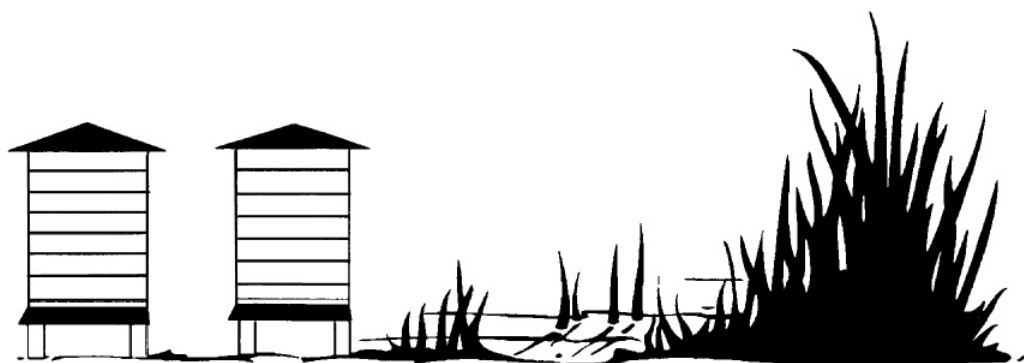




HONNINGTAVLEN

Medlemsblad for Kronborg Vestre Birks Biavlerforening

Bestyrelse og praktisk	2
Bierne overlevede – gjorde biavlerne?	3
Indkaldelse til generalforsamling 2020	4
Propolis til 5000 kr. kiloet	5
Bees wraps i stedet for plast og stanniol	6
Varmeskrælning af honningtavler	8
Afsmeltning og vask af rammer – syn for sagen	9
Gribskov Bryggerlaug	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 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.....	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.

Bierne overlevede – gjorde biavlerne?

I foreningen har det været en besynderlig sæson. Håbet om at kunne åbne skolebigården med fri adgang for alle blev slukket og vi måtte oven i købet bede jer om at blive væk. Det var ikke så sjovt, fordi vi ved at man de første år kan have ret meget brug for at få genopfrisket rutinerne eller få delt sine egne bioplevelser og bispørgsmål med andre. Vi har opfordret til at bruge vores facebook-gruppe eller medlemslisten eller bestyrelsen hvis I har haft brug for hjælp, så det har I forhåbentlig gjort.

Årets nye biavlere fik en lidt svær fødsel. Med teoretisk kursus via videoer. (Men godt gået af Danmarks Biavlerforening at få dem i luften. Det gjorde det muligt at komme i gang.) Fra maj fik I afmålt tid i skolebigården med instruktørerne. Næsten kun arbejde, meget lidt kage og ingen 2. halvleg. Stor ros og tak til begynderholdet for at klø på. Det er langt hen ad vejen jer der har passet bierne i år.

Medlemmer i foreningen: Vi har 128 medlemmer her i oktober. Det er 16 flere end i april. Flere af jer er flyttet til KVBB fra andre foreninger. Fx fordi I har bier i jeres sommerhus heroppe. Velkommen til.

Bierne: Vi indvintre 15 familier. Inklusive Kuben og Afrika, der begge har klaret sig godt i år. Vi har leveret et par sværme, både til os selv og ud af skolebigården. Måske også et resultat af at vi ikke har kunne være over alle familierne i samme omfang som vi plejer.

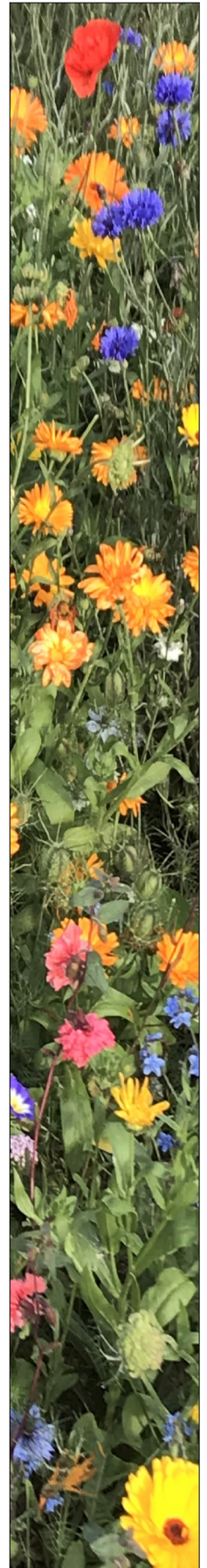
Stadevægtene: De stod af i løbet af juli måned. Måske noget med vand i ledningerne? Vi opdagede ved arbejdsdagen at en ledning var bidt over, så det er også en forklaring. Vi afventer nye batterier – efter forslag fra leverandøren. Så laver vi en systematisk gennemgang af det hele.

