

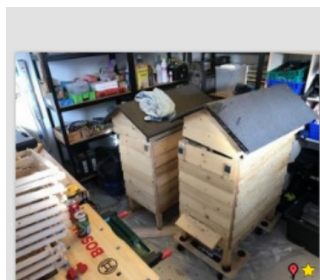
Fra ide til handling

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, om den skøre ide som jeg gik og leget med. Dorthe boostede bare min lyst til at kigge videre, og jeg fik hjælp til at lokke Lone med på kurset i marts 2018, dog med de betingelser: 1: Jeg røre ikke ved de bier! 2: Du tager det tunge. 3: Jeg stopper hvis det er kedeligt.

Efter hånden som vinteren gik, fik jeg indkøbt 2 trugstader, bestilt 2 familier, som skulle leveres i maj, lavet vores egen rammer, læst en del på Facebook, set videoer på YouTube og meldte os ind i Bi foreningen. Vi skulle tage stilling til om vi skulle presse eller slynge, dette blev gjort da vi fandt en frugt presser i oktober måned så var vi ligesom i gang så småt..... Samt, vi valgte at sætte bierne i en villahave, og heldigvis med masser af forstående naboer, men skulle jo have dem sat så de generet mindst muligt, så en god plan skulle oprettes.....

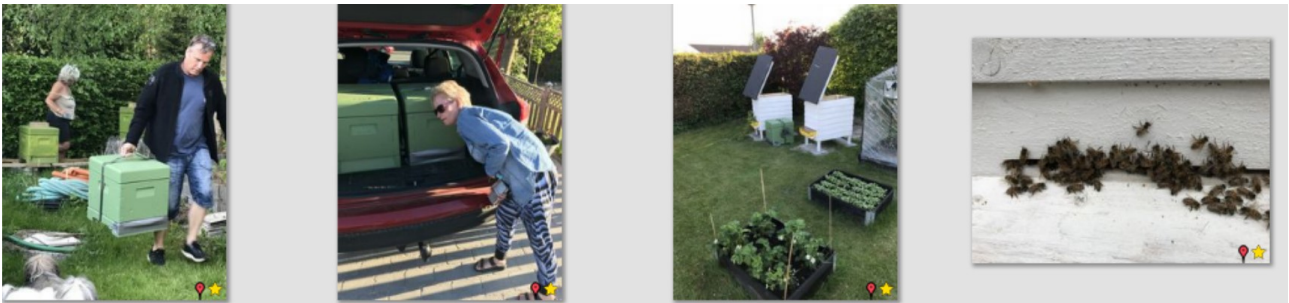


Lad mig sig det på den måde, der var ikke én i familien, eller vores omgangskreds der ikke vidste hvad vi havde gang i, og bestilling på smagsprøver var i fuld gang fra nær og fjern☺



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, 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, og her måtte vi drage stor brug af vores mentor Dorthe 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 at man kan komme rigtigt i gang. Nå, men som kurset kørte, og vi var i bi gården hver onsdag, fik vi også check på egen bier dagen/weekenden efter.



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, åbent og lukket yngel, foder og pollen tavler, 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 larver. Her var det så at min telefon kom ind i billedet, "hold lige tavlen op, drej den lidt, sæt den op i lyset, osv" 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 lære vi hinanden at kende i klubben, og der bliver delt ud af viden og erfaringer, nogle har noget de ikke får brugt, som andre kan få glæde af.

Første slyngning i klubben var først i juni, hvor vi desværre ikke kunne deltage pga. ferie med familien, øv øv ☹️ Men Dorthe giver fyldigt referat om hvor hyggeligt det var, med pandekager, jordbær, og ikke mindst honningen dertil. Omkring Sankt hans bliver det vores tur til første høst. 2 dage inden høst, tjekkes dronning, tavler og derefter sættes der bi tømmer på. Så er tiden kommet til høst! De sidste bier bliver børstet af og ind i køkkenet med 9 rammer uden bier, nu skulle vi høste guld og have 100 kg Aaaaaaa



Da vi i foråret lavet en ekstra familie, havde vi jo taget lidt af kraften fra dem og de havde ikke været så produktive, og sommeren blev voldsom varm så vi fik 9 kg god forårs honning hvor noget blev tappet til et familieevent, med pandekager, jordbær og honning, resten blev så rørt en gang om dagen (når vi huskede det).

Vedr. den der med honning og røring, er en videnskab 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 min, og når 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 vil 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 forårs honning, og efter 2 uger satte den sig til at være (for os) en perfekt honning til vores morgenmad.

En ny høst nærmer sig 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. Honningen 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 rigtig godt" og honning tyggegummi (tavlehonning) fik vi også smagt, med succes. Vores honning var sort og smagte af krydderi og bær hvilket barnebarnet også konstateret og sagde "det smager af Lakrids"! Det er stadigvæk flydende og passer rigtig godt ind i vores honning hylde.



Vinterleje

Er vi ikke snart færdige? Nu har vi fået honning, næ nej, nu skal de 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 fået det 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