

# Kl.12 kniven. 2023



## Indhold

Kl.12 kniven. 2023 .....	1
December .....	14
Kl. 12 kniven # 2875 31. december 2023 Årets nytårshilsen .....	14
Kl. 12 kniven # 2874 30. december 2023 Den nye hvide kniv.....	16
Kl. 12 kniven # 2873 29. december 2023 Den nye hvide kniv.....	16
Kl. 12 kniven # 2872 28. december 2023 Det er Christians skyld.....	18
Kl. 12 kniven # 2871 27. december 2023 Transportdag.....	18
Kl. 12 kniven # 2870 26. december 2023 Bagjulen.....	19
Kl. 12 kniven # 2869 25. december 2023 Den hemmelige kniv .....	19
Kl. 12 kniven # 2868 24. december 2023 God jul .....	21
Kl. 12 kniven # 2867 23. december 2023 Lille juleaften.....	21
Kl. 12 kniven # 2866 22. december 2023 Knive i solen .....	22
Kl. 12 kniven # 2865 21. december 2023 Solingen... Ingen sol? .....	22
Kl. 12 kniven # 2864 20. december 2023 En julebajer. En kniv. Og dagens historie.....	24
Kl. 12 kniven # 2863 19. december 2023 2 dage til solhverv .....	24
Kl. 12 kniven # 2862 18. december 2023 Skede syet færdig.....	25
Kl. 12 kniven # 2861 17. december 2023 På køretur i Jylland.....	25
Kl. 12 kniven # 2860 16. december 2023 Knivbladet kom i går.....	26
Kl. 12 kniven # 2859 15. december 2023 Hemmelig kniv i skede... ..	27
Kl. 12 kniven # 2858 14. december 2023 To knive på en onsdag.....	27
Kl. 12 kniven # 2857 13. december 2023 Tirsdag i værkstedet.....	28
Kl. 12 kniven # 2856 12. december 2023 Mandag med musik.....	29
Kl. 12 kniven # 2855 11. december 2023 Så er der gang i køkkenknivene .....	29
Kl. 12 kniven # 2854 10. december 2023 ...men det kan jeg ikke skrive om.....	30
Kl. 12 kniven # 2853 9. december 2023 Julegavetid... ..	30
Kl. 12 kniven # 2852 8. december 2023 På værkstedet... ..	31
Kl. 12 kniven # 2851 7. december 2023 En times tid i værkstedet... ..	31
Kl. 12 kniven # 2850 6. december 2023 Knivskolen bliver billigere! .....	32
Kl. 12 kniven # 2849 5. december 2023 Afslutning på mandagsmad for mænd.....	32
Kl. 12 kniven # 2848 4. december 2023 Det nye knivår... ..	33
Kl. 12 kniven # 2847 3. december 2023 Juleudstilling i Esrum – sidste dagen. Det kan nås endnu.....	34
Kl. 12 kniven # 2846 2. december 2023 Kom til Esrum Kloster.....	34
Kl. 12 kniven # 2845 1. december 2023 Fire minutter i kulden.....	35

November .....	36
Kl. 12 kniven # 2844 30. november 2023 Lidt fra disken.....	36
Kl. 12 kniven # 2843 29. november 2023 Lidt nyt.....	36
Kl. 12 kniven # 2842 28. november 2023 Mandagssnak .....	37
Kl. 12 kniven # 2841 27. november 2023 Juleudstilling i Esrum – del 1 overstået. ....	37
Kl. 12 kniven # 2840 26. november 2023 Juleudstilling på Esrum Kloster .....	38
Kl. 12 kniven # 2839 25. november 2023 Juleudstilling i Esrum Kloster .....	38
Kl. 12 kniven # 2838 24. november 2023 Tag til Esrum Kloster i kommende weekend – der er jul!.....	39
Kl. 12 kniven # 2837 23. november 2023 Henriks kniv og fortsættelse af tre køkkenknive. ....	39
Kl. 12 kniven # 2836 22. november 2023 Lidt blandede billeder. ....	40
Kl. 12 kniven # 2835 21. november 2023 Madhold mandag for mænd.....	40
Kl. 12 kniven # 2834 20. november 2023 Gamle helte fundet på harddisken .....	41
Kl. 12 kniven # 2833 19. november 2023 Weekend... Alt det der skal nås.....	42
Kl. 12 kniven # 2832 18. november 2023 Start på køkkenknive.....	42
Kl. 12 kniven # 2831 17. november 2023 Tredje skede til Henriks kniv.....	43
Kl. 12 kniven # 2830 16. november 2023 Henriks kniv skal have en ny skede.....	43
Kl. 12 kniven # 2829 15. november 2023 Ramon tog billeder... ..	44
Kl. 12 kniven # 2828 14. november 2023 Blandende billeder.....	44
Kl. 12 kniven # 2827 13. november 2023 Tredjedagen på knivkursus .....	44
Kl. 12 kniven # 2826 12. november 2023 Andendagen på knivkursus på Skottegårdsskolen .....	45
Kl. 12 kniven # 2825 11. november 2023 Førstedagen på knivkursus på Skottegårdsskolen.....	46
Kl. 12 kniven # 2824 10. november 2023 Kursusdag på Amager. ....	46
Kl. 12 kniven # 2823 9. november 2023 Knive på snor.....	47
Kl. 12 kniven # 2822 8. november 2023 Aftenen trak ud.....	48
Kl. 12 kniven # 2821 7. november 2023 Et billede i dag.....	49
Kl. 12 kniven # 2820 6. november 2023 Osteknivene på vej.....	49
Kl. 12 kniven # 2819 5. november 2023 Osteknive i lange baner... ..	50
Kl. 12 kniven # 2818 4. november 2023 Klinge til Mads og start på osteknive.....	50
Kl. 12 kniven # 2817 3. november 2023 Tag på kursus i Ringsted.....	51
Kl. 12 kniven # 2816 2. november 2023 Jeg tager den selv.....	51
Kl. 12 kniven # 2815 1. november 2023 Smykkekniv? Kniv? Det er en konkurrence! .....	52