Inspiration: 13. juni havde vi besøg af Hørsholm Biavlerforening, der var på sommerudflugt. De kan så meget, men blev alligevel inspireret af vores oversigtstavle og vores sikkerhedskit. Vi blev inspireret af deres arbejdsgrupper og det deler vi med jer til foråret.

Har du blomsterfrø fra haven? Vi regner med at kunne tilplante hjørnet af Mårumvej og Ny Mårumvej til foråret. Så har du overskud af frø fra haven, så gem dem til foreningen.

Generalforsamling og Birkets Bedste honning er lige om lidt. Vi håber at se mange af jer den 18. november. Der er god plads i kantinen. På gensyn.

v/ Mette



Indkaldelse til generalforsamling 2020

Kronborg Vestre Birk Biavlerforening afholder ordinær generalforsamling

onsdag den 18. november 2020 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
Kurt Hansen genopstiller ikke
Erik Lassen genopstiller ikke
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.

/ Bestyrelsen

Birkets Bedste Honning



Ved generalforsamlingen byder foreningen på kaffe og ostemad og efter generalforsamlingen kårer vi som sædvanligt "Birkets Bedste Honning 2020".

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

Ingen forening uden bestyrelse – ta' en tårn i bestyrelsen

Bestyrelsen holder 4-5 møder om året og ses løbende i skolebigården i sommerhalvåret.

Vi planlægger vores aktiviteter: begynderkursus, skolebigården, foredrag/udflugt, slyngning, Honningtavlen, generalforsamling, deltagelse ved marked eller andre steder hvor vi kan underholde om og/eller vise bier og biprodukter.

Drift af de praktiske opgaver: Arbejdsdag, tilsyn med bierne, fodring, kontakt til Danmarks Biavlerforening og evt. deltagelse i DBF-aktiviteter.

Forening: Vi vil også gerne være en forening med fællesskab, nyt netværk, erfaringsudveksling og hjælp til hinanden.

Der er selvfølgelig nogle opgaver, der skal holde foreningen i gang. Medlemmerne hjælper med en stor del af dem. Men ellers er tanken at man kan sætte gang i det man synes er sjovt eller spændende. Har du spørgsmål eller lyst til at stille op, så kontakt formanden.

Propolis - 5000 kr. kiloet

I aprilnummeret skrev Kurt om det propolisprojekt vi gerne ville have gang i. Udover at være endnu et biprodukt, så skulle propolis kunne indbringe mellem 4 og 5000 kr. kiloet. Så hvor rige blev vi?

Propolis har altid været omgærdet med en hel del mystik. Det er en substans som bierne fremstiller for at beskytte sig mod omverden. Da bier har eksisteret her på Jorden i over 100 millioner år, har de haft god tid til at tænke over dets sammensætning, eller de har nok ikke behøvet at tænke, for det har formodentlig udviklet sig selv ved at følge solide darwinistiske principper: Det der fungerer lever. Det der ikke fungerer forsvinder.

Propolis er – sådan cirka

Propolis består af 50% harpiks, 30% vokser, 10% aromatiske olier, 5% pollen og 5% andre organiske substanser; og bierne har virkelig været på "indkøb", da man ved analyser har fundet over 130 forskellige ingredienser i prøver indsamlet over det meste af Jorden.

