

Wernsdö Skeppslags  
Biodlareförening



2002



Innehåll	Sida
Vår ordförande reflekterar	1
Recept	2
SBR:s silvernål	4
Tillsynsmannens rapport	5
Medelskörd 1985 – 2001	6
Resa till Lettland	7
Medlemsförteckning	11
Aktiviteter	Omslagets insida
Organisation	Omslagets baksida

Ansvarig utgivare:

Per Thunman Skurusundsvägen 44, 131 46 NACKA

## VÅR ORDFÖRANDE REFLEKTERAR

Tyvärr är det jag som skriver denna spalt igen. Ingen ville lösa av mig på ordförandeposten. Bo Jansson har emellertid lovat att tillföra friska tag i föreningens styrning. Jag lovade därför att ställa upp ett år till.

Det gångna årets honungsskörd blev medelstor. Snittet blev 18 kg i mina 5 samhällen. –Som vanligt gav kupan vid Velamsund nästan inget. De trasslade med drottningbyte också. Jag förstår inte varför, ogillar bina att vi tittar på dem vid våra möten?

Antalet medlemmar har ökat. Vi har nu över 50 SBR-medlemmar samt 4 lokala. Nybörjarkursen ger alltid ett tillskott. Vi tänker hålla en nybörjarkurs under våren som vanligt. Gör reklam för den bland era vänner och grannar. Vi kommer också att hålla en fortsättningskurs under våren och försommaren om tillräckligt många anmäler sig. Kontakta någon i styrelsen.

Varroan kommer allt närmare. Den förekommer nu på flera ställen i norra och västra delarna av Stockholm. Man har också upptäckt smittade samhällen i Vårby, söder om Stockholm. Det är därför viktigt att ni inte köper bin eller drottningar från odlare utanför vårt eget område. Styrelsen förmedlar gärna avläggare till behövande. Vi förmedlar också försäljning av övriga bitillbehör. Hör av er om ni vill köpa eller sälja! Roland André har lämnat oss. Han var under flera år på sjuttioalet vår ordförande och hade en omfattande biodling. Han var en kunnig och mycket omtyckt biodlare. Saknaden är stor.

Jag hoppas att det nya året kommer att bli ett bra år med snälla svärmtröga bin som är flitiga samlare och att vi får många trevliga möten i vår föreningsbigård.

*Per Thunman*



Ni vet väl att honung är gott att använda i bak och matlagning. Här kommer några recept som några av våra medlemmar har bidragit med.

### Frukostlimpa (1 stor limpa)

50 gr. jäst  
6 dl ljummet vatten  
2 tsk. salt  
2 rågade msk. **honung**  
2-3 dl. grahamsmjöl  
Ca. 10 dl. vetemjöl

Smula jästen i en degbunke och lös upp den med litet av vattnet. Håll i resten av vattnet och rör ner salt, **honung** och grahamsmjöl. Arbeta sedan in vetemjölet till en ganska lös deg. Täck med bakduk och låt jäsa 45 min.

Stjälp upp degen på ett väl mjölat bakbord. Arbeta och forma degen till en avlång limpa som sedan läggs över på en bakplåt med bakplåtspapper. Jäs limpan övertäckt i 20 minuter.

Sätt in plåten på nedersta falsen i ugnen som värmts till 225°. Grädda i 20 min. Skruva därefter ner värmen till 175° och grädda ytterligare i 15-20 min. Låt kallna på galler.

### Limesås

2 dl matlagingsyoghurt  
Rivet skal och pressad saft av en Lime  
1 msk. **honung**  
salt och peppar

Blanda ihop alla ingredienserna till såsen och låt stå kallt ½ tim. före servering.

Gott till lax, skaldjur och kycklingsallad.

## Sötsur isbergssallad

1 stort isbergssalladshuvud	2 färska gula lökar
2 vitlöksklyftor	1 röd paprika
2 msk. smör	½ tsk. salt
2 tsk. pressad lime	1½ tsk. <b>honung</b>
1 kryddmått grön tabasco	

Skala lök och vitlök. Kärna ur paprikorna. Ta undan fyra hela, fina salladsblad. Skär sedan alla grönsaker, inkl. resterande salladshuvud i små bitar. Stek gul lök och paprika i smör i en stor stekpanna. Rör ned vitlök och sallad och låt fräsa någon minut. Krydda med salt, lime och **honung**. Stänk över några droppar tabasco före serveringen. Rör om salladen innan den läggs i de undantagna fräscha salladsbladen. Servera tillsammans med stekt kött, kyckling och/eller fisk.

