

## Indhold

|                                                                                                  |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| December .....                                                                                   | 12 |
| Kl. 12 kniven # 2145 31. december 2021 Nytårstalen til knivfolket.....                           | 12 |
| Kl. 12 kniven # 2144 30. december 2021 27 knive .....                                            | 13 |
| Kl. 12 kniven # 2143 29. december 2021 Nomaknive til renovering.....                             | 14 |
| Kl. 12 kniven # 2142 28. december 2021 Kavalkadetid III .....                                    | 15 |
| Kl. 12 kniven # 2141 27. december 2021 Kavalkadetid II .....                                     | 15 |
| Kl. 12 kniven # 2140 26. december 2021 Kavalkadetider .....                                      | 16 |
| Kl. 12 kniven # 2139 25. december 2021 En skrækkelig historie .....                              | 16 |
| Kl. 12 kniven # 2138 24. december 2021 En julehilsen .....                                       | 18 |
| Kl. 12 kniven # 2137 23. december 2021 Knive i tiden.....                                        | 18 |
| Kl. 12 kniven # 2136 22. december 2021 Tilbage i værkstedet – men det tager tid.....             | 18 |
| Kl. 12 kniven # 2135 21. december 2021 Linselusen og nogle betragtninger ved solhverv. ....      | 19 |
| Kl. 12 kniven # 2134 20. december 2021 Lidt kniv i værkstedet.....                               | 20 |
| Kl. 12 kniven # 2133 19. december 2021 Udstilling på Kordilgade .....                            | 21 |
| Kl. 12 kniven # 2132 18. december 2021 Julemaden skal reddes!.....                               | 21 |
| Kl. 12 kniven # 2131 17. december 2021 Skærping af knive på gaden i Kalundborg.....              | 22 |
| Kl. 12 kniven # 2130 16. december 2021 Tre knive fra tasken.....                                 | 22 |
| Kl. 12 kniven # 2129 15. december 2021 Slibe-kniv-video .....                                    | 23 |
| Kl. 12 kniven # 2128 14. december 2021 Tre spraglede.....                                        | 23 |
| Kl. 12 kniven # 2127 13. december 2021 Når tvivlen nager.....                                    | 23 |
| Kl. 12 kniven # 2126 12. december 2021 Tre emner fra kassen .....                                | 24 |
| Kl. 12 kniven # 2125 11. december 2021 Andreas får kniv .....                                    | 25 |
| Kl. 12 kniven # 2124 10. december 2021 Kineserier på formiddagen.....                            | 26 |
| Kl. 12 kniven # 2123 9. december 2021 En time i værkstedet .....                                 | 26 |
| Kl. 12 kniven # 2122 8. december 2021 Farver på Andreas' kniv.....                               | 27 |
| Kl. 12 kniven # 2121 7. december 2021 Dvorák, knivslibning, bogafsendelse og skedesyning. ....   | 27 |
| Kl. 12 kniven # 2120 6. december 2021 Mandagsknive... ..                                         | 28 |
| Kl. 12 kniven # 2119 5. december 2021 Juledag i Holbæk ... og vejret var med os .....            | 28 |
| Kl. 12 kniven # 2118 4. december 2021 Juleaften i Holbæk ... eller drivvåd på en pløremark ..... | 29 |
| Kl. 12 kniven # 2117 3. december 2021 Juleudstilling i Holbæk .....                              | 29 |
| Kl. 12 kniven # 2116 2. december 2021 Julekalenderen tælles ned... ..                            | 30 |
| Kl. 12 kniven # 2115 1. december 2021 Julemåneden starter uden døre.....                         | 31 |
| November .....                                                                                   | 32 |
| Kl. 12 kniven # 2114 30. november 2021 Kniv til Andreas .....                                    | 32 |

|                                                                                               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Kl. 12 kniven # 2113 29. november 2021 Mandagssysler .....                                    | 32 |
| Kl. 12 kniven # 2112 28. november 2021 Tre store knive .....                                  | 33 |
| Kl. 12 kniven # 2111 27. november 2021 Tre røde.....                                          | 33 |
| Kl. 12 kniven # 2110 26. november 2021 Black friday.....                                      | 34 |
| Kl. 12 kniven # 2109 25. november 2021 Evaluering af rundtur .....                            | 35 |
| Kl. 12 kniven # 2108 24. november 2021 Ravkniven med fiskeskæl.....                           | 35 |
| Kl. 12 kniven # 2107 23. november 2021 Stor jagtkniv .....                                    | 36 |
| Kl. 12 kniven # 2106 22. november 2021 Kniven til farmand er ved at være færdig.....          | 37 |
| Kl. 12 kniven # 2105 21. november 2021 Skedesyning .....                                      | 37 |
| Kl. 12 kniven # 2104 20. november 2021 En bowiekniv.....                                      | 38 |
| Kl. 12 kniven # 2103 19. november 2021 Nittende november lyder som en fuser... men nej! ..... | 38 |
| Kl. 12 kniven # 2102 18. november 2021 En kniv mere til samlingen.....                        | 39 |
| Kl. 12 kniven # 2101 17. november 2021 Gul stabilisering uden rigtigt meget farve... ..       | 39 |
| Kl. 12 kniven # 2100 16. november 2021 Valget er let... her er tre at vælge blandt .....      | 40 |
| Kl. 12 kniven # 2099 15. november 2021 Afslutning på Knivskolen i Gundsøllille.....           | 41 |
| Kl. 12 kniven # 2098 14. november 2021 Knivkursus i Gundsøllille .....                        | 42 |
| Kl. 12 kniven # 2097 13. november 2021 Med ud at spise med Rotary.....                        | 42 |
| Kl. 12 kniven # 2096 12. november 2021 Kniv blev da færdig .....                              | 43 |
| Kl. 12 kniven # 2095 11. november 2021 Torsdagskniv på vej.....                               | 43 |
| Kl. 12 kniven # 2094 10. november 2021 En novemberdag er kedelig... ..                        | 44 |
| Kl. 12 kniven # 2093 9. november 2021 Ny skede til gammel kending.....                        | 45 |
| Kl. 12 kniven # 2092 8. november 2021 Afslutning på Knivskolen i denne weekend .....          | 45 |
| Kl. 12 kniven # 2091 7. november 2021 De fem, måske syv. ....                                 | 46 |
| Kl. 12 kniven # 2090 6. november 2021 Knivskolen er i gang og om at stjæle en halv time... .. | 47 |
| Kl. 12 kniven # 2089 5. november 2021 Udstilling i stuen .....                                | 47 |
| Kl. 12 kniven # 2088 4. november 2021 Kniv i solen .....                                      | 48 |
| Kl. 12 kniven # 2089 5. november 2021 Udstilling i stuen .....                                | 48 |
| Kl. 12 kniven # 2087 3. november 2021 Vaner i november... ..                                  | 48 |
| Kl. 12 kniven # 2086 2. november 2021 Kniv er ved at blive færdig .....                       | 49 |
| Kl. 12 kniven # 2085 1. november 2021 Syning af kantsøm.....                                  | 50 |
| Oktober.....                                                                                  | 51 |
| Kl. 12 kniven # 2084 31. oktober 2021 Det går langsomt fremad .....                           | 51 |
| Kl. 12 kniven # 2083 30. oktober 2021 En ny kniv blev det til.....                            | 51 |
| Kl. 12 kniven # 2082 29. oktober 2021 Formiddagskniv og noget om kursus i næste weekend ..... | 52 |
| Kl. 12 kniven # 2081 28. oktober 2021 Breve til drengene .....                                | 53 |
| Kl. 12 kniven # 2080 27. oktober 2021 Ny maskine i værkstedet. ....                           | 53 |

|                                                                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Kl. 12 kniven # 2079 26. oktober 2021 Indtryk fra Skjernseminaret .....                                                    | 54 |
| Kl. 12 kniven # 2078 25. oktober 2021 Danmarks mesterskabet i brugskniv 2021 .....                                         | 55 |
| Kl. 12 kniven # 2076 # 2077 24. oktober 2021 Dobbelt historie .....                                                        | 56 |
| Kl. 12 kniven 23. oktober 2021 .....                                                                                       | 56 |
| Kl. 12 kniven # 2075 22. oktober 2021 Og så afsted til Skjern .....                                                        | 56 |
| Kl. 12 kniven # 2074 21. oktober 2021 Pakkedag til Skjern .....                                                            | 57 |
| Kl. 12 kniven # 2073 20. oktober 2021 Efterårsbilleder af knive .....                                                      | 57 |
| Kl. 12 kniven # 2072 19. oktober 2021 .....                                                                                | 58 |
| Kl. 12 kniven # 2071 18. oktober 2021 Tag på knivskole og husk lige Skjernseminaret... ..                                  | 58 |
| Kl. 12 kniven # 2070 17. oktober 2021 En update .....                                                                      | 58 |
| Kl. 12 kniven # 2069 16. oktober 2021 Ting på to-do-listen .....                                                           | 61 |
| Kl. 12 kniven # 2068 15. oktober 2021 Sidste sidste chance for at komme til Skjernseminaret med rettidig tilmelding! ..... | 61 |
| Kl. 12 kniven # 2067 14. oktober 2021 Knive til Howard VII .....                                                           | 61 |
| Kl. 12 kniven # 2066 13. oktober 2021 Knive til Howard og noget om kursus i Læderiet .....                                 | 62 |
| Kl. 12 kniven # 2065 12. oktober 2021 Knive til Howard V .....                                                             | 65 |
| Kl. 12 kniven # 2064 11. oktober 2021 Knive til Howard IV .....                                                            | 65 |
| Kl. 12 kniven # 2063 10. oktober 2021 Knive til Howard III .....                                                           | 66 |
| Kl. 12 kniven # 2062 9. oktober 2021 Knive til Howard II .....                                                             | 66 |
| Kl. 12 kniven # 2061 8. oktober 2021 Knive til Howard .....                                                                | 67 |
| Kl. 12 kniven # 2060 7. oktober 2021 På den igen... ..                                                                     | 68 |
| Kl. 12 kniven # 2059 6. oktober 2021 Den gule hal i Køge og Knivskolen .....                                               | 68 |
| Kl. 12 kniven # 2058 5. oktober 2021 Mandag aften med bestyrelsesmøde i Knivforeningen .....                               | 69 |
| Kl. 12 kniven # 2057 4. oktober 2021 Mandag med kniv .....                                                                 | 69 |
| Kl. 12 kniven # 2056 3. oktober 2021 Søndag med kniv .....                                                                 | 70 |
| Kl. 12 kniven # 2055 2. oktober 2021 Nyt fra køkkenfronten .....                                                           | 71 |
| Kl. 12 kniven # 2054 1. oktober 2021 .....                                                                                 | 71 |
| September .....                                                                                                            | 73 |
| Kl. 12 kniven # 2053 30. september 2021 Brugskniv og reminder .....                                                        | 73 |
| Kl. 12 kniven # 2052 29. september 2021 Skjernseminar og kurser .....                                                      | 74 |
| Kl. 12 kniven # 2051 28. september 2021 Tante Agathe hakkes op .....                                                       | 75 |
| Kl. 12 kniven # 2050 27. september 2021 Afslutning på knivskolen, Skottegårdsskolen september 21 ...                       | 76 |
| Kl. 12 kniven # 2049 26. september 2021 Den første forelskelse .....                                                       | 76 |
| Kl. 12 kniven # 2048 25. september 2021 Knivskolen på Amager .....                                                         | 77 |
| Kl. 12 kniven # 2047 24. september 2021 Flere billeder til hjemmesiden... ..                                               | 78 |
| Kl. 12 kniven # 2046 23. september 2021 Nye billeder til hjemmesiden .....                                                 | 78 |

|                                         |                                                                               |    |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----|
| Kl. 12 kniven # 2045 22. september 2021 | Knivbladet kom. Det er skønt at være knivmager! .....                         | 79 |
| Kl. 12 kniven # 2044 21. september 2021 | Hvalrossen.....                                                               | 79 |
| Kl. 12 kniven # 2043 20. september 2021 | Hvor længe er du om at lave en kniv? .....                                    | 80 |
| Kl. 12 kniven # 2042 19. september 2021 | Tre knive på en søndag. ....                                                  | 81 |
| Kl. 12 kniven # 2041 18. september 2021 | Redaktionsmøde i Sorø.....                                                    | 82 |
| Kl. 12 kniven # 2040 17. september 2021 | Den lille sorte tyksak.....                                                   | 82 |
| Kl. 12 kniven # 2039 16. september 2021 | Nogen kan lide datteren... ..                                                 | 83 |
| Kl. 12 kniven # 2038 15. september 2021 | Skildpadde i Ryesgade.....                                                    | 84 |
| Kl. 12 kniven # 2037 14. september 2021 | Konfirmander tager knivene. ....                                              | 84 |
| Kl. 12 kniven # 2036 13. september 2021 | Sidste chancen for at komme på kursus i kommende weekend!<br>.....            | 85 |
| Kl. 12 kniven # 2035 12. september 2021 | Jagt, vild og våben 2021.....                                                 | 86 |
| Kl. 12 kniven # 2034 11. september 2021 | Udstillerdag to på Jagt, vild og våbenmessen i Hillerød .....                 | 86 |
| Kl. 12 kniven # 2033 10. september 2021 | Tre knive i aften solen.....                                                  | 87 |
| Kl. 12 kniven # 2032 9. september 2021  | Kom med på Knivskolen.....                                                    | 87 |
| Kl. 12 kniven # 2031 8. september 2021  | Ny skede til gammel kending.....                                              | 88 |
| Kl. 12 kniven # 2030 7. september 2021  | Mandagskniv – bare fordi man somme tider skal lavet noget<br>anderledes. .... | 89 |
| Kl. 12 kniven # 2029 6. september 2021  | Beretning fra forhaven.....                                                   | 89 |
| Kl. 12 kniven # 2028 5. september 2021  | Dagbog fra forhaven .....                                                     | 90 |
| Kl. 12 kniven # 2027 4. september 2021  | Læderkursus for Gert og sønner.....                                           | 90 |
| Kl. 12 kniven # 2026 3. september 2021  | Kniv med røde hunde.....                                                      | 91 |
| Kl. 12 kniven # 2025 2. september 2021  | Den røde kniv fik i aftes en skede.....                                       | 91 |
| Kl. 12 kniven # 2024 1. september 2021  | Sidste sommeraften.....                                                       | 92 |
| August.....                             |                                                                               | 93 |
| Kl. 12 kniven # 2023 31. august 2021    | En sommerdag med knive. ....                                                  | 93 |
| Kl. 12 kniven # 2022 30. august 2021    | Friske farver på læder.....                                                   | 93 |
| Kl. 12 kniven # 2021 29. august 2021    | Næste udstilling er på trapperne.....                                         | 94 |
| Kl. 12 kniven # 2020 28. august 2021    | Nyt projekt & tag på kursus.....                                              | 94 |
| Kl. 12 kniven # 2019 27. august 2021    | Nyt projekt.....                                                              | 95 |
| Kl. 12 kniven # 2018 26. august 2021    | Blå kniv færdig. ....                                                         | 96 |
| Kl. 12 kniven # 2017 25. august 2021    | Smøre farve på skede. ....                                                    | 96 |
| Kl. 12 kniven # 2016 24. august 2021    | Tirsdag... Sidste sommerdag og regnskab .....                                 | 97 |
| Kl. 12 kniven # 2015 23. august 2021    | Mandag og noma.....                                                           | 98 |
| Kl. 12 kniven # 2014 22. august 2021    | Kniv i skede .....                                                            | 98 |
| Kl. 12 kniven # 2013 21. august 2021    | En videohilsen fra Hobro .....                                                | 99 |

|                                                                                  |     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Kl. 12 kniven # 2012 20. august 2021 Udstilling i Hobro og en færdig kniv.....   | 99  |
| Kl. 12 kniven # 2011 19. august 2021 Tag på kursus!.....                         | 99  |
| Kl. 12 kniven # 2010 18. august 2021 Pia på besøg og en hurtig historie .....    | 100 |
| Kl. 12 kniven # 2009 17. august 2021 Køkkenkniv med keramisk blad .....          | 100 |
| Kl. 12 kniven # 2008 16. august 2021 Museale rekvisitter.....                    | 101 |
| Kl. 12 kniven # 2007 15. august 2021 Moskuskniv er standardkniv.....             | 102 |
| Kl. 12 kniven # 2006 14. august 2021 Cykelløb og knivmageri.....                 | 102 |
| Kl. 12 kniven # 2005 13. august 2021 Køkkenkniven blev færdig .....              | 103 |
| Kl. 12 kniven # 2004 12. august 2021 Pop-op udstilling i forhaven.....           | 103 |
| Kl. 12 kniven # 2003 11. august 2021 Ny bette kniv... ..                         | 104 |
| Kl. 12 kniven # 2002 10. august 2021 En kniv til samlingen .....                 | 104 |
| Kl. 12 kniven # 2001 9. august 2021 Med Brahetrolleborg for bagbord.....         | 105 |
| Kl. 12 kniven # 2000 8. august 2021 2000 historier på nettet.....                | 105 |
| Kl. 12 kniven # 1999 7. august 2021 Indtryk fra Brahetrolleborg.....             | 106 |
| Kl. 12 kniven # 1998 6. august 2021 Video fra Brahetrolleborg.....               | 106 |
| Kl. 12 kniven # 1997 5. august 2021 Pral og Brahetrolleborg .....                | 106 |
| Kl. 12 kniven # 1996 4. august 2021 Danablue og oliven .....                     | 107 |
| Kl. 12 kniven # 1995 3. august 2021 Den skal da være blå som en danablue!.....   | 107 |
| Kl. 12 kniven # 1994 2. august 2021 Nye knive på vej.....                        | 108 |
| Kl. 12 kniven # 1993 1. august 2021 Ny kniv til næste weekends udstilling? ..... | 109 |
| Juli.....                                                                        | 110 |
| Kl. 12 kniven # 1992 31. juli 2021 Uge 33 i Hobro.....                           | 110 |
| Kl. 12 kniven # 1991 30. juli 2021 8 knive til udstilling.....                   | 110 |
| Kl. 12 kniven # 1990 29. juli 2021 Kom bare på Brahetrolleborg.....              | 111 |
| Kl. 12 kniven # 1988 27. juli 2021 Ondskab i gavmildhed... ..                    | 112 |
| Kl. 12 kniven # 1987 26. juli 2021 Bare nogle juli-billeder... ..                | 113 |
| Kl. 12 kniven # 1986 25. juli 2021 Kom på Ovnhusmarked i dag! .....              | 114 |
| Kl. 12 kniven # 1985 24. juli 2021 Dang! Den blev solgt! .....                   | 114 |
| Kl. 12 kniven # 1984 23. juli 2021 Ovnhusmarked .....                            | 115 |
| Kl. 12 kniven # 1983 22. juli 2021 Liv på Livø – nu med kniv på Livø .....       | 115 |
| Kl. 12 kniven # 1982 21. juli 2021 Liv på Livø – Knive færdige til skeder .....  | 116 |
| Kl. 12 kniven # 1981 20. juli 2021 Liv på Livø – Jespers kniv .....              | 116 |
| Kl. 12 kniven # 1980 19. juli 2021 Liv i Livø .....                              | 117 |
| Kl. 12 kniven # 1979 18. juli 2021 Forsinkelse på grund af travlhed .....        | 118 |
| Kl. 12 kniven # 1978 17. juli 2021 Livø – lørdag.....                            | 118 |
| Kl. 12 kniven # 1977 16. juli 2021 Pakkebil og afsted.....                       | 119 |

|                                                                                                       |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Kl. 12 kniven # 1976 15. juli 2021 Sidstedagen i Hundested – for mig – lige nu.....                   | 120 |
| Kl. 12 kniven # 1975 14. juli 2021 Glamrock i Hundested? .....                                        | 121 |
| Kl. 12 kniven # 1974 13. juli 2021 Sommerudstilling i Hundested .....                                 | 121 |
| Kl. 12 kniven # 1973 12. juli 2021 Det blev da en lille fiks kniv. ....                               | 122 |
| Kl. 12 kniven # 1972 11. juli 2021 Pakke bil og gøre klar til udstilling .....                        | 122 |
| Kl. 12 kniven # 1971 10. juli 2021 Lidt knive.....                                                    | 123 |
| Kl. 12 kniven # 1970 9. juli 2021 Klatøjethed og studentergilde giver ikke meget nyt til knivene..... | 124 |
| Kl. 12 kniven # 1969 8. juli 2021 Lidt blandede billeder .....                                        | 124 |
| Kl. 12 kniven # 1968 7. juli 2021 Små mirakler med posten.....                                        | 125 |
| Kl. 12 kniven # 1967 6. juli 2021 Knive i nærbilleder. Og noget om opal.....                          | 126 |
| Kl. 12 kniven # 1966 5. juli 2021 Udsat arbejde tager altid mere tid .....                            | 126 |
| Kl. 12 kniven # 1965 4. juli 2021 Tilpas kniv... ..                                                   | 127 |
| Kl. 12 kniven # 1964 3. juli 2021 Lilla er også en farve til knive .....                              | 128 |
| Kl. 12 kniven # 1963 2. juli 2021 Planer...lægges... om... ..                                         | 128 |
| Kl. 12 kniven # 1962 1. juli 2021 Kniven blev færdig. ....                                            | 129 |
| Juni.....                                                                                             | 130 |
| Kl. 12 kniven # 1961 30. juni 2021 Lektørdtalelsen.....                                               | 130 |
| Kl. 12 kniven # 1960 29. juni 2021 Mandagskarma brudt. ....                                           | 131 |
| Kl. 12 kniven # 1959 28. juni 2021 Søndag blev en kniv færdig. ....                                   | 131 |
| Kl. 12 kniven # 1958 27. juni 2021 Endelig lidt gang i værkstedet... ..                               | 132 |
| Kl. 12 kniven # 1957 26. juni 2021 ... – og den halve kniv.....                                       | 132 |
| Kl. 12 kniven # 1956 25. juni 2021 Vildtaften på Anneberg .....                                       | 133 |
| Kl. 12 kniven # 1955 24. juni 2021 Tre knive fra kassen.....                                          | 134 |
| Kl. 12 kniven # 1954 23. juni 2021 Dagmar blev student her i formiddag. ....                          | 134 |
| Kl. 12 kniven # 1953 22. juni 2021 Lidt blandede billeder.....                                        | 134 |
| Kl. 12 kniven # 1952 21. juni 2021 Midsommerknive .....                                               | 135 |
| Kl. 12 kniven # 1951 20. juni 2021 Knivskolen i Køge. Lørdag .....                                    | 135 |
| Kl. 12 kniven # 1950 19. juni 2021 Knivskolen godt i gang.....                                        | 136 |
| Kl. 12 kniven # 1949 18. juni 2021 Knivbladet kom i går.....                                          | 136 |
| Kl. 12 kniven # 1948 17. juni 2021 Birkeporesvamp.....                                                | 138 |
| Kl. 12 kniven # 1947 16. juni 2021 Tre knive.....                                                     | 138 |
| Kl. 12 kniven # 1946 15. juni 2021 Det sidste vi ser til dem... ..                                    | 139 |
| Kl. 12 kniven # 1945 14. juni 2021 Lillesnas-kniv fik en skede .....                                  | 139 |
| Kl. 12 kniven # 1944 13. juni 2021 Lidt knive på en søndag.....                                       | 140 |
| Kl. 12 kniven # 1943 12. juni 2021 Lave din egen kniv til sommerferien? Det kan lige nås!.....        | 140 |
| Kl. 12 kniven # 1942 11. juni 2021 Blå kniv blev færdig på en lille uge. ....                         | 141 |

|                                    |                                                                   |     |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----|
| Kl. 12 kniven # 1941 10. juni 2021 | Solformørkelse og kniv .....                                      | 142 |
| Kl. 12 kniven # 1940 9. juni 2021  | En Ærøøl og en skede. ....                                        | 142 |
| Kl. 12 kniven # 1939 8. juni 2021  | Elias og Carsten på besøg .....                                   | 143 |
| Kl. 12 kniven # 1938 7. juni 2021  | Blå kniv undervejs.....                                           | 144 |
| Kl. 12 kniven # 1937 6. juni 2021  | Lidt om design .....                                              | 144 |
| Kl. 12 kniven # 1936 5. juni 2021  | Tre knive fra tasken og lidt nyt fra Knivforeningen .....         | 145 |
| Kl. 12 kniven # 1935 4. juni 2021  | Farsdagsgave til dig?.....                                        | 146 |
| Kl. 12 kniven # 1934 3. juni 2021  | Nogle billeder i aftenlyset .....                                 | 146 |
| Kl. 12 kniven # 1933 2. juni 2021  | Ovnhus Kunsthåndværkermarked.....                                 | 147 |
| Kl. 12 kniven # 1933 2. juni 2021  | Ovnhus Kunsthåndværkermarked.....                                 | 147 |
| Kl. 12 kniven # 1932 1. juni 2021  | Labre larver.....                                                 | 147 |
| Maj.....                           |                                                                   | 149 |
| Kl. 12 kniven # 1931 31. maj 2021  | Sidste dag på dette kursus. ....                                  | 149 |
| Kl. 12 kniven # 1930 30. maj 2021  | Skøn dag i Knivskolen .....                                       | 149 |
| Kl. 12 kniven # 1929 29. maj 2021  | Knivskolen skudt i gang. ....                                     | 150 |
| Kl. 12 kniven # 1928 28. maj 2021  | Pakke bil og lave skeder... ..                                    | 150 |
| Kl. 12 kniven # 1927 27. maj 2021  | Knive i dagslys.....                                              | 151 |
| Kl. 12 kniven # 1926 26. maj 2021  | Knive til Micki... ..                                             | 152 |
| Kl. 12 kniven # 1925 25. maj 2021  | En ud af to et ikke så godt. ....                                 | 152 |
| Kl. 12 kniven # 1924 24. maj 2021  | På gaden i pinsen.....                                            | 153 |
| Kl. 12 kniven # 1923 23. maj 2021  | Udstillingsdag på Galleri Kordel.....                             | 154 |
| Kl. 12 kniven # 1922 22. maj 2021  | 2 knive i pinsesolen .....                                        | 154 |
| Kl. 12 kniven # 1921 21. maj 2021  | Tag på kursus. Du vil blive behandlet som en konge! .....         | 155 |
| Kl. 12 kniven # 1920 20. maj 2021  | Afvist ved den svenske grænse... ..                               | 156 |
| Kl. 12 kniven # 1919 19. maj 2021  | Ny kniv... ..                                                     | 158 |
| Kl. 12 kniven # 1918 18. maj 2021  | Selvhenter er vel også noget. ....                                | 158 |
| Kl. 12 kniven # 1917 17. maj 2021  | Kniven til Marni og noget med at gøre sort samvittighed hvid..... | 159 |
| Kl. 12 kniven # 1916 16. maj 2021  | Udstilling på Runavik bibliotek på en Kr. Himmelfartsdag.....     | 161 |
| Kl. 12 kniven # 1915 15. maj 2021  | Landet og på vej hjem. ....                                       | 162 |
| Kl. 12 kniven # 1914 14. maj 2021  | Udstilling på biblioteket .....                                   | 162 |
| Kl. 12 kniven # 1913 13. maj 2021  | Udstillingsdag og afrejse.....                                    | 163 |
| Kl. 12 kniven # 1912 12. maj 2021  | Kursusdag 2 afsluttet og det går strygende .....                  | 163 |
| Kl. 12 kniven # 1911 11. maj 2021  | Start på kursus og mediestar ...eller noget .....                 | 164 |
| Kl. 12 kniven # 1910 10. maj 2021  | På Færøerne – men travl.....                                      | 165 |
| Kl. 12 kniven # 1909 9. maj 2021   | På færgen .....                                                   | 165 |
| Kl. 12 kniven # 1908 8. maj 2021   | Knivtræf i Nord 2019 .....                                        | 166 |

|                                                                                          |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Kl. 12 kniven # 1907 7. maj 2021 På tour .....                                           | 166 |
| Kl. 12 kniven # 1906 6. maj 2021 Pakke bilen og noget om told.....                       | 167 |
| Kl. 12 kniven # 1905 5. maj 2021 Den blev blå.....                                       | 168 |
| Kl. 12 kniven # 1904 4. maj 2021 Tre knive med samme Mogens. ....                        | 168 |
| Kl. 12 kniven # 1903 3. maj 2021 Tre knive i amboina. ....                               | 169 |
| Kl. 12 kniven # 1902 2. maj 2021 Prikkernes kniv. ....                                   | 170 |
| Kl. 12 kniven # 1901 1. maj 2021 4 år med noma .....                                     | 170 |
| April .....                                                                              | 172 |
| Kl. 12 kniven # 1900 30. april 2021 Tag på kursus med Knivskolen .....                   | 172 |
| Kl. 12 kniven # 1899 29. april 2021 Plakatkonkurrencen....                               | 172 |
| Kl. 12 kniven # 1898 28. april 2021 Onsdagskonkurrence om en knivplakat. ....            | 173 |
| Kl. 12 kniven # 1897 27. april 2021 De første indkøb til kommende knivkurser.....        | 173 |
| Kl. 12 kniven # 1896 26. april 2021 Kamp, jagt og pragt II .....                         | 174 |
| Kl. 12 kniven # 1895 25. april 2021 Kamp, jagt og pragt. ....                            | 174 |
| Kl. 12 kniven # 1894 24. april 2021 Davids samling.....                                  | 175 |
| Kl. 12 kniven # 1893 23. april 2021 På den tid af året.....                              | 176 |
| Kl. 12 kniven # 1892 22. april 2021 Tre knive på en egegren .....                        | 176 |
| Kl. 12 kniven # 1891 21. april 2021 Tre stærke knive.....                                | 177 |
| Kl. 12 kniven # 1890 20. april 2021 Færøerne... Uh .....                                 | 178 |
| Kl. 12 kniven # 1889 19. april 2021 Bestyrelsesmøde på zoom! .....                       | 178 |
| Kl. 12 kniven # 1888 18. april 2021 Knive på en stille søndag .....                      | 179 |
| Kl. 12 kniven # 1887 17. april 2021 Lørdagssysler. ....                                  | 180 |
| Kl. 12 kniven # 1886 16. april 2021 Det er en ommer.....                                 | 180 |
| Kl. 12 kniven # 1885 15. april 2021 Adjø til en fuglekniv. Nu må den klare sig selv..... | 181 |
| Kl. 12 kniven # 1884 14. april 2021 Kunsten må vige!.....                                | 182 |
| Kl. 12 kniven # 1883 13. april 2021 Hvor langt er der til Taiwan? .....                  | 182 |
| Kl. 12 kniven # 1882 12. april 2021 Fuglekniv færdig .....                               | 183 |
| Kl. 12 kniven # 1881 11. april 2021 Fuglekniv .....                                      | 183 |
| Kl. 12 kniven # 1880 10. april 2021 Skjernseminaret 2021 .....                           | 184 |
| Kl. 12 kniven # 1879 9. april 2021 Moseeg med historie .....                             | 185 |
| Kl. 12 kniven # 1878 8. april 2021 Nu må det snart være... ..                            | 186 |
| Kl. 12 kniven # 1877 7. april 2021 Post fra Norge .....                                  | 186 |
| Kl. 12 kniven # 1876 6. april 2021 Airbrushen hentet .....                               | 187 |
| Kl. 12 kniven # 1875 5. april 2021 Airbrush skal hentes. ....                            | 187 |
| Kl. 12 kniven # 1874 4. april 2021 Køkkenkniv... ..                                      | 188 |
| Kl. 12 kniven # 1873 3. april 2021 En slags lørdag midt i ugen.....                      | 189 |



|                                                                                                         |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Kl. 12 kniven # 1872 2. april 2021 En slags søndag på en fredag .....                                   | 189 |
| Kl. 12 kniven # 1871 1. april 2021 En slags lørdag på en torsdag .....                                  | 190 |
| Marts .....                                                                                             | 191 |
| Kl. 12 kniven # 1870 31. marts 2021 Onsdag video .....                                                  | 191 |
| Kl. 12 kniven # 1869 30. marts 2021 Køb den før din bibliotekar! .....                                  | 191 |
| Kl. 12 kniven # 1868 29. marts 2021 Mandagsbilleder .....                                               | 192 |
| Kl. 12 kniven # 1867 28. marts 2021 Knivbilleder .....                                                  | 192 |
| Kl. 12 kniven # 1866 27. marts 2021 Knivbilleder .....                                                  | 192 |
| Kl. 12 kniven # 1865 26. marts 2021 Fredagsknive... ..                                                  | 193 |
| Kl. 12 kniven # 1864 25. marts 2021 Sidste video af en spottet kniv .....                               | 193 |
| Kl. 12 kniven # 1863 24. marts 2021 Video om at lave kniv .....                                         | 194 |
| Kl. 12 kniven # 1862 23. marts 2021 Video om at lave kniv .....                                         | 194 |
| Kl. 12 kniven # 1861 22. marts 2021 Start på sommerkniv... ..                                           | 195 |
| Kl. 12 kniven # 1860 21. marts 2021 Sort it enough! .....                                               | 195 |
| Kl. 12 kniven # 1859 20. marts 2021 Brahetrolleborg 2021 .....                                          | 196 |
| Kl. 12 kniven # 1858 19. marts 2021 Knivskolan, Knivbladet og noget om Agathe .....                     | 197 |
| Kl. 12 kniven # 1857 18. marts 2021 Hjælp! .....                                                        | 197 |
| Kl. 12 kniven # 1856 17. marts 2021 Ny knivbog .....                                                    | 198 |
| Kl. 12 kniven # 1855 16. marts 2021 Den sidste aflysning? .....                                         | 198 |
| Kl. 12 kniven # 1854 15. marts 2021 Brahetrolleborg .....                                               | 199 |
| Kl. 12 kniven # 1853 14. marts 2021 Knive på plakaten .....                                             | 199 |
| Kl. 12 kniven # 1852 13. marts 2021 2000 kr. til Hus Forbi .....                                        | 201 |
| Kl. 12 kniven # 1851 12. marts 2021 Hus Forbi kniven + en ny bog og en plakat – lige to timer til ..... | 202 |
| Kl. 12 kniven # 1850 11. marts 2021 Hus Forbi kniven + en ny bog og en plakat. ....                     | 202 |
| Kl. 12 kniven # 1849 10. marts 2021 En travl mand .....                                                 | 203 |
| Kl. 12 kniven # 1848 9. marts 2021 Knivskolen starter... og en ny kniv på vej .....                     | 206 |
| Kl. 12 kniven # 1847 8. marts 2021 Lidt sjov i gaden .....                                              | 206 |
| Kl. 12 kniven # 1846 7. marts 2021 Standardkniv... ..                                                   | 208 |
| Kl. 12 kniven # 1845 6. marts 2021 I avisen .....                                                       | 209 |
| Kl. 12 kniven # 1844 5. marts 2021 Lidt sjov i gaden .....                                              | 209 |
| Kl. 12 kniven # 1843 4. marts 2021 På plakaten .....                                                    | 210 |
| Kl. 12 kniven # 1842 3. marts 2021 Spin off fra ny knivbog .....                                        | 211 |
| Kl. 12 kniven # 1841 2. marts 2021 Et par timer i værkstedet .....                                      | 211 |
| Kl. 12 kniven # 1840 1. marts 2021 I TV-Kalundborg .....                                                | 212 |
| Februar .....                                                                                           | 213 |
| Kl. 12 kniven # 1839 28. februar 2021 Knivskolen – de første reaktioner... ..                           | 213 |

|                                                                                                |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Kl. 12 kniven # 1838 27. februar 2021 Spin off af at lave en bog.....                          | 213 |
| Kl. 12 kniven # 1837 26. februar 2021 Lidt nye knive... ..                                     | 214 |
| Kl. 12 kniven # 1836 25. februar 2021 Knivskolen.....                                          | 214 |
| Kl. 12 kniven # 1835 24. februar 2021 Udgivelse af Knivskolen .....                            | 215 |
| Kl. 12 kniven # 1834 23. februar 2021 At lave webshop. ....                                    | 216 |
| Kl. 12 kniven # 1833 22. februar 2021 At vente... ..                                           | 216 |
| Kl. 12 kniven # 1832 21. februar 2021 Brahetrolleborg Game Fair – udstilling til august. ....  | 217 |
| Kl. 12 kniven # 1831 20. februar 2021 Coronaoprydning III.....                                 | 217 |
| Kl. 12 kniven # 1830 19. februar 2021 Coronaoprydning II.....                                  | 218 |
| Kl. 12 kniven # 1829 18. februar 2021 Coronaoprydning.....                                     | 219 |
| Kl. 12 kniven # 1828 17. februar 2021 5 års dagen .....                                        | 219 |
| Kl. 12 kniven # 1827 16. februar 2021 Fornem kniv blev færdig. Sådan næsten.....               | 220 |
| Kl. 12 kniven # 1826 15. februar 2021 Fornem kniv på vej II .....                              | 220 |
| Kl. 12 kniven # 1825 14. februar 2021 Fornem kniv på vej. ....                                 | 221 |
| Kl. 12 kniven # 1824 13. februar 2021 Jeg kunne ikke lade være... ..                           | 222 |
| Kl. 12 kniven # 1823 12. februar 2021 Nu ruller det ud... ..                                   | 223 |
| Kl. 12 kniven # 1822 11. februar 2021.....                                                     | 223 |
| Kl. 12 kniven # 1821 10. februar 2021 Lidt billeder af knive fra februar .....                 | 225 |
| Kl. 12 kniven # 1820 9. februar 2021 Fuld af løgn. Der var da en kniv mere fra i søndags. .... | 226 |
| Kl. 12 kniven # 1819 8. februar 2021 Den lille søndagssnas i dagslys .....                     | 228 |
| Kl. 12 kniven # 1818 7. februar 2021 Søndagssnas .....                                         | 229 |
| Kl. 12 kniven # 1817 6. februar 2021 Knive på en lørdag.....                                   | 229 |
| Kl. 12 kniven # 1816 5. februar 2021 Fredag d. Femte Februar. Fede knive.....                  | 230 |
| Kl. 12 kniven # 1815 4. februar 2021 Kniv i solen.....                                         | 230 |
| Kl. 12 kniven # 1814 3. februar 2021 Nye klinger – de er fede! .....                           | 231 |
| Kl. 12 kniven # 1813 2. februar 2021 En mandagskniv på en tirsdag.....                         | 232 |
| Kl. 12 kniven # 1812 1. februar 2021 Om at tage gammelt med over... ..                         | 232 |
| Januar .....                                                                                   | 234 |
| Kl. 12 kniven # 1811 31. januar 2021 Mere af fortidens synder.....                             | 234 |
| Kl. 12 kniven # 1810 30. januar 2021 Tre knive fra kassen.....                                 | 235 |
| Kl. 12 kniven # 1809 29. januar 2021 Skæv kniv rettet, nej slettet. Ja, helt væk. ....         | 235 |
| Kl. 12 kniven # 1808 28. januar 2021 Renovering af kniv.....                                   | 236 |
| Kl. 12 kniven # 1807 27. januar 2021 Øjne til knive.....                                       | 236 |
| Kl. 12 kniven # 1806 26. januar 2021 Dansk træ .....                                           | 237 |
| Kl. 12 kniven # 1805 25. januar 2021 I regn og slud, skal knivene ud. ....                     | 238 |
| Kl. 12 kniven # 1804 24. januar 2021 Klassikere i samlingen. ....                              | 238 |

|                                                                                           |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Kl. 12 kniven # 1803 23. januar 2021 Lørdagsknive.....                                    | 239 |
| Kl. 12 kniven # 1802 22. januar 2021 Tre knive fra kassen.....                            | 239 |
| Kl. 12 kniven # 1801 21. januar 2021 Fire friske skeder .....                             | 240 |
| Kl. 12 kniven # 1800 20. januar 2021 Rundt hjørne.....                                    | 241 |
| Kl. 12 kniven # 1799 19. januar 2021 Kniv til Nikolaj.....                                | 241 |
| Kl. 12 kniven # 1798 18. januar 2021 Kniv til Nikolaj.....                                | 242 |
| Kl. 12 kniven # 1797 17. januar 2021 Søndagssamling.....                                  | 242 |
| Kl. 12 kniven # 1796 16. januar 2021 Lørdagskniven .....                                  | 243 |
| Kl. 12 kniven # 1795 15. januar 2021 Fredagskniven .....                                  | 244 |
| Kl. 12 kniven # 1794 14. januar 2021 Koralkniven er ved at være færdig.....               | 245 |
| Kl. 12 kniven # 1793 13. januar 2021 Kniv til Jonas – nu med skede .....                  | 245 |
| Kl. 12 kniven # 1791 11. januar 2021 Kniv til Jonas.....                                  | 246 |
| Kl. 12 kniven # 1790 10. januar 2021 Fine klinger fra Poul.....                           | 246 |
| Kl. 12 kniven # 1789 9. januar 2021 Koralstykker er ikke altid korværker... ..            | 247 |
| Kl. 12 kniven # 1788 8. januar 2021 Billeder af knive.....                                | 247 |
| Kl. 12 kniven # 1787 7. januar 2021 Klinger fra Mogens .....                              | 248 |
| Kl. 12 kniven # 1786 6. januar 2021 Blå uden ende.....                                    | 248 |
| Kl. 12 kniven # 1785 5. januar 2021 Blå med blå på.....                                   | 249 |
| Kl. 12 kniven # 1784 4. januar 2021 Blå kniv til Jonathan .....                           | 250 |
| Kl. 12 kniven # 1783 3. januar 2021 Den nye linse giver nærbilleder... ..                 | 250 |
| Kl. 12 kniven # 1782 2. januar 2021 Om at gøre en kniv færdig.....                        | 251 |
| Kl. 12 kniven # 1781 1. januar 2021 Nytårmorgen og solen brød frem i et par sekunder..... | 251 |

## December

### Kl. 12 kniven # 2145 31. december 2021 Nytårstalen til knivfolket.

På dette sted bringes nu den 5. nytårstale, der dog ikke læses op, men som er et tilbageblik på året der gik. Og hvad der kan forventes i det kommende.

2021 har været et godt knivår for mig. Det er sket meget og jeg falder ned på højdepunkterne her.

I januar fik jeg sendt endnu fire knive til Jonathan i Hongkong. Han er kok på stedet. Der blev lavet nogle nye knive.

Februar var djævels kold. En weekend med drengene hos West blev skubbet og siden aflyst. Min nye bog: Knivskolen kom ud. Min nye webshop kom i luften.

I marts udgav jeg en plakat med mine knive. Marius fik overskuddet af "Hus forbi-kniven", da Kåre fra Norge købte kniven.

I april lavede vi Skjernseminarprogrammet. Og aftalerne om en tur til Færøerne blev færdiggjort. Jeg var på Davids Samling og så så fin en udstilling.

Maj måneds begivenhed var turen til Færøerne. Årets første udstilling på gågaden ved Galleri Kordel. Og knivkursus i Køge. Og så blev jeg afvist og udvist af Sverige.

I juni smed vi maskerne, men jeg holdte også kurser og var til jagtaften i Nykøbing Sj.

En udstilling i Hundested. Et kursus på Livø. En udstilling i Nykøbing Sj. Aktiviteterne i juli.

Brahetrolleborg lagde plads til sommerens største udstilling. Men også en kunstudstilling i Hobro. Og en tur til noma var toppen i august.

September var der udstilling i Hillerød og knivskedekursus i indkørslen. Nye billeder til arkiv og hjemmeside og et fedt kursus i København.

Oktober: Et knivkursus. Et knivseminar i Skjern og om ikke jeg blev Danmarks mester i brugskniv.

I november holdt jeg foredrag i Rotary, lavede kursus i Føllenslev og en del knive.

December startede med juleudstilling i Holbæk. Der blev lavet julegaver og solgt nogle bøger. Og lige inden nytår var jeg på noma, for at hente knive til renovering.

Jeg har også lavet mange knive i løbet af året. Jeg har overhovedet ikke tal på hvor mange. Det er vel blevet til mere end en om ugen. Men jeg ved det ikke. Og laver ikke om på det.

Fede og herlige begivenheder og nedslag, der gør 2021 til et fantastisk år. Tak for det.

2022 skal også være et rigtigt knivår.

På fredag starter det for alvor. Jeg skal på noma med de knive, jeg hen over nytåret har renoveret og pudset op. Der er en knivskærper, der også er shinet op, som i den kommende tid skal bruges på stedet. Sliberen har siden august 2020 været brugt af tjenerne, men om også kokkene vil bruge den, må der findes ud af.

Jeg tror og håber, at jeg i det nye år, kan sætte en produktion af skærpere op, så personalet i storkøkkener og restaurationer selv kan slibe knive op på en sikker og skånsom måde – oven i købet uden at sende dem rundt i landet.

Der skal holdes en del knivkurser især på det sjællandske. Knivskoler kalder jeg det. Der er typisk 6 – 12 deltagere på. Det er ganske hyggeligt.

I år er der aftalt et ugekursus i Læderiet, der får nyt domicil. Her er der lavet en kursusafdeling. Jeg skal holde kurset over fem dage, og tilrettelæggelsen giver tid til mere fordybelse i nogle detaljer, ligesom kreativiteten kan øges hos deltageren. Jeg regner med at der kommer en styret kniv med skede ud af kurset og håber på en vild og kreativ kniv og skede også. Det er planen.

Jeg skal på udstillinger. OCC i Odense i starten af april. I Øksnehallen i slutningen af april – hvis stedet er frigivet til anden brug, efter det har været stedet for Københavns Covid-19 base. Det er en udskudt udstilling fra 2020, hvor vi er fire knivmagere, der har indskudt mange penge i projektet, som vi tilsyneladende ikke kan få tilbage. Om udstillingen bliver til noget nu, er naturligvis endnu usikkert. Vi håber. Omvendt ville det også være træls med en udstilling, der gennemføres med reduceret antal besøgende.

I maj kommer vi til samme problemstilling. Der er planlagt knivtræf i Frederikshavn. Stedet hedder Knivholt Hovedgård, og det er også her, at Frederikshavn bliver testet og vaccineret. Om lokalerne til den tid er ryddet for profylaktisk medicinering vil tiden vise. Vi må håbe.

Svenskerne skal mødes i Ludvika. Jeg har en plan om at deltage. Stedet er ved byens akvarium, og anledningen er 33. knivveckan, der nu ikke længere er en hel uge, men noget med onsdag til lørdag.

Rigeligt i meget lidt charmerende midtsvensk industriby. Men ikke for meget, hvis man er nørdet knivtosse og i øvrigt kan tåle sammenhængen med danske, svenske og norske knivmagere.

I oktober bliver der udstilling i Industrimuseet i Horsens. 7. og 8. oktober. Der skal være DM i kniv og brugskniv. Der har jeg et Danmarksmesterskab, der skal forsvares. Det vil jeg gerne deltage i. Ligesom generalforsamlingen også skal afholdes. Jeg har en lille presball, da jeg tidligt søndag morgen skal med en flyver, der bringer vinen og jeg til Canada på en 1400 kms køretur i skove og naturområder i det vestlige hjørne af det helt enormt store land. Inden vi bliver trætte af det, skal det imidlertid afbrydes, for at nå at have en lille uge på Hawaii. Elvis har været der, så kan vi også. Luften skulle til den tid være 30 grader og vandet fornuftige 20. Det er til at holde ud at tænke på. Om Kl. 12 kniven når ud alle dage, er vist ikke sikkert, men jeg er ved at finde knivmagere på ruten...

Nå, så er der også traditioner sådan en dag, og selv om solen ikke er rigtig nådig her til formiddag, må det være som det er. Årets HAPPY NEW YEAR KNIV-billedet, med champagne og serpentiner. Billedet bliver lagt op sammen med de andre 28.500, der allerede er der i forvejen. Facebook stiller sine bytes til rådighed for mig. Gratis. Gratis? Det er det ikke, jeg er produktet. Men de kan få lov at betale, for den plads jeg optager, Jeg køber ikke deres reklamemuligheder, for de betaler skat og bidrag til det danske samfund. Jeg synes det er sjovt at skrive og lægge billeder ud. Jeg er stolt over mine knive. Og jeg skal nok fortsætte en tid endnu. Jeg har ikke lagt reklamer på denne side, og skåner dig for påvirkningen. Skal det fortsat være sådan varmer likes og følgere.

Dette år har givet 365 historier – med nogle få udfald – nogle tusinde billeder. Alle uredigerede. Nogle uskarpe. De fleste dog ret fine.

Når dette sættes op i det dokument jeg skriver det hele i, har jeg rundet 167.000 ord. 250 sider.

Næsten en million anslag.

Om nogle timer kan du se det hele i en PDF på min hjemmeside. Forsiden.

Tak til mine følgere. Vi kan mødes i det nye år. Jeg er der kl. 12. Endnu en historie i verdens mindste univers.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det tre (3) kroner at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

## Kl. 12 kniven # 2144 30. december 2021 27 knive

I går var jeg på værkstedet for at renovere knive til noma. 27 styk blev færdige. Limet, pudset, poleret og noteret mangler og hvad jeg havde lavet ved hver enkelt. Radioen kørte og varmen var tændt. Så det var bare at gøre.

Systematisk og stringent. Først tage et billede med nummer på kniven. Så tjekke efter for fejl. Udbedre dem og notere det. Så skal skæfterne – hvis de trænger – slibes og poleres. Og når man er oppe at stå, så bliver de slebet så klingen bliver så skarp som den kan. Så skal hver klinge poleres med autosol, og eksperimenterer mellem tre forskellige slags og er ikke nået til en endelig konklusion på hvad der er bedst. Så det eksperiment pågår et stykke tid endnu. Poleringen er nødvendig for at pudse fastbrændte fedtresten fast. Det er ikke et sundhedsproblem det findes på klingerne, men de ser jo smukkeste ud, når de er uden de grå og sorte kanter.

Til sidst blive der igen skrevet nummer på klingen, der så skal fotograferes og lægges i den voksende stak af færdige knive. I går blev det på husets hjemmeside og andre SoMe bekendtgjort, at man på grund af Covid-19 og situationen på den smitsomme Omikron variant holder lukket hele januar. Så jeg tror jeg har god tid med knivene.

Og så vil jeg lige vende tilbage til klingerne, som jeg skærper op. Det er ikke altid til superskarpt, men jeg kan ikke lave mirakler på klingerne, der har været sendt til professionel slibning. I mine øjne har det været en grov amatør, der har slebet adskillige millimeter af det fine ægstål, ændret klingens geometri

og sat den i en vinkel, der i al fremtid gør det umuligt at lave klingerne skarpe igen. Jeg har henvend 100 knive hjemme i øjeblikket. Alle – alle – er vandaliseret, i en grad, at havde det bare været én af mine egne knive, ville jeg have bedt om erstatning for ødelæggelse. Skaden er sket for lang tid siden, og ingen får vel længere skylden for miseren, men jeg turde aldrig at bruge samme firma igen. Hvem det er, ved jeg ikke, men det må være en af de store københavnske slibere. Nogen har ødelagt knive for en gedigen formue, og måske endda taget penge for det. Uden at sige undskyld!

Nå, det er ikke mine knive mere. Men det er lidt min ære for finere formgivning, der også lider under en for skrap nedslibning af linjer og materialer.

27 er lavet. Hen ved 75 to go... Jeg ved godt, hvad jeg skal lave i nytåret. Jeg bringer nogle billeder fra værkstedet og nogle knive fra året der er gået.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det tre (3) kroner at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

## Kl. 12 kniven # 2143 29. december 2021 Nomaknive til renovering

I går var jeg på noma. Jeg var vist og måske den eneste gæst. Men jeg fik da en kop kaffe i ventetiden. Jeg skulle hente knive og sliberen. Knivene skal her i julepausen pudses op og gøres fine. Knivene udsættes for et enormt slid, og det er både held og dygtighed, at de holder til behandlingen.

Der er på en uge ni serveringer på noma. Efter hver servering bliver alt vasket op og smurt. Hvis de var lavet i plastik og stål, ville det sikkert ske uden nogen kunne se noget, men når det er træ, opsats, læder, bark og tandmaterialer skal skaderne opstå. Sliddet er voldsomt. Limen slipper. Olien når aldrig at hærde.

Men så hører du ikke mere ynk. Det er en fornem opgave at renovere de mange knive. Det er en ære, at lave knive til noma. Det er en ære at vedligeholde dem. Og det skal gøres ordentligt.

Der skal naturligvis systematik til. Så nu er knivene sorteret. Nogen skal have en større tur end andre. Nogle skal blot poleres, andre skal – hvis det er muligt – have nye øjne og slibes på kanter og overgange.

I går fik jeg sat skik på de første 10. Nu mangler kun 90 mere. Af dem er 45 nogen jeg har lavet. Jeg har lavet flere til noma, men noget i retning af 20 knive er gået til. Vasket i stykker eller forsvundet i borddugen. Det kan ikke udelukkes, at nogen er taget som souvenir, hvor underligt det end lyder, at noget tager noget, der ikke er deres, når man har råd til en menu til 2500 kr. pr. snude. Så skal vi ikke bare tro, at de er forsvundet?

Så jeg må hellere lave det ordentligt. Sørge for renoveringen er grundigt lavet. En beskrivelse af hver kniv og også et tilbud om at lave flere af de brugbare knive. Jeg vil gerne lave dem. Det kan der ikke herske tvivl om. Jeg har nogle forme og nogle materialer, der lige passer til opgaven. Og Poul Strande har sikkert nogle flere klinger, der vil kunne passe til opgaven.

Sådan er det godt at kunne drømme. Det er skønt at være knivmager...

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en

personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det tre (3) kroner at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

### [Kl. 12 kniven # 2142 28. december 2021 Kavalkadetid III](#)

Jeg fik trykket på en eller anden knap - eller også var det en anden der gjorde det muligt, men resultatet var, at mine følgere - og jeg selv - forleden dag kunne se samtlige de billeder jeg har lagt på denne side. Siden den 19. februar 2016 er der kommet billeder på. Sådan ca. 12 stykker i snit pr. sag. Noget mere end i 2000 dage. I alt lå der ca. 28.500 billeder. Hvert billede er sikkert reduceret i størrelse, men det fylder da noget på en harddisk der er stillet til rådighed. Kopi på kopi må give en datamængde, der er med til at holde de svenske fjelde lune. Facebook har vist et stort datacenter i kolde Kiruna...

Det var ikke alle mine følgere, der kom helt igennem, og selv fik jeg kun skøjtet mig en måneds tid tilbage. Nu ligger de der til fri bladrning, så hvis nogen vil se, er det bare at søge efter. God fornøjelse. Hvis hvert billede skal ses et sekund bliver der tidsfordriv til ca. 8 timer. Sikke noget... man kan nå at lave en kniv og en skede på den tid...

Jeg viser i dag nogle flere billeder fra arkivet. Du kan så tjekke om de allerede er vist, eller det er nogle af dem, som jeg har gemt til mig selv... I morgen kommer der friske billeder fra værkstedet.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det tre (3) kroner at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

### [Kl. 12 kniven # 2141 27. december 2021 Kavalkadetid II](#)

Jeg fortsætter med at vise billeder fra dette år. Der har været gang i værkstedet, og det er blevet til mange knive. Jeg viser igen et udpluk af billeder.

Et lille foreningspip skal lyde: Meld dig ind i knivforeningen nu for 3 kr. og få det seneste blad med i prisen. Efter nytår er prisen 350 kr...

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og

knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det tre (3) kroner at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

#### Kl. 12 kniven # 2140 26. december 2021 Kavalkadetider

Det er er årle morgen, når dette bliver skrevet. Solen kommer frem, da der ikke er en sky på den frostklare himmel. Det er så fint. Men der er langt til mit værksted, og selv om det kribler i fingrene, skal de bruges til lækre juleretter til dagens julefrokost. Kreativiteten fra værkstedet skal omsættes til tarteletter og sprødstegt flæskesvær. Så kniven kommer i gang.

Og så skal jeg da lige binde en sløjfe på den skrækkelige historie fra i går. Pigerne blev glade for knivene. Om den ene skal laves om finder vi ud af...

Jeg kikker i disse tider tilbage på året det gik, og har fundet min disc frem med alle billederne fra året. Jeg kalder nogle billeder frem. Det er nemt at være knivmager, når man her gemt...

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det tre (3) kroner at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

#### Kl. 12 kniven # 2139 25. december 2021 En skrækkelig historie

Jeg har nu i flere omgange lovet, at jeg i dag ville bringe en skrækkelig historie. Jeg er mand for at stå ved mit ord. Her kommer den.

Min viv har hørt på mine arvinger. De vil gerne have en kniv af faderen. Det er nyt. De har jo altid set mine knive. Vokset op med dem og set knivene fylde stadig mere i mit liv. Der er blevet lavet mange knive. Skrevet bøget og gået til udstillinger. Ikke en sommerferie er brugt uden at der også har været besøg på udstillinger eller museer, hvor farens kamera, har klikket flere gange på skarpe kanter end sandslotte og shots. Det er nok også meget godt. Men pigelysten til at have mine knive, har jeg ikek skabt.

De har begge lavet knive til sig selv og har tilbragt tid i mit værksted. Men nu skal jeg vist lave til dem.

Så viven hørte og formidlede til mig de stærke ønsker om – til en start – en køkkenkniv, af den gode slags lavet i mit værksted.

Jeg sendte mig selv i byen. Fandt ved Naturgalleriet nogle passende klinger. Lavet vist i Japan. Jeg kan ikke tegnene, men kan da se, at de må komme fra riget med den opgående sol. Hvis jeg er snydt, er det kinesisk. Men det tror jeg ikke. Prisen fortæller mig også, at det ikke er billigt stål.

Skarpe er klingerne. Slebet op til perfektion og skønne. De vil være egnet til finere madlavning, hvor fisk, kød og grøntsager sirligt skal snittes så fint. En smuk linje nogle millimeter fra æggen viser at det er en san mai klinge (tror jeg det hedder), hvor et hårdere ægstål er omgivet af blødere bærestål. Det, der på dansk hedder en lamineret klinge.

Jeg fik designet to knive. Skæfter i dansk masurbirk fra Claus – masurbirk.dk – front i sort indisk vandbøffel. De blev slebet ud. Der kom farve på skæfterne, der senere kom i varm linolie og blev poleret. Alt til da perfekt. Smukke knive. Skarpe og med god balance.

Der var ikke lavet skede til dem, men jeg havde en plan om at lave en skindpose...



Skeden skulle så laves i det vi i vores familie på jysk hvert år fremsiger som: I aften, er det aftenen før lillejuleaftens aften, i aften... ". Mit værksted er i huset garage, der skal åbnes med den port, som garagen er lavet med. Når man samtidigt har to knive, et kamera og noget returglas, kan den ellers opstrammede venstrearm slippe sit tætte tag. Det skete også denne aften. En kniv faldt ud. Øv. Jeg fik den samlet op og set på skaden.

Og her er det så at mareridtet starter.

For ikke nok var kniven faldet ud af mit greb, men den var også gledet ud af sit foliehylster, der beskyttede den smukke klinge, og havde landet på æggen, der flere steder var kraftigt beskadiget. Noget der ligner 1 millimeter dybe hak, i den møjsommeligt fint udslebne æg var lavet. Ikke godt. Slet ikke godt. Træls. Rigtigt træls. For fanden. Øv. Øv med øv på. Grrrrr.

Jeg er knivmager.

Jeg er knivsliber.

Jeg har udbedret større hakker i klinger. Men ikke i nye knive. Ikke i mine egne frembringelser. Og så kan man sagtens være hård. Gøre det rigtige. Starte en ny æg ved at fjerne det nedbrudte og slibe nyt frem. Men gør man også det på en klinge, man endnu ikke har taget i brug og kender stålets indre kvaliteter?

Jeg fandt mine nye diamantslibere frem. Slemme ridser i den syrematte overflade. De måtte slibes væk. En halv time gik. Jeg syntes ikke rigtigt det rykkede. Så frem med mit sædvanlige slibeudstyr, der nok laver en grovere æg, men som også tager tilpas meget af. Og derefter tilbage på diamanterne i korn 200, 400, 800 og 1200 lagt i ca. 10 grader. Derefter polering og endnu mere finslibning på den olieskiffersten, jeg fandt på Øland i efterårsferien, og som er helt fantastisk. Der kommer slibesvæv ud på den våde sten, og den sliber også, men det er fint fint. Ren polering direkte på sten. Faktisk får den også hærdelejen frem igen. Hvis man er køkkenknivsnør, skal man lige se med her. Og de skiffersten ligger fremme på kysten mange steder. De koster kun et dybt bøj, og lidt slibning på en plansliber.

Tilbage til klingen: Så lidt massage på en læderpind, med autosol.

Klingen blev afprøvet på aviser, madpapir og almindelige A4ark. Den delte det som når man ser slibeguderne have været i gang. Ikke ringere slebet end det jeg havde som start og det som den anden klinge kan.

Den blev skarp. Der sidder ridser tilbage på klingen, selv om jeg har eftergået den med fint sandpapir. Enten må en af pigerne leve med den frembringelse, eller også får faren i løbet af det næste stykke tid, fundet en ny klinge frem, skaber en ny kniv og lader den kasserede indgå i min egen køkkenknivsamling, hvor den suverænt vil være den dyreste og skarpeste.

Knivene blev givet juleaften. Denne historie blev skrevet inden gaveregnen, så du må vente med at høre reaktionerne...

Julen synes dog reddet. Det er herligt at være knivmager... Men skrækelige timer, kan også møde en knivmager.

God jul!

Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det tre (3) kroner at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

#### Kl. 12 kniven # 2138 24. december 2021 En julehilsen

Der er travlt i denne tid. Julen skal arrangeres og sager – for eksempel undertegnede – skal flyttes. I bilen med mig og familien og pakker. På tværs af landet over et smukt snepyntet landskab. Vel fremme til mere indkøb og mad. I dag, hvor det er juleaften, skal jeg i køkkenet. Lave ænder og kartofler. En velsmagende sovs og pimpe lin vin og øl med svogeren. Vinen ser god ud. Og der er rigeligt af den. Jeg skal ikke køre hjem, så jeg tager nok et glas mere, så det hele går lidt mere smurt... Der er mange overvejelser i sådan en jul.

Jeg har af gode grunde ikke været i værkstedet, men forleden fik jeg taget lidt ekstra billeder af flere knive. Det er bare dem jeg bringer af i dag. I morgen kommer der en skrækkelig historie. Følg med.

Og så vil jeg ønske min følgere på denne side en god jul. Tak for at du følger mine skribleriet og mit flittige kamera. Jeg skal lægge mig i selen for at der kommer flere...

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det tre (3) kroner at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

#### Kl. 12 kniven # 2137 23. december 2021 Knive i tiden

Tiden er knap til stort om knivene. Jeg kan ikke rigtigt bringe nyt. Så jeg tyr til at vise billeder af knive, fra forleden, hvor jeg fandt nogen frem. Det er alle knive, der endnu kan nås at gives eller tages til julegaver. Vi kan godt finde en løsning, hvis vi gør det rigtige. Om ikke andet, så kan der eftersendes. Ventetid er også tid med spænding og forventning... måske ikke så tosset heller.

Jeg skal så love at komme med en grufuld historie juledag... men da der endnu er hemmeligheder i luften, er det ikke nu.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det tre (3) kroner at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

#### Kl. 12 kniven # 2136 22. december 2021 Tilbage i værkstedet – men det tager tid

I går aftes kunne der tændes for varmeblæseren, der holder de få kubikmeter jeg har til rådighed i værkstedet varme. Jeg er ikke sikker på at det er den billigste løsning at varme med el i værkstedet på en dag med frostgrader, men gas er ikke billigere og giver vand i de helst tørre omgivelser. En varmepumpe er alt for dyr i indkøb, selvom driften er billig. Så jeg kører på vindmøllestrøm, hvis det er muligt. I går var det vist på anden basis. Atmosfæren står jo næsten stille i disse dage.

Jeg ved ikke, om det er banebrydende det jeg laver, men det er ikke barnebuden, der ellers blev snakket om i går. Selv om det burde være det klare lovbrud, som skete for år tilbage, der skulle være i fokus. Under alle omstændigheder er Inger nu ude af Tinget. På vej til kachotten. Jeg er ikke eksperten, der skal bedømme om 60 dage i skyggen er slemt, men skulle jeg have 60 dage for mig selv, ville jeg lave knive. Ikke at jeg overhovedet et på gave med Inger, men måske ville hun have godt af at lære at file og slibe, holde sig inden for rammerne og gøre smukke sager. Hun giver ikke mig indtryk af, at hun læser så meget, så måske skulle hun have en "Knivskolen" og få sig en oprigtig hobby. Hvis hun gør det godt, kan straffen måske forkortes, da hun viser god opførsel. Ahr. Hun har sikkert andet at gøre – og må sidde straffen ud.

Efter således løs tanker, kunne jeg fatte fil og tand og bearbejde mere på hvalrostanden, så den kommer til at passe. En times tid med filen gav en fin tilpasning, der måske måske skal rettes lidt endnu. Det handler om at klingen skal nå helt ind, og tangen på bagsiden skal have den rigtige vinkel ind i skæftedelen, så linjerne i de to tanddele igen kommer i samme retning. Jeg fristes til snart at lime fronten fast, der hvor den skal være. Måske skal den limes fast med hvid maling. Limen skal ikke rigtigt holde noget, men tilpasningen skal være perfekt. Hvis maling kan skjule det uundgåelige lille slup der er...

Det går sildigt fremad med fremstillingen af denne kniv. Måske er den færdig til nytåret. Det passer så igen med at der er en hvid kniv klar nytårsaften. Sådan har jeg gjort før...

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det tre (3) kroner at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

## [Kl. 12 kniven # 2135 21. december 2021 Linselusen og nogle betragtninger ved solhverv.](#)

Lørdag var på gaden med mine knive og min knivsliber. Det gik vældigt og der kom såmænd også en journalist forbi, der ville vide og se og snakke og lære at lave knive. En hyggelig passiar stod på i den times tid, som jeg tror han var ved min side.

Mange gange kan man sagtens være nervøs for hvad en bladskriver skriver af fri fantasi, når han er gået. Men Asger fangede mig fint. Han fik noget af min lune med, der ellers ikke gjorde gaden varmere. Han fik noget af min stolthed med, selv om jeg også bare er snakkede løs. Og så fangede han også hvorfor der var nogen der måtte have fra Hansens fristelser.

Jeg må af copyrightgrunde ikke bringe hele artiklen, men lidt udpluk går vel. Og så må du selv købe dig adgang til Nordvestnyt, hvor artiklen står i. Måske den om nogle dage bliver lagt ud på det åbne net, så skal jeg linke videre

Dagen billeder er knive fra tiden. De er til salg, men der skal efterhånden held til, for at de når frem til jul... Og jul bliver det, for nu vender solen sin bane under horisonten. I dag er det den korteste i året. Jeg får mere energi i lyset, så det er en sej tid for mig lige nu. Kører hjemmefra i mørke. Arbejder ude de lyse timer. Smækker døren til bilen i de svigtende minutter og kører hjem i mørket. Det er et vilkår, men det er ikke friheden... Ahr.. Det går vel nok. Jeg fik solgt nogle bøger i går... Det går mod lysere tider. Det er godt at bære knivmager.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det tre (3) kroner at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

## Kl. 12 kniven # 2134 20. december 2021 Lidt kniv i værkstedet.

For en uges tid siden præsenterede jeg en kniv. Det vil sige klingen var valgt. En fine sag fra Mogens Loft Svendsen. Og skæftet skulle være en tand af en hvalros. Et stykke man i et knivmagerliv ikke får så mange af. Så det skal være i orden. Ikke nogen fejl og alt på den rigtige måde.

En afstemning blev sat i gang mellem mine følgere. Skal der være en front og skal den deles mellem sølv? Den demokratiske proces vendte sig ikke til enighed. Så det gav mig frihed til at gøre lige som jeg ville, hvilket jeg sikkert også havde gjort, hvis der havde været enighed...

Men tilbage til selve processen.

Tegningen blev gennemgået nok en gang. Gennemtænke detaljerne og vide hvor linjerne skal være. Længden af skæftet kan justeres. Der er plads til et par millimeter mere, hvis det skal være. Det er med en vis nervøsitet jeg sætter i gang. Levetiden på denne kniv, kan jo sikkert række meget længere ud end mit liv. Så når saven skal have sin gang i tanden, skal det være på den rigtige måde – det rigtige sving. For at saven kan gøre det rigtigt, skal siderne slibes plane, så savklingen ikke vipper i gangen.

Det gik og samlingen er tilpas krum.

Så kunne fronten fræses ud. Klingen er 4,3 mm. Fræsere er 3 mm. Løsningen blev at fræse de 3 mm ud og lægge en halv mm til på hver siden. Fronten om nogenlunde til at passe i bredden. Bagved gik fræsere sin egen gang: den er blød. Så som ventet skulle der fjerne mere bagfra.

Lidt mere tilpasning og nu er den ved at være der. Klokken har rundet 21. og jeg ved at det er bedre at jeg med fornyede kræfter får klingen det sidste stykke ind.

Så der kommer mere i morgen... eller senere...

Jeg bringer billeder fra gårsdagens aktiviteter. Og jeg fik vist skabt juleglæde et par steder, da nogle knive ikke længere findes på mit bord. Så må jeg i gang med nye projekter. Det er så godt at være knivmager.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det tre (3) kroner at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

## Kl. 12 kniven # 2133 19. december 2021 Udstilling på Kordilgade

Jeg var udstillet i går. På Kordilgade i Kalundborg. Der stor jeg, med mit telt, mine borde, knive og slibegrajer. Og det gik faktisk vældigt. På et tidspunkt lige på kanten til stresset, da der både var nogen, der ville købe kniv, andre der ville se og høre om knive, nogen der skulle aflevere knive til slibning og en der også ville købe en bog. Og da der så kom en journalist oveni, der gerne ville høre om mig og mine knive, blev det næsten for meget. På den gode måde...

Der blev tid til at dele visitkort ud. Og en del fik programmer for Knivskolen. Der var interesse.

Det hele blev afviklet og den gode ro og orden blev genetableret. Jeg fik oven i købet tid til at sætte min nye spilledåse op. Så jeg kunne forsyne gågaden med julemusik i raggaerytmer. Det var en fest, der svingede.

Jeg bringer billeder fra gårsdagens aktiviteter. Og jeg fik vist skabt juleglæde et par steder, da nogle knive ikke længere findes på mit bord. Så må jeg i gang med nye projekter. Det er så godt at være knivmager.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det tre (3) kroner at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

## Kl. 12 kniven # 2132 18. december 2021 Julemaden skal reddes!

I den anledning, står jeg på gågaden i Kalundborg med knivsliberudstyret. De grove diamantfile og de fine strygestål. Skal det være nødvendigt er der også læderstripper med slibemiddel på. Hansen, mig selv, er forsvarlig indpakket i varme vamse og vindtætte gevandter. Ikke for meget, for det nedsætter mobiliteten, på den anden side ikke for lidt, for det nedsætter også lysten til at bevæge sig.

Bilen blev pakket i den mørke time mellem kl. 6 og 7 i morges, mens radioen spillede klassiske toner. Ikke en bil eller end en hundelufter kom forbi, så det gik gelinde. Alt var på huskeseddel, så det var bare at lægge i, så bilen let kan tømmes og bruges som lager.

I morges gik jeg med planer om at køre i Harald Nyborg efter flere stearinlys, der kan illuminere gaden. Og måske skulle jeg købe et par trådløse højttalere. Jeg skal da spille julemusik på gaden. Jeg har fundet en playliste med julemusik i raggaerytmer. Det tror jeg er tilpas smagløst til, at folk vil stoppe op hos mig.

Lyset var til morgen ikke til fotoopgaver, så jeg tømmer mit memorycard for optagelser, der dermed bliver dagens billeder...

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det tre (3) kroner at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

#### [Kl. 12 kniven # 2131 17. december 2021 Skærping af knive på gaden i Kalundborg](#)

I morgen ved denne tid, står jeg til din tjeneste på Kordilgade i Kalundborg, for at skærpe knive – og sælge alt for dyre julegaver...

Jeg er kommet i den lokale avis med denne omtale: [https://scontent-cph2-1.xx.fbcdn.net/v/t39.30808-6/p526x296/267731194\\_381998637051247\\_4763776049808271109\\_n.jpg?\\_nc\\_cat=103&ccb=1-5&\\_nc\\_sid=730e14&\\_nc\\_ohc=NIeJonJPm4MAX-BE4B\\_&\\_nc\\_ht=scontent-cph2-1.xx&oh=00\\_AT\\_GAKUDGJpDu2uDegeLgEIIn-MxW-seqQM29fFvA4ZtzQ&oe=61C20868](https://scontent-cph2-1.xx.fbcdn.net/v/t39.30808-6/p526x296/267731194_381998637051247_4763776049808271109_n.jpg?_nc_cat=103&ccb=1-5&_nc_sid=730e14&_nc_ohc=NIeJonJPm4MAX-BE4B_&_nc_ht=scontent-cph2-1.xx&oh=00_AT_GAKUDGJpDu2uDegeLgEIIn-MxW-seqQM29fFvA4ZtzQ&oe=61C20868)

Det bliver sikkert en kold fornøjelse, men hvis nu de hælder gløgg nok på mig, fryser jeg sikkert ikke fast til den hårde belægning i gågaden.

Jeg sætter nogle knive på siden i dag, som du også kan se i morgen på bordene... Kniven er dyre og kunne blive eftertragtede julegaver. Sikkert også så dyre at der skal være mange om gaven. Ellers må halvdelen være til nu og resten når der er fødselsdag. Jeg er med på næsten hvad somhelst, bare det glæder.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det tre (3) kroner at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

#### [Kl. 12 kniven # 2130 16. december 2021 Tre knive fra tasken...](#)

Jeg fandt forleden tre knive fra tasken, som skal vises i dag.

De to af dem er lavet fordi jeg ved en hyggelig handel med Ole fik to klinger, som jeg ved er ret vanskelige at skæfte for mine kursister. Og hvad er så mere naturligt end at skæfte dem selv? Så kan jeg med de små marginaler. Det gik ikke galt for mig. Skederne skal også være særlige, så dem har jeg også gjort lidt sjovt ud af. Med masser af punselarbejde...

Sådan kan man også hygge sig med knive...

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her:

<http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det tre (3) kroner at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

#### Kl. 12 kniven # 2129 15. december 2021 Slibe-kniv-video

En kollega fik jeg pralet for, om at jeg kan slibe knive. Hun skulle bare komme med dem, så ville jeg komme tilbage med dem. Skarpe og juleparate.

Knivene blev slebet. Nu kan de så blive udsat for julens mad. Og det er sikkert at skæreoplevelsen er blevet forbedret.

Se med i denne 9 minutters video fra mit værksted.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det tre (3) kroner at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

#### Kl. 12 kniven # 2128 14. december 2021 Tre spraglede

I går viste jeg at jeg er i gang med en kniv i hvalros, og der som udgangspunkt er tre løsninger. Ole, der i mange år har haft stumpen liggende og venligst har overdraget den til mig, ville gerne have den i et stykke. Det er et godt argument. Men andre var på tre stykker, hvor front og bag skal passe til hinanden. Selv er jeg for den kun med frontholk. Afstemningen er hverken færdig eller demokratisk. Og afgørelsen er min. Men den må vente lidt endnu. Der er stadig mulighed for at give et besyv med.

Så jeg har fundet tre knive fra kufferten. Bare sådan nogle der ligner hinanden lidt. Lavet med skæfte i stabiliseret poppelknode. Der har fået lidt forskellige farver. Nogle forskellige fronter og også tre forskellige smede, har lavet klingerne.

Billederne blev taget i løbet af søndagen, da der endnu var lys på himlen.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det tre (3) kroner at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

#### Kl. 12 kniven # 2127 13. december 2021 Når tvivlen nager...

Jeg er i gang med en kniv, der kan laves once in at life time. Sådan en, hvor man skal gøre sig uhyggeligt meget umage, fordi man kommer ud på uprøvet terræn og bruger sjældne og dyre materialer. Bevares, jeg har brugt noget, der har været dyrere, men det er ligesom måden, lige nu...



Jeg har som udgangspunkt sagerne til denne kniv.

En klinge af Mogens Loft Svendsen, hvor han har gjort sig umage. Den er så fin og sirlig, klinger, at det er henad noget det fineste smedearbejde, jeg har set på en klinge. Sirlige blade i fjermønster. De ligger så fint og springene mellem ståltyperne er så fine. Jeg har ingen anelse om, hvordan han har gjort, men jeg ved han har mere sig, mens den blev lavet.

