

2022

Kl. 12 kniven



Mikael Hansen

Mikael Hansen Knive

31-12-2022

Kl. 12 kniven 2022.

Indhold

Kl. 12 kniven 2022.	1
December	9
Kl. 12 kniven # 2510 31. december 2022 Knivmagerens nytårstale.....	9
Kl. 12 kniven # 2509 30. december 2022 Den hvide kniv er limet... ..	10
Kl. 12 kniven # 2508 29. december 2022 Den hvide kniv kom tættere på en ende... ..	10
Kl. 12 kniven # 2507 28. december 2022 Nyt kamera i gang... ..	11
Kl. 12 kniven # 2506 27. december 2022 Kamera og linse	11
Kl. 12 kniven # 2505 26. december 2022 10 billeder. Mindst.	12
Kl. 12 kniven # 2504 25. december 2022 Tag på Knivkursus.....	12
Kl. 12 kniven # 2503 24. december 2022 Det er jul. Det er cool.	13
Kl. 12 kniven # 2502 23. december 2022 Højtiden er hård ved knivene.....	13
Kl. 12 kniven # 2501 22. december 2022 Lidt knive fra harddisken.	14
Kl. 12 kniven # 2500 21. december 2022 2500 historier... det blev en video	14
Kl. 12 kniven # 2499 20. december 2022 Nogle knive.....	14
Kl. 12 kniven # 2498 19. december 2022 Søndagsresultater	15
Kl. 12 kniven # 2497 18. december 2022 Gang i fingrene	15
Kl. 12 kniven # 2496 17. december 2022 Fredag er fredag... eller det var den ikke helt.....	16
Kl. 12 kniven # 2495 16. december 2022 Fredag er fredag	16
Kl. 12 kniven # 2494 15. december 2022 Tomgangssnak på en torsdag.....	17
Kl. 12 kniven # 2493 14. december 2022 Færøerne.....	18
Kl. 12 kniven # 2492 13. december 2022 Sommerbilleder.....	18
Kl. 12 kniven # 2491 12. december 2022 Efterårsferiebilleder	18
Kl. 12 kniven # 2490 11. december 2022 Søndag formiddags knivaktiviteter... ..	19
Kl. 12 kniven # 2489 10. december 2022 Pigernes udstilling... ..	19
Kl. 12 kniven # 2488 9. december 2022 Fredag er fredag	20
Kl. 12 kniven # 2487 8. december 2022 Ingen nye billeder.....	20
Kl. 12 kniven # 2486 7. december 2022 Juleknas.....	21
Kl. 12 kniven # 2485 6. december 2022 Tre -fire stykker fra disken	21
Kl. 12 kniven # 2484 5. december 2022 Mandagsbilleder.....	22
Kl. 12 kniven # 2483 4. december 2022 Juleudstilling på Esrum Kloster	22
Kl. 12 kniven # 2482 3. december 2022 Juleudstilling på Esrum Kloster	22
Kl. 12 kniven # 2481 2. december 2022 Den hvide kniv.....	23
Kl. 12 kniven # 2480 1. december 2022 Julemåneden.	23
November.....	25
Kl. 12 kniven # 2479 30. november 2022 Esrum Kloster Juleudstilling	25
Kl. 12 kniven # 2478 29. november 2022 Kalenderopdatering	25
Kl. 12 kniven # 2477 28. november 2022 Afslutning på kursus i Ganløse.....	26
Kl. 12 kniven # 2476 27. november 2022 Video sendt live.....	26
Kl. 12 kniven # 2475 26. november 2022 Dag 1 i Ganløse	26
Kl. 12 kniven # 2474 25. november 2022 Next stop Ganløse	27
Kl. 12 kniven # 2473 24. november 2022 November er da bare en træls måned.	28
Kl. 12 kniven # 2472 23. november 2022 Bestyrelsesmøde i aften.....	28
Kl. 12 kniven # 2471 22. november 2022 Anitas kniv.....	28
Kl. 12 kniven # 2470 21. november 2022 Fredagsbøvl, der blev til lørdagsbøvl, og som da vist bare fortsætter... ..	30
Kl. 12 kniven # 2469 20. november 2022 Dag tre på Ringstedkursus	31
Kl. 12 kniven # 2468 19. november 2022 Kursusdag 2 i Ringsted.	31

Kl. 12 kniven # 2467 18. november 2022	Fredag er fridag. Så er der kursus.....	31
Kl. 12 kniven # 2466 17. november 2022	Mangoklodsen	32
Kl. 12 kniven # 2465 16. november 2022	Blandede billeder.....	33
Kl. 12 kniven # 2464 15. november 2022	Tre køkkenknive i dagslys og noget om køretider.....	33
Kl. 12 kniven # 2463 14. november 2022	Kokkeknive til julen	34
Kl. 12 kniven # 2462 13. november 2022	Solen tittede fem. Ikke et sekund at spille... ..	34
Kl. 12 kniven # 2461 12. november 2022	Bladene falder.....	35
Kl. 12 kniven # 2460 11. november 2022	Fredag er fridag.....	35
Kl. 12 kniven # 2459 10. november 2022	Nogle knive	36
Kl. 12 kniven # 2458 9. november 2022	Køkkenknivsrenovering.....	36
Kl. 12 kniven # 2457 8. november 2022	Kom på kursus og en bette kniv kom i skede.....	37
Kl. 12 kniven # 2456 7. november 2022	På den tid af året... ..	37
Kl. 12 kniven # 2455 6. november 2022	Det blev en dyr dag.....	38
Kl. 12 kniven # 2454 5. november 2022	Formiddagshygge i værkstedet.....	39
Kl. 12 kniven # 2453 4. november 2022	Indtryk fra ferien	39
Kl. 12 kniven # 2452 3. november 2022	Flere knive.....	40
Kl. 12 kniven # 2451 2. november 2022	Nogle knive	40
Kl. 12 kniven # 2450 1. november 2022	Polering og pakke.....	40
Oktober.....		42
Kl. 12 kniven # 2449 31. oktober 2022	Afslutning på kursus	42
Kl. 12 kniven # 2448 30. oktober 2022	Dag to på knivskolen.....	42
Kl. 12 kniven # 2447 29. oktober 2022	Kursus i Skottegårdsskolen	42
Kl. 12 kniven # 2446 28. oktober 2022	Pakning af bil. Der er kursusstart i dag... og mit kamera er fundet... ..	43
Kl. 12 kniven # 2445 27. oktober 2022	Hjemme igen.....	43
Kl. 12 kniven # 2444 26. oktober 2022	Sommerferie	44
Kl. 12 kniven # 2443 25. oktober 2022	Sommerferie	44
Kl. 12 kniven # 2442 24. oktober 2022	Sommerferie	45
Kl. 12 kniven # 2441 23. oktober 2022	Sommerferie	45
Kl. 12 kniven # 2440 22. oktober 2022	Sommerferie	46
Kl. 12 kniven # 2439 21. oktober 2022	Sommerferie	46
Kl. 12 kniven # 2438 20. oktober 2022	Sommerferie	47
Kl. 12 kniven # 2437 19. oktober 2022	Sommerferie	47
Kl. 12 kniven # 2436 18. oktober 2022	Sommerferie	48
Kl. 12 kniven # 2435 17. oktober 2022	Sommerferie	48
Kl. 12 kniven # 2434 16. oktober 2022	Sommerferie... ..	49
Kl. 12 kniven # 2433 15. oktober 2022	Sommerferie	49
Kl. 12 kniven # 2432 14. oktober 2022	Sommerferie	50
Kl. 12 kniven # 2431 13. oktober 2022	Sommerferie	50
Kl. 12 kniven # 2431 13. oktober 2022	Sommerferie	51
Kl. 12 kniven # 2430 12. oktober 2022	Sommerferie	51
Kl. 12 kniven # 2429 11. oktober 2022	Sommerferie	52
Kl. 12 kniven # 2428 10. oktober 2022	Sommerferie	52
Kl. 12 kniven # 2427 9. oktober 2022	Afrejse.....	53
Kl. 12 kniven # 2426 8. oktober 2022	Pakke og afrejse.....	53
Kl. 12 kniven # 2425 7. oktober 2022	PID – nu skal jeg i gang.	54
Kl. 12 kniven # 2424 6. oktober 2022	Sommerferie i oktober	55
Kl. 12 kniven # 2423 5. oktober 2022	Tre blå knive.....	55
Kl. 12 kniven # 2422 4. oktober 2022	Kom til udstilling i Horsens i kommende weekend	56
Kl. 12 kniven # 2421 3. oktober 2022	Kursus i Solrød. Afslutningen	56

Kl. 12 kniven # 2420 2. oktober 2022	Kursus i Solrød – lidt sent ude	57
Kl. 12 kniven # 2419 1. oktober 2022	Kursus – og det går stærkt.....	57
September		58
Kl. 12 kniven # 2418 30. september 2022	Pakke bil og gøre klar til kursus	58
Kl. 12 kniven # 2417 29. september 2022	Flere nye klinger i kursustider.....	58
Kl. 12 kniven # 2416 28. september 2022	Nye klinger i kursustider	59
Kl. 12 kniven # 2415 27. september 2022	Jakob, Kirsten og Ole blev de mest likede	59
Kl. 12 kniven # 2414 26. september 2022	Knivkursus i Læderiet... dag 3 Afslutningen.....	60
Kl. 12 kniven # 2413 25. september 2022	Knivkursus i Læderiet... dag 2	60
Kl. 12 kniven # 2412 24. september 2022	Knivkursus i Læderiet.....	61
Kl. 12 kniven # 2411 23. september 2022	Så starter sæsonen... ..	61
Kl. 12 kniven # 2410 22. september 2022	Poul Strandekniv	62
Kl. 12 kniven # 2409 21. september 2022	Bladene ser godt ud... ..	62
Kl. 12 kniven # 2408 20. september 2022	Papkassekniven.....	63
Kl. 12 kniven # 2407 19. september 2022	Knivbladet er ude. Husk tilmelding til træf.....	63
Kl. 12 kniven # 2406 18. september 2022	Den hvide kniv. Samlet og delt... ..	64
Kl. 12 kniven # 2405 17. september 2022	Mikael Hansen Knive You Tube kanalen... ..	64
Kl. 12 kniven # 2404 16. september 2022	Den hvide kniv er på vej. Endnu en video og at lime sammen... ..	65
Kl. 12 kniven # 2403 15. september 2022	Bommert forleden	65
Kl. 12 kniven # 2402 14. september 2022	Zebrano i formel 1.....	65
Kl. 12 kniven # 2401 13. september 2022	Den hvide kniv på vej. Endnu en video	66
Kl. 12 kniven # 2400 12. september 2022	Jubilæum.....	66
Kl. 12 kniven # 2399 11. september 2022	Den hvide kniv er på vej.....	67
Kl. 12 kniven # 2398 10. september 2022	Den hvide kniv på vej	67
Kl. 12 kniven # 2397 9. september 2022	Fire blå for meget.....	68
Kl. 12 kniven # 2396 8. september 2022	Regnvejret trak ind over	68
Kl. 12 kniven # 2395 7. september 2022	Tre knive fra overdrevet... ..	68
Kl. 12 kniven # 2394 6. september 2022	Tre knive på kysten	69
Kl. 12 kniven # 2393 5. september 2022	Knive på kysten og noget om Jehova.....	69
Kl. 12 kniven # 2392 4. september 2022	Udgifter, udgifter og udgifter. Det er dyrt at være erhvervsdrivende.....	70
Kl. 12 kniven # 2391 3. september 2022	Slut med Galleri Kordel	71
Kl. 12 kniven # 2390 2. september 2022	Tre knive med samme slags klinge... ..	72
Kl. 12 kniven # 2389 1. september 2022	Den hvide kniv – endnu en video.....	72
August.....		73
Kl. 12 kniven # 2388 31. august 2022	Sommeren er slut	73
Kl. 12 kniven # 2387 30. august 2022	Start på ny kniv – video	73
Kl. 12 kniven # 2386 29. august 2022	Udstilling i Juelsminde	73
Kl. 12 kniven # 2385 28. august 2022	Memory lane II.....	74
Kl. 12 kniven # 2384 27. august 2022	Memory lane	74
Kl. 12 kniven # 2383 26. august 2022	Udstilling og kursusopfordring	75
Kl. 12 kniven # 2382 25. august 2022	En sommeraften ved Gisseløre.....	75
Kl. 12 kniven # 2381 24. august 2022	Tre knive i haven.....	75
Kl. 12 kniven # 2380 23. august 2022	En ulovlig kniv?	76
Kl. 12 kniven # 2379 22. august 2022	Knive på kysten.....	76
Kl. 12 kniven # 2378 21. august 2022	Overspringshandling er også handlinger.....	77
Kl. 12 kniven # 2377 20. august 2022	Starten på en ny kniv?	79
Kl. 12 kniven # 2376 19. august 2022	Aftenbilleder fra kysten.	79
Kl. 12 kniven # 2375 18. august 2022	Onsdagsaktiviteter.....	80

Kl. 12 kniven # 2374 17. august 2022	Mandagsstart på en kniv	82
Kl. 12 kniven # 2373 16. august 2022	Kystbilleder af den lille nye frækkert og andre knive.....	82
Kl. 12 kniven # 2372 15. august 2022	Lørdagsknas	82
Kl. 12 kniven # 2371 14. august 2022	Tag på udstilling i Horsens	85
Kl. 12 kniven # 2370 13. august 2022	Tag på kursus.	85
Kl. 12 kniven # 2369 12. august 2022	Mere aften på fjorden	86
Kl. 12 kniven # 2368 11. august 2022	Endnu en sommeraften	86
Kl. 12 kniven # 2367 10. august 2022	8 knive til Jonas.....	87
Kl. 12 kniven # 2366 9. august 2022	Ikke en krone!	88
Kl. 12 kniven # 2365 8. august 2022	Nogle billeder fra fortiden	89
Kl. 12 kniven # 2364 7. august 2022	Knive i sommerhuset II	89
Kl. 12 kniven # 2363 6. august 2022	Knive i sommerhuset.	90
Kl. 12 kniven # 2362 5. august 2022	Tre lyse knive	90
Kl. 12 kniven # 2361 4. august 2022	Knive til Jonas	91
Kl. 12 kniven # 2360 3. august 2022	Rogers kniv.....	91
Kl. 12 kniven # 2359 2. august 2022	Der blev lidt tid i går aftes.	92
Kl. 12 kniven # 2358 1. august 2022	En travl dag på værkstedet.....	92
Juli.....		94
Kl. 12 kniven # 2357 31. juli 2022	Jonas skal have knive.....	94
Kl. 12 kniven # 2356 30. juli 2022	Ferieramt knivmager	94
Kl. 12 kniven # 2355 29. juli 2022	Endelig! Jordfund og store knive.....	94
Kl. 12 kniven # 2354 28. juli 2022	Ferieramt knivmager... ..	95
Kl. 12 kniven # 2353 27. juli 2022	Ferieramt knivmager	95
Kl. 12 kniven # 2352 26. juli 2022	Feriebilleder.....	96
Kl. 12 kniven # 2351 25. juli 2022	Noget om konfirmationer – nedture og opture for ungdommen.	96
Kl. 12 kniven # 2350 24. juli 2022	Regnvejr er salgsvej.....	97
Kl. 12 kniven # 2349 23. juli 2022	Alvorligt indhug i varelageret... ..	98
Kl. 12 kniven # 2348 22. juli 2022	Kom til udstilling i Nykøbing Sjælland	98
Kl. 12 kniven # 2347 21. juli 2022	Nyt fra værkstedet.....	99
Kl. 12 kniven # 2346 20. juli 2022	Lidt nyt fra værkstedet... ..	99
Kl. 12 kniven # 2345 19. juli 2022	Hvad så efter Ludvika?.....	99
Kl. 12 kniven # 2344 18. juli 2022	Indtryk fra Ludvika	100
Kl. 12 kniven # 2343 17. juli 2022	En epoke er slut	100
Kl. 12 kniven # 2342 16. juli 2022	Sidstedagen i Ludvika	101
Kl. 12 kniven # 2341 15. juli 2022	Middagsmelding fra Ludvika... Hjælp, det blæser og det er vinterligt koldt.....	101
Kl. 12 kniven # 2340 14. juli 2022	Regn i Ludvika	102
Kl. 12 kniven # 2339 13. juli 2022	Raggae i Ludvika	102
Kl. 12 kniven # 2338 12. juli 2022	Sender fra Ludvika	103
Kl. 12 kniven # 2337 11. juli 2022	Pakke bil og gøre klar.....	103
Kl. 12 kniven # 2336 10. juli 2022	5 år med noma.....	104
Kl. 12 kniven # 2335 9. juli 2022	Ordensmagten på besøg.....	105
Kl. 12 kniven # 2334 8. juli 2022	Krydstogtskib i Kalundborg.....	106
Kl. 12 kniven # 2333 7. juli 2022	Onsdagssysler	107
Kl. 12 kniven # 2332 6. juli 2022	Tirsdagssysler.....	107
Kl. 12 kniven # 2331 5. juli 2022	Lidt rødt på en tirsdag.	108
Kl. 12 kniven # 2330 4. juli 2022	Tre blå knive på kysten	108
Kl. 12 kniven # 2329 3. juli 2022	Tour de France kørte forbi i går.....	109
Kl. 12 kniven # 2328 2. juli 2022	Tre gule knive eller noget... ..	109
Kl. 12 kniven # 2327 1. juli 2022	Stadig noget i luften fra tirsdag aften.....	109

Juni.....	111
Kl. 12 kniven # 2326 30. juni 2022 Strandtur tirsdag aften	111
Kl. 12 kniven # 2325 29. juni 2022 Det blev den sidste i juni... ..	111
Kl. 12 kniven # 2325 29. juni 2022 Endnu en lille kniv var der i juni måned... ..	114
Kl. 12 kniven # 2324 28. juni 2022 Snydt, Hansen!	114
Kl. 12 kniven # 2322 26. juni 2022 Osteknive.....	115
Kl. 12 kniven # 2321 25. juni 2022 Det kribler stadig i krattet, men nu må det blive derude!	117
Kl. 12 kniven # 2320 24. juni 2022 Sort på hvidt.	117
Kl. 12 kniven # 2319 23. juni 2022 Det kribler stadig i krattet... ..	117
Kl. 12 kniven # 2318 22. juni 2022 Krattet gemmer på flere hemmeligheder.	118
Kl. 12 kniven # 2317 21. juni 2022 Der rundes... midsommer.	118
Kl. 12 kniven # 2316 20. juni 2022 Fotos i kratter – 2. kapitel fra kratluskeren.....	119
Kl. 12 kniven # 2315 19. juni 2022 Fotosession i krattet	119
Kl. 12 kniven # 2314 18. juni 2022 Tre små	120
Kl. 12 kniven # 2313 17. juni 2022 Man skal være god ved sig selv... ..	120
Kl. 12 kniven # 2312 16. juni 2022 Fire sorte skeder.....	121
Kl. 12 kniven # 2311 15. juni 2022 Fire knive	122
Kl. 12 kniven # 2310 14. juni 2022 Nogle knivbilleder	122
Kl. 12 kniven # 2309 13. juni 2022 Tak til 9 kursister	123
Kl. 12 kniven # 2308 12. juni 2022 Knivskolen i Gule Hal, Køge Havn. Søndag formiddag er i gang.....	123
Kl. 12 kniven # 2307 11. juni 2022 Knivskolen i Gule Hal, Køge Havn.	124
Kl. 12 kniven # 2306 10. juni 2022 Renovering af køkkenkniv.	124
Kl. 12 kniven # 2305 9. juni 2022 Osteknive... flere af dem.	125
Kl. 12 kniven # 2304 8. juni 2022 OCD for begyndere og Tag på kursus... ..	126
Kl. 12 kniven # 2303 7. juni 2022 Osteknive	127
Kl. 12 kniven # 2302 6. juni 2022 Kom til udstilling i Kalundborg.....	129
Kl. 12 kniven # 2301 5. juni 2022 Grundlovsdags. En ny start... eller noget... ..	129
Kl. 12 kniven # 2300 4. juni 2022 Knivbilleder i pinsen	130
Kl. 12 kniven # 2299 3. juni 2022 Lokationhop i pinsen	130
Kl. 12 kniven # 2298 2. juni 2022 Søren kom med en kniv.....	130
Kl. 12 kniven # 2297 1. juni 2022 Køkkenkniv ender som gave til søster!.....	131
Maj.....	132
Kl. 12 kniven # 2296 31. maj 2022 Den hvide kniv blev færdig.	132
Kl. 12 kniven # 2295 30. maj 2022 Ny skede til den grønne kniv	134
Kl. 12 kniven # 2294 29. maj 2022 Ny skede til klassikeren	134
Kl. 12 kniven # 2293 28. maj 2022 Henning Breunerkniven.....	134
Kl. 12 kniven # 2292 27. maj 2022 Top gun Marverick.....	137
Kl. 12 kniven # 2291 26. maj 2022 At sove til middag.....	137
Kl. 12 kniven # 2290 25. maj 2022 Skede til den hvide kniv.....	138
Kl. 12 kniven # 2289 24. maj 2022 Lang søndag.....	138
Kl. 12 kniven # 2288 23. maj 2022 Søndagshygge i værkstedet.....	139
Kl. 12 kniven # 2287 22. maj 2022 Den hvide kniv er rigtigt på vej.....	139
Kl. 12 kniven # 2286 21. maj 2022 Lørdag formiddag i værkstedet	140
Kl. 12 kniven # 2285 20. maj 2022 Fri på en fredag. Der skal findes inspiration til dig.....	140
Kl. 12 kniven # 2284 19. maj 2022 Den hvide kniv	141
Kl. 12 kniven # 2283 18. maj 2022 Mere med fra Nord.....	141
Kl. 12 kniven # 2282 17. maj 2022 Fra en svunden tid... USSR i rester... ..	142
Kl. 12 kniven # 2281 16. maj 2022 Scoringer fra Knivholt	143
Kl. 12 kniven # 2280 15. maj 2022 Velbesøgt og sjovt.	143
Kl. 12 kniven # 2279 14. maj 2022 Kom til Knivholt... ..	144

Kl. 12 kniven # 2278 13. maj 2022	Hvordan er det nu man gør?	144
Kl. 12 kniven # 2277 12. maj 2022	Svampekniven i færdig skede.....	145
Kl. 12 kniven # 2276 11. maj 2022	Syv skeder med kulør.....	145
Kl. 12 kniven # 2275 10. maj 2022	Den er ikke god, skrev Erik.	146
Kl. 12 kniven # 2274 9. maj 2022	Svampekniven fik en skede... ..	146
Kl. 12 kniven # 2273 8. maj 2022	Svampekniv.....	147
Kl. 12 kniven # 2272 7. maj 2022	Et studie i blå... ..	149
Kl. 12 kniven # 2271 6. maj 2022	Et studie i rødbrun.....	149
Kl. 12 kniven # 2270 5. maj 2022	Lyset var tændt i aftes.	149
Kl. 12 kniven # 2269 4. maj 2022	Knive på LSD	150
Kl. 12 kniven # 2268 3. maj 2022	Tirsdagsknive fra arkivet.....	150
Kl. 12 kniven # 2267 2. maj 2022	Lille snas på den faglige første maj.....	150
Kl. 12 kniven # 2266 1. maj 2022	Første kniv i 1994 og 5 år med noma	151
April		153
Kl. 12 kniven # 2265 30. april 2022	Ny kniv.....	153
Kl. 12 kniven # 2264 29. april 2022	Review fra Færøerne	154
Kl. 12 kniven # 2263 28. april 2022	Knivkursus blev ikke til noget – hvad skal man så give sig til?	154
Kl. 12 kniven # 2262 27. april 2022	Billeder fra krattet.....	154
Kl. 12 kniven # 2261 26. april 2022	Lidt flere knive... og så den med zirkonium.	155
Kl. 12 kniven # 2260 25. april 2022	Flere billeder fra krattet	155
Kl. 12 kniven # 2259 24. april 2022	Flere skeder på en lørdag.....	155
Kl. 12 kniven # 2258 23. april 2022	Nye billeder fra skoven	156
Kl. 12 kniven # 2257 22. april 2022	Hjemmesideopdatering.....	156
Kl. 12 kniven # 2256 21. april 2022	Kanaubavoks er godt.....	157
Kl. 12 kniven # 2255 20. april 2022	Frank-kniven har stået i olie	157
Kl. 12 kniven # 2254 19. april 2022	Tag på kursus.....	158
Kl. 12 kniven # 2253 18. april 2022	Studentens gave – og den til mig selv	158
Kl. 12 kniven # 2252 17. april 2022	Konfirmandens gave.....	159
Kl. 12 kniven # 2251 16. april 2022	To knivskeder på bordet.....	160
Kl. 12 kniven # 2250 15. april 2022	Vejret er med mig i dag.....	160
Kl. 12 kniven # 2249 14. april 2022	Kurstid og kalender.....	161
Kl. 12 kniven # 2248 13. april 2022	Konfirmanden i Norge	162
Kl. 12 kniven # 2247 12. april 2022	Billeder af knive.....	162
Kl. 12 kniven # 2246 11. april 2022	Bedsteforældre er ... sære.	163
Kl. 12 kniven # 2245 10. april 2022	3000 gæster.....	163
Kl. 12 kniven # 2244 9. april 2022	Kom til Øksnehallen!	164
Kl. 12 kniven # 2243 8. april 2022	På vej til København... betragtninger og forventninger.....	164
Kl. 12 kniven # 2242 7. april 2022	Lidt knive på en trist torsdag.....	165
Kl. 12 kniven # 2241 6. april 2022	Nedtælling til udstilling i kommende weekend.	165
Kl. 12 kniven # 2240 5. april 2022	Creative Mind – here we come!	166
Kl. 12 kniven # 2239 4. april 2022	Jagt og outdoor – sidste dagen.	166
Kl. 12 kniven # 2238 3. april 2022	Jagt og outdoor – dag 3.....	167
Kl. 12 kniven # 2237 2. april 2022	Jagt og outdoor – dag 2.....	167
Kl. 12 kniven # 2236 1. april 2022	Jagt og outdoor	168
Marts		169
Kl. 12 kniven # 2235 31. marts 2022	I morgen.....	169
Kl. 12 kniven # 2234 30. marts 2022	Knive fra august 2019.....	169
Kl. 12 kniven # 2233 29. marts 2022	Knivbladet fra Norge	170
Kl. 12 kniven # 2232 28. marts 2022	Tømme en gammel CD-rom.....	170
Kl. 12 kniven # 2231 27. marts 2022	To nye køkkenknive.....	171

Kl. 12 kniven # 2230 26. marts 2022	Køkkenkniv til Anna.....	171
Kl. 12 kniven # 2229 25. marts 2022	Fredagshygge i værkstedet.	172
Kl. 12 kniven # 2228 24. marts 2022	Knive på vej.	172
Kl. 12 kniven # 2227 23. marts 2022	Knivblade fra Norden	173
Kl. 12 kniven # 2226 22. marts 2022	Tre skeder på vej	173
Kl. 12 kniven # 2225 21. marts 2022	Indkøb i Kirpur.....	174
Kl. 12 kniven # 2224 20. marts 2022	En sort kniv.....	174
Kl. 12 kniven # 2223 19. marts 2022	Tre ostekniv	174
Kl. 12 kniven # 2222 18. marts 2022	Formiddag i knivens tjeneste	175
Kl. 12 kniven # 2221 17. marts 2022	Køkkenkniv i dagslys.....	175
Kl. 12 kniven # 2220 16. marts 2022	Køkkenkniv til Anna.....	176
Kl. 12 kniven # 2219 15. marts 2022	En kold omgang	178
Kl. 12 kniven # 2218 14. marts 2022	Afslutning på knivskole	178
Kl. 12 kniven # 2217 13. marts 2022	Dag to på Knivskolen i Amager.....	179
Kl. 12 kniven # 2216 12. marts 2022	Start på Knivskolen på Amager	180
Kl. 12 kniven # 2215 11. marts 2022	Haderslev 2010	180
Kl. 12 kniven # 2214 10. marts 2022	Mulles kniv	180
Kl. 12 kniven # 2213 9. marts 2022	Den røde kniv nu med rød skede	181
Kl. 12 kniven # 2212 8. marts 2022	Tirsdagsoptur	181
Kl. 12 kniven # 2211 7. marts 2022	Afslutning på kursus	182
Kl. 12 kniven # 2210 6. marts 2022	Meldinger fra knivskolens kursus i Føllenslev.....	182
Kl. 12 kniven # 2209 5. marts 2022	Starten på weekends kursus	183
Kl. 12 kniven # 2208 4. marts 2022	Smuk morgen – tid til at vise en kniv i dagslys.....	183
Kl. 12 kniven # 2207 3. marts 2022	Off spin fra kursus i weekenden.....	184
Kl. 12 kniven # 2206 2. marts 2022	En times kniven	184
Kl. 12 kniven # 2205 1. marts 2022	Nogle knive på årets første forårsdag.....	184
Februar		186
Kl. 12 kniven # 2204 28. februar 2022	Afslutning på kursus og dramatik i luften	186
Kl. 12 kniven # 2203 27. februar 2022	Lørdagen – en rapport fra Ringsted.	186
Kl. 12 kniven # 2202 26. februar 2022	Kursus i Ringsted	187
Kl. 12 kniven # 2201 25. februar 2022	Creative mind og kursus	187
Kl. 12 kniven # 2200 24. februar 2022	Når der rundes er der tid til et tilbageblik.....	188
Kl. 12 kniven # 2199 23. februar 2022	Tag på kursus!.....	188
Kl. 12 kniven # 2198 22. februar 2022	Kulører på skeden.....	188
Kl. 12 kniven # 2197 21. februar 2022	Mathias bliver student. Kapitel 1.	189
Kl. 12 kniven # 2196 20. februar 2022	Lidt knive fra Juelsminde	190
Kl. 12 kniven # 2195 19. februar 2022	Nyt fra Læderiet	190
Kl. 12 kniven # 2194 18. februar 2022	Fredagsfeber.....	191
Kl. 12 kniven # 2193 17. februar 2022	Åbent hus i Læderiet	191
Kl. 12 kniven # 2192 16. februar 2022	6 år med daglige nyheder.....	192
Kl. 12 kniven # 2191 15. februar 2022	Kursus i Læderiet	192
Kl. 12 kniven # 2190 14. februar 2022	Vinterknive	193
Kl. 12 kniven # 2189 13. februar 2022	De bandt en traktor til et træ	193
Kl. 12 kniven # 2188 12. februar 2022	Knivweekenden er i gang	194
Kl. 12 kniven # 2187 11. februar 2022	Så er det nu! Drengeweekend med kniv	194
Kl. 12 kniven # 2186 10. februar 2022	Tre knive i skyggens lys.....	195
Kl. 12 kniven # 2185 9. februar 2022	Claus har taget billeder på kurset.....	195
Kl. 12 kniven # 2184 8. februar 2022	Lidt blandede bolcher på en tirsdag.....	196
Kl. 12 kniven # 2183 7. februar 2022	Søndag i Hvalsø.....	196
Kl. 12 kniven # 2182 6. februar 2022	Knivskolen er godt på vej i Hvalsø	196

Kl. 12 kniven # 2181	5. februar 2022	Start på Knivskolen	197
Kl. 12 kniven # 2180	4. februar 2022	Fed Fredag! Den er Fin!	197
Kl. 12 kniven # 2179	3. februar 2022	Kom på kursus... ..	198
Kl. 12 kniven # 2178	2. februar 2022	Ole Olsen og andre løjerlige sager... ..	198
Kl. 12 kniven # 2177	1. februar 2022	Tre på altanen.....	199
Januar			200
Kl. 12 kniven # 2176	31. januar 2022	Tre skeder på en søndag.	200
Kl. 12 kniven # 2175	30. januar 2022	Skedekursus i Skindhuset	200
Kl. 12 kniven # 2174	29. januar 2022	Læderkursus i Skindhuset og kursus i næste uge.	201
Kl. 12 kniven # 2173	28. januar 2022	Hjemmesiden er nede.	201
Kl. 12 kniven # 2172	27. januar 2022	Lidt blandede knive på en torsdag	202
Kl. 12 kniven # 2171	26. januar 2022	Lidt tirsdagslys.....	202
Kl. 12 kniven # 2170	25. januar 2022	Søndagsunderholdning	203
Kl. 12 kniven # 2169	24. januar 2022	En fredag aften kan være produktiv... ..	205
Kl. 12 kniven # 2168	23. januar 2022	Den halve kniv – i billeder II og noget om læderkursus i Skindhuset	207
Kl. 12 kniven # 2167	22. januar 2022	Den halve knive – i billeder	207
Kl. 12 kniven # 2166	21. januar 2022	Godt og skidt på en smuk fredag	209
Kl. 12 kniven # 2165	20. januar 2022	Lidt flere knive.....	209
Kl. 12 kniven # 2164	19. januar 2022	Lidt knive	210
Kl. 12 kniven # 2163	18. januar 2022	Kniv i solen	210
Kl. 12 kniven # 2162	17. januar 2022	Lidt tid i værkstedet... ..	210
Kl. 12 kniven # 2161	16. januar 2022	Inspiration... ..	212
Kl. 12 kniven # 2160	15. januar 2022	Tre knive fra kassen.....	213
Kl. 12 kniven # 2159	14. januar 2022	Flere knive... ..	213
Kl. 12 kniven # 2158	13. januar 2022	En skede blev brun og mere om den hvide kniv	214
Kl. 12 kniven # 2157	12. januar 2022	Flere knive.... ..	214
Kl. 12 kniven # 2156	11. januar 2022	Nogle knive... og den hvide kniv.	214
Kl. 12 kniven # 2155	10. januar 2022	Den hvide kniv på vej... ..	215
Kl. 12 kniven # 2154	9. januar 2022	97 knive til noma	216
Kl. 12 kniven # 2153	8. januar 2022	Raritetshylden bugner.....	216
Kl. 12 kniven # 2152	7. januar 2022	Returkommission er også noget – eller noget.	217
Kl. 12 kniven # 2151	6. januar 2022	Knivkursus i Ringsted.	217
Kl. 12 kniven # 2150	5. januar 2022	Inspiration	218
Kl. 12 kniven # 2149	4. januar 2022	Hurra. De holder!	218
Kl. 12 kniven # 2148	3. januar 2022	Den hvide kniv er på vej.	218
Kl. 12 kniven # 2147	2. januar 2022	Nomaknive på værkstedet.	219
Kl. 12 kniven # 2146	1. januar 2022	En stille start.....	219

December

Kl. 12 kniven # 2510 31. december 2022 Knivmagerens nytårstale...

På dette sted, på denne tid, plejer der at komme en klumme om året der gik og et fremsyn på året, der kommer. Det vil naturligvis ske igen. Jeg er før de damer i ministeriet og på slottet.

Først en tak til alle der følger denne side. Tak til dem, der ikke kan undvære den daglige opdatering om knive.

Året der gik:

Året startede med at vedligeholde knive for noma. Mere end 90 knive skulle pudses, skærpes og smøres. Der blev lavet en hvid kniv i smukt elfenben. I sidste limning knækkede klingens. Kniven fik lov at logge til en ny passende klinge kunne findes – i maj. Der blev afholdt skedekursus i Skindhuset. Det blev vist til 6 knive.

Februar. og i Læderiet var jeg med til deres åbningsreception. Et fint kursus på Hvalsø skole med to læger og en sygeplejerske. Og et i Ringsted, hvor der var brug for en ambulance.

Marts blev det til tre kursus. En køkkenkniv til Anna. Og et par stykker mere. Og starten på årets første udstilling. Den i Odense. Øksnehallen lagde lokaler til en længe ventet udstilling. Der blev lavet nogle knive. Og min hjemmeside blev opdateret. Det var i april.

I maj inviterede norddyderne igen til træf på Knivholt Hovedgård. Jeg fik lavet nogle knive og skeder.

Juni fik jeg startet på en ny hobby. Forsigtigt. Jeg købte det første udstyr: Shampooen. Der blev lavet oste knive. Og gjort klar til sommerens udstillinger.

Knivveckan afvikledes for sidste gang i juli, hvor jeg også var på Ovnhusmarkedet og på udstilling i gågaden i Kalundborg.

August gik med at lave nogle knive, lave en udstilling i Kordilgade og i Juelsminde. Og så fik jeg startet den kniv, der også blev årets sidste.

I september lukkede Galleri Kordel og dermed mit faste udstillingssted i byen. Kursussæsonen startede i Læderiet.

Oktober havde et kursus i Solrød, men blev næsten uinteressant da jeg i 17 dage var bortrejst til Canada og Hawaii. Det sidste kastede dog et stykke curly mango af sig, som kunne fortælles om, da det kom hjem i november.

I november faldt mit kamera på gulvet, så linsen også gik i stykker. Først i slutningen af december blev det erstattet af nyt udstyr. Det blev til nogle kurser i november.

December var lidt stillestående, med en udstilling i Esrum. Her efter jul blev årets sidste kniv lavet: Den hvide kniv, der blev startet i august. Men jeg rundede 2500 kl. 12 historier. Lidt vildt.

Jeg ved ikke hvor mange knive det er blevet til i løbet af året. Sådan en kniv hver 14. dag i snit vil jeg tro, og så oste knivene oven i. Det er langt til det år, hvor det blev til 150. Det skal til stadighed være lysten der driver det. Det er stadig sjovt at lave knive. Og det er det.

Året der kommer.

Det kommende år er for det første halvår planlagt med knivkurser. Der er programsat 10 – 12 stykker. Det er i omegnen af 100 nye knivmagere, der skal indvies i denne skønne verdens sjoveste hobby. De skal udfordres, støttes og jeg skal lære. Det er så godt.

Særligt et kursus ser jeg frem til: Et ugekursus på Liselund Højskole i midten af maj. Fire dage i nogle flotte lokaler. Med tid nok til alt det, der ikke nås når der kun er 2½ dag til rådighed.

Hvis du vil på, er det nemmest at gå via min hjemmeside, og se hvor det sker og hvem der skal tilmeldes ved.

I løbet af den næste måned skal et af årets store træk laves: Knivseminaret, der hidtil er afholdt i Skjern, må flytte tilrettelæggelse. Vi kan ikke være på Efterskolen, så der skal findes nyt sted. Jeg har sikre planer, men det er endnu for tidligt at lufte dem.

I februar skal jeg til West, hvor vi igen skal samles til kniv og hygge.

I marts bliver der nogle kurser og en udstilling i Hillerød.

April kan der måske være en udstilling i Øksnehallen.

Maj giver mulighed for at komme til Frederikshavn.

4 kurser er programmeret i juni.

Ovnhus Kunsthåndværkermarked afvikles i juli. Jeg vil gerne med.

August skal der laves knive og måske udstilles i Brahetrolleborg.

September kunne være måneden med Knivseminar

Oktober, november og december er endnu for langt ude...

Så 2023 skal nok blive et knivår.

Jeg håber som alle andre på at der igen kommer fred i Ukraine, at der bliver styr på økonomien, at coronaen er slut for alvor, at tolerance er noget vi gør. Vi har ikke brug for flere katastrofer. Nu skal vi fremad...

Jeg lover at fortsætte med denne klumme, så den også kommer i morgen kl. 12 og mange dage frem.

Jeg bringer billeder fra året der gik. Jeg plejer at lave et billede med en masse knive på, hvor der står Happy New Year, men lyset har ikke været med mig de seneste dage.

Dette års historier ligger allerede nu på min hjemmeside. På forsiden og hedder noget med 2022. Det er en sag på 222 sider. Omkring 159k ord. Der er billeder af knive.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2509 30. december 2022 Den hvide kniv er limet...

Nu sker der noget... Den hvide kniv er limet. Uigenkaldeligt. Fast og stabilt. Jeg vil ikke skrive så meget om det, men henviser til den video, der er med i dagens historie. Den er 10 minutter lang, og måske også lidt for lang, men det var det der skete undervejs.

Kniven bliver færdig. Den bliver vildt smuk. Og så er det en stor kniv. Uha! Nå, se med...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2508 29. december 2022 Den hvide kniv kom tættere på en ende...

Siden august har jeg med ujævne mellemrum gjort noget med denne kniv. I går aftes fik jeg møvet et par skridt videre. Den 2 mm tykke sølvskive der skal files i og som blev lavet i august, var for sjusket lavet. Det var en ommer. I går morges fik jeg lavet den nye groft til. Limede med fol lidt lim det hele samme. Efter aftensmaden kunne den slibes til så den kom i niveau. Alt blev slebet op til korn 1000. . Så kunne det for lidt lim udnyttes og sagerne forsigtig slås fra hinanden. Opmåling til filearbejdet. Med 10 mm mellemrum blev der markeret hvor der skulle laves en dyb rund hulning. Derefter lidt strategisk rigtigt fileri med rund, halvrund og trekantet fil. Og derefter var jeg færdig.

Jeg kunne have pudset det hele og samlet og kommet videre. Men så vil det hele gå for stærkt. Og det skal det netop ikke. Nu skal det vente lidt, Er der noget jeg har glemt? Hvad skal forsigtigt gøres som det næste for at gøre det rigtige. Ikke forhaste. Hellere nå at finde fejlene inde de kommer. Det må tage den tid det tager.

Om der kommer en video om limningen? Vi får se...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2507 28. december 2022 Nyt kamera i gang...

Mit værksted har stået stille nogle dag. Inden solen vist havde tænkt sig grundigt om og blevet i sin sorte bane, uden tanke for at lette over horisonten, var jeg i værkstedet. Den hvide kniv er igen på vej. Et nyt stykke sølv er savet ud. Tilpasset så det ikke kan flytte sig. En lille klat lim sætter kniven sammen. Om lidt skal det hele slibes igen. Ny overflade. Derefter endnu en adskillelse, nye filninger på sølvet. Denne gang med pulsen to hak over hvilepulsen. Og så kan sølvet poleres, kniven samles og gøres færdig... Der kommer mere.

Det nye kamera virker og den nye linse er fortrinlig. Se dagens billeder, der er nye, er taget med det nye udstyr. Knivene er til salg og kan hurtigt skifte retning. Den brune er lavet med stabiliseret sælgerøn. Den blå i stabiliseret poppelknode lige som den lilla. Tre klingemagere er involveret: Mogens Loft Svendsen, Uwe Molzen og Per Glerup.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2506 27. december 2022 Kamera og linse

I dag eller i morgen er der et kamera til mig. Den skal lige hentes i den lokale UPSshop på havnen. Så er den bevægelse der langt tid før jul skubbede til mit kamera, der derefter væltede trilledeom, faldt ned fra på den høje stol, det blot tog fra og lod udstyret styrte mod gulvet. Kaput linse og kamera itu. En dyr bevægelse.

Nu kommer der et lige så godt kamera, som det jeg har. Til linsen, der er en smule bedre end den jeg havde. Alligevel rundes der et femcifret beløb. Avs! Nye billeder kan komme til. Skarpe og lige så uredigerede som de plejer. Mit kamera er et værktøj på linje med lim, sliber og sandpapir. Det skal bruges uden hensyn til prisen, hvis det er det rigtige. Men det er dumme penge og betyder kun at jeg er lidt mere forsigtig med at kaste rundt med sagerne... Jeg køber et kamera, der ikke er toppen af poppen og fra forrige generation. De spejlløse er endnu for dyre. Men lækre, små og driftsikre er de. Prisen i anskaffelse er for høj. Driften betaler sig sikkert. Især hvis man ikke taber det på gulvet...

Nå jeg skal ud med mit nye Nikon 750 og min linse fra Tamron på 18 – 400 mm. Det gamle sæt var med 16 – 300. Man er næsten spion med de 400 mm...

Jeg viser i dag flere billeder taget med det gamle udstyr.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2505 26. december 2022 10 billeder. Mindst.

Nåja. Jeg tager lige 10 knivbilleder frem. Knive jeg selv har lavet. Nogle er solgt, nogle har jeg endnu. Og skal du lige have suppleret op, kan jeg nemt være den venlige yder. Men som skrevet: det er ikke sikkert at jeg længere har modellen. Om jeg kan lave en kopi? Tja, måske eller ej. Det kommer an på så meget,. Sådan er det at lave unika. Sådan er det at købe af en der laver unika. Man må være på pletten på rette tid og sted...

Ikke mere snak. Nyd billederne.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2504 25. december 2022 Tag på Knivkursus

Nu er det afsløret hvad du fik i julegave. Mange har sikkert fået noget godt og passende. Men til de, der for egen fornøjelse skal have fyldt lidt på listen, skal jeg da blot sige at jeg afholder knivkurser i det nye år. Her kan man jo passende deltage. Se det er en fremragende ide. Du får eg god oplevelse, en fantastisk kniv, og jeg får flere kurser op at stå. Win-win er knapt dækkende.

Her er listen:

20. – 22. januar Knivskolen, Privatarrangement. Nogle spejdere i Næstved... De har været i gang med smedning og simple knive. Nu skal der prøves for alvor.

27. – 29. januar Knivskolen, Roskilde. Arrangør: LOF ØST. Stedet i Roskilde ligger ikke fast endnu. Men mon ikke snart Gitte giver lyd? Skal man køre dertil i bil er det vel lettere underordnet, bare skolens lokaler kan rumme os.

24. – 26. februar. Knivskolen. Rårup Skole. Arrangør: Juelsminde Husflid. Forårets eneste jyske knivskole. I fine lokaler langt ude på landet. Det bliver kræse.

3. – 5. marts Knivskolen, Firhøjskolen, Føllenslev. Arrangør: LOF Nordvestsjælland. Tre kursister blev sprunget over sidste gang, så de kommer nok med her. Det er fine lokaler med fantastisk lys. Jeg synes det er nogle af de bedste jeg kommer i....

10. – 12. marts Knivskolen, Skottegårdsskolen, Amager. Arrangør: FOF København. Uh. Så er det København igen. Det plejer at være velbesøgte kurser med højt energiniveau.

17. – 19. marts Knivskolen, Valdemarskolen, Ringsted. Arrangør: LOF ØST. Mon vi kan få nøglerne til at virke uden problemer? Jeg kan ikke huske at jeg har lavet kurser her uden at der er piger med. Det er altid ekstra hyggeligt.

23. – 25. marts: Udstilling: Jagt, vildt og våben. Hillerødhallerne. Det er fra torsdag og uden søndag! Med Dansk Knivforening. Overnatning på Hillerød Vandrerhjem.

21. – 23. april: Knivskolen, Greve. Arrangør: FOF Køge Bugt. Første gang i Greve. Det glæder jeg mig til.

13. – 14. maj: Udstilling: Kniv i Nord, Frederikshavn. Ud med bilen. Ind med ufornuften. Der er knivtræf i Nord. Igen. Og jeg glæder mig.

15. – 19. maj: Knivskole, Ugekursus. Liselund Højskole, Slagelse. Arrangør: Liselund Højskole. I en stor og gammel have, i majestætiske bygninger, laver man Højskole i Slagelse. Og det skal gøres ordentligt. Så fire dage med knive. Torsdag er der udflugt og jeg selv skal til Torsdagskoncert, men der bliver tid til at lave to knive og skeder, eller en med særlige udfordringer.

20. – 21. maj: Familiekursus. Skottegårdsskolen, Amager: Arrangør: FOF København. For mor og søn, far og datter eller andre kombinationer. Fra 10 år. Det er fint at have børn med på kursus, men det kræver særlig tilrettelæggelse. Der dukker ind i mellem

børn og unge op på mine kurser. De er velkomne når de er der med en forælder eller bedstefar, men det er svært. Det er så meget der skal læres, og selv om forældrene synes at ungen er kvik, er det alligevel ofte vanskeligt at selv følge med, have selvtillid nok og vilje. Derfor et familiekursus som forsøg. Et kortere, tættere forløb. Knap så meget demokrati, og hurtige velfungerende løsninger.

2. – 4. juni: Knivskolen. Skottegårdsskolen, Amager: Arrangør: FOF København. Jordbærsæsonen er startet. Storbyens aftenlys. Men knivkursus i middagsstunden...

9. – 11. juni: Knivskolen. Køge Havn. Arrangør: LOF ØST. Ude midt på gaden afholdes dette kursus. I sandkasse og fuld solskin. Masser af forbipasserende gæster. Skide sjovt og lidt vildt.

16. – 18. juni: Knivskolen, Greve Arrangør: FOF Køge Bugt. Greve... Igen. Nå, det finder vi ud af...

23. – 25. juni: Knivskolen: Privatarrangement. Noget med et sommerhus og Høve Strand. Så bliver det Sct. Hans. Og Hansen tager med tre venner og kollegaer i et sommerhus, hvor de skal lave kniv, mad og have en oplevelse.

Jeg viser billeder fra et kursus afholdt i Føllenslev i 2017. Et fremragende kursus, der siden er suppleret med forbedringer og flere muligheder...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2503 24. december 2022 Det er jul. Det er cool.

Som halvdelen af Danmarks befolkning, er jeg rundt med min bil i de kommende dage. Knivværkstedet er derfor underdrejet. Ingen nye knive. Ingen nye historier. Der bliver trukket på bagkataloget.

Jeg finder en stak billeder.

Du og dine ønskes en god jul...

Kl. 12 kniven # 2502 23. december 2022 Højtiden er hård ved knivene...

Fredag er min fridag og den skal så bruges til alt det man ikke når... Så der skal skærpes knive. Naboen kan over med sine knive, der trænger til skærping. Thomas kommer forbi. Der skal laves en kop kaffe med sukker til ham. Selv er mine knive i rimelig kondition, men nu er pigerne hjemme og har været i køkkenet. Det plejer at være så, at så trænger de. Siger de.

Nogle af knivene skal pakkes med, så jeg i morgen kan udbene en kalkun, fylde den med fars og stege den. Og så får jeg ansvaret for at lave sovsen. Jeg har bestilt to liter fløde, gode løg og laurbær. For at sovsen bliver som den skal, skal der foruden rødvin, ribsgele, peber, antydningen af anis eller lakrids, røgsmag, bacon og blå ost i. Tiden er også en faktor...

Solen var fremme til formiddag og mit perfekte knivsæt kunne komme frem i lyset. Klingerne er lavet af Raffir. Det er ingen hemmelighed at klingerne er fremstillet i Kina, men teknik og stål kvalitet er i orden. Skæftet er mest stabiliseret egetræ fra et bindingsværkshus fr Kordilgade. Gågaden i Kalundborg. Fronten er oksehorn. Displayet er egetræ med lidt farve. Skjulte magneter holder knivene fast.

Sættet er til salg. V

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2501 22. december 2022 Lidt knive fra harddisken.

For den der kan glæde sig over lidt, er der meget at hente i, at sent i aftes vendte solen. Og at det betyder at der allerede i dag kan tilskrives omkring et minut mere dagslys på dagen.

Jeg kan berige dagen med billeder fra harddisken, hvor der er fundet lækkerier...

Og så takker jeg for de mange likes der faldt af i forbindelse med gårdsdagens historie, hvor der blev rundet et skarp antal.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2500 21. december 2022 2500 historier... det blev en video

Jeg udsender i dag en 6 minutters lang video, der er en kombineret jubilæums og julehilsen i anledning af at jeg runder dagens skarpe hjørne. 2500 historier er mange. Det har været sjovt, nørdet og også lidt strabadserende. Men nu er de skrevet og kan ikke trækkes tilbage. Jeg lover at lave flere. Hvor meget er der endnu at skrive om? Ja, helt sikkert ikke 2500 flere. Følg med og se hvad der sker.

Likes i dag til mig og jubilæet...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2499 20. december 2022 Nogle knive

Der er kun lidt lys imellem solopgang og solnedgang. Og selv om jeg er ude det meste af tiden, er det i arbejdstiden, og ikke lige de bedste betingelser for at lave billeder af knive. Jeg fisker derfor nogle billeder fra harddisken.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2498 19. december 2022 Søndagsresultater

Nu nærmer julen sig, Min kollega, Michael, spurgte forleden, da han bladrede i min seneste bog, om jeg også lavede osteknive. Ja, kunne jeg sige, Jamen så ville han da gerne have et sæt. Jeg lovede at kikke på det og se om jeg kunne fikse noget.

I går, søndag, blev værkstedet lunet. Det tog et par timer i eget selskab med at skabe de fire knive. Passende fik jeg fingre i den længe ventede linse, der kunne skyde billeder af. Et ellers pensioneret kamera blev fundet. Tada! Knive til Michael. Ostebordet nytårsaften er reddet... Nu må vi se, om han vil have dem...

Skæfterne er lavet i taks, der er gammelt: dels er stykket stort og dermed gammelt, men det har været i mine kasser i mere end 20 år...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2497 18. december 2022 Gang i fingrene

Jeg var oppe før solen på denne søndag. Jeg gik i værkstedet og tændte for varmen, og kunne i blæset fra den trefasese varmeblæser holde varmen mens vandet omkring mig tøede op.

Det har kriblet i fingrene for at lave noget. En kollega har efterspurgt osteknive. De må hellere laves. Så det blev det stille startprojekt. Mit kamera er ikke i kondition til at tage billeder af det udførte, så det må stå med at jeg siger at jeg laver noget. Jeg henter billeder fra harddisken...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2496 17. december 2022 Fredag er fridag... eller det var den ikke helt...

Når jeg har min fridag på en fredag bliver den brugt til alt det jeg ikke når i løbet af ugen, hvor arbejdet tager al energien. Så i går fik jeg taget de første armtag med en ny udbyder af faciliteter til kommende "Knivseminar", også kaldet "Skjernseminaret" fordi det kunne afholdes på Husflidsefterskolen i Skjern. Det kan det af flere årsager ikke mere. Så der skal findes et andet sted. Lige nu er et sted i Slagelse et godt bud. Lidt tidligere på året så udendørsaktiviteter let kan gøre.

Det betyder at inden længe kan jeg gå i gang med at skabe et program, som skal være færdigt inden vi kommer til maj. Gerne meget før... Mange fredage endnu...

Dansk Knivforening har desuden planer om at lave et internationalt træf. Nu begynder det også at skulle falde på plads. I foråret 2024 på et hotel i København, skal alverden inviteres til træf. Det kan blive et enormt arbejde, der kræver så mange kontakter, at det ikke kan laves af én mand, så der kan deles. Er der nogen der vil være med, sammen med dem, der allerede har meldt sig, skal man bare sige til...

Så har jeg efterhånden været på så mange udstillinger at mine visitkort er nået til den korte ende. En bestilling af dem tog en times tid, da der lige var noget der skulle opdateres med ham der laver dem...

Elgiganten, hvor jeg har bestilt en linse til mit kamera, har en arbejdsgang med denne genstand, der ikke følger logikkens love. Således blev den bestilt sidste søndag til levering onsdag. Et besøg i den lokale butik gjorde hverken dem eller mig klogere på hvor og hvornår jeg kunne få den. En mail bekræftede dog i går at den nu befinder sig i en legetøjsbutik (!) i byens gågade. Jeg mødte op, og kunne kun få at vide, at den da ikke var kommet endnu... Her til morgen kom en ny mail. Om en eller to arbejdsdage, kan den komme... vente, vente! Nå det kan være lige meget. Der er ikke mere strøm på kameraet, og jeg kan ikke finde opladeren... Den kan nok findes. Ligger sikkert i en jakkelomme. Det er det sidste sted jeg ikke har kikket.

Så kunne jeg på min fridag lave knivudstilling på spisebordet. Betina ville købe en kniv. Det ville hun så ikke kun, for da hun afsluttede handlen var der bestilt 10 eller 12 "noma"-knive og der fulgte en jagtkniv med i ordren. Den skal bare laves i løbet af foråret. Hun henter selv, når det bliver sommer og hun er tilbage i landet igen. Postvæsen er der ikke i Dubai, som man kan lide på.

Jamen, det er jo en fornøjelse at holde fri... og lave knive.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2495 16. december 2022 Fredag er fridag

Kameralinsen, der blev bestilt i søndags, men lovet levering i onsdags er nu vist kommet til Elgiganten... Måske på onsdag... Så du må finde dig i billeder fra harddisken selv om lyset på sådan en kold fredag er perfekt til nye billeder... Beklager...

Og når dette sendes ud, har jeg vist kundebesøg. Betina vil købe en kniv, men mærke med hænderne. Det er en god plan.

Har andre lyst til gode julegaver, er min butik bestemt åben...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2494 15. december 2022 Tomgangssnak på en torsdag

Regeringsgrundlaget gør op med brugen af helligdage. Jeg skal ikke gøre mig klog på det religiøse i det spil. Jeg har for længst opgivet tanken om en gud eller to. Forliget mig med at andre har set og oplevet noget. Det er bare ikke min verden. Jeg tror heller ikke på nisser. Og er også blank i at mene noget om ungfrue Marias sidespring, der kastede en søn af sig, som en tømrer tog sig af. I kultussen finder man dog lise.

Det kaster en masse fridage af sig.

Familien kan samles. Og jeg elsker påskeøllerne, der er stærke og krydrede.

Nå, nu skal vi af med Bededag. Jamen, det er da fint. Jeg holder alligevel fri om fredagen, og på mine fridage er der som regel alligevel arbejde, så det betyder ikke spor. Man kan hygge sig med at præsterne synes, at det er dumt at dagen afskaffes: det giver da dem en fridag.

Om det giver reallønsnedgang, mindre feriepenge eller andre løjer, er vist ikke tænkt igennem endnu.

En dags arbejde, betaler jo så nok den bundfradragslettelse, der også er lovet. 1:1 med resultatet nul. Luft. Ingenting.

Jeg plejer at lave knive Bededag, det kommer jeg ikke til at undvære. Men en ting bliver træls. Vi kommer til at mangle den væsentlige diskussion om, om der skal citron eller der ikke skal citron i hvederne! Hvederne må jo også afskaffes. Ikke mere tandsmør. Ikke mere forædthed med stearinlys på bordet. Ikke hveder dagen efter til morgenmad. Ikke noget med historien om at nogle ænder rappede for meget...

Nå, bededag har ligget der i maj, og ofte har det passet med at jeg har rullet til Frederikshavn, for at udstille knive og vise dem. Det giver ikke meget salg, for dem der er der, har selv lavet knive og vil lige så gerne sælge deres som jeg vil sælge mine...

Jeg har downloadet regeringsgrundlaget.

Ordet "arbejde" optræder 90 gange.

Fritid 7 gange.

Afgift 13 gange.

Skarp en gang, se her: "Det kan vi gøre igen, hvis vi prioriterer skarpt og investerer ambitiøst." (side 12)

Skede 0 gange.

Knivmager findes ikke.

Kniv 0 gange.

Uanset at bededag ikke længere findes... man har også udeladt knive og knivmagere.

Jeg skal ikke bidrage til regeringsgrundlaget.

Jeg er derfor heller ikke meget for den nye regering.

Og jeg har altså noget at have det i.

Jeg skal ikke gøre mig mere munter om regeringsgrundlaget, men jeg ser ikke meget fremtid i det projekt-

Jeg bringer billeder fra sidst jeg brugte en bededag i Frederikshavn...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2493 14. december 2022 Færøerne

For halvandet år siden var jeg en smuttur på Færøerne for at lave et knivkursus med 12 dygtige mænd. De var dygtige i forvejen, men jeg skubbede også lidt til dem. Det kom der nogle fine knive ud af. Jeg bringer billeder fra ugen der gik med færgen frem og tilbage.

På et af billederne er der et billede af en pølse. Det er ikke det interessante. Det er prisen på det man putter på bilen. Den halve pris af det, det koster lige nu. Kursen på brændstof er under alle omstændigheder lidt billigere der end den er her...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2492 13. december 2022 Sommerbilleder...

Uh, vi trænger til det. Sommer og varme. Godt vejr og en stille øl i solen. Jeg finder billeder fra Hundested og Livø.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2491 12. december 2022 Efterårsferiebilleder

Den store harddisk må trækkes endnu en gang. Her mandag har jeg planer om at bestille en ny linse til mit kamera, og så skal der skydes friske billeder. Indtil da må man finde sig i gamle skud fra forrige tide. Dagens billeder er taget på nogle øjeblikke som faren fandt til sig selv, da vi ellers var på efterårstur i Sverige og boede i et hus, der var tul udlån. Rundt på matriklen, op ad huset og under nogle træer var der lokationer til disse billeder. En del af knivene er naturligvis nu hos nogen, der ville have dem mere end jeg selv ville. Og det er helt fint. Nogle er købt og givet videre. Andre har man såmænd købt til sig selv, for at glæde sig selv med godt håndværk. Jeg er for så vidt ligeglad, for det har givet mig mulighed for at lave endnu en kniv, der så er tilfaldet en anden, der måske holder lige så meget af sin kniv, som den første gør af sin... Det er magisk... på en mandag... måske...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt

tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Kl. 12 kniven # 2490 11. december 2022 Søndag formiddags knivaktiviteter...

Mette, der bor fire gade herfra, har været ude at lufte knive. Hun har ikke hund, men kunne alligevel gå en formiddagstur i det stille decembervejr. I stofposen poserede hun med syv uskarpe knive. De skulle til knivmageren, som ofte før, for at komme i kondition til julens forestående strabadser.

Jeg burde finde billeder og film frem om hvordan jeg sliber, men jeg orker det næsten ikke. Sidst jeg viste film om hvor hurtigt og effektivt jeg får knive skarpe, kunne man på den facebookside der hedder noget med Køkkenknivsnørder, blive enige om, at jeg ikke sleb på den rigtige måde og resultatet ikke var rigtigt... Den sidste der skrev noget, kunne oven i købet fortælle mig, at jeg ikke kan lave mad. Nuvel, det sidste går nu godt nok. Og sushien bliver såmænd fin nok til mig. Mine knive er skarpe. Men tiden der går er rap. Jeg når ikke mit zen. Der er ikke vand og slør i slibningen. Men resultatet er det samme...

Nå, jeg har fundet en film frem, der har et par dage på bagen, men værktøjet og resultatet er det samme.

Mette fik slebet sine syv knive. Jeg fik en passende kompensation for at lukke værkstedet op i bløde flonelsbukser... Sådan kan en søndag også gå...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2489 10. december 2022 Pigernes udstilling...

I 2021 var der Jagt, vildt og våben i Hallerne i Hillerød. Jeg var sammen med Dansk Knivforening med til at gøre det til en festlige weekend. Det var i coronaens tid, og det gjorde det tætte møde usikkert. Der var ikke så mange gæster i hallen som der plejede, og når folk stod tæt, var det også forkert. En underlig følelse. Vi havde det imidlertid sjovt med hinanden. Vi lejede os ind på Hillerød vandrerhjem og lavede hyggelige arrangementer med dem, der ville være med.

Meget kan gå galt og coronaen har ikke været god ved alle messer. Men Jagt, vildt og våben bliver igen til noget. Torsdag d. 23., fredag d. 24. og lørdag d. 25. marts gøres det igen. Der kommer ikke nok om søndagen, der sikkert også er dyr at lønne medarbejdere på, og torsdagen er jo ledig, så der bliver et nyskabende aftensarrangement af en eller anden beskaffenhed. Noget nyt. Sjovt at se og prøve.

Dansk Knivforening er igen med. Vi giver et lille tilskud til udstillerne, men resten betales af os som udstillere. Alligevel kan det gøres forholdsvis billigt, og omsætningen på stedet plejer at være besværet værd. Tilmelding og priser kommer snart på Knivforeningens hjemmeside. Værelserne på Hillerød Vandrerhjem blev bestilt i sidste uge, da jeg alligevel var der. Og maden og hyggen finder vi ud af... Er man ikke medlem af Dansk Knivforening, og gerne vil udstille, kan man selv sørge for at komme ind. Det er ret meget dyrere.

Og så er det i øvrigt ved at være sidst på sæsonen til at købe en god knivbog til en der skal have den i julegave. Den kan bestilles på min hjemmeside, og hvis det er ønsket, så kommer der en personlig dedikation i den....

På sidste udstilling skulle jeg sørge for at der blev taget billeder af den del af befolkningen, som ikke gør så mange knive: pigerne. Det er derfor er der mange søde af slagsen i dagens billeder. Der er både kendere, kendte og købere iblandt...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2488 9. december 2022 Fredag er fridag

Hjemmekontoret har bimlet denne formiddag. Jeg er i gang med at finde en kameralinse, der kan passe til mit kamera. Men først skal den gamle byttes og pengene hentes hjem. Noget med en køretur til Holbæk og retur. Det bliver en tillidssag at få byttet den... Men da bilen holder på værksted til reparation, er det umuligt at nå dertil med den. Og at gå turen synes ikke plausibelt.