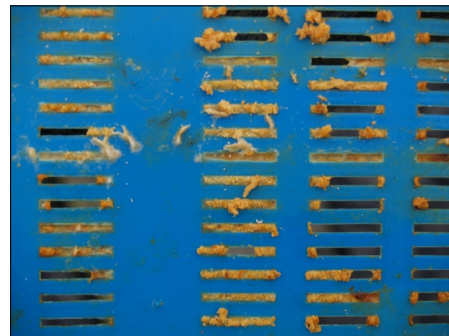


Propolis er velkendt fra folkemedicinen, hvor det siges at kunne bekæmpe en lang række sygdomme: forkølelse, diabetes, caries, rheumatisme m.v. Troen på at stoffet er effektivt, samtidig med, at det ikke altid er let at presse bierne til at producere propolis, har medført, at det er relativt dyrt

med priser på omkring 5000 kr. pr. kg.

Resultater?

I skolebigården har vi prøvet at få en familie til at producere propolis ved at lægge et propolisgitter på øverste kasse i stedet for dækpladen. Det har resulteret i nogle få milligram propolis. Jeg prøvede med et tilsvarende gitter på en af mine egne bifamilier, og her fik jeg en ide om, hvordan bierne ihærdigt har forsøgt at kitte mange af



gitterets åbninger til med propolis. Jeg lagde gitteret i fryseren, og det var derefter forholdsvis let at skrabe propolissen af med en malerspatel. Sprækkerne kunne renses med en kniv. Efterhånden som temperaturen steg blev det tiltagende besværligt at rense gitteret, da propolissen blev mere og mere klæbrig. 10 g blev det til, hvilket skulle levne plads til forbedringer, da et tilfredsstillende udbytte ligger på omkring 100 g.

Stærke familier producerer mere propolis end svage, da processen er meget tid- og energikrævende. F.eks. tager det ca. en time, at få rensset en bi der kommer hjem med den uundværlige harpiks.

Det smager faktisk udmærket, lidt parfumeret, og samtidig prikker det lidt på tungen og i svælget. Undgå at tyg på det, da det kan klæbe til tænderne i dagevis.

v/ Kurt Hansen

Bees wraps i stedet for plast og stanniol

Genanvendelige bees wraps er blevet et stort hit. Lav dem selv af (øko)bomuldsstof med og uden mønster, bivoks og evt. jojobaolie og harpiks.

Passende wrapstykker, ofte ca. 30x30 cm, kan bruges i stedet for film og stanniol til at pakke fødevarer (ikke kød og fisk) ind i, før de lægges i køleskabet, til madpakken eller over en skål. De kan rengøres i mild sæbe og lunkent vand, og er derfor genanvendelige og miljøvenlige. De holder et års tid. Du kan varme dem op i ovnen og lægge mere voks på, hvis du synes, voksen er blevet tyndslidt. Efter brug kan de smides på kompostbunken.

Bees wraps kan være dit nye produkt og ekstra indtjening på markeder, dine jule-, vært- og værtindegaver og selvfølgelig et must i dit eget køkken.



Gør-det-selv-wraps

Bees wraps er ikke svære at lave, men man skal lige øve sig en gang. For at gøre stoffet smidigt og bøjeligt tilsættes jojobaolie. Harpiks gør wrappen let klæbelig og nemmere at bøje omkring kanter på fx skåle.

Ingredienser til en wrap på 30x30 cm

- 4-5 tsk bivoksspåner, ca. 13 g.
- 1-2 tsk jojobaolie.

- 2-4 tsk knust ren harpiks (6-12 g.) alt efter stoffets tykkelse.

Lav en prøvewrap først. Harpiks kan udelades, hvis du ikke ønsker den klæbende effekt. Harpiks giver stoffet en gullig farve.

Går du efter en større portion er 100 g. voks, 65 g. harpiks og 2 spsk. olie et forslag.

Jojoba-olie og harpikspulver kan du købe i Matas, hedenhus.dk eller andre steder på nettet. Slå dig evt. sammen med andre.

Der er forskellige måder at lave wrap på. Her er forslag til ovn eller strygejern.