Oktober.....	53
Kl. 12 kniven # 2814 31. oktober 2023 Søndagsvejr.....	53
Kl. 12 kniven # 2813 30. oktober 2023 Og solen kom frem .....	53
Kl. 12 kniven # 2812 29. oktober 2023 En times klubben... ..	54
Kl. 12 kniven # 2811 28. oktober 2023 Benny inspirerer .....	56
Kl. 12 kniven # 2810 27. oktober 2023 Palisander champagne.....	57
Kl. 12 kniven # 2809 26. oktober 2023 Onsdag aften.....	58
Kl. 12 kniven # 2808 25. oktober 2023 Sysler.....	58
Kl. 12 kniven # 2807 24. oktober 2023 Knive på tilbud i denne uge også.....	58
Kl. 12 kniven # 2806 23. oktober 2023 Ole skal have kniv... ..	59
Kl. 12 kniven # 2805 22. oktober 2023 Det bobler – eller noget .....	59
Kl. 12 kniven # 2804 21. oktober 2023 Tag på knivkursus.....	60
Kl. 12 kniven # 2803 20. oktober 2023 Oprydning og udsalg.....	60
Kl. 12 kniven # 2802 19. oktober 2023 Nyt om Bartholomæus .....	61
Kl. 12 kniven # 2801 18. oktober 2023 Parmesan og glidebanen. ....	61
Kl. 12 kniven # 2800 17. oktober 2023 Katakomber og olivenolie.....	62
Kl. 12 kniven # 2799 16. oktober 2023 Hør mig på Vatikanets radio.....	62
Kl. 12 kniven # 2798 15. oktober 2023 Ferieramt knivmager .....	63
Kl. 12 kniven # 2797 14. oktober 2023 Den spanske trappe og pizza. ....	63
Kl. 12 kniven # 2796 13. oktober 2023 Kavalkade.....	63
Kl. 12 kniven # 2795 12. oktober 2023 Torsdagsbilleder... ..	64
Kl. 12 kniven # 2794 11. oktober 2023 Det kniber med dagslyset, du!.....	64
Kl. 12 kniven # 2793 10. oktober 2023 En nye skede... ..	65
Kl. 12 kniven # 2792 9. oktober 2023 Puh, som tiden går.....	65
Kl. 12 kniven # 2791 8. oktober 2023 Lørdagsaktiviteter.....	65
Kl. 12 kniven # 2790 7. oktober 2023 Skeder på vej...ja! .....	68
Kl. 12 kniven # 2789 6. oktober 2023 Ny skede på vej... nej.....	68
Kl. 12 kniven # 2788 5. oktober 2023 Knivskeder på vej.....	69
Kl. 12 kniven # 2787 4. oktober 2023 Tirsdagsaftensglæder... ..	69
Kl. 12 kniven # 2786 3. oktober 2023 Kavalkade af billeder fra weekendens kursus .....	70
Kl. 12 kniven # 2785 2. oktober 2023 Læderarbejder for begyndere... ..	70
Kl. 12 kniven # 2784 1. oktober 2023 Jagten går ind.....	71

September .....	72
Kl. 12 kniven # 2783 30. september 2023 Kursus på Amager .....	72
Kl. 12 kniven # 2782 29. september 2023 .....	72
Kl. 12 kniven # 2781 28. september 2023 Septembers himmel er blå.....	73
Kl. 12 kniven # 2780 27. september 2023 Kursus og Mulles kniv .....	73
Kl. 12 kniven # 2779 26. september 2023 Tre fra kassen.....	74
Kl. 12 kniven # 2778 25. september 2023 Weekendens kursus er afsluttet... det næste er på vej.....	74
Kl. 12 kniven # 2777 24. september 2023 Fire knive færdige. Nu står den på skeder.....	75
Kl. 12 kniven # 2776 23. september 2023 Knivkursus i Hornslet. ....	76
Kl. 12 kniven # 2775 22. september 2023 Fredag morgen.....	76
Kl. 12 kniven # 2774 21. september 2023 Tre knive med fælles problem. ....	77
Kl. 12 kniven # 2773 20. september 2023 Pakke bil og gøre klar til kursus .....	77
Kl. 12 kniven # 2772 19. september 2023 Titaniumkniven .....	78
Kl. 12 kniven # 2771 18. september 2023 Indtryk fra Knivseminaret .....	79
Kl. 12 kniven # 2770 17. september 2023 Dagens historie var en livevideo fra Knivseminaret. ....	80
Kl. 12 kniven # 2769 16. september 2023 Dagens historie var en livevideo fra Knivseminaret. ....	80
Kl. 12 kniven # 2768 15. september 2023 Slagelse – here we comes!.....	81
Kl. 12 kniven # 2767 14. september 2023 En kniv med flere pletter... ..	81
Kl. 12 kniven # 2766 13. september 2023 En kniv mere med pletter... ..	82
Kl. 12 kniven # 2765 12. september 2023 Ny kniv på vej. Tilbage på sporet... ..	83
Kl. 12 kniven # 2764 11. september 2023 Ny kniv på vej. Tilbage på sporet... ..	84
Kl. 12 kniven # 2763 10. september 2023 Ny kniv på vej – retur... ..	86
Kl. 12 kniven # 2762 9. september 2023 Ny kniv på vej... ..	87
Kl. 12 kniven # 2761 8. september 2023 Bandepakken skal strammes, siger de.....	87
Kl. 12 kniven # 2760 7. september 2023 Om en uge! .....	88
Kl. 12 kniven # 2759 6. september 2023 Lidt knive fra harddisken.....	89
Kl. 12 kniven # 2758 5. september 2023 Mikael's knive fra 2005 .....	89
Kl. 12 kniven # 2757 4. september 2023 Søndagsudstilling .....	89
Kl. 12 kniven # 2756 3. september 2023 Dianalund * Kunstnergården * Søndagsudstilling. ....	90
Kl. 12 kniven # 2755 2. september 2023 Knivseminar og 14 dage.....	91
Kl. 12 kniven # 2754 1. september 2023 Lund... ..	91