Smeden har været her. Varmesystemet i huset er igen fyldt med vand, og radiatorerne kan frigive varme.

En venlig dame kom omkring med fem sløve knive, der fik sig en slibning. Nu kan der blive jul i Kalundborg...

Og er der andre der gerne vil filetere og udskære, som har mod på at sende knive til mig, kan meget nås endnu inden anden, stegen eller grønlangkålen skal servere. Jeg tager 40 kr. for at slibe en kniv. 3 for 100 og har du flere, må vi snakke om dit problem.

Af ovenstående årsager – det faste kontor og de mange småopgaver foruden et defekt kamera – bliver det igen harddisken, der må holde for...

Jeg finder nogle friske ældre billeder.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2487 8. december 2022 Ingen nye billeder...

Linsen – den halve – fra i går var vist det sjoveste i den historie. Og det nærmeste jeg kom en ny linse... Så den står på flere billeder fra disken...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt

tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Kl. 12 kniven # 2486 7. december 2022 Juleknas...

I fredags bestilte jeg en Tamron 16-300 mm til Nikon. F-fatning. Bestilte den ved middagstid. Betalte og kunne afvente afhentningstidspunkt hos Power i Lyngby. Det var dem der havde den. Alle andre har udsolgt... Men de havde. Ok. Der kom mail sent fredag at jeg kunne hente den gode linse. Men der var ikke tid. Hele weekenden var der ikke tid, da jeg stod til udstilling i Esrum.

Mandag var der ikke kræfter til at hente. Det blev der i går tirsdag. Med lethed og en god times kørsel fandt jeg Lyngby. Med besvær fandt jeg Power. En rum ventetid, så var ekspedienten klar. Jo! Den havde han fundet ivre i skabet! Og her er den. Den var fin. Ikke nogen original indpakning, men den så fin ud.

En times kørsel hjem. Lidt at spise og så på med linsen. Men den passede ikke! Om det er Sony eller Samsung, det ved jeg ikke. Den er bare ikke en F-fatning. Det er dæleme en ommer!

Så meget for det! Tre timer i en bil. 200 km. Og øv. Jeg kunne have taget kameraet med, prøvet på stedet. Men det havde jeg ikke.

Så der kommer ikke lige friske billeder... jeg trækker endnu en gang på harddisken, men der er også fint meget der godt kan vises igen...

PS: Viven var i Kvickly og hente To good to go. Der var tørkage med en. Så vi delte en ... linse!

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2485 6. december 2022 Tre -fire stykker fra disken

Der er mørkt når jeg tager på arbejde. Der er mørkt når jeg kommer hjem. Jeg orker ikke meget. Batterierne, der skal fyldes med sol og varme er lettere tomme. Heldigvis kan det forklares at om 14 dage, så vender det. Der kommer mere lys. Der bliver flere volt i elementerne. Det bliver godt. Værkstedet er koldt og selv om flere projekter står på nakken af hinanden for at blive gennemført, er det bare vanskeligt at sætte sig i kulden, tænde for varmen og komme i gang... Derfor bliver dagens side belastet af flere billeder fra harddisken.

Til gengæld vil min bil efter arbejde rulle mod øst. Jeg skal til Lyngby, hvor den nye linse til mit kamera ligger og venter på afhentning. Jeg bestilte den i fredags, og fik besked om at jeg kunne hente den. Men det var for sent. Lørdag og søndag kunne jeg hente, men åbningstiderne faldt sammen med udstillingstiderne. I går skulle bilen tømmes. Men i dag! Skarpe billeder igen. Jeg håber at mit kamera har overlevet tilstrækkeligt.

Der kommer snart nye billeder...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

Kl. 12 kniven # 2484 5. december 2022 Mandagsbilleder...

I går var jeg på kloster. Nej nej, jeg gik ikke i kloster. Var der bare. Udstillede mine knive, solgte nogle bøger og bedrev en masse snak, med de der besøgte mit bord. Jeg fik ikke taget kameraet frem... Jeg må finde den trykker harddisk for at bringe dagens billeder...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

Kl. 12 kniven # 2483 4. december 2022 Juleudstilling på Esrum Kloster

Jeg var oppe i den årle i går. I noget varmt tøj og en køretur på alene-veje i 100 km. Så fandt jeg Esrum Kloster. Jeg fik pakket udstillingen ud og taget billeder af de andres inden der kom gæster. Og så er dagens historie sendt ud. Med en opfordring til at rulle hertil. Der er åbent i dag fra 10 til 17. Derfor den tidlige kl. 12-historie.

Jeg bringer billeder fra omgivelserne. Mest interessant synes jeg det er at man skal lukke døren til et af husene for at holde svalerne ud. Jeg synes bestemt at der er passende julesvalt, men sådan er der så meget...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

Kl. 12 kniven # 2482 3. december 2022 Juleudstilling på Esrum Kloster

Jeg var oppe i den årle i går. I noget varmt tøj og en køretur på alene-veje i 100 km. Så fandt jeg Esrum Kloster. Jeg fik pakket udstillingen ud og taget billeder af de andres inden der kom gæster. Og så er dagens historie sendt ud. Med en opfordring til at rulle hertil. Der er åbent i dag og i morgen fra 10 til 17.

Jeg bringer billeder fra omgivelserne. Mest interessant synes jeg det er at man skal lukke døren til et af husene for at holde svalerne ud. Jeg synes bestemt at der er passende julesvalt, men sådan er der så meget...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2481 2. december 2022 Den hvide kniv

Kan nogen huske min hvide kniv? Nah.. Jeg har lavet flere, og den jeg snakker om her er den der blev solgt i sommerferien. Starten af den blev lavet for et års tid siden i værkstedet. Det var jul og det fint indtil klingens brækkede ved en sammenspænding. En ny klinge blev fundet i maj og en kniv kom der ud af det.

Klingen blev indleveret til smeden, Mogens Loft Svendsen, der er en meget dygtig af slagsen. Han fik besked på at slibe klingens om, hvis han kunne. Den kom tilbage forleden. Den lækre klingens venter nu på at få sig et lækkert skæfte.

I øvrigt var det ikke Mogens' ansvar at klingens brækkede: den skulle som han selv har fremført ikke stikke direkte i et materiale, men stikkes i et forboret 8 mm hul, således at klingens spids ikke udsættes for tryk og træk. Der af naturlige årsager kan brække klingens.

Klingen er kommet retur. I perfekt stand. Jeg prøver at finde billeder af den solgte kniv, men der er billeder af "nye" blad.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2480 1. december 2022 Julemåneden.

Årets sidste måned står for døren. Der kan forventes meget rend og regn. Tid til hygge og god mad. Forkælelse og omsorg. Jeg syner at alle i år skal have gode julegaver. Ikke nødvendigvis store. Bare knive. Mine knive... Jeg står parat med postpakker og forsendelser. Den første er for længst købt. I den indre by i København går en fin sort kniv videre...

Jeg har flere knive til salg og du kan se de fleste på min webshop, der findes ved at klikke ind på mikaelhansenknive.dk og finde siden der viser knive til salg, så bliver du ledt videre.

Jeg bringer billeder af knive i dag. De fleste er til salg...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt

tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

kniv, knive, knife, knives, knivmager, håndlavet kniv, dansk design, klinge, klinger, skæfte, skæfter, den store knivbog, knivskolen, mikael hansen, mikaelhansen knive, danmark, kalundborg

November

Kl. 12 kniven # 2479 30. november 2022 Esrum Kloster Juleudstilling

Julen nærmer sig. Det trækker op til mere kulde, sne og sjap. Og indkøb af julegaver til store og små. Nogen må jo bidrage med det der skal sælges. Sådan en er jeg... En enkelt gang her op til jul. Det må være nok. Mine erfaringer er at jeg ofte står med udstillingens dyreste stumper, og salget af den grund bliver sværere.

For et stykke tid siden så jeg en invitation til Esrum Kloster, hvor der udstilles finere håndværk. Og det er jo også mig. Så en ansøgning, en godkendelse og en betaling, så faldt det på plads.

Esrum Kloster er landets ældste, med en start i 1134 kl. 16. Det ligger på Nordsjælland i et smukt landskab. Kom og besøg mig... Jeg er der lørdag kl. 10 – 16. Er du med på en handel er jeg med på et afslag...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2478 29. november 2022 Kalenderopdatering

Flere har spurgt... Holder du knivkurser efter jul? Ja! Og også udstillinger.

Knivskolen efter stort set samme koncept: Fredag laver vi design og vælger materialer. Lørdag laver vi knive og søndag bliver det til skeder.

Her er listen:

20. – 22. januar Knivskolen, Privatarrangement. Nogle spejdere i Næstved... De har været i gang med smedning og simple knive. Nu skal der prøves for alvor.

27. – 29. januar Knivskolen, Roskilde. Arrangør: LOF ØST. Stedet i Roskilde ligger ikke fast endnu. Men mon ikke snart Gitte giver lyd? Skal man køre dertil i bil er det vel lettere underordnet, bare skolens lokaler kan rumme os.

24. – 26. februar. Knivskolen. Rårup Skole. Arrangør: Juelsminde Husflid. Forårets eneste jyske knivskole. I fine lokaler langt ude på landet. Det bliver kræse.

3. – 5. marts Knivskolen, Firhøjskolen, Føllenslev. Arrangør: LOF Nordvestsjælland. Tre kursister blev sprunget over sidste gang, så de kommer nok med her. Det er fine lokaler med fantastisk lys. Jeg synes det er nogle af de bedste jeg kommer i....

10. – 12. marts Knivskolen, Skottegårdsskolen, Amager. Arrangør: FOF København. Uh. Så er det København igen. Det plejer at være velbesøgte kurser med højt energiniveau.

17. – 19. marts Knivskolen, Valdemarskolen, Ringsted. Arrangør: LOF ØST. Mon vi kan få nøglerne til at virke uden problemer? Jeg kan ikke huske at jeg har lavet kurser her uden at der er piger med. Det er altid ekstra hyggeligt.

23. – 25. marts: Udstilling: Jagt, vildt og våben. Hillerødhallerne. Det er fra torsdag og uden søndag! Med Dansk Knivforening. Overnatning på Hillerød Vandrerhjem.

21. – 23. april: Knivskolen, Greve. Arrangør: FOF Køge Bugt. Første gang i Greve. Det glæder jeg mig til.

13. – 14. maj: Udstilling: Kniv i Nord, Frederikshavn. Ud med bilen. Ind med ufornuften. Der er knivtræf i Nord. Igen. Og jeg glæder mig.

15. – 19. maj: Knivskole, Ugekursus. Liselund Højskole, Slagelse. Arrangør: Liselund Højskole. I en stor og gammel have, i majestætiske bygninger, laver man Højskole i Slagelse. Og det skal gøres ordentligt. Så fire dage med knive. Torsdag er der udflugt og jeg selv skal til Torsdagskoncert, men der bliver tid til at lave to knive og skeder, eller en med særlige udfordringer.

20. – 21. maj: Familiekursus. Skottegårdsskolen, Amager: Arrangør: FOF København. For mor og søn, far og datter eller andre kombinationer. Fra 10 år. Det er fint at have børn med på kursus, men det kræver særlig tilrettelæggelse. Der dukker ind i mellem børn og unge op på mine kurser. De er velkomne når de er der med en forælder eller bedstefar, men det er svært. Det er så meget der skal læres, og selv om forældrene synes at ungen er kvik, er det alligevel ofte vanskeligt at selv følge med, have selvtilid nok og vilje. Derfor et familiekursus som forsøg. Et kortere, tættere forløb. Knap så meget demokrati, og hurtige velfungerende løsninger.

2. – 4. juni: Knivskolen. Skottegårdsskolen, Amager: Arrangør: FOF København. Jordbærsæsonen er startet. Storbyens aftenlys. Men

knivkursus i middagsstunden...

9. – 11. juni: Knivskolen. Køge Havn. Arrangør: LOF ØST. Ude midt på gaden afholdes dette kursus. I sandkasse og fuld solskin. Masser af forbipasserende gæster. Skide sjovt og lidt vildt.

16. – 18. juni: Knivskolen, Greve Arrangør: FOF Køge Bugt. Greve... Igen. Nå, det finder vi ud af...

23. – 25. juni: Knivskolen: Privatarrangement. Noget med et sommerhus og Høve Strand. Så bliver det Sgt. Hans. Og Hansen tager med tre venner og kollegaer i et sommerhus, hvor de skal lave kniv, mad og have en oplevelse.

Jeg håber på mange glade kursister og smukke knive... Det burde være muligt.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2477 28. november 2022 Afslutning på kursus i Ganløse...

De der følger med på den side ved, at jeg har nedbrud på mit gode kamera... Og jeg fik ikke taget mange billeder i løbet af denne weekend.

Men det gør ikke at 7 glade kursister kom hjem med fine knive og velegnede skeder.

En glad instruktør var ude af lokalerne kl. 16.00 og dermed er der afsluttet for efterårets kurser. Fem styk blev det til. Det har været gode kurser med fantastiske resultater.

Tak for lån af kvinder og mænd i lokaler.

Jeg bringer nogle billeder fra harddisken.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2476 27. november 2022 Video sendt live

Kl. 12 kniven # 2475 26. november 2022 Dag 1 i Ganløse

FOFKøgebugt dækker også Egedal Kommune, og jeg er vist sendt ud som forpost for en indsats. Men det er ikke helt glat, at være mig, men det går. Ganløse Skole er for en der kommer første gang på stedet ikke let at finde rundt på. Og SFO er brændt så man er i andre lokaler, til hvor skiltningen ikke findes. Jeg fandt det. Og det venlige personale havde en kuvert til mig. Værsgod.

I den lå en beskrivelse efter aftale og to nøgler. Næste projekt var at finde lokalet. To søde drenge fra 5. klasse viste mig vej.

Perfekt. Prøve nøglerne. De virkede ikke. Aj. Ikke igen. Nå fat i telefonen. Hjælp fra Jan.

Der er tre nøgler!

Og så hjalp det.

Adgang til et funktionelt ikke for stort sløjdløkke, hvor den daglige undervisning da vist ikke kun indbefatter oprydning og omgang med lødigt træ. Jeg vil sige at lokalet ser ud som om, der mangler en generel plan for faget. At der bliver ryddet op i metalafdelingen og i alle hjørner. Men jeg skal ikke blande mig og har sikkert ikke forstand på fremtidens unge, og deres håndværksmæssige forberedelser til livet og uddannelse. Der kommer ikke mange tømrere, snedkere eller bygningsingeniører ud fra den oplevelse i 4. og 5. klasse. Det er ikke en skandale, det er bare sådan det er.

Jeg har min Berlingo fyldt med værktøj, og vil gerne stille den tæt ved undervisningslokalet. Parkeringspladsen ligger 200 meter fra lokalet. Det er ikke egnet. Nedkørslen til billedkunstlokalet er tættere på, men der er stadig meget langt.

Bag om skolen går en stikvej. Den skal lige rundt et hjørne, hvor der er dyb skrænt. Jeg kan sige at en Berlingo med en 23 punktsvending lige akkurat kan kantes forbi. I dagslys. Det bliver ikke sjovt i morgen at komme rundt om det hjørne...

Bilen blev pakket ud. Kursisterne var der kl. 18. Fem styk. Men så dukkede der to mere op. Og så er vi 7 kursister og mig. Det skal nok blive fint. I går aftes var der design på programmet og valg af materialer.

Når dette bliver skrevet er der sikkert gang i udslibningen af de første knive. Kl. 16 er den første kniv færdig. Kl. 18 – senest – er jeg ude af lokalerne...

Jeg bringer billeder af lokalet inden ibrugtagningen og efter at kursisterne

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2474 25. november 2022 Next stop Ganløse

I denne weekend afslutter jeg min række af knivkurser for dette halvår. Det bliver på Ganløse Skole, hvor jeg ikke har været før. Det er vist også og måske første gang at en fra det lokale oplysningsforbund benytter skolen, for der er gjort store forberedelser for at jeg kan komme ind. Tre – fire – fem personer har været inde over og sørget for at nøglen kan hentes i SFOen, at alarmen er slået fra, og at koden er der til mig, hvis den alligevel går. En kontaktperson kan fanges i morgen når alt så mod forventning alligevel står stille...

Nuvel vi er fem på holdet + mig. Det burde lægge op til meget kreativ og sikker udførelse. Jeg glæder mig.

Der er langt til Ganløse og jeg har valgt at overnatte på et nærliggende hotel. Så sparer jeg køreturen og får nogle flere timer foran den flytbare pc. Så skal der skrives artikler, opdateres hjemmesider og planlægges træf og gøres ved...

Så er den weekend jo på en eller anden måde også gået...

Næste weekend kan du møde mig i Esrum Kloster. Nej, nej, jeg er ikke blevet munkehellig, men der er en juleudstilling, hvor smukt håndværk udstilles i Danmarks ældste Kloster. Mere om det senere.

Jeg har fundet billeder frem fra min harddisk.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2473 24. november 2022 November er da bare en træls måned.

Bare for mit vedkommende: Fyret. Og fået nyt job, næsten i forhaven, og heldigvis bedre lønnet. Mit kamera er faldet på gulvet, og særligt er det gået ud over linsen, der ikke længere har autofokus. I de første dage ret tungt jetlag. Et kursus i Ringsted der blev rigtigt nøglebøvlet. Og så har der været snevejr, så det nye arbejde har været en fysisk belastning. At vi fik rødt flertal, der bliver vekslet til en blå regering. Og for dem, der gerne vil have en blå regering: det får de heller ikke...

Pigerne fik ikke guld og drengene kan ikke klare varmen. Og endnu er der en måned til solhverv.

Der er nok at være deprimeret over.

Der er grund til at vise billeder af sommer og knive.

Jeg finder lidt sommervarme frem...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2472 23. november 2022 Bestyrelsesmøde i aften

Der er nok at lave for en lille aktiv forening. I aften skal vi have første møde efter generalforsamlingen i oktober.

Jeg har fået nyt arbejde. I går var der mange løft og der var koldt. Jeg fik ikke lavet noget kniv, men der kommer lige nogle billeder her...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2471 22. november 2022 Anitas kniv.

Jeg havde fem kursister på mit kursus i forløbne weekend. En af dem var Anita, der ikke har lavet kniv før, og som egentligt ikke rigtigt vidste, hvad hun forventede. Det blev en rutchetur... Følg med.

Fredag var der præsentation og der skulle designes kniv. Anita ville lave en kniv, der kunne bruges til jagt og i køkkenet. Lidt all round, men ikke rigtigt noget fancy. Hun havde ikke selv for store forventninger til sine håndværksmæssige evner, som hun syntes var under middel.

Well, der blev tegnet og lagt planer. En af mine knive var et klart forlæg, men hun havde også egne ideer. Lørdag oprandt. Med i lomme kom en japansk fedtsten, som hun godt kunne tænke sig at bearbejde til fronten. Lidt samtale og den blev pakket væk. Frem trak hun en lille opsats fra et afskudt dyr. Hun havde selv gjort det. Og på eget revir i den skov, der er hendes. Om den kunne bruges?
Meget bedre.

På forhånd havde hun taget et stykke ibenholt af den slags, der før har været en turistvare fra Afrika.

Vi satte i gang. Første store overraskelse var at gevirstykket blev flot. Nogle fine grå farver. Kernen var porøs og blev lukket med sort sekundlim. Er der en fejl kan det være en ide at fremhæve den, så bliver en del af dekorationen.

Tilpasningen stod hun selv for. Poleringen og så.. Så skulle der bores hul til tangen. En lang sag, hvor jeg skulle hjælpe. Imens fik vi en snak om smeden, der har lavet klinger: Tyske Henning Breuner, der har lavet så fint noget damask. Lækkert...

Kniven blev limet og slebet ud. Jeg tog mig af det grove på plansliberen. Ikke lige Anitas gebet. Og så fik hun det fine sandpapir i sving. Det var en åbenbaring for Anita. Det var sjovt. Det var fedt. Og hendes stolthed over at have lavet så fin en kniv ville næsten ingen ende tage.

- Se de linjer i træet, der bare følger knivens linjer. Se hvor blankt og lækker... Det er vidunderligt at se begynderen opleve det, at komme ind i en træbid for første gang. Anita er en af dem, jeg vil huske.

‘- Når jeg bliver begravet skal den ligge her, sagde hun og viste et sted på sit korpus, hvor den lå tæt ved hjertet.

Lørdagen kursus ebbede ud. Anita kunne ikke slippe kniven. Den kom med hjem. Nu manglede der bare at laves en skede...

Søndag.

Vi skal lave skeder. Det er noget hyggeligt noget, det tager lang tid, og som er noget helt andet end at lave knive. En introvert proces, der næsten kan få mænd til at græde og hvor eder og forbandelser og skælde ud på sig selv kan forekomme. Her var Anita.

Det med at syle og sy var slette ikke hende. Det gik helt galt. Gårdsdagens selvtilid blev pillet ud uophørligt. Som garvet kursusleder ser jeg det ske en gang i mellem. Det er svært ikke at blive berørt af det også.

Enden blev at jeg allernådigst kunne låne kniven med hjem og i kommende uge lave en passende skede til kniven. Det viste sig, at jeg da jeg kom hjem søndag eftermiddag, havde kræfterne til at flikke en ny skede sammen, efter samme ønsker som Anitas. Farvet sort. Med en enkel top. Med en løs ophængsstrop. Det tog en times tid rundt om aftensmaden. Der blev sendt et par billeder af processen og den færdige skede. Den blev godkendt.
Om jeg skulle sende den med posten?

Ikke tale om, det turde hun ikke. Hun ville hente den i løbet af ugen, om det kunne lade sig gøre? Jada. Aftalen blev mandag aften ved 20tiden.
Hun var her på slaget.

Og skeden var som den skulle være! Perfekt.

Og sådan er der nu endt en kniv i Sorø. Anita har selv lavet den, om end Hansen hænder også har været med. Tak for oplevelsen , Anita.

Jeg bringer billeder, der ikke yder fuld retfærdighed. Men sådan var lyset mandag eftermiddag.

Vil du selv lave en kniv, kan du det på et af mine kurser. Ind og se på hjemmesiden. Den bliver opdateret i løbet af ugen.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>
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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2470 21. november 2022 Fredagsbøvl, der blev til lørdagsbøvl, og som da vist bare fortsætter...

4 minutter. Fire minutter over kl. 16.00 var jeg på Valdemarskolen i Ringsted for at pakke ud, så jeg kunne holde kursus. Jeg skulle hente en nøgle og aftalen var kl. 16. I runde tal. Jeg vidste jeg skulle hente nøglen i SFOen.

Lukket.

Lukket kl. 16. Fire minutter for sent på den. The point of no return.

Mig uden nøgle.

Jeg bankede på alle mulige døre.

Fandt en venlig rengøringsmand.

Han kunne ikke hjælpe mig. Ikke give et telefonnummer. Ingenting.

Panik.

Ringe til LOF. Telefonsvarer. Ingen hjemme.

Ringe dækning på mobiltelefonen for at surfe hjemmesider.

Ingen pedel på skolen.

Heldigvis kommer der en lærer. Lars. Han har en brik og kan låse op. Juhu. Jeg kan komme ind. Jeg låner brikken og ved, at nu kører det... Jeg lover Lars en bog, som han kan bruge i sløjden, hvor han er lærer,

Holdet kommer i gang. Det går vældigt. Jeg lukker af kl. 22.

Lørdag morgen.

Er der kl. 8 – en time før undervisningsstart.

Brikken virker ikke.

Jeg har ingen kode.

Jeg kan ikke komme ind.

Ringe til LOF. Gitte” Hjæææælp”

Hun går på skolens hjemmeside. Finder skoleleder. Han vil ikke hjælpe. Det er ikke hans problem. Han vil ikke give koden ud til Lars brik. Find ejendomsservice. De kan måske hjælpe.

Gitte har kontakter. Får fat i en søvndrukken servicemedarbejder. De har alle sammen været til munter julefrokost, og er ikke tjenlige til lige at komme omkring.

Ingen af dem.

Gitte er ferm. Det lykkedes det via skolen i Benløse – Ringsted på nordsiden af motorvejen – at finde en servicemedarbejder, der dog lige skal i tøjet og kan være der i løbet af en halv times tid.

Den nu ikke længere nøgne pedel kommer og kan med en nøgle løse alle vores problemer. Vi kommer ind. Klokken er næsten 10.

Han kan imidlertid ikke hjælpe søndag. Det er helt umuligt.

Men hans chef kan måske få Jimmy til at gøre noget hjemmefra.

I løbet af dagen har jeg flere gange far i chefen, der både er ude at køre og gøre andet.

Kl. 16.24 tikker en besked ind. Jeg var alene på skolen. Kursisterne var trukket hjem. Knivene var færdige. Men skederne manglede. Jimmy åbner i morgen. Hvornår kan du være på skolen?

Den er reddet!

Søndag morgen er jeg på skolen lidt i 8. Et opkald til mig fra Jimmy: Hvilken dør skal jeg åbne? Han sidder et sted i Kalundborg kommune og kan styre det hele... Knnrrrrr siger døren og den åbner. Simsalabim!

Kurset kan gøres færdigt.

Kurset slutter kl. 16. Jeg smækker døren. Lægger en kuvert med en bog – og Lars' brik i skolens postkasse.

Tak for denne gang.

Dejlige lokaler.

Næste gang skal vi lave en aftale om hentning af brik og nøgler som en kø på motorvej, en nedfalden tagsten, en upasserbar traktor, en punktering eller andet tilfældigt kan bringe til at være sådan en række af forhindringer... Fire minutter...

Det blev i øvrigt meget fine knive. Det blev hæderlige skeder.

Fem tilfredse kursister.

En glad kursusleder.

Tak for en trods alt god weekend...

Jeg har ikke billeder af knivene. Jeg havde glemt mit kamera herhjemme. Øv.

Så jeg bringer nogle andre glade kursisters resultater. Jeg skal gøre mig mere umage i næste weekend, hvor det går løs i Ganløse... Vil du med er der absolut sidste tilmelding til FOF Køge Bugt nu! Nu!

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2469 20. november 2022 Dag tre på Ringstedkursus.

Livesending fra telefonen...

Kl. 12 kniven # 2468 19. november 2022 Kursusdag 2 i Ringsted.

Jeg stjæler lige 3 minutter til at lave dagens historie...

Jeg har ikke taget mange billeder og kun nogen her fra formiddagen. Men det har været lidt bøvet at komme ind i lokalerne, og vi er bag efter, men når det nok. Merte om det senere...

- Eller det ville jeg have skrevet... Men mit internetnetværk svigtede mig. Og så her til morgen kunne jeg jo lægge historien op. Men kameraet ligger vist derhjemme!

Kl. 12 kniven # 2467 18. november 2022 Fredag er fridag. Så er der kursus.

Fredag er der fri fra arbejde. Den slags, hvor man slæber og gør det fordi, der er nogen der beder om det. I aften stiller sagen sig anderledes. Der er der kursus på Valdemarskolen i Ringsted. Fem kursister får et luksusforløb. Jeg glæder mig til det, og håber at nogen vil kaste sig ud i at lave lidt sølv...

Der kommer mere i morgen. Jeg håber at der er friske billeder...

Nå, solen tittede frem midt i det hele her til formiddag. Jeg fandt tre knive frem og fik taget nogle få billeder. Det er dem, det bliver til lige nu...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2466 17. november 2022 Mangoklodsens

Der er historier man glæder sig til at skrive. Sådan en er dagens historie...

I oktober var jeg på Maui. Det er en af øerne i staten Hawaii, der ligger så langt ude i Stillehavet, at mit ur skal stilles 12 timer tilbage... Jeg tror ikke jeg har pralet mig færdig i at have været der. Der var skønt. Tropisk varmt. Behageligt. Bølgerne var varme og store. Skovene var tætte og frodige. Den gølge ørken i 3.000 meters højde var et fantastisk syn. Særligt solnedgangen var uovertruffen. Pina coladaen var så god, med udsigt til Stillehavet, at jeg tog en til. Jeg kom til øen som noget der lignede en millionær, og tog derfra lettet for lidt slanter. Jeg har ikke så meget skidt at sige om stedet. Ja, hvis du spørger, jeg vil gerne tilbage. Rykke rundt med døgnrytmen nok en gang. Komme i Hawaiiskjorterne og blive solskoldet på ryggen i oktober. Det er luksusproblemer vi CO2syndere må tage på os. Og jeg finder mig i misundelsen: men tag selv afsted, for at opleve. Om 10 år er det ikke sikkert, at en rejse til den anden side af Jorden er politisk korrekt...

Nå, det var sådan set ikke historien... Den handler om træ. Jeg var inden jeg tog afsted på nettet og ledte efter "lumber" og fandt i hovedbyen en forretning der solgte. Viven programmerede GPS'en og vi fandt med lidt besvær en tømmerhandel i et industrikvarter. Det besøg fik jeg selv lov til at ordne. Hun kunne imens tage billeder af hækken: røde hawaiiibloomster.

Butikken viste sig at være en forretning med træværktøj, skruer og alskens til byggebranchen. Men på en hylde lå der nogle udskæringer træ til videre bearbejdning. Der lå også nogle "vareprøver", hvor der var slebet ned, olieret og poleret. Det så fint ud, men var kun til skue. Jeg tog den største planke frem. Næsten en meter lang, en fod bred og 4 – 5 cm tyk. Og noget tung. Jeg spurgte den venlige ekspedient om det var noget, der kunne sendes til Danmark. Det mente han nok, men det var ikke noget han kunne gøre. Det måtte jeg selv klare. Ok. Den kunne komme i bagagen eller sendes...

Hvad den kostede? En tur på vægten og prisen blev 187 dollars. Jeg slog til. Der blev lavet en kvittering og jeg kunne forlade butikken. Et visitkort kom med: han ville gerne se noget til træet, når det var blevet til knive.

Det var fredag, der var mere af Maui der skulle ses og nydes.

Lørdag fandt vi et postkontor. USPostal. Inden havde vi været i et varehus, fundet bobleplast og gaffatape. Det blev viklet om nyindkøbet. Så kunne det være emballagen. Indholdet skulle nok holde til transporten. Der skulle laves ret mange forsendelsespapirer, og hende i skranken kunne fortælle, at det ville blive dyrt, da det jo skulle med luftpost. Den var jeg med på, bare det kom afsted. Da jeg kunne fortælle at prisen på stumpen var erlagt, var der ikke problemer med at sende træet hjem til mig. Havde det været selvskovet eller fund, var det noget helt andet...

Portoen løb op i 107,55 Dollar.

Afsted med den. Tilbage til stranden. Ferien kunne nydes lidt mere.

Det var den 22. oktober. Pakken blev sendt i forvejen. Jeg skulle være hjemme den 26. til at tage imod.

Den 2. november kunne pakken spores til CPH. Og så skulle posten og toldvæsenet lige have lidt tid til at finde rundt i det hele. Noget skrivi, en ny betaling for ekspedition og moms faldt i mandag. 721 kr.

I går kom pakken så til mig. Det er noget fine træ. Curly mango. Der er vimmer og spil i træet. Det skal nok blive smukt. Nu skal det lige stå og klimatisere sig her hos mig. Så skal det skæres op og blive til mange skæfter. Men nu har jeg Curly Mango til mange knive. Om du kan få et stykke? Jeg vil anbefale det som en selvhenter.

Der var historien. Jeg bringer billeder fra Maui, fra foran postkontoret. Og nogle billeder fra udpakningen...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2465 16. november 2022 Blandede billeder.

Jeg fandt en noget gemt serie billeder fra 2019. Sjove billeder af fine knive, der for nogen for længst er solgt. Det er unika og kan ikke eftergøres 1:1, men forlieber du dig i en, kan der da gøres et forsøg på at lave en lignende...

Og så kan det lige siges, at jeg glæder mig til kommende weekend i Ringsted. Det bliver luksus. Der er fem (5) på holdet. Det bliver intensivt. Det bliver sjovt. Det skal der nok komme noget godt ud af.... Vil du spolere freden, er du velkommen på holdet. Tilmeldingen er for længst overskredet, men de er så søde i LOFØst...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2464 15. november 2022 Tre køkkenknive i dagslys og noget om køretider.

I går skrev jeg om og viste billeder fra de knive, jeg fik lavet i løbet af weekenden. Det var sent aften da jeg tog billederne og de blev ikke for gode. Skarpheden i billederne manglede. Sådårlig ikke skarphed i knivene, som dog inden de bliver langet over nogen disk skal have en tur, så de kan hvide igennem et ark papir...

Her er de igen. Lyset lidt bedre. Gråvejret i går kunne ikke vriste solen fri. Klingerne er stadig fra Raffir. Skæfterne af det samme stykke stabiliseret egetræ. Fronten er indisk vandbøffel.

Og standen de står i er sådårlig også egetræ. Et stykke hylde, der er passet til. To trekanten på bagsiden og så er der limet seks magneter ind i pladen. Nogle udskårne firkanter har skjult dem igen. Det hele er slebet ned i korn 400, farvet og olieret. Det kan være det lige om et par dage skal have et lag mere og så poleres. Magneterne gør at knivene bliver pænt på den skrålade.

Jeg synes det er et fint sæt. Det kan blive dit. PM så finder vi måske en løsning.

En anden løsning kunne være at du kom på kursus. Lige nu er det sikkert over rettidighed at tilmelde sig det kursus der er slået op i Ringsted i kommende weekend. Vi skal være på Valdemarskolen. Der er undervisningsstart fredag kl. 18. Vi skal designe og vælge fredag aften, Lørdag laves der kniv og søndag er det tid til skedesyning, LOFØst.dk – et eller andet. Søg på nettet og find.

Næste weekend er det i Ganløse at løjerne gentages. Tilmelding på FOF Køge Bugt.

Og så tror jeg denne side får en bedre fremtid. Jeg har det sidste års tid arbejdet i Køge fire dage om ugen. Køge ligger ca. 100 km fra Kalundborg, og den lange køretur på motorvejen har været streng. Særligt på denne årstid, hvor der er mørkt, når man kører hjemmefra og mørkt, når man er på arbejde og mørkt når man kommer hjem trækker kræfter. De tre timer på motorvejen skal suppleres med også mindst en time – ofte to – på motorvejsnettet i Storkøbenhavn. Jeg bliver træt. Jeg blev fyret i går. Min makker stoppede i torsdags. Også fyret. Der er ikke nok at lave. Lønner var lav. Ærgrelsen til at bære.

I dag er jeg startet med noget i Kalundborg. Lønner er bedre. Afstanden næste tre timer kortere. Hjemme ved tretiden. Fri om fredagen. Sikker ikke mere spændende arbejde. Men der bliver flere kræfter til knivene og disse historier.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2463 14. november 2022 Kokkeknive til julen

Da jeg var i Læderiet i september fik jeg taget tre klinger fra til kommende kurser. Tre fornemme klinger fra Raffir. Raffir er nu et Silkeborgfirma, der mest importerer mammut fra Rusland. Stabiliserer det og sender det videre ud i verden. Men de laver også andet. Klinger i absolut god sortering. Stålet er nøje kontrolleret. Formen er efter dansk designsnit. Det er bestemt ikke billige klinger, men de er flotte. Stålet er damask og slebet perfekt op. Fremkaldelsen af mønstret er fint. De tre klinger er lavet i tre processer, hvorfor mønstret ikke er de samme, men det ligner vel så fint som man kan gøre.

Jeg skal om tre weekender til juleudstilling på Esrum Slot i det nordsjællandske. Jeg håber på god omsætning. Jeg har jagt og fiskeriknive nok, så da der var tid i denne weekend til at lave de tre kokkeknive, var det et forsøg på at realisere lidt penge. At lave et perfekt tre-sæt af knive. Fronterne er lavet i indiske vandbøffelhorn. Skæfterne er lavet i stabiliseret egetræ. Egetræ der har været skelettet i et bindingsværkshus, der stod i Kordilgade i Kalundborg.

Knivene blev lavet i løbet af i lørdag og sent søndag blev jeg færdig med præsentationsstanden. Den er lavet i egetræ, der har fået lift farve. Den skal også have lidt olie. Jeg glæder mig til at se den i dagslys...

Hele sættet bliver sat til salg samlet for 9.200 kr. En skarp pris. For nogle skarpe knive, der kan holde til et helt liv.

Og så er der lige et par kurser jeg skal huske at promovere: Kommende weekend i Ringsted. Tilmelding når du læser dette på LOFøst.dk. Kurset har start fredag aften, hvor der skal laves design og vælges materialer. Lørdag laver vi kniven og søndag bliver det skeden. En perfekt kniv til fritid, jagt og fiskeri.

Næste weekend gør jeg det igen. Denne gang i Ganløse tæt ved Roskilde og Hillerød. Tilmelding straks på FOF Køge bugt.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2462 13. november 2022 Solen tittede fem. Ikke et sekund at spille...

Op ad formiddagen, mens den sidste sengevarme skulle nydes, ville solen mig det anderledes. Den tittede frem fra noget der i den sidste tid har været et permanent skydække. Ud af dunene. I noget midlertidigt. Finde fem knive frem og tage billeder.

Det er dagens billeder. I den sidste tid har jeg vist knivene. Men det er jo sådan de skal de ud. I dagslys med solen der fanger vandperlerne. Uha. Knivene er i øvrigt til salg. Giv et bud inden de kommer på hjemmesiden, hvor prisen bliver mindre til forhandling....

Dagen er godt begyndt. Det betyder flere timer i værkstedet. Tre kokkeknive er på vej....

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2461 12. november 2022 Bladene falder...

I denne tid ville en kraftig vind ruske de sidste røde, gule og grønne blade af træerne. Det er værd at nyde de skønne syn, der endnu kan ses. Gør det. Jeg kan sige at da jeg for tre uger siden var i Canada, var der smukke syn af løv og afblomstring. Lige nu er der minus 17 grader i byen Banff, hvor vi spiste middag i korte ærmer på en fortovsrestaurant. Ikke langt derfra var der snestorm, som man talte om, hvilket fortæller mig, at sneen er kommet i mængder der også ville lamme her i landet.

Men bladene falder også hos mig. Knivbladene! I går fik jeg en pakke med mere end et dusin klinger til lige så mange knive. Knivbladene er lavet af Jørn Sønderskov Christensen. Det er ædelt klingestål: RWL34 og tilsvarende. Uh, man får lyst til at tage en enkelt eller to fra til sig selv, men de er tiltænkt at skulle bruges på kommende knivkurser.

Jeg har to knivkurser tilbage inden det bliver jul. Næste weekend i Ringsted. På Valdemarskolen i det indre Ringsted. Fine lokaler. Tradition for at lave fine knive der. Absolut sidste tilmelding er NU! Og det betyder inden tirsdag morgen. Et par stykker mere på holdet vil være fremragende. Det er sjovere og man bliver stadig ikke glemt. Tilmelding LOF Oest.

Og så er der kursus på Ganløse skole i sidste weekend i november. Arrangør og tilmelding er til FOF Køge Bugt. Jeg har endnu ikke været på skolen, men mon ikke også det sted er i orden? Ganløse ligger lidt nordøst for Roskilde, tæt på Hillerød og et område jeg ikke rigtigt før har ødelagt... Det vil blive en fornøjelse at skikke nogle gode manerer i den venligsindede befolkning... Er det dig?

Jeg bringer grå billeder af de misundelsesværdigt fine klinger.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2460 11. november 2022 Fredag er fredag...

Og så skal man i gang med alt det man ikke kan orke i de dage, hvor man er på arbejde fra tidligt til sent.

Så derfor er bilen nu smurt ind i skrap bilshampoo for at løsne alle de sorte pletter, der har farvet taget på knivmobilen helt sort. Bilen holder udendørs hele året. Under nogle store egetræer, hvorfra der drysser sukker og ekskrementer fra utallige bladlus. Det er træls på en bil, skønt for naturen, at der er noget til fugle og insekter. Men det sukker brænder sig fast, som var taget på Berlingoen er stegepande. Sæbe kan sikkert opløse sukkeret, men kun måske. Hvis ikke dette virker kommer jeg brun sæbe på. Og vand. Men der skal skrubbes. Det gider jeg ikke, så måske ender bilen som grå og med håb om, at tre vaske uden voks kan slibe af. Næste forår bliver bilen vaske og vokset hver 6. dag... Det er mere en trussel end et løfte...

TVboksen er død. Ud til antennelauguet og spørge: Har I en ny. Næ. Ring til YouSee, så... Det var kø på linjen et kvartes tid. Der kommer en ny boks i morgen. Den gamle var gammel. Gad vide om den nye lige skal opdateres med alle de programmer den gamle ikke nåede at se? Lidt lige som en telefonbog, jo heller ikke blev brugt til enden med alle de opstillede numre... Nah... jeg skal ikke se flere afsnit med Vild med dans eller Badehotellet. Boksen skulle være opdateret. Heldigt...

Nuvel, fridagen kunne bruges til at farve de skeder jeg fik lavet i sidste weekend. Lige nu er skederne stadig fugtige af narvsværte, og lyset er ikke klart som jeg helst vil have det til billeder. Men seks nye knive. Klar til salg. Lad dem fly. Der er snart jul. Her er måske julegaven til den udvalgte...

Fredagen er kun halv brugt, der er meget mere der skal nås.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2459 10. november 2022 Nogle knive

Kursus? Skal du på kursus i knivmageri? Jeg har et par stykker i ærmet de kommende weekends. Næste weekend er det i Ringsted arrangeret af LOF Øst. Og sidste weekend i november bliver det i Ganløse arrangeret af FOF køge bugt.

E mere på min hjemmeside, eller tilmeld dig ved arrangørerne...

Jeg har fundet en stak billeder af knive...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2458 9. november 2022 Køkkenknivsrenovering

Min makker fra arbejde havde i weekenden været på lossepladsen, og i genbrugsafdelingen fundet fire knive, som nogen havde efterladt sig. Kasserede og slidte.

Hun tog dem med hjem. Det blev min opgave at gøre dem egnede igen.

I går aftes fandt jeg den time, der skulle til for at rense og slibe dem, så Dorte har knive nogle år frem. Det er bestemt brugte knive, men de to af dem vil kunne holde i et hvert hjem nogle år.

Jeg sleb dem op, så de blev rasende skarpe. Stålet fejler ikke noget og kassere dem ville være synd. De kan nu leve på Amager en rum tid.

Og så ville jeg have farvet nogle af skederne, der blev lavet i weekenden, men orkede det ikke.... men nu er der billeder af dem

Skulle du i næste weekend få lyst til at komme på knivkursus i Ringsted, er der endnu pladser på holdet. Det er LOF Øst, der er arrangør. Tilmelding på LOF østs hjemmeside. Kurset afvikles i rigtig fine lokaler på Valdemarskolen i det indre Ringsted.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2457 8. november 2022 Kom på kursus og en bette kniv kom i skede.

Jeg har lavet skeder i weekenden, og i dag får du en at se inden den bliver farvet. Kniven er sådan en, som jeg tror der bliver lavet nogle stykker af i den kommende weekend. Klingen er ikke så dyr og skæftet er lavet i masurbirk med lidt farve og oliebehandling. Det er et hurtigt projekt, hvor mor og søn eller far og datter – eller andre mulige konstellationer kan laves. Kurset afholdes i regi af FOF København. Tilmelding på deres hjemmeside. Det foregår lørdag og søndag.

Næste weekend bliver det i Ringsted i regi af LOF øst. VI skal være på Valdemarsskolen i Ringsted midtby. Fine lokaler og gode muligheder.

Sidste weekend i november afholder jeg årets sidste kursus. På Ganløse Skole. Det er i regi af FOF Køge Bugt. Lige nu er der 5 på holdet, der bliver til noget, men et par stykker mere på ville være perfekt.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2456 7. november 2022 På den tid af året...

Dagens billeder vil ikke give meget mening for andre en de der forstår hvad det er er... men du må såmænd godt få forklaringen... Vi er sådan cirka et dusin mænd, der mødes igen for at lave kniv – det er det vi siger, men realiteterne er at vi mødes for at snakke og hygge. Vi mødes hos Michael West. Det har vi gjort i mange år efterhånden. Inden var det hos mig, mens jeg boede i Randers og inden hos Martin da han var på Helgenæs Efterskole. Vi har mødtes siden 1997 eller 1998. Det fortaber sig, og jeg har ikke noteret det i min kalender fra dengang.

Traditionen er at der skal et brev til. Det skal sendes i starten af november. Det skal være med håndskrift og invitationen skal være skriftlig. Nogle år er den enorm. Andre gange – som i år – er det kortfattet. Egentligt behøves der ikke at stå noget, og ingen forventer vel egentligt et svar. I alle årene har der ikke været tændt for TVet når vi har mødtes. I starten havde vi ikke mobiltelefoner, så fik vi det, også måtte de ikke ringe. Siden er det blevet til smartphones som ingen kan undvære. Der har været flere deltagere end der er med i år, men nogle er blevet trætte af samværet og for gamle til at være med på løjerne. Der har været kvinder med som følgedgæster, men de kan sikkert huske det bedre end vi kan, at de ikke blev inviteret på øl eller andet. Vi har altid hygget os med god mad og rigeligt at drikke. Mange år er ølsmagningen voldsom. Men vi mødes for at lave kniv. Og de bliver også lavet. Selv skal jeg vist i år lære at slibe en klinge eller to.

Brevene går nu til Michael, Jens Martin, Paw og alle de andre. Til Norge til Sorø og Næstved. Hvis du er misundelig og gerne vil med, er der ingen trøst.

Nå, men du kan komme med mig på kursus. I kommende weekend er der måske familiekursus på Skottegårdsskolen på Amager. Sidst jeg talte med FOFKøbenhavn manglede der et hold. Det kan være en mor og en søn. En far og en datter, eller en anden mulig kombination, hvor forældre og barn deltager. Lørdag og søndag. Forenklet proces. Og alligevel personlige resultater. Se mere her, hvor der også kan tilmeldes: <https://www.fof.dk/da/kbh/kurser/familie/kreativ/vaerksted/kniv-fra-10-aar/221260>

I dagene 18. – 20. november er det på Valdemarsskolen i Ringsted. Tilmelding ved LOF Oest. Se mere her: <https://lof.dk/oest/kurser/kreative-kurser/knivskolen-lav-din-egen-kniv-weekend/id/41222302>

Og årets sidste kursus bliver dette her: fof.dk/da/kogebugt/kreativ/kreativt-haandvaerk/knivkursus/41718. Det er Ganløse skole i dagene 25. – 27. november,

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

Kl. 12 kniven # 2455 6. november 2022 Det blev en dyr dag...

I går var jeg i værkstedet. Der skulle tages billeder til kommende blad i Dansk Knivforening. Det gik i og for sig vældigt. Billederne blev taget og det blev lavet en kniv. Jeg viste billederne i går. Opstillingen er noget med en trefod og kameraet på timer, så det tager billeder hvert 5. sekund uden at jeg skal trykke. Det gik også som det skulle.

Jeg gik så videre med kniven, lod kameraet stå som så mange gange før. Kniven blev slebet ud i skruestikken. Jeg trådte et skridt tilbage og ragede ind i trefoden med kameraet, der nu gik i bordet, trillede rundt og faldt på gulvet. Øv og av.

En hurtig test: kameraet havde ikke taget alvorlig skade, men linsen, som jeg er så glad for, har fået et tryk. Det kan ikke mere. Autofokus er slået i stykker. Og her til morgen låste det hele sig inde i linsen. Den er død. Øv øv og øv.

Der skal vel en ny linse til. Måske er det tiden at tænke på nyt kamera. Uh, men den slags er blevet dyrt igen, nu, hvor det er spejlløst.

Kniven blev færdig og jeg kom i gang med at lave skeder. Så dagens billeder er af kniven, der blev lavet i går, med skede, der så lige skal farves i løbet af i dag. Skeden trækker sig snart sammen, så derfor er der stadig tykkelsesforstærkning på klingens klinge. Det kommer naturligvis væk.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

Kl. 12 kniven # 2454 5. november 2022 Formiddagshygge i værkstedet

Næsten alene hjemme. Datteren sover ud efter J-dag på Kontoret. Viven er på Mols med veninderne. Jeg skulle have holdt knivkursus, men det blev aflyst med kun tre deltagere. Læs mere om kommende kurser sidst i denne historie. Så jeg har næsten det hele for mig selv. Min døgnrytme er ved at være indstillet, så da jeg vågnede ved sædvanlig tid, kunne jeg lige så godt stå op. Lidt morgenmad. Lidt krydsord. Opdateringer på nettet. Tja, hvad er der så at lave?

Det er længe siden at jeg selv har været i værkstedet og jeg fik lyst til at lave en hurtig sag, også fordi at der skulle bruges et par billeder i kommende knivblad af noget af processen ved at lave en kniv.

En helt tilfældig klinge fra kufferten med klinger. Et lille stykke rensdyropsats. Et stykke taks og så afsted. Efter en times tid så kniven ud som på de sidste billeder. Jeg ved ikke om den overlever. Jeg synes den er for sjusket. Vi får se. Det kan være, der kan laves en passende skede til den.

Og så er der det med kurserne. I kommende weekend er der måske familiekursus på Skottegårdsskolen på Amager. Sidst jeg talte med FOFKøbenhavn manglede der et hold. Det kan være en mor og en søn. En far og en datter, eller en anden mulig kombination, hvor forældre og barn deltager. Lørdag og søndag. Forenklet proces. Og alligevel personlige resultater. Se mere her, hvor der også kan tilmeldes: <https://www.fof.dk/da/kbh/kurser/familie/kreativ/vaerksted/kniv-fra-10-aar/221260>

I dagene 18. – 20. november er det på Valdemarsskolen i Ringsted. Tilmelding ved LOF Oest. Se mere her: <https://lof.dk/oest/kurser/kreative-kurser/knivskolen-lav-din-egen-kniv-weekend/id/41222302>

Og årets sidste kursus bliver dette her: fof.dk/da/kogebugt/kreativ/kreativt-haandvaerk/knivkursus/41718. Det er Ganløse skole i dagene 25. – 27. november,

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2453 4. november 2022 Indtryk fra ferien

Jeg har ikke rigtigt noget nyt om knive i dag, for det jeg helst vil skrive om, er en planke træ, der vist lige nu står i Københavns Lufthavn. Den kommer sikkert med posten til mig i starten af næste uge, og så skal du få historien.

Imens sidder jeg her med min computer foran mig og sorterer lidt i billederne fra ferien, der blev afviklet i Canada og på Maui. Jeg bringer nogle indtryk af de mange jeg fik, og kan kun sige at det har været perfekt. Vi var afsted i den sidste uge, hvor det var godt vejr. Lige nu er der i Canada indtrådt vinter med sne og kulde. Det slap vi for, om end det var lange bukser og en hurtig jakke... På Maui var det anderledes tropisk. Varmt havbade og solvarmt og solmodnet frugt. Uh, den slags er godt.

Jeg smider nogle billeder på i dag. Den udsendte knivmager så materialer og historier mange steder, men ikke alt kan tages med i kufferten.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt

tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. om året - og man får blandt andet 4 Knivblade bragt i postkassen, tilbud om kurser og andre medlemsfordele. Se mere her: <http://knivforeningen.dk/>

Kl. 12 kniven # 2452 3. november 2022 Flere knive

Det bliver til nogle knive af ældre dato, der bliver vist i dag.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2451 2. november 2022 Nogle knive

Jeg er sikker på at dagens historie alligevel ville drukne i store og små nyheder fra valget der afholdtes i går. Min mening kan også være ligegyldig, så den kan du godt få: det bliver svært at gøre noget godt. De røde mister flertallet, men taberne er den blå side. Lars får igen alt for meget magt. Det har før været træls. Det bliver det igen.

Så jeg finder nogle knive frem, nyd dem. De fleste er sikkert allerede solgte og kommet i brug. Men nogle af dem er sikker stadig i min kuffert og til salg. Der kommer flere til. Jeg skal nok komme på værkstedet i de kommende dage.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2450 1. november 2022 Polering og pakke

I går aftes blev jeg træt af at høre på partiledere skændes og mundhuges om petisser og enorme problemer i en ustruktureret debat, hvor sagligheden og overblikket fortaber sig i oneliners og scorereplikker. Jeg holder det ikke ud. Jeg må lave kniv.

Så jeg fandt en kniv frem, der skulle poleres. Så den kniv, der blev lavet i sidste uge. Et par billeder før og efter. Billederne taget ude i værkstedet, hvor lyset ikke er til at skabe gode billeder. De må følge.

Og så skal du lige se! Jeg fik en pakke forleden. Ikke en bestilt eller noget jeg havde forventet. Men Ole har sendt en lille pakke med aluminium og kompositmaterialer, som han havde i overskud og kunne se kunne bruges i knive. Ole var på kurset, der blev afholdt i Læderiet i september. Jeg må havsat noget i gang. Og ole skriver i det venlige brev der fulgte med, at han er kommet i gang med at lave knive. Det er da så godt.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. 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 # 2449 31. oktober 2022 Afslutning på kursus

Seks mænd har jeg i denne weekend givet en god oplevelse. De blev bedre end de selv troede at de var. Og det er i grunden ikke så galt. Der kom seks perfekte knive ud af anstrengelserne, der kom seks gode skeder ud af det. Det er helt som det skal være, selv om det med skederne er det sværeste.

Det blev ikke til så mange billeder, men der er billeder af de fine knive og de glade mænd.

Tak for lån. Det har været sjovt og givende samvær.

Næste kursus bliver i Ringsted 17. – 20. november. Tilmelding LOFoest.dk

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2448 30. oktober 2022 Dag to på knivskolen.

I går var der gang i den. Mine seks modige knivmagere kastede sig ud i den fine øvelse at lave kniv. Det kom der seks komplette knive ud af. Jeg har taget billeder undervejs og bringer dem uredigerede.

De sidste fire billeder er af de tre knive, der her til morgen ligger på bordet. De andre tre er taget med hjem, til ualmindeligt meget pral om at dette er fedt at lave knive, og se, jeg er ret god til det...

Når dette skrives er der anderledes stille aktivitet. Vi er ved at tage de afsluttende sting, på den skede, der passer til kniven. Det er en anden disciplin en at lave kniv, hvor der er så mange muligheder.

Mere om de færdige knive i morgen.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2447 29. oktober 2022 Kursus i Skottegårdsskolen

I går fik vi startet på weekendens knivskole. 6 modige mænd troppede op til kl. 17 og så var det jo bare med at komme i gang. Jeg var i lokalerne kl. 15.30 og havde fået slæbt noget af udstyret frem, men et par af gutterne mødte lidt tidligere til. Det blev straks udnyttet, så de fik lov til at slæbe. De mange kufferter skulle fordeles i to lokaler og det ser voldsomt ud. Skal man virkelig bruge så meget?

Jeg fik taget et dusin billeder, men flere skal tages i dag.

Dette skrives inden solen er vågnet, og når det udsendes, er vi godt i gang med at lave frontholke. To er så modige at de vil lave sølvfront. Det er herligt.

Der kommer seks fede knive ud af anstrengelserne. Fortsættelse følge i morgen kl. 12...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2446 28. oktober 2022 Pakning af bil. Der er kursusstart i dag... og mit kamera er fundet...

Jeg har vist vist noget tilsvarende før: en bil der bliver pakket med grejer til det kursus, der starter kl. 18 i aften på Skottegårdsskolen på Amager i regi af FOFKøbenhavn. Så det er der ingen grund til at gøre...

I går var jeg i værkstedet. Der skulle laves en kniv til Poul Strande, der havde fået en ordre på el lille køkkenkniv. Skæftet skulle være i masurbirk. Og det var en kunde, der før har fået en kniv. Også i masurbirk, men med en større klinge. Derfor skulle den ligne. Så jeg brugte et lille stykke hval tand, som der var på den første og så et fint stykke masurbirk, der mod slutningen af slibningen fik lidt mere farve.

Her til formiddag kunne kniven foreviges i det smukke varme efterårslys. En herlig kniv, der lige skal hærde lidt mere og poleres.

Den er klar til udlevering i starten af næste uge...

Billederne er taget med mit kamera... Det som jeg glemte i toget i onsdags, da den lange hjemrejse var ved at være tilendebragt...

Jeg fik udleveret rygsækken fra personalekontoret på Kalundborg station. Lidt imod alle regler, men det flinke personale kunne godt forstå min påholdenhed med at få udleveret sagerne... Uha. Det er herligt. Nu kan jeg holde kursus i god ro og orden (eller noget).

Det er herligt at være knivmager... Nu kan du regne med at en del af de historier jeg har samlet om knive i de kommende dage...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2445 27. oktober 2022 Hjemme igen

Siden den 9. oktober har jeg været ude af landet. Jeg kom hjem i går. Fra vi stod op mandag morgen kl. 7 – lokal tid – til vi var hjemme i går kl. 14 var der gået 45 timer. Uden sammenhængende søvn. Tre flyskifte og to ture i tog. Den halve verden rundt. Tre kufferter og habengut. Der indtrådte så trætheden. Ikke helt hjemme glemte vi i toget den rygsæk, der var lagt i bagagenettet. I den ligger mit kamera med næste 3 ugers billeder og lidt tøj. Rygsækken er efterlyst og mon ikke DSB finder den og gør det rigtige? Jeg håber. Derfor er der heller ikke ferie billeder og historier lige nu fra turen ude i bølgerne i Stillehavet. Dem ville jeg gerne have pralet lidt med. Der er også nogle gedigne knivhistorier, der kan bringes. Det bliver så ikke i dag eller i morgen.

Men lidt nyt skal der med. Jeg fandt et gammelt kamera. Fik standeret lidt strøm i det og kunne tage dagens billeder.

I Kamloop var jeg på indkøb i en hobbyforretning. Hobby på de kanter er vist så meget, men her var der tale om en modelforretning. Sådan noget med samlesæt og maling. Jeg gik forretningen efter og fandt nogle file. Et sæt kostede 36 Canadiske dollars. I den rigtige hukning, der ikke er den til sølv. Jeg har i mange år kikket efter dem. Franske Talabot lavede dem, da jeg kunne købe dem i Randers tekniske Forretning. Men de er udgået. Nu har jeg dem igen. Og også løbenummeret på varen. Derfor kan jeg se, at jeg kan finde dem igen på Ebay. Ikke så skidt. Og så var der vatpinde. Nogle helt små nogle, som jeg ikke har set før. De må kunne give de rigtige pletter og farvestrøg. Og så var der tre rustfri modellerjern, der må kunne bruges til prægearbejde i skederne... Ahr.. det er godt at være knivmager.

I løbet af ugen venter jeg at der kommer en pakke til mig. Sendt til mig af mig fra Maui. Et stykke baotræ, der var for stort til at komme i håndbagagen. Mere om det, når det kommer.

I dag er en stille dag med lidt oprydning og afslutning. I morgen skal bilen pakkes. Der er kursus i kommende weekend i København. Jeg glæder mig.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2444 26. oktober 2022 Sommerferie

Der er gået koks i planlægning/dage på turen og dette skriv... Jeg er stadig ude at rejse, og jeg ved godt, hvor jeg er, men dette blev skrevet lørdag d. 8. oktober og jeg er hjemme ved middagstid i dag. Det sidste døgn tid har jeg hængt i luften over flere oceaner og kontinenter. På vej hjem med luftsyge, tidsjam og lænset for dollars - Men pumpet med oplevelser, solbrændt og lykkelig... Jeg har fundet nogle billeder til dig, og i morgen kommer der rigtigt aktuelle billeder fra en 17 dages lang tur, der har sendt knivmageren helt om på den anden side af denne planet, for at se på knive...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2443 25. oktober 2022 Sommerferie

Lige nu er jeg på vej hjem. I turguiden står der: Dag 16 Afrejse fra Hawaii Oktober og jeg er på sommerferie. Viven og jeg købte inden der var krig, energikrise og inflation en rundrejse i Canada der slutter med nogle dage i Hawaii. Forventningerne skal indfries. De er store. Det indbefatter formentligt sne, vandreture, byture, god mad, sommertøj i tropiske omgivelser og mødet med en masse mennesker. Opsparingen skal bruges på oplevelser og mad. Det er jo ikke sikkert at vi nogensinde mere kommer på de kanter. Så der skal ses, smages og røres.

Imens skal denne historie ud. Jeg medbringer ikke min PC og tror kun på sporadisk wifi. Så derfor er der loaded så mange historier som Facebook kan rumme. Uaktuelle nyheder, men en måde at træde vande, der dog vedligeholder det daglig fix med knive. Jeg kan frem til 26. oktober ikke sælge knive og bøger. Du kan skrive til mig, så skal jeg svare, når det er muligt.

Dagens billeder er hentet fra mine harddiske med billeder af knive fra mine 27 første år som knivmager. God fornøjelse i kikkeriet. Hvis det kan lade sig gøre vil jeg sporadisk sende ekstrahistorier fra telefonen. Mere om det, når de dukker op.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2442 24. oktober 2022 Sommerferie

Lige nu er jeg i Hawaii på øen Maui. I turguiden står der: Dag 16 Afrejse fra Hawaii Oktober og jeg er på sommerferie. Viven og jeg købte inden der var krig, energikrise og inflation en rundrejse i Canada der slutter med nogle dage i Hawaii. Forventningerne skal indfries. De er store. Det indbefatter formentligt sne, vandreture, byture, god mad, sommertøj i tropiske omgivelser og mødet med en masse mennesker. Opsparingen skal bruges på oplevelser og mad. Det er jo ikke sikkert at vi nogensinde mere kommer på de kanter. Så der skal ses, smages og røres.

Imens skal denne historie ud. Jeg medbringer ikke min PC og tror kun på sporadisk wifi. Så derfor er der loaded så mange historier som Facebook kan rumme. Uaktuelle nyheder, men en måde at træde vande, der dog vedligeholder det daglig fix med knive. Jeg kan frem til 26. oktober ikke sælge knive og bøger. Du kan skrive til mig, så skal jeg svare, når det er muligt.

Dagens billeder er hentet fra mine harddiske med billeder af knive fra mine 27 første år som knivmager. God fornøjelse i kikkeriet. Hvis det kan lade sig gøre vil jeg sporadisk sende ekstrahistorier fra telefonen. Mere om det, når de dukker op.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2441 23. oktober 2022 Sommerferie

Lige nu er jeg i Hawaii på øen Maui. I turguiden står der: Dag 15 På vulkaner i Haleakala.

Oktober og jeg er på sommerferie. Viven og jeg købte inden der var krig, energikrise og inflation en rundrejse i Canada der slutter med nogle dage i Hawaii. Forventningerne skal indfries. De er store. Det indbefatter formentligt sne, vandreture, byture, god mad, sommertøj i tropiske omgivelser og mødet med en masse mennesker. Opsparingen skal bruges på oplevelser og mad. Det er jo ikke sikkert at vi nogensinde mere kommer på de kanter. Så der skal ses, smages og røres.

Imens skal denne historie ud. Jeg medbringer ikke min PC og tror kun på sporadisk wifi. Så derfor er der loaded så mange historier som Facebook kan rumme. Uaktuelle nyheder, men en måde at træde vande, der dog vedligeholder det daglig fix med knive. Jeg kan frem til 26. oktober ikke sælge knive og bøger. Du kan skrive til mig, så skal jeg svare, når det er muligt.

Dagens billeder er hentet fra mine harddiske med billeder af knive fra mine 27 første år som knivmager. God fornøjelse i kikkeriet. Hvis det kan lade sig gøre vil jeg sporadisk sende ekstrahistorier fra telefonen. Mere om det, når de dukker op.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2440 22. oktober 2022 Sommerferie

Lige nu er jeg i Hawaii på øen Maui. I turguiden står der: Dag 14 Smukke sorte strande

Oktober og jeg er på sommerferie. Viven og jeg købte inden der var krig, energikrise og inflation en rundrejse i Canada der slutter med nogle dage i Hawaii. Forventningerne skal indfries. De er store. Det indbefatter formentligt sne, vandrerture, byture, god mad, sommertøj i tropiske omgivelser og mødet med en masse mennesker. Opsparingen skal bruges på oplevelser og mad. Det er jo ikke sikkert at vi nogensinde mere kommer på de kanter. Så der skal ses, smages og røres.

Imens skal denne historie ud. Jeg medbringer ikke min PC og tror kun på sporadisk wifi. Så derfor er der loaded så mange historier som Facebook kan rumme. Uaktuelle nyheder, men en måde at træde vande, der dog vedligeholder det daglig fix med knive. Jeg kan frem til 26. oktober ikke sælge knive og bøger. Du kan skrive til mig, så skal jeg svare, når det er muligt.