## Fläskfilé m honungsdressing (4 port)

500 g fläskfilé  
1 msk smör eller margarin  
1,5 tsk citronpeppar

### Dressing

1 lime, saft + rivet skal	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 ugnssäker form. Stick in en köttermometer 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.

## SBR:s silvernål till Ingvar Pettersson

Vid länsförbundets årsmöte 2001 fick Ingvar motta SBR:s silvernål för sina insatser för biodlingen i Sverige.

Som våra mångåriga medlemmar vet har Ingvar varit aktiv inom vår förening sedan 1970-talet. Han har suttit i vår styrelse i flera år och dessutom varit ledamot av Länsförbundsstyrelsen.

Vi vet också vilket stöd han varit för projekt NordBi genom sitt arbete med att inventera otaliga bisamhällen och mäta vingar i jakten efter de renrasiga Melliferabina. Han har inseminerat ett stort antal drottningar för att säkerställa renrasig avkomma.

Han arbetar också som bitillsynsman inom vårt område. Att han dessutom är en utmärkt pedagog kan de som gått våra nybörjarkurser intyga. Utmärkelsen är därför verkligen välförtjänt.



*Ingvar får förtjänsttecknet av Länsförbundets ordförande Nils-Erik Persson*

## Tillsynsverksamheten 2001

### Allmänt om varroaläget

Antalet smittade bigårdar i länet är nu uppe i 10 med sammanlagt 29 smittade samhällen. De nyupptäckta fallen ligger i områdena Färingsö, Huddinge-Skärholmen, Håtuna och Kungsängen.

Jordbruksverket kommer under våren ge ut nya bestämmelser för zonindelningen.

Församlingar med upptäckta fall av varroakvalster är zon 1 och att alla Värmdö församlingar ligger 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 vilket betecknar områden som bedöms ligga på säkert avstånd från det direkta riskområdet.

Alla biodlare är enligt lag skyldiga att känna till reglerna för flyttning av bisamhällen och handeln med drottningar. För vår del skulle önska 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 upptäckts men det betyder inte att sjukdomen är utrotad. Jag uppmanar därför som vanligt alla biodlare att de ska höra av sig direkt till mig när ni upptäcker några mystiska förändringar bland biynglet eller hos bina i kuporna.

### Tillsynsrapport för år 2001

	Antal
Uppskattning av distriktets totala antal bigårdar	120
Uppskattning av distriktets totala antal bisamhällen	400
Undersökta bigårdar	21
Undersökta bisamhällen	33

### Resultat:

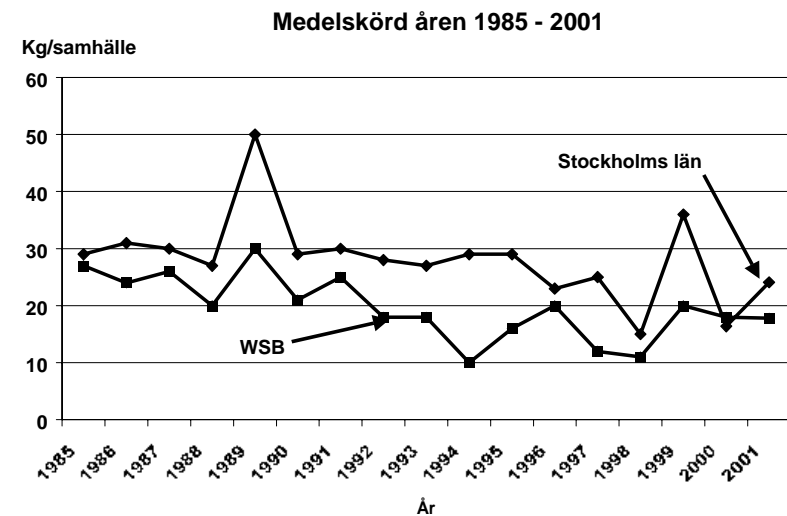
Bigårdar smittade med amerikansk yngelröta	0
Upptäckta fall av amerikansk yngelröta	0
Bigårdar med varroa	0
Bisamhällen med varroa	0
Förintade samhällen pga. varroa	0
Undersökta vildbisamhällen	4
Förintade vildbisamhällen	4
Vildbisamhällen som inte kunnat undersökas	2

*Ingvar Pettersson*

### Medelskörd under åren 1985 - 2001

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

Tyvär baserar sig resultatet endast på uppgifter från de ca 20% av biodlarna som rapporterar sin skörd.