August.....	92
Kl. 12 kniven # 2753 31. august 2023 Farvning af skeder...	92
Kl. 12 kniven # 2752 30. august 2023 Den blå kniv...	92
Kl. 12 kniven # 2751 29. august 2023 Blå mandag .....	93
Kl. 12 kniven # 2750 28. august 2023 Søndag aften.....	94
Kl. 12 kniven # 2749 27. august 2023 Søndag formiddag .....	95
Kl. 12 kniven # 2748 26. august 2023 Op med Mogensen og ud at se Hansen.....	95
Kl. 12 kniven # 2747 25. august 2023 Torsdagshygge hos Hansen .....	96
Kl. 12 kniven # 2746 24. august 2023 Juletiden nærmer sig .....	98
Kl. 12 kniven # 2745 23. august 2023 Tirsdag aften i værkstedet .....	99
Kl. 12 kniven # 2744 22. august 2023 Mandag aften i værkstedet .....	101
Kl. 12 kniven # 2743 21. august 2023 Jeg finder aldrig ud af det.....	101
Kl. 12 kniven # 2743 21. august 2023 Jeg finder aldrig ud af det.....	102
Kl. 12 kniven # 2743 21. august 2023 Jeg finder aldrig ud af det.....	103
Kl. 12 kniven # 2742 20. august 2023 Frederiksborg Slotshave Dag 3 .....	104
Kl. 12 kniven # 2741 19. august 2023 Frederiksborg Slotshave. Dag 2 .....	104
Kl. 12 kniven # 2740 18. august 2023 Frederiksborg Slotshave .....	105
Kl. 12 kniven # 2739 17. august 2023 Torsdag.....	105
Kl. 12 kniven # 2738 16. august 2023 Køkkenkniv i solskin .....	106
Kl. 12 kniven # 2737 15. august 2023 Mandag aften i værkstedet... ..	106
Kl. 12 kniven # 2736 14. august 2023 Mandag, mandag, mandag.....	107
Kl. 12 kniven # 2735 13. august 2023 Kom til Slagelse. Der er udstilling og knive fremme. ....	108
Kl. 12 kniven # 2734 12. august 2023 4 debuter og to dødsfald. Livets gang på en lørdag... ..	108
Kl. 12 kniven # 2733 11. august 2023 Farvning af skeder.....	109
Kl. 12 kniven # 2732 10. august 2023 En stille aften på kontoret. ....	110
Kl. 12 kniven # 2731 9. august 2023 Knivværelset. ....	110
Kl. 12 kniven # 2730 8. august 2023 Video fra vinden... ..	111
Kl. 12 kniven # 2729 7. august 2023 Jeg finder noget i blinde... ..	111
Kl. 12 kniven # 2728 6. august 2023 Tre blå. ....	111
Kl. 12 kniven # 2727 5. august 2023 Fire knive med fælles udfordring.....	112
Kl. 12 kniven # 2726 4. august 2023 Den lille fikse i dagslys. ....	112
Kl. 12 kniven # 2725 3. august 2023 Lille kniv blev færdig .....	114
Kl. 12 kniven # 2724 2. august 2023 Lille kniv på vej.....	114
Kl. 12 kniven # 2723 1. august 2023 Nye planer .....	115

Juli.....	116
Kl. 12 kniven # 2722 31. juli 2023 Ferien er slut og nu kommer hverdagen for Hansen.....	116
Kl. 12 kniven # 2721 30. juli 2023 Tre mere fra kassen .....	116
Kl. 12 kniven # 2720 29. juli 2023 Tre andre fra kassen .....	116
Kl. 12 kniven # 2719 28. juli 2023 Tre knive fra kassen .....	117
Kl. 12 kniven # 2718 27. juli 2023 På hemmelig mission .....	117
Kl. 12 kniven # 2717 26. juli 2023 Hvad skal man lave på en ruskekold julidag? 5 knive måske? .....	117
Kl. 12 kniven # 2716 25. juli 2023 15eren.....	120
Kl. 12 kniven # 2715 24. juli 2023 Ovnhus Kunsthåndværkermarked.....	121
Kl. 12 kniven # 2714 23. juli 2023 Ovnhus Kunsthåndværkermarked.....	122
Kl. 12 kniven # 2713 22. juli 2023 Ovnhus .....	122
Kl. 12 kniven # 2712 21. juli 2023 Ovnhus Kunsthåndværkermarked.....	123
Kl. 12 kniven # 2711 20. juli 2023 Gammel kineserkniv. ....	123
Kl. 12 kniven # 2710 19. juli 2023 Flytte Dagmar .....	124
Kl. 12 kniven # 2709 18. juli 2023 Betinnas 12 knive.....	124
Kl. 12 kniven # 2708 17. juli 2023 Betinnas knive og nye klinger.....	126
Kl. 12 kniven # 2707 16. juli 2023 Hjemme igen Vadstena i går .....	126
Kl. 12 kniven # 2706 15. juli 2023 Til Vadstena .....	127
Kl. 12 kniven # 2705 14. juli 2023 Stockholm .....	128
Kl. 12 kniven # 2704 13. juli 2023 På vej til Stockholm.....	128
Kl. 12 kniven # 2703 12. juli 2023 I Tallinn .....	129
Kl. 12 kniven # 2702 11. juli 2023 I Tallinn .....	129
Kl. 12 kniven # 2701 10. juli 2023 På vej til Tallinn.....	130
Kl. 12 kniven # 2700 9. juli 2023 I Riga .....	130
Kl. 12 kniven # 2699 8. juli 2023 På vej til Riga.....	131
Kl. 12 kniven # 2698 7. juli 2023 I Vilnius .....	131
Kl. 12 kniven # 2697 6. juli 2023 På vej til Vilnius.....	132
Kl. 12 kniven # 2696 5. juli 2023 I Warszawa.....	133
Kl. 12 kniven # 2695 4. juli 2023 På vej til Warszawa.....	133
Kl. 12 kniven # 2694 3. juli 2023 På vej til Poznan.....	134
Kl. 12 kniven # 2693 2. juli 2023 Harddiskoprydning .....	134
Kl. 12 kniven # 2692 1. juli 2023 Knive fra september 2019 .....	135

