bl.a. varroastrategi og biernes fødegrundlag. 10 af 20 tilmeldte kom forbi som perler på en snor og vi kan med god samvittighed sige at vi på intet tidspunkt var flere end 10 personer på matriklen. Men som ny i faget har man behov for at stille spørgsmål og få "hands on", så derfor skal vi finde en måde at komme i gang i skolebigården. Indtil videre ved vi at almindelig skolebigård en dårlig ide frem til 10. maj, men hvis der lukkes op herefter så går det nok. **Vi sætter på den 13. maj.**

Hvad skal der ske til sommer? På bagsiden "Til opslagstavlen" kører vi nogenlunde på som vi plejer, men må tage det hen ad vejen. Vores første fællesspisning sidst i maj, der ellers er blevet en hyggelig tradition, er taget ud af kalenderen. Udflugten til

Nordsjællandske Bivenner og Frilandsmuseet er flyttet til august.

Kurt sætter gang i et propolisgitter (læs side 11) og vi ser hvad der kommer ud af det. Vi vil stadig være i skolebigården hver onsdag. Der skal stadig være plads til at mødes, fortælle historier og spørge hinanden til råds, og den 10. juni slynger vi honning og spiser pandekager bagefter.

Status på bierne: Igen i år har vi alle familier med: 15 i alt. Familierne i Afrikastadet og kuben har også overlevet og der er god gang i begge to.

Medlemmer i foreningen: 112 medlemmer er vi lige nu. Det er 8 færre end i efteråret, men vi forventer som sædvanligt flere familier i løbet af sommeren. I får en medlemsliste tilsendt på mail.

Stadevægtene: Har vi holdt øje med i vinter. Læs side 10.

Foråret er i gang – og har været det længe. I år venter foråret lidt på os, men i bestyrrelsen ser vi frem til også at få gang i skolebigården. Der er som bekendt god plads, egne værnemidler og obligatorisk desinficering af handsker.

Vel mødt!

V/ Mette



Plastikrammer – en erfaring

Indenfor de sidste par år er der kommet hele to nye rammetyper, der begge er produceret i Danmark. Det er plastikrammer og fælles for dem begge er, ifølge producenterne, at de er holdbare og det er nemt at sætte voks i dem.

Jeg har en del bifamilier og så begynder tid, at være en vigtig faktor i biavl. Der kan gå mange timer med at sætte voks i rammer. For ikke at tale om at reparere rammer og stramme ståltråd. Da jeg så de nye rammer var det oplagt for mig at prøve dem!

Rammerne er ikke specielt billige. De koster ca. 32 kroner per ramme, men det er selvfølgelig også vigtigt at medregne holdbarhed og tidsforbrug i prisen. Vi ved jo alle, at trærammer ikke holder for evigt og de får nok også en lidt hårdhændet omgang når de er til vask, hvilket ikke øger holdbarheden.

Efter at have brugt de nye rammer i én sæson kommer her min egen vurdering af fordele/ulemper ved de to nye rammer.

Dalinno 12 x 10



- Det tager under 2 sekunder at sætte voks i en ramme.
- Det er nemt at skrælle voks af tavlerne og med en honningløsner går det endnu hurtigere.
- Slynkning af tavlen fungerer uden problemer.
- Brug voksplader til Dalinno mål, som er lidt større. Ved brug af normale 12 x 10 voksplader har jeg oplevet, at hjørnerne kan bøje lidt hvis det er varmt. Bierne kan så finde på, at bygge dem sammen med andre tavle.

BeeSnapp 12 x 10



- Hver tavle skal skilles ad og samles igen, for at sætte voksplade i.
- Kan bruge almindelige 12 x 10 voksplader og de sidder godt fast i rammen.
- Det er nemt at skrælle voks af tavlerne.
- Slynkning af tavler fungerer uden problemer.
- Hvis statet ikke står helt i vater, har jeg oplevet, at tavlen 'buler' ud i den retning de hælder. Det gør det lidt svært at skrælle voks af tavlen og de er ikke så stabile under slynkning.