Dagens billeder er hentet fra mine harddiske med billeder af knive fra mine 27 første år som knivmager. God fornøjelse i kikkeriet. Hvis det kan lade sig gøre vil jeg sporadisk sende ekstrahistorier fra telefonen. Mere om det, når de dukker op.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2439 21. oktober 2022 Sommerferie

Lige nu er jeg i Hawaii på øen Maui. I turguiden står der: Dag 13 Regnskov og snorkling

Oktober og jeg er på sommerferie. Viven og jeg købte inden der var krig, energikrise og inflation en rundrejse i Canada der slutter med nogle dage i Hawaii. Forventningerne skal indfries. De er store. Det indbefatter formentligt sne, vandrerture, byture, god mad, sommertøj i tropiske omgivelser og mødet med en masse mennesker. Opsparingen skal bruges på oplevelser og mad. Det er jo ikke sikkert at vi nogensinde mere kommer på de kanter. Så der skal ses, smages og røres.

Imens skal denne historie ud. Jeg medbringer ikke min PC og tror kun på sporadisk wifi. Så derfor er der loaded så mange historier som Facebook kan rumme. Uaktuelle nyheder, men en måde at træde vande, der dog vedligeholder det daglig fix med knive. Jeg kan frem til 26. oktober ikke sælge knive og bøger. Du kan skrive til mig, så skal jeg svare, når det er muligt.

Dagens billeder er hentet fra mine harddiske med billeder af knive fra mine 27 første år som knivmager. God fornøjelse i kikkeriet. Hvis det kan lade sig gøre vil jeg sporadisk sende ekstrahistorier fra telefonen. Mere om det, når de dukker op.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2438 20. oktober 2022 Sommerferie

Lige nu er jeg i Hawaii på øen Maui. I turguiden står der: Dag 12 Palmestrand og kystveje

Oktober og jeg er på sommerferie. Viven og jeg købte inden der var krig, energikrise og inflation en rundrejse i Canada der slutter med nogle dage i Hawaii. Forventningerne skal indfries. De er store. Det indbefatter formentligt sne, vandreture, byture, god mad, sommertøj i tropiske omgivelser og mødet med en masse mennesker. Opsparingen skal bruges på oplevelser og mad. Det er jo ikke sikkert at vi nogensinde mere kommer på de kanter. Så der skal ses, smages og røres.

Imens skal denne historie ud. Jeg medbringer ikke min PC og tror kun på sporadisk wifi. Så derfor er der loaded så mange historier som Facebook kan rumme. Uaktuelle nyheder, men en måde at træde vande, der dog vedligeholder det daglig fix med knive. Jeg kan frem til 26. oktober ikke sælge knive og bøger. Du kan skrive til mig, så skal jeg svare, når det er muligt.

Dagens billeder er hentet fra mine harddiske med billeder af knive fra mine 27 første år som knivmager. God fornøjelse i kikkeriet. Hvis det kan lade sig gøre vil jeg sporadisk sende ekstrahistorier fra telefonen. Mere om det, når de dukker op.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2437 19. oktober 2022 Sommerferie

Lige nu er jeg i Canada. I turguiden står der: Dag 11 I kan tage den med ro i dag. Flyet til Hawaii går typisk sidst på eftermiddagen

Oktober og jeg er på sommerferie. Viven og jeg købte inden der var krig, energikrise og inflation en rundrejse i Canada der slutter med nogle dage i Hawaii. Forventningerne skal indfries. De er store. Det indbefatter formentligt sne, vandreture, byture, god mad, sommertøj i tropiske omgivelser og mødet med en masse mennesker. Opsparingen skal bruges på oplevelser og mad. Det er jo ikke sikkert at vi nogensinde mere kommer på de kanter. Så der skal ses, smages og røres.

Imens skal denne historie ud. Jeg medbringer ikke min PC og tror kun på sporadisk wifi. Så derfor er der loaded så mange historier som Facebook kan rumme. Uaktuelle nyheder, men en måde at træde vande, der dog vedligeholder det daglig fix med knive. Jeg kan frem til 26. oktober ikke sælge knive og bøger. Du kan skrive til mig, så skal jeg svare, når det er muligt.

Dagens billeder er hentet fra mine harddiske med billeder af knive fra mine 27 første år som knivmager. God fornøjelse i kikkeriet. Hvis det kan lade sig gøre vil jeg sporadisk sende ekstrarhistorier fra telefonen. Mere om det, når de dukker op.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2436 18. oktober 2022 Sommerferie

Lige nu er jeg i Canada. I turguiden står der: Dag 10 På opdagelse i Vancouver

Oktober og jeg er på sommerferie. Viven og jeg købte inden der var krig, energikrise og inflation en rundrejse i Canada der slutter med nogle dage i Hawaii. Forventningerne skal indfries. De er store. Det indbefatter formentligt sne, vandreture, byture, god mad, sommertøj i tropiske omgivelser og mødet med en masse mennesker. Opsparingen skal bruges på oplevelser og mad. Det er jo ikke sikkert at vi nogensinde mere kommer på de kanter. Så der skal ses, smages og røres.

Imens skal denne historie ud. Jeg medbringer ikke min PC og tror kun på sporadisk wifi. Så derfor er der loaded så mange historier som Facebook kan rumme. Uaktuelle nyheder, men en måde at træde vande, der dog vedligeholder det daglig fix med knive. Jeg kan frem til 26. oktober ikke sælge knive og bøger. Du kan skrive til mig, så skal jeg svare, når det er muligt.

Dagens billeder er hentet fra mine harddiske med billeder af knive fra mine 27 første år som knivmager. God fornøjelse i kikkeriet. Hvis det kan lade sig gøre vil jeg sporadisk sende ekstrarhistorier fra telefonen. Mere om det, når de dukker op.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2435 17. oktober 2022 Sommerferie

Lige nu er jeg i Canada. I turguiden står der: Dag 9 Fascinerende Vancouver

Oktober og jeg er på sommerferie. Viven og jeg købte inden der var krig, energikrise og inflation en rundrejse i Canada der slutter med nogle dage i Hawaii. Forventningerne skal indfries. De er store. Det indbefatter formentligt sne, vandreture, byture, god mad, sommertøj i tropiske omgivelser og mødet med en masse mennesker. Opsparingen skal bruges på oplevelser og mad. Det er jo ikke sikkert at vi nogensinde mere kommer på de kanter. Så der skal ses, smages og røres.

Imens skal denne historie ud. Jeg medbringer ikke min PC og tror kun på sporadisk wifi. Så derfor er der loaded så mange historier som Facebook kan rumme. Uaktuelle nyheder, men en måde at træde vande, der dog vedligeholder det daglig fix med knive. Jeg kan frem til 26. oktober ikke sælge knive og bøger. Du kan skrive til mig, så skal jeg svare, når det er muligt.

Dagens billeder er hentet fra mine harddiske med billeder af knive fra mine 27 første år som knivmager. God fornøjelse i kikkeriet. Hvis det kan lade sig gøre vil jeg sporadisk sende ekstrahistorier fra telefonen. Mere om det, når de dukker op.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2434 16. oktober 2022 Sommerferie...

Jeg er i Canada, men noget er gået galt i programmeringen. Måske er jeg kommet til at lægge to dage ind et sted... Du får så mange billeder på denne måde. Jeg ser andre her i den canadiske ødemark...

Oktober og jeg er på sommerferie. Viven og jeg købte inden der var krig, energikrise og inflation en rundrejse i Canada der slutter med nogle dage i Hawaii. Forventningerne skal indfries. De er store. Det indbefatter formentligt sne, vandreture, byture, god mad, sommertøj i tropiske omgivelser og mødet med en masse mennesker. Opsparingen skal bruges på oplevelser og mad. Det er jo ikke sikkert at vi nogensinde mere kommer på de kanter. Så der skal ses, smages og røres.

Imens skal denne historie ud. Jeg medbringer ikke min PC og tror kun på sporadisk wifi. Så derfor er der loaded så mange historier som Facebook kan rumme. Uaktuelle nyheder, men en måde at træde vande, der dog vedligeholder det daglig fix med knive. Jeg kan frem til 26. oktober ikke sælge knive og bøger. Du kan skrive til mig, så skal jeg svare, når det er muligt.

Dagens billeder er hentet fra mine harddiske med billeder af knive fra mine 27 første år som knivmager. God fornøjelse i kikkeriet. Hvis det kan lade sig gøre vil jeg sporadisk sende ekstrahistorier fra telefonen. Mere om det, når de dukker op.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2433 15. oktober 2022 Sommerferie

Lige nu er jeg i Canada. I turguiden står der: Dag 8 Myra Canyon og cykeltur

Oktober og jeg er på sommerferie. Viven og jeg købte inden der var krig, energikrise og inflation en rundrejse i Canada der slutter med nogle dage i Hawaii. Forventningerne skal indfries. De er store. Det indbefatter formentligt sne, vandreture, byture, god mad, sommertøj i tropiske omgivelser og mødet med en masse mennesker. Opsparingen skal bruges på oplevelser og mad. Det er jo ikke sikkert at vi nogensinde mere kommer på de kanter. Så der skal ses, smages og røres.

Imens skal denne historie ud. Jeg medbringer ikke min PC og tror kun på sporadisk wifi. Så derfor er der loaded så mange historier som Facebook kan rumme. Uaktuelle nyheder, men en måde at træde vande, der dog vedligeholder det daglig fix med knive. Jeg kan frem til 26. oktober ikke sælge knive og bøger. Du kan skrive til mig, så skal jeg svare, når det er muligt.

Dagens billeder er hentet fra mine harddiske med billeder af knive fra mine 27 første år som knivmager. God fornøjelse i kikkeriet. Hvis det kan lade sig gøre vil jeg sporadisk sende ekstrahistorier fra telefonen. Mere om det, når de dukker op.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2432 14. oktober 2022 Sommerferie

Lige nu er jeg i Canada. I turguiden står der: Dag 7 Kelowna, Canadas vinland

Oktober og jeg er på sommerferie. Viven og jeg købte inden der var krig, energikrise og inflation en rundrejse i Canada der slutter med nogle dage i Hawaii. Forventningerne skal indfries. De er store. Det indbefatter formentligt sne, vandreture, byture, god mad, sommertøj i tropiske omgivelser og mødet med en masse mennesker. Opsparingen skal bruges på oplevelser og mad. Det er jo ikke sikkert at vi nogensinde mere kommer på de kanter. Så der skal ses, smages og røres.

Imens skal denne historie ud. Jeg medbringer ikke min PC og tror kun på sporadisk wifi. Så derfor er der loaded så mange historier som Facebook kan rumme. Uaktuelle nyheder, men en måde at træde vande, der dog vedligeholder det daglig fix med knive. Jeg kan frem til 26. oktober ikke sælge knive og bøger. Du kan skrive til mig, så skal jeg svare, når det er muligt.

Dagens billeder er hentet fra mine harddiske med billeder af knive fra mine 27 første år som knivmager. God fornøjelse i kikkeriet. Hvis det kan lade sig gøre vil jeg sporadisk sende ekstrahistorier fra telefonen. Mere om det, når de dukker op.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2431 13. oktober 2022 Sommerferie

Lige nu er jeg i Canada. I turguiden står der: 6. feriedag i kører mod Kamloops

Oktober og jeg er på sommerferie. Viven og jeg købte inden der var krig, energikrise og inflation en rundrejse i Canada der slutter med nogle dage i Hawaii. Forventningerne skal indfries. De er store. Det indbefatter formentligt sne, vandreture, byture, god mad, sommertøj i tropiske omgivelser og mødet med en masse mennesker. Opsparingen skal bruges på oplevelser og mad. Det er jo ikke sikkert at vi nogensinde mere kommer på de kanter. Så der skal ses, smages og røres.

Imens skal denne historie ud. Jeg medbringer ikke min PC og tror kun på sporadisk wifi. Så derfor er der loaded så mange historier som Facebook kan rumme. Uaktuelle nyheder, men en måde at træde vande, der dog vedligeholder det daglig fix med knive. Jeg kan frem til 26. oktober ikke sælge knive og bøger. Du kan skrive til mig, så skal jeg svare, når det er muligt.

Dagens billeder er hentet fra mine harddiske med billeder af knive fra mine 27 første år som knivmager. God fornøjelse i kikkeriet. Hvis det kan lade sig gøre vil jeg sporadisk sende ekstrahistorier fra telefonen. Mere om det, når de dukker op.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2431 13. oktober 2022 Sommerferie

Lige nu er jeg i Canada. I turguiden står der: På opdagelse i Jasper

Oktober og jeg er på sommerferie. Viven og jeg købte inden der var krig, energikrise og inflation en rundrejse i Canada der slutter med nogle dage i Hawaii. Forventningerne skal indfries. De er store. Det indbefatter formentligt sne, vandreture, byture, god mad, sommertøj i tropiske omgivelser og mødet med en masse mennesker. Opsparingen skal bruges på oplevelser og mad. Det er jo ikke sikkert at vi nogensinde mere kommer på de kanter. Så der skal ses, smages og røres.

Imens skal denne historie ud. Jeg medbringer ikke min PC og tror kun på sporadisk wifi. Så derfor er der loaded så mange historier som Facebook kan rumme. Uaktuelle nyheder, men en måde at træde vande, der dog vedligeholder det daglig fix med knive. Jeg kan frem til 26. oktober ikke sælge knive og bøger. Du kan skrive til mig, så skal jeg svare, når det er muligt.

Dagens billeder er hentet fra mine harddiske med billeder af knive fra mine 27 første år som knivmager. God fornøjelse i kikkeriet. Hvis det kan lade sig gøre vil jeg sporadisk sende ekstrahistorier fra telefonen. Mere om det, når de dukker op.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2430 12. oktober 2022 Sommerferie

Lige nu er jeg i Canada. I turguiden står der: Køreturen fra Jasper National Park til Lake Louise går ad Icefield Parkway, der regnes for en af de absolut smukkeste vejstrækninger i verden.

Oktober og jeg er på sommerferie. Viven og jeg købte inden der var krig, energikrise og inflation en rundrejse i Canada der slutter med nogle dage i Hawaii. Forventningerne skal indfries. De er store. Det indbefatter formentligt sne, vandreture, byture, god mad, sommertøj i tropiske omgivelser og mødet med en masse mennesker. Opsparingen skal bruges på oplevelser og mad. Det er jo ikke sikkert at vi nogensinde mere kommer på de kanter. Så der skal ses, smages og røres.

Imens skal denne historie ud. Jeg medbringer ikke min PC og tror kun på sporadisk wifi. Så derfor er der loaded så mange historier som Facebook kan rumme. Uaktuelle nyheder, men en måde at træde vande, der dog vedligeholder det daglig fix med knive. Jeg kan frem til 26. oktober ikke sælge knive og bøger. Du kan skrive til mig, så skal jeg svare, når det er muligt.

Dagens billeder er hentet fra mine harddiske med billeder af knive fra mine 27 første år som knivmager. God fornøjelse i kikkeriet. Hvis det kan lade sig gøre vil jeg sporadisk sende ekstrahistorier fra telefonen. Mere om det, når de dukker op.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2429 11. oktober 2022 Sommerferie

Lige nu er jeg i Canada. Jeg skal se søerne Lake Louise og Moraine Lake.

Oktober og jeg er på sommerferie. Viven og jeg købte inden der var krig, energikrise og inflation en rundrejse i Canada der slutter med nogle dage i Hawaii. Forventningerne skal indfries. De er store. Det indbefatter formentligt sne, vandreture, byture, god mad, sommertøj i tropiske omgivelser og mødet med en masse mennesker. Opsparingen skal bruges på oplevelser og mad. Det er jo ikke sikkert at vi nogensinde mere kommer på de kanter. Så der skal ses, smages og røres.

Imens skal denne historie ud. Jeg medbringer ikke min PC og tror kun på sporadisk wifi. Så derfor er der loaded så mange historier som Facebook kan rumme. Uaktuelle nyheder, men en måde at træde vande, der dog vedligeholder det daglig fix med knive. Jeg kan frem til 26. oktober ikke sælge knive og bøger. Du kan skrive til mig, så skal jeg svare, når det er muligt.

Dagens billeder er hentet fra mine harddiske med billeder af knive fra mine 27 første år som knivmager. God fornøjelse i kikkeriet. Hvis det kan lade sig gøre vil jeg sporadisk sende ekstrahistorier fra telefonen. Mere om det, når de dukker op.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2428 10. oktober 2022 Sommerferie

Lige nu er jeg i Banff i Canada.

Oktober og jeg er på sommerferie. Viven og jeg købte inden der var krig, energikrise og inflation en rundrejse i Canada der slutter med nogle dage i Hawaii. Forventningerne skal indfries. De er store. Det indbefatter formentligt sne, vandreture, byture, god mad, sommertøj i tropiske omgivelser og mødet med en masse mennesker. Opsparingen skal bruges på oplevelser og mad. Det er jo ikke sikkert at vi nogensinde mere kommer på de kanter. Så der skal ses, smages og røres.

Imens skal denne historie ud. Jeg medbringer ikke min PC og tror kun på sporadisk wifi. Så derfor er der loaded så mange historier som Facebook kan rumme. Uaktuelle nyheder, men en måde at træde vande, der dog vedligeholder det daglig fix med knive. Jeg kan frem til 26. oktober ikke sælge knive og bøger. Du kan skrive til mig, så skal jeg svare, når det er muligt.

Dagens billeder er hentet fra mine harddiske med billeder af knive fra mine 27 første år som knivmager. God fornøjelse i kikkeriet. Hvis det kan lade sig gøre vil jeg sporadisk sende ekstrahistorier fra telefonen. Mere om det, når de dukker op.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2427 9. oktober 2022 Afrejse

Lige nu er jeg i luftrummet over England på vej mod Canada.

Oktober og jeg er på sommerferie. Viven og jeg købte inden der var krig, energikrise og inflation en rundrejse i Canada der slutter med nogle dage i Hawaii. Forventningerne skal indfries. De er store. Det indbefatter formentligt sne, vandreture, byture, god mad, sommertøj i tropiske omgivelser og mødet med en masse mennesker. Opsparingen skal bruges på oplevelser og mad. Det er jo ikke sikkert at vi nogensinde mere kommer på de kanter. Så der skal ses, smages og røres.

Imens skal denne historie ud. Jeg medbringer ikke min PC og tror kun på sporadisk wifi. Så derfor er der loaded så mange historier som Facebook kan rumme. Uaktuelle nyheder, men en måde at træde vande, der dog vedligeholder det daglig fix med knive. Jeg kan frem til 26. oktober ikke sælge knive og bøger. Du kan skrive til mig, så skal jeg svare, når det er muligt.

Dagens billeder er hentet fra mine harddiske med billeder af knive fra mine 27 første år som knivmager. God fornøjelse i kikkeriet. Hvis det kan lade sig gøre vil jeg sporadisk sende ekstrahistorier fra telefonen. Mere om det, når de dukker op.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2426 8. oktober 2022 Pakke og afrejse

Uh, at ønske sig et andet sted hen. Jeg har to steder lige nu, hvor jeg gerne vil være. Det ene er i Horsens, hvor der afholdes knivtræf i dag og i morgen i Industrimuseet. Det andet sted er Canada, hvor min rejse starter i morgen meget tidligt fra København. Det er ikke muligt at være begge steder, og valget er faldet på at blive hjemme og pakke kuffert og rydde op så datteren kan overtage huset de næste små tre uger.

Der er god grund til at komme til Horsens. Det er sidste gang det afholdes og der er rekordmange udstillere, der er gemt i alle kroge af museet. Det er så fint. Der er knivmagere og materialeudstillere og andre med tilknytning til faget. Det er et besøg værd. En times tid efter udstillingen sluttet, det vil sige kl. 17 er der på Vandrerhjemmet i Horsens generalforsamling for Dansk

Knivforening. Der er naturligvis de sædvanlige vigtige emner på, men denne gang er der inden mødet rettet henvendelse til alle medlemmer, om at der er to emner vi i bestyrelsen gerne vil have en vurdering af. Skal der afholdes en stor international udstilling i 2024 i København, arrangeret af Dansk Knivforening? Jeg er meget for det. Det kunne blive rigtig fint at tiltrække et internationalt publikum til København. Hente svenske, norske og finske knivmagere til. Sørge for, at der kommer franske og tyske udstillere. Og eventuelt samlere, der vil købe knive. Vigtigt og godt initiativ. Jatak fra mig.

Dansk Knivforening har fra før foreningen blev dannet under Husflidsforeningen afholdt knivseminar på Husflidsefterskolen i Skjern. Meget har ændret sig i årenes løb. Men 80 medlemmer – svarende til 10 % af foreningen – vælger at deltage hvert andet år, hvor muligheden er der. Imidlertid har skolen opgivet at få gæster ind. Vi kan ikke komme der mere. Strømmen og medarbejdernes velvilje er blevet for dyr. Vi skal finde en anden løsning. Men det er til en anden pris. Stedet kan sikkert findes, men i øjeblikket bliver det en tusindkroneseddel dyrere at leje sig ind. Rigets borgere fattes penge og det er svært at få det hele til at løbe rundt. Men det bliver sikkert bedre. Det er nemmere at lukke noget end at bygge op. Jeg er for at vi forsøger, men der skal klar opbakning til....

Det hele skal diskuteres uden mig. Det er ingen lise. Men deltagerne i generalforsamlingen laver nok den klogeste løsning. Deltagerne ønskes en god generalforsamling.

Imens kan jeg pakke tøj, overtøj og sko. Solcreme og opladere... Dagens historie er billeder af en hvid kniv, der blev lavet i foråret og som blev solgt i juli...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2425 7. oktober 2022 PID – nu skal jeg i gang.

I går kom der en pakke med elektriske sager i. Det er strømfyringen til min hærdeovn. En PID der med en grads nøjagtighed kan styre min for længst indkøbte ovn, der ikke har evnerne til at blive styret. Den kan sikkert tændes, men hvor varm den bliver kan ingen sige. Så jeg skulle købe ny styring. Det blev et firma i Varde, der kunne levere. Nu skal jeg blot have fundet en, der kan forbinde og gøre ved. Så kan næste step i mit knivmageri nås: At lave sine egne klinger.

Jeg har i forvejen to slibere, men forskellige kontakthjul, der muliggør forskellige profiler i klingens geometri. Jeg skal have købt mig noget mere stål at øve mig på. Og skaffe plads til nogle nye bundter slibebånd. Alt sammen noget der skal kombineret til at kunne lave klingerne selv. Der skal sikkert købes mere og strømmen skal være til at betale. Men så kan jeg lave mine egne knive helt fra første streg til perfektion efter egne ideer.

Det bliver vildt...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2424 6. oktober 2022 Sommerferie i oktober

Hver dag igennem 6½ år – i snart 2500 udgaver – til kl. 12 har jeg forsøgt at lave en historie. Det er gået meget godt. Det er gået i hverdagene. Nogle lørdage og søndage – især når jeg har holdt kursus eller været ude med mine knive, er det mislykkedes. Der har været noget, der skulle laves, men så er der lige pludseligt blevet for travlt.

Jeg har været på teltferie med viven i tre uger i Europa. Historien kom. Vi har været med ungerne i Paris, Prag, Berlin og Hamburg. Det gik. Jeg har holdt kursus på Livø, på Færøerne og Amager. Tjek. Hold i ryggen og 14 dages sygdom med corona. No problemos. Fødselsdage, familieweekends, hækkлипning, service med bilen. Sagtens. Skiftende jobs med skæve arbejdstider, hvor der skal planlægges og skrives i god tid inden. Tada!
Ikke altid på minuttet. Det har svigtet. Måske 50 gange. Det er tilgiveligt.
Altså lettere ustopkelig historie.

Det får selvfølgelig en ende.

Jeg må sige stop.

Holde op.

Og stoppe formidlingen af verdens vigtigste nyheder: Det om knive.

Men det er ikke nu.

Men på søndag tager viven og jeg på ferie. I noget der ligner tre uger. Det er ikke sikkert, at der kan komme historier i de dage. Jeg skal nok programmere nogle dage frem, men det er ikke sikkert, at jeg kan sende nyt, når jeg kører rundt i de vestlige canadiske skove med røde løvfældende træer, eller når jeg ruller mig i sandet med havskildpadder på Maui langt ude i Stillehavet. Hvis der kommer nyt, kommer det fra min telefon eller en pc i lobbyen på hotellet i Vancouver. Tidsforskellen vil sikkert forskyde noget.

Du må bære over. Og jeg beklager på forhånd. På den anden side: jeg vil hellere nyde min ferie, end sørge for at du er helt opdateret med Knivnyheder.

Det er sandsynligt, at der kommer lidt hist og her, men en tidsforskel på op til 11 timer, bliver jeg sikker rundtosset på tiderne.

Jeg er tilbage i slutningen af oktober. Måske kan du følge mig på min personlige facebookside, hvor vi opdaterer til familie og venner...

Jeg slipper så til gengæld for en vild valgkamp med for mange kandidater, der bliver højtråbende og populistiske.

Nå, jeg bringer allerede fra nu, mens kufferten pakkes og formaliteter klares, billeder fra harddisken. Jeg bringer lidt tilfældigt fra de sidste 6 år

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2423 5. oktober 2022 Tre blå knive

Kongefarven for knive er blå. Det er ikke bare et udsagn, det er sandheden. Data og erfaringer. Det bliver ikke bedre...
Se selv...

Billederne blev taget da der var sommer i landet i starten af juli...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2422 4. oktober 2022 Kom til udstilling i Horsens i kommende weekend

Sidste gang i Horsens med Knivtræf på Industrimuseet. Øv. Kom og se og oplev 36 udstillere af knive og materialer. Danske, tyske og norske knivmagere samles i de historiske lokaler. Du vil kunne købe dig fattig i fristende nice-to-have og bare glad i need-to-have. Der vil være årets største samling af håndlavede knive i alt fra billige brugsknive til eksklusive unika fra Danmarks bedste knivmagere.

Der vil være DM i kniv og alle indleverede knive kan ses og du kan vurdere om du er enige med dommerne og placeringerne. Herfra skal der lyde et stort tillykke til vindere og et "hej" til den der ikke vandt. På den igen næste gang.

Der afvikledes desuden DM i kniv, hvor modige knivmagere stiller op, for at vise hvad deres knive kan. Hurtigt, sikkert og underholdende. Det er værd at se. Konkurrencen foregår lørdag kl. 11 på de udendørs arealer ved Industrimuseet på Gasvej i Horsens.

Sidst på dagen er der generalforsamling, der afholdes på Horsens Vandrerhjem, hvor foreningen senere er vært for en 2retters middag. Der er væsentlige punkter på dagsordenen. Og medlemmerne bliver taget seriøst med på råd.

Jeg kan ikke selv deltage, da en forestående ferietur skal forberedes... Jeg skal et smut til Canada og Mauii. Det glæder jeg mig stort til, men det er en anden sag.

Jeg bringer billeder af sidst der var brugsknivskonkurrence. Den blev afholdt i Skjern sidste efterårsferie. Jeg vandt for resten.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2421 3. oktober 2022 Kursus i Solrød. Afslutningen

I dag kommer denne klumme med 8 nye knive. Knive der blev lavet på weekendens kursus i Solrød. Jeg er stolt over resultatet. Og det er mine kursister vist også. Nye de 8 knive.

I alt blev der lavet 12 knive. Men en dukkede ikke op søndag for at lave skede. En gik før tid, da et migræneanfald satte en spærrer ind. Og så skulle Christian, den unge, hjem med sin kniv inden vi fik taget billeder af den ellers fine fine sorte kniv.

Jeg takker for lån af 12 inspirerende kursister, der fik meget gode resultater med hjem. Likes i dag falder til kursisterne...

Vil du selv lave noget tilsvarende er der masse af muligheder for det, for de kurser der stadig er åbne. Se på min hjemmeside.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2420 2. oktober 2022 Kursus i Solrød – lidt sent ude

Ja, den svipsede i dag. Kl. 12 kniven kom ikke ud før solen var gået ned. Men derfor kan man jo godt bringe en lille historie... Det er gået fint. 12 kursister var der på gårsdagens kursus. I dag var der 11, da en var kaldt på uopsætteligt arbejde...

Jeg bringer billeder fra lørdag og søndag. I morgen kommer billederne af de færdige knive...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2419 1. oktober 2022 Kursus – og det går stærkt...

Vi er på Uglegårdsskolen i Solrød. Vi startede i går og det gik som det skulle. I dag var jeg på skolen nogle sølle minutter over 8 og kunne ikke komme ind. Min brik ville ikke. Vægterselskabet kunne ikke. Solrød kommune kunne ikke. Til sidst fik vi fat i skolens leder der på en tidlig lørdag morgen med sin stemme kunne trylle resultater frem. EN med arbejder var der 9.30....

Ikke mere snak. Vi er bagud med en time. Det skal indhentes. Så dagens historie stopper her uden korrektion, men med friske billeder...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Jeg er naturligvis medlem af Dansk Knivforening. Interesseorganisationen for danske knivmagere og knivsamlere. Et vanvittigt godt tilbud for kniventusiaster. Der kun koster 350 kr. 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 # 2418 30. september 2022 Pakke bil og gøre klar til kursus

Tidligt oppe. Inden der var lys på himlen.

Morgenmad med viden. Der var tid til et blødkogt æg.

Afsted med hende.

Pakke bil.

Gøre noget med denne computer. For eksempel trykke diplomerne til DM i kniv, der afholdes i næste uge i Horsens....

Finde papirer og trykke dem til kursisterne.

Pakke mere bil.

Til frisøren: Håret skal rettes inden vi skal på ferie.

I boghandelen efter mere papir og kalenderen for 2023.

I kvickly efter kaffe og matadormix til kurset.

Pakke det sidste

Skriver denne historie

Der er nok at lave sådan en fredag formiddag... Ro på nu. Frokost. Afsted til Solrød. Finde en nøgle – ved Tina Kjær – der er sekretær. Men er det den Tina? Shubberne sang om hende... Finde lokalet. Pakke bilen ud. Kl. 18.00 er der start. Vi slutter kl. 22 og så er det hjem. Og tilbage i morgen tidligt. I morgen skal der laves 12 knive. Og søndag skal der laves skeder.

Jeg bringer lidt billeder fra en næsten færdigpakket bil. Og så tømmer jeg lidt ud fra harddisken med gamle billeder... God weekend derude.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2417 29. september 2022 Flere nye klinger i kursustider

Louise skrev i formiddags. Om hun kunne lave kokkeknive på kurset i kommende weekend? Joda! Det er ikke noget problem. Far havde jeg snakket med i sidste uge og vidste at han tog sin datter med, der er kok. Og han, Christian, er en af mine trofaste kursister. Han var med på et kursus før sommerferien og havde haft stor fornøjelse af det. Så nu havde han givet sin datter et kursus. Hun skulle selv lave knive... Det er ikke let at være kok og holde fri en hel weekend for at lave knive, så et puslespil og koordinering af dyrebare datoer havde vist været i gang, for at få det hele til at passe.

I weekenden havde jeg taget tre knive fra Raffir. De er knapt pakket ud. Dyre og lækre...

Og så kunne jeg få dagens dont til at gå omkring The good Stuff Shop aka Naturgalleriet i Holte. Der fandt jeg endnu fem klinger i to serier og nogle løse. Japanere af den fine slags med mange lag og blue paper... Det fås sikkert dyrere og finere. Men her er vi godt oppe i divisionerne...

Louise kan vælge frit fra udvalget.

Sådan er det at være på kursus med mig... Det skal der nok komme noget godt ud af... og du så de nye klinger fra Poul i går. Og så er der alle de andre der er i kufferten. 12 deltagere har mindst 50 klinger at vælge blandt. Der er til enhver fantasi. Jeg glæder mig til at præsentere og sætte i gang.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2416 28. september 2022 Nye klinger i kursustider

Hvis du har fulgt med de seneste dage, har du set at kursussæsonen er startet. I kommende weekend skal jeg holde kursus på Uglebjergskolen i Solrød. Og efter efterårsferien kommer der flere kurser. Se eventuelt min hjemmeside, hvis du vil på kursus. De afholdes på Sjælland.

I går var jeg på indkøb af klinger til de kommende kurser. Jeg var hos Ulla og Poul Strande. Poul stod i værkstedet og havde gang i klinger og ville ikke forstyrres. Det er dyrt at holde gang i gasessen i denne tid.

Ulla var mere til at snakke med. Poul kom ind og så mig handle klinger med Ulla.

20 styk blev det til. Han laver noget fint håndværk, smeden.

Jeg viser billederne af klingerne...

I starten af året lavede jeg en kokkekniv til Poul – jeg viste den forleden. Kniven gik til en kvindelig bekendt, der vist da var blevet tilfreds, for hun ville have en til. Og det er den klinge der er billeder af til sidst i serien. Det skal være en urtekniv. Jeg må hellere komme i gang. Fronten skal være i hvaltand. Skæftet i brunfarvet masurbirk. Den må komme...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2415 27. september 2022 Jakob, Kirsten og Ole blev de mest likede

I går havde jeg en historie om de knive, der var misundelsesgodt lavet på nys afholdte kursus. Der kunne likes på billederne og der var særligt tre hittere. Jeg gentager billederne i dag, hvor der også hører lidt mere forklaring til.

Jakob har lavet den røde og blå kniv. Klingen er af Poul Strande. Front og bagstykke er klart resin i blå farve, som jeg har fået af JensJørgen – DanStab. Den røde skæftedel er også et arvestykke, men er ellers indstøbt majsolbeblade. Skeden er rød afdækket med stjerner og farvet mere rød. I bagenden sidder en lille pin med små rør i. Den er fyldt med rød farve. En herlig livlig kniv, der vil være sin helt egen. Den bliver svær at lave efter.

Kirstens kniv er den med klinge af Bjarne Rasmussen. Fronten er ben. Og skæftet er parykbusk fra egen have. Den har blot fået linolie og ser helt fantastisk ud. Skeden blev farvet tan og dækket af med malertape på langs og malet med uldpensel, der trak ind under tapen med en større rand. Men det ser jo da helt fint ud. Fed kniv. Hendes første.

Ole har moret sig på kurset og taget det mest umulige fordi det var sjovt. Så da han fandt den trefarvede stabiliserede birkeknudeklods i min kasse, var det den. I min frontklodskasse fandt Ole tre stykker akryl. En gennemsigtig, en grå og en sort. Så kunne klingens ses. Det var sjovt. Da vi skar læder ud, blev et stykke kasseret, fordi der var et stort sår i læderet. Nej, Det skulle Ole have. Og så blev det farvet gul og der blev lagt badesalt på skeden, så da afdækningen skulle laves blev det med de pletter det giver under.

De andre knive har fået likes også og vil du se alle knivene er det altså gårdsdagens historie der skal findes frem.

På næste mandag er der et nyt hold kursister...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2414 26. september 2022 Knivkursus i Læderiet... dag 3 Afslutningen

Misundelse er en grim ting, men nogen burde være misundelige... Jeg har i denne weekend lånt 11 knivaspiranter i de fine lokaler i Læderiets kursusafdeling. Det kom der 11 meget fine knive ud af. Og der kom også 11 meget fine skeder ud af det. Det sidste er adelsmærket for at kurset går godt. Det er nemt at lave kniv, selv om det er den første. Det er svært at lave en skede til kniven uanset om man har lavet 15 knive.

Søndagen er reserveret til at lave skeder. Kursisterne var på pletten til aftalte tidspunkt 9.00. En kort intro på læder og materialekendskab. Intro til farvning og så gik det ellers over stok og sten. 11 stykker læder blev farvet i individuelle farver og helt efter hver kursist ønsker. Lidt hjælp og provokation gjorde at det blev til modige og sjove valg. Afdækning på mine kurser er sjovt. Derfor blev der brugt russisk the, blå badesalt, femtakkede stjerner og manuelt smurt penselstrøg på i mørkere farver, eller postsvampe blev stemplet ind. Ole valgte det kasserede stykke læder, hvor der var dybe ar i fra da koen havde levet. Feed detalje. Jeg har aldrig set det før. Modigt. Sjovt. Så godt. De andre var også fine, men jo lidt mere almindeligt.

Ja, se dagens billeder af de færdige knive og holdet der var der. Tak til Læderiet for lån lokaler.

Og så tilbage til det med misundelsen. De, der ikke var med i weekenden, må være misundelige. Heldigvis er der aftalt nyt kursus i Læderiet. Samme weekend. Samme sted. Næste år.

Vil du med på et af mine kommende kurser, så skal du finde min hjemmeside med kalender... Der er stadig plader en gang efter efterårsferien...

Dagens billeder er af de færdige knive med skeder. Giv et like på de knive du synes om. Likes går ikke til mig i dag...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2413 25. september 2022 Knivkursus i Læderiet... dag 2

Lørdag var der aktivitet i Læderiets kursusafdeling. 11 glade kursister fik lavet fantastiske knive efter egne ideer og valg. Det vart så sjovt og med så mange muligheder. Der bliver bragt billeder af, hvad det blev taget af billeder.

Vejret var med os og vi kunne stå ude og slibe knivene ud. Det har været så fint.

Når dette sendes ud, er det sikkert med mere gnissel, for nu skal der laves skede til den kniv der blev lavet i går, hvor der var 1000vis af muligheder og valg. I dag er valgene færre og der er én skede der passer til kniven. Den man laver. Mere om det i morgen...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2412 24. september 2022 Knivkursus i Læderiet

Bilen blev pakket i går, og derefter rullet til Århus. Hasselager, faktisk. Her Bor Læderiet i fine nye lokaler opført til firmaet. Der er et kursuslokale, og det har jeg så overtaget. Henriette, der er kursuseder, hjalp med at tømme bilen. Hun mente på et tidspunkt at bilen var bundløs, da hun havde slæbt meget og længe. Der var bund i sagerne og de er nu fordelt i lokalet.

Kl. 18 var alle mødt ind. Og så kunne vi gå i gang. Det vil sige at fredag aften gik med valg af materialer og design af kniven. Det gik vældigt og da jeg lukkede af kl. 22 var der 11 klare skitser på den kniv, der bliver lavet i løbet af i dag. Så langt så godt. Mit kamera stod på bordet, men jeg fik ikke trykket på udløseren så ofte som håbet... I får billederne fra det seneste halv døgn.

I morgen ved denne tid, er der mere at se på.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2411 23. september 2022 Så starter sæsonen...

I går aftes fik jeg pakket det første. I morges det meste og lige nu skal det sidste – i bilen. Jeg er på vej til Århus, hvor jeg i kommende weekend skal holde kursus i Læderiet. Omkring et dusin kursister har meldt sig. Det er pragtfuldt og jeg glæder mig. Det er efterårets første kursus, men der følger flere efter. Næste weekend for eksempel, hvor FOF Køgebugt er arrangør, og hvor stedet er Uglebjergskolen. Eller sådan noget. Det finder jeg vel ud af...

Bilen er pakket mad alt det, jeg kan forudse, at jeg skal bruge. Og lidt mere. Men i skrivende stund sidder jeg på nåle og venter på Post Nord. Der skal komme en pakke fra Ravstedhus med en masse sølv, som jeg skal have med. På postens app kan man se, at den kommer i dag, men... jeg skal jo også afsted og det tager nogle timer at rulle i Århus. Så hvad er vigtigst: Et jeg er der til tiden eller jeg bliver en anelse forsinket, men til gengæld har sølv med? Arg... bare jeg kommer herfra kl. 12, så går det nok...

Formiddagen har også været brugt på Borgerservice. Mit internationale kørekort er løbet ud, og da jeg om godt 14 dage skal bruge det i Canada og senere på Maui (Hawaii) skulle det være i dag. Sådan noget skal laves ved personligt fremmøde. Det gik fint, om end printeren havde sit eget liv og ikke ville som den skulle. Men det kostede mig mit gamle foldede kørekort. Det har ellers holdt

godt, været med mig mange steder og kun et par gange i vaskemaskinen. Nu får jeg et i plast, som sikkert er bedre, men det gamle billede af Hansen er borte... Fremskridt. Det gamle skulle holde til 2036, og det skal det nye også...

Jeg bringer billeder fra pakningen og mit tomme værksted, der jo i anledningen af tømningen og den tiloversblevne tid, jo kunne rengøres. Men støvsugeren, der er et vigtigt værktøj i den forbindelse ligger inde midt i bilen...

I morgen bringer jeg billeder fra kurset.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2410 22. september 2022 Poul Strandekniv

I nytåret 2020 fik jeg en opgave at Poul Strande. Jeg skulle lave en kniv på en af hans klinger. I dagens fotoserie vises en del billeder fra processen. Det skarpe øje vil se at der blev lavet to knive: Den der blev kasseret og den der blev gjort færdig. Den første havde et hul under fronten. Det ville jeg ikke have på en kniv, der skulle leveres til Poul, der havde lavet så flot en klinge.

Det er en ære at lave en kniv til Poul og den skal man ikke ødelægge...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2409 21. september 2022 Bladene ser godt ud...

Forleden dag fik jeg det svenske knivblad. I går kom det finske. Og det danske. Det sidste er naturligvis det bedste. Det svenske er rigtigt fint. Og har mange billeder af fine knive med, efter sommerens udstillinger. Der er også fif om stål og slibning.

Det finske er også med billeder fra en del af sommeren træf. Helt så muntert som det svenske ser det ikke ud, men jeg har kun skimmet teksten løseligt. Der kan være gode historier... Der skal bladres igen...

Det danske kom endelig. Jeg har set det før på mine skærme, men det er noget andet at se det rigtigt og have det i hånden. Keld har skrevet og vi har klippet en artikel fra hans hjemmeside, om hvordan han laver perlesyning. Det kræver en ordentlig forklaring. Så det tager faktisk 10 sider. Jeg afslutter Knivveckan i Ludvika. Og giver lidt sjove fif og hjælp. Jeg har ikke bragt historierne her, så det kan være de følger i den kommende dage...

Det var en herlig tirsdag... tre blade. Nu mangler det norske. Mere om det senere.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i

Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2408 20. september 2022 Papkassekniven...

Jeg lavede for 6 år siden den kniv, som jeg viser billeder af i dag. Verdens første kniv lavet i farvede og stabiliserede bølgepapplader. Noget af det mere tossede der er kommet fra DanStab, men også noget der falder i min smag.

Imidlertid er der ikke andre der synes den er andet end sjov. Jeg har i hvert tilfælde siden forsøgt at sælge den. Det er ikke sket.

Men så har jeg en herlig kniv at prale med.

Den er dog til salg, og hvis det skal være din, skal jeg have et bud.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2407 19. september 2022 Knivbladet er ude. Husk tilmelding til træf.

I fredags skulle det vist have været der, men mit lader vente på sig. Dansk Knivforenings blad er på vej. Jeg har set det, for jeg er med i redaktionen og har ydet mit bidrag til bladet.

Lige i disse dage er der ved at være deadline for tilmelding til træffet på Industrimuseet i Horsens, til spisningen efter generalforsamlingen og til overnatningen på vandrerhjemmet. De tre dele hænger nødvendigvis ikke sammen, men kan sagtens kombineres.

Herfra skal lyde en kraftig opfordring til at deltage i Knivtræffet, der bliver det sidste i Horsens. Træffet er Danmarks ældste og har fundet sted ca. hvert andet år siden slutningen af 80'erne. De seneste mange modsat Skjernseminaret, der er Knivforeningens flagskib (men det er en helt anden sag). I efterårsferien. Udstillingen afvikles i museet i alle de kroge, der er til rådighed. Det er mange, men der er også henved 40 udstillere.

Der er derfor nok at se på. Og skulle du have lyst til at deltage med udstilling kan det sikkert også lade sig gøre. Men det ved jeg ikke noget om, ud over at man tilmelder sig til Bente Lund.

Generalforsamling og overnatning er noget man tilmelder sig på Dansk Knivforenings hjemmeside med. Ikke så svært.

Der er andre muntre artikler i bladet. For eksempel hvordan Keld laver perlesyning på en fin knivskede. Jeg fortæller lidt om knivveckan i Ludvika, der i sommer forløb sidste gang. Der skrives en lang artikel om træffet.

Jeg bringer billeder fra min harddisk. Det er billeder fra Horsens. Der er billeder af Poul Strande, der for nogle år siden lavede denne fine klinge. Leif Reiersen, fra Norge, har lavet sølvarbejde og skede. Fornemt... Jeg kommer ikke med i år. En rejse til Canada kommer lidt på tværs.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2406 18. september 2022 Den hvide kniv. Samlet og delt...

I går var jeg i værkstedet. Den store hvide kniv er på vej, og det går vel egentligt som det skal. Dagens video handler om at kniven ny er slebet nogenlunde på plads, og derfor skal deles, så sølvet kan komme til at blive filet i det valgte mønster. Men se med. Dette er 7. del. Der kommer flere...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

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

Kl. 12 kniven # 2405 17. september 2022 Mikael Hansen Knive You Tube kanalen...

Det er Brians skyld. Han skrev forleden, at det ville være godt, hvis jeg lagde mine videoer ud på YouTube. Det ville være godt for dem, der gerne vil se film. Jamen, nej, fik jeg skrevet. Det er bøvlet og det er træls at have flere kanaler, end jeg allerede har, hvor jeg ved at min Instagramkonto kun får for lidt data...

Men i går var det fredag og inden jeg skulle ud at spise mexicansk med viven, kunne jeg da lige lægge de sidste fem klip på YouTube. Den første var træls at lægge på. Den anden lettere og så var det derefter ret let, da noget bare skulle kopieres. Så lige nu ligger der på YouTube en ny kanal der hedder Mikael Hansen Knive. Søg og du skal finde... Det er slet ikke svært.

Jeg vil se om jeg kan finde mine gamle film om slibning af knive og de 18 kapitler der var i den serie af film der blev til "Hus forbi"-kniven. Der er sikkert andre. Like og del, så andre kan se med.

Men det er ikke med min gode vilje... Brian er skyld i meget... og dagens video er på næsten 12 minutter. Den tid det tager at slibe lidt af en kniv ud. Se selv med.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2404 16. september 2022 Den hvide kniv er på vej. Endnu en video og at lime sammen...

Fredag formiddag var der åbent i mit værksted. Der skulle laves kniv, som er den hvide, der langsomt bliver til en kniv. Kniven er godt på vej, og der er endnu ikke lavet fejl, der sil kunne ses i den færdige kniv. Så det går stille fremad.

Dagens 5 minutter lange video viser, hvordan jeg første gang limer denne kniv sammen. Der er et par fif undervejs, for de der selv vil prøve at kaste sig ud i at lave knive. Og så en opfordring til at indsende knive til DM i kniv. Knivene skal til Frederikshavn, men skal så udstilles i Horsens om tre uger.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2403 15. september 2022 Bommert forleden

Nogle gange går det for hurtigt og så skal der rettes. I mandags skulle jeg fejre med mig selv og dig, at jeg havde rundet et rundt hjørne med 2400 kl. 12 historier. Jeg var klar med historien. Den var lagt på nettet og den kom ud med 81 billeder. Således var det ok.

Men så troede jeg at jeg var kommet til at fortælle den forkerte historie. At jeg var udkommet en dag for hurtigt. Så jeg skyndte mig at slette historien. Fejlen opdagede jeg senere, og det var at jeg ikke skulle have slettet. At det var rigtigt nok. Men jeg kunne på stedet ikke lave om. Da jeg kom hjem fik jeg etableret en ny historie, men med knapt så mange billeder. Så i dag er det rigtigt nok. Jeg fejrer at det er blevet til 2400 historier, der som historie nr. 2400 kommer ud kl. 12 hver dag... Mageløst...

Tak for du følger med. Det er det, der gør det sjovt at lave den daglige portion knivnyt...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2402 14. september 2022 Zebrano i formel 1

Ham JensJørgen kan noget. Og når man skubber til ham, kan det blive ganske fantastisk...

En gang i sommeren lagde han nogle stumper zebrano ud på sin side. Han ville af med det og det var bestemt til en fair pris. Jeg har hidtil ikke været vild med zebrano. Det er en forholdsvis let tropisk træsort med nogle fine svæv i. Der er nogle store åbne porer, nærmest som wengé.

Min største anke har været, at det lugter som det, der kommer bagud af en zebra, når man sliber i træet - ikke zebræen. Det har gjort, at de få klodser jeg har i min samling til noget, der meget sjældent bliver taget af.

Så da klodserne lå der, fik jeg på sæt og vis ondt af Jens og den mulige køber. Så jeg bød på dem, med betingelse at han stabiliserede dem i nogle sjove farver. Jeg fik stumperne. Der har været nok for DanStab at lave den sidste tid, så mine stumper lå og ventede.

Fredag kom der besked fra GLS at nu var der noget til mig.

Søndag fik jeg hentet kassen med stumperne. Der var kommet lidt mere i kassen og et par kudohorn, hvis inderhorn er fine var også blevet farvet blå og stabiliseret. De er vilde, men hurtigt lagt til side: de skal lige modnes og bruges til det rigtige projekt. Der lå andre sager, som også er fine, men...

Men der lå syv stykker stabiliseret zebrano. Nogle store stykker og med masser af bærestof udenpå endnu. Det skulle væk og så ville jeg lige prøve at se, hvad der var bag. På plansliberen, der tog de grove. Efterfulgt af noget 120 slibepapir, noget 400 og 600 abranet. Og så en hurtig polering. Ikke perfekt og som på en færdig kniv...men...

WOW!

Nu er træet tæt. Det lugter ikke mere af zebrarøv. Det har fået ny farve på svævet. Det er frækt. Det er formel 1. Det skal ikke vare længe, så skal det prøves af. Der kommer også kurser i efteråret, hvor mine kursister kan købe af verdens første (måske) farvede og stabiliserede zebrano. Det dur... Den sorte var først prøvet. Og siden den røde. Jeg venter med den fluorescerende grønne må lige vente...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2401 13. september 2022 Den hvide kniv på vej. Endnu en video

I søndags var jeg i værkstedet. Det kribler. Den hvide kniv skal være færdig. Og du kommer ind i dagens historie, der hvor det sidste sølv bearbejdes og lægges på kniven. Og så bliver der boret de to første huller til tangen.

Det er ikke vild svært og materialet arbejder rigtigt. Det går vældigt, men det er nervepirrende at sætte processen i gang. Der er så meget, der kan gå galt...

Dagens video tager omkring 6 og et halvt minut.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2400 12. september 2022 Jubilæum...

Ca. og næsten hver dag i 2400 dage i træk – selv for lukket dør og vindue - har jeg lavet historier til denne side. Jeg kunne gøre mange ting, men vælger blot at vise et udpluk af de knive jeg har vist i gennem de mange dage. Jeg ved ikke helt hvor mange billeder jeg kan vise, der var en gang i starten af året hvor jeg kunne vise samtlige de billeder jeg har loaded op. Dengang var det mere end 17.000. Det kommer der ikke i dag. Men der kommer nogle stykker.

Jeg har færre følgere end jeg har skrevet historie, og jeg ved ikke om jeg orker at blive ved med at sende ud. Hvis du derfor læser denne runde historie giv så lige et like uanset om du får set alle billeder. Det vil motivere mig til at runde de 2½ tusinde historier, der falder lillejuleaften... Jeg har lige en udenlandstur, der kan sætte ugle i mosen.

I morgen fortsætter jeg med at lægge en video op, om hvordan jeg har lavet sølv og boret de første huller til tangen.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2399 11. september 2022 Den hvide kniv er på vej

I går var jeg på værkstedet og fik flikket en film mere sammen om den kniv, der er på vej. Det gik som det skulle, og derfor er det formentligt også den kedeligste film jeg har lavet. Lidt ligesom at se på maling der tørrer. Bar noget andet nu er du advaret!

Det er imidlertid altid spændende at være knivmager, for det kan jo i grunden let gå galt. Tre strøg med en fil det forkerte sted er afgørende for om kniven er vellykket – helt – eller bare ok.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2398 10. september 2022 Den hvide kniv på vej

Jeg er i gang med at lave en af de dyre knive. En kniv med en voldsom stor klinge af svenske Roger Bergh i damask og alskens fint. Et skæfte i fin hvalrostand og så noget planlagt sølv.

I dag skal fronten laves til og i dagens video viser jeg de første snit med fræseren. Men se selv med.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2397 9. september 2022 Fire blå for meget

Dagens billeder i kl. 12 historien er af fire knive, der trænger til at blive sendt herfra. De står på spring på min altan, og kan være borte i en ruf. Er der nogen der vil købe dem er de kraftigt til salg, og der er gode tilbud på dem. En mail til mig gør forskellen. Knivene er gode som gaver... og de kan gives væk til gives til sig selv. Det sidste ved jeg vil skabe god glæde.

Ikke mere skriv, min fredag er kort og med mange ting på 2do-listen. Men weekenden er lang, og jeg skal i værkstedet en hvid kniv ligger og blinker derude... Jeg tror ikke jeg skal se tv. Det engelske kongehus er uden for interessesfæren, men andre kan sikkert ikke få nok af høje hatte og stive manerer. Gush!

Kl. 12 kniven # 2396 8. september 2022 Regnvejret trak ind over

I går aftes kunne jeg tømme mit ihukommelseskort i kameraet for de sidste varme billeder. De var taget tirsdag aften, mens vinen var hoppet i vandet ved badebroen. Selv gik jeg tørskoet – om end de blev fyldte med sand – på land og forevigede knive. Hun bad om et billede af hende i bølgen, så det kommer med i dag. Onsdag aften blev det regnvejrs i Kalundborg, som det ikke har været længe. Noget trængte sikkert til vand, men det var som om at det var efteråret der startede. De korte bukser er slut. T-shirtstiden er over. Mørket kommer tættere på. Heldigvis er der også gode ting i vente. Hvem glæder sig for eksempel ikke til æbleflæsk?

Men jeg tog billeder af tre knive, der har det til fælles, at de er lavet af mig og der er brugt gevir i skæftet. Meget gevir, faktisk. Det er forholdsvis let at arbejde i, og giver fine resultater. Udslibningen er vanskelig, da man helts ikke skal i for meget af den ikke så kønne og kun lidt stabile kerne. Kommer man derind, er der heldigvis udviklet sekundlim, der kan tætnes og siden slibes ned til absolut glathed.

De tre knive er til salg. Du skal være hurtig. Kniven hvor klingen er lavet af Claus Bernhardt, er på vej til ophugning. Jeg synes skæftet er for kort, tilpasningen for ringe og ikke fin nok. Så den kommer på værkstedet i løbet af weekenden.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2395 7. september 2022 Tre knive fra overdrevet...

Jeg synes det er sjovt at lave anderledes knive. Det er jo i grunden vanskeligt, da vi er mange der laver knive, og der er mange der bidrager med al deres virke og egne tanker. Men man er også god til at lade sig inspirere af andres arbejder. Det må gøre, at noget kommer til at ligne hinanden.

At lave unika er ikke altid heller rigtig sjovt. Der kommer ind imellem noget ud af værkstedet, som nogen ikke kan holde ud og andre ikke kan leve uden. Dagens tre knive er af den slags...

Der er pling bling kniven, der har sort ibenholt i skæftet. Fronten er fint blåstabiliseret kuduinderhorn. Klingen er lavet af svenske Tommy Jimmerfors. Fint svensk stål, lidt filninger på ryggen, fin blank overflade. Sikkert rustfri og fornuftig til hårdt brug. Men så var det at jeg syntes at den måske også var lidt sikker. Kedelig. Trist. Et dusinstykke. Uoriginal.

Så frem med de små og store krystaller jeg havde fået af Lisbeth. Nogle af de store i klare farver.

Lige pludselig et andet udtryk. Ingen har de sidste par år, som kniven er blevet, syntes at det da skulle være deres. Men jeg ser sådan på det, at jeg endnu ikke har mødt den rigtige kunde. Mindst én kan se, at den taler til ham eller hende.

Sådan en person skal bare mødes.

Men det er vist svært...

De to andre er i familie. Skæfterne er lavet af det samme: rodnettet fra mangrove. Den ene er stabiliseret i mælk, den anden i stabiliseret the. Sludder og vrøvl. Den ene er stabiliseret i hvidt bærestof. Den anden i ravfarvet klar bærestof. Den hvide har en høj, lamineret råsmedet klinge af Poul Strande. Det har den anden også. Skederne er dog forskellige. Et sæt knive. Dybt forskellige og ret ens.

Jeg har solgt en tofarvet stabiliseret mangroverod til en musiker i byen, så der er nogen der kan se, at det fremmede er godt. Den kan vi så lade stå, til de der bare vil have metervaren og ikke skal provokeres med nyt.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2394 6. september 2022 Tre knive på kysten

En strand rummer mange sager der er fremragende til baggrund for knive. Det er tilpas kendt og dermed ikke forstyrrende for billedet. Det er ofte i så tilpas forfald, så kontrasten mellem det nye og det gamle er effektivt. Og så er lyset – særligt om aftenen – skønt blødt og varmt i tonerne. Det kan jeg godt lide og jeg komponerer ofte billeder i disse omgivelser.

Forleden var jeg der igen.

Jeg fandt en gammel kending frem, som er ganske fin. Skæftet er lavet i stabiliseret bornholmsk seljerøn. Fronten er noget moskusoksepandebark. Klingen er en lamineret sag fra Mogens Loft Svendsen. Skeden er passende dekoreret i tre brune nuancer.

Så er der den gråbrune, der er lavet i et skæfte i spejskåret poppelknode. Fronten er mammutelfenben. Klingen er af Mogens Loft Svendsen. Råsmedet, lamineret og en fed klinge.

Den rødlige er en mærkelig sag. Klingen er vist og måske af norske Grantangen. Fornavnet er vist Gier. Fronten er vist og måske en lille skive hvaltand. Hvidt er det. Skæftet er træ. Tropisk. Det ligner ikke rigtigt palisander, men det ligner heller ikke rigtigt noget andet. Så det er indtil videre palisander. Skeden er i helt sikkert i rårandlæder. Jeg har selv lavet den og farvet den passende rød.

Kniven er til salg. Kontakt mig...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2393 5. september 2022 Knive på kysten og noget om Jehova

Da eftermiddagen var ved at gå på hæld og et vejrskifte vist kunne anes, trådte min liv i sin badedragt. Hun ville i fjorden. Jeg skulle bardus med, og greb i skyndingen de knive, jeg havde haft til salg på det lokale galleri. Nu kunne der tages billeder. Ud af posen kom, da vi kom frem, knive, der skulle foreviges.

Den blå har på sæt og vis været den ikoniske kniv der har ligget på udstillingen. Den var med på den første plakat, da jeg i august 2018 var månedens kunstner på stedet. Det er vist ikke den samme kniv, men en nyere lavet. Skæftet er poppel, der er blåstabiliseret. Der er vimmer i træet, der har groet under en tung gren. Derfor vimmeret. Du kender det også fra din Stradivarius... Halsen på violinen er levet i poppel med vimmer. Fronten er mammutkindtand. Klingen er lavet af Jørn Sønderskov Christensen. Noget Rwl34stål, der er glasblæst. Fed overflade. Skeden i blå og sort rårandlæder.

Og så var der i bunden af posen den lille sag, som jeg næsten havde glemt. Skæftet er stabiliseret birketræ. Masurbirk. Fronten er den lilla bal fra pool. Det er 12'eren. Skåret ned til benet og tilpasset efter gode principper. Klingen er af uforlignelige Uwe Molzen. Dermed er denne kniv uendelig svær at lave en kopi af. Uwe laver ikke flere klinger.

Den sidste blå hedder RAF. Mest fordi skeden og kniven har et rødt bånd, som var det et armbånd fra Royal Air Force. Også den med en klinge fra Uwe. Fronten er stabiliseret koral. Ikke korsang, men undervandsvækst. Skæftet er blåstabiliseret poppelknude, tror jeg. Skeden er venstrehængt. Den slags laver jeg sjældent, men jeg kom til at sætte ophænget på den forkerte side, da jeg skar læderet ud. En ny skede er vist på vej.

Søndagen var ellers sjov.

Dagens optur var da jeg med viven var på landsindsamling for Red Barnet. Send gerne mere støtte på mobile Pay på 64061, men det er en anden ting. Min rute gik nogle gader herfra, og lige forbi Jehovas Vidners Rigssal i Kalundborg. Da vi kom forbi første gang, havde man lige sluppet æskningen inden døren, så en lille forsamling stod i fint søndagstøj uden for og evaluerede, eller noget – hvad ved jeg ?

Men jeg fik chancen. Nu kunne jeg spørge... Vil I støtte Red Barnet? Det er en god sag, der hjælper børn her i landet og i udlandet... Børn der har brug for hjælp. Rækken af argumenter var god og længere.

Hvis jeg ind i mellem har været tøvende, når de har henvendt sig til mig, kunne jeg passende brase lidt mere på i den gode sags tjeneste, og nu vendte det. Den missionerende frembrusning blev afløst af tøven. Næe. Nej. Man havde jo selv. Samlede selv ind. Og støttede de svage. Kunne de sige.

Jeg ved godt at man relokalisere midler i den forretning, og i overtroens navn rømmer familiers konti for guld. Men jo da ikke til noget eksternt.

Jeg lovede at komme igen, en anden gang. Jeg måtte jo godt komme i den gode sags tjeneste.

Hævn for alle de gange de har opsøgt mig.

Selv om det faktisk efter sidste besøg også er blevet noget sporadisk.

Jeg sagde sidst til de to fremmødte, at de straks skulle slette mig på besøgslisten. Jamen, sagde de, sådan en havde de da ikke. Nej det vidste jeg godt, for det må man ikke have for Datatilsynet.

Men, sagde jeg, Slet mig venligst fra den liste i ikke har.

De har naturligvis ikke sådan en liste.

Men jeg får ikke flere besøge. Og det er ved at være 10 år siden.

Mærkeligt...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2392 4. september 2022 Udgifter, udgifter og udgifter. Det er dyrt at være erhvervsdrivende.

Jeg har før skrevet om det, men det er så sjovt, at jeg må gøre det igen. Og det har vel egentligt ikke noget med knive at gøre, men det hører med.

Da der var kold sommer i midten af juli var jeg i Ludvika, til det der viste sig at være det sidste træf på de kanter. Turen dertil forgik som den plejer at gøre i min bil. Og jeg ved at jeg på et tidspunkt ved Örebro kører på en vej, hvor der skal betales for færdslen. Jeg har ikke mødt det andre steder i Sverige – bortset fra Øresundsbroen, som jeg har et særligt forhold til – men dog i Norge, hvor der i visse pas og strækninger omkring Oslo skal erlægges klingende mønt. Sidst jeg var på de kanter, var det søndag, hvor man ikke skal betale. Det er en helt anden ting.

I Örebro kan man se, at der er skilt og der hænger kamera. Jeg tror, jeg måske har billeder af passagen. Da jeg rullede mod nord sidst.

I fredags kom så regningen. Fin rudekuvert og foldet papir med trefarvet tryk. Udenlandske porto. Jeg ved fra tidligere, at den aldrig rigtigt kommer til at vælte noget. Den er på 5 kr. pr. tur. Da jeg jo også skal retur. 10 kr. i alt. Svenske! Den svenske kurs er for tiden svag. Så regningen sendes hertil for at inddrive 7 kroner og 10 øre. Danske.

Jeg nåede at tage et billede af den danske postmand, der ruller i sin hvide varevogn fra stedet. Han skal også have løn.

Jeg betaler nu regningen, da rykkergebyret er på 300 danske kroner og ikke står i sammenhæng med bumpet på vejen. Jeg har frist til 21. september. Der er rimelighed i det.

Der står i brevet, at man kan tilmelde sig betalingsservicen. Måske skulle jeg det. Men jeg kommer ikke den vej næste år.

Jeg bringer lidt stemningsbilleder fra turen til Ludvika og den latterlige regning...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2391 3. september 2022 Slut med Galleri Kordel

Alting har en ende. I går var jeg på Galleri Kordel for sidste gang. Stedet lukker, selv om det er et fint sted. Omsætningen er ikke til det. Eva, der er stedets bestyrer, orker det ikke mere, og selv om ægtemanden i lange tider har taget over, er det ikke det værd. For mig har det været et lokalt udstillingsvindue, som jeg har betalt for at være med på. Jeg har brugt nogle lørdage foran Galleriet, for dels at vise mine egne knive, og slibe de, der kommer med trængende, men mest for at hjælpe flere gæster ind.

Jeg har været med siden 2018. De første par år, hvor Jens havde galleriet var der mere omsætning, men de seneste to år, er der blevet solgt to knive og vist tre bøger. Det betaler ikke, hvad det har kostet at være i det fine skab med lys. Jeg har med ujævne mellemrum ynket mine overvejelser om at stoppe på stedet til min liv, men kvidderet har hun ikke villet høre på. Det måtte jeg selv tage, som hun sagde. Nu er der ikke så meget andet end at tage det med sig, der var der.