Juni.....	136
Kl. 12 kniven # 2691 30. juni 2023 Ferieramt fredag formiddag og fire fik farve... Fedt nok! .....	136
Kl. 12 kniven # 2690 29. juni 2023 Ferie, ferie, ferie!.....	136
Kl. 12 kniven # 2689 28. juni 2023 Ovnhusudstilling .....	137
Kl. 12 kniven # 2688 27. juni 2023 Mandagssysler .....	137
Kl. 12 kniven # 2687 26. juni 2023 Afslutning på sommerhuskursus .....	138
Kl. 12 kniven # 2686 25. juni 2023 Jagten på den perfekte kniv .....	138
Kl. 12 kniven # 2685 24. juni 2023 Dag to på sommerhuskursus .....	139
Kl. 12 kniven # 2684 23. juni 2023 Logistik.....	139
Kl. 12 kniven # 2683 22. juni 2023 Den er god nok.....	140
Kl. 12 kniven # 2682 21. juni 2023 Pakke med goodies.....	142
Kl. 12 kniven # 2681 20. juni 2023 Sommerplaner .....	142
Kl. 12 kniven # 2680 19. juni 2023 Tre på en uge.....	143
Kl. 12 kniven # 2679 18. juni 2023 Prikken? .....	143
Kl. 12 kniven # 2678 17. juni 2023 Politisk korrekthed .....	145
Kl. 12 kniven # 2677 16. juni 2023 Politisk korrekthed. ....	145
Kl. 12 kniven # 2676 15. juni 2023 Knive på papir.....	146
Kl. 12 kniven # 2675 14. juni 2023 En lille snittekniv.....	146
Kl. 12 kniven # 2674 13. juni 2023 Bettinas knive .....	147
Kl. 12 kniven # 2673 12. juni 2023 Kursusafslutning .....	148
Kl. 12 kniven # 2672 11. juni 2023 Kursusdag 2 .....	148
Kl. 12 kniven # 2671 10. juni 2023 Kursusdag 1 .....	149
Kl. 12 kniven # 2670 9. juni 2023 Knivskolen i denne weekend på Køge Havn.....	149
Kl. 12 kniven # 2669 8. juni 2023 Mammutkniv er mere færdig .....	150
Kl. 12 kniven # 2668 7. juni 2023 Videre med mammutkniv.....	150
Kl. 12 kniven # 2667 6. juni 2023 Gang i værkstedet på en grundlovsdag.....	152
Kl. 12 kniven # 2666 5. juni 2023 Grundlovsdag. ....	152
Kl. 12 kniven # 2665 4. juni 2023 Blandede billeder fra pinsen .....	153
Kl. 12 kniven # 2664 3. juni 2023 7 i fransk. ....	154
Kl. 12 kniven # 2663 2. juni 2023 Den oversøiske .....	154
Kl. 12 kniven # 2662 1. juni 2023 Titaniumkniv på vej. ....	156



Maj.....	159
Kl. 12 kniven # 2661 31. maj 2023 Det er Peters skyld.....	159
Kl. 12 kniven # 2660 30. maj 2023 Kunst i pinsen er overstået.....	159
Kl. 12 kniven # 2659 29. maj 2023 Kom til Kunst i Pinsen hos Hansen! .....	161
Kl. 12 kniven # 2658 28. maj 2023 Pinsedag. Kunst. Knivudstilling.....	161
Kl. 12 kniven # 2657 27. maj 2023 Åbent hus i knivmagerens værksted i pinsen.....	162
Kl. 12 kniven # 2656 26. maj 2023 Tre knive med klinger af Jonas Birgler.....	162
Kl. 12 kniven # 2655 25. maj 2023 Knive i pinsen.....	163
Kl. 12 kniven # 2654 24. maj 2023 Kunst i pinsen .....	164
Kl. 12 kniven # 2653 23. maj 2023 Lille snas med Janas Birgler-klinge .....	164
Kl. 12 kniven # 2652 22. maj 2023 Polkakniven... ..	165
Kl. 12 kniven # 2651 21. maj 2023 To knive på vej.....	167
Kl. 12 kniven # 2650 20. maj 2023 Lillesnas med Jonas Birglerblad.....	168
Kl. 12 kniven # 2649 19. maj 2023 Kniv på vej. ....	168
Kl. 12 kniven # 2648 18. maj 2023 Kom på kursus... ..	170
Kl. 12 kniven # 2647 17. maj 2023 Udstillinger... og Bettinas 10 knive.....	171
Kl. 12 kniven # 2646 16. maj 2023 I værkstedet på en tirsdag.....	171
Kl. 12 kniven # 2645 15. maj 2023 1000 ting at nå.....	172
Kl. 12 kniven # 2644 14. maj 2023 Kniv i Nord .....	172
Kl. 12 kniven # 2643 13. maj 2023 Kniv i Nord .....	172
Kl. 12 kniven # 2642 12. maj 2023 Tjeklisten .....	173
Kl. 12 kniven # 2641 11. maj 2023 Lidt blandede billeder.....	174
Kl. 12 kniven # 2640 10. maj 2023 Diplomer pakket .....	174
Kl. 12 kniven # 2639 9. maj 2023 Kniven fra søndag aften i aftenlyset.....	175
Kl. 12 kniven # 2638 8. maj 2023 Kniv til Betina.....	175
Kl. 12 kniven # 2637 7. maj 2023 Diplomer og forberedelse .....	176
Kl. 12 kniven # 2636 6. maj 2023 Dagslys på bushcraftkniven .....	176
Kl. 12 kniven # 2635 5. maj 2023 Outdoor- eller bushcraft-kniv på en torsdag aften .....	178
Kl. 12 kniven # 2634 4. maj 2023 Knivseminar 2023 .....	178
Kl. 12 kniven # 2633 3. maj 2023 Spin off fra weekenden II .....	179
Kl. 12 kniven # 2632 2. maj 2023 Spin off fra weekenden .....	180
Kl. 12 kniven # 2631 1. maj 2023 Danish Outdoor Festival .....	181