Hvad vil jeg så selv vælge fremadrettet?

Jeg foretrækker Dalinno rammen og det skyldes, at det går hurtigt at sætte voks i rammerne. Jeg kan tage et magasin med 10 rammer og så er det bare, at have 10 vokstavler klar og sætte dem i. Det kan jeg gøre lige inden jeg skal i bierne.

Ved BeeSnapp skal jeg have de enkelte rammer op af magasinet og skille dem ad for at sætte voks i.

Jeg har ikke erfaring med presning af

honning, men umiddelbart kan det være, at BeeSnapp er bedre, når de fyldte vokstavler skal skæres ud af rammerne.

Her må andre byde ind med deres erfaring.

v/Erik Lassen



Pollentilskud – optøet eller tørret?

Danmarks Biavlerforening har en pollen- og propolisgruppe, som blev stiftet forrige år og medlemmerne her er i gang med at lave forsøg med pollenfodring om foråret.

De har "spurg" eksperterne. Et forsøg med tørret og frisk pollen lagt på indskudsbakken og sat ovenpå toplisterne viser, at bierne absolut helst have den optøede pollen og de rører ikke den tørrede.

Så hvis du vil give dine bier et ekstra pollentilskud om foråret, så forbered dig

og indsamle lidt pollen gennem hele sæsonen. Frys det omgående ned. Bland det og giv hver familie 50 gr om foråret. Læg det frosne pollen på indskudsbakken på toplisterne. Det tør lynhurtigt op.

Du kan læse om pollen og propolis i temahæftet fra december 2019 eller på <https://biavl.dk/pollen/pollen-og-propolis>

v/Dorte Garrit

Unge biavlere søges

DBF vil gerne gøre flere børn og unge interesserede i biavl, og der er derfor flere lokale tiltag i gang rundt om i landet for børnehavebørn og skolebørn. Meget sker kun ganske lokalt og udføres af lokale ildsjæle, men ønsket er at komme ud til mange flere.

Bee Young-møde

I november 2019 holdt Peter Sjøgren fra Hørsholm Biavlerforening og jeg et møde hos DBF i Sorø, hvor unge mellem 12 og 20 år fra hele landet var inviteret.

Vi ville gerne motivere de unge til dels at deltage i det årlige IMYB: International Meeting of Young Beekeepers, se Honningtavlen, okt.



2019), og dels til at blive mere aktive i lokalforeningerne.

Fremmødet var desværre begrænset til 4 unge og 1 far, men vi havde en spændende dag med opgaveløb, honningsmagning, rundtur hos DBF, mikroskopering af bier mv.

Materiale til ungdomsskoler

For at få fat i flere unge er Peter og jeg i samarbejde med ungdomskoleleder Søren Møller og naturvejleder Michael Sonniks fra Gribskov Kommune (begge medlemmer i KVBB) nu i gang med at lave undervisningsmateriale til landets ungdomsskoler. Undervisningen begynder i marts 2021 og får form af praktisk arbejde med bierne krydret med teori.

Gribskov Ungdomsskole bliver pilot

Vi vil først afprøve undervisningsformen

og -materialet her i Gribskov Kommune, så lave en fælles evaluering, hvorefter vi håber at kunne sende det ud til DBFs lokalforeninger og landets ungdomsskoler.

Det er forslaget, at lokalforeningerne stiller en mentor til rådighed for ungdomsskolen i deres område. I hører mere senere.

v/Dorte Garrit

Bi-Gejstring i Middelfart 7-8. marts

Tænk en gang at være sammen en hel weekend med 250 bi-gejstrings og miljøbeviste mennesker med samme interesse. Det er da fantastisk, det skulle I prøve. Især alle de rolige og lune jyder, det er altså skønt for, jeg kommer selv derfra.

Erfarings udveksling og snakke over maden og i bi-gejstrings gruppen. Vi var 36 på holdet. Der blev på samme tid afholdt konference for garvede biavlere og så bi-gejstring for ikke så erfarne.