Redskaber

- Rivejern til at rive voksen. Den kan også klippes i mindre stykker.
- Pensel (grillpensel eller hår. Ikke plast) til at fordele den varme voks med (kan ikke bruges til andet bagefter).
- En tang til at håndtere de varme wrap.
- Bagepapir. Vælg rulle frem for afskårne stykker. Det giver større fleksibilitet mht. størrelsen af dine wrap.
- Ovn og bradepande og/eller smeltegryde og (gammelt) strygejern. Klip evt. stofstykkerne med en takkesaks. Når de er blevet til wraps, så holder kanterne fint uden at være syet.

Sådan gør du - ovn

1. Tænd ovnen på 150 grader.
2. Riv voksen til spåner på rivejernet. Gør det over et stykke bagepapir, da voksen kan klistre til bordet.
3. Læg stoffet på et stykke bagepapir i bradepanden og fordel bivoks, harpiks og jojoba-olie så godt som muligt på stoffet.
4. Sæt pladen i ovnen i 6-8 minutter.

5. Når alle ingredienser er smeltet, fordeles den smeltede masse helt ud i hjørner og kanter med penslen. Lidt ekstra bivoks kan tilsættes i hjørnerne hvis du mangler.

6. Efter 6-8 minutter i ovnen tages pladen ud og stoffet tages med tang eller pincet og svinges let i luften til den er kølig nok at røre ved. Hæng den evt. ud på tørresnoren.

Sådan gør du – strygejern

1. Smelt forsigtigt voksene i en (nu dedikeret) gryde ved moderat varme. Voks kan selvantænde, så bliv ved gryden.

2. Bland olie og harpikspulver i og rør. Hold blandingen varm, så harpiksen ikke klumper.

3. Smør blandingen ud over dine stofstykker med en pensel. Fx i brede striber.

4. Du jævner og fordeler voksblandingen ved at stryge stoffet mellem to stykker bagepapir. Sæt et stykke bagepapir fast på et gammelt håndklæde/dug med nåle eller malertape. Så glider det ikke rundt på strygebrættet og du får ikke smurt voks ud over det hele.

5. Husk et stykke bagepapir ovenpå stoffet før du stryger med moderat varme. Ellers er dit strygejern også smurt ind i voks.

6. Når du synes din wrap er fint strøget ind med voks afkøler du den som beskrevet ovenfor.

7. Din bees wrap er færdig.

Der ligger forskellige opskrifter på nettet og en masse film på Youtube om bees wraps!

v/Dorte Garrit

De tre øverste er uden harpiks. Stoffet ændrer en smule farve, men ikke meget.



Voksblending med harpiks. Først strøet ud med hånden. Det sidste efter opvarmning i gryde. Laver nemt gule skjolder hvis ikke det smeltes helt - og farver gulligt under alle omstændigheder.



Varmeskrælning af honningtavler

Det var min ven Niels, der blev skyld i mit ændrede adfærd. Niels er biavler på Fyn og en dag, hvor han viste mig en af sine bigårde faldt snakken på "skrælningens plage".

Han syntes nu ikke det var noget større problem, da han var gået over til at bruge varme-skrælning. "Det er meget hurtigere og du bliver ikke smurt ind i voks og honning".

Da bivoks har et smeltepunkt fra 63 til 65 grader C, spurgte jeg om det ikke bevirkede en opvarmning af honningen til over de tilladelige temperaturer? Han mente ikke at honningen nedenunder blev mere end håndvarm og altså holdt sig pænt under de 40 grader.

Remedier: pistol og køkkenrulle

Der skal bruges en varmepistol, så jeg indkøbte en af slagsen: "Max Heat Gun, 2000 watt, model 45505". Den har to trin: trin 1 giver 350 grader med 300 l pr. minut og trin 2 giver 600 grader med 500 l pr. minut. Dertil skal der også anvendes køkkenrullepapir der skal være så tyndt som muligt. Dagligvarebutikken "Fakta" har en 2-lags køkkenrulle, som let kan spaltes i 2 tilstrækkeligt tynde ark.

Papiret lægges over de forseglede celler, og man starter med at blæse varm luft direkte på papiret, indtil det suger voksen til sig, hvilket man kan se ved den mørke skjold der træder frem ganske tydeligt. Papiret smides ud eller afsmeltes i en gryde hvis man ikke nænner at smide voks ud.