Klingen er ikke billig, og den skal puttes i noget andet smukt.

Og det har jeg. Jeg købte en sommerdag af Ole noget tand fra en hvalros. Stykket er stort uden at være meget for stort eller muligt at dele til to skæfter. Der er til et skæfte. Et. Som bare skal gøres rigtigt. Det er ikke plads til fejl. Den skal være der første gang. Det kan jeg godt, men der skal ikke være slinger i noget.

Der kunne blive til mange frontholke og bagholke. Men det har jeg set så mange gange før. Og jeg har masser af hvalrostand til den sport. Så det skal være til et skæfte. Der bliver masser af spild. Og det hele skal slibes væk, for jeg tør ikke lade min båndsav skære sig igennem. Den er ikke i vinkel og den skærer skævt. Det er derfor ikke muligt. Der skal slibes væk. Dyrt og dumt. Luksus. Men hellere et skæfte, end noget der er skåret forkert og ikke kan blive til noget som helst.

Så er der fronten. Enten skal der være en front.

Eller også skal der ikke være nogen. Det sidste har jeg prøvet før. Det er svært, men det er muligt.

Skæftet bliver så helt ubrudt hvidt. Smukt og uha, så lækkert. Men også næsten for meget. Det bliver fløde med fløde. Skønt, men også lidt for meget.

Så kan der laves en frontklods. Skære tanden i stykker et par centimeter inde. Enten i en bue eller lige over. Fronten kan tilpasses perfekt. Det bliver nemt. Det har jeg prøvet 100 gange før. Så skal det noget sølv imellem. Bores hul til tangen og limes fornødent samme.

Hvis der skal være file work i sølvet skal kniven samles, slibes ud til henad perfekt og skilles ad igen, for at sølvet kan files i og limes sammen igen. Og så skal kniven gøres færdig. En omstændelig proces, der sikkert bliver fin.

Men skal det så ikke være sådan at bagenden også skal deles? At indlægge sølv og file?

Så jeg har brug for mine følgeres råd. Hvad skal jeg gøre, når jeg i morgen får tid til at gå i værkstedet og makke kniven?

A: Skæftet i et stykke?

B: Skæftet i to stykker med sølv i samlingen?

C: Skæftet i tre stykker med sølv i samlingerne?

Kniven bliver sat i en skede. Hvis det er muligt med noget hvalrostand. Den skal også være så fin. Og samlet bliver det måske den dyreste kniv, jeg nogensinde har lavet. Så det skal være i orden... Det er sådan noget, der gør det helt fabelagtigt at være knivmager.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det tre (3) kroner at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

## Kl. 12 kniven # 2126 12. december 2021 Tre emner fra kassen

Jeg er i værkstedet, hvor der laves hemmeligheder... Så dagens knive er repriser, der bliver luftet i det triste middagslys.

Men der er da en historie med... Den brune og den blå har været lånt ud i en stor uges tid. De skal være med i det kommende bookazin - tror jeg det kaldes - der hedder Håndværk. Magasinet kommer til



marts, men der er laaang produktionstid på sådan noget. Måske der kommer to knive med, men den brune er vist sikker. Da jeg afleverede den, skulle den fotograferes sammen med et æble. Det er meget passende, for skæftet er lavet i blomme. Fronten er en elfenbensnød. Og klingen er lavet af Poul Strande.

Den blå hedder af gode grunde makrellen. Skæftet er poppel med vimmer. Lige som halsen på din stradivariusviolin. Her er den dog farvet på. Fronten er mammutknogle og klingen er lavet af Jørn Sønderkov Christensen. Den blå skede er med mange streger i blå farve.

Og så er der "Hvidekrist", der er overskud fra en gang jeg lavede for mange knive til en nomakunde. Klingen er af Poul Strande. Fronten noget oksehorn og skæftet er kristtorn fra min mosters have i Ebeltoft. Derfor navnet. Den brune skede sidder fint om kniven.

Så er der hemmelighederne. Dem skriver jeg ikke om. Det kan være de bliver vist senere... Færdig bliver de sikkert i dag. Vi får se. Og så er der andre projekter der venter. Men også de, må have lidt bedre tid.

Sagde jeg at posten endnu synes at pakker kan nå frem? Så skal du have en kniv eller en bog, er det nu!

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det tre (3) kroner at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

## Kl. 12 kniven # 2125 11. december 2021 Andreas får kniv

Fredag middag lå denne kniv i afsendelsesburet i den lokale Kvickly. Destinationen var Aalborg, hvor Andreas skal have den. Han har selv leveret klingen, som han har fået af sin kæreste. Frontstykket i mammutelfenben ditto. Så hørte der noget indstøbt folie fra Raffir med, men som blev ændret til noget stabiliseret egetræ. Jeg sørgede for at der blev lagt et stykke birketræ ind, der er fra forrige mellemstid, og som er fundet i en sø fra dengang. Den er nu tørlagt, og findes lidt syd for Skagen.

Skeden er lavet i ortopædisk rårandlæder og med en stilistisk A til Andreas. Skeden er orangeifarvet med masser af brunt i 2. lag. Kniven sidder rigtigt i skeden. Kniven kan trækkes ud med passende besvær, men sættes i med et klart klik. Jeg fik billeder af knive i gårsdagens skumle dagslys inden knive blev indpakket.

Det er ikke altid, at det er en fornøjelse at lave en bestillingskniv. De der har prøvet, ved hvad jeg snakker om, men denne har været fin. Tilpas med udfordring og frie hænder til også at gøre, som jeg synes, det skal gøres.

Så nu kan der blive jul på Sallingvej i Aalborg Øst. Det er da herligt at være juleknivmager! Har andre lyst til at få lavet en kniv inden jul, kan det sikkert lade sig gøre, om end det bliver snært.

Og så lige en rettelse: Jeg har den sidste måned skrevet at man kan melde sig ind i Dansk Knivforening for en krone. Det passer ikke. Jeg har i den grad været ude med gale oplysninger. Det koster meget mere (i procenter) og kun lidt mere (i kontanter). Det koster tre (3) kroner. Eller mindre 1 % af hvad det normalt koster. Skynd dig at melde dig ind. Du får det nye blad, der meget er på trapperne.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i

morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det tre (3) kroner at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

### [Kl. 12 kniven # 2124 10. december 2021 Kineserier på formiddagen](#)

Jeg har i denne uge haft en kinesisk klinge til renovation. Her til formiddag blev den gjort færdig. Fronten blev lavet i et stykke oksehorn. Skæftet er bubinga, som når Raadvad bruger det kalder det rosentræ. Bubinga er ikke farveægte, det vil tage imod fedt og forandre sig. Det får patina. Det er ikke det bedste skæftetræ, men i forhold til det kniven er kommet til landet med, er det en kolossal kvalitetsforbedring.

Skæftet blev pudset op i korn 1500 og poleret.

Så skærpede jeg kniven. Uha den blev skarp. Det er ikke sikkert at det er en æg der er langtidsholdbar. Den virker blød, men med en jævnlig skærping er den slags ikke noget problem. Jeg ville da lige prøve den færdige kniv af, og en rødæg blev straffet igennem. Uh, den kan skære fint. Jeg tror nu ikke den skal bruges til at skære løg, da klingens er så høj at man ikke kan holde fingrene på løget. Og det er dumt. Kniven vægt er dog sikkert fabelagtig til at skære kylling op med. Og den kan komme igennem benene med det vuns.

Således gik formiddagen i mit lunede værksted. Herligt at være knivmager i denne tid.

Om lidt skal der sendes en kniv til Aalborg og en bog til Randers. Der er nok at holde sig i gang med...

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det en (1) krone at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

### [Kl. 12 kniven # 2123 9. december 2021 En time i værkstedet](#)

I går viste jeg kniven som Andreas har bestilt. Onsdag aften fik jeg den med i værkstedet, hvor der er lidt bedre lys end det med julekna og spisebordslys, som blev vist i går. Kniven er godkendt. Nu mangler der bare at blive taget billeder i dagslys og få den pakke til forsendelse... Som lovet er den klar inden jul.

Og så er der en kinesisk kniv, som nu har fået fjerne overfladerusten. Jeg har pudset på den og tror ikke at mere polering vil give mere blank overflade. Den er nu poleret og skæftningen mangler. Jeg havde planlagt at jernfronten som kniven oprindeligt er skabt med skulle være fronten, men den er ikke helt som jeg gerne vil have den. Så der kommer en anden på. Designet er lagt ud, så ca. en fjerdedel bliver front og så kommer der et skæfte i bubinga - det Raadvad kalder rosentræ.

Kniven er i øvrigt skarp nok. Det yderste lag på min langefinger blev skåret af. Well, en kniv man ikke har skåret sig på, har man ikke et forhold til.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min

webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det en (1) krone at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

#### Kl. 12 kniven # 2122 8. december 2021 Farver på Andreas' kniv

Lidt kniv blev det til i går aften, da jeg fik farvet Andreas' knivskede. Skeden har jeg haft med på arbejde, og når makkeren sad ved styretøjet til og fra kunne jeg gnide på det tørrende læder, der sidder perfekt om kniven. Det ekstra gnideri, har givet en tæt overflade og sammen med farven bliver skeden nu rigtig blank.

Farven, ja, det er orange på mavedelen. Og top og bund har fået moccasinfarve. Den er brun på en lækker måde. Det hele er farvet med airbrushen så tonerne kan blive lange.

Skeden skal lige trækkes lidt mere sammen i toppen, hvor læderkanten skal helt ind til skæftet. Noget der skal gøres når kniven er oppe fra skeden. Og kniven skal ikke rigtigt ud af skeden, hvis den skal klikke, de første dage. Så det må vente.

På fredag er kniven færdig og kan blive sendt til Aalborg.

Mit andet projekt med den kinesiske kniv må blive senere. Der er ikke meget varme i værkstedet, så timerne derude, er noget det er hurtigt overstået. Sådan er det vist altid på denne tid af året. Jeg glemmer det hvert år.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det en (1) krone at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

#### Kl. 12 kniven # 2121 7. december 2021 Dvorák, knivslibning, bogafsendelse og skedesyning.

I radioen denne mandag aften har hr. Dvorák, spillet sin 4. og 2. symfoni. Skøn musik uden vokal. Det passer mig fint og jeg kan holde aftenmørket ud på den måde.

Inden der for alvor blev stille over på radioen, var Phillip omkring. Han havde lavet aftale i går. Han trængte sådan til at få slebet sine knive. To af dem var lette at gå til. Nogle kokkeknive fra Dick. De blev rasende skarpe. Så var der en der er af den billige slags. Tykt stål og overhærdet stål. Den fik en tur og var bestemt skarpere da han tog den med, en da han kom med den. Men den bliver aldrig rigtig god. Men så havde han en gammel køkkenkniv med, som var rusten og ikke rigtig mad egnet. Om jeg kunne lave den? For den havde været god!

Jeg elsker udfordringer og denne skulle jo bare rustfjernes og skærpes op... og så det der hører med. Så det kunne jeg godt. Den skal afhentes på fredag. Kort efter at han var gået fik den noget WD40 og sandpapir #1200. Der kom stempler og skrifttegn frem! Den skal have nogle flere gange, men processen

måtte afbryde: Dennis skulle have en bog, så den skulle pakkes og sendes. Julegave til ham selv! Den slags kan anbefales, hvis det oven i købet inddrager at jeg skal sende en bog.

Og da den var sendt, skulle et hængeparti (meget rammende, når det er en buksehænge skede) lige indledes, så den også kan blive færdig til jul... Imens spille de Dvoráks i radioen, så tiden gik. Med lette fjed.

Den blev lige lavet og skal nu have lidt prægning og farve. Det må komme. Så kan den blive sendt på fredag.

Og imens dette bliver skrevet, skriver jeg med Anders, der også vist gerne vil have en fristende kniv...

Det er egentligt alvorligt meget at lave på en mandag aften... Det er da herligt at være knivmager. Og nu er vi kommet til Dvoráks 3. symfoni. Ikke spor dårligt...

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det en (1) krone at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

#### [Kl. 12 kniven # 2120 6. december 2021 Mandagsknive...](#)

Dette bliver kort. Jeg har fundet nogle knive, der kan bruges til lidt af hver, men særligt i denne tid til julegaver...

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det en (1) krone at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

#### [Kl. 12 kniven # 2119 5. december 2021 Juledag i Holbæk ... og vejret var med os](#)

I går sendte jeg aftenbilleder med mørke og regnfylde gader. Da jeg i går tog billeder til denne dags historie var det skiftet. Solen var fremme. Tørvejr. Og masser af gæster, der nok skuttede sig i det stille kolde vejr, men gjorde det med anstand. Jeg bringer billeder af det samme som i går bare i solskin...

Jeg fandt Per Lind og han fandt mig. Vi var begge på vej mod hinanden og mødtes præcis midtvejs. Så kom Per på besøg hos mig. Der kom kunder omkring, og det var friskt at han gav den gas som knivsliber og ekspert i slibning af knive. Der var ikke et forkert ord fra ham, så det var en fornøjelse.

Og så var jeg på kikk i hans butik, hvor der var mange andre sager end hos mig. Lena har lavet estisk kunsthåndværk. Det var so fint. Per havde lavet knive til børnebørnene. Lilla og blå. Fedt.

Jeg fik slebet nogle knive, men lørdag var der ikke salg af knive, men rigtigt mange visitkort blev uddelt og mange der ville melde sig på kommende knivskoler. Så fedt.

Hey! Jeg har glemt at fortælle om maden! Andelslandsbyen Nyvang er også et museum. Det er en kulisse som var det en film fra 1954. Det giver udslag mange steder. Det betyder at demens patienter i stor stil i den ordinære åbningstid er gæster, der "kommer hjem". Jeg har før klaget over musikvalget, der er gået på Gustav Winkler og Frank Sinatra. Playlisten er ikke lang, så der gentages ofte – selv om man skulle tro, at det til sidst ville gå så langsomt, at det af sig selv ville gå i stå. I køkkenet er det stadig 1954. Fredag var der gullasch. Lørdag forloren hare. Kogte kartofler og rigelig opbagt sovs. Begge dage med risalamande og lun kirsebærsovs. Hvidløg, salat, tomater? Light? Ikke tale om. Demens har vist sine gode sider! Det er herligt at være knivmager.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det en (1) krone at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

#### [Kl. 12 kniven # 2118 4. december 2021 Juleaften i Holbæk ... eller drivvåd på en pløremark](#)

I aften var jeg til juleudstilling i Holbæk. Det var juletid, med mange lys og ret vådt. Det var såmænd hyggeligt og stille. Det var faktisk så stille at jeg fik tid til at traske lidt rundt i regnen og tage billeder. Det har ikke så meget med kniv at gøre, og det beklager jeg. Men sådan ser det også ud, når man udstiller knive.

I dag får jeg tid til at komme rundt om det store hvide hus, og ned ad strøggaden. Her skal jeg møde Per. Jeg har været i hans bod, men han var beskæftiget med mindre sobre sager, end at sælge kniv: En julefrokost!

Jeg viser billeder fra den mørke og våde nat.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det en (1) krone at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

#### [Kl. 12 kniven # 2117 3. december 2021 Juleudstilling i Holbæk](#)

Det er godt nok blevet juleagtigt lidt for tidligt. Kulden er sat tidligt ind, og jeg har for længst planlagt at gå ud. Jeg er på julemarked i Holbæk. Det bliver sikkert "fresh" og man må forberede sig. Dagens

udstilling åbner kl. 14.00 og slutter meget i mørke: Kl. 21.00. Så jeg har varmt tøj på, men kan regne med at være i en hytte i dag. Det var jeg ikke forleden, hvor alle mine sager blev våde i græsset og sjappet. Her bliver fast tag og hårde vægge. Jeg sætter en masse lys op. Det skal blive så fint.

Kom og besøg mig. Jeg er klar til en lille snak. Jeg vil sælge knive og bøger og hvis du har sløve knive med, skal jeg straks gøre dem skarpe som vinden.

For at der også skal være noget nyt, var jeg lige i værkstedet her til morgen for at gøre et knivsæt færdigt. Klingerne er købt ved KnivPer i Holte. Skæfterne er lavet i oliven. Og de små nitter er messingrør. Om der skal en lille stift af sølv i, må tiden vise. Hvis de bliver solgt inden, er det ikke noget problem... Det er først til mølle – og salget foregår kun i Holbæk. Hvis ikke de er solgt søndag eftermiddag kan de snart ses på min webshop.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgsbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det en (1) krone at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

#### [Kl. 12 kniven # 2116 2. december 2021 Julekalenderen tælles ned...](#)

I går stod i jeg i Holbæk, i Andelslandsbyen Nyvang, hvor vejer gik fra skidt til værre. Gæsterne var der langt imellem, da vi kom på den anden side af middag, hvor vejret var gået fra sne til slud og regn. Her til formiddag har jeg kunnet holde mig nogenlunde inde, om end der ikke heller er varmt i mit værksted. Jeg har lavet lidt kniv, men det må vises senere. Måske det skal være en julegave, så den skal ikke vises.

Da jeg stod i regne kom der dog besked om, at der var nogen der havde købt kniv på min webshop. På min telefon kan der vist skabes adgang til at se, hvem der køber, men det letteste er at se det på PC'en. Så da jeg kom hjem, var det tid at se, hvem det var og hvad der var købt. Og det viste sig at være den kniv, der hedder Esum Kloster. Og kniven skal nu sendes den nye ejer. Der bor i Madrid. Så der blev pakket en pakke og her til morgen kom den i Post Danmarks pakkepost. Her ved middagstid bliver den sikkert hentet. Med lidt held er den fremme på mandag. Så bliver der også jul i Spanien. Det er da godt at vide.

Jeg bringer lidt billeder af den kniv, der gik til Espania og andre knive.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgsbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det en (1) krone at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.



## Kl. 12 kniven # 2115 1. december 2021 Julemåneden starter uden døre

Deres udsendte knivmager står på udstilling, når dette udsendes. Jeg står i en bod i Andelslandsbyen Nyvang, der er noget museumsværkeri lidt sydost for Holbæk. Kl. 10 åbnedes for gæster, men jeg har været her før solen stod op. Og skal være her til den igen er sunket under horisonten. Jeg står i et telt med bløde sider.

Du er velkommen til at besøge mig. Jeg står her med knive, kursustilbud og slibeudstyr. Mit telt er ved græsplænen ved den store hovedbygning.

Har du ikke tid til at komme i dag, er jeg her også fredag, lørdag og søndag. Fredag aften helt til kl. 21. Og så kommer der lys på Hansens hytte, som jeg kommer i på lørdag.

Varmt bliver den nok ikke, men det er jo et vilkår, så det går nok. Der er fire fem lag tøj på, og skoene er tykke.

De første busser kom lidt over 10 med skolebørn. Så det er nok en tradition at der kommer elever. Uh de vil pille og der skal holdes ekstra øje.

Og bag ved har de hyret Sinatra til at synge julesange... Godt vi ikke er kommet så langt ind i juletiden at det giver pletter.

Ved siden af sælger hun nisser. Til den anden side er der uldvarer. Længere henne er der brændte mandler og gode oste. En cafe siger gløgg og æbleskiver.

Der er altså alt mulig grund til at rykke ud. Julegaven kan købes lige her!

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgsbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det en (1) krone at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

## November

### Kl. 12 kniven # 2114 30. november 2021 Kniv til Andreas

Uh, der er koldt udenfor... Derfor er det godt at kravle i sin man cave, hvor der kan laves kniv. Jeg er i gang med en kniv til Andreas. Han bestilte den i sidste uge. Vi blev enige om materialer og udformning søndag aften. Og her i dag, var der så tid til at komme i gang.

Jeg har taget billeder undervejs...

Klingen er lavet af Mickeal Eklund. Noget fint rustfri stål. Fronten er mammutelfenben, der er stabiliseret. Et mellemstykke der er gammelt birketræ. Og så et skæfte i stabiliseret egetræ.

Bearbejdningen gik forholdsvis fejlfrit og nemt. Jeg synes det er en fin. Kniv. Nu mangler der en skede til kniven.

Den må komme senere i dag.

Billeder af den færdige kniv blev taget under det store egetræ på den anden side af gaden. Det nedfaldne løv lå lidt uroligt i vinden, men farverne var perfekte.

Og så skal du da lige have en melding om mit oplæg hos Rotary i går aftes: Det gik særdeles godt. Det var sjovt og jeg tror jeg har fået nye følgere på denne side. Aftenens afslutning var at de fremmødte medbragte knive selv sleb deres knive. Kun Tommy skar sig så meget på en nyslebet kniv, så der kom blod ud... Det er i sig selv ikke en succes, men viser at det var skabe knive, der kom med hjem. Herligt...

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgsbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakate med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det en (1) krone at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

### Kl. 12 kniven # 2113 29. november 2021 Mandagssysler

I aften skal jeg holde oplæg i den lokale Rotary om mit bette firma og mine mange knive og tossede ideer. Jeg brygger på et power point oplæg, så jeg både kan hyles ud af den og komme tilbage på sporet. Der skal mange knivbilleder med i det viste og de skal alle være forskellige. Så skal jeg vel også slæbe lidt knive med mig på den rigtige måde så de kan vises og fortælles om.

Når seancen er ved at være slut kan der slibes knive. Jeg skal nok vide det en gang eller to, men derefter er det noget som medlemmerne selv må kaste sig ud i. Også fordi det så bliver gratis.

Et par bøger, nogle plakater og lidt andet pr skal også med.

I går havde jeg en samtale med Andreas, der vil have mig til at lave sig en kniv. Snakken tog en times tid, da der var mange valgt der skulle tages. Han havde på forhånd skaffet sig en klinge af Mickhael Eglund fra Sverige. En lækker sag i AEBL stål. Et par stykke mammutelfenben af den stabiliserede slags var også med. Kniven skulle være det som Andreas kaldte en arbejdshest, så selv om det både er selvlysende og vildt, foreslog jeg noget andet en stykket fra Raffir, der nok er skønt, men også følsomt. Han fik et stykke stabiliseret egetræ. Egetræ er han i forvejen vild med. Og som biolog med speciale i træ, var der meget andet der fristede, men egetræet blev det. Andreas bor i Aalborg, så det kunne være sjovt at indlægge noget lokalt. Det har jeg ikke meget af, men alligevel fandt jeg i min frontklodskasse en stump træ, der er mere end 10.000 år gammelt. Et stykke birketræ, der er bevaret i en nu udtørret sø lidt syd for Skagen, hvor det voksede inden sidste istid. Ret umuligt at skaffe, hvis ikke det var fordi jeg har fået det af naturvejlederen på stedet. Tak for den. Fronten bliver noget mammut. Det bliver en særlig kniv, som jeg håber at jeg kan få færdig inden det bliver jul...



Og inden formiddagen rigtigt var startet ringede Jesper, og om ikke jeg skulle have den sliber med det store kontakthjul. Jow, så nu ligger i bilen en maskine mere til værkstedet. Og den er vigtig at have, men der er ikke meget plads til den. Det bliver der lavet om på i morgen...

Så min dag er forkortet med vægtige gøremål... Det er da herligt at være knivmager.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgsbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det en (1) krone at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

#### Kl. 12 kniven # 2112 28. november 2021 Tre store knive

Et par knive blev færdige i løbet af ugen, og nu skal de vises. Den med giraffen er en ældre sag, men det var de tre største jeg havde i kufferten. Ikke så meget snak om den. Den er stadig reserveret en blomsterhandler, men jeg tror mere den går til en jæger, der skal til Afrika og skyde sig en giraf...

Nuvel. Den lyse er med en smuk klinge af Poul Strande. Skæftet er stabiliseret narhvaltand. Der er sølv i for og bag. Skeden er sort og blå. Kniven sidder godt i skeden.

Og så er der den nye brune med en klinge af Mogens Loft Svendsen. Fronten er tand fra et vortesvin. Skæftet er stabiliseret valnød. En fornem kniv, der også har det godt i skeden...

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgsbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det en (1) krone at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

#### Kl. 12 kniven # 2111 27. november 2021 Tre røde

I går var det en sort fredag. I dag er det en rød lørdag. Sådan bare fordi at det er sjovt at den kan være det... tre knive fra kassen er ganske røde og lidt frække.

Der er den med de to hvide striber i det røde amboina. En ikke helt let kniv at lave. Det der ser enkelt ud, er det ikke altid. Fronten tilpasning er noget der tager lidt tid, for der er kun et forsøg, og den skal bare passe.

Så er der den nye i rav, der er indstøbt. Et sprødt materiale, der har en lang forhistorie. Nogle millioner af slagsen. Ret vildt.

Den sidste er lidt rød men har også gult i sig. Et skæfte i stabiliseret poppel. Front i koral og en fin klinge af Poul Strande.

Hav en god lørdag derude.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgsbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det en (1) krone at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

### [Kl. 12 kniven # 2110 26. november 2021 Black friday](#)

Det kan godt være, at verden i dag er på tilbud. Forretninger, der har ladet sig inspirere af handelstraditioner, sælger ud. Der er stor forskel på dagens pris og især førprisen, der ikke er nagelfast. Jeg står ikke med behov for en sort vaskemaskine eller en sort skærm. Så jeg synes, heller ikke at mine knive skal sælges sort. Men jeg har sorte knive. Og dem har jeg da i fokus i dag.

Der er den med stabiliseret koral. Skeden er sort. Ibenholten rundt om koralen er sort. Og dele af koralen er sort. Så fin. Og klingen er lavet af Mogens Loft Svendsen.

Så er der en, hvor klingen er lavet af Uwe Molzen. Fronten er noget mammutkindtand. Skæftet er stabiliseret fyrsvamp. Skeden er sort, men har også noget rødt og orange.

Så er der den i ibenholt og vædderhorn. Der er sort i vædderhornet og skæftet er ganske sort. Klingen er bruneret, så den er sort af smeden, der er Poul Strande. Skeden er smuk brun med ganske meget punslearbejde.

Den sidste blev også vist i går. Klingen er af Per Glerup. Front og bagstykke tanden fra en narhval. Skæftet er sort, men har også brune partier. Det er lavet af fyrsvamp, der er stabiliseret. Skeden er i en lækker brun tone.

Knivene kan købes fra min hjemmeside. De er ikke sat ned. Men ring lige hvis du vil kregle... det er jo fredag og det skal i dag også være herligt at være knivmager.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgsbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det en (1) krone at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

## Kl. 12 kniven # 2109 25. november 2021 Evaluering af rundtur

I går var jeg på køretur på det østsjællandske.

Først var jeg på Frederiksberg, hvor to knive blev afleveret til fotografering i kommende blad, der hedder Håndværk. Det er et internetmagasin der også trykkes, som kommer et par gange om året. Fint blad. Jeg troede ikke jeg var i klassen til det, men det var jeg så. Knivene skal i bladet der kommer til marts. De rigtige farver og ikke noget tilfældigt.

Jeg glæder mig til at se hvad man kan få ud af det...

Så rullede jeg til Rødovre hvor Skindhuset har en filial. Med mere plads og noget mere overskueligt end det der findes i den indre by. Der fik jeg bragt orden i den aftale jeg allerede i starten af august fik forberedt, men som gik i den grumme glemmebog. Vi fik aftalt en kursusdag i slutningen af januar. Lørdag den 29. holder jeg læderkursus for knivmagere, der endnu ikke har fået lavet skede til den første knive, eller nogen der har lavet, men som trænger til inspiration. Se mere her:

<https://www.facebook.com/events/1396963590706021?ref=newsfeed>

Så var jeg hos KnivPer der har Naturgalleriet også kaldet The good stuff shop. Han har et enormt udvalg i knivsager. Jeg blev i løbet af kort tid nogen tusinde kroner fattigere, men mange stumper rigere.

Så forsøgte jeg noget forgæves af finde frem til Skandiaovnen. Det var en fuser, der bare gav en lang køretur.

Min viv nåede til Nykøbing Sjælland, hvor hun afleverede 10 fine knive til den udstilling, der arrangeres af folkene bag Ovnhus Kunsthåndværkermarked. Der er åbent i et galleri alle ugens dage fra i morgen og frem til 22. december. Se mere her: <https://www.ovnhaus.dk/ovnhaus-vinter.html>  
Her er gode julegaver til dig selv eller en anden du holder af.

Så der sker lidt med knivmageren og hans knive. Det er da herligt at være knivmager.

Formiddagens projekt med at lave en lille køkkenkniv mislykkedes derfor bare billeder af nogle skønne knive. De kan sikkert blive dine. Jeg er frisk med indpakning og kan hurtigt lave en aftale med pakkeposten.

Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgsbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det en (1) krone at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

## Kl. 12 kniven # 2108 24. november 2021 Ravkniven med fiskeskæl

Når dette sendes ud, er jeg på vej over der sjællandske landskab på vej med sager. Nogle knive skal til fotografen, der bor på Frederiksberg. Knivene skal vises i et magasin i marts, men det er nu, der skal tages billeder.

Så skal jeg lige omkring Skindhuset og få snøret et par aftaler.

Og så har jeg en plan om at køre omkring Skandiaovnen, for at se om vi ikke snart kan afslutte en snak der med mellemrum er taget op siden det var sommer. Jeg har en hærdeovn, men styringen er ikke tilstrækkelig, så den skal renoveres. Det koster sikkert nogle penge, men så har jeg noget som er anvendelig til hærkning af knivklinger. Mit håb er, at jeg i løbet af vinteren kan lære at lave klinger.

Og så er der dagens historie, der handler om at jeg var tidligt oppe for at give denne sag lidt farve. Den har fået røde og brun, men lige nu er der også et blankt lag, der dog i løbet af kort tid forsvinder. Skeden blev syet til den kniv, der også er med på billederne. Jeg punslede det ikke videre gennemtænkte mønster frem. Måske jeg skulle have være mere stringent og lagt det i pænt mønster. Nej, nu ligner det

en spejlskarpe.

En kniv, hvor klingen er lavet af Mogens Loft Svendsen. Fronten et stykke stabiliseret hvalrostand. Og skæftet er rav, der er indstøbt i noget polyesterneget med et svæv af metal.

Det er en af knivene, der når til næste uges udstilling i Andelslandsbyen Nyvang ved Holbæk, hvor jeg skal deltage i årets julemarked.

Det er herligt at være knivmager i denne tid. Og der er ingen grund til at tøve. Der er nok at lave...

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgsbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det en (1) krone at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

#### [Kl. 12 kniven # 2107 23. november 2021 Stor jagtkniv](#)

Solen var nådig i går, så jeg fik taget billeder af en færdig kniv med en færdig skede. Sættet er klar til salg og skal du have det, er det nu... Jeg tror det kan blive en efterspurgt vare, da Anders allerede har rekvireret en pris for sagen...

Klingen er en stor fin sag fra Mogens Loft Svendsen. Det er en stærk lamineret klinge med bevaret råsmedet overflade. Den er slebet op i noget der ligner korn 400 og dermed ikke hverken blank eller grovridset. En fin stærk overflade, der når den får brugsspor ikke vil se gammel ud.

Frontstykket er tand fra afrikansk vortesvin. Hvid emalje. Stærkt og grafisk fint.

Skæftet er stabiliseret valnød. Et rigtigt flot stykke. Den vil passe til en kvalitetskolbe på et jagtgevær.

Skeden er lavet i tyk rårandlæder med en simpel prægning og der er to brune farver på skeden, der har et sikkert ophæng.

Kniven kommer i skeden med et fast smæld.

Det er en stor kniv og der er en god håndfuld skæfte, der dog ikke er for stor. Det vil sige, at kniven kan bruges længe, hvis det er nødvendigt. Den skulle jo gerne være skarp, så den i et ruf bliver færdig, men det er en anden ting. Klinge leveres naturligvis pivskarp. Det er en fed kniv. Den skulle vel sådan set være til mig selv, men er der andre der vil bruge den, er det nok bedre end jeg har den til at ligge i min taske.

Kniven er til salg og kan ses på min hjemmeside. <https://www.mikaelhansenknivewebshop.dk/knive#sp>

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgsbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/> Lige nu og året ud koster det en (1) krone at melde sig ind. Det giver det kommende blad og deltagelse i en konkurrence om knivmaterialer.

#### Kl. 12 kniven # 2106 22. november 2021 Kniven til farmand er ved at være færdig.

Fredag gik ordren ind. Så blev der straks startet og lørdag var kniven færdig. Skeden kom i gang og i løbet af søndag kunne den tørre. Her til formiddag har skeden så fået lidt farve og skal lige have lidt mere polering på kanterne. Men så er den vel også færdig.

En bowiekniv. En rigtig drengedrøm og ikonisk i sit udtryk. Jeg har lavet kniven på en ordrer. Jeg har gjort mig umage og fulgt de standarder, der hører med til klassen. Jeg er tilfreds med resultatet, men det er nok ikke en kniv jeg ville lave selv eller komme til at bruge. Men er man pelsjæger og har drømme i den retning (ikke mink) så må man jo have.

Klingen er en sag af Poul Strande. Alt det blanke på skæftet er messing. Tre stykker hentet fra forskellig sammenhæng. Det er ikke sikkert at det holder ens farve, når det bliver oxideret. Lødheden i messing er anløben... Skæftet er et stykke rensdyrgevir. Og så er der et rødt og et hvidt mellemstykke i hver ende.

Skeden er lavet i rårandlæder. Den tykke. Og der er slået punselmønster i forstykket. Ophænget er to simple slidser, så kniven kommer tæt på kroppen. En lille geværknop er lukkemekanisme. Der holder kniven i skeden. Og så er den farvet brun.

Nu kan den skippes afsted. Der kan blive afhentning i denne uge. Så kan jeg komme i gang med at lave flere julegaver.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 2105 21. november 2021 Skedesyning

I går kom jeg i gang med noget, der havde ventet i flere dage, og som jeg egentligt synes er noget af det fine ved knivmageriet: skedesyningen i læder.

En bestillingsopgave til farmand er første prioritet. Og den er nu så langt at jeg skal lave ophæng, farve den og give den noget finish. Der skal selvfølgelig en lille geværknop i, så kniven kan låses fast i skeden.

Så blev der lavet skede til den lille grønne kniv. Der kom prikker på mavebæltet. Nogle store nogen, men mønsteret bliver fint. Der skal noget farve til i løbet af dagen.

Og så kom der skede til den store kniv, der blev lavet i torsdags. Den lange sag, med et smukt blad af Mogens Loft Svendsen. En enkel prægning, der skal farves på den rigtige måde, så det bliver skønt. I morges ved 6-tiden, var der en der ønskede at høre, hvad prisen på den kniv kunne blive. Jeg fik ham svaret da jeg vågnede ved at jeg kom til mig selv. Han er stadig lun. Så jeg må hellere farve den som jeg synes den skal være.

Sådan en søndag må jo udnyttes. Viven vil ud at se landskabet vi bor i. Så om det bliver til mere skedeværkeri? Når solen har taget nok en kort bane over horisonten? Vi får se.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver

dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 2104 20. november 2021 En bowiekniv.

En søn har købt en knivklinge af Poul Strande til sin far, og vil have lavet en kniv til ham af mig. Det i sig selv er jo simpelt. Men så er der alligevel bøvl. Faren skulle selv kontakte mig og lave aftalerne. Og jeg havde fået klingen fra Poul, så jeg gik i gang med at designe en bowiekniv. Jeg gik internettet efter for modeller og standarder. Og bryggede så efter hvad jeg havde til rådighed en kniv sammen. Men den ville han ikke have. Der var klingen for stor. Så sendte han et billede af sin yndlingskniv, som jeg havde svært ved at skulle lave. Så vi aftalte at vi skulle mødes, men mødet blev ikke til noget. Nogen glemte at komme, og det var ikke mig. Så jeg lod det fly. Poul kunne få sin kniv tilbage, hvis det hele ikke kunne blive til noget.

Men så i går ringede sønnen. Om faren havde ringet? Jo, og jeg fortalte. Enden blev at sønnen gerne ville at jeg dog lavede bowiekniven til faren til jul. Jeg lovede at sende det oplæg jeg allerede havde lavet til faren, og fik det godkendt. Gå i gang, Hansen.

Så ved middagstid i går fandt jeg messing og gevir frem til klingen, der lå der. Og så var det jo bare at samle. Her til morgen var jeg i værkstedet og fik slebet og poleret lidt. Nu mangler der en skede.

Den må komme til i løbet af i dag. Der er billeder fra processen og den færdige kniv i den årle morgen.

Hvis andre får lyst til at give knive i julegave, vil jeg gerne være ham der er mellemmanden. Så finder vi en løsning.

Det er herligt at være knivmager...

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 2103 19. november 2021 Nittende november lyder som en fuser... men nej!

I går var jeg i værkstedet- Jeg fik lavet endnu en kniv. Denne gang på en af Mogens Loft Svendsens klinger. Han laver ind i mellem noget som ingen andre gør. Og denne er en af dem. Jeg ved ikke om han lægger dem til side for at præsentere dem for mig, når vi mødes. Sent er det altid på aftenen, og som regel har der inden været indblandet noget rom eller lignende, som gør mine forsvarsparader ganske flade... Denne er uden tømmermænd dog en skønne klinge. Og jeg fik sat en hvid front på, der er lavet i tanden fra et afrikansk vortesvin. Skæftet er noget stabiliseret kastanje.

Der skal lige laves en skede til sagen. Det må være noget weekenden skal lægge tid til...

Solen tikkede næsten frem her til formiddag, hvor der blev tid til at forevige sagen. Jeg synes egentligt at resultatet er vellykket... Det er da skøøønt at være knivmager. Særligt, da der nu også er tikket en ordre ind, der må være en julegave...



Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 2102 18. november 2021 En kniv mere til samlingen...](#)

I ny og næ falder der en kniv ud af samlingen. De bliver jo solgt. Så lige så ofte, skal der lægges nyt i. I den kommende tid er der nogle udstillinger, hvor jeg håber på omsætning. Så der kommer i disse dage lige lidt ekstra med. Nogle, der ikke er for dyre. Julegaver og godter i den mørke tid.

Jeg viste i går at det var blevet til en kniv i løbet af formiddagen. Den blev fulgt af en til i løbet af eftermiddagen.

Den sorte er med et lamineret blad af Poul Strande. Fronten er et lille stykke oksehorn. Skæftet er stabiliseret poppelknude. Udenpå så den sort og lilla ud. Inden i er den mere grøn, end jeg egentligt kan lide, men den må komme i kassen til et hurtigt salg. Og fin ser den da ud, når jeg selv bedømmer den.

Da eftermiddagen var gået og aftenen nærmede sig, var der stadig koldt i værkstedet, så for at holde varmen fandt jeg en klods, der så mærkelig ud. Ikke er jeg sikker på, hvad det er, så den skulle prøves. Fronten blev en rest fra den kniv, der blev lavet forleden med sortstabiliseret narhvaltand. Og klingen blev en fin lille sag fra Mogens Loft Svendsen.

Fronten blev hurtigt lavet til og den sad, som den skulle Skæftestykket er anderledes blødt og ustruktureret. Små korn i forskellige farver fra klare til brune. Er det rav? Ret besværligt at slibe ud, da det var så blødt. Nu er det slebet første gang og poleret, men det kan være det hele skal gennemgås fra korn 400 en gang mere.

Så sådan en onsdag blev det altså til tre knive. Nu mangler der skede. Det kan blive en torsdagsopgave.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 2101 17. november 2021 Gul stabilisering uden rigtigt meget farve...](#)

Den vejrmæssige lidt anonyme - op mod det bundkedelige - valgdag i går, skulle i mit værksted lives op. Så jeg fandt en klinge af Poul Strande. Lavede et traditionelt design på en kniv og dertil den mest gule klods, jeg havde i min kasse med stabiliserede klodser. Vild så den ud.

Efter forskellige overvejelser om front endte det i et lille stykke stabiliseret koral, der var afskær fra et større stykke, der er anvendt i en kniv.

Ikke meget dekoration. Bare de tre dele uden pjank. En brugskniv i den sikre ende.

Den blev limet sammen i går inden der kom valgflæsk på bordet og man sank hen i sofahjørnet med fjernbetjening, pc og mobiltelefon der også kunne følge med i løjerne efter valghandlingerne. Ordet "spændende" er vel at overgøre det, om end der er kanter, hvor man kan godte sig over resultaterne og andre steder, at man må undre sig over at nogen dog kan finde på at lægge sin personlige betydende stemme. Jeg synes at det er vildt (et godt udtryk i denne sammenhæng) at ens syn på dyrevelfærd og kostvaner, kan give stemmer i et kommunalvalg. Så er vi i et overflodssamfund, hvor de forkælede og ensomme ikke kan se sig selv udefra, og hvor vi udefra ikke kan se ind. Nuvel. Jeg skal lave knive, hvilket jeg har mere forstand på. Selv om de skarpe kanter i denne forbindelse også er vigtige...

Min kone gjorde mig opmærksom på at næste gang jeg skal til kommunalvalg, ville jeg som familiens ældste kunne stemme til Ældrerådet, hvad det så end er. Det er sikkert noget for gubber og fratrådte. Ikke lige mig. Jeg kunne dog replicere, at der er noget sexet ved mænd med magt. Den kunne hun så tænke over i sin unge alder. Da vi havde afgivet stemmerne til de ordinære valg, huskede jeg hende på, at der var et valg mere, hun skulle gøre. Jeg pegede og hun tog det første skridt mod bordet for seniorer... inden hun opdagede at hun ikke var i målgruppen. Ja, man må jo være over den ungdom...

Her til morgen mens radioen kværnede resultatet og sensationer ind, fik jeg slebet kniven ud. Det gule har ikke sat sig i kniven i væsentligt omfang. Faktisk blev den lidt kedelig – sådan farvemæssigt, men skæftestykke fejler bestemt ikke noget synsmæssigt. Den er fin, hvis jeg selv skal bedømme den. Nu skal der en skede til den.

Billederne blev taget på den anden side af gaden, hvor bladene fra egetræet samles i store bunker. Regnen satte ind samtidigt og kan måske også ses på kniven. Vejret er stadig gråt. Måske er det tid til at lave endnu en kniv? Så skal den være rød!

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2100 16. november 2021 Valget er let... her er tre at vælge blandt

Stegt flæsk og persillesovs til aftensmad. Afgivning af stemmer inden. Forandringer i det kommunale råd og tillidsposter. Det demokratiske valg er vigtig. Det er måden vi holder samfund på. I tillid til at dem vi vælger gør deres bedste – for os alle. Tillid til at de ikke rager til sig eller hytter deres.

Sådan er det ikke med knivene. Der er det er personligt valg og hvis du køber: kun til fornøjelse for dig. Jeg har fundet tre frem, der i dag er særligt til salg. Det er ikke fordi de er dyre eller eksotiske. Faktisk er det bare tre knive, der ville kunne tjene dig længe...

Jeg har fundet knivene frem, da jeg i den kommende tid er kommet i bekneb for knive. Tre sammenfaldende begivenheder tynder ud varerne... Jeg har lovet 10 knive væk til Ovnhusmarkedets juleudstilling, der foregår i Nykøbing Sjælland. Vi er er en del kunstnere der lægger sager frem. Jeg lægger ikke mine billigste sådan et sted. Det skal være gode julegaver. Samtidigt med den udstilling skal jeg holde oplæg for den lokale Rotary, og gerne have nogle knive med. Samtidigt med det, skal jeg sende 5 – 6 knive til magasinet Håndværk, hvor fotografen lige i de dage har et fotostudie til rådighed. Samtidigt med det er til fotografering er der lige en juleudstilling i Andelslandsbyen Nyvang i Holbæk, der også skal medvirke i. 1. december om aftenen og i weekenden 3. – 5. december, hvor jeg skal sælge knive, men særligt skærpe knive... Det bliver sjovt...



Så det er også for mig om at vælge de rigtige knive ud til de rigtige begivenheder og udstillinger... Og lige pludselig er der en grund til at få lavet nogle flere knive, for jeg mangler jo... I januar vil der sikkert være for mange... Det er herligt at være knivmager.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2099 15. november 2021 Afslutning på Knivskolen i Gundsøllille

Søndag kl. 16.00 var vi ude af lokalerne på den store skole i Gundsøllille. Inden havde det været hektisk og fint. Læs med her.

Søndag er på en knivskole helliget at lave læderskede. En ikke altid let proces, der har mange steder, det kan gå galt.

Vi havde travlt og selv om kameraet lå på bordet med en klar opfordring til at bruges, blev det kun til sidst da knivene var færdige, at der blev taget billeder.

Men det går nok også, når nu resultatet er som det er! 6 meget fine knive kom der ud af det. Ikke nogen fejl. Smukke tilpasninger. Frække valg i materialer, som nybegynderen skal gære. Kun den ene deltager havde rigtigt inden lavet knive, og det var endda for nogle år siden. Nogle lidt tunge og med sidesyet skede. Men her tog Michael ved. Det blev en lækker kniv.

Ja og de andre er der ikke grund til ikke at rose for deres resultater. Det er godt arbejde. Det er fornemme resultater. Alle seks knive kunne lægges på Dansk Knivforenings knivkonkurrence og i begynderklassen få hæderlige placeringer.

Jeg er glad, når sådan nogle resultater kommer frem.

Og det er mine kursister også. Tak for lån af dem/Jer. Jeg håber at I fortsætter det flotte arbejde.

Nu lukker knivskolen ned for dette år. Næste gang der er knivskole bliver i januar. Det var måske årets julegaveide at komme på kursus i den kommende år. Der er flere datoer og kurser i spil.

Se mere her: <https://mikaelhansenknive.dk/kalender-og-kurser/>

Jeg glæder mig allerede...

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2098 14. november 2021 Knivkursus i Gundsøllille

Lørdag aften bliver denne historie skrevet og lagt ud, men udgives søndag middag. For jeg er i Roskilde, hvor man skulle tro, at der er mobildækning og tjuhejhvordetgår-internet. Det er der ikke, hvor jeg er. Om jeg er langt ude på landet, tror jeg såmænd heller ikke rigtigt, at jeg er, selv om der ikke er pizzeria på hvert gadehjørne eller der holder taxaer i tomgang i hver en trafikklomme. Nænej, jeg er fem – syv kilometer nordøst om Roskilde. På Lindebjergskolen. I faglokalerne, hvor vi laver knive.

Vi er seks kursister og undertegnede. Og vi hygger os og laver knive i høj kvalitet. De bliver så fine. I går blev knivene lavet. Slebet ud i de former, der var bestemt i de materialer, det skulle lykkes med. Mine kursister må have hørt efter. Ingen borehuller ud af siden på nogle af knivene. Ingen skæve limsamlinger. Ikke store plamager med ridser. Fejlfrie. Lækre. Sådan er det ikke altid. Enten har de en meget dygtig instruktør eller også har instruktøren nogle meget dygtige kursister. Sandsynligvis noget midt imellem. Det er da herligt at være knivmager.

Jeg bringer billeder af lørdagens ihærdige indsats.

Når dette sendes ud, sidder vi tre timer henne i skedemageriet. En meget mere deduktiv og introvert proces, end det at lave kniven. En løsning er der til skeden. Den skal passe til kniven. Ikke for stor ikke for lille. Bare passe. Og det er svært. Skedesyning er for begyndere altid svært. Selvfølgelig er det det. Et svært materiale at arbejde i. For nogen første gang. Meget nyt værktøj. Noget med mange ens bevægelser, noget med mange kræfter i noget, der ikke kan holde til for mange kræfter. Hver fejl kan ses, og ikke alle fejl kan laves om. Men der er ingen vej udenom. En kniv uden skede er ikke noget færdigt produkt.

I morgen vil jeg vise færdige knive med skeder. Jeg tror det bliver fint. Det lagde lørdagen op til...

Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2097 13. november 2021 Med ud at spise med Rotary

I løbet af torsdag aften skrev Tommy til mig. Han fastlagde en dato for det oplæg vi havde snakket om at jeg skulle holde med Rotary. Mandag den 29. november kl. 18 skal jeg finde til Gisseløre, hvor jeg skal fortælle om min virksomhed, sådan bredt fortalt. Jeg skal nok fortælle om min passion, nogle nedslag på de sjove successer, så skal jeg vise nogle knive og eksotiske materialer. Og så skal jeg vise hvordan man kan slibe knive. Så jeg regner med at der er slæbt knive med til arrangementet i et omfang, så jeg får travlt - og når jeg ikke det hele, så har jeg gaflet mig en kundekreds. Ikke så skidt. Jeg er ved at samle billeder og lave en power point, så jeg holder mig inden for det forberedte og tidsrammen.

Og så har jeg fået startet kurset, der er årets sidste. Vi er 7 kursister og mig. Det er sjovt. I går fik vi snakket design og planlagt kniven. Mange materialer er blevet præsenteret og en plan for undervisningens fremdrift er udlagt. Lørdag skal kniven laves...

Der bringes billeder fra inden starten. Helt nye og anderledes lokaler. Det sætter nye prøvelser i gang for Deres udsendte knivmager.

Det skal nok gå... Mere må følge....

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 2096 12. november 2021 Kniv blev da færdig](#)

I går var jeg i værkstedet for at lave en kniv, som jeg også viste starten på i går. Nu er selve kniven så færdig som den kan være lige nu. Som ventet lidt svært at vide på forhånd, hvordan den ville blive. Og jeg synes den er sart og fin. Det er ikke vildt nemt at se, at det er narhvaltand, men ved man det, er man heller ikke i tvivl. Jeg synes det er fin udnyttelse af den stump jeg havde til rådighed.

Front og bagstykke er i sølv. Og så sidder der lige en hvid skive imellem en tynd skive sølv.

Så skal der en skede til... Den kan måske laves på søndag.

Jeg fik taget billeder i det der i Kalundborg vist er det der er solen i de næste 14 dage... Det er om at udnytte de sporadiske glimt.

Her til formiddag skal jeg pakke bilen, for kort over middag er der afgang til Store Valby lidt nordøst for Roskilde, hvor jeg i weekenden skal holde Knivskole. Der er syv på holdet. VI er tre Mikaeler... Det bliver en fest...

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 2095 11. november 2021 Torsdagskniv på vej...](#)

I går var en kedelig grå dag, der for mit vedkommende ikke har ført alvorligt meget på mit CV. Lidt oprydning i værkstedet betød dog, at jeg fik fat i nogle materialer, der i den grad trænger til at blive sat sammen til en kniv.

Jeg fandt en af de sjove klinger af Pouls. Den er med smukt småt damask. Masser af nikkelstål, der bliver stålfarvet. Resten har fået blå farve. Den er fin. Mere end det. Den er fantastisk.

Kassen med eksotiske materialer skulle lige findes. I den er der et stykke narhvaltand, som i sidste måned blev stabiliseret i sorte farver. Jeg fik stumphen af Ole en gang i august, og stykket var stort og fint, men også fyldt med manne sprækker. Så mange, at jeg umiddelbart vurderede, at den ikke lige kunne anvendes til skæfte uden at falde fra hinanden. Så det skulle stabiliseres. Enten med klar sekundlim i fornødent omfang eller en rigtig stabilisering med mulighed for at lægge farve ind. Nogen (mig) ville sikkert sige, at blå er den rigtige farve til det. Men Jens, der skulle stabilisere, mente at sort ville være bedre. Den er jeg med på. For sort er lavet på blå og så er vi tilbage, hvis nu

stabiliseringsvæsken ikke kommer ind med fuld farve. Så bliver det sorte blå.  
Og sagen blev stabbet. Det ændrede noget karakter på stumpen, der nu aldrig mere bliver som den var.  
Men det gør jo ikke noget, for det, den var var ikke godt nok.

Sort er den udenpå. Blå er den i kernen.

Så tegnede jeg en model af kniven. Fronten skulle vælges. Og kassen med sølvsager var kun lige sat nødtørftig på plads fra weekendens kursus – inden den skal bruges i næste. Værktøjskassen skulle ses efter for passende sølv.

Den blanke overflade ville være det rigtige, der nok vil være en stærk front, der i sig selv er markant, men den vil ikke gøre sig for synlig.

I går aftes fik jeg så lavet sølvet til. Et par lodninger og lidt slibning. Hul til tangen i hvaltanden. Det bliver fornemt.

Bagenden er jeg endnu ikke sikker på. Den skal vel være sølv som fronten, da bagenden viser hullet i narhvaltanden: en sort hul fyldt med polyester. Sådan skal det ikke være på min kniv. Der skal afdækkes med sølv. Men det skal naturligvis være rigtigt, så jeg skal vist lodde mere sølv sammen.

Der er meget – alt for meget – overflade der skal slibes væk. Det er ærgerligt, men jeg tør ikke save det bort med risiko for at skære mig for tæt på skæftet. Det må koste.

Og så er der det, der kommer frem. Jeg aner ikke, hvordan det ser ud tre millimeter inde. Og her skal jeg sine steder 10 og 12 millimeter ind. Det kan blive helt hvidt. Det kan blive med sorte sprækker. Det kan blive med grå og blå partier... Spændende og vildt.

Så fik jeg lige lave et bagende. Den fik noget svung. Og bagenden er rundet. Det bliver fint.

Der blev også limet inden kl. blev 11. Så billederne kommer med her.

Og så skal bilen snart fyldes med sager. I morgen skal jeg tidligere afsted for at være klar på kurser. Allerede kl. 15.15 skal jeg være på skolen for at låse op og pakke ud.

Det er herligt at være knivmager. I dag burde der komme en kniv mere på CVet.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året – og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## [Kl. 12 kniven # 2094 10. november 2021 En novemberdag er kedelig...](#)

I går syntes jeg at jeg gjorde en skede færdig. I dag i det gråvejr viser det sig, at jeg da vist skal smøre mere sort på.

Men helt tosset er det dog ikke.

Nu går jeg i værkstedet og laver den om. Smører mere farve på og lader den tørre igen. Imens kan jeg så rydde lidt op efter sidste uges kursus og gøre plads til at jeg kan stille tilbage i bilen til kommende weekends kursus.

Der er lige nu syv på holdet, så der er plads til flere. Tilmelding forgår her, hvor der også kan fås meget mere information: <https://lof.dk/oest/kurser/kreative-kurser/andre-kreative-kurser/knivskolen-lav-din-egen-kniv-weekend/id/40212301>

Måske er det en god ide at kravle i værkstedet, så ser man ikke gråvejret. Jeg finder nogle vilde farver og laver mig en sjov kniv... Det skal da være sjovt at være knivmager...

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 2093 9. november 2021 Ny skede til gammel kending](#)

I januar fik jeg lavet en fin kniv. Smukke materialer og gode linjer. En smuk blå klinge fra Poul Strande og noget fint tværskåret stabiliseret moseeg.

Jeg fik senere lavet en skede til den og da den skulle farves gav jeg den lilla i stedet for blå farve. Det kunne være sjovt. Og det har det været. Men heller ikke ret meget salg...Så da jeg i weekenden skulle lave en skede på kurset, og det ikke skulle være på en af kursisternes knive, måtte jeg lave på en af mine egne. Der var ikke så mange der trængte til en ny, så jeg fandt noget frem, der i forvejen var perfekt, men ikke godt nok.

Skeden blev syet med de instruktioner der gives på et kursus. Og skeden blev hen omkring hæderlig. Her til formiddag var det tid til at give den den første farve. Blå denne gang. Og sort.

Når læderet igen bliver tørt vil jeg sætte nogle sorte stempler på det blå, så det bliver mere meleret...

Kniven er stadig til salg, nu med to fine skeder til, i passende og upassende farver.

Vil du selv lave en skede til en kniv, er der i kommende weekend mulighed for det. Lindebjergskolen, St.Valbyvej 248 B, Gundsølille, 4000 Roskilde lægger lokaler til endnu en Knivskolen med mig i spidsen. Det bliver en fornøjelse. Der er pt. 7 på holdet, så det er rent luksus...bDet bliver fedt at være knivmager i kommende weekend – også...

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 2092 8. november 2021 Afslutning på Knivskolen i denne weekend](#)

Søndag var sidste dag på knivskolen i Føllenslev denne weekend. Der blev taget billeder af de fem fine knive, der kom ud af anstrengelserne...

Erik lavede en stor kniv på en rygfilet klinge af Poul Strande. Front og bagstykke er narhvaltand. Lidt hvis og rødt mircarta rammer den stabiliserede poppelknode ind. Læg mærke til at der er ot kerne i det fine

stykke.

Niels lavede sin fiskekniv i indstøbte blå majsblade, Trikoloren er fronten. Meget er plast, men det går jo rigtigt godt til en fiskekniv... Kniven er en Bruslettosag,

Ingrid har laven en kniv i tværskåret kirsebær, der har fået noget rød farve. Front og bagstykke er tand af spækhugger, der er et arvestykke efter en bror. Klingen er lavet af Per Glerup.

Lars har lavet en kniv på en klinge af Claus Bernhard. Fronten er sølv og skæftet er dansk masurbirk, der har fået brun og tan, for at give farvespillet.

Christian har lavet en kniv på en klinge af Jørn Sønderskov Christensen. Fronten er noget polyester sammenrør fra DanStab. Skæftet er en egeknude som har fået lidt tan, for at patinere det ellers for lyse skæfte.

Kristian fik også lavet kniv og skede, men han smuttede inden jeg fik foreviget resultatet.

Jeg takker for lån af seks herlige kursister. Det har været en fornøjelse.

Der er ingen af disse knive, der helt kan eftergøres, men vil du lave noget lignende er der i næste weekend mulighed for at gøre det i Gislinge nordøst for Roskilde. Tilmelding til LOF Øst.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2091 7. november 2021 De fem, måske syv.

Vi skal lige en omvej i dag...

I svinget på Bøsbrovej, der hvor motorvejen skær sig igennem landskabet, ligger der et hus ganske tæt på både vej og motorvej. Op ad en firlænget gård, med store træer. Huset er formodentligt aftægtsbolig eller huset tiltænkt fodermesteren. Hvad ved jeg? Det har altid i min verden heddet "De fem, måske syv". Baggrunden er den navngivning skal findes i min fars fortid, for engang boede der mange børn i huset. Man fandt vel aldrig i almenheden ud af, hvor mange... Fem sønner var der. Måske lidt flere...

Huset står der stadig. En vognmand eller maskinudlejning har overtaget rodet og lagt mere til. Maskiner og udstyr fylder nu marken tættest ved. Men huset hedder stadig for mig: De fem, måske syv.

Således også i dag, er vi på fem måske syv. Fem knive blev færdige i går. Klar til skeder og afsted med dem. Min kursister har knoklet på, resultaterne er fine. Udsøgte materialer. Smukke linjer, Veludført arbejde uden ridser. Kristian havde forberedt sig og han nåede at slibe det meste af sin kniv ud, inden han blev hentet af Flextrafikken.

Søndag skal der laves skeder. De fem er klar. Kristians måske. Og jeg skal måske også finde en kniv, der skal i en skede, som skoleeksemplet. Det må blive fem, måske syv. I morgen kan du se de færdige resultater.

Jeg bringer billeder af gårsdagens aktiviteter, men det blev ikke til mange billeder. Lars lavede en sølvfront. Skæfte i birketræ, der fin mærkebrun og lysebrun farve, så det blev en særdeles vellykket kniv.

Ingrid tog en klinge af Per Glerup. Havde en spækhugger tand med, der blev front og bagstykke. En meget rød klods indfarvet blommetræ - der i folkeviddet på holdet blev kaldt en rødbede - er skæfteklods. Den blev rigtig fin, da den kom i olien...

De andre knive kommer med i morgen...



Er det ikke herligt at være knivmager? Spørgsmålet er retorisk. Jeg har allerede svaret!

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 2090 6. november 2021 Knivskolen er i gang og om at stjæle en halv time...](#)

Knivskolen er i gang i Føllenslev. Mine billeder til denne historie vidner bare næste ikke om det. Jeg fik ikke taget billeder i går, da vi startede. Og her til morgen var jeg i lokalerne inden mine kursister. Jeg skulle lige finde noget frem og denne historie skulle skrives. Kaffe blev sat over og jeg lægger nu første kop af den ind på rygraden. Centralnervesystemet får et tiltrængt morgenboost.

Well, vi er i gang. Der blev designet knive i aftes og jeg fortalte og instruerede. I løbet af formiddagen kommer vi i gang med at lave frontholken. Til middag er de første knive limet. Lars har jeg vist overtalte til at kaste sig ud i noget med noget sølv og masurbirk. Niels vil lave noget vildt i en fiskekniv. Blå majsblade og tricoloren/Union Jack eller det norske flag. Vi får se. Ingridøp har taget en klinge af Per Glerup og vil lave en rød kniv. Christian kaster sig ud i noget egetræ og en klinge

Og så fik jeg lige taget nogle billeder her op af formiddagen.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 2089 5. november 2021 Udstilling i stuen](#)

Det er fredag formiddag, og jeg har vist og måske en aftale med en kunde. Og det er fint, for så kan jeg lige lægge mine knive frem til en udstilling mens jeg pakker bilen til kommende Knivskole, der starter sidst på eftermiddagen i Føllenslev.

Hvad er der at sige? Der ligger mange knive, der også senere i dag skal være eksempler for kursisterne på hvad man også kan gøre... Alle knive er til salg og kan blive din i en hurtig handel.

Næste gang de igen skal vises er i øvrigt i Andelslandsbyen i Holbæk onsdag den 1. december og fredag, lørdag og søndag 3. - 5. december. Jeg har annonceret at jeg kan slibe knive, og vil gøre det fra min bod, der er et halvt hus. Der er tag og vægge, så jeg kommer til at stå tørt og i læ med mine sager. Det ser jeg frem til. Mere om det, når det nærmer sig.

I dag pakker jeg bilen igen med alskens sager, så der kan blive lavet artige knive i løbet af weekenden. Det er altid spændende at se om alt kan være der. I dag har jeg også pavillon og bord med, så vi kan stå

udenfor for at slibe knivene ud. Så slipper vi for støvet i lokalet... Lad os se om det kan lade sig gøre. Der skal være lidt tørt og vindstille for at gøre det...

#### Kl. 12 kniven # 2088 4. november 2021 Kniv i solen

I går viste jeg min nye kniv, hvor skæftet er lavet af blåstabiliseret moseeg. Moseeg er det, men er lyst, og sikkert ikke noget der har ligget i jorden rigtigt længe. Måske 50 – 100 år.

Ved nærmere granskning af indre hjernekrøge, kommer jeg i hu, at det er egetræ fra der, hvor raffinaderiet i Kalundborg ligger. Jeg købte en god kævle træ af en tidligere ingeniør, der havde arbejdet derude, og som et selvstændigt initiativ trak kævlen med hjem i håbet om, at kunne dreje i den. Det er nogle år siden, og træet har bare tørret. Hans lyst til at dreje er dog i samme periode også tørret ud. Jeg kom i avisen i forbindelse med udgivelsen af min udmærkede Knivskolen. Han så mig og kontaktede mig. Jeg skulle have stykket. Prisen var i den øvre ende, men det gik. Jeg fik noget mere med, og siden er stykket så blevet stabiliseret. I blå farve.

Stykket er tæt og efter stabiliseringen er den fyldt helt ud. Hvis man kikker rigtigt godt efter på skæftet, kan man se meget små blå pletter mange steder. Det er stabiliseringen, der er kommet helt ind med farve. Smukt. Ret vildt.

Centret i træet er brugt forrest på skæftet. I tørreprocessen er træet flækket. Og hulrummene er fyldt med blå farve. Jens Jørgen, der har stabiliseret, mener, at det er Den blå Nil, der kan ses. Det tror jeg nu ikke. Men fint er det. Stabiliseringen er finansieret i en byttehandel, hvor Jens fik halvdelen af moseegstykket. Vil du have fingre i et stykke af slagsen, så kontakt ham via DanStab. Jeg gemmer resten til mig selv og mine kursister...

Og så er der bagstykket, der er så fint i bagenden, at det i sig selv er en lille vidunderlig ting ved den kniv. Det er et fint stykke mammut. I partier hvidt, blå og sort.

Klingen er stadig af Simon Voigt Andersen. Så ved man den er i orden. Skæret ligger langt fremme og er en smuk sikker hulslibning.

I går fik jeg taget billeder af kniven i det varme aftenlys. De blev fine nok.

Jeg holder knivskole i kommende weekend, og der vil det være passende at have en skede klar til kniven. Der er stadig plads på holdet, og tilmeldingen holdes åbent til sidste time. Det foregår på [www.LOFnordvestsjælland.dk](http://www.LOFnordvestsjælland.dk) Der er start fredag aften kl. 18. Og så kører vi på. Det bliver fedt.

#### Kl. 12 kniven # 2089 5. november 2021 Udstilling i stuen

Det er fredag formiddag, og jeg har vist og måske en aftale med en kunde. Og det er fint, for så kan jeg lige lægge mine knive frem til en udstilling mens jeg pakker bilen til kommende Knivskole, der starter sidst på eftermiddagen i Føllenslev.

Hvad er der at sige? Der ligger mange knive, der også senere i dag skal være eksempler for kursisterne på hvad man også kan gøre... Alle knive er til salg og kan blive din i en hurtig handel.

Næste gang de igen skal vises er i øvrigt i Andelslandsbyen i Holbæk onsdag den 1. december og fredag, lørdag og søndag 3. – 5. december. Jeg har annonceret at jeg kan slibe knive, og vil gøre det fra min bod, der er et halvt hus. Der er tag og vægge, så jeg kommer til at stå tørt og i læ med mine sager. Det ser jeg frem til. Mere om det, når det nærmer sig.

I dag pakker jeg bilen igen med alskens sager, så der kan blive lavet artige knive i løbet af weekenden. Det er altid spændende at se om alt kan være der. I dag har jeg også pavillon og bord med, så vi kan stå udenfor for at slibe knivene ud. Så slipper vi for støvet i lokalet... Lad os se om det kan lade sig gøre. Der skal være lidt tørt og vindstille for at gøre det...

#### Kl. 12 kniven # 2087 3. november 2021 Vaner i november...

Nogle gange skal man vende rundt på det hele, for at lave noget, der ikke er som det plejer at være. For at komme ud af vanen, for at tænke sig om og for at udnytte materialerne på allerbedste vis.



Således også dagens kniv, der blev lavet i går hen under aften. I nattemørket. Jeg havde oceaner at tid i dag, indtil de ringede fra arbejde: Om jeg kunne være der... Så i morges mens solen og lyset ikke havde gjort anslag til at træde i karakter, kunne jeg lige lave nogle billeder. Til batteriet ikke kunne mere. Så kunne historien skrives, mens batteriet bliver energirigt igen og billedseancen kan nødtørftigt genoptages...

Og så kommer vi til det med vanen. Normalt laver man en forholke, der er det fine stykke ud til klingen. Lavet i hvad der nu passer. Og så kommer skæftet, hvor tilpasning og hul til tangen kan blive noget stort og upræcist noget. Det gik ikke denne gang.

Jeg havde fået fingre i et lille stykke mammutelfenben, med så fint et krakeleret mønster på oversiden, at det ville være synd at bringe det i front, hvor kun 3 – 4 mm ville være bevaret. Det skulle derfor være bagerst. Klingen skulle være en af Simon V. Andersens fine, med en sandblæst overflade.

Skæftet var jeg dybt i tvivl om. Det skulle være en modsætning til bladet, ikke markant og kunne underspille sig over for bagstykket. Jeg var omkring masurbirk, poppelknode i røde, lilla og brune farver. Jeg var på gernadille der er sort som natten. Men så endte jeg i en nys stabiliseret klods af moseeg. Den har fået blå farve, og den sidder helt inde i træet. Den ville stå til de blå farver i det det så skulle være endestykket. Det fine stykke mammut. Så i stedet for et frontstykke, har denne kniv et bagstykke. Simpelt på den komplicerede måde. Også kompliceret fordi front i sådan et stykke skæfte ikke bare lige er at gøre. Der skal rimelig god tilpasning til.

Men sådan blev den så. Slebet op til korn 2500, poleret med carnaubavoks og liggende på min sorte mødebog. Lyset er ikke fantastisk. Men sådan må det gå en travl onsdag morgen.

Nu skal der så laves en skede til kniven. Der er planer om en sidesyet, men det kunne jo også være noget andet... Ud af vanen på en onsdag...

Og så er der lige noget vi skal have snakket om... i weekenden er der knivskole i Føllenslev. Det ville være fremragende med en deltager mere på holdet. Så bliver vi syv og det er bedre for tilrettelæggelse og økonomi. Tilmeldingen foregår til [www.lofnordvestsjælland.dk](http://www.lofnordvestsjælland.dk) Vi når at få lavet en perfekt kniv med en fantastisk skede. Det bliver sjovt og udviklende. Der er ikke så meget andet at lave sådan en weekend i november, end at lave det godt for sig selv. Det er så godt at være knivmager!

Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## [Kl. 12 kniven # 2086 2. november 2021 Kniv er ved at blive færdig](#)

Forleden lavede jeg en sort kniv med noget blå mammutkindtand og noget sort grenadille. En fornem kniv i linje og stil, der bare ligner alle mine knive. En stil, jeg synes om. Ikke mere fancy end nødvendigt. Ikke overfyldt med materialer. En stærk kniv, der alligevel har noget ekstravagant over sig.

I løbet af weekenden fik jeg så lavet en skede til den og i går blev den farvet. Her er så resultatet. Det er vel en hæderlig kniv?

Kniven er til salg.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 2085 1. november 2021 Syning af kantsøm](#)

Jeg synes det er sjovt at lave læderarbejde, men den der kantsyning, det er ikke den jeg er bedst ven med. Men her til formiddag fik jeg igen prøvet kræfter med det.

Før efterårsferien fik jeg punslet og samlet denne skede, som har ligget siden. Limen er hærdet og sætter læderet rigtigt godt sammen. Måske er det nødvendigt med en syning. Under alle omstændigheder laver jeg den.

Først en markering af hvor jeg regner med at sagen stingene skal være. Så med et specialjern lavet til at lave en sænkning så syning ligger i den. Stikke nogle huller med markeringshjulet. Bore de rigtige huller med et 1,5 mm bor. Lidt tilpasning på bagsiden. Og så syning. Stikke sting. To frem på bagsiden og tilbage i samme hul igen. Det blev fint nok.

Så skal de åbne kanter på skeden have lidt mere farve og noget kantlak. Det skal klippes fire sirlige huller til ophænget, der blot skal være en slids på bagsiden.

Tada. En færdig kniv på en mandag. Ikke så skidt. Faktisk ret godt at være knivmager i november.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Oktober

### Kl. 12 kniven # 2084 31. oktober 2021 Det går langsomt fremad

I går fik jeg startet på to skeder til kniv, der trænger til at få netop sådan en. Den ene er allerede farvet, da en af de farveprøver der blev lavet da jeg holdt oplæg på Skjernseminaret kunne bruges. Den er trefarvet og har været afdækket med chili. Den er nu i brune farver og ikke særlig skrap i smagen.

Den anden er på et nyt stykke læder. Syet efter alle forskrifter og præget lidt på skeden. Det sirlige mønster skal nu have noget farve. Jeg tror jeg skal starte med at farve hele skeden sort. Derefter tages den heldækkende hvide farve males i alle kanterne og derefter skal den heldækkende blådække den hvide. Og eventuelt oven på den noget mere sort i heldækkende. Det bliver et eksperiment, og om det lykkes, må så vurderes senere...

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 2083 30. oktober 2021 En ny kniv blev det til.

Der lå en klods med noget stivnet blå stabiliseringsvæske på overfladerne. Noget jeg på en eller anden vis er kommet til at skaffe mig på Skjernseminaret. Og jeg skriver sådan, for jeg ved faktisk ikke ret meget mere om det. Træsart eller andet er helt væk. Det kan være poppel, æble eller noget andet. Men da jeg ville prøve min nye sliber af, lå klodsen så behændigt at den var førstevalget på noget slibning.

Så jeg sleb noget af det overskydende af. Og så så det spændende ud under. Mere slibning helt op til polering. Det så spændende ud. Og så får man jo lyst til lave noget på det stykke.

Jeg fandt et stykke mammutben. Det kunne blive frontmaterialet. Den ville stå smukt til det brune i skæftet var min vurdering.

Så skulle der vælges klinge. Min kuffert med klinger er meget godt fyldt i øjeblikket. Og der er nye klinger fra weekenden i Skjern. Jeg viste i går en kniv med klinge fra Claus Bernhardt. Og sådan nogle er der flere af. Så jeg valgte en mere af ham. Denne dog med damask.

Så var der jo bare gå i gang. Og et par timer efter var der en ny kniv færdig.

Jeg aner stadig ikke hvad skæftet er lavet af, men de blå farver fra ydersiden af den stabiliserede klods er ikke med inde i træet på synlig vis. Stabiliseret er det dog. Farverne er ikke trykket med.

Lørdagen og søndagen i denne weekend skal bruges på at lave nogle skeder. Jeg er bagud med nogle stykker. Og i de kommende weekends er der ikke tid - der skal jeg holde Knivskole.

Der er i øvrigt stadig plads på næste uges weekends Knivskole i Føllenslev. Tilmelding er åben på [www.lofnordvestsjaelland.dk](http://www.lofnordvestsjaelland.dk)

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver

dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2082 29. oktober 2021 Formiddagskniv og noget om kursus i næste weekend

I går var jeg på værkstedet og fik startet denne kniv, der så har ligget til hærkning natten over. Her til formiddag var jeg så igen i værkstedet for at gøre den færdig, og for at finde ud af om min ombyggede sliber er gjort rigtig.

Og for at tage det sidste først: Jo, der går an. Pladen slår sig lidt. Den render lidt hurtigere end den gamle og laver dermed ikke så fine ridser, men det vejes op af motorkraften, der er meget bedre. Selv om den vejer 24 kg, står den dog ikke fast på bordet, og jeg må se om jeg kan lave en mere stabil ordning, en den med skruetvingen der spænder på fire gummeben. Det kommer aldrig til at være stabilt...

Nåmen, der kom da en kniv ud af det, selv om den har en fejl, der burde kassere den. Der er et hul i toppen af fronten, da jeg gik for tæt på materialet. Den er lappet nu med noget sekundlim, med tiden skal lige modne kniven. Det kan jo være et jeg forliger mig med det. Fronten er i øvrigt noget polyestenoget, som Jens Jørgen Schiermer engang har rørt sammen. Det ser vildt nok ud. Det er også ham, der har stabiliseret det egetræ, der engang har været en stolpe i et bindingsværkshus her i Kalundborg. Den har fået rød farve. Stabiliseringen er fin nok, men sådan noget træ har huller der ikke har forbindelse med noget andet, som så ikke har fået stabilisering. Det fik noget sekundlim. Du kan ikke se hvor det var mere.

Klingen er en sag fra Claus Bernhardt. Jeg mødte ham i Skjern i weekenden, og han prakkede mig denne ufornuftige køkkensag på. Den skulle jeg have. Jeg har før taget nogle af de skæve fra ham, som den udfordring det er at lave noget anderledes. Således også denne kniv, der har en sjov skarp klinge, der har en konkav slibning, der bedste gøres skarp på noget vandslibepapir der ligger oven på et stykke neopren. Klingen trækkes med slibningen til den er skarp og så kan den sikkert poleres på en blød kludeskive.

Det er en sjov lille kniv, der ligger rart i hånden. Man vil kunne arbejde med den længe. Jeg vil betegne den som en urtekniv til køkkenet. Men det står frit for at byde ind med formål.

Og så skal der lige slås et slag for at jeg næste weekend holder knivkursus i Føllenslev lige midt imellem Holbæk og Kalundborg, men heller ikke langt fra Jyderup. Kurset starter fredag kl. 18. Fredagen bruges til design. Lørdag er vi i gang fra kl. 9 til vi slutter. Her skal laves kniv. Søndag starter vi også kl. 9 og slutter og er ude af lokalerne kl. 16.00. Tilmelding er nu! Og hos [www.lofnordvestsjælland.dk](http://www.lofnordvestsjælland.dk) Der er lige nu seks på holdet, men vi skal være syv. Det er luksus der ikke er flere. Jeg kommer mange steder på skoler og i hytter. Ingen lokaler dog så fine som sløjdlokalet på Firhøjskolen, hvor vi skal være. Højt til loftet og dagslys ind fra fire sider. Det er så godt.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2081 28. oktober 2021 Breve til drengene

En gang om året sender jeg rigtigt breve ud. Det skal være lige omkring 1. november. Brevet skal være med frimærke – ikke noget med noget frimærkekode. Kuverten skal være stor og den skal være håndskrevet, således at en postmedarbejder skal have haft den i hånden. Nogle gange med sjofle streger. Andre gange blot lidt kalligrafisk overdrev. Andre gange bare sirligt. I år blev det kulørt kalligrafi. Sikkert vanskeligt at læse for en maskine, men ikke for trænede øjne. Vi holder gang i rigtige mennesker!