Hvad kan vi få ud af en bistade

En forunderlig verden åbnede sig med de 2 første foredragsholdere. Kaia Albin som havde vundet ærespræmie til Food Contest. Med hendes store iværksættergen viste hun hvad hun havde fremstillet af forskellige cremer, læbepomade, læderfedt, Bee' wrap, pollen, honning og blandingshonning, vin, mjød, gaveæsker og meget andet. Tænk hvad de kunne få ud af et bistade med bier. Der er uanede muligheder, det er bare at komme i gang. Kaia har erfaret at hun fik mere ud af at tage på markeder på Sjælland end i Jylland hvor hun bor. De der jyder er lidt mere skeptiske end sjællændere, sagde hun med en stor smil på læberne.

Gjøl Bigård ved Ålborg har fået en forretning op at stå ved at holde kurser og events om bier, som man kan melde sig på som om det var en FOF aftenskole-tilbud - bare om dagen. Han har forløb med børnehaver, skoler, ungdomsklubber og ældre som har minder om bistadet fra da de var barn. Faktisk en god forretning og en god og vigtig formidling om at

passer på naturen og miljøet som sidegevinst som han sagde.

Hvordan en sådan arrangement kunne foregå fortalte han os om. Spændene og en anden måde at se vores bi på. Tag fat i restauranterne, firmaer som har kantiner til deres ansatte, institutioner, plejehjem omkring dig og få solgt noget honning. Der er jo en historie om honningen. Vi kan godt lide at der er en historie om det vi spiser og at vi får genopfrisket barndomsminderne. Det kræver at man har gå på mod til at sælge det fantastiske produkt.

Bi gejstrings dansen

Vi så på bidansens signaler. Et sprog - altså bidansen. Tænk at denne lille tingest kan kommunikere til sine bofæller ved at danse.

Man kan forestille sig at den kommer tilbage fuld af bi-gejstring til sine bofæller om at følge med ud i naturen til den der oase med en masse bivenlige planter. Tænk engang og helt vildt og ret fantastisk at et helt lille samfund kan foregå i en, altså 1 bistade. Bierne kender deres plads i hierarkiet uden så meget protest.

Vi så flere filmklip fra YouTube som Zofuz og Lars har lavet. De har lavet mange og meget pædagogisk gode film.

Ikke kun elefanten har en snabel

Prøv at finde stereoluppen frem og se nærmere på din bi. Eigil Holm han er da om nogen bi-gejstret. Den godt nok aldrene herre han er 88 år. Han havde tage stereoluppen med, for at vi kunne dissekerer de 3 forskellige bier i bistadet; dronning, drone og arbejder.

Sikke en passion. Tag benene af dronningen og indstil luppen. Så kan I se at der er tænkt på det hele og der var stor forskel på om det var dronningen, dronen eller arbejderen.

Vi fandt ud af at det ikke kun er elefanten Dumbo der har en snabel. Det har sørme også en arbejdsbi. Det er jo meget smart nu når den skal ud i blomsterne og ned til nektar og pollen.

En arbejdsbi er et meget behåret væsen og igen fuldstændig gennemtænkt, for den skal jo ud og finde blomster med nektar og pollen som kan sidde fast på bagbenene og i hårene. Hårene er også biens følesans, for der er mørkt i bistadet.

Det var meget fantastisk at komme så tæt på bien med stereoluppen. Naturen er fantastisk tænkt engang alt er tænkt ned i mindste detalje.

Honningverdensmester i 2017

Lars og Zofuz var de to friske fyre der afholdte bi-gejstrings weekend. Zofuz var blevet syg, Lars var rigtig dygtig og meget sjov at være sammen med.