April .....	182
Kl. 12 kniven # 2630 30. april 2023 Danish Outdoor Festival i Jyderup.....	182
Kl. 12 kniven # 2629 29. april 2023 Danish Outdoor Festival i Jyderup .....	182
Kl. 12 kniven # 2628 28. april 2023 Stark og Skoven i Jyderup.....	182
Kl. 12 kniven # 2627 27. april 2023 Udstillinger i de næste dage.....	183
Kl. 12 kniven # 2626 26. april 2023 Kalenderopdatering.....	184
Kl. 12 kniven # 2625 25. april 2023 Betina skal have knive.....	185
Kl. 12 kniven # 2624 24. april 2023 Kursus i Ishøj.....	185
Kl. 12 kniven # 2623 23. april 2023 Kursus i Ishøj.....	186
Kl. 12 kniven # 2622 22. april 2023 Kursus i Ishøj.....	186
Kl. 12 kniven # 2621 21. april 2023 Kursus i Ishøj og noget om Stark .....	187
Kl. 12 kniven # 2620 20. april 2023 Mangroverod .....	188
Kl. 12 kniven # 2619 19. april 2023 Danish Outdoor Festival og knive. ....	188
Kl. 12 kniven # 2618 18. april 2023 Knive til guldbryllup.....	189
Kl. 12 kniven # 2617 17. april 2023 Værkstedstimer.....	189
Kl. 12 kniven # 2616 16. april 2023 Titaniumkniven – lige nu .....	190
Kl. 12 kniven # 2615 15. april 2023 Titaniumkniv på vej. ....	191
Kl. 12 kniven # 2614 14. april 2023 Kursus på Liselund Højskole .....	191
Kl. 12 kniven # 2613 13. april 2023 Kursus i Ishøj og mandesager.....	192
Kl. 12 kniven # 2612 12. april 2023 Mere titanium. En kniv er på vej.....	193
Kl. 12 kniven # 2611 11. april 2023 Udstilling i Jyderup og noget om titanium.....	193
Kl. 12 kniven # 2610 10. april 2023 En vaskeægte søndag.....	194
Kl. 12 kniven # 2609 9. april 2023 Luksusproblem bliver til luksuskniv.....	196
Kl. 12 kniven # 2608 8. april 2023 Luksusproblemer .....	197
Kl. 12 kniven # 2607 7. april 2023 Blå kniv fik olie og kom ud i solen .....	198
Kl. 12 kniven # 2606 6. april 2023 Bettinas kniv. Faktisk Bettinas blå kniv... ..	198
Kl. 12 kniven # 2605 5. april 2023 Bettinas knive.....	199
Kl. 12 kniven # 2604 4. april 2023 Knivseminaret 2023.....	200
Kl. 12 kniven # 2603 3. april 2023.....	200
Kl. 12 kniven # 2602 2. april 2023 Knivmagerens bibliotek 4 .....	200
Kl. 12 kniven # 2601 1. april 2023 Knivmagerens bibliotek 3 .....	201
Kl. 12 kniven # 2601 1. april 2023 Knivmagerens bibliotek 2 .....	201

Marts .....	203
Kl. 12 kniven # 2600 31. marts 2023 Knivmagerens bibliotek.....	203
Kl. 12 kniven # 2599 30. marts 2023 Ny kniv i dagslys .....	203
Kl. 12 kniven # 2598 29. marts 2023 Tilbage på sporet på en tirsdag.....	205
Kl. 12 kniven # 2597 28. marts 2023 Små fremskridt på en kold mandag .....	205
Kl. 12 kniven # 2596 27. marts 2023 En søndag i marts .....	206
Kl. 12 kniven # 2595 26. marts 2023 Udstilling i Regstrup .....	206
Kl. 12 kniven # 2594 25. marts 2023 7 pizzaer .....	207
Kl. 12 kniven # 2593 24. marts 2023 Video 7 Finslibning .....	208
Kl. 12 kniven # 2592 23. marts 2023 Hillerød og Regstrup... udstillingsbyer .....	208
Kl. 12 kniven # 2591 22. marts 2023 Video 5 Slibe i profil .....	209
Kl. 12 kniven # 2590 21. marts 2023 Noget gik galt i går... ..	209
Kl. 12 kniven # 2589 20. marts 2023 Telefonen sendte noget kl. 12... ..	210
Kl. 12 kniven # 2588 19. marts 2023 Video 2 om frontholken .....	210
Kl. 12 kniven # 2588 19. marts 2023 Video 2 om frontholken .....	211
Kl. 12 kniven # 2587 18. marts 2023 Lørdag. Der skal gang i værkstedet. Nu med video. ....	211
Kl. 12 kniven # 2586 17. marts 2023 Fredag – et pust ud... ..	212
Kl. 12 kniven # 2585 16. marts 2023 Udstilling i Hillerød i næste uge... ..	212
Kl. 12 kniven # 2584 15. marts 2023 Blandede billeder fra fortiden.....	213
Kl. 12 kniven # 2583 14. marts 2023 Udstillinger i året.....	213
Kl. 12 kniven # 2582 13. marts 2023 Afslutning på knivkursus på Amager.....	214
Kl. 12 kniven # 2581 12. marts 2023 Lørdagen gik vældigt på andendagen i går... ..	215
Kl. 12 kniven # 2580 11. marts 2023 Nødsignaler fra Amager. ....	215
Kl. 12 kniven # 2579 10. marts 2023 Logistik og hjemmelogik.....	215
Kl. 12 kniven # 2578 9. marts 2023 Torsdagssysler... ..	216
Kl. 12 kniven # 2577 8. marts 2023 Skæfte, skaft eller håndtag? .....	217
Kl. 12 kniven # 2576 7. marts 2023 To knive fra weekenden.....	217
Kl. 12 kniven # 2575 6. marts 2023 Bettina skal have knive.....	219
Kl. 12 kniven # 2574 5. marts 2023 Ny kniv på vej .....	219
Kl. 12 kniven # 2573 4. marts 2023 Det der med knivene, det kan jeg... men.....	220
Kl. 12 kniven # 2572 3. marts 2023 Knivmageren til torsdagskoncert... ..	220
Kl. 12 kniven # 2571 2. marts 2023 Gode tilbud i Holte. Øv.....	221
Kl. 12 kniven # 2570 1. marts 2023 Rappe billeder .....	221