Og så indeholder brevet en invitation til at vi skal møde i de den første weekend i februar. Der er læst korrektur og taget billeder. Det er velovervejet skriv. Det skal være i orden.

De, der ved noget, ved, at nu skal Sætersneglen samles. Det er ret indforstået. Det er noget med knive, øl og god mad. På en eller anden vis sikkert usundt, men også helsegivende på den varige måde.

Der er allerede indkøbt masser af øller, da sidste års møde måtte aflyses. Og så må de til den lejlighed indkøbte øller overvente til denne samling. Øl af den gode slags har godt af at blive gemt. Så derfor ikke det store problem. Øl fra Læsø, Møn, Amager og Insel. Øl fra Belgien, Frankrig, Føroerne og Californien. Øl fra 3,5 til 12 %. Øl fra 2018 og nogle er nye.

Whats not to like? Ikke spor!

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2080 27. oktober 2021 Ny maskine i værkstedet.

Jeg har i mange år glædet mig over at bryge en gammel drejebænk som den primære slibemaskine i mit værksted. Drejebænken er sådan en, som i drejerkredse betegnes som uegnet, da den har for bløde vanger – det hele kan give sig ved drejningen – og kun 4 hastigheder, der oven i købet er vanskelige at lave om på. Jeg gav min far den, sammen med min søster. Han brugte den ikke længe, så fik han en anden.

Da jeg så begyndte at lave knive lavede han den om. Og uden at vide det fik han lavet en genialitet. Den plade som slibepladerne med sandpapir sættes på var mindre end slibepladen. Han vurderede at det nok gik. Og det gjorde det, for det er præcis det, der gør den så god. Nu kan der nemlig slibes rundt om kanten. Der kan slibes i 3D, om man vil. Og så er den smart!

Tiden har tæret på den. Kontakten blev på et tidspunkt skiftet ud. Lejerne larmer og skal jævnligt smøres. Den larmer. Og remmen, der nu har været brugt i 20 år er ved at køre på sidste omdrejning. Jeg tør ikke at skifte hastighed, så mørner det sidste.

Den har altid kørt med 1750 omdrejninger, og jeg har lært maskinen at kende. Jeg kan mærke hvor meget belastning den kan tåle, men det er også svagheden. Motoren er ikke stærk nok.

Jeg har længe gået og kikket efter en ny. Men jo også vidst at en tallerkensliber ikke ville have den 3D-egenskab, som jeg ikke kan undvære.

Forleden var jeg på vej til Skjern. Der var plads i bilen til en stor kasse, så jeg drejede ind til Dorsch og Danola, hvor jeg hurtigt fik en ny tallerkensliber. Den var på lager og prisen var rigtig.

I går aftes fik jeg den ud af pakken.

Og inden jeg fik den taget i brug begyndte jeg at skille den ad. Jeg kunne ikke bruge den som den var. Så af med landet foran. Det har jeg alligevel ikke rigtigt brug for. Og viser det sig at jeg har, køber jeg en til tallerkensliber.

Af med sandpapiret. Se hvordan den er samlet ved akslen. Skrue centerskiven ud. Hmm en 6 mm maskinbolt. Finde noget tilsvarende i brugskassen.

Af med landet fra drejebænken. Lidt tilpasning og så på den nye med den.

Det smarte støvfang med støvsugermundstykke passer nu ikke længere. Ind til videre sat på med nogle bolte og tætnet med uskøn gaffatape. Måske jeg skulle finde noget rødt lærredstape?

Tada! Ny slibemaskine, men masser af kræfter.

Og så lidt omrokering på værkstedet. Jeg flytter min båndsav over i hjørnet. Venstresiden af den er jo alligevel aldrig brugt. Det er lidt værre for deкупørsaven, men der arbejdes på en løsning...

Nu kan jeg komme i gang med at lave knive igen.

Det er da herligt at være knivmager!

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2079 26. oktober 2021 Indtryk fra Skjernseminaret

Søndag eftermiddag kom jeg hjem fra Skjernseminaret. Noget bulderet efter 48 timer med virkelig ræs på. Omkring 80 mand var med til det bedste der kan laves i Danmark når det har med knive at gøre. Det er intensivt og tæt. Der bliver ikke mange minutter til overblik, ro og egen fordybelse. Men det er jo betingelserne. Jeg kom hjem efter en køretur på tværs af landet. En snak med viven, og hvad hun også fik oplevet de seneste dage. Så skulle der laves mad og spises. Og så skulle bilen lige tømmes. Jeg skulle på arbejde mandag, så jeg vidste at jeg også skulle i seng. Men der skulle lige laves et par sider i denne Kl. 12 historie.

Jeg kan se på teksten at jeg ikke har været vildt koncentreret. Småfejl er der masser af i mine tekster, dem må min venlige læsere leve med. Men denne gang var der også tekstbrølere. Jeg retter lige: Der blev afviklet DM i brugskniv. Jens var hurtigst efter de indledende øvelser. Men han missede at sable flaskens prop af, og skulle dermed den eneste chance man får.

Jeg var næst hurtigst, men kunne sable flaske op, og vandt dermed konkurrencen.

Det gik faktisk på samme måde sidste gang vi forsøgte. Per var hurtigst rundt og fik først chancen. Den missede han. Derefter fik Juhler chancen, som han ikke missede.

Per har siden været i træningslejr. Der fortælles at den lokale Netto flere gange har været tørlagt for champus, når Per har købt ind. I år var han også deltager, men skulle nok også have øvet sig på nogle af de andre discipliner.

Min kniv er lavet på en kniv, der blev købt i Kvickly for 45 kr. Skæftet er noget polyesterværk rørt sammen i sjove farver. Du kan købe kniven, og der hører en brødkniv med i sættet.

Og så kommer der nogle billeder med fra træffet. Fra undervisningssituationer, fra knivkonkurrencen fredag aften og sådan bare nogle billeder.

Jeg siger tak til alle involverede. Det har været en skøn weekend. Nu kan forberedelserne til Skjernseminaret 23 begynde. Og der er allerede ideer...

Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2078 25. oktober 2021 Danmarks mesterskabet i brugskniv 2021

I går viste jeg de indledende øvelser i DM i brugskniv.

Det er ikke simpelt og sådan ligetil at vinde i konkurrencen. Der er en række discipliner man ska igennem, for at kvalificere sig til finalen, hvor der er en kasse champagner på spil.

Der var i år 7 prøvelse man skulle igennem inden finalen.

Først skulle man skære en flaske kildevand over.

Derefter skulle et 14 mm sisaltov skæres over uden at trække, men blot klemme.

Så var den mest tidskrævende og fysisk anstrengende øvelse: Hakke et 22 mm bræt over. En økse ville kunne klare det hurtigt, men en kniv, har ikke så meget vægt med sig. Selv om den er skarp, kniven har en ikke så mange watt med sig i hver hug. Der skal en del til. Og det tager nogle minutter. Det bliver tungt i armen til sidst.

Så er der øvelse, der kan svine lidt: En dåse makrelsalat skal åbnes. Det meste skal ende på tallerkenen.

Så havde Lasse fundet noget 70 mm paprør. Der skulle skæres så meget ned i røret som muligt.

En flaske hænger på en snor. Vægten holder en stump tov stramt. Tovet skal skæres over i hugget.

Sidste øvelse er at skære et ark over. På langs i S-kurve. Det er tegnet streger parallelt med den midterste streg. Det kræver en skarp kniv i sidste øvelse...

Jeg var igennem øvelsen som den første. Så kunne jeg nemlig nå at gå til køkkenet og hente præmien, vi ikke havde hentet. Jeg kom igennem banen.

Så kom Jens til. Han var langsommere end mig.

Så blev det Pers tur. Han havde øvet sig siden sidste år. Men det var mest på at sable champagne, som han ikke evnede sidste år. Men ikke i de andre øvelser. Ham blev langsommere end mig.

Lasse var sidst med sin egen kniv, der var lavet af en gammel båndsavsklinge. Lasse kom senest ind.

Så skulle tiderne korrigeres for fejl.

Jens blev hurtigst.

Og så skulle han med sin kniv sable sin champagne op. Et forsøg. Præcis som sidste gang mislykkedes det. Jens fik sin champagne. Så måtte næste komme til. Nu var præmien den champagne man åbner og skåler i og så de sidste fire fra kassen.

Det var mig. Igen et forsøg. Men denne gang sprang flasken i hugget. Og dermed er jeg nu dansk mester i brugskniv. Det er jeg da meget tilfreds med...

Kniven har kostet 46 kr. Klingen er en Twilling. Skæftet er noget plastik noget og skeden i tyndt læder.

Lavet på 20 minutter torsdag aften. Kun limet sammen.

Kniven er til salg og der hører en brødkniv med. Klingen tog ikke skade af øvelserne...



### [Kl. 12 kniven # 2076 # 2077 24. oktober 2021 Dobbelthistorie...](#)

Jeg har været på Skjernseminar. Og der har været travlt. Normalt når jeg laver kurser eller andet stramt tidsstyret får jeg min som regel forberedt til dagens opgaver og heri også et skriv til Kl. 12 kniven. Det kunne jeg ikke nå hverken lørdag eller søndag. Der var ganske enkelt ikke de 2 gange 5 minuttet, der skulle til for at det kunne lade sig gøre.

Så der kommer en historie her søndag aften, der er to. Og det er mest fordi at var der kun en, så går der koks i den faste nummerering der allerede er programmeret ind...

Den ene historie handler om starten på Skjernseminaret. Den anden handler om brugsknivskonkurrencen.

Jeg bringer glade billeder af de 80 deltagere der var på årets vigtigste knivbegivenhed. Se de øjne. Se de stolte blikke. Og sådan var hele weekenden med gensynsglæde og gode oplevelser...

Den anden historie, der er billeder af er de indledende øvelser i DM i brugsknive, der blev afviklet for anden gang...

Mere følger i morgen...

### [Kl. 12 kniven 23. oktober 2021](#)

Historien ikke udsendt. Vi var på skjernseminar, og ikke på internettet...

### [Kl. 12 kniven # 2075 22. oktober 2021 Og så afsted til Skjern](#)

Ja, så er det dagen, hvor mange biler med knivmagere ruller til Skjern, hvor årets vigtigste knivbegivenhed i Danmark finder sted. Skjernseminaret, hvor vi er 80 knivnørder, der mødes for at snakke kniv i en hel weekend. Det bliver stort. Jeg har store forventninger.

Selv skal jeg bidrage med at fortælle om noget af det, jeg når jeg holder Knivskole, synes er sjovest: At farve skeder i sjove mønstre og farver. Jeg har taget mere end rigeligt med til at underholde to gang en times tid fredag formiddag.

Og så er bilen pakket med blade fra de seneste 10 år. Der er rigtigt mange blade og det er bare at tage, ellers ryger de ud. De skal ikke med mig hjem igen. Jeg har ikke plads. Og den plads jeg havde inden jeg flyttede dem ud i bilen torsdag, blev hurtigt fyldt med noget, der fyldte andre steder. De kan ikke komme tilbage.

Og så er der jo årets brugsknivskonkurrence. For nogle dage siden fik jeg flikket en kniv sammen. Kniven kostede 45 kr. Der kom et andet skæfte på og bladet er slebet lidt op. I konkurrencen er der et krav om en skede. Det havde jeg ikke tid til at gøre noget særligt ud af. Så i går aftes limede jeg noget sammen, som akkurat er en skede. Noget for blød og kun farvet sporadisk op. Men den er der. Kommer der mange konkurrenter, trækker jeg mig.

Kniven bliver straks sat til salg, men der hører en brødkniv med...

Og så er der afgang. Ikke mere skriveri nu...

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får



blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her:  
<http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 2074 21. oktober 2021 Pakkedag til Skjern

Nu går den ikke meget længere... Der skal pakkes bil til køretur og indhold til Skjernseminaret, der starter i morgen eftermiddag. Jeg har lige en bil, der skal beriges med rigtig mange gamle foreningsblade. Hvis du vil have nogen, så sig til, så laver vi en distributionsliste så lang. Der skal papirer og kongresmærker med. Alle skal have navneskilt så man ikke behøver at præsentere sig eller hvis man i skyndingen lige glemmer et navn, så kan det friskes op helt diskret...

Så skal der pakkes knive, og udstillingsgrej. Der skal vel også et par bøger med. Det er Knivskolens første gang med rigtig mange knivmagere. Det kan være at nogen ikke kan undvære bogen, når de ser den...

Og om lidt kommer posten heromkring. Han skal hente en pakke, der skal til Amsterdam og derfra gives til som gave til en i England.

Og ved samme tid er min pakke, der skal ende ved Howard, på vej rundt i Toronto. Der er begrundet håb for at knivene når frem til Howard i dag.

Med sådan nogle logistikopgaver, er det faktisk ret sjovt at være knivmager...

Jeg bringer billeder af nogle knive på denne regnvejrsdag i efteråret.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 2073 20. oktober 2021 Efterårsbilleder af knive

Når nu muligheden er der, så tager jeg gerne med min viv til Sverige i efterårsferien. Det er også muligt dette år, og mens dette skrives er jeg på Skansen, et fint hotel, i Færgebyen på Öland. Turen går hjem i dag, og når dette sendes ud, er jeg nok dybt inde i den svenske skov eller på anden måde ude af radiokontakt.

Så jeg sender billeder af knive da jeg for nogle år siden var på hyttetur med viven og ungerne. Knivene er vist for længst solgt, men falder du i svime over en af dem, kan jeg nok noget der ligner...

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får

blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her:  
<http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 2072 19. oktober 2021](#)

#### [Kl. 12 kniven # 2071 18. oktober 2021 Tag på knivskole og husk lige Skjernseminaret...](#)

Det er efterårsferie i Danmark og jeg kan se at aviserne gør meget ud af, at sætte folk i gang med at bruge deres ledige hænder til alskens forsømte sager. Må jeg henlede opmærksomheden på, at de skønneste man kunne lave – og som ganske overses af aviserne – er at lave knive. Ikke at jeg kan gøre det sammen med dig – og så alligevel – hvilket jeg vender tilbage til – i denne ferie. Dertil er mit program allerede så fastlagt, at det ikke giver huller.

Med i de kommende weekends kan feriens ledighed veksles til aktiviteter i weekends. Knivskolen holder åbent på flere adresser i det sjællandske. Bor man ikke ganske tæt ved, kan det som jeg selv gør, anbefales at tage en overnatning på det lokale vandrerhjem. Det er normalt ikke dyrere end et par træklodser til knivene. Og så er der morgenmad med.

Fra min hjemmeside kan der klippes disse to kurser i det sene efterår:

5. – 7. november Knivskolen,  
Firhøjsskolen, Føllenslev.  
LOF Nordvestsjælland: [www.lofnordvestsjælland.dk](http://www.lofnordvestsjælland.dk)  
12. – 14. november Knivskolen  
Lindebjergskolen, Roskilde  
LOF ØST : [www.lof.dk/oest](http://www.lof.dk/oest)

Kurserne har ikke samme pris, men indholdet er på nuværende tilrettelagt helt ens.  
Fredag laves der design af kniven.  
Lørdag laves kniven.  
Søndag laves skeden.

Og det bliver unika, der kommer med hjem.

Jeg bringer billeder af et afviklet Knivskoleforløb...

Og så var der jo lige det Skjernseminar. Heller ikke det bliver der skrevet om i aviserne. Det er sikkert vores egen skyld i Dansk Knivforening, men en flig står åben. Lige nu må du kunne overskue kommende weekend. Hvis du hverken skal lave det sidste i haven, afvikle badeferie i Syden eller polere din bil, har du akkurat tid til at drage med mig og 80 andre til Skjern, hvor verdens mest nørdede knivarrangement afvikles på det der engang hed Husflidsefterskolen, men nu kaldes Den Danske Design og håndværksefterskole.  
Det koster lidt at være med. Men intet i livet der er godt er gratis...

#### [Kl. 12 kniven # 2070 17. oktober 2021 En update...](#)

Jeg har i mere end 5 år skrevet på dette sted. Ind i mellem finder nogen tilbage i mine skrivelser og giver dem et like eller en kommentar. Det samme skete i går. Richard spurgte til om Thomas stadig er aktiv. Artiklen er ved snart at være 10 år og jeg har ikke set nyt fra Thomas noget længere tilbage før det. Han er stoppet. Om han er død ved jeg ikke.

Den anden der bliver nævnt her er Andrea (Heiberg), og som er anledningen til historien, døde for et par år siden.

Jeg har stadig kniven. Og den – og historien – er ikke blevet mindre fine. Jeg bringer den derfor igen.

#### [Kl. 12 kniven # 226 3. oktober 2016](#)

Andreas kniv.

Denne historie er bragt i Dansk Knivforenings blad nr. 4 fra 2012, og også på denne side en gang i maj...men den kan godt tåle en tur mere.

Denne historie handler om Andrea.

Thomas og en ukendt svensk baron.

Men det er også en knivs historie.

Jeg har en rigtig god veninde, der nu bor på Sejerø, hvor hun som lærer passer på sin skole. Og sig selv. Og sin nyligt genfundne skriveglæde. Hun skriver letbenet på amerikansk, der oversættes til engelsk og udgives world wide fra England. Få herhjemme læser hendes tekster. Hun skriver nogle vidunderlige stille, varme noveller om tiden, der næsten står stille og mennesker, der flytter sig lidt i den. Hun hedder Andrea. Hun har givet mig den kniv, denne historier handler om.

For nogle år siden blev Andrea 30 år. Andrea er, som andre kvinder i den alder, ikke blevet en dag ældre siden. Tiden har blot flyttet sig rundt om hende. Vennerne samlede dengang sammen og gav hende det, hun mindst af alt havde ønsket sig, og mindst brug for. Hun fik en skarp kniv.

Hvad Andrea ikke vidste på det tidspunkt, var, at den ville ændre hendes liv. For allerede dengang, var det en særlig kniv. På grund af knivmageren.

Langt fra hvor Andrea boede, havde Thomas på Andreas venners anledning lavet hende en kniv. Thomas hedder Nørgård til efternavn og er en legendarisk smed, der har sin smedje i Hyllested nord for Ebeltøft. Thomas er smed af den gamle slags, der kender sit håndværk og fagets traditioner. Thomas har smedet for landsdelens bønder og museer. Arkæologerne og Thomas har i forening fundet en særlig tradition og måske en helt særlig flittig smed, der har forsynet Djursland med knive for 1000 år siden. Disse klinger har inspireret Thomas til at lave sine klinger i nutidige ståltyper, men med et bevaret design. Klingerne har en særlig trekantet facon. Med moderne linjer er den slags vanskeligt at skæfte med den for tiden herskende æstetik. Imidlertid er Thomas' klinger fantastisk værktøj med minimal brug af stål. Et væsentligt argument i de tider, hvor stålet var vanskeligt at frembringe - og derfor dyrt.

Andrea fik sin kniv, der på gavebordet var det, der kom i centrum. Andrea havde ikke brug for en kniv i sin hverdag, og kunne ikke rigtigt se noget formål med den. Men da det blev sommer, kom den med på ferien. Og dér, i det græske øhav, fik kniven sin værdi. Hun fandt ud af, at hun ikke kunne undvære en lille kniv på sine rejser. Kniven har siden troligt fulgt Andrea på alle hendes senere rejser og ferier. Den har været en uundværlig ting i bunden af dametasken – eller uden på rygsækken. Den kunne skære brød og feta, blive snasket til, men igen blive ren. Med tiden har den fået en smuk patina. En godt brugt kniv er ikke ny, men vinder alligevel noget på slidet..

Andreas venner var blevet udspurgt af Thomas om, hvem det dog var, der skulle have en kniv. Andrea, kunne de fortælle, var en furie med rødt hår og ambitioner. En livsstykke og en ener, der kunne sætte verden i rotation. En, for hvem livet var fyldt med positive overraskelser.

Thomas lavede en meget smuk kniv til hende. Skæftet er opsats – sikkert rensdyr – der følger klingens linjer. Der er i opsatsen ridser og graveringer, som har sin inspiration fra vikingetiden. Kniven er lille, men ligger ergonomisk godt i en lille hånd. På undersiden af skæftet er der slebet op i en vinkel, så hånden nemmer, hvordan klingen vender. Fin detalje, der vidner om at klingen ikke blot er skæftet på en passende opsats. Skæftet er forarbejdet og overvejet.

Andrea viste mig kniven for mange år siden, da hun mødte mig som knivmager. Hun var så glad for kniven, og værdsatte den højt. Hun kendte ikke Thomas, og vidste ikke meget om kniven. Jeg har mødt Thomas en enkelt gang. Men flere af mine venner har været nærmere Thomas og kan bekræfte denne historie, som også Andrea fik.

Thomas fik en gang i starten af 90'erne besøg af et svensk tv-hold, der filmede ham i smedjen, hvor han smedede en klinge – og hvor han hakkede en jernstang over med en færdig klinge – der ikke tog skade. Filmen blev vist i Sverige, hvor der så en dag kom en baron ned fra, for at lave forretning med smeden. Om han var baron eller blot godt ved muffen, og hvem han i øvrigt var, kan jeg ikke komme nærmere, dertil har tiden udvisket disse ubetydelige detaljer. Baronens fandt Thomas i smedjen. Thomas var i gang med en opgave, og ville ikke lade sig forstyrre. Baronens var utålmodig efter den lange køretur, og ville på sin side have de planlagte forretninger effektueret. "Jeg koster 400 kr. i timen,," sagde Thomas, og troede dermed, at der kunne genskabes ro i smedjen.

Baronen lagde en anseelig stak penge på ambolten, og sammen kørte de kort efter til Varna Palæet i Århus for at få en forretningsfrokost. Thomas havde vist haft tid til en vask og det blå arbejdstøj var skiftet til mere borgerligt gevandter.

Varna ligger smukt i Marselissskoven, hvor der er udsigt over Århusbugten. Stedet er kendt for sine smukke lokaler og fine køkken. Her har logebrødre og forretningsdrivende lavet vigtige og artige handler. Aarhus havde næppe været Aarhus uden Varna – og omvendt.

Silden kom på bordet. Med øl og snaps. Og passieren indledtes...

"Hvad koster en klinge, Thomas?"

"Den koster 125 kr."

"Hvad koster så to?"

"Jamen, de koster 125 kr. stykket."

Baronen skænkede mere snaps til silden, og øjnede forretning.

"Hvad koster så ti?"

"Nahr.. de koster vel 140 kr. stykket."

Baronen blev lidt forundret.

"Hvad koster så hundrede stykker?"

"Ja, de koster 600 kr. stykket."

Da de lune retter kom på bordet, kunne de nydes med snak om udsigten til Århusbugten. Og der endte det svenske finanseventyr for Thomas, der dagen efter smedede unika i smedjen. Det han jo helst ville.

Thomas har smedet klingen på Andreas kniv, det vidner stemplet om: T og N oven i hinanden. Jeg har set mange af Thomas' klinger, da mange af mine venner på Djursland kunne hente gode og smukke klinger ved Thomas. Han lavede en 5lagsklinge, der var særlig stærk. Klingen er, som alle Thomas' klinger, afsluttet i ridsefri slibning. Den må næsten have været blank, da den var ny. Thomas har været en flittig smed, men jeg ved ikke, om han stadig er aktiv som klingesmed.

Jeg har kun set få færdige knive fra Thomas' hånd. Og når jeg skriver dette, kan jeg godt blive i tvivl om, om det er ham, der har lavet skeden.... en undersøgelse pågår og kan måske senere verificere...at det kan være en kvindes arbejde. Måske Thomas' daværende kæreste, Helle, der har arbejdet meget med læder...

Kantsyningen er fin med lys hørtråd. Læderet er kernelæder, en anelse tyndere og knapt så stift, som det læderskeder mest laves i nu. Men det passer til den lette kniv. Skeden er ikke farvet eller på anden vis dekoreret. Kniven binder stadig let i skeden. Kniven er let at tage op, men klikket er med tiden blevet lidt slapt. Ophænget i den flettede tynde læderrem har holdt til de mange ferier og ture. Klingen, der næppe er slebet, er stadig skarp, men har også fået hak efter hårdt brug. Det er håndværksmæssigt godt lavet. Det er simpelt og æstetisk balanceret. Og det er i grunden vanskeligt. Thomas har lavet en rigtig god kniv, der kan holde til mange års slid endnu.

Tiden, da Andrea fik sin kniv, var en anden end i dag, hvor en knivmager, der skal gøre sig umage, finder langt mere eksotiske materialer frem, limer, filer, og skærer, så det bliver imponerende.

Nyd billederne af denne smukke kniv, der har fået patina fra feta, tomater og hvidløg. Kniven lugter endnu af Andreas cigaretter. Sådan kan smukke knive altså også se ud.

Andrea har fundet ud af at bruge kniven, og at hun ikke kan undvære en kniv på rejser. Andrea har brugt livet, så det også har brugt hende. Hun har forhåbentligt mange år endnu, men nogle voldsomme begivenheder har betydet, at hun har taget livets værdier op til realisation. Hun har tyndet meget ud i sine gemmer, da ingen skal arve efter hende. Denne kniv måtte ikke ende uden, at historien blev husket. Jeg skulle uden diskussion have den. Og jeg skulle huske historien, der nu er nedskrevet for eftertiden.

Del. like og abonner, hvis du også i morgen ønsker en kniv i din indbakke

#### [Kl. 12 kniven # 2069 16. oktober 2021 Ting på to-do-listen](#)

Det er søndag i kongeriget. Jeg har travlt med at skrive en beskrivelse af de 12 knive, der i morgen skal sendes til Canada.

Og så er der jo lige denne klumme, der også med glæde laves. Om dagens gøremål som knivmager. Jeg håber at jeg får tid til at gøre disse skeder færdig i dag. Der mangler lidt finish og farve. Og den sorte kniv, har slet ikke nogen skede endnu. Det må der laves om på.

Med knivene er da skønne i deres nuværende fremtræden... og hvorfor forhaste sig. Den kommende uge er ferietid. Selv skal jeg med viven en tur til Sverige og i slutningen af ugen til Skjern. Det bliver udelte fornøjelser. Faktisk er der skønt at være knivmager...

Well, dagens fremlagte knive kan købes, hvis nogen har interesse... PB og så finder vi nok en løsning.

#### [Kl. 12 kniven # 2068 15. oktober 2021 Sidste sidste chance for at komme til Skjernseminaret med rettidig tilmelding!](#)

Jeg skal næste weekend til Skjern. Der holder Dansk Knivforening nemlig sit vigtigste symposium dette år: Skjernseminaret, hvor nu over 80 medlemmer af foreningen mødes til noget henad det mest knivnørdede man kan komme til...

Jeg glæder mig meget. Jeg har sparet op og skal købe sager. Jeg forbereder mig til at levere et par timer om læderfarvning og finish på læder.

Der bliver en hyggelig konkurrence i knivmageri og så bliver der Danmarks mesterskab i brugskniv. Med lidt held kan jeg blive deltager, hvis jeg når at få en skede færdig...

Der skal være generalforsamling og hele bestyrelsen er på valg. Ikke i utilfredshed eller noget der ligner, men da der ikke var generalforsamling sidste år, hvor halvdelen af bestyrelsen var på valg, må konsekvensen da blive, at nu skal hele bestyrelsen på valg.

Se programmet her: <https://knivforeningen.dk/.../Arr.../Skjern-program-2021.pdf>

Det er lige nu, at der er sidste rettidig tilmelding til træffet. Tilmeldingen foregår hvor du henter programmet. Er du ikke medlem af foreningen, kan du ikke komme med, så den formalitet skal lige laves i orden...

Jeg bringer billeder fra et foregående Skjernseminar...

I øvrigt blev Howards knive poleret nok en gang i går. Men lyset var ikke til at tage billeder af knivene, da det var gjort...

#### [Kl. 12 kniven # 2067 14. oktober 2021 Knive til Howard VII](#)

Så er jeg kommet så langt, at knivene er blevet poleret efter to døgn, hvor olien er hærdet. Den første polering er den grove polering, hvor der er en smule slibemiddel i. Overfladen på skæfterne bliver nu blanke uden at være skinnede.

Og så har jeg lavet det display, som knivene kan stå i, når de når frem til Howard. Han må selv stikke knivene i de gamle vinpropper der er limet i merbaufundamentet.

Længere bliver denne historie ikke i dag...

Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min

webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2066 13. oktober 2021 Knive til Howard og noget om kursus i Læderiet.

Da jeg kom hjem fra arbejde i går, havde knivene til Howard ligget på mit spisebord hele dagen. I solen hvilket bestemt er med til at hærde olien.

Men solen var fremme og jeg kunne stille de stadig hærdende knive i parade på altanen. Så i dag får du et mellemskud, inden knivene skal poleres torsdag eller fredag. Og så skal der lige laves en historie om knivene og en stand til præsentation.

Dagens billeder er et kik på knivene inden polering.

Det skal der nok komme noget glædeligt ud af...

Og når vi nu er ved glæderne. Nu kan jeg invitere min følgere - og andre - på Knivskole i Læderiets nye kursusafdeling. Læderiet, der holder til på Mossøvej i Risskov ved Århus flytter fra lokalerne, hvor Martinlys for mange år startede.

Der bliver nyopført en forretning i Hasselager, hvor alle varer kan præsenteres flottere i et åbent indkøbsmiljø. Indflytning i januar 22. Det bliver smukt og højt til loftet. Og det er fint. Men der er også lavet kursusafdeling med plads til hen omkring et dusin kursister. Og så bliver det ret eksklusivt, for alle materialer og alt værktøj er jo lige ude i butikken. Jeg har for mange år siden holdt kurser i Læderiet. Det der var privaten for Martinlys, og som senere ved et opkøb blev til bundtmagerafdelingen, afviklede jeg et par kurser i min pure ungdom. Der er stadig aktive knivmagere i miljøet... og faktisk skal Henning Andersen, der også var med på et af holdene nu selv være instruktør i læder, sammen med sin viv. Det er da også sjovt.

Jeg har to kurser slået op: Et ugekursus lige før midsommer (passende med at jeg kan se Sting fredag aften på vej hjem - i Horsens...) Et ugekursus giver mulighed for at lave to knive. Den første stramt styret af mig - den næste med fri leg. Der bliver så meget mulighed for leg og eksperimenter at kurset i morgen burde være overtegnet!

Og så har jeg et weekendkursus i september. Her bliver der kun tid til at lave en kniv med skede.

Nøjagtigt som når jeg ellers holder Knivskolen. Men altså for første gang i Jylland i et stykke tid.

Se hele kursusprogrammet her: <https://www.laederiet.dk/produkter/475-kurser/>

Se mit ugekursus her: <https://www.laederiet.dk/.../8233-knivskole-juni-2022/>

Og Knivskolekurset her: <https://www.laederiet.dk/.../8215-weekend-knivkursus.../>









+33

#### Kl. 12 kniven # 2065 12. oktober 2021 Knive til Howard V

12 knive blev færdig sent søndag aften for så vidt hvad angår slibning. Nu mangler finish og alt det, der skal gås efter, for at finde ridser, der ikke ses, før olie og polering er lavet på kniven. Laver man en kniv ad gangen er der sjældent ridser, men når man i hast lige klemmer seks knive igennem på en dag, vil der være helligdage og oversete arealer. Det kan altid indhentes.

I går fik jeg taget lidt flere billeder i dagslyset af knivene. Og så kom de ellers i oliebad.

Der er billeder af før under og efter. Men ikke rigtigt alle på en gang. Det må lige vente til olien er hærdet lidt mere.

Jeg laver altid varm olie til knivene. Olienen der står i glas, stilles i vandbad med næsten kogende vand. Olienen bliver varm, måske på den anden side af 50 grader, hvilket hæver viskositeten. Og olienen bliver mere gennemtrængende.

Knivene blev stukket i olienen, og så meget olie var der i glasset at det løb over. Ud i vandet. Til gengæld kan jeg så se hvor meget olie der trænger ind i skæfterne. Og det er ret meget. Overfladen af olienen er sænket med tre – fire millimeter, da jeg tog knivene op. Om olienen blot trækker sig sammen og bliver mindre, ved jeg ikke. Men det er med til at der kommer olie langt ind i skæftet. Læg i øvrigt mærke til, hvor mange bobler der bliver lavet. Det var som at se en Faxe Kondi i et glas...

Nu skal skæfterne lige hærde nogle dage. Det giver tid til at kikke knivene efter og få lavet display og historier om knivene...

Jeg vender tilbage i morgen med flere billeder af Howards knive.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 2064 11. oktober 2021 Knive til Howard IV

Søndag blev der knoklet på for at få seks knive færdige i denne weekend. Fidusen var, at jeg i kommende uge får travlt og opslidende arbejde, så knivene skulle være færdige.

Det er ikke meget, jeg har set til mine piger, jeg deler hus med: måltider og eftermiddagskaffen. Men de har nu ikke lidt megen nød, kan jeg også se: de har vist slappet af, mens faren har knoklet. Græsplænen fik jeg ikke justeret: det blev lige pludseligt mørkt, og så kan man ikke slå græs.

Så kunne der efter aftensmaden laves et par knive mere. Og så var der lige pludseligt lavet 12 knive!

Nu skal knivene have noget varm olie og stå og trække i den til olienen er suget langt ind i træet. Så skal olienen hærde og derefter noget polering.

Så skal der laves en stand til knivene.

Inden knivene kan komme med posten, skal der også lige skrives en historie om alle knivene og det hele samlet... på engelsk.

Og det på en uge, hvor jeg ved, at jeg får lange arme, af at slæbe. Men når man ved, at jeg hjemme har noget sjovt at lave, så går det vel at være knivmager.

I morgen håber jeg at du kan se knivene taget enkeltvis og i sollys.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 2063 10. oktober 2021 Knive til Howard III

Som bekendt ... var det lørdag i går. Jeg var på værkstedet for at lave knive til Howard, der har bestilt 12. Jeg har travlt i denne tid, så al tid skal udnyttes og helst effektivt. Så da solen fandt det passende at stå op, fulgte jeg med.

Jeg var i værkstedet ved 8-tiden og var der hele dagen kun afbrudt af spisning og småærinder til kl. blev 21.30. Men planen for dagen blev fulgt: seks knive er færdige til oliebehandling.

Søndag bliver en gentagelse af lørdagens øvelser. Bare med seks andre knive.

Jeg bringer billeder af fremstillingen af de seks knive - og de færdige knive. Oliebehandlingen gør knivene smukkere... Det sker samlet i varm olie. En mandagsopgave.

Og så blev det jo også søndag. Så igen i værkstedet og her ved skrivende stund er der 4 knive der ligger til limhærdning. To mere kommer til og så kan knivene blive slebet ud. Der skal være tid i dag til også at komme i haven: græsplænen skal kortes lidt ned... Ikke at der alligevel kommer nogen til at spille fodbold der, men så ligner den naboens...

Der er altid noget at være godt tilfreds med som knivmager. Og jeg sender lige dagslysbilleder af de seks knive fra i går med...

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 2062 9. oktober 2021 Knive til Howard II

Så er det lørdag, og hvis det ikke var fordi at jeg ikke skulle have været i Køge for at lave kursus, havde jeg jo næsten ikke vidst hvad jeg så ellers skulle lave... og dog. Jeg har jo 12 knive, der venter på at blive lavet til Howard. Så denne formiddag, der nok ender med at blive hele weekenden, skal der laves knive til Howard. Jeg var oppe med solen og i værkstedet ved 8-tiden. I skrivende stund er kl. 11.30 og fire knive ligger til limhærdning. En mere er kraftigt undervejs og så skal der laves en til, inden jeg begynder at slibe knivene ud.

Façoner på knive mv. er godkendt af Howard. Jeg skrev til ham sent i aften, da jeg havde fundet sagerne frem, der skal blive til knivene. Der kom hurtigt et svar tilbage, at han var helt med på ideerne. Så jeg

kører på.

Det er da fedt at være knivmager og kunderne kan lide de sager man lever før de er lavet!

I løbet af eftermiddagen kan knivene blive slebet ud. Monteret med øjne og givet farve og olie.

I morgen venter så 6 yderligere knive.

Der skal ikkelaves skeder til knivene, men der skal laves en præsentationsstand. Noget med et merbaubræt og nogle korkstykker. Mere om det senere...

Vil du også have 12 knive i designserien som nomas knive, skal du bare sige til. Så kan det sagtens findes ud af. Knivene bliver ikke som disse, men anderledes, og alligevel i noget der ligner.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 2061 8. oktober 2021 Knive til Howard](#)

Jeg skrev i går om at jeg havde været på indkøb hos Poul Strande til knive til en der har været på noma og spise. Han hedder Howard. Bor i Toronto. Nu er første led i aftalen eksekveret: jeg har fået mit forskud.

I går i den sene eftermiddag fik jeg tegnet 12 skitser for knivene. Jeg har stadig tre klinger i overskud, og kan da finde på nogle flere. Jeg har taget billeder af skitserne. Kort efter dette blev skrevet torsdag aften blev der sendt en mail til Howard om at sådan ser knivene ud lige nu, og at jeg i weekenden kommer i gang med at lave dem. Det bliver der tid til, for der bliver ingen Knivskole i weekenden. For få havde tilmeldt sig.

Så jeg skal lave knive... Det bliver fornøjeligt. Det er heligt at være knivmager.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2060 7. oktober 2021 På den igen...

Denne historie er meget passende, da den handler om min yndlingsrestaurant, der lige er blevet verdens nummer 1. Et mulehår foran en anden dansk, men det er en anden sag.

Noma blev verdens bedste restaurant. Hvis du spørger mig om det er velfortjent, er svaret jada. Jeg har smagt maden nogle gange. Mødt personalet og snakket med dem. De synes mine knive er skønne og mindst to gange er der endt knive til personalet.

Og fra tid til anden, finder gæster også på at de skal have merchandise med hjem fra besøget. Stole og borde kan sikkert ikke købes, men mine knive kan da. Og således kontaktede Howard mig forleden om jeg kunne lave ham en kniv. Jeg responderede hurtigt at det kunne jeg da sagtens og forklarede at jeg før havde sendt 12 knive på tværs af Atlanten. Og at det ville være mig en glæde at lave minder til ham.

Jeg ved ikke om han i starten tænkte på kun en kniv, men efter lidt forhandling endte vi med en god deal på 12 knive. Og jeg kom til at sige at det nok ville tage 14 dage at lave knivene...

I går kom forskuddet og i går var jeg hos Poul Strande og hente 15 klinger til de 12 knive. Så bliver der måske også lidt at vælge imellem. Dagens billeder er de 15 klinger – og nogle af de andre knive der er gået til noma eller kunder der har fået et sæt.

I skrivende stund, er det stadig usikkert om weekendens knivskole bliver gennemført. Der er for få deltagere til at jeg skal tage hele menageriet frem og køre til Køge. Så har du tid og lyst er det vist inden for det næste kvarter (inden 7. oktober kl. 12.15), at du skal tilmelde dig på [www.lofoest.dk](http://www.lofoest.dk) søg efter knivskolen. Og bliver der ikke nogen Knivskole, bliver der i høj grad knivværksted. Så skal der laves knive til Howard. Og det bliver ikke til skade for den danske handelsbalance i forhold til Canada.

Sådan kan der være meget at glæde sig over som knivmager. Husk i øvrigt at tilmelde dig til Skjernseminaret.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2059 6. oktober 2021 Den gule hal i Køge og Knivskolen

På Køge havn er der et aktivitetshus der hedder Den gule Hal. I den ene ende er der en skateboardhal for børn, unge og voksne. I den anden end – ud mod gaden – finder man modelbyggerne, der laver store modelskibe af de historiske skibe, der gik til bunds i Køge Bugt. Samme sted skal jeg i weekenden formentligt lave en Knivskole, hvor også de udendørs arealer skal udnyttes.

Fredag aften skal der planlægges for weekenden. Kniven skal tagnes og planlægges. Lørdag skal kniven laves. Og søndag skal der laves skede. Det lyder let. Det er det ikke. Men det er spændende og boget der skal ske med en hvis hastighed.

Der er stadig åbent for for tilmelding ved LOF ØST. Se her: <https://lof.dk/oest/kurser/kreative-kurser/knivskolen-mikael-hansen/knivskolen-lav-din-egen-kniv-weekend/id/46212305>

Jeg bringer billede fra sidst jeg var på havnefronten. Det var i maj. Men vi gør det igen! For det er fedt at være knivmager.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store



knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2058 5. oktober 2021 Mandag aften med bestyrelsesmøde i Knivforeningen

En gang i mellem skal bestyrelsen mødes. I denne tid laves sådan noget over nettet med en computer og ørebøffer. Traktementet der hører til er en stille øl, man selv bekoster.

Der var gode emner på dagsordenen: det kommende Skjerltræf. Den dertilhørende generalforsamling. Og så skulle der kikkes lidt fremad i kalenderen.

Og så skulle jeg lægge det hele op på Facebook, men det var ikke muligt på grund af nedbrud...

Tada!

Her til morgen var der kort tid, så de billeder jeg tog af min nye kniv, da solen tittede frem sent i går eftermiddag, bliver bragt i dag.

Husk i øvrigt at melde dig på mit næste kursus: i kommende weekend i den gule hal i Køge. Her er et aktiv link: <https://lof.dk/oest/kurser/kreative-kurser/knivskolen-mikael-hansen/knivskolen-lav-din-egen-kniv-weekend/id/46212305>

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2057 4. oktober 2021 Mandag med kniv

Igen er der stille i mit hus. Min viv kom hjem fra den tyske spa oplevelse, og er tager på arbejde. Min datter fik samlet ind for Røde Kors i går, og lænsede også min potemonier for løse fragmenter. I dag er hun også på arbejde.

Så jeg har været i værkstedet og lavet denne fine kniv, der nu trænger til en skede.

Klingen er en fin sag fra Poul Strande. Skæftet er lavet i afrikanske udskæringstræ, der nok enten er grenadille eller ibenholt. Fint og lækkert er det. For en måned siden var det en afrikansk figur, der blev solgt for billigt, da den ellers ville gå i skrot. Reddet, selv om noget afrikansk kunsthåndværk gik til spilde. Mellemstykket er noget så fint som stabiliseret mammuttand, der har fået noget blåsort farve.

Kniven er naturligvis tegnet inden jeg gik i gang med at lave kniven. Og når jeg lægger kniven oven på tegningen forsvinder tegningen lige akkurat. Der er intet sted på kniven hvor der er 2 mm for meget eller for lidt materiale i forhold til tegningen. Det er naturligvis tilfredsstillende at lave en skitse, hvor man ved at proportionerne står til hinanden, og så i frihånd bare lave det som planlagt. Det handler naturligvis om

erfaring og øvelse, men også en portion held. Jeg kan sige at mammuttanden var ret bøvlet at arbejde med og tog tre slibeplader. Normalt holder en slibeplade til 4 – 6 knive...

Der bringes billeder fra knivens tilblivelse og også den færdige polerede kniv. Solen er ikke fremme og billederne yder ikke helt kniven retfærdighed. Nu mangler der en skede til kniven.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 2056 3. oktober 2021 Søndag med kniv

Der er stille i mit hus. Den ene af pigerne er i Tyskland. Den anden samler ind for Røde Kors. Hvis du møder hende – eller en anden – giv så et bidrag. Så her er fred til at gøre far-ting. Lave kniv og rode. Det er en lise og skønt.

Nu er jeg lige hoppet i værkstedet. En kniv skal ud af nervesystemet. Den bliver sort og med en klinge af Poul Strande. Skæftet laves i grenadille eller ibenholt. Mellemstykket er mammutkindtand, farvet sort og stabiliseret. Noget hårdt noget, der skal tages forsigtigt. Hver tilpasning skal laves så den passer. Det bliver dyrt, men også lækkert. Jeg sender billeder fra starten.

Om et par timer eller tre er den vel færdig. I morgen er der måske bedre lys, til at vise den færdige kniv i.

Det er da herligt at være knivmager.

Og her til morgen var der oven i købet en, der ville vide noget om min Pling-Bling kniv. Hvis han vil købe den, er det helt i orden. Den trænger til at komme videre... Men tak for hilsen. Det varmer og giver lyst til at skrive nok en klumme og lave endnu en kniv til nettet.

Så tikker der måske også en ordre ind i løbet af ugen. Howard har været på noma, og på vejen hjem til Toronto vil han gerne have sig nogle noma-knive. Det er fint med mig.

Også mere om det senere.

Fik du meldt dig på knivskolen til næste weekend. Det kan nås endnu! LOF ØST er arrangør.

Og så er der stadig ledige pladser på årets vigtigste knivbegivenhed: Skjernseminaret i den sidste weekend i efterårsferien. Der går altså to hele år inden vi forsøger at gøre det igen. Så det er bare om at være med.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>



## Kl. 12 kniven # 2055 2. oktober 2021 Nyt fra køkkenfronten

Forleden viste jeg at jeg var ved at lave en konkurrencekniv til Dansk Knivforenings Brugsknivskonkurrence, der skal afholdes på Foreningens Skjernseminar. Her til morgen fik jeg pudset lidt mere på kniven, der også skal skærpes lidt mere de rigtige steder. Den kom i sin transportkasse, der er midlertidig skede for kniven. Det bliver bedre, men ikke meget, nu må vi se, hvad fantasien kan række til...

Prisen er stadig i den billige ende... 45 kr. for en perfekt klinge... røverkøb.

Nårja, der var jo andre knive, der ikke kostede mere. Der fulgte en brødsav med. Også med det kedelige sorte skæfte. Jeg havde en klods mere af det sammenrørte polyester. En anelse mørkere, men også i den billige ende. Den klods kunne komme på brødsaven. Og det har så været formiddagen eksperiment... Jeg bringer billeder af fremgangen.

Det er da herlig at være knivmager. Om lidt er der to knive, der på en måde hænger sammen, der kan udgøre et knivsæt. Prisen bliver rimelig...

Og dem kunne man jo give sig selv. Jeg hørte meget radio i går, da jeg var ude at køre. Og flere gange blev der fortalt om mangelsituationer til jul, hvor man forventeligt ikke kan få det man lige vil have. Så er der jo kun én ting at gøre: gradere op. Køb en håndlavet kniv. Jeg har nok til at dække det behov for en god almindelig kniv til jagt, fiskeri og lidt af hvert... Det er da skønt at være knivmager – og kunne gøre andre glade.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2054 1. oktober 2021

Jeg glæder mig i denne tid, som Peters jul starter, men ikke på sne og hvidt og store lommer. Mest glæder jeg mig til Skjernseminaret, som skal i gang med alt det der hører til. Det er sidste tilmeldingsdag i dag og der er endnu pladser. Fra på mandag bliver det sværere, for da skal alt falde på plads. Mad og værelser skal bestilles og bookes. Aftalerne skal genopfriskes og alt skal være klart.

Og det er et stort maskineri, der skal falde på plads, og det er også derfor at det kun er noget der kan lade sig gøre hvert andet år. Hvis vi skulle mødes hvert år, ville der være for lidt af det nye. Skulle vi kun mødes hver tredje år vil for meget blive gammelt. Og det er fint med det biennale: des mere er der at glæde sig til. Og til de der vælger at blive hjemme: Fint nok. Men det er nu chancen er der.

Selv glæder jeg mig til at høre nyt om sikkerhedsudstyr. Se på nye materialer. Lære nyt om slibebånd til min båndsliber, der snart skal til at komme i gang. Jeg vil se hvordan man sliber knive på våde sten så de bliver hysterisk skarpe. Der er mere. Så skal jeg se Brians samling af knive. Han har næste 300 danske knive med. Jeg ved at han har tre af mine, med set i sammenhæng med alle de andres har jeg ikke set dem. Det glæder jeg mig til. Roger fra Sverige har en samling af knive, som man sikkert kunne veksle og købe et hus på Strandvejen for. Han tager en ganske ny kniv med, som er lavet af Andre Andersson. Han er en af de knivmagere der bare aldrig laver noget forkert på en kniv. Jeg har set ham lave graveringer på knive med guld og sager. Men den nye Roger tager med er samisk inspireret og det er vist måske første gang. Jeg har set et billede af kniven. Jamen, det er perfekt skåret. Selvfølgelig. Uh jeg må røre og mærke! Det er så godt at være knivmager.

Og så vil jeg i øvrigt glæde mig over at jagten er gået ind. Til de jægere der sidder derude i skydetårn og

nu ved middagsbordet: Skal du ikke have en ny kniv til et live op? Ellers må du komme med på kursus i den Gule hal i Køge næste weekend. Der er endnu pladser. Bodil Sø, skoleleder har været kreativ for at undgå Facebooks annoncepolitikk. De vil ikke have knive i deres annoncer. Men så laver man krumspræng som i alle andre censurstater! Se selv:

<https://www.facebook.com/lofkursuscentroest/posts/183489620591822>

Jeg sender nogle knivbilleder med på denne præmieredag...

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## September

### Kl. 12 kniven # 2053 30. september 2021 Brugskniv og reminder...

I går var jeg i værkstedet. Det var det bedste sted at gå hen, når man har ondt i ryggen. Så kan man tage den med ro eller give den lidt gas, og imens man er optaget et holdet lidt glemt. Så jeg flikkede lidt kniv sammen.

I efterårsferien bliver der Skjernseminar. Jeg glæder mig og skrev i går om det. Der er stadig åbent for tilmelding og selv om det koster 1400 kr. er det mere værd en det.

På seminaret skal der afholdes "Danmarksmesterskab i brugskniv". Regler er ikke så indviklede: man skal have lavet en kniv selv. Bladet må købes. Og ikke være over 30 cm. Der skal være håndledssnor i skæftet. Kniven skal være forsvarligt lavet. Efter konkurrencen kan kniven købes for 1000 kr. Så ikke for dyr. Ikke for meget tilgået tid. Og mere en sjov forlystelse end noget prangende.

I søndags var jeg i den lokale Kvickly. I tilbudskassen lå tra Twillingknive. 2 brødknive og en kokkekniv i ikke alt for dyr kvalitet. Den var sat ned. Og sat ned og sat ned. Nu lå den der for 45 kr. Mærkesedlen var ny i forhold til den pris der lå under til 75 kr.

Jeg har gennemgået hvad jeg kunne finde om Twilling Style på nettet. Der er kun et par kødhakkerknive i serien. De koster over 700 kr. for de to knive. Alt andet er væk. Det er sikkert en kniv, der har kostet 300 kr. Eller der omkring. Til 45 kr. er det en rimelig pris for en klinge.

Jeg savede skæftet af på min deкупørsav. Rensede godt af. Og fandt en tange med en krog. Her skulle jeg sikre mig at en gennemgående nitte kom i.

I kassen af klodser fandt jeg noget, som jeg allerede har fundet at være på kanten af det brugelige: Noget sammenrørt polyester med sjove farver. Den er endt i grøn, som jeg ikke holder af. Den kunne bruges.

En tegning af kommende model blev lavet. Det skal være en solid og tung kniv, når den skal hakke en træplanke over. Også derfor det tunge skæfte.

Så skulle klingen i skæfteklodsen. Jamen, den skulle jo blot i. Så med min multicutter skal jeg en passende slids i klodsen. Vigtigst er at den ikke skal være for stor. Den skulle dog 18 mm ned i klodsen, hvilket er let med den rystende sav.

Så skulle klingen i. I polyester. Hvad er mere naturligt end at smelte den i? Så en varm gasflamme og lidt tid, så sad den der. Lidt hammerslag og noget lim. Så var den der.

Et 4 mm hul til messingstaven til at holde anglen på plads. Og så et hul til håndledssnoren. 6 mm og med indre 4 mm.

Resten er lidt systematisk udslibning. Og en lille time efter at kniven var kommet ud af pakken, lå der en ny kniv, der kun skal bruges én gang. Til brugsknivskonkurrencen i Skjern...

Vil du selv lave kniv, skal du på en Knivskole med mig. Der er endnu plads på kurset 8. - 10. oktober i den gule hal i Køge. Tilmelding ved LOF Øst.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Kl. 12 kniven # 2052 29. september 2021 Skjernseminar og kurser.

Der er lige et par deadlines jeg vil dele med dig.

På fredag er det sidste rettidige tilmelding til Skjernseminaret. Skjernseminaret er Dansk Knivforenings vigtigste arrangement hvor vi håber på rigtig mange deltagere. Mange i denne sammenhæng er mere end 80, som er hen omkring 10 % af foreningens medlemmer.

Jeg har for længst tilmeldt mig og glæder mig rigtig meget til samvær og hygge.

Programmet for seminaret er lagt på foreningens hjemmeside. Linket er her:

<https://knivforeningen.dk/cms/Clubdanskknivforening/ClubImages/Arrangementer/Skjern-program-2021.pdf>

Programmet er sådan ca.

## Dansk Knivforenings Skjernseminar 2021 - Vitaminer

Der er kaffe, the og kage/brød eller andet i pauserne. Selvhentning i kantinen.

### Fredag d. 22. oktober.

17.00 Indtjekningen åbner. Sluttes kl. 19.45. Få udleveret nøgle og find værelsesfælle. Der er ikke sørget for aftensmad, som man selv skal sørge for.

20.00 Møde i foredragssal. Kort orientering om seminarprogram og andet relevant.

20.00 Aftenhygge, salg og lidt at spise. I aulaen. Forhandlerudstilling.

Medbring en kniv til den interne knivkonkurrence. Indlever kl. 20.00 – 20.30. Derefter votering. Resultat offentliggøres kl. 23.00. En besked om præmie kan forventes.

### Lørdag d. 23. oktober.

7.30 Morgenbuffet

8.30 Morgensamling i foredragssal. Officiel åbning ved formanden. Præsentation af værksteder. Nyt fra foreningen.

9.00 *Formiddagens værkstedsrunder*

Smedjen: Hans Kristensson/ Smedning

Undervisningslokale 1: Sikkerhedsgiganten

Undervisningslokale 2: Carl Præst/Slibebånd

Undervisningslokale 3: Roger Tängemo/Svensk kniv. Med blandt andet en verdenspremiere på en Andre Andersonkniv.

Tekstilværksted: Stuart Harvey/ Læder

Træsløjd: Kurt Johnson /Begynderkniv

12.00 Frokost – Forhandlerudstilling i fællessalen.

13.00 -16.00 *Eftermiddagens værkstedsrunder*

Smedjen: Lars Mørch/smedning

Sølvværksted: Tilo Knuth/Ætsning i stål

Undervisningslokale 1: Carsten Kümler/Airbrush

Undervisningslokale 2: Michael West/sølv

Undervisningslokale 3: Brian Madsen/Dansk Kniv Næsten 300 danske knive

Tekstilværksted: Pia Hansen/Schrim

Træsløjd: Claus Bjerg/masurbirk

16.00 Danmarks anden brugsknivskonkurrence. Udendøre. Lasse Sommer arrangerer. Lav din egen kniv og brug den på denne "bushcraft"-udfordring. Det er anden gang at konkurrencen afvikles, og man kommer tæt på deltagerne, der skal hakke et forskallingsbræt over, kappe en snor, åbne en dåse fiskekonserves, dele et sugerør og lidt mere. Se på hjemmesiden om de tekniske specifikationer og flere detaljer. Simon Viøgt og Lasse Sommer er showmastere.

17.00 Generalforsamling ifølge vedtægterne. Foredragssalen.

18.30 Seminarmiddag.

20.30 Show and tell. Hyggelig knivsnak i foredragssalen. Tag dine knive med og vis og fortæl om dine overvejelser.

#### **Søndag d. 24. oktober**

7.30 Morgenbuffet

9.00 12.00 *Formiddagens værkstedsrunder: Kun to runder – men længere! Pause kl. 10.20 – 10.40.*

Undervisningslokale 1: Carsten Kümler/redaktionen

Undervisningslokale 2: Mikael Hansen Læderfarveeksperimenter

Undervisningslokale 3: Simon Voigt/foldekniive

Sølvværksted: Jens Jørgen Schiermer/Udslib stålklinger

Tekstilværksted: Ken Persson/Perlesyning

Træsløjd: Keld Lisby/Punselarbejde

Kun medlemmer af Dansk Knivforening kan være med, så indmeldelse er nødvendigt. Knivseminaret koster 1400 kr. inkl. alt mad, kaffe mv., Sengelinned og hygge!

Den anden deadline er min næste Knivskole, der afholdes i den Gule Hal på Køge havn i weekenden 8. – 10. oktober. Tilmelding mv. er her: <https://lof.dk/oest/kurser/kreative-kurser/knivskolen-mikael-hansen/knivskolen-lav-din-egen-kniv-weekend/id/46212305> Du kan også søge på LOF Øst og efter Knivskolen.

Jeg bringer billeder af sidst vi var i Skjern og fra nogle af mine knivskoler...

#### **Kl. 12 kniven # 2051 28. september 2021 Tante Agathe hakkes op.**

Den 16 marts dette år skrev jeg vist første gang om denne kniv. Men nu må det have en ende...

Jeg har lavet en fin kniv. Tilpasningerne er i orden. To stykker kulørte agater er sirligt lagt ind i det åbne stykke ibenholt, der endnu kun er lavet så nogenlunde.

Agat er hårdt og min tålmodighed er kort. Derfor har jeg slebet på stenen med det, jeg synes, jeg hurtigst når resultater med: min båndsliber. Og jeg har brugt et par halve timer i selskab med den hurtige rotation og det ulideligt lidt der skete. Agat er mere følsomt for varme end jeg lige vidste, at sten kan være, så der er brækket flager af. Det vil give enormt meget mere slibning. Det gider jeg ikke. Så her til formiddag bliver kniven hakket op. Det er sket før med knive. Det kommer til at ske igen. Til gengæld har jeg reddet mig selv fra fåle meget mere arbejde og fået en perfekt klinge tilbage. Hvad skulle man ikke kunne se godt i det?

Det er godt at være knivmager, for så kan nye planer lægges. Og der er trods alt ikke sket alverden forkert. Og særligt dyrt har eksperimentet ikke været. Også det gør det sjovt at være knivmager.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2050 27. september 2021 Afslutning på knivskolen, Skottegårdsskolen september 21

Søndag var sidstedagen på denne Knivskolen. Vi startede 10, men en faldt fra med snue og blev hjemme søndag. Hans kniv er færdig, men skeden mangler. Det fik de andre lavet. Men da dagen var ved at slutte var to deltagere mere smuttet. De skulle på den tyske ambassade. Der var valg i går hos vore tyske naboer. Og de skulle som tyske statsborgere derind. Det var ikke spor Merkelig.

Vi tilbageblevne fik lavet skederne færdige, ryddet op, støvsuget og stillet på plads. Min bil blev fyldt til kanten med de sager, der fredag var tømt af.

Og så blev der en stående evaluering med de færdige knive og en gang fotografering. Nyd de smukke knive i dagens fotos. Kursisterne var alle stolte over egne resultater. De var glade, trætte og fyldte med ny skaberglæde.

Det er en fornøjelse at være knivmager, når det går som det gik.

Tak for lån af 10 super kursister.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2049 26. september 2021 Den første forelskelse

Jeg holder knivskole denne weekend på Skottegårdsskolen i Tåstrup. Det er organiseret af FOF København, og jeg håber snart, at der igen er tiden knivskole, for lige nu låner jeg 10 inspirerende københavnere og laver muntert kniv med dem. Mere direkte og praktisk: Vil du selv med næste gang jeg holder knivskole, er det lettest at gå til min hjemmeside og se efter tid, sted og arrangør.

Dette bliver skrevet sent lørdag aften, nogle timer efter dagens kursusafslutning. Jeg tror, at jeg har sat en personlig rekord. 10 deltagere. 10 færdige knive lørdag ved 18tiden. Og det er mere end hæderlige knive. De er faktisk ret gode. Jeg er ikke sikker på, at jeg har billeder af alle knivmagere og alle knive. Det vil der blive fulgt op på. Men det helt vigtige i denne sammenhæng er den følelse, det vækker hos kursisterne at lave sin egen første kniv. Og den er rullet frem 10 gange hen over den sene eftermiddag fra ved 16.30 tiden til 18.00, hvor den sidste blev færdig.

Vi (og det i vil sikkert i praksis være mine enetale) har på knivskolen snakket om, at det er helt fantastisk at opleve en klods træ åbne sig, fra noget uformeligt klodset noget, til en lækker glat, organisk form, hvor man kan se langt ind i træet, hvor vimmer og spil dukker op, hvor den brune farve fra at være lidt kedelig bliver helt fantastisk bærende i knivskæftets helhed. Hvorfor har det stykke træ valgt mig? Hvorfor kan man blive så forelsket i noget så dumt som en tilfældig stykke træ fra en baghave i Vejle, eller fra en gren, fra det der vist en gang hed Congo?

Jeg kan ikke forklare det, med jeg husker selv, de første knive jeg lavede gav mig den oplevelse. Jeg finder den ind i mellem stadigvæk.

Men i går så jeg det ske henved 10 gange. Jeg kan ikke sige mig fri for at hårene også et par gange rejste sig på min arme. At jeg ikke kunne holde et meget stort smil tilbage. At jeg nød at se mine kursister få den lykkefølelse, det er at lave sin egen kniv. At for første gang at se ind i et stykke træ, som man i nogle timer har bearbejdet, slebet på og kæmpet for at få i den facon, det skulle have, og i processen have brugte finere og finere sandpapir, for at slibe ridser væk. Mest fordi Mikael sagde, at det var det man skulle. Og så bliver knive poleret og lige pludselig er skæftet træet lige så lækkert, som de

knive jeg havde lagt frem fredag aften. Knive som kursisterne kunne se på, og fik fortalt, at sådan kom deres knive også til at se ud. Haha, kunne man næsten høre dem sige. Men sent lørdag eftermiddag var de der. De kunne selv. Lave noget misundelsesværdigt lækkert.

Tro mig når jeg siger, at det er en stor glæde som instruktør at give den oplevelse videre. Se mennesker vokse og opleve at deres hænder kan noget, som de halve dage forinden ikke turde drømme om, at de kunne skabe. De blev bedre en deres far, deres dygtige onkel, og fantastiske tante. De blev knivmagere på en lørdag. Jeg var bare enzymet, der sørgede for at de kunne. Det er stort. Jeg er stolt. Mine kursister er forelskede, som var det første gang.

Når nu dette bliver sendt ud, er det søndag middag. Vi er i gang med skederne, hvilket er en helt anden proces. Hvor knivene har masser af muligheder, sjove og berigende løsninger. Masser af støj og bulder. Mange kræfter der skal bringes ned i et smukt skæfte, er skedesyningen noget helt andet. Der findes én skede til den kniv, der i går i vildskab og kreativ kraft blev lavet. Nu fanger form og ideer fra fredag aften. Hele og halve millimeter og forskelle på vinkler fra 45 til 60 grader er afgørende. Noget med præcise afmålte bevægelser, noget med gentaget arbejde. Noget med introvert arbejde, hvor det pokker mig er svært, skal laves på noget, der er ekstremt synligt for eftertiden... Jeg ved det vil give gnissel og stille banden. Så langt fra den nyforelskede fornemmelse fra lørdag eftermiddag. Jeg kan love mine følgere, at jeg vil gøre alt for at det trods alt lykkes. Et par poser matadormix. Lidt kaffe. Nogle underfundige historier... det skal nok lykkes.

I morgen bringer jeg billeder af de færdige knive. Du kan godt glæde dig.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2048 25. september 2021 Knivskolen på Amager

I går startede weekendens Knivskole på Skottegårdsskolen i Kastrup. Jeg har haft travlt inden med at pakke bilen og sørge for, at den kom til skolen. Bilen var rimeligt fyldt, og det er lige en tur op ad trappen med de mange sager. Heldigvis kom der kort efter disse billeder blev taget hjælp fra kursisterne. Der gik nogle undrende kursister op og ned ad trappen, med tanker om, om det dog kunne være passende med alt det mærkelige grej. Der skal trods alt kun laves 10 knive af med en samlet vægt på under 3 kg.

Vi kom i gang og jeg fik taget nogle få billeder af starten. Der må komme flere. Ved 21tiden var vi færdig og da var der tegnet knive, brugt rigtigt langt tid på design og præsenteret materialer, klinger og metoder.

Når dette bliver sendt ud er vi kommet meget længere med fronter og limning. Om nogle få timer er knivene færdig og i morgen bliver der lavet skeder. Mere om det i morgen.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og



knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 2047 24. september 2021 Flere billeder til hjemmesiden...

Jeg skrev i går om at jeg havde været i krattet, hvor jeg tog noget uden at tage det rigtigt med mig. Jeg tog billeder af knive og tog kun billederne med tilbage. Så jeg har ikke taget noget fra nogen - og ikke efterladt mig spor.

Men det blev da nogle fine, så jeg bringer nogle flere... om lidt kan de ses på min hjemmeside.

Så der er bare billeder af knive. God fornøjelse med kikkeri.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 2046 23. september 2021 Nye billeder til hjemmesiden

Ordensmenneske... mig? Næh, ikke helt, men der kommer ind i mellem system på kaosset. Således var jeg i går i skoven, der vel nærmest bare er et krat ude ved raffinaderiet. Her bliver træerne ikke plejet alt for godt og noget ligger bare og går til. Sådan noget er perfekt for mig og mine knive. Jeg skal jo kun bruge nogle få kvadratdecimeter, og kan være ligeglad med, hvad der foregår 2 meter derfra. Er solen fremme giver det særlige muligheder. Og for mig er det perfekt, når der er modsætninger i et billede. En ny kniv må gerne mødes med noget, der er ved at blive nedbrudt. Egentligt skal det, der er baggrunden være genkendeligt så øjnene får ro i genkendelse af noget ligegyldigt og så kommer kniven frem i noget, der er klart og fint.

Så jeg tager friske billeder af de knive, der garanteret utallige gange er forevigt, men som ligger i mapper og filer, som jeg ikke lige kan huske, hvor er. Så er det nemmere at omgøre. Skabe ro i kaos og tage nogle friske billeder.

Og så er der også det, at sig til det, at billederne kan bruges på min webshop, hvorfra der er gået flere stykker, end der er kommet ind i den seneste tid. Og da jeg havde friske knive, er det jo bare at gå til den. Og så skal det så også lige gøres.

Imens skal der laves skeder, til de knive jeg er kommet bagud med og så skal der snart pakkes bil og sager til den Knivskole, der skal op at stå i kommende weekend på Skottegårdsskolen på Amager. Det er da noget, der ligner travlhed.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får

blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 2045 22. september 2021 Knivbladet kom. Det er skønt at være knivmager!

Fire gange om året bliver min postkasse beriget af dette blad, der kommer fra Dansk Knivforening. Bladet er altid på 48 sider. Trykt på glittet papir i fire farver. I en størrelse så billeder og tekster er i balance og realistiske at forholde sig til.

Denne gang er bladet med en artikel om foreningens medvirken på Brahetrolleborg, hvor vi kunne mødes for første gang i større skala i halvandet år. Der er 8 sider med vinderknivene i de forskellige klasser. Det er så fine knive, der giver lyst til at prøve nogle af teknikkerne af.

Så er der endnu en fed smedeartikel af Lars Mørch. Denne gang om simpel mønstersmedning.

Jens har været ved Jørn, der kan skære i gevirstykker med systematik og elegance.

Og så er der det mere faste og løse som hører en forening til: referater af bestyrelsesmøder, en kalender med nye datoer, annoncer og småtterier.

Vigtigste oplysning er i den sammenhæng på bagsiden, hvor der står at nu er det ved at være: 1. oktober er der sidste rettidige tilmelding til de biennale Skjernseminar, hvor 18 undervisere vil lede os endnu dybere ind i knivmageriets verden. Det bliver så godt. Jeg ved at de første 40 er tilmeldte og at det er i de sidste dage op til, at man melder sig på. Jeg har for længst fået mig tilmeldt og jeg glæder mig stort.

Hey! Man får ikke bladet gratis. Man skal være medlem af Dansk Knivforening for at få det tilsendt. Men det koster mindre end en klods og en klinge og er nogle af de penge ved knivmageriet, der er givet bedst ud.

Fra en gang i november koster det igen kun 1 kr. at melde sig ind. For det får man næste blad.

Næste blad kommer i midten af december. Der kommer garanteret noget om Skjernseminaret, træffet i Hillerød, en smedeartikel mere og et referat fra generalforsamlingen. Igen mange billeder af smukke knive og rare mennesker. Også det glæder jeg mig til...

Om få dage må bladet fra Norge komme. Lige som det svenske Knivmakeren også må være på trapperne.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 2044 21. september 2021 Hvalrossen

I går viste jeg den næsten færdige kniv. I dag er jeg endnu tættere på. Men du skal lige have historien med, som jeg vist har bragt før, men det er længe siden.

Det er vist sådan med hvalrostand at det stadig må sælges hvis det er gammelt. Og det er jo umuligt at vide hvor gammelt sagerne er, når de fortøner sig i fortiden. Men jeg ved om denne tand at den har siddet i en hvalros. Og at tanden er kommet til Århus på den bar i Skolegade, der hed Hvalrossen.

Hvalrossen lå tæt på Den Høje, hvor jeg ved jeg har nyt en øl i min ungdom. Hvalrossen er en af de legendariske beverdinge, der er skrevet om. Stamværtshus i den lille værtshusgade.

Jeg vil tro at der ind i mellem er dukket en grønlander op, og taget sig en øl. Jeg forestiller mig også at en onsdag aften er grønlandske Johannes dukket op. Har stillet tanden på disken og spurgt, om han kunne få fire øl for den tand, hvis man beholdt den. Og så er der indgået en deal, hvor noget ejerforhold hurtigt er skiftet.

På et tidspunkt blev Hvalrossen købt op. Faktisk i 1999. Nogen havde fundet på at nu skulle hullet være australsk og kom naturligvis til at hedde "Billabong-bar". Inventaret skulle ud. Og det var Bjarne der skulle gøre det. Jeg ved ikke, hvad han ellers har gemt, men han tog denne tand fra til sig selv.

Der må have gået nogle år så fik Bjarne snakket med sin gamle skolekammerat, der hedder SvendErik, om ikke hans svigersøn, der jo lavede knive, kunne bruge den tand, som han ikke kunne nænne at bruge – eller smide ud. Igen skiftede tanden ejerforhold, der igen blev skiftet til til mig, der er svigersønnen.

At historien er rigtig er ikke til at sige, men Århus Stiftstidende er kilde for historien om at Billabong-bar senere er lukket. Se med her: <https://stiften.dk/artikel/sidste-dag-med-kliken-p%C3%A5-the-billabong-bar>.

I går fik jeg forfinet lukkemekanismen, der måske skal have endnu mere kærlighed. Kniven bliver nu lagt på min hjemmeside. Så er tanden klar til endnu et ejerskifte. Men prisen er steget til noget mere end fire kolde fra kassen. Det skal jo også være sjovt at være knivmager.

Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2043 20. september 2021 Hvor længe er du om at lave en kniv?

Spørgsmålet bliver stillet ofte når man holder udstillinger. Du der følger med her ved at det kan gå ganske stærkt og det undergraver på naturlig vis hvad man kan tage for en kniv. Det kan tage fra nogle halve timer til noget der tager rigtigt langt tid.

Sådan er det med dagens kniv, som jeg fik gjort lidt mere ved i går. Den er ikke færdig, men det nærmer sig.

Det er vel tre somre siden at jeg tog båndsaen og skar igennem den smukke slanke hvalrostand. Det var en velovervejet gerning. Det er ikke lige meget hvilken vinkel der bliver skåret i – i tre dimensioner. Tangen skal sidde ret i skæftet. Klingen skal sidde rigtigt i skedestykket. Vinklen skal være 90 grader i forhold til skulderne. Både lodret og i profil.

En tand er ikke billig og der er præcis én chance. Også fordi at savbladet er 0,8 mm tyk, og samlingen efterfølgende skal være usynlig. Det er velovervejet når savklingen deler sådan en tand.

Så er der brugt tid på at bore hul til tangen i skæftedelen. Det er ikke mange grader for skævhed. Hullet mod klingen skal ikke være for stort. Det skal passe med en eller to tiendedele millimeter. Og helst skal det ikke være synligt – hullet. Det gik som det skulle, for der er masser af plads.

Så er det anderledes vanskeligt med skededelen. Også her er der kun én retning, der kan gå – lige der hvor klingen kan være. Hullet her kan være større, for det bliver dækket når klingen stikkes i skeden – men den skal se regelmæssig ud – og skal naturligvis ikke være for stor. Det er i sig selv svært nok. Men så skal der bores et langt hul ned i materialet. Og så bliver det saftsuseme svært! For selv med de

skarpeste bor, i højeste hastighed og med meget forsigtighed vil boret altid gå mod de blødere dele. Så de krystalinske dele i tanden (de indre dele) snød mig. Tre gange er der boret hul ud af skededelen. De to er lappet med sølvplader, der sirligt er tilpasset og lagt ind, limet og slebet ned. En er blot dækket af lim med irørt tandmasse fra udboringen. Om jeg kan lide det og synes det er fint: Næh, men det var det muliges kunst.

I går var jeg så igen på værkstedet. En låsemekanisme mellem skede og skæfte skulle gøres færdig og har længe ventet på en løsning. I går blev løsningen at den allerede planlagte sølvplade blev lavet. To stifter der sidder skjult holder sølvet på plads, men også med lim. En lille firkantet tråd med en hank blev loddet på. Og en passende afstand på skæftet blev boret et passende hul. Det er ikke helt færdig. Jeg tror der skal noget mere materiale af og bøjes længere ned. Et lille træk i sølvet løsner skeden.

Kniven får ikke ophæng men skal kunne være i et par bukser – eller ligge til skue på et bord.

Planen var oprindeligt at der intet andet end hvalrostand skulle være synligt, men med nuværende løsninger er der lagt en anelse sølv ind. Det må være sådan.

Ikke mere lige nu. I morgen ses sikkert den mere færdige kniv. Men hvor længe har det taget at lave den indtil nu? Mange timer! Og over flere år. Det er tre eller fire år siden at jeg startede. Nu nærmer der sig en afslutning. Og det er jo det der også gør det sjovt at være knivmager: at fastholde ideen længe og gøre det rigtige.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2042 19. september 2021 Tre knive på en søndag.

Solen var ikke helt fremme, men tørvejr var det her til formiddag, så tre knive blev dagens billeder.

Den lille røde er en af de hurtige og billige, med et stort brugsformål. Prisen er til at forstå og kniven kunne være en rigtig god gave til et ungt familiemedlem, der gerne vil have en holdbar rød kniv. En der kan holde til lidt af hvert. En begynderkniv i den håndlavede ende.

Den lilla er jeg mere ør over. Dels er det en meget lækker klinge af Poul Strande i et nyt mønster han har lavet for første gang. Bølgerne er så fine. Fronten er narhvaltand og skæftestykket er lillastabiliseret poppelknode. Skeden er mest i lilla og orange, med et præget mønster der både er noget og ingenting.

Den blå er mere eksperimentel. Det blå skæfte er blåstabiliseret wengé. Fronten et stykke hvidt mammut. Og klingen er af Mogens Loft Svendsen. Der hører en sort skede til kniven.

På sådan en ellers udmærket søndag, skal havefreden ikke spoles. Således skal jeg ikke tænde for min højtalarmende buskrydder, for at fjerne botanisk aktivitet i den del af haven, som jeg aldrig gider at gøre noget ved. Mandagsprojekt? Vi får se. Min søndag skal bruges til at lave nogle skeder. Jeg er bagud med nogle stykker. De skal alle være særlige, så det kommer til at tage tid. Det er herligt at være knivmager!

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i

morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2041 18. september 2021 Redaktionsmøde i Sorø

Selv om det nye knivblad endnu ikke er kommet til mig, så ved jeg at det er på vej. Jeg har set det på min skærm, så det kommer. Med fotos og resultater fra DM i kniv, en smedeartikel, en instruktionsartikel om sameskæring. Noget om en udstilling og andet godt.

Et blad kommer ikke af sig selv og skal forberedes med vilje og gåpåmod. Vi ved allerede, hvad der skal i det næste og det næste, men der er altid noget, der ikke går helt som man regner med, så der skal files lidt.

Det er første gang vi holder redaktionsmøde med fysisk fremmøde. Det ser vi frem til. Som noget fast skal der altid prales med nye stykker. Så jeg har taget nogle knive med, der skal have lov til at ligge fremme. Hverken Carsten eller Jens får lavet så mange knive som jeg, og de gør sig nok også lidt mere umage. Det har jeg stor respekt for, men for det er så fint det de laver. Jaja, misundelse er en grim ting.