Et foredrag som jeg havde glædet mig meget til og som egentlig er det vigtigste er RØRING af ens honning. Det må verdensmesteren i honning da vide noget om? Det tog noget nær kun 5 minutter, så havde han fortalt hvordan han gjorde. Det så godt nok nemt ud. Væk var alle bekymringerne om det færdige resultat. Det må jeg prøve, så på 24 timer kan den være tappeklar, fra den pressede eller slyngede honning står i spandene til den står i glassene.

Han havde erfaret det var vigtigt at honningen stod rimeligt koldt - 14 grader - og at vi podede honningen. 2 glas rimelig neutral forårshonning som var overpisket



i 5 min. blandes med 5-6 kg nyslynget honning. Lad det stå i 12 timer.

Tag en spand 25-30 kg rå honning og bland det med honningen fra i går og efter 12 timer skulle den være klar til at hælde på glas.

Det må jeg prøve. Han fik det til at lyde som meget nemt. Han fortalte at han og Lars har eksperimenteret meget gennem tide. Jeg har undret mig over siden jeg har haft med bier at gøre, ca 2,5 år, at der er så mange måder biavlere rører deres honning.

Spændende. Så er det måske fordi at honningen reagere forskelligt alt efter hvor vores kære bier har været på togt.

Hvad er det lige på den lille hapser?

Lørdag aften var der ekstra lækker mad. Der stod allerede en lille delikat sag på bordet, hvad var det? Den var 1.5 cm tyk, knækbrødsagtig og med noget rød creme på og så var der meget fine perlemorsfarvede små kugler drysset på.



Mange bud. Men lignede det ikke lidt de snegleæg, som vi finder under en sten i haven? Vi spiste vores lækre aftensmad. Bagefter var der hemmeligt foredrag i fællessalen og lotteri med sponserede gevinster fra udstillerne som solgte forskelligt bimateriel.

Jeg vandt en shaker - ikke til drinks men til at undersøge om jeg har varroamider. Opskriften er 1 dl levende bier og en 1 dl sprinklervæske. Ryst det og så vil du se i sien om der er gevinst.

Den hemmelige foredragsholder var Ditte Ankjærgaard. Hun fortalte om måltidet og holdt os hen i det uvisse en god tid. Hun

brugte ordet iværksætter mange gange.
Meget humoristisk og godt klaret.

- Vi har vundet priser og sælger til de dyre restauranter.
- Vi har rigtig mange på en mark.
- Vi er de eneste i Danmark der har det.
- De har et stort proteinindhold og meget lidt fede.

Måske en ide i de her bevidste mad-tider.

De har en sneglefarm med plettede voldsnegle.
Så det var sneglekaviar vi havde spist. Så nu kan vi også få sneglekaviar og ikke kun stenbiderrogn. Meget interessant og spændende iværksætteridé. Hun fortalte at det var meget vildt sådan en omtale og opmærksomhed de havde fået og stadigvæk får.

Hun havde selvfølgelig taget nogle af hendes små venner med, som blev sendt rundt i en bakke. Hun fortalte meget levende om årets gang på sneglefarmen "Danske Frilandssnegle " og at alt

arbejdet forgik med håndkraft. Så de havde samtlige snegle i hånden når der skulle høstes.

Hun efterlyste en opfinder og iværksætter til at fremstille en maskine der kunne gøre noget af arbejdet. Fuldt forståeligt når vi kunne se hvad der findes af alverdens udstyr til vores bier i den meget flotte materieludstilling der også var på stedet.

Så var det vist det. Sjovt at opleve hvor forskelligt biavlere ser deres bier. Der er ingen tvivl om at oplysning og synlighed er vigtigt for os bi-gejstret mennesker.

Honningen er en naturprodukt uden nogen som helst tilsætningsstoffer.

Det gik op for mig mens jeg sad og prøvede at skrive dette lille skriv. Det er der ikke så mange fødevarer der kan prale af.

v/ Birgit Søgaard

Hvor køber jeg en dronning?



Hvert år får vi stillet dette spørgsmål i skolebigården. Svaret er kort: hos en af de dronningeavlere, som deltager i "Test af brugsdronninger". Testen offentliggøres hvert forår i Tidsskrift for Biavl.