Februar .....	222
Kl. 12 kniven # 2569 28. februar 2023 Sidste vinterdag i dag .....	222
Kl. 12 kniven # 2568 27. februar 2023 Afslutning på herligt kursus.....	222
Kl. 12 kniven # 2567 26. februar 2023 Og så blev der lavet knive! .....	222
Kl. 12 kniven # 2566 25. februar 2023 Lørdag er knivdag. ....	223
Kl. 12 kniven # 2565 24. februar 2023 Forventninger til en fredag.....	224
Kl. 12 kniven # 2564 23. februar 2023 Knivkursus.....	224
Kl. 12 kniven # 2563 22. februar 2023 Slibe knive i Juelsminde.....	225
Kl. 12 kniven # 2562 21. februar 2023 Kunst i pinsen – ansøgningen.....	225
Kl. 12 kniven # 2561 20. februar 2023 God weekend i værkstedet. ....	226
Kl. 12 kniven # 2560 19. februar 2023 Den blå bror – II.....	228
Kl. 12 kniven # 2559 18. februar 2023 Den blå bror.....	230
Kl. 12 kniven # 2558 17. februar 2023 Tegn på forår... ..	230
Kl. 12 kniven # 2557 16. februar 2023 7 er også et skarpt hjørne.....	231
Kl. 12 kniven # 2556 15. februar 2023 Der rundes snart.....	232
Kl. 12 kniven # 2555 14. februar 2023 Tirsdag er en god dag for knive. ....	232
Kl. 12 kniven # 2554 13. februar 2023 Makrellen er solgt.....	233
Kl. 12 kniven # 2553 12. februar 2023 Bare nogle billeder... ..	233
Kl. 12 kniven # 2552 11. februar 2023 Hansen på tour i det jyske.....	233
Kl. 12 kniven # 2551 10. februar 2023 Hjemmesiden er vist oppe igen.....	234
Kl. 12 kniven # 2550 9. februar 2023 Udstilling i Hillerød og kurser .....	234
Kl. 12 kniven # 2549 8. februar 2023 Mere fra Klejtrup .....	235
Kl. 12 kniven # 2548 7. februar 2023 Slibeplader der passer... ..	235
Kl. 12 kniven # 2547 6. februar 2023 Indkøb i Viborg og omegn... ..	235
Kl. 12 kniven # 2546 5. februar 2023 Drengene og knivene.....	236
Kl. 12 kniven # 2545 4. februar 2023 Drengene og knivene.....	236
Kl. 12 kniven # 2544 3. februar 2023 Kom til Viborg i morgen.....	237
Kl. 12 kniven # 2543 2. februar 2023 Mere februar – en måned på farten. ....	237
Kl. 12 kniven # 2542 1. februar 2023 Endelig februar... ..	238

Januar .....	240
Kl. 12 kniven # 2541 31. januar 2023 Tre knive i dagslys .....	240
Kl. 12 kniven # 2540 30. januar 2023 2 knive blev det til på en kold søndag .....	240
Kl. 12 kniven # 2539 29. januar 2023 Tre store knive.....	241
Kl. 12 kniven # 2538 28. januar 2023 Tre blå knive fra depotet.....	241
Kl. 12 kniven # 2537 27. januar 2023 Knivbilleder til Preben.....	242
Kl. 12 kniven # 2536 26. januar 2023 Regnvejr, kulde og overskyet... det er da trist.....	242
Kl. 12 kniven # 2535 25. januar 2023 Aflyste kurser... ..	243
Kl. 12 kniven # 2534 24. januar 2023 Det er tilsyneladende svært.....	243
Kl. 12 kniven # 2533 23. januar 2023 Programmeringsfejl og afslutning på kursus,.....	244
Kl. 12 kniven # 2532 22. januar 2023 Kursusdag 2 afsluttet .....	244
Kl. 12 kniven # 2531 21. januar 2023 Gang i godt kursus i Næstved.....	245
Kl. 12 kniven # 2530 20. januar 2023 Pakke til kursus i Næstved .....	245
Kl. 12 kniven # 2529 19. januar 2023 Tre år. ....	246
Kl. 12 kniven # 2528 18. januar 2023 Votering ikke slut .....	246
Kl. 12 kniven # 2527 17. januar 2023 Et åbent spørgsmål til panelet: til dig .....	247
Kl. 12 kniven # 2526 16. januar 2023 Start på storordre.....	247
Kl. 12 kniven # 2525 15. januar 2023 Tag på kursus... Bliv klogere og få en sjov hobby.....	248
Kl. 12 kniven # 2524 14. januar 2023 Nye klinger .....	249
Kl. 12 kniven # 2523 13. januar 2023 Skjernseminaret er fortid.....	250
Kl. 12 kniven # 2522 12. januar 2023 Træls.....	251
Kl. 12 kniven # 2521 11. januar 2023 En god gerning .....	251
Kl. 12 kniven # 2520 10. januar 2023 Mange knive fra november 2019.....	252
Kl. 12 kniven # 2519 9. januar 2023 Bestyrelsesmøde i Dansk Knivforening .....	252
Kl. 12 kniven # 2518 8. januar 2023 Lidt blandede billede af knive... ..	253
Kl. 12 kniven # 2517 7. januar 2023 Lidt blandede billeder fra 2020.....	253
Kl. 12 kniven # 2516 6. januar 2023 Horsens 2010.....	254
Kl. 12 kniven # 2515 5. januar 2023 Curly mango .....	257
Kl. 12 kniven # 2514 4. januar 2023 Julen står for døren. ....	258
Kl. 12 kniven # 2513 3. januar 2023 ...og afledes derved fra sit jordbærbed, og så videre... ..	258
Kl. 12 kniven # 2512 2. januar 2023 Den hvide kniv på vej .....	259
Kl. 12 kniven # 2511 1. januar 2023 Velkommen i det nye år. ....	260