Så dagens billeder er de tre knive fra den seneste uges tid og lidt ekstra. Jeg er kommet bagud med skedesyningen, men mon ikke en regnvejrsdag kan rette op på det? Selv den slags dage er jo knivmagerdage, er det ikke herligt?

I øvrigt takker jeg for interessen for den lille tyksak jeg fik præsenteret i går. Jeg bringer lidt flere billeder af den, også så man kan se den størrelse den har...

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2040 17. september 2021 Den lille sorte tyksak

Jeg var ved at rydde op i går og kom til et par stabiliserede stumper, der stadig var dybt uformelige og kun lige på kanten til egnede i størrelse til at kunne bruges som skæfte. Men jeg var usikker på hvad det var. Om det var solsikkeblomster eller fyrsvampe. Så er der jo ikke andet at gøre end at skille stumperne ad. Slibe ud og gøre egnede og derefter lave kniv på sagen, og så bedømme hvad det min er.

Således var planen, og den blev langsomt udført og endte med denne tyksakkniv, hvor klingens er en lille sag fra Per Glerup og hvor front og bagstykke er narhvaltand.

Dagens lys giver ikke fuld retfærdighed for hvordan det sorte materiale ser ud. Det kan også ændre sig og blive mere ru. Det er nemlig stabiliseret fyrsvamp.



Nu skal der også til denne lille kniv laves en passende skede.

Men jeg synes da et det er en fine kniv, men der er et fint greb i kniven. Om et par dage må den være til salg.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening.

Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 2039 16. september 2021 Nogen kan lide datteren...

Forleden blev der lavet en sort kniv med svung. I går kom der en, der ligner. Den er lidt større end den første, lavet i andre materialer, men ellers samme opskrift. Nu skal der laves skeder til dem begge. Mon ikke det kan være i løbet af weekenden, så de er klar til de næste ugers Knivskoler?

Den der blev lavet i går er med en klinge af Poul Strande. En damasksag, hvor ryggen ligger tæt på overkanten og uden "skulder" frem mod fronten. Fronten er i øvrigt girafforben. Og resten af skæftet er noget stabiliseret noget. Formentligt poppelknode. Jeg har haft stumpen til at ligge nogle år og jævnligt kikket på den. Den var smal og kunne ikke bruges af en med usikker boreteknik. Pilen peger således på undertegnede: den et vist til dig, Hansen.

Den første er også med en Poul Strandeklinge. Fronten er et stykke vædderhorn fra Færøerne. Skæftet er ibenholt.

Begge knive skal vist have en sidesyet skede. Mon ikke jeg skulle hidse mig op til at lave lidt punselarbejde på dem?

Den ene skal være brun og den anden skal have noget sort...

Det er godt at have planer. De kan altid laves om. Det er herligt at være knivmager.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>



#### Kl. 12 kniven # 2038 15. september 2021 Skildpadde i Ryesgade

Jeg skulle aflevere en kniv i Ryesgade i det indre København i går. Det gav anledning til andre tosserier, så jeg inviterede min hjemmegående yngstedatter med, for selskab og for at adspredde hendes aktivitetstomme kalender.

Vi fandt stedet, oven i købet en parkeringsplads i nærheden og fik afleveret kniven. Så var den del ude. Stor tilfredshed med køb – og salg. Den er nu på vej til Norge.

Men byen er jo fyldt med små sjove forretninger. Og vi traskede ind i en af dem, for at finde ibenholt, grenadille eller elfenben. De findes sådanne steder. Jeg fandt ikke noget af det, men på væggen hang et skildpaddeskjold af formentlig havskildpadde. Ikke et vildt stort et men dog noget stort. Et hurtigt greb i lommen og så var den min. Ejeren af butikken ville gerne vide hvad det var den skulle bruges til og fik beredvilligt et svar om at stykkes skal skæres op og anvendes på knive. Den ville ikke gå til noma, men nok andre der ville synes om den.

Vel hjemme fik jeg kikke lidt mere på sagerne. Meget af mønstret findes i det yderste lakkerede lag, og nu må jeg se, om der er noget spræl i det indre. Der er til et par skaller til fuldtangsknive eller til noget der bliver limet på en kerne i en nordisk inspireret kniv.

Next step, som det hedder på nudansk, er at kontakte Naturstyrelsen for at få godkendt materialerne til brug. Jeg har noget andet der også kan få en tur i gennem cancelliet.

Nåhja, og så var jeg i weekenden på messe. Det betød at jeg solgte et par knive – der så gav råd til at købe nogle klinger. Det er også dagens billeder. Det er skønt at være knivmager, når der er noget at vælge blandt.

Jeg må vist igen med at lave nogle flere knive på de fine klinger... der ellers går til knivkurser.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 2037 14. september 2021 Konfirmander tager knivene.

I juli solgte jeg en kniv til en konfirmand. Det var lidt ondt, for hun ville købe den selv, men bedstefar kom før hende. Jeg håber hendes skuffelse er aftaget.

I august kom Søren og viden forbi. De skulle købe en kniv til deres søn, der skulle konfirmeres. Det endte med at Søren også skulle have en. I går kom der melding på, at kniven var den perfekte gave til sønnen. Det er så godt.

Og her i september – i lørdags – mens jeg stod på udstillingen i Hørsholm, blev der ringet flere gange fra mostre og far i Norge, at der skulle gå en kniv til Asbjørn. Han skal konfirmeres i næste weekend, og han ønsker sig en kniv. Far har været på min hjemmeside og finde den rigtige, som her til formiddag efter familiens ønske er blevet ætset med navnetræk. Så når dette sendes ud, er knivmobilen på vej til det centrale København, for at aflevere en kniv, der kan tages udenom tolden til Norge.



Det er alt sammen dyre gaver, men det er også alt sammen gaver, der kan holde længe. Ideen er hermed givet videre. Det skaber god glæde at give en kniv væk.

Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 2036 13. september 2021 Sidste chancen for at komme på kursus i kommende weekend!](#)

Lige nu er der præcis et døgn til at nå at tilmelde sig næste weekends knivskole, der skal afholdes i Greve. FOF Køgebugt er arrangør og det er hos dem, at man skal tilmelde sig. Knivskolen afholdes på Holmeagerskolen i Greve. Tilmeldingen foregår på [www.fofkoegebugt.dk](http://www.fofkoegebugt.dk) søg på "knivkursus" og kryds af de rigtige steder.

Det skulle ikke være så vanskeligt.

En knivskole har sådan et standardprogram:

Program

Fredag

18.00 Vi mødes. Der vil være beach flag og skiltning til det fine sløjdløkal.

Præsentation. Om kursets tilrettelæggelser – et overblik.

Noget om design. Design af knive. Materialevalg.

Frontklods startes.

22.00 Slut for i dag.

Lørdag

9.00 Frontklods færdiggøres. Skæftet forberedes. Lave hul til tangen og limning. Sølvarbejde?

12.00 Middag. Om den kommende proces. Vedligeholdelse af kniv og skede. Skærping af klinger. Tag dine køkkenknive med!

13.00 Udslibning af skæftet. Finpudsning. Oliebehandling og overfladebehandling af skæfte. Polering af skæfte. Og færdig kniv!

17.00 De første knive er færdige. Dagens officielle afslutning. Er man ikke helt færdig, kan man blive et par timer...

Søndag

9.00 Indledende læderarbejde.

10.00 Skedesyning, farvning af læder. Formning af læder.

15.00 Oprydning. Alle deltager!

15.45 Afslutning. Afregning. Evaluering. Fotografering af færdige knive.

Du kan enten selv tage klinge og klods med, eller købe hos mig. Jeg har ret meget at vælge blandt. Så er der nogle materialeudgifter på 250 kr. Og så er der betalingen til FOF, der dækker min løn. Alt i alt og samlet – og helt efter dine ønsker – kommer det totalt til at koste omkring 2.000 kr. +/- en træskolænge. Til den pris får du en perfekt kniv, der passer dig og er lavet efter dine ideer. Det kan du faktisk ikke få billigere ved at lade andre lave den...

Jeg bringer billeder fra en forudgående Knivskole. Det var også hyggeligt. Tilmeldingen render altså ud inden for det næste døgn... Det er nu du skal være vaks. Jeg har først ledig plads på næste knivskole en gang i oktober eller november.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2035 12. september 2021 Jagt, vild og våben 2021

Bor du i Københavnsområdet, med opland på hele Sjælland og det halve Skåne Kan du lige akkurat nå det endnu. Jagt vildt og våbenmessen bliver ved til kl. 17.00 i dag, og der er garanteret gode tilbud at hente her i opløbet.

Selv fik jeg lidt ud af dagen i går. En af de store knive skiftede hænder og det blev straks vekslet til et indkøb af klinger, så der er friske klinger til kommende kurser.

Så var der andre end mig, der fik glæde af det indkøb. En kniv mere skal sikkert og måske over disken i dag. En konfirmand i Norge skal vist have. Det kommer nogen omkring og ser, hvad der er muligt at få. Det er da herligt at være knivmager!

Jeg bringer billeder fra i går og i dag.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2034 11. september 2021 Udstillerdag to på Jagt, vild og våbenmessen i Hillerød

Så er vi godt i gang med dag to på Jagt, Vildt og Våbenmessen i Hillerød. Lørdag bør være den store dag, med godt rykind. Vi er 14 knivmagere der er rykket frem i rækken og står på parade i Faxe Kondi Hallen, som er den lille af de store sale i Frendensborgcentret.

Der er noget at komme efter som jagt og våbeninteresseret. Her er alt fra Skydevåben, hundemad, grønt regntøj til 4hjulstrækkere og skydetårne. Og altså også 15 medlemmer af Dansk Knivforening, der viser de bedste vi kan lave.

I går startede med lidt problemer. Der var 6 små borde til os. Og bordene var kun 120 cm lange og 6 cm brede. Sådan et eksamensbord. Sådan har det også tidligere været, men da der var god plads til udstillerne fik vi nogle borde der er 2 meter lange og 1 meter brede. Uha, det giver meget plads til knive. Så jeg har linet på med mange knive og bøger og noget der snurrer. Bag ved os vidste jeg at der ville

være en hvid væg, så jeg har taget bannere med fra foreningen og også egne rolls ups. Det giver lidt liv. Og så har jeg lavet plakater til alle udstillere, som også pynter.

Og hvad er det lige Poul lukker op? En skriftlig undskyldning fra mig. Det var noget med at han har gået på en nonneskole og de var slemme ved ham. Det vil jeg gerne undskylde for. Det er rasende skønt at være knivmager!

Besøgstallet var dog ikke for godt i går, så vi håber på væsentligt flere gæster i da g og i morgen.

Der bringes billeder af bæster og stande fra åbningsdagen.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2033 10. september 2021 Tre knive i aftensolen

Når dette bliver udsendt, står jeg i Hillerød, for at stille op til weekendens Jagt, Vildt og Våbenmesse. Så jeg har forudprogrammeret dagens billeder. De blev taget i går aften i det stille vejr ved fjorden mens solen var ved at dratte under horisonten. Lyset var blødt og varmt. Den bagvedliggende tang var tør efter mange timer i solen.

De tre knive kommer med til Hillerød, hvor en hurtig handel kan gøre dem til dine. Jeg har andre fine knive med også, som naturligt nok også er til salg.

Vil du hellere selv lave, er det også muligt. Næste uges Knivskole står fortsat åben for tilmelding.

Det er da skønt at være knivmager.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2032 9. september 2021 Kom med på Knivskolen

I kommende weekend skal jeg til Hillerød. Ikke efter morgenbrød, som i et af Shubiduas første hits, men fordi der er en jagt, vildt og våbenudstilling, som Dansk Knivforening deltager i.

I næste weekend har jeg gjort mig klar til at starte Knivskolesæsonen med et kursus på Holmagerskolen i Greve. Kurset afholdes i regi af FOFKøgebugt. Vi starter fredag kl. 18.00 og slutter søndag kl. 15. Der er behørigt pauser i tiden, men det er også sikkert at du får travlt på den gode måde. Og når du går hjem, er det med en perfekt kniv med en smuk skede.

Se mere her: <https://www.fof.dk/da/kogebugt/kreative-kurser/kreativt-haandvaerk/knivkursus/39722>.

Kniven der kan laves på sådan en Knivskole, er en all round kniv til lige det du ønsker.

Onsdag fik jeg lavet en kniv, der har et usædvanligt design i forhold til hvad jeg plejer at lave. Men jeg har overtaget en klinge efter Ole og den skulle da lige forsøges at blive til noget. Klingen er lavet af Poul Strande. Det er en høj klinge med en tange, der ligger ganske tæt på ryglinjen. Fronten er færøsk bukkehorn. Skæftet er grenadille eller ibenholt, noget som i sidste uge var en afrikansk kunstgenstand. Der mangler en skede til sagen, men den må jo komme.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2031 8. september 2021 Ny skede til gammel kending

I weekenden havde jeg godt besøg af Gert og drengene. Det gik vældigt. Søndag lavede vi skeder. Og så er det at ordet "vi" i denne sammenhæng er vigtig. For jeg lavede også en skede, mens de andre gjorde. Så var min den, der blev vist på og så skulle de andre bare gøre efter.

I går i det klare lys fik jeg taget billeder af kniv og skede. Kniven er lavet for længe siden, men har haft en skede med for meget slup. På et tidspunkt skal der gøres noget ved sådan noget og det var så søndag. Skeden er farvet blå og der er sjove nister i, lavet med sort farve.

Kniven er stadig til salg og du kan få den gamle skede med i købet. Det skal da også være sjovt at handle med mig...

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2030 7. september 2021 Mandagskniv – bare fordi man somme tider skal lavet noget anderledes.

For et par måneder siden var jeg i mit knivbogsbibliotek. Der står nogle bøger. Og nogle af dem er ret gamle. Eller det vil sige, de er jo da ikke så gamle som jeg selv, men de har 30 år på reolen. Det er ikke fordi der er bladret så meget i dem alle sammen. Men jeg tog nogle stykker frem. Og jeg blev egentligt skuffet. Var det ikke bedre, det der stod? Der var langt mellem guld-kornene og knivene var efter nutidens standard meget primitive. Der er gået mode i sagerne. Vi har været der. Det har udviklet sig.

Og så i går gik jeg i værkstedet med en klinge jeg har fået af Frank, fordi han ikke kunne lave noget på den. Om jeg kunne? Vi ved ikke hvem der har lavet klingen. Mestermærket i stålet er to parallelogrammer ved siden af hinanden. Kan nogen hjælpe? En tilpasning ville blive svær da tangen var tykkere i bagenden end inde ved klingen. Den var konisk i udslibningen og ja, der var mere bøvl. Klingen er skarp – så der er brugsformål.

Jeg lavede fire skitser på klingen. Det er mange, når det er mig, og jeg sluttede med en der kunne have været kommet fra en af de gamle bøger. Så nu skulle det være!

Et stykke rensdyrgevir blev skåret op. En tynd frontplade blev lavet og tilpasset, så jeg er sikker på at Frank bliver misundelig. Et stort efterstykke og så fem stykker på 15 mm og så et andet stykke gevir lidt større. I alle samlinger noget birkebark.

Kniven er på en gang primitiv og kun en anelse avanceret. Nogle gange skal man (jeg) lave sådan noget, for at huske på, hvor det er vi kommer fra.

Der mangler af gode grunde endnu en skede til kniven. Den skal heller ikke være for avanceret. Det er sådan noget, der gør det sjovt at være knivmager.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2029 6. september 2021 Beretning fra forhaven

Lørdag og søndag har jeg haft fint besøg i forhaven. Gert og sønnernes julegave fra 2019 skulle indfries inden der ville have gået to år. De var alle med på kurset i november, der blev afbrudt, mens man var godt i gang. Nu skulle de lige gøres færdige og der skulle laves en skede til hver kniv.

Lørdag blev knivene gjort færdige. Lars skulle lige lave en køkkenkniv også, men det tog ikke så lang tid. De andres knive blev finjusteret og slebet op. Der blev brudt op ved 18tiden da knivene var færdige.

Søndag skulle der laves skeder, så vi startede kl. 8 med rundstykker, kaffe og morgensnak. Da kl. var 9 kunne de første stykker læder farves. De blev fine og i løbet af formiddagen blev læderet gjort vådt, skåret ud, syet og syet. Ophæng kom i og tilpasningen skred frem.

Ja det gik lystigt, selv om det er svært. Skedesyning er altid svært den og de første gange. Men det gik og ved 14tiden var vi færdige. Kl. 15.30 var den sidste finish lavet og fire – nu knivmagere – kunne hoppe i Forden og rulle hjem.

Tak for en par skønne dage. Jeg bringer billeder af seancen og de færdige knive. Det er rigtig fine knive,

og jeg tror at jeg selv vil prøve Gerts model af. Det er den med broncestykket, der er sat ind i skæftet. Den er rigtig fin.

Tak for et par gode dage. Det er herligt at være knivmager.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 2028 5. september 2021 Dagbog fra forhaven](#)

I går og i dag er der gang i Hansen forhave, hvor fire mænd og undertegnede laver knivkursus. Det er resterne af et afbrudt kursus fra november sidste år, der nu kan gøres færdigt. Det går fint og i skrivende stund er vi i den fase, hvor der skal skæres læder ud til den personlige skede til de fine knive, der blev lavet færdige i går.

Jeg har ikke rigtigt tid til at skrive alverden, så jeg stopper her, men bringer billeder fra i går og i dag. De færdige knive med skeder bliver vist i morgen....

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 2027 4. september 2021 Læderkursus for Gert og sønner](#)

I november traf jeg på en smitsom sygdom, der hedder corona. Min smitte var med mig på det kursus jeg netop stod og afviklede. Kurset blev afbrudt, og alt der måske kunnet have nået at blive færdig, blev det ikke.

De 8 deltagere er efterhånden blevet færdige. De har været gelejdet ind på de afviklede hold.

Men der har så lige være Gert og hans tre sønner. De afviklede kurser har ikke passet, og når de har, så blev de aflyst. I denne weekend skulle jeg igen have afholdt kursus, men det blev også aflyst, da der kun var en tilmeldt deltager. Men gutterne kunne og jeg gør nu det usædvanlige, at jeg afvikler kurset herhjemme ved mig selv, med de kompromisser, det så må give.

Tre fire knive skal gøres færdige i dag. I morgen skal der laves læderskeder til knivene.

Jeg er sikker på at vi kommer til at værdsætte det gode vejr, der er sat i udsigt. Vi skal være ude det meste af tiden.

Jeg bringer billeder fra det afbrudte kursus, der egentligt vist så vidt jeg husker er en julegave der blev givet i 2019, og som nu næste to år efter for alvor indløses. Tålmodighed er en dyd...

Jeg glæder mig til samværet.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 2026 3. september 2021 Kniv med røde hunde...](#)

Ja, det er jo det, den skal hedde! Kniven, der blev lavet i begyndelsen af juli og bare var sådan en beskæftigelsesspøg for mine fingre, blev i aftes færdig. Klingen er en fabriksklinge fra norske Helle. En fabelagtig god klinge til prisen. Fronten et lille stykke rensdyrgevir. Skæftet et stykke masurbirk i den billige sortering. Med et stykke læder jeg har brugt suverænt længst tid på som detalje på denne kniv, blev der syet en skede. Den er prikket med tusinde små prikker, der er prikket med flere prikker oven på de store prikker. Til sidst er det hele overfarvet med okseblodsfarvet narvsværte uden at dække prikkerne af. Det er det, der ligner de røde hunde...

Skeden er syet så den passer. Et langt rør der sidder godt om kniven. Som når den bliver puttet i skeden giver et hørbart klik. Ophænget fik kort før fotosessionen lidt farve, og tørrer sikkert lysere op.

Kniven er til salg, og den koster 1200 kr. med fragt. En pb, så finder vi en løsning, hvis kniven skal være din...

### [Kl. 12 kniven # 2025 2. september 2021 Den røde kniv fik i aftes en skede.](#)

Mens solen gled nedovre i vest og I andre så fodbold, satte jeg 104 mærker i et stykke læder. Trak tråden de 52 sting. Monterede et ophæng der præcis går til toppen af kniven, når den sidder i skeden. Syningen blev taget oppefra og ned mod spidsen af skeden. For at få spidsen til at se fin ud, var den naturligvis taperet – spidset eller tyndet – og med den største pibe i hultangen klippet spidsen af.

Nu skal skeden have lidt tid til at tørre op. Falsebenet skal massere læderet tilbage til den tykkelse læderet havde inden det kom i vand, hvor det svulmede op.

Skeden er farvet med mange mange pletter i rød, der senere har fået et svirp farve med airbrushen. Ophænget skal også blive rødt, men det er vist en morgendagsopgave.

I morgen skal du se det færdige resultat.

Kniven er til salg, og den ligger ikke i den dyre ende.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.



Og en plakat med smukke billeder af knive.

Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2024 1. september 2021 Sidste sommeraften

Så er vi kommet til den første kalenderdag i efteråret. Det er fint nok og alt det der, men i går nåede jeg på den sidste helt stille sommeraften at tage billeder af tre af sommerens knive. Billederne er taget mens vinen tog noget jeg betragter som vinterbad i fjorden.

Det har været en skøn knivsommer. Jeg har nået at lave nogle knive, holde udstillinger og lavet kurser. Det er skønt at være knivmager. Nu venter et efterår med udstillinger, kurser og hvor jeg også skal lave knive.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## August

### Kl. 12 kniven # 2023 31. august 2021 En sommerdag med knive.

En hjemmearbejdsdag hvor mange ting skal gøres. Og det gør også at denne historie bliver noget håndholdt og ganske kort.

Jeg er i gang med at gøre den brune kniv færdig og så skal jeg vist i gang med lave skede til den røde kniv, der ligger og venter. Kniven blev lavet inden jeg tog til Livø i sommers, men er kommet til at ligge. Nu skal det være...

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 2022 30. august 2021 Friske farver på læder

En skede skal have farver som passer til det skæfte den skal laves til. Så i går var jeg efter en fine fødselsdagsfejring i Billund i værkstedet lidt sent og fik farvet en stump læder.

Den fik først noget grundfarve. Det er den lyse. Og her skal det være brunt så farven tan bliver valgt. For at der kan blive markante farveskift er det nødvendigt, at læderet tørrer helt op igen inden der gives mere farve. Her skulle den have nogle sorte striber smurt på med pensel i et ikke alt for styret, men omvendt heller ikke med for meget farve. Så overskydende farve bliver malet af og så er det bare at farve op i tynde streger. Stregerne skal samles i bunden af skeden.

Efter at det sorte er tørret tog jeg airbrushen frem og tonede ud i kanterne, så der bliver lange farveforløb.

For resten noget teknik, jeg regner med at kunne vise på nogle kursusaftener i Skindhuset i Rødovre. Vi får se.

Er der andre der vil prøve er der også kursus i kommende weekend, der er rigeligt med plads. Og det er i dag man skal melde sig: : <https://lof.dk/oest/kurser/kreative-kurser/knivskolen-mikael-hansen/knivskolen-lav-din-egen-kniv-weekend/id/41212300> Kurset afvikles på Valdemarskolen i Ringsted.

Læderet kom i vand i nogle få sekunder, fik lov at trække og så blev skeden skåret ud og syet. Da sporten var færdig på tv var skeden syet. Der kom nogle aftenbilleder, der sikkert i morgen kan forbedres med noget finere...

Så er den weekend ved at være brugt. Det er da skønt at være knivmager, når alt lykkes.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 2021 29. august 2021 Næste udstilling er på trapperne...](#)

10. - 12. september. Jagt, vildt og våben i Hillerød. Knivudstilling.

Det lader sig ikke skjule længere: jeg skal på udstilling sammen med 14 andre knivmagere i den nye store Royal Stage Arena i Hillerød. Vi glæder os rigtig meget. Udstillingen er en udsat en, der skulle have været afviklet i april, men noget kom i vejen.

Nu komme vi til at stå i en lang række, skulder ved skulder, hvor vi falbyder knive og andre sager. Selv skal jeg vel sælge en bog eller to og vise, hvad jeg ellers har med.

Jeg viser på siden i dag nogle af de knive, som jeg har til salg... Der er mange flere... Jamen det er skønt at være knivmager.

Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 2020 28. august 2021 Nyt projekt & tag på kursus](#)

I går kunne jeg fortsætte med den kniv, der var startet torsdag aften. Da havde jeg nået at finde en passende klinge, lavet et standarddesign, fundet en elfenbensnød, der skulle bruges som front. Den blev bearbejdet og limet.

Så i går var der kun at finde den rigtige klods til skæftet. Det blev et stykke blodblomme, med noget spil i. Fronten blev tilpasset. Der blev limet og holdt sammen, og der kom accelerator på. Kniven blev savet groft ud og derefter slebet. Tidligt viste det sig, at det der gav spil også var noget af træet, der var ved at gå til, så det blev lappet med sekundlim, der trænger godt ind.

Så blev kniven slebet ud og til sidst kom den i olie, hvor den har stået natten over. Olien den kom i var kold - som den nu er ved denne årstid - den kom i et vandbad med en liter kogende vand. Det gør olien mere tyndtflydende, og når skæftet samtidigt står i olien mens den bliver kold, trækkes der mere olie ind i skæftet. Det er vist det samme der sker, hvis man steger frikadeller og lader dem stå på den pande, hvor de bliver stegt. Når panden er kold er stegeolien trukket med ind i frikadellerne. Det gør dem ikke sundere, men de må være godt imprægneret...

Nu skal der en skede til kniven...

Noget andet er at jeg vil opfordre alle til at komme på kursus med mig og Knivskolen. I denne tid er oplysningsforbundene i gang med at skyde deres efterårskampagner i gang. Jeg er med flere steder, da det er på små hold og baseret på weekendkurser.

Jeg entrerer med

LOF ØST [www.lof.dk/ost](http://www.lof.dk/ost) ,

FOF Køge Bugt [www.koegebugt.dk](http://www.koegebugt.dk) ,

FOF København [www.fofkoebenhavn.dk](http://www.fofkoebenhavn.dk) og

LOF Nordvestsjælland [www.lofnordvestsjælland.dk](http://www.lofnordvestsjælland.dk)

Søg efter Knivskolen eller knivkursus.

Undervisningsstederne er tilpasse de lokale ønsker og muligheder. Og kurserne er til forskellig pris afhængig af udbyder.

Kurserne er næsten det samme indhold: Vi laver en perfekt personlig kniv med skede. Det forløber fra fredag kl. 18 til søndag kl. 16. Se mere på min hjemmeside: <https://mikaelhansenknive.dk/kalender-og-kurser/>

Min kalender ser sådan ud lige nu:

- 3. – 5. september Knivskolen, Valdemarskolen, Ringsted. LOF ØST: [www.lof.dk/oest](http://www.lof.dk/oest)
- 17. – 19. september Knivskolen. Holmeagerskolen i Greve. FOFKøgebugt. [www.fofkoegebugt.dk](http://www.fofkoegebugt.dk)
- 24. – 26. september Knivskolen, Skottegårdsskolen, Amager. FOF København
- 8. – 10. oktober Knivskolen, Lindbjergskolen, Gundsølløse, Roskilde. LOF ØST : [www.lof.dk/oest](http://www.lof.dk/oest)
- 15. – 17. oktober. Knivskolen. Landbohøjskolens Jagtforening. Privat kursus. Hytte ved Roskilde Fjord
- 5. – 7. november Knivskolen, Firhøjskolen, Føllenslev. LOF Nordvestsjælland
- 12. – 14. november, Knivskolen, Herfølge. LOF ØST: [www.lof.dk/oest](http://www.lof.dk/oest)
- 19. – 21. november Knivskolen, Valdemarskolens, Ringsted. LOF ØST: [www.lof.dk/oest](http://www.lof.dk/oest)

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2019 27. august 2021 Nyt projekt.

I løbet af sommerferien var jeg i Læderiet efter sager. I posen kom nogle elfenbensnødder, som det egentligt er længe siden, jeg har forbrudt mig på. Det kunne torsdag aften laves om på.

Jeg fandt en stor råsmedet lamineret klinge af Poul Strande. Fik lavet en skitse for en stor kniv og fandt min nød frem. Den blev hurtigt delt på båndsaven og planeret på plansliberen, så den fik en facon der passede mig.

På min proxxonfræser fik jeg sat et tilstrækkeligt lille hul, der kunne files op. Og efter en times tid var alt på plads. I morgen kan kniven gøres færdig.

Jamen det er skønt at være knivmager. I denne årstid, hvor en trøje over t-shirten og et par shorts er nok til at kunne holde varmen, kan man da glædes over det også. Om nogle dage skal der sikkert mere til.

Og om få dage starter undervisningssæsonen ved oplysningsforbundene. Og så må jeg hellere slå et slag for at komme med på næste udgave af Knivskolen. Den foregår på Valdemarskolen i Ringsted i næste weekend. Se mere om den her: <https://lof.dk/oest/kurser/kreative-kurser/knivskolen-mikaelhansen/knivskolen-lav-din-egen-kniv-weekend/id/41212300>

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 2018 26. august 2021 Blå kniv færdig.](#)

Så er jeg kommet til opløbet på færdiggørelsen af denne kniv. Skeden fik i går i solen lidt mere farve. Det sorte blev mere sort. Det blå blev mere blå.

Skæftet er mammut, stabiliseret i blå.

Klingen er lavet af Per Glerup. Kvalitetsstål slebet og poleret perfekt op. Mønstret på klingen er hammermærker.

Det er et fint sæt.

Kniven er til salg.

Og så må jeg hellere slå et slag for at komme med på næste udgave af Knivskolen. Den foregår på Valdemarskolen i Ringsted i næste weekend. Se mere om den her: <https://lof.dk/oest/kurser/kreative-kurser/knivskolen-mikael-hansen/knivskolen-lav-din-egen-kniv-weekend/id/41212300>

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 2017 25. august 2021 Smøre farve på skede.](#)

Aftenen var ved at blive mørk, da jeg havde tid til at gå i værkstedet. Måske gik det lidt for stærkt, måske brugte jeg for meget narvsværte. Jeg ved det først, når læderet igen er tørt. Og det sker i løbet af onsdagen. Når varmen stiger og lyset kommer igen.

Kniven er den blå mammutkniv. Skæftet er et stykke mammutelfenben, der er blevet stabiliseret i blå farve. Klingen er lavet af Per Glerup og har fåetammerslag, så overfladen er fint urolig.

Skeden blev lavet i lørdags, hvor den blev lavet nærmest stående på havnen i Hobro. Måske også lidt forhastet.

Nu er kniven færdig. En nærmere vurdering vil vise, om det er den første af måske flere, for at være helt perfekt.

Og så må jeg hellere slå et slag for at komme med på næste udgave af Knivskolen. Den foregår på Valdemarskolen i Ringsted. Se mere m den her: <https://lof.dk/oest/kurser/kreative-kurser/knivskolen-mikael-hansen/knivskolen-lav-din-egen-kniv-weekend/id/41212300>

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2016 24. august 2021 Tirsdag... Sidste sommerdag og regnskab

Jamen vejret er dejligt. Alligevel skal jeg sidde inde for at hanke op i mit regnskab, der for længe har været overset. Øv.

Så var dagen bedre i går, hvor jeg stod ude i vejret ved noma og pudsede og vedligeholdte de knive, der er "mine" på stedet. Først må jeg sige: de har passet på dem i det seneste år. De har ikke været ved knivslibere. De er forsigtigt vedligeholdt med gode olier. Næsten måske for meget. Men hellere det, selv om det også slider slemt på træet. Det bliver blødt og hærder ikke op. Det giver et slid, der jo blot er patina. Det er ikke nye knive, at se på mere, men hvordan pokker skulle de også kunne være det efter to år i forreste krigslinje?

Måske er nogen forsvundet af ikke helt ærlige gæster, så det trækker op til, at jeg da vist skal forny i bestykningen. Det vil jeg glæde mig til.

Jeg bringer billeder fra noma med mine knive. Det var en fin dag midt i solen. Det er herligt at være knivmager sådan et sted. Og der kom en del omkring for at snakke.

Og så var jeg omkring Frank til en hyggelig omgang kaffe. Jeg fik set hans værksted og resultater. Han fik set mine knive med hænderne. Det vagte god glæde. En sav var blevet i overskud. Den skulle jeg tage med hjem, for at se om den kunne gives væk i rette sammenhæng. Frank ville have en større. Jeg har en magen til, og efter lidt finjustering har jeg fundet en skavank på saven. En maskindel skal udskiftes, så er der en god sav igen. Den finder vi lige en løsning på...

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2015 23. august 2021 Mandag og noma

I dag er jeg igen på tur. Når dette bliver sendt ud, står jeg på Refshalevej og pudser andres knive. Og det er en fornøjelse, for stedet er noma, og de knive jeg skal pudse på er "mine", der lige skal have lidt kærlighed her i sommervarmen.

For et par år siden, havde jeg jo fornøjelsen at lave 40 knive mere til noma. Og inden vist 27. Så er der de, der er gået til og fornyet. Det er jo en fornøjelse at se hvordan det går mine knive, der er i forreste linje i brugen. Hver uge i denne til er der 9 serveringer. Efter hver servering bliver knivene vasket og pudset. Tørret og lagt til side til næste gang. Men en gang om ugen er der også tid til mere intensiv pleje af alt tagtøj og bestik, der skal plejes med olier og klude. Mandag ligger alt stille på noma, og det er en perfekt dag til formålet. Sebastian, der er tjeneren, som jeg laver aftaler med, har taget sin stab med til Odsherred. De skal besøge Dansk Tang, som også laver råvarer til noma. Jeg regner med at kunne stå i solen og passe knivene... Vi får se.

Når noma er overstået skal jeg mødes med Frank. Det glæder jeg mig også til. Mere om det i morgen. Jeg sender i dag billeder af de knive, der blev leveret til noma i juni 19.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 2014 22. august 2021 Kniv i skede

I går stod jeg på havnen i Hobro, for at vise knive og kalde folk til en meget seværdig kunsthåndværkerudstilling. Den hedder Uge 33, og forløber nogle timer endnu. Hast til Sdr. Kajgade og se smukke sager. Køb også noget til dit hjem, dig selv eller en anden du holder af.

Jeg stod som sagt på kajen, og min tid gik foruden indholdsrige samtaler med gæster også i at lave en læderskede til den kniv, som jeg fik lavet i sidste uge. Den smukke blå mammut.

Jeg bringer billeder af den i dag... Skeden er vel færdig, men mangler noget farve. Det må komme til, når jeg kommer hjem i værkstedet.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>



## Kl. 12 kniven # 2013 21. august 2021 En videohilsen fra Hobro

### Kl. 12 kniven # 2012 20. august 2021 Udstilling i Hobro og en færdig kniv.

Når dette udsendes er jeg dybt i gang med pakning til weekenden. Jeg skal til Hobro, hvor kunsthåndværkerudstillingen "Uge 33" forløber. Jeg er med med mine 8 knive. Jeg har set på Instagram, at de er smukt udstillede i en smuk montre. Se selv her: <https://www.instagram.com/p/CSug1jKszy-/>  
I aften er der udstillermiddag, for os der udstiller. Vi skal sikkert have lidt godt at spise og så snakke med de andre. Michael West er der også. Mon han svinger sin guitar?

I morgen skal jeg være ham, der viser hvordan man laver en skede. Så jeg tager mit læderværktøj med. Kom selv og se. Der er åbent resten af weekenden. På søndag bliver det hele taget ned igen.  
Uge 33 afvikles i Det røde Pakhus, på Sdr. Kajvej i Hobro. Det er naturligvis ned på havnen.  
Se mere her: <http://www.uge33.dk/>

Og så fik jeg sat lidt kulør på den skede, jeg fik syet onsdag. Det er dagens billeder. Kniven kan ses i Hobro i kommende weekend. Den er også til salg.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 2011 19. august 2021 Tag på kursus!

Mit næste planlagte kursus er på Valdemarkskolen i Ringsted i weekenden 3. - 5. september. Der er ledige pladser og det bliver så godt at komme tilbage på skolen. Jeg har hele sommeren glædet mig til at komme i gang med Knivskolerne. Og her er chancen.

Se mere om tilmelding mv. her:

<https://lof.dk/oest/kurser/kreative-kurser/knivskolen-mikael-hansen/knivskolen-lav-din-egen-kniv-weekend/id/41212300>

Og så har min torsdag formiddag været til oprydning. Og det er jo kedeligt, så da denne afrikansk figur kom frem, måtte den skilles ad. Som der ses af prismærket er den købt for 150 kr. Men som man også kan se af underliggende prismærker har prisen været en anden. 195 kr og 200 kr. Skulle jeg have ventet længere på at prisen var yderlige nedsat, eller er det et godt køb. Uanset hvad, ville det måske have været sådan at figurens næste mulighed var skraldespanden. Kasseret og ubrugelig og ikke værdsat. Nu skar jeg den op. Fjernede de fine udskæringer fra det fine træ og fik syv klodser ud af det ikke værdsatte kunstværk, der er hentet hjem som souvenir i en anden tid. Politisk ukorrekt er den at stille frem. Nu får syv stykker nyt liv i mange år i nye knive, hvor kunsten er fjernet. Beklager. Men verden er ond og foranderlig...

Og så fik jeg i øvrigt tid i går til at gøre en skede. Nu mangler den lidt mere finish. Noget kulør og så kan den komme med på kunstudstilling i morgen. Mere om det senere... Det er da herligt at være aktiv og knivmager sådan en dag...

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 2010 18. august 2021 Pia på besøg og en hurtig historie

En skede der ikke ville på kurset før sommerferien i Køge skulle indhentes. Pia har lavet en rigtig lækker kniv, men skeden ville ikke lige som Pia ville og aftalen blev, at hun efter sommerferien skulle komme til mig, så skulle vi lave en ny. Det var i går aftes. Pia fik lavet en fine skede i tre farver. Kniven passer godt i den og ophængt er fint.

Selv ville jeg da også bruge mine hænder. Jeg fik også lavet en skede til den blå kniv. Den blev bare alt for stor. Nu passer den fremragende til den kniv jeg forleden lavede i pandebrask. Men farven er ikke heldig. Det er vist en ommer.... Sådan går det nogle gange, for at det hele kommer til at passe...

Ikke mere snak nu. Jeg er på vej til arbejde....

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 2009 17. august 2021 Køkkenkniv med keramisk blad

Industridiamanter. Atomkraft. Rumfærgen. Det skæve skib med styrmand Carlsen. Og min køkkenkniv har noget til fælles. Zirkonium. Hvordan det lige er med de andre sager end min kniv, må du selv finde ud af, ved at google eller bruge Wikipedia eller troværdige opslagsværk.

Bladet på dagens kniv er lavet i zirkoniumoxid, i en smelteproces med stor varme. Materialet er det samme som kaklerne på rumfærgerne, der kunne holde til varmepåvirkningen ved indflyvningen til Jordens atmosfære. Klingen er ganske hård. Den kan sikkert også knække ved et hurtigt bræk. Men skarp kan den blive. Og så er der ikke metalsmag i det der skæres ud. Og når den bliver døv, skal den skærpes på diamanter.

Skæftet er stabiliseret egetræ fra Esrum kloster. Og forrest sidder et stykke tin. Det har også noget at gøre med Zirkonium, men så skal du igen have fat i Wiki...

Kniven blev tegnet et par gange, men jeg lod mig alligevel styre af intuitionen i udarbejdelsen af klingen. Da jeg sleb ud, blev meget ændret. Jeg ved godt at der står i de bøger jeg laver, at sådan gør man ikke. Men på en mandag aften må man gerne... Det bliver en tilføjelse en gang ved lejlighed.

Kniven har lige fået lidt olie inden den blev fotograferet imellem to byger. Er det ikke herligt at være knivmager?

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 2008 16. august 2021 Museale rekvisitter...](#)

Ja, jeg samler. På knive og det der ligner. Forleden var jeg hos Ole i Faxeladeplads, hvor jeg købte så fine materialer, at det giver drivkraft til at komme i gang. Han var ved at stoppe med sit knivmageri, men havde for mange år siden været i gang. Sammen med de fine stykker fra Grønland, må han have lavet nogle få knive. Dem så jeg ikke, men jeg købte op af Ole. Tænder fra hvalros og narhval. Kæbe fra kaskelothval og penisknoger fra hvalros. Og da handlen var ved at være forbi, kom vi også til nogle gamle klinger, der skulle realiseres. Nogle var rustet i mellemtiden, men jeg fandt nogle stykker fra, som jeg kunne pudse og gøre fine.

Men så var der også to klinger, som Poul Strande må have lavet for længe siden. Jeg skal have fat i manden... Poul! Den ene er smedet elendigt, og en stor svejsefejl findes i lamineringen. Den klinge ville ikke komme til salg i dag.

Den anden er med en påsvejset messingoverkant, der oven i købet har fået et fint filemønster. Tiden tand har bidt i klingen, der er blevet en smule rusten. Men det sjove ved den klinge er, at det sædvanlige PS ikke er brugt, men derimod "Strande". Tangen er alt for kort og der er lavet slibearbejde helt op til klinge. Det er ikke sikkert at Poul er skyld i det, men sådan ser klingen ud nu.

I mit klingemuseum er der ellers andre artige klinger. Jeg har tre klinger af Aage Frederiksen. Den sidst tilkomne fra Oles samling er uden spids. Den kan sikkert slibes frem. Jeg har en lille klinge af Finn Hampenberg. En lille fræk sag fra Lars Tougaard. Der er en stor og dyr sag fra Bergh fra Sverige, der kun er lagt i museumstaske, for at kursister ikke skal forgribe sig på den. Der er en klinge fra Thomas Nørgaard. Og så er der en guldbelagt klinge fra min norske ven Arild Brækken. Og så er der en sjældent mærkelig klinge fra norske Trond.

De fleste af disse klinger skal aldrig bruges, men det er måske også synd ikke at bruge dem. Men der er mode i alting, og nogle af disse klinger er ikoniske fortidslevn, som ikke ses på knive fra dette årti. Så jeg gemmer dem. Der findes jo ikke et museum, der samler alle knivmageres gode stykker - herunder også tidlige og sene klinger fra dygtige klingemagere.

Jeg glæder mig til at drille Poul med disse tidlige arbejder - og høre nogle flere historier fra ham. Det er herligt at være knivmager.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får

blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her:  
<http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 2007 15. august 2021 Moskuskniv er standardkniv.

For mange år siden lavede jeg en kniv med moskuspandebrask som skæfte. I fronten var også moskus, og om et sort stykke hvalbarde var to skiver sølv. En fin kniv, der gik til Finn Haagensen fra Randers, hvor pandebrasken inden havde hængt adskillige år på en sommerhusgavl.

Siden fik jeg lavet en til, der gik til Ib. Og så stod det lidt stille. Men for et par år siden fandt jeg igen modellen og lavet den en gang til.

Det har jeg så gjort tre fire gange mere. Og forleden da jeg havde besøg fra Nordsjælland af et par forældre, der var på jagt efter den bedste konfirmandgave, de kunne finde, gik der så en til. Men som jeg forklarede under salget: Det var den jeg helst ville af med, da det så ville være mig en fornøjelse igen at skulle lave en til...

Fredag, inden der var cykelløb, var jeg i værkstedet. Jeg fik lavet den blå jeg viste i går, men i pauserne i frembringelsen af den, og hvor fingrene alligevel ikke kunne holdes i ro, fik jeg også lavet dagens kniv.

Pandebrask i front og skæfte. Som noget nyt er mellemstykket færøske bukkehorn, der har nogle hvide striber. Ret fedt! Og i stedet for sølv denne gang mircarta, der nok lettere følger braskens ændring af form. Vi får se. Klingen er en sag fra Mogens Loft Svendsen. Damask i den fine kvalitet.

Nu skal der så lige laves en skede til fyren.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her:  
<http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 2006 14. august 2021 Cykelløb og knivmageri

Fredag formiddag fik jeg lavet lidt kniv. Men ved tretiden måtte jeg afbryde nogle timer. For enden af gade vi bor på, var der afspærret, så ingen måtte køre ind eller ud (den anden ende var åben, så der var såmænd færdsel). Cykelløbet Danmark Rundt tog sig friheden at lave gaderæs på noget, jeg næsten betragter som min vej. 6 gange skulle de forbi. Det gjorde de så og det gik rasende stærkt. Alle naboer på vejen var med som tilskuere og flere kom til. Folkefest er måske nok i sammenhængen et stærkt ord, men vi fik da en øl i solen og kunne glæde os over iveren på gaden. Næste år - den 2. juli - kommer tour de france forbi samme sted. En gang. Men så skal der være fest og fransk rødvin, pølser og állez!

Jeg fik taget nogle billeder og det er ham i den orange trøje, der vandt.

Efter maden og da mørket var faldet på, kunne jeg igen gå i værkstedet. En blå sag skulle lige gøres færdig.

Det er den jeg bringer billeder af i dag. Klingen er lavet af Per Glerup. Skæftet er mammutelfenben. Det yderste af en spids. Der var ikke meget materiale at gøre med, og dette er absolut udnyttelse af hvad der var. Schiermer har stabiliseret den. Nu skal der laves en passende skede til den ikke så store kniv. Klaphånden er fra cykelløbet. Noget får posten da bragt ud.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 2005 13. august 2021 Køkkenkniven blev færdig

I går var jeg igen på køretur ind mod København. Dels skulle jeg mødes med Peter fra Skindhuset for at sætte noget kursusværk i sving. Og dels skulle jeg rulle til Amager for at aflevere denne kniv til Mads.

Han blev glad. Jeg blev det også og så er den kniv ude af min verden. Jeg håber den vil blive brugt og nydt.

Klingen er lavet af Hans Kristensson. Fronten er noget bøffelhorn og skæftet er blåfarvet poppelknode. En lille lækker køkkenkniv, der vil se godt ud på et ostefad. Velbekomme.

Jamen er det ikke herligt at være knivmagere?

I dag er jeg anderledes grounded, som det hedder på nydansk. Danmark Rundt på cykel skal køre forbi for enden af vores lille vej her i Kalundborg. Fem – seks gange og vist det, der hedder finalen. Op og ned af de krappe bakker på åsen som Kalundborg ligger bag. Men det betyder, at jeg ikke fra når dette udsendes om nogle timer kan flytte mig i knivmobilen. Det er fint nok, så kan jeg vel lave en kniv mere...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 2004 12. august 2021 Pop-op udstilling i forhaven

Torsdag formiddag var varm og tør. Det passede med at jeg kunne lave knivudstilling i forhaven. Men hvorfor skulle jeg dog det? kan man spørge retorisk... Jo, der skal sælges en kniv. Mor og far kommer og vil gerne se. Knægten bliver konfirmand og skal have noget unikt. Og det er sådan, at det er jeg udset til at være leveringsdygtig til.

Så lige nu får du billeder fra forhaven.

Og han fik en skøn kniv, men far blev også forelsket og måtte have en med. Det er da sjovt at være knivmager.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 2003 11. august 2021 Ny brette kniv...](#)

Ja, det kunne vel ikke være anderledes... På en regnvejrstirsdag, hvor der ikke var vejr til at klippe græsplænen, kunne der lige så godt gøres noget kreativt på værkstedet. Så en nyindkøbt klinge af Per Glerup, et ussel lille stykke mammutknogle og et lille stykke stabiliseret poppelknode blev til en kniv. Da aftenen stundede på, blev der også lavet en skede. Den er i grundfarven lilla, men ørepropper (!) har farvet med sort, så der er kommet svævemønster på læderet. Skeden skal lige hærde op og lidt finpudsning, så er den klar til at blive solgt.  
Så selv en gråvejrsdag i august kan blive til noget skønt. Jamen, det er så herligt at være knivmager. Særligt når solen på onsdagen ville skinne til fryd.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 2002 10. august 2021 En kniv til samlingen](#)

I ny og næ kommer der en kniv i min samling af knive. Knive, lavet af andre end mig selv. Samlingen vokser laaangsomt og der er ikke noget mønster i den, men jeg fryder mig ved købet.  
I denne weekend var jeg med Knivforeningen på Brahetrolleborg. Det var munter og inspirerende. Blandt udstillerne var der mange der er kommet meget op i årene, og hvor produktionen er sikker, men ikke så omfangsrig.  
Niels er en af dem, der er blevet ældre. Fingrene vil ikke rigtigt mere. De gør ondt i tre dage efter at han har syet en skede. Han har taget konsekvensen. Sælger ud af sit udstyr og sine knive. Realiserer i den hastighed, det kan lade sig gøre.

Niels har altid været med i Knivforeningen. Var med på den stiftende generalforsamling i Skjern for mange år siden og har udstillet mange gange. Han bor i Skagen og der er dermed langt til alt, og særligt da der ikke er bil til rådighed, bliver det vanskeligt at komme rundt. Men han er med. Nu skal der sælges ud. Sluttes af på en pæn og skikkelig måde. Han vil gerne deltage i træf og seminarer, men der kommer altså ikke flere knive.  
Niels' stil er ikke min, men metoder og finish er fin og inspirerende. Jeg måtte have. Og i blandt mange fine knive fandt jeg dagens kniv, der som mange af hans knive: store, tunge og med solide skeder.



Denne kniv har et blad af en russisk klingemager. Det er fint damask og et stort solidt blad. Front og bagstykke er præfabrikeret. Skæftet er stabiliseret birkeknude. Skeden er trelagskantsyet og med sikkert punselarbejde.

En prægtig kniv.

Sådan er Niels' knive.

Tak for kniven. Den skal blive passet på.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 2001 9. august 2021 Med Brahetrolleborg for bagbord...](#)

Så er jeg igen hjemme efter et tæt program med tre dage på årets største outdoormesse, der forløb denne weekend på Brahetrolleborg. En snes knivmagere var taget med knivforeningen til udstillingens længste telt. Vi har haft det forrygende. Det har været sjovt og vi har grinet. De næsten to år siden vi sidst har mødtes er langt tid. Og gensynsglæden var stor. Selv om vi er flere der har været nede med corona, har alle i foreningens udstillerkerne overlevet. Det er godt. Og vi havde mod på at mødes og mødes med et stort publikum.

4.000 gæster var der fredag. Lørdag var bedst med vist 7.000 besøgende. Søndag med klattet vejr var der lidt færre. I alt meget godt og arrangøren bag var godt tilfreds. Jeg tror godt at vi kan sætte et kryds i kalenderen ved den første weekend i august i 2023. Måske allerede næste år?

Jeg bringer lidt billeder fra dagene på Fyn.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 2000 8. august 2021 2000 historier på nettet...](#)

Jeg sidder på Brahetrolleborg, på årets største outdoormesse. Der er ikke sådan utroligt travlt her i skrivende stund kl. 10.10, men dog naturligvis med afbrydelser...

Der er længe åbent endnu ved udsendelse og er du i nærheden kan du nå at komme.

Og så er det i dag, at jeg rammer et af de store runde hjørner med 2000 historier. Jeg har ikke tid i dag til at gøre det store ved det. Det må blive senere. Og da jeg ved at nettet er belastet og jeg skal sende via telefonens moden, bliver det kort i dag. Mere må følge...



### Kl. 12 kniven # 1999 7. august 2021 Indtryk fra Brahetrolleborg

I går fik vi startet årets største jagt, fiskeri og outdoormesse med maner. Det hele foregår på Brahetrolleborg på Sydfoyn. Og det er stort og velorganiseret. Jeg er her med Dansk Knivforening, og forsøger at sælge nogle knive, flere bøger og plakater og så gafle flere medlemmer til vores fine forening. Brahetrolleborg Gamefair som arrangementet hedder er uden tvivl landets største. Her er rigtigt meget at se på, hvis man har interesse i det der rør sig på området.

Dansk Knivforening har fra tidligt været inviteret med, og vi er centralt placeret med 18 dygtige knivmagere på det mere end 40 meter lange telt. Vi har det herligt sammen. Der er stor gensynsglæde efter i mere end et år, hvor vi på grund af corona ikke har kunnet mødes. Det giver masser af snak internt, men også lyst til at møde kunder og vise de frembringelser, der er lavet i den uvirksomme tid. Jeg ved der er gode tilbud at hente ved bordkanten. Så kom du bare til os, så skav vi vise. Og vi er her i dag helt til kl. 18. Og så er vi her igen i morgen.

I går fik vi uddelt 24 diplomer til de dygtige vindere af året DM i kniv. Jeg havde den store ære at uddele dem midt i solen foran teltet med knivene. De ligger til beskuelse i monterne. Kom og se!

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1998 6. august 2021 Video fra Brahetrolleborg

#### Kl. 12 kniven # 1997 5. august 2021 Pral og Brahetrolleborg

Først lidt pral og så en opfordring med nogle billeder...

Mette skrev i går. Hun var i gang med at lave en spændende ret, hvor hun var på ukendt terræn. Der var noget hun ikke kunne få til at makke ret. Og hvad gør man så, når man bliver udfordret på teknikken? Så ringer man til en knivmager. Der er måske noget jeg kunne med det materiale hun var ved at gøre til en underfundig ret. Og måske kunne jeg hjælpe hende. Hun fik noget at tænke og prøve for at få sagerne til at virke.

Hvem Mette er? Nårh! Jo det er hende der er chef i forsøgskøkkenet i noma.

Jeg er da beæret over at bidrage med en mulig løsning på den ene af verdens to bedste restauranter.

Hvad det lige var hun spurgte om lader jeg være mellem os, til jeg ser om retten bliver med min hjælp.

Det er herligt at være knivmager.

Og senere i dag bliver bilen pakket med sager. En køretur hen over Fyn ender på Brahetrolleborg, hvor der i kommende weekend skal være udstilling. Jeg er med. Kom bare, og metrologerne har lovet fint vejir til det hele. Kom bare.

Jeg tog billeder i går aftes ved kysten af nogle af de knive, du kan se på mit bord de kommende dage. Et greb i lommen, så er det dine.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1996 4. august 2021 Danablue og oliven

Tirsdag aften var smuk og stille. Så jeg satte min radio til at spille P2 med barokmusik fra Spanien.

Tændte for min plansliber, der tænder for min støjende støvsuger suppleret af båndsavens hidsige gang. Roen forsvandt, men et par knive kunne blive færdige i den dB-intensive støj.

Så den kniv som Mads havde bestilt på Livø, og som vi i går nåede til enighed om materialesammensætningen på, og som derefter blev limet, kunne tages i kærlig pleje. Skæftet skulle have den smukke D-facon, som er en japansk designklassiker. Den er ikke svær at slibe ud, men som dog kræver noget ordentlighed. Det er ret let at slibe den skarpe kant væk, men det skal den jo ikke. Jeg tog nogle billeder af processen.

Og så var der skeden jeg syede i går. Den skulle lige have lidt mere narvsværte. Det fik den. Solen var endnu ikke kommet under horisonten, og de gyldne stråler blev fanget smukt i dagens billeder. Det er herligt at være knivmager.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1995 3. august 2021 Den skal da være blå som en danablue!

Jeg fortalte om i går, at jeg skulle lave en køkkenkniv. Klingen er lavet af Hans Kristensson i voldsomt flot damask. Fronten er lavet i sort bøffelhorn. Og der er også lavet et design i stramme linjer.

Da det var en bestillingsopgave, var det en aftale, at det var kunden, der skulle bestemme farven. Det kunne jo have været naturligt, men en kniv til køkkenbrug er også god at have i stabiliserede materialer, der ikke tager imod fedt eller vand.

Jeg fik fat i Mads, der er kunden. Han havde godt nok ikke tid til en snak, da han var ved at flytte for sin søn. Men jeg pressede på og syntes det kunne være fint lige at bruge et par minutter. Mads var mere indstillet på en snak her tirsdag eftermiddag, men jeg insisterede. Så jeg foreslog at vi lige lavede telefonerne om til noget der kunne filme. Jeg slog over og Mads kom hurtigt efter. Og så viste jeg ellers forslag til skæfter. Neutrale, blå, gule og røde. Madss kone kom til. Hun ville også se, så det blev hende der skar igennem og sagde: Den blå, dér!. Og det var så det. Prisen blev endnu en gang konfirmeret og farvel og tak.

Da telefonen var smidt på, kunne jeg rette klodsen til og lime den. Så nu sidder kniven til hærkning. Den kan laves senere i dag.

Men aftenen var ung, så jeg fik lige tid til at lave skede til den kniv, der skal være færdig til weekenden. Jeg havde et stykke læder der blev farvet på Livø, men som ikke faldt i smag. Jeg synes stadig den er fin. Så der blev syet skede. Nu ligger den til tørring. Du må vente til færdigbilleder til senere...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1994 2. august 2021 Nye knive på vej...](#)

I går blev mange meter hæk klippet. Og ned. Flere steder blev hækken en meter lavere, så den nu kan gro nogle dage, inden der igen skal tages hårdt ved. Der mangler at blive samlet afklip, men nogle dage må de lige ligge og tørre. Og det skal jeg ikke blande mig i. Så da dagens kedelige arbejde var afsluttet, værktøjet samlet og ryddet væk, kunne der stjæles en time i værkstedet.

Først skulle formiddagens kniv lige slibes færdig og poleres for at blive fotograferes. Det blev en helt vellykket kniv. I aften skal der laves skede.

Og så fandt jeg en køkkenkniv frem. Mads har bestilt den, da han og vigen var sejlet til Livø, og fandt mig på hovedgaden. Det lå en lækker køkkenkniv, men den var allerede solgt. Så da jeg fandt en anden klinge frem, mindst lige så lækker, var han klar til at købe. Der er sendt han en mail, han har ikke svaret endnu, men jeg er startet. Fronten skal være i horn. Uanset om skæftet skal være rødt, gult eller naturligt. Så det blev lavet, og designet ligger også fast. Så må Mads på banen...

Det er da skønt at være knivmager.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 1993 1. august 2021 Ny kniv til næste weekends udstilling?

Næste weekend, d. 6. – 8. august, er der Danmarks største Outdoormesse, der afholdes på Brahetrolleborg på Sydvestfyn. Turen dertil er værd at tage. Næsten alt der kan luftes denne sommer bliver det. Der er garanteret mange udstillere, der har ligget stille siden forrige år. De må have artige tilbud med til os! Se kørselsvejledning og program her: [btgf.dk](http://btgf.dk)

Selv har jeg knive, bøger og plakater med. Men der skal da også være nyt, så i går fik jeg startet en kniv. Her til formiddag fik den første gennemslibning – af mindst to – kan jeg se. Den er næsten færdig. Men skal lige have et kvarter mere med noget 400 og efterfølgende finheder. Dette er første kik ind i den...

Klingen er lavet af Poul Strande. Fronten er et lille stykke mammutelfenben, der næsten ikke var der. Og skæftet er noget stabiliseret træ. På mange måder ligner det oliven, men jeg ved det ikke er...

Så mangler der en skede. Den må kunne laves i aften, når hækken er klippet og vinden har lagt sig. Det sidste har ingen betydning, men hækken er et træls. Nu kom vinden så med i den ligning. Jaja, der skal være noget at glæde sig over som knivmager i dag også... Her er en ny herlig kniv... næsten.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Juli

### Kl. 12 kniven # 1992 31. juli 2021 Uge 33 i Hobro.

Uh! Forglemmelser der skal indhentes og noget om udstillinger.

I går fik jeg skrevet om de 8 knive, jeg udstiller i Det røde Pakhus i Hobro i Uge 33. I dag må jeg hellere gøre opmærksom på tid og sted... Det er det røde Pakhus i Hobro. Pakhuset ligger på havnen. Datoerne er 14. – 22. august. Der er gratis adgang og mere info at hente på [www.uge33.dk](http://www.uge33.dk)

Der er rigtigt gode og udvalgte kunstnere med på udstillingen. Er man til flere knive, er lokale Michael West med, med sin smukke bidrag. Vi skal nok få hygget os... Mere om det senere.

Og så skal jeg til Brahetrolleborg Game Fair i næste weekend. For at det ikke skal blive for kedeligt, har jeg sørget for at der er gode knive med på den udstilling også. Måske lidt mere til den brugervenlige side og mere rettet til jæger og lystfisker. Jeg har taget nye billeder af nogle af stykkerne...

Og så er der ikke mere tid lige nu. Hækken skal klippes, der skal indkøbes og gøres ved. Måske skal der laves en kniv? Så er weekenden da ikke spildt...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1991 30. juli 2021 8 knive til udstilling

I uge 33 er der i Hobro en kunst og kunsthåndværkerudstilling. Jeg er blevet indbudt som deltager, og har naturligvis sagt jatak.

Der skal vælges knive ud, der kommer på udstillingen, og knive, der kan placeres i butikken. Den fordeling overlader jeg trygt til de dygtige folk, der skal bygge udstillingen op.

Jeg skal selv med på udstillingen: fredag er der udstillerfest og middag med følge. Min viv kommer med. Lørdag skal jeg vise, hvordan jeg syr skeder.

Jeg bringer otte knive med:

#### Kniv 1

Skæftet er lavet af blåstabiliseret mammutkindtand og ubehandlet mammutelfenben, der efter de mange år i jorden har skiftet farve til mocca. Et par skiver tykt sølv er lagt imellem. En helt fantastisk klinge af Poul Strande. Og en skede i rårandlæder.

#### Kniv 2

Sort moseeg og hvidt elfenben

Skæftet er lavet i moseeg, der er stabiliseret. Og hvidt sortstabiliseret elfenben af mammut. Klinge er af Poul Strande i blå farver i nikkeldamaskus. Og en skede i rårandlæder.

#### Kniv 3

Blå kindtand

Skæftet er lavet af ibenholt og blåstabiliseret mammutelfenben. Klingen af Poul Strande i rosedamask. Og en skede i rårandlæder med blå og hvid bemaling.

#### Kniv 4

Skæftet er lavet i ibenholt hvori, der er lagt stabiliseret koral. Klingen er lavet af Mogens Loft Svendsen i damaskstål med indlagt langsgående stållag og ægstål. Og en skede i rårandlæder.

#### Kniv 5

Skæftet er lavet i det tunge og mørke grenadille. To stykker sølv deler stykket i smukt grafiske linjer. Topdelen er med ilimede sølvtråd i 0,8 mm, 0,5 mm og 0,3 mm. I alt 3 meter tråd er gået til i denne limning. Klingen er lavet af Mogens Loft Svendsen. Og en skede i rårandlæder

#### Kniv 6

Skæftet har en gang været et stykke amboina, men er nu delt i fire stykker, der igen er samlet over noget helt hvidt plastik. Skæftestykkerne er derefter farvet i rød og sort. Klingen er af Uwe Molzen i rwl34 stål, hærdet til perfektion. Og en skede i rårandlæder med rød, sort og hvid farve.

#### Kniv 7

Skæftet er lavet i indisk vandbøffel og sølv. Og en skede i rårandlæder farvet sort og hvid.

#### Kniv 8

Skæftet er gammelt egetræ fra Esrum Kloster. Egetræet er stabiliseret i lilla farve, som ses i enden af skæftet. Fronten er knogle af mammut. Klingen lavet af JensJørgen Schiermer i damasteel, hærdet til perfektion. Og en skede i rårandlæder

Det er perfekt at være knivmager med mange knive: alle de andre knive kan ses på Brahetrobbleborg næste weekend. Jeg har taget de dyreste fra, det er jo som regel ikke dem jægerne vil købe alligevel. Så skal jeg gøre noget andet: sælge bøger og plakater... Det er heldigvis også sjovt. Det er faktisk herligt at være knivmager...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1990 29. juli 2021 Kom bare på Brahetrobbleborg.](#)

Nu er jeg så småt ved at gøre klar til næste knivbegivenhed: Årets Game Fair på Brahetrobbleborg i næste weekend: 6. - 8. august.

Der deltager 18 udstillere, der alle er medlemmer af Dansk Knivforening. Der kommer sikkert lidt flere med, som hjælpere og medvirkende.

Vi skal lines op i en laaang række. I telt med gulv. Underlaget er runder ralsten, der er gode at parkere i, lette at holde fri for ukrudt, men umulige at stå i i tre dage.

I forbindelse med udstillingen vises resultaterne af DM i kniv. Mere end 40 knive er indleveret og bedømt. 24 diplomer er udskrevet og sendt rundt mellem formanden og bedømmelsesudvalget. Det er gode knive, der også er et besøg værd.

I forbindelse med udstillingen er der en auktion, hvor mindst en kniv deltager. Michael West har lavet et mesterstykke af en kniv, som skal sælges.

Jeg bringer billeder af sidste (og første gang) jeg var med på Brahetrolleborg, det ligger lidt afsides i det sydvestlige Fyn. Men der er så meget at se på, at jeg råder til at komme tidligt og blive til sent.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Kl. 12 kniven # 1989 28. juli 2021

Kl. 12 kniven # 1988 27. juli 2021 Ondskab i gavmildhed...

Forleden dag kom der en sødeste spejderpige forbi min stand. Hun faldt i svime over en af knivene, og trods - som familien beskrev det - en påholdende økonomisk sans, var der noget i kniven, der gjorde at hun måtte eje.

Vi fandt en pris, der var for høj til at et salg kunne blive til noget. Men aftalen blev, at ved afslutningen af udstillingen, og knive stadig ikke var solgt, ville kniven blive sat yderligere ned. Og så ville hun købe. Hun skulle ringe og så ville vi lave en overdragelse.

Kniven blev ikke solgt.

Og dog.

Bedstefar, der var vidne til pigens store ønske, måtte have forbarmet sig. Så over natten fandt han penge frem og kom til mig alene. Om den kniv stadig var til salg. Og så kunne jeg fortælle om en ædel deal, med en ung pige. Han præsenterede sig. Han var bedstefaren. Han ville købe kniven. Og vi fandt en pris, som lå imellem den vi ellers var nået til og den listepriis kniven havde. Fair nok at han ikke kunne opnå ungdomsrabat. Jeg er jo heller ikke et socialkontor.

Vi fik handlet. Og aftalen var, at når sødepigen ringede, ja så måtte jeg jo fortælle, hvad sandt var, at kniven var solgt. Øv og ærgerligt.

Søndagen oprandt og en times tid efter udstillingsslut blev der ringet fra ukendt nummer. En pigestemme præsenterede sig genopfriskede historien. Og om jeg stadig havde kniven?

Og som sandt var, måtte jeg sige, at der var kommet en og havde budt over, og selv om det ikke var pænt gjort, havde vi haft en aftale...

Hvis ærgrelsen kan høres i en telefon, var det det, mine ører blev udsat for. Hun blev lidt kortfattet og samtalen blev aldrig rigtig glad... Den slags er ondskab. Jeg håber der bliver blødt op og tilgivet, når konfirmationsdagen oprinder.

Det kan være underfundigt at være knivmager...



En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1987 26. juli 2021 Bare nogle juli-billeder...](#)

Jeg er ved at komme mig over 14 dages raid med knive, hvor jeg i går, da jeg lavede mad, opdagede at det er 14 dages siden sidst, at jeg har gjort det...

I går kom jeg hjem fra Ovnhus Kunsthåndværkermarked. Tak for mange gode oplevelser. Tak til de mange, der var ved mit bord, beundrede og snakkede med. Tak til kollegaudstillerne, der gjorde udstillingen seværdig og hyggelig. Tak til arrangørerne for at man kan gøre sådan noget.  
Jeg deltager gerne igen, hvis man finder mit håndværk værdigt til det.  
Som jeg skrev i går: Det er umuligt at vide, hvad indsatsen er værd. Mange visitkort er uddelt. Det kan blive til handler og gode kontakter. Rigtigt mange programmer for kurser er uddelt. Det kan blive til mange fyldte hold på de 11 der er slået op. Så tiden må gå...

Ugen op til var jeg på Livø, og holdt er herligt kursus fem dage udendørs i sol og vind. Der kom 10 super knive ud af det. Og 10 glade kursister. Den konkurrence, der var en del af kurset, men noget jeg ikke kunne deltage i fordi jeg havde forladt stedet, blev vundet af Jørgen, der har lavet en fin kniv med indstøbt grankogle. Han havde vist i almindelig iver for at vinde præmien brugt en formue på at bestikke alle beboerne i sit hus med øller. Noget der garanteret har oversteget prisen på den bog han vandt. Men æren kan jo ikke tages fra ham. Herligt! Tillykke til Jørgen og de andre på kurset. Gunvor der var med på kurset havde fundet tid til at rulle fra Frederiksberg og til NykøbingSjælland, for at vise sine forældre Ovnhusmarkedet - og mine knive. Hun fik en knuser.

Og ugen før var Hundested Havn center for mine aktiviteter, da jeg stod med blandt andre Jan, Jens, Nina og Tom i X-pressen og viste mine ting. 4 skønne dage med omsætning og snak. Og hygge med min viv når udstillingen var afsluttet.

På den måde har juli været spækket med fine oplevelser for en knivmager som mig. Det er herligt at kunne øse og dele af viden og skaberglæde.

Nu er der stille ved at blive pakket. De næste dage skal der vist ikke laves kniv, men hygges med viven. Vi skal til Læsø. Spise jomfruhummere og frisk fisk. Og dase. Det bliver godt.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får

blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1986 25. juli 2021 Kom på Ovnhusmarked i dag!

Det er søndag og sidstedagen på Ovnhus Kunsthåndværkermarked. Det er alt for tidligt at vurdere på, om det er en succes, at deltage i den slags. Jeg fik solgt nogle bøger i går og en lille kniv. Og det gør at omsætningen for dagen vel er ok. Og så fik jeg langet rigtigt mange visitkort og kursusbeskrivelser ud. I løbet af de to første dage, er det vel 70 kursusbeskrivelser og det giver da forventning om, at en del vil tage med på nogle af de kurser, som jeg har slået op i det næste år. Vi får se. Og mine visitkort kan nok også trække et og andet af sig i løbet af den kommende tid. Den runde fødselsdag eller jubilæet nærmer sig.

I aftes var der udstillerfest. Noget god mad i buffet. Vin og øl i det hæderkronede mærke "Ad libitum". Jeg rejste mig, slog på glasset. Roste for den vedtagelse. Bekendtgjorde, at jeg jo havde fødselsdag og i den anledning gerne ville give en omgang. Man er vel jyde og en smule påholdende. Senere fandt Michael West sin guitar frem og sang og fremførte både muntre og vovede sange. Det er godt at Ovnhus har knivmagere, der kan give lidt sjov igen.

I skrivende stund er det årle morgen. Udstillingspladsen her på Havnevej i Nykøbing Sjælland er stille. Enkelte passerer græsplænen på vej mellem overnatningsstedet og toilettet. Selv har jeg været på havnen, hvor der er gode baderum – gratis, hvis man kender koden – og soigneret mig selv til endnu en lang udstillingsdag. Min telefon er lagt til opladning – der er ikke strøm i vores telt. Om lidt vil de første gæster dukke op. Så må man hellere være klar.

Jeg bringer blot nogle få billeder af knive i dag. Wifi-forbindelsen er svag og laaangsom.

### Kl. 12 kniven # 1985 24. juli 2021 Dang! Den blev solgt!

Jeg er ude at udstille knive i disse dage. På Ovnhus kunsthåndværkermarkedet i Nykøbing Sjælland. Og det er et besøg værd. I går var der rigtigt mange her og se på. Jeg har således ikke nået rundt og set de andre stande. Der er en i det telt vi deler, som jeg har vendt ryggen til, og end ikke set hans sager. Der har ikke været tid og mulighed. Det er vildt!

Jeg har haft publikum hele tiden foran mine to borde. Og jeg har snakket, snakket og snakket. Selv efter kl. 17, hvor udstillingen sluttede var der leven. Herligt.

Og så fik jeg solgt den kniv, jeg egentlig troede var til mig selv. Lavet med et blad af Gretar Gudmonsson. Skæfte i mammutelfenben og sølv. Og en skede i sort og blå. Den er så fin, og jeg troede at jeg havde sat prisen så højt, at den da umuligt kunne være interessant. Den skulle være til mig selv. Jeg kommer næppe senere til så lækre materialer... Men sådan ville det ikke gå. En jæger fik øje på den. Var omkring tre gange. Han måtte eje den. Så den er ude. Den skal bruges. Det er så fint.

Og så fejrer jeg ellers stille min fødselsdag. Det bliver ikke stort og det passer mig fint.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1984 23. juli 2021 Ovnhusmarked

De tre næste dage er jeg at finde i Nykøbing Sjælland på Ovnhus Kunsthåndværkermarkedet, der foregår på Havnevej. Vi er 72 kunstnere og håndværkere der udstiller egne værker. Jeg er der helt forbavsende meget med mine knive. Men der er andre, der også har spændende sager på borde og hylder... Se her: <https://ovnhus.dk/>

Og så skal jeg lige have afsluttet mit besøg på Livø. Jeg takker for de 10 nye knivmagere for lån af Jer. Det har været en fornøjelse. Der er kommet så fine resultater ud af anstrengelserne. Jeg bringer lige en samling billeder fra dagen i Limfjorden.

Det er bestemt ikke afgjort, at jeg ikke kommer tilbage, men der er flere sager, der skal falde på plads. Blandt andet om der bliver Knivveckan i Ludvika igen. De dage i Dalarne er ikke rigtigt til at undvære.

Det er da herligt at være knivmager og have noget at vælge imellem.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1983 22. juli 2021 Liv på Livø – nu med kniv på Livø

Det er sidste dag på Livø for denne omgang. Lige nu, når dette sendes ud, knivaspiranterne besked på at begynde nedpakningen. Mit servicemind forsvinder og på tre kvarter skal alt pakkes i to pallebure og teltet pakkes ned. Græsplænen skal gennemgås for rester og affald: der ska ikke efterlades spor af at 11 mennesker har været i gang med at lave knive her.

Og hvilke knive! Jeg håber at jeg i løbet af formiddagen kan vriste dem fra aspiranterne og tage billeder af dem. De er rigtigt fine. Finere end jeg egentligt turde at håbe på. Og jeg tror også de er finere end aspiranterne turde håbe på.

I går var vi gang i den vanskelige øvelse at lave skeder til knivene. Det var som sædvanligt ikke let. Og et par stykker måtte sy nye skeder. Til ærgrelse men også med aha'et: nårh... nu lykkes det. Så det er perfekt.

Selv fik jeg færdiggjort den kniv, som jeg har lavet til Jesper – øens forpagter – og den er også gået hen og blevet hel fin. I løbet af i dag får den lidt mere finish og kan afleveres. Prisen for den er at jeg får kørt alt mit habengut direkte på havnen. Herligt.

Kl. 15.00 er der afgang med færgen. Kl. 15.30 kan jeg pakke min bil. Kl. 16.00 er der afgang. Kl. 20.00 kan jeg være hjemme. Så skal bilen tømmes. Alle sager skal ud og ind skal så alt det jeg i slutningen af sidste uge tog ud: Udstillingssagerne. I morgen kl. 8.00 er der afgang til Nykøbing Sjælland. De næste tre dage skal der udstilles på Ovnhus Kunsthåndværkermarked.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 1982 21. juli 2021 Liv på Livø – Knive færdige til skeder

Lige nu sidder jeg en kvarters tid før undervisningsstart og skriver dagens historie.

Om lidt skal vi til at lave skeder til de 10 knive, der blev færdig i går.

Fornemme knive og uden fejl. Det er en fornøjelse og glæden på holdet er stor lige som entusiasmen er steget adskillige grader efter at man som kursist her oplevet at hænderne kan make rigtigt og resultatet langt overstiger egne forventninger ved starten. Det er så herligt at opleve.

Kun to knive blev i olieglaset natten over. De andre er taget med hjem i hus og telt for at blive nusset og beundret. Formentligt har nogle af dem været til den midtvejsfest, der blev afholdt i aftens og i nat.

Kursisterne skal i dag lave skeder. Det bliver sædvanligt svært og introvert. Jeg bringer billeder i morgen.

Det er herligt at være knivmager – også på Livø.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 1981 20. juli 2021 Liv på Livø – Jespers kniv

Jeg er på socialistisk ølejr i Limfjorden. Sådan en har der været på øen siden 1978. Der er nogen, der har været med mange gange. En har vist kun misset første gang. Lisbeth er her for 33. gang i træk. Hun vil have sin aske spredt over øen, når den tid er moden. Og her er også fint. Og stille. Der er ingen biler og der er så langt til Rønbjerg og Fur, at var der bilstøj derfra, var det også forsvundet i sig selv.