Sunde bier

Et vigtigt parameter er bifamiliens udrensningssevne. Hygiejnisk adfærd er defineret som biernes evne til at opdage og fjerne syg yngel, og fra 1930'erne og frem har man gennem forsøg fundet ud af, at hygiejnisk adfærd er den primære årsag til resistens overfor bipest, kalkyngel og varroamider. Har en bifamilie en udrensningssevne på over 95%, har den færre mider end familier med lavere procent. Derfor arbejder dronningeavlere intenst på

at avle dronninger med høj udrensningssevne.

Andre gode egenskaber

Dronningeavlerne arbejder også med andre parametre: sværmtendens, temperament, tavlefasthed, honningudbytte samt nosema-tolerance. Nosema er en encellet svamp i biens midttarm, som gør at bier ikke kan optage protein og ikke producere fodersaft. Svampen beskadiger tarmen, lammer flyvemuskler og svækker immunforsvaret. Modtagelighed for nosema er arveligt, og derfor avles der dronninger med lav modtagelighed.

I "Test af Brugsdronninger" får de deltagende dronninger point for hvert enkelt parameter (Tabel 3).

Tabel 3. Årets resultat. Relative bedømmelser i procent

Avler	Sværmtendens	Temperament	Tavlefasthed	Udrensningsevne	Honningudbytte	Gennemsnit
SP	105	100	102	116	113	107
JG	104	105	105	104	108	105
TT	102	104	104	102	110	104
ST	105	104	105	92	116	104
AP	104	99	100	98	106	101
IN	104	100	100	107	96	101
HF	86	100	98	109	107	100
SS	105	103	105	87	87	97

Udsnit af pointtabel. Dronningen bedømmes ift. bigårdens gennemsnit = 100.

Der er desuden en tabel med avlernes samlede point for året og de seneste 4 år (Tabel 5), så vi kan se, hvordan den enkelte dronningeavler og dronningerne klarer sig løbende.

Tabel 5. Gennemsnit af indeks for test af brugsdronninger 2014-2018

	2014	2015	2016	2017	2018	Gennemsnit 2014-18
ST	101	104	108	96	104	103
TT	105	103	96	103	104	102
IN	102	99	105	104	101	102
AB	95	102	100	111	101	102
SP	105	89	101	103	107	101
SS	108	102	103	91	97	100
KS	104	91	97	108	96	99
IC	91	102	99	92	105	98

Har man lidt svært ved at overskue test og tabeller, så er tabel 3 og 5 de vigtigste. Her kan man hurtig se, hvor mange point avleren har fået for hver af de undersøgte parametre og hvor mange point avleren har fået i alt i de seneste år.

I disse tider ville jeg selv vælge høj udrensningsevne!

Medlemmer af Danmarks Biavlerforening kan på biavl.dk under Medlemmer, vælge Tidsskrift for Biavl, logge ind og for hvert år finde "Test af brugsdronninger". Så var du ikke medlem i foråret, hvor testen blev sendt ud, så kan du se den her.

v/Dorte Garrit

Din og andres sikkerhed i bigården



Vi anbefaler at du henter den gratis 112 app til din mobiltelefon. Med den kan du starte et opkald til alarmcentralen og samtidig sende mobilens GPS-koordinater afsted. På den måde kan du få hjælp hurtigere hvis du bliver stukket og får en kraftig allergisk reaktion.

Du skal selvfølgelig huske at have telefonen med i lommen når du går i bigården.

På www.112app.dk kan du læse mere om app'en og hvordan den virker.