## December

### Kl. 12 kniven # 2875 31. december 2023 Årets nytårshilsen

Jeg plejer på denne dag at sende en nytårshilsen. Det skal der naturligvis ikke laves om på. Jeg laver nogle nedslag på Begivenheder, der er sket i løbet af året. Og kikke lidt frem. Lidt lige som majestæten, men lidt mere nørdet. På min måde. Hun kan bære det, og det kan jeg også.

Først og vigtigst. Tak for du følger med på min nørdede side. Tak for likes og tilkendegivelser. Det giver mod på flere tossede historier.

Jeg starter med at se bagud:

I januar var der årets eneste fysiske bestyrelsesmøde i Dansk Knivforening. Ikke at det var noget særligt, for sådan har det været før: og det blev vi ikke syge af! Jeg havde jeg knivkursus i Næstved hos spejderne på de kanter.

Februar havde tre køreture til det jyske: Den første var den til Michael West, hvor vi knivdrengene mødes. Anden tur var for at besøge ældstedatteren i Aalborg. Vi var ude at spise godt. Og tredje gang var et knivkursus i Juelsminde. Det var et sjovt kursus, som jeg håber på gentagelse af i 24.

Marts skulle have haft tre kursuser, men to blev ikke til noget. Det i København er et sikkert hit. Det var et vellykket kursus med fine resultater.

I den sidste weekend - om end den startede torsdag - var der jagt, vildt og våben i Hillerød. Jeg var der med ni andre knivmagere. Efter en flot årrække med den slags messe, var der lidt afmatning. Pengene sidder ikke så løst i alvorlige tider. Få nu smidt Putin, Xi, al-Assad, Erdogan og Netanyahu og andre despoter på porten. Hvad fanden bilder de sig ind, at lade uskyldige gå til i deres forvrængede magtsyn? Tag Trump med for resten.

Den 18. april købte jeg mangrovetræ i Plantorama1000 nord for Århus - på vej til mosters guldbryllup. Der var knivkursus i Ishøj. Og så var der Outdoorfestival i skoven i Jyderup.

2. weekend i maj var der igen deltagelse i Kniv i Nord. Vendsyssel Knivmagerlaugs 22. af slagsen. Pinsen faldt i den sidste weekend og bød på Kunst i Pinsen. Jeg udstillede i forhaven og havde et meget tilfredsstillende salg.

Køge Havn. Gule Hal. Stedet for et fedt knivkursus. Det meste foregik på åben gade. Det er rigtigt sjovt. Et stort publikum. Og omkring Sct. Hans var der knivkursus for fire mænd i et sommerhus på Høve Strand. Det var dengang der var tørt og afbrændingsforbud og vi ikke måtte grille. Året endte alligevel med at være det vådeste nogensinde målt.

Juli var knivmæssig tør, men en enkelt udstilling på Ovnhus Kunsthåndværkermarked var dog en succes - regnen.

Hyggeligt og med et fint salg. Betinna fik sine knive - 12 styk, som dem fra noma.

August var fin. En udstilling i Slagelse på Artmarked. Hyggelige rammer hos Lars Tillo. Og en forbrugermesse i Hillerød. Selve messen solgte ikke alverden, men eftersalget: Tre af de sidste dyre knive blev solgt.

3. september var jeg til kunstudstilling i Dianalund. Hmm. Mine udstillingskollegaer stod alle sammen med alt for billige varer. Jeg kunne intet sælge. 15. - 17. september var jeg arrangør af Dansk Knivforenings Knivseminar på Liselund Højskole. Vi var lidt mere end 50 deltagere i det der blev betegnet som det bedste af den slags. Weekend efter holdt jeg privat knivkursus i deres eget hjem i Hornslet hos Birgitte og Lars med deres børnebørn.

Weekenden der delte september og oktober var der knivkursus i København. Et lille kursus, der nåede langt omkring. Og så havde jeg en herlig ferie med viven i den evige stad: Rom. Kan anbefales. Redaktøren af knivforeningsbladet trak sig. Forgængereren fandt tilbage. Og jeg laver stadig blad. Det er en fornøjelse.

November var der årets sidste knivkursus i København. Det var så godt. Vi var 14 på holdet, og en havde lilla hår - og en kniv der matchede. I den sidste weekend var der en kold juleudstilling i Esrum. Med god omsætning.

Og ugen efter samme sted, nu med sne, også en. Mindre omsætning. Lønningsdagen længere siden. Julen er tættere på. Og i usikre tider er pengene ikke så løse. Putin, Xi.... Idioterne får skylden...

