

# DELTAGERPAKKE

## DANSK BIAVLSKONFERENCE 2021



Kære deltager

Tak for din bestilling af deltagerpakken til Dansk Biavlskonference 2021. I denne pakke finder du materiale, til at kunne deltage i følgende workshops:

- Lørdag 11.45-12.15 Bee's wrap med Kaia Albin Pedersen – se side 2  
*Bemærk at du til denne workshop skal bruge voks fra din egen biavl.*
- Lørdag 14.00-14.30 Cremer med Niels Hvenegaard – se side 5  
*Bemærk at du til denne workshop skal bruge voks og honning fra din egen biavl.*
- Søndag 11.30-12.00 Honningsensorik med Lise Hansted – se side 7  
*Det anbefales at du til denne workshop har vand, agurk og smagsneutral brød til rensning af dine smagsløg.*
- Søndag 15.00-15.30 Honningpresning med Ole Michael Jensen – se side 7  
*Bemærk at der ikke hører materialer til denne workshop.*

Du ønskes en rigtig god biavlskonference 2021.

Med venlig hilsen

Danmarks Biavlerforening

## **BEE'S WRAP**

### Lidt baggrundsviden

Stof imprægneret med bivoks er faktisk en meget gammel form for madindpakning, og fandtes længe før plastfilm og stanniol. Førhen blev det typisk produceret af husmoderen hjemme i køkkenet. Bee's wrap er hverken fuldstændig luft- eller vandtæt, men lader maden ånde naturligt – i stedet for at maden mugner, tørrer maden ud, hvis den ligger længe - medmindre du gemmer madvarer med højt vandindhold. Bee's Wrap er velegnet til frugt og grøntsager, madpakker, ost & spegepølse, opbevaring af brød og boller og til at dække skåle med rester eller brøddej til hævning. Maden tager ikke smag eller lugt af Bee's wrappen – og Bee's wrappen kommer heller ikke til at lugte af Gamle Ole (altså osten !). Det kan dog ikke bruges til råt kød eller fisk, da man ikke kan vaske Bee's wraps i vand der er over 45 grader varmt. Bee's wraps kan vaskes i lunkent vand med mild sæbe. De kan godt få nogle pletter fra rødbeder i madpakken og striber efter folderne, men det er en del af charmen.

Meget af den bløde plastik man bruger i husholdningen indeholder phtalater, der er mistænkt for at være hormonforstyrrende og for at kunne lække over i maden, særlig fedtholdig mad. Brugt plastikfilm og ødelagt plastikemballage kan kun omsmeltes og genbruges et begrænset antal gange. Behandlingen af blød plastik til genbrug er omkostningsfuld og kræver mange miljøressourcer. Stanniol er en endnu være miljøsynder.

### Nu til pakken

Fremstilling af Bee's wrap kan gøres på rigtig mange forskellige måder. I denne workshop er der fokuseret på en enkelt og let tilgængelig metode.

Kassen indeholder Stof, Jojobaolie og knust Harpiks, Bivoks regner vi med, at du selv har.

Stoffet: Stoffet i kassen er ubleget vasket lagenlærred. Stof fremstillet af Bomuld er egnet til formålet og man kan også vælge at anvende økologisk Bomuldsstof eller stof med print/farver. Stoffet behøver ikke være nyt, et kasseret lagen kan også bruges. Anvender man kraftigt Bomuldsstof, skal man beregne mere voks til fremstilling og forvente, at det færdige resultat bliver lidt mere stift og ufleksibelt. Bee's wraps holder rigtig længe. Jeg har mange stykker, som er flere år gamle.

Jojobaolien: Egentlig er Jojobaolie flydende voks og udvindes ved at presse jojobafrø/nødder. Olien har antibakterielle egenskaber og anvendes i stor stil til fremstilling af kosmetik og hudprodukter. Man kan også vælge at anvende klassiske madolietyper, men vil klart anbefale Jojobaolien netop grundet den antibakterielle egenskab, som er vigtig for anvendeligheden af Bee's wrap til madvarer. Olien er lidt dyr i indkøb, men til gengæld skal der ikke bruges ret meget, så den er meget drøj i brug.