Stadevægtene – første vinter

Vi har holdt øje med vægtene i vinter. Den længere version ligger på hjemmesiden under 'Skolebigård' → 'Stadevægte'. Den korte version er:

Vægt på bifamilie med indhold (uden magasin og rammer)

Stadenr.:	10	8	9	11
19. oktober 2019:	16,8 kg	17,9 kg	22,7 kg	17,1 kg
26. april 2020:	11,4 kg	10,7 kg	13,4 kg	10,2 kg
Vinterændring på:	5,4 kg	7,2 kg	9,3 kg	6,9 kg

Vi kender ikke vægtsammensætningen (foder, yngel, pollen, nektar, bier) men ved selvfølgelig at en del foder er forsvundet i løbet af vinteren.

Ved gennemgang af alle familier den 27. marts fik mange af dem madpakker på 1-2 kg. Den havde de brug for. Det kunne vi ikke se ud af stadevægtene. Kun en vægtfamilie fik madpakke. Alle vægtfamilier har haft en jævnt faldende vægtskurve. 10'eren har vi i efteråret noteret som en familie på 8-9 rammer, men 27. marts var den 'meget lille'. Så den har tabt sig selv i løbet af vinteren og måske derfor ikke forbrugt så meget foder? Det kan man ikke

se på vægten, men kun ved at lette på låget.

Har vi lært noget i vinter?

Vi kan stadig holde øje med om vægten går helt i stå (død familie) eller om den falder voldsomt (stort forbrug/væltet i storm), men man er også nødt til at vurdere familien ved selvsyn i foråret, for at sikre sig tilstand og foderbeholdning.

Vi har fået et resultat at sammenligne med næste år. Nu starter år 2 med stadevægte og vi ser frem til vægtforøgelse i de kommende måneder.

v/ Mette Simonsen



Foreningen udlejer en slynge

For at hjælpe de medlemmer/årets kursister, der kun har et par stader og ingen slynge, har foreningen en slynge der udlejes for 50,00 kr/døgn.

Det er en 2-solds håndslynge. Der medfølger en dobbeltsi. Du skal selv have en (tappe)spand eller andet til at tømme honningen ud i. Slyngen tager alle rammemål.

Det er meget vigtigt at slyngen rengøres grundigt før og efter brug, da en slynge kan være årsag til spredning af bisygdomme. Brugs- og vaskeanvisning medfølger.

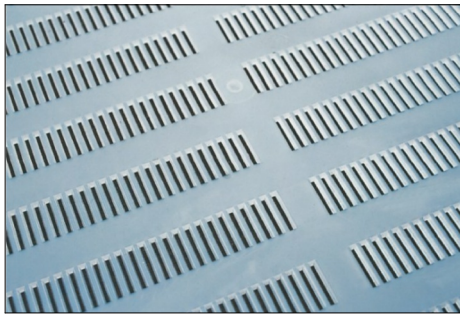
Mikke og Bent bestyrer slyngen.

Den kan reserveres på 2440 8677 og afhentes i Annisse Nord

Propolisprojekt i skolebigården

Jeg har tidligere i optimistiske toner skrevet om propolis i Honningtavlen. Et produkt som bierne producerer for at beskytte sig imod det onde, omverden kan bringe til bistadet. Jeg henviser til denne artikel, hvis du vil læse om de snedige stoffer, der kan indgå i propolis: [Honningtavlen oktober 2015](#)
På hjemmesiden under For medlemmer → Foreningsblad.

Vi prøver igen at producere propolis i skolebigården, denne gang med korrekt propolisgitter, indkøbt for 35 kr. i Bibutikken. Det har små spalter og lave pallisader på de tre sider som slipper lidt lys ind, når det er placeret rigtigt med afstandstapperne nedad.



Det vigtigste for bierne er måske nok, at få lukket alle huller og sprækker, så de ikke skal slås med myrer, ørentviste, bænkebidere m.fl. Bierne blander harpiks, voks og

pollen sammen med spyt, og massen fyldes i hullerne, hvor lyset og trækken kommer fra.