## Resa till Lettland

En torsdagmorgon i oktober reste Laja och Ingvar Pettersson, Britta Kinnemark och jag till Riga. Vi skulle träffa en biodlande doktorand, Armands Krauze, från lantbruksuniversitetet i Jelgava. Armands hade vi träffat på ett Nordbimöte förra året. Han hade då lovat att visa oss lettisk biodling om vi ville besöka honom. Armands väntade vid flygplatsen där vi hyrde en bil för våra expeditioner på den lettiska landsbygden. Första anhalten blev universitetet, som var inrymt i ett gammalt pampigt palats.

Armands leder en kurs i biodling på universitetet och ansvarar för en försöksbigård utanför staden. Man har där ett hundratal samhällen varav 15 tillhör universitetet och de resterande tillhör föreståndaren och hans fru. Bina var av olika raser, ligustica, Buckfast, mellifera och en rysk import av caucasica.

Kuporna är av lettisk standard, stora ramar, ungefär Dadant, i yngelrummet och lägre ramar i skattlådorna. Lådorna rymmer 14 ramar. Man får i genomsnitt 40 kg honung per samhälle som slungas i en 36 ramars radialslunga.

De höll på med invintring vid vårt besök. Sockerlag, 60 %, gavs i foderramar som rymde ca 4 liter. Man hade inte insett fördelarna med foderlådor.

Under sommaren hade man också inseminerat drottningar. Resultatet var inte så bra, av 18 drottningar dog hälften. Ingvar gav några tips och lovade att visa mer om någon från universitetet kunde komma till Gustavsberg nästa sommar.

Den följande dagen besökte vi en nyanlagd turistanläggning med många växter och en snitslad bana där man kunde lära om bin. Det fanns en observationskupa, olika kuptyper, pollenfälla och många informationstavlor med text på lettiska och engelska med upplysning om det som visades. Initiativtagaren, Maris Krismanis, ledde oss runt under oavbrutet berättande. Eftersom Ingvar kan ryska använde Maris detta språk. Till oss övriga översatte Armands till engelska. Som introduktion till biodling var anläggningen perfekt.



*Maris med gadd och jättebi.*



*Gammal bistock med bomärken.*

Vi fortsatte sedan till en av de största biodlarna i Lettland, Visvaldis Auzukalis. Han var nu 86 år och delägare i ett företag som han, tillsammans med 10 medhjälpare skötte. De hade nu 1500 samhällen men under den sovjetiska ockupationen hade kollektivet ägt 3000. En stor inkomstkälla var pollen. De hade skördat 20 ton pollen och 60 ton honung varje år. Man hade dessutom tagit fram 3000 drottningar per år. Numera räcker 1500 st till den egna och andras odlingar. Man bytte drottning vartannat år. Under dragsäsongen finns bina utspridda med 20 sh i varje bigård, men nu fanns 700 sh på den plats vi besökte. Vi hade aldrig sett så många kupor på en gång. Kuporna var av uppstaplingstyp och vinterfodringen gjordes med små, 2,5 kg, lådfodrare. Det blev många turer till kuporna innan bina fått allt foder de behöver.



*Storbiodlaren Visvaldis Auzukalis*



*Leons Lagzdins i sin paviljong*

På lördagen bilade vi till Leons Lagzdins, en pensionerad lastbilschaufför och mekaniker. Han hade varit biodlare även under kommunisttiden då han hade drygat ut sina inkomster med försäljning av honung och blommor. Bina, 50 sh, hade han gömt i skogen på olika ställen. Inkomsterna var så stora att han kunde köpa ny bil vartannat år. Pengarna kunde inte sättas in på banken eftersom man endast fick spara en liten summa per år.

Mannen var en mycket god tekniker och hade själv tillverkat en stor del av den utrustning han hade. Det som imponerade mest var en kvarn där han utvann bibröd. Bibröd är den blandning av pollen och honung som bina lagrar i sina kakor och som vi ibland ondgör oss över när de fyller kakorna.

Leons lade först kakorna i frysen och när de var riktigt kalla bröt han dem i bitar som han matade ner i kvarnen. Luften från en dammsugare blåste bort vax och kokonger från klumparna med bibröd. Bibrödet torkades sedan och förpackades i burkar.

Han hade också tillverkat paviljonger som kunde fraktas på en liten lastbil. De rymde 8 sh och hade ett uppfällbart tak så att man kunde arbeta med bina även om det regnade. Vi åkte alla i Leons bil till en av hans bigårdar. Under färden berättade han att han tyckte om att köra rally. Det märktes.