Jeg fik desværre ikke foreviget fremgangsmåden på foreningens slyngeaften, så billedet ovenfor viser metoden demonstreret på en gemt jomfrutavle.

I diskussionen om opvarmning af honningen under lågene, kan man ikke umiddelbart konstatere nogen opvarmning generelt af tavlen. Hvis voksen smelter omkring de 63 grader, må der formodentlig være et tyndt lag af honning umiddelbart under voksen som opvarmes. Om det er et problem må være op til fremtidige undersøgelser at klarlægge.

v/ Kurt Hansen

Rotter på loftet og mus i staderne?

Sidstnævnte kan du heldigvis hurtigt gøre noget ved!

Trugstader: Monter metalnet foran flyvespalten

Opstabling: Løft magasin(erne) af stadets bund og læg et dronningegitter på bunden. Sæt magasinet tilbage på dronningegitter og bund.

Så får du ikke bøvl med mus i vinter.

v/Dorte Garrit



Afsmeltning og vask af rammer – syn for sagen

For at forebygge sygdomme i bierne sender vi vores rammer til omsmeltning og vask. Vi pakker de sorte rammer. Måske halvmugne når de har ligget med pollen i og fedtede af honning- eller sukkerrester, i hvert fald ikke stuerene.

Vi pakker dem godt ind, afleverer dem hos Max og får rene, vaskede rammer og nye vokstavler tilbage .

Det er meget interessant at se det svineri der ligger ind i mellem, og jeg bliver trods alt lidt glad for at jeg kan betale mig fra det.

Den 12. september havde foreningen en aftale om en rundvisning i Heinos voksmelteri. En stor hal der ligger ved hans forretning Bihuset i Tappernøje. Vi var et lille eksklusivt selskab på 5 personer.

Rammer fra gulv til loft

Man bliver forundret over at processen foregår med så få "remedier" og maskiner, når man hører hvor mange tusinde rammer der går igennem hvert år.



Heino vasker for store dele af Sjælland og Bornholm. Nogle afleverer selv rammer, andre via deres forening eller gennem deres grønne voksklub.

Voksklubber er lukkede kredsløb for

medlemmer, der får smeltet deres voks for sig og får valset tavler af deres egen voks. De er oprettet for at sikre sig mod pesticidrester fra ulovlige varroabehandlingsmidler i voksen og de sikre sig nu også mod ukorrent voks, der kan være dukket op herhjemme, fordi vokspriserne er billigere i udlandet.



Heino renser smeltekarret før voksklubberne kommer til og også mellem hver enkelt voksklub. Rammebundterne lægges i karret



og voksen smelter. Den flyder ovenpå det hele og tappes ud i spande. Tilbage ligger de sorte kokonner fra yngeltavlerne, snask og mere snask.



Rammerne bæres over i de to "vaskebaljer" og vaskes i lud og brun sæbe. Derefter i rent 80 grader varmt vand. Så bundtes de



igen og stilles ud til tørring. Det hele kan skrives på 4 linjer, men er et stort, varmt og beskidt arbejde. Undervejs afvejes hver biavlernes voks og der holdes styr på hvis rammer er hvis med et indforstået system af farvede hønseringe.

Valsning af tavler

Valsning af tavler foregår i et baglokale. Når valsen kører er det næsten i døgndrift. Voksen skal have en bestemt temperatur. Det tager tid og penge at få voksbeholderen varmet op og ned og den skal fodres hele tiden for at voksen flyder og maskineriet kører. Maskinen hakker selv tavlerne af i de



programmerede rammemål.

Så vi blev både informeret om arbejdsgangene og imponeret over synet af rammer i stabler fra gulv til loft. Godt det ikke er mig! Vi indtog madpakkerne i solskin med udsigt over Præstø Fjord. Så kørte vi nordpå hvor I havde haft regn hele dagen!

Tak til Heino for rundvisningen.