Massen valgte de gamle grækere at kalde propolis. Igennem tiden er propolis tillagt næsten magiske egenskaber som bl.a. et bakteriedræbende produkt specielt velegnet til at bekæmpe halsinfektioner. Det forlyder, at gamle biavlere ofte gik og tyggede på klumper af propolis, som kur mod forskellige lidelser. Efter selv at have tygget propolis flere gange for at få nytte af de gavnlige stoffer, er jeg overbevist om, at myten er en myte og derfor nok en vandrehistorie. Det klitrer og er umuligt at få af tænderne. Så er det mere behageligt at blande det op i snaps, som i den rette mængde egentlig smager ganske godt.

Man kan diskutere, om ikke det er for hårdt for bierne? Alene det at det tager ca. en time at få rengjort en bi, der har været ude at samle harpiks, vil formodentlig gå ud over honninghøsten. Men den pekuniære del kan måske lokke. Hvis man kan finde købere ligger kilo-prisen et sted imellem 4 og 5.000 kr. og så har man også noget mere at byde på end, blot "honning", når man står og falbyder sine varer fra boder ved vejkanter og diverse somme- og høstmarkeder.

v/ Kurt Hansen



Fællesudflugt

August: Udflugt til Frilandsmuseet og Nordsjællandske Bivenner i Brede.

Nordsjællandske bivenner holder til ved Brede og Mølleåen og er nabo til Frilandsmuseet. Vi besøger deres skolebigård hvor vi får en rundvisning og vi fortsætter ind på Frilandsmuseet hvor Sven Branner fortæller om og viser os "biavl i gamle dage".

Der er fælleskørsel fra skolebigården eller man kan møde op på I.C.Modewegs Vej i Brede. Alle er velkomne, så tag familien med. Det koster indgangen til Frilandsmuseet. Der kommer flere detaljer på mail, når dato og tidspunkt er fastlagt og museet forhåbentligt genåbnet.

Til opslagstavlen

Med mindre andet er nævnt starter vi kl. 19.00. Klubaftener er i Skolebigården, Mårumvej 59, 3230 Græsted. Planen for hvad der skal ske de enkelte aftener skal tages med et vist forbehold, da vejrets luner kan ændre det hele. Slyngested i august kommer vi til. Skolerne er lukket pga. sommerferie.

FORBEHOLD FOR ÆNDRINGER PGA CORONA RESTRIKTIONER

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

Onsdag 29. april	Skolebigården åbner. Vi tjekker foderstanden og rammebehovet.
Onsdag 6. maj Onsdag 13. maj Onsdag 20. maj Onsdag 27. maj	Klubaften. Første aften for det nye hold biavlere. Velkommen. Klubaften Klubaften. Klubaften.
Onsdag 3. juni	Klubaften.
Mandag 8. juni	Bitømmere på. Vi aftaler hvem og hvornår ugen før.
Onsdag 10. juni	Første honningslyngning. Gribskolen, Græsted kl. 18.00
Onsdag 17. juni Onsdag 24. juni	Klubaften. Klubaften. Vi laver to småfamilier.
Onsdag 1. juli	Klubaften.
Onsdag 8. juli Onsdag 15. juli Onsdag 22. juli	Klubaften Klubaften Klubaften
Mandag 27. juli	Bitømmere og fodring af bier.
Onsdag 29. juli	Honningslyngning kl. 18.00 . Sted udmeldes
Onsdag 5. august	Klubaften. Varroabehandling og fællesspisning. Medbring selv til grillen.
Onsdag 12. august	Klubaften. Vi tæller mider og giver foder. Skolebigården lukker for i år.
Lørdag ?? august	Udflugt til Nordsjællandske Bivenner og Frilandsmuseet
Lørdag 29. august	Arbejdsdag i skolebigården kl. 10.00-14.00 med lidt frokostafslutning.
Lørdag 26. september	10.00-11.30. Vi tjekker foderstanden i skolebigården. Er du usikker på hvor meget dine bierne skal have/har de nok, så kig forbi.
Onsdag ?? november	Generalforsamling. Kantinen, Gribskolen i Græsted.
Lørdag 28. november	Kl. 10.00. Oxalsyrebehandling i skolebigården og god jul