En annan driftig ung biodlare vi besökte var Arturs Grudovskis som tillsammans med sin hustru Iveta hade köpt ett nedlagt kollektivjordbruk för 6 år sedan. Ladugården där tidigare korna hade stått var nu förvandlad till snickerifabrik och honungshanteringsutrymmen med kaklat slungrum. Han hade dessutom byggt en vedeldad bastu som vi fick prova. Vi fick smörja in oss med en bastuhonung som han hade tillverkat av rapshonung och aromatiska oljor. Han ville inte avslöja receptet men jag fick en burk med mig. Arturs skötte, tillsammans med en hjälpare, 350 sh med Buckfast och carnica, 150 sh var stationära och resten vandrade han med. Han hade ett samarbete med en dansk biodlare, som hade satsat lite pengar i projektet.

Arturs hade anammat modernare vinterfodringsmetoder och lät bina äta ur plasthinkar med halm som stod inuti en tomlåda han hade ovanpå täckplasten på yngelrummet.

Han utvann också bibröd på liknande sätt som Leons men med en inköpt litauisk maskin. Alla vi träffade ansåg att Litauen är det baltiska land som kommit längst inom biodlingen.

Avtäckningsvaxet sköljde han ur och lät jäsa honungen. Resultatet kunde sedan "förädlas" genom destillation. Vi fick provsmaka ett fludium som var destillerat två gånger med rening med kaliumpermanganat mellan "koken". Drycken var stark och inte illasmakande.



*Arturs vinterfodrare*



*Honungslager*

Varroa finns sedan länge i Lettland. Man använder Apistan och ett billigare medel, Gabon, från Tjeckien. Båda medlen användes på hösten efter skattningen. Eftersom man vanligen hade olika rammått i yngelrum och skattlådor ansåg man att risken för påverkad honung var mycket liten. Man hade sänt honungsprover till Tyskland för analys och de hade inte sett några rester av bekämpningsmedel. För att ytterligare sänka kostnaderna för varroabekämpningen hade Arturs själv tillverkat remsor av faner indränkta med ett veterinärmedicinskt preparat, Bayticol. Man var medveten om risken för resistens hos kvalstren mot bekämpningsmedlen. Man växlade därför mellan olika medel höst och vår.

Honungspriserna var lägre än hos oss. Biodlarna fick ca 20 kr/kg vid försäljning till uppköpare och 40 kr/kg vid privatförsäljning. För ljunghonungen betalades ca 50 kr/kg. I affärerna fanns även en sprit som var blandad med honung. Något att ta efter?

*Per Thunman*

## AKTIVITETER UNDER 2002

### Länsförbundets föreläsningsserie.

#### Heldagsföreläsningar:

Lokal: Hartwickska Huset i hörnet S:t Paulsgatan-Timmermansgatan

T-bana: Mariatorget Tid: kl 10.00 – 15.00

Lördag 6 april *Biodling med varroa, Preben Kristiansen*

#### Torsdagskvällar kl 19.00 – 21.00

i Stuvstakyrkan, Mellanskogsvägen 1 –3

Pendeltågsstation Stuvsta

28 februari *Biodling i Taita Hills Kenya, Josef Stark*

14 mars *Avel urval och fastställande av en drottning  
avelsvärde, Helmut Preibsch*

21 mars *Biredskapskväll med betoning på vaxhantering.*

Ta gärna med egna tillverkade biredskap, bottnar och så vidare  
som kan ha allmänt intresse.

### WSBs föreningsmöten vid Velamsund

Utomhusmöten, Lördagar kl 10.00

4/5 Vårmöte

8/6 Sommarmöte

13/7 Sommarmöte

7/9 Höstmöte

#### Årsmöte

Måndagen den 11 november

Lokal meddelas i separat kallelse.

Välkomna!

## ORGANISATION

### STYRELSE

Ordförande	Per Thunman	718 02 32
v. ordförande	Bo Jansson	668 15 34
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	Torbjörn Schultz	
Revisorer	Jan Stenhaus	18 25 82
	Hans Carlberg	57 02 88 28
Suppleant	Gösta Huitfeldt	716 82 01
Valberdning	Ingvar Pettersson	57 03 18 31

Honungsbedömning Styrelsen

Ombud till  
Länsförbundet Viking Holm, Sigbritt Karlsson,  
Per Thunman,

Suppleanter Bo Jansson

Bitillsynsman Ingvar Pettersson 57 03 18 31

Bitillsynsman  
Nacka Jan Thaning 39 24 79

Föreningens postadress:

Wermdö Skeppslags Biodlareförening  
Viking Holm, Näset, 130 37 Stavsnäs