En billedramme, nogle plakater i rør. Nogle bøger og 11 knive. Det er dem jeg bringer billeder af i dag. Nu skal der tages friske billeder af dem, så de kan komme på min hjemmeside, hvor de ikke alle sammen før har været.

Så nu går overvejelserne på, hvor og hvordan jeg kan udstille mine sager. Der er ikke andre gallerier i byen. Jeg har ikke tid og råd til at lave min egen butik. Det er håbløst at lægge dem frem i genbrugsbutikkerne selv med aflåste glasskabe. Det er for dyre sager sammen med billige, der er til fals. Jeg kunne bruge de sparede penge på Facebook med boostede opslag. Nej, faneme nej. Der må være andet der er sjovere end at putte pengene i en kapitalfond, der ikke betaler skat i Danmark.

Nå... Nyd dagens billeder.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2390 2. september 2022 Tre knive med samme slags klinge...

Formiddagen var blevet varm, da jeg fik taget disse billeder af tre af mine favoritter. Tre knive med klinger af Poul Strande. Nogle vanskelige nogen at skæfte, da der ikke er én lige side på dem, og derfor gør frontstykket til det svære del at lave.

Giraffen er den ældste. Den har vel rundet tre år, men jeg synes stadig det er en herlig kniv. Der er noget humor og skaberglæde i den, som gør den anderledes. Jeg har efterhånden haft den på mange udstillinger, og der er også interesserede, men til køb er det jo ikke blevet endnu. Jeg tror også der er langt imellem dem, som den er tiltænkt. Giraftrofæjægerne. For det er sådan en kniv det er. Skæftet er lavet i girafforben, der er stabiliseret i orange, som giver et bedaget udtryk. Skeden er i rårandlæder. I løbet af efteråret skal den brune farve vist friskes op. Det tager sikkert et par timer. Imens – og inden – (nu) er den på tilbud.

Den mørke kniv er lavet i skæfte af stabiliseret fyrsvamp. Det bliver kaffebrunt og dybt tredimensionelt. Det ligner kevlar og giver et godt greb. Fronten er noget mammutben.

Den lyse er lavet i oliventræ og mammutelfenben af den stabiliserede slags.

Alle tre knive har som skrevet tidligere en klinge af Poul Strande. Det er en stærk lamineret klinge, med en børstet overflade, der er fin og robust. Og så kan klingens blive rigtig skarp.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2389 1. september 2022 Den hvide kniv – endnu en video

Der går langsomt frem, men fremad er det. Forleden sendte jeg en video, hvor jeg skar en hvalrostand over, for at den kunne blive til det skæfte, der skal på en helt fantastisk klinge fra svenske Roger Bergh.

Men jeg vil ikke skrive mere her, for jeg forklarer mig i videoen, hvor der også sker nyt....

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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/>

August

Kl. 12 kniven # 2388 31. august 2022 Sommeren er slut

Der er ikke noget at gøre ved det. Det er ganske officielt, at dette er sidste sommerdag ifølge kalenderen. Det har været en dejlig knivsommer. Ikke så meget snak, jeg bringer billeder af sommerens knivaktiviteter.

Jeg skal nok vende tilbage med den hvide kniv, dej fik startet på i går...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2387 30. august 2022 Start på ny kniv – video

I sidste uge fortalte jeg om at jeg skulle til at gå i gang med at lave en stor hvid kniv i nogle udsøgte materialer. Jeg skrev at det kunne blive en lang proces, da der ikke skal opstå fejl. Ikke at jeg kan lave en fejlfri kniv, men det skal minimeres. Det sker ved at lave tingene velovervejet. Lidt ligesom at være ham der styrer bilen der kører på Mars. Der er 8 minutters reaktionstid på hver en handling. Det gør at man skal vente længe og tage de rigtige beslutninger.

I går aftes havde jeg ventet nok. Men du må se videoen, hvor jeg fortæller mere.

Opdatering følger.

Men det er sjovt at være knivmager, når man laver sådan noget som dette...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2386 29. august 2022 Udstilling i Juelsminde

I lørdags var jeg i Juelsminde Kreativ Fritid, der har hjemme i Rørup Skole. Skolen ligger ude på landet, men det er til at finde. I Kælderen bag ved skolen ved boldbanerne har Foreningen hjemme i egne lokaler. To klasselokaler, et møderum med sofaarrangement og mødebord er fællesstuen. Der er et køkken til ølbrygning og et lille sølvværksted. På skolen er der et fint indrettet sløjdløkkale. Det er her jeg i slutningen af februar afholde et knivkursus.

Sådan noget bliver ikke til noget, hvis ikke man gør sig til bens. Så da der var åbent hus og udstilling i lørdags, og vejen alligevel kunne lægges den vej, da jeg senere på dagens skulle til fødselsdagsselskab i Århus. Finn blev 60.

Man kan altid håbe på, at der er kommer mange gæster. Men man havde valgt en lørdag, hvor der byn var JuelsmindeRun og DM i et eller andet sejlsportsarrangement. Og der var mere, kunne Bibi fortælle men kunne ikke huske det. Så fik jeg sagt at jeg skulle til Finns fødselsdagsfest. Der var enighed om, kunne jeg høre på grinene, at det jo naturligvis var det Bibi manglede at huske. Men der kom ikke mange. Vel lige i underkanten af 100.

Jeg fik en plads på gangen med to borde og fik ret meget god opmærksomhed. Og jeg tror sagtens at det kan blive til nok tilmeldte til et kursus.

Jeg fik taget lidt billeder af stedet og de andre udstillere... Det var en hyggelig dag.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2385 28. august 2022 Memory lane II

Jeg skrev i går om mine nye hukommelseskort til kameraet. De er store og der er plads til mange billeder. Og jeg var ved at tømme af. Jeg fik vist billeder i blandet orden fra midt i juni til midt i juli. Der var en del knive med og et par billeder af, da Tour de France korte forbi her for enden af gaden. Hvis du kikker efter kan du sikkert se vinderen af gadeløbet...

I dag finder jeg kortet frem igen og finder billeder fra juli til langt ind i august.

Ikke så meget pjat: Hav en god søndag...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2384 27. august 2022 Memory lane

Mit gamle hukommelseskort i kameraet, kunne ikke mere. Det blev ustabil og det går jo ikke. Så jeg købte nye. De gamle var fine med 64 Gb. Det gav god plads og der skal langt tid imellem tømninger til en harddisk eller andet. De nye kort – og der skal to til – er på 256 Gb. De skal naturligvis også tømmes. Men der går længe imellem. Jeg satte dem i i juni og her i slutningen af august er det stadig muligt at tage 8500 billeder inden de er fyldte. Så der er et par måneder til at de bliver nødvendigt at tømme af.

Men hvad pokker har jeg så lavet der er kommet på kortene? Dagens billeder er sådan en "pluk og se" samling, da der ikke rigtigt er muligt at lade nye billeder op lige nu, hvor jeg står til husflidsudstilling eller åbenthus i Rårup Skole.

Så der bringes billeder fra de sidste 3 måneder...

Hav en vidunderlig lørdag.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2383 26. august 2022 Udstilling og kursusopfordring

I slutningen af februar – når der er kulde og mørkt – skal jeg holde knivkursus i Juelsminde Kreativ fritid, der vist hedder noget andet, men er det samme som husflid. I den forbindelse er der åbenthusudstilling da lokalbefolkningen kan komme omkring Rårup Skole for at se og røre. Det betyder sikkert at nogen henter hjemmevævede sager frem, at andre viser drejede skåle og at nogen smelte bolcher, Der er sikkert noget med blomsterbinding. Hvad ved jeg egentligt helt? Se selv mere her: <https://kreativ-fritid-juelsminde.husflid.dk/aktuelt/%C3%A5bent-hus/#/>

Jeg kan desværre ikke vise tilmeldingen til mit kursus, der afholdes på skolen 24. – 26. februar.

Og kan du ikke finde til Rårup ad landevejen, kan jeg se på kortet at der også er en landingsplads lige i nærheden. Så der er ikke anledning til at sig at du ikke kan være der... Der er åbent hus kl. 11.00 – 14.00

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2382 25. august 2022 En sommeraften ved Gisseløre

Ude på en halvø i Kalundborg Fjord, der udgør det som bølgebryder og beskyttelse af havn og by, er der en badebro. Her hopper en del af byens borgere i bølgerne fra den. Min viv er en af dem. Hun hopper dog ikke, men benytter metaltrappen og glider langsomt i det våde element. I aften var det et billedskønt sted. Solen stod lavt. Vinden var der ikke. På den blanke overflade lå der langt ude sejlbåde med vindtomme sejl. Hun sank i vandet og flød og sagde at hun nød det.

Alt det overstående er skønt og godt. Jeg nyder det og synes det er helt fint. Men det er også en mulighed for mig, til at hive nogle knive frem, der i aftenlyset kan fotograferes nok en gang. Og det skete igen...

Jeg fandt fire knive frem. Nogle meget forskellige knive. Det er tydelig at sten og tang er lunt efter en hel dag i klar sollys.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2381 24. august 2022 Tre knive i haven

Da solen havde rundet den kant ude bagved, der gør den synlig, fik jeg fundet tre knive frem, der stadig ligger i værkstedet. De er lavet i løbet af sommeren, men der har endnu ikke været mulighed for at lave skede til dem. Eller det passer ikke helt. Den røde har jeg forsøgt at lave en skede til, men den mislykkedes. Klingen er af Per Glerup. Skæftet er stabiliseret birkeporesvamp. Den sorte er en kniv, jeg har lavet til mig selv til læderarbejde. Klingen er lavet af Maikcel Eklund. Front i mammuttand og skæfte i stabiliseret

egetræ. Den sidste er den jeg lavede i sidste uge. En kniv med klinger af Robert Mattsson. Mellemlæg i kobber og skæfte i stabiliseret penisknogle af hvalros.

Sådan en tirsdag aften med varme i luften er herlig...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2380 23. august 2022 En ulovlig kniv?

Jeg ved godt at springknive er forbudte at eje, besidde og anvende. Så jeg har et problem. Jeg har lavet en overspringskniv. Godt nok i en overspringshandling, men alligevel. Om man skal springe over eller under en kniv er vel underordnet. Dagens kniv er derfor i sin sproglige form en springkniv. Den springer ingen steder og den er bestemt ikke fjederbelastet. Faktisk er den vel så lovlig som nogen kniv kan være. En lille fikst all roundkniv. Lavet på en billig fabriksklinge – sikkert fra Kinamanden land – et stykke birketræ som skæfte, der har fået sort og senere gul og orange farve efter noget slibning. Sagen er også imprægneret i koldpresset linolie. Jeg har ikke nået at lave en skede tilden, men det kommer nok snart.

Overspringshandlingen – at lave hele knive i løbet af lørdag eftermiddag – skyldtes ene alene at jeg havde to rastløse hænder, efter at jeg havde lagt fine materialer til en anden kniv til side. Den kniv venter stadig på at jeg skal save i den.

Imens kan du så kikke på denne springkniv, og grine lidt over at det sproglige lige her bliver umådeligt finurligt. Hav en god tirsdag.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2379 22. august 2022 Knive på kysten

En fjæssing hoppede på krogen, men sprællede selv af, inden den kom op. Et pauvert udbytte, men skønt at få luftet spindestangen på kysten ved Røsnæs spids. Søndag eftermiddag var varm og stille. Sikkert ikke det perfekte vejr til lystfiskeri, men et udmærket tidspunkt at nyde naturen.

Det blev til en del kast med blink og også makrelforfang, men det blev ved det før omtalte. Viven havde bragt varm kaffe med og kolde vand. Et par franske vafles og en chokoladestang. Det kunne bringe energien tilbage til nok nogle kast.

Men ikke meget at være knivmager for. Så heldigvis havde jeg taget mit kamera med - og nogle knive, der kan anvendes til dagens klumme.

Det blev vist til fire knive, filmet på Røsnæs søndag eftermiddag.

Og så skrev jeg i lørdags om en kniv, jeg skal til at starte på. Jeg har ikke glemt den, men processen skal modnes langsomt. Fordi det er fine sager, der skal ende perfekt. Jeg har fået flere henvendelser end jeg plejer, der dog alle er samstemmende på, at jeg bare

skal gå i gang, og at der er tillid til at jeg kan gøre det... Der sker nok noget i løbet af ugen. Mandag aften er der bestyrelsesmøde i Dansk Knivforening. Der er mange vigtige emner på dagsordenen. Mere om det senere...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2378 21. august 2022 Overspringshandlinger er også handlinger...

Jeg skrev i går om at jeg ville i gang med en voldsom kniv. Måske. For den skulle tage den tid, der skulle gå. Ikke forcere noget og ikke tage dumme hurtige beslutninger. Det er dyre sager og der er kun den ene i resten af mit knivmagerliv. Måske også.

I går gik med at vælge materialer, se på sagerne. Vurdere. Og lægge til side. For det skal nok komme. Den savklinge der skal igennem materialet er trods alt klar. Men den kan ikke save baglæns og samle og lægge på. Og der er en eneste chance. Den. Til sammenligning har jeg mange andre gange brugt materialer næsten lige så fine, men de var allerede savet ud. Og valgene syntes derfor ikke så store.

På et tidspunkt blev det hele lagt til side. I morgen. På mandag eller tirsdag. Det løber ingen forkerte vegne ved at ligge en uge endnu.

Men hvad skal man så lave en lørdag eftermiddag? Øve sig? Tja. Jeg skal holde en del kurser i efteråret. Jeg slutter af en gang i november med et familiekursus, hvor mor og søn, datter og far eller andre konstellationer, hvor man skal lave en hurtig proces. Jeg forestiller mig ligeledes at det skal være på billige klinger. Og for at være klar med det kunne jeg jo lave en kniv a la det jeg forestiller mig.

Så dagens billedserie er faktisk en hel proces fra valg af materialer, udarbejdelse af frontholk, udboring af hul. Limning, udslibning. Farvning først i sort, så gul og orange. Olieimprægnering. Sådan noget jeg kan lave på en times tid, men som i går blev afbrudt at aftensmad og familiehygge.

Men her er kniven. Den er ikke til salg. Og der skal også laves en enkel skede til den. Den skal være hurtig og sikker at lave. Der er ikke tid til at lave om når undervisningen kører. Og således fik jeg både ventet og lavet noget.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2377 20. august 2022 Starten på en ny kniv?

Der er altid en god grund til at lave en kniv til. Fordi man kan og fordi det er skønt. Men nogle gange trækker den slags også ud.

Sådan er det med dagens kniv, der er i sin begyndelse.

For er jeg god nok til at gøre det? Gør jeg det rigtige og er der afsætning for sagen?

Jeg arbejder med unika. Klingen er af svenske Roger Bergh. Den er dyr. Jeg har aldrig skæftet en klinge til den pris. Håndværksmæssigt er den spitzeklasse. Masser af damask i mosaik. To lange vandrette lamineringer, der splitter damasken på smukkeste vis. En klinge med en stor fas, men også en smuk overfas. Slibningen er perfekt. Den er den i min samling. Den samling, hvor der står "Mikael" på klingerne, men som beundres af kursisterne. Den har ligget i samlingen et stykke tid, og sådan en klinge skal ikke blot skæftes med et tilfældigt stykke tjørn. Der skal mere til.

Og så kan man lige så godt tage fra den hylde med det bedste. Jeg vil vælge hvalrostand. Det er smukt, stabilt og lovligt. Tanden er hentet hjem fra Grønland i betryggende forhold af Ole. Jeg købte den for et års tid siden, da han ryddede op i sit liv. Tanden er brugt af det store dyr, den har siddet i, men har ikke sprækker eller andre synlige fejl. Sådan en tand er for en knivmager intet værd, før den er skilt ad. Men det er også sin sag, at sætte en sav i det. Bevares, den er delt i forvejen, da vi på et kursus skar den op. Der er til mange frontholke og mellemstykker i tanden. Der er dog kun et stykke, der kan blive til et helt skæfte. Og jeg ved, at jeg får svært ved i mit knivmagerlig at få en stump til af samme kvalitet. The one and only. Hvor skal der deles? Hvor skal saven i?

Er jeg dygtig nok og har jeg tiden til at gøre den færdig?

Det er ikke lette spørgsmål, der kun kan besvares ved at prøve efter. Mere end 25 års erfaring skal på overbevisende vis indarbejdes i den kniv, som var det den sidste jeg skulle lave. Ikke for meget ikke for lidt lir. Stramt og enkelt design som jeg kan lide det. Perfekte tilpasninger.

Dette skrives kl. 10. Om lidt skal der laves morgenmad. Der er lidt der skal laves i hus og have på en weekend, hvor det kan lade sig gøre. Det bliver måske ikke i dag, at beslutningen tages... men kniven ligger nu i mit nervesystem...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2376 19. august 2022 Aftenbilleder fra kysten.

2 timer og 40 minutter er dagen blevet kortere. Et omslag i vejret og vi husker igen det skønne i årstidernes gang. Jeg er mest til sommeren og batterierne fyldes bedst med sollys. Det er sommer nogle dage endnu er der masser af varme i luften. Det er godt.

Viven ville igen i vandet og solen var oppe ved 20-tiden. Hun sagde at vandet var blevet koldere, Det bekymrer mig ikke. Jeg skal ikke deri alligevel. Jeg holder mig oven vande. Så kan jeg tage billeder af knivene med vandet som baggrund. Men solen var der også, selv om, den forsvandt tidligt bag tykke skyer. Den kunne fanges i den nye knivs blanke overflader. Man kan se varmen i billederne.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2375 18. august 2022 Onsdagsaktiviteter

I mandag var jeg i værkstedet, hvor der blev startet på en kniv. Tirsdag var jeg til fint sølvbryllup på Fyn. Så meget at der ikke kunne laves kniv. Onsdagen var arbejdsfri, men da jeg kom hjem, var der stadig varmt. Og en geshæftig knivmager går så naturligvis i skyggen, hvor den påbegyndte kniv stadig lå.

Jeg havde fundet et stykke metal, der kunne blive mellemstykke. Ved bearbejdning er jeg nået til, at det er kobber. Det er smukt, men også sart. Og jeg har skrevet i bøger, at man ikke skal bruge det i knive, men da ind i mellem er værd at prøve at udfordre det der står i dem, er der jo ikke andet at gøre end at se på dette stykke. Jeg ved at det er ædelt kobber. En elektriker har taget en rest og givet til mig.

Den blev bearbejdet og tilpasset, så den sad tæt om tangen til klingens.

Et hul blev boret til tangen. Ikke ligeegyldigt med retningen når frontstykke og bagstykke skal passe i linjer. Kobberstykkets tykkelse passede med at den skæve udsavning jeg havde lavet kunne rettes.

Tja, så var det bare at tilpasse, lime og slibe ud.

Et par timer efter var kniven færdig. Skæftet er lavet i penisknogle af hvalros.

Der mangler en skede til sagen, men den skal lige tænkes ud. Der går nok nogle dage...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2374 17. august 2022 Mandagsstart på en kniv

Mandag aften var jeg i værkstedet. Der skulle laves knive i sommervarmen. Porten stod vid åben, men det hjalp ikke rigtigt på temperaturen. Ind i skyggen og lidt i gang. Blæseren der står under bordet kunne tændes. En flaske med isterninger hentet. Det kunne køle...

Frem af arkivet fandt jeg en stor klinge af Robert Mattsson. Noget smukt RWL34 stål pudset og poleret. Og vist sandblæst. Fint og et sjovt snit i design. Den slags er altid animerende.

En tegning blev lavet. Et design fastlagt. Men da jeg fandt materialerne var det som om det ikke rigtig ville. Ny tegning. Nye materialer. Yes. Noget stabiliseret egetræ med fine. Nerver. Og så skulle der lige findes et frontstykke. Og i kassen med alt det fine til den slags... var der noget der afledte min opmærksomhed. Et stykke knogle. Vist en penisknogle fra en hvalros. Stabiliseret i sort. Den skulle det da være.

Om igen på tegningen. Jo den kunne bruges. Så stykket blev delt. Skævt. Der skal noget imellem, som kan rette på retningerne, når der er slebet i korrigeret retning.

Et stykke messing – eller er det kobber? – blev lavet til. Og så kom jeg ikke længere. Mere må følge.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2373 16. august 2022 Kystbilleder af den lille nye frækkert og andre knive.

Lørdag var jeg på kysten. Viven ville i vandet, og jeg ville blive på land og tage billeder. Ikke at det har den store betydning for billederne at det var 400 meter fra hvor vi plejer at lave den slags idræt, men de blev anderledes. Motiverne er stadig mine knive. Især den lille nye fra i lørdags er værd at kikke lidt på. Men de andre skulle også lige forsøges. Et på af billederne ligger knivene under vand og overfladen giver sjovt "blur".

Kik med og nyd den varme sommer.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2372 15. august 2022 Lørdagsknas

Uh, der var varmt i lørdags. Ja, det er der sikkert også i dag, men jeg måtte krybe i skyggen. Vi var fra tidlig morgen i haven for at trimme hækken. Det tog et par timer inden solen blev så unådig, at siesta en af sig selv var nået. Inden middag kunne jeg finde i værkstedet, der heldigvis ligger i skyggen. Ingen som kommer herind med varme. Der er ikke vinduer. Gennemtræk kan laves ved at den elektriske varmeovn forsigtigt tændes, men uden varme. Det giver svalere ben.

Jeg fik ryddet lidt op fra sommerens indkøb. Fik dem lagt i kufferter og på hylder. På et tidspunkt var det tid til også her at indstille aktiviteterne. Der kunne jo laves kniv.

Oven på kufferten med klinger lå en lille snas af en klinge købt i Ludvika. Den var ikke kommet ned i kufferten, da der havde stået for meget over på den. Der var ingen grund til at lade den forsvinde ned i kuffertens dyb. Den kunne laves. Robert Mattsson har lavet den lille lækre sag.

Et ark papir blev fundet frem. Et par skitser blev lavet. På en lille klinge er der ikke så stor variationsbredde på designet – når kniven skal laves af mig. Men nogle streger blev det til

Så skulle der findes noget materiale at lave kniven i. Jeg ville gerne lave noget ekstravagant. Så nede i kassen med rariteter og frontstykker fandt jeg en tandspids af hvalros. Den kunne liiiige akkurat være skæftet. Jeg turde ikke at lave den kun i et stykke, da det kræver et meget langt fræserhoved på 1,5 mm. Så den yderste spids blev savet af i den rigtige vinkel. Og en skive mere på 4 mm i samme retning. Den kunne bruges som front.

Et mellemlæg skulle ind. Gerne blå. Og jeg fandt et benstykke der er stabiliseret i blå. Inde i benet er der et fint net. Det ville være ok.

Og så var det jo bare at lave kniven. Et par timer var den færdig til første fotografering. Elfenben skal altid efterslibes. Det er umuligt at fjerne alle ridser i første udslibning uagtet man giver sig tid nok. Så den skal lige have en tur mere med det fine sandpapir på udvalgte steder.

Ahr! Det er skønt at kravle i skyggen og blive knivmager...

Søndag venter der mere hæk... og oprydning.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2371 14. august 2022 Tag på udstilling i Horsens

Efterårets største knivbegivenhed er Knivudstillingen i på Industrimuseet i Horsens. Hvert andet på (på nær når der er corona) har Bente og Jørn Lund inviteret til det der er Danmarks ældste og fortsatte knivudstilling. De startede i 1987. I lokalerne i Industrimuseet har op mod 40 udstillere vist deres sager. De fleste af grossisterne har også været med. Og så er der lokale sportsfiskere, der viser lidt fluebinding og også hjemmegtorte fiskestænger.

En Deutz maskine med 8 cylindre tændes med et drøn en gang i timen og al samtale og handel indstilles til den med et pift luftes ud og stopper. Skønt. Eller noget. Men stoltheden over at den gamle motor stadig kan er til at føle på.

Der kommer også knivmagere. Der meldes om 40 deltagere denne gang. Selv, tror jeg, at det var her jeg udstillede for første gang. Jeg havde lige lavet 30 knive, og skrevet en bog om, hvordan jeg gjorde. Jeg kunne lægge et dusin knive frem, og en god del af dem blev solgt. Men det skaffede mig adgang til gruppen af udstillere, der på de snart 25 år, der er gået i nogen grad er skiftet ud. Eller, der er nok klogest at skrive, at en lille gruppe stædigt holder ved.

Det koster 100 kr. for et bord. Man tilmelder sig hos Bente på b@lundknive.dk og betaler når man når frem. Jeg kan kun opfordre til at der kommer nye til, der kan forny genren af udstillede knive eller blot supplere. Det er ikke så vigtigt, for det viser bredden i dansk knivmageri. Og opdager du at du kan sælge dine knive, kan det være en fornyet drivkraft.

Jeg kommer ikke selv til at udstille. En ferie kommer lidt på tværs. Men det gør ikke så meget ved udstillingen. Den er stadig seværdig. 8. - 9. oktober på Industrimuseet, Gasvej i Horsens. Det koster lidt at komme ind – penge der er nødvendige i museets drift.

Jeg bringer billeder af sidst jeg var på stedet.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2370 13. august 2022 Tag på kursus.

Nu har alle oplysningsforbundene som jeg entrer med sendt brochurer ud, deres hjemmesider er opdaterede og man er meget klar til tilmeldinger og til kursister, der vil vide mere.

Jeg vil gerne opfordre dig til at tage på kursus med mig, og der skulle være muligheder nok. Jeg har fra midten af september til slutningen af november kurser hver weekend (det passer ikke helt. Tre weekends er ude, da jeg skal en tur til Canada og Hawaii.)

Her er listen med efterårets datoer, tid og hvor der skal tilmeldes.

16.- 18. september	Skottegårdsskolen, Amager.	Arrangør: FOF København
23. – 25. september	Læderiet, Bøgekildevvej 35, 8361 Hasselager	Arrangør: Laederiet.dk
30. september – 2. oktober	Den gule hal, Køge.	Arrangør: LOFoest.dk
28. – 30. oktober	Skottegårdsskolen, Amager.	Arrangør: FOF København
4. – 6. november	Firhøjskolen, Føllenslev.	Arrangør: LOF Nordvestsjælland.
12. – 13. november	Familiekursus. For forældre og barn. Skottegårdsskolen, Amager.	
Arrangør: FOF København		
17. – 20 november	Valdemarskolen Ringsted.	Arrangør: LOF Oest.dk
25. – 27. november	Munkekærskolen, Solrød Strand.	FOFKøgebugt.

Har du lyst til at tage din unge søn eller datter med på kursus vil jeg henvise til familiekurset 12. – 13, november, hvor tilrettelæggelsen er til det.

Voksentid er vigtigt, og derfor skal der ikke små børn med på kursus sammen med voksne. Og det vil sige at ungerne skal være 7. klasse eller ældre. Det skal også være en god oplevelse for dem, og jeg kender aldersgruppens styrker og svagheder efter 25 år i ungdomsskoleregion. De har ikke koncentrationsevne, koordination og kondition til at tage fra på voksnes betingelser. Og det er ikke at give dem et godt tilbud, når de skal trækkes igennem og hele tiden motiveres.

Jeg bringer billeder fra nogle af mine kurser. Samværet er altid sjovt og udviklende.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2369 12. august 2022 Mere aften på fjorden

I går fortalte jeg om en stille smuk aften på fjorden og at jeg tog billeder af knive ved den begivenhed. Jeg viste tre knive i går. Men jeg fortalte ikke det hele. For jeg havde taget flere knive med.

Se med i dag, hvor der findes tre mere frem. Der var flere knive i posen, men vinen der var ude i vandet, havde fået nok og trak op. Så kunne jeg også stoppe mine aktiviteter.

Det er stadig skønt at vise knive i det varme vejr.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2368 11. august 2022 Endnu en sommeraften

Jeg elsker det!

Sådan en stille sommeraften, hvor der er varmt og lækkert. Hvor solen trækker under horisonten sent og hvor selv mågerne ikke rigtigt tør at skrig. På fjorden ligger mange sejlbåde med spileren sat uden at det synes rigtigt til at give hestekræfter til en spurt over den blanke overflade. Dovent er det. Roen faldet til. Ikke tid til stress eller pukleri.

Vinen ville igen i vandet og syntes vist det var dejligt. Ikke rigtigt min sport, så jeg kan gå på kysten og fange lyset i mine knive. Det bliver så fint. Man skulle have inviteret van Gogh til stedet. Her er knap så mange åkander og blomster, men refleksionen i vandet er der mange af. Også han ville kunne have fundet ud af at forevige det til noget lækkert.

Jeg fandt nogle stykker frem. Du får dem lige her.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2367 10. august 2022 8 knive til Jonas.

Så er det snart afleveringstid for de 8 knive, der er lavet til Jonas. På torsdag efter arbejdstid et sted i Klampenborg. Knivene er lavet sirligt og har fået olie. Den sidste polering mangler endnu, selv om de har fået første gang.

Her er en beskrivelse af knivene.

1. Blommekniven. Klinge er sort, lamineret og råsmedet. Front er rendyrgevir. Skæfte er i blodblomme fra Lisbeths have i Vorup, Randers.
2. Fuglekniv 1: Klingen er lavet med prikmønster. Overfladen er hård. Front: Rendyrgevir med en lille skive birkebark. Skæfte: Spejlskåret masurbik, der er farvet sort, slebet ned, imprægneret og poleret. Glasøjnene er limet godt fast.
3. Akasiekniven. Klingen er en lille råsmedet og lamineret klinge. Fronten er oksehorn fra sjællandsk dansk okse. Den hvide overflade fra hornet står urørt. Skæftet er akaciegren fra akacien der står i min egen have. Grenen fra det store træ faldt ned efter en storm. Akacien blomstrer flot når der i juni er Folkemøde på Bornholm. Det kan aflede opmærksomheden. Træet er ret stort, men skal ikke fældes så længe jeg bor her. Mine naboer mod vest synes noget andet. Men det er mit træ. Der ville være til mange hundrede skæfter, men det går ikke.
4. Rensdyrkniven. Klingen er lamineret, råsmedet og høj. En alsidig klinge. Front og bagstykke er rendyrgevir. Bagstykkets form er bevaret fra gevirstykket og urørt. Derfor er den lus brun. Midterstykket er en gren fra egetræet, der står på den anden side af vejen. Gartnerne var der for et par år siden og skar meget ned. Havde jeg ikke grebet ind, var det blevet hugget i flis. Den spejlskårne profil har fået lidt brun farve og hele kniven er imprægneret i linolie.
5. Fuglekniv 2: Klingen er højprofilslebet, lamineret og med råsmedet overflade. En typisk Poul Strandekniv. Fronten er oksehorn, fra dansk kvæg. Horn er ofte lyst, sort, hvidt. He er overfladen slebet bort og poleret op. Skæftet er masurbirk, der blot er slebet ned og olieret. Øjnene er på stilke og limet fast i en skjult lykke.
6. Den store. Lamineret og råsmedet klinge i lave udslibning. Fronten er pandebrask fra en moskus. Den er grønlandsk og formentligt skudt i en af fjordene omkring Nuuk inden for de seneste 5 år. Hornet og pandebrasken indgik i en byttehandel med en kniv... Skæftet er masurbirk.
7. Klinge: Lamineret, råsmedet og lav klinge. En klassisk Poul Strandeklinge. Fronten er horn. Skæftet er endnu et stykke akacie fra træet i min have. Denne stump er spejlskåret og kernen fra grenen dekorerer kniven.
8. Den lilla. Der skal også være den sjove, der måske deler vandene. Den lille farve er bestemt utraditionel til en bordkniv, men kan give lige det til en middag, som gør at den kommer man til at snakke om. Skæftet er masurbirk, der er farvet, olieret og poleret. Fronten er ben fra dansk okse. Klingen er en lamineret, råsmedet klinge af den lave type.

Jeg fik taget billeder af knivene i går. Det er dem jeg bringer igen i dag.



Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2366 9. august 2022 Ikke en krone!

Denne side udsendes på en af verdens store pengemaskiner. Der tjenes penge på annoncer. Dem vil jeg ikke lave. Og når det så ikke koster noget at se med på Facebook, er det fordi at det er dig, der er produktet. Men jeg har nu trukket det ganske langt ud. Mere end 2300 historier. Mere end 18.000 billeder har jeg lagt ud. Måske snarere 20.000 billeder. De må fylde enormt. Lagerpladsen kan sikkert varme et hjem op en uge. Skriveriet har stået på i mere end 6 år. Jeg har fra 1. dag bestræbt mig på at udsende historien hver dag. Og kl. 12.00

I går missede jeg den. Det gjorde jeg måske også en gang i sidste uge. Og naturligvis er det en fejl 40 – skabt 40 cm fra min tud. Maskiner tager ikke fejl, men programmeringen er blevet mere besværligt og i stedet for deling og manuel deling til flere, vil man hellere sælge annoncer.

Men jeg vil det ikke. Ikke før Facebook betaler mere skat end jeg. Så det må svigte en gang imellem. Beklager, især hvis du er en af dem, der indstiller frokosten efter dagens historie.

Nå, jeg bringer flere billeder fra fortiden.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2365 8. august 2022 Nogle billeder fra fortiden

Jeg kom sent hjem fra sommerhuset i går, og kom ikke rigtigt på værkstedet. Der blev derimod lidt tid til at ordne noget til kommende knivblad for Dansk Knivforening. Der skulle findes billeder fra træffene i Ludvika. Det var fine billeder og der er så mange. Jeg finder nogle frem til dig. Der er ikke så meget forklaring, men jeg ved at jeg savner træffet i den håbløse by. Samværet med knivmagere og materialeforhandlere fra Norden har været så fint. Det sluttede i sommers og der er ikke rigtigt noget der kan erstatte det.

Men alt har sin tid. Jeg sender en varm tak og hilsen til alle jeg har mødt i Ludvika.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2364 7. august 2022 Knive i sommerhuset II

Den store kniv med klinge af Mogens Loft Svendsen skal lige luftes. Den store kniv er en rigtig jagtkniv, der også er egnet til hjemmebrug. Det lange blad er smedet af en af Danmarks bedste klingemagere. Slibningen er fin og finishen er bestemt ok. Fronten er lidt hvidt elfenben.

Skæftet er stabiliseret kastanje.

Skeden er i rårandlæder.

Den lilla er en sprød ting. Jeg synes den er fin.

Klingen er spejlblank og lavet af Per Glerup. En skarp sag, der er slebet til perfektion i 20 grader. Fra nu af bliver den kun mindre skarp ved hver slibning. I teorien. For i praksis kan du have en kniv for resten af dine dage med denne klinge. Og den vil kunne holdes skarp ved bare lidt vedligeholdelse.

Den brune front er knogle fra mammut. Og skæftet er lavet i lillastabiliseret poppelknude.

Skeden passer til i farve og er lavet i rårandlæder.

Den sidste er en af de hurtige knive. Kniven blev lavet på Skjernseminaret i efteråret 2018. Jeg havde lige lavet en kniv på 57 minutter før i lektionen inden. Her var 10 tilskuere og det gik såmænd vældigt.

Næste lektion stod der 30, der ville se mig lave en kniv på en time.

Ideen var at jeg skulle lade publikum bestemme materialer: Klinge, front og skæfteklods. Alt sammen køb i dagen inden. Så jeg havde ikke på forhånd bestemt noget.

Og så skulle jeg designe, fremstille og slutpudse kniven, klar til fotografering på 60 minutter.

Ingen sag!

Men 7 minutter henne i processen knækkede den lille elfenbensstump, der var valgt og så måtte jeg starte forfra med et stykke mammutben. Og så skulle det gå stærkt.

37 minutter efter starten var kniven færdig, som den ligger her. Jeg har ikke poleret eller slebet på kniven senere.

Skeden var anderledes langsom at lave. Den tager den tid en skede tager at lave.

Kniven er lavet med en klinge af Uwe Molzen. Fronten er mammutknogle. Skæftet er trefarvet birkeknude, der er stabiliseret.

Skeden er i rårandlæder.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2363 6. august 2022 Knive i sommerhuset.

Der er weekend og jeg er i Juelsminde. Svigerforældrenes sommerhus lægger igen rammen om bogklubbens årlige seance, der har stærke traditioner. Men jeg har taget nogle knive med og her til formiddag kunne jeg lige nå at tage billeder og lægge dagens historie ud. Tre knive blev valgt ud.

Den hvide er med skæfte af kristtorn fra min mosters have i Ebeltoft. Fronten er oksehorn. Klingen er lavet af Poul Strande. Kniven er lavet og fravalgt af en noma-kniv-kunde. Kniven hedder Hvidekrist, men Joyce, der købte kniven syntes den var kedelige. Tja, det må andre jo også gøre, for den har ligget noget længe efterhånden, så et hurtigt bud, så skifter den ejerkreds... Skeden er i rårandlæder og med svunget prægning.

Den røde er med skæfte i amboina, der er forstærket med lidt rød farve. Klingen er RWL34 og lavet af Jørn Sønderskov Christensen. En enkel kniv, der er ret besværlig at lave, da fronten skal passe således at der ikke kan ses borehul. Skeden er i rårandlæder med plettet farvning. Noget der kræver helt tørt læder og hurtigt fordampning.

Den ikoniske med skæfte i stabiliseret honing comb paper med Caran D'arche farver, har en front i stabiliseret birkeporesvamp. Klingen er af Poul Strande. Sommerens våde udstillinger har sat sig som overfladisk rust, der lige skal piskes af inden et salg. Skeden er i rårandlæder.

Og så er det for resten fire år siden at Justin Timberlake gav en af mine knive vild opmærksomhed, da han var på noma i forbindelse med sine koncerter i København. Linket er håbløst langt, men det skulle virke

[https://l.facebook.com/l.php?u=https%3A%2F%2Fwww.instagram.com%2Fp%2FBmCO5ROfRt%2F%3Futm_source%3Dig_share_sheet%26igshid%3D1hbOp95uwe55o%26fbclid%3DIwAR0llgGnIk3EuXI3M-SmqSiqLvZsnzbv34ZGGuQ8EYjvGbXqsxJ2BXRWQNNQ&h=AT1di675skG2ulwcrEQLXn5iJWceaKBvEtmUvR_hLLcbVoE35GYA-GSYg4mmO-y03l6EgcRPwZHZssq8KAw08jFuwgmaRxcgcp9kFIShsv0z7YyvlvZ8IrgvDeBX0rYSdMw&_tn=-UK-R&c\[0\]=AT0okmal2mNL39nRiLaAbmUjXMBi_wTWjY5pBhpwoEqtJog0ygC4yOvE2qX1Ei3v53EW0V5mlh1aZYaKLUzq4Zc5trrOXYjk2xlpLB9314IaanAsShFFvLBZ_veSMgKyM5_Dviq7ALzlhcf-hN4tv8CJvpaBYTEkgCM_LtltJ2pJqJ3bjBdC_EvabM6Fu0MOgdlb6qEgomAHr6ig](https://l.facebook.com/l.php?u=https%3A%2F%2Fwww.instagram.com%2Fp%2FBmCO5ROfRt%2F%3Futm_source%3Dig_share_sheet%26igshid%3D1hbOp95uwe55o%26fbclid%3DIwAR0llgGnIk3EuXI3M-SmqSiqLvZsnzbv34ZGGuQ8EYjvGbXqsxJ2BXRWQNNQ&h=AT1di675skG2ulwcrEQLXn5iJWceaKBvEtmUvR_hLLcbVoE35GYA-GSYg4mmO-y03l6EgcRPwZHZssq8KAw08jFuwgmaRxcgcp9kFIShsv0z7YyvlvZ8IrgvDeBX0rYSdMw&_tn=-UK-R&c[0]=AT0okmal2mNL39nRiLaAbmUjXMBi_wTWjY5pBhpwoEqtJog0ygC4yOvE2qX1Ei3v53EW0V5mlh1aZYaKLUzq4Zc5trrOXYjk2xlpLB9314IaanAsShFFvLBZ_veSMgKyM5_Dviq7ALzlhcf-hN4tv8CJvpaBYTEkgCM_LtltJ2pJqJ3bjBdC_EvabM6Fu0MOgdlb6qEgomAHr6ig)
Filmen er set af lidt mere end 6 millioner, så...

Sidst jeg så alle nomas knive, var den der ikke mere. Gad vide om nogen har taget den med sig uden at spørge?

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2362 5. august 2022 Tre lyse knive

I denne tid, hvor lyset er intenst og varmt, er det naturligvis en svalende lys kniv, der skal frem... Jeg har plukket tre fra kassen. De holder næsten samme farve, selv om det er vidt forskellige materialer. Den lille er lavet i hornet fra en moskusokse. Klingen er den

mindste man kan få fra Poul Strande. Skeden er ganske sort. Brugsformålet med så lille en kniv fortøner sig, men den buksehængte kniv og skede er praktisk til småting som sølvvaregaver og blomsterbuketter. Det gør den til den dyreste kniv i min samling.. hvis den bruges ofte til det.

Den lyse med det sorte er af moskuspandebrask, plastik og bukkehorn fra Færøerne. Skeden er udtonet og lave i rårandlæder. En standardkniv fra Hansen.

Den sidste er lavet i stabiliseret birkeporesvamp og lid tin og sølv. Skeden i rårandlæder. På bagsiden er der en fisk eller et hoved...

Det var dagens lille historie. Jeg pakker og skal på weekend...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2361 4. august 2022 Knive til Jonas

8 knive står og hopper, og er snart klar til levering. I aftes var jeg i værkstedet for at polere på dem for første gang. Olien er nu nemlig ved at være hærdet efter at knivene har ligget ude i solen de seneste varme dage. Det har gjort godt for dem.

Det er i dagens billeder før og efter-billeder. Det svindende lys var der ikke meget af, men jeg tror alligevel, at du kan se at knivene blev blanke. Jeg tror ikke at poleringen er langtidsholdbar, men dette er første lag.

Det var vist det, der var at fortælle på denne dag...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2360 3. august 2022 Rogers kniv

For et par år siden viste Roger, at han havde købt en række klinger af den svenske klingsmed Conny Persson. Roger samler ellers mest moderne svenske knive. Han har mange og de er dyre. Det er naturligvis ærefuldt at have knive i hans betydelige samling.

Klingerne var vældigt fine. En stak lidt af. Den ville jeg da gerne skæfte for ham. Og da jeg vidste, at han flere gange, når jeg viste knive med delt skæfte og i horn, havde kommenteret dem som lækre. Så... vi lavede en aftale.

En uges tid senere dukkede klingen op. Og så var det jo bare om at komme igen på værkstedet. Der gik vel en måneds tid, og så var kniven færdig Den blev godkendt og sendt til Sverige. Og så kom problemet. Skeden var fin, men for stram. Jeg havde jo lavet den som jeg plejer, og ved at ved brug vil skeden løsne sig. Men Roger har jo blandt andet sine penge fra den trafikulykke, der også gjorde hans højre arm og hånd lam. Han kunne ikke trække kniven ud af skeden med én hånd.

Da sommeren var på vej, og trådene til årets Knivveckan skulle samles, spurgte Roger, om jeg kom til Ludvika. Han havde noget at vise. Og jeg syntes at han skulle tage kniven med, så skulle jeg nok rette den. Eventuelt lave ham en ny skede. Men få den til at fungere.

Jeg fik kniven med hjem. Læderet havde løsnet sig som forventet. Den spændte ikke tosset hårdt. Jeg sleb i stedet på skæftet, der hvor det spændte mest. Der skulle ikke så meget af, og så fik jeg også jævnet lidt på sølvet, så det ikke stak for meget ud. Fugten i hornet arbejder. Om det er stabilt nu, nah, men nu er sølvet slebet lidt mere. Det giver et lækkert greb.

Kniven kan nu igen sendes til Sverige...

Jeg fik taget billeder af kniven i det lette regnvejr i går aftes. Den lå så fint på grillåget. Ikke let at se at det er et farvebillede.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2359 2. august 2022 Der blev lidt tid i går aftes.

Da jeg kom hjem fra arbejde var der indbudt til selskabelighed. Det trak hyggeligt ud. Men da vi så kom hjem fra der lige tid at tage billeder af de knive, der stadig er til hærkning. De har stået ude hele dagen og fået masser af sol. Det går stærk med det og de bliver færdig i løbet af ugen. Jeg synes de er blevet fine.

I værkstedet skulle et par knive skærpes.

Og så var skeden jeg syede i går klar til at blive farvet. Jeg har brugt tyndt rårandlæder til den og det føles lidt for tyndt, så det kan være at den skal laves om. Men det ændrer ikke på at den lige skulle have noget farve. Den får også lov til at trække lidt mere,,,

Og så var den time ved at være gået...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2358 1. august 2022 En travl dag på værkstedet...

I går var jeg på værkstedet. En artikel til kommende Knivblad skulle fotograferes og redigeres færdig. Den blev færdig over flere omgang og sendt til redaktøren.

En kniv, der blev solgt på Ovnhusmarkedet i sidste weekend, viste sig at have en brist. Bagenden løsne sig, så den skulle have noget lim og bliver sendt tilbage i dag. Man skal jo have en perfekt kniv. Og da jeg påstår at jeg har livstidsgaranti på mine produkter, må man stå ved. Nu er den limet og holder forhåbentligt.

En skede til en kniv blev syet om, og mangler nu brun farve som den sidste, men skal lige tørre lidt mere.

Således er ferien nu ved at være slut. Men vejret holder vel en periode endnu. Det er så skønt at kunne holde dørene og vinduerne åbne uden der er koldt. At der er lune i værkstedet. Og så varmt at græsplænen ikke vokser.

Jeg bringer billeder fra værkstedet. Det ser måske noget teknisk ud, men det bliver interessant...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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/>

Juli

Kl. 12 kniven # 2357 31. juli 2022 Jonas skal have knive...

Jeg kom hjem i går. Årets sommerferie i det sønderjyske/nordtyske var ikke givende som knivmager, men bestemt en rar oplevelse med vinen. Vi fik noget godt at spise og der var intet at lave. Stressniveauet kørt så langt ned at det bliver vanskeligt at få det op igen. Det er vel i bund og grund det, der kaldes ferie. En uge er nok lige nu. Til oktober tager vi tre i rap. Noget med Canada og Hawaii. Det skal jeg ikke kede dig med her – endnu.

Vel hjemme kunne jeg komme i værkstedet, hvor 8 knive til Jonas havde ligget og ventet. Limen var hærdet. Tegninger og designet var fastlagt. Så det var jo bare at save slibe ud. Og som sagt, så gjort. I løbet af eftermiddagen og den tidlige aften kom der 8 knive ud af det. Som afslutning kom de i olien, hvor der ligger og trækker.

Her til formiddag havde de stået i mere end 12 timer. De kom ud, da det formentligt er nok. Nu kommer di i solen og hærdet. I løbet af ugen er de sikkert ved at være klare til levering.

2 fik øjne. En blev lilla. En har egetræ, spejlskået... en gran fra et egetræ fra min egen vej. En i akacia, fra det træ, der står i hjørnet af min have. Nogle er lavet i birketræ. En er af blommetræ fra Lisbeths have Vorup. 8 varierede knive. En mail til Jonas blev besvaret i aftes: De er fine.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2356 30. juli 2022 Ferieramt knivmager

Det er snart en uge siden at jeg var i nærheden af mit værksted, og det kribler i fingrene for at komme derud, det må vente. Jeg er lige nu kommet til Svendborg, hvor der er træskibstræf efter at mange store smukke gamle skibe har sejlet rundt om Fyn. Fine skibe, men i forbindelse med det, har man ikke lavet en skibsknivsudstilling, så selv om det er smukt, er det for en knivmager magert. Jeg skal ikke bidrage med mere info om Fyn, men vise nogle billeder af knive, fra fordums tid. Hav en god lørdag.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2355 29. juli 2022 Endelig! Jordfund og store knive...

Jeg er stadig ude som turist i det nordtyske og sønderjyske. Der har været langt imellem perlerne, men i dag er der noget at skrive om. Jeg har set knive af den store slags.

Først var vi ved Dannevirke. Et efter datidens målestok et enormt og moderne befæstningsværk, der er blevet brugt sporadisk i historien, da det for eksempel lå en laaang periode midt i et nordtyske fyrstedømme, og hvor det ikke havde politisk eller militær betydning. Sidste gang det havde forsvarsmæssig betydning var inden engelske og amerikanske tropper blev landsat nord for linje.

Det skete aldrig, men tyskerne pløjede op og gjorde ved på den gamle mur. Besøgscentret er midlertidigt nedtaget og flyttet i en containerby. Om et års tid vil der være brugt adskillige millioner kroner og et nyt stort besøgscenter står klar. Mit historiske sind, fik en god oplevelse, selv om der ikke var knive på stedet. I kiosken købte jeg en bog. Den handler om vikingerne og 800 år fr under og efter. Den ser spændende ud.

Vi kørte videre til besøgscentret ved Hedeby. Tæt pakket af turister med mundbind og ret fine lokaler. Gode forklaringer og nogle nye bygninger, der passede fantastisk til udstillingen og historien om en af nordens ældste byer, der havde et virke i 300 år omkring forrige årtusindeskifte. Siden blev byen glemt. Der skabtes en by på den anden side af fjorden: Slesvig. 5 sølle % af Hedeby er forsigtigt udgravet. Det er enormt, hvad der er fundet. Det er bare at starte i den ene ende. Det koster og der har endnu ikke været råd. Så længe det ligger i jorden skal sagerne jo nok blive der, så der sker vel heller ikke noget ved at vente, selv om det sikkert betyder, at alle historiebøgerne langsomt skal skrives om. Man har allerede fundet knive, så en tur til Haitabu, som byen hedder lokalt, er bestemt noget for en knivmager.

Jeg fik en gåtur med viven i Slesvig, og frokosten var en thaibox. Så har jeg ikke skrevet noget grimt om det besøg.

Jeg bringer billeder fra Dannevirke og besøgscentret ved Hedeby.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2354 28. juli 2022 Ferieramt knivmager...

Jeg skrev i går om at der intet er at opleve på Rømø. Jeg kan bidrage med, at nu er jeg kommet til Tyskland, hvor udsigterne ikke er meget bedre, Jeg var turist i byen Husum i går, og fandt ikke meget relevant i den indre gamle by. En nøglebutik i en smøge havde knive i vinduet, men alt sammen sådan nogle industrisager, der kan foldes sammen.

Når dette sendes ud er vi i Slesvig. Jeg skal nok have lange øjne og være klar med meldinger i morgen om byen ved fjorden er mere knivmagervenlig.

Skal vi ikke lade det blive ved det? Jeg viser bare knive fra bagkataloget i dag.

Der er en dag mindre til at jeg kan være i værkstedet, hvor sagerne ligger stille, men på spring...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2353 27. juli 2022 Ferieramt knivmager

Jeg er på Rømø. Jeg er på ferie med en viv, og vi laver alt det vi kan uden at gøre noget. Vi spiser til vi næsten flækker, går korte ture og ser turisting. Sover længe og tager siesta.

Det er herligt og du skal ikke have ondt af mig.

Men som knivmager er der intet at lave og melde om.

Jeg så kun én kniv på Kommandørgården, og selv om der var et tretten meter langt skelet af en kaskelothval, var den forholdsvis tandløs, og absolut uegnet til knivbrug. Der er ingen grund til at komme til Rømmø igen. Det er en knivudørk. Her er mange tyskere, en forrygende vind. Ikke en bakke. Og lige så mange knivmaterialer for eksempel. I morgen når vi næsten ukendte egne i Tyskland. Så må jeg se om det er mere knivvenligt...

Jeg fandt igen min harddisk frem, og fandt billeder fra vores fælles fortid. Nogle halvgamle, den endnu kan støves af og lægges på internettet. Tak for du følger.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2352 26. juli 2022 Feriebilleder...

Jeg er taget på ferie i det sønderjyske og nordtyske i denne uge. Der er få langt til mit værksted og knivene ligger alle derhjemme. Min PC er med og nogle harddiske, hvorfra jeg vælger billeder og historier i reprise. Den sikre forbindelse til upload er usikker og derfor er der ikke mange billeder med. Sådan må det være.

Tak for de mange likes i går for min historie om konfirmanderne...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2351 25. juli 2022 Noget om konfirmationer – nedture og opture for ungdommen.

Sidste år på Ovnhus Kunsthåndværkermarkedet, som jeg netop har overstået igen, skete der noget særligt. Her kommer historien og efterhistorien...

Fredag var der en familie omkring min stand. Det lignede ikke en handel, men de kom igen. Særligt familiens datter var interesseret i en særlig kniv. Den var blå og den lidt særlig, for det var indstøbt solsikke. Fin kniv og noget ganske særligt. Hun ville gerne have den og jeg kunne præsentere en pris, der lå en tusindekroner seddel over det, som hun kunne og ville give. Hun havde en opsparing, som hun var villig til at bruge. Og familien bakkede hende op og kunne fortælle mig, at hun var en pige med en stærk vilje.

Jeg syntes, at det var for tidligt på messen at slå så meget af prisen. Så vi aftalte, at jeg i løbet af udstillingen kunne sælge den, men at hun søndag aften efter udstillingen kunne kontakte mig, så kunne jeg sælge den til de 1000 under. Deal.

20 minutter efter kom bedstefar. Han lagde de rare penge. Han ville give kniven til sit barnebarn på den kommende store dag, men jeg måtte naturligvis ikke sige det, også selv om hvis hun ringede. Deal.

Søndag aften oprandt. Min telefon fik et opkald på et ukendt nummer. En søde unge pigestemme præsenterede sig. Var kniven solgt? Og som sandt var, kunne jeg sige, at det var den jo. Øv og ærgerligt. Men det var (mod sandheden) en blandt mange knive,

der var gået på markedet. Jeg har nu hørt den lyd skuffelse i en telefon kan ymte. Den lyd det giver når grå går til sort. Den lyd et æble, der er runkent siger. Jeg ved ikke helt, om jeg var et dumme svin, men at jeg - med hele standen af håndkunstnere og knivmager - mistede ret mange point lige der. Og jeg kunne ikke engang sige undskyld.

I går var familien der igen. Præsenterede sig som de, der sidste år købte den blå kniv. Hun stod der også. Humøret betydeligt bedre. Et år ældre og meget mere selvsikker. Familien kunne, i enighed fortælle mig, at hun i dagene efter udstillingen havde været meget sur og mor havde været tæt på at afsløre hemmeligheden, men undlod.

Bedstefar havde givet kniven på den store dag.

Og det havde været en god gave. Og ærgrelsen var vist forduftet.

Vi fik en snak og hun kunne nu se positivt på historien. Jeg var tilgivet. Jeg fik lov til at tage et billede af hende og familien med hemmelighederne. Kniven var blevet brugt og hun havde stor glæde af den.

Tak for historien. Et sort kapitel kunne fjernes. Det endte godt. Juhu!

Et par timer senere dukkede en far og mor op præsenterede sig. Det var dem med konfirmanden... Det er muligt, at de kun har en konfirmand, men jeg kender efterhånden nogle flere... og så måtte de lige sige noget mere... Jo! En gang i august sidste år havde de været omkring mig og endte med at købe to knive; En til deres tilkommende konfirmandsøn og fordi valget var så svært – særligt for far - beslutte mor, at han også skulle have en. Åhja! Den historie havde jeg heller ikke glemt.

Og så stod han der også. Konfirmanden. Kniven var faldet helt rigtigt godt til ham. En kniv lavet i moskuspandebrask og en smuk klinge. Også den kniv var blevet brugt og elsket. Den var kommet med på efterskolen, hvor han på jagtholdet havde haft glæde af den. Lillebror stod nu ved siden af, og blev ældre. Det var som om, at han fik kikket på nogle af mine knive med ejermine. Det trækker op til mere salg. Jeg elsker den slags arvesager....

Jeg bringer billeder af de sidste dages gode marked i Nykøbing Sjælland, der har taget en god del af beholdningen af både dyre og billigere knive. Jeg må igen i gang med at fylde op. Det er så godt at være knivmager. Måske skulle man i gult som knivmager?

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2350 24. juli 2022 Regnvejrer er salgsvejrer...

I går stod jeg i nogle usædvanligt kolde julitimer på Ovnhus Kunsthåndværkermarkedet. Det blæste også. Og der kom vand fra det høje. Men det betød at ingen omkring Nykøbing Sj. tog til stranden for at bade – men brugte timerne på at shoppe og kikke på kunsthåndværk. Og det gav købelyst ved boderne. Min stand blev ikke undtaget og jeg kunne lade fire knive få nyt liv. Jeg nåede at tage billeder af tre af knivene og de glade købere.

Her søndag regner jeg ikke med det store salg. Men alt er naturligvis kærkomment og skal bare være oveni. Jeg er tilfreds med dagens omsætning. De forbundne udgifter er dækket ind. Det var jo det, jeg kom for.

Så op med flaget.

Jeg bringer nogle billeder af tilfredse knivkøbere...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2349 23. juli 2022 Alvorligt indhug i varelageret...

I går, i dag og i morgen er jeg i Nykøbing Sjælland på Ovnhus Kunsthåndværker marked. Herfra skal der lyde en opfordring til at komme og se de mange sager, der er udstillet. Det er fine ting blandt de smukke og der er smukke ting blandt de fine. De mange dygtige kunsthåndværkere har gjort sig umage og samlet, for at vise deres bedste sider. Det er værd at køre langt efter. Det er en oplevelse, at være blandt 73 udvalgte skabere af alt det man både kan undvære og ikke. Selv står jeg jo med knive, der rent teknisk kan erstattes af nogle til 40 kr. Jeg sælger mine til 4000 kr, da jeg kan forklare historien og overvejelserne bag.

Jeg har grinende fortalt undrende besøgende ved min stand, at jeg da også kører i en bedre bil, end den ringeste. Og at det også har noget med at købe luksus frem for med ren fornuft. Den går ikke rent ind hver gang, men dog. Og i går snakkede jeg med kunder om, hvad man dog skulle bruge knivene til. Om det var til jagt og fiskeri? Og mit svar var, at jeg sådan set var lige så ligeglad som keramikeren, der solgte tekruzer, men som blev brugt til kaffe. Nåja!

4 knive blev taget ud af udstillingen, fordi nogen syntes, at de havde mere brug for den end jeg. Et af klenodierne var hvalroskniven, som gik til mange penge. De tre andre var i den billigere ende. Men da vi kunne blive enige om en pris i alle tre tilfælde, må det jo være den rigtige. Lidt billigere end min hjemmeside havde håbet på. Men det er ok.

Der var en stiv vind ind i min stand det meste af dagen, kun afløste af hårde vindstød, der skabte flyveblade ud af mine visitkort. De kunne hentes flere meter bag mig. Pigerne i min stand tog det pænt. De var glade for, at de trods alt stod i læsiden... Der blev koldt sidst på dagen, efter at varmen var blæst ud af sommertøjet for mange gange. I dag må vinden ligge sig lidt og temperaturen arte sig. Det er dog fint, for der er ingen grund til at lægge sig på kysten efter solbadning og vandafkøling. Kom hid!

Jeg bringer billeder fra min stand og udsigten nogle få meter fra den. Det var hvad, der var tid til at gøre i nogle sekunder, hvor der ikke stod gæster ved bordet

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2348 22. juli 2022 Kom til udstilling i Nykøbing Sjælland

Lige når dette sendes ud, åbner årets Ovnhus Kunsthåndværkerudstilling på cirkuspladsen i Nykøbing Sjælland. Et vejrskifte fra de sidste dage er sat ind, og da dette blev skrevet, var det stadig den årle morgen, hvor der var nærmest koldt. Dog ikke sammenligneligt med nogle af de seneste udstillinger, hvor ordet koldt havde et mere kvalificeret udtryk. Jeg skal nok klare mig. De tunge ting blev pakket i bilen i aftes, og her til morgen kom alt det sidste. Afgang tidligt for at være der tidligt, og håbe på, at være klar med mit, så de indkøbere, der er der inden udstillingsstart, også kan se et udvalg af mine knive.

Jeg bringer bare nogle billeder af knive. Med lidt held er de i andres hænder i morgen. Man kan da håbe på lidt omsætning. Imens kan du se mere om udstillingen her: <https://ovnhaus.dk/>

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2347 21. juli 2022 Nyt fra værkstedet.

Da jeg i går kom hjem fra arbejde, var det passende at gå i skyggen. I værkstedet venter 8 knive på at blive lavet, så det var jo bare at gå i gang. I vinteren bruger jeg en varmeblæser, når der bliver for koldt til en tyk trøje. I går kunne samme ovn tændes, helt uden varme for at køle lidt i den ellers stillestående luft.

Da jeg ikke gad mere var der limet 7 knive og den sidste skulle lige have lidt mere pudsning, men min tålmodighed skulle holdes kold. Og så er det bedre at stoppe i tide.

I aften skal jeg pakke bilen, så knivene bliver ikke færdige til weekenden. De bliver ramt af sommerferie og andet. Men færdige bliver de naturligvis. Men kom og se alle mine andre knive på Ovnhus kunsthåndværkermarkedet. Det er i kommende weekend på havnen i Nykøbing Sjælland. Der er gratis adgang, og der er meget mere end mine knive at se på...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2346 20. juli 2022 Lidt nyt fra værkstedet...

Jeg er lige startet på at lave 8 knive til Jonas, der har bedt om dem i en designlinje som dem til noma. Jeg fik designet dem mandag aften, hvor der også blev limet to knive. Lige nu mangler der stadig mange knive, og tiden er knap. Jeg skal i kommende weekend til udstilling i Odsherred. Nærmere betegnet Ovnhus Kunsthåndværkermarked. Se lige mere her: <https://ovnhaus.dk/> Jeg skal vist være i telt 24. Kom og se mig og de andre 72 dygtige kunstnere og håndværkere.

Der er åbent fredag fra kl. 12. Vi slutter alt for tidligt kl. 17. Der kunne godt være åbent på en stille fredag aften til kl. 22. Jeg har foreslået, men det har ikke vundet genklang.

Næste uge er der ferie i sommerlandet. Sønderjylland og Nordtyskland skal visiteres.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2345 19. juli 2022 Hvad så efter Ludvika?

Lørdag eftermiddag blev det proklameret at turistchefen og formanden for Knivveckan i Ludvika, at man ikke kunne mere. Efter 35 år og 33 uger var det slut. Man kunne jo egentligt godt se det. Besøgstallet har decimeret sig. Udstillerne blev færre – og de samme som sidst. Ugen var blevet til noget fra onsdag til lørdag. Da man startede var der 700 fremlagte knive til udstillingen. Nu var der vel et halvt hundrede stykker. For nogle år siden fik man en pengepræmie for nogle af placeringerne. Modgangen har også ramt

arrangørerne. Anders Höök, der var idemand og arrangør de første mange år, rantes af kræft. Det blev helbredt, men kom igen. Da der blev forår faldt han i det kolde vand og druknede. Ingegerd – hans liv – havde vist også et svirp på et tidspunkt. Ja, og vi er alle blevet ældre. 33 år kan ses på de fleste. Og det har også tyndet ud i udstillerne. Nogle er ganske enkelt døde i værkstedet eller på vej til udstillingen. Andre har fundet andre hobbyer. Og selvfølgelig er der kommet nye til, men man har som mange andre steder ikke lysten til at vise. Den gamle garde har således trukket læsset.

Men hvad så?

Jo, Slibecentralen har lovet at tage over. I uge 28 i Norrköping. Men meget er endnu usikkert. Er det inde eller ude? Kan der laves billig overnatning? Hvad med spising og er der muligheder for fællesspising? Hvad koster et bord som privatist og som firma? Hvem tilmelder man sig til? Der er altså meget, der er uafklaret, og som ville have været fantastisk at kunne have fået klarhed over allerede lørdag. Nogen må jo have overvejet noget. Noget må kunne meddeles.

Imens kan det jo sagtens betyde, at der skal gøres noget i Danmark for at invitere til fornyet nordisk samarbejde. Men så må andre vist tage over.

Nu er der jo andet end Ludvika. Når denne uge bliver til weekend er der Ovnhusmarked. Der deltager jeg. Og så er der nye knive, der skal laves. Jeg er i gang med 8 til Jonas, der skal have dem i noma-designlinjen.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2344 18. juli 2022 Indtryk fra Ludvika

Jeg fortalte at Knivveckan i Ludvika var det sidste. Inden jeg kommer til fortsættelsen og hvad der kommer til at ske, skal blot vise, hvad jeg og mit kamera fik at se de seneste dage.

Det er umuligt at fortælle alle historierne. Der er morgenmaden med Per, der inkluderer en Underberg. Der er morgensnapsen med den danske delegation, der efterhånden er blevet en tradition når en udstillingsdag startes. En lille peptalk hører til. Og kun én skarp. Der er middagen med cowboytemaet. Læg til at Morriconos filmtema kørte på spillen. Der er de mange handler. Med vågne øjne. Der er regnvejret, der var tungt og gennemtrængende og med et vejrskifte til polarkold sommer. Der er alle vennerne, der gør samværet så fint. Der er alle de mennesketomme miljøbilleder. Der er nogle af de, der fik præmier. Også Harald Sellevold, der fortjent igen fik. Lige som alle de foregående 32 andre gange. Hvert år. Altid en præmie til hans fantastiske og banebrydende knive. Der er så mange glade øjeblikke. Til sidst slutter det med en sidste byge på vej ud af byen mod byen. Tak til Ludvika.

Dette er en hyldest til det samvær vi har haft og gennem mange år langsomt bygget op. Tak for alle de, der har bidraget.

Lige nu mens dette skrives har jeg tid til at loadet rigtigt mange billeder. Og jeg lægger mange ud til dig. Like og spørg, så skal jeg forsøge at svare.

Kl. 12 kniven # 2343 17. juli 2022 En epoke er slut

Det kom som en overraskelse i går, da vi ved den afsluttende præmieuddeling i Ludvika af Håkon blev forklaret, at det var sidste gang i Ludvika i år. 33 gang inden havde man lavet Knivveckan, men organisationen bag kunne ikke mere. Man lavede denne sidste gang, hvor tingene kunne falde på plads og afsluttes. Lukke og slukke. Han sagde det ikke, men bevæggrundene er mange, men det er klart iøjnefaldende, at der ikke var udstillere nok. Tilstrømningen var heller ikke overvældende. Tiden er måske rendt fra det lange møde under primitive forhold, hvor vejret også lægger sine begrænsninger, når det sætter ind med kulde, vind og nedbør. Den økonomiske side kan jeg slet ikke komme ind på.

Der gik ikke et sug igennem publikum, men der blev en andægtig ro. Man affandt sig med det. Man sagde ikke noget. Tristhed uden noget form for ærgrelse. Man kunne kun takke for den lange indsats. Vi klappede lidt ekstra, når der kunne findes anledning.

Det vi mister er så til gengæld et samvær på tværs af Norden. En tradition gennem 35 år. En knivkonkurrence rensset for nationale hensyn.

Der er fra mange steder langt til Ludvika. Selv har jeg rundet mere end 1600 km. Selv om den svenske krone er svag, er 25,34 SEK for en liter diesel stadig meget. Der går en tank på 46 liter til en tur hjem. Overnatningen har været billig: Selv inde midt i byen har vi brugt allmannsretten og camperet i telt eller husvogn. Andre har benyttet herberger og hotellet. Maden har været medbragt og grillet. Det smurte er lavet undervejs. Et udstillingsbord koster 100 SEK om dagen, og vælter ikke noget budget. Badeforholdene er elendige, og noget man finder i svømmehallen, når den har åbent. Det falder tidsmæssigt sammen med åbningstiderne i udstillingen, så man skal have en sikker makker, der kan tage en time for en.

Men så møder man Stig og Morten. Man handler med Mats. Griner med Holmberg, der får en øl. Til festen torsdag aften gøres der rigtigt stads ud af den med gennemgående udklædning, menu og kolde drinks. Vi 10 – 12 danskere deler og griner. Holder fest og byder på. Det skaber netværk og forståelse. Man får venner man kun ser den ene gang om året i nogle tætte dage, men mere er jo heller ikke nødvendigt. Den fælles udfordring med at tale sammen og være enige om det man siger – at man ikke misforstår hinanden – giver en opmærksomhed, der ikke bare kan laves over en email. Det er stort. Det er vigtigt.

Håkon, Peter og Ingegerd – plus hele familien, venner og tilløbere – skal have en særlig tak af mig, for det fine arbejde, de har lavet igennem årene. Tack!

Tack til alle jeg har mødt i Ludvika. Byen der nu ikke længere er Norden hovedstad, hvad angår knive. Nu er den bare Ludvika med fabrikken, toget og årets gang. (Der sker sikkert en masse – men det er dybt knivinteressant!)

Jeg stopper her i dag. Finder nogle passende billeder og vender tilbage, når de er sorteret og lige kikket igennem. Så der kommer mere de kommende dage. Følg med.

Kl. 12 kniven # 2342 16. juli 2022 Sidstedagen i Ludvika

Tiden er næsten ved at rende fra mig... Der har ikke været sort af kunder, men der har været mange der skulle omkring for at få slebet knive. Peter, der ellers har været slibemand på udstillingen de sidste mange år, har lagt sig på sygehuset og misser dermed sin første Knivveckan – ever! Og han har slebet knive for folket. Jeg har i flere år stået op og ned af ham med mit slibegrej og ikke rigtigt villet tage brødet ud af munden på ham. I år er det anderledes... Så jeg har taget det, der kunne slibes... Det er gået fint.

Og så en melding om vejret: Det er bedre, men helt at kalde det sommer, er næppe dækkende... Mere om det senere, når jeg er kommet i læ og varme. I aften kører jeg hjem...

Der kommer nogle få nye billeder nu. Over & out!

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2341 15. juli 2022 Middagsmelding fra Ludvika... Hjælp, det blæser og det er vinterligt koldt

I går var der fest i Knivveckan. Vi var indbudt til grill til kl. 18.56. Helt hvorfor det er på den tid ved vi ikke. Handler det om lovgivning og festligheder? Vi ved det ikke, men det var også lige meget. For vi var 8 danskere, der var forberedte. Allerede da vi var samlet i Frederikshavn, blev året tema fastlagt. Vi skulle vær cowboys. Susanne havde købt kæpheste. Jeg havde købt hatte, duge og alskens tosset, der passede i temaet. Og da grillen blev tændt var der kun én ret til os: Hjemmelavet burger med gode rørte bøffer, god dressing, mayo og det, der hører til.

Per og jeg blev udstyret med skydevåben af den barnlige slags og skød på alt, der kunne skydes efter. Ret sjovt, på sådan en pulp fiction-agtig måde. Ojoj!

Dagen i går gik fint. Jeg havde lidt omsætning i knivsliberiet og salg af bøger. Mine knive er for dyre. Men til umådelig inspiration.

I dag har vinternatten så valgt at sætte ind. Jeg sidder endnu stædigt i korte bukser og kun en trøje, men der er fundet tykke trøjer og vanter frem. Vinden kommer fra det kolde hjørne og blæser den sidste varme ud. Forhåbentlig slår det om igen... forhelvete ikke mere regn!

Jeg bringer billeder af tosserierne i går. Du skulle have været med... Endnu en god grund til at være tosset og knivmager...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2340 14. juli 2022 Regn i Ludvika

I går fortalte jeg at der var raggea i Ludvika. Det var der til tordenen satte ind. Så kom Thin Lizzy på med Thunder & Lightning. Der kom en byge. Den var våd. Så forberedte til den slags man kan være, havde Poul ekstra plastik og presenninger. Det gik.

I dag er solen ved at vende tilbage og vi håber, at vi fik det vand, der hører til ved at være i Ludvika.

Morgenritualet med en lille skarp er overstået. Det første salg er indtrådt. De første knive er skærpet. Faktisk går det vældigt. Om lidt kommer der en smart amerikaner, der vist og måske vil lave handel...

Sådan er der meget pral og eventyr i luften. Det er sjovt at være knivmager... Og danskerne er de eneste der har isternerne i colaerne...

Der er ikke mere tid at skrive i lige nu... Der må komme flere meddelelser fra det svenske senere... Billederne i dag er fra gårdsdagens våde oplevelse og lidt fra i dag.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2339 13. juli 2022 Raggae i Ludvika

Klokken er ved at være 11. Jeg sidder på min stand her i Ludvika, og skriver dagens historie. Jeg sidder ved Poul Strande, som vi har gjort nogle år. I år har jeg sat to nye features i gang: En isterningemaskine og en bluetoothhøjttaler. Den skal bruges senere, når vi holder fest. Mere om det senere.

Lige nu kører den på raggae. Det er ååååndsvagt, men det skaber en stemning, som er lidt ny her.... Poul rocker med. Det er så fedt..

Jeg har taget billeder af udstillingen det er dagens billeder.

Ikke mere snak. Ikke fordi kunderne står i kø, men modemmet er langsomt og usikkert.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2338 12. juli 2022 Sender fra Ludvika

I går pakkede jeg effektivt bil. Alt det jeg skulle have med blev vist husket og bilen blev tungt lastet. Det tog ikke hele dagen, men hen under aften var jeg nær færdig. Der manglede lidt sengetøj og nips.

Jeg var alene hjemme. Viven er et sted i Sverige med tidligere kollegaer. De spiller vist kort, men ikke af den slags, der sætter hjemmet over styr. Yngstedatteren er i Brighton, for at passe en hund. Det er kedeligt, og selv om den opvarmede lasagne var god, var det uselskabeligt. Mine sager var pakket ned, så at gå i værkstedet ville ikke rigtigt gå. En tanke fløj ind: Du tager afsted i aften.

Huset blev gennemgået for usikrede vinduer. Lyset blev sluttet og skaldespanden tømt. Ikke noget levende at komme hjem til. Ikke noget varmt, der ikke skal være det. Afsted! Klokken var 21.30. Der var ro på gaden, solen på vej under horisonten. På landevejen til Holbæk fik den 10 over hastigheden. Jeg overhalede én medtrafikanter.

Over Broen. Tolderen spurgte til pas – som var husket. Og hvad jeg skulle lave i Sverige og om hvornår jeg havde tænkt mig at komme hjem. Ingen svar der gav anledning til undren og eftersyn.

Til Forlaget, Settern, hvor jeg skulle hente bøger. Var der ved midnat. Tilbage på motorvejen. Ind og få en kop kaffe og energidrik inden kl. 1 og så videre. Motorvejen var tom. Jeg overhalede nogle lastvogne. Og blev overhalet af nogle personbiler. Ingen trafik i Jönköping. Forbi Gränna, færre endnu. Og videre op over Örebro og helt til Ludvika. Her var jeg lidt over 6. Ikke en eneste camper eller campingvogn har jeg overhalet. De stod på rastepladserne.

Spillen i bilen har ikke stået stille med rock fra Thin Lizzy og da ørene var ved at falde af: Kate Bush. Solen stod op ved 4tiden. En smuk morgen.

I skrivende stund sidder jeg i bilen og skriver denne klumme. Teltet er rejst. Madrassen lagt ud. Fristende med en lille lur inden de andre kommer. De er under vejs, siger meldingerne på de sociale medier. Det skal nok blive hyggeligt.

Jeg bringer billeder af, hvad jeg så på min vej. Mit kamera lå ved siden af og kunne hurtigt trækkes. Jeg håber ikke de er alt for slørede.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2337 11. juli 2022 Pakke bil og gøre klar.

Mandag er dagen hvor bilen skal pakkes med de sager, jeg skal have med til Ludvika. Der er afgang i morgen tidligt, men der er længe til endnu.

Så længe, at jeg da i går kunne nå at lave et sæt osteknive. Denne gang med gyldne klinger og i kirsebærtræ. Der var stor variation i farverne på de færdige knive, så i stedet for at have tre der ligner hinanden og en fjerde, der var meget lys, selv om det er materiale

hentet fra samme tre, valgte jeg at farve knivene i violet, cyklamen og mahogni. Og så skulle den sidste have været i blå, men jeg fandt den røde farve frem til sidst. De fire farver har et forløb. Knivene kom i olie natten over og til morgen kunne jeg tage dem ud. Nu ligger de til hærkning.

Så endnu et sæt osteknive blev det til. Men da der gik nogle i sidste uge, er der igen fire sæt. Jeg har ikke lagt dem på hjemmesiden, men en PM så skal du få at se, hvad der er tilbage... Resten er til salg på sommerens udstillinger...

Der er billeder af processen ved farvningen. Og nogle billeder fra vindueskarmen med måske for skarpt lys. Knivene skal ligge nogle dage endnu inden de skal poleres. De er endnu ikke hærdede og voksen vil forsvinde.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2336 10. juli 2022 5 år med noma

Min vivs facebookopdatering i morges indeholdte to begivenheder, der var fem år gamle. Den ene var billeder af den kortege af biler, vi så på indfaldsvejen til København, da Shinzo Abe besøgte kongeriget og kongefamilien. Vi var på vej hjem, han var på vej ind. I nogle sorte biler med sikkerheden i top. Han faldt forleden for et skud af en tåbe, der i afmagt og idioti sikkert troede, at vold og mord kunne løse hans og andres problemer. Sådan er verden ikke. I samme uge skød en kandidat til den topsikrede afdeling for evig forvaring om sig i Fields. Hvor var hans familie og venner inden udåden? Hvor var fornuften? Og den lille røde pille? Hvor er den i Kreml? Lad det fly på en stille søndag formiddag, hvor normaliteten kan findes. Søg den og pas på hinanden...

Den anden facebookopdatering handlede om, at den mandag for fem år siden, var jeg på noma med hende for første gang. Jeg har før fortalt historien, men jeg ved ikke hvor meget jeg har bragt af den her.

Det var mandag. Vi skulle være der kl. 11 med sagerne opstillet og klare. Jeg var der mindst en times tid før, og fandt med noget besvær først en parkeringsplads til bilen og siden udstillingslokalet. Udstillingslokalet var et møderum i gavlen på førstesalen af det gamle noma. Lokalet vender ud mod havnen med to store vinduer, der går højt i rummet. Et mindre vindue i nord og sydvæggen giver alt i alt et lidt dunkelt lys. Selv den 10. juli i solskin.

Jeg kom med tre klapkasser og troede vel egentligt ikke så meget på, at der var plads eller muligheder for at vise, men havde taget med, så der ville være lidt at kikke på. Jeg blev hjulpet op ad trappen og kom lokalet. Wow! Tre borde stod der på langs af lokalet. Med porcelæn, glas, duge, pilefeltkurve og tagtøj. Champagneglas, vandkrus, fade, serveringsbakker. Kaffekopper. Vaser. Lamper. Alt det interiøre som dygtige indkøbere havde fundet ved håndværkere fra Danmark og det øvrige Skandinavien. Bordene var fyldte. 300 enkeltsager? Alt var velplaceret og nogle af indkøberne gik stadig og flyttede på kopper og krus, så lyset faldt rigtigt. Selv en voldsomt skåret kaffekop, der havde de helt rigtige grønne nuancer var udvalgt. Den ville passe i stilen, hvis den var hel.

Jeg vil lige give dig et praj om mine vurderinger af indkøberne. Det var rigtigt kulturdamer, der har et enormt netværk. De ved rigtigt meget, om det de ved, og lægger vel næppe heller skjul på deres evner. De er dygtige. Og med runde røde briller, der var højeste mode på det tidspunkt. Det er sikkert noget andet nu, og ordene er sikkert opdateret i en agil kontekst af formidling. Hvad ved jeg?

De havde ikke levnet plads til Hansen fra Kalundborg på det store bord. De havde vel næppe regnet med, at de var andre end de kendte, så jeg var bestemt et forstyrrende element.

Nå, man så min mangel på plads og henviste til det nordvestlige hjørne af lokalet, hvor der endnu stod et rundt bord godt gemt i skyggen. Jeg trak det fine bord lidt frem og vurderede, at det jo da var bedre end ingenting. I mine kasser fandt jeg det røde stykke grisespalt, jeg ville have mine knive på. Jeg fik lagt mine 12 – 14 knive frem. Nogle klodser, lidt gevirstykker og et par klinger, som knivene kunne lægges på, samtidigt med, at det viste, hvad knivene var fremstillet af.

Med i mine kasser havde jeg mine svigerforældres birkebarksdåser, som de har lavet mange af. Store og små og finurlige lukninger

lavet på værkstedet i sommerhuset i Juelsminde. Inger har lavet de små. SvendErik de store. Der var et dusin stykker, der var attentionsgettere for mine knive.

Kulturdamerne kom og kikkede. Ja, det var vel nok nogle fine knive. Og nogle skønne sager i birkebark. Jeg nåede naturligvis også omkring deres borde og så og nød de smukke frembringelser, der var indsamlet ved leveringsdygtige kunsthåndværkere. Tiden løb hurtigt og personalet fra noma dukkede op. Tjenere, vinkypere, kokke i underordnede og overordnede stillinger. Mette kom også, hende, der nu er leder af forsøgskøkkenet, og som har været en af mine vigtige kontakter på stedet. Vi fik en snak, på dansk, tysk, engelsk og med håndtegn og anvisninger. Det gik vældigt. Om jeg var professionel knivmager? Og nej, kunne jeg svare, men sikkert lige som de tænkte på mad fra de vågner, tænker jeg på knive fra samme tidspunkt. Naja, så var vi samme slags mennesker og kalibreret for vores passioner.

Kl. blev 11 og man ventede på Rene Redzepi, der skulle være ham, der valgte sagerne ud. Han var naturligvis forsinket de 10 minutter en chef skal være. Ind kom han af den dobbelte glasdør, der åbner lokalet.

Der blev ro.

Tjenere og kokke kom i geled.

30 par øjne vendte sig mod ham.

Pænt goddag, blev der sagt. Rene overskuede derefter det lange bord i et scan der varede 4 sekunder. Han endte i den nordlige ende af bordet, hvor øjnene slap og fortsatte over på mit mindre pittoreske bord. De stoppede. Og så satte han i direkte bevægelse mod mit bord.

Ikke efter knivene. Birkebarksdåserne...

Han tog en op. Åbnede, lukkede. Åbnede. Lukkede.

"Det er perfekt! Vi var 12 mand i Sverige i sidste uge for at finde sådan nogle. Vi fandt dem aldrig. Nu står de her! Dem skal jeg have. Mange. De store og de små. De er så fine! Hør når man lukker! Mercedes! Nåj, det er godt!"

Og så spurgte han ind til, om hvem der havde lavet dem og om priser. Min liv trådte til og forklarede om hendes ophav og deres aktiviteter.

Og så faldt Renes øjne på mine knive. En hurtig rotation og så var der taget et meget fint serveringsfad fra det andet bord. Han valgte 7 knive ud. "Sådan! Sådan, skal knivene se ud!" Og hvem der så havde lavet dem? Og så måtte jeg jo forklare mig. Og vi fik en snak.

Der var vel gået 4 – 7 minutter, og uroen bag os øgedes. Damerne med de røde runde briller ville også ses. Og min audiens var afsluttet. Behjertet personale kunne fortælle, at jeg godt kunne pakke sammen, mens alt det andet blev valgt ud. En proces, der ville vare længe, og som jeg ikke behøvede at overvære.

Jeg fik en aftale. Jeg skulle komme igen. Men den historie må vente.

Jeg bringer billeder af nogle af de knive, der er leveret til noma og andre kunder, der har købt fra den lagte designlinje.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2335 9. juli 2022 Ordensmagten på besøg

I går stod jeg på Kordilgade, der er hoved og gågaden i Kalundborg, med det ædle formål at sælge mine knive, promovere en bog eller to, skaffe kunder til Galleriet Kordel og i det hele taget hygge om tilrejsende gæster. Lidt musik og godt humør var medbragt.

Jeg stillede mit telt op og lagde mine knive på bordet og alt var fint kl. 11. Der var kommet en rød løber på trappen og langt ud på gaden. En lille wellcomsthilsen på engelsk, der skulle tiltrække publikum.

Imidlertid var det første der skete vist det, at en medborger gik forbi min udstilling og derefter forlod den for kort efter at ringe til politiet. Ikke noget med at henvende sig til mig først – eller i øvrigt siden. Ville gerne anmelde sin utryghed... Jeg tror ikke de tog den såre alvorligt, men de skulle jo gøre noget på sådan en dag, politiet. Så de sendte en vogn igennem gaden i en hastighed, der ikke ildnede i gågaden. Det er sket ofte før, men denne gang standsede de så ved mit telt, rullede en rude ned og tjenstgørende henvendte sig... Jamen, det ser jo pænt ud. Om jeg selv havde lavet dem, knivene? Jeg kunne bekræfte. Og så kom historien. Ikke noget de tog alvorligt, men de skulle jo gøre det. Om jeg var her fordi der var gæster i byen? Samtalen blev kort og de fortalte, at de ville melde tilbage på kontoret, at alt var i bedste orden.

Jeg skyndte mig at tage min trækniv frem, der er sådan en engangssag, jeg for mange år siden fik til noget salat på Vikingskibsmuseet i Roskilde. Den er også en kniv, og skulle sagen udvikle sig, skulle den også konfiskeres. Som alle de andre lovlige knive på mit bord.

Der gik en times tid mere, og så kom en betjent på cykel. Han ville også lige se. Han var vist mere overordnet, men også jæger. Han syntes fint om mine knive og syntes nok, at den anmeldelse var overdrevet. De havde snakket om det på kontoret, hvor der også var nogen, der vist kendte mig i forvejen. I den forbindelse vist positivt... Det er herligt at have et godt renommé – også hos ordensmagten.

Jeg skal til mine følgere lige fastslå, at jeg ikke har nogen tilladelse af nogen art for at sælge mine knive. Ingen våbentilladelse, ingen bæreritilladelse, ingen blankvåbentilladelse, ingen sælgertilladelse af våben. For det er ikke nødvendigt. Og den dag det bliver nødvendigt, er jeg klar med at anmelde hver en restaurant med udeservering eller enhver iverco, der sælger bordknive. Da knivloven ikke skelner mellem skarphed, materialer, brugsformål og andet er vi alle i samme båd. Stille og roligt...

Cykelbetjenten forlod stedet. Jeg kunne fortsætte mit forehavende.

Nå, men min indsats på gågaden var imidlertid helt uden omsætning. Jeg pakkede ned kl. 17. Var hjemme kl. 17.30 betids nok til at være forsinket til at se afslutningen af dagens tour.

Jeg viser nogle billeder i dag fra Kordilgade og optagelser fra den seneste tid af knive. De er fortsat til salg. Det er herligt at være knivmager.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2334 8. juli 2022 Krydstogtskib i Kalundborg.

Da man byggede verden størst krydstogtskib i 2019, gik der ikke langt tid inden man lavede et, der var endnu større. Jeg synes nu at 339 meter skib er ret meget. Den anløb Kalundborg for en time siden. Og jeg står klar i gågaden med mine knive og invitationer om at man kan komme i galleriet. Om alle 2600 sejrende kommer forbi min lille bod og køber ind? Jada! Hver og en! Jeg får vel ryddet mit bord og skal så i weekenden hjem og flikke noget sammen, som jeg nødtørftigt kan tage med til Sverige på tirsdag.

Skibet forlader Kalundborg igen ved 20-tiden, og jeg bliver i gaden så længe der er gæster. De kommer fra den nye Østhavn i 8 shuttlebusser. Busserne stopper 300 meter fra min plads, så det bliver et leben.

Vejret var til morgen ikke videre tilpas, men i løbet af dagen skulle det vist blive sommer. Vi får se. Jeg har før tilbragt en blæsende og våd dag på gaden, så det er nok overkommeligt. Hvis jeg ikke gider mere, kan jeg jo bare pakke sammen og gå hjem. Mig skal du ikke have ondt af... Særligt ikke, da en uges ferier skal afvikles i næste uge. I Ludvika. Det bliver også godt.

Jeg bringer nogle billeder – ikke mange for jeg er på løs moden – fra opstillingen i Kordilgade i Kalundborg.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2333 7. juli 2022 Onsdagssysler

Om en uge er jeg i Ludvika. Allerede et par dage henne og sikkert blanket af for indkøb, men uden at have solgt spor. Sådan er man så optimistisk for salget, men det er heller ikke derfor, at jeg kommer. Jeg skal vise og promovere bøger. Og så kommer jeg nok til at forkøbe mig i helt nødvendige sager. Og så er der hyggen i det svenske. En uge i Ludvika er ikke en uge i tørvej, det har ingen vist oplevet endnu. Men helt vådt og koldt bliver det sikkert heller ikke. Vi luner os ved grillen om aftenen, når klæg og myg svirer om ørerne. En gevesen holder modet oppe.

Nå, jeg må forberede mig på lidt af hvert, så derfor var jeg i går aftes i værkstedet, for at færdiggøre de osteknive, som jeg fik startet tirsdag. Og det gik vældigt. Jeg fik lavet fire perfekte udslibninger, og det er i grunden vanskeligt, da jeg var kommet til at lave et tangehul i klodsen på 8 håndholdte millimeter og fire frontklodser der alle var 9 millimeter på det smalleste sted. Så er der ikke meget at give af. Så skal held, øvelse og dygtighed helst gå op. Og det gjorde det. Ingen steder kom der hul frem. Det er en god aften, når den slags sker. Næste gang borer jeg to huller i 4 mm ved siden af hinanden. Jeg kan ikke være så heldig hver gang.

Knivene blev færdige. Pudset op til korn 1200 og er nu lagt i olie. Der får de lov til at ligge det næste døgn tid. Så kan de komme op. Hærde. Genpudses for nye ujævnheder og poleres. De skal være klar til salg fredag den 22. juli... Det bliver de...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2332 6. juli 2022 Tirsdagssysler...

Lidt nyt er der sket på værkstedet. Jeg er startet på nok et sæt osteknive. Der gik vist et sæt i weekenden og i morgen skal Lene vælge. Og jeg vil gerne have nogle flere sæt til udstillingerne. Så der er jo ikke andet at gøre end at lave nogle flere...

Jeg kom i gang med et sæt. Klingerne er hvide. Og fronterne ret kulørte. I gul og orange. Det er noget plastikværk som JensJørgen har lavet. Skæftet bliver spejlskåret egetræ. Det kan være de skal have noget farve inden de skal have olie. Vi får at se senere.

Fronterne blev lavet og kortet op. Klodserne blev limet og de får lov til at hærde godt igennem. Længere kom jeg ikke i aftes...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2331 5. juli 2022 Lidt rødt på en tirsdag.

Unika har mange udtryk. Jeg har nogle få standardknive, som jeg altid forsøget et have på lager til et snarligt salg. Den med moskuspandebrasken er sådan en. Der er altid variation i den, dog, med smeden, mellemlægget og skeden. Men den ligner og ved et hurtigt øjekast vil de sikkert ligne hinanden.

Men jeg vil egentligt helst lave dem forskellige, knivene. Jeg presser mig selv: en rød, en lille, en med en anderledes klinge, en sort, en stor. En blå og en med danske materialer. Variationen er uendelig. Det er herligt. Det koster mig så til gengæld, at jeg ikke bliver hypergod til én slags kniv. Jeg skal hver gang prøve mig frem. Variere og tilpasse. Det er sjovt.

Dagens tre knive er samme historie. De tre knive er variationer over kendt tema: Rødt. Klinger af tre danske knivmagere. Eksotisk træ i skæftet, men også stabiliseret birk.

En uden front og to med narhvaltand.

Sikke noget rod. Ja, men verden er mangfoldig og fyldt med muligheder.

Ny din tirsdag.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2330 4. juli 2022 Tre blå knive på kysten

Uh, det var spændende at se cyklerne og dem ovenpå rulle gennem Sønderborg. Fede billeder. Noget at være stolt over. Noget der samler og er sjovt. Det er det, der gør det sjovt at være dansker i en ellers kaotisk verden med ufred, mistillid og afstand. Det er værd at huske, også når nogen så går den anden vej, og pressen hopper med. Nå, jeg ved ikke nok, om Støjbjerg og mink og ufred på jordbærmarken. Jeg må holde mig til mine knive.

Nå, jeg var på kysten for at se udsigt og på havnen, hvor Lars og min viv ville i havnebadet. Så fint. Jeg havde mit kamera med... og tre blå knive. Det er dem du får i dag.

De er alle tre blå. Jeg tror, jeg skal have dem med på værkstedet inden nogen kommer for tæt på dem. Den blå farve skal friskes op endnu en gang. Den falmer. De tager ikke skade af mere kulør.

Den blå wengé kniv står på spidsen af Røsnæs. Hvis du kunne se horisonten, vil det være der, der om få år, og gerne i morgen, kommer en bro til Samsø og Jylland.

Den med sølv er klingen lavet af Poul Strande. Skæftet er stabiliseret narhvaltand. Den blev blå, da det sorte har den farve i sig, når det bliver tyndt.

Og den lille blå er lavet i eet stykke mammut, der må have været spidsen af en stødtand. Den har ligget vådt i jorden i hen ved 20.000 år, der har krympet på det materiale, der en gang var tæt. Utæthederne er erstattet af blå stabiliseringsmateriale. Billederne er taget ved havnebadet i Nyby havn.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2329 3. juli 2022 Tour de France kørte forbi i går...

Jeg kom ikke i værkstedet i går. Den stod på folkefest og festivitas i store mængder, da karavane og cykelatleter kørte forbi, nede for enden af gaden. Selv suset af de 170 ryttere tog ingen tid, men alt inden og efter, var det vigtige. I den skarpe varme sol kunne der heppes på selv cykelbuddet fra den lokale Dominopizzabutik, der kom forbi adskillige gange. Jeg bringer bare nogle billeder hurtigt valgt ud af de 700 billeder jeg fik taget i går.

En stor tak til Tour de France. Det var en herlig oplevelse.

Senere på dagen stod den på grillmad og våde varer. Også sjovt!

Og så samler jeg nogle knivbilleder fra den seneste tid.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2328 2. juli 2022 Tre gule knive eller noget...

Tourfeltet kommer forbi neden for enden af gade i dag. Og der bliver vist ikke til meget kniv. Jeg fandt tre knive frem, der er lidt gule i det. Det må være dagens historie... Om lidt skal vi en tour i byen, og se hvad de har fundet på i Kalundbourg.

Hvis nogen ser et knivflag på en af sidegaderne i dagens afsnit af touren, så er det nok mit... 😊

God cykeldag...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2327 1. juli 2022 Stadig noget i luften fra tirsdag aften...

Jeg var ved kysten i tirsdags. Det kom der nogle aftensbilleder af knive ud af. Jeg har vist nogen. I dag kommer resten.

Billederne er et godt argument for at have sommer i Danmark.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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/>

Juni

Kl. 12 kniven # 2326 30. juni 2022 Strandtur tirsdag aften

Min viv ville i vandet. Det var tirsdag og hen under aften. Solen stod stadig højt på himlen, og der var jo ret varmt. Vandet, sagde hun, var varmt. Jeg havde det fint på kysten. Jeg havde fundet et indkøbsnet med nogle tilfældige knive i. I min plan kunne fjordbadet for min skyld skiftes til en fotosession på sten og badebro. Sådan har vi jo hver vores interesse. Således gik det og jeg fik fine billeder med mig hjem.
Det er dem, jeg viser i dag.

Knivene har jeg vist før, men de gør sig nu godt i det lune aftenlys.

Vi er starter snart på juli. Den giver to udstillinger + det løse. Det løse er allerede næste fredag, hvor ovenstående fjord, får visit af en af de helt store krydstogtskibe. Planen var vist Sct. Petersborg, men en krig og en embargo, flytter lidt rundt på, hvad der er værd at besøge. Mange kommer sikkert i en bus og kører den korte afstand til Copenhagen. Andre bliver ved skibet. Det giver sikkert lidt liv i Kalundborg, og jeg vil da ikke lade chancen gå fra mig: Jeg stiller mine knive ud, på gågaden, lige ud for Galleri Kordel. Kommer du omkring med en kniv, der skal skærpes, finder vi også ud af det.

Den 13. – 16., er jeg i Ludvika i Sverige. Byen har sin Knivveckan. Jeg skal være med.

Og den 22. – 24. juli er der Ovnhusmarked, hvor vi er 72 udstillere, der viser lidt af hvert. Jeg er eneste knivmager. Men der er ellers nok at kikke på.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2325 29. juni 2022 Det blev den sidste i juni...

I går viste jeg nogle billeder af den kniv, der også vises i dag. Billederne var taget efter mørkets frembrud, og som ventet og forklaret, ville det fulde udbytte af udseende og struktur ikke være synligt. Der var for mørkt til, at det fine kunne komme frem.

I går aftes efter ceasar salad og kolde vand, var solen stadig fremme. Nogle flere ridser blev fjernet og kniven kom med ud i den nedgående sol. Det var meget bedre! Selv om der stadig er ridser. Nu kommer den fine struktur frem. Den røde farve er nået dybt ind i materialet og den pergamentagtige struktur ses tydeligt. Midt på den ene side ses en rund mørk plet. Noget af det indre fra svampen. Den sidder fantastisk smukt, der midt på kniven. En klar tilfældighed, men af den heldige slags. Man bliver så glad.

Fronten er narhvaltand, hvor den barkede overflade fra tanden er helt bevaret og klingens er en lille sag fra Per Glerup. Nu skal der vist en smuk rød skede til. Jeg har nogle ideer til farvelægningen, der gerne må matche den røde i skæftet.

Og så er der præcis 14 dage til at Knivveckan starter i Ludvika. For de indviede er det næste overflødigt: For 28. gang mødes knivtosser fra hele Norden til fire dage på en grusbelagt grund foran turistforeningens lidt slidte akvarium. Ludvika ligger i det allersydligste Dalarne, og er en mindre svensk industriby, der ikke er spor pittoresk. Ucharmerende, ville nogen sikkert med rette sige. Beboerne i området er blandt Sveriges hårdest organiserede nynazister og SverigesDemokrater. Dem ser vi nu ikke meget til. Der kommer besøgende til fra hele Sverige og det er hyggeligt. Gæsterne kommer for at se og købe. Jeg kommer til at stå ved siden af min gode venner Ulla og Poul Strande. Vi kommer nok til at dele en øl eller to undervejs i udstillingen. Jeg skal naturligvis promovere Knivskolan med tips & tricks. Det er første gang jeg er i Sverige i den anledning. Den bog har solgt ganske godt i Sverige. Det bliver sjovt at høre reaktioner.

Jeg skal køre den lange vej fra Kalundborg til Ludvika i min hvide Knivmobil, og turen er planlagt til at være en enetur. De 700 km har jeg kørt før. Det tager 8 timer og Spotify bliver tømt for højt og larmende rocn´n´roll og andet. Der er afgang tirsdag ved middagstid, og jeg er hjemme igen lørdag ved midnat. Er der nogen, der kan være behjælpelig med køreturen og vil med til Ludvika,

kan man sende mig en besked. Det eneste sæde ud over førersædet er ledigt. Der er masser af plads til bagage.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2325 29. juni 2022 Endnu en lille kniv var der i juni måned...

Jeg er vild med de lange dage i denne tid, hvor jeg bare får energi af at være ude. En kort dag på arbejde, og tidligt hjem. Der skulle laves mad og ryddes op efter det. Der var stadig lyst og fint varmt. Jeg kunne gå i værkstedet. Der skulle ryddes op her også efter forårets kurser, hvor værktøj nødtørftigt var lagt i kasserne. De blev tømt. Og i en kasse med stabiliserede materialer kunne læggers på plads. Der var noget stabiliseret fyrsvamp og vist måske noget andet. Det kom på plads i skufferne, der er ved at være fyldt godt op med gode sager. Nederst, sidst var der en rød klods. Hvad kunne det være? Jeg blev da nysgerrig. Den var stor og til to skæfter. Den måtte renses for løst materiale, plastikposen den lå i og det der bare er stabiliseringsvæsken, der nu er hærdet. Den blev delt på båndsaen. Det store stykke blev lagt til side, men det mindre stykke kunne lige så godt slibes lidt til. Det var sjovt. Og som tiden gik, kom der mere rødt frem. Jeg er sikker på, at det er birkeporesvamp, der er stabiliseret i rød farve.

Det kunne jo være sjovt at lave en kniv af, så jeg kikkede lidt på klodsen og kunne se, at den ikke kunne bære en stor kniv. Jeg vidste at jeg havde en lille smuk blank klinge af Per Glerup. Den blev fundet frem, Og tegningsblokken. Et enkelt design blev det til. Som front noget tand. Narhval eller hvalros. Det fandt jeg i min kasse med eksotiske frontstykker. Et stykke narhval, som en kursist næsten havde fået skåret i for tynde strimler, blev rettet til. Stumpen var for god til at blive kastet ud, men der var ikke for meget materiale. Så er det godt med øvelse.

Klingen er 3,2 mm og en af mine fræsere 2,8 mm. Så fronten blev sat i. Kørt igennem et par gange og lagt 0,2 mm til den ene side og derefter 0,4 mm på den anden side. I midten åd jeg lidt mere af nede i hullet til jeg kom igennem. Med en anden fræser lavede jeg et større hul fra bagsiden og prøvede af om klingen kunne være der. Efter nogle minutter med filene var den der.

Så kunne klodsen rettes og bores med hul. Noget præcis tilpasning og limning. Efter et par minutters hærkning kunne jeg gå i gang med udslibningen af kniven. Jeg kunne ikke vente...

Først på plansliberen i profil og firkantet. Derefter blev der tegnet en kopi af designet og limet på klodsen. Derefter kom kniven ud af klodsen. Vupti. Så kunne kniven slibes i 8 kant og 16 kant. Og mod rund. Et smig i bagenden af kniven blev der til til sidst. Og så kunne kniven slibes ud med korn 120, og de andre. Jeg sluttede i 2000 og polerede. Der var stadig lyst ude, men der var ikke meget energi i. Men kniven er nogenlunde færdig. I morgen er der nok bedre lys, og så glæder jeg mig til at se og ikke mindst vise, hvordan det fine røde materiale ser ud.

Kl. 21.45 blev dette skrevet, så der var lige en bette kniv i de sidste timer at juni, der dog har flere timer i sig. Men det bliver ikke til mere. Der kommer gæster og der skal ses Tour de France, der kører forbi for enden af vejen på lørdag. Det bliver en fest...

Og snart bliver der også noget med en tur til Ludvika... Mere om det senere...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2324 28. juni 2022 Snydt, Hansen!

I Holbæk, forleden dag, købte jeg i en genbrugsbutik en træfigur, der må komme fra Afrika. Sådan en er lavet i det sorteste ibenholt, har jeg før skrevet om. Prisen var rimelig. Vægten var rigtigt. Lige under 400 kr. og jeg tog den fra hylden.

Uh! Den er tung, sagde den unge pige i kassen, da jeg skulle betale. Jamen, jeg deler den også i mange stykke, og så bliver de til skæfter i lige så mange knive. Det er svært af få tag i ibenholt. Og dette er det, og jeg vil værdsætte figuren mange flere gange, end den korte tid den får lov til at stå her, inden den går i skrotbunken...

Hun så underligt på mig, men da det var mig, der havde pengene og hun ikke selv ville overbyde, var handlen effektueret med fire – fem tryk på betalingsterminalen. Ude var jeg. Med masser af godt ibenholt.

I går kunne jeg i middagsstunden finde et bord frem, min bajonetsav og et kamera. Nu skulle det foreviges, at jeg for en tid, ville have ibenholt nok. Det er også sin sag, at save det smukke kulturminde op, selv om det er meget turistet.

Saven gik i kraniet, og ud kom savsmuldet, der var brunt! Ikke spor ibenholtsagtigt og til mange nye skæfter. Kursen var sat, og der var ikke andet at gøre end at fortsætte med hensigten. Dele figuren på langs, så min båndsav kunne æde sig igennem resten. Min viv kom omkring, og tog mig i gerningen. Sådan ser det ud, når man skæmmer turistvarer fra Nairobis omegn.

Efter nogle minutter i sommervarmen, kunne jeg dele figuren ved et knæk på den sidste centimeter og derefter var det en tur til båndsavens og dele lidt mere.

Jeg tog en lille klods og sleb den op til korn 800, gav den polering og fotograferede. Derefter kom den samme stump i lidt linolie og ligger nu til tørring.

Jeg ved af gode grunde ikke, hvad det er for noget træ, men jeg har et bud på at det blot er mahogni, der bruges i stor stil til vinduer og møbler. Lidt kedeligt og også derfor reelt uegnet til knive: der er for lidt sjov i træet. Måske er det endda ikke farvægte, som bubinga. Det er bestemt ikke ibenholt. Eller tilnærmelsesvis red ivory.

Øv.

Bedre held næste gang.

Nu får den ny slebne stump lov at ligge og tørre. Den kan poleres om nogle dage, og så må jeg vurdere, om der er grund til at gøre mere. Om jeg kan anvende nogle af de nyudsavede klodser til noget anvendeligt, der er bedre end andre billige valg. Der er så meget andet, der kan være lige så godt, om end denne har en lidt anderledes historie end træ, der er kommet hertil i kævler og brugt i huse.

Så det var en nitte.

Heldigvis bugner mit skab af andre udskårne turistvarer, hvor jeg er mere sikker på, at det er sort træ inde bag.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2322 26. juni 2022 Oste knive...

Jeg har lavet flere oste knive. De skal nok blive solgt og skabe glæde ved tapasbordene. Det er sommerens tredje sæt, men det kan være det bliver til flere. Det er godt tidsfordriv og de er da sjove at lave.

De nye er lavet i stabiliseret poppelknode eller er det valnød. En stor klump, der akkurat kunne deles i fire passende stykker. Fronterne er sort horn og klingerne er hvide.

De er finpudset og poleret. Klar til salg i kommende udstillinger. Skal du have dem inden premieren, må vi snakke om det...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2321 25. juni 2022 Det kribler stadig i krattet, men nu må det blive derude!

Jeg har de seneste dage vist mine indhentede billeder fra krattet ved raffinaderiet. I dag bringes de sidste billeder og der er af de små knive, jeg fik taget med.

Begge knive er af skæfter i moskusoksehorn. Den ene i det yderste lille stykke. Den anden i pandebraskens mere rodede struktur af horn og ben i krøller.

Der er naturligvis en skede til hver kniv og en lang snor, der er beregnet til at binde i buksernes bæltetrop og så har du en lille fiks kniv med dig.

Hæng den ikke om halsen som smykke. Uagtet at klingen kun er skarp nok til at skære gavepapir og blomsterbuketter op med, er knive derved halshængt. Sådan en må man ikke eje, besidde og anvende. Hermed den advarsel, som hører med, videregivet.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2320 24. juni 2022 Sort på hvidt.

Nogle gange er det fristende at spille knivens struktur ind i baggrunden. Her er et eksempel. Min datter havde forleden fået tøj i en pakke – ja, der er blevet umoderne selv at hent ved Gry – og på den var der ikke frimærker, men strekkoder og QR-koder på det hvide glittede papir. Lige ved siden af lå min fine kniv, der for kort tid siden havde fået en ny skede med et vindue i hvidt med sorte pletter. Noget, der svarer til kniven, hvor der er lindlagt et stykke stabiliseret koral og også sort og hvidt. Skæftet er det sorteste ibenholt.

Så der ligger kniven nu. Klingen er lavet af Mogens Loft Svendsen. Noget af det fineste han laver. En fine kniv. Jeg kommer ikke til at bruge den, for den skal sælges til en, der vil komme til at holde lige så meget af den, som jeg gør, men som køber den af mig. Sådan skal det være. Om der kommer kontrakt på salget. Naturligvis. Og så sender jeg den i en pakke. Med label og strekkoder. Ikke noget med kulørte frimærker her, du!

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2319 23. juni 2022 Det kribler stadig i krattet...

Sikke en overskrift i disse tider. Det er rent sexchikane. Eller er det bare lus i skindpelsen? Uagtet har jeg kikket efter i kroge og folder, om en lille tæge skulle have forvildet sig ind på min nøgne hud, for at guffe blod og sende borrelia tilbage. Der har vist ikke være uønsket besøg. Jeg er overlevet uden men. Men jeg har stadig noget at vise.

Hvidt er fælles for dagens knive.

Den ene har et hvidt blad lavet i Zirkoniumoxid. En klinge der er købt som køkkenkniv i Frankrig for nogle år siden, men det er en anden sag. Skæftet er egetræ. Måske er det fra Esrum Kloster. Træet er stabiliseret og tværskåret og derfor har jeg også indlimet en stang i stål, der gør at skæftet forhåbentligt ikke knækker før bladet – der er ret følsomt for skæve tryk.

Den anden kniv er stabiliseret i hvidt bærestof. En orm – rettelig sikkert en larve – har spist sig gange i materialet, der nu er fyldt med hvidt resin. Fronten er elfenbensnød. Klingen er af Poul Strande. Skeden i rårandlæder.

I morgen viser jeg noget andet, men på lørdag vil der være de sidste knive fra krattet. Så må man videre...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2318 22. juni 2022 Krattet gemmer på flere hemmeligheder.

Nåhja, jeg har været i krattet, hvor jeg tog billeder af de knive, jeg skal have på hjemmesiden. I dag får du nok et vred – som det vist hedder på arbejdsmarkedet, når kollegaerne skal spammes med agile historier – det er bare knive, der er lavet inden for den sidste tid, eller nogen der er glemt sidst jeg lavede opdatering...

Nyd billederne.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2317 21. juni 2022 Der rundes... midsommer.

Så er det midsommer. Der er mange dage sommer endnu, men dagene bliver kortere, mørkere og natten længere. Til jul, går det igen den anden vej. Sådan gør det hvert år, og jeg kan jo bare sige, at os der er tilbage, har overlevet det hver gang, det er sket for os. Sommeren er for mig noget, der har energi i sig og som er lettere at komme igennem. Der er lyst længe før jeg står op, og endnu ikke mørkt, når jeg lægger mig på lagenet. Jeg elsker det!

Den store energi kunne jeg bruge på værkstedet og knive, men lige nu har jeg færdige knive nok. Så jeg må lave overspringshandlinger. Lave osteknive til lageret og skrive endnu en klumme, der træder i vande. Men jeg har været i krattet og taget flere billeder af knive, der kan komme på hjemmesiden.

Arh.. jeg har vel et par knive, der skal laves. Mere om det senere.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2316 20. juni 2022 Fotos i kratte – 2. kapitel fra kratluskeren...

I går fortalte om min ekspedition til et krat i nærheden af raffinaderiet i Kalundborg. Det var en fine kniv, men det kunne da lige passe, at jeg var kørt den lange vej uden at tage mange flere billeder. Så derfor får du nu nogle flere af mit beskedne arbejde...

Den næste i serien er den smukke kniv med klinge af Henning Breuner. Smukt damask i et net mønster. Som skæfte valgte jeg slangetræ, der er limet over et stykke elgopsats. Skeden er i rårandlæder med et vindue der har farvetegning som slangetræet. Kniven skal tages med til sommerens udstillinger. Så skal den ende hos dig, skal du være klar til en rask handel... men det er en anden sag. Nyd dagens billeder. Det er gratis.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2315 19. juni 2022 Fotosession i krattet

I dag står den på regn og byger. Vådt og ufristende for udendørs aktiviteter. Heldigvis var jeg ude i går med mit trofaste kamera, der tog billeder i krattet. Krattet ligger behageligt tæt på en parkeringsplads. Noget ikke videre godt passet bevoksning ude ved raffinaderiet. Perfekt sted, når solen titter frem, så er der sol og skygge nok ved stubbe og grene.

Jeg har nogle knive, der mangler at lægges på min hjemmeside, mest da de mangler nogle billeder, der er til at finde. Jeg har vist knivene før, men her er så de officielle billeder.

Jeg starter med en kniv. En af de fineste jeg nogensinde har lavet. Den med skæfte i hvalros og sølv, og hvor den smukke klinge er lavet af Mogens Loft Svendsen. Den har været længe undervejs, men her er den. En fornem kniv. Hvis den ikke bliver solgt inden for det næste års tid, skal den være min egen. Signaturkniven. Vi får se.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2314 18. juni 2022 Tre små

I grunden skal der ikke så meget til, for at en kniv er stor nok. Her bringes i dag billeder af tre små knive, der ikke er større end de er, men som samtidigt har den funktion der skal til...

Den helt lille med en 18 mm blad fra Poul Strande. Bladet er skarpt nok til at kunne skære snore, gavebånd og tape op. Det der er om sølvvarer. Blive den brugt ofte til det, er det den dyreste kniv, jeg har lavet. Men også små små snitteopgaver kan den klare, foruden det, der kommer under en negl. Ikke mere snak om brugsværdier... Den har skæfte i moskusoksehorn. Fronten er sølv og mammut. Den sidder godt i en lille sort og blå skede. Og ve den der får den tanke, at denne kniv med sin lange snor kan hænges om halsen som et smykke i kavalergangen, da det betyder at kniven bliver voldsomt ulovlig. For herfra kan den trækkes med en hånd. Sådan en kniv er forbudt at eje, besidde og anvende ifølge knivloven. Men hænger du den i din buks, er den lovlig. Den lange snor stikkes i bæltestroppen i bukserne og betjenes derfra. Du kan selv korte snoren.

Den lille sorte er med en klinge af Per Glerup, der er mester for blanke klinger. Den lille korte kniv kan bruges til alt. Og jeg vil tro, at i den rigtige hånd, vil den kunne pelse en elg og skære de store stege fri. Den kan naturligvis ikke lave steaksene eller klare krydset, hvor der alligevel skal bruges andet værktøj. Front og bagende er lavet i narhvaltand. En stump jeg fik ved Hans, der har arvet den efter sine forældre, der tog den med hjem en gang i 1970'erne efter et ophold på Grønland. De rå overflader fra tanden er der stadigvæk og giver et upoleret look. Skæftet er stabiliseret fyrsvamp, der er meget sort, men som har fine brune svæv. En lille praktisk kniv i en mokkasinfarvet skede, der er lavet i rårandlæder.

Den blå... Skæftet er 20004 år gammelt. Jeg købte det ved Jens, der betroede mig med blanke øjne, at lige dette stykke mammut, som han havde stabiliseret i blå farve var 20 tusinde år. Jeg tror altid på Jens, og det er fire år siden jeg fik overdraget stykket. Det har været noget af det yderste på den tand, som det stolte dyr engang har gået med. Lækkert tungt og fint er det nu. Der er en grund til at elfenben altid har været efterstræbt. Tag kniven i hånden, og du vil umiddelbart forstå. Klingen er af Per Glerup, der med en kuglehammer har slået dekorative pletter i klingens, så den ikke bare er blank, men også med melering. Så fint. Skeden er sort og blå og kniven ligger tæt i den. Den kniv kan også bruges til jagt, dagligdag og pral. En skønne kniv.

Fælles for de tre knive er, at de er klar til at forlade Kalundborg med pakkepost med det vuns. Kontakt mig hvis det har interesse.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2313 17. juni 2022 Man skal være god ved sig selv...

Da jeg var i Frederikshavn til Kniv i Nord, købte jeg en klinge af Maihkel Eklund. En klinge, der på sæt og vis ligner et stemmejern, men med en krum front. Klingen er kun skarp på den fremadrettede æg. Men den er dæleme skarp, når den er slebet korrekt op. Sådan en klinge er specielt lavet til læderarbejde, da slibningen kun ligger på den ene side. Jeg har selv for nogle år siden lavet en der ligner, med skær på undersiden også. Den blev solgt til en prof buntmager, der laver det fineste læderarbejde. Hun kunne ikke undvære den!

I går aftes var jeg i værkstedet. Klingen lå på bordet, og skulle vel egentligt bare være lagt på plads, men det var jo sjovere at lave den til en kniv. Så jeg lavede et design af kniven, med et langt skæfte og med rigtigt svung og det hele. Men jeg fik kikket lidt mere på klingens, opgav det lange skæfte og redesignede til noget mindre, der kan ligge inde i hånden.

Jeg valgte nogle materialer. Som front noget mammutkindtand i blå. Skæftedelen i noget tværskåret stabiliseret egetræ, der har ligget nogle år.

Fronten skulle naturligvis fræses ud, og da det er med emalje, der er hårdt som bare, og ødelæggende for stålfræsere, valgte jeg diamantslibere. De skal have vand. Hidtil har jeg sørget for vand ved at pøse på, men en lille sprøjteflaske kan faktisk holde det hele vædet, så det blev metoden.

Efter en times tid plus det løse, var kniven færdig. Skæfter er ottekantet med skarpe vinkler. Det kræver noget systematik og en malerpind, for understøttelse af sandpapiret. Kniven blev færdig og nødtørftigt poleret. Lidt hurtigt færdigt, men skidt med det... Billederne blev taget mens solen efter en lang tjeneste i dag, gik ned nord for naboens husene.

Og her til morgen ville jeg lige prøve kniven på et stykke læder. Kniven æder sig igennem det tørre læder og fløjter igennem det våde.

Det er godt.

Kniven kunne sikkert holde til noget mere pudsning, men jeg tror jeg stopper her.

For kniven er til mig selv. Den kommer til at ligge i min læderkuffert, når den har fået en skede. Kniven der skal bruges, når der skal laves skeder.

Så dagens kniv er ikke til salg. Den er til mig. Det bliver en god dag.

Den perfekte 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 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 plakate med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2312 16. juni 2022 Fire sorte skeder...

Nogle gange laver jeg kulørte skeder, andre gange skal det mest være sort. Og det er sådan dagen skeder er. Mest sorte og lidt kedelige, men med klasse.

Knivene er til salg. Giv mig en PM, hvis det har interesse...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2311 15. juni 2022 Fire knive

Ingen nyheder i dag, men reprise på fire gode knive, der er til salg.

Der er den store, med skæfte i stabiliseret valnød, og en front i hvaltand. Klingen er lavet af Mogens Loft Svendsen. Det er en stor klinge, der er imponerende lækker. En god all roundkniv, der vil gøre lykke på jagtture og fisketure. Eller i en lejr, hvor der skal bruges en stor kniv til at skære pølser og brød.

Så er der den grønne, der forleden fik en ny skede. Skæftet er stabiliseret jasmin, i øvrigt fra den have, hvor dagens billeder er taget - min. Fronten er lidt mammutkindtand. Og så er det en lækker klinge af Uwe Molzen. Legendariske klinger, der bliver mere sjældne, nu hvor han ikke laver flere.

Så er der den nye store tunge hyperlækre kniv med skæfte i hvalrostand og sølv. Klingen er af Mogens Loft Svensen. Skeden i rårandlæder med dekorativt mønster. Det er en dyr kniv, men det er også en kniv, der vil give respekt på enhver såt. Klingen er damask i fjermønster og noget af de fineste man kan få i Danmark.

Og så er der den grønne. Det er sjældent at jeg laver grønne knive, men denne går an. Skæftet er grønstabiliseret poppelknude. Front i horn og klingen er sort og lavet af Poul Strande. En lamineret klinge med høj fas. Skeden er sort og grøn. En fornuftig kniv til lidt af hvert. Og skal du bruge den meget, er den vel lettere uopslidelig.

Skal disse knive skifte hænder, så er det bare at kontakte mig.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2310 14. juni 2022 Nogle knivbilleder

Sådan en tirsdag skal bare beriges med nogle billeder af knive... Jeg har fundet en gammel disk, og plukket lidt til dig.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2309 13. juni 2022 Tak til 9 kursister

Jeg har haft en herlig weekend i Køge i Gule Hal, hvor 9 kursister er sprunget smukt ud i det at lave knive. Jeg bringer billeder af dagen, men kan desværre ikke bringe billeder af knivene, der blev færdige. Tiden blev for knap, da de skulle tages.

Og 9 fine skeder kom der også ud af det. Det er herligt.

Tak for lån af lokaler og kursister.

Næste weekend er der et nyt kursus, du kan lige nå at tilmelde dig, og der er plads endnu. Tøv ikke, hvis der er for få deltagere tages beslutningen om lukningen af holdet omkring kl. 15.00. Tilmelding og detaljer på www.fof.dk/da/kogebugt/kreativ/kreativ-haandvaerk/knivkursus

Næste gang jeg holder knivkursus er en gang i september. Så det er nu, hvis der skal en kniv med på sommerferie.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2308 12. juni 2022 Knivskolen i Gule Hal, Køge Havn. Søndag formiddag er i gang.

I går var der gang i arealet udenfor Gule Hal i Køge. Ni entusiastiske og ikke videre begrænsede nye knivmagere (sådan skal det være) var meget i gang. Når man laver kniv første gang, og instruktøren har sagt, at der ingen begrænsninger er, kan det godt betyde, at der er nogen der laver noget ret personligt og også på kanten af det mulige.

Sådan gik det også i går. Og det er herligt som instruktør at opleve det. Det kan godt være at det betyder at noget går i stykker og at jeg må lave en kopi af en frontklods, der gik i stykker. Kursisten brugte det meste af en halv dag på at lave detaljen. Jeg fik 12 minutter til at lave det samme. Og den skal bare sidde der første gang. Det virker blæret, at jeg kan gøre det, men giver også respekt for at det der bliver sagt og vist er noget den gamle nok kan. Det er sjovt...

Der opstod de sædvanlige fejl med for store borehuller og utilsigtede skævheder, men de blev rettet til, lavet om eller lavet til noget ekstraordinært. Unge Malte, der bliver 11 til Sct. Hans fik boret lidt for langt ud i skæftet. Der kom en messing pin i, og den er smuk oval. Senere blev masurbirketræet, som skæftet er lavet i, farvet mørkebrun, nedslebet og mere tan farve ovenpå. WOW! En misundelsesværdig fine kniv.

Markus havde brugt tid på at lave en fin frontholk i oksehorn. Den passede fint, men da der blev slebet ud kom han alligevel på for tæt på og sleb sig igennem materialet. Det var en ommer. Jeg lavede på de før omtalte 12 minutter en ny, der så blev slebet ud. En japansk køkkenkniv kan være rund, i D-façon eller kantet. 6 eller 8-kant. Markus valgte at lave sin 8 kantet. En ikke let opgave, der kræver brug af malerpind med slibepapir. Og stringent systematisk slibning. Noget som matematikeren i ham syntes var udviklende og krævende – og sjovt. Den kniv blev rigtigt fin. Resten af skæftet er elmetræ, der er kommet i linole.

Jeg skriver dette lidt i 8 søndag morgen inden kursisterne rigtigt dukker op. Otila er lige kommet. Hun skal slibe sin kniv færdig inden 9. Den er lavet i et stykke rensdyrgevir, og der er masse af huller, der skal lukkes med sekundlim. Men den bliver færdig. Og smuk. Herligt.

Om lidt skal vi i gang med skederne. Der er én løsning pr. kniv. Det er en noget mere bundet proces. Jeg ved det vil blive sjovt for mig, og et helvede for andre. Mere om det i morgen. Nu er der ikke mere tid...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2307 11. juni 2022 Knivskolen i Gule Hal, Køge Havn.

Lørdag. Vi nærmer os middag. Og det går stærkt. 8 ambitiøse kursister kaster sig ud i at lave smukke og personlige knive. Vi står næsten midt på gaden og laver til. Det er herligt, da vejret er til det og vi slipper for støvet indendøre.

Jeg har lige stjålet tre minutter for at skrive denne historie, der derfor ikke bliver længere nu...

Næste uge holder jeg også kursus. Det er i Greve. Se på FOF Køge bugt!

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2306 10. juni 2022 Renovering af køkkenkniv.

Jeg sleb knive forleden dag på gågaden i Kalundborg. De fleste kunne laves på stedet, og glade kunder kom hjem med skarpe knive. Men et ældre ægtepar kom med en svensk kniv, der ikke nødvendigvis var så gammelt, men som havde fået et ret slemt hak sådan trekvart inde på klingens. Sådan en kan ikke ordenes på gaden, men skal have noget stærkere. En slibemaskine, der kan tage det, der skal af, rette klingens, lave en ny spids og lade klingens få et lige forløb. Sådan en sliber har jeg.

Jeg viser billeder før, under og efter...

Kniven blev selvfølgelig slebet op, og se! Papiret bliver skåret op i fine stykker uden hak og kanter. Perfekt. Og meget bedre end før.

Kniven blev afleveret torsdag i Høng.

Resten af denne dag, går med at pakke bil og gøre klar til weekendens knivskole, der forløber i den gule hal, på Køge Havn. Mere om det senere....

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2305 9. juni 2022 Osteknive... flere af dem.

Da der var søndag i pinsen, var vejret godt, og mit værksted stod pivåbent. For jeg skulle nå at lave lidt af hvert. Jeg har skrevet om Sørens skede, til den kniv, han havde lavet. Ikke mere om den.

Og jeg har skrevet om de osteknive jeg fik lavet. Fire styk i nogle klinger der er hvide. Jeg skrev og fortalte om dem forleden. De blev fine.

Men det var jo en lang dag, så efter aftensmaden, kunne jeg, mens vinen så et dansk drama fra en fødeafdeling, kunne jeg liste i værkstedet. Der var lige et osteknive mere, der kunne mokkes sammen. Denne gang med klinger, der er gyldne. Fronterne er i moskushorn. Skæfterne i det fineste ibenholt. Da fødeafdeling var skiftet ud og Bond overtaget dramatikken kunne jeg komme ind med fire grovformede knive, der lige skulle slibes færdige og poleres. Det måtte blive en mandagsopgave....

Og da jeg stod tidligt op, fik pakket bilen og klargjort til dagens udstilling, var der tid. Tid til at finlib fire små skæfter i det sorte træ. Polering og hurtig tjekning af for grove ridser. Hvis de er der, må det lige vente. De kan laves, hvis de er der. Der er i alt 8 knive i to sæt. Og alle skæfter er tydeligt knive i mit design. Og der er knive med balance og ret rare at røre ved.

Hvad pokker skal sådan et sæt koste? Jeg er stadig i tvivl, men vil også lade sommerens markeder bestemme. Hvis de kan sælges til 700 kr. er det prisen. Kan de ikke, må prisen sættes lidt ned. Der er jo gået tid med at lave dem.

Og så skal jeg huske at huske dig på at du i næste weekend kan komme på Knivskolen med mig. Kurset afholdes på en skole i Greve. Tilmelding straks på LOF Køge Bugt. Eller her: www.fof.dk/da/kogebugt/kreativ/kreativt-haandvaerk/knivkursus Lige nu er holdet for lille til gennemførelse, men des mere luksus for de få der kommer med. Så det er en gylden chance.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2304 8. juni 2022 OCD for begyndere og Tag på kursus...

2. pinsedag var jeg på Kordilgade. Det var ikke fordi, at der var mange gæster på gaden. Og selv om jeg gjorde, hvad jeg kunne, var det ikke overrendt i Galleriet. Jeg fik afleveret en kniv – med skede – til Søren, der blev glad. Perfekt efter hans ønsker. Der blev slebet nogle knive, og Lise en tidligere kollega, fik ordnet seks knive, så de blev skikkelige. Der kom andre - helt fra Høng – der skulle have slebet knive. Men ikke mange, og der blev også langt mellem samtalerne... Ikke desto mindre gik min OCD ind i mellem amok. Jeg havde lagt mine knive op i tre rækker med nogle stykker på hver række. Kniven ud af skeden. Vende skeden 45 grader og lægge kniven på skeden 45 grader i den anden retning. Sådan lå alle knivene. Ikke så svært. Ordentligt. Min OCD var i balance.

Så kom gæsterne forbi, og naturligvis må de røre og mærke. Vi får en snak om materialer og efterhånden fordufter salget og kniven lægges tilbage. Hvor svært kan det så være at lægge kniven samme sted. Samme retning som før? Samme retning som alle de andre knive... Det er svært! Jeg viser nogle billeder. Gæt hvilken kniv der er lagt "på plads" af en gæst.

Når gæsten er gået, så vender jeg hurtigt knivene, der er fejlplaceret. Næste gæst kommer så til er OCDbalanceret bord. Værsgo at pille... Næste billede... Her er så skeden vendt forkert...

En evig kamp, der ikke bliver påtalt eller hvor jeg forsøger med opdragelse eller give reprimander. Det nytter ikke. Selv ved jeg ikke, om jeg selv har en tilsvarende defekt. Er det mig, der i supermarkedet vender mælken forkert, drejer shampooen eller placerer Tobleronen tilfældigt henkastet? Jeg tror det ikke, selv om jeg hjemme kan lægge nøglerne, hvor vivens OCD ikke kan have dem, eller hvor jeg ikke får lukket køkkenskabenes låger OCDrigtigt for hende. Eller i opvaskemaskinen lægger gaffler og skeer for sig, hvilket min datters OCD overreagerer på... Men læg nu de knive rigtigt på bordet.

Og så skal der lige gøres reklame for næste weekends knivskolen, der afholdes på Holmeagerskolen i Greve. Tilmelding er til FOF Køge Bugt. Vi starter fredag kl. 18.00. Se mere her: www.fof.dk/da/kogebugt/kreativ/kreativt-haandvaerk/knivkursus

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2303 7. juni 2022 Oste knive.

I søndags var jeg på værkstedet, for at lave knivskede til Søren. Men det tog ikke hele dagen, så da den kunne ligge og tørre gik jeg i gang med at lave fire oste knive. Kunsten er at købe nogle elendigt skæftede oste knive og så sætte noget smukt og personligt på dem. Et sæt tager nogle timer at lave og vil kunne komme til at forskønne ethvert ostebord.

Jeg tror jeg skal lave nogle stykker, så jeg har med til sommerens markeder. Så kan det nok være, at de skal bruges i sommerhuset eller tages med hjem.

Disse blev lavet med oksehorn som forstykker og skæfter af oliventræ. Der går nogle stykker træ til, men det er ikke så slemt at se, når det er de sidste skæve stykker der går. Kunsten er lidt tilskæring og erfaringen i at kunne se, hvor det er der skal skæres. De næste bliver sikkert lavet i sort træ og med rensdyr eller moskus som front. Men mere om det, når det bliver aktuelt.

Der bliver ikke lavet knive i aften efter fyraften: Jeg skal i aften være i Forum i Horsens, hvor der skal svinges til Sir Elton...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2302 6. juni 2022 Kom til udstilling i Kalundborg

Mandag i pinsen. Rettelig 2. pinsedag er jeg udstiller i Galleri Kordel. Jeg står på gaden, håber vejret holder tørt og viser mine knive. Kommer du selv med en kniv, der skal skærpes, finder vi en løsning på det også.

Jeg har lidt af hvert med, og vil gerne fortælle om dem alle sammen. Der kommer også nogle bøger med og så skal jeg måske også lave en skede imens jeg står og laver ingenting. Jeg tager med, så det kan ske.

Jeg er på gaden fra kl. 11 til 17, og det koster ikke noget at se, eller besøge Galleriet, der ligger lige bag ved, hvor jeg står.

Åhja, så skal jeg selvfølgelig aflevere den knivskede, som jeg er betroet at kunne lave til Søren. Det er den jeg bringer billeder af i dag. Søren har nok hentet den, når dette sendes ud.

Og så er det ved at være sidste udkald til at melde sig til weekendens knivkursus, der afholdes i Den gule Hal på Køge havn. Tilmelding skal ske til LOFoest.dk. Se mere om kurset her: <https://lof.dk/oest/kurser/kreative-kurser/knivskolen-mikael-hansen/knivskolen-lav-din-egen-kniv-weekend-koge/id/46221304>

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2301 5. juni 2022 Grundlovsdags. En ny start... eller noget...

I dag runder den danske nation igen en mærkedag. Der vil blive holdt taler, med politiske perspektiver fra fortid og kik ind i fremtiden. Mette vil en ny regering, hvis ikke hun får flertal igen. Og ham Løkke, som jeg allerede har fået rigeligt af, vil præsentere sine kandidater. Vejret tegner til at jeg skal på fisketur i eftermiddag. Men jeg skal også tænke nyt.

Jeg var i Tyskland i går. Jeg tror at jeg skal starte på en ny hobby. Jeg skal i form og blive spændstig, som kun en 58årig kan være.

Spørgsmålet er naturligvis, hvad jeg skal vælge.

Fodbold og boldspil? Ikke tale om.

Tennis og lignende er også uinteressant. Holger og Axelsen er der for mig.

Cykelløb? Ikke godt, da der ikke rigtigt er plads i værkstedet til et stel mere. I øvrigt er latextøjet lidt for usexet.

Maraton? Det er jo kun noget med et skridt fulgt af flere. Til sidst når man i mål, hvis ikke man stopper for tidligt. Lidt uoverskueligt.

Faldskærmsudspring? Det kan næppe give sved på panden, men tager det dellerne?

Kan mine følgere anbefale en idræt, der vil være passende?

Men som sagt var jeg i Tyskland i går. Jeg købte de første remedier. Aftersportshampoo... så det er seriøst nok.

Shampooen står op ad den skede, der i løbet af i dag, skal være nogenlunde færdig.

Der skal nok blive en god dag...

Dagens øvrige billeder er bare knive. De kan ses i morgen på Galleri Kordel. Kl. 11.00 – 17.00 på Kordilgade. Vi ses!

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2300 4. juni 2022 Knivbilleder i pinsen

Jeg er på tur i det jyske og uden medbragt pc og alskens, der kan lave helt aktuelle historier. Derfor denne præfabrikerede sag, der blot er billeder af nogle knive, der er til salg og som burde ligge på min dårligt opdaterede hjemmeside...

God pinse... vi trænger til de sidste fridage. Den næste helligdag ligger i julen...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2299 3. juni 2022 Lokationhop i pinsen

Når dette udsendes er bilen pakket og klar til en tur til Sønderborg, hvor familiens julegave skal indløses. Vi skal spise på Alsik og overnatte på hotellet.

I morgen skal der genses lidt af det Sønderjyske, og tankes i det nærliggende tyske indkøbscenter.

Lørdag aften er vi vel hjemme og søndag skal der laves kniv og især skede.

Mandag er 2. pinsedag, hvor jeg skal være frontfigur på gågaden i Kalundborg, og trække strøgkunder ind i Galleri Kordel.

Åhja, og så på tirsdag skal jeg til Elton Johnkoncert i Horsens... Også en mindre logistikøvelse, når arbejde skal passes både før og efter.

Jeg har derfor ikke så meget nyt i dag og i morgen, men dog friske billeder af knive, der er på vej til hjemmesiden. De er til salg og kan ses på mandag i gågaden.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2298 2. juni 2022 Søren kom med en kniv...

Søren har lavet knive længe. Fine brugsknive, der er lavet med omhyggelighed. Men Søren er blevet gammel. Hænderne vil ikke helt længere, som Søren vil og det er træls.

Søren fandt mig forleden på Galleri Kordel, hvor jeg var nede for at aftale Kunst i Pinsen. Jeg skal udstille på mandag, og jeg glæder mig. Uagtet det, kom Søren. Han ville snakke. Han har lavet en kniv, men nu kniber det med at lave den skede, der hørte til.

Dagen efter var han hos mig med knive, og vi aftalte, at jeg skulle lave skeden, så han kan hente den på mandag i Kordilgade.

Kniven er en fuldtangskniv, med skaller af svensk seljerod. Et par små pins er limet id, og der er også støtte af nogle stålstifter, der holder sagerne på plads. Klingen er købt af Jørgen Jørgensen, men ikke lavet af ham. En fin klinge. En fin kniv.

Jeg er nu i gang med at lave en skede. Læderet er foreløbigt farvet, men skal have mere. Den er ikke syet og der er endnu ikke lavet med den finish, den skal have. Men mon ikke det kan nået til på mandag? Der henter Søren skeden.

Og du kan også komme til Galleri Kordel. Der er åben i udstillingen fra kl. 11 til 17. Det er Kordilgade østlige ende i Kalundborgs gågade. Jeg står på gaden under mit telt. Har du en kniv med, som skal slibes, kan vi også finde en løsning på det.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2297 1. juni 2022 Køkkenkniv ender som gave til søster!

For et års tid siden afholdte jeg en auktion over den kniv, der var lavet et år før og som hed "Hus-forbi-kniven". Kniven blev lavet i den første nedlukningsperiode i marts 2020. I 18 afsnit, i kortere og længere videoer, viste jeg, hvordan jeg lavede kniven. Rigtigt mange fulgte med, og det gik vel nærmest kult i at følge Hansen i værkstedet. Rigtigt mange prøvede også kræfter selv med at lave kniv. Tak til de der fulgte. Kniven skulle have været givet til Hus Forbi, da alle regnede med at Corona særligt ville gå ud over de hjemløse og svagt stillede. Heldigvis gik det ikke værre for de hjemløse end for andre. Men kniven skulle gives til formålet uagtet det. Der gik næsten et år og så måtte jeg selv i gang med at sørge for, at kniven blev doneret. På denne side blev der lavet en auktion, og kniven blev budt pænt op. Og handlen blev effektueret til Kåre i Norge.

Da kniven skulle sendes, stod Marius igen foran Kvikly, og jeg fortalte at nu sendte jeg kniven afsted, og pengene til København. Kniven kom i postkassen. Og så tænkte jeg mig om. Pengene kunne smøres tyndt ud, eller gives til en sælger. Og selvfølgelig skulle Marius have hele beløbet. Jeg mødte ham langt senere. Jo, han havde fået de mange penge den fredag, og det havde vist været en god oplevelse. Jeg ville ikke spørge til hvad, for det tilkommer ikke mig at vide det.

Ikke mere om den kniv nu.

Sent mandag aften tikkede der en besked ind. Havde jeg en køkkenkniv til salg? Det var Kåre. Tirsdag aften efter lidt maileri og en snak, blev vi enige om, at den kniv, der er på dagens billeder, den skulle han have, for sammen med sin bror at give den til deres søster. Så nu går endnu en kniv mod Kåre. Med kniven kommer en vejledning i brug og skærping. Kåre vil selv lave en skede til kniven. Den – kniven - kan komme til at holde længe.

Det er da herligt at være knivmager.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2296 31. maj 2022 Den hvide kniv blev færdig.

Den hvide kniv, der blev startet i december eller januar nærmer sig en status, hvor man kan sige at den er færdig. I løbet af weekenden blev skeden farvet.

Jeg bringer nogle billeder...

Kniven er til salg, og inden længe må den kunne findes på min hjemmeside.

Og så er der kursustid. I weekenden 10. – 12. juni, der skal afholdes i Den gule Hal på Køge havn bliver til noget. Der er lige nu 8 deltagere, men der er plads til flere. Tilmelding LOF ØST.

Ugen efter er der kursus i Greve, ikke så langt fra Køge, men arrangeret af FOF Køge bugt.

Se mere om begge kurser på min hjemmeside: <https://mikaelhansenknive.dk/kalender-og-kurser/>

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2295 30. maj 2022 Ny skede til den grønne kniv

Kniven er ikonisk. Den er i en lækker facon. Klingen er fin – den er lavet af Uwe Molzen. Farverne er vilde. Og der er kikket meget på den. Alligevel har tre år ikke rigtigt kunne give det forventede salg. Jeg frisker kniven op. Sliber lidt mere på den, polerer den og giver den en ny skede. Det er ikke sikkert at de billeder jeg tog i går aftes er det endelige resultat.

Skæftet er stabiliseret jasmin fra haven lige under, der hvor billederne er taget. Fronten er en stump blå mammutkindtand. Den nye skede er lavet i rårandlæder, der er farvet sort, men har en hovedløs grøn orm på forsiden af skeden. Kniven er til salg.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2294 29. maj 2022 Ny skede til klassikeren

For et års tid siden lavede jeg dagens kniv, der fik en enkel sort skede. Ikke videre elegant og måske også for underspillet. Så i går fik jeg taget mig sammen til at lave en ny og her til formiddag fik jeg farvet den. Lige nu tørrer den, men er godt på vej. Jeg har lavet en fordybning, hvor jeg har malet med heldækkende farve i hvid og dubbet med sort, så det nogenlunde svarer til hvordan koralen ser ud. Og så er der sort på det øvrige læder. Det er en ny løsning. Om et år, hvis ikke den er solgt, laver jeg noget andet. Sådan skal det være nogle gange...

Kniven er en lækker sag. Klingen er af Mogens Loft Svendsen. Skæftet er af ibenholt med indlæg af stabiliseret koral. Det tog en lille uge at få de to stykker i, så der ikke rigtigt er nogen limkant synlig.

Kniven er ved at være klar til at blive vist på mandag – 2. pinsedag – på "mit" galleri, her i byen. Kom på Kordilgade mellem 11 og 17 på mandag. Jeg er på gaden ved Galleri Kordel. Gratis adgang og du kan få slebet knive.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2293 28. maj 2022 Henning Breunerkniven

Jeg var i forrige weekend i Frederikshavn, hvor jeg blev tilbudt nogle klinger af Henning Breuner, som jeg før har handlet med. Han er ikke så kendt i Danmark og jeg er en af de få, der har fået tilbudt klinger. Jeg valgte vist fem, der var så fristende fine.

I sidste weekend fik jeg lavet den ene klinge til en kniv. Og i løbet af ugen flikkede jeg en skede til den. I går var der mellem regnbygerne tid til at farve skeden og her er den så kniven, med skede. Færdig og klar til salg. Den blev lagt ud på Instagram i går aftes og der er allerede fine reaktioner. Man kan – som jeg - lide den.

Det er en fine kniv.

Klingen er som sagt af henning Breuner. Noget Damasknoget i et mønster som var det flettet. Ret fint! Skæftet består af tre dele: En centerdel lavet i elggevir, hvor der på begge sider er limet skaller af slangetræ. Det sidste er eksklusivt og ret lækkert. Det er blevet svært at finde det i den kvalitet...

Skeden er lavet i rårandlæder og farvet i én farve: rødbrun.

Skal den være din? PM så finder vi en passende pris...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2292 27. maj 2022 Top gun Marverick.

I hen ved 35 år har jeg måske nok ikke ventet på toeren på den film, der bare hed Top Gun. Men så kom den og jeg var i biffen i går, hvor jeg så den. Aftenen før fik jeg set den første, så jeg var forberedt. Jeg fik ikke set det hele, da min gode gamle kammerat Lars ringede 2/3del henne i filmen, men jeg havde genset essensen. Og vi fik en god snak. Tilbage til filmen: Musikken var stadig god og uha de kørte stærkt. Og så fes de jo over himlen på uartig vis.

Om det var værd at vente 35 år på den nye? Et retorisk spørgsmål... Uartighederne var blevet væsentligt uddybet. Akrobatikken i luften flot filmet. Mandekroppe i solnedgangsllys på stranden blev fremhævet i meget fitte modeller. MeToo har fået plads, så en af de 12 piloter var en kvinde, der kommer med i den endelige mission. Jeg skal ikke spoile mere, hvis du selv vil i biffen og blive skuffet. Men politisk korrekt efter tidens lune, er den. Selv halvgamle mænd på omkring de 60 bliver værdsat. Det er sjældent og noget de godt kunne lære noget om, henne på jobcentret.

Jeg kunne godt have ønsket mig at Tom Cruise havde vist lidt mere om knive, hvordan de bliver lavet og hvordan man laver en smuk syning. Han har haft 35 år på at lære det, men overser det fuldstændigt i denne film. Der vises hvordan et hangarskib virker og ødelægger flere ret dyre flyvemaskiner, ræser på Kawasakier og kan endda få tid til at kysse og have hanekampe. Han sejler i en dyr yacht, og lærer at stramme den grønne line og sætte spoileren, så skibet får fremdrift. Og så glemmer de de håndlavede knive! Så som knivmager kan jeg igen ikke anbefale den film. Omend den er meget bedre end Downton Abbey (som jeg tidligere har anmeldt som vandtortur uden vand), Titanic (der handler om nogen der i forelsker sig i et karbad) og Jerusalem (der bare er en lang og mørk film fra Sverige – og hvor første del er mere trist end at glæde sig til at se bagsiden af en spændskive i slow motion. Anden del er langt kedeligere). Det er meget langt fra dem.

Jeg fortsætter min dont i værkstedet, men sætter lige Wount be fooled again på spillen. Den er lavet af The Who. Det var dem der lukkede hundene ud. Det har jeg vidst længe, selv om alle spørger: Who let the dogs out? Det ligger jo i spørgsmålet, svaret...

Jeg bringer bare nogle billeder af knive.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2291 26. maj 2022 At sove til middag...

Jeg er født den 24. i 7. Og det endda vist i tordenvejr. På en eller anden måde forpligter det. Ikke at jeg altid skal i 6. gear, men jeg vil hellere at der sker noget, end det hele bliver for stille. Så selv om jeg gik i seng i går ved 23 tiden, var oppe et par gange for at tisse – det skal en mand i min alder tilsyneladende – vågnede jeg ved mig selv, ved den tid som vækkeuret plejer at vække mig. Da kunne jeg lægge mig om på siden og tage en time mere denne morgen. Da jeg rørte mig igen var kl. 10.30. Det er jo næsten at sove til middag, og sker ikke så tit i mit liv.

Heldigvis er der noget at give sig til, og denne historie skulle jo også laves og fotograferes.

Nu er der skeder til begge de knive, som blev lavet i lørdags ved at være formet på plads. Heldigvis gik det godt. Og der er mere stil på den sidste end på den første, men farveren vil afgøre i den sidste ende...

Der skal farves i dag. Ud i solen, hvor de spritbaserede farver hurtigt tørrer, så de ikke løber. Det blæser lidt, så jeg finder et stille hjørne.

Den store skal have nogle vilde farver i gul, orange, rød og sort. Den anden skal have rødbrun i mange lag. Det kan vist blive fotohistorien til i morgen...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i

Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2290 25. maj 2022 Skede til den hvide kniv...

Mandag aften er viden til trut. Saxofon og swingorkester. Jeg fandt mine kufferter med læderværktøj og læder frem. Den kunne laves en skede. Læderet fik to korte ophold i vand i alt 17 sekunder, men trak længere tid inden det blev forarbejdet. Så skulle der sys. 67 sting blev sirligt sat. Og så blev der præget og trukket de første steger.

Senere i løbet af i går trak jeg nogle flere sjove streget. Ikke så stringent, men det bliver sjovt at farve skeden. Det bliver vist et weekendprojekt. Udendøre og i solen så farven hurtigt tørrer uden at løbe...

Tapen, der sidder på kniven, får lov til det et par dage mere. Læderet tørrer og om nogle timer vil det krympe og trække sig tættere på kniven.

Om den er helt færdig med tryk og skub, det ved jeg ikke. Det er som om læderet kan tage mere... Nej, det er vildt nok. Jeg slutter her...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2289 24. maj 2022 Lang søndag...

I søndags var det søndag hele dagen. Sådan en dag giver muligheder for at komme i værkstedet. Det var der også, og jeg viste i går, at jeg frembragte en lækker hvis kniv.

Dagen var ikke gået endnu, da jeg var færdig med den kniv, og nyindkøbte klinger og ikke afdampede ideer, foruden et værksted med alt fremme, var der ikke grund til at stoppe. Derfor fandt jeg en af de lækre klinger af Henning Breuner frem. Noget damask-noget med ternet mønster. Ret vildt og ganske særligt. Jeg har ikke set andre lave sådan noget. Henning er fra Nordtyskland, og laver noget ret sobert arbejde. Desværre er der ikke stempler i hans arbejder, så du må stole på mit ord...

Jeg tegnede en model. Sådan skulle den se ud. Med en blå front i mammutkindtand. Og skæftet i sort ibenholt. Klassisk. Lækkert. Kedeligt. Og lidt for meget lige som de andre jeg har lavet på det sidste. I min reol med sager fandt jeg to skaller med slange træ. De passede til mønstret i klingen. Frontholk? Nej ikke rigtigt heller. Men hvad så imellem? Jeg fandt nogle dådyopsatser. Ikke gode. For meget porøs marv. Rådyrgevir... heller ikke godt. Rensdyr. Nah... Elggevir. En uformelig spids.. Tja... Den så rigtig ud. Dele i flere stumper og slibe ud så stumpen var tykkere i toppen end i bunden. Plane siderne op. Tjahej, hvor det gik.

Prøv materialer af med tegningen. Ikke godt, der manglede et par millimeter og noget skulle rettes. Så det blev tegningen, da jeg har bortskaffet min universalmaterialetillæggerhøvl. Udsavning til tungen i elgstykket, der også blev sikret med masser af huller til limbroer.

Overkanten af elgstykket blev filet i så det er mønster på ryggen af kniven. I sådan en operation er der så at sige intet at give af. Det skal passe. Første gang, for limen får det til at sidde fast. Limning og derefter udslibning.

Tja, det blev da en kniv... Nu mangler den en skede. Er det en tisdagsopgave? Vi får at se...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2288 23. maj 2022 Søndagshygge i værkstedet.

Den hvide kniv blev færdig. Jeg fik taget billeder i går af kniven. Lyset var lidt mere dæmpet og det muliggør at farver og forløb på kniven kommer til sin ret.

Klingen er lavet af Mogens Loft Pedersen. Det er vist det mønster der hedder fjerdamask. Ret fin klinge og en erstatning for en, hvor jeg knækkede spidsen af. Denne her fejler ikke noget. Flot arbejde.

Skæftet er lavet ud af en tand fra en hvalros. Lækkert hårdt og tungt materiale. Absolut lækkert. Køligt og, jamen rar at have i hånden. Jeg ved ikke hvordan jeg ellers skal forklare det. Der er en grund til at elfenben altid har været efterstræbt. Det er til at forstå, når man har sådan en kniv inden for rækkevidde...

Åhja, så er der tre skiver sølv indlagt og den tykke er der lavet noget filemønster i. Sølv et pudset op sammen med alt det andet til korn 2500 og derefter poleret.

Der skal vel laves en skede, så denne kniv bliver hel og egnet til brug. Mandagsopgaven? Vi får se....

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2287 22. maj 2022 Den hvide kniv er rigtigt på vej.

Det kriblede i fingrene og de ville rigtigt. Så min lørdag gik i værkstedet, hvor jeg nåede et godt stykke i at færdiggøre den hvide kniv, der næsten har ligget et halvt år og ventet på at blive færdig.

En hel billedserie hører med til dagens historie. Kniven blev samlet, skilt ad og der blev lavet filework på den tykke sølvskive. Det er ikke første gang jeg har lavet den slags, men ikke så ofte. Men til denne kniv var det, der skulle til for at bryde det ellers for simple. Ikke for meget og stadig noget for øjet.

Ved aftenstid var knive så færdig som det ses på billederne viser. Men som alt elfenben, så er der ridser, der kommer frem om nogle dage. Så derfor, hvis du kan se ridser, så er de der endnu... De skal nok komme væk.

Det er herligt at være knivmager, når en lørdag kan give sådan en kniv. Nu skal der laves en fornuftig skede til den. Jeg glæder mig.

Husk at du selv kan lære at lave kniv. Jeg holder kurser inden sommerferien efter denne plan:

10. – 12. juni Knivskolen, Den gule hal, Køge havn LOFoest.dk

17. – 19. juni. Knivskolen Greve. FOEgebugt.dk.

20. – 25. juni Knivskolen – ugekursus. Læderiet, Bøgekildevej 35, 8361 Hasselager. Laederiet.dk.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2286 21. maj 2022 Lørdag formiddag i værkstedet

Jeg kom et times tid tidligere op end vinen, og jeg gik straks i værkstedet. Værkstedets væg og soveværelsets er den samme. Jeg ved at når nogle af de snurrende maskiner snurrer, bliver det vanskeligt at snurre i sengen. Men så ved hun da hvor jeg er... Og jeg var i værkstedet fordi mit nervesystem skulle have den ro, som nyindkøbet sidste weekend satte i gang.

Den hvide kniv... der blev startet i dagene omkring nytår. Jeg har købt en ny klinge, der i dimensioner er identisk med den klinge, hvor spidsen var knækket af. Lim skulle renses ud af skæftehullet. Klingen skulle rettes så vinkler igen blev som på forlægget. Det hele tog en times tid at passe til. Nu er kniven sat nødtørftigt sat sammen. For at kunne slibes ud og for at kunne skilles ad igen. Fordi sølvet skal files i smukt mønster. Men man kan ikke inden første sammenspænding vide hvor sølvet skal files, da det kun er på kanten der skal files... Nu ligger kniven der og venter til limen er godt hærdet. Der er ikke brugt meget lim og jeg håber et velrettet slag kan dele kniven igen. Ellers har jeg et alvorligt problem.

Mit værksted trænger igen til er støvsugning og oprydning efter at der blev lavet knive til sidst. Uh, det er godt det er weekend og jævnlige byger. Så selv om græsset vokser, bliver det vådt og næsten uforklarligt svært at slå. Det kan vente. Der skal laves kniv.

Og så skal du have et billede af en af mine knive, der er til salg. En smuk og lækker klinge af Jørn Sønderskov Christensen. Et skæfte i amboina. Ikke andet. Og det er ganske svært at lave den slags. En skede i rårandlæder med pletter som skæftet. Kniven er i dag sat net til 3000 kr. En hurtig handel og kniven kan være hos dig i morgen eller på mandag.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2285 20. maj 2022 Fri på en fredag. Der skal findes inspiration til dig.

Jeg har fundet nogle billeder af knive frem, på denne fredag, hvor meget skal nås. Ikke så meget pjevs og snak. Hav en god dag...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2284 19. maj 2022 Den hvide kniv

Der er knive, der kan være længe undervejs. Den hvide kniv skrev jeg om i starten af året. Men så blev jeg tavs. Nu kan jeg komme videre...

Den hvide kniv, er en kniv, hvor det meste af skæftet er lavet i hvalrostand. Resten er sølv. Det skal være en eksklusiv kniv, og tiden skal ikke forhistes, hvis det giver fejl. Og der har været en fejl. Der er boret hul til tangen. Fronten er lavet og sølvet er formet. Men jeg spændte sagerne sammen, og de yderste 5 mm af klingens knækkede af. Det er en uoprettelig skade. Jeg har nu lært at der skal bores et 8 mm hul i det træ man spænder klingens imod. Men det er en anden sag.

Jeg var i Frederikshavn i weekenden, hvor jeg mødte smeden bag klingens: Mogens Loft Svendsen. Jeg var på jagt efter en klinge i de samme dimensioner, der kunne passe i det forarbejdede. Vi fandt den, der var tilbage. En klinge i fjermønster. Der skal rettes lidt på klingens, så kan jeg komme tilbage på sporet, hvor det hele skal samles, for at blive slebet på plads. Så skal det hele skilles ad, for at komme til at lave filework på det tykke stykke sølv og måske også de tynde. Og så skal det igen limes sammen, men denne gang blivende. Det kan være i løbet af sommeren den fine kniv bliver færdig.

Ole har spurgt til kniven for længe siden, hvor den blev af... Nu er den på vej.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2283 18. maj 2022 Mere med fra Nord

I weekenden var jeg i Frederikshavn. Jeg viste i går at jeg havde købt værktøj. Og dagen før, at det var blevet til nogle klinger. Men jeg kom da også til at nogle klodser, der kan blive til skæfter.

Det vil så sige, at noget havde jeg vist selv købt og bestilt. Og så var der nogle fristende stykker, der vist bliver lagt i den stak, hvor der står "til mig selv" på. Nu får vi at se.

Noget af det, som jeg selv havde sat i værk er de røde. Det er bundpæle fra Læsø. Jeg har selv hentet dem sidste sommer.

Pæleormene har dog spist godt af træet. Rigtig godt. Og hullerne er erstattet af rød resin. Pæleormen er en musling, som efterlader sig noget kalkskelet. Og det er ikke rustet ud eller opløst, så de hvide pletter er kalk.

Jeg tog en enkelt og pudsede den ene side op, for at se hvordan den ser ud indenunder. Det bliver tosset godt. Årets temaklasse i DM i kniv er "En kniv inspireret af havet" ... måske er der noget her, der skal bruges. Vi får se...

Og så er der billeder af den folder, der er udgivet i forbindelse med Knivtræf i Horsens. Dansk Knivforening er med og støtter op. Men vi har ikke rigtigt noget med udstillingen at gøre: det er Bente Lund fra Horsens (og Jørn). Tilmeldingen er åben. Find det på Facebook... eller læs mere om det i kommende knivblad.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2282 17. maj 2022 Fra en svunden tid... USSR i rester...

I går viste jeg mine nyindkøb fra Frederikshavn. Men jeg købte naturligvis mere. Dagens billeder viser to værktøjer, som jeg måtte have...

Jeg var ved J&K knivmaterialer, der stod to stande mod syd, fra min stand. Han har så mange lækre og fristende sager, men også noget specialværktøj, der bare er lidt bedre... Og han havde været på opkøb. En leverandør havde for mange år siden købt en palle skruestik fra USSR. Karsten havde købt en god del af dem, med øje for videresalg. Jeg havde vel egentligt en lille skruestik herhjemme et sted, men det er Kinavarer. Kvaliteten ikke i top og altid med lidt slør.

Denne var fra Moskva inden Sovjetunionen gik i opløsning. Meget godt kom der ikke derfra, men jern og stål havde de. I store mængder og håndens arbejde blev ikke foragtet. Tag nu en Lada 1200, den blev leveret med en fyldig værktøjskasse med skruetrækker, hammer og afstandsblade til tænderet og andre praktiske hjælpemidler, når den ikke kunne mere. Man kunne lave den selv.

En moderne vesteuropæisk bil kommer ikke til et fejle noget. Og skal den laves, er det på et specialværksted. Det vil være en fornærmelse at levere en værktøjskasse med. Nå, det var dengang. Og vi skal tilbage til den tossedede statssammenslutning... De lavede også kvalitet. Og dumpede priserne for at få dollars og D-mark. Tiden løb. De har stadig brug for indtægter, har lige sat en kampagne i gang, hvor de ud over at skyde vildt omkring sig også har gjort det i foden.

Ikke mere om det. Tilbage til handlen.

Og nu har stikkene så ligget i mere end 30 år. Urørte. Helt nye.

Jeg måtte have en.

I går fik jeg pakket den ud. Kassen er fin i ikke oversmarte farvetryk. Sikkert samme sted som rublerne blev trykt, kommer tryksagen fra.

En vejledning i flere sprog, og hvor den engelske udgave er fejlfri, om end kortfattet og kun fakta. En ingeniørs arbejde.

Stikket ligger i en varmemeforseglet plasticpose. Den blev skåret op.

Og indpakket i to lag oliepapir kommer stikket frem. Stadig med blød olie, der med en klud let kan tørres af.

Maskinskuerne går fint. Kæberne slutter perfekt til.

Og her er så mit nye – rettelig gamle – skruestik. Det skal sikkert bruges til sølv og andre bløde metaller. Så fint. Tak for handlen! Prisen var stadig lav...

Og på Karstens bord fandt jeg også en ny klingeretter. De gamle jeg havde kan pensioneres. Den i bløde sømplader er en foræring fra Frank Wieggers. Den bruger jeg jævnligt.

Den gamle er vel 20 år, og er ved at være slidt så meget ned, at der ikke rigtigt er mere godt i den.

Den nye er med hærdet stål og kan sikkert holde mine dage ud. Den krumme side er god, hvis man laver krumme frontholke. Jeg viser en dag ved lejlighed. Træskruen med stjerneskrue bliver skiftet til en unbraco eller en møtrik.

I skal lige have JKs Knivmaterialers hjemmeside, hvis du selv vil have lidt godt fra Viborgkanten: <https://www.jk-knivmaterialer.dk/>

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2281 16. maj 2022 Scoringer fra Knivholt

I weekenden var jeg til Danmarks største knivtræf. Det der hedder Kniv i Nord, der er lidt misvisende, når der kommer gæster fra Norge og Sverige, men sådan er der jo ind i mellem koks i geografien og navngivningen. Uagtet er stedet et eldorado for sådan en nørd som mig, der altid kan bruge mere lim, flere klodser, mere værktøj, flere klinger og ny litteratur. Blandt andet...

Jeg kom sent hjem i går, men kunne lige nå at pakke lidt ud. Jeg fandt klingerne. Der er fra Henning Breuner – fra Tyskland. Mikhael Eklund fra Sverige. Jørn Lund fra Horsens og Mogens fra Ejstrupholm (så vidt jeg husker). Hennings klinger er ikke typisk danske i form og materialevalg. Jeg har før købt af ham. Faktisk er jeg måske en af de få, han sælger til. De første to klinger kom han til mig med. Om jeg ville købe? Han havde ikke spurgt andre, og han vidste hvem jeg var... Så sigen man ikke nej tak. Men giver den pris, der bliver foreslået. Og så snart handler var effektueret, var han på vej til sin bil, hvor den ventende familie kunne tage familiefaren med i det lejede sommerhus.

Jeg fik skæftet klingerne. Der kom nogle særlige knive ud af det. De er fine. Den ene har jeg endnu. Den er vanskelig at sælge, men det gør ikke noget: den pynter på ethvert udstillingsbord...

Lørdag inden udstillingsstart kom Tilo til mig. Han bor tæt ved Henning og de snakker vist ofte sammen. Han havde 7 – 8 klinger med fra Henning. Og jeg skulle vælge først. Jeg tog fire og det er de første i dagens billeder. Integralkniven – den fuldtangede i damask med indfræset plads til skæfteklodserne - er første gang jeg skal prøve den slags. Det ville være oplagt at putte to stykker mammutelfenben eller mammutkindtand på. Det sikre. Det smukke. Det forventelige. Men også derfor det kedelige. Så jeg gik til Wallerne, drengene fra Sverige med fine skæfteemner og fandt i noget kulfiber. Det kunne være fint, men Dan tog et par skaller, jeg ikke havde set. Flettet i firkanter med tern. Helt systematisk. Meget styret og modsat det vilde damask. Det er dem, du kan se på et af de andre billeder. Inden jeg købte gik jeg en tur med klinge og kulfiber. Hen til nogle af dem, jeg ved, har en anden smag en jeg: Kan du lide denne sammensætning. Og nej det kunne de ikke! Yes! Så blev jeg kun des mere sikker på, at jeg var på rette vej... Så tilbage og købe. Stumperne er ikke meget billigere, end hvis det havde været mammut. Men det er noget helt andet... Jeg glæder mig til at komme i gang.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2280 15. maj 2022 Velbesøgt og sjovt.

Dagens Kl. 12 kniv kommer nogle timer tidligere end sædvanligt, og det er med en opfordring til at komme til Frederikshavn, hvor vi holder knivtræf. Der er åbent til kl. 15, så det er for de fleste muligt at nå hertil. Jeg bringer lidt billeder af træffet og kan kun sige at her er fint og der er meget at se på....

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2279 14. maj 2022 Kom til Knivholt...

Dagens overskrift kan tolkes på to måder. Dels en opfordring til at komme til Frederikshavn denne weekend for at se knive og købe en eller materialer til to. Der har, når dette sendes ud, været åbent et par timer og fem timer mere. Vi lukker kl. 17.00 I morgen er der åbent fra 10 til 15.

Den anden tolkning kan være, at jeg faktisk nåede til Knivholt. At den strabadserende tur over Fyn og det meste af Jylland faktisk gik som det skulle og at jeg nu er kommet til stedet, hvor knivmageriet i Norden denne weekend samles. Jeg har nået at tage nogle billeder af stedet og det er dem, der bliver udsendt nu.

Her er nok og noget at kikke på. Det er en tur værd. Og så er vi tilbage til første tolkning. Det er sikkert svært i dag at lade det være en indskudt ide at tage til hertil, da vejen kan være lang. Så i morgen starter du tidligt og kører de lange mil, for at se og opleve dette, som er Danmarks største knivudstilling. Det er noget særligt.

Folkene bag træffet har forberedt sig. To gange er det blevet aflyst, og meget skal gøres igen på samme vis. Faktisk forventer vi nok som udstillere at intet er forandret. At vi gør som vi plejer. Det er lettest. De er smidigt, men sikkert også kanten af besværligt. Men det har kunnet lade sig gøre før, så kan det igen. Humlebiens strategi. Der er sikkert evalueret fra sidst. Noget er forandret, justeret og måske endda helt udeladt. Det er fint.

Fremmødet er fint og vi har allerede omsat en del – med hinanden som udstillere...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2278 13. maj 2022 Hvordan er det nu man gør?

Æj, det er flere år siden jeg var på Knivholt Hovedgård for at udstille knive... Og man glemmer det jo næsten. Man skal pakke ting og sager. Køre laaangt i bilen. Finde sit bord. Lægge sager frem. Tage billeder og hygge. Grine og drille. Være seriøs og løssluppen.

Når dette sendes ud, har jeg været længe undervejs. Bilen blev pakket inden kl. 7. Startet kl. 7.30. Afsted over Vestsjælland. Over landtangen de kalder Fyn. Motorvej 45 til Århus Nord. Ud mod Ebeltoft. En afstikker til Knebel. Martin skal besøges. Videre til Moster, hvor vi har inviteret os til frokost. Og så vil hun give forårslagkage. En sikker kopi af en bager fra Randers. Som vi så sikkert også skal nå inden Faster Martha, der rundede 92 i februar... Hun skal have et visit. Sætte vinen af ved bussen. Fortsætte mod nord, hvor vandrerhjemmet skal findes i Frederikshavn. Videre til restauranten Nerd, hvor vi er nogle stykker, der mødes for at få fiskemad ved marinaen. Vi skal være der kl. 19.00... En lettere logistisk opgave på en fredag...

Men det er for lørdagen og søndagen alt dette skal gøres, for det er der, hvor Danmarks største dedikerede knivtræf foregår. 2 år er sprunget over på grund af Covid. Sidste år var det så tæt på, men stedet var vaccinations/teststed og kunne derfor ikke bruges. Nu mødes vi og har glemt al modgang. Nu skal der vises knive og genfortælles historier. Det bliver fedt.

Der kan være ting og grejer, der er glemt, men mon ikke det går?

Du skal være så hjertens velkommen til at komme. Her er mere end knive, da materialeforhandlerne også er med. Der er klingemagere, smede og slibere. Jeg har bøger med. Der er sikkert også andre der har lidt sjovt med.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2277 12. maj 2022 Svampekniven i færdig skede...

Forleden fik jeg lavet en kniv i skæfte af fyrsvamp. Jeg skrev om den og viste den glatte overflade, nypudset og fin, men også foranderlig. I dag viser jeg kniven igen. Nu har skæftet sat sig lidt. Farverne er ikke helt fine endnu, og kan i dagens lys ikke foreviges som håbet. Solen var ikke fremme i går. Den ville have givet det indblik, jeg ved er i kniven. Nu kan man se overfladen er kevlartet. Limen trækker sig sammen, eller fibrene gør. Det ændrer overfladen. Processen er sikkert ikke helt færdig.

Og så er der kommet en skede til kniven. Det orange mavebælte har også rød og sort farve i sig og gløder. Det er fint. Det mørke i top og bund er jordbrun med lidt ekstra sort i forløb.

Kniven er færdig. Den er blev færdig til Kniv i Nord i Frederikshavn i kommende weekend. Den er naturligvis til salg, og inden længe kommer den på min hjemmeside.

Men lyset skal altså lige være uden regnvejr...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2276 11. maj 2022 Syv skeder med kulør...

Det stunder til... Jeg skal lave knive færdig til Kniv i Nord i Frederikshavn i weekenden. I går aftes var der tid til at farve de syv skeder, som jeg var bagud med.

Gult, sort, brunt og rødt og noget imellem. Uldpensler, pensler og airbrush. Og så blev der taget billeder i de sidste sekunder hvor der var lys på aftenhimmelen.

Der mangler nu noget finish. Lidt mere massage med falsebenet og læderfinish, der kan give lidt glans. De små knive skal have nogle lange snore i, så de kan hænges frit fra bukserne. For var man fristet til at lade den lange snor blive trukket over hovedet, bliver knivene ulovlige. Og det dur naturligvis ikke. Så ingen kavalergangmontage....

Du får dagens billeder. Der vil sikkert i morgen kunne præsenteres noget mere for hver kniv...

Åhja, jeg skal huske at give en reminder om at jeg holder et ugekursus i Læderiet i dagene 20. – 25. juni. Se mere her: <https://www.laederiet.dk/produkter/475-kurser/8233-knivskole-juni-2022/> Det kan blive et ganske vildt kursus. Men vi skal være nogle flere. Der er nogle dage endnu til at melde sig under fanerne...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2275 10. maj 2022 Den er ikke god, skrev Erik.

Forleden viste jeg en kniv, som jeg fik lavet en skede til. Kniven er såmænd fin nok, og skeden i sig selv også. Men noget gik galt da jeg fik præget i læderet med mit skarpe falseben. Tre streger, der skulle gå fint parallelt gjorde det ikke. Det så skrækkeligt ud, men jeg havde ikke mere tid og skede kom til at ligge nogle dage med kniven i. Imens spekulerede jeg på, om det var en rent ommer eller om jeg kunne gøre noget andet.

Well, jeg fik taget billeder af den formastelige skede. Jeg lagde billederne ud her på fjæsen. Pæne reaktioner. Men Erik var ærlig: den er ikke standarden, Mikael. Den ser rærlig ud. Jeg måtte medgive Erik. Den er ikke god. Kniven kom ved den begivenhed uofficielt til at hedde Eriks skede... Ikke for at genere han, eller andet. Kejserens nye klæder kunne den også hedde...

I lørdags var jeg i gang med at lave skeder, og så lå Eriks skede der også. Skulle jeg måltage til en ny skede? Nah, jeg blev doven, og plumpede den færdige skede i vandet, der allerede stod på bordet. Den trak vand nogle minutter – meget mere end da den blev syet. Læderet svulmede op igen. Den fik lov at ligge et par timer. Nogle af prægningerne forsvandt, men ikke alle. I efteråret lavede jeg en kniv med raffirs metalfolie. På den skede trak jeg også en masse uregelmæssige prægninger. Det kunne jeg prøve på Eriks Skede også. Tja, nogle minutter efter var skeden forandret. Den har tørret de seneste dage, og igen mandag aften kunne læderet få lidt massage. Nu mere vellykket. Uregelmæssig. Blade eller hvad? Der mangler lidt farve. Måske med airbrushen i to farver og den sidste – mørke – kun fra den ene side? Det skal der eksperimenteres med...

Det må blive en opgave til tirsdag aften. Kniv og skede skal være færdig til på torsdag, hvor der pakkes for at tage til Knivholt Hovedgård... Jeg skal på knivudstilling, og der skal nyt med...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2274 9. maj 2022 Svampekniven fik en skede...

Fredag eftermiddag blev der lavet en fine kniv. Jeg viste den i går. Men nogle gange får du ikke hele sandheden – i hvert tilfælde på en gang – og ligeledes med denne kniv, for jeg kunne have fortalt om at jeg havde nået at lave en skede til knive inden kl. blev 20 fredag aften. Skeden var for så vidt færdig, men som jeg skrev i går, må man ind i mellem have tålmodighed. Så du fik ikke det hele. I dag er skeden mere færdig. Den har fået prikker på mavebæltet. Prægningen er fin og sikker. Syningen er også vellykket. Nu mangler der lidt farve... Den må jo komme i løbet af ugen, så kniven kan være færdig til udstillingen i Frederikshavn på lørdag og søndag.

Og så nåede jeg i går på fisketur på Røsnæs. Det blev til en enkelt hornfisk. Mit gamle udstyr viste sig at kunne holde igen, og der var mange fisk efter blink og flue, men de mange lange dyr fik jeg ikke. Men da jeg skulle filetere fisken, var det tid til at bruge den kniv, der er Danmarks bedste brugskniv... Det er i hvert tilfælde den kniv, der vandt Brugsknivkonkurrencen på Skjernseminaret.

Der er noget godt ved at filetere en fisk på kysten, og lade resterne gå i havet igen til videre cirkulation. Det sidste billede afslører at mine gummistøvler var for korte: jeg kom længere ud end bølgerne kunne holdes ude. Det var den lette løsning. Det var imidlertid ikke let at trække støvlerne af, når de er fyldte med vand.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2273 8. maj 2022 Svampekniv

Der var lige et par timer i går eftermiddags, hvor der kunne laves kniv. Det blev til den, der bliver vist på siden nu. Det er en kniv, der for så vidt er færdig, men som over de kommende dage sikkert vil udvikle sig som god vin. Skæftet er lavet at stabiliseret fyrsvamp, hvor man kan se fibrene/stavene i svampen. Der skal lidt lys til, men de er der. Og over nogle dage vil overfladen, der er stabiliseringsvæsken trække sig sammen, og der vil efterlades en overflade som i kevlarvævning. Det skal nok blive fint. Vent bare... du kan jo heller ikke andet, så det... Fronten er et lille stykke afrikansk træ. Det er ibenholt eller noget lignende. Klingen er lavet af Poul Strande. En lamineret klinge i trekantsfacon uden slibefaser, men hvor overfladen er sandblæst. En fin klinge uden rette linjer. Noget rigtigt bøvl at lave en fin front til.

Der er billeder fra processen, og den færdige kniv i det klare eftermiddagslys.

Nu mangler kniven en skede. Med lidt held kan den være klar i løbet af ugen, så kniven kan sælges næste weekend i Frederikshavn...

Mere om kniven, skeden og udstillingen senere... Nu vil jeg på fisketur efter hornfisk...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2272 7. maj 2022 Et studie i blå...

I går var jeg frisk og lade tre rødbrune knive ud. På denne blå lørdag er jeg gået skridtet videre. Jeg har fundet kongefarven frem. Blå og knive – uh!

Vi er også i den dyrere ende. Den lille blå lavet med en klinge af Per Glerup har skæfte i det alleryderste af en mammutstødtand. Den er forsigtigt stabiliseret – i vild farve... det er sådan en kniv, man (jeg) kunne overveje, om er til mig selv. Nu lader vi lige sommeren gå. Er den der i september, skal den vist inddrages til mig selv.

Så er der den mørke med damask klinge af Poul Strande. Midterstykket er også mammut, men her er det kindtanden med emalje, der er stabiliseret i blå farve. Front og bagstykke er ibenholt. En fornem kniv, i den store ende.

Og så er der den sjove, hvor Jens Jørgen har omfarvet og stabiliseret wengé, som er brugt til skæfte. Fronten er narhvaltand. Den upolerede overflade er bevaret. Klingens er af Poul Strande. Noget damask...

Blå er en lækker farve til knive. Faktisk er det den farve – og så er der alle de andre. Jeg synes det er elegant.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2271 6. maj 2022 Et studie i rødbrun

Her til formiddag var kreativiteten ikke for stor, så det blev til disse tre knive fra lageret. De er fine nok og fejler ikke noget. Og den ene er så godt som solgt, den skal bare hentes og betales. Den handel kan vist finde sted på lørdag eller søndag i Frederikshavn, hvor der er lavet aftale – så dan næsten – om overdragelsen. Det er en overlæggersag helt fra februar, men nu skal den vist effektueres. Det er kniven på PS klinge og rød mircarta i skæftet.

Og så er fredagen også i gang. Min to-do liste for weekenden er lang, så det bliver lige nu ved denne klumme... Hav en god weekend. Jeg er tilbage i morgen ved samme tid...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2270 5. maj 2022 Lyset var tændt i aftes.

Den 4. maj om aftenen tændes der lys i vores vinduer. Det har vi altid gjort, men da særligt i år, er der anledning til at give lys i mørket. Jeg har aldrig været vild med Rusland og USSR. Jeg har altid været rød og socialist, men jeg har ikke kunnet gøttere med den undertrykkende regimerne i øst har lagt på sine borgere. I disse tider kan tankerne kun gå til Ukraine, hvor den undertrykkende magt udfolder sine grusomheder i fuldt flor. Få det stoppet. Afvæbn. Kør hjem. Opfør jer ordentligt. Vær mennesker og tænk selv.

Jaja. Jeg fik taget et par billeder af nogle af mine nyeste resultater med lidt udendørslys, der også var tændt resten af aftenen.

Kl. 12 kniven # 2269 4. maj 2022 Knive på LSD

Jeg har en folder i mit arkiv, der hedder Knive på LSD. Det er nogle lettere tossede knive jeg lavede for fem år siden. De er lidt tossede – og ret fine også. Jeg var ikke ene om at synes de var sjove. De er for længst solgt. Golfkniven gik til Letland til en læge eller sådan noget...

Det er altid sjovt at nå ud i kanten af knivmageriet designskabelon, for at se, om der er noget at hente derude. Det er der jævnligt. Jeg må i værkstedet igen og lave noget vildt...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2268 3. maj 2022 Tirsdagsknive fra arkivet.

Jeg har fundet nogle knive, som jeg da synes du skal se, nu det er tirsdag. Knivene er lavet inder for de sidste par år og måske er de solgt. Der er sikkert også et par stykker, der endnu ikke er skaffet af vejen. De sidste kan umiddelbart købes. De andre kunne jeg jo forsøge at eftergøre... Og sådan kan en tirsdag jo blive en god dag. For så får jeg også noget fornuftigt at lave og rodet lidt mere på mit værksted. Det trænger der til, da nogle af overspringshandlingerne i weekenden, hvor der blev lavet regnskab, var at rydde op... Sikke noget. Der er ordentligt at være knivmager....

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2267 2. maj 2022 Lille snas på den faglige første maj.

Den første maj, var jeg alene i værkstedet. Der var en lille snas af en kniv, der skulle laves. Klingen har jeg haft længe. En lille sag af Poul Strande. Hvad er den? 18 mm? Og så fik jeg lavet design af kniven. Nogle skitser blev det til og så endte det i den anden. Et traditionel Mikael-facon.

Skæftematerialet skulle vælges. Det kunne være alt muligt, men jeg fandt noget ibenholt og palisander frem. Noget stabiliseret birk i sjove farver. Ben og mammut. Men det endte i et lille stykke pandebrask, der under alle omstændigheder er skåret så tyndt ud, at det kun kan blive en lille kniv af stykket.

Enten skulle det være et stykke med en lille front, eller også skulle det være anderledes. Og da kniven nu i facon var en standard, blev løsningen i fronten også. Så moskusstykket i front. En skive sølv lidt blå mammutelfenben og lidt mere sølv.

Og sådan blev det. En lille lækker kniv, der nu skal have lille fræk skede. Den kommende uge må lægge for. Der er snart en udstilling i Frederikshavn, hvor kniven skal være færdig til.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2266 1. maj 2022 Første kniv i 1994 og 5 år med noma

Den 1. maj er for mig en særlig dag. Det må jeg heller fortælle om i dag.

I 1994 var jeg nystartet viceungdomsskoleleder i Randers Ungdomsskole SYD. Vi havde en ide om at lave nogle weekendkurser, og blandt dem slog vi et knivkursus op. Jan Lykke fra Silkeborgkanten blev valgt som instruktør, da Henning ude fra Mols ikke kunne. Jeg valgte at tage med på holdet, for at sørge for mad. Så kunne jeg også nå at lave en kniv, hvis det kunne være. Det kunne jeg nå. Jeg fik lavet en fine kniv, med en klinge fra Brusletto – en Jerven – og skæfte i masurbirk. Naturligvis lavet til min højre hånd. Et lidt for kort skæfte gjorde at der blev for lidt plads til fingrene, men det kunne jeg først se adskillige år efter. Kurset gik så fint, at vi gentog året efter. 3. kursus blev med en fyr fra Klejtrup, der hed Michael West. Derefter gik knivmageriet i mit blod, og satte sig fast. Uha. Det er blevet til mange knive siden. Og meget har rettet sig ind efter det...

Mange år senere. I 2017, faktisk, var det igen den 1. maj. Kl. 9.00 tikkede en besked ind på min indbakke. Man havde set en sjov kniv på min hjemmeside. Om jeg kunne lave flere af dem? De skulle bruges i en restaurant i København senere på året. Med venlig hilsen Mette. Restauranten hedder noma.

Jeg skrev straks til min viv... Om dette var spam/phising eller andet? Vi blev enige om, at det sikkert var rigtigt nok. Så jeg svarede, at jeg da havde kniven, men det ikke rigtigt var til at lave en magen til. Men jeg ville da gerne lave knive til noma. Om vi kunne mødes... Resten er historie af den sjov slags...

Jeg bringer billeder af min første knive: Dem til mig selv og dem til noma.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2265 30. april 2022 Ny kniv...

Jeg skulle på værkstedet her til formiddag. Der skulle tages et par billeder til kommende knivblad. Noget med krydsbordet til min fræser. Det tog ikke så lang tid, så jeg kunne lige så godt gøre noget mere.

Så fronten blev lavet færdig i elfenbensnød. Skæftet er et stykke hvidstabiliseret fyrsvamp, hvor der har været en sulten orm på tværs flere steder. Det giver fine hvide plamager. Det er sådan noget jeg kan lide.

Kniven blev slebet ud og pudset og poleret. Der blev taget lidt billeder undervejs og her se så den færdige kniv. Det gik så stærk at der ikke blev tid til fejl. Det er herligt at være knivmager.

Åhja! Klingen er lavet af Poul Strande. En damasksag med prikker. Sublimt håndværk.

Det er da en herlig kniv. Hvis der kommer gang i Hansen, kan det sagtens blive en konfirmationsgave. Sig til, men helst i dag...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2264 29. april 2022 Review fra Færøerne

For præcis et år siden rullede jeg ved den her tid til Færøerne for at afholde et kursus. Jeg bringer billeder fra seancen i dag. Jeg drømmer mig i tiden tilbage, men der er ikke konkrete planer om at tage derop.

Tak til deltagerne. Det var nogle uforglemmelige dage.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2263 28. april 2022 Knivkursus blev ikke til noget – hvad skal man så give sig til?

Tre kursister var tilbage da to blev ført over på et andet... Det er kommende weekends planlagte kursus, som desværre ikke bliver til noget. Øv og træls, men også et vilkår. Der skal være økonomi i sådan noget, og der skal være overskud, ellers går det ikke. Så det er bare at flytte over, men det er jo ikke sikkert at det passer 1:1. Det er for tidligt at bekymre sig om fremtiden, så...

Så jeg har weekenden fri. Det betyder at jeg kan nå at lave knivforeningens blad. Jeg er redaktør for det kommende nummer, og der mangler stadig nogle indlæg. De kommer på plads.

Så er der et regnskab der skal samles.

Så er der noget korrespondance, der skal afsluttes.

Så er der en udstilling eller to, der skal forberedes.

Der er også en have, der kunne trænge til et skuflejern og en plæneklippers massage.

En is skal nydes på havne.

Æj, måske skal jeg forny mit fiskekort og trække en tur til kysten. Der er kommet hornfisk...

Åhja, og lossepladsen skal vist overtage det pap, der står i vejen.

Måske er det ikke så skidt at det kursus ikke bliver til noget... og min weekend starter i dag kl. 16.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2262 27. april 2022 Billeder fra krattet...

Jeg samlede forleden nogle knive, for at forevige dem til min webshop. I dag bringer jeg de sidste billeder fra seancen. Hav en munter onsdag...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2261 26. april 2022 Lidt flere knive... og så den med zirkonium.

Jeg har fundet lidt flere billeder fra forleden, hvor jeg tog billeder til min hjemmeside.

Og så har jeg taget en kniv ud af skeden. Det er kniven med en kling i zirkoniumoxid, der er ganske hvidt og ret keramisk. Skeden skal lige farves, så er den klar.

Jeg må vist hellere snart skrive lidt om zirkonium... det er en ret sjov historie.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2260 25. april 2022 Flere billeder fra krattet

Forleden fortalte jeg om mit krat ved raffinaderiet, hvor der er masser af fotomuligheder og kort afstand til P-pladsen. Det er ideelt for alle der ikke gider at gå. Sådan er jeg, og du kan ikke se på billederne, hvor langt ude i skoven jeg er, men det er ikke mange meter...

Billederne blev taget en forårsdag i klart solskin. Formålet med billederne er at få vist kniven på min hjemmeside. Det er de kommet. Men de er ikke vist her før nu.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2259 24. april 2022 Flere skeder på en lørdag.

Der var tid til at mokke skeder i går. Tre fire stykker blev det til. Den ene var den til Franks kniv. Jeg havde lave en skede, der var så stram at kniven sad ubehjælpelig fast. Det måtte blive en ommer. Jeg brugte samme model, lagde lidt til og sydede igen. Samme resultat. Igen for stram. Nyt stykke læder. Og en ny opmåling. Den passede bedre. Lidt prægearbejde og noget moslen med overfladen. Kniven bliver med skeden ikke for dyr.

Og så har jeg længe haft en kniv liggende. Klingen er købt i Frankrig sidst jeg var der. Jeg købte tre køkkenknive, der var lavet i keramisk materiale. 7 €. Der er lavet knive på de to andre for længst. Men denne har ligget mindst et års tid, og trængte. Den blev lavet en slank skede, der sidder tæt til kniven. Jeg har tape omkring skæftet, så kan jeg trække den ud af skeden ved hjælp at en

skruestik og gummikæber, vil der når tapen igen tages af være slup nok til at kniven også på anden sikker vis kan trækkes af skeden.

Og her til formiddag kunne der tages fat med at lave skede til den, der nu er pakket godt ind i elastikbind. Læderet kan trække sig og holdes på plads med bindet. Den kan være færdig i løbet af i morgen. Senere skal jeg nok vise, hvordan det er gået med kniv og skede.

Således er en søndag godt på vej. Om lidt skal der vist laves artikler til kommende knivblad og regnskab.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2258 23. april 2022 Nye billeder fra skoven

Når jeg tager billeder skal det være med en velvalgt baggrund, der både er genkendelig og ligegyldig. I den forbindelse er en skov med gamle stubbe fin. De er nedbrudte og alligevel genkendelige på sæt og vis. Der er masser af træet og skove heromkring min bolig, men lige som de bedste fiskepladser findes inden for gåafstand af en P-plads, så er der ind i mellem langt til stederne. Så da jeg for et par år siden var beskæftiget på raffinaderiet og ryddede op på udearealerne, fandt jeg en krat hvor det hele var perfekt i afstand af p-pladsen og ikke så langt at køre.

Lyset skal også være i orden. Gråvejrdage kan være lige meget, men klar lys og masser af skygger fra for oven er fint.

Jeg var afsted i går med en del knive, der af forskellige årsager ikke var kommet på min hjemmeside. Det er de billeder du får nu – nogle af dem. Der kommer flere i de følgende dage. Du kan se alle billederne her:

<https://www.mikaelhansenknivewebshop.dk/knive> hvor du også kan se alle de knive, jeg pt. har til salg...

I dag skal der lyde endnu en opfordring til at tage på kursus i næste weekend. Se mere her: <https://lof.dk/oest/kurser/kreative-kurser/andre-kreative-kurser/knivskolen-lav-din-egen-kniv-weekend/id/40221330>

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2257 22. april 2022 Hjemmesideopdatering

Uh, så er der gået langt tid siden jeg har opdateret min hjemmesides salgsside. Og det skal der gøres noget ved i denne weekend, foruden der skal laves regnskab og gøres ved. Det bliver en fornøjelse.

Her til morgen fik jeg et overblik over hvad der lige sådan manglede en fotogengivelse og hvad der stadig var på siden, som salgsbart, selv om stumperne for længst er afhændet til anden side.

Der mangle billeder og beskrivelser af 20 knive, så jeg må hellere komme i gang.

Jeg fandt en solstråle på spisebordet her til formiddag, hvor fire knive kunne foreviges i det klare lys. Det er dagens billeder, som sikkert ikke skal bruges på hjemmesiden...

Og så må jeg hellere lave et slag for næste weekends Knivskolen, der skal afvikles på Lindebjergskolen i Gundsømagle lidt nordøst for Roskilde. Det er dagene 29. april – 1. maj. Tilmeldingen foregår til LOF ØST : www.lof.dk/oest. Lige nu hænger kurset i en tynd tråd, da to af deltagerne er overflyttet til et kurset i Køge i juni måned. Dermed er der rigeligt god plads til at få et luksusforløb med mig som instruktør. På tirsdag bliver der taget stilling til status for holdet, så du har en weekend til at samle dig og måske en kammerat, en kæreste eller en søn til at tage med. Forholdene på skolen er fantastiske.

Det er fredag! Du ønskes en god weekend.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2256 21. april 2022 Kanaubavoks er godt.

Kanaubavoks dannes på sydamerikanske palmer, og er den hårde voksart. Den bliver brugt i rigtig meget der skal have glans og være vandafvisende.

I knivverdene bruges det til at give skæfterne glans efter polering med grovere slibemasser. Til sidst lægges kanaubavoksen på ved høj hastighed og senere jævnes med lavere hastighed på polerskiven.

Som på dagens kniv, der på de første billeder blot er tørret og hærdet et døgn tid efter et døgn i linolie. De sidste billeder viser så kniven nogle få minutter efter, hvor den er poleret.

Kanaubavoksen er ikke til at få til at sidde fast, så længe olien ikke er hærdet. Det er den sikkert om en uges tid. Men lige nu er godt nok. I aften må jeg hellere i gang med at lave en skede. Det får sikkert voksen til at gå af. Syren i læderet opløser voksen. Den får bare et lag igen senere...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2255 20. april 2022 Frank-kniven har stået i olie

Jeg skrev i går om en ny kniv, der er på vej. I går kom jeg tidligt nok hjem fra arbejde til at tage billeder af sagen. Solen var på vej ned, men lyset var fint.

Klingen er med et logo fra den der har lavet den, // .. men hvem der står bag den, ved jeg ikke. Den er rasende skarp og en klinge til praktisk brug.

Fronten er noget bøffelhorn.

Skæftet er lavet i masurbirk. Det har fået rødbrun bejdse ved korn 400. Tørret godt op og fået orange og slibning op til korn 1500. Derefter har den stået i varmolie, der er kølet ned og stået i olien i noget der næsten ligner et døgn.

Der mangler en skede til kniven, men den må jo komme.

Vil du have kniven, er det muligt at få indflydelse på hvordan klingens skal se ud. PM hvis du vil købe. Prisen bliver rimelig.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2254 19. april 2022 Tag på kursus

Der skal igen lyde en opfordring til at tage på kursus. Jeg set at LOF Øst har promoveret mit kommende kursus intensivt i de sidste dage af påsken. Så må jeg jo også hellere selv. Det er denne sag: <https://lof.dk/oest/kurser/kreative-kurser/andre-kreative-kurser/knivskolen-lav-din-egen-kniv-weekend/id/40221330>

Og min påske blev afsluttet med, at jeg kom i værkstedet. En voldsom og stor kniv er under forberedelse, men det kommer til at tage noget tid at få på plads. Det er noget med noget sølv og valg af det rigtige skæfteemne. Det skal lilliige falde på plads. Så fik jeg farvet de skeder til de sidste par knive, som jeg er i gang med. Der er billeder af proces og delresultat..

Da aftenen var ved at falde på, og det stadig kriblede i fingrene, fandt jeg en kniv frem, som jeg lavede sidste efterår. Kniven er med en klinge jeg fik fra Frank for at lave kniven. Jeg fik lavet en kniv på klingens, men jeg har set på kniven nogle gange siden. Den fladt ikke rigtig i smag. Og så skal den hakkes op. Så nu fik den en ny front og et skæfte i noget af det masurbirk, som jeg også havde nået at skære op i min oprydning. Jeg havde ikke taget kameraet med i værkstedet, så det er der ikke kommet billeder ud af. I skrivende stund er det aften, og lyset ikke til nye billeder. Kniven står i varm olie. I morgen må der være tid...

Det var så den påske. Det er godt at der i den kommende tid er flere helligdage. Selv som ateist kan man ikke lade være med at nyde de hellige dage, der er arbejdsfrie...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2253 18. april 2022 Studentens gave – og den til mig selv

Mig selv skal have en gave af ham selv. Tror jeg så nu har jeg lavet en skede til denne røde kniv, og skal kun have givet den noget farve. Det skal også være rødt og sikkert sort. Om jeg har disciplin nok til at hvis den ligger på mit udstillingsbord og en kunde kommer forbi og vil have den, om jeg så står fast? Jeg tror det ikke. Men personlig, det er den... Skal den gå til en rød student?

For det passer med den anden, der stadig er til Mads, når han bliver student. I dag skal jeg nå at farve den. Så kan den komme afsted betids til huen kommer på...

Og lige nu er der næsten ingen undskyldning for at komme i værkstedet. I går fik jeg ryddet op nogle meter ind, slået græsplænen og var også på kysten med vinen. Hun ville i vandet. Jeg synes ikke om den sport, men det er jo noget andet, end det om knivene... Fridagen skal nyde. Måske er der en kniv på vej...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2252 17. april 2022 Konfirmandens gave...

Jeg skrev forleden om at her i byen boende norske Kirstin skulle hjem til Norge for at fejre konfirmation til et søsterbarn eller barnebarn. Familie, i hvert tilfælde. Jeg lovede damen at sende hende en beskrivelse af kniven. Så den får du med her. Skal du selv have en kniv, give en bort eller bare sådan noget... så skal der da en beskrivelse med. Og her er der så inspiration til givere og ydere... Sådan ser et følgebrev ud.

Sælgerodskniven

All roundkniv til et langt liv.

Denne kniv er lavet for at skulle bruges. Den er lavet i gode materialer og klingen er noget af det bedste fra en dansk klingemager...

Klingen:

Klingen er lavet af Per Glerup, der bor lidt uden for Køge på Sjælland. Per laver klinger, men har også hunde som hobby. Derfor er der stemplet med en husky.

Per er kendt for at lave smukke blanke klinger, der leveres rigtigt skarpe. Stålet er slebet til 20 grader, der giver stålet en meget skarp æg, men som også giver en robust fas, der kan holde til seriøs brug. Hvis du kikker godt efter kan du se, at der ikke er en opslebet kant ved æggen, men stålet går direkte ud i fasen.

Al slibning fra nu af skal enten følge fasens vinkel, eller du må slibe æggen, således at kniven igen bliver skarp, mere robust, men desværre også ringere end lige nu.

Fasen kan dog altid slibes op igen med det rigtige udstyr.

Det er imidlertid næppe et problem. Stålet er lavet i RWL34, svensk pulverstål af den bedste kvalitet. Hærdet og anløbet til en hårdhed på ca. 62 Rockwell.

Klingen er poleret op til spejlblank og er rustfast.

Reelt er klingen uopsideligt i en aktivt liv, hvor kniven skal bruges dagligt.

Skæftet:

Skæftet er lavet i sælgerod, der er stabiliseret i neutral farvet polyester. Polyesterens har erstattet alle hulrum med materialer, der nu gør skæftet uforanderligt. Det kan ikke tage imod skidt, vand eller farve. Skæftet kan miste sin glans, men lidt pudning på et bukseben, vil give skæftet nyt liv. Sælg en art piletræ, hvor rodstykkerne der indeholder skæftvokset ved og mange knaster, faktisk er for blødt til skæfter, men på grund af stabiliseringen har træet opnået brugsevner.

Frontstykket:

Er horn fra en indisk vandbøffel.

Skeden:

Er lavet i rårandlæder. En lædertype der ellers anvendes til kunstige arme og ben. Måske ikke økologisk garvet, men dog garvet med stoffer, som ikke giver allergier.

Skeden har fået brun farve og en lille prægning med tre farver.

Ophænget er lavet i blødere læder, der kan holde til at blive bøjet.

Vedligeholdelse:

Skærp klingen når den trænger, og hellere før den trænger lidt end når den trænger meget. Det første giver ikke så meget slidt. Skærp først og mest på en strop læder med autosol eller anden slibecreme. Slib på klingen på et keramisk stryggestål. Ikea har nogle ganske gode og ret billige, der kan bruges til at slibe og skærpe. Skeden skal have lidt læderfedt eller skocreme om et år eller to. Igen om fem år og om 10 år. Derefter bestemmer du selv.

Om knivmageren:

Kniven er lavet af Mikael Hansen, der er bosat i Kalundborg. Mikael har lavet knive i mere end 25 år. Knive til jagt, fiskeri og andre fritidsformål. Mikael har leveret mere end 60 knive til noma, der flere gange er kårdet som verdens bedste restaurant. Han har desuden skrevet flere bøger om knive. Du kan følge ham her: www.mikaelhansenknive.dk

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2251 16. april 2022 To knivskeder på bordet.

Vejret var ikke godt i går, så derfor blev der taget initiativ indendørs. To skeder blev flikket sammen. De har endnu ikke fået farve og er heller ikke blevet tørre nok til den del, men fine blev de. Jeg bringer lidt billeder af dem.

Mads skal have den ene. Den anden er til salg, men skal lige farves i tre fire nuancer, for at få de farver der skal til. Rødt bliver det nok, hvis farven skal passe med skæftet...

Knivene kommer i elastikbind for at holde snipper og andet på plads i tørreprocessen. Elastikbindet sætter ikke store mærker i det tørrende læder, men som det ses på billedet dog alligevel noget når der er strammet til og tørret et par timer. Så skederne bliver lette for bind, og falsebenet trykker mærkerne væk. Læderet er imidlertid ikke tørt på de få timer, så det kommer på igen. I morgen får jeg igen tid til at åbne og se, hvordan det så gik...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2250 15. april 2022 Vejret er med mig i dag

Jeg så på nettet et sted i går eller tidligere at der var en, der er endt i samme situation som jeg. Vejret er vådt og koldt og ikke egnet til at gå udendørs. Der er ingen grund til at se om batteriet på plæneklipperen er ok og klar til brug. Græsset er for koldt til at det er sundt for det at blive klippet. Hækken er endnu ikke sprunget ud, og dermed klar til at kunne klippes fint ind, men de nye naboer har ikke meldt sig endnu, om de også vil have klippet ind. Min buskrydder skal ikke forurene kvarteret med 90 dB. Desuden er vinden kold. Skulle solen titte frem, er der godt at jeg ikke skygger for væksten. Ingen argumenter for at tage ud i ovenstående. Jeg bliver inde, hvor jeg kan se en skede eller to. Fordi det er jeg alligevel bagud med.

Mads skal snart blive student. Jeg lavede en kniv for ham for mange dage siden. Jeg fik også syet en skede, der blev så tæt, at kniven ikke kunne komme ud. Så den blev sprættet op som så mange før den, men da den skulle sys igen, sprang et af stingene. Den kunne ikke reddes. En ommer. Den bliver lavet i dag. I løbet af påske kan den blive farvet. Og dermed færdig.

Kaffen er i koppen. Læderet er vædet i nogle sekunder. Der er taget mål til den første skede. Det kan alligevel gå hen at blive en god fredag, selv om den er lang...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2249 14. april 2022 Kursustid og kalender

Selv om det ikke rigtigt endnu er blevet forår, er jeg i gang med at planlægge efteråret. Fire oplysningsforbund, Læderiet og udstillinger. Der er nok at holde styr på.

Jeg skal huske at reklamere for de to kommende arrangementer. Allerede i slutningen af denne måned har jeg det næste kursus. LOFOest.dk er arrangør. Kurset afvikles på Gundsøllille skole lidt nordøst for Roskilde. Sidst jeg talte med Gitte fra sekretariatet var der 5 deltagere. Nok, måske, til at sætte i gang, men der kan godt være flere! Se mere her:

<https://lof.dk/oest/kurser/roskilde/knivskolen/knivskolen-lav-din-egen-kniv-weekend/id/40221330>

Og kort efter holder jeg kursus i Køge: <https://lof.dk/oest/kurser/kreative-kurser/knivskolen-mikael-hansen/knivskolen-lav-din-egen-kniv-weekend/id/46221304> Det bliver halvt på gaden og halvt i undervisningslokalet i den Gule Hal på Køge havn. Fedt sted, hvis man kan lide at blive forstyrret af tilskuere! 10. – 12. juni

Også Greve får besøg; 17. – 19. juni. FOFkoegebugt.dk er arrangør. Stedet er Holmeagerskolen i Greve. <https://www.fof.dk/da/koegebugt/kreativ/kreativt-haandvaerk/knivkursus/41701>

Og så er der sæsonafslutning i Læderiet, med et ugekursus. Der kan nås at laves to eller tre knive. Det bliver vildt. Se mere her: <https://www.laederiet.dk/produkter/475-kurser/8233-knivskole-juni-2022/> Fra mandag den 20. juni til fredag den 24. Om aftenen skal jeg til Stingkoncert....

Det er dette halvårs eneste optræden uden for Sjælland. Om man kan afse en uge? Ja, hvis man virkelig vil lære noget!

Fra sommerferien og frem bliver der også travlt:

- 13. – 18. juli Udstilling. Knivveckan Ludvika
- 22. – 24. juli Udstilling. Ovnhus kunsthåndværkermarked. Nykøbing Sjælland
- 14. – 16. september Knivskolen. Skottegårdsskolen, Amager. Arrangør: FOF København
- 23. – 25. september Knivskolen. Læderiet. Århus. Arrangør: Laederiet.dk
- 30. september – 2. oktober. Knivskolen. Køge. Arrangør: LOFoest.dk
- 8. oktober Knivudstilling. Industrimuseet, Horsens. Se mere: Dansk Knivforening
- 28. – 30. oktober Knivskolen. Skottegårdsskolen, Amager. Arrangør: FOF København
- 4. – 6. november Knivskolen. Firhøjsskolen, Føllenslev. Arrangør: LOF Nordvestsjælland.
- 12. – 13. november Knivskolen. Familiekursus. For forældre og barn. Skottegårdsskolen, Amager. FOF København
- 18. – 20. november Knivskolen. Valdemarskolen Ringsted. Arrangør: LOF Oest.dk
- 25. – 27. november. Knivskolen. FOFKøgebugt.

At det er udviklende at komme i Knivskolen, skal da lige have en lille sidehistorie. Onsdag blev jeg kontaktet af Marie, som jeg havde på kursus i København i september. Hun har sikkert inden været bidt af at lave smukt håndværk, og ville gerne også have været på det kursus jeg afholdte i marts. Men hun var ikke hurtig nok ved tilmeldingen. Nu har hun planer om at komme til Sätergläntan, der er svensk husflids højborg og unikke undervisningssted i det sydlige Dalarne. Her kan man fordybe sig i alt svensk husflid. Jeg ved det vil give Marie udfordringer og hun efter det halve år vil komme hjem og være en, der kan give noget tilbage. Jeg glæder mig til at se hendes udvikling...

Jeg har kun kunnet give hende en bekræftelse med, på at hun har deltaget i min lille knivskole. Måske er det nok til at hjælpe hende ind..

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2248 13. april 2022 Konfirmanden i Norge

Kirstin skrev i går. Hun er moster til nogle unger i Norge, som af naturlige grunde – altså ungerne – men egentligt vel også Norge, bliver ældre. Sidst jeg hørte fra Kirstin var for et par år siden, hvor den ældste – og det er så ikke Norge – skulle konfirmeres. I den anledning blev det til en handel med mig, som inkluderede en håndlavet kniv.

Nu er den næste i rækken på vej til konfirmationen. Igen skulle jeg inddrages, idet en tradition vist var ved at blive bygget op. Den slags traditioner er jeg basalt helt med på.

Så Kirstin og hendes mand var her omkring, for at finde en egnet kniv. Og i løbet af nogle minutter var der enighed om valget. En af de nye knive. Den der i fredags fik farve på skeden. Det er altid de nyeste knive, der bliver solgt.

Og som afslutning nævnede Kirstin, at hun ville komme igen om tre år, for så ville det med konfirmander få en ende i Norge. For hende...

Jeg bringer et par billeder af kniven.

Har andre med læsningen af denne klumme fået ideer til konfirmationsgaver, skal jeg kun tilføje at jeg også kan sende.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2247 12. april 2022 Billeder af knive...

Forleden dag fik jeg taget nogle hurtige billeder af nogle af knivene på udstillingsbordet. Dem skal du have i dag. Knivene er til salg. Og de kunne jo være gaven til studenten eller konfirmanden... Kirstin komme vist i dag omkring, for at købe endnu en kniv til konfirmanden. Det er da en god tradition. Mere om det senere...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2246 11. april 2022 Bedsteforældre er ... sære.

Jeg var i København i weekenden på en stor kunstudstilling. Der var noget omsætning og en kniv skiftede ejerskab. Jeg bliver nødt til at bringe historien...

Et midaldrende ægtepar opsøgte mig ved mit bord. En lidt underlig samtale blev afviklet. Noget med en "hende" og "hun" og noget med at viden skulle tage over og så endte det alligevel med at de gerne ville købe en kniv, men den skulle ikke være så stor og dyr. Så jeg bukkede mig i knæ og fandt min knivkuffert, der stod åbent under bordet. Nogle knive blev fundet frem. Og prissat undervejs.

Jo, de ville stadig købe. Vi fandt en pris. Og så kom forklaringen. De var blevet bedsteforældre og nu skulle barnebarnet have noget særligt. En kniv, naturligvis. Det står stadig usikkert for mig om barnebarnet var 2 dage eller 2 uger. Vel, de valgte en kniv, der var i det seneste jagtblad. Det fik de med og en plakat i rør, som kniven kunne ligge sikkert i. Lidt tape i enderne og så var det bare afsted med den...

Da jeg efter handlen lige nævnte det for vennerne i standen, kom det naturlige spørgsmål; hvorfor han, bedstefaren, havde ventet så længe med at købe kniv? Jeg kan desværre ikke give noget fornuftigt svar...
Bedsteforældre er ikke altid rationelle...

Jeg bringer nogle billeder af knive, jeg havde med på udstillingen...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2245 10. april 2022 3000 gæster...

Det ligger lidt i titlen at kl. 12 kniven kommer kl. 12, men både i går og i dag er der anledning til at lave lidt om på det. Så kl. 12 kniven kommer i dag så tidligt som den er skrevet her søndag morgen inden der er morgenmad på hotellet. Så du kan få en reminder om at drage til København og se weekendens, ugens, månedens, tjå måske årets største kunstudstilling. Den er der i dag til kl. 17. Du skal bare finde Øksnehallen i det indre København.

Skal du have hjælp til en fribillet skal du kontakte mig på mail eller telefon, så kan det sikkert ordnes.

I går var der 3000 gæster i lokalerne. Jeg fik langet mange visitkort over disken og en enkelt kniv. Sker det også på denne søndag har det været investeringen værd.

Jeg bringer billeder af københavnerebegivenheden. Her er meget at se på. Fristelser og moderne kunst. Der er meget der falder i smag og noget der roligt kan overlades til andre. Det er fint. Sådan skal det være.

Og i det ene hjørne er vi fire knivmagere der viser vore knive frem. Vi får ros i meterlange snakker. Det er en overraskelse for mange at knive kan være smukke og stadig være værktøj. Men for mange giver det anledning til at se på dem på en anden måde. Man skaber et behov for at eje noget smukt. Herligt... Kom og se.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2244 9. april 2022 Kom til Øksnehallen!

Sendt lidt tidligere for at invitere dig i byen... Henriksen kommer helt fra Gilleleje. Så det kan nås!

Dette bliver skrevet i al hast inden udstillingen i Øksnehallen skydes i gang. Kl. 11.00 åbnes der. Men jeg har været rundt i salen her en times tid før åbningstid. Det er vildt hvad der er skabt i atelier og værkstedet rundt i landet. Malerier, keramik, bronzestøbning. Smykker og meget mere. Her er smagsprøver på sprut og øl.

Og så er vi i det ene hjørne fire knivmagere. Gerd, Michael, Jens og mig, der viser knive. Helt stramt. Vi kan sælge andet og vise mere, men der er kun knive på de fire borde. Ikke noget med materialer eller løse klinger. Mine bøger og plakater må vente. Ingen signalforvirring denne gang.

Jeg har nået at skyde nogle billeder af. De viser kun en marginal del af det, der er at se. Kan du ikke nå at komme i dag, er der også en dag i morgen. Vi starter igen kl. 11.00 og bliver på 100 % til kl. 17.00

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2243 8. april 2022 På vej til København... betragtninger og forventninger

Før der var nogen, der kunne vide, at der var en sygdom, der kom til at hedde corona og senere Covid-19. Længe før en uhyggelig statsleder med usømmelige håndlængere ville lave krig i Europa, da bestilte vi fire pladser til en udstilling i pinsen i året 2020.

Meget gik galt.

Tiden løb.

Verden har ændret sig.

Fra angst for at mødes til håndsprit og mundbind for beskyttelse, der næsten er glemt.

Til angst for krig, bomber og usikkerhed i også vores del af verden.

Inflation og varemangel.

En kollektiv psykose på reel baggrund.

Recession og opgiveness.

Nytter det noget?

JA! Gu gør det så!

Lad mørkemænd og angsten fly.

Find glæden!

Gør noget uklogt og delbart.

Giv en varm kop kaffe til en der trænger. Giv en is til en, der har det varmt.

Giv en hjælpende hånd, hvor det er betimeligt.

Kys din kone.

Fri til din kæreste.

Hent ungerne i skolen og tag på fisketur eller gå en tur i skoven.

Send et rigtigt brev til en længe glemt ven. Håndskrevet med sirlig skrift.

Ring i det mindste. Men ring så til to.

Meld dig i en forening og gør en forskel: tag kassererjobbet som ingen andre gider.

Vis hensyn i trafikken og overhval med omtanke. Brug kun hornet, når du trutter farvel.

Fej foran naboens dør, fordi du kan.
Grin bare med, når din kollega fortæller dagens kedeligste joke.
Det er fredag. Det er forår. Men uanset: Vi skal skabe glæde og gøre det stort.

Mit bidrag i denne weekend er en tur med vinen til København. Vi skal ud at spise sammen med venner. Jeg skal udstille i Øksnehallen med 180 andre kunstnere, der nu vil dele og vise. Nogle har taget billeder med, andre mjød, nogen fine tekstiler og andre igen keramik. Alt det, der er for meget. Alt det man kan undvære og spare.
Vi deler glæde.
Kom og se! Kom og køb. Glem sygdom og krig. For noget er bare større...

Vi kan.
Vi vil.
Vi må.
Vi gør det sgu.

Dagens billeder blev taget imens solen stod ind på spisebordet. Knive, der skulle med til København, men som lige skulle tjekkes inden nok en udstilling.
Kom og se dem alle her: <https://www.facebook.com/creativemindmesse>

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>
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 # 2242 7. april 2022 Lidt knive på en trist torsdag.

Det der tegner som den sidste vinterdag dette forår, skal lige friskes op med nogle knive fra det forgangne år. Nogle af knivene kan ses i den kommende weekend i Øksnehallen.

Jeg er der sammen med 180 andre udstillere; kunstnere og firmaer. Det skal nok være seværdigt. Se mere her: <https://www.creative-mind.com/udstillinger/oksnehallen-2022-udstillere/>

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>
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 # 2241 6. april 2022 Nedtælling til udstilling i kommende weekend.

Jeg har skrevet om det før. Jeg har inviteret, men skal gøre det igen. I kommende weekend er vi en del kunstnere der deles om Øksnehallen i det indre København, hvor vi deltager i Creative Mind udstillingen. Jeg har ikke overblik over hvor mange der deltager, men vi er mange. Jeg håber på godt fremmøde og passende salg. Er du en af dem, skal du være velkommen. Jeg kan måske friste med en fribillet. Men det kræver et opkald eller lignende...

Hvad man laver på en kunstudstilling som knivmager? Tja, jeg synes jo at mit arbejde er mindst lige så velforberedt, individuelt og personligt som mange andre kunstneres resultater.

Se selv mere her: <https://www.facebook.com/creativemindmesse>

Jeg bringer billeder fra en af foregående års udstillinger. Den jeg var med på på Hundested havn i juli sidste år.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2240 5. april 2022 Creative Mind – here we come!

Der er alvorlig nedtælling i disse dage, for på lørdag og søndag skal jeg udstille i det store selskab med kunstnere og andre godtfolk i Øksnehallen i København.

Se mere her: <https://www.facebook.com/creativemindmesse>

Der står vist ikke så meget om de fire knivmagere, der helt bogstaveligt kommer helt ud i det ene hjørne af udstillingen i det indtages af os. Vi får 7,5 x 2,5 meter at vise hvad vi kan og handle med det, der står os nærmest: smukke håndlavede knive.

Hvis du har lyst til at komme til Øksnehallen skal du være hjertens velkommen. Jeg kan måske hjælpe dig med at skaffe dig billigt ind, da jeg må afhænde fribilletter... det kræver en kontakt til mig.

Jeg bringer billeder af knive, der skal med på udstillingen.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2239 4. april 2022 Jagt og outdoor – sidste dagen.

Tre dage i Odense, med Jagt og Outdoor. Sammen med 18 andre knivmagere har vi stået i en lang række, for at sælge og snakke med kunder. Det er gået fint. Mange knive skiftede ejere. Og mange tog visitkort til senere investeringer. Så må vi se på det.

Udstillingen var veltilrettelagt og timet. Aftaler er aftaler. En del af det er, at man har en stående udstilling til sidste sekund, i håbet om, at den sidste kunde er dem der giver omsætning. For år tilbage var det almindeligt at pakke sin udstilling ned og gå inden afslutning. Det gør vi ikke mere. Men på slaget – i går kl. 16.00.00 – pakkes ned. Og så går det stærkt. I går var alle ude 19 minutter over 16. jeg har skudt et par billeder af situationen.

Jeg takker gæste, arrangører og kollegaerne. Det har været fint.

Hverdagen er startet. En stille mandag i april. Tilbage på arbejdet.

Næste weekend skal der også udstilles. Denne gang i Øksnehallen i det indre København. Jens Rahbek, Gerd Larsen og Michael West er med i noget der har været planlagt inden der var noget der hed Corona. Se mere her: <https://www.creative-mind.com/>

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2238 3. april 2022 Jagt og outdoor – dag 3

Den er stadig fin – i Odense

I dag er der endnu nogle timer til at forårets største udstilling i jagt og outdoor lukker. Stedet er Odense Congress Center, der ligger i det sydøstlige hjørne af den store by.

I går var jeg rundt i selskab med mit kamera, da den værste rush var ovre og der ikke kom flere nye gæster ind. Trafikken gik kun mod udgangen. Jeg fik skudt nogle billeder af, af hvad man også kan opleve på udstillingen. Jeg tror der kunne have været vist meget mere med hunde, hvor der er en hel hal reserveret til formålet.

Og så er der trofæmesterskabet - i udstoppede dyr.

Der har været mange omkring hallerne, og til tider var der rigtigt mange gæster. Købelysten er som altid svingende. Nogle af knivmagerne har solgt helt godt. Jeg fik ikke solgt så meget, så jeg kunne joke lidt med at jeg stadig havde den bedste udstilling til søndagen: en komplet bod i forhold til fredag. Nå, den sidste kniv er ikke solgt, så jeg render sguda nok ind i tre kunder i løbet af søndagen.

Nok for nu. Vi ses i hallerne.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2237 2. april 2022 Jagt og outdoor – dag 2

Den er fin – i Odense!

Dette er skrevet tidligt lørdag morgen...

Det er herligt når det planlagte går op. Når der ikke lige pludseligt skal improviseres for meget; klippes en hæl og kappen en tå, for at få det hele til at gå op. Sådan var det i går hele vejen. Tilpas med antal af borde i forhold til faktisk fremmødte i forhold til allerede tilmeldte.

Antal stole til borde. Strøm til bordene. Kopper til kaffen og glas til drammen.

Og da vi kom på det fine vandrerhjem Kragssbjerggård, var kuverter, værelser og alt også som det skulle. Og selv da vi bestilte pizza fra et af de nærmeste pizzerier gik det op.

Så er det rart at være arrangør. Så ser det let ud. Så er det øvelse og erfaring over usikkerhed. Herligt.

Og hvordan udstillingen går? Jo, det er vældigt. 2620 gæster igennem tælleapparatet i går. Om de alle har været bagerst i hal C for at se? Vi ved det ikke, men der var godt besøgt. Omsætningen lader sig igen vente på sig, selv om jeg havde mange snakke ved bordet... Der kommer sikkert noget i dag.

Der er gode grunde til at komme til Odense og se. Jeg håber selv at nå rundt i de andre haller i løbet af i dag. Der er nok at se: jagttøj, trofæer og hundemad. Massagestole, bøger og slagtervarer. Det er en fest.

Vi er på Odense Congress Center. Få kilometer fra motorvejen, så GPS'en kan finde stedet...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2236 1. april 2022 Jagt og outdoor

Jeg var meget outdoor her til morgen, hvor bilen blev lastet med grejer, for senere at jage over Fyn. Ende i Odense og være med på årets største jagt og outdoorbegivenhed.

Jamen, jeg er jo ikke jæger, så jeg må lægge lidt dramatik ud. Og tre knive fra kassen, som jeg regner og håber på bliver solgt til nogle af gæsterne på omtalte messe. Det er vældigt. Jeg glæder mig.

Når dette bliver udsendt er jeg i de røde haller, stiller op og dirigerer rundt. Se med her, og få et indtryk af hvad der sker: <https://jagtogoutdoor.dk/dansk-knivforening-paa-jagt-outdoor-2022/>

Vi ses i Odense!

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2235 31. marts 2022 I morgen...

Lidt om at glæde sig.

Dette skrives onsdag aften, hvor jeg stille sidder i sofaen og ser tv.

Når dette udsendes, står jeg sikkert i en have, og hjælper med at være landmåler. Ude og langt fra komfortzonen. Men mine tanker er garanteret et andet sted: I morgen står jeg i Odense, hvor jeg gør klar til årets største jagt og outdoorudstilling. Bilen er inde pakket, kørt over Storebælt og vi er allerede mødtes. Gensynsglæde efter endnu en omgang coronanedlukning efter efterårets udstillinger. Nu skulle det vist kunne lade sig gøre...

Vi skal være mange timer i de store udstillingshaller, der kun kan oplyses af kunstigt lys. Lange dage og megen snak. Når dagen rundes af, skal vi mødes på det lokale vandrerhjem, hvor Dansk Knivforening giver mulighed for det. Det er dejligt. Mon ikke vi skal smage lidt af min medbragte rom?

Jeg glæder mig til mødet med kunder, der vil spørge og mærke. Jeg glæder mig til at snakke med de andre knivmagere. Jeg glæder mig til at komme rundt i udstillingshallerne for at se sager og tilbud.

Jeg vil på dette sted huske på at invitere dig med. Kom til Odense Congress Center i denne weekend til Jagt og outdoor. Se mere her: <https://jagtogoutdoor.dk/>

Jeg bringer billeder af sidst jeg var med i 2016.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2234 30. marts 2022 Knive fra august 2019

Kreativiteten i aftes, hvor dette blev skrevet, var ikke så stor, så harddisken måtte igen lægge for. Her kommer der billeder af knive fra august 2019.

Vil du se mere nutidige knive, skal du i weekenden tage til Odense Congress Center, hvor jeg står med nye knive på udstillingen der, der hedder Jagt og Outdoor.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2233 29. marts 2022 Knivbladet fra Norge

Jeg får de nordiske knivforeningens blade når de udkommer. Jeg er bestyrelsesmedlem i Dansk Knivforening, og vi deler i brødrelandene med hinanden. Så jeg er med til at sende til Sverige, Norge og Suomi. I sidste uge kom der tre blade til mig: Det svenske, det finske og det danske. De var lidt ligesom de plejer og det er alt sammen godt nok.

I dag kom så det norske. Det har jeg ventet på længe, for jeg vidste, at der ville blive lavet om. Den hidtidige redaktør er efter en uskøn fyring, der trak kontraktligt meget ud endelig stoppet. Han havde været redaktør i 25 år. Sat sit præg på bladet og foreningen, og har været fænomenal til at finde for længst glemte norske knivmagere og give dem lange og ofte ret kedelige beskrivelser. Jeg har mødt Øjstein en del gange og synes han er en rar fyr, der har gjort meget godt for det norske blad – og den norske knivforening. Men han har også museumsgjort og på sæt og vis vasket alt nyt ud af bladet.

For en del år siden fandt jeg en artikel i det norske blad, hvor ordet "forgubning" stod. Medlemmerne bliver ældre i snit end foreningen bliver. Og så kom bladet til at se gammelt ud. Hvidt hår, stærke briller og tunge kroppe var mere almindeligt end ungdom og friske indslag. Der skulle gøres noget. Og når så ikke der blev skrevet om nye teknikker eller nye knivmagere, er det svært at se nutiden og fremtiden i bladet og foreningen. Det bliver for gamle mænd.

Nu er så den nye redaktør kommet til. Hun har lavet et smukt blad, der også har en anden stil. Nogle ret fine artikler er skrevet af min gode ven Finn Schmidt der var med i Skjern. En begejstret artikel, der trykker på fornyelsen. Sådan skal vi også gøre i Norge.... Morten Håkonson har lavet en fin artikel om airbrush. En enkelt artikel har stadig museumeal karakter: endnu en for længst afdød knivmager vises med usikre knive. Bladet har ændret format til et større. Færre sider og reklamerne får lov til at fylde for meget til sidst i bladet. Men en klar fornyelse. Der er håb.

Redaktøren har fået smæk. Bestyrelsen sikkert også. Men uanset hvad, skulle det ske. Jeg håber at Norsk Knivforening overlever og får forgubning skubbet lidt ud. Det er jo et dilemma om man vil have et blad, der kikker fremad og få nye medlemmer og gør ting usikre, eller have et blad, der laver det sikre, kedelige og ikke fornyr sig. Det sidste giver hensynsbetændelse og overlevelse på en smeltende isskøse. Det er ikke godt. Men fornyelsen er også svær og kan få samme skosse til at dreje rundt, så alle falder af. Fremtiden må vise, om man gjorde rigtigt. Jeg tror det!

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2232 28. marts 2022 Tømme en gammel CD-rom

Det er egentligt ikke meget nyt, der præsenteres med dagens billeder. Det er billeder der er med eller kunne have været med i Den store knivbog. Men nogle gange er det også sjovt at se tilbage. Så her er nogle billeder, som stort set kun jeg har set før.

Har du ikke købt Den store knivbog, er det belejligt at gøre i kommende weekend i Odense Congress Center, hvor der er Jagt og Outdoor. Jeg er der med 19 andre knivmagere, der også sætter deres knive. Selv har jeg også knive med. Og den store Knivbog men også og vigtigst: Knivskolen, der lige har rundet sit første år, og som stadig bør ligge i flere værksteder. Det er den god nok til, og der er så mange nye ideer med, at noget kan smitte af...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2231 27. marts 2022 To nye køkkenknive

I går var jeg i værkstedet. Der skulle ryddes op efter en del kurser, så værktøjet igen kan findes, der hvor jeg synes det skal være. Oprydningen var effektiv og lige pludselig blev der plads til at jeg kunne lave en kniv. Det er den der vises her. Det er en japansk klinge med damaskstål på siderne af det gode kernestål. Den har været igennem en valse, der har sat mærker på den tynde klinge. Hvis jeg kunne tyde skrifttegnene kunne jeg sikkert sige noget mere om stålet. Type, hårdhed og smidighed. Det kan jeg ikke. Men sådan en klinge er ret dyr.

Fronten er noget vandbøffelhorn. Og skæftet er masurbirk, der er farvet i sort og orange narvsværte, slebet ned og olieret. Poleringen mangler lige nu, men det er hovedløst at gøre forsøg på polering, da den alligevel ikke kan sidde fast på den uheldede olieoverflade.

Fin kniv. Dyr og lækker. Til salg.

Og så ryddede jeg jo op. Ud af kasserne kom flere klinger og meget opsats fra rensdyr, krondyr og andre af den slags. Lidt møjsommeligt arbejde med at dele et par stykker og planere dem på bagsiden blev begået. Det hele blev limet og senere slebet ud. Klingen er uden mærke. Jeg ved ikke hvorfra det kommer, men det er udmærket stål. Slebet op i en fikstur, der gør det til en tynd og smidig klinge. Og langt billigere end den japanske.

Fin kniv. Billigere og knap så lækker. Til salg, når der er lavet den lille der følger med...

Jeg har ikke skærpet på klingerne endnu, men heller ikke beskadiget dem ved frembringelsen. Og her til morgen ville jeg lige afprøve om de kunne skære. Jeg ofrede et fed hvidløg. Tog først den billige kniv og delte det halve fed i mere end 25 stykker. Så tog jeg den dyre. Gjorde mig lidt mere umage og kom vel lidt over 30 skiver. Havde jeg byttet i rækkefølgen havde resultatet sikkert lignet.

Er man knivnrd som mig, der oven i købet elsker at lave mad, er begge knive fine. Jeg har mange knive i min knivblok og bruge knivene til det de er egnede til. Mine piger siger at de trænger til skærping. De skulle lige vide, hvor elendigt andre har det, men det er en anden sag. Disse to knive kommer ikke i knivblokken. De er til salg. Den ene er flottere end den anden, men teknisk er de lige gode. Prisen er meget forskellig.

Knivene bliver sat til salg på den udstilling jeg deltager i i Øksnehallen om 14 dage. Se mere her: <https://vimeo.com/688799659/99bb897bb4>

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2230 26. marts 2022 Køkkenkniv til Anna

Her til morgen har jeg filmet i køkkenet, for at vise den kniv, der når dette sendes ud, er afleveret og måske lagt i gaveæske... Se filmen fra den stille morgen.

Kniven er en San-mai klinge – det vi på dansk kalder en lamineret klinge, med en hårdere kerne og et bærestål, der omgiver kernen. Klingen er skarp og stålet er udnyttet til sit maksimale. Den kan skære grøntsager og råt kød, men er ikke god til noget hvor der er for meget jord og hård skorpe på. Der må andre knive tage over. Men skal der skæres præcist mad, som er forarbejdet, som for eksempel sushi er kniven eminent.

Noget vedligeholdelse skal den dog have og aldrig må den komme i en opvaskemaskine. Ikke på grund af klingens, men skæftet kan ikke holde til det.

Skæftet er lavet i masurbirk, der er farvet og slebet ned, og fronten er bøffelhorn.

Vedligeholdelsen af kniven overlades til Annas datter der skal have kniven. Jeg tilbyder at slibe den op når den kommer til at trænge.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2229 25. marts 2022 Fredagshygge i værkstedet.

Fredag og fri fra arbejde. Det giver en laaang dosmerseddel med projekter, der skal sættes i gang, bearbejdes eller afsluttes. Et af dem er at farve skede og sy skede til knive der er på vej. Og det går troligt fremad.

Den lille sorte kniv fik farve på skeden. Orange i strengen, med toner af brun, der går ud i sort. Lyset er næsten for grelt – det er så klart og skarpt... men dejligt... Mere må følge.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2228 24. marts 2022 Knive på vej.

I morgen skal jeg lave knive – især skeder – så de kan blive færdige og sendes videre. Men det kommer der ikke noget ud af til dagens historie. Jeg kan dog sige, at i går blev to at skederne blev sprættet op, da det ikke kunne slippe kniven. Så de blev syet om.

Om ikke så længe skal jeg deltage i et par udstillinger. Først skal jeg til Jagt og outdoor i Odense første weekend i april. Jag skal være der sammen med Dansk Knivforening. Vi bliver ca. 20 udstillere. Se mere her: <https://jagtogoutdoor.dk/>

Og så er der ugen efter, hvor vi er fire knivmagere, der skal vise hvad vi kan i Øksnehallen i det indre København. Se mere blandt andet med denne video: <https://vimeo.com/688799659/99bb897bb4>

Jeg bringer nogle billeder fra min harddisk.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2227 23. marts 2022 Knivblade fra Norden

Forleden kom der finske Puuko Posti. Det bliver ikke læst. Bladret og de interessante dele bliver kikket på igen. Men sproget er vanskeligt, selv om der står meget...

I går var der også bonus i postkassen. Jeg fik det svenske blad, hvor der er meget mere læsestof og hvor det er noget mere tydeligt.

Det var faktisk dobbeltbonus, idet det danske blad også lå der. Det kender jeg lidt bedre, idet at jeg har været redaktør for netop dette nummer. Så jeg har set bladet på mange måder inden jeg fik det i hænderne. Det føles anderledes at bladre bladet end at se det på en skærm.

Bladet vigtigste artikel – set i mit perspektiv – er den der handler om at vi har brug for en ny redaktør. Jeg skal ikke fortsætte med opgaven.

Nu mangler jeg at se det norske blad, hvor de også har skiftet redaktør. Øystein har været dygtig, men også gjort sig bred. Og så har han været med for længe og sad tungere end Trump. En ny kvindelig redaktør tager over. Det bliver ikke den letteste opgave. Men skal foreningen overleve skal der fornyelse til.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2226 22. marts 2022 Tre skeder på vej

Søndag havde jeg travlt med at lave skeder til nogle knive. Det blev til tre stykker, der nu er syet, og som i løbet af mandag fik lov at tørre på bordet. De skal tørre lidt mere, til de i aften kan farves og gøres færdige.

De to af knivene er bestillingsopgaver, hvoraf den ene snart skal være færdig.

Tja. Ikke så meget mere. Der vil følge mere...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2225 21. marts 2022 Indkøb i Kirpur

Næsten uden for byen ligger der nogle af de butikker der holder åbent når jeg har penge. Harald Nyborg. Jem&Fix. Inden længe også Biltoma og Elgiganten. Og så er der Kirpur, hvor de der har for meget af noget stiller det på udstilling med priser på. Mange klude, alt for mange elendige vinyl, CDer og DVDer. Meget skrammel. Men ind i mellem også guld. I går var igen derude. I skabet med rariteter og dyre sager lå der igen en lille samisk kniv.

Jeg måtte se. Jo, den var fin. I den dyre ende. Men måske også noget for en samler. En investering til videresalg...

Da jeg kom hjem fik jeg lagt den på det finske knivblad. Puukko posti... De er meget passende. Jeg må finde mere ud af ham, der har ridset i kling, ... Johannes kan jeg tyde. Mere må følge... Men der er fine skæringer. En ulv er skåret ud i skeden. Klinge er noget der ligner svensk mora. Men den har ikke været brugt. Jeg skal til Ludvika til sommer. Mon der kommer en finsk samler forbi?

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2224 20. marts 2022 En sort kniv.

Fredag var jeg i værkstedet. Jeg flikket tre osteknive sammen. Og så denne sorte, der er kommet ud af en træløve. Det lyder forfriskende underligt. Men den del handler om, at jeg går på loppemarkeder og lignende og køber afrikanske turistvarer. De er blevet politisk ukorrekte. De står på hylderne rundt omkring, og bliver ikke solgt - til andre end sådan nogen som mig - og næste opbevaringssted er skraldespanden inden lossepladsen. Jeg redder souvenirerne, og hakker dem lystigt op. Dette var en noget amatøragtig løve (eller noget) og der kunne blive til tre skæfter i den. Det er på forhånd umuligt at vide, om sådan en løve er lavet i ibenholt eller noget andet, der bare er farvet. I dette tilfælde helt fint sort træ. Det er sikkert ibenholt.

Fronten er noget narhvaltand, der for en gangs skyld er slebet blank.

Og så en vidunderlig klinge af Mogens Loft Svendsen.

Det hele blev lavet lidt for hurtigt kan jeg se i det klare lys. Der er masser af sliberidser. Søndagen kan bruges til at indhente det forsmte.

Nu mangler der en skede. Det er vist også et søndagsprojekt sammen med de tre andre knive, som jeg er bagud med...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2223 19. marts 2022 Tre ostekniv

I går var jeg i værkstedet nogle timer. Der kom blandt andet disse tre knive ud af indsatsen. Mon ikke de kan sendes til Århus og gøre endnu et ostebord festligt?

Klingerne er noget forskellige. Fra vist tre forskellige producenter, og derfor bestemt ikke noget der ligner hinanden. Fronterne er dog fra den samme okse, da det er skåret ud af det samme horn. Skæfterne er oliventræ, der har ligget nogle år. Det ændrer ikke på at det er rimeligt lækkert. Kan sikkert holde til opvask og fedt, men næppe ret mange gange i en opvaskemaskine. Så det må jeg hellere nævne og udtrykkeligt betone...

Afsted med dem...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2222 18. marts 2022 Formiddag i knivens tjeneste

Fri fra arbejde. Skønt vejr og åben port. Der kan laves knive...

Tina bestilte for lang tid siden nogle knive til en kollega. Osteknive. Jeg har skudt fremstilling lidt ud i nogle uger (eller faktisk måneder) men nu skal det vist til at være.

Der kommer tre osteting ud af mine anstrengelser. En lille kniv med spidser som gør den smart til selvservering. En ostegaffel og en osterasp.

Fronterne laves i sort bøffelhorn. Skæfterne laves i oliventræ. To af skæfterne kommer til at ligne hinanden meget, da de helt sikkert kommer af det samme stykke. Der blev boret, limet og de er sat til hærkning.

Imens kunne det mærkes at det kribler i fingrene for selv at lave nogle knive. Og at om 14 dage og igen om tre uge skal stå på udstilling. Der skal da være noget nyt til sådan en omgang. Så der skal nye knive til... En passende klinge af Mogens Loft Svendsen, som jeg før har haft fat i skulle bruges. Jeg stod længe i overvejelser om materialevalget og dekoration. Jeg endte i det yderstimple: en af mine souvenirs skulle hakkes op. En sort løve lavet i noget sort træ. Og sådan blev det.

Imens det stod på fik jeg fat i Odense Congress Center hvor de sidste aftaler om udstillingen om 14 dage skulle laves. Oplysninger samles til en mail, der skal sendes til de der udstiller. Den skulle gerne være udsendt inden kl. bliver 16.00

Der er sikkert lidt mere der skal laves på sådan en herlig fredag...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2221 17. marts 2022 Køkkenkniv i dagslys

De sidste par dage har jeg vist en køkkenkniv blive til. I går var jeg betids hjemme til at tage billeder af kniven i dagslys. Det er dem jeg bringer i dag.

I morgen bliver der lavet en skede til kniven. Så kan den snart blive afhentet.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2220 16. marts 2022 Køkkenkniv til Anna...

I går viste jeg starten på en kniv. En kniv, der skal gives til en rund fødselsdag af Anna. Det er datteren der runder. Og jeg kom videre i går- Kniven blev slebet i sandpapir op til korn 400. Så fik den jordbrun farve. EN nedslibning, og ovenpå mere narvsværte i tan. Lidt mere slibning op til korn 2000 og derefter i linolie, der stod i vandbad, så olien blev varm og igen kold. Det trækker olien helt ind.

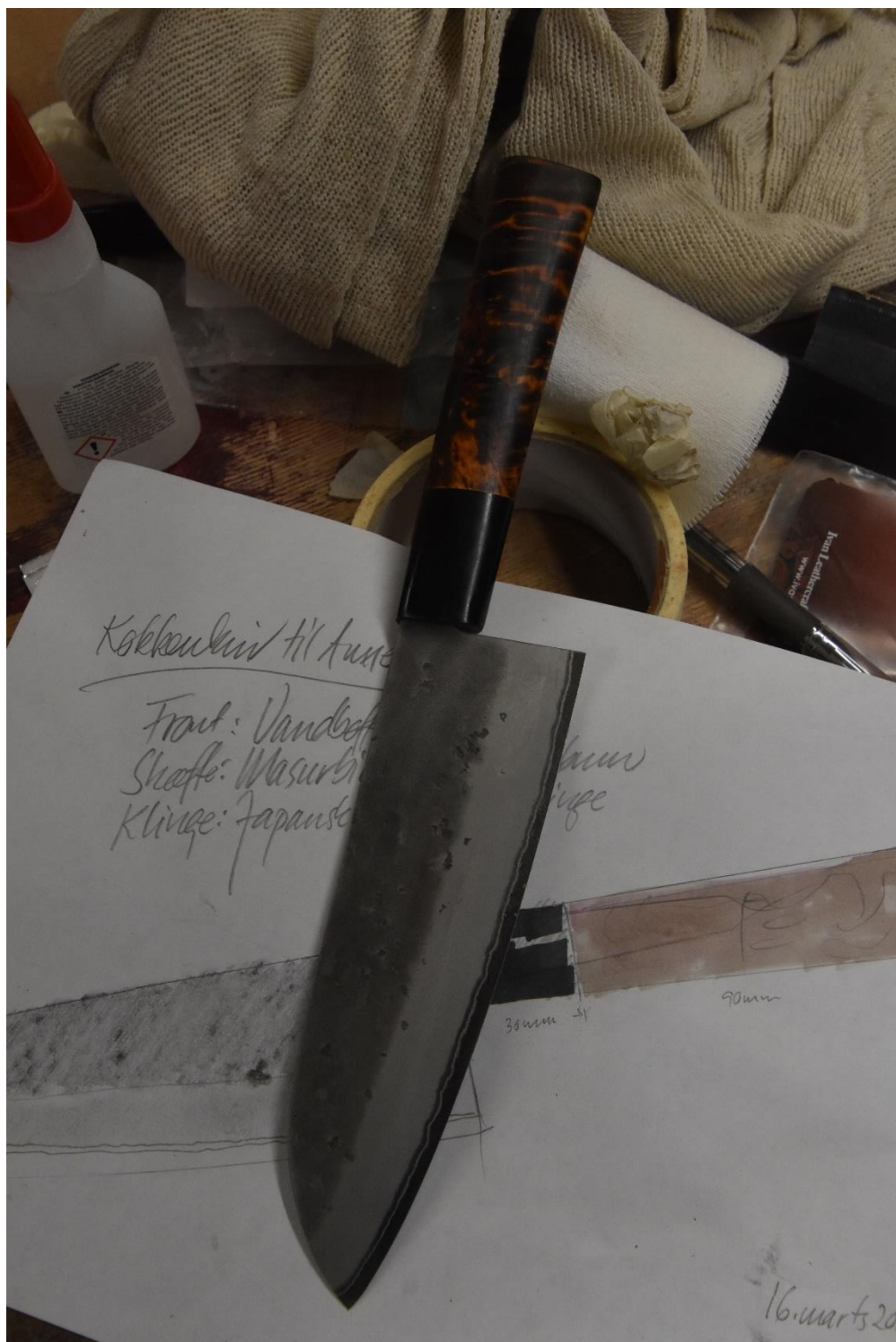
Når man tegner og planlægger en kniv, og laver den, er det sjovt at tjekke op bagefter, om plan og resultat er i overensstemmelse. Og det er da vist meget godt, som det fremgår af dagens billeder.

Nu skal kniven lige tørre og så skal der laves en skede til den. På fredag. Eller før.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2219 15. marts 2022 En kold omgang.

Forleden dag var Anna heromkring. Hun ville købe en kniv til sin datter der runder et skarpt hjørne. En rigtig kniv. En dyr en af slagsen, hvis det var det, der skulle til. Vi snakkede om forskellige og jeg viste den som min datter havde fået i julegave. Den var perfekt. Sådan skulle den være.

Et par dage efter passede ruten på arbejde med, at jeg kunne runde The Good Stuff Shop, også kaldet Naturgalleriet. Her har Per masse af klinger. Også nogle fine nogle, der passer til en fine kniv. Den som Dagmar havde fået. Der var ikke mange sekunder i indkøbsrushet og det blev trukket et par klinger ud.

Mandag eftermiddag var med fuld sol. Ingen nævneværdig vind. Jeg var tidligt hjemme fra donten, så jeg skød porten op og fik skubbet lidt rundt med det, der aftenen inden lidt hastigt var sat ind efter kurset. Klingen blev fundet. En klods horn fra en vandbøffel blev tilpasset som front og et passende stykke birketræ blev skåret ud. En hastig, men øvet grundtegning blev lavet. Stramt og minimalistisk.

Aftensmaden skulle laves og solen var gået ned. Kulden satte ind, men en trøje mere på og så kunne den – kulden – holdes på afstand noget mere tid.

Kniven blev slebet ud i grov. Lidt mere hærder på og så kan den ligge til i morgen, hvor det sidste kan slibes ud...

Imens – ovre i Århus – skubber Tina på med en ordre, som blev bestilt kort efter jul, men som endnu ikke rigtigt er kommet i gang. Men nu venter hun mindre utålmodigt, så sager blev fundet frem. Nogle skitser og ideer fældet ned på papir. De tre dele skal ligne hinanden i en serie, men må også være den smule forskellige som håndværk giver.

Det trak lidt ud. Imens trak kulde ind om min krop og jeg var ved 20tiden kold som en polarforsker i modvind. Ind i varmen. Skrive denne historie. Måske kan der findes courage til at tage en stund mere derude i kulden...

Det er friskt at være knivmager i denne tid... Det er herligt.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2218 14. marts 2022 Afslutning på knivskole

Damned! Jeg har tabt et slags væddemål, der giver som konsekvens at jeg skal på MacDonald...

Der var knivskolen på Skottegårdsskolen i denne weekend. Fredag var udlagt til design. Lørdag til at lave kniv. Og det gik vældigt. De 12 deltagere fik hver lavet en ret fin kniv. Alle var tilfredse med det opnåede resultat. Der var knoklet igennem og det var jeg ret godt tilfreds med.

Søndag - dong dong dong – skal der laves skede. Det er altid svært. Der er siger og skrive én vellykket skede til den kniv, der bliver lavet. Der er altid én eller to sommetider tre, der ikke kan få det til at fungere. Og her er det så at væddemålet kom ind. For det fortalte jeg på holdet. At der ville sidde én eller to, hvor det ikke helt bliver godt. Og så fortalte jeg at jeg aldrig har været på MacDonald i Danmark. Og at mine piger i bilen aldrig har plaget om at komme ind på den gule måge. Og at hvis det endte med at der kom 12 perfekte skeder ud af dagens kursus, så ville jeg invitere min liv og datter med på MacD.

Der blev knoklet på. Det skred frem. Der var et par enkelte synlinger, der sad lidt for langt ude, og sprang syningen. Men det gik. Det gik på en. På to. På fem. På 9. På 12! det var alle skeder, der gik fint. Det har jeg aldrig tidligere været ude for. Jeg må på Burgerbar. Jeg blev trøstet af flere deltagere, men de mente selv at de havde tilgået opgaven med ildhu: De skulle ikke være skyld i at jeg skulle afsted.

Jeg har i dagene op til kurset gruet for om noget kunne gå galt. Om 13 deltagere er for mange. Om lokalerne er for små. Om jeg kunne nå hele vejen rundt og følge med. Jeg forberedte mig, skar hjørner af mulighederne og rettede tilrettelæggelsen efter det, uden at kvaliteten i samværet og planerne skulle sænkes. Det var fedt at det lykkedes.

Jeg takker for lån af 12 deltagere. Det har været så sjovt og udviklende. Jeg bringer billeder af de sidste minutter i kurset og billeder af en del af knivene.

Næste gang jeg holder knivskolen bliver det 29. april – 1. maj på Lindebjergskolen i Gundsøllille, lidt nordøst for Roskilde. Arrangør og tilmelding: LOF ØST : www.lof.dk/oest

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2217 13. marts 2022 Dag to på Knivskolen i Amager

FOF København er organisationen bag mig denne weekend. Med et fuldt hold er det sjovt og krævende at være kursusleder. Jeg skal hele tiden holde processen i gang, sørge for at for mange ikke venter på at komme til og at de bagerste også kan følge med. Jeg viser på de forreste og samler op på de bagerste. Så skal jeg være der når noget går galt og rette op og ud, holde fast og bløde op. 25 års erfaring i knivmageri giver det overblik, der skal til. Det går faktisk godt på holdet.

Jeg lærer også hver gang at holde mig skarp. Huske på de rigtige løsninger og dosere, så der bliver holdt fast inden for det normale. Det er vigtigere for mig, at kursisterne får en fin kniv med hjem, end en kniv, der pivskæv og vidunderligt nytænkt. 1. gangs knivmagere tror tit, at de skal opfinde en ny og særlig facon, for at deres kniv bliver unik. Det behøver man ikke. Der skal tages 1000 – eller lige deromkring – valg, før at kniven bliver færdig. Det er med til at gøre hver kniv unik. Det kan være svært at tro, når man starter på et hold sådan en tilfældig fredag aften.

I går var vi i knivværkstedet og det gik over al forventning. 12 deltagere. 12 fine knive. Et par stykker med lidt småfejl og gennemboringer. En enkelt med en stor gennemboring, som blev rettet til noget rigtigt fint. En enkelt kniv gik igennem processen uden min tætte hjælp, men det var knivmagens udtrykkelige ønske. Og så må det jo blive sådan. Lidt sjov facon, der sikkert giver lidt besvær, når der i dag skal laves skede til. Det må vi se på.

Jeg bringer nogle billeder fra i går.

Når dette bliver sendt ud, er vi i gang med at lave skeder. Uh, det bliver svært. Jeg håber på at vi får 12 fine skeder ud af det, men ved også at et par stykker vil blive mindre vellykkede. De må på næste kursus...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2216 12. marts 2022 Start på Knivskolen på Amager

Skottegårdsskolen på Amager lægger i denne weekend lokaler til en omgang Knivskole. 13 deltagere var sat i stævne, men en gymnasiefest satte sig på tværs af en af de unge piger. Hun bliver med farens billigelse hjemme. Så vi er tolv på et hold. Lokalerne er såmænd store nok til os, men bordpladsen er ikke til mange deltagere, der breder sig. Så lige nu er vi på mange små borde at op som et klasselokale. Sådan har jeg ikke før tilrettelagt. Det betyder også at undervisningen bliver tavlebaseret og opdelt i grupper. Det skal nok gå

I går gik starten kl. 17.00, hvilket var en time før, end jeg lige havde regnet med. Men jeg var der jo, så vi gik i gang. Jeg fik igen ikke taget så mange billeder af starten, så du får her hvad der blev taget billeder af i den sene aften.

Vi nåede at designe knive og jeg præsenterede materialer. Lørdag bliver der lavet knive... Og det kommer til at gå hastigt, for nogle af arbejdsgangene vil af naturlige årsager blive flaskehalse. Vi når det nok. Jeg har lovet de to første knive færdige kl. 16.15. Kl. 18.00 er alle færdige, for søndag skal der laves skeder.

Ikke mere skriv nu. Det er tidlig morgen på det lokale hotel, der ligger lige rundt om hjørnet til skolen. Morgenbuffet kalder.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2215 11. marts 2022 Haderslev 2010

Det er nogle år siden at Dansk Knivforening valgte selv at lave sine træf. Det var et stort arbejde og i 2010 var det lagt i hænderne af Bjarne Rasmussen, der har gode kontakter i Haderslev. Der kom gæster til fra nær og fjern. Mathias Styrefors og Johny Walker fra det nordligste Sverige. Og byens borgmester holdt tale ved starten. Han havde sin knivskede med, men måtte ikke gå med kniv.

Det store arbejde kastede for få gæster af sig, selv om de der så kom, nok var mere dedikerede. I de senere år har vi som forening linket os på de store jagt og fiskerimesser der findes og fået flere besøgende – om end ikke kun kniventusiaster – og sådan gør vi sikkert en tid endnu.

Næste gang mødes vi i Odense. Det er faktisk om tre uger i Odense Congress Center. Det kommer forhåbentligt mange deltagere og med dem en salgsinteresse.

Jeg bringer gamle billeder fra en næsten glemt harddisk...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2214 10. marts 2022 Mulles kniv

For et par år siden var jeg i arbejde på raffinaderiet, der ligger lidt uden for byen. Lige i disse dage, har de sikkert travlt med at lave diesel og benzin. Det er dyre dråber der kommer ud. I dag røg prisen over 17 kr for en liter uanset om det er det ene eller det

andet. Jeg tror det er dyrt. I min familie har vi en huskeregel der siger at en bajer og en liter benzin koster det samme. Det er lidt ude af sync for tiden. Vi må håbe, at det vil gavne – og vi dermed kommer af med en aggressor i øst, der vil bemægtige sig land, bare for at have det – og at prisen senere vil falde, til noget som er til at betale.

Nuvel, dette skulle handle om den kniv, som en kollega på oliefabrikken fik. Det vil jo sige, at jeg det egentligt var hans egen kniv, en tarvelig foldekkniv, hvor den ene side var faldet af. Mulle var glad for sin kniv, der måtte tåle lidt af hvert. Jeg fik kniven da han fik en ny af værktøjreren. Den kostede vel henad som to liter diesel koster i dag. Og kikkede man grundigt på bladet kunne man se, at det var ved at knække. Men kniven fik en tur i rent porno. To stykker messing blev lavet til fronter og limet på. Og en rest, der skulle vendes og tilpasses for at det akkurat var nok til de to skæftedele blev lavet til og limet på. Lidt sliberi og en times arbejde gav en helt anden kniv.

Mulle fik sin kniv tilbage. Den blev vist frem og brugt når nogen kunne se kniven. Den nye blev også brugt, men det var ikke den der kom af lommen.

Kniven er sikkert slidt op nu. Men den var sjov at lave og give.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2213 9. marts 2022 Den røde kniv nu med rød skede

I sidste uge blev det til en bette rød kniv. I weekenden blev det til en skede til den. Den blev lavet på kurset, som eksemplet. Og den blev farvet inden sammensyningen. Skeden blev lidt for stor, så måske er dette den første...

I går var jeg hjemme betids til at tage billeder i dagslys.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2212 8. marts 2022 Tirsdagsoptur

Sådan en tirsdag skal der lidt til. Så jeg viser nogle billeder af knive. Ikke så meget mere. Nyd billederne og glæd dig over at det er tirsdag i et fredeligt land...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2211 7. marts 2022 Afslutning på kursus

I går var det sidstedagen. Ikke flere hurtigtest mod Covid19. Slut for knivskolen for denne gang. Og det sidste var en af de bedre. Vi var tidligt færdige og resultaterne så fine. Der var tid til at tage billeder af knivene. Og de stolte mænd bag. Skederne fik vi ikke taget billeder af, som i øvrigt også var vellykkede. Nah, Kims var ikke for god, da han nærmest opgave halvvejs henne. Det var svært. Og så skal han sammen med Dennis lave en vandretsiddende.. De er kollegaer og Kim regner med at det er en formsag at overtale Dennis til mesterstykket. Vi får se, ellers må han komme tilbage, Kim...

Jeg takker for lån af de fire mænd. Det har været sjovt og hyggeligt at vi kun var fem i de gode lokaler. Tak for lån af skole og gutter.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2210 6. marts 2022 Meldinger fra knivskolens kursus i Føllenslev.

Fire mænd og mig. Det er os, der laver knive i denne weekend. Og de bliver fine. Jeg skrev i går at der ville være mulighed for at lave sølvbeslag på kurset, men at jeg ikke kunne tro at alle ville være med. Og sådan gik det også, Men kun en gik ikke med. Han havde andre planer, der skulle udføres.

Så tre drenge kastede sig ud i den sjove disciplin at smelte sølv sammen. Og det gik gelinde. Tre fine fronter blev lavet. Og som kursusleder er det rat at instruktionerne er de samme. Så det gik faktisk ret godt.

Det svære er altid at få hullet til tange småt nok, og det var også det svære her. Så er det godt at jeg har set andre løsninger før, så det kom lidt mere sølv på Pers front, end lige sådan set i starten. En fiks læsning på en sjov kniv.

Den stille solrige dag, var smuk indedøre, og lyset i lokalet var så fint. Det ses på billederne.

Kim sleb i noget kunststof, og om han er gået helt ind i støvskyen for at få kniven ud, skal her være usagt, men brillerne kom da til at se noget melerede ud på et tidspunkt.

Kl. 17.00 var kurset programsat til at slutte på lørdagen. Det er altid et mål i sig selv at kunne holde tidsplanen. Første kniv var færdig 16.40. I løbet af de næste 6 minutter yderligere to til og 15.55 var Per færdig med sin. Kl. 17.00 var vi færdig. Et kvarter efter var jeg ude af lokalet. Det er aldrig sket før. Der er altid en eller to, måske tre, der ikke er færdige. Vildt nok.

Søndag skal der laves skeder og billeder af de færdige knive. De kommer i morgen.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2209 5. marts 2022 Starten på weekends kursus

4 deltagere. Sådan endte det da Lars lagde sig syg. Så det er en decimeret flok, der laver kniv i de fine lokaler i Firhøjskolen ved Føllenslev.

Der skal laves lige så meget kniv, som jeg plejer, når der er et kursus. Der bliver mere tid til instruktionerne og det kommer tættere på. Således fik vi fredag aften designet knive, og det kunne foregå ved et bord og alle kunne se med. Det giver noget mere ro og trods det, kommer vi hurtigere frem.

Der blev også valgt materialer, som måske senere bliver skiftet til nogle andre. Inspiration, og mine provokationer kan sikkert flytte lidt. I skrivende stund har ingen endnu hoppet på sølvet. Men mon ikke der er en der kan se det for sig?

Jeg bringer billeder af pakningen af min bil. Stadig noget med, at der ikke skal være hulrum, for så er der ikke plads i bilen. Og hvis bilen ikke er fyldt, er der noget jeg har glemt.

Næste weekend er der også knivskole. Denne gang på Skottegårdsskolen i Tårnby. Tretten deltagere. Der kommer fart på. Det bliver vildt.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2208 4. marts 2022 Smuk morgen – tid til at vise en kniv i dagslys

I går viste jeg de farvefattige billeder af den kniv, jeg fik lavet onsdag aften. Her til morgen var der lys til at vise den i dagslys, der alt andet lige er skønnere end det jeg kan frembringe på mit mørke og kolde værksted.

Skæftet er lave i poppelknude, der er stabiliseret i noget rød farve. Stabiliseringen og skæftet har været træls at slibe ud på min tallerkensliber, da det mættede slibepapiret og lavede brandmærker, der hvor der skulle slibes mest. I starten troede jeg det var sandpapiret der var galt med – de billige fra Harald Nyborg – så jeg fik sendt nye fra Carls.nu fra Viborg. Til samme billige pris – ca. 20 kr. for et ark – med samme resultat. Udslibningen med sandpapir gik dog helt som sædvanligt – let og tilfredsstillende. Den røde farve er fræk. Den er ikke Ferrari-rød, da sådan en vogn sikkert er lavet i plastik og ikke kan ruste i pletter...

Fronten er lidt narhvaltand. Jeg vil bare lige sige at tilpasningen er noget af det bedre jeg har lavet... Der er ikke mellemrum. Og den blev lavet sideløbende – hel bogstaveligt – på sidste kursus mens jeg viste kursisterne hvordan man gør. Jeg var først med at vise – og den sidste der fik limet. Men de spredte gange jeg kunne komme til at file i fred, må jeg have koncentreret mig rigtigt.

Klingen er en af Poul Strande. En lamineret en med høj slibning. En skøn klinge fra den flittige smed.

Dagen skal ellers gå med at pakke. I denne weekend er der endnu et kursus. Denne gang i Føllenslev mellem Kalundborg og Holbæk. Jeg skal fylde bilen lige så meget som sidste weekend. Afsted ved 15.30 tiden og så er der gang i sagerne frem til søndag kl. 16.00. Der er fem kursister på holdet. Det er rent luksus. Jeg vender tilbage med billeder og historier...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2207 3. marts 2022 Off spin fra kursus i weekenden

Når jeg laver kursus med Knivskolen, er det min opgave at vise, og lade kursisterne lære ved selv at gøre. Således også på nys overståede kursus, hvor jeg lavede en hurtig start med en front og borehul og viste hvordan man samler. Og så fik jeg slebet lidt, da kursisterne var færdige med at bruge plansliberen. Jeg fik ikke gjort kniven færdig og i går aftes tog jeg en time med sliber og sandpapir.

Der kom en hæderlig kniv ud af det... Var der ikke det, ville kniven blive lavet om. Men det gik. Nu skal der vist laves en rød skede til den

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

Kl. 12 kniven # 2206 2. marts 2022 En times kniven

Jeg har en gang lavet en kniv på en time. Jeg havde kameraet til at tage billeder hvert 7. sekund. I dag viser jeg en redaktion af billederne, men også hele processen.

Det er ikke så svært at lave en kniv på en time, hvis man er forberedt – og øvet. Der skal også lidt held til, og det er ikke et mål i sig selv at lave noget hurtigt, hvis ikke det er godt, det der bliver lavet.

Denne gang gik det og var en sjov proces...

Senere har jeg lavet 10 knive på en dag og i alt 41 knive på 5 dage, men det er en anden sag...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2205 1. marts 2022 Nogle knive på årets første forårsdag.

Så er vi kommet til årets første vårdag. Det er på en eller anden måde vanskeligt at se og føle. Mørke skyer hænger over Europa, og idiotiske små mænd med for meget magt, bruger den i dumhed. Jeg har altid været rød og socialist, men jeg har altid været pas på kommunisme og undertrykkelse. Jeg er vokset op i koldkrigens tid. Jeg har været i Rumænien kort inden Nicolae Ceaușescu blev væltet og skudt. Jeg har været i Estland, og set ind i skovene i Rusland. Land som aldrig nogensinde ville komme med i EU eller Nato. Det vidste vi i 1999.

Den 1. januar 2000 satte de Putin ind. Noget af det første han gjorde var at give nogle soldater en orden – og i øvrigt en russisk fremstillet overlevelseskniv. Grim som bare fanden. Men noget der var på mode i den tid. Jeg skrev på en hjemmeside om begivenheden, og kunne skrive, at modsat den amerikanske, var der ingen kompas i kniven. En joke, jeg ikke aner noget om. Men min forklaring lød, at uanset hvor meget man er væk i Rusland, kan man ikke komme væk, så der er ikke grund til at orientere sig.

Jeg har ikke ondt af at det går skidt i Rusland. De kunne jo bare gøre oprør. Skifte toppen ud. "bare" er sikkert ikke bare. Og man har kun det ene liv. Men man har også kun det ene elendige liv. Og er man mange nok, er det sikkert ikke det store afsavn, der skal ydes. Jeg tror Putin bliver Take out inden for kortere tid, end han selv troede.

Jeg har ikke i min beholdning hverken den russiske eller amerikanske overlevelseskniv. Og nu er der i kalenderen forår. Det må gå mod lysere tider. Så jeg viser bare nogle af mine gamle knive.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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/>

Februar

Kl. 12 kniven # 2204 28. februar 2022 Afslutning på kursus og dramatik i luften

I går var der tid til at lave skeder med de 6 kursister, der var på weekendens hold. Det skulle startes med at farves læder. Det er en ret spændende proces, der foregår. Afdækning, farvning, noget om toner og metoder. Alt sammen forholdsvist uddramatisk. Men i lokalet skete der et eller andet, som gav en allergisk reaktion på Søren. Om det var støv, spritdampene med narvsværte, eller skimmelsvampe, ved vi ikke, men han fik stakåndet, koldsved, blev bange og kunne ikke rigtigt fortsætte. Han ville gerne, men kunne ikke heller overskue at rejse sig fra sin stol. Vi kikkede lidt på manden, ventede. Men jeg besluttede også at ringe til vagtlægen, for at høre. Det trak ud. Et opkald til hjemmet ændrede til at der skulle ringes 112.