SFOF er arrangør og det bærende er de undervisningsforløb, der er tilrettelagt. Her er Nak og snak, socialistisk broderi, yoga, pileflet, flere bands, bæredygtig ø, havkajakkursus – sikkert flere – og så knivskolen.

Jeg har placeret min skole næsten ude på gaden, lavet min udstilling midt i solen og det giver meget opmærksomhed. Mine knive blive beundret og rost. Og efterhånden har flere været omkring så mange gange, at der er en samlet basisviden om mammut, stabiliserede materialer og Mikael Hansens knive.

Jeg er ikke flyttet til Livø denne uge for at være socialkontor, så knivene koster det samme her som på fastlandet, men der bliver kikket langt og man ville gerne have... Og selv her i hjertet af de gode viljer og den rette politiske ånd med lighed og retfærdighed og en mistro til rigdom og pral... der bliver min

dyreste kniv gang på gang fundet frem. Og jeg siger ene gang, at den koster 1000 Euro og den anden gang 8.000 kr. Den bliver hver gang langt stille tilbage. Men nok en drøm er tændt. Sådan en må man have. Kokken kikker mest i øjeblikket. Var der bonus i hans næste udbetaling, ville den ikke falde til ham selv...

Gårsdagens opgave har været at lave kniv. Jeg havde håbet et par stykker var blevet helt færdige, men der mangler lige de sidste. De bliver færdige tirsdag, så onsdag og torsdag er helliget at lave skeder.

Selv var jeg aktiv i går. Jeg fik lavet kniv til Jesper, der er øens forpagter. Han driver købmandsbutikken, sørger udlejning af lokaler, senge og vist også havnen.

Han har en fortid i Norge, hvor han har været med til at lave en kopi af Osebergskibet. Af sine kollegaer fik han ved sin afsked en klinge af Asbjørn Solheim, der er en af de fremmeste norske knivsmede. En fin klinge i damask indlagt langsgående linjer. Med sig tog han en afskåret planke fra skibet. Og af de to dele har jeg i dagens løb lavet en kniv. Den blev efter fyraften farvet rød og stillet i linolie. Men efter kort tid taget op, og smut med træbjæreholdigt læderfedt, som lugter som kalfatringen på skibet. Der bliver lavet en skede til kniven, med et motiv fra Osebergskibet formet i læderet.

Inden jeg gik fra min knivskole stak jeg hovedet ind ved Jesper og gav ham kniven. Den skabte stor glæde. Han beholder den natten over. Så jeg i morgen også kan prale med den på holdet. Det er herligt at være knivmager.

Jeg bringer billeder af fremstillingen af kniven og de glade billeder af den glade mand.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 1980 19. juli 2021 Liv i Livø

Så er der gang i kursusdag nummer to på knivskolen på Livø. Det går hæsblæsender stærk – selv om vinden har lagt sig og solen er kommet frem. Der er herligt vejr her. Og utroligt fint at stå udenfor og nyde det hele.

Der kommer 10 vellykkede knive ud af det, men jeg kan ikke stjæle mere tid, nu og vender tilbage med mere i morgen.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1979 18. juli 2021 Forsinkelse på grund af travlhed

Jeg er på en lille ø for tiden. Livø. Og jeg har travlt og fik ikke sørget for at sende kl. 12 kniven ud som jeg plejer.

Jeg havde morgentjansen, og skulle lige stille op til dagens undervisning. Min mobil var i nattens løb rendt tør for strøm og så gik undervisningen i gang. Og senere i løbet af dagen er det gået slag i slag. Det har på intet tidspunkt været passende at stoppe op og give mig de syv minutter det tager at lave dagens historie. Lige nu har kl. rundet 22. Jeg er færdig med dagens program. Ligger på luftmadrassen. Der er stadig liv i gaden på SFOF sommerlejr, men jeg har valgt ikke at være en del af løjerne.

Jeg har nået at tage nogle billeder fra starten af studiekredsen. Og igen nogle her ved dagen afslutning. Jeg håber at jeg kan bringe nogle flere billeder i morgen, hvor de første knive er alvorligt undervejs. For det går godt og der en nogen der er kommet ret meget længere end jeg havde håbet. Så de forreste får nye udfordringer og bliver dem, der bliver mine hjælpelærere. Og des flere, der er spredt ud over hele processen, der mindre run bliver der på maskinerne konstant. Så allerede nu ved jeg, at det lykkes at komme i mål med alle knive - med skeder. Det er herligt at være knivmager.

Vi har på studiekredsen været plaget af den friske vind, der går over Limfjorden. Papirer, flag, maskiner og blyanter har fløjet rundt. Der bliver vist både varmere og mere stille i morgen. Det håber jeg. Lige som nybegynderne i havkajakkerne vist også synes...

Alt fra nu. God nat - jeg sender nyt i morgen...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1978 17. juli 2021 Livø - lørdag.

Så er jeg i Limfjorden, på den fredede ø Livø.

I går var jeg med færgen, der er en lille stålkutter med god lasteplads. Jeg fik alt mit habengut med: det kunne næsten være i de to pallebure, der var stillet frem til mig. Der var nogle bump på vandet så de blev surret godt fast til rækværket på båden. Og da vi kom i land, var der en gaffeltruck, der stille løftede dem til det telt, som mine sager kan være i beskyttet for nattens dug.

Det er lørdag og ankomstdag for gæster. Vi er allerede nogle stykker her, men i løbet af dagen skulle vi komme på den anden side af 200. Et væld af aktiviteter er planlagt for feriefamilierne. Jeg bliver vel klogere på det i løbet af ugen. Selv skal jeg holde kursus for 9 deltagere. Og det bliver udendøre, på hovedgaden lige over for købmand og kroen. Det er helt centralt. Jeg håber at det vil give et leben og



nogle der kommer og ser på. Spørger og forstyrrer. Den slags er befordrende for at interessen øges. Det kunne jo også ske at en eller anden vil købe en færdig kniv, eller i det mindste en bog. Vi får se.

Jeg mangler nogle borde og stole til indretningen af "lokalet" men det skulle der blive styr på i løbet af dagen. Og strømmen, så det elektriske kan forbindes.

Her til morgen har jeg bemalet en af de skeder jeg lavede i starten af ugen. Der skal noget mere farve på senere.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 1977 16. juli 2021 Pakkebil og afsted

Lige som man var ved at vende sig til det, bliver det hele lavet om... De sidste fire dage har jeg været udstiller på havnen i Hundested. Stedet hedder X-porten og er stadig et besøg værd, but Elvis has left the building.

Og lige nu er jeg ved at være på vej til min næste base, hvor jeg skal holde til den næste uges tid. Jeg skal til Livø. Øen ligger ved Rønbjerg og dermed et sted i Limfjordens vestlige ende. Jeg har været på øen, men vi skal tilbage til 1978, hvor jeg var med ungdomsskolen på min første Ungdomsorienteringstur. Vi var afsted i to turistbusser, og vi skulle høre oplæg og være med i diskussioner - dengang om de vietnamesiske flygtninge, der kort forinden havde boet på øen, der nødtørftigt blev indrettet som flygtningecenter. De var senere kommet til Aalborg, hvor de lavede ravage i den. Her 40 år efter er alt glattet ud. Det har garanteret sat sig i denne skribents DNA, og allerede året efter var jeg med i tilrettelæggelsen af den næste UNOR-tur, der gik til Sletten ved Silkeborg. Siden kom jeg mere ind i planlægningen, da jeg blev medarbejder og leder i ungdomskolen. Og har også sammen med mine gode venner i Fætter Kedeligs Trio lavet diskoteksfester. Det var hylt!

Nu kommer jeg så tilbage til den fredede ø. Jeg tror ikke der er sket så meget på stedet, der stadig ligger fint isoleret i fjorden. Denne gang er der også en diskussion eller to, der kan frekventeres. Arrangøren af sommercampen er SFOF. Socialistisk Folkepartis Oplysningsforbund. Jeg vil nok sige et og andet om at jeg gerne vil have en bro fra Kalundborg over Samsø og til Odder. Og sikkert også et par andre synspunkter, der går imod partilinjen. Det er sikkert også nogle sympatiske holdninger, der vil stryge med hårene.

Jeg vender tilbage de næste dage med nyt fra Livø.

I går fik jeg afsluttet i Hundested. Der blev solgt en kniv til Kristian, med god økonomisk støtte af bedsteforældrene. Kristians far er selv knivmager, så jeg håber kniven vil blive værdsat også uden for Kristians hænder.

Og her til morgen blev min viv dyppet i Fjorden. Jeg var livredderen, der tabte koncentrationen: jeg fandt nogle knive frem, der skulle tages billeder af...

Det er herligt at være knivmager i denne tid.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.



Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1976 15. juli 2021 Sidstedagen i Hundested – for mig – lige nu...](#)

Torsdag er sidste dag jeg er udstiller i X-Porten i Hundested. Jeg har snakket meget og med mange borgere de sidste dage. Det har naturligvis været en fornøjelse at snakke om det, der er noget af det jeg synes er sjovest at snakke om: knive. Det er nørdet. Det er herligt. Og for pokker, hvor har jeg mange gange sagt "Stabiliseret" og "rårandlæder". Det har været sjovt at møde nys imponerede mennesker, der knapt tror at jeg har lavet alle disse knive, der ligger på bordet.

Endnu er det ikke blevet til salg af knive. Men det kommer nok. Mange mange visitkort er stanget ud, med ønsket om, at man henvender sig igen, når en rund fødselsdag nærmer sig. Når far eller søn skal have den ultimative gave.

Jeg takker for at jeg måtte være med, og må lige her gøre opmærksom på, at der ugen ud fortsat er en meget seværdig udstilling, der er en køretur værd. Kom til X-porten inden kl. 17.00.

Onsdag aften fik jeg pakket de knive ud, som jeg i løbet af tirsdag havde lavet skede til. De blev foreviget på den stedlige campingplads. Endnu mangler der noget farve til dem. Det må komme i næste uge, hvor jeg er på Livø med alt mit værktøj – og læderfarver. De skal have noget vild kulør. Det glæder jeg mig til.

Og så skal vi lige have afgjort det med om der var glam-rock i Hundested. Og svaret er nej. De to mænd der flikkede støjen sammen havde en fest, men jeg syntes mest det lød som Jean Michel Jarre (jeg holder ret meget af) på syretrip med et stumporkester på speed. Ikke meget Suzi Quatro, Queen eller Gary Glitter over den seance.

Senere i dag ruller jeg fra Hundested. Kommer hjem for at tømme bilen og fylde den igen, så den rummer det, der næste uge skal være et vildt sjovt kursus på Livø. Mere om det i morgen.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 1975 14. juli 2021 Glamrock i Hundested?

I løbet af dagen skulle der komme levende musik på torvet her på havnen i Hundested, hvor jeg står på udstilling. Og jeg når næppe at se, men kan nok høre... Men det gør da ikke, at du ikke skal komme omkring, dels for at se musikken, dels for at komme i udstillingslokalet X-porten, hvor jeg sammen med 8 andre kunstnere udstiller vore evner og resultater.

I går fik jeg i al travlheden lavet to skeder, til de knive, som jeg har lavet i forvejen, til netop at blive sat i skeder under udstillingerne, for at vis hvad jeg gør, holde mine fingre beskæftiget og både kunne fordybe mig og vågne op til kunder, der skal have opmærksomhed.

Det var lidt småt med gæster her i går, men vi tilskriver det, at folk med børn har overrendt turiststederne, men i dag vender tilbage til slendren på havnen. Vi håber det. Naboen forventer dobbelt omsætning i dag, og han har en cafe, hvor overskuddet til resten af året skal skabes i denne uge... Så afhængig af omsætning er jeg ikke, selv om det da også kunne være passende at fordoble omsætningen i dag....

Ikke mere skriv, de første kunder er kommet... Det er skønt at være knivmager i sommervarmen.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 1974 13. juli 2021 Sommerudstilling i Hundested

Så er sommeren skudt i gang for mit vedkommende. Sommerens første udstilling – med min medvirken – startede i går på Hundested havn.

Dagens billeder er fra udstillings start til slut. Det vil sige der er også lidt før, for jeg var med Rørvig-Hundestedfærgeren, da min GPS ville mig have over de kanter. Smuk tur med bølgeskulp. Og da min bil holdt forrest var det også med saltvandssprøjt på forruden. Sikke den kunne blive jammerlig af det!

Nuvel, det skal handle om knive. Og jeg kan da kun opfordre dig til at svinge rundt i sommerlandet og ende på Hundested Havn. Find X-Porten, der er på Nordre Beddingsvej 39 og forlyst dig med at se på andre fine sager. Inge Benningsen har lavet kvadratiske billeder af landskaber og blomster. Og et enkelt ikke for kønt får, som jeg venligst udbad mig at ikke kom til at hænge lige bag mig. Nu står det foran. Jens har lavet drejede ting i træ. Blandt andet noget i moseege, der er 700 år gammelt, kunne han fortælle en kunde. Da hun kom over til mit bord kunne jeg fortælle at jeg havde en kniv med et skæfte der var 704 år gammelt. Så måtte Jens i gang med en dendrologisk fintælling og kunne sige at hans stykke ved nærmere granskning var 707 år... Sjovt? Nah.. Jerg tror man skulle have været der...

Du finder os ved den røde løber. I huset er der også smukt keramik, fine håndtasker i læder, smykker og skåle drejet i granit. Det er seværdigt.

I dag skal jeg have mere gang i mit arbejdende værksted. Jeg kom i gang i går, og fik lavet en fin skede, der dog ikke kunne rumme den kniv, den var tiltænkt. Jaja. Der bliver forsøgt med en ny i dag... Vi lukker kl. 18.00.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1973 12. juli 2021 Det blev da en lille fiks kniv.](#)

Mens tv'et stod på tour de France og bilen var nogenlunde oppakket trak værkstedet for at lave en simpel kniv. Ikke noget stort, men sådan en, der kan laves skede til i de kommende dage. Og sælges med passende overskud.

En Nyingklinge fra Helle. Et stykke kronhjort som front. Et stykke bark imellem og noget dansk masurbirk som skæfte. Det hele blev farvet rød, slebet ned og givet noget tan, så den brune farve også var med. Og igen slebet ned til under den brune og røde. Derefter finslibning til korn 1200 og et godt oliebad i linolie.

En times arbejde, der kunne gå så stærkt da jeg igen kunne bruge min båndsav. De nye skarpe klinger er så herligt.

Imens dette udsendes er jeg ved at pakke mine sager ud på Hundested Havn. Vi er ni kunsthåndværkere der kan træffes på Nordre Beddingsvej nr. 18. Det er lige ved siden af spisestederne. Kom og se de fine sager. I morgen sender jeg flere billeder fra stedet.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1972 11. juli 2021 Pakke bil og gøre klar til udstilling](#)

I dag er det praktiske gøremål, der står forrest. Min bil skal pakkes med alskens sager til fire dage på Hundested Havn, hvor jeg sammen med 8 andre kunsthåndværkere skal udstille sager. Knivene skal ses efter og gøres i topform, hvis ikke det blot kan nås på selve udstillingen. Men som jeg skrev om i går, havde jeg hentet knive på Gallerie Kordel, hvor der stadig er knive, men som jeg prioriterer at tage med mig rundt. Og blandt dem fuglekniven lavet i blodblomme fra Lisbeths have i Vorup. Træet har tørret længe og jeg fik lavet kniven sidste sommer. Men måske har træet ikke helt været tørt nok eller også har jeg sjusket med oliebehandlingen. Træet er tørret yderligere op og det har givet en lille sprække. I går kom kniven så igen i olie, og i løbet af natten er miraklet sket: det hele er vikset sammen. En smal stribe fint sandpapir kan fjerne en næsten umærkelig overgang. Resten er polering. Skeden tog lidt olie på sig, men i løbet af de næste par dage, vil den skjold også være væk.

Jeg er ikke spor bekymret for om kniven kan holde selv om skæftet er sprækket, da limen inde bag ved sagten kan holde alt på plads.

Og så bliver jeg så glad af at se på de blå øjne. De er fine. Og det er en unk kniv, med front i mammutkindtand og en fed klinge af Mogens Loft Svendsen.

Mon den bliver solgt i løbet af sommeren?

Kom omkring udstillingen X-porten på Nordre Beddingsvej 18. Det er på havne ved spisestederne. Der er åbent alle dage kl. 10.00 – 17.00. Jeg er med til og med torsdag. Jeg signerer gerne bøger til salg... og man må gerne røre ved knivene.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 1971 10. juli 2021 Lidt knive...

Min formiddag gik med logistiske opgaver, koordination og nye aftaler. Der skulle vel have været lavet en enkelt kniv, men det gik ikke således.

I forbindelse med alt koordineringen har jeg "fundet ud af" at jeg skal deltag i tre udstillinger, der i nogen grad overlapper hinanden. Jeg skal derfor have en masse knive med mig rundt og derfor må jeg samle sammen i det jeg har.

Jeg måtte derfor på Galleri Kordel, hvor jeg har en del knive liggende for salg, men hvor salget ikke er prangende fra. 4 knive kom med hjem. Den ene – den med blå øjne – skal derforuden på rekonvalescens, da ophold i det tørre miljø, har givet nye sprækker. Jeg tror kniven skal nogle dage i olie, så er den helbredt og sprækkerne fyldt med god linolie.

De andre skal med mig rundt i de nærmeste dage. De er sjove og kan skabe opmærksomhed.

Nu klarer vejret op. Det bliver tid til at klippe den trængende hæk, hvis det ikke var for at min viv her til formiddag har fjernet et hvepsebo, så tumleren igen kan komme af med sin luft, men også hidset en voksende portion hvepse op til højeste beredskab. Jeg har ikke lyst til at stille mig i deres nærhed... Jeg vil hellere i sikkerhed for aggressionerne lave en kniv mere til mig selv.

Det er da skønt at være knivmager.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får

blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her:  
<http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1970 9. juli 2021 Klatøjethed og studentergilde giver ikke meget nyt til knivene...](#)

I de sidste 8 arbejdsdage har jeg været stærk mand på en bygning på DTU Risø, hvor en vandtrykstank for nogle dage siden fyldte det der skulle være en nybygget hal med masser af undervisningslokaler. Der kom vel 250 m<sup>3</sup> vand ned i gennem vægge og på gulvet. Det har ødelagt noget der ligner 1500 meter gipsvægge. Gipsen er blevet våd, og der går skimmel i det, inden det er tørt. Derfor skal alt under 50 cm væk. Det er ret meget. Det er ret tungt arbejde og i varmen er det også udmattende. Mine arme kan ikke mere, når jeg kommer hjem.

Det gør at der ikke bliver lavet så mange knive i øjeblikket, som jeg gerne ville

I tilgift for torsdagens strabadser havde yngstedatteren så også studentergilde. Det var nu ikke så svært at betjene grillen og skære lidt frugt. Og det var en fine aften i den lyse nat. Ikke en dråbe faldt der i Kalundborg. Så der blev hygget uden døre. Det var så fint. Men det kommer der heller ikke knive ud af.

Så jeg må ty til arkivet. Jeg fandt et par gamle traverser, eller så gamle er de vist heller ikke... Nogle af dem skal udstilles i den kommende uge i Hundested.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her:  
<http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1969 8. juli 2021 Lidt blandede billeder.](#)

Som resten af nationen var jeg rolig. Og inden kampen gik i gang, måtte denne dags historie skrives. Så jeg vil skrive det jeg ved mest om: Knive.

Og jeg har bare fundet nogle billeder, som trænger til at blive vist. Jeg er så småt gået i gang med at samle sager til de næste ugers udstillinger og knivskole.

Udstillingerne starter på mandag i Hundested.

Så bliver der Knivskole på lørdag og til og med torsdag, hvor jeg skal haste mig hjem. Knivskolen skal forløbe på Livø, hvor jeg ikke har været siden 1978, da jeg gik i 8. klasse og var med Ungdomsskolen på tur. Øen er fredet, så der er jo nok ikke sket spor og jeg kan finde rundt med det samme. Knivskolen har 9 aspiranter, der alle er med på ø-lejren med SFOF.

Nå, jeg skal med en færge hjem, 4 times køretur senere er jeg hjemme. Pakke bilen om til næste udstilling, der skal foregå fredag, lørdag og søndag i det der hedder Ovnhus Kunsthåndværkermarked.

Det kommer til at gå slag i slag. Det bliver fint. Jeg glæder mig.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 1968 7. juli 2021 Små mirakler med posten

Trofast er man med sin postmand. Ikke så tit møder jeg ham i denne tid, men i dag har gjort mig tre gode ting. Dette er skrevet tirsdag aften, så det er så frisk som det kan være, men når det sendes ud, dog bedaget. Det skal du ikke tage dig af, min glæde har været oprigtig nok.

Der kom en stor lang pakke fra Århus, hvor Læderiet er leverandør for mine lædermaterialer og alt det der hører med af værktøj, sværter, vokser og andet specialudstyr. Der kom ikke udstyr i dag, men en ny tynd tysk rårandlæder. Pragtfuldt. Jeg glæder mig til at sønderdele den med forsæt for at lave smukke skeder. Normalt vil jeg helst komme til butikken og møde Morten, Stuart og Bo, vælge og vrage blandt de gode sager. Men andre gange må man ty til postordre og vide, at man blive godt behandlet alligevel.

Der var i postkassen kommet bonus også. Det svenske knivblad, der kommer fire gange om året, var stille kommet i.

Det er en god ting at slå over i det svenske og se, hvad der gøres øst for Øresund. Det er dygtige mennesker, der fremstiller absolut inspirerende knive. Gode historier og en rigtig lang og solid forklaring på hvordan man kan lave skeder. Den skal blive læst og de bedste fif kommer med i min tilgang også.

Og så var der dagens overraskelse... I efteråret brød min båndsav sammen. Jeg stod på et kursus i Føllenslev og på mange måder urimeligt. Men en af kursisterne blev sendt i byen: Skaf en båndsav. Ikke for stor, ikke for billig og ikke for dyr. Han kom et par timer senere tilbage med et absolut velegnet værktøj 'fra Roybi. Fin sag. Hurtigt pakket ud og taget i brug. Han havde været fremsynet nok til at købe en flok klinger med fra Bauhaus. Alt var sådan set i orden indtil et stort skib lagde sig på tværs i Suezkanalen: Klinger til saven var i hele Vesteuropa med omegn udsolgt i løbet af få dage. Jeg bestilte i starten af maj på en hjemmeside, der påstod sig leveringsdygtig. Købte og var så tilfreds med Bygma. Imidlertid sendte de mig en lakonisk besked: ja, de var i restordre, men jeg ville få den 9. Herligt. 9. maj var til at overse i det tidsperspektiv. Men da det blev den 12. og de endnu ikke var kommet ringede jeg til Jan, der havde skrevet. Og i det jeg fik fat i ham, så jeg at det ikke var i maj, men i niende måned, at klingerne ville komme. Til september! Jan kunne kun bekræfte. Om jeg ville have mine penge tilbage? Næ, send mig når du får... Og det var så i dag! Pakken lod sig ikek lige dechifrere. Den kom vist fra Hamburg. Lige meget. Den blev åbnet og der lå så seks nye klinger. Det kan dække behovet en tid frem. Man bliver glad nu på forskud i to måneder frem.

Så det var da en herlig tirsdag at være knivmager på. Værkstedet trænger stadig til en generaloprydning, Den må komme.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>



### Kl. 12 kniven # 1967 6. juli 2021 Knive i nærbilleder. Og noget om opal.

Da jeg kom hjem fra arbejde var der et skønne lys og en klar sol. Det skulle udnyttes til at tage billeder af de tre knive, der kom frem i weekenden. Bare sådan igen, fordi jeg synes de er ret vellykkede. Der er de to lilla og den nye med mammuttand og grenadille.

Og så kom jeg i værkstedet. Fik slebet lidt på den lille nye. Den har været lang tid undervejs, og kommer da vist til at tage lang tid endnu. Sådan noget opal er jo forbandet hårdt. Jeg kan komme igennem det med mine diamantfile, med sandpapir bider ikke rigtigt på. Så det kommer til at tage tid. Men fint med det: kniven kan bruges og slibes på når jeg i næste uge skal være på Hundested havn med 8 andre kunstnere, hvor vi har lejet os til et udstillingslokale. Jeg bringer lidt billeder fra slibeprocessen.

Du skal være så velkommen til at komme at se. Der findes ikke noget hjemmeside eller andet at henvise til. Vi skal være på Nordre Beddingsvej 39 i Hundested. Jo, jeg har da en flyer og en plakat jeg kan vise.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1966 5. juli 2021 Udsat arbejde tager altid mere tid

Den 13. marts satte jeg nogle streger på et ark. Skar lidt i et stykke ibenholt og kom ikke meget videre. Planen var at jeg ville lægge et par stykker opal ned i et skæfte og så slibe kniven ud. En klinge af Mogens Loft Svendsen og eller så lidt fancy som muligt...

Nå, kniven kom til at ligge. Længe. Og med god grund. Marts var isnende. April var kold. Maj var ikke varm og juni gik så stærkt. Og jeg vidste at jeg skulle pjaske med vand, når opalen skulle skilles ad og slibes på.

I går var vejret til det. Og jeg kunne ikke undslå mig længere. Det skulle have et forsøg.

Jeg har taget nogle billeder undervejs, men ikke mange. Svigerfars gamle stensav har været i brug. Diamantslibere på vinkelsliberen har været i brug. Det er ret effektivt. Og min plansliber. Foruden diamantfile, sandpapir og småfræsere. De sidste til fronten. Her skal hullet ikke være for stort og alligevel passe med klingens. Tangen skal være så lang så den går i hullet i bunden af udskæringen. Det hul må ikke være for dybt, men er det ikke dybt nok, kommer klingens ikke langt nok i. Tilpasning og tålmodighed. Jeg har stort set brugt dagen på kniven, og er langt fra færdig. De sidste billeder viser at jeg har fået limet og limen langsomt får lov til at hærde, så eventuelle bobler og hulrum langsomt fyldes.

Selve trækloksen er 33 mm. Så hvis ikke opalerne kommer ned i materialet bliver kniven for bred og der kommer for lidt opal frem. Selve opalen er 4,4 mm. Klingens er godt 3 mm, så der skal være kontakt. Jeg limede først klingens nødtørftigt i skæftet så det var fikseret på rette sted. Så kom den ene opal i, og blev limet, med en label som lukkede til, så alt limen ikke blot løb ud. Og så godt med lim i, uden at der skulle være luftlommer. Og så den anden opal i. Klemme til, lade limen trænge ud og efterfyldning på. Hærder på fronten så limen ikke løb den vej ud. Og mere hærder på, men kun på den ene side, så limen kan finde luftlommer og fylde op.

Mandag aften kan jeg slibe lidt på godten. Det bliver svært at slibe i opalen, der er lige så hård som flint. Men mon ikke diamanterne kan okse sig igennem? Vi får se. Og hvis ikke det lykkes? Tja, klingens kan



bruges igen... Og hvis det lykkes? Så bliver det s å vildt. En kniv, der kan kikkese igennem og hvor man kan se bølgerne i opalen. Jeg har ikke set noget tilsvarende.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1965 4. juli 2021 Tilpas kniv...](#)

Nåmen jeg fik da lavet tre knive i går. Den ene finere end den anden og den tredje stod da ikke bagerst. (sikke noget vrøvl) men den sidste blev med mammut og grenadille. De andre viste jeg i går.

Det er en vild produktion, men jeg har nogle dage, hvor jeg kan lave skeder i forbindelse med de udstillinger jeg også skal til i løbet af denne måned og august. Og bliver der bare lidt salg, er det lettere at lave skeder end knive på udstillingsdage. Det er ikke sikkert at skederne bliver helt vellykkede, men det ser ud af noget og værktøjet kan være i en enkel værktøjskasse. Så må farven vente.

Nåmen, dagens sidste kniv, skal da have et par ord med på vejen. Klingen er lavet af Poul Strande. Det er damask i det mønster han kalder "rose". Den er brunet men står smukt i grå og sorte farver. Den er fin og en ret stor klinge. Front og bagstykker er lavet i grenadille (eller måske ibenholt). Mellemstykket er lavet i munden på en mammut. Det er kindtand fra en mammut. Stumpen er stabiliseret i noget blåsort noget og meget krævende at slibe i. Der er meget emalje i sådan en tand, der har tygget træ, pastinak og andet grønt. Men smukt er det.

Jeg overvejede at sætte sølv ind i samlingerne, men undlod det, da de tværgående linjer i det, ville blive for forstyrrende for kniven andre linjer.

Keep it simple...

Kniven er dejlig tung, og ligger ret godt i min hånd. Det tror jeg også den vil gøre i andres.

Søndag formiddag var der kommet lys til at tage billeder af frembringelsen. Jeg er meget godt tilfreds...og det gør det nemt at være knivmager.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1964 3. juli 2021 Lilla er også en farve til knive

Efter at værkstedet har ligget underdrejet et par dage på grund af nødvendigt arbejde, tog ufornuften over i går. Eller det vil sige, det var vel egentlig torsdag aften at jeg fandt sager frem, men jeg kom ikke i gang. I går efter en fodboldkamp – i fjernsynet – kunne jeg svinge mig ind ved bordet og starte på en kniv. Men der lå jo to klinger og noget der var forarbejdet på design dem. Det er svært for mig at vælge en gang i mellem, så i stedet for at lave en, blev det til to.

Jeg havde mange overvejelser om materialerne. Var meget indstillet på at bruge noget mammuttand, der var passende stribet, men kunne ikke rigtigt finde for og bagstykker. Og så valgte jeg noget andet, der dog var for kedeligt og så blev det til sidst to stykker stabiliserede poppelknuder, der har været i et lilla bad.

Som front fandt jeg noget narhvaltand. En skive kunne blive til fire fronter, men jeg skulle kun bruge de to.

Så i går inden sengetid blev sagerne sat sammen og limet. Lørdag formiddag kunne de slibes ud.

Der er procesbilleder af de to knives tilblivelse i dagen post. Og de færdige knive kunne foreviges på postkassens stolpe. Der mangler lidt smukt solskin, men det kommer sidst på dagen. Det kan være det bliver til en kniv mere i løbet af dagen. Der er jo langt tid til at der er fodbold i fjernsynet. Jeg tror der er noget med at vi skal holde med Danmark i aften... men hvad ved en knivmager om det?

Jeg må dog her indskyde: det er herligt at lave lilla knive!

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1963 2. juli 2021 Planer...lægges... om...

I går var jeg i værkstedet efter en lang dag på arbejde. Jeg havde planer om at lave en kniv. Så jeg gik i kufferten med klinger. Og der var to, der trickede mit humør. Det skulle være den ene. Enten en klinge af Poul Strande i et nyt mønster han har lavet med bølger i bølger. Eller en klinge af Jørn Sønderskov Christensen. Og jeg fik begge tegnet op, men så ringede telefonen.

Det var Verner, der ville købe et par bøger og en klinge.

Så skulle jeg lige se Nak og Æd. Jeg kan da glæde mig meget over at se, at kronprinsen bruger en dansk kniv. Det damaskblad jeg nåede at se, da han forrettede dyret, var noget en dansk smed sagtens kunne have lavet. Herligt.

Og så ringede Kirsten. Min tur til Livø er ved at falde på plads. Og så ringede Jesper der er bestyrer på Livø og som da vist i den grad glædede sig til at jeg kom dertil, for at lave Knivskole. Han havde en klinge i fint damask fra en af de norske koryfæer. Og en klods egetræ fra kopien af Osabergskibet, som han har været med til at lave. Jeg lovede at skæfte kniven i løbet af ugen.

Og sådan kom jeg til at ændre planer for at lave andre planer. Og sådan er det nogle gange at være knivmager.

Men du kan da hjælpe mig med at give mig gode ideer til de par klinger der er lagt frem... Det er fredag og i aften må jeg heller lave kniv...

Og så vil jeg gerne omtale efterårets vigtigste arrangement: Skjernseminaret, der forløber 20. – 22. oktober på det der engang hed Husflidsskolen i Skjern. Nu hedder den noget med håndværk og design. Programmet er nu kommet i tryk. Jeg sender ud og deler ud. Og resten skal gives på Brahetrolleborg og på Jagt vildt og våben i august og september. Jeg ved det bliver det fineste arrangement med kniv dette efterår. Min tilmelding falder vist i morgen.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1962 1. juli 2021 Kniven blev færdig.

Lørdag og søndag lavede jeg dagens kniv. Mandag aften fik jeg lavet skede til den. Og tirsdag kunne den tørre og få lidt finish. Onsdag aften kunne kniven fotograferes. Men uha! Jeg ventede længe og der blev dunkelt – og vådt.

Nu venter jeg på lidt bedre lys, så skal du se kniven igen...

Jamen, er det ikke herligt at være knivmager? Jada!

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Juni

#### Kl. 12 kniven # 1961 30. juni 2021 Lektørdtalelsen

Af copyrightsmæssige årsager må lektørdtalelser ikke citeres fuldt ud, før de er tre måneder. Det er den så blevet i dag. Og jeg bringer den nedenstående.

Imens kan jeg fundere over noget, der har gnavet i den sidste tid. Udtalelsen er god. Rigtig god.

Da jeg udgav "Den store knivbog" på Forlaget Klematis, fik jeg også en vildt god lektørdtalelse.

Der er ikke kommet andre bøger om knivmageri i Danmark, så det gør at den nye, der har fået bedre kritik end sin forgænger, er bedre.

Bogen har fået rigtig fin anmeldelse i det svenske knivblad.

Og i det norske også en helt entydig anmeldelse.

Måske har jeg lavet Nordens, men i hvert tilfælde Danmarks bedste knivbog. Det er da herligt. Nå ikke mere snak: her kommer lektørdtalelsen.

Knivskolen- med tips og inspiration

Forfatter: Mikael Hansen

Materialevurdering

Kort om bogen

Er du til knive og knivmageri? Så bør du kigge nærmere på denne bog. Her finder du trin for trin-vejledning i fremstilling af knive og skeder samt et væld af tips og tricks. For dem, der vil i gang med knivmageri, men bestemt også for den etablerede knivmager.

Beskrivelse

Bogen indledes med et kort forord, hvor forfatteren beskriver sin passion for knive og for håndværk. Efterfølgende findes der flere afsnit, der blandt andet beskriver materialer, knivmagerens værktøj, slibning samt tilpasning. Herefter kommer der afsnit med fremstilling af skeder, hvor emner som læderværkstøj, udformning og trådtyper beskrives. Sluttelig kommer forfatteren ind på lovgivning, sikkerhed, knivklubber mv. Hele bogen er gennemillustreret, og forfatteren søger at vise diverse teknikker i sammenhængende billeder.

Vurdering

Bogen er ultra-professionel, og det ses og mærkes, at emnet er noget, som forfatteren brænder for. Billedmaterialet er et kapitel for sig, og med denne bog under armen kan fremstilling af knive ikke gå galt. Læseren får også indblik i et par af forfatterens egne "opfindelser" i forbindelse med knivmageri, "opfindelse", der skal gøre fremstillingen lettere og mere praktisk.

Andre bøger om samme emne

For yderligere litteratur om knivmageri: Se forfatterens tidligere udgivelser: Den store Knivbog og Knivbygning.

Til bibliotekaren

Fremragende, gennemført og gennemillustreret, der kan anskaffes af alle.

-

Bogen kan købes hos Knivmaterialeleverandører: Linss, Læderiet, Naturgalleriet, Skindhuset, JK Knivmaterialer, DanStab og hos mig på [www.mikaelhansenknive.dk](http://www.mikaelhansenknive.dk)

-

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1960 29. juni 2021 Mandagskarma brudt.

Flere mandage i træk har jeg forsøgt mig med skeder til nye knive. Og det er flere gange gået galt. Så i dag skulle det prøves igen – ikke på grund af mandagen, men fordi den kniv, jeg fik lavet i går naturligvis skulle have en skede. Mandag eller ej.

Så i solen i blev skeden med stor spredt farvet mørkebrun. Det foregik ved 18tiden i vestlig retning. Det vil sige at solen var mede læderet op. Fidusen var at jeg ville prøve noget jeg fik til at lykkes ved et tilfælde på sidste weekends kursus. Narvsværten fordampede i den varme luft hurtigt. Så der opstod pletter inden de løb sammen. Det er lidt en kunst at ramme den rigtigt. Du kan se i morgen, når skeden er mere tør og lyset er bedre, om det virkede...

Efter aftensmad og fodbold kunne jeg lave skeden. Jeg sad på altanen i den lune aften og på en times tid var den færdig.

Denne gang passede den. Så mit mandagskarma er brudt. Jeg havde nu ikke meget fornemmelse af at det var noget inden, men nu er det lige så sikkert som UFOer og Kattegatforbindelse inde jul.

Nu skal skede tørre. Ophængt skal have lidt farve og det hele skal gnubbes med falsebenet.

Med lidt held er den færdig onsdag. Så kan det hele blive sat til salg – ellers er det noget der kommer med rundt på sommerens udstillinger...

Jeg bringer billeder af hele processen i dag.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1959 28. juni 2021 Søndag blev en kniv færdig.

I går fortalte jeg at jeg var i gang med at lave kniv. Jeg lavede endda en lille konkurrence, hvor mine trofaste læsere kunne foreslå hvilken af seks klodser, der skulle blive til skæfte. Der kom tre forslag ind. Så jeg tænkte selv, og tog den, som jeg helst ville bruge. Det blev den brune poppelknode der efter min vurdering ville stå både markant og diskret overfor den fine klinge.

Kniven blev gjort færdig i går, og kom en tur i solen til første fotografering. Nu skal der laves en passende skede til sagen.

Det er da herligt at være knivmager.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1958 27. juni 2021 Endelig lidt gang i værkstedet...](#)

I løbet af denne uge er min yngste datter blevet student, familien har været på besøg og jeg er slutstukket for corona. Jeg har været på udstilling og solgt et par knive. Mest glad er jeg for at Dagmar fik en god eksamen og at hun har haft nogle forrygende dage med fest og sjov. Tillykke til hende.

I løbet af i går kunne jeg komme på værkstedet, rydde lidt op og starte med på en ny kniv. Den skulle have sølvfront og være smuk slank. Her søndag middag er sølvet igen pakket væk, for nu er arbejdet med flus og svovlsyre slut. Der skal sættes et skæfte på det der bliver kniven. På en søndag kan man godt være demokratisk og høre på gode råd, og det er her du kommer ind i billedet.

Hvad skal det være? Stabiliseret palme? Stabiliseret poppelknode I rød, sort eller blå? Stabiliseret elmeknode? Der ligger 6 klodser i fotoerne. Kl. 13.00 beslutter jeg mig ud fra dit råd, hvad det skal være.

I løbet af eftermiddagen kan kniven være færdig. En skede kan laves i aften, hvis ikke hækken skal klippes...

Uh, det er godt at være knivmager.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1957 26. juni 2021 ... – og den halve kniv.](#)

I sidste weekend holdt jeg knivkursus. Det gik over stok og sten, så der kan nemt opstå fejl. Det er en af betingelserne når man viser, at det ikke altid går som man selv mest håber. Og denne kniv blev skæv. Den knækkede på ryggen, hvor det lige forløb fra klingen og langt ud på skæftet ikke blev som beskrevet i mine bøger. Og man kan jo ikke både udgive bøger, der beskriver at knivene skal være rette og sælge knive, der ikke er det. Så det blev dømt til at være en ommer. Særligt da jeg i mandags fik lavet en rigelig stor skede til kniven, var det for alvor slut med kniven.

Lørdag formiddag kom kniven så med i fars værksted. Den skulle saves op. Og på billederne kan du se, at det bliver gjort på den gode deкупørsav. Den kan skære tæt på klingen uden at det gør noget. Og

derfor fik jeg halveret kniven. Og så fik jeg en ide. Kniven – den halve – kan nu bruges som undervisningsmateriale. Se! Så dybt skal der bores. Så meget lim skal der i. Så tæt skal fronten sidde til klingen. Sådan skal ryggen ikke være: den skal være lige. Og til de, der ikke tror på at min hurtige sekundlim er egnet til knive: se også med, hvor tæt limen sidder om klingen. Den kan ikke brækkes af.

Men meningen var jo også, at jeg skulle lave kniv, så jeg må hellere i gang. Jeg fandt en af Mogens' fantastiske klinger. Sådan som fotos er, bliver grundformen. Jeg må lige have tænkt nogle materialer ind. Er det sølv i dag? Det kunne godt blive front. Og et fint blå stykke skæfteklods som skæfte.

Hækken trænger til en klipning, men vejret er næsten for varmt. Desuden er insekthaven i alvorlig udvikling. De små kræ skal have noget til boet. Det er skønt at være knivmager og lave overspringshandling...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1956 25. juni 2021 Vildtaften på Anneberg](#)

I Nykøbingsjælland er der et gammelt hospitalsområde – eller hvad det er - hvor der er lavet om på tilrettelæggelsen. Der er åbnet for liberale erhverv og det er her kommunen sætter virkelysten i system, med små erhvervsdrivende og startups. Det der var vandrerhjem er blevet til en nyindrettet restaurant og spisested. I parken – der er gammel med store smukke træer – var der i går vildtaften, hvor Jægerne skar en buk op, der blev stegt. Naturvejlederen guidede og fandt sjove urter til kartoffelsalaten. En anden viste vej til fjorden, hvor der blev fanget fjordrejer. Bueskytten viste og man kunne prøve.

Jeg fik et par borde og kunne vise mine knive og fortælle om min tossede verden.

42 gæster havde været ved foret og lagt penge til en god aften i fint selskab, i smukke omgivelser og med god mad.

Jeg bringer billeder af arrangementet, og takker for interessen.

Jeg fik måske solgt en kniv eller to. Det er herligt at være knivmager.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får



blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1955 24. juni 2021 Tre knive fra kassen

I aften skal jeg stå på Anneberg i Nykøbingsjælland, for at vise mine knive. LOF Nordvestsjælland har en vildtaften, hvor en erfaren jæger skærer dyr op, der senere bliver tilberedt af en Michelinkok og hvor gæsterne kan smage. Og så skal jeg vise knive i et eller andet omfang. Jeg tager alt med og også noget grej, der kan skærpe de lokales knive. Mere om det i morgen, særligt hvis det bliver en succes!

Plænen skal slås. Bilen skal pakkes, der skal laves indkøb og i disse dage går det stærkt med at arrangere for Knivforeningen, sørge for at sommerens aktiviteter bliver til noget og at aftalerne kan gennemføres. Jeg har en tur til Livø, der også skal falde på plads. Midt i det hele er der en studenterkørsel, der i morgen når Kl. 12 kniven skal udsendes krydser med pandekager og kolde øl. Det er godt at blive brugt. Det er herligt at være knivmager.

Der bliver ikke til så meget nyt fra værkstedet, så jeg finder nogle gamle travere fra kufferten og stiller i solen til forevigelse. Det er dem du ser på denne side i dag.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1954 23. juni 2021 Dagmar blev student her i formiddag.

Ja, så er husets anden datter blevet student. Ikke at det nødvendigvis kom bag på mig, men tiden er rendt fra mig: Jeg bringer blot nogle billeder af knive, og ønsker hende stort tillykke.

Jeg vender i morgen tilbage med flere knive og flere grundigere historier...

Men det er sgu da herligt at være knivmager på sådan en dag...

#### Kl. 12 kniven # 1953 22. juni 2021 Lidt blandede billeder...

Jeg kom lidt sent i gang - og måske også for sjusket - så den skede, der blev lavet mens Danmarks drenge slukkede lyset for Ruskaforpjuska og Putins venner, er måske allerede på vej til en ommer... Den blev for stor - præcis som den skede jeg lavede for 14 dage siden også på en mandag. Dårlig mandagskarma.

I får ikke billederne... Jeg er gået i arkivet efter gamle billeder af dengang nye knive...

Og når jeg kommer hjem fra arbejde i dag, skal jeg lave lidt for Knivforeningen. 18 har meldt sig som deltagere på Game Fair på Brahetrolleborg i starten af august. 10 medlemmer skal benytte sig af det tilbud vi sætter op med Fåborg Vandrerhjem. Og det skal der også laves aftaler om... Herligt at være knivmager og kunne mødes med andre knivmagere...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1952 21. juni 2021 Midsommerknive](#)

Knivskolen i Køge blev afsluttet i går. Vi lavede skeder og sidst på dagen kunne der tages billeder af de færdige knive. Jeg takker for lån af fem dygtige knivskoleaspiranter, og viser her de færdige resultater af en varm, travl weekend.

Et like i dag skal sættes på den eller de knive, som du synes om. Jeg har været inde over, men det er ikke mine knive, selv om de er misundelsesværdigt godt lavet...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1951 20. juni 2021 Knivskolen i Køge. Lørdag.](#)

Når knivskolen er i gang, er fredagen mest til design og planlægning. Lørdag er til fremstilling af kniven. Og søndag er til at lave skede.

Og den plan holder. I går lavede vi knive. De fleste blev færdige med fornemme resultater. To aspiranter måtte forlade knivskolen lidt før de var færdige med deres knive, men det kan sikkert indhentes søndag morgen, hvor de møder lidt tidligere ind.

Jeg bringer lidt blandede bolcher fra dagen, og viser også den kniv, jeg har nået at lave. En klinge fra Poul Strande. En front i noget mammutknogle og et skæfte i noget brunt formentligt poppelknode. De to sidste del af den stabiliserede slags.

En af aspiranterne er fra det kursus jeg afbrød i november, da jeg fik corona. Kniven er færdig. Jeg syr skede til den, som viseeksemplaret, og så skal Asger selv lave skede til den kniv, han har nået af lave i dag.

Jeg bringer lidt blandede billeder fra dagen i går, hvor det var dejligt varmt at være knivmager-

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1950 19. juni 2021 Knivskolen godt i gang.](#)

På Skellet (gadenavn) i Køge er der en Knivskole i gang. Jeg er boss for foretagendet, og jeg har 5 dygtige og ambitiøse knivmageraspiranter på holdet.  
Fredag aften blev brugt til det forberedende. Der blev designet knive efter mine ideer og der er lagt gode planer for arbejdet og tilrettelæggelsen skulle være gennemtænkt.

Lørdag skal der laves knive. Og det er op til aspiranterne at vurdere, om vi skal til gaden i det gode vejr, eller om vi skal i gården. Der skal under alle omstændigheder flyttes lidt borde og laves lidt om på forholdene, vi er under.

I morgen skal der laves skeder. Det bliver en fornøjelse, når der ikke er flere aspiranter, og vi kan sidde om det ovale bord.

Jeg bringer nogle billeder af stedet vi er. Der skal nok komme noget vellykket ud af udskejelserne. Bor nogen i nærheden og vil aflægge os et visit, er det absolut muligt.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsbogen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1949 18. juni 2021 Knivbladet kom i går.](#)

Fire gange om året er det særligt ventet, at der skal komme input i min postkasse. Den der står ude ved vejen. For Knivbladet skal lande der, med læseglæde og remindere om, at holde sig i gang.

Jeg har set bladet før. Skrevet noget af det centrale og lavet korrekturen – sammen med andre. Men det er noget andet at have det på papir og folde ud og bladre. Se siderne over for hinanden og efter hinanden. Den taktile fornemmelse af at bladre er også god. Og så bliver der snart tid til næste redaktionsmøde. Carsten indbyder nok.

Jeg gennemgår lige bladet med mine betragtninger.

Forsiden: Jens har taget et nærbillede af noget læder, der er en skede til en af de knive, han har indleveret til årets knivkonkurrence, hvor resultaterne offentliggøres på udstillingen på Brahetrolleborg den. 6. august.

På side 5 og nogle sider frem viser Jens, hvordan han laver flanger på en sølvfront. Måske ikke med den metode jeg lige troede sådan noget skal gøres med. Jeg ville nok have valgt en anden løsning. Denne er fin og sikker. Godt skrevet og inspirerende.

På side 15 beskrives næste arrangement som knivforeningen medvirker i. GameFair på Brahetrolleborg på Sydvestfyn. Jeg er vist tilmeldt og har da planer om at deltage. Nu har jeg jo tilrettelagt arrangementet for Knivforeningen, så det er vist helt nødvendigt.

Side 20 fortæller Carsten om sine forventninger til Knivforeningens største og betydeligste arrangement: Skjernseminaret. Han er særdeles positiv. Næsten overstrømmende, men sådan skal det være, når man er reklamemand og sjællandsk. Han glæder sig stort. Det gør jeg nu også.

De næste 12 sider er programmet for Skjernseminaret. 19 oplægsholdere. To konkurrencer. Debat og generalforsamling. Jeg kender godt programmet. Jeg har lavet det. Men igen: det er fedt, at se det på tryk. Det findes snart et trykt program, der omdeles til leverandørerne.

Men ellers kan du se der her:

<https://knivforeningen.dk/cms/Clubdanskknivforening/ClubImages/Arrangementer/Skjern-program-2021.pdf>

Kun medlemmer af Dansk Knivforening kan deltage, da der tilgår foreningsmidler til at gennemføre arrangementet.

Jeg deltagere også, skal koordinere og gøre ved, men der bliver også et par oplæg fra mig. Helt hvad de går ud på, har jeg ikke overblik over endnu, men jeg kan sikker luske noget frem.

I september skal knivforeningen ud med Jagt, Vild og Våbenmessen, der afholdes i Frederiksborghallen i Hillerød 10. – 12 september. Jeg vil gerne være med...

Side 30 og 5 sider frem har Lars Mørch en smedeartikel. Den er fin for begyndere og andre, der skal have suppleret viden op. Lars er også instruktør på Skjernseminaret.

Side 36 fortæller jeg om, at jeg har været på Davids samling, hvor jeg har set en ret fed udstilling om islamisk kunsthåndværk. Udstillingen har åbent til 25. september, og skal du runde hovedstaden inden den dag, skal du også her opfordres til at se den.

På side 40 kommer der nyt fra bestyrelsen. Der bliver husket på, at der er bestyrelsesmøde på mandag. Det må jeg hellere være klar til...

Kursusprogrammerne er denne gang på 2½ side. Jeg beskriver hvordan jeg holder kursus og har de 6 åbne kurset med, som jeg har planlagt frem i efteråret. Jeg har nogle flere kurser, men de er ikke åbne for tilmelding, da de foregår i privat regi.

Det ene af kurserne er i øvrigt det, som jeg er ved at pakke bil til på denne formiddag: FOF knivskole i Køge. Jeg har fem deltagere, og mindst den ene har jeg haft med før, så det bliver et godt gensyn med Pia. Dermed tegner min weekend til at blive god og varm: Jeg skal holde Knivskole. Det bliver herligt.

Så der er meget i sådan et blad, der er godt at komme igennem. Jeg vil ikke undlade at opfordre dig til at melde dig i foreningen. Vi er lige nu ganske tæt på 900 medlemmer af foreningen. Vi har aldrig været så mange. Og hvis der er nogen, der siger, at det er vanskeligt at drive foreninger i Danmark, så kan det ganske givet være rigtigt, men ikke for Knivforeningen, hvor det bobler af aktivitet og skaberglæde. Det er godt at vide, at man er med i en forening i fremgang. Sådan ser det ikke ud alle steder. Et års medlemskab koster 350 kr.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får

blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her:  
<http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1948 17. juni 2021 Birkeporesvamp.](#)

To af dagens knive er lavet i birkeporesvamp. Den sidste i stabiliseret valnød – den er fin, men ikke mere om den nu.

Birkeporesvampen er en svamp, der gror på udgåede birketræer. Den findes over hele landet og er ret almindelig – hvis man ved, hvad man søger. Den er etårig og kan findes hele året – ifølge det danske svampeatlas.

Jeg ved at svampen intet er værd som skæftemateriale, med mindre det bliver stabiliseret, så bliver det hårdt og anvendeligt.

Den orange er en jeg for en måneds tid siden fik lavet lidt ved en fejl. For jeg vidst ikke at det var det, som jeg arbejdede i, før jeg blev færdig med kniven. Det klare junilys gør noget skønt ved farver og strukturen i skæftet. Skeden er brun og rød og med nister i en mørkere farve.

Den lyse er også birkeporesvamp. Den ser mindre nedbrudt ud og har fået en stabilisering uden farve. Men når man går tæt på, kan man se en struktur som var det pergament eller hud. Jeg synes det ser så vildt ud. Kniven ligger godt og tungt i hånden og har et fint greb. Klingen er lavet af Poul Strande. Fronten i rensdyrgevir. Et par skiver sølv og en tyk skive tin er mellemlæg. Skeden er sort, med en gul og orange dekoration på fronten.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1947 16. juni 2021 Tre knive...](#)

Solen stod lavt selv om det var ved 21tiden. Det gjorde noget magisk ved den blå kniv, der er lavet med et blad af Poul Strande. Et frontstykke i mammutelfenben. Og skæftet i indstøbt solsikkeblomsterstand. Den fine blå farve er gennemskinskelig, men mønstret fra blomsten er stadig med. Skeden er lavet til kniven, men den er ikke færdigfarvet. Den fine drage skal naturligvis være blå. Ellers kan der laves en ny skede til kniven.

De andre knive er også fine i sommerlyset.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1946 15. juni 2021 Det sidste vi ser til dem...

Nah, der skal nu nok gå et stykke tid, hvor vinden trækker dem rundt, og hvor stadig forsigtige går med dem, men et krav bliver det forhåbentligt ikke igen. De blå bind, hvor det har været en daglig irritation, at se medborgere bevidst placere det under næsten og stoltse rundt og gøre ved. Jeg har været nede at ligge i isolation i 15 dage med sygdommen, der ikke siden gav alvorlige bivirkninger. Jeg har også set at mere en 2.500 medborgere er døde af sygdommen. Den er ikke at spøge med. Den vil stadig være en svøbe, og give besvær. Den vil stadig slå mennesker ihjel en tid endnu.

Men i Danmark er vi sluppet nådigt. Kløge og dygtige ledere har forvaltet deres ansvar og stukket rammerne for at begrænse dum adfærd. Vi er flest der har overlevet. Økonomien tog ikke voldsom skade. Retsstaten overlevede. Velfærdsmodellen klarede det også.

Så når dagens tre knive ligger på de blå bind, hvor det ene faktisk blev brugt til det sidste arrangement med kravet, søndag, er det bestemt en hyldest til dem, der holdte sig raske og smittefrie, de der ikke smittede andre. En tanke må også gå til de efterladte.

Nu letter der hele. Men det er sikkert for tidligt at tro, at den helt har sluppet os. Pas på derude.

De tre knive er ikke lavet med mundbind på, men dog i perioden fra en gang i september til dato, hvor det var et krav at bruge det.

Knivene er til salg, selv om jeg er så forelsket i den hvide, at jeg er ved at lægge den til mig selv. Den er skøn. Og der skal jo da også falde en kniv af til knivmageren, ham selv.

Det er herligt at være knivmager.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1945 14. juni 2021 Lillesnas-kniv fik en skede

Jeg tror ikke, at jeg før har vist denne kniv, der lidt er lavet som tidsfordriv og på rester... Og da der er en ikke ubetydelig fejl i den, kan den ikke blive til andet end en joke. Prisen er 500 kr. Og der bliver ikke gjort ret meget ved den, end den er nu. Jo den bliver lige poleret og skeden får da også lidt mere gnubberi med falsebenet, men sig ikke bagefter at det er en Mikael Hansen Kniv...

Kniven er med et blad af Norske Helle. Klingen er vist en Fjording. Fronten er lidt rensdyrtak. Skæftet er i stabiliseret fyrsvamp. Men der er et borehul i enden, hvor jeg har sat en lille rød krystal, der kom lidt for dybt i. Og det er hullet, der er den grundlæggende fejl.

Skeden er rårandlæder, der er farvet rød og dubbet med sort narvsværte. Det skal matche med den røde krystal. Der er et rødt ophæng på skeden.

Kniven bliver taget med til sommerens udstillinger. Hvis den er solgt når vi kommer til september er det fint. 2. september bliver den hakket op, og der bliver lavet en ny kniv på klingen.  
Det er godt at lægge store planer... og herligt at være knivmager...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1944 13. juni 2021 Lidt knive på en søndag...](#)

Jeg skal i haven i dag, da græsplænen ellers bliver for lang til den lille klipper kan nå igennem det, der ellers skulle have være spist af en ged eller en ko. Ikke en hest, for den ville give allergiske reaktioner. Så jeg må igen med den lille gul eldrevne grønsværssnitte... Det giver ikke den store inspiration, så jeg viser da vist blot nogle billeder af knive fra min fortid.

Det er træls at være havemand, men herligt at være knivmager. Så mon ikke der senere bliver tid til at lave en lille sort skede?

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1943 12. juni 2021 Lave din egen kniv til sommerferien? Det kan lige nås!](#)

Næste weekend i Køge skal knivskolen afvikles. I FOF Køge Bugts egne lokaler på Skellet 6 i Køge. Det skulle være til at finde med Maps, især vist med et andet gadenummer. Gaden er ikke så lang, og jeg sætter flag ud. Det er til at finde!

En del af kurset – slibningen af knive – vil jeg sikkert tilrettelægge til en udendørsaktivitet. Det kan lade sig gøre under pavillonen. Så slipper vi helt for støv – og forbipasserende kan følge med. Det bliver hyggeligt.

Jeg kan se, at kurset er taget af FOF Køgebugts hjemmeside, men tilmelding kan sikkert laves ved at kontakte dem – eller mig, så finder vi en løsning.



Knivskolen koster 875 kr. i dette regi. Der bliver lidt flere udgifter: 250 kr til tilgængelige materialer og værktøj. Og så skal der anskaffes en klinge og en klods til skæfte. Det kan købes af mig eller skaffes udenom.

Fredag er grundlæggende teori og planlægning. Kniven designes så den bliver personlig og en helhed. Materialer udvælges. Med lidt held kan de første starte med frontholken, men der er rigeligt tid lørdag, hvor kniven skal laves.

Søndag er sat til at sy skede og blive færdig med kniven.

Om man får travlt, er en vurdering jeg vil overlade til kursisterne at tage efterfølgende. Der bliver tid til at fordybe sig i alle detaljer, og der kommer en meget personlig kniv ud af det. Jeg skal sørge for, at der ikke opstår fejl på kniven, og denne gang skal der være perfekte skeder til de færdige knive.

Det er ikke svært at lave en kniv, når det hele tages i små bider. Men det er kompliceret at lave en kniv – sådan helt totalt. Det gør det også sjovt! Ja, det er herligt at være knivmager.

Jeg bringer lidt billeder af knivkurser og resultater...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1942 11. juni 2021 Blå kniv blev færdig på en lille uge.

Denne kniv blev lavet i søndags, der blev lavet en skede til den mandag, der ikke var god, og en ny tirsdag. Onsdag blev den farvet og nu er den givet det sidste finish. Det tørrer mens dette bliver skrevet og så bliver det taget lidt flere billeder. De første er uden læderfinish og den sidste gang canaubavoks. Igen i de sidste solstråler fra en trofast junisol.

Kniven bliver nu sat til salg. Den skal lige dadles: En lidt skæv samling gabber med for meget lim, da frontklodsen trods velment forarbejde forskubbete sig i samlingen. Men resten er fint. Ingen ridser. En smuk sort klinge af Poul Strande. Den er lamineret og med lidt nikkel i det snørklede ægstål. Så fint. Og så er den bruneret, som gør klingens sort – og måske en smule mere rustfast.

Fronten er lidt stabiliseret elfenben af mammut farvet blå.

Skæftet er stabiliseret poppelknode, også i blå. Det ser fint ud og jeg synes det er et fabelagtigt godt materiale til skæfter, der skal holde til slid og pral.

Skeden er lavet i ortopædisk rårandlæder. Det er farvet blå og sort i en kombination af airbrush farvning og postsvamp.

Kniven sidder sikkert i skeden og klikker nærmest i. Den siger noget når den stikkes i.

Er du interesseret i knive: send mig en mail eller ring på 53577230. Prisen er rimelig... 😊

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1941 10. juni 2021 Solformørkelse og kniv

Lige nu, når dette sendes ud, skal du kikke ud og op: der er solformørkelse over landet. Det astronomiske fænomen forekommer et par gange om året i et smalt bælte over en lang linje. Det sker ikke så tit nogen steder, da det vist er rimeligt tilfældigt, hvor det sker. Sidst det skete i Danmark var i 1999. Og det er lige som nu, kun noget delvist. For et par år siden var det en fuld formørkelse på Færøerne. Denne gang er det på Grønland...

Undlad at kikke op uden de rigtige briller, kun ¼ er borte bag månen, når det er mest og det kan knapt anes, men et syn direkte i solen er ikke godt.

Det kan til gengæld anes at min vellykkede skede til min nye kniv har fået noget farve. Mest blå, men også nogle strøg af sort fra airbrushen og lidt med postsvampen. Den prægede kontur, skal senere have med en fin sort pensel så den også kommer til at stå sort.

Der er før og efterbilleder.

Aftenens sidste stråler fangede den nye kulør, der lige skal sætte sig og derefter glittes noget mere med falsebenet, så læderet igen bliver blankt.

Fredag bliver kniven sat til salg. Inden - nu - kan man komme med bud, så kan den blive din inden andre får fingre i den.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1940 9. juni 2021 En Ærøøl og en skede.

Et stik i armen på mindstedatteren, skulle gives i Slagelse. Viven, der kender turen til byen, tog med hende. Nu kan hun være klar til studenterkørslen, datteren. Så på den måde fik jeg igen i aften et par timer til mig selv.

Jeg havde lavet skede i går, som jeg ikke var tilfreds med, så den kunne laves på ny.

Jeg fandt også en øl frem, som jeg var givet forleden i anledning af Farsdag. Den er fra Ærø og smager fortrinligt. Så mens pigerne var ude af huset, fik jeg lavet en ny skede, der var noget bedre. Og drukket den gode øl.

Da pigerne kom hjem, var skeden færdig og solen havde lagt sin bane under horisonten.

Skeden mangler lidt mere finish med falsebenet, men den kan snart farves.

Det er skønt at være knivmager.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1939 8. juni 2021 Elias og Carsten på besøg](#)

Mandag aften plejer jeg at have for mig selv, når min viv er kørt til trut med sin saxofon. Så kan jeg alene lave knive og få tid til mig selv. Det er en lise og fint. Og min viv kommer hjem med svingende humør. Ja, orkestret spiller Swing, så der sidder melodistumper fast...

Imidlertid blev denne mandag aften lidt anderledes. Forrige weekends Knivskole i Køge have givet 8 vanvittigt fine knive, men nogle af skederne var ikke samme standard, så jeg inviterede uformfuldendte skedesyere til min residens, hvor der kunne rådes bod på miseren.

Mandag aften kunne Carsten og Elias. De tog turen fra Næstved og var her kl. 18. Tids nok til at se viven med saxen dampe af til Slagelse.

Og så gik det ellers stærkt med at finde læder og farver frem. Elias' skulle igen lave en blå skede.

Carsten en brun med mindre vildt end den første. Så det blev udgangspunktet. På husets altan kunne skederne laves, da vejret var til det. Herligt.

Tre timer senere, noget banderi rigere og også hyggelige snakke var tre skeder færdige. Det vil sige to, for instruktøren - mig - trak forkert i den sidste syning, og den sprang. En ommer med det hele.. jaja. Sådan går det. Hvad var det jeg sagde forleden med henvisning til Meat Loaf? Two out of tree aint bad. Den holdt også mandag aften.

Skederne kom til at passe, og senere skulle der mere farve på. Det skulle være med airbrushen. Det var til stor morskab.

Da viven kom hjem med saxofonen var vi akkurat færdige. Fine resultater blev forevigtet udendøre lige omkring kl. 22. To glade knivmagere kunne tage til Næstved. Nu kan der også prales med det sværeste ved knivene: En fin skede.

Og knivmageren kom ikke i haven denne aften. Det er toppen! Det er herligt at være knivmageren...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1938 7. juni 2021 Blå kniv undervejs.

Min græstrimmer, der ikke kunne starte i løbet af lørdagen, sikkert fordi jeg havde druknet den lille iltre motor, kunne omkring middagstid i går bruges i vildskab i havens buskads. Det gik vældigt i tre kvarter, så skulle tråden forlænges og det kan jeg godt finde ud af.  
Men trimmeren har sit eget liv, så den del, der holder tråden på plads, må have frigjort sig og med 11.000 omdrejninger til et tilpas uset sted, der måske er hos naboen eller under grønt, der først når alt visner ned i november, kan blive genforenet med resten.  
Det kan man ikke vente på, omvendt havde jeg kun et sæt, så jeg må til Skov og haveservicen i morgen efter nye reservedele...  
Således blev der lige pludseligt frigjort et par timer til noget, der er sjovere end havearbejde. Og da døren til værkstedet nu stod åben, kunne der lige så godt flikkes i en kniv.

Jeg fandt en sort klinge af Pouls. Den er fin. Så fandt jeg noget, der på en eller anden måde både er kasseret afskær og noget, der er for fint. Noget mammut, der er stabiliseret og med nogle blå nuancer i. Der var ikke meget af det, men nok, hvis det blev vendt rigtigt og udfærsningen til klingens blev holdt i de helt rigtige vinkler.  
Som skæfte valgte jeg en stabiliseret poppelknode, der er farvet blå.

Blå er jo altid kongefarven, så det skal nok gå, vurderede jeg.

Et par timer efter kunne kniven poleres og efter aftensmaden, kunne kniven foreviges. Det er godt nok, at havemaskinerne ind i mellem bryder sammen...

Mandag aften kommer der gæster i huset. Sidste weekends Knivskole endte med to skeder, der ikke helt blev som planlagt. Det råder vi bod på mandag aften. Jeg syr nok skede til denne sag. Skeden skal da være blå... I morgen kan du se lidt af processen. På onsdag bliver kniven sat til salg.

Det er så godt at være knivmager.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1937 6. juni 2021 Lidt om design

Når jeg laver en kniv, er det jo på erfaringer fra de sidste 25 år. Det er også på overvejelser af nogle principper jeg har beskrevet i mine bøger. Noget om planlægning, noget om enkelthed, noget om størrelse og størrelsesforhold, noget om funktion, noget om fælles sigtepunkt, noget om vilje og fastholdelse af egne ideer, noget om at kniven også skal passe i en skede. En vigtig pointe er, at tænke selv, og gøre som man selv vil - på trods af råd og øvelse.

Imidlertid ser jeg også masser af knive på nettet og rundt omkring, hvor man har tænkt så meget selv, at det alligevel går galt. I min seneste bog: Knivskolen viser jeg firkantede knive med runde hjørner, og siger, at sådan skal man ikke gøre, hvis man vil gøre en kniv. Produktet er ufærdigt i facon: man har ikke taget ved, hvor formgivningen rigtigt skulle være, men efterladt alt for meget uberørt. Man er ikke kommet ind til der, hvor kniven er. Knivene er bearbejdet så de bliver glatte og træet får sine karakterer, så håndværksmæssigt og tidsmæssigt er der gjort det rigtige.

Ofte er også fronten blevet lidt for stor. Det gør at skeden bliver uformelig, at den helhed skeden skal være for kniven mistes.

Det er så ærgerligt, synes jeg.

Når jeg i mine bøger beskriver, hvordan jeg designer og tænker, er jeg klar over, at jeg også kommer til at styre andre, der i bund og grund kopierer mine resultater. Om jeg ødelægger kreativitet eller selvstændig tænkning? Nej, overhovedet ikke. Der er stadig tusindvis af måder at lave en vellykket kniv på. Kun anvist nogle få måder man ikke bør gøre. Med mindre man netop gør det med vilje. Bøgerne kan købes på min hjemmeside. De koster 300 kr.

Jeg lægger tre knive op i dag, som jeg har vist før, men som holder sig inden for mine tanker om enkelthed: Max tre materialer på en kniv. Gerne gentagne linjer. Gennemtegnet og gennemtænkt inden jeg sætter boret i fronten: jeg ved inden, hvordan skeden skal se ud.

Det er så herligt at være knivmager. Og man skal tænke selv.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 1936 5. juni 2021 Tre knive fra tasken og lidt nyt fra Knivforeningen

Dansk Knivforening udkommer fire gange om året med et medlemsblad, der kommer til foreningens næsten 900 medlemmer. Fredag formiddag blev trykkefilen sendt til trykkeriet, der bruger nogle dage på at trykke tilskære og ordne forsendelsen. Så næste mandag - med lidt held - ligger det nye blad i postkassen.

Der er gode nyheder i denne gang. Om Skjernseminaret, der forløber d. 22. - 24. oktober på Den Danske Design og Husflidsefterskole. Programmet blev færdigt i løbet af sidste uge og bliver snart lagt på foreningens hjemmeside. Jeg kommer nok til at linke til det her. Tilmeldingen er åbnet på foreningens hjemmeside, og de første er allerede tilmeldt.

Der står også noget om, at den aflyste udstilling, der skulle have været gennemført efter påske i Hillerød, alligevel bliver til noget. Den første hele weekend i september kommer Jagt, vildt og våben 2021 til at blive gennemført i den nye hal. Det bliver så fint. Også mere information om det på foreningens hjemmeside, hvor tilmeldingen også allerede er åbnet.

Helst vil vi dog at de få ledige pladser på udstillingen på Brahetrolleborg på sydvestfyn i den første weekend i august bliver booket op. Her afvikles også DM i kniv, hvor man skal sende knive til, så de er fremme til bedømmelse 21. juni. Kun medlemmer af Dansk Knivforening kan få sine knive bedømt, der så til gengæld er gratis.

Så jeg glæder mig til næste mandag, hvor postkassen får bonus... Det er herligt at være knivmager,

Sådan en stille lørdag fik jeg taget billeder af tre gamle knive fra kufferten...

De er til salg. Jeg skrev i går om at jeg havde andet til salg. Har du fået den nye Knivskolen i Farsdagsgave? Jeg kan godt mingle med en hurtig forsendelse.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1935 4. juni 2021 Farsdagsgave til dig?](#)

Jeg har to tilbud på hylden: Tag med på Knivskolen næste weekend på Lindebjergskolen, St. Valbyvej 248 B, Gundsøllille, 4000 Roskilde. Knivskolen er arrangeret af LOF Øst. Se mere her <https://lof.dk/oest/kurser/kreative-kurser/andre-kreative-kurser/knivskolen-lav-din-egen-kniv-med-mikael-hansen-knive-gundsollille/id/40211330>

Det er også her at man tilmelder sig. Jeg garanterer at det bliver et vildt godt kursus.

Det andet tilbud er at du da kan købe en færdig kniv. Den skal jeg selvfølgelig sørge for, at den kommer herfra i en fart... Jeg hæfter lidt billeder med af knive, der sikkert er til salg... men der kan også være smuttere: Så er det god inspiration.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1934 3. juni 2021 Nogle billeder i aftenlyset](#)

Uh, jeg synes denne årstid er den skønneste, hvor der er så meget lys. Og til sent. Og derfor fandt jeg tre knive frem, der kunne tage det. Jeg har vist dem før, og de er klar til salg. Men vil du ikke hellere have den nye bog? Knivskolen. Den kan bestilles på min hjemmeside: [Mikaelhansenknive.dk](http://Mikaelhansenknive.dk)

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1933 2. juni 2021 Ovnhus Kunsthåndværkermarked...](#)

Jeg skal holde fødselsdag på en græsplæne i Nykøbing Sjælland! Det bliver fint nok, det er jo bare en dag, hvor jeg i al stilfærdighed bliver en dag ældre, men summeringen giver et år.  
Jeg skal deltage i Ovnhusmarkedet. Se mere her: [www.ovnhus.dk](http://www.ovnhus.dk) eller her: <https://www.facebook.com/ovnhus>

Det glæder jeg mig til... og du skal da være så velkommen! Mere om det senere.

På den første sommerkalenderdag fik jeg taget billeder af tre knive...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1933 2. juni 2021 Ovnhus Kunsthåndværkermarked...](#)

Jeg skal holde fødselsdag på en græsplæne i Nykøbing Sjælland! Det bliver fint nok, det er jo bare en dag, hvor jeg i al stilfærdighed bliver en dag ældre, men summeringen giver et år.  
Jeg skal deltage i Ovnhusmarkedet. Se mere her: [www.ovnhus.dk](http://www.ovnhus.dk) eller her: <https://www.facebook.com/ovnhus>

Det glæder jeg mig til... og du skal da være så velkommen! Mere om det senere.

På den første sommerkalenderdag fik jeg taget billeder af tre knive...

#### [Kl. 12 kniven # 1932 1. juni 2021 Labre larver...](#)

I Køge har jeg været. Det har sat et aftryk i avisen. Se selv med her: <https://sn.dk/Koege/Knivskarp-inspiration/artikel/1441575> Det var Thomas, der var omkring for at tage billederne. Og det har været Henrik der har skrevet. Jeg tror han har haft lidt travlt. Det er da i hvert tilfælde lidt kortfattet.

Ikke helt færdig, men meget på vej. To knive på vej til Micki. Det er et par labre knive, så der blev taget billeder i labre larver. Der mangler endnu lidt finish, men i morgen bliver de sendt

Det blev kort i dag...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.



Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Maj

### Kl. 12 kniven # 1931 31. maj 2021 Sidste dag på dette kursus.

Søndag var sidste dag på knivskolen på Køge Havn for denne gang. 8 har været på kursus, og to supplerede sig op. De var oversiddere fra sidste kursus, der blev afbrudt i november.

Og der skulle laves skeder. Det er en svær disciplin, særligt når det er første gang. Vi startede med at farve med to farver, afdækket med te, græskærkerne og andet sjovt.

Det var ret vellykkede resultater. Jeg har haft rasende travlt, og det har betydet at jeg ikke har fået taget alle de billeder jeg havde tænkt mig, så jeg trækker på alle billeder fra weekenden, og takker for lån af 10 mand. Det har været en fornøjelse at introducere dem til knivmageriet.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1930 30. maj 2021 Skøn dag i Knivskolen

Der skal ikke herske tvivl om at når man har 8 kursister, der alle vil lave en helt unik kniv, så bliver der travlt. Også fordi at intet er umuligt for den der ikke har prøvet før. Så da det skulle laves kniv med en front i blå jaspis kom det til at tage ekstra tid. Eller en front i mammutkindtand, der er næsten lige så hårdt som jaspisen. Eller der skal bruges andre eksotiske materialer, så tager det tid.

Særligt når jeg kun har de maskiner der er plads til i bilen, og jeg for eksempel endnu kun har en plansliber, der i løbet af eftermiddagen ikke nåede at løbe ud af sig selv, da der skulle slibes.

I skrivende stund er kl. 21. 8 kursister er nået så langt at seks knive er færdige, polerede og klar til skeder. To er sendt med hjem til finishpudsning, og en enkelt er endnu ikke færdig. Måske bliver den det. Det håber jeg, med der skal gåes til den fra morgenstunden af. Jeg tror det lykkes.

Søndag er reserveret til fremstilling af skeder til knivene. Vi skal farve, tage mål, stikke, sy og lave finish. Og vi skal være færdige til kl. 14.15, hvorefter der skal ryddes op, fotograferes og afregnes. Min bil skal pakkes og og kl. 15 starter en ny del: Udstilling af knive, modelbåde, farvning af gademandelaer, og den lokale billedkunstner viser fine skillerier. Kom og se med. Det foregår ved Den Gule Hal på Køge Havn, nogle få meter fra Braunstein bryggeriet og whiskydestilleriet.

Den lokale journalist var her i dag og tog fine billeder, der bringes i avisen. Jeg håber det hele bringes så tidligt. Så det bliver set af alle Køgeborgere, der da på en søndag næppe kan have andet at lave end at komme og se!

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1929 29. maj 2021 Knivskolen skudt i gang.](#)

Det er altid med spænding at man starter et nyt undervisningsforløb. Hvem er det der kommer? Får man startet det rigtigt? Er man god - igen - eller er der for meget rutine?

Nå ikke så meget snak. Vi er 9 på holdet. 8 kursister. Og mig. Tre par af far og søn. Det har jeg ikke prøvet før. Og nye lokaler, hvor tilrettelæggelsen gør det noget mere åbent. Der er ingenting. Men det skal nok gå. I morgen tager jeg min pavillon frem, så sliber vi klodser og knive ude i solen. Der kommer sikkert mange forbi, der vil se og spørge. Det kan sikkert styres. Det bliver fint,

Jeg nåede ikke at tage så mange billeder, men lidt blev det da til. Jeg bringer hvad jeg har...

Sent fred aften kom vi fra stedet. Uh jeg har snakket. I morgen lørdag skal der laves kniv.