I december opdagede jeg hvor mange knivbøger jeg har tilbage og satte prisen ned til 100 kr. på bog. Det er alt for dyrt at ikke få dem solgt. Så køb løs til rimelige penge.

Jeg har ikke tal på hvor mange knive det er blevet til i løbet af året. Men det er nogle stykker. Det nærmer sig en pr. uge. Min taske er stadig fyldt med knive, men om der ligger flere deri end ved samme tid sidste år? Heller ikke det ved jeg. Men jeg ved at der er knive, der hverken er kommet på min hjemmeside eller solgt.

Jeg har afholdt 9 kurser og dermed startet henved 100 knivmagere. Tak for at i har fundet mig og mine hold. Tak for samværet og glæden ved at skabe. Det har været en fornøjelse.

Så vil jeg kikke lidt fremad:

I det nye år... Jeg skal holde en del kurser. Jeg skal på nogle udstillinger. Jeg skal til Tyskland – Solingen – på Messermachermesse. Nåhja.. se med...

I morgen bliver der automatisk trukket 400 kr. i kontingent til Dansk Knivforening. Tak for et fint administrationssystem.

Vi har fysisk bestyrelsesmøde på søndag den 7. januar.

Der er håb om et kursus i LOFØst i midten af januar.

Et par artikler til kommende blad skrives. Måske et knivmagerportræt af et lokalt talent.

Der er Midtjysk Knivtræf lørdag den 3. februar, men jeg ved ikke om jeg er med...

Jeg skal til drengeweekend i slutningen af uge 6. Det er igen hos West i Klejtrup.

Der er forhåbentligt knivkursus i den sidste weekend i februar.

I midten af marts er jeg soloudstiller på et galleri i Skælskør. Og jeg sliber ikke knive! Kun visning og salg.

I starten af april er der Jagt og Outdoor i Odense. Vi har generalforsamling og jeg er på valg. Håber naturligvis på genvalg.

I slutningen af april er der igen udstilling i den sprøde skov i Jyderup.

I Kr. himmelfartsferien er jeg i Solingen.

Pinsen falder midt i maj. Der vil jeg lave Kunst i Pinsen selv om Prinsen har inviteret til Royal Run i byen.

Der er planlagt to kurser i starten af juni. 19. juni har jeg sølvbryllup med min viv og om lørdagen holde vi fest.

I juli bliver jeg 60 og holder selskab på dagen.

Med lidt held kan jeg nå at komme på Ovnhus Kunsthåndværkermarked.

I august er der købt plads til Livsstils-messen i Hillerød, der forløber samtidigt som Artmarked i Slagelse. Jeg har valgt.

September: allerede nu har to betalt for at deltage i Læderiets kursus 20. – 22. Og der er slået kursus op med FOF København. Tilbage til Amager.

Oktober er reserveret en længere rejse. Men om den bliver til noget, er vist usikkert. Men der er kursus med FOF Køge.

Alle november weekends – og dem er der fem af – er optaget allerede nu. De tre første med kurser. De sidste to med juleudstilling i Esrum.

December ser endnu stille ud. Noget må være gået galt.

2024 tegner altså til at blive et forrygende år. Jeg får travlt og det passer mig fremragende.

Jeg har startet en anden karriere ved siden af knivmageriet: Mit mandagsmadhold for mænd i Føllenslev. Jeg skal i gang med 2. halvdel her i starten af januar og håber på fortsættelse både efter de planlagte 6 gange, men også i efteråret. Det har været mægtigt sjovt og givende.

Jeg forsøger at booke nogle flere kurser i kalenderen. Der er områder af landet, hvor jeg godt kan holde kurser. Nordsjælland og Fyn er lige i nærområdet og oplagte steder.

Og så er der denne side. Jeg når snart 3000 historier på henad lige så mange dage. Det er snart 8 år. Det er til tider let at skrive historierne, der hurtigt strømmer ud af fingrene. Andre gange er det lidt en selvplage. Når der ikke rigtigt sker noget og når disken igen skal tømmes for gamle billeder og gentagne historier. Helt let er det ikke inden lange ferier, hvor der skal skrives og programmeres på forhånd. Men jeg opgiver ikke. Jeg vil have 3000 historier ud. Derefter må jeg se. Jeg har skrevet noget lignende før. Det har ikke stoppet mig. Når der kommer et like og positive tilkendegivelse giver det energi til flere nørdede betragtninger. Tak for dem.

365 historier fra 2023 bliver snart lagt ud på min hjemmeside. Så kan du se det hele i et samlet skrift. Øverst er i dag og så gås der baglæns til 1. januar. Jeg skriver nemlig det hele i eet årligt dokument, og for nemhedens skyld laver jeg en kalender. Sætter den øverst og laver i skriftstørrelse 4 (næsten ulæseligt). Plukker en måned og gør den læselig. Og skriver så på den nederste dato. På den måde skal jeg kun tre sider ind i dokumentet for at skrive dagens historie. Lige nu har jeg i årets udgave skrevet mig til mere end 200 sider. Mere en 150.000 ord. Noget mere end 800.000 anslag. Det er en PDF og har sine begrænsninger. Men teksten er søgbar.

### Kl. 12 kniven # 2874 30. december 2023 Den nye hvide kniv...

Sådan en juleferie kan noget. Det er dejligt at have tid til at gå i værkstedet. Tag nu i går... Jeg fik tid til at slibe en kniv ud. Den nye hvide kniv lavet i udsøgte materialer. Klingen af dygtige Mogens Loft Svendsen. Og så bare eet stykke elfenben i en smuk hvid kvalitet. Perfekt. Næsten til den kedelige side. Bare så lækker. Når man tager skæftet i hånden så er hele argumentet for hvorfor elfenben i hele menneskehedens historie har været efterstræbt. Det er ren luksus...

Og det blev det fordi det inden var slebet med wienerkalk opslemmet i sprit. Der kom mange lag på og pudningen tog en god tid. Inden havde der været sