

## ORGANISATION

### STYRELSE

Ordförande	Per Thunman	718 02 32
Kassör	Viking Holm	57 15 17 18
Sekreterare	Bo-Ingemar Darlin	718 05 18
Övr. ledamöter	Sigbritt Karlsson	773 11 23
	Anders Karlsson	57 16 25 13
Suppleanter	Bo Jansson	668 15 34
	Torbjörn Schultz	716 40 87
Revisorer	Jan Stenhaus	18 25 82
	Karl Odhe	715 21 16
Suppleant	Gösta Huitfeldt	716 82 01
Valberdning	Ingvar Pettersson	57 03 18 31

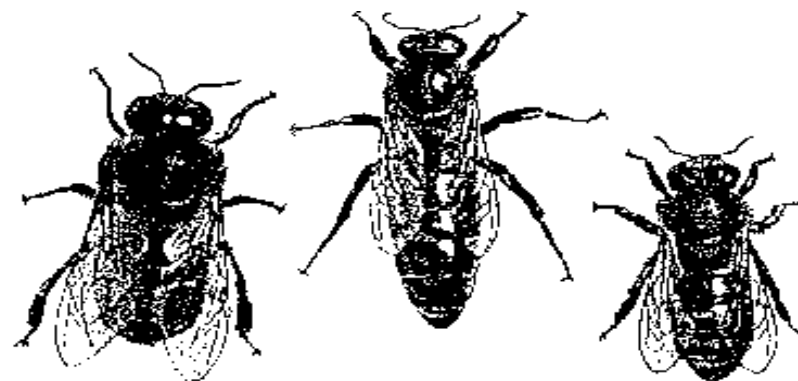
Honungsbedömning		Styrelsen
	Ombud till Per Thunman, Ingvar Pettersson, Länsförbundet	Viking Holm
Suppleanter	B-I Darlin, Bo Jansson	
Bitillsynsman	Ingvar Pettersson	57 03 18 31
Bitillsynsman Nacka	Torsten Rehn	773 27 16

Föreningens postadress:  
Wermdö Skeppslags Biodlareförening  
Viking Holm, Näset, 130 37 Stavnäs

## Wermdö Skeppslags Biodlareförening



# 2001



Innehåll	Sida
Vår ordförande reflekterar	1
Tillsynsmannens rapport	2
Fläskfilé med honungs dressing	3
Honung som lyxvara	4
Medelskörd 1985 – 2000	5
Biodling trots varroa	6
Medlemsförteckning	7
Aktiviteter	
Organisation	
	Omslagets insida
	Omslagets baksida

Ansvarig utgivare:  
Per Thunman Skurusundsvägen 44, 131 46 NACKA

## VÅR ORDFÖRANDE REFLEKTERAR

Årets honungsskörd blev inte stor. Mitt snitt blev 15 kg per samhälle. De samhällen vi haft vid Velamsund har inte givit många kilon. Den regniga juli gjorde att bina konsumerade största delen av den honung de samlat tidigare. Den honung jag kunde skörda kom från Ljungen, som gav rikligt med nektar förra året. Eftersom Ljunghonungen är tixotrop, dvs. den rinner bara efter omröring, var det besvärligt att slunga. Jag var glad att jag ej hade mer än 5 samhällen och att jag hade köpt en honungslossare av Svante Belander.



Varroan har kommit allt närmare. Smittade samhällen har hittats i norra Stockolmsområdet. Den naturliga spridningshastigheten är långsam, kanske 5 km per år. Köp därför inga bin utanför föreningen. Vill ni köpa eller sälja bin bör ni kontakta Ingvar Pettersson eller någon i styrelsen så försöker vi förmedla köpet.

Antalet medlemmar håller sig kring 50-strecket. Några lämnar biodlingen p.g.a. hög ålder och nya kommer till. Våra nybörjarkurser brukar bidra till förökningen. Det är roligt att se hur det första samhället kan fascinera en nybörjare. Våra faddrar känner nog också en tillfredsställelse över att kunna hjälpa till.

Vi håller en nybörjarkurs under våren som vanligt. Den började den 6 mars. Vi hoppas att eleverna får smak för biodling och blir medlemmar hos oss.

Om det finns intresse kan vi också starta en fortsättningskurs för dem som haft bin i något år. Det kan vara nyttigt att få svar på några frågor man stött på under biodlingen.

Jag hoppas att vi får många trevliga möten i vår föreningsbigård. Som jag sade på årsmötet hoppas jag att någon annan vill axla ordförandens mantel nästa år. Jag saknar nya idéer och tycker att jag gjort mitt efter 13 år i styrelsen.

*Per Thunman*

## Tillsynsverksamheten 2000

### Ändrade tillsynsdistrikt

Länstyrelsen har beslutat minska antalet distrikt och bitillsynsmän i länet vilket för oss innebär att vårt distrikt nr 8 nu omfattar Värmdö kommun med samtliga församlingar. Förändringen innebär i praktiken att Boo församling i Nacka kommun slås samman med distrikt 5 som omfattar Huddinge, Nacka och Tyresö kommuner samt Stockholm södra Maria Magdalena, Högalids, Katarina, Sofia Brännkyrka, Vantörs, Farsta, Enskede, Skarpnäck, Hägersten och Skärholmens församlingar.

### Varroaläget

Antalet smittade bigårdar i länet är nu uppe i 8 stycken varav 3 i Sigtuna och 5 i området Spånga, Järva och Universitetet. Jordbruksverket kommer under våren att ge ut nya bestämmelser för zonindelningen. Tillsvidare gäller att församlingar med upptäckta fall av varroakvalster är zon 1 och Värmdö församlingar är i zon 2. Det betyder i klartext att all flyttning av bisamhällen från zon 1 är förbjuden. För zon 2 gäller att det krävs tillstånd av bitillsynsmannen för flyttning av bisamhällen mellan församlingarna och att det är förbjudet att flytta bisamhällen till zon 3 som är områden utanför zonen.

Alla biodlare är skyldiga att känna till reglerna för flyttning och i allas intressen vore det därför säkrast att vi inom varje församling hjälper varandra med bin och drottningar så att vi slipper att uppleva den dagen när varroakvalstret invaderar vårt Värmdö.

### Amerikansk yngelröta

I vårt område har inte något fall av amerikansk yngelröta hittats och jag skulle önska att flera biodlare hörde av sig direkt till mig när upptäcker några mystiska förändringar bland biynglet eller hos bina i kuporna.

<b>Tillsynsrapport för år 2000</b>	Antal
Uppskattning av distriktets totala antal bigårdar	80
Uppskattning av distriktets totala antal bisamhällen	300
Undersökta bigårdar	22
Undersökta bisamhällen	58

### **Resultat:**

Bigårdar smittade med amerikansk yngelröta	0
Upptäckta fall av amerikansk yngelröta	0
Bigårdar med varroa	0
Bisamhällen med varroa	0
Förintade samhällen pga. varroa	0
Undersökta vildbisamhällen	2
Förintade vildbisamhällen	2
Vildbisamhällen som inte kunnat undersökas	2

Ingvar Pettersson

### **Fläskfilé m honungs dressing (4 port)**

500 g fläskfilé	<b>Dressing</b>
1 msk smör eller margarin	1 lime, saft + rivet skal
1,5 tsk citronpeppar	3 msk honung
	2 msk olivolja
	1 msk soja
	0,5 dl hackad persilja
	1-2 msk gräslök

Sätt ugnen på 225 grader. Putsa filén fri från hinnor. Bryn den i matfettet i en stekpanna. Krydda med citronpeppar. Lägg filén i en ungssäker form. Stick in en kötttermometer i den tjocka delen av köttet. Stek i ugn tills termometern visar 68 grader. Låt köttet kallna. Blanda alla ingredienserna till dressing. Skiva köttet i tunna skivor och lägg på serveringsfat. Häll över dressing. Servera med klyftpotatis och en sallad. Eftersom man inte värmer honungen finns alla nyttiga enzymer kvar.

### **Honung som lyxvara**

Senaste gången jag besökte Centralamerika köpte jag honung. Det

var andra försöket. Första gången blev jag bestulen på honungen tillsammans med Frans G Bengtssons "Karl XII levnad". Det var i Honduras och biodlingen är vanlig på de höga höjderna på vägen mellan Tegucigalpa och San Pedro Sula. Bina drar mest på citrusfrukter och den honung man får är flytande. Den förpackas i begagnade rombuteljer. Honungen är så lättflytande att det inte behövs någon slungning ej heller någon rörning innan honungen tappas upp.

Priset för en 75 centiliters flaska är ungefär detsamma som för en 700 grams burk i Sverige. Det är ett mycket högt pris för den inhemska befolkningen. Den som säljer honung har ett par flaskor och några burkar med pollen; det är allt.

Jag lyckades ta hem flaskan hel och honungen kom väl till pass i matlagning. Vi hade flaskan i vårt svala skaffereri. Efter någon vecka hade honungen kristalliserat. Kristalliserad honung i en butelj är svårhanterlig. Den hade också ändrat färg från bärnstensbrun till honungsgul. Den blev dessutom mycket grymig.

Att honungen har ett högt pris i ett U-land är något förvånande. I USA däremot är honung en delikatess och lyxvara och priset är därefter.