Kom og se resultaterne søndag kl. 15.00 i Den gule Hal på Køge Havn. Der er gratis adgang. Modelbådbyggerne er der også og en billedkunstner og en der tegner mandelaer på asfalten. Det er herligt at være knivmager.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsbogen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1928 28. maj 2021 Pakke bil og lave skeder...](#)

Forleden var der nye knive på programmet. I går fik jeg lavet skeder til dem. Den ene er så færdig at den er blevet farvet. Den anden ligger endnu i elastikbind og krymper sammen med en tørreproces, hvor mere læder skal skæres af og tilpasses.

Den brune er klar. Der skal lige lidt mere finish til så kan den hentes i Køge i de kommende dage. Den har fået nogle langsgående streger og mellem nogle sænkninger. Den blev først farvet orange og fik lov at tørre, Nu er der kommet brun narvsværte på i glidende lag og næsten ikke noget på forsiden. Bagsiden er pænt mørk brun.

Og så er jeg ved at pakke bil og finde frem. 8 knivskoleelever har meldt sig til kurset der i de kommende dage afvikles i den gule hal i Køge. På søndag kl. 15.00 kan resultaterne ses på en lille udstilling der er arrangeret af LOFØst, hvor der også skal vises modelskibe og andet. Der lavet er pressemeddelelse, der sikkert er gået i den lokale presse:  
Pressemeddelelse:

## Smukt håndværk og spændende kunst i Den Gule Hal søndag den 3. maj

To foreninger og en kunstner er gået sammen om at vise smukt gedigent håndværk og kunst i og udenfor Den Gule Hal på Strandpromenaden 1 på Sønder Havn i Køge. Søndag den 30. maj kl. 15-17 kan interesserede lægge vejen forbi Den Gule Hal og se smukke håndlavede knive, når 'Mikael Hansen Knive' underviser deltagerne fra LOF på et weekend-kursus i at lave deres egne knive. Mikael Hansen, der er leverandør til restaurant NOMA, tager også et udvalg med af hans flotte egne håndlavede knive. Køge Maritime Modelbyggerlaug, der har til huse i Den Gule Hal, viser deres fantastiske håndlavede skibe frem, og fortæller om deres arbejde med at lave kopier af gamle danske skibe. Modelbyggerlauget bygger store modelskibe fra 1600- og 1700-tallet, der har relationer til dansk søkrigshistorie eller til Køge som søfartsby. De er ved at lægge sidste hånd på modellen af det gamle linjeskib Dannebrog fra 1692, der senere skal ud at stå på Sjællands Universitetshospital i Køge, når hospitalet er bygget færdigt. Besøgende kan komme ind og se de spændende værksteder hos Køge Maritime Modelbyggerlaug og nærstudere de mange finurlige detaljer på skibene – og høre om historierne bag.

Og så går det ellers over stok og sten. Bilen skal være pakket kl. 14.30. Jeg skal være i Køge kl. 16. og kurset starter kl. 18.00. Jeg glæder mig. Særligt på dette hold bliver det vist en far/søn oplevelse, da 2x 3 deltagere er udstyret med samme efternavn. Det glæder jeg mig til.

Det er herligt at være knivmager og kunne få lov til at mødes med borgere, der vil lave kniv.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1927 27. maj 2021 Knive i dagslys.](#)

Sent tirsdag aften fik jeg to knive færdige – sådan i første omgang. Her torsdag formiddag var de klar til at blive taget billeder af i dagslys.

Du får dem her. Knivene er stadig til Micki, der har forregnet tid og evner og skal have knivene til sin liv og til sin søn – en til hver. Læs historien fra i går og få sammenhængen.

Det blev nogle fine billeder af dagens knive. Under gadens store egetræer er der masser af avner, eller hvad sådan noget hedder, fra skuddene bladene er dannet i. Regnvejret i går samlede dem i store bunker.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1926 26. maj 2021 Knive til Micki...

Forleden dag fik jeg en bøn på sms. Ikke sådan en, der har noget med kirke og tro at gøre, men en bøn om, om jeg dog ikke kunne lave de to kuldsejlede projekter han troede han havde evner tid og kræfter til. En kniv til viven og en til sønnen. Det skulle være så fint og der var købt ind. Sådan set jo bare at sætte i gang. Men men men... det gør man jo ikke og tiden var ved at løbe fra Micki.

Han havde været på indkøb efter to klinger og nogle klodser. 2 klinger af Poul Strande. En klods sort noget. Måske ibenholt. En let klods som må være lindeknude. Og en klods fra Raffir. Indstøbt bronzefolie.

Vi fik en snak om materialerne. Raffir sagerne er eksperimentelle. De ser fine ud, men er også følsomme. Kan åbne sig, hvis limningen ikke er 110 %, bronzen kan rejse sig, og give skarpe kanter. Når man ved det, er det jo ikke alvorligt. Det kan altid slibes ned igen og poleres nok en gang. Så den skulle på den dyre damaskklinge.

Jeg fik frit slag for udformningen, så den ligner en Mikael Hansen standardkniv, men i et for mig uprøvet materiale. Fronten bliver en tynd skive bronze.

Den anden klinge er en af dem jeg altid har undgået, da den ligger op til at tangen på klingen forbliver åben, liggende i ryggen af kniven. En noget sværere proces, der let kan laves om så klingen kommer ind i skæftet. Fronten et stykke ben. Micki vidste det var girafben. Tja, måske kamel eller okse. Det er svært at se efter kogning og blegning i brintoverilte. Det er hvidt.

Skæfte, synes jeg, skulle være det lette lindetræ. Men det skal have farve. Så under processen havde jeg som aftalt kontakt med Micki, og han mente at cognacbrun ville være fint. Så den fik noget brunt, der skal have noget orange over, inden det også skal slibes ned og i olien. Den bliver også fin.

I løbet af tirsdag aften blev de to knive færdige. Nu mangler der en skede til hver kniv. De kunne med lidt held laves onsdag aften. Fredag skal jeg pakke bil, inden kursus i weekenden i Køge. Så kunne jeg måske lige nå at farve skederne. Vildt projekt. Det kan nogle gange næsten gå for stærkt. Men det gør det også herligt at være knivmager.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1925 25. maj 2021 En ud af to et ikke så godt.

Der findes en gammel Meat Loaf sang, der hedder "Two out af three aint bad", den skal vist på spilen i dag. I øvrigt vist til minde om ham, der skrev Meat Loafs fede sange: Jim Steinman. Slå ham op i dag og nyd med mig nogle af de klassikere, han har lavet...

Dette skal handle om knive. Og jeg har de sidste par dage været ham, der stod udenfor Galleri Kordel. Midt i vinden og til tider også rigeligt polaragtigt. Samtidigt med denne aktivitet flikkede jeg et par skeder sammen. Den ene blev ok. Og den fik farve her til formiddag. Men den anden mangler kærlighed. Og da den så fik farver blev det lige rødt nok. Det er en ommer, også fordi den er for stor og kniven falder ud af

skeden. Sådan går det nogle gange, men det er også for kedeligt at stå at vente på kunder uden at have noget at lave med fingrene imens. Øv.

Den røde med de orange toner er fin. Den bliver nu bragt til salg. Vil du have den inden den kommer på hjemmesiden skal du sige til, så finder vi den rigtige pris på den... for det skal da være sjovt på en tirsdag også...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 1924 24. maj 2021 På gaden i pinsen

I går stod jeg på gaden i Kalundborg med mine bøger og knive. Jeg skulle promovere egne værker og så skulle jeg sørge for, at forbipasserende fodgængere med god tid og plads i vinterfrakkens lommer kunne tage sager med fra Galleriet. De blev kaldt til stedet med en opfordring om at bruge 7 minutter inde og se på smukke sager, frem for at bruge den samme tid på at småfryse og trisse ad de mennesketomme gader.

Og de var ret tomme. Vejret indbød ikke til dalleren på granitfliserne. Der har sikkert været hyggeligere i stuen og under tæppet. Og der stod jeg med alle mine knive, og skulle få tiden fra kl. 11 til 17. Jamen, der var da kunder forbi. Og jeg fik også solgt en bog, men ikke som jeg skrev om i går, og som var det klare og urealistiske mål: 11 knive. Slet ikke. Og jeg fik også snakket og langet visitkort over disken. Helt tåbeligt var det ikke.

Men et nyindkøbt stykke forpart kunne deles, og tre stykker blev skåret fra. Af den ene kom der en skede ud af. Egentlig ganske vellykket, når man tager i betragtning, at den er lavet med mange afbrydelser og afledninger. Den skal have noget mere massage med falsebenet. Og så er jeg ved at gøre mig overvejelser om farvevalget. Noget med orange, brunt og sort. Det bliver senere.

I skrivende stund er vejret noget anderledes end i går ved samme tid: Stille og med sol. Det må trække folk af huse. Kom og se. Jeg står stadig på Kordilgade, nu i en anelse mindre uldent tøj. Pranger igen knive og bøger og shanghaijer stadig kunder til Galleri Kordel, der er et besøg værd. Og det tager ofte længere tid end 7 minutter at komme igennem de kringlede lokaler og se de udstillede varer og kunstgenstande, hvor Anders og Eva guider og byder til.

Jeg bringer billeder af den tomme gade med min udendørs udstilling og skeden, som den ser ud lige nu.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1923 23. maj 2021 Udstillingsdag på Galleri Kordel

Selv om vejret ikke indbyder til udendørs sysler sådan en årlig morgen, som dette bliver skrevet i, skulle dagen dog i løbet af samme, blive til en fin dag. Og det er godt. For jeg har valgt at pleje mine interesser udendørs – under et tag i stof. Midt på Kordilgade i Kalundborg. For at sælge 11 knive, 15 bøger og nogle plakater. Foruden at trække publikum til Galleri Kordel, der skal have lidt mere omsætning. Selv skal jeg forsøge at lave en skede eller to, men nu får vi at se, om der bliver for meget eller for lidt rend til den slags...

Jeg bringer blot nogle billeder fra sidst jeg var på stedet. Det bliver ligesådan i dag. Bare på en anden måde...

Det er herligt at være knivmager, og hermed en opfordring til at komme at se på kunsten og mig, og vurdere om det er rigtigt...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1922 22. maj 2021 2 knive i pinsesolen

De seneste dage er det blevet til to knive. Dem får du lige igen.

I morgen og mandag er der pinse, og hvad det helt er glemmer jeg hvert år, men der er Kunst i pinsen på mange gallerier i Vestsjælland. Og jeg står på Galleri Kordel søndag og mandag. På gaden udenfor og udstiller mine knive, plakater og bøger. Og kalder forbigående folk på galleriet. Der er åbent begge dage på galleriet kl. 11 – 17. Og adgangen er ganske gratis. Man får måske endda tilbud en kop kaffe.

I går fortalte jeg om at der skal afholdes Knivskole i den gule hal på Køge havn. Der må meget gerne komme flere deltagere, da der lige nu er fire. Det er ikke for lidt til at gennemføre, særligt fordi der efter kurset søndag er andre aktiviteter fra LOF. Det er på mit initiativ, så jeg må hellere være der med lidt energi. Se mere her: <https://lof.dk/oest/kurser/kreative-kurser/knivskolen-lav-din-egen-kniv-med-mikael-hansen-knive-koge/id/46211161>

Jeg har andre Knivskoler i udsigten, så inden sommerferien kan du komme på Knivskole her:

11. – 13 juni. Knivskolen

Lindebjergskolen, Gundsølle, Roskilde

Arrangør: LOF Ringsted [www.lofringsted.dk](http://www.lofringsted.dk)

18. – 20. juni Knivskolen

FOFs lokale i Køge

Arrangør: FOFKøgebugt. [www.fofkoegebugt.dk](http://www.fofkoegebugt.dk)



Ind at se på arrangørens hjemmeside om detaljer og priser. Man kunne jo for eksempel lave sådan nogle knive, som jeg viser her på side i dag – eller nogle der er lidt mere komplicerede. Jeg er klar til udfordringerne.

Og så bliver det så godt igen at komme ud at møde andre. Der skal endnu Coronapas til, men det er dog et lille offer at give.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1921 21. maj 2021 Tag på kursus. Du vil blive behandlet som en konge!](#)

Næste weekend holder jeg Knivskolen på havnen i Køge. I det gule pakhús. Det er første gang jeg skal lave knivskole her. Arrangøren er LOF Øst, med denne hjemmeside:

<https://lof.dk/oest/kurser/kreative-kurser/knivskolen-mikael-hansen/knivskolen-lav-din-egen-kniv-med-mikael-hansen-knive-koge/id/46211161>

Det fine er, at der er fire indskrevne kursister lige nu. De fire skal nok få det som alle andre, når jeg holder Knivskole: Det bedste jeg kan give. Det er inviteret gæster med: de, der ikke fik lavet skeder i forbindelse med det knivkursus, der blev aflyst, da jeg fik konstateret corona.

Nu er der plads til flere. Ind at melde dig til. Det bliver kongeligt. Og jeg ved hvad jeg snakker om, for sidst jeg var på Køge havn var det med udsigt på Magrethe og hendes skib. Hun har for længst forladt bygningen, så der er plads nok. Mere om det senere, når tiden nærmer sig.

Men hvad laver man på en knivskole? Ja, man kunne jo lave en kniv, som jeg lavede i går. Og som jeg bringer billeder af i dag.

Og den var special at lave, for jeg anede ikke hvad jeg lavede skæftet i. Der lå nemlig en noget uformelig klump i min klodskasse med de ukurante stykker. Sådan nogle eksperimentelle og skæve størrelser, der endnu ligger i den plasticpose, der er anvendt i forbindelse med stabiliseringen. Jeg ved, at jeg på et tidspunkt fik stabiliseret noget fyrsvamp. Det passede i størrelse. Og da jeg borede i det kom der noget brunt smuld op. Det passede meget godt.

Klingen valgte jeg skulle være en af de dyre og lækre fra Poul. Fronten et stykke mammutknogle, der ville stå godt til et brunt skæfte. Og så en skive bronze ind, der giver lidt blankt spræl.

Jamen der er jo bare at sætte i gang. Og blive færdig.

Jeg var klar til at se noget fint, men der gik længe inden resultatet rigtigt viste sig. Helt frem til poleringen var der et gråt svæv fra slibepapiret.

Kniven blev poleret. Og ud i solen. Poleringen skal lige sætte sig. Der er for meget karnaubavoks på endnu, som bare skal gnides væk.

Jeg måtte skrive med Jens, der sikkert har stabiliseret skæfteklodsen, for at høre hvad det kunne være. Han var straks sikker på at det da var poppelknude, men mine indvendinger bed på ham. Det måtte være noget andet. Og min fornemmelse af fyrsvamp var måske ikke helt forkert, for vi fandt frem til at det formentligt er orange stabiliseret birkeporesvamp. Det er noget af det sjældne. Jeg har arbejdet med rød og neutral stabiliseret birkeporesvamp. Men den her er da fin...

Jeg har en klump mere, der ligner. Den kunne du lave en kniv på i næste weekend. Ind at se på LOFØst...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 1920 20. maj 2021 Afvist ved den svenske grænse...

I tirsdags var jeg i Sverige. Det var mere bøvlet, end den slags plejer at være... Følg lige med...

Sammen med min viv – på vores 28 års kærestedag – herligt – var jeg tidligt oppe. Jeg skulle til Sverige efter flere bøger, da lageret er ved at være i bund.

Mandag havde jeg kl. 10.10 været til PCRtest i det lokale testcenter. Mest for at Benjamin på Færøerne kunne få en melding om, at jeg stadig er smittefri.

Nå, hun kom af døren. Jeg kom i bad og fik startet Knivmobilen. Tanket og så afsted.

Det gik over Sjælland planmæssigt. Igennem tunnelen fejlfrit. Over broen også fint. Et skilt med "Restiktioner for indrejse i Sverige" stod der, men det var jo ikke til mig, der er sygdomsfri og med coronapas i mobilen. Øresund var glat i det klare vejr. Betalingen foregik med nummerpladescanning. Ingen problem.

Men så startede det. Imens jeg sad i køen, kom jeg i tanke om, at jeg måske skulle finde mit testresultat fra i går frem eller i det mindste coronapasset, der klart siger, at jeg er immun ind til 26. maj.

Jeg blev vinket frem. En venlig politibetjent spurgte til min anledning til at sidde der. Jeg skulle hente bøger ved mit lager en times kørsel fra her, replicerede jeg.

Om han måtte se mit coronapas?

Åhja...

Men nej, det var ikke godt nok med passet. En frisk test, tack.

Jamen, den er ikke kommet endnu. Den plejer at være der inden for et døgn. Jeg tog testen i går kl. 10.10. Den skulle under omstændigheder, der er normale, være der nu.

Det kunne han ikke bruge til noget og så blev jeg venligst sendt i ventebanen, hvor der var noget mere politi. Så kom der en venlig – måske smilende blonderet politibetjent – det smilende var ikke til at se under den blå maske, men øjnene var venlige. Jeg kunne forklare mig igen. Ok. Vent her lidt. Jeg kommer tilbage.

Jeg kikkede mere på min telefon og en forventet besked, der skulle tikke ind. Den kom ikke.

Hun kom tilbage. Ikke besked endnu?

Du får fem minutter mere...

Der blev tjekket nogle flere gange... Ingen besked. Og jeg kan tilføje for egen regning, at lige meget hvor meget man tjekker og opdaterer, så kommer svaret ikke. Men det er svært at have tålmod i situationen.

Jeg blev sendt længere frem i køen af biler.

Ingen besked på appen.

Hun kom tilbage. Om hun måtte få mit pas? Der var noget der skulle skrives... Heldigvis havde jeg passet med, hvor vi normalt ikke har det med (fremme), så det var heldigt nok.

Stadig ingen PCRbesked..

Og så kom hun tilbage. Med nogle papirer og en venlig forklaring om, at jeg ikke var velkommen i Sverige, når jeg ikke var konstateret sygdomsfri inden for de seneste timer. Jeg kunne køre tilbage og blive testet. Klokken var blevet 10.20. Så blev jeg med politieskorte kørt over til den anden betalingsdel af brosystemet, og af en venlig betjent gelejdet ud.

Imidlertid var det meningen, at jeg skulle ramme den manuelle port. Stress og uvanthed... Jeg valgte en forkert bane. Nummerpladescanneren fik bommen op. Jeg kunne ikke blive holdende og kørte. Kan man få refunderet på et tidspunkt, kan man nok også på et senere...

Dansk politi var mere ligeglad, og viftede mig bare videre. De stod et stykke ude på broen. Igennem tunnelen. Tilbage i Danmark.

Afsted det gik til Fields og Bellacentret, hvor jeg ved, der er teststed. Det er der så ikke mere. Det er flyttet et andet sted hen, kunne parkeringsvagten sige, med forklaring på, hvor det fandtes: Op til den store vej og to gange til venstre... Jeg fandt det aldrig. Med hjælp fra kærestejubilaren fandt jeg et andet testcenter på Amager et sted... Der dog ikke blev nået at blive fundet, da der tikkede en besked ind 11.13: Der er ikke påvist Covid-19.

Så tilbage på de grønne motorveje. Igennem tunnelen for 3 gang. Tjek om hvem jeg var og mit ærinde og om jeg var Cornanafri? Ja, nu skal du se...  
Og så afsted. Klokken var blevet 11.40.  
Nu ikke afvist ved den svenske grænse. Men jeg indgår garanteret i statistikken over afviste for indrejse i Sverige...

En times kørsel senere fremme ved Jørgen. En håndtryk og et Dav! 7 minutter senere var bilen fyldt med bøger og vendt. Så ville jeg retur. Jeg ville lige have en frokost: Old Mikes Burgerbar. Fint sted. Jeg har været der før. Kørte frem til .. ja bommen. Den var nede. Her var nummerpladescan ikke egnet. Men et skilt oplyste: Gone Fishing! Så ikke pomes og ketchup hos Mike. En lille pose slik blev det til i Gotteboet. Og så hjemad.

Ved betalingen fandt jeg nu den manuelle port. Og jeg overdrog nu det papir jeg havde fået af Polisen nogle timer tidligere. Men det var nu forældet. Jeg måtte godt komme over broen, men jeg skulle betale igen. Sedlen fra Polisen beholdt han, så jeg har ikke noget jeg kan vifte med i en mail... Bevismaterialet ligger på broen... Nå, det er vel ikke mere end 420 kr. eller så... Det må jeg lægge oven i prisen på en kniv, næste gang jeg sælger til Sverige. Det kan de have for det!

Ud på broen for 4. gang. Forbi det sted, hvor det danske politi ikke længere var. Restriktioner er en tillidssag i Danmark. Og vi har styr på smitten.  
Og i tunnelen for 4. gang den dag. 16 km i tunnel. Det har jeg ikke prøvet før i denne uge, men to gange i sidste. Det var på Færøerne, med rundkørsel og skiftende lys. Den til Amager er lidt kedelig i sammenligningen.

Hjemme igen lidt over 16. Lidt klogere på indrejseregler, der om en måned er historie. Så devisa kan godt glemmes.

Kl. 21.00 blev jeg vaccineret i venstre arm. I Slagelse. Nu må jeg rejse til Svea uden PCRtest. Måske. Jeg skal ikke derover, før alt det her bavl er slut.

Det handlede nok så lidt om knive i dag, men noget om at være borger under nogle usædvanlige restriktioner. Godt det snart er ovre.

Jeg bringer blot nogle billeder af kniven, der blev færdig i går efter lidt justering og finpudsning. I pinsen bliver der lavet skede til den.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1919 19. maj 2021 Ny kniv...](#)

Efter mange dage i værkstedet, hvor jeg ikke selv har lavet kniv, og turer hid og did, har jeg selv kun været i værkstedet for at tage ud og tage ind. Det er i grunden en god måde at være knivmager på.

Jeg trængte sådan til at lave kniv. Her til formiddag kunne det ikke udskydes længere.

En klinge af Jørn Sønderskov Christensen. Et lille usselt stykke mammutelfenben. Stabiliseret i noget blåt. Konge! Og en mørk klods fra arkivet. Poppelknode, farvet. Stabiliseret. Farven er svær at bedømme. Sort. Blå... Grå. Måske grøn.

Dagens billeder fra fremstillingen. Finde materialer. Lave et design for modellen – der ligger i standardkataloget. Udfræsning af front. Polere front. Måltagning til tangehul. Limning. Påklister kopien. Udslibning, først i profil, så 8 kant. Så 16kant og så rund. Indslibning til bagsmig. Derefter udslibning med smergellærred og sandpapir. Polering og fotografering af det færdige resultat...  
Ude i solen er den mere grøn end jeg troede. Men det går. Jeg kan lave skede til den i pinsen... Det tog en times tid.

Når skeden er lavet er den til salg... men man må da gerne byde ind på den nu.

Det er da herligt at være knivmager.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1918 18. maj 2021 Selvhenter er vel også noget.](#)

Jeg elsker bøger. Synes det er fantastisk at skrive dem. Det er stort, at se en kasse med egne bøger. Eller tre eller ti. Men sjovest er det, når ti kasser bliver til otte og fem til tre kasse. Fordi de bliver købt og sikkert læst.  
Når der kun er to kasser begynder det at krible... Jeg skal have fyldt op. Lige nu er der 1½ kasse i kælderens. Hvis nu de igen på torsdag ringer fra bibliotekerne er det måske for lidt. Jeg må have hentet flere... eller bragt.

Det sidste er dyrt, når jeg har tid nok og en bil der kan rumme dem. Lageret ligger ved forlaget ved Örkelljunga i Sverige. Så på vejen op, lige efter den store bro, vil jeg blive spurgt, af alvorlige mænd i sort beklædning, hvorfor jeg er der og hvor jeg agter at finde hen. Det må jeg så forklare. Erhvervsrejse.

Og hurtigt retur. Vil du se mit Coronapas?

Forlaget ligger ikke så langt oppe. 2½ times kørsel fra Kalundborg. Om jeg henter eller en vognmand, må være det samme. Jeg kan fylde nogle kasser i bilen. Vende 180 grader og holde til højre på motorvejen hjem. Over broen, hvor ingen sikkert vil spørge til helbred og helse. 6 dages karantæne? Næ! Ikke et minut, for jeg var syg og konstateret med Covid-19 den 23. november, og den diagnose giver et halvt års respit for karantæne... Der er da noget godt ved, at have været syg. Men der er nu laaangt til at de 15 dage i isolation i november og december er tjent ind. Jeg har naturligt respit til 23. maj. Derefter skal der vaccine til, med de benskænd, der ligger i det.

På vejen hjem, skal jeg lige omkring nyvaccinerede Poul Strande for at aflevere og afregne nogle klinger med ham.

Og så er det lovligt hurtigt hjem.

Lave lidt mad og afsted igen.

For jeg skal til Slagelse i aften kl. 21.00. Ikke for at se den sene forestilling i biffen eller rulle med bowlingkugler. Næ, jeg skal vaccineres mod Covid-19, så jeg kan tage udenlandsk og mødes med nogen. Det er så godt. Jamen, jeg vil sige, det er fantastisk at være knivmageren. 25. juni får jeg næste stik. Jeg skal ingen udenlandske steder denne sommer. Jeg henter bøger i dag. I sidste uge var jeg på Færøerne. I formiddags tikkede testresultatet fra testen i går ind: Ikke påvist... men meldingen er et krav deroppefra. Helt ok.

Jeg bringer bare nogle billeder af knive... De har det til fælles, at de er taget i Sverige... Og så skal du da også have den tekst som de svenske boghandlere og biblioteker får:

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 1917 17. maj 2021 Kniven til Marni og noget med at gøre sort samvittighed hvid...

I sommeren 2009 var jeg med familien på tur nordover. Med færgen Norrøna fra Hanstholm via Færøerne til Island. I alt 3 uger. Godt 4 døgn på færgen. 14 dage i Island og 3 dage på Færøerne. Det er den del om Færøerne denne historie handler om.

Vejret var fantastisk. Fra morgen til sent (nat er der næsten ikke) var der sol. Vinden var der ikke. Brynleif viste os rundt, og gav adgang til Petur Nolsøs knive. En tur til Gjong. Vi så Kæmpen og Kællingen (to skær ved kysten) og ikke mindst var vi hjemme hos ham at spise lækker lammesteg og med rødvin til. Det sidste skete vist ikke så tit.

Men vejret var så fint, og Brynleif fik det ordnet sådan, at vi kom med hans fætter Marni på sightseeing fra Marnis båd. Turen gik med Marnis fine båd, han selv havde hentet og sejlet hjem. Tre etager. Kabys og spisetue. Selv sad jeg mest på øverste dæk, hvor roret var, og hvor historierne fra Brynleif og Marni flest og mest billedrige.

Vejret var så godt, at Marni lavede en omvej. Sejlede hjem og hentede sin liv. Nu skulle hun med. Han havde sejlet turen 14 år, men altid uden hende. Det skulle der laves om på i dette perfekte vejr. Hun tog skærpekød med. Vi fik af delikatessen, der er stærk og med 100 % umami.

Vi sejlede ind under det nordlige forbjerg, der rejser sig 700 meter lodret op. Fuglene bygger reder her. Vildt sted, men i bølgeskvulp ikke over 10 cm kunne vi komme tæt på. Faktisk sejlede vi ind i grotten under. Helt fantastisk.

Nå, dette skal handle om knive og samvittighed. Jeg havde mine simple knive med og viste Marni. Ikke for at sælge, men bare lidt pral og han ville gerne se. I samlingen lå dagens kniv. Jeg kalder den kartofflen, da den er for tyk til daglig brug. Den bliver vist på kurser, når kursisterne laver for klumpede knive: Sådan skal du ikke gøre. Og så er der altid en kort gættekonkurrence uden præmie om, hvad for et materiale kniven er lavet i. Det ligner ask. Og eg. Og måske bøg. Men det er knude af birk, der har fået lidt farve. Klingen er grov og lavet af Aage Frederiksen. Fronten er sølv. Skeden er rårand, og lavet med hat, så kniven kan sidde tæt til kroppen, uden at falde ud. Ret fin. Den skal jeg snart have lavet igen...

Jeg har altid betragtet kniven som lettere ubrugelig. Men Marni så på den på en anden måde. Den kunne bruges til at skære de tynde ribben op indefra på lammene, når de slagtes i efteråret. Jeg hørte ham sige det, men sansede ikke at give ham kniven i nuet.

Vi kunne ikke blive på havet længere, og sejlede hjem. En uforglemmelig smuk dag rundt om øerne. Langs fjorden. Så den skråning, der betragtes som den grønneste på de grønne øer. Græsset har ganske enkelt en anden farve.

Marni skulle have haft kniven som tak for turen. Jeg gav ham den ikke. Den slags går ikke. Jeg har jo haft mulighed for at sende kniven. Men har også undladt. Brugt kniven som skrækeksmplet på mine kurser. Men altid fortalt historien om Marni, sommerdagen på Atlanten og at han en dag måtte have kniven. I løbet af sidste sommer og efteråret 20 skrev jeg Knivskolen. Igen skulle kniven bruges som det forfærdelige eksempel på design/funktion. Og igen kom historien om Marni. Historien bliver bragt på side 53. Bogen udgives i Sverige og Danmark. Og jeg har nu også solgt en del til Færøerne og Norge. Meget i en bog er pral og løgn, men ærligt. Og når der står i bogen, at jeg hellere må give han knive næste gang vi ses, skal flere tusinde eksemplarer af historien ikke bare stå der og blafre...

I sidste uge var jeg for første gang tilbage på Færøerne. Brynleif laver stadig knive. Barnet, der dengang lå i autostolen ved siden af aftensbordet var nu en knægt, der har lavet sin første kniv. Tiden går. Brynleif laver stadig knive. Da han så mit udvalg af klinger og materialer, skulle han have. Men med i handlen gik, at han også skulle være bydreng og overdrage kniven til Marni, der også fik en bog med en dedikation og en tak for dagen på havet.

Nu er det Brynleif, der skal gøre lidt. Men det lader sig nok gøre. Jeg ved, at Marni bliver glad.

Min samvittighed er forbedret med adskillige grader. Tak for lån af kniv. Det tog kun 14 år at bringe den fra fremstilling til overdragelse. Gid den må kunne bruges i flere år.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 1916 16. maj 2021 Udstilling på Runavik bibliotek på en Kr. Himmelfartsdag

Det er sjovest at lave succeser. I torsdags var det sådan en. Jeg havde fået lov at udstille på det lokale bibliotek i Runavik. Bibliotekaren lavede vist en ekstra åbningsdag på det ellers helligdagsslukkede Færøerne. Jeg havde sendt en tekst og et par billeder til hende, som hun må have oversat og sendt til den lokale presse. Jeg viste forleden opslaget. Så fint.

Tirsdag var Benjamin og jeg henne på biblioteket, der ligger som noget af det første, man kommer til, når man kommer op af den nye tunnel fra Torshavn. Fint sted. Smuk bygning i moderne nordisk snit. Inde er der meget lyst og lækkert. I forlængelse af biblioteket er der skole og fritidsordning. Der er livlig trafik af børn og unge. Kommer du omkring, er det et besøg værd.

Nå, det blev torsdag. En meget stille dag i Runavik. Ingen vind. Det sker ikke så tit. Ingen sol, det sker måske oftere. 5 grader. Det er vel det normale. Lidt regn satte ind, da Samal og jeg stod udenfor og ventede. Få biler på gaden. Ingen lastbiler. Havnen var også stille.

Oyvør, bibliotekaren, dukkede op 20 minutter i 10. Manden var med og hjalp med at finde de tre borde frem, som vi havde ønsket. Et til Mesterskabet i Runavik og to til mig. Jeg havde tænkt på mig selv og taget et stort læderstykke med. Men dumt nok ikke til de, der rigtigt skulle have hæder. Så de kom på den bare melaminplade. Vi fandt nogle mærkater at sætte på knivene. Jeg havde lavet en stemmeseddel, som Oyvør kopierede.

Benjamin kom også og var sikker på, at det ville blive en fin dag. Men hvis der kom 10 ville han blive glad på min vegne. Så var det fint. Ham den tossede danske knivmager og de lokale knive, kunne da ikke trække gæster til på en stor helligdag.

Selv fik jeg lagt bøger og knive så pænt, som sådan noget nu kan blive. På de to borde.

Lidt i 10 kom de første gæster. Og så gik det stærkt. Flere kom til. Mange faktisk. Ind i mellem kom vi til at stå tæt. De bedste var at mine kursister kom til at præsentere og fortælle om egne knive. Stor interesse. Stor positiv feedback. Dygtige knivmagere.

Det var også fint at se, at jeg tydeligt har lagt en designlinje, som mine kursister har taget til sig. Man har været på kursus med Mikael Hansen. De næste knive kommer sikkert også til at ligne, men efterhånden kan man selv udvikle linjer og ideer. Det er sådan det skal være. Skulle knivene ligne en anden instruktørs, så skulle man hyre ham. Jeg er glad og stolt.

Kl. 11 var de første gået, men nye kom til. Ved 12 tiden var der stadig masser af besøgende. Og også kl. 13. Voteringen til mesterskabet var sat til at slutte kl. 13.45. På det tidspunkt der var flest, for man ville også vide, hvem der vandt.

Præmien var en lækker klinge af Poul Strande. En blå skæfteklods og lidt hvid mammut til fronten. Nok at gå videre med på en ny kniv.

De, der afgav stemmer, havde muligheden for at sætte eget navn og telefonnummer på, så kunne de vinde en knivbog.

Optællingen blev sat i gang, da den sidste havde sat et tal. Optællingen blev foretaget af Oyvør så der ikke kunne sås tvivl om, hvem der var vinder.

Med 78 stemmer var det Ólí, der vandt. 76 stemmer gik til Benjamin. Og så var der et stykke ned til de næste. Der er fine billeder af Ólí og hans smukke kniv. Publikum har altid ret. Og dermed er Ólí Runavikmester i kniv for 2021. Tillykke.

Det var fantastisk at der dukkede formentligt mere end 200 besøgende op. Langt flere end håbet. Måske også langt flere end den tåbelige knivmager fra Danmark kan holde til. Men jeg havde en rigtig god dag. Jeg fik også solgt en del bøger. Det var ikke nødvendigvis meningen, men naturligvis fint.

Biblioteket i Runavik har fået et par bøger mere på hylden om knivmageri, til støtte for nogle klassikere. Herligt.

Jeg tror jeg har markedsført mig til at tage endnu en tørn med et kursus eller to på Færøerne. Det kan blive næste forår engang.



Jeg er så glad. Det er herligt at være knivmager.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1915 15. maj 2021 Landet og på vej hjem.](#)

Når dette sendes ud, er jeg sikkert på landevejen i Danmark et sted. På vej hjem fra turen til Færøerne. Imidlertid har jeg været uden Wifi i mange timer da satellitforbindelsen er så dyr, at jeg bare har lukket ned. Så dette er skrevet onsdag nat. Jeg viser bare billeder fra Knivskolens dage på øerne...

Det har været så fint. Jeg takker min dygtige kursister for lån af Jer. Det har været så sjovt...

### [Kl. 12 kniven # 1914 14. maj 2021 Udstilling på biblioteket](#)

Kr. himmelfarts torsdag var min sidste dag på Færøerne for denne gang. Jeg havde dog arrangeret mig med det lokale bibliotek, der gerne ville vise at det var kommet en forfatter til byen, at der var blevet lavet knive på den lokale husflidsskole og at Hansen måtte lave udstilling af sine knive. Det var omtale af arrangementet i den lokale avis. Og i skrivende stund, er det uvist, hvor mange gæster der kommer.

Jeg ved dog at vi skal afholde en konkurrence for kursisterne. Deres knive skal lægges frem, og publikum kan stemme på den kniv, de synes er finest. I den ger afstemmer, findes en vinder, der skikkes en bog. Den af kursisterne der får flest stemmer, får æren: Runavik knivmester 2021. Titel er ærefuld, men i tillæg lægger jeg en fin klinge af Poul Strande, en blå stabiliseret poppelknude og et hvidt stykke mammutelfenben til frontstykke.

Jeg bringer billeder af kursisternes knive. Smukke resultater. Blandt bidragene er der flere, for hvem dette er første kniv og første skede.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 1913 13. maj 2021 Udstillingsdag og afrejse

Det er Kr. Himmelfart i Danmark og på Færøerne. Jeg er på øerne denne den sidste dag. Ikke i religiøs sammenhæng, så dog den sidste på Færøerne for denne gang.

I går var det dagen for at lave skeder til de knive, som kursisterne havde valgt skulle lægge for. Det er altid en kompliceret sag at lave skeder, og des flere deltagere, des sværere. Instruktionerne skal laves så alle kan følge med. Og de sidste, der lige skal have en smøg eller rende efter noget andet. Og der er mange delelementer der skal hænge sammen. Og det skal hænge sammen med det rigtige værktøj, den rigtige måde at betjene det på og instruktionerne skal tage forbehold for at kursisterne tænker selv og ikke nødvendigvis venter. Meget kan gå galt. En halv millimeter galt i en opmåling kan betyde at en skede ikke kommer til at passe.

Det gik nu meget godt. Kun en enkelt fik ikke rigtigt fundet en vej. Og det er heldigt sluppet.

Jeg bringer billeder af dagen, der startede med en udsigt over havnen fra mit hotelvindue. Og slutter samme sted.

Det blev ikke til så mange billeder.

Men det var en god dag. Det er herligt at være knivmager.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 1912 12. maj 2021 Kursusdag 2 afsluttet og det går strygende

Denne tekst skrives kl. 23 lokal tid. Jeg er fundet tilbage til Hotel Runavik, fået benene op, og slapper lidt af.

Det er gået stærkt i dag. 12 kursister er blevet færdige med deres første kniv. Det er den, der onsdag skal bruges til at lave skede på. 6 - 8 kursister har derforuden nået at lave en kniv mere. Og det er ret vildt, at den har kunnet nå det. Jeg har ikke stillet så mange krav til kniv nummer to, men de er blevet ret fine. Vigtigst er dog, at den første færdige kniv er færdig. Poleret. Finpudset. Og perfekt. Ingen smuttere. Ingen, hvor limningen er gået galt, eller borehullet blevet for stort. Eller hvor ryglinjen ikke er en forlængelse af klingens overkant.

Det tror jeg egentligt aldrig er sket før. Og det er blevet rigtigt fine knive. Onsdag, når dette sendes ud, sidder vi nok og bander over det besværlige i at lave skeder. Men det kommer også til at gå.

Og så har jeg været på bibliotek, hvor jeg i morgen torsdag skal holde udstilling med egne knive, salg af bøger og også vise mine kursisters resultater. Vi laver en konkurrence ud af det. Jeg stiller en bog på højkant til de der stemmer og så finder vi Runaviks fineste kniv. Æren er præmien.

Og i dag var Brynleif omkring. Den historie fortæller jeg en anden gang. Der er nemlig også noget om Marni i den.

Jeg bringer lidt billeder fra havnen, hvor værkstedet vi er på ligger. Og fine billeder fra kursusdagen.

Al for nu. Jeg tørner ind. Det er en træet, men tilfreds knivmager, der dapper i seng. Det er så godt at være knivmager...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1911 11. maj 2021 Start på kursus og mediestar ...eller noget](#)

Så er det tirsdag, og jeg er i gang med kursusdag nummer to i Runavik på Færøerne. Og det går rigtig godt. 12 rigtig gode kursister knoklede på i går. Vi startede kl. 10 og jeg var vist først ude af døren lidt over 21. Flere end halvdelen af kursisterne har fået limet knive mandag aften. Tirsdag skal de sidste have limet og så skal knivene slibes ud. Nogle skal have god tid til det, og andre vil sikkert knokle på og udnytte chancen til at lave endnu en kniv, når nu værktøj og sager er fremme.

Onsdag skal der laves skeder. Mere om det senere.

Min overnatning foregår på hotel med a view over Runavik havn og den nye tunnel, der hurtigt forbinder til Torshavn.

Vejret er koldt og lettere overskyet. Vindstille er her ikke, men heller ikke værre end det.

Den 40 timers lange tur med Norrøna gik gelinde: Bølgerne var ikke slemme. Færgeren er fin. Forplejningen ok, men giver man lidt mere, er den tiptop.

Mandag morgen var der klart og solen er set. Køreturen til Runavik er let. Jeg tog en ekstra omgang i rundkørslen under havet. Fordi jeg kunne.

Folk er venlige og smilende. Det sidste er til at se, for her går ingen med mundbind. Corona er der ikke meget af her på øerne. Og ret mange har vist nået at få andet stik.

Og så er der det med medierne... eller i det mindste en avis har skrevet om at jeg kommer til Runavik bibliotek på torsdag, hvor jeg snakker om Knivskolen og viser knive. Se selv her: <https://portal.fo/daqr-42155/knivasmidur-a-vitjan-vid-lokin.grein>

Også en Heidi har skrevet til mig for at høre om ikke hendes søde kæreste kan komme med på kurset.

Ligeledes er Benjamin kontaktet: om der kan komme flere på kurset.

Det er da herligt at være knivmager – også på Færøerne.

Jeg bringer billeder fra kurset. Vi hygger og har det fremragende.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får

blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her:  
<http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1910 10. maj 2021 På Færøerne – men travl

Tidligt i morges lagde Norrøna til på havnen i Torshavn. Så kunne færgen tømmes for lasten, der ikke skulle videre. Resten er nu på vej til Island. Selv er jeg nok kommet ud, og forhåbentligt uden at bilen skulle tømmes – kommet igennem tolden. Jeg har bilen fyldt med eksotiske materialer, denatureret sprit og mange knive. Intet er på Cites liste. Spiritussen er udrikkelig. Og knivene er lovlige. Men vil man efterse alt, bliver det noget der kommer til at tage lidt tid. Det ville sikkert være lettere at invitere en tolder med på kurset, så kan han krydse af efterhånden...

Jeg har skrevet dette på forhånd, for jeg tror at jeg er alt for travlt optaget af, at starte Knivskolens hidtil nordligste kursus.

Jeg er i byen Runavik på øen Eysturoy, den store ø, der ligger nordøst for Torshavn. Sidste år blev den nye tunnel til øen indviet. Der var skriveri om den, da den dels er lang, men også indeholder en rundkørsel dybt under havets overflade. Den eneste af den slags i verden. Tunnelen sparer rigtigt meget transporttid så det ikke længere en halv dagsrejse at komme på den anden side af sundet. Øerne er stadig forbundet med en bro, men nu skal der ikke over to fjelde, hvor storme og tåge er en plage, der må holde folk hjemme. Der er ikke tåge i tunnelen. Man kan komme hjem og ud uden at tænke (for meget) på vejret. Det skal nok drille alligevel.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her:  
<http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1909 9. maj 2021 På færgen

Når dette sendes ud sidder jeg et sted mellem Hirtshals og Torshavn. Forhåbentligt i en bølgegang, der er til for en landkrabbe som jeg at holde ud. Jeg er på vej med mig selv og min bil på færgen, der hedder Norrøna. Men jeg ved at dataforbindelse på stedet er ret bekostelig, da det er noget med en link til den satellit, der har forbindelse til resten af verden. Så det er dyrt at sende billeder og se film. Jeg vil helt undlade det og bare bruge min pc til at skrive historier på. Min telefon forsøger jeg at slukke. Mit kamera kan tage billeder af udsigten ved Shetlandsøerne og måger, der følger skibet.

Dermed er du henvist til gamle billeder af nye knive.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får

blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1908 8. maj 2021 Knivtræf i Nord 2019

I dag og i morgen var der planer om at årets største danske knivtræf skulle have været gennemført. Restriktionerne i foråret lagde ikke op til at det kunne lade sig gøre, og lige nu er det jo heller ikke åbnet nok til at træffet ville kunne gennemføres. Alene bøvlet med udenlandske gæster til begivenheden ville få det til at lykkes på samme vis, som så mange gange før.

Af andre grunde er jeg på kanterne og kører sikkert forbi Knivholt Hovedgård, der nu er Covidbasen i Frederikshavn.

Jeg håber vanvittigt meget, at de gode nordjyder i 2022 kaster sig ud i at sørge for, at vi kan mødes igen i den store smukke lade, der dog ofte er alt for kold. Det glemmes de første timer, men kulden æder sig ind på en...

Jeg bringer billeder af sidste gang jeg var på Hovedgården, og sender en varm hilsen til alle der vil mødes der igen... Det skal nok blive godt igen.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1907 7. maj 2021 På tour

Køge bugt og knivmagere. Og noget om at komme af sted..

Forleden opfordrede jeg dig til at tage på Knivskole. Og jeg havde et helt konkret tid og sted: Den gule Hal på Køge Havn. Og så henviste jeg til en hjemmeside, hvor jeg ikke kunne se kurset. Og det var mig, der var dum. For Knivskolen bliver jo i Køge. Derfor skulle jeg henvise til LOFKøge.

Hvordan kunne det dog ske? Jo LOF i Roskilde, Ringsted og Køge blev i går slået sammen til en organisation med et nyt fællesnavn der ikke videre letforståelige: LOF Kursuscenter Øst men det skal jeg jo ikke blande mig i. Jeg skal lave knivskole.

Der er stadig plads til flere; og her er den rigtige omtale og link: <https://lof.dk/koege/kurser/kreative-kurser/knivskolen-lav-din-egen-kniv/id/46211161> og måske kommer linket til at hedde noget andet, når også fusionen er lavet på hjemmesiden... Vær lidt kreativ i din søgning!

Knivskolen er tilrettelagt til 28. – 30. maj. Det bliver så godt.

Og så her jeg en travl dag på landevejen.

Bilen blev pakket i går. I dag kl. 9.00 kunne den om ikke lette, så dog forlade Kalundborg. En lang køretur der både skal fange Læderiet, i Århus, DanStrab i Randers og Michael West uden for Hobro og ende i Aalborg, hvor jeg skal overnatte og ud at spise med ældstedatteren.

Bilen vil være tung i flugten, men sikker nok.

Der kommer lædervarer med fra Læderiet. Jeg mangler en hud eller to til mig selv og kommende kurser.

Ved DanStab hentes flere materialer og slibegrej.  
Og ved West skal der vælges klinger til udvalg.

Der bliver således mange stop, men mon ikke det går?

Jeg bringer billeder af knive og situationer fra et knivkursus.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1906 6. maj 2021 Pakke bilen og noget om told.](#)

Så er det torsdag. Jeg skal ikke på arbejde i dag, hvilket passer mig storartet, for jeg er ved at pakke min Knivmobil med sager. Jeg skal til Færøerne og med færgen lørdag eftermiddag. Men det tager mere end en dag at nå til Hirtshals, når man bor i Kalundborg. Heldigvis er der stop på vejen, der kan vække ham bag rattet.

Det er vel ligetil at pakke en bil? Jo, det store og det tunge skal stå centralt og nederst. Og resten skal bygges ovenpå og udenom.  
Men så er der lige det, at jeg har kontakt med Benjamin der er min arrangør på Færøerne. Og så spurgte jeg til det med fortoldning af mine sager. Og så er der gået sjov i den. Jeg har ikke tænkt mig at snyde nogen. Jeg vil ikke have bøder eller noget der ligner. Jeg betaler min moms og skat. Og vil også følge Færøske regler. Meget skal med ind. Næsten lige så meget skal også den anden vej.

Så jeg har sendt min pakkelist til Benjamin, der sender videre til Told&Skat, der så forhåbentligt kan godkende min indførsel og udførsel af varer. Imidlertid er det jo dyre sager. Så når man tager 150 klinger med sig med en gennemsnitspris på over 400 kr. Så bliver det til penge. Når jeg tager 100 skæfteklodser á 200 kr. og når min frontmaterialekuffert er fyldt med gode sager, der også kommer på den anden side af et firecifret tal, så bliver det til penge. Ikke at forglemme 60 færdige knive, der skal bruges som undervisningseksemplere. Det er mange penge. Og jeg har da også nogle bøger med, der kan støtte min undervisning... Alt sammen noget der kan veksles til penge. Og så er der alt det andet. Alt mit værktøj og remedier, der også koster. Det hele kan sælges, men skal det naturligvis ikke. Men hvordan gør man et salg op inden man kommer ind... Det giver lidt korrespondance og snak.  
Late update: Der lægges nu depositum i Told&Skat af mine gode venner... 56.000 kr. Det er som sikkerhed for, at jeg betaler min moms. All right! Det er sgu service! De tror jeg kommer til at omsætte for mere end 200.000 kr! Vildt!

Well, torsdag, når jeg skal med færgen hjem kan jeg jo tælle op i min pung og vurdere hvor meget jeg har omsat for. Tjekke det med kvitteringer og bankoverførsler. Det er ikke så svært. Med lidt held er det til at gøre op. Og jeg vil stadig ikke snyde nogen. Så jeg håber der kan lægges penge i banken, når jeg kommer hjem. Jeg ved det ikke. Ja, jeg kan tanke bilen helt op inden jeg kører hjem: benzinen er billigere på Færøerne... Det er fantastisk at være knivmager!

Nå, bilen bliver fyldt. Og jeg glæder mig. Der er taget billeder af processen med at pakke bilen, så den er fyldt. Jeg sender også lidt billeder af nogle knive...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1905 5. maj 2021 Den blev blå...

En gang imellem skal man lave noget ekstravagant. Det er denne kniv, der blev lavet for snart et år siden. Men som nu er ved at blive gjort færdig. Skeden blev farvet i går. Det sorte i toppen skal have en gang mere, for at blive helt sort, men her efter første lag, er der alligevel noget at se på. Der kommer mere sort sværte på i dag, men efter at billederne er taget...

Klingen er en af de dyre og ret lækre af Poul Strande. Damask og farvet. Ret unik. Men stadig værktøj. Fronten er en 2 mm sølvplade. Så kommer der noget blåfarvet mammutkindtand. Uh, det er lækkert. Igen sølvplade. Og så et lækkert stykke ubehandlet mammutelfenben, der i løbet af de vel 20.000 år i jord og permafrost har taget sig en lys mokkafarve. Så fint. Skedener rårandlæder og vist i øvrigt den 3. Måske den sidste.

Kniven bliver i dag lagt på min webshop, hvorfra den kan købes ellers må du fange mig på nogle af de markeder, der heldigvis nu ser ud som om, at de kan gennemføres.

Og apropos gennemførsel: Jeg vil gerne invitere dig på Knivskole i weekenden 28. - 30. maj i det gule pakhus på Køge havn. Tilmelding og yderlige info er at finde på [LOFringsted.dk](http://LOFringsted.dk). På grund af coronabøvl ser hjemmesiden ikke helt opdateret ud, men mon ikke det ændrer sig i løbet af i dag eller i morgen?

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1904 4. maj 2021 Tre knive med samme Mogens.

Jeg har fundet tre knive sammen, der er stillet ud i regnen på denne våde tirsdag. De har det til fælles at Mogens har slået på klingerne, slebet og poleret. De er ret fine.



Jeg har stillet dem ud i regnen for at vise at de dog er vejrbestandige. De skal nok holde til regnen, og meget mere slid, der giver patina, ridser og viser at kniven er blevet brugt. Ikke at den går i stykker af det. Faktisk bliver en kniv kun skønnere ved at blive brugt.

Jeg lod knivene stå nogle minutter og blev herligt våde. Sikke en skønhed.

Den lyse er lavet i moskusokse. Pandebrasken, lidt sølv og sort horn. Klingen er noget damasksmedet fint håndværk.

Den grå er også med en klinge i damask lavet af Mogens. Skæftet er lavet i grenadille og stabiliseret koral.

Og den sorte også lavet i grenadille, vortesvintand. Klingen er en råsmedet klinge.

Knivene skal snart ud at have deres eget liv, og har du lyst til at en af dem skulle blive din, er det nu, der skal handles...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1903 3. maj 2021 Tre knive i amboina.](#)

En stille søndag gik. Lidt forberedelser til ugen der kommer. En gåtur på stranden ved Vesterlyng. Min viv i det lokale TV2, om noget med manglen på lærere i folkeskolen, og en is på havnen... Pakke en plakat og sende den til Johnny. Så er der ved at være gjort kål på den forlængede weekend.

Så skal der lige laves en god historie om tre knive, der har det til fælles at de har amboina i skæftet. Jeg synes amboina er noget af det lækreste at arbejde i, og giver fantastiske resultater. Men jeg synes også at det skal have noget ekstra farve.

De tre knive har hver sin klingemager: Uwe Molzen og Jørn Sønderskov Christensen har slebet rwl34. Mogens har smedet den midterste. Tre lækre knive, hvor solen svigtede i aftenlyset. Det er herligt at være knivmager for sådan nogle knive.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1902 2. maj 2021 Prikkernes kniv.

Den har været nogle dage undervejs. Og en forglemmelse i Sorø, var årsag til, at den fik lov til at ligge der nogle dage, men i går fik den lov til at blive farvet – altså skeden.

Og søndagen sprøde formiddagslys var fin for kniven. Lidt mere finish og så er kniven færdig til salg.

Detaljer om kniven: Skæftet er lækker grenadille, der er delt i tre dele, der igen er limet sammen over noget 0,8 mm sølv. På oversiden af kniven er der indsat 0,3 mm, 0,5 mm og 0,8 mm sølvtråd, der i tilfældig orden er limet i.

Klingen er lavet af Mogens Loft Svendsen, og er i sig selv et lille kunstværk i damasksmedning. Skeden er lavet i rårandlæder med prikker præget i den øverste del. Også her er der tre størrelser. Skeden er farvet i brune nuancer med det mørkeste felt, der hvor skæftet også har pletter...

Kniven ligger rart i hånden. Knivbladet vil længe være skarpt og smukt. Det er en kniv, der vil kunne holde i rigtigt mange år, om end sølvet en gang i mellem skal pudses. Der vil følge en lille pudseklud og en anvisning med i et salg.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1901 1. maj 2021 4 år med noma

I dag er det 4 år siden, at der tikkede en mail ind: Vi har set en af dine knive på din hjemmeside. Kan du lave flere af dem eller nogen der ligner? Vi er ved at lave en ny restaurant der hedder noma.

Nogle gange kommer der spam i min postkasse. Andre gange kommer majkatten. Nogle gange bestillinger unde hold i. Jeg sendte straks beskeden videre til min viv. Om jeg skulle stole på denne besked? Ja, måske...

Det var sandt nok, og henvendelsen har ligesom udviklet sig... Jeg har lavet mere end 60 knive til det, der blev verdens næstbedste restaurant. Jeg har lavet knive til Inua, der også er en Michelinrestaurant i Tokyo. Knive er sendt til USA, Australien, Hong Kong og andre steder på grund af at knivene ligger på noma. Svigerforældrene – Inger og Svend Erik – fik også en fin ordre og har lavet mange smukke barkdåser til noma. Og det har betydet at de vil ind at se, hvordan det går med dem. Vi har været inde på noma tre gange og spist så lækker noget mad, at ord bliver fattige i beskrivelsen.

Der ligger stadig mange knive på noma, som bliver pudset og passet. Men nogle går også til, som så skal suppleres op. Det gør jeg med stor glæde.

Knivene er noget der ligner jagt og fiskeknive, men de er anderledes. En smule smallere, balancen langt tilbage i kniven, så den ligger rigtigt i hånden i de få sekunder det tager at skære et stykke chokolade over eller hvilke opgaver der er. Der er ikke skeder til knivene, hvilket er udnyttet i designet, der derfor er lidt friere. Og alligevel lidt strammere: der er ikke noget blankt og materialerne er valgt inden for den nordiske sfære. Noget fra min egen gade og naboens have. Noget der hentet ind fra Odsherred og Grønland. Det er da herligt at sådan et bespænd giver plads til nytænkning i farver og udformning. Særligt knivene med øjne synes jeg er herlige: der er noget humor i dem, som ellers ikke ses i knive.

Jeg bringer nogle billeder af de knive en mail har bragt af sig...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## April

### Kl. 12 kniven # 1900 30. april 2021 Tag på kursus med Knivskolen

Dagens stærke opfordring er at tage på Knivskolen med mig. Særligt skal jeg gøre opmærksom på Knivskolen, der afholdes i Køge den 17. – 20. juni, arrangeret af FOFKøgebugt. Se mere info på [www.koegebugt.dk](http://www.koegebugt.dk). Knivskolen afholdes på Munkekærskolen i Solrød. Det er fremragende lokaler og du kommer i de bedste rammer. Lige nu er der fem tilmeldte deltagere, og der skal et par stykker mere på.

Jeg holder også Knivskole i LOFregi (det laver ikke om på tilrettelæggelse af kurset) i Køge i dagene 28. – 30. maj. Det foregår i den gule hal, og indbefatter en eller anden udstillingsaktivitet om søndagen, når kurset rinder ud. For mere information: [www.lofringsted.dk](http://www.lofringsted.dk)

Og så skal der da også være kursus i det nordlige Roskilde: Lindbjergskolen den 11. – 13. juni. Også her er det LOF Ringsted der skal laves tilmelding ved...

Og så kan du jo nyde dagens billeder, der har det til fælles... ja, hvad har de til fælles. Jeg har lavet dem, det er stabiliserede materialer. Men hvad er fælles? Johnny er ude af konkurrencen i gætteriet og vinderen får en flot knivplakat med mine knive. Du har til i morgen d. 1. maj kl. 11 til at finde frem til det. Send PM eller skriv på denne sides kommentarfelt... Andre kan købe plakaten for 75 kr. + porto.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1899 29. april 2021 Plakatkonkurrencen...

I går udskrev jeg en konkurrence, hvor der skulle findes det der var samlende om de tre knive.

Der er den lille lilla, hvor skæftet er lavet i to farvet stabiliseret birketræ. Fronten er mammut og klingens er lavet af danske Steen Nielsen.

Så er der den sorte, hvor skæftet er lavet af stabiliseret egetræ fra Esrum kloster. Fronten er lidt rensdyropsats. Og klingens er lavet af Roar Gieranger.

Den sorte har jeg ikke selv lavet. Den har norske Inge lavet. Jeg byttede mig til den for mange år siden.

Skæftet er lavet i moseeg, og så har Inge fræset noget helleristningsværk ind, og malet det fint rødt.

Klingens er fra norske Helle. En fabrik der laver klinger.

Og hvad er så fælles? Klingerne er lavet i Norge!

Da dette bliver skrevet er der endnu længe til at svarene alle er gået ind, men Johnny har gættet det, så en plakat kommer afsted...

Det er herligt at være knivmager og at man kan gøre andre glade. Jeg tror plakaten kommer op på Johnnys værkstedsdør...

Har du også mod på at pynte dit værksted med en plakat, kan den købes fra min hjemmeside for 75 kr + forsendelse.

Dagens billeder fra samme optagelse, der blev bragt i går, men nok også nogle nye...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1898 28. april 2021 Onsdagskonkurrence om en knivplakat.

Vi skal have lidt sjov i gaden. Jeg har fundet tre knive frem, der har noget til fælles. Gæt. Jeg sætter en knivplakat ind i spillet. Den vil jeg sende til dig, når jeg trækker vinderen i morgen torsdag kl. 11.00. Så du har 23 timer til at finde det fælles. Du skriver enten en direkte besked til mig, eller svare på denne side.

Det skal da være både spændende og sjovt at være knivtosset...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1897 27. april 2021 De første indkøb til kommende knivkurser

Mens dette udsendes er jeg på tur efter materialer til kommende knivskoler. Først og fremmest til turen til Torshavn. Så jeg rullet til Roskilde og drejer skarpt til højre. Og et stykke ude af vejen - med lidt yderligere snirkler - bor og arbejder Poul Strande. Jeg skal have en god snes stykker med mig derfra. Måske lidt flere. Bare sådan i udvalg, så mine kursister kan vælge med fingrene. Det er ikke sikkert alle har fået lov til det før. Postordre og blinde valg er nok et vilkår på Færøerne i mange sammenhæng - når man skal have noget nørdet.

Det bliver hyggeligt at komme til Ulla og Poul igen. Jeg har ikke været hos dem siden en gang i januar.

Så skal jeg en tur i Harald Nyborg efter flere slibeklader til plansliberen. Og biltema må holde for med mere lim og mapper.

Det skal der såmænd nok blive en køretur ud af... Når jeg kommer hjem, tror jeg, at jeg skal i værkstedet for at lave lidt kniv... Det er skønt at være knivmager.

Dagens billeder er tre knive, hvor Poul har smedet klingerne. Fornemt arbejde og en stor fornøjelse at arbejde med de smukke sager. Det giver inspiration til også at gøre noget ved skæfter og skeder. Knivene er for resten til salg og vi kan finde en rabat, hvis det sker lidt rapt...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1896 26. april 2021 Kamp, jagt og pragt II

Jeg har over weekenden fortalt om og anbefalet et besøg på Davids Samling i Kronprinsessegade i København. Her løber en specialudstilling med 150 udvalgte genstande med knive og sværd i fokus, men med andre genstande også. Genstande der understøtter historien og sætter knive og sværd i sammenhæng.

For en knivnørd som mig, er det en vanvittig fin udstilling. Jeg fik meget ud af udstillingen som stadig rumsterer, og så fik jeg købt den til udstillingen frembragte bog, der ikke gør noget skidt for udstillingen, for at sige det på jævnt jysk. Den er rasende god.

Jeg bragte billeder i går, og bringer i dag resten.

I dag vil jeg sige: Kan du komme der, så skal du! Et par timer i dannet selskab med noget så pragtfuldt er en god oplevelse. Selv min viv syntes at museumsbesøget var køreturen værd. Vi fik pizza bagefter. I skyggen af Rundetårn, Og med en fadøl. Herligt...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1895 25. april 2021 Kamp, jagt og pragt.

Jeg fortalte i går om, at jeg ville tage på københavneretur. Jeg ville besøge Davids Samling. Og lad mig sige det med det samme: Det skal anbefales.

Davids Samling er et privat museum oprettet af T. L. David, der i midten af forrige århundrede tjente formuer på af skabe ISS og andre selskaber. Han boede i et firetagers hus i Kronprinsessegade med udsigt til Kongens Have. Han købte smagfuld kunst og islamisk kunsthåndværk. Imens han boede i huset lavede han et par af etagerne til museum, men efter hans død og efter hans ønske blev hele huset blive til museum. Der har været penge nok, så alt er meget smagfuldt indrettet. Lækkert træ overalt. Bare gulvene er et besøg værd. Og ja. Det med pengene: T. L. David havde et sommerhus han skænkede statsministeriet: Marienborg...

Museet lever og har det fint. Islamisk kunst har altid været centralt. Men der laves også specialudstillinger på en af etagerne. Og i denne tid er det udstillingen der hedder: Kamp, jagt og pragt.

Ca. 200 genstande er valgt ud af egen samling, nationalmuseet og Designmuseet suppleret af private samlinger. Og de fundne sager er fra 1500 – 1850.

Islamisk kultur er såmænd ikke mere krigerisk end samtidig kristen kultus, men da et billedforbud af guden har vendt kunsten til meget dygtigt kunsthåndværk er det fantastiske "bedrifter" fremstillet i bæltet fra Nordafrika til Kina. Og efter at jeg har set denne udstilling, kan jeg blot sige at moderne knivmageri ikke har opfundet ret meget. Det vildeste der bliver lavet nu om dage, er replika af fortiden.

Der er udgivet en bog med samtlige genstande fra udstillingen. Den koster 350 kr. Et fund til prisen. Og selve udstillingen koster ingenting at komme ind at se. Det plejer at være sådan et det, der ingenting koster, intet er værd, men det er lidt anderledes her.

Udstillinger er åben frem til 26. september, og kan nydes på et par timer.

Jeg vil lave en uddybende anmeldelse af dagens oplevelser i Dansk Knivforenings kommende blad, men med flere billeder her. I får ikke alle billeder i dag. Der bliver også noget til i morgen.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1894 24. april 2021 Davids samling.](#)

Inde i København ligger der et fint museum jeg endnu ikke har været på. Det hedder Davids samling, og rummer især arabisk kunst. Bygningen og den faste udstilling skulle i sig selv være et besøg værd, men er ugjort for mig.

I denne tid er der en særudstilling der hedder noget med våben... Den vil jeg ind at se. For i avisen har man skrevet om at det blandt andet er knive og sværd. Og så har det jo naturligvis sin interesse. Det må jeg se!

Jeg regner med at skulle bruge mundbind og coronapas for at komme i betragtning om at komme ind. Bindet er til at se, og coronapasset er opdateret med at jeg er faldet i hullet og har ligget udstrakt og alene i min seng i 15 dage før jul – med corona. Der skal være fordele for os der overlevede.

I morgen bringer jeg en reportage fra mit besøg.

Imens kan du nyde et par billeder af knive, der er fanget i morgenlyset på denne klare lørdag. Knivene er til salg og jeg vil gerne give et godt tilbud...

Således skal min lørdag gå med kultur og gerne handel... Det er herligt at være knivmager.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.



Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1893 23. april 2021 På den tid af året...

Dette kunne blive en klagesang. Jeg laver regnskab. Det er dog noget af det mest kedelige der findes. Kunne jeg blot udlicitere det hele, så ville det passe mig. Jeg skal nok betale moms og være sød, men jeg er bedre til at lave knive en føre bilag frem og tilbage...

Og så midt i det hele skal min PC overtages af en firma der skal lægge nyt ind på PC'en fordi Microsoft ikke gider sådanne små kunder som mig, der bare skal have en postkasse, en hjemmeside eller to og et tekstbehandlingsprogram. Så ville man lave en 5 licensgruppe og gøre ved med skyen og autogem. Nå, jeg klagede min nød. De fandt en billigere løsning. Faktisk billigere end den jeg havde, så hurra. Ingen klage, ud over at jeg skal undvære skærmen... Det går nok. Så kunne jeg jo passende lave en kniv!

I mangel af bedre: det kommer nogle billeder af knive, der aktuelt er til salg...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1892 22. april 2021 Tre knive på en egegren

Dagens historie er om tre knive, der står på den gren, som jeg for et par måneder siden fik tigget fra gartneren, der beskærer træerne på den anden side af gaden. Her er mange træer i det store fællesareal, som boligforeningens blokker ligger i. Jeg kom med en knivbog i bytte for nogle store grene, der var på vej i kværnen. Og lige nu ligger de lettere umotiverede i min indkørsel. På vej til opskæring og dermed på vej til nye knive. Men i dag fik de et andet formål. De er baggrunde og stedet som dagens knive kan præsentere på...

Der er en kniv i amboina, der er flækket på langs i tre stykker, hvor et stykke papirmateriale er indlagt. Der er kommet lidt farve på og så lidt olie.

Klingen er lavet af Uwe Molzen. Fint rwl34. Uopslideligt.

Skeden ligner skæftet: sort og rød.

Så er der en lys kniv, med en klinge af Mogens Loft Svendsen. Front i hvaltand og skæfte i orangestabiliseret knude. Skeden er bemalet i farver og forløb, så den ligner skæftet.

Den store kniv har en klinge af Uwe Molzen. Fronten er mammutelfenben, hvor den grønne overflade fra dem mange år i jorden er bevaret. Skæftet er stabiliseret poppel.

Alle knive er til salg på min webshop. Med lidt held og ihærdighed, kan de være hos dig i morgen...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1891 21. april 2021 Tre stærke knive...](#)

På en onsdag i foråret skal du se på tre knive, der tydeligvis har ligget for længe i min taske...

Der er den store, hvor klingen er lavet af tyske Henning Breuner. Hvordan han helt har gjort for at få dette mønster frem ved jeg ikke. Men jeg ved at det er godt tysk stål.  
Skæftet er lavet i smuk mammuttand, der er stabiliseret. Noget af hårdeste fra dyreverdenen er med i dette stykke: Emalje. Og selv om stykket har ligget i Sibirisk tundra i hen ved 20.000 år, er det stadig lige så hårdt som sten. Men der er også bløde partier, der kan modtage farver. Og denne stump er stabiliseret med sort, der er trukket ind. Skæftet er tungt og lækkert. Det føles koldt og varmt på en gang.  
Der er en skede til kniven, der måske skal have mere farve... brun?

Så er der den brune, hvor skæftet er lavet i stabiliseret valnød. Fronten er moskusoksehorn og klingen er lavet af Poul Strande. En klinge med bevaret overflade fra smedningen. En brun skede er meget fit for kniven.

Og så er der den kulørte kniv. Skæftet er rød og blåfarvet birkeknude. En front i fint flødefarvet mammutelfenben. Se det smukke mønster i det. Klingen er lavet af eksildanskeren Steen Nielsen, der bor på den anden side af Skagerak, hvor han laver smukt smedearbejde. Den lille klinge er meget velegnet til snitteopgaver. Skeden er farvet lilla, og lukker sig om kniven, så den ikke falder ud, hvis kniven skal være i en lomme eller i en taske.

Tre dejlige knive. Jeg er stolt over at have lavet dem, men vil blive rigtig glad, hvis noget hellere vil have dem en mig...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1890 20. april 2021 Færøerne... Uh

I går gik det igennem. Benjamin må have trykket nogen på maven. Og så kan nogle ting somme tider lade sig gøre. Hvem han har trykket og hvor hårdt, finder jeg måske aldrig ud af, men jeg må komme til Færøerne med den færge, der lægger fra Hirtshals lørdag d. 8. maj kl. 16.00. Så damper den mod nord. Og mere en 30 timer senere er den i Torshavn. Min bil vil være pakket med knivskoleudstyr og den skal blot trille frem til det sted, hvor der skal laves Knivskole med mig.

Og de næste tre døgn skal jeg vel ikke koncentrere mig om andet. 6 – 8 – 12 kursister. Og så nogle knive. Det bliver så fint. Start i løbet af formiddagen. Og så kører vi bare på.

Torsdag bliver min fridag. Jeg ved ikke hvor langt jeg når rundt, eller om jeg skal finde et bibliotek eller en boghandel og lavet lidt lrumlarum, vifte med bøger og knive. Det ville passe mig storartet.

Og når så klokken bliver 22.00 er færgen fyldt igen. Jeg kan finde min kahyt og de næste 30 timer bare puste ud og slappe af. Man kan ikke andet... Lørdag formiddag er jeg tilbage i Hirtshals. Bilen er sikkert stadig tung, og kan rulle til Kalundborg. Og så starter rutinen igen... Men jeg har været oppe i lyset. Og set og og smagt den rene luft.

Jeg glæder mig til at komme tilbage til Øeren, som jeg besøgte sidst i 2009. På vej til Island. Men en perfekt oplevelse med Brynleif og hans søde familie. Ungerne er sikkert vokset til. Brynleif måske allerede bedstefar. Og alt er forandret - og alt er uforandret: Fårene har stadig spist 200 % for meget, så jorden eroderer bort. Fiskene er der stadig. Friske fra det kolde vand. Tågen, kan blive så tæt, at al færdsel må indstilles til den letter. Blæsten, der kan blive så vild at huse og dyr blæser i havet. Men det er også stedet med skønhed, stille pletter med frodighed, små bysamfund med et stille liv. Rigdom og fattigdom. Storhed og det helt lille. Nærhed og afstand.

Jeg vil finde stenen hvor Dagmar kunne ligge og slænge sig. Jeg vil tæt på edderfuglene. Jeg vil smage noget af lammet. Og så vil jeg lave et perfekt kursus... Jeg har så meget jeg skal huske...

Det er fedt at være knivmager. Jeg bringer billeder af sidst og første gang jeg var på Færøerne.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1889 19. april 2021 Bestyrelsesmøde på zoom!

Det er endnu for besværligt at mødes sådan ren fysisk. Og heller ikke nødvendigt. Så Dansk Knivforening mødes over nettet om et par timer. Der skal lægges planer.

Skjernseminaret skal gennemgås og justeres. Programmet er ved at være klart, selv om der mangler nogle detaljer. Det varer ikke længe, så kommer programmet op på hjemmeside og i blad.

Der skal laves nye hvervematerialer. For et par år siden lavede vi et hverveblad der mest bestod af genbrug af artikler tidligere bragt. For længst er det "udsolgt" og der skallaves nyt, der kan bringes ud af leverandører af knivmaterialer. Der er en plan...

Brahetrolleborg GameFair i starten af august skal justeres. VI skal tjekke op på antal deltagere og om hvor mange der vil være med på det gode tilbud: samlet overnatning på Fåborg Vandrerhjem. Med hyggestunder og fællesspisning.

Når man lægger planer for fremtiden er det jo ofte på "plejer" og med forventninger om at alt er uforandret fra sidst. Det er det ikke altid. Det er heller ikke altid det rette at gøre som sidst. Men på den anden side er gentagelser lettere at lave. Det giver også en sikkerhed, om end det virker dovent. Fordelen er dog at der kan improviseres over det kendte med overraskelser og nyt. Lad os se, hvad fantasien kan bidrage med...

Jeg binger billeder fra tidligere Skjernseminar. Er det fra 2017?

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1888 18. april 2021 Knive på en stille søndag](#)

Jeg fik ryddet lidt op i værkstedet i går. Ikke meget, men nogle hortensiaer var ude af mit lokale. Hvilket gav lidt plads. Der blev ikke lavet nyt, så lige i dag, må du trækkes med genbrug. Tre knive, der trænger til at komme videre, men som er lavet til sommerens udstillinger.

Den lille er lavet med træ fra Esum kloster, stabiliseret i grøn farve. Klingen er en lille damasksag fra Poul Strande. En lille brun skede til.

Den sorte er lavet i lavet med et skæfte i grenadille. Fronten er mammutkindtand. Klingen er lavet af Poul Strande. Skeden er i sort læder. Der måske i det klare lys afsløres: den skal have mere sort farve...

Og så er der kniven i moskuspandebrask, sølv og lidt oksehorn. Klingen er lavet af Mogens Loft Svendsen.

Og den har en lysebrun skede, der vist også skal have noget mere bemaling. Men der kan kunde bestemme om det skal være brunt, jordbrunt eller sort... Demokratiet har gode vilkår på denne sag, nogle dage endnu...

Knivene er til salg, og er alle egnede til lige den brug, du vil synes de skal anvendes til. Der er et langt liv i dem...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1887 17. april 2021 Lørdagssysler.

En ordre på en bog til Niels gik ind i går. Den bliver pakket i dag... Hvilket minder mig om, at der nu igen snart åbnes for knivskolen.

Jeg har et kursus i Torshavn, som jeg rigtig meget håber kan lade sig gøre, men det afhænger af rejseregler og restriktioner. Planen er at jeg skal tage færgen lørdag d. 8. maj og lande i Torshavn mandag d. 10. maj. Hjemrejse torsdag d. 14. og hjemkomst lørdag d. 15.

Med coronapas kan jeg stige på færgen, være i en art karantæne på færgen. Igen lade mig teste på øerne. Og gennemføre kurset. Og hjemrejse uden at gå i karantæne, da nye regler træder i kraft d. 14. Vupti og så er alt ordnet. Nogle glade kursister på Torshavn kanten har fået hvad de ønsker og jeg har givet mit nordligste kursus. Men... om det skitserede kan lade sig gøre? Måske? Jeg har en lille uge til at få det på plads...

Imens kan jeg finde kurset frem som Niels deltog i. Og dermed en opfordring til andre om at komme på Knivskolen med mig. Jeg har åbnet i knivskolen på disse datoer frem til sommerferien:

28. – 30. maj Knivskolen,

Den gule hal, Køge Havn. Udstilling efter kurset.

LOF-Ringsted [www.lofringsted.dk](http://www.lofringsted.dk)

11. – 13 juni. Knivskolen

Lindbjerg Skole, Roskilde

LOF Ringsted [www.lofringsted.dk](http://www.lofringsted.dk)

18. – 20. juni Knivskolen

FOFs lokale i Køge

FOFKøgebugt. [www.fofkoegebugt.dk](http://www.fofkoegebugt.dk)

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1886 16. april 2021 Det er en ommer...

Gårsdagen tekst gik væk, men jeg bringer den her og tager de samme billeder . tror jeg - med.

Adjø til en fuglekniv. Nu må den klare sig selv...

I løbet af denne uge, har jeg lavet en sort fuglekniv, men øjne og næb. Der er blevet lavet en stander til kniven, så den frit kan stå til pynt. Og så er der lavet en lille skede, der er bare er der til at transportere knive med. Så kan den ligge i en lomme eller en taske, måske en kurv.

I går var lyset ret pragtfuld til at tage billeder af knive, og derfor blev der taget billeder inden kniven blev sendt til København, hvor den nu må klare sig.

Kniven ligger i designlinje med nogle af de knive, som jeg har leveret til noma.

Klingen er lavet af Mogens Loft Svendsen.  
Fronten er lavet i et lille stykke oksehorn.  
Skæftet er lavet i moseeg.  
Øjnene er lavet i glas.  
Og næbet er lavet i lidt rensdyrgevir.

Klingen er skærpet op.

Nu må den klare sig selv...

Og så en tak til de der så med i går og kommenterede og undrede sig over min noget mangelfulde indsigt i blomsternavne. Jeg viste billeder af hortensia og kaldte dem fejlagtigt fuchsia. Imidlertid har det ikke hjulpet på det egentlige problem: at der står blomster overalt i værkstedet...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1885 15. april 2021 Adjø til en fuglekniv. Nu må den klare sig selv...](#)

I løbet af denne uge, har jeg lavet en sort fuglekniv, men øjne og næb. Der er blevet lavet en stander til kniven, så den frit kan stå til pynt. Og så er der lavet en lille skede, der er bare er der til at transportere knive med. Så kan den ligge i en lomme eller en taske, måske en kurv.

I går var lyset ret pragtfuld til at tage billeder af knive, og derfor blev der taget billeder inden kniven blev sendt til København, hvor den nu må klare sig.

Kniven ligger i designlinje med nogle af de knive, som jeg har leveret til noma.

Klingen er lavet af Mogens Loft Svendsen.  
Fronten er lavet i et lille stykke oksehorn.  
Skæftet er lavet i moseeg.  
Øjnene er lavet i glas.  
Og næbet er lavet i lidt rensdyrgevir.

Klingen er skærpet op.

Nu må den klare sig selv...

Og så en tak til de der så med i går og kommenterede og undrede sig over min noget mangelfulde indsigt i blomsternavne. Jeg viste billeder af hortensia og kaldte dem fejlagtigt fuchsia. Imidlertid har det ikke hjulpet på det egentlige problem: at der står blomster overalt i værkstedet...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1884 14. april 2021 Kunsten må vige!

Min viv var på Fyn, hvor der er så mange fuchsiaer, at de sælger dem. Nu tror jeg de indgik i en byttehandel med en kommode. Med fire skuffer. Fuchsiaer er fine, men også fintfølende, at de ikke skal ud, hvis der bliver frost... Så de er endt på mit arbejdsbord, på gulvet under stensaven og oven på bunknen, der er på vej til fyldningen.

Jamen, jeg kan jo ikke lave knive i det miljø! Så det må vente. Ikke helt til nattefrosten er ovre. Ikke til den globale opvarmning tager over. Det bliver før, at jeg tager ved, og sætter potterne ud.

Nå, men der er hvile på værkstedet. Imens finder jeg nogle billeder frem...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1883 13. april 2021 Hvor langt er der til Taiwan?

Det er måske ikke sådan et spørgsmål, der lader sig svare på. På cykel kan man ikke komme dertil. Der er for meget vand. Det er vel bare at tage Silkevejen og så et langt hop.  
For de fleste er spørgsmålet irrelevant.

Men for mig er det blevet bare lidt aktuelt...

Han-Li, der er kok i Japan, har forelsket sig i nogle af mine kniv der er på INUA i Tokyo. Og da han har en restaurant i Taiwan, vil han også have nogle. Jeg synes det er et herligt ønske. Og jeg vil da gerne levere knive til det frie Kina. Nu har jeg jo tidligere solgt knive til det frie Hong Kong.

Jeg regner ikke med at cykle til Taiwan med 12 knive. Der er for langt og jeg har ikke tid. Og skal jeg være helt ærlig: Jeg gider ikke. Så jeg sender nok med UPS.  
Og jeg skal nok lige have ordren i hus. Du kommer til at høre mere... Det er da sjovt at være knivmager.

Jeg viser nogle billeder af de knive, der gik til Thomas Freibel, der tog dem med til INUA. Thomas havde været kok på noma. Han er stoppet i INUA, og rejst hjem til Tyskland, da der er brug for ham i familien.

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.



Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1882 12. april 2021 Fuglekniv færdig](#)

I går skulle jeg lave det sidste: Lidt finpudsning, et display og en nødske.

Kniven har fået den første polering, da der ikke er grund til at forhaste. Den underliggende linolie er ikke hærdet og derfor er det i principper unødvendigt. Alligevel er lidt mere fint sandpapir og den altså overflødige polering.

Og så skulle jeg lave et display eller på mere dansk: en præsentationsstander. Lige som skæftet: lavet i moseg. Et stykke der må have ligget tæt ved jorden eller i vandet. Nedbrudt og krakeleret. Men egentligt også en ret fin overflade. Jeg brugte fræserboret og hurtigt var der et hul, som klingen kan sættes ned i. En smule - med vilje - lagt tilbage, så kniven ikke står ret op. Den kom i noget linolie, og så kunne der tages billeder.

Derfter var der tid til at lave en nødske i læder, der ikke skal fylde for meget. Kniven skal med skede kunne komme i en lomme eller ligge sikkert i en taske eller kurv. Tre stykker læder skal der bruges. En tråd med et par nåle. Og lidt forborede huller. I løbet af kort tid en lille sort skede. Perfekt. Solen var gået ned, men sagen blev forevigt ved spisebordet.

Kniven er betalt. Den bliver sendt fra Kalundborg på onsdag.

Jeg har hygget mig med at lave endnu en fuglekniv. Der er noget finurligt over at lave facon og linjer. Få næbet til at passe og plads til øjnene... Det er så godt at være knivmager...

Jeg bringer billeder af knive - proces og den færdige. Og så var det vist den sidste snebygge, der også ses på nogle af billederne som lange hvide streger... uh...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsbogen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1881 11. april 2021 Fuglekniv](#)

Torsdag aften tikkede der en mail ind fra Henrik. Han har en dejlig kone, som han gerne vil overraske med en kniv. De havde i bryllupsgave fået en middag på noma, og det ville de gerne gemme som et minde. Da de kom til desserten og skulle dele kagen, der er en potteplante med chokolade og creme, kom de også til en af mine knive.  
Kagen er lækker. Jeg har smagt den...  
Kniven er fin. Jeg har lavet den.

Den er med øjne og næb.  
Noma har ind imellem brugt den som blikfang til netop den ret.

Den kniv kunne han jo ikke få, men kunne jeg lave en der lignede? Jada! Og det blev aftalen, der også indeholder et display af en art og en lille nødske, når kniven skal med i en taske eller lomme.

I går var jeg på værkstedet. Materialerne blev valgt ud. Mørkt træ. Moseeg. En næsten usynlig front i sort horn, da egetræet er flækket ved fronten. Det bliver behændigt gemt nu.  
Plirerøjne, der anvendes af buntmagere til de smukke pelskraver, hvor en hel ræv indgår...  
Næbet er et stump rendyr, taget ved kronen, hvor det er meget tæt.

Og så blev kniven tegnet. Forlæg sendt til Henrik, der hurtigt godkendte. Sent på eftermiddagen var kniven klar til at komme i varm linolie.  
Her til morgen, i årets forhåbentligt sidste snebyge, kunne kniven fotograferes på altanen. Der mangler endnu lidt finpudsning.

I løbet af dagen kommer der en stand og en stump læder på plads. Så skal olien hærde lidt mere inden poleringen. Derefter er der vist kun at sende den til Henrik. Jeg ved han bliver glad...

Og så er det jo herligt at være knivmager...

En kniv er en perfekt gave til dig selv, eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 1880 10. april 2021 Skjernseminaret 2021

På en eller anden måde er det ved at sive ud, at Dansk Knivforening kan komme til Skjern i Efterårsferien. Stedet er det vigtigste i den sammenhæng: Den danske Design- og Håndværksefterskole. Det der før hed Husflidsefterskolen. Der har været usikkerhed om, om vi overhovedet kunne komme ind, da corona kunne sætte sig på tværs. Det kommer ikke til at ske. Vi må komme der. Herligt.

Jeg er ved at lægge programmet og der er allerede hyret oplægsholdere, og temaer er dækket ind. Men der er bestemt stadig plads til oplæg og gode aktiviteter. Jeg sidder jo lige der, hvor jeg får mine ideer opfyldt, men det er ikke det samme, som det er det klogeste.

Skjernseminaret, som det hedder, samles hver 2. år i efterårsferien. Vi vil gerne være 100 deltagere, men 80 er også en succes. Vi vil gerne bringe den allerbedste viden for formidling frem. Vi vil gerne gøre foreningens ajour med viden og udvikling. Sikkerhedsgiganten kommer med gode tilbud og viden om hvordan man passer på sig selv. Carls.nu, der er førende i salg af slibemidler kommer og giver gode tilbud. Der bliver oplæg i hvordan man maler skeder og skæfter med airbrush. To smede viser deres kunster i smedjen. Vi skal omkring læder og behandling. Foldeknivene bliver ikke glemt. 2 markante knivsamlere viser perlerne fra deres samling. Og der er et par emner mere.

Derforuden bliver der en knivkonkurrence. Foruden den 2. brugsknivskonkurrence. En generalforsamling skal afvikles. Der er tid til god mad og så alt det, som er seminarets vigtigste vitaminer: Samværet med andre knivmagere. Det bliver så godt.  
At man kan bruge tiden fra en fredag eftermiddag til søndag middag er vildt.

Men det er en demokratisk beslutning, hvad der skal med i oplæg og formidling. Hvis du skulle deltage, hvad skulle der så huskes at komme med i programmet?

Jeg viser billeder fra sidst vi mødtes til Skjernseminaret.

Det er herligt at være knivmager: der er så meget at glæde sig til...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 1879 9. april 2021 Moseeg med historie

Telefonen ringede i går sidst på eftermiddagen. "Er du ham Mikael, der var i avisen forleden dag?"

Og jo, det var mig.

Og så fortalte stemmen i den anden ende om at han havde et stort stykke moseeg. Det ville han gerne afhænde til mig.

Vi havde en snak der mandede ud i at jeg tog ud til ham, da han ikke boede så langt herfra. 5 minutter efter var jeg på stedet. Poul gik i haven og ventede på mig. Jeg blev inviteret ind i den velordnede garage. Så fik jeg historien om egestykket. Han havde selv fundet stykket, der havde været meget større. Han havde været ansat som projektleder på det lokale raffinaderi, og i forbindelse med flytningen af administrationsbygningen, var fundet træet lidt syd for, hvor huset nu står. Hvor gammelt sådan et stykke er, er svært at vide. Nedbrydningen af træet sker i vådt miljø. Efter 70 år begynder farven at blive mørk. Og alt efter forholdene kan det så blive moseeg - helt sort - efter en længere årrække. Nedbrydningen er ikke kun et farveskifte, men også noget der går ud over træets kvalitet.

Poul havde taget stykket fra for mange år siden. Ladet det tørre langsomt og planlagt at bruge det i noget der skulle drejes. Det kom aldrig til at ske. Meget andet har Poul lavet i sin pensionisttilværelse. Nu skulle der ryddes op.

Vi blev enige om en pris. Jeg kunne gå med til 400 kr. Der kan komme en del stykker ud af klodsen, men det er svært at vide hvor godt det er, og derfor skal noget måske også stabiliseres. En proces der fordyrer. Og så har jeg i forvejen rigeligt med moseeg.

Men jeg ville gerne hjælpe Poul. Og tja, der kan komme gode stykker ud af stumpen også.

Og så må jeg jo til at sælge knive til nogen på raffinaderiet. Jeg må have fat i personaleforeningen... Det er herligt at være knivmager. Det er der også historier i.

Jeg bringer billeder af stumpen - og færdige knive hvor moseeg indgår.

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1878 8. april 2021 Nu må det snart være...

Jeg bringer i dag nogle billeder, der præcis er to år. Da var Dansk Knivforening på Jagt, vildt og våbenmessen i Hillerød. Der var en del deltagere og mange gode snakke. Der blev også solgt ved de fleste borde og man var ufatteligt tæt på hinanden.

Onsdag - i går - løb der besked ind: Kunstudstillingen i Øksnehallen, som vi er fire knivmagere, der har købt os adgang til, bliver endnu en gang skubbet. Nu til den første weekend i oktober. Uh, der er længe til, og så ligger det lige oven i et planlagt kursus. Djævels. Jeg har ikke rigtigt lyst til at miste mange penge, som indskuddet i Øksnehallen koster.

Nå, men jeg skal nok komme ud: Der er en udstilling i starten af august på Brahetrolleborg. Der er en udstilling i Hobro i uge 33. Og så skal der da vist også laves noget lrumlarum på det lokale galleri.

Man skal da ud at vifte med knivene! Vil du se nogle af dem, kan du jo skaffe dig min fine knivplakat.

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1877 7. april 2021 Post fra Norge

Forleden sendte jeg tre bøger til tre norske adresser. En til Arild, der bare skal have en bog. En til Øystein, der skal anmelde en bog for den Norske Knivforening. Og en til Lars i bytte for hans nye bog. Han havde set at jeg var kommet med en bog. Han havde lige udsendt en i Norge. Om ikke vi skulle bytte?

Tirsdag efter påske var den her så. En fine bog om den knivklub han har været medlem af i Bergen de sidste 30 år. Og det er ikke så lidt der er sket og samtidigt er det et oprids af, hvad der er sket i norsk knivmageri de sidste 30 år. Det er meget befriende at få den historie fra andre kilder end de der kommer i det norske knivforeningsblad. Og en hurtig skimning berettiger til at sig hurra! Den er fin. Lars, der har været hovedforfatter er godt inde i stoffet. Han har været lokalt engageret, men også bidraget i det samlende. Således har han er årrække været formand for Norsk Knivforening. Og jeg har mødt Lars på træf rundt omkring. En rar mand.

Jeg bringer et par billeder fra bogen, der sikkert kan bestilles hjem, hvis man er interesseret i norsk knivmageri. Det kan man sagtens være uden helt at holde af det dybt traditionsbundne.

Vil du blive på danske knive, så kunne du købe Knivskolen. Find den på min hjemmeside.

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1876 6. april 2021 Airbrushen hentet

I går var jeg lidt rundt på Sjælland. I Ringsted skulle mit savnede airbrushanlæg hentes og i Sorø skulle en ordentlig stabel knivforeningsblade reddes fra udsmidning. Og selv om vejret var sådan rigtig aprilsk med hyppige skift af nedbør og sol, kunne det snildt lade sig gøre.

Vel hjemme kunne foreningsbladene stuves af vejen. Nu er de reddet. Så må en opgørelse laves. Der må gøres mandtal og så kan de lægges til salg. Der må være nogen, der kan få glæde af dem.

Og så fik jeg pakket airbrushen ud. Jeg ved ikke om den har savnet mig. Næppe. Men jeg har savnet den. Og jeg fik farvet en skede i sort og udtoninger. Og en anden fik tan i mange lag. Der skal sikkert nogle flere til. Nu er jeg startet. Uh, det er herligt at være knivmager...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1875 5. april 2021 Airbrush skal hentes.

I november havde jeg knivkursus sidst. Jeg fik corona og i al hast pakkede vi ned og fyldt i bil, men 7 knive blev færdige på rekordtid. Det gik stærkt og også for stærkt, for jeg glemte i min feber at tage airbrushanlægget med. Det stod inde i farvelokalet, som vi endnu ikke havde taget i brug. Så da jeg senere tømte bil opdagede jeg miseren. Og da jeg efter sygdomsforløb og isolation igen kunne tage kontakt med verden, fik jeg med LOFRingsteds hjælp reddet airbrushen fra skolen.

Nu er der gået næsten et halvt år. Jeg har haft brug for airbrushen adskillige gange, men jeg har ikke haft anledning til at få hentet den. Mandag, i dag, går den ikke længere. De skeder jeg fik lavet forleden skal farves. Så jeg ruller til Ringsted. Henter min luftmaskine. Afleverer nogle bøger og plakater til en konkurrence.

Ruller tilbage over Sjælland til Sorø, hvor jeg letter foreningens redaktør for en masse blade, som er hele og halve årgange, som senere kan sælges i Knivforeningen. Mere om det i Dansk Knivforening, der gerne deler sin viden ud.

Så skal jeg hjem for at farve skeder. Det bliver godt. Det er herligt at være knivmager. Jeg bringer billeder af andre gange, hvor airbrushen har været i gang.

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1874 4. april 2021 Køkkenkniv...

Jeg har været i værkstedet et par timer. Lavet mig en kniv. Klingen er af Hans Kristensson. Lækkert damask. Klingen er forholdsvis tynd og med lange faser på begge sider af klingen. Den kan blive skarp! Klingen er vel 15 cm. I min verden, er det en alsidig klinge, der kan bruges til grøntsager, fisk og kød. Den vil pynte sindssygt godt på et ostefad. Den vil blive fræk at skære tomater med. Den kan hakke purløget.

Fronten er noget indisk vandbøffel. Tilpasningen sidder lige i øjet. Der er tætnet med sekundlim fra bagsiden, så snask ikke kan løbe ind i skæftet, der i øvrigt er fyldt med lim, så der ikke heller her kommer noget ind.

Skæftetræet er noget umiddelbart ukendt. Et gammelt køb eller noget jeg har fået. Lettere lysebrunt uden at være lyst. Det har et fint vimmer. Helt sikkert ikke amboina og bestemt ikke teak eller mahogni. Kan det være pao? Så er det asiatisk... Skæftet er tilpasset tyndt, så fingrene ikke klemmes og stopper kniven, når man hakker persille eller purløg.

Selv om skæftet er ukendt, er det dog inden for tolerancerne af kendthed. Det skal nok kunne gå. Det er lækkert let træ, der nu har været i linolie bad. Om et par dage, når den er hærdet, kan der tænkes på at polere op med blank voks.

Skæftet er slebet op i det der hedder D-facon. To spidser mødes på fingersiden. En slibning, der fra start til slut skal være rimeligt stringent.

Front og skæfte er tænkt over i forholdet til hinanden. Det skal være noget, ikke for meget, men bestemt ikke for lidt front. Her er 25 mm front og 95 mm skæftetræ. Et langt skæfte, men det kan kortes op. Det er ret fedt at det er langt, så det... Stiller man kniven på et vandret bord, kan kniven stå på enden.

Det er jo bare en kniv.

Men det er det så bare heller ikke.

For hvad er det for en kniv, jeg er kommet til at lave?

Jeg ved der findes hen omkring 100 navne på klassiske japanske kniv. Og jeg har søgt mod nogle japanske traditioner. Sikkert ramt rimeligt forbi, for kendere, men så heller ikke værre. Men den må da hedde noget på japansk?

Om lidt skal jeg lave kniven en lille praktisk skede i læder, og så bliver den sat til salg.

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1873 3. april 2021 En slags lørdag midt i ugen.

Man vender sig ret hurtigt til at holde fri. Og her på 3. dagen, der jo er en lørdag, har jeg det næsten som om det kunne være onsdag. Det er det ikke. Det er lørdag. Men at vide at weekenden blot er startet og det først på tirsdag er hverdag, er da skønt.

Min nabo er i haven. Jeg kan også se at det pibler frem i min have, men det er værkstedet der kalder. Der kribler det også. Ikke at det gror, men der skal ryddes op efter et efterår og en vinter, hvor det ikke har været muligt at komme i krogene, hvor skidtet sagtens kan finde ind...

I går lovede jeg dig, at jeg skulle lave læderarbejde. Og det lykkedes. I solen på altanen kunne den første skede sys. Den anden bag termorudens varme. Og da mørket var ved at sænke sig sagte, var den 3. syet. Læderarbejde tager tid. Og her lørdag formiddag er der langt tid til det fremkomne - midlertidige - resultat. Læderet skal tørre. Det skal trække sig. Der skal gnubbes og komprimeres. De fine prægninger skal trækkes op igen mange gange. Og så skal der farves og der skal læderfinish på.

Lige nu får du nærbilleder af læderet. Selv synes jeg, at den med prikker er fin. Jeg plejer at prikke med en størrelse, men denne gang er der brugt tre størrelser. Fordi der også er tre størrelser sølvwire i skæftet. Det kan være, at der skal lidt flere af de helt små prikker i, men der skal noget farve på. Om nogle dage...

Det er herligt at være knivmager... og der er tid at lave sjove løsninger på flere knive...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1872 2. april 2021 En slags søndag på en fredag

I går overså jeg at det trods alt var den korteste torsdag. Jeg gik efter aprilsnarren. Men skærtorsdag blev uden skarpe kanter. Så nu bliver det en fredag. En lang en. Hvor der skal laves knive...

De næste par timer bliver her ved bordkanten, med læder og værktøj. Solen står endnu på den blå himmel og gør alt det der skal laves så kynisk. Ikke noget kan gemmes, så det skal bare være i orden... Det første stykke læder er kommet i vand. I 10 sekunder. Ligger nu og trækker vandet rundt. Opskriften på hvordan man udbløder læder, som den bliver beskrevet i min nye "Knivskolen". Sådan er læder aldrig før behandlet i en bog, men det virker. Andre ville lade læderet ligge i mange minutter, men jeg har fundet ud af at læderet bare bliver sjaskvåd, og det tager længe inden læderet igen et tørt.



Læs mere om teknikken i bogen. Og skulle du få lyst til at købe min nye "Knivskolen" kan det ske lige her: <https://www.mikaelhansenknivewebshop.dk/bger> Den koster 300 kr. + porto. Køb lidt mere og få portoen betalt af mig...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1871 1. april 2021](#) En slags lørdag på en torsdag...

Det har ikke været en lang arbejdsuge, men de sidste to uger er der knoklet igennem på arbejde. Og det har betydet at der ikke rigtigt har været tid til at lave knive. Det skal der i løbet af påsken laves lidt om på. Jeg er bagud med skeder, det kribler i fingrene for at lave en kniv til. Og nu kommer der lune i luften, hvilket betyder, at den kniv, der skal laves i sten, og som skal slibes ud på stensaven, kan betjenes. Alt det sjaskeri, der bliver med saven er til at have med at gøre, når der er + 5 grader...

I dagens anledning bringer jeg bare billeder af knive. Nogle er til salg og andre er solgte, men kan sikkert laves i ny udgave... Det er herligt at være knivmager...

Og skulle du få lyst til at købe min nye "Knivskolen" kan det ske lige her: <https://www.mikaelhansenknivewebshop.dk/bger> Den koster 300 kr. + porto. Køb lidt mere og få portoen betalt af mig...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Marts

### Kl. 12 kniven # 1870 31. marts 2021 Onsdag video

Det skal ikke gå upåagtet hen, at jeg har lavet en ny knivbog. At den er god og jeg holder af den. Dog ikke mere, end bogen er lavet i så mange eksemplarer, at jeg gerne vil dele den med dig.

Knivskolen hedder bogen. Den er samtidigt udgivet i Sverige. Og det svenske forlag har begået denne video med mig i mit værksted. Se med:

<https://www.facebook.com/watch/?v=244907977253033>

Bogen kan købes her: <https://www.mikaelhansenknivewebshop.dk/bger> Den koster 300 kr + porto. Køb lidt mere og få portoen betalt af mig...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1869 30. marts 2021 Køb den før din bibliotekar!

I går fik jeg lektørudtalelsen om "Knivskolen". Jeg har ikke læst så mange af den slags. Jeg læste den til "Den stor knivbog". Nu er der kommet en ny.

Lektørudtalelsen, der kommer fra DBC, er vigtig, da den er baggrunden for at boghandlere og biblioteker køber en ny bog. Det siger sig selv af den slags helst skal være gode, for at de vækker fornøden købelyst.

Af copyrightårsager må jeg ikke gengive mere end 10 % af lektørudtalelsen, før den er tre måneder. Du kan se den her, når den bliver offentlig:

[https://bibliotek.dk/da/search/work/?search\\_block\\_form=phrase.subject=%22knive%22&facets%5B%5D=facet.type%3Abog#content](https://bibliotek.dk/da/search/work/?search_block_form=phrase.subject=%22knive%22&facets%5B%5D=facet.type%3Abog#content) og de 10 % er her, og er det, der er særligt henvendt til bibliotekerne:

"Til bibliotekaren:

Fremragende, gennemført og gennemillustreret bog, der kan anskaffes af alle." Kilde: Lektørudtalelse, DBC.

Med lidt fornuft, må det betyde, at jeg kan forvente et salg til biblioteker og skoler.

Og så er det jo rart at vide, at der er andre end mig, der synes at det er en god bog...

Du kan købe bogen lige her: <http://www.mikaelhansenknivewebshop.dk/>

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1868 29. marts 2021 Mandagsbilleder](#)

Jeg har fundet nogle billeder til dig, så denne mandag bliver en dejlig mandag.

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1867 28. marts 2021 Knivbilleder](#)

Dagen i dag, kommer i mit tilfælde, til at handle om en køretur fra Aalborg, via Klejtrup og Juelsminde og hjem til Kalundborg. Der kommer et halvt flyttelæs i bilen så der bliver rummel fra Knivmobilen. Men der kommer ikke meget kniv ud af at holde ved rattet. Så der skal findes på igen. I den gamle harddisk fandt jeg dagens billeder.

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1866 27. marts 2021 Knivbilleder](#)

Dagen i dag, kommer for mit tilfælde til at handle om en køretur fra Kalundborg via Odense til Aalborg, og det kommer der ikke meget kniv ud af. Så derfor må jeg genopfinde mig selv og mine knive. Der er genbrug på siden. En mappe der er tre år, må holde for...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1865 26. marts 2021 Fredagsknive...](#)

Jeg har i løbet af ugen ikke været så meget i værkstedet – jo, bevars, jeg har lavet en kniv færdig på video, men de tre af filmene blev lavet i weekenden og bare sendt lidt forskudt. Og jeg selv om jeg trænger til at lave nogle skeder, er jeg ikke kommet i gang.

Så jeg bringer blot nogle billeder af knive... Og skulle du få lyst til at købe en kniv, skal du være så hjertens velkommen. Jeg har da set, at nogen har fundet milliarderne frem på nogle opsamlede feriepenge. Og den eneste sikre måde at bruge dem på, er naturligvis i en investering i en kniv...

Se mere her: <http://www.mikaelhansenknivewebshop.dk/knive>

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1864 25. marts 2021 Sidste video af en spottet kniv...](#)

I løbet af denne uge, har jeg vist nogle videoer af frembringelsen af denne kniv, der nu er ved at være færdig. Jeg bringer lige her dagens video. Om 5 minutter kommer der det samme skrift, men nu med fotos af kniven. Facebook og mig kan ikke blive enige om at kombinere...

Kniven er lavet med et skæfte i grenadille, som er så lækkert noget skæftetræ, så det er rent uha!. Jeg har dog tilladt mig at dele det, for at lime det sammen over et stykke 0,5 mm sølvplade. Og også delt den ved fronten, så der kunne laves en fin tilpasning. Det hele er limet sammen. Og som jeg viste i går, satte jeg så boremaskinen i med et 0,8 mm bor og har lavet mange huller. De er så fyldt med 0,8 mm sølvtråd. Lavet i lige så mange huller igen og satte 0,5 mm sølvtråd i. limede, pudsede op og satte så boremaskinen i gang igen, og lavede mindst lige så mange huller igen, og satte derefter 0,3 mm sølvtråd i. Noget rigtigt nussearbejde, der krævede godt lys, den store lup og pincet. Og tålmodighed. Og igen ny opslibning efter limningen. Polering. Og se efter om der er blanke steder, hvor der er lim. Mere slibning. Mere polering.

Og så falder nogle st sølvstykkerne ud og skal erstattes. Derefter mere slibning, polering og efterbehandling.

Nu kan jeg begynde at se efter om der er efterladte ridser. Jeg sluttede i korn 2500 og vendte slibepapiret for den første polering. Om et par dage og ude i solskinnet vil ridserne blive eksponeret...

Nu mangler kniven en skede...

Og så så Frank med i går. Hvor han så min fine nye knivkarrusel. Den skal du da også se i videoen...

Det er herligt at være knivmager...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1863 24. marts 2021 Video om at lave kniv](#)

Fortsættelse af video, der blev startet mandag... Se hvordan jeg laver en frontholk og limer en kniv.

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1862 23. marts 2021 Video om at lave kniv...](#)

Fortsættelse af video, der blev startet i går...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1861 22. marts 2021 Start på sommerkniv...](#)

Ja, nu er vi jo i forårskvartåret, hvor dagene er længere end natten og hvor dagene stadig bliver længere. Så er det vel tid til at kikke frem.

Jeg har lavet en lille film. Den varer 10 minutter og det løse. Den viser hvordan jeg starter på en kniv.

Det er jo herligt at være knivmager, og en gang i mellem skal det der skal skrives slet ikke skrives. Så se med...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1860 21. marts 2021 Sort it enough!](#)

3 sorte knive er nok...

Ja, sådan en søndag formiddag skal da smukkeseres en smule. Jeg har fundet tre sorte knive frem, lagt dem på en marmorklods, der om kort tid, er parasolfoden på altanen. Uh, der bliver rart at tage morgenmaden eller frokosten i skyggen. Og på denne dag, der er årets første jævndøgn er der rart at tænke på at der er mere lys i sigte...  
Well, det skal handle om knivene.

Den ene er den vilde kniv, lavet med stabiliseret koral og grenadille. Klingen er af Mogens Loft Svendsen. Skeden er sort. Ikke så meget der stritter, for at nyde det vilde i koralen. Kniven er til salg.

Den anden er med sort horn og sølv. Klingen er sortbruneret og lavet af Poul Strande. Skeden er sort på nær en hvid streg, der følger linjen på kniven. Også den er til salg.

Og så er der den sidste, der også er den nyeste. Hvor skæftet er lavet i grenadille, fronten i sortstabiliseret mammutkindtand og en damaskklinge af Poul Strande. Også den er til salg.

Så er der bare at nyde resten af søndagen. Jeg skal vist en tur på værkstedet. Et par knive venter på at blive lavet færdige. Det er så herligt at være knivmager.

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1859 20. marts 2021 Brahetrolleborg 2021](#)

Jeg har lige gennemgået og gemt tekster på denne tråd. Og så viser det sig, at teksten til den 15. marts er helt borte. Min pc gik ned uden at gemme, og da jeg fandt tilbage på FB, for at klippe den ind i, var der ikke rigtig nogen tekst. Så der blev kun vist nogle billeder. Øv.

Jeg prøver at lave det godt igen, og med de historier, der skulle have været med...

6. - 8. august skal jeg til Brahetrolleborg på det sydvestfynske. En stor herregård med slot, have og avlsbygninger. De står tomme i starten af august og kan bruges til udstilling. Og det er vi så inviteret til! Det er planlagt til at være Danmarks største jagt, vildt, fiskeri og outdoormesse.

Dansk Knivforening har fået lovning på en række telte. Det skal tages ret bogstaveligt, for mere end 40 meter telt med åben facade ud til hovedstrøget stilles op til os. Der er plads til 25 knivmagere, der kan sælge alt det de vil, så længe det er knive og egenproducerede varer.

Jeg har tilmeldt mig over Dansk Knivforenings hjemmeside. Et bord koster 400 kr., hvilket er meget mere end det plejer at koste, men Foreningen giver ret meget mere i tilskud for bordet, så det er medlemspleje af de aktive i foreningen. Jeg har også tilmeldt mig overnatning på Fåborg Vandrerhjem og festmiddagen lørdag aften. Det er billigt og uden tilskud fra foreningen. Men organiseret at foreningen...

For at være med på knivudstillingen, skal man være medlem af Dansk Knivforening. Alle er velkomne til at komme at se udstillingen. Meget mere om den når det hele nærmer sig.

Der afvikles i forbindelse med udstillingen DM i Kniv. Her kan alle deltage med knive, vinde og især få en skriftlig vurdering af sine knive. Køkkenknive er årets nye klasse. Desuden finder dommerne årets fund, der belønnes med 1000 kr. Årets fund behøver bestemt ikke at være den smukkeste, fineste eller dyreste kniv. Tvært i mod. Men den modigste, sjoveste med nytænkning og brud på traditionerne, kan få forrang. Det koster ikke noget at lade de kompetente dommere bedømme og evaluere knivene. Men også her skal man naturligvis være medlem af Dansk Knivforening. Se mere på foreningens hjemmeside: [Knivforeningen.dk](http://Knivforeningen.dk)

Jeg glæder mig til at komme ud at vifte med mine knive. De trænger til det. Jeg trænger til det. Det bliver så hyggeligt.

Jeg var med på udstillingen samme sted for to år siden, og bringer igen billeder fra seancen.

Det er herligt at glæde sig. Det er herligt at være knivmager!

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>



Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1858 19. marts 2021 Knivskolan, Knivbladet og noget om Agathe](#)

Det lille a i skolen er vigtig, for så er det svensk... Og i går fik jeg den svenske udgave af Knivskolen. Jeg har bladret uden at læse grundigt, men jeg kan se, at oversættelsen, der er gjort af Peter Eronson. Jeg kan bladre billederne, men de er jo identiske med den danske udgave. Det er jo lige som det, der er det økonomiske bagland for at bogen kan laves. Kun det sidste sorte tryk er lavet på dansk og svensk. Bogen kan købes i Sverige.

Den danske udgave kan købes i Danmark. Den koster 300 kr. og kan købes af mig. Også mine gode leverandører: Læderiet, Linaa, The Goodstuff Shop (Naturgalleriet), Skindhuset i Indre by og Rødovre, JKKnivmaterialer og DanStab. Knivskolen kan ikke købes ved boghandlerne. Det kan være at det kommer.

De kan se detaljer på min hjemmeside: [www.mikaelhansenknive.dk](http://www.mikaelhansenknive.dk)

Og så kom Dansk Knivforenings blad: Knivbladet, med er meget fin anmeldelse af Jens Rahbek. Jeg kan kun anbefale at melde sig i foreningen, hvis man ikke allerede er det. Dette blad har et fint portræt af en spændende knivsmed: Hans Kristensson, En fed artikel om ætsning med saltvand, en artikel om design af en kniv. Vigtigst er omtale af sommerens store træf: GameFair 6. - 8. august på Brahetrolleborg.

Og så bad jeg jo om hjælp på, hvad det er for en sten, der er på vej ind i en kniv, der er ved at blive lavet. Og det viste sig at de svar der tikkede ind, var enige om, at det var agat.

Og det stoler jeg så fast på. Også betyder det naturligvis, at kniven kommer til at hedde Tante Agathe. Den skal så lige laves færdig... Det må den blive i løbet af weekenden. Det er da herligt at være knivmager...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1857 18. marts 2021 Hjælp!](#)

Jeg er i gang med en kniv... men jeg er meget usikker på, hvad det er jeg laver kniven i af materiale...

Noget kender jeg til. Klingen er lavet af Mogens Loft Svendsen. En damasksg, med en kerne af nogle lag stål. En meget smuk kling.

Så er der det sorte på skæftet. Det er ibenholt eller noget lignende, grenadille måske, men tungt sort og tæt. Det bliver blankt og smukt.

Men så har jeg jo savet hul til noget, som jeg har købt, som jeg ved er sten. Men hvad er det for noget? Jeg har købt det i Kirrpur, og det var ikke ret dyrt. Jeg købte to stykker, men de ene forleden faldt på gulvet og knækkede, er det klart, at det er det stykke, der skal bruges, og dermed valgte sig selv. Det er det, der skal ind i kniven i to stykker. File med diamanter, slibegrej af den fine slags og tålmodighed. Det

er sten, og det ligner noget hvor noget har lagt sig oven på noget. Det virker glasagtigt, men der er fine farver og svæv.

Men det kunne jo være rart at vide, hvad jeg putter i kniven.  
Kan du hjælpe?

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1856 17. marts 2021 Ny knivbog](#)

Nu tikke de første anmeldelser af min nye knivbog ind. De er positive! Så regn med at der er guld at hente i linjerne og imellem linjerne...

Knivskolen er en begynderbog, men den er også skrevet til den øvede knivmager, der sagtens kan finde nyt og provokerende. Solidt beskrevet i mange billeder.

Knivskolen kan bestilles på min hjemmeside: [www.mikaelhansenknive.dk](http://www.mikaelhansenknive.dk)

Jeg viser billeder fra bogen i dag.

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1855 16. marts 2021 Den sidste aflysning?](#)

Uh, nu må det være slut med aflysninger, tænker man. Men det er det ikke, som Timm og Gordon, kunne sige.

Jeg kunne i går fortælle om at knivmagere kan mødes på den store Jagt, fiskeri og outdoorudstilling på Brahetrolleborg. 25 knivmagere kan melde sig til og de første er allerede på listen. Herligt, for der er kun lige lukket op. Bladet der fortæller grundigt om træffet må komme i løbet af denne uge. Så kommer det forhåbentligt til at gå stærkt.

Men sent søndag aften tikkede der en besked in fra Frederikshavn. Nej. Der bliver intet træf i Frederikshavn d. 8. og 9. maj. Selv om det er store lokaler – selv om vi igen kunne rykke ud under den skarpe sol og den raske vind. Selv om der må kunne laves systemer for at have tjek på, hvor mange der er inde... Men arrangørerne kunne ikke overskue det.

Øv.

De har lovet til gengæld at der bliver noget næste år.

Danmarks største knivbegivenhed, bliver igen ikke til noget. Det må vi håbe. For det er vigtigt for dansk Knivmiljø, at kunne mødes med materialer og knive. Kunne prale og grine. Sælge og købe. Se nyt og udvikle venskaber. Hvis ikke sådanne miljøer er der, bliver det for tamt.

Heldigvis bliver der et Skjernseminar. Heldigvis bliver der noget i Brahetrobbleborg.

Heldigvis kan jeg stadig sælge en bog eller to fra min webshop.

Og hvis der er nogen, der vil have en kniv, skal jeg ikke stille mig i vejen for en handel.

Kom frisk ind på min hjemmeside: [Mikaelhansenknive.dk](http://mikaelhansenknive.dk). et pak klik og så kan du se hvad der er på hylderne...

Jeg viser nogle billeder Knivtræf i Frederikshavn.

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1854 15. marts 2021 Brahetrobbleborg](#)

Teksten er glemt! Jeg skrev den og lagde den på FB. Men det blev kun den nederste del, der kom ind. Og pcen har så valgt at gå ned uden at gemme... 😞

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1853 14. marts 2021 Knive på plakaten](#)

Jeg har lavet en plakat med nogle af mine knive. Det har været Carsten, der som layouter har valgt billederne ud. Det er ikke mine nyeste knive og nogle er endog ret gamle. En del er solgt og andre kan stadig findes på min hjemmeside.

Carsten har haft helt selv kunne vælge blandt rigtig mange billeder, men det blev disse, der kun har det til fælles, at billedet er taget af mig - og at det står på højkant.

Når jeg tager billeder af knive, er det naturligvis vigtigt at kniven er i fokus. Men også baggrunden er vigtig. Den skal gerne være lidt uskarp. Den må gerne være genkendelig og alligevel ikke af betydning. Mange billeder er taget i min have eller nogle udvalgte steder på kysten ved Kalundborg Fjord.

Det har ikke noget at sige, og det er jo kun knive. Men det betyder alligevel noget for mig at vide hvorhen knivene kommer når de bliver solgt. Nogle salg og knive er næsten glemt. Mens andre stadig sidder der.

Og hvordan finder man rundt på plakaten? 1. række, 1. billede oversættes til 1.1 og den næste til 1.2...

1.1: Klinge: Poul Strande, damask. Front: Blåstabiliseret mammutkindtand. Skæfte: Stabiliseret moseeg. Lavet i 2020. Solgt i 2021.

1.2: Klinge: Per Glerup, rwl34. Skæfte Amboina med indlagt mircarta. Solgt for mange år siden.

1.3: Klinge: Mogens Loft Svendsen, damaskklinge med mosaik. Skæfte: Stabiliseret poppelknode. To skiver sølv indlagt. Kniven er på forsiden af "Knivskolen". Solgt til amerikanske Jennifer i sommeren 2019.

1.4: Klinge: Mogens Loft Svendsen, damask. Front: Ben. Skæfte: Stabiliseret jasmin fra min egen have. Solgt.

1.5: Klinge: Mogens Loft Svendsen, råsmedet. Front Stabiliseret stejle af kudohorn. Skæfte: Grønt polyester med røde farver. Solgt til Zak i New York.

1.6: Klinge: Mogens Loft Svendsen, damask. Skæfte: Acaieknode i blå kombi. Solgt.

1.7: Klinge Poul Strande. Skæfte: Spejlskåret masurbirk. Indsat glasøje. Kniven indgår i en serie af 12 knive, der nu anvendes i Los Angeles.

2.1: Klinge: Jørn Sønderkov Christensen, rwl34. Front Hvaltand. Skæfte: Sortstabiliseret poppelknode. Tre striber tin indlagt. Solgt.

2.2: Klinge: Jørn Sønderkov Christensen, rwl34. Front: Kaffeflødefarvet mammutelfenben. Skæfte: Blåsort stabiliseret poppelknode. Solgt.

2.3: Klinge: Poul Strande, råsmedet. Front og bag: Rensdyrgevir. Midterstykke i skæfte: Lindeknode fra Kalundborg. Solgt til noma.

2.4: Klinge: Uwe Molzen, rwl34, Front: Barde og sølv. Skæfte: Elefantknogle. Solgt.

2.5: Klinge: Mogens Loft Svendsen, råsmedet. Front: Stabiliseret mammutelfenben. Skæfte: Lillastabiliseret trasket poppel. Kniven ses i "Knivskolen" på bagerste indbindingsside. Solgt.

2.6: Klinge: Uwe Molzen, rwl34. Skæfte: Rødfarvet amboina med indlagte mircartastriber. Til salg.

2.7: Klinge: Poul Strande, råsmedet. Front: Bøffelhorn. Skæfte: Dansk kristtorn fra min mosters have, med glasøjne. En såkaldt nomakniv.

3.1: Klinge: Mogens Loft Svendsen, råsmedet med svung. Front: Billardball. Skæfte: Polyester i tre farver.

3.2: Klinge: Poul Strande, damask. Skæfte: Mammutelfenben i sublim kvalitet. Solgt til ølbrygger i København.

3.3: 4 knive i et sæt til Jonathan i Hong Kong. Skal anvendes i hans restaurant, der er inspireret af noma og Norden. Han har efterfølgende fået to mere. Klinger: Poul Strande. Skæfter i fortrinsvis nordiske træsorter og materialer.

3.4: Som 2.4, her med skede.

3.5: Klinge: Uwe Molzen, rwl34. Front: Hvid billardball. Skæfte: Indstøbt i blå: Sugargum nødder. Solgt til Hanne, der er vild med blå knive.

3.6: Klinge: Poul Strande, damask. Front: Hvid mammutelfenben. Skæfte: Stabiliseret spejlskåret moseeg. Solgt.

3.7: Som 3.1. Her i fuld figur.

4.1: Klinge: Poul Strande: damask. Front: Mokkafarvet mammutelfenben. Skæfte: Blåstabiliseret poppel. Kniven ligger i en lille bæk, der løber ud i Kalundborg Fjord. Solgt.

4.2: Klinge: Jørn Sønderkov Christensen, rwl34, glasblæst. Front: Mammutelfenben. Skæfte: Indstøbt blomsterstand af solsikke. Kniven hedder Prismatic knife, inspireret af Prismatic Spring, Wyoming, som jeg har set på en skøn sommerdag. Fantastisk syn. Vulkansk aktivitet, vand og sollys er fantastisk sammen.

4.3: Situation fra mit værksted: En kniv bliver slebet ud.

4.4: Klinge: Svensk fabriksklinge. Front: Sort bøffelhorn og sølv. Skæfte: Lilla og sortfarvet alu-net. Skeden i rårandlæder med punslet mønster i to størrelser. Farve op i sølv og lilla. Solgt til forelsket pige...

4.5: Klinge: Jørn Sønderkov Christensen, Rwl34. Front: Mammutknogle, stabiliseret. Skæfte: Poppel med vimmer, stabiliseret blå. Kniven hedder makrellen. Skeden er blå i striber. Se 7.1

5.6: To knive leveret til noma. Skæfter i moseeg. Klinger: Uwe Molzen og Mogens Loft Svendsen.

- 5.7: Klinge: Poul Strande, damask. Front: Horn. Skæfte: Lillastabiliseret trøsket bøgetræ. Og glasøjne. Jesper har købt den til at skære folie af vinflaskerne.
- 6.1: Klinge: Mogens Loft Svendsen, damask. Front: Hvaltand. Skæfte: Lillastabiliseret heksekost fra birk. Solgt.
- 6.2: Klinge: Jørn Sønderskov Christensen, rwl34. Front: Horn. Skæfte: Polyester med lilla og hvid. Solgt.
- 6.3: Klinge: Steen Nielsen, råsmedet. Front: Mammutelfenben. Skæfte: Lillastabiliseret poppelknode. Solgt.
- 6.4: Klinge: Frank Wieggers, Tyskland, rwl34. Front: Mammutkindtand. Skæfte: Blåstabiliseret jasmin fra egen have. Solgt.
- 6.5: Klinge: Mogens Loft Svendsen. Front: Horn. Skæfte: Flerfarvet polyester. Skeden er også i mange farver og med vil prægning. Kniven hedder: Hundertwasser. Solgt til Hundertwasserfan.
- 6.6: Klinge: Tommy Jimmerfors, rwl34. Front: rensdyrgevir. Skæfte: Brunstabiliseret masurbirk.
- 6.7: Klinge: Helle, Norge. Front: Rensdyrgevir – der ikke er slebet på. Skæfte: Stabiliseret fyrsvamp. Kniven er solgt til Jesper, der har givet sin kone den. Skal bruges til pileflet og forefaldende arbejde.
- 7.1: Som 5.5, her med skede.
- 7.2: Klinge: Poul Strande, damask. Front: Mammutelfenben, stabiliseret. Skæfte: Blåstabiliseret poppel.
- 7.3: Detaljebillede af tre klinger. Jørn Sønderskov Christensen, Uwe Molzen og Steen Nielsen.
- 7.4: Klinge: Tysk fabriksklinge. Front: Gevir. Skæfte: Thuja. Solgt.
- 7.5: Klinge: Jørn Sønderskov Christensen, rwl34, glasblæst. Front: Rensdyr. Skæfte: Rødbrun stabiliseret birketræ.
- 7.6: Som 3.5
- 7.7: Som 2.5

Plakaten koster 75 kr. + forsendelse 66 kr. Den kommer i et plakatrør. Størrelsen på plakaten er 59,4 x 84,0 cm

#### [Kl. 12 kniven # 1852 13. marts 2021 2000 kr. til Hus Forbi](#)

Først tak for interessen i forbindelse med auktionen der endte i går kl. 14. Der var en del, der håbefuldt bød ind, og som derfor var med til at jappe prisen op. I den sidste halve time var der jævnlige bud, men et kvarters tid før deadline lagde Kåre 250 kr. oveni, så prisen blev 2000 kr. Det var der ingen der bød over, og jeg er meget tilfreds med den pris.

Kåre blev glad for at få sidstebuddet.

Kort efter tikkede der penge ind på kontoen. Bogen blev dedikeret til Kåre, pakket sammen med en plakat og kniven lige pudset op og med i pakken. Kl. 14.30 var pakken i lagt i boksen. Afsted med den. PostNord tager over.

Imidlertid var der en til der blev glad: Marius.

Da jeg lavede kniven for et års tid siden, mødte jeg også Marius foran Kvickly, og fortalte om mit forehavende. Jeg havde kontakt med HusForbi sekretariatet, men selv om mine intentioner var varme og velmente, var det som om, at mit bidrag både var for lidt og selvpromoverende. Det gled ud. Nu sad han her igen og solgte sit blad. Jeg viste ham pakken, og fortalte, at nu var kniven solgt og penge var på vej mod Hus Forbi.

På vej ud af butikken, besindede jeg mig. Det var da Marius, der skulle have pengene. Ikke noget med at smøre 2000 kr. ud på de mange, så intet kan mærkes. Så jeg gik til Marius igen, fik hans MobilePaynummer og forklarede ham, at jeg lige ville hjem, og så ville jeg sende ham penge. Jeg synes 2000 kr. er en del, og jeg tror at 2000 kr. for Marius er noget mere. Telefonen må have givet ham en god dag. Måske også en munter weekend. Hvad ved jeg. Det er hans penge nu. Også han blev glad.

Jeg har fortalt historien til Kåre, der har repliceret med: God stil!

Og så blev jeg da glad. Og nu har jeg god samvittighed, for det lovede projekt.

Det er da herligt at være knivmager!

Dermed er historien om Hus Forbi kniven forbi. Tak for interessen.

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1851 12. marts 2021 Hus Forbi kniven + en ny bog og en plakat – lige to timer til...](#)

Dette er en ren reprise af historien fra i går – men ikke helt. Der er sat en auktion i gang på den kniv, jeg for et års tid siden lavede. Jeg viste hvordan jeg laver en kniv i 18 videoer. Kniven skulle doneres til Hus Forbi, men de ville ikke rigtigt tage imod den, og så gik det hele lidt i stå. I går var det et år siden de første restriktioner blev sat i værk. Og også anledningen til, at jeg igen fandt den fine kniv frem, for at lade den blive solgt i en auktion her på siden.

Lige nu er auktionen i gang. Da dette blev skrevet ved 10-tiden var prisen kommet op på 1350 kr. Den er mere værd. Særligt fordi der også indgår en bog og en plakat i pakken, der kan sendes herfra Kalundborg i dag... Så byd ind på historien fra i går. Pengene går helt og aldeles til Hus Forbi.

Kl. 14.00 slutter auktionen. Der er 5 minutters antisnipe på. Det vil sige at sidste bud efter kl. 14 står i 5 minutter. Byde en over i den periode, forlænges med 5 nye minutter. Den der får kniv, bog og plakat skal straks betale på Mobile Pay, og så bliver pakken sendt. Jeg betaler porto...

Støt det gode formål. Få dig en god kniv og glæd dig til at læse i en ny bog om knive.

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1850 11. marts 2021 Hus Forbi kniven + en ny bog og en plakat.](#)

I dag runder vi et hjørne i danmarkshistorien. Det er et år siden at Coronanedlukningen trådte i kraft. Det har været en voldsom tid siden og det har kostet menneskeliv og været til meget besvær. Selv har jeg bidraget med at have sygdommen i slutningen af november og starten af december. Jeg nåede at smitte 4 kursusedtagere, men ikke min lille familie, som jeg dog var tæt på. Jeg kan kun håbe, at

vaccine og sund omgang bringer smittetal og sygdom ned, og at ikke flere skal dø af den sygdom. Vi kommer sikkert til at trækkes med vacciner længe. Og jeg glæder mig til at jeg kan tage min vaccine, og dermed bringes helt ud af fare for at få den igen.

I dagene efter at nedlukningen startede filmede jeg en kniv der blev til. Kniven skulle have været solgt, og med støtte til Hus Forbi for hele den indtægt, der kom ind. Den blev ikke solgt, der blev ikke en auktion. Men når man lover noget, og der ingenting sker, er det bare for ringe. Så i dag sætter jeg den til salg igen.

Kniven bliver sat til 1000 kr inkl. forsendelse., hvilket er en særdeles fair pris. Som bonus lægger jeg den nye knivbog i pakken og desuden min plakat med knive. Så der er gode gaver!

Vil man give mere, byder man ind. Betalingen falder til mig, men jeg sender alt videre til Hus Forbi. Budrunden slutter i morgen kl. 14.00 når dagens nye smittetal kommer frem, med 5 minutters antisnipe.

Springer den der vil give mest fra, går jeg baglæns i listen.

Der kan kun bydes på den facebookside der hedder: Mikael Hansen Knive og den store knivbog. Del og bring denne historie videre.

Så byd ind. Hvor meget er kniven værd? Hvor meget er der grund til at støtte landets svageste, der stadig har brug for støtte og penge. Så dette er gode penge, brugt til et smukt formål og du får en smuk kniv.

Kniven er lavet med et skæfte i den lækre træsort, der hedder satiné. Flot smukt rødt, men også med en knast, der giver noget vildt spil. Fronten er lavet i elggevir. Klingen er smuk blank og lavet af Tommy Jimmerfors. Skeden er rød med meleret farvemønster.

En fin kniv, der kan bruges til jagt, fiskeri og andre fritidsformål. Længe og med fornøjelse.

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 1849 10. marts 2021 En travl mand

Forleden var der en kommentar til denne daglige klumme: "Du er en travl mand, Mikael".

Jo, der sker da noget med kurser, et par bøger og nu også en plakat, foruden udstillinger og knivfremstilling. Og denne daglige klumme.

Og så har jeg jo arbejde i dagligdagen, der henter penge hjem til familien.

Men det er jo skønt. Og jeg kan kun sige, at det nok ser vildt ud, men i forhold til nogle af de jobs jeg i min karriere har bestræbt, så er dette en lise. Her var stress, elendige chefer, svimlende budgetter, ansvar for medarbejdere og elever. Det gav elendig nattesøvn, bankende hjerte og højt blodtryk og sikkert en mand der til tider var uomgængelig. Det med hjertet har sat sig fast. Manden i mig er blevet bedre. Jeg sover som en sten til jeg vågner af mig selv kl. 5.37 og skal ud at tisse. Nogle gange skal jeg op og smøre mad og på arbejde. Andre gange lokker den varme dyne til en time mere under den.

For alt i verden, kommer det ikke til at ske igen med stresset arbejde. Jeg vil gerne have fast arbejde, men vi klarer os endnu på vikarjobs i industri og serviceerhverv. Ikke godt lønnet, men løn. Og ikke



mange forpligtelser. Når jeg smækker bildøren i og kører hjem, er jeg straks knivmager og helt uden bekymringer for morgendagens arbejde. Det er både skidt og godt. Jeg vælger at se det positive. Særligt fordi det betyder, at jeg kan slippe om fredagen, pakke bilen og drage afsted til nok en Knivskole. Give alt det gode jeg har i mig, og give mine kursister en pragtfuld lærerig, intensiv weekend. Eller være en glad udstiller, der kan bidrage med gode løgnehistorier og gakkede ideer. Eller skrive nok en klumme, som i dag.

Men ud skal jeg, og jeg har lige plukket kalenderen fra min hjemmeside, der kikker et år frem. Den er ved at blive fyldt og så er der også private aftaler, der ikke figurerer... En datter, der bliver student, en udsat koncert med Sting, runde fødselsdage. Der skal også være tid til en tur til Læsø med viven. Alt skal nok falde på plads.

16. – 18. april  
Knivkursus, Valdemarskolen, Ringsted. Åben for tilmelding.  
LOF Ringsted

23. – 25. april  
Knivkursus. Kun for Landbohøjskolens elever, der er med i Jagtforeningen  
Jagtforeningen ved Landbohøjskolen

29. april – 1. maj  
Knivskolen, Skellet 6 i Køge. Åben for tilmelding.  
Arr: [www.fofkogebugt.dk](http://www.fofkogebugt.dk),

8. maj  
Udstilling, Kniv i Nord,  
Frederikshavn

10. – 12. maj  
Knivkursus. Torshavn.  
Privat kursus

23. – 24. maj Pinsen  
CreativeMind. Kunstudstilling.  
Øksnehallen, Kbh

11. – 13. juni  
Knivkursus, Den gule hal i Køge. Åben for tilmelding.  
Arrangør: LOF Ringsted

7. – 10. juli  
Knivudstilling. Knivveckan i Ludvika, Sverige

18. – 22. juli  
Knivkursus på Livø.  
SFOF [www.sfof.dk](http://www.sfof.dk)

23. – 25. juli  
Ovnhus Kunsthåndværkermarked, Udstilling og salg.  
Nykøbing Sj.

6. – 8. august  
Brahetrobbleborg Game Fair.  
Knivudstilling.

19. – 22. august  
Uge 33, Hobro. Det røde pakhus.  
Kunstudstilling.

3. – 5. september

Knivskolen, Ringsted. Endnu ikke slået op på hjemmeside  
LOF Ringsted

17. – 19. september  
Knivskolen. FOFKøgebugt. Endnu ikke slået op på hjemmeside  
[www.fofkoegebugt.dk](http://www.fofkoegebugt.dk)

1. – 3. oktober  
Knivskolen, En skole på Amager. Endnu ikke slået op på hjemmeside  
FOF København

8. – 10 oktober  
Knivskolen, Roskilde. Endnu ikke slået op på hjemmeside  
LOF Roskilde

22. – 24. oktober  
Knivseminar,  
Skjern

5. – 7. november  
Knivskolen, Føllenslev. Endnu ikke slået op på hjemmeside  
LOF Nordvestsjælland

12. – 14. november  
Knivskolen, Herfølge. Endnu ikke slået op på hjemmeside  
LOF Ringsted

19. – 21. november  
Knivskolen, Valdemarskolens, Ringsted. Endnu ikke slået op på hjemmeside  
LOF Ringsted

2022  
22. – 24. april  
Knivudstilling. Odense Outdoor  
OdenseCongresCenter

Så vil du se mig, deltage på en Knivskole, købe bøger mv. er det ikke en tosset ide, at kikke på min hjemmeside for at se hvor jeg er henne... [www.mikaelhansenknive.dk](http://www.mikaelhansenknive.dk)

Åh! Det er herligt at være knivmager.

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 1848 9. marts 2021 Knivskolen starter... og en ny kniv på vej

Snart begynder det at løsne. Nu kan der komme gang i knivskolen. Der var planlagt kursus i Solrød i weekenden 19. – 21. marts. Men vi håber på at den kan gennemføres i storebededagsferien. Start torsdag aften med hveder og kaffe. Det er datoerne 29. april til lørdag d. 1. maj. Det er FOF i Køge der står som arrangør. Knivskolen flyttes til FOF's egne lokaler på Skellet 6 i Køge. Vi kan ikke komme ind på skolerne i helligdage, derfor flytningen til skolens egne lokaler. Der er endnu plads på holdet.

Jeg trænger til at mødes med andre. Mon ikke også andre har det sådan?

Kurset kan stadig ses på FOF Køge Bugts hjemmeside [www.fofkogebugt.dk](http://www.fofkogebugt.dk), som hold nr. 39701 – hvis du kender en, som kunne have lyst til at være med.

Og så kunne en stille mandag være tiden til at få startet på en kniv, hvor der skal prikker i. Først skal skæftet deles, og der skal lægges en tynd skive sølv ind. Og derefter skal kniven laves, men inden den bliver færdig, skal der små sølvstykker i.

Jeg har lavet sådan nogle knive før, men det er nogle år siden...

Jeg bringer blot nogle flere billeder af knive, der kunne have været kommet på plakaten eller kom det...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse.

På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.

Og så sælger jeg jo bøger. Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 1847 8. marts 2021 Lidt sjov i gaden

Forleden opfordrede jeg mine følgere til at angive en grund til hvorfor netop de skulle have en af mine nye plakater med knive.

Jeg takker for alle de muntre bidrag. Jeg håber naturligvis at det har inspireret. For de der laver knive eller andet, kan man selv lave sig en plakat. Mindre end min kan også gøre det. Og det kan jo være andet end knive. Hvem vil gemme sit strikkesæt, orkestrets instrumenter, kollegaernes udtrådte sko eller vindueskarmens smukke blomster? Der er mange flere plakater i Jer!

Jeg fik en del bidrag og ønsker. Det er bekræftende at nogen læser med og bidrager. Det gør at man kan skrive nyt nogle uger igen. Tak.

Nu har jeg valgt tre ud.

Der går en til Helgenæs Naturskole, der på en eller anden måde er stedet, hvor mit knivmageri startede. Egentligt var det vel Femmøller Efterskole, hvor Martin var i lærerpraktik og kom hjem med en kniv, som han havde lært at lave med Henning, der senere kom til Helgenæs Naturefterskole, hvor også Martin senere blev ansat med tjenestebolig. Her mødtes vi to gange i vinterferien for at lave knive i Martins regi, og en gang senere i Jørgens. Henning var også med. At man her fortsætter med at lave knive er herligt, da det var i 1996 og årene derefter, vi var der, er jo så længe siden, så man skulle tro det var løgn. Næste gang jeg kommer på de kanter og der er åbent på skolen, skal jeg tage en bunke knive med til inspiration. Erling, der får plakaten, kan så passende melde skolen ind i Dansk Knivforening. Men det er en anden sag...

Henrik, der altid har spillet på messingblæser, og er lærer i Hvidovre, vil give plakaten til sløjdlokalet på sin skole. En uselvisk tanke. Det skal belønnes. Henrik har jeg kendt siden vi begge var små. Vi gik på sammen ungdomsskole. Og jeg har spist mange pølser hos hans far, Vagn, der havde den ungdomssøgte grillbar på Bøsbrovej i Vorup. Vi snakker det sydlige Randers, tæt ved blokkern fra starten af 1980'erne. Her hang alle vi med knallerter ud hver sommeraften fra maj til langt ind i september. Senere drak vi

øller i Seniorklubben 85 Beton, der var det lokale ungdomshus. Jeg rendte vist forrest i skabelsen af det, men det er en anden sag.

Og så skal Carl Johan have noget at savle over i køkkenet, når han laver mad og finpudser knive. Knive er værktøj og skal være lige så lækre som omhyggeligt lavet steg og suppe. Det er dog lige så kedeligt at se kartoflerne koge, som at se maling tørre. Nu kan lidt mere end 40 knive opveje tristessen.

Tillykke til vinderne. I andre må købe plakaten. Den findes her:

<http://www.mikaelhansenknivewebshop.dk/plakat>

Moster: Den vil da få en RIGTIG fin plads i min stue

Erling Hansen

Den skal hænges op på min efterskole - Helgenæs Naturefterskole - hvor jeg er par gange om året kører knivbygning med eleverne, og hvor Den store Knivbog er biblen

Henrik Ellgaard Nellemose

Den vil jeg gerne hænge op i Sløjd (Håndværk og Design) på min skole.

Den er bare vildt inspirerende

Lars Kirk Vibæk

Jeg er glad for at se jeg ikke er den eneste der har Corona Hår ..... plakaten er rigtig fin Du kan noget med design Mikael bliv ved med det! det er noget man bliver glad af

(Og jeg også har delt timer med i diskjockeypulten, og på knallerten på hjørnet ved ungdomsskolen)

Jonas Andersen

Fedt.

Jeg vil hænge den op i det sløjdl lokale på den skole vi holder "møder" i i den lokale knivforening.

Så kan de unge få sig noget inspiration

Kim Sørensen

Jeg ville hænge den op i hundehuset

Torben Jakobsen

Den er super

Frank Lund

Har desværre ikke mere vægplads i værkstedet og fru'en synes ikke det er en god ide over fjernsynet, hun er sgu kedelig.

Johnny Reedtz Hansen

Den kunne også hænge på toilettet.

Så kan man sidde der, med en kniv i ryggen

Torben Jørgensen

Indvendigt på døren i skuret/værkstedet.

René Stange

Hos mig ville den pynte i det nye værksted, jeg skal lave. Hvor der bliver lavet et særligt knivhjørne.

Hvor både jeg og sønnen kan gå og lave knive.

Brian Madsen

Den skal da rammes ind og hænge på væggen på mit knivværelse

Ole Kristensen

Den kunne pyntet i mit værksted.

Karsten Winum

Jeg ville sætte den op på døren ind til mit fyrrum lige ved siden af fryseren.!

Mogens Bahnsen

Jeg vil sætte den i vores værksted på Depotgården i Fredericia, så vi kan få lidt godt at se på.

Tc Christiansen

Ja tak, over mine træemner

Carl Johan Ærensgaard

Jamen den skal da hænge i køkkenet, hvor jeg sidder og finjusterer de knive, som jeg er begyndt at lave - bl. a. inspireret af "Den store knivbog", som jeg efter ønske fik i julegave. Hvorfor i køkkenet? Jo, der har jeg fred, for det er også mig der laver mad.

Flemming Ditlev Jørgensen

Den vil pynte i mit knivværksted

Hans Chr Chen Braas

Helt klart i værkstedet til inspiration.

Kurt Johnsen

Fåes den også med pæne knive...?

Jeg finder selv ud.

Max Skov Brauer

Hvis du sender en til Odense, så skal jeg nok få ryddet op

(Video medsendt i et værksted, der lige som mit trænger til kærlig oprydning)

Som skrevet tidligere: Tak for bidrag. I er sgu gode. Det er herligt at være knivmager. Dagens billeder er fotos der kom til Carsten, nogle blev valgt og andre fravalgt.

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg jo bøger. Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1846 7. marts 2021 Standardkniv...](#)

I går havde jeg fine besøg. Carsten skulle lige have lidt materialer og en times gode råd i at komme i gang med knivmageriet. Det ender nok med at han skal med på næste kursus i nærheden af, hvor han bor. Og så var Helle og Lars omkring. De skulle have en kniv til deres søn i anledning af, at han runder de 40 år. Det synes jeg er en god tanke. Og da de i sommeren 19 havde været på Ovnhusmarkedet i NykøbingSjælland, hvorfra de af mig havde fået en brochure, og allerede dengang syntes at det da skulle være en kniv, deres søn skulle have næste gang han fyldte rundt. Godt husket her 1½ år efter. Og de ville gerne se med fingrene og mærke. Så ud kom hele Hansens arsenal af knive. Og hurtigt blev linien lagt: det var de fine knive, der var dem der skulle vælges blandt. Længe blev der voteret for og imod den ene frem for den anden. Om anvendelse og om vedligeholdelse blev der spurgt. Om smede og slibere. Til sidst kunne det kun blive den der var lavet af moskuspandebrask, islandsk hestehov og lidt sølv. Så blev der handlet efter lidt prangen. Vi var alle tilfredse. Kniven skal nu på gavebordet. Vi tre tror ikke den skal byttes.

Imidlertid var dagen jo ikke slut. Og da mine piger syntes at de ville se stormester og lørdagsunderholdning i familiealteret, gik jeg på værkstedet. Jeg vidste jeg havde mere pandebrask. Jeg vidste jeg havde nogle fine klinger. Og ja, en fin sag fra Mogens Loft Svendsen. Lidt sølv, lidt oksehorn af den sorte slags og så et fint stykke pandebrask fra det, jeg er kommet til fra Nikolaj. (Læs om det i dagene omkring jul og efter nytår). Porten stod åbent, men en ekstra trøje kunne holde skansen for vinterkulden. Det er trods alt fedt at stå næsten ude og lave kniv. Sagerne blev tilpasset og limet. Og så måtte jeg ind, da kulden efterhånden bed på.

Her til morgen skulle kniven så gøres færdig. Jeg har billeder af hele processen og den færdig kniv sat på knolden i det der er hængepilen i forhaven. Så skal der laves skede, så jeg igen har en moskuskniv i salgskassen. Det skulle jo være kedeligt at opleve at nogen vil have denne model, der efterhånden er en "standardmodel". Det er vist 4. eller 5. gang jeg laver denne type... Det er fedt at være knivmager. Og i løbet af dagen bliver det afgjort hvem der skal have en knivplakat... mere om det i morgen.

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser af nogle knive. Og så sælger jeg jo bøger. Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1845 6. marts 2021 I avisen

I onsdags var Ulrik på besøg i mit værksted. Han er journalist fra det lokale blad. Og som alle journalister der kommer hertil, bydes der på kaffe. Ja, Jens der var her i sidste uge, nåede så ikke at få, men det var mere en forglemmelse, end så meget andet. Men Ulrik nød kaffen, og vi havde en herlig snak om mine knive, bøger, kurser og udstillinger og...  
Der blev flittigt noteret og spurgt venligt ind.

I dag kom jeg så i avisen. På forsiden på den lokale sektion og et fint opslag et par sider inde i bladet. I andre sjællandske udgaver er jeg også med, så det er da markedsføring, der kun har kostet et par kopper kaffe. Herligt. Af copyrightmæssige årsager må man ikke kopiere og linke direkte til artiklen. Men søg på Nordvestsjælland på sn.dk, søg på Kalundborg og så kan det være der findes noget... lige i skrivende stund, er der ikke noget, men det kan ændre sig...

Det er en artikel jeg er meget glad for. Fin omtale og den holder sig inden for sandheden. Artiklen har naturligvis sin baggrund i at jeg har skrevet en ny bog... Og den kan stadig købes her: [mikaelhansenknivewebshop.dk](http://mikaelhansenknivewebshop.dk)

Og så er der plakatkonkurrencen, der blev udskrevet i går. Der kommer stadige lystige historier ind, og der bliver først i morgen at jeg afgør hvem der skal have... Så det kan nås endnu.  
Det er skønt at være knivmager.

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg jo bøger. Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1844 5. marts 2021 Lidt sjov i gaden

I går viste jeg her på siden at jeg har fået lavet mig en plakat. Der var fine reaktioner, og tak for dem. Men de skal jo ud af blive vist. Så jeg sender tre ud. Men der er jo aldrig noget der er gratis. Så nu skal der fedtes... Jeg vil gerne vide, hvor du vil hænge plakaten op. Jeg sender plakaten til de tre steder jeg synes bedst om... Om det er eget værksted eller en du synes, der skal have den, er underordnet. Men det må gerne være sjovt og synligt.  
Skriv i svarfeltet... eller skriv en PB, hvis det skal være en overraskelse. Det skal være sjovt at være knivmager.

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg jo bøger. Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.  
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1843 4. marts 2021 På plakaten

Roskildefestivalen har en.  
Den internationale kvindedag har en.  
Rammstein har en.  
Louisiana har en.  
James Bond har en.  
Fanø kommune har en.  
Tivoli har en.  
DSB har en.  
Lokallisten har en.  
Mikael Hansen Knive har en.  
En plakat.

Det startede med at Allan Olsen lavede en med sine smukke guitarer. Smukke guitarer fra hans musikverden. Forfra og bagfra. Og hans hund. Og en lut. De var med på billederne. Rigtig fin.

Det blev jeg misundelig over. Så jeg kontaktede Carsten Kümler, der laver smuk grafik. Til mig og til Dansk Knivforenings blad. Og sikkert til et stort portofølge af kunder. Om han kunne lave en plakat? Og hvad sådan noget koster? Det kunne han og det kunne laves for penge.

Så forleden dag sendte jeg ham en stoor stak fine billeder. Han kunne frit vælge og vrage. Sætte op så det blev fint, beskære og redigere.  
Han syntes det var sjovt og i løbet af natten havde han lavet fire forslag. Så skulle jeg bare vælge og sige Go!

Og det gjorde jeg så. En fil blev sendt til et trykkeri i Tyskland. Og i dag er der så gået 6 arbejdsdage, så kom fragtmanden med to tunge og noget uhåndterlige pakker. Ret tunge. Hvert ark er 59 x 84 cm. I smukt glittet papir. Der er 42 billeder af knive og situationer fra mit værksted. Årets gang og nogle af de finurlige knive. Nye knive og gamle knive. Nogle er stadig i min varetægt og til salg. Andre er for længst taget i brug. Herligt.

Min viv fik kameraet imens jeg pakkede ud. Og her er så en færdig plakat. Så måtte jeg hellere bestille plakatrør, så jeg kan sende. De skulle komme i dag eller fredag.

Vil du have en plakat? Den koster 75 kr og så skal posten også have 66 kr. for at flytte dem helt hjem til dig. Den kan bestilles på min webshop: <http://www.mikaelhansenknivewebshop.dk/plakat> Lige så snart jeg har plakatrør kommer de fra Kalundborg...

Det er herligt at være knivmager. Nu med på plakaten.

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af.  
Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse.  
På min webshop er der billeder og priser af nogle knive.  
Og så sælger jeg jo bøger. Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.  
Og en plakat med smukke billeder af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.



Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1842 3. marts 2021 Spin off fra ny knivbog

Når man laver en bog, bliver der overskud og rester, der ikke rigtigt kan blive til noget. Jeg fik lavet denne kniv, som der bliver vist her i dag, i sådan en proces. Sølv i fronten var lige præcis over sværhedsgraden i en begynderbog, der ikke kan rumme det hele. Så den er lavet, og kasseret som projekt til bogen. Kniven findes endnu. Den er til salg, hvis den frister.

Klingen er lavet af svenske Tommy Jimmerfors. Fronten er sølv. Og skæftet er stabiliseret ungarsk valnød.

Skeden er sort og brun – den er vist i Knivskolen. Den er anledning til navnet for kniven: Den brune zebra.

Se kniven på min webshop: [Mikaelhansenknive.dk](http://Mikaelhansenknive.dk) Her klikker man sig videre: Knive til salg. Og når du nu er der: her kan også købes bøger.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1841 2. marts 2021 Et par timer i værkstedet

Der er gået lidt for længe siden der er kommet en kniv ud af værkstedet. Det kribled i fingrene. Og da Jens så gerne ville se, hvordan jeg laver en kniv, var der kommet en klinge ud af arkivet. Og det ville være upassende at sætte den tilbage i systemet. Så et par løse skitser. Nogle planer. Og så i gang. På spillet blev der sat en PodCast i gang. Den handlede om The Who, som jeg har en blød plet for. Den blev kun større.

Kniven har ikke noget at gøre med The Who, så knive blev lavet, som jeg gør den. I min generation. Behind blue eyes. Won't get fooled again. Feeeed musik.

Klingen er en sag fra Mogens Loft Svendsen. Skæftet er stabiliseret moseeg i en vild sortering: er nærmest som ibenholt. Og så et stykke tand fra vortesvin imellem.

En klassisk Mikael Hansen kniv. Nu mangler der en skede. Men den må jo komme.

Mandag eftermiddag var der fantastisk lys,, så blev kniven slebet færdig og fotograferet. Det er herligt at være knivmager...

Køb Knivskolen her: <http://www.mikaelhansenknivewebshop.dk/bger>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg

denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Knivskolen og Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1840 1. marts 2021 I TV-Kalundborg

Forleden dag var Jens i mit værksted. Jeg havde lovet ham en kop kaffe, men den fik han aldrig. Og det var han vel egentlig ikke heller ked af, sagde han da han gik. På en dag fik han alligevel alt for mange, så det var ret fint bare at stå og høre og tage imod.

Jens er eje og journalisten på den lokale TV-station, der er god til at dække de lokale nyheder. Kriminalstoffet er vist det obligatoriske. Der bliver skrevet og filmet om stort og små. Lige som de mange ulykker på Slagelse-landevejen. Men der findes altså også andre nyheder, der bliver bragt. Og også denne om mig og om at der nu igen er kommet en bog fra den lokale knivmager.

Jeg ved fra mit forudgående arbejde, at journalister ikke er gode til selv at finde på, og hvis de gør, så er det med adskillige fejl. Så derfor laver jeg altid noget skriftligt som de kan forholde sig til og copy/paste. Så er der mindre, der kan gå fejl.

Sådan er det også med Jens, der dog har bidraget med noget selv. Det er så fint. Jeg tror jeg skylder ham en varm kop kaffe.

Se han fine artikel her: <https://tv-kalundborg.dk/Knivmager-med-endnu-en-bog>  
Så er det sjovt at være knivmager.

Vil du købe bogen efter denne anprisning kan den findes her:

<http://www.mikaelhansenknivwebshop.dk/bger>

Vel, og så er foråret kommet i min kalender. Jeg finder lige nogle knive til årstiden.

Køb Knivskolen her: <http://www.mikaelhansenknivwebshop.dk/bger>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Knivskolen og Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Februar

### Kl. 12 kniven # 1839 28. februar 2021 Knivskolen – de første reaktioner...

"Så kom denne bog med posten idag, jeg har lavet knive i 6-7 år men hold da op, hvor er der mange gode fif og råd. Et væld af flotte billeder, super skarpe. Den blir bibel nr 2 efter bibel nr 1 "Den store knivbog. Tak Mikael en virkelig flot og instruktiv bog."

Sådan skrev Frank, en af mine trofaste følgere, der som en af de første fik bogen. Tak for det Frank.

Jeg bringer flere billeder fra processen med at lave en knivbog.

I juni måned havde jeg Jakob og Martin på besøg i mit værksted. Jakob havde fået en kniv af mig i konfirmation. Covid-19 havde sørget for at han ikke var konfirmeret. Kirken var lukket. Det var mit knivværksted ikke. Jeg er altid fuld af løgn og gode historier, så Jakob blev konfirmeret på min måde. Til gengæld kunne det kaste et par billeder fra processen af sig. Og kniven han havde fået måtte han altså selv lave: Vælg frit i alle materialer – skabe selv og lære.

Det var tre sjove dage. Vi gamle nød et par ekstra øller, fik jomfruhummere på grillen og lavede også en kniv. Det var bestemt en af de gode weekender i 2020. Måske den bedste.

To billeder kom med i bogen. Da far og søn nyder at lyset skinner igennem Jakobs kniv. Op i solen. Se en gang! Og da navnetrækket var ætset i den fine klinge.

Begge billeder er i bogen på side 110. Det er de to første billeder i dag. Og så er der masser af billeder fra weekenden i indkørslen.

Tak for en herlig weekend. Tak for at jeg må vise billederne...

Køb Knivskolen her: <http://www.mikaelhansenknivewebshop.dk/bger>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1838 27. februar 2021 Spin off af at lave en bog...