I løbet af få minutter var ambulancen der. Tre reddere kom til hjælp. En iltmaske, nogle velrettede spørgsmål og en tur i ambulancen. Efter tre kvarter kørte ambulancen til Slagelse Sygehus Skadestue. Et par timer efter kom meldingen fra Søren, at han overlevede, men at hvis vi ikke havde kaldt, så var det ikke sikkert at han havde overlevet. Nogle timer til observation, så kunne han komme hjem.

For tre uger siden havde han Covid 19, der måske har svækket ham. Vi finder ikke ud af hvad, der slog ham ud.

Jeg har endnu ikke hørt fra ham, men det sker nok.

Jeg fik syet skede til hans fine kniv. Den blev skoleeksemplet på, hvordan der skulle gøres. Det kom der en hæderlig skede ud af.

Og så blev dagen ellers afsluttet. 7 fine knive, 6 skeder i den usikre begynder ende, om end de alle var lavet af tilfredse kursister. Jeg bringer de sidste billeder fra kurset og de færdige knive.

Vigtigst var dog at Søren overlevede.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2203 27. februar 2022 Lørdagen – en rapport fra Ringsted.

Når jeg skriver dette er det søndag middag, og tættere på deadline for dagens historie end ønsket. Jeg har ikke mere tid, der kommer en længere, bedre redigeret historie i morgen om det vellykkede kursus der er i gang...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2202 26. februar 2022 Kursus i Ringsted

I går fik jeg startet knivskolen i Ringsted. Vi er seks kursister og mig, og det går gelinde.

I går aftes var det introduktionen, valg af materialer og designet af kommende kniv, der var det der skulle laves. Vi forlod lokalerne kl. 22, og vanligt fik jeg ikke taget billeder i løbet af aftenen. Da kursisterne var gået kunne jeg tage de guld interiørbilleder, der dog viser, at vi er i gang.

Her til morgen fik jeg stukket en hånd i bukselommen, hvori der er en skarp kniv. Det gav lidt blod, som et lidt upassende når man senere uden plaster eller andet, der kan stoppe blødningen, skal på indkøb efter morgenbrød. Og da nøglebrikken så ikke rigtigt ville i første huk, da jeg kom til skolen, syntes jeg jo nok at dagens fejlkvote er etableret.

Nu skal vi i gang. Der kan ikke skrives mere i denne stund: De første kursister er på vej...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2201 25. februar 2022 Creative mind og kursus

For to år siden var vi fire knivmagere, der syntes det kunne være sjovt i pinsen at være med på en kunstudstilling i Øksnehallen. Det var nødvendigvis ikke billigt, men nogle gange skal man også lave det umulige.

Vi lavede aftale og betalte de 20.000 kr., den slags koster. Og så skulle vi bare vente til det blev april...

Så kom der corona! Først blev udstillingen skubbet. Så ville vi gerne have vores penge tilbage. Det kunne vi ikke. Så blev den skubbet igen. Og så blev den skubbet igen, da Øksnehallen var blevet covid19teststed og meget optaget.

Nu tegner alt til at det kan lykkes. 9. – 10. april i Øksnehallen skal der være en fin udstilling. Jens Rahbek, Gerd Larsen, Michael West og jeg skal dele nogle kvadratmeter på bedste vis. Det skal nok blive sjovt, men der har nu altså været en del spekulationer på om det kunne lade sig gøre.

Se mere her: <https://www.creative-mind.com/.../oeksnehallen-2022-gaester/>

Jeg er vist den eneste der er med på hjemmesiden, men det skulle der gerne laves om på i løbet af dagen.

Vil du gerne se med, er du velkommen. Vil du have et gæstekort skal du lige fange mig, så finder vi en løsning.

Jeg sender i dag nogle blandede billeder af mine knive. Sådan nogen kan ses i ksnehallen...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2200 24. februar 2022 Når der rundes er der tid til et tilbageblik

2200 historier på lidt mere end 6 år. Der er ikke så meget at skrive at det er ret tosset. I dag kommer der ikke meget nyt, men jeg fandt noget fra 2021, hvor der er billeder af knive og andet. Så det bliver et lille tilbageblik. Fordi det også nogen gange er sjovt at se tilbage på noget...

Jeg må hellere nævne, at der stadig er plads på knivkurset i Føllenslev i den første weekend i marts. Tilmelding på LOFNordvestsjælland. Det bliver også et godt kursus.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2199 23. februar 2022 Tag på kursus!

I kommende weekend holder jeg et længe planlagt kursus i Ringsted. Holdet er ikke overtegnet, så har du lyst til at være med på at lære noget nyt, er det nu. LOFoest.dk er stedet for tilmelding.

Vil du hellere på kursus næste weekend er det i Føllenslev midt mellem Kalundborg og Holbæk. I et fremragende lokale. Lige nu er der for få deltagere, Der skal ikke så mange flere til, så dette bliver et luksushold. Se mere her:

<https://www.facebook.com/LOFNordvestsjælland> eller her: <https://lof.dk/.../natur-jagt-og-sejllads/lav-din-egen-kniv>

Og så viste jeg i går en ny knivskede i røde og pinke farver. Den gav gode reaktioner. I dag viser jeg den blå, som også blev lavet i Læderiet i Lørdags.

Det er den der er billeder af i dag. Jeg er sikker på at den blå farve skal have noget mere patina. Blive skygget eller meleret på en eller anden måde...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2198 22. februar 2022 Kulører på skeden

Forleden var jeg i Læderiet. Jeg skulle promovere at jeg skal holde kursus på stedet. Så jeg lagde nogle knive frem, og nogle skeder, der endnu manglede farver. Jeg havde ikke sværter med, men Læderiet er jo et mekka for den slags, så det kunne ikke være et problem.

Henning var der også. Han stod op og ned af farverne, og kunne med et underfundigt grin tage den cyklamenfarvede dunk frem og sige at den var da ikke god til knive. Sådan en provokation skal man ikke give mig, og da jeg havde en rød kniv i en ufarvet skede, var det jo ikke nogen svær stiløvelse at tage den kradse farve frem. Og den kom så på skeden. Det blev en munter farve. Og så var der noget der skulle blive rød. To farver på skeden. Men ikke alt for godt.

Og så måtte jeg ofre mig. Først skulle kildevandet drikkes. Det stod i en lille halvliterskarton. Den blev tømt. Og kartonen delt. En sjat sort narvsværte i den.

Næste offer var at spise en af karamellerne, der var stillet frem. Toms chokolade. Folieindpakket. Mens karamellen sad fast i tænderne, kunne folien klemmes lidt sammen, dubbes i sværten og derefter med forsigtighed trykkes på skeden i et random mønster. Kan du genkende karamelpapiret?

Der blev taget billeder af kniven søndag ved middagstide. Solen var tosset om bag nogle tunge regnskyer.

Og en ny opskrift på farvning af skeder er lavet... Man må ofre sig...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2197 21. februar 2022 Mathias bliver student. Kapitel 1.

Først en artig advarsel. Det næste kan blive dyrt, men også inspirerende. Jeg er med på ideen, og vil gerne være ham, der skaber behovet... Læs med her i første kapitel.

Mathias, og det hedder han ikke, men det kunne vi jo kalde ham, går i 3. g. på byens handelsskole. Han bliver student til sommer. Men han skal have noget personligt. Så mor og far var hos mig i torsdags, for at se, om vi kunne nå til enighed. Mathias har været på jagt og skudt en hjort. Geviret var sat på en trofæplade, men det skulle ikke være varigt. Hvis en stump af geviret kunne komme med, ville det være fint.

Og så gik mor og far ellers i gang med at vælge blandt mine knive i faconer og materialer. I klinger og i muligheder. Noget blev forklaret i valg og metoder. Og en times tid senere var vi nået frem til noget, som jeg kunne arbejde videre med. En klinge var valgt: En damasskssag af Claus Bernhardt. Front og bagstykke af geviret. Og et mellemstykke i stabiliseret poppelknude.

Fredag skulle bilen pakkes. Og de løse timer inden afgang til Jylland brugt til alt muligt, som jeg var kommet bagud med. Lørdag var jeg i Læderiet til åbent hus og senere i Aalborg. Det meste af søndagens lyse timer gik med transporten tilbage til Kalundborg. Jeg fortalte i fredags at jeg havde fredagsfeber. Fingrene kriblede. Og selv om weekenden har givet krampende fingre om bilens rat, var der stadig livlig kriblen. Klingen og geviret lå stadig for enden af bordet. Jeg måtte i gang...

En ny tegning. Mere sikkert gennemtegnet. Noget med linjer og sigtepunkt. Et mere kritisk kik på materialerne. Hvilken vej skulle stumperne bruges. Hvor kunne jeg bevare mest og give bedst erindring om det oprindelige?
Der blev tændt for varmen.

Et par billeder blev sendt til far. Der blev godkendt. Så kunne jeg gå videre.

Et par timer senere var kniven færdig. Der skal lidt efterbehandling til. Og så skal der laves en skede. Det kan være den kan laves i løbet af ugen... Det er jo bare at gøre.
De næste mange weekends er bookede til kurser, udstillinger og familien. Så jeg kan lige så godt komme i gang...

Kapitel 2 følger om nogle dage.

Skulle andre nemlig få lyst til at give en kniv væk, skal jeg have tid til hjælpen... Og her er det så at jeg husker dig på advarslen, der blev startet med. En kniv på gavebordet er det, der får opmærksomheden. Jeg garanterer...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2196 20. februar 2022 Lidt knive fra Juelsminde

Lørdag morgen i sommerhuset i Juelsminde, der er base for weekendens tur i Jylland, havde et smukt lys. Jeg fandt nogle knive frem og knipsede dem i den kolde luft. Her er resultaterne...

Knivene er klar til salg. Men billederne må nydes helt uden afgifter.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2195 19. februar 2022 Nyt fra Læderiet

Når dette udsendes, står jeg i Læderiets nye butik og lager i Hasselager. Jeg er en del af showet. Viser mine knive, men promoverer også i denne sammenhæng det vigtigste: Jeg er kursusafholder i den nye kursusafdeling. Der er åbenthus i dag, med bobler og tilbud. Rundvisning og falderal!

Jeg skal holde et ugekursus her i dagene 20. – 24. juni og et weekendkursus en gang i september. Det er mine jyske kurser, så længe jeg kan se frem. Forholdene på stedet er fremragende. Et flot nordvendt undervisningslokale med højt til loftet. Et godt lys at arbejde i. 12 arbejdsstationer med det værktøj man har brug for og lige uden for døren masser af mere værktøj og fine materialer. Det er ideelt. Se mere på Læderiet hjemmeside: www.laederiet.dk

Og så vil jeg blot glæde mig over arrangementet. Det har rusket lidt i nat, men her er solen fremme og gad vide om ikke der kommer bare lidt regn. Det regner altid i Århus... Vi skal være inde, så det betyder ikke noget.

Her er mange mennesker. Det er rent succes!

Billederne er i dag fra Læderiets åbent hus med udstillere...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2194 18. februar 2022 Fredagsfeber

Blev covidtestet her til morgen. Hjemmetest af den måske pålidelige slags. Helt modsat mig selv var den vist negativ. Men derfor kan man sagtens have knivfeber på en fredag, hvor der ikke er arbejde i sigte. Fingre der kribler og lyst til at kaste sig ud i noget nyt. Man bliver rastløs og introvert. Der er noget der skal ud. Men i skrivende stund bliver det kun til nogle friske billeder af knive. Det er dem jeg sender ud i dag.

Min formiddag er gået med at lave Knivforeningens kommende blad. Samle og sende videre. Jeg er fungerende redaktør, og ham der samler bladet for denne gang. Der var ikke andre der havde lyst til at tage jobbet, så jeg tog det for dette blad. Næste blad skal helst laves af en anden. Dansk Knivforening har nok Mikael Hansen i sig. Skal jeg også være redaktør bliver det for meget. Så er der en i min følgerkreds, med eller uden knivmager i sig, der har lyst og evner til at samle et godt medlemsblad, er det absolut noget du gerne må henvende dig om.

Dansk Knivforening laver fire blade om året, der rækker ud til de mere end 900 medlemmer af foreningen. Bladet sættet op/pay outs fortsat af Carsten Kümler, som han har gjort de sidste 10 år. Det er i trykke hænder. Bladet trykkes i Skjern. Det er pænt arbejde der udføres.

Artiklerne skrives af frivillige, der har noget på hjerte. Det er fint og dejligt at nogen vil dele sine glæder.

Jeg er hjemme og der er lys. Det er faktisk flere dage siden at det er sket sidst. Jeg har en kniv, der nu er på vej til Jylland for anden gang. Måske kan den afhændes af ham der har set sig varm på den... Jeg bringer billeder af kniven..

Åh, det kribler stadig. For enden af bordet ligger næste knivprojekt. Mads bliver student i juni. Han skal have en jagtkniv. Hans forældre var her i går, for at bestille kniven, lægge linjer for materialevalget. Mads har skudt en hjort i USA og den skal bestemt være med i kniven. Skæftet skal også bestå af stabiliseret poppelknude. Klinge er af Claus Bernhardt.

Når dette udsendes er bilens sikkert startet. Jeg skal til Jylland de næste dage, og der er ikke tid til at komme igen... Ses vi i øvrigt i Læderiet i morgen?

Uh det kribler. Stadig.

Er det feber?

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2193 17. februar 2022 Åbent hus i Læderiet

Læderiet er flyttet i fine nye lokaler i Hasselager. Nu åbnes butikken med Åbenthus på lørdag. En række udstillere er inviteret med, og jeg kommer også. Jeg skal promovere de kurser jeg har planlagt, sælge de bøger der allerede er på stedet og vise mine knive. Har du lyst til at se mig og de andre er det på lørdag mellem 10 og 14 på Bøgekildevej 35 i Hasselager.

Læderiet lå tidligere i Lystrup. I lokalene hvor diskolysfirmaet Martin i sin tid startede. Jeg har hold kursus i det, der var privaten, men som senere blev inddraget til bundtmagermaterialer. Vi er nogen, der kan huske da de lå i Guldsmedegade. Jeg husker det som en meget lille forretning med reoler i mange etager.

Nu er det stort og åbent. Og et enormt lager, hvor der er mere af alt det gode.

Desuden undervisningslokaler som er så fine. Jeg viste billeder forleden. Jeg tog billeder af kaffemaskinen, den skal naturligvis kun bruges til at trække kaffefarve ud af, som så kan farve læderskederne i mokka...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2192 16. februar 2022 6 år med daglige nyheder

Deler man 2192 med 6 får man 365,3333. Eller 2192 historier delt på 6 år giver 365 dage + 1. Skuddagen i 2020... Så hver dag siden den 16. februar 2016, har jeg fabrikeret en lille historie. Især sat nogle billeder på. Faktisk lidt mere end 29.000. Igen svarende til lidt mere end 13 billeder om dagen. En artig del af dem er gentagelser. Nogle gentaget en del gange, men mange er også kun vist den ene gang.

Historierne er ikke så gentaget, men en del er dog sådan nogle træde-vand-historier, hvor nyhedsværdien ikke er høj, og nærmest et udtryk for overlevelse. Andre historier har været større. Da der sidste år kom en ny bog. Og en plakat. Men også nye oversigter over kurser eller nye samarbejder. Men mange nye knive er også præsenteret. Friske fra værkstedet.

Jeg takker for mine mere end 2000 følgere. Jeg er glad for hvert lille like, der kommer. Jeg ved der er nogen, der indstiller frokosten efter den daglige release. Det er motiverende for endnu engang at tænde kamera og PC, for nok en skrøbelig historie.

I denne tid er jeg tungt arbejdsramt. Jeg kører hjemmefra kl. 6.30 og er ofte først hjemme kl. 17.45. Der er hverken lys eller kræfter til at lave kniv inden man falder i søvn og vækkeuret igen knager. Jeg kan leve med knivmageriet, men ikke leve af det. Verden er ond. Ikke sandt?

Jeg bringer nogle blandede billeder fra de sidste år.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2191 15. februar 2022 Kursus i Læderiet

Jeg skal holde kursus i Læderiet i juni. I dagene op til sommersolhverv, hvor dagens lys er en næsten uendelig ressource. Det glæder jeg mig meget til. Og så er det en UGEkursus. Med 4 dage med 8 timers tilrettelagt undervisning og en fredag med 5 timer. Det er første gang jeg skal lave et helt ugekursus. Jeg synes ikke jeg har set andre slå det op. Så dette er noget specielt!

Nedenstående er hentet fra Læderiets hjemmeside.

Kursusbeskrivelse

På dette 5 dages kursus er der tilrettelagt et forløb, hvor du laver to knive med tilhørende skeder. Den første kniv vil være stramt styret, så du med sikkerhed opnår et brugbart resultat. Undervejs vil der være teori og praksisanvisninger på materialer, hjælpemidler og metoder.

Den anden kniv stiller krav til din egen fantasi og formåen. Der er fri leg med materialer og former. Skab gerne noget vildt og unikt – du vil blive bakket op i alle dine valg.

Mikael guider dig sikkert igennem processerne og kommer med tips, tricks og ideer.

Vær opmærksom på at udslibning af knive af hensyn til støv foregår udendørs i en pavillon.

Værktøj og materialer

Hos Læderiet kommer du til et kursuslokale, der er fuldt udstyret med din egen arbejdsstation, værktøj, farver, finishprodukter,

tråd, nåle og meget mere. Det er alt sammen til fri afbenyttelse og en del af kursusprisen. Den eneste ekstraudgift for dig er prisen på de materialer, du bruger til dit projekt.

Det er derfor ikke nødvendigt at medbringe noget på kurset. Alle materialer du skal bruge, kan du købe her. Men hvis du selv har noget, er du selvfølgelig velkommen til at tage det med.

Målgruppe

Kurset er for alle, der har lyst til at fordybe sig i knivmageriet. Der kræves ingen forkundskaber.

Se mere her: <https://www.laederiet.dk/produkter/475-kurser/8233-knivskole-juni-2022/>

Jeg var i Læderiets nye lokaler i fredags. Der tog jeg billeder af de fine lokaler. Græsplænen hvor der sættes en pavillon op til udslibning er endnu ikke etableret.

Jeg bringer billeder af lokalerne...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2190 14. februar 2022 Vinterknive

Min disk er vært for mange billeder. En vinterdag i 2017 tog jeg en formiddag billeder i det kolde klare lys. Det blev nogle fine billeder. Dem bringer jeg igen i dag.

De fleste af knivene er vel solgt, men vil du alligevel have, kan jeg sikkert lave noget der ligner.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2189 13. februar 2022 De bandt en traktor til et træ

Maskulinitet er så meget andet end at gå i byen, tage løbetøj på eller ride på cykel. Selv har jeg brugt gårsdagen på at tømme nogle øl for at se om der i netop den flaske lå mere klogskab end i den før. Et ræs mod et højdepunkt, hvor tågerne til sidst i noget der ligner et professorat, alligevel ender i forløsende grin og mere hygge.

Vi har været samlet hos West. Jakob og Paw var i Brugsen i går, og var vist dem, der så flest piger.

Dagen store opgave var at lægge det træ ned, som på nogle år havde vokset sig for stort på hjørnet af huset. En motorsav og en trecylindret traktor, den sidste har stået derude i haven længere tid end træet, trak i det, så det ikke væltede ind i huset. Det var ikke en overmåde svær operation, men der er noget over at se en eg gå i vandret. Træet lagde sig fint op ad vejen, og de grene der stak ud til vejen blev klippet af, så trafikken – der ikke var meget af denne lørdag – igen kunne køre frit.

Et alt i alt vellykket stykke arbejde, der ikke gav sved på nogens pande kunne fejres med nok en værkstedsøl.

Hvad alt dette har noget med knive at gøre? Jo det viser sig naturligvis at rodstykket er velegnet til at skæfte et par knive på. Måske er der 1000 skæfter i det træ. Nej, vi orker det ikke. Det meste bliver hakket op. Det kan brændes på sommeren bål. Det bliver en fest.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2188 12. februar 2022 Knivweekenden er i gang

8 mand høj sidder lige nu ved morgenbordet. Dagens gøremål skal aftales. Der er meget der skal gøres. Kaffen skal drikkes. Tømmermændene skal fordampe. Et støtteindkøb i Brugsen. Vildsvinestegen skal i ovnen. Der skal laves noget kniv. Og så skal vi vist ud at fælde et egetræ. Hvorfor? Fordi det er tilpas mandeagtigt på sådan en lørdag. Men der er ikke noget der gør at vi ikke kan nå det.

Jeg havde en begivenhedsrig dag i går. Jeg mødte Carsten i Slagelse. Han havde covid og en steg i overskud. Jeg tog mig af stegen. Coronaen er nu i Sorø. Der var snestorm på Fyn. Sting er klar i Horsens. Martin kom ud af sit Coronafængsel. Så drak vi alle noget Coronaøl. Og kun Martin blev testet.

I aften var vi til Ølsmagning. Da vi havde smagt 20 kunne vi ikke mere. Undervejs havde vi fået en værkstedsøl og aftensmad. Der bringes flere billeder i morgen.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2187 11. februar 2022 Så er det nu! Drengeweekend med kniv

Øh! Lød det. En grødet stemme og en forbandelse smurt i et grin. Jeg kommer ikke!

Det var Carsten.

Klokken var i morges 8.10.

Han havde fået Covid.

Selv om han har været forsigtigheden selv. Gået i Netto med mundbind og passet på.

Nu kommer han ikke til Hobro og West. Han havde ellers glædet sig. Op af fryseren havde han taget en vildsvinekølle på mange kilo og tøjprocessen er så langt, at den er over point of no retur. Den skal steges. Den skal så hentes i Slagelse, som er på min vej til Hobro. Så skal den spises i morgen aften. Vi sender ham sikkert en venlig tanke og en voldsom hilsen Øv, der var ellers nogle ting der skulle laves med ham, men det må vente.

Til gengæld er vi nu så en 8 – 9 stykker der mødes hos West i løbet af denne eftermiddag. Dagens billeder fortæller om en pakning af min knivmobil. I kasserne er der knive, udstyr og de øl, der skal smages. Man kan ikke se så mange øl, men de skal nok klirre, når

der rumles over Lillebæltsbroen. 45 slags er der. Samlet over de sidste par år. Nu skal der drikkes. Nunc est bibendum. Og hvis du undrer dig over at der er champagne, så er forklaringen at det er præmien fra DM i Brugskniv, som jeg jo vandt. Den skal drikkes nu...

Der kommer flere billeder i løbet af weekenden.

Dagens program siger i øvrigt at jeg skal en tur i Læderiet. Nå at finde Jens Jørgen og DanStab. Og så nå til West. Her er forklaringen på samværet: vi skal lave knive. Ikke tale om andet og så hygge os. Det bliver stort. Sidste år var der hul. Coronaen havde overtaget.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2186 10. februar 2022 Tre knive i skyggens lys

Jeg nåede hjem i går, og kunne nå at finde tre knive frem, og igen forevige dem i den dalende sol, der ville, hvis ikke den allerede var, synke under horisonten. De rødorange farver gør knive smukke. Også i går.

Jeg bringer tre knive, der foruden tid og sted, har det til fælles at klingerne er lavet af Poul Strande, som jeg snart skal aflægge et besøg, for at købe flere klinger af ham. Men det må man glæde sig til, om nogle dage...

Sådan er der glædelige at være knivmager, der stadig, nu i timer, tæller ned for årets knivbegivenhed med drengene. På fredag mødes vi hos West. Det bliver godt.

Mere om det senere.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2185 9. februar 2022 Claus har taget billeder på kurset...

Claus er en entusiastisk amatør fotograf (blandt flere andre talenter) der var deltager på kurset i forleden. Kan tog en del billeder, som jeg har fået lov til at udgive her på siden.

Meget på sådan et kursus er naturligvis tilrettelagt og forberedt. Og jeg kan se på de billeder hvor jeg er på, hvad der sker. Men når det også ses med andre øjne, kan man også se noget andet. Og jeg kan se, at mine kurser også ser og bliver optaget af nogle af de eksotiske materialer, der præsenteres...

Se selv med på Claus' billeder, der bringe i dag.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2184 8. februar 2022 Lidt blandede bolcher på en tirsdag

Det er ikke den store kreativitet, der præger billedet lige nu. Så jeg sender blot nogle billeder af knive, der er lavet i de seneste år.

I øvrigt tæller jeg ned til på fredag, hvor vi er nogle stykker der skal mødes lidt uden for Hobro, for at lave knive, dele løgnehistorier og grine. Det lykkedes ikke sidste år at samles, så der er meget der skal tages fat i.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2183 7. februar 2022 Søndag i Hvalsø

Claus lagde kamera til og tog billeder i løbet af søndag, sidstedagen på Knivskolen i Hvalsø i forløbne weekend. Der sluttes af med at vise de færdige knive.

Jeg stopper snakkeriet her. Billederne taler meget godt for sagen. Og se så glæden i kursisternes øjne. Stolte og glade deltagere. 10 perfekte knive med 10 perfekte skeder. Godt gået.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2182 6. februar 2022 Knivskolen er godt på vej i Hvalsø

Når dette sendes ud, sidder vi 11 om bordet og laver skeder til de knive, der blev lavet i går. Du må vente med at se billeder af dem, men de kommer. Men 10 ret perfekte knive er på vej. Et par typiske begynderfejl er dukket op, når tangehullet er blevet for stort eller sammenspændingen alligevel ikke gik helt som forventet. Men det er så små fejl, at det er indenfor det acceptable.

En af dagens større begivenheder var da jeg delte en stor hvalrostand, for at Alexander kunne få en del til sin kniv. Et andet projekt var at Thomas, Daniel og Jens lavede frontholk i sølv. Det er første gang de arbejder i sølv og det blev ret vellykket.

Igen nå jeg holder kursus er jeg ikke så flittig med kameraet, så du får igen hvad der er taget. Claus har dog også kamera med og har med fotoentusiame taget billeder af flere af processerne. De billeder får jeg vist fat i...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2181 5. februar 2022 Start på Knivskolen

Fredag aften var der start på Knivskolen i Hvalsøudgaven for 2022. Vejret var ikke for godt, men det var jo noget, der var udenfor. 10 kursister fandt vej til de varme hjørner på skolen. Vi skal være i et fint stort sløjdløkke og et billedkunstditto. Som gæst har man så ikke de nøgler der skal bruges for at kunne tænde de lokale maskiner. Så en tallerkensliber og et par dekuptørsave, en båndsav og måske udsugning er lukket land. Det er godt at man selv har med. Billedkunstkloaklet er fint. Dejligt høje borde og stole. Masser af vinduer så lyset kan komme ind. Det skal nok gå.

Jeg på skolen kl. 16.00 for at hente nøglen. Skolelederen var sur for jeg var forsinket. Men Jesper havde fået nøglen og så gik det jo alligevel. Og så kunne Jesper hjælpe med at tømme bilen. Den kunne ikke køres til døren, så alt er løftet langt. Der bliver flere, der kan hjælpe med at fylde i bilen søndag, så det kommer også til at gå.

Når dette bliver sendt ud, er de første fronter lavet. Nogle vil lave dem i sølv, andre er lune på mammutter, tænder og opsatser.

Jeg tror det er et godt hold. Udsigten er fin for det lykkes. 2 er praktiserende læger, en er sygeplejerske og tre er uddannede kokke. En er datamatiker og en asfaltarbejder. Langturschaufføren og 3. g'eren. Jæger, lystfiskere og vandrere. Nogle har lavet knive, men andre er kastet ud den første. Det skal nok gå... Det er sådan noget, der gør det sjovt at være knivmager.

Jeg fik igen ikke taget så mange billeder, som jeg havde planer om, men nogle blev det dog til. De kommer her.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2180 4. februar 2022 Fed Fredag! Den er Fin!

i Fjor gjorde jeg det også. lagde en tekst ud, der var Fylt med store F'er, Fordi det var Fredag den Femte Februar. i år er det anderledes. Det er den Fjerde! du Får teksten igen. dog opdateret, omFormuleret og redigeret. men joken er jo stadig Frisk.

min Faste Fridag går ellers med at Forberede og Fylde min bil med sager. For jeg skal i denne weekend holde kursus i Hvalsø. Der er forhåbentligt 10 ForventningsFulde kursister på holdet, så det er Fint. de har på Forhånd tilmeldt sig loF Øst, som arrangerer. så jeg håber ikke de bliver skuFFede. Fuld Fart Frem! Vi skal lave Fantastiske Frembringelser.

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 FrokostFortæringen, kan du godt vente med at se alle Fotos og nyde en Fastelavnsbolle til de sidste Forevisninger 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 Forærringspriser.

Forsendelsen Finder vi ud af, selv om Fragtmanden 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.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare Fordi.... De fleste af de knive, 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og Følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2179 3. februar 2022 Kom på kursus...

I kommende weekend afholder jeg en gang Knivskolen. Denne gang i Hvalsø på det midtsjællandske. Det skal nok blive både givende og hyggeligt. Der er 10 deltagere, og det giver et tæt og overvåget resultat: en fine kniv med en god skede.

Vil du med på det næste mulige er det den sidste weekend i februar i Ringsted. LOF Øst er arrangør. Lige nu er det 7 på holdet, men der er plads til flere.

Jeg bringer billeder fra et knivkursus, der forløb i forgangne sommer midt på gaden på Livø. Det var på SFOFs sommerkursus. Et fint kursus og et godt sted, men det bliver uden mig næste gang. Jeg har andre planer for. Og det er skønt at være knivmager, og kunne vælge mellem gode tilbud.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2178 2. februar 2022 Ole Olsen og andre løjerlige sager...

I dag er det Ole Olsens fødselsdag. Det passer sikkert ikke, men det er sjovt. Den 11. november har bagerne nationaldag. Den korteste dag er den 1. maj. Enhver kan se at den 21. december er længere. Nah... det er ikke alt sammen lige klogt. Så jeg satte mig for at finde nogle gamle knive frem til dagens skriblerier. Ikke at de har nogen sammenhæng. Men nogle gange er det sjovt at gå i arkivet...

Jeg havde et godt kvarter i samarbejde med min disc... Det er sjovt at være knivmager og gemme... og finde frem. Er det Gundersen der har fødselsdag i dag? Vi lader det fly...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2177 1. februar 2022 Tre på altanen

I løbet af mandag tørrede skederne op. Og da jeg kom hjem var der lige tid til at tage billeder. Læderet er trukket rigtigt sammen. Nu skal de lige farves. Og det blev ikke mandag aften. Det trak ikke rigtigt med at stille sig ud i kulden for at farve, som også skal findes ud af hvordan skal forløbe. Kreativiteten skal lige kalibreres.

Det må blive i morgen...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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/>

Januar

Kl. 12 kniven # 2176 31. januar 2022 Tre skeder på en søndag.

Blæsevej og kursus lørdag. Ikke så meget tid til sig selv og knivene.

Søndag. Opklaring. Oprydning og skedesyning...

Værktøjet kom ind i den lune stue, hvor solen gav god varme bag ruden. De seneste knive blev fundet frem og så kunne der laves skeder. Og man kan jo lige så godt lave flere, når sagerne er fundet frem. Så der blev lavet tre skeder. Der er billeder af dem, men under elektrisk lys, der ikke yder dem retfærdighed. Men sådan ser de ud på spisebordet inden der kommer farve på dem. Den ene er pakket ind og snøret til, så læderet trækker sig sammen om skæftet på en måde, der får det hele til at passe, når læderet samtidigt tørrer. Det tager lidt ekstra tid, men det kommer til at passe.

Mandag aften når læderet er ved at være tørt, kan det få noget farve. Du må se med i morgen.

Således beriget med tre skeder på en søndag, kan jeg så også se, at jeg er ved at løbe tør for det læder jeg plejer at bruge på kurser – og til mine knive. Så jeg skal have fat i Læderiet. De må kunne sende mig friske forsyninger.

Nu rinder januar ud. Nu rinder coronarestiktionerne ud. Februar tegner allerede godt. Der er to kurser på plads og et ophold i Klejtrup. Det er ikke så tosset. Det er faktisk ret godt at være knivmager, med sådanne planer.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2175 30. januar 2022 Skedekursus i Skindhuset

I går var dagen, hvor jeg havde skedesyningskursus i Rødovre. I Skindhuset. Og det blev fint. De fem deltagere fik lært sig artige kunster og genveje i fremstillingen af en smuk knivskede. Jeg bringer billeder fra dagen. Der var travlt og jeg fik ikke trykket på kameraet så mange gange som det var tiltænkt, og slet ikke af de færdige produkter. Sådan går det, når man skal være koncentreret om det vigtigste...

Claus fik lavet sig en kniv, til sin kniv, som var en fuldtangsklinget kniv, med eget fremstillet cowboybukse mircarta. Ret fin kniv. Den skal jeg se mere til i næste weekend i Hvalsø, hvor han skal på et helt knivkursus. Det glæder vi og begge til.

Kim skal med på kurset, det bliver afholdt på Skottegårdsskolen på Amager i midten af marts. FOF København er arrangør. Se mere på deres hjemmeside, hvis du vil vide mere.

Og så skal bilens tømmer på denne smukke dag, der dog sikkert både er kold og lettere uhåndterlig med den stive vind. Men så kunne jeg jo passende blive indendøre og lave lidt læderarbejde...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2174 29. januar 2022 Læderkursus i Skindhuset og kursus i næste uge.

Når dette bliver sendt ud, så er der gang i et læderkursus i Skindhuset i Hvidovre. Der er ikke tid til at vise friske billeder fra seancen. De må komme i morgen.

Da bilen var pakket og der endnu var dag, kunne jeg ikke lave læderarbejde, men resten af værkstedet var der jo intakt. Så hvorfor ikke bare lave en kniv. Så en klinge at Jørn Sønderskov Christensen blev fundet frem. En lille stump narhvaltand blev valgt som front. Og så er jeg kommet til at købe et røddestabiliseret birkeknudestykke, som passede passende til skæfte.

Kniven var hurtigt lavet og ret simpel. Den grove udslibning kunne laves lidt hastigt, og mens jeg snakkede med Frank i telefonen kunne de 5 størrelser sandpapir glide henover skæftet. Tja, så ser kniven færdig ud. Det er da godt at være knivmager.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2173 28. januar 2022 Hjemmesiden er nede.

Der er ting jeg aldrig rigtigt kommer til at forstå, og egentligt har det fint med. Så er der andet jeg har mere styr på og har det fint med det. Min hjemmeside og det der følger med i især opbygningen, opkoblingen, links og gateways. Det er sort. Og nu er min hjemmeside gået ned. Så jeg skal have alvorlig hjælp. Det må jeg så betale mig fra, men det er træls.

Så besøg ikke min hjemmeside, men hvis du alligevel vil se knive, er min webshop åben og dur. Det er fint! Se mere her: mikaelhansenknivewebshop.dk

Du skal dog ikke snydes for nogle knivbilleder... dem fisker jeg lige frem

Og så virker hjemmesiden igen. Jeg har ikke gjort noget. Mirakler, eller noget andet... Det er da skønt at være knivmager.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2172 27. januar 2022 Lidt blandede knive på en torsdag

Jeg har fundet nogle knive til dig. Det samlende for dem er at billederne er taget siden oktober. Det kan være gamle eller nye knive. De fleste er sikkert nu erhvervet af nogen, der havde mere brug for dem end jeg. Jeg håber de bliver brugt med glæde. Det er jo noget af det fine ved at være knivmager: at kunne give sin glæde videre.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2171 26. januar 2022 Lidt tirsdagslys...

I går kom jeg uplanlagt tidligt hjem. Det var inden solen var helt væk, med dog efter at den ellers havde stået klart og flot. Men lyst var der. Og derfor kunne de tre kniv, der er lavet i den sidste uges tid komme ud samlet.

Den seneste er den med den røde streg. Klingen har Poul Strande lavet. Fronten er lidt mammutelfenben i en mukkabrunet. Og skæftet er noget stabiliseret træ. Helt hvilken træsort er jeg usikker på. Amboina? Desert Ironwood? Elm? Poppel?

Der er den blå, der er stabiliseret wenge. Også en klinge af Poul Strande. Fronten er elggevir.

Den brune er bare sådan en...

Der skal laves skeder i kommende weekend. Her er der knive til at gøre det på.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2170 25. januar 2022 Søndagsunderholdning

Min søndag havde tre store indslag i form af underholdning. Det ene var det umulige valg i DF. Nu er en knivsmed blevet formand. Det bliver ikke nemt for manden, men han har jo selv skabt og valgt. Jeg skal ikke spå, men der er vist kun vej ned af brættet.

Den anden del af underholdningen var fremstillingen af dagens kniv. En sag, der ligger ret godt i hånden. Skæftet er noget stabiliseret noget. Måske amboina. Måske poppel. Måske elm. Jeg ved det ikke. Fronten er noget mammutelfenben. Klingen er en råsmedet sag af Poul Strande. En fin lille kniv.

Den tredje del var aftenens klassiske musikquiz. Det er sjovt og nørdet. Uhja.

Jeg bringer billeder af frembringelsen af kniven. Der mangler en skede til kniven. Det kunne være at den skal laves på weekendens skedesyningskursus der afvikles i Skindhuset i Hvidovre. Se mere her: <https://www.skindhuset.dk/produkter/113-institutioner/22782-knivskedekursus-med-mikael-hansen/>

Vi er endnu vist kun 4 på holdet endnu. Skal du være den 5. er det nu!

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2169 24. januar 2022 En fredag aften kan være produktiv...

Jeg har de forgangne dage vist at jeg lavede kniv fredag aften. En fin blå sag i wengé og elg. Kniven tog et par timer at lave og blev startet inden aftensmaden.

Imidlertid er en fredag aften lang. Og jeg kan være heftig og ihærdig. Så for at køle af, nåede jeg lige at lave en kniv mere. Den tog en god times tid.

Det er den der præsenteres her.

Klingen er af dygtige Per Glerup. Fronten er oksehorn. Vandbøffel, faktisk. Fra Indien. Og skæftet er stabiliseret poppel.

Nu mangler den en skede. Den kan du se blive lavet på lørdag, hvor jeg holder skedesyningskursus o Skindhuset i Hvidovre. Se mere her: <https://www.skindhuset.dk/produkter/113-institutioner/22782-knivskedekursus-med-mikael-hansen/>

Vi er endnu vist kun 4 på holdet endnu. Skal du være den 5. er det nu!

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2168 23. januar 2022 Den halve kniv – i billeder II og noget om læderkursus i Skindhuset

Jeg fortalte i går at jeg fredag aften havde været i værkstedet. I dag bringes de sidste billeder i den billedserie jeg optog i den forbindelse. Den blev blå, kniven. Skæftet er stabiliseret blå wengé fra DanStab. Det er ham jeg køber fra, og jeg kan da opfordre til at du går på hans Facebookside og ser hvad han ellers har af spændende sager. Altid et besøg værd, hvis du også kan lave kreative knive.

Synes du det er svært at lave skede til Kniven? Bor du på det sjællandske? Og har du ikke andet at lave på næste lørdag, end at blive klogere på det, så har jeg svaret. Tag på knivskedesyningskursus med mig! I Skindhuset i Hvidovre. Her er et godt undervisningslokale. Og så er der alt læderet og alt værktøjet lig rundt om hjørnet i den åbne butik. Se mere om kurset her:

<https://www.skindhuset.dk/produkter/113-institutioner/22782-knivskedekursus-med-mikael-hansen/>

Vi er lige nu fire kursister og mig. Det er rent luksus. Bliver vi lidt flere er det fint. Det er stadig luksus. Du medbringer den kniv, du gerne vil sætte i læder, så finder vi kreative løsninger!

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2167 22. januar 2022 Den halve knive – i billeder

Min fredag var lad til aftenen faldt på. Sådan knivværkstedsmæssigt. Skal jeg være ærlig lå jeg en time eller to på sofaen, hvor den klare januarsol varmede min krop, mens pulsen næsten stod stille. Og lyset må have sat energi på kontoen, for som omtalt, kunne jeg gå i værkstedet for at lave kniv sidst på eftermiddagen.

Jeg bringer billeder af processen.

Klingen er en damasksgang fra Poul Strande. Fronten er et stykke gevir fra elg. Skæftet er blå wengé.

Lørdag morgen var jeg tidligt oppe. Weekendens er allerede planlagt. Jeg skal til Aalborg, hvor min ældste datter skal flyttes fra Spritten til skatten. Sådan er det at være forældre i en moderne verden. Så min knivmobil skal krydse Århusbugten i bugen på en hurtigfærge. Selv kommer jeg nok uden for webadgang, så morgendagens historie er den anden halvdel af billederne. Den bringes i morgen.

Det er da herligt at være knivmager.



dige 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2166 21. januar 2022 Godt og skidt på en smuk fredag

Lige et minuts stilhed... Meat Loaf er død. Jeg har fulgt mande siden en gang midt i 70'erne hvor han var på Roskildefestivalen. Der fra TV fra begivenheden. Han gav sig fuldt ud. Så meget at han imellem melodierne skulle have ilt. Senere kom der nogle ret fede plader på CVet. Uh dem har jeg hørt meget, og de bliver stadig jævnlige sat på min playliste. Sidste år var han igen en af de mest spillede på min liste kunne Spotify give mig oplysninger på... Ikke flere sange fra ham.

I maj måned døde den komponist, der har lavet mange af hans hits: Jim Steinman, der også har givet melodier til Bonnie Tyler, Jan Hunter og andre med hang til lange ballader med kraft og saft og ikke mindst humor.

Find noget musikgrej og find nogle af Meat Loaf skæringer. Tænd en cigar. Skænk en Bourbon. Skru voldsomt op og nyd den dygtige mand...

Æret være hans minde. Og tag så Jim med i sørgestunden.

Og så et juhu! Øksnehallen, der en periode har været det indre københavnske epicenter for Covidbehandling, skal nu stoppe med det. Hvorfor det er godt? Jo, for nu begynder den massive investering som vi er 4 knivmagere i igen at kunne blive til noget. Først skulle det have været i slutningen af april 2019. Så kom der Corona. Og datoen blev flyttet fire gange. Uden mulighed for at få pengene tilbage og have kontakt med arrangørerne. Det har ikke givet tyndskid, men det har været årsag til nogen ærgrelse. Nu er vi klar d. 9. – 10 april. Se mere her: <https://www.creative-mind.com/oeksnehallen-2022/>

Og så skal der da lige nogle friske billeder til i det skønne vejr. Jeg har ikke nogle knive, der er lavet for Meat Loaf, men jeg har da nogle knive med koral, og det er vist det nærmeste jeg kommer noget med sang... Og når nu to ud af de tre er med det, er det ikke dårligt. Og så er dedikerede fans med på hvad jeg skriver...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2165 20. januar 2022 Lidt flere knive

Jeg har fundet nogle knive på mit memorycard.

Bare sådan nogle knive, der er værd at vise på en torsdag.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2164 19. januar 2022 Lidt knive

Forleden var der lys og tid til at tage nogle billeder af nogle af min knive. Billederne blev taget, da jeg vidste at jeg nok i løbet af ugen ville blive presset på tiden, så som forberedelse...

Her kommer der tre friske knive... Ja, lige nu er det mine, men frister de så et køb kunne give interesse, så er det bare om at kontakte mig...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2163 18. januar 2022 Kniv i solen

Det bliver kort i dag... Jeg nåede hjem i sollys, og kunne tage gårsdagens nye kniv ud i solen. Jeg tog nogle billeder.

Fine kniv, der lige skal have lidt finpudsning og skærpes op til rent uha.

Kniven er til salg...

Og så var jeg i værkstedet da mørket var faldet på. Men det var ikke så meget jeg fik lavet.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2162 17. januar 2022 Lidt tid i værkstedet...

Søndag var jeg i værkstedet. Det går laaangsom fremad med den hvide kniv. Den blev tilpasset igen efter forleden, hvor en skæv limning ikke passede mig. Så den måtte gå om. Nu er den limet. Den kan lige vente lidt inden den kommer videre. Der er nogle billeder fra processen.

Imens fik jeg lavet en japaner. En fin fin klinge. Et forstykke i sort horn. Et bagstykke i moseeg, der er stabiliseret i hvidt bæremateriale. Den skal også lige hærde, så bliver den slebet ud i en ruf. I løbet af ugen bliver den sat til salg. Det er en ret skarp klinge, som jeg inden levering nok skal skærpe til uha!

Sådan skrev jeg ved 19-tiden, men da klokken rundede 21, var kniven blevet færdig. Der er taget billeder undervejs. Læg lige mærke til billedet med korn 1200 og det efter. Det billede er taget for at vise hvor effektivt bagsiden af slibepapir polerer... Nåmen, det betyder ikke alverden, for efterfølgende blev skæftet pudset op i korn 2000 – men der polerede jeg også med bagsiden inden poleringen med karnaubavoks.

Kniven skal lige eftergås for fejl, så bliver den sat til salg. Den skal koste 1700 kr.. eller deromkring.

Så, det der med at holde weekend som knivmager, er meget godt. Nu er det mandag. Vinden blæser og jeg passer mit arbejde udendøre...

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2161 16. januar 2022 Inspiration...](#)

Når dette bliver skrevet sidder jeg i sofaen og godter mig over at jeg ikke rigtigt skal ud i dag. Jo, jeg skal tage billeder af dagens knive, som jeg har valgt. Og så skal jeg vist lidt i værkstedet. Jeg tænder for varmen og laver nogle knive, inden aftensmaden. Det er hjemmelavet lasagne, og pladerne skal jeg selv rulle ud på den elektriske pastamaskine.

Nuvel. Jeg har fundet tre knive frem.

Der er den med pandebrask. For og bag. Og med færøsk bukkehorn. Et par hvide skiver plastik. Klingen er lavet af Mogens Loft Svendsen. En rigtig fin sag. Og en skede i nogle skønne farver. Kniven kan ses på min hjemmeside til 4.500 kr. hvis nogen ville spørge.

Den store jagtkniv, er med en klinge af Mogens Loft Svendsen. Et skæfte i palisande. Og en front i mammutelfenben. Den brune skede passer fint til kniven.

Og endelig knive i oliventræ, med en vikingeinspireret klinge af Poul Strande.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2160 15. januar 2022 Tre knive fra kassen.

Nytåret er skudt ind. Regenten er blev rundet. Folkepartiet falder fra hinanden og er blevet lige rigeligt folkelige igen. Finsden har talt over sig. Hjorten har talt over sig. Drengene skal spille bold om medaljer, er der lovet. Solen har ændret sin bane, der dages! Ikke alt er der grund til at godte sig over, men noget af det er også ret godt.

I dag – eller i morgen – skal jeg sætte bilen i gang, køre kongeligt til København, hvor jeg skal aflevere knive på noget der langt fra er pøbelagtigt – noma. Forklare præcist hvordan og hvorfor jeg har gjort med 97 knive, som er nomas, for at de igen er knive. Så skal jeg lægge en omvej omkring det italienske supermarked for at hente nyt guld – og glæde mig over, at det stadig er lyst når jeg kommer hjem.

Det er en fornøjelse at være knivmager.

Her til formiddag fik jeg plukket tre knive i kufferten. De skal være dagens billeder. Den med rav, der er indstøbt i resin er fin. Skeden er rød med fiskeskæl. Den grønne er fin, selv om grønt ikke lige er min farve. Den fedeste detalje er den grønprykkede skede. Og så der en dyr blå sag, med mammutkindtand og ibenholt.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2159 14. januar 2022 Flere knive...

Noget gik galt i programmeringen af udsendelsen af gårdsdagens historie. Den blev så sendt manuelt ud her til morgen. Og så kommer der en historie mere i dag...

Jeg viser der sidste billeder af optagelser jeg lavede i søndags af knive, der havde været på udstilling.

Der er i alt 10 knive på billederne, og det er nogle af de fineste jeg her hjemme for tiden... De er alle til salg, så i morgen kande alle være væk.

Man har jo lov at håbe.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2158 13. januar 2022 En skede blev brun og mere om den hvide kniv

Kort før jul kom en venlig mand omkring, for at vælge årets julegave til sønnen.

Sønnen fik en god juleaften. Han blev glad for kniven.

Og så alligevel. For den orange farve på skede syntes han ikke om. Den ville jægeren gerne have gjort mørkebrun.

Så det blev onsdagens aftens opgave.

Et par før og efterbilleder, hvor man tydeligt kan se farveskiftet. Kniven er forandret, men ikke så meget at det ikke stadig er en rigtig god kniv, der nu skal med på jagten, men lidt mere diskret måde.

Og så går det fremad med den hvide kniv. Sølvbet er nu kommet af tanden. Sølvbet kan igen bøjes på plads. Og så skal kniven limes igen. Hvor det hele er spændt helt sammen.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2157 12. januar 2022 Flere knive....

Søndag fik jeg taget billeder af nogle af de knive, som jeg har haft udstillet i Nykøbing Sj. I december. Nu er de kommet tilbage. Jeg har taget nye billeder af dem. Jeg bringer nogle flere billeder i dag.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2156 11. januar 2022 Nogle knive... og den hvide kniv.

Først om den hvide kniv. Et forsøg mere mandag aften gik i vasken. Det hele passede og var der. Den varme varmelim kom i tangehullet. Det hele blev klemmt sammen og så var der noget der gabte! Måske limen lægger sig i den ene side? Ud igen, inden det

hele blev stift. Det skal være ordentligt. Jeg havde limet sølvet sammen med tre dråber sekundlim. De ville ikke slippe og står nu indpakket i gaze med acetone. Det må slippe en gang... Jeg lader det stå natten over, og forsøger igen tirsdag aften.

Søndag var jeg hjemme, oppe og ude imens der var dagslys. Det kniber mere i løbet af ugen, hvor jeg kører hjemmefra før solen står op og kommer hjem efter den har lagt sin bane under horisonten. Derfor bliver der taget billeder i weekenden – og suppleret op med nye billeder i løbet af ugen, hvis der sker noget nyt.

Jeg havde i hele december 10 knive på udstilling i Nykøbing Sj. Og det var ikke helt rart, da der også var nogle udstillinger de kunne have været gode at have dem på. Men det er ikke mange ting, der kan være to steder samtidigt. Og kvantefysiske egenskaber har knive ikke. De er hvor de er. Når de er der.

I søndags ved de på min altan. Det regnede og sneede. Der var ikke meget lune i luften. Men der var lys, og det var vigtigste.

Jeg bringer de tre første her i dag.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2155 10. januar 2022 Den hvide kniv på vej...

I går var jeg på værkstedet for at lave lidt på den hvide kniv. Sølv, der er tre stykker blev filet ud og sat sammen. Det lyder som noget simpelt og ligetil, men når det midterste stykke sølv er 2 mm tykt og ikke lige lader sig bøje er det værre. Kunne man så forstille sig, at man blot kunne bøje sølvet og så lade det passe sig til, fordi det kan dreje sig rundt, tager man fejl, for sølvet sidder fast, så det ikke kan flytte sig. Og det skal netop ikke kunne flyttes, for når det hele senere skal slibes ud, pudses helt op, og skilles ad igen, for at der i det tykke stykke skal slibes skønne slibespor, skal det når det samles igen, sidde præcis på det samme sted.

Jeg fik slebet 2 mm stykket til lørdag aften. Og så skulle det tynde stykke saves og files ud. Det gik også som det skulle. Passer præcist.

Der blev boret hul til tangen i tandstykket. Det gik gelinde med nye bor og fin tilpasning. Klingen sidder hvor den skal. Tanden ændrer ikke retning. Perfekt.

Sølvstykkerne blev bøjet så de passer med svajet, buen, som tanden er savet ud med. Det er bøvlet. Et tryk er ikke bare et tryk i en retning, men noget der giver udslag i flere retninger. Tang og slag skal ligge rigtigt og det skal passe så godt, at der ikke ses lys igennem. Der hvor lyset er, vil der komme lim. Lim skal ikke ses på en kniv. Så det er møjsommeligt tilpasning.

På et tidspunkt synes jeg at jeg havde tilpasset godt, og ville lime. Med min nyindkøbte varmelim satte jeg så sagerne sammen. Havde det været på en lun sommerdag, ville jeg sikkert have haft nogle minutter. Når værkstedet er 4 grader, bliver det sekunder inden limen bliver stiv.

Og selv om jeg havde tilpasset så den sad der, var det noget andet, da der så kom lim i. Limen holdte fint, men kunne alligevel trækkes så meget i, at den slap.

Der var ikke andet at gøre end at lade limen sidde i hullet og varme tangen op over de 50 grader, der igen gør den blød og så lime igen. Denne gang var heller ikke vellykket. Et forsøg mere.

Så blev der kaldt fra køkkenet. Aftensmaden var færdig. Kniven kunne lægges til side. Så langt kom jeg søndag. Mandag aften er det trut i Slagelse. Viven skal derved. Jeg har tre timer i værkstedet. Så kommer den hvide lidt længere.

Den perfekte 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 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. Jeg holder også kurser i

Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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 # 2154 9. januar 2022 97 knive til noma

I går var jeg i værkstedet. Der skulle laves knive til noma. De har været til renovering. Det vil sige limning, pudsning, polering og vurdering af konditionen.

Alt for mange af dem er blevet slebet i stykker ved en, der kalder sig knivsliber. Men jeg synes også personen kan kaldes en vandal, for klingernes profil er væsentligt ændret. Uden det har gjort dem skarpere og lettere i fremtiden at skærpe. Øv.

Jeg ved hvor meget huset ellers passer på deres sager, stole, servietter og kunst, som bliver vedligeholdet efter forskrifter og konduite. Hvis et ben knækker på en stol ville man næppe sende dem til en snedker, der ville forkorte de tre resterende ben til det knækkedes længde. Det ville højst ske en gang, så skulle der vælges en anden leverandør.

Ligeledes må det være med mine knive, der er lavet hver som et lille stykke kunsthåndværk og som skal vedligeholdes med nænsomhed. Det er så bare ikke sket. Klingerne har taget ugenopretteligt skade. Det er et vilkår. Jeg skal sørge for at man får det at vide...

Skæfterne har ofte fået olie. Så meget at den ikke når at hærde og give knivene en hård og blank overflade. Knivene ville have godt af lidt mindre olie og noget mere polering, men værktøjet til det findes ikke på den herlige restaurant.

Men så er det jo godt at de har mig...

Men jeg kan også lave ulykker. Se blot på nogle af de sidste billeder, hvor kantinen med de færdige knive fra sit sikrede ophold på en plastkasse gled ned. 100 knive på gulvet. Men reddet kort efter. Det er somme tider 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 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/>

Kl. 12 kniven # 2153 8. januar 2022 Raritetshylden bugner...

I går var jeg i Odsherred for at hente knive fra decemberudstillingen i Ovnhusregi. På vejen hjem slog jeg et slag forbi genbrugsforretningerne. Min jagt gik igen på souvenirer fra Afrika. Udkårne hoveder der er lavet i det fineste ibenholt. Eller lignende.

Dagen billeder er nye skæfter i det sorte træ. Jeg ved at det kan være grænseoverskridende at se, at hosstående fine kunsthåndværk om kort tid er blevet til knivskæfter, men prisen på artefakterne afspejler den politiske virkelighed. De kan være værdsatte, men prissætningen følger ikke med. De er politisk ukorrekte at udstille i hjemmet. De ender hos marskandiseren inden de endegyldigt ryger på genbrugen, hvor de behandles som småt brændbart. De kasseres.

Nogle af stykkerne er særdeles fint træ. Jeg glæder mig til at komme ind i det.

Jeg har købt ind for 690 kr. Der er vel lidt mere end 10 stykker der kan bruges. Jeg kan ikke få ibenholt til den pris hos leverandørerne. Jeg tror end ikke jeg kan få ibenholt i den kvalitet.

En af figurerne er dog så fin, at jeg tror jeg beholder ham. Den sure punker er så fin. Den ser også ældre ud end de andre. Der er for lidt materiale i den, til at der er til en kniv i ham. Jeg vil gemme ham. Bruge ham sammen med mine tupilakker. Kan du ikke nægne, at jeg skal have den og vil du værdsætte den mere en jeg, er den klart til salg.

Nå, de fleste af figurerne kunne komme på min raritetshylde, der i forvejen har en meget stor muslingeskal, flere skildpaddeskjold og andre figurer fra Afrika. Nu kan de stå og holde øje med mig, til jeg vælger at andre deres udtryk til fine skæfter.

Dagens opgaver bliver at lave knivene til noma færdig til levering i kommende uge. Mere om det 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 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/>

Kl. 12 kniven # 2152 7. januar 2022 Returkommission er også noget – eller noget.

Bestikkelse – returkommission – er ikke godt. Slet ikke. Lad være med det, og modtag kun det ingen får ondt af. Nej, det går heller ikke... Men lige når dette sendes ud, er jeg i Nykøbing Sj. Hvor jeg henter knive i Pakhuset. Det er mine knive, og de har ligget der siden en gang i slutningen af november. På det der om sommeren hedder Ovnhusmarked, men her om vinteren vist hedder vintermarked. Man håber på lidt julesalg.

Jeg har ikke været omkring udstilling, og ved ikke hvor og hvordan min knive er præsenteret, men solgt er de vist ikke. Så jeg henter 10 fine knive, der igen er til almindeligt salg og kan blive passet på i min taske.

Og på vejen skal jeg slibe nogle knive og se på landskabet. Når jeg kommer hjem, skal jeg i gang med knivene til noma. Og den nye hvide kniv.

Og så skal jeg vist til at forberede mig til dette: <https://www.skindhuset.dk/produkter/113-institutioner/22782-skedekursus-med-mikael-hansen/>

Det er et skedesyningskursus for nyere knivmagere.

Jeg bringer bare nogle billeder af knive 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 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/>

Kl. 12 kniven # 2151 6. januar 2022 Knivkursus i Ringsted.

Der er lidt stille i mit værksted i disse dage. Der er koldt derude, og når man kommer sent og træt hjem fra arbejde, er det overraskende svært at trække derud. Jeg ved der venter nogle knive, der skal laves til noma. Og så er der den hvide, der også er på vej. Og flere kommer til... De bliver ikke glemt. Det må være weekendaktiviteter.

Nå. Så skulle der have været kursus næste weekend. I Ringsted. Men covid har sat en stopper for folkeoplysende samvær præcis søndag den 16. med. Og det er lige mit kursus, hvor der ellers var tilstrækkeligt mange tilmeldte på. Øv. Vi har fundet en ny dato: 25. – 27. februar. Stedet er det samme: Valdemarskolen i Ringsted. Tilmelding sker til LOF Øst. Se mere her:

<https://lof.dk/oest/kurser/kreative-kurser/knivskolen-mikael-hansen/knivskolen-lav-din-egen-kniv-weekend/id/41221308>

Kurset er åbent for tilmelding. Det er gode lokaler og fine faciliteter. Kom og vær med!

Så kan man jo lave knive som på dette kursus, der bringes billeder af 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 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/>

Kl. 12 kniven # 2150 5. januar 2022 Inspiration

Vejret er lidt trist. Der er halvkoldt derude. Man kunne lave en masse knive, men tiden er der ikke, når der er fast arbejde. Så lige nu, må du finde dig i, at jeg finder noget frem.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, 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/>

Kl. 12 kniven # 2149 4. januar 2022 Hurra. De holder!

De seneste dage har jeg renoveret knive fra noma. Der er finske knive fra en for mig ukendt fabrik – og så mine. Jeg var frisk og tog de finske før mine. De skulle makkes noget på med lim og slibemidler.

Og så er der mine. Hvordan har de det? Mandag aften kom jeg igennem de 15 første. I dem var dem med øjne. De er følsomme. Tre øjne skulle fornyes. Heldigvis havde jeg øjne til det.

Med de øvrige er hele. De er slidte men de holder. Nogle af dem er de helt gamle. Det vil sige at de har været med i krigen i fire år. Det er godt skuldret.

Jeg viser nogen af knivene, der kom igennem værkstedet i går aftes.

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, 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/>

Kl. 12 kniven # 2148 3. januar 2022 Den hvide kniv er på vej.

I går var jeg mange timer på værkstedet. Nomas knive skal i denne tid renoveres, og det er tidskrævende og noget omhyggeligt noget.

Og en kende kedeligt at lave gamle knive fine igen. Så er det væsentligt sjovere at lave nye knive. Så efter 8 timer skulle der andre boller på suppen. Og suppen er startet forleden, hvor en fine klinge af Mogens og et flot stykke hvalrostand skal være skæftet.

Tanden blev delt forleden og nogle timer brugt på omhyggeligt at file ud til klingen. Klingen skal sidde rigtigt i uden slup, men også i den ene retning, der passer med linjerne inden tanden blev delt. Det er ikke bare ligetil. Men det er jo derfor det er sjovt at lave knive.

Kniven blev fundet frem efter aftensmaden. Retningerne blev sikret en gang til. Sådan noget kan limes fast med gode lime, men når noget skal skilles ad igen, skal det heller ikke være for godt. Så min nyindkøbte – til formålet – varmelim, blev dubbet på. Det fikserer uden at det ikke senere let kan komme af. Det smelter igen ved 50 grader, så det ødelægger ikke rigtigt noget.

Så fandt jeg noget sølv frem og planlagde lidt med facon og slibning. Det var ved at falde til, men så sprang klingen, da jeg savede ud til klingen i det tykke stykke sølv. Det var anledning til at indstille arbejdet for dagen. Slukke varmen og lyset og finde ind for at skrive denne historie... Det er herligt at være knivmager og have 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 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/>

Kl. 12 kniven # 2147 2. januar 2022 Nomaknive på værkstedet.

Søndag morgen var stille, grå og mørk. Selv om sengen var varm og blød, satte rastløsheden tidligt ind. Jeg skulle i værkstedet. Her venter endnu mange knive på en gennemgang. 42 er jeg blevet færdig med, men lige så mange mangler.

Jeg er nået igennem de finske, der er blevet tætnet i åbne samlinger, poleret, skærpet og pudset på klingen med autosol, så de igen står som blanke. Nogle af kniven tager få minutter. Andre skal have mere tid.

Jeg tager før og efterbilleder af hver kniv, som dokumentation på indsatsen.

Det er en individuel proces knivene komme igennem, men man lærer jo undervejs. Se nu for eksempel kniv nr. 46, der er en af de finske. Et for- og et bagstykke i noget opsats. To stykke rimeligt pænt masurbirk, men også noget der kunne ligne affald fra andre processer. Og så er der limet læderskiver ind. Sikkert så længden på skæftet er passende. Min anke er så at alle disse materialer arbejder forskelligt. Særligt når de udsættes for den behandling de får. Birken er ikke formstabil. Det ene stykke vokser. Det andet stykke vokser kun i den ene ende. Læderet er fedtet ind, og når jeg sliber på det, trykkes læderet ned idet det slibes, og sekunder efter vokser det igen. Og inden er samlingerne jo tætnet med sekundlim, så alt muligt snask ikke løber ind i knivens samlinger. Olien trænger ind i opsatsen, men på forskellig vis. Således bliver fronten mere olieret. Bagenden holder sig rimelig hvid. Devisen for mig er at læder er ikke noget man sætter i en brugskniv. Og hvis, så i noget meget tyndere.

Om lidt bliver der tid til at tage mine egne knive. Gå dem efter for fejl og mangler. Jeg glæder mig til at se, hvordan sliddet har sat sig i knivene. Sådan umiddelbart har de ikke klaret sig ringere end de billige, så måske er der noget om at kvalitet holder...

Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, 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/>

Kl. 12 kniven # 2146 1. januar 2022 En stille start

Velkommen til 2022. Tak for nytårshilsenerne på min lange historie fra i går. I dag bliver det kortere og med alt spin off fra fotosessionen i går, hvor du kun så det ene billede.

Det tog en times tid at tage billedet og jeg er ikke tilfreds med kvaliteten. Jeg kender ikke mulighederne i mit kamera godt nok. Kan ikke finde hvidbalancen og det med lukketider og lys er ikke noget jeg rigtigt har forstand på. Jeg kan lave knive og håber på automatikken i kameraet. Det går ikke altid.

Her er flere billeder fra i går. Om lidt skal jeg i værkstedet. Ca. 50 knive venter på finpudsning. Det er ikke mine knive, men de skal alligevel passes 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 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/>