Knust Harpiks: Harpiks er nåletræernes forsvar imod svampe og råd og har derfor stærke antibakterielle egenskaber. Harpiks har et smeltepunkt på 100-120 grader.

Olien kan købes i div. helsebutikker incl. netbutikker, det samme gælder den knuste Harpiks, som også fået i malerforretninger.

### Mængder og opskrift til 4 Bee's wrap

Stofstykkerne består af 2 stk: 25 x 25 cm + 2 stk: 25 x 32 cm

15 ml. Jojobaolie

15 g. knust Harpiks

Ca. 70 g. Bivoks (1 plade 12x10 vejer 85g))

Der er lidt ekstra Jojobaolie og Harpiks i pakken, så du kan lave en portion mere, hvis du selv har mere stof.

### Hvad skal ellers bruges?

- En ovn sat på 120 grader
- En bageplade beklædt med bagepapir
- Ekstra bagepapir
- 2 gafler eller 1 gaffel og en pensel som gerne må ofres til formålet
- 1 bagerist

### Fremgangsmåde:

Ovnen tændes på 120 grader. Bagepapirstykker passende til bagepladens størrelse skæres. Bagepapirstykker ligges på en plan overflade, hvorpå stofstykkerne placeres. (der kan formentlig kun være 1 stykke stof pr. bagepapir og dermed også pr. 'bagning').

De 15 ml. Jojobaolie fordeles på de 4 stofstykker, ved at dryppe olien ovenpå stoffet.

De 15 g. knust Harpiks fordeles også ovenpå de 4 stofstykker. Det er let at drysse på ligesom sukker.

Bivoksen fordeles nu ovenpå den 4 stofstykker, ved at bryde små stykker af pladen og placere det på stoffet.

Stofstykkerne 'bages' nu i den forvarmede ovn ca. 10 min eller indtil Bivoks og Harpiks er helt smeltet. Harpiksen tager længst tid om at smelte. HUSK Bivoks er brandfarlig, så forlad IKKE ovnen.

Når det hele er smelter, skulle stoffet gerne være helt gennemblødt og våd af se på, så er det klar til at komme ud af ovnen. Med gaflerne 'blandes' nu ingredienserne forsigtigt ved at stryge gaflen hen over stoffet og væsken. Det skal gå lidt hurtigt, fordi Bivoksen vil hurtig størkne. Når ingredienserne er blandet på stoffet, tager man forsigtig fat i et par hjørner af stoffet (medens det stadig er varmt og væsken flydende) og lader stoffet lufttørre 20-30 sek. eller indtil man kan fornemme, at stoffet ikke længere er vådt. Stoffet lægges til afkøling på en bagerist.

### Forslag til salgstekst af Bee's wrap

Bee's Wrap er et bæredygtigt og genanvendeligt alternativ til vitawrap, stanniol, plastposer og plastbøtter. Bee's Wrap kan bruges til alle madvare, med undtagelse af kødprodukter.

Anvendelsesmåde: Med varmen fra hænderne, formes Bee's Wrap rundt om madvare og skåle og så sætter den sig, når den køler af igen.

Rengøring: aftørres med fugtig klud eller vaskes i hånden, med lunkent vand og mild sæbe. Både Bivoks, Jojobaolie og Harpiks har naturlige antibakterielle egenskaber.

Ingredienser: Bomuldsstof, Bivoks (grøn pulje), økologisk Jojobaolie og Harpiks.

## **BIAVLERENS SUPERSALVE**

I USA findes der en salve der hedder Egyptian Magic, som næsten har fået kultstatus blandt make-up artister og skuespillere i Hollywood, fordi det er så efterfugtende på tør hud. Her kalder vi den biavlerens supersalve. Det er helt enkelt en salve, som indeholder alle biens produkter: Bivoks, honning, pollen, propolis og gele royale. Salven er blødgørende på tør hud. Den hjælper mod sprækker og tørreskader. Den kan hjælpe mod eksem, udslet og bl. andet psoriasis. Den blødgører og reparerer tørre og sprukne neglebånd, og er super god som læbebalsam. Salven siges også at kunne fremskynde helingen af ar, blærer og insektbid.

Før omtalte Egyptian Magic kan købes i Danmark og koster kr. 200,00 for 59 ml.

### Ingredienser til 5 glas på 45 ml.

134 ml. Olivenolie ( helst økologisk)

36 g bivoks

11 gram uopvarmet honning

8 g. knust pollen

18 g. gele royale

18 ml propolistinktur.

### Fremgangsmåde:

1. Bland bivoksen og næsten al olien i en varmekfast skål (Pyrex el.lign.) og sæt den i et varmt vandbad. Gem 2 tsk. olie til honningblandingen
2. Lad gryden stå i vandbadet til al voksen er smeltet. Vandet i gryden må ikke nå op til bunden af skålen. Brug ikke et piskeris eller lignende at røre med, da voksen vil sætte sig i piskeriset. Lad i stedet blandingen stå ved svag varme og smelte af sig selv.
3. Hvis honningen er en stiv rapshonning kan man komme den i et andet vandbad og svagt opvarme den til MAX 40 grader. Hvis honningen opvarmes til over 40 grader mister den sine gode helbredende egenskaber.

4. Kom pollen i en lille røreskål eller morter, og knus det så det bliver pulveragtigt.
5. Held honningen og olieresten i pollen, og rør omhyggeligt til pollen har opløst sig i blandingen. Det kan være svært at opløse al pollen i honningen, men senere i processen vil det sidste pollen blive opløst.
6. Gele royale og propolistinkturen røres nu i blandingen.
7. Når bivoksen og olien er smeltet sammen løftes gryden ud af vandbadet og røres med en et lille piskeris indtil den bliver ugennemsigtig og cremet. Det kan tage ganske lang tid, men omrøringen er en væsentlig del af processen. Lad være med at falde for fristelsen med at nedkøle olie/voks blandingen i et koldt vandbad. Det bliver en uensartet creme.
8. Når olie/voks blandingen er kølet ned til ca. 37 grader, tilsættes honning/pollen blandingen, og der fortsættes med at omrøre med piskeriset, til cremen er blevet ensartet.
9. Evt. duftstoffer kan nu tilsættes, men det er absolut ikke påkrævet. Salven dufter godt i sig selv.
10. Salven hældes op i en sprøjtepose eller i en stor engangssprøjte, og sprøjtes ned i glasemballagen. Salven må ikke opbevares i direkte sollys.

#### Rengøring af arbejdsredskaber ved salvefremstilling.

1. Tør alle redskaber grundigt af med køkkenrulle.
2. Gnid redskaberne ind med rengøringsmiddel
3. Tør igen redskaberne af med køkkenrulle.
4. Vask redskaberne i meget varmt vand.

## **HONNINGSENSORIK**

I workshoppen om honningsensorik forsøger vi at sætte ord på honningens smag.

I pakken finder du 3 forskellige honninger, som skal bruges i workshoppen.

Du finder endvidere Danmarks Biavlerforenings temahæfte om sensorik. Der indgår skemaer i dette hæfte, som skal anvendes under workshoppen.

Det anbefales også at du til denne workshop har vand, agurk og smagsneutral brød til rensning af dine smagsløg.

## **HONNINGPRESNING**

I denne workshop vil du få gennemgået udstyr, metoder og teknikker til honningpresning.

Bemærk at der ikke hører materialer til denne workshop.

*Læs mere om Dansk Biavlskonference 2021 på:  
[www.biavl.dk/medlemmer/biavlskonference](http://www.biavl.dk/medlemmer/biavlskonference)*