Gør-det-selv

Vil du alligevel selv i gang, så læs Dortes artikel om afsmeltning og vask i Honningtavlen fra april 2017 og om hjemmestøbte vokstavler i april 2018. De ligger på hjemmesiden under '[For medlemmer](#)'

v/ Mette Simonsen

Gribskov Bryggerlaug

Gribskov Bryggerlaug, som er helt nystiftet, holdt den 8. oktober et brag af et møde i Bibutikken, hvor der var livlig snak og hygge over mjødsmagningen.

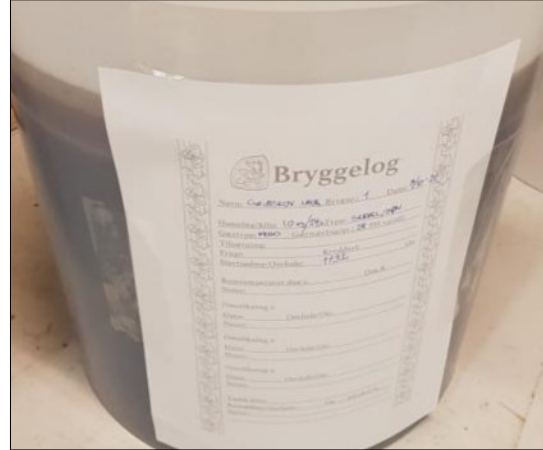
Medlemmerne giver hinanden gode råd om mjødbrygning, og smagsprøverne giver et indblik i, hvordan smagen kan ændres ved tilsætning af diverse bær og krydderier.



Mjødforsøg 1

Man enedes om at sætte en fællesmjød over med en karamelagtig smag. Mest som et forsøg, da honningen har været kraftig opvarmet. Startssødme/oechsle på 1132 og med en mjødgær.

Et andet mjød-forsøg, påbegyndt i juni, består af skrælleovks, forårshonning fra sidste år. Sat over med bagegær og en startssødme/oechsle 1134.



Spændende at se hvad de bliver til, men vi må have tålmodighed, for mjød skal stå mindst et års tid, før den er drikkeklar.

Møder

Bryggerlauget er blevet enige om at mødes een gang om måneden. Næste møde er den første onsdag november, altså d. 4.

/11. Der er plads til flere muntre bryggere, så kom endelig!

Du kan læse om Gribskov Bryggerlaug på Bibutikkens Facebook, som du også finder nederst på Bibutikkens hjemmeside.

v/Dorte Garrit og Jan Krogh

Lav et ilodningsapparat

Brug en vinteraften til at lave dit eget ilodningsapparat. Du bruger det til at fastsmelte vokspladerne i rammerne. Find en vejledning på hjemmesiden under '[Nyttige link](#)'.

Støb din egne voksllys

Foreningen har en lysstøber-kit med lysforme og remedier du kan leje for 50 kr. for en uge. Læs mere på hjemmesiden under 'For medlemmer' → '[Leje af udstyr](#)'

Til opslagstavlen

Med mindre andet er nævnt starter vi kl. 19.00.

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

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

Vi laver et fællesarrangement i løbet af februar eller start marts. Vi holder jer informeret via kalenderen, Tidsskrift for Biavl og mail.

Onsdag 18. november	Generalforsamling. Kantinen, Gribskolen i Græsted. Efterfølgende Birkets Bedst Honning 2020. Kl. 19.00
Lørdag 5. december	Kl. 10.00. Oxalsyrebehandling i skolebigården og god jul. Du kan få oxalsyre med hjem til dine egne familier, så medbring syrefast emballage.
Tirsdag 23. februar	Begynderkursus 2020 – sidste gang: Udvintring af bifamilier, tjek af foder, tidlig fodring, døde bifamilier, rensning af bunde mv. Gribskolen, Græsted kl. 19.00-21.00
Onsdag 10. marts	Vi tråder rammer , sætter voks i og laver dronerammer. Sløjde-lokalet, Gribskolen, Græsted kl. 19.00
Tirsdage fra marts	Begynderkursus 2021 – nok fra 15. marts
Onsdag i april	Foredrag – også en del af begynderkurset
Onsdag 28. april	Skolebigården åbner