I Tyskland säljes honung i små burkar, 250 g, i butiker som säljer gåslever, gåsleverpastej och rysk kaviar. Priset är mycket högt och förpackningarna mycket tilltalande. Glasburkarna är nog specialtillverkade och etiketterna vackert utformade.

Naturligtvis måste det finnas ett förhållande mellan honungsburkens innehåll och förpackningens utformning. Den kända etiketten som SBR tillhandahåller har av outgrundliga skäl tjänat som mönster för de etiketter som används på burkar med importhonung. Honung som kommer från Argentina, Ungern m. fl. länder och som sedan blandas och marknadsförs av Honungsförmedlingen.

Många medvetna konsumenter är tveksamma till honung försåld i förpackningar med SBR:s etikett. Förväxlingsrisken är stor mellan svensk honung och importhonung. Vi amatörbiodlare har en klar

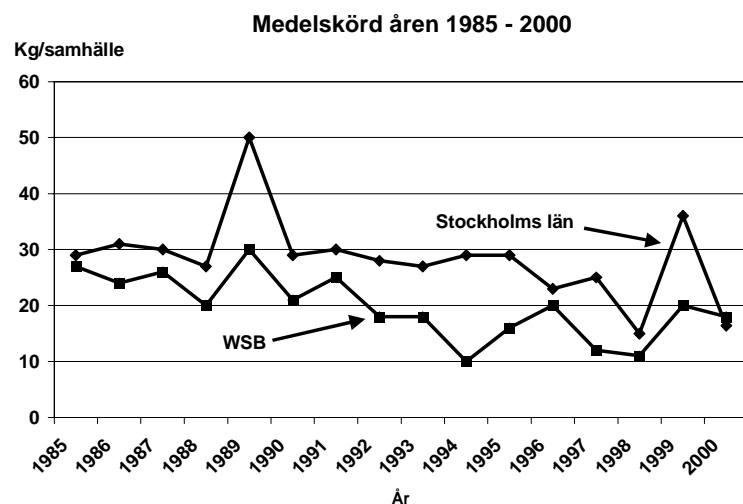
konkurrensfördel, dels genom att vår honung har en individuell smak och doft. Dessutom kan kunden i allmänhet få smaka på honungen och avgöra om den är till belåtenhet. En avvikande förpackning gör honungen än mer attraktiv.

Åter till priset. Jag tror att vi inte skall vara alltför försiktiga med vår prissättning. Honung är en delikatess och en lyxvara. Den har en given marknad till ett rimligt pris.

*Bo-Ingemar Darlin*

## Medelskörd under åren 1985 – 2000

Nedanstående diagram visar den rapporterade medelskörden från föreningens biodlare och länets.



## Biodling trots varroakvalster

Som ni vet så har man hittat kvalster i vår närhet. Det är bara en tidsfråga innan vi har det hos oss också. Vi skall givetvis göra allt för att vi skall få vara fria från parasiten så länge som möjligt, dvs. inte köpa bin som inte är besiktigade och godkända av en tillsynsman. Vad vi också måste göra är att undersöka våra samhällen extra noga. Samla in vinternedfallet vid rengöringen av bottarna nu i vår, lägg

nedfallet i en papperspåse eller en papplåda så att det inte möglar. Tag med det till vårt första utomhusmöte eller sänd det till någon av de tillsynsmän som vi har inom våra områden. Namn och telefonnummer står på baksidan av denna skrift.

När vi konstaterar att vi har varroa i våra kupor gäller det att behandla samhällena. Om vi inte gör något kommer samhällena att dö inom 3 – 5 år. De kommer också att utgöra smitthärdar för de omgivande biodlarna.

Eftersom kvalstret har funnits i Sverige sedan 1987 har man erfarenheter av hur bekämpningen skall gå till. Flera av våra styrelsemedlemmar har gått en utbildning och kommer att delge er sina rön. Det finns alltså ingen orsak till att sluta med biodling bara för att vi fått in kvalstret i våra bigårdar. Skötseln av bina kommer att ta lite längre tid än vad vi är vana vid men det får vi stå ut med.

Eftersom vi inte vill ha en massa oönskade kemikalier i vaxet och honungen vore det bra om vi kunde tillämpa ekologiska metoder. Risken med att använda Apistan är också att kvalstren blir resistent mot behandlingen.

Eftersom kvalstren reproducerar sig i täckta celler, och då helst i drönarceller kan man genom att tillsätta en drönarram tidigt på våren få varroahonorna att gå ner i de öppna cellerna. När cellerna sedan är täckta kan ramen tas ur och läggas i frysen eller behandlas med myrsyra så att kvalstren dör. Detta kan upprepas några gånger. Mer om detta och andra metoder kommer vi att informera om på våra möten.