Knivskolen er udkommet. Og nu kan der vises nogle billedserier og billeder, som har været reserveret til bogen. Men nu kan det jo med gode intentioner vises som noget af det, der kom med. Og noget af det, der ikke kom med.

Her er så starten på at lave en kniv. Fra valg af materialer til frontklodsen er savet ud på båndsaften.

Fotoserien er på 250 billeder. De 8 billeder bringes i bogen på 5 sider. Det var kameraet, der stod for timingen, da det tog billeder hvert 10. sekund. Så et par timers arbejde i værkstedet med indstilling af lys, kamera og valg af materialer blev til noget meget overskueligt. Senere satte jeg mig foran datamaten og skrev korte tekster til de billeder og situationer jeg valgte ud. Sådan laver man bog.

Knivskolen kan købes fra min hjemmeside. [www.mikaelhansenknive.dk](http://www.mikaelhansenknive.dk)

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg

denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1837 26. februar 2021 Lidt nye knive...](#)

Det vil sige, der er knive, der er lavet i vinteren, og som i forløbne uge fik en skede...

Den lille snas er lavet til en dingleskede, der skal en kort snor i, som kan hægtes i bukserne. Det skal lige nusses noget mere med læderet. Så bliver den lagt på min nye webshop.

Og så kom der to spraglede ud af læderværkstedet. Den en - den brune - er til en all roundkniv. En fiks lækker sag.

Og så er der den tredje skede til denne smukke kniv. Min viv siger at den er for rød. Der skal noget blå på. Ja, det skal der vel. Det kan blive weekendens projekt.

Og så er der tid til at gøre opmærksom på, at den nye udkomne "Knivskolen" også er til salg. Gå på min hjemmeside og bestil, så skal jeg sende i dag. Jeg bliver mere og mere glad for den fine lille bog. Den er god!

Det er herligt at være knivmager!

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1836 25. februar 2021 Knivskolen...](#)

Nu spiller det! I går udkom min nye bog. Den er i format lidt mindre end et A4ark. Det gør det til en lækker håndbog, der ikke er for stor på værkstedet, hvor den skal foldes ud på langs. Og så er det afprøvet: Den er også fin at have over dynen inden man bliver puttet. Jeg ved at mange har læst i Den store knivbog, lukket den, kysset viden godnat og slukket lyset. Det er en fremragende rækkefølge. Den store knivbog kan nu pensioneres og den lille frække efterfølger kan overtage.

Og så har jeg læst i bogen. Det er noget andet at bladere og kikke og nyde, end at se det hele på printede ark og på en skærm. Og jeg har på fornemmelsen, at jeg har lavet en slags maggitering af Den store knivbog, men tilsat noget nyt smag...

I går kom de første 25 eksemplarer ud fra mit hus. Til anmeldelser i fagblade og redaktioner. Jeg var på den lokale avis med et eksemplar, og i løbet af denne formiddag kommer der en journalist forbi, og vil se mit værksted, se hvordan jeg laver kniv og ja, høre en historie.

Jeg tog bogen med ud i værkstedet... Ha, det er et halvt år siden billederne blev taget – mindst. Hvad er der sket på mit værksted? Ikke spor! Samme rod og uordentlighed. Samme kreative miljø. Og alt står hvor det stod...

Og 9 bestillinger kom også ud i går. Modige folk, der stoler på mine anprisninger. Herligt at være knivmager.

Jeg fik et par kniv færdig forleden. Den kommer på dagens historie... De mangler – kan jeg se i det klare sollys – endnu lidt mere farve med den lille pensel. Det må komme!

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det. Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen". Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 1835 24. februar 2021 Udgivelse af Knivskolen

Så er Knivskolen landet hos mig. Lidt før kl. 8 bankede det på døren, og udenfor stod fragtmændene med kasser. Knivbogen, jeg har arbejdet på de sidste to år, er nu kommet.

Ind med kasserne. Åbne og se efter. Jo den er god nok. Den nye bog er fin. Lige efter min smag.

Nu står verden åben for den. Den kan købes hos mig med signatur. Og hos mine leverandører: Læderiet, Linå, Naturgalleriet/the good stuff shop, JK Knivmaterialer og DanStab. Bogen koster 300 kr. og så noget til forsendelsen: 66 kr.

Jeg fik noget morgenmad, men kunne ikke sidde og slå mave: jeg måtte kikke dybere i bogen. Jo, den er god nok. Nu er det op til mine kunder, at vurdere om den er god til hylden, i værkstedet og ved sengelampen for en tid.

Der bliver ikke fernisering, releaseparty eller andet. Coronaen har stoppet for den slags. Men hvad pokker, det var der heller ikke de andre gange, jeg har fået udgivet... Sådan er en onsdag i livet. Det er herligt at være knivmager.

Bogen kan købes fra min hjemmeside: [www.mikaelhansenknive.dk](http://www.mikaelhansenknive.dk) klik dig frem. Det er ikke så svært.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1834 23. februar 2021 At lave webshop.

Nu kommer min nye bog snart. Den er endnu ikke udgivet. Jeg har ikke fået et eneste eksemplar i hånden, og det ville jeg gerne. Jeg troede at den var færdig 15. marts. Så der er lige pludselig kommet hast på. Hjemmeside opdateret. Få webshoppen lavet. Få betalingsdelen til at virke. Både med bankoverførsel, kort og mobilepay. Jeg vil hellere lave knive, og hjemmesider synes jeg andre skal lave. Det sidste er bare ikke rigtigt til, når det ligesom er mig selv og mine varer, der skal håndteres.

Webshoppen virker nu. Gå ind på [www.mikaelhansenknive.dk](http://www.mikaelhansenknive.dk). Se to steder: Bøger og Knive. De giver adgang til shoppen. Vil du købe en bog, kan det lade sig gøre. Og så får du den lige så snart jeg kan sende den videre...

I forberedelserne er også kommet at jeg har opgivet at printe små labels ud med mit navn på. Jeg har købt mig et rigtigt gummistempel... ha, det er fikst!

Og så har jeg fået tid til at lave fire skeder færdig. Fem, næsten, men læderet var for tørt da jeg satte kniven i første gang. Så den sprak. Om igen. Der er stadig nogle skeder der skal laves færdig. Især skal der sort på skederne på dagens billeder.

Mere om det i morgen... Det er herligt at være knivmager.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1833 22. februar 2021 At vente...

Der var snøkaos i det sydlige Sverige i torsdags. Det var ellers den dag Jörgen skulle sende en masse bøger til mig og de danske sælgere af bøgerne. Men forsinkelser... Og de kommer vel heller næppe i dag. Så jeg venter. Jeg er ved at være så klar, som jeg kan være. Jeg vil da så gerne bladre i en ny bog. Læse og nyde. Nyde lugten af tryksvæerte. Den taktile fornemmelse af at bladre i noget tykt papir. Uh!

Og så glæder jeg mig meget til at sende den rundt. Vent venligst med at bestille den til webshoppen er helt oppe at køre. Imens må jeg få tiden til at gå.

Så der bliver lavet skeder... Der er mindst seks knive, der er kommet bagud. De kan måske indhentes? Jeg bringer lidt billeder af knivene og lige et kikk på de tre første, der er på vej. Der mangler meget finish endnu. Den ene er farvet op med brune farver. Den ser ret fin ud.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1832 21. februar 2021 Brahetrolleborg Game Fair – udstilling til august.](#)

En af dagens opgaver er at skrive et indlæg til kommende blad for Dansk Knivforening. Den skal handle om at i den første weekend i august forløber – efter planen – Danmarks største – og sikkert eneste – udelivsmesse i år. Jagt, fiskeri, outdoor. På det smukke Sydvestfyn. Ikke langt fra Assens.

Vi afholder DM i kniv. De sædvanlige klasser og som noget nyt en klasse for køkkenknive. Årets tema er "en bæredygtig kniv" hvor klassebeskrivelsen er noget floffy. Det bliver ikke knive, der bliver hårdt bedømt på håndværk, æstetik eller brugsevne. Men den medfølgende historie og overvejelserne bliver mere vigtig.

Kun medlemmer af Dansk Knivforening kan få knive bedømt. Det er så til gengæld gratis. Alle bedømte knive beskrives i et bedømmelsesskema, der udleveres med kniven. Så kan man se, hvad der er at forbedre.

Udstillingen starter fredag d. 6. august åbner udstillingen. Kl. 15 bliver der diplomoverrækkelse og først kl. 18 lukker udstillingen. Lørdag er der åbent 9 – 18. Søndag er der åbent kl. 9 – 16. Lange dage for udstillerne, men sådan er det. Der er entre til arrangementet, men sæt allerede nu kryds i kalenderen og afse tid til køretur og besøgsdag. Der bliver meget at se på – og lade sig friste af.

Jeg glæder mig til udstillingen. Jeg vedhæfter billeder fra sidst jeg var på stedet.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1831 20. februar 2021 Coronaoprydning III](#)

Flere knive i dag, der normalt ligger til udstilling på Galleri Kordel, på Kordilgade i Kalundborg. Knivene trænger til lidt pleje, og så er jeg ved at lave mandtal på mine frembringelser. I dag kom de sidste 5 med.

Træstubben i hækken på den anden side af vejen kunne igen være baggrund for en hurtig fotoseance, mellem lidt solstrejf og en hastig byge.



Spørg om knivene, hvis du vil vide mere...

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.  
Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Mikael Hansen Knive.  
A hunting and fishingknife.  
Blade by Uwe Molzen  
Handle in stabilised marple.  
Front in mammut tusk  
Sheath: Brown colored rawhide leather.  
For sale.

#knife #knifelife #knives #knifelife #knifemaking ##knifeporn #knives4sale #knife #knivar #knivesforsale  
#knivesandcoffee #mikaelhansenknive

### Kl. 12 kniven # 1830 19. februar 2021 Coronaoprydning II

Flere billeder af knive til webshoppen... Mit lille firma ruster sig i denne tid. Der kommer snart en bog. Og mere. Og så er der alle mine knive, der skal være til at købe på min nye webshop. Siden er ikke heeeelt oppe at køre. Der mangler noget programmering af betalingen, så vent med at købe!

Så jeg fik taget billeder af seks knive, der den seneste tid har ligget i Galleri Kordel. Nu er de kommet ud af montren. Der er taget nye billeder. Vil du vide mere om knivene, er du velkommen til at kontakte mig...

Små nyheder i en stille tid. Men sådan er det...

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.  
Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1829 18. februar 2021 Coronaoprydning

Nu begynder der for pakker da snart en åbning af samfundet. Og dermed skal alt igen være blankpoleret og opdateret. Især på det lille galleri, hvor jeg har nogle knive på udstilling og salg. Galleriet er naturligvis lukket og har været det siden jul. Forleden var jeg omkring for at hente sagerne hjem til gennemgang. Tro det eller ej, men en kniv, der bare ligger ændrer sig. Den bliver tør og bliver ældre. Noget af den slags kan ændres med fedt og pleje. Det skal ske inden galleriet igen åbner.

Desuden havde jeg nok ikke sådan et up to date fotokatalog af knivene. Det er nødvendigt at få lavet, så knivene også lægges på min nye webshop, der snart præsenteres.

Så her til formiddag fik jeg fat i posen med knive. Trak nogle tilfældige op. Baggrunden er mit arbejdsbord på mit værksted. Ikke den mest kreative løsning og sikkert heller ikke det bedste lys, men sådan blev det lige i dag...

Har du spørgsmål om en af knivene er du meget velkommen til det. Så skal jeg svare.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1828 17. februar 2021 5 års dagen

Tre amerikanske præsidenter. En pandemi. En gang sommerolympisk lege. Adskillige bilkøb. Kaos i Venstre. Nedsmeltning i DF. Optur på venstrefløj. Ændrede arbejdsforhold. En ny bog på vej. Mere end 250 knive senere. Runde fødselsdage og triste begravelser. Fede sommerferier. Græsslåning og hækklipping. Hjertemedicin og stive knæ. Udstillinger og knivsalg. Fremgang i Knivforeningen. Skjærnsseminarer. Stormvejr og hedeølger. Global opvarmning. Rockkoncerter og spisning på noma. Sjove knivkurser. Kameraer og momsregnskaber. Æg, våde skeder, stive klodser, læderglans, håndpolering og andre kulørte sider af knivmageriet.

Ovenstående er opture og nedture i de seneste 5 år. Der kunne nok nævnes mange flere. Og sikkert noget mere relevant. Men det var sådan jeg på denne formiddag kunne haste noget sammen. Alt sammen er det bespændt i bestræbelserne for at få en daglig klumme ud på denne side. Og det er gået. 1828 historier på 5 år. Der kan der være lidt fejl i nummereringen fra de første dage, hvor jeg jo ikke vidste at dette var noget, der kunne fortsætte, men det passer meget godt...

Siden har lige i dag 2016 der har liket. Og enormt mange følger: 2221!

Jeg takker mine følgere der dagligt ser med. Nogle har fulgt dagligt i årevis. Det er helt vildt. Nogle af Jer har jeg aldrig mødt eller fået kontakt fra. Envejskommunikation på daglig basis. Det er fint. Tak for at du følger!

Jeg har lovet at jeg ikke opgiver ævred på denne klumme før der er en historie til alle følgere. Lige nu er der følgere til 17. marts - næste år! Så ikke så meget ynk herfra. Jeg vil bestræbe mig på at bringe daglige nyheder fra knivenes og min verden længe endnu.

Jeg kan i løbet af meget kort tid præsentere den største nyhed denne side endnu har skabt. Men mere om det senere.

Jeg har bare i dag valgt at bringe en kavalkade af billeder og knive fra de sidste 5 år.

TAK FOR AT DU FØLGER!

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.  
Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1827 16. februar 2021 Fornem kniv blev færdig. Sådan næsten.](#)

De seneste par dage har jeg vist progressionen i fremstillingen af en fornem kniv. Klingen er lavet af Gretar Gudmundson og skæftet er lavet i mammutelfenben og sølv.  
I går var jeg en times tid på værkstedet for at gøre den færdig. Pudse med de helt fine sandpapir. Polere, finde ridser, slibe igen, polere igen og finde nye ridser, og gentage. På et tidspunkt vil der være et naturligt stop i den leg, men så længe den står på, er det sjov. For der skal ikke så meget til. Og alle ridser skal væk, hvilket bare tager tid, da de "vokser" ud som tiden går. Så færdig man kan være, når de sidste mangler.

I løbet af i denne formiddag fandt jeg tid til at fotografere den. Den er da skøn. Lyset på en tåge snedag er ikke til at fremkalde det smukke skin, som kniven har. Den er blank og lækker. Tung. Kvaliteten. Uh! Dette er luksus.

Nu mangler der en skede. Den skal vist mest være sort, men der skal da lidt staffage på. Den må komme sammen med de fem andre jeg i denne tid er bagud med.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.  
Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1826 15. februar 2021 Fornem kniv på vej II](#)

I går sendte jeg billeder ud af den kniv, jeg går og flikker på i disse dage. En blad damaskusklinge fra Gretar Gudmundson. Og et stykke mammutelfenben fra Sibirien, hvor den har ligget henved 20k år. For nyligt blev den vasket ud af den permafrost den ellers har ligget i. Den var ikke længere så god som da den sad på det aktive dyr. Flækket og farveændret. Siden har kloge mennesker stabiliseret den med sort bærestof, så den holder sammen. Måske endnu 20k år. Sandsynligvis mindre. Men nu har mammutstykket et midlertidigt formål. 100 år kan det klare. Det kan klingen også, hvis den bliver brugt med omtanke og særligt skærpet med omtanke. Forsigtigt og ikke mere end højst nødvendigt. Men det

er ikke mit gebet at tænke den tanke færdig. Du kan købe den og passe på den. Give den videre til din efterslægt med stolthed: Den holder længere end Audi A4.

Nåmen, kort efter jeg udsendte min historie, var der en, der ønskede at jeg ikke gjorde for meget skade på tanden. Ikke sleb for meget væk. Den slags er nogle gange værd at høre på. Dog ikke her, hvor næsten halvdelen af tanden nu ligger i min støvsuger som smuld (der skulle have været sorteret fra og solgt som elskovsmiddel i Østen, men det er en anden sag). Slank og lækker skulle skæftet være. Dermed skulle der slibes ind til noget der ikke er mere end 20 mm tykt og holder den facon, som skitsen på kniven skal have.

Jeg havde troet, at det ville være sværere at slibe ind til faconen, men med en ny slibeskive gik det. Sølvet blev varmt og den lille mængde sekundlim, der nødtørftigt holdt materialerne sammen, slap i ny og næ og skulle forstærkes. Det gik.

Så var kniven slebet nogenlunde ud. Fronten især var tilpasset i størrelse og facon. Sølvet blev forsigtigt brækket af skæftet. Lagt i acetone for at løsne limen.

Midterstykket blev markeret op med afstand og der blev filet ud. Rundt og ned i 45 grader, så hullet er dybt nok.

Så blev det hele limet sammen, og derefter kunne kniven slibes ud. Jeg har slebet med korn 60 på tallerkensliberen. Men korn 100, 220 og 400 i smergellærred. Med korn 220, 400, 600 og 800 med vandslibepapir. Endnu mangler resten af korn 800, 1000, 1200, 1500, 2000, 2500 og 3000. Og ind i mellem slibning/polering med bagsiden af sandpapiret. Derefter polering med wienerkalk opslæmmet i sprit. Det skal nok gøre skæftet blank og lækker glat.

Der er procesbilleder af fremskridtet i værkstedet i går.

Allerede nu er kniven lækker tung. Og jeg ved at det bliver lækkert at røre ved skæftet, når det er færdigt. Der er en grund til at på Steinwayflygler, at der er elfenben på de hvide tangenter. Det er lækkert at røre ved. Sved sætter sig ikke på tangenterne, så fingrene kan glide hen på rette sted og slå tonen an. Der er en grund til at elfenben er efterstræbt. På denne kniv ligger forklaringen i hånden.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.  
Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1825 14. februar 2021 Fornem kniv på vej.](#)

I forrige uge fik jeg skaffet klinger fra Gretar. Den ene klinge blev til en kniv i søndags. Den anden er på vej nu. Klingen med fjerdamask har jeg fundet et værdigt skæfteemne til.

I løbet af denne uge, kom der nyt fra DanStab: en spids af et stykke sortstabiliseret mammutelfenben. Der er ikke mange flækker i stumpen. Den er ikke ret mange millimeter over 120. Elfenbenet er ret lyst. Et overordentligt lækkert materiale, hvor alt for meget vil gå til spilde i smuld og støv, men det er sådan det er... Det bliver en eksklusiv kniv. Det er bestemt dyre materialer. Jeg håber naturligvis, at den bliver rigtig flot. Noget kunne tyde på det...

Fronten er blevet pudset og poleret. Flere gange for at blive helt ridsefri.

Skæftestykket er delt ca. en centimeter fra fronten. Der lægges tre lag sølv ind. I midten et 2 mm stykke. På begge sider 0,8 mm. Det hele limes sammen, og skilles ad igen, for at der i det tykke stykke skallaves noget sirligt filework. Det kan først laves når størrelsen på kniven er kendt. Normalt ville man bore et langt hul i skæftet, sætte en forlængelse i tangen på klingen. Forlængelsen – for eksempel et gevindstykke eller en cykeleger, har gevind til skruer, der kan holde sammen på det hele, til udslibningen er færdig. Skille alt ad, file og samle.

Jeg går en anden vej. Jeg limer forsigtigt og med kun akkurat lim nok det hele sammen. Sliber kniven ud i fronten, hvor sølvet sidde fast. Så skiller jeg det ad med et par hammerslag. Deler sølvet efter et bad i acetone, der opløser limen, laver derefter filework. Sætter det hele sammen igen, nu med masser af lim, og gør kniven færdig. Derved kan man stadig se bagstykket, med kernen og det fine mønster fra elfenbenet. Det bliver forhåbentligt vildt flot.

Der er billeder af processen. Jeg har fået samlet første gang.

Senere i løbet af søndagen tror jeg, at jeg kan slibe kniven færdig.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1824 13. februar 2021 Jeg kunne ikke lade være...](#)

Solen stod så klar og spændstig på himlen denne formiddag. Ikke en sky på himlen. Ikke en brise i træerne. Men koldt koldt koldt. Smukt. Der måtte tages billeder af nogle knive. Det er dem du får i dag. Jeg elsker den blå skygge i baggrunden. De klare farver i skæftet. De kyniske lys, der viser ridser og mangler! Småting, der kan rettes inden et endeligt salg.

Jeg har vist knivene før. Vil du vide mere om dem, skal du bare skrive, så skal du få en forklaring... Senere på dagen må jeg komme på det iskolde værksted. Jeg har en kniv, der rumler i hovedet. Den skal forsøges. Mere om det senere... Og så er der en søndag, hvor der skal laves skeder til de knive, der blev lavet forrige uge og weekend. Der har ikke været kræfter til at gå i gang med det sirlige arbejde. Et gulv i Regstrup skulle hakkes i stykker og bæres ud i en container. Tunge løft og lange dage. Mine gamle arme var helt tomte for energi, da jeg kom hjem.

Ja, sådan kan man lægge planer en lørdag formiddag. Om det går sådan, det vil tiden vise. Men planer er godt at lægge. Og fine at lave om på...

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1823 12. februar 2021 Nu ruller det ud...

Jeg har en bog på vej. Der skal nok laves noget PR, for at nå ud til mange kunder. Jeg har nogle planer, der er allerede solgt bøger til leverandører af knivmaterialer, hvor bøgerne kan købes, når den er udgivet. Bogen hedder Knivskolen, og skal lige trykkes. Men den kommer og er så meget på vej, at den svenske udgave allerede nu markedsføres.

Jeg synes da, at du også skal se mig på video: video

<https://l.facebook.com/l.php..>

Jeg er ved at lave en webshop, der kan håndtere salg af bøger med dedikation, så de sendes fra mig. Hvor tilgængelige bøgerne bliver ved boghandlerne ved jeg ikke endnu. Jeg vil gerne sælge via boghandlere, der mange steder er trængte, men jeg vil faktisk hellere sælge i knivmiljøet, således at pengene bliver i miljøet. Mere om det senere.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1822 11. februar 2021

Kniv med valnød og mammut

For et års tid siden lavede jeg denne kniv, der er lavet i stabiliseret valnød og front i mammutelfenben, der er stabiliseret.

Klingen er lavet af Jørn Sønderskov Christensen.

Der er billeder fra værkstedet ved frembringelsen.

Kniven er stadig varm og lækker og trænger til at blive solgt.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>







#### Kl. 12 kniven # 1821 10. februar 2021 Lidt billeder af knive fra februar

For to år siden var vejret flottere og med mindre sne end i disse dag. Og knaps så koldt. Så jeg var ude at tage billeder af nogle knive. Der er i dag reprise på nogle af billederne.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er

der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her:

<http://knivforeningen.dk/>

Kl. 12 kniven # 1820 9. februar 2021 Fuld af løgn. Der var da en kniv mere fra i søndags.

Dossere. Dossere. Dossere. Når det ikke går alt for stærkt og dagene er kolde og mørke, som i denne tid, sker der ikke for meget. Og når der sker for meget, skal det smøres ud over flere dage.

Således også med denne kniv, der blev lavet i søndags efter den lille sorte blev færdig... det fortalte jeg ikke i går. Jeg kunne. Men holdt tand for tunge. Så jeg var på tynd is...

Der er lavet kniv.

Klingen er lavet af Gretar. En fine damasksag, der grafisk er heelt i orden. Teknisk formentlig også, naturligvis. Det virker som godt stål med en god hærkning. Skæret står godt og klingen er skarp. Det tegner godt. En fed brugskniv bør blive resultatet.

Fronten er lavet i et tyndt stykke hvidt elfenben af mammut. Sirligt tyndt med en lidt mørkere overflade ud mod klingen.

Skæftet er lavet i noget ret ubestemmeligt træ. Jeg kan se elm, birk og bøg i det. Men det kan jo nok kun være en af delene. Eller noget andet. Det er stabiliseret med noget gulorange med et metallisk svæv. Det er ret vildt og changerer meget i lyset. Søndag var der ikke sollys. Der var gråt og overskyet. Alligevel fangede den lille makrolinse noget af spillet.

Der er meget stabiliseringsmateriale i denne kniv, og det er noget svært noget at pudse op i første huk. Derfor skal det hele lige give sig. Om et par dage skal der slibes igen med meget fint sandpapir, så skal der igen poleres og så bliver det rent Uha!

Der skal laves en skede til kniven i løbet af denne uge. Den bliver farvet tan og med brune farver koloreret op til noget ganske vildt. Mon ikke der kan vises lidt billeder af den proces?

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>





#### [Kl. 12 kniven # 1819 8. februar 2021 Den lille søndagssnas i dagslys](#)

Der sker ikke meget i et gennemkoldt værksted. Men jeg fik da lavet min lille kniv færdig. I går kunne jeg vise et nogenlunde færdigt resultat. Den sidste finish manglede. Den kom på efter middag. Lidt mere slibning med det fine sandpapir. Og derefter de to tre slags polering som træet har godt af. Den lille makrolinse på, og så tæt på. Det ser mageløst ud. Det lille stykke hvaltand står flot og blankt. Skæftet er stabiliseret moseeg. Klingen er en lille klinge fra Poul Strande. Klingen er 22 mm. Der mangler endnu en skede til sagen. Den kom ikke søndag, men ugen er lang og mulighederne mange. Der skal være en skede til den senest til weekenden.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne

side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.  
Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1818 7. februar 2021 Søndagssnas

Dette lille festskift for en lille kniv skal gå hurtigt med at skrive sammen. Der er meget få minutter til deadline og kniven er vel næppe helt færdig, men her præsenteres den så da. Jeg fik startet i går på den, men tiden løb fra færdiggørelsen, som så har stået på i den sidste times tid i værkstedet. Så frisk er den, at den hverken har fået endelige poleringer, men bare sådan en nødtørftig en.

Klingen er en lille klinge af Poul Strande. Fronten er et meget lille stykke af en hval. Narhvaltand. Skæftet er stabiliseret egetræ. Moseeg, der er spejlskåret.

Du får billeder af fremstillingsprocessen og et par udendørsbilleder...

Nu mangler lidt finpudsning og selvfølgelig en lille fiks skede.

Alt for nu. Det er herligt at have travlt på en søndag.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.  
Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1817 6. februar 2021 Knive på en lørdag

Jeg har været på værkstedet på denne smukke lørdag. Der er koldt derude og ikke videre selskabeligt. Jeg har fundet en lille klinge frem. I den seneste tid er det blevet til mange store. Så det er på tide at lave en lille en. Det blev til fire skitser, inden jeg syntes, at den var der. Lidt mere svung og nogle kontraster. Klingen er en lille blank Poul Strande klinge. Fronten bliver et lille stykke narhvaltand. En rest der er for lille til alt muligt andet end en lille kniv. Skæftet bliver vist et stykke stabiliseret egetræ. Spejlskåret og lidt for tyndt til en stor kniv. Den kan bruges i en lille kniv.

Inden gik overvejelserne på noget sølv og noget koral, men temperaturen i værkstedet er så lav, at der ikke skal bruges mange timer med fine stillesiddende arbejder... Det må blive et sommerprojekt.

Der er ikke kommet så mange billeder ud af processen. Så jeg har taget billeder af tre andre knive, bare så der er lidt at kikke på til dig også.

Om lidt skal værkstedet lukkes. Der skal spilles bingo for Danmarksindsamlingen. Noget med web og venner fra vidt forskellige steder. Det er da smart. Overskuddet går til Danmarksindsamlingen. Herligt.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.  
Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1816 5. februar 2021 Fredag d. Femte Februar. Fede knive.](#)

på en Fredag der går op i F, skal der bare findes Fede Fotos af mine Frembringelser Frem. så jeg har Fisket i harddisken For at Finde Fantastiske Fund Fra Fortiden.  
Fint skal det Fisme være, så de er Fixet på Facebooksiden.  
Finurligt, Fyndigt, Frydefuldt og Fornøjeligt.

alle de Fine knive er Fremstillet på mit værksted. Der er blevet Filet og Flikket. det må have Fungeret For jeg er blevet Færdig. Og det er sket Flere gange, For der er mange Flere end Få...

sidder du som en af mine Faste Følgere i Frokosten Fortæring, kan du godt vente med at se alle Fotos og nyde en Fastelavnsbolle til de sidste Forevigelser ved kaFFetide.  
skulle du blive Forårskuldret, Fro, Fri og Forelsket i en af de Flotte Former, skal det være mig en uForglemmelig Fornøjelse at Formidle dig den til Foræringspriser.  
Forsendelsen Finder vi ud af, selv om Fragtmændene med Fare kan køre Fast i sneFog og komme med Forsinkelse, er Forsendelsen Formentligt Fremme inden næste Fredag. Senest Fem Forsendelsesdage lover postdanmark. Det er en Fest.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.  
Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1815 4. februar 2021 Kniv i solen](#)

Tirsdag fik jeg klinger, det viste jeg i går. Men der var også solskin tirsdag. Og da jeg mandag lavede en kniv sent på dagen. Solen var for længst gået ned. Og jeg lovede billeder i naturligt lys af den nye kniv. Så dagens billeder er solskinsbilleder af en kniv. Skønne farver.

I løbet af weekenden kommer der en skede til kniven, og så bliver den sat til salg.

Klingen er lavet af Mogens Loft Svendsen. Fronten er moskuspandebrask. Skæftet er stabiliseret masurbirk.



Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.  
Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1814 3. februar 2021 Nye klinger – de er fede!

Forleden dag lagde Gretar et par klinger op. De blev hurtigt solgt. Så jeg bød ind på, at jeg gerne ville købe, når han fik nyt.

Der gik ikke længe, så kom der et billede med to klinger, der lignede. Jotak, dem ville jeg gerne have. Men sådan skulle det ikke være. For en af klingerne skulle jeg ikke have. Den havde en fejl. Så der blev lagt to nye frem. Jeg kunne vælge. Det var svært. Jeg tog dem begge to.

Det er sikkert ikke helt min skyld at Gretar laver knive, men jeg har for mange år siden haft ham på et kursus i Bjerregrav vest for Randers. Det er vel 20 år siden. Dengang fik han lavet en sort og hvid kniv, der lignede en søpapegøje. Og siden har han lavet ganske personlige knive, der på mange måder bryder med "plejer". I 2009 var jeg hjemme hos ham, eller det vil sige... han var jo ikke hjemme, men jeg fik kaffe hjemme hos hans far og mor. I et stort fint hus med udsigt over havet. Mod vest ligger Snefellsnæs med sin spidse jøkull. Det er Island. Uh...

Gretar har siden kastet sig over smedningen. Og de sidste par år har han lavet de særlige fjerklinger, der er så fine. Jeg har stille sultet efter at skaffe mig en af klingerne. Nu lykkedes det.

Pakken kom tirsdag. En sirlig pakke. I den lå et lille futteral i lysebrunt møbellæder med tre rum. Sådan har jeg ikke før fået leveret klinger.

Og så var der tre smukke klinger. Den ene med fjermønster. Og to med damask. Den grove er helt vildt lækker.

Jeg har startet en lille samling af klingemageres klinger. Måske skal jeg lægge en til side, som ikke skal bruges på en kniv...

Tak til Gretar. Tirsdag blev også en god dag.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.  
Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>



### Kl. 12 kniven # 1813 2. februar 2021 En mandagskniv på en tirsdag

Det er sjovt at være knivmager og lave knive. Det er ikke videre varmt i denne tid, hvor mit værksted er koldt det meste af tiden. I går lavede jeg kniv, og for første gang i år, var det for åben port. Der har ikke været meget koldere i køleskabet, så det var friskt.

Derfor er det heller ikke en kniv med de små detaljer og filigranarbejde. En fin råsmedet klinge fra Mogens Loft Svendsen. En stump moskuspandebrask, der var så meget rest, at den var på vej ud. Imidlertid så den for spændende ud og stykket var jo stort nok til en front. Bare vende det rigtigt og slibe i den rigtige retning. Jeg tror det er lidt lige som at slibe diamanter... ikke at jeg har forstand på det... men nu kan jeg da snakke med... eller noget.

Skæfteklødsen er noget af de nye, der er kommet til mig inden for den sidste måneds tid eller to. Tofarvet masurbirk, Brunt og rød. Det giver et fantastisk svæv af farver. Det bliver sjovt at lave skede til den. Men næsten ærgerligt at der nu er et stykke mindre af den ressource.

Designet var ikke givet, men det ligner noget jeg har lavet før.

Mandag aften efter et godt bestyrelsesmøde i Dansk Knivforening – sådan noget holdes online – kunne jeg igen gå i det åbne kolde værksted. Og en times tid senere var kniven færdig. Mørket havde for længst sænket sig over land og by, så det blev kun til et par skud i det elektriske lys. Der går vist et par dage inden jeg kan tage billeder i naturligt lys: jeg skal ud at trækkes med det, de kalder arbejde... oven i købet af sådan en beskaftenhed, at corona ikke kan stoppe det.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1812 1. februar 2021 Om at tage gammelt med over...

Så gik den laange januar. For at blive afløst af den korte februar. Sådan har det været siden denne kalender blev lavet. Viseligt at gøre februar kortere. Nu kommer lyset. For enden af denne måned vil meget opleves anderledes. Vi må trækkes med kulden og de få skygger en tid endnu. Men det vender.

I løbet af søndagen på den allersidste dag i januar fik jeg flikket en kniv sammen. Helt som den ser ud som færdig var bestemt ikke det jeg havde troet. Jeg ville godt have haft noget moseeg i bagenden, men der var ikke materiale nok. Så jeg tog noget grenadille. Det var en hvid splint i det ene hjørne, som jeg vurderede, at jeg kunne komme udenom.

Fronten var bestemt: et stykke mammutkindtand, skåret på en anden led, end samme stykke jeg anvendte i en kniv, der blev lavet i juletiden. Tanden er lavet i noget af det hårdeste i dyreverdenen: Emalje fra tand. Jeg skar derfor stykket ud på min stensav og fræsede ud med diamantræsere. Og med masser af vand, for at undgå at fræsere blev for varm. Det gik! Godt endda.

Klingen skulle være den sorte rosedamask fra Poul Strande.

Så var resten jo blot at slibe ud og polere. Her til formiddag, hvor der nok er koldt og stille, men ingen sol, kunne jeg tage en stak billeder af den nye kniv, der mangler en skede.

Kniven blev lavet i går, men bliver først færdig senere. Men er der nogen der vil byde ind på den, så sig til. Prisen inden der bliver lavet skede er rimelig.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Januar

### Kl. 12 kniven # 1811 31. januar 2021 Mere af fortidens synder.

Man går jo og laver en kniv i ny og næ. Nogle af dem bliver solgt så hurtigt efter at de er lavet, at man stort set glemmer dem. Det er jo i grunden ærgerligt, for netop dem udgør jo en succes i design, materialer og pris, der burde eftergøres. Jeg slår det hen. Verdensmarkedet er sikkert lukket med den ene, og jeg synes stadig, at det er sjovest at lave unika. Så må succesen vige for kunsten. Nuvel, der er fine stykker der bliver i tasken længe, og det er blandt andet nogle af dem jeg lufter i dag. Der vil være rabat ved hurtigt køb. Billederne bliver taget for at lægge knivene på min nye webshop, hvor priserne vist ikke skal reguleres for meget...

Så hjælp mig med at rydde op og tynde ud i fortidens fortabte knive – med lidt held kan kniven være i din varetægt på nogle få timer. Det er da herligt.

Knivene er

Den blå. Skæftet er lavet af blåstabiliseret poppel. Fronten er mammutelfenben, der er stabiliseret. Klingen er en damasksag fra Poul Strande. Skeden er blå.

Esrum Kloster kniven. Skæftet er egetræ – gammelt – fra Esrum kloster. Træet var i en forfatning efter vandnedbrud, der ikke gjorde det egnet til skæfte, før det blev stabiliseret. Og så fik det lilla bærestof i sig. Vildt og eksklusivt. Akkurat nok til at give skæftet karakter og egenart, men ikke mere end det stadig er et skæfte i egetræ.

Klingen er lavet af Jens Jørgen Schiermer. Det er Damasteel. Pulverstål lagt i mønster. Slebet ud, ætset. Hærdet og poleret. Stålkvaliteten er høj: Rwl34.

Skeden er brun med brun. Nogle hundrede streger i brun er malet på det tørre læder inden det blev skede. Alene det tog et par timer.

I den eksperimentelle afdeling er stabiliseret wengé. Wengé behøver bestemt ikke stabilisering for at de godt ud. Men kommer det i blegemiddel, der kan trække olierne i træet ud skal det erstattes af noget andet, der samtidigt kan tilføre nye farver. Sådan er det med skæftet i denne kniv. Den er blevet fint lysebrun. Fronten er noget tand fra vortesvin.

Skeden er farvet brune med brun – ikke så mørk som den foregående og så på langs i stedet.

Herligt med lidt sol i haven, der kunne gøre knivene smukkere end det elektriske lys, de ellers er eksponeret under.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 1810 30. januar 2021 Tre knive fra kassen

Lørdag formiddag havde solen fremme. Det er altid – i denne tid – anledning til også at tage billeder af knive. Også i dag. Så det blev til disse tre.

Den kniv der blev lavet i ugen efter nytåret, og som er med de smukkeste stabiliserede koral. Halvt sten, halv kalk. Og en masse lim. Rundet om koralen er der ibenholt eller grenadille. Det er ikke let at se forskel. Og klingen har Mogens Loft Svendsen lavet.

Så er de makrellen, som har et skæfte i stabiliseret poppel. Der er vimmer i som giver en flimrende effekt. En tung gren har vokset over stykket her. Det har givet muskel. Sådan ser det ud på et træ. Fronten er mammutknogle. Klingen er lavet af Jørn Sønderkov Christensen.

Dagens sidste kniv er lavet med pandebrask fra moskusokse. Lidt sølv og hoven fra en islandsk hest. Klingen er Uwe Molzen mester for.

Tre herlige knive i det skønne lys. Det er smukt når det er koldt og klart. Og jeg er da i hver tilfælde klar til noget mere sol og forår. Uh, det må gerne komme.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 1809 29. januar 2021 Skæv kniv rettet, nej slettet. Ja, helt væk.

I går startede jeg en historie om den røde beefwood kniv, der var kommet retur, da den var skæv. For at gøre en lang proces kort: Den er nu lavet helt om. Klingen kunne genanvendes.

Og her præsenteres så det første resultat. Klingen: en damask-sag fra Poul Strande. En front i mammutelfenben. Stabiliseret og tværskåret. Sådan et lille stykke, der lige kunne bruges. Ikke mere materiale end lige nok. Men for dyrt at smide ud. Her er den rigtige anvendelse.

Og skæftet er solsikkeblomsterstanden, der er stabiliseret i blå farve. Kernerne er naturligvis taget af, så kun cellemønstret er tilbage. Jeg synes det er ret sjovt.

Så ikke mere skæv kniv på den klinge. Nu mangler der igen en skede, men den må jo komme.

Lyset var i går en gang i løbet af eftermiddagen nådig, og her til formiddag trods alt også til stede...

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får

blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1808 28. januar 2021 Renovering af kniv....

Jeg solgte en kniv forleden. Men kunden var ikke tilfreds. Kniven var skæv. Den blev sendt retur. Og den del er afsluttet i meget fordragelighed... ikke mere om det.

Men kunden havde ret, den var skæv. Og så er der jo ikke andet at gøre end at hakke kniven op. Så her er en beefwoodkniv, der ser fin ud i profil, men som bagfra er skæv.

To minutter efter er den på båndsaften.

Det er herligt at tjekke limen op. Denne er limet med min hurtige lim fra Biltema. Hvis der er nogen, der vil sige, at det ikke holder, så tror jeg ikke man ved, hvad man snakker om. Der er rigtig god fæstning.

Limen sidder på tangen. Den sidder fast. Jeg ved at det kan brændes af, men synes at kemikalier er bedre. Så noget acetone i et reagensglas – det sparer på acetonen – og klingens i. Efter nogle minutter løsner limen sig. Aftørring og afskrælning. Tilbage i acetonen. Og efter nogle minutter er limen opløst.

Og så kan der laves en ny kniv. Den skal være lidt særlig. Jeg sætter en front på i lyst mammutelfenben. Og skæftet skal være noget blå noget: solsikkerblomsterstand... Kun jeg har den slags i verden, så den bliver særlig.

Kniven er ikke færdig i skrivende stund, men der er billeder af projektet frem til kl. 11, hvor jeg senest skal sende billederne...

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1807 27. januar 2021 Øjne til knive

Jeg laver ind i mellem knive med øjne. Når det passer med facon og ønsker – og når jeg selv synes at det er på tide. Jeg kan ikke lave øjnene selv, men har brug for hjælp. Længe søgte jeg efter en leverandør, og fandt en i Wales. Jeg har fået øjne fra dem før. De er fine og lavet i rigtigt glas. Det er fint og sirligt håndværk og man kan købe et væld af forskellige. Fiskeøjne er ikke noget kun til et kamera, kan jeg sige. Der er krybdyrøjne og slangeøjne og røde, blå og alt muligt andet. Og mon ikke man kan få et erstatningsøjne, hvis det man havde, er gået i stykker?

Øjnene bliver vel mest brugt af konservatorer, så de er på stilke og klare til brug.

Jeg var ved at løbe tør og bestilte omkring første december fra hjemmesiden for hen ved 1000 kr. Men der var restordre og tiden gik. Brexit kom ind over. Så forleden dag fik jeg en regning fra PostDanmark: til betaling: told og ekspedition: 331 kr.

I går kom så pakken. Den fyldte ikke meget i postkassen. 10 sæt øjne – hvide på stilke og 4 sæt gule, håndmalede uden. Fine sager, om end et var faldet af sin pind. Nu er de klar til at blive sat på knive.

Måske jeg skal finde mig en anden leverandør inde for EU. Jeg synes ikke om told, om end det betyder, at jeg kommer til at holde endnu mere af EU. Det kan de have for det, de briter, at det koster at melde sig ud af sammenholdet.

Jeg bringer billeder af knive med øjne.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.  
Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1806 26. januar 2021 Dansk træ

Fælles for dagens tre knive er, at de er lavet med dansk træ i skæftet.

Den store af de tre, som er en mindre kniv, er skæftet lavet af egetræ fra Odsherred. Christian har fundet det i jordoverfladen, og mener ikke at det er så gammelt. Men farve har det fået af tiden i jorden. Normalt siger man, at det så har været dækket i mindst 70 år. Da det ikke er til helt at vide, så ved jeg dog, at det er gammelt. Det er da nok ældre end mig, så det er gammelt vil mine døtre sige.  
Fronten er noget tand fra et afrikansk vortevin.  
Klingen er lavet af Jørn Sønderskov Christensen. Det er stålblæst rwl34, hærdet efter alle forskrifter. Uopslideligt.  
I en sort skede.

Den med øjnene er lavet i dansk træ. Kirsebærtræ fra Lisbeths have i Vorup. Jeg fik træet forrige sommer.  
Øjnene er fra Wales. I dag kommer pakkeposten måske med flere af den slags. Uh, de er dyre nok i sig selv, men efter Brexit skal der nu også betales told og ekspeditionsgebyrer, hvilket koster 331 kr. Øv.  
Fronten er et stykke kindtand fra mammut.  
Klingen er Mogens Loft Svendsen smeden bag. Lamineret, råsmedet. Lækker.  
Der er en brun skede til kniven.

Den legende pige, har en kniv med et skæfte lavet i egetræ. Træstykket er pillet ned fra Esrum kloster, hvor det var alvorligt under nedbrud. Vand har nedbrudt den ene side. Det hele er stabiliseret med rødbærestof. På den ene side af kniven bare mørkt egetræ - På den anden side flager og farve. Frækt.  
Fronten er rensdyrgevir.  
Skeden er sort, hvor den ikke er rød. En helleristning er moslet ind.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.  
Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1805 25. januar 2021 I regn og slud, skal knivene ud.

Kreativiteten denne formiddag rakte til at skråne over gaden. Finde egetræsstubben, der findes i hækken, og som er under nedbrud. Svampe er ved at spise sig igennem træet. Regnen og solen hjælper udefra. Men det er et godt sted at tage billeder, fordi baggrunden er genkendelig og foranderlig. Ret sjovt sted at følge, men det er en anden sag.

Der kom fire knive med.

Min honing comb knive. Et papirsmateriale tilsat lidt farve og stabiliseret. Fronten er rød birkeporesvamp. Dvs. farvet rød i stabiliseringen.

Papkassekniven, der er verdens første trefarvede stabiliserede papkasse,

Så er der amboinakniven, der er et forsøg på at lave balance i formerne, da det er den samme radius i alle cirkelslag. I fronten. I mellemlæggene. I svajet i bagenden. Og under.

Og så er der den nye røde i stabiliseret poppelknode og hvaltand.

Det regnede da jeg startede fotograferingen, men da jeg rettede ryggen for at forlade stubben, var det slået over i slud... men du skal have nogle friske billeder.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1804 24. januar 2021 Klassikere i samlingen.

I dag viser jeg tre knive, jeg har vist nogle gange, fordi de er så fine, som de er og alligevel ingen synes skal bruges af andre...

Der er en fin kniv med en klinge af Henning Breuner fra Tyskland. Skæftet er i mammutkindtand. Det er et fantastisk materiale. Jeg går tæt på med min nye linse i dag. De farver og set spil er så fint. Og så er der klingen. Den smedning er altså mere end ok. Og stålet er fint. Der ses nogle sliberidser når man kommer tæt på, som i daglig brug ikke får betydning for at klingen kan bruges og beundres.

Så er der en prikket kniv. Klingen er lavet af Poul Strande. Han må have kørt den igennem valsen med sømhoveder nogle gange. Fedt mønster. Fronten er sølv. Og skæftet er palme. Pletterne ses i det tværskårne ved. Jeg har ikke tilført farve og sætter pris på farveforløbet fra mørkt til lyst. Vildt. Og så er der lavet en skede med pletter.

Dagens 3. kniv er en kniv med skæfte i amboina. Og en klinge i rwl34 i damaskmønster. Den er lavet af Jørn Sønderkov Christensen. At skæftet er lavet i et stykke gør at kniven i nordiske konkurrencer betegnes som en simpel brugskniv. Det er imidlertid knap så simpelt at lave en passende tilpasning mellem klinge og skæfte, når hullet bag fronten skal være tilstrækkeligt stort. Skeden er lavet i rårandlæder med flere lag rødbrun farve...

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...



En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.  
Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1803 23. januar 2021 Lørdagsknive](#)

Tre knive en lys lørdagsmorgen, er hvad der kommer med i dag. De tre knive er ret forskellige. Girafkniven er den orange. En storvildtsjagtkniv. Lavet lidt som en udfordring og lidt som en joke. Joke ligger i at den trods alt er sjov. Udfordringen ligger i at lave to skaller orangestabiliseret forbenknogle fra en giraf om til en klods, hvor der er plads til tangen og hvor klingens skal ligge ret i klodsen. Det krævede nogle timer med fræsere og stemmejern.  
Skeden er naturligvis i giraffarve og mønster.

Kniven er tiltænkt er jæger, der skal til Afrika for at skyde en giraf - eller har gjort det. Eller til en, der drømmer om det.

Så er der den med et nikkelfrit agtigt metal i sig. Klingen er lavet af Poul Strande. Den er bruneret, så det blanke metal har skiftet farve. I det rigtige lys kan man se at klingen er lamineret: et hårdere æggestål ligger omsvøbt af et blødere stål. Klingen vil hurtigt få brugsspør, det sorte slides af, men den slags er til at holde af: En brugt kniv får patina. Herligt. Herligt at en kniv bliver brugt. Der er da ikke noget ved at have så fin en kniv, at man ikke vil bruge den.

Skeden er sort med en enkel hvid streg, der følger metallets gang i skæftet.

Og så er der Hennings klinge. Henning Breuner fra Tyskland er en talentfuld smed, som jeg kun har to klinger af. Jeg tror ikke, at der er ret mange andre knivmagere i Danmark, der har klinger fra ham. Det er fine sager. Jeg vil gerne have flere.

Skæftet er sortstabiliseret wenge. Og så er der en stålfremt. Faktisk er der to stykker stål i dette stykke. Tjek om du kan se samlingen... Den er tæt men synlig, da der ligger en sort stykke papir i samlingen. Også denne kniv har en sort skede.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.  
Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### [Kl. 12 kniven # 1802 22. januar 2021 Tre knive fra kassen](#)

Dagens tre knive er et hurtigt pluk. Og så alligevel. Der er lidt historie med...

Den brune er lavet i wengé. Det træ kniven ligger på er wengé, der ikke har fået den skrappe behandling som knivens skæfte har fået. Alt det der er sjælen i wengeen er kogt ud. Og erstattet af stabiliseringsmateriale i lysebrun farve. Det er på en eller anden måde fuldstændigt galt – og sjovt.

Så er der den med de to striber. Striberne er fra Stige, hvor der er et gartneri, som for nogle år siden mistede et ark hvidt labelmateriale. Det røde er amboina, der er farveforstærket med lidt rød farve.

Og så er der en kniv lavet i pandebrask. Nogen har i løbet af denne uge set den nye kniv i samme. Og nu er der altså to af dem. Fine knive. Den ene til salg. Den anden på vej til Grønland.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.  
Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1801 21. januar 2021 Fire friske skeder

Jeg udnyttede den grå onsdag på at lave skeder til de knive, som er lavet efter nytår – og lidt ekstra. Stuebordet blev ryddet for puslespillet, så det dog senere kan genoptages. Det tager ikke så lang tid at opmåle og sy en skede. Tiden begynder først at løbe, når falsebenet skal glatte på læderet. Der var det jo meget passende at se præsidentindsættelse og give finish. Så da Biden blev taget i ed, var jeg travlt beskæftiget med at lave koncentreret arbejde med fuld opmærksomhed på skærmen.

I løbet af aftenen og i løbet af denne formiddag, var der så tid til farvning. Den lille blev rød. Kanterne skal farves sorte og så skal der sættes en læderstrop i.

Den brun-røde kniv, fik farvet skeden fra tørt læder. Der er nogle brune farver i, og den er farvet op med en lille pensel og en fyldepen. Den blev da vild!

Så er der kniven til Nikolaj, der skal have en kniv i moskuspandebrask. Den skulle bare være sort. Og kniven, der blev lavet forleden, den er med mammut og moseeg. Jeg ved ikke helt hvor det kom fra, men den skulle have en lilla tone. Det kunne have været blå, men nogle gange skal man gøre det, der ikke er det der ligger lige for, for at gøre det rigtigt. Jeg synes om denne løsning – for tiden...  
Skederne trænger til noget mere finish: overkanterne skal ind til skæftet. Der skal noget læderfinish og overfladevoks på. Det sker i løbet af ugen.  
Det er herligt at være knivmager.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.  
Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får

blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her:  
<http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1800 20. januar 2021 Rundt hjørne

1800 udgaver af kl. 12 kniven. Lidt mere en 2000 følgere. Der skal være en historie til hver af Jer. Så når du læser denne ene er den udelukkende til dig. Det er din historie fra mig til dig. Sikke noget ævl. Disse historier er til lige den, der synes om den. At jeg laver lige så mange historier, som der er følgere gælder foreløbigt...

Men det runde skal fejres. Jeg har taget et samlet billede af de 7 knive, jeg endnu har tilbage der er lavet i år. Tre mere kunne have været der, men de er solgt. To er kommet til Hong Kong. En til en glad knivsamler på Næstvedegnen fik den, jeg lavede i julen.

Det er sjovt at lave knive, når det går godt. Det er gået usædvanligt godt siden nytår.

Når dette bliver skrevet sidder jeg i gråvejret – inden døre og laver skeder til de tre knive, der mangler lige nu. Det er lettere at lave tre skeder ad gangen end en, da værktøjet så ikke nødvendigvis skal gemmes helt væk.

#### Kl. 12 kniven # 1799 19. januar 2021 Kniv til Nikolaj

I går viste jeg at jeg i lange baner var kommet i besiddelse af noget lækkert moskusoksehorn og pandebrask. Fire stumper blev savet ud. Der viste sig i de to næsten hele horn at være fire hele klodser, der kan blive til kniv. Desuden var der en masse afskær, der kan blive frontholke, mellemlæg og meget mere på rigtigt mange knive.

Min tålmodighed er ikke altid til venten. Derfor blev en af klodserne fundet frem til den lovede kniv til Nikolaj. På billederne i går kunne ses, at kniven var samlet, og den var slebet ud til noget firkantet. Udslibningen manglede, ligesom finslibning og polering. Men historien skulle stoppes: Jeg skulle skrive gårsdagens historie.

Det kriblede naturligvis stadig i fingrene da historien var lagt her på siden. Og jeg gik igen på værkstedet. Kl. lidt i 14, kunne jeg sende en besked til Frank: Her er den. Færdig.

Og nu ligger kniven her... Pudset og poleret. Færdig.

Næsten.

For nok har den fået olie på skæftet og blevet poleret, men pandebrask er levende. Nu giver hornet sig, der bliver ujævnheder. Og langsom kommer ridser igen frem. Det skal slibes væk, og bliver det her i løbet af dagen. Det er sikkert ikke nok, og skal gives en tur mere.

Når skeden bliver svøbt om skæftet, vil det igen betyde vand i skæftet og nye ujævnheder opstår. Alt kan slibes bort med sandpapir fra korn 400, og hurtigt kan det poleres igen.

Pandebrasken vil i al fremtid arbejde, men da det er et helt stykke, skal det nok holde sammen. Det er jo konstrueret til at to tyre på hver 800 kg med 30 km/t kan daske hovederne sammen. Det skal nok holde. Havde de været en skal, der var limet på en fuldtangskniv, ville det langsom arbejde sig af klingen.

Der er pænt på Grønland. Denne kniv skal derop. Der kan da kun blive skønnere!

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1798 18. januar 2021 Kniv til Nikolaj

Juleaften viste jeg på dette sted, at jeg havde "skaffet" mig noget horn fra Grønland. Nikolaj havde fundet eller taget horn fra nogle dyr, og sidst han var hjemme, medbragt dem til sine forældre. I mine coronasygedag fik vi kontakt og indgik en foreløbig byttehandel: Jeg skulle lave ham en kniv på et af hornene, for at jeg så fik mere af det...

Dagen før dagen, aftenen før lillejuleaften, fik jeg hentet sagerne lidt uden for Aalborg. Efter julen fik jeg sagerne hjem til mig. Og efter jul har vi været lidt i kontakt: jeg har sendt en sms om min vurdering af mængde og kvalitet: Der kan af de store stykker nok blive til et par knive. Lørdag fik vi igen kontakt, jeg ville til at have lidt skub i sagerne.

Der er fire timer tidsforskydning til Grønland, så kommunikation skal ske på det rette tidspunkt. Nikolaj ringede ved middagstid. Klokken var lidt over fire her. Min viv snakkede med veninderne og yderligere støj ville ikke lette nogle af samtalerne. Jeg fortrak til værkstedet. Og så er verden jo blevet et smart sted. En telefon er også et kamera, og lige pludselig var middagslyset fra Grønland i mit mørke værksted. Hornene blev fundet frem. Jeg kunne forklare om hvor meget materiale, der var i hornene. Og mine planer for kommende kniv. Det blev accepteret.

Jeg fandt en lidt stor damaskklinge fra Poul Strande frem. Den jeg havde tiltænkt skulle i kniven. Også den blev accepteret.

Ja, så er det jo bare om at komme i gang.

Mandag formiddag gik jeg i værkstedet... Jeg bringer billeder af processen med at skære op. Der kom fire gode skæfter ud hornene - og en masse afskær. Noget kan bruges, andet er for fryndet eller tyndt.

Der er ingen grund til at tøve, når man er i gang, og der er ved at være lunt i værkstedet, så jeg gik ufortrødent i gang. Først et design, der læner sig kraftigt op ad noget jeg har lavet før, men som virker og ser effektivt ud.

Noget med en sort skive horn. Og noget sølv. Og resten i moskus. Fornemt. Og klingen som amtalt en lidt stor Poul Strande klinge, der vil kunne begå sig på Grønland til store og små opgaver. Hellere lidt for stor end lidt for lille.

Og her er jeg så lige nu...

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det. Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen". Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1797 17. januar 2021 Søndagssamling

Tak for alle likes og tilkendegivelser på de sidste par knive jeg har lagt op. Det giver lyst til at vise mere. Også gerne nyt, men jeg var ikke i værkstedet i går, så der findes gammelt frem.

Dagens billeder er af knive, der den seneste tid bare har ligget og ventet på bedre tider. De er færdige og klar til at finde frem, til nogen, der kan anvende dem.

Spørg ind til materialer og teknik, hvis du vil vide mere... der er så mange, så det næsten ikke er til at holde rede i...

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 1796 16. januar 2021 Lørdagskniven

I går viste jeg fredagskniven, men nu er det som bekendt blevet lørdag, og derfor må jeg hellere vise lørdagskniven, som den ser ud lige nu. Det er lidt snyd, for billederne blev taget i går på en fredag. Jeg har gjort meget for at få det fine mønster i den hvide/flødefarvede mammutstykke frem. Men jeg er ikke dygtig nok. Og mit fotoflashanlæg, der sikkert kunne hjælpe mig, er ude af funktion. Det lille batteri, der leverer signal fra sender til modtager, er punkteret. Eller noget. Det er i hvert tilfælde fladt.

Nåmen, fredagsknivens baggrund var blade, og jeg gjorde mig sjov med noget Stratego. Det var jo helt forkert, for jeg mente Risk. Det første har jeg aldrig spillet. Risk har jeg prøvet nogle gange. Et mærkeligt spil. Lige pludselig ejer man Sibirien og Sydafrika!

Men her ligger en kniv. Klingen er blå og lavet af uforlignelige Poul Strande. Fronten er fra Sibirien. Det er mammutelfenben. Smukt mønstret og et flot stykke, der var større da jeg startede, men nu er decimeret. Kun det lækreste er tilbage. Fronten er tilpasset så den passer. Resten af skæftet er moseeg. Stabiliseret med nerver og årringe, der går den rigtige vej. Kniven ligger rigtigt rart i hånden.

I min verden er det en fornem kniv. En lørdagskniv.

Den mangler lige en skede. Men mon ikke sådan en kan laves?

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

## Kl. 12 kniven # 1795 15. januar 2021 Fredagskniven

Ved morgenbordet spurgte jeg min viv: - Hvilken kniv skal jeg fortælle om i dag? Indforstået til denne side, der jo fast skal komme kl. 12.

Valget stod mellem to nye knive. Den ene eller den anden eller begge to?

Havde jeg haft en terning ville det kunne have afgjort det uden den demokratiske inddragelse. Terningen ligger i Strategokassen, og den skal ikke åbnes, for så falder der hære ud; kanoner og kavaleri. Det må blive en anden dag med mere tid, at verdensherredømmet kommer med ind over.

- Det skal være den brune. Det er mere en fredagskniv. Praktisk og almindelig.

Ok. Så må det være den, fik jeg repliceret.

- Det er også mere en brugskniv. Siger hun så, min søde viv.

Mine ører spiller mig et puds, eller også er det mit humør, der kun lige er vågnet. -Brugs kniv?

- Nej, du ved godt hvad jeg mener! Og så forsvandt hun med en svingende kop kaffe til et møde, der skal holdes virtuelt i kælderen på noget PCgrej. Arbejdsmarkedet er ikke, hvad det var en gang. Nu bruges private hjem til offentlige møder. Der ses stort på tavshedspligt og arbejdsmiljø. Skellet mellem privat og lønslave synes helt udvasket. Og kommer der et hæve/sænkebord jeg senere kan arve til arbejdsbord for læderarbejde ud af det? Næ, nej. Bliver opkoblingen til YouSee betalt? Kommer der fradrag? Det er uvist. Nok om det! Det skal jo handle om knive.

Dermed var jeg overladt til mig selv og gæstehunden, der kun siger noget, når der kommer en kat forbi. Jeg skulle finde en baggrund, der kunne passe til de brune farver i skæftet.

Jeg gik på værkstedet. Vippede porten op, som så mange gange før og forbandede igen de mange egeblade fra de store træer på den anden side af gaden, der altid kun vil ligge i vores indkørsel, hvor kompostorm ikke omsætter dem. Næste gang der blæser, kommer der flere. Igen igen. Hov! De kunne jo i dagens anledning bruges som baggrund, nu jorden er dækket af kold sne. De er i den rigtige farve.

Og dermed også besluttet. Frem med kamera og fotopind. Knipse nogle billeder. Skifte position og linse for at komme tættere på.

De nærbilleder er fine og giver et retvisende billede af, hvordan kniven ser ud.

Skæftet er tofarvet masurbirk. Rød og brun. Stabiliseret og stadig meget nyankommet i samlingen af klodser. Den er fin! Godt at jeg har nogle klodser tilbage...

Fronten er noget af resten af vortesvinstanden jeg brugte forleden til Jonas' kniv. Kernen i tanden sidder med en prik for oven og en i bunden. Det er en meget fin tilpasning, der ikke efterlader mellemrum til klingens.

Klingen er lavet af Mogens Loft Svendsen. En lamineret sag, med en grov overflade fra smedningen. Fint skarpt.

En rigtig brugskniv. En fredagskniv.

I morgen viser jeg lørdagskniven, der er anderledes fornem.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1794 14. januar 2021 Koralkniven er ved at være færdig

Forleden viste jeg at jeg lavede en kniv med koral lagt i grenadille. Grenadille er en sort træsort fra Afrika. Korallen er et andet sted fra, men smuk hvid og sort. Den er nu stabiliseret og lagt i ind i kniven. En lille stump på hver side af kniven. Tilpasningen tog lidt tid, men resultatet er tilsvarende passende.

Og så har jeg lavet skede til den. Keep it simple – keep it smart. Derfor skal skeden være enkel. Så en dyb skede, der bare er sort.

Der var tid til at tage billeder i går.

Kniven er ikke helt færdig. Der skal noget mere finish på skeden. Blandt andet lidt mere gnutteri og derefter noget S20 Finish, der giver en blank overflade. Og så kan kniven blive solgt.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1793 13. januar 2021 Kniv til Jonas – nu med skede

Nogle gange kan man vente længe på det rigtige. I dag har jeg ventet på et strejf af solen, eller i det mindste lidt energi i den skydækkede himmel. Solen kom ikke inden dette skulle skrives, så billederne er så gode, som det lader sig gøre på en januardag, hvor sneen kan vælte ned om lidt, og hvor havepavillonen skal sikres.

Ikke mere snak, dette skal handle om dagens kniv, der nu er godkendt af Jonas, der i morges skrev om de billeder jeg havde sendt, at han normalt og helst vil have skæfter i naturlige farver, men at han måtte indrømme, at han havde skiftet mening. Herligt!

I aften – lidt sent – fik jeg startet på denne skede. Det vil sige, nogle timer før havde jeg farvet den grøn, og afdækket med te, drysset blå på. Og ladet tørre et par timer. Lidt mere te og så noget sort. Og så lidt mere tørring. Det blå er nærmest forsvundet – og så dog ikke helt. Jeg plejer ikke at være vild med grøn, men denne er fræk.

Skeden blev syet og formet. Den sidder tæt om kniven. Læderet skal tørre nogle dage endnu, og så skal der læderfinish og lidt fedt på den. Afsted så med den! De skal også have det godt i Sverige, jo...

Dagens billeder er nærbilleder af skeden, som den ser ud lige nu. Referencefarve er svær at give på sådan en 0-lys-dag. Så jeg tænkte, at gulerødder som baggrund ville kunne give lidt...

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne



side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.  
Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1791 11. januar 2021 Kniv til Jonas

I januar ligger alt stille... på nær mit knivværksted. Coronaen har været der. Julen er overstået. Pengene er brugt. Bogen er skrevet færdig - korrektoren blev afsluttet i går. Vente og bygge forråd...

Næ! Jeg har solgt herligt mange knive. Og der er knive i pipelinen til bestilling. En af dem, er den der lægges an til i dag.

Svenske Jonas skal have flere knive. For et par år siden fik han tre. En til far, en til mor og en til ham selv. Fine knive. Ud over coronaen må det gå godt i Sverige, for nu vil han have igen. To blev sendt afsted i fredags. Og så skal der laves en ny. En ny Dronningekniv, som jeg også lavede for et par år siden.

Samme blad (hvis det findes i denne unika-verden) og et fancy skæfte. Det skulle jeg nok være mand for.

Klingen har Poul lavet. Fronten tror jeg endnu skal være hvis elfenben fra mammut. Skæftet skal være blå/grøn/sort i stabiliseret poppel. Mandag morgen fik jeg startet.

#### Kl. 12 kniven # 1790 10. januar 2021 Fine klinger fra Poul

Forleden viste jeg at jeg havde skaffet mig klinger hos Mogens. Fine fine sager.

Torsdag var jeg på køretur til Ulla og Poul Strande. Jeg skulle have nogle flere klinger til kommende kurser. Og der var en bestilling (mere om den senere) af en kniv, med en helt bestemt klinge. Og så er der jo bare at tage fra, og tage de klinger, man synes man selv kan bruge - og med omtanke - vurdere andre også finder lækre.

Så dagens billeder er 10 nye klinger, der skal i knive i de kommende måneder. Uh, de er lækre.

Det er ret dejligt at bladre i klingemappen i disse dage. Mange lækre klinger af Poul og Mogens. Nu mangler et supplement fra Per, Uwe, Jørn og Michael...

Det er sjovt at være knivmager for tiden...

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.  
Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får

blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1789 9. januar 2021 Koralstykker er ikke altid korværker...

En gang kort efter jul fik jeg en kasse fra materialer. I den kasse lå der noget stabiliseret koral. Koral er et dyr i et kalkskelet, og ofte fredet i klasse A. Dette skulle dog være noget af det, der netop ikke er. Må man håbe. Jeg har ikke en kinamands chance for at se forskel på, hvilken art det er og kan bare se, at det ligner det, som andre også bruger. Foreløbigt er jeg altså i god tro.

Stumperne er dyre nok, og dermed også noget, der lægger op til at blive brugt i en fart, så investeringen kan sættes i omløb. Og desuden havde jeg da lyst til at prøve det af. Jeg har set andre bruge koral, men oftest er det op fuldtangsknive, som ikke lige er det, jeg synes er det fedeste at lave.

Så jeg gik i gang med at tegne og planlægge. Jeg fandt en af de fine klinger fra Mogens jeg også fik forleden. Og så var det bare at kombinere. Kniven tog hurtigt form. Den facon som jeg kan lide, og så var det bare på papiret at lægge et par streger ind, så var den der... men der er forskel på en tegning og hvad der er realistisk. I starten tegnede jeg kniven med sølv, hvad der sikkert også ville være vildt flot, men jeg er ikke sikker på, at mine håndværksmæssige evner ville slå til. Så det blev træ. Sort træ. Grenadille eller ibenholt.

Ja, så var det jo bare at gå i værkstedet og lave den. Jeg kom i gang i løbet af torsdag. Fik den ene side tilpasset og i løbet af fredag blev den anden side tilpasset. Så blev der limet med meget og sort sekundlim og den hurtige fra Biltema.

Hvordan koral er at slibe i? Træls og den bruger sandpapir. Og savklingen, der blev brugt for at skære koralen ud, skal skiftes nu. 30 cm i koral tog livet af en ikke nedslidt klinge.

Så er resten jo blot slibeteknik, og evnet til at fjerne ridser.

Lørdag morgen var solen ikke rigtigt fremme, men dagslyset er dog bedre end det elektriske til at vise, hvordan kniven ser ud nu. Lige nu mangler kniven en skede. Den skal vist være sort. Måske skal den være åben ind til koralen, så den kan ses. Det er værd at prøve. Mere om det senere.

Jeg synes at jeg kom til at lave en umanerlig lækker kniv, men det er jo heller ikke svært, når materialerne er lækre... Det er herligt at være knivmager i denne tid.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.

Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1788 8. januar 2021 Billeder af knive.

Forleden var der lys til at tage en række billeder af mine knive. Egentligt til at lægge på min forsømte hjemmeside, men øh... ja, det kan jo være det sker, men lige nu kan du se nogle knive her...

Alle knive er til salg.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.  
Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1787 7. januar 2021 Klinger fra Mogens

En gang i oktober fik jeg sidst klinger fra Mogens. Nogle der, troede jeg, var til mig selv, men nogle kurser senere kunne jeg se enden på de smukke blade. Det sidste damaskblad "forsvandt" på sidste kursus. Jeg troede, jeg havde sat prisen tilpas højt, men kursisterne kan jo godt se hvad der er lækkert, hvad de vil have...

Så forleden aften fik jeg bestilt en sending mere. I dag fik jeg pakket op. Det er herlige sager. Jeg tror jeg finder Dirch Passers sang frem om "dem lægger jeg til mig selv..." Af de 14 klinger, må der være noget til mig selv og min egen kreativitet...

I tillæg fik jeg forleden suppleret fra Jens Jørgen med stabiliserede materialer. De er også lagt i stakken af materialer, der kan bruges på kommende kurser, men nok også noget til mig selv, hvis jeg når at bruge dem inden.

Nu er det bare sådan med kursusvirksomhed, at det for tiden ser endog meget vanskeligt ud. Forsamlingsforbud på 5, er ikke foreneligt med at "der skal 12 til et hold", eller i det mindste 7 - 8 stykker. Men ting forandrer sig. Så måske er der alligevel lys for enden af tunnelen. Jeg håber.

Vil man på kursus med mig, kan der skabes et overblik på min hjemmeside om tid og sted - og arrangør.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.  
Og så sælger jeg jo bøger. Den stor knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

### Kl. 12 kniven # 1786 6. januar 2021 Blå uden ende.

I går viste jeg på dette sted en blå kniv, som jeg fik herlige likes på. Man synes den er fin. Og dagen inden viste jeg endda en blå kniv mere. Også den fik likes og blev rost. Tak for det.

I går fik de så begge skeder. En langsommelig proces, da læderet til skederne begge skulle farves inden skederne blev lavet og det endda med sikker tørring i mellem hver farvning for at farverne ikke skulle glide over i hinanden.

Den ene skulle grundmales i blå. Derefter med pensel påføres blå farve, der lige blev gjort lidt mere mørk med en sjat sort farve. En pensel gav streger. Jeg ved ikke et par hundrede strøg for at give effekten? Og efterhånden tørrede farven og blev dermed tættere, mørkere og de sidste streger blev lavet i noget meget tæt farve.

Den anden skede blev også farvet blå i bunden. Så blev der drysset te på læderet som afdækning. Derefter en gang sort narvsværte over. Lad tørre længe, og ryst så teen af igen.

I går kunne jeg så lave to skeder i blå i mange farver. Herligt.

Jeg har ventet på at dagslyset skulle komme igennem. Det er ikke meget der kommer, men sneen er her da... Det er nok sidste gang de knive kommer i sne.

Nu skal knivene så afsted til Hongkong. Det er sjovt at være knivmager.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af nogle knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg holder også kurser i knivmageri. Se min hjemmeside for data på det.  
Og så sælger jeg jo bøger. Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation.

Fra 15. marts sælges og sendes "Knivskolen".

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### [Kl. 12 kniven # 1785 5. januar 2021 Blå med blå på.](#)

Når man er kommet i gang, er det lettere at fortsætte og det synes Jonathan også. Han fik 4 knive før jul, men her efter nytår ville han først have en blå, og så en til. Også i blå. Forskellige og unikke. Det er da til at gøre...

I går aftes var jeg i værkstedet og finde sagerne frem. Designet og materialerne var aftalt med ham, så det var jo bare at gøre. Fronten skulle være hvid. Det er længe siden at jeg har brugt billardkugle, så den syntes jeg at det skulle være. Fronten blev pudset og der blev fræset ud. Det var vældigt som det kom til at passe.

Skæftedelen er indstøbt squash. Eller sådan noget. Det ligner en udvasket agurk, hvor kun trevlerne er tilbage. Den er indstøbt i blå. Samlet er kniven nok det jeg har lavet med mest kunststof i, bortset fra alle de andre...

Skeden skal laves i blå rårandlæder. Den blev grundfarvet i blå farve, afdækket med te og så oversprøjtet med sort farve, så det blå stadig træder frem.

Aftenens billeder er taget i værkstedet og lyset er ikke fantastisk til det. Her til formiddag er der ikke meget mere lys, men dog lidt.

Det er sjovt at være knivmager i denne tid. I morgen skal der sendes regning til Jonathan... Så må vi se om smilet stivner og jeg har fået to knive mere i beholdningen, eller om Hongkong skal have flere skarpe kanter...

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Og lige nu nærmer julen sig. De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1784 4. januar 2021 Blå kniv til Jonathan

Inden det blev jul nåede jeg at lave 4 knive til Jonathan. Jeg tror og håber at de skal bruges i en restaurant i Hong Kong. I julen og hen over nytåret må knivene være nået frem (Vidste jeg godt - fulgte med på fragtfirmaet side, selvfølgelig) og så må han jo have fået smag for flere.

Så der tikkede en besked ind. Har du en blå kniv? Og ja, men de er færdiglavede og ikke lige i det prisleje som Jonathan synes de skal ligge i. Men da det jo er mig der bestemmer prisen og i øvrigt sætter materialerne sammen, så kan jeg jo trylle.

I går aftes var jeg i værkstedet. Jeg tegnede nogle modeller frem i materialer til overkommelige priser. Og så var der en, der bare skulle laves. Fordi jeg synes at sådan en kniv mangler jeg og denne ville få nogle linjer og farver, som jeg kunne holde af.

Kniven er ikke færdig og mangler en gennemgang for ridser, men lyset var nådigt her til formiddag og det ser fint ud, selv om jeg nok ikke har taget billeder af helligdage og ridser...

Klingen er en damask sag af Poul Strande med langsgående lag. Fine sager.  
Skæftet er lavet i stabiliseret blå wengé. Et eksperimentalt materiale med fed visuel effekt.  
Skeden er langt fra lavet. Den bliver blå med blå streger. På langs. Det bliver vildt.

Og her er den så. Nu skal billedet skikkes til Kinaland og så må vi se om den falder i Jonathans smag. Ellers må jeg jo gøre den færdig til mig selv og mit nervesystem.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...  
En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Og lige nu nærmer julen sig. De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1783 3. januar 2021 Den nye linse giver nærbilleder...

En gang sidste år lavede jeg denne fine kniv, der er lavet med et blad af Jørn Sønderskov Christensen. Skæftet er lavet i amboina. Og det er så det. Men det er skønt at se tæt på. Så da min nye linse jeg har fået af min svoger kan gå tæt på, er det da om at prøve...  
Skeden er lavet i rårandlæder med mindst to gange farvning, for at få dette farvespil frem...

Kniven er i øvrigt til salg.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Og lige nu nærmer julen sig. De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1782 2. januar 2021 Om at gøre en kniv færdig.

Det er ikke altid let at gøre en kniv færdig. Men det nærmer sig med denne sag, der blev startet kort før jul, og som nu har fået en skede, der er blevet farvet. Skæftet er poleret og nu mangler blot lidt læderfinish og den sidste behandling af skeden, så den også bliver lækker.

Kniven kan nu blive solgt. Det er bare at sige til så bytter vi...

Skæftet er lavet i spejlskåret egetræ, der har fået lidt farve i sort og blå og siden slebet ned. Den er imprægneret i linolie og her til formiddag blev den poleret. Det løsnede lidt på limen, men det bliver fixet senere i dag. I fronten er der et fint stykke kindtand fra mammut og en skive bronze. Klingen er lavet af Poul Strande og er en fin damasksg. Skeden er i ortopædisk rårand.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Og lige nu nærmer julen sig. De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

#### Kl. 12 kniven # 1781 1. januar 2021 Nytårsmorgen og solen brød frem i et par sekunder

Solen dukkede op af skydækket som i de seneste dage har været tæt. Det gav lige lys til dagens billeder, af den kniv, jeg de seneste dage har gået og flikket i.

Skeden er nu farvet, men skal have noget mere finish. Jeg vil også vurdere på, om de sidste sting er tæt nok, eller om der skal syes om. Skeden kan sikkert bruges igen. Ellers må den laves igen.

Kniven mangler den sidste polering. Men den er da blevet fin.

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv...

En kniv er en perfekt gave til dig selv eller en anden du holder af. Og lige nu nærmer julen sig. De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig hvis det har interesse. På min ikke alt for godt opdaterede hjemmeside er der billeder og priser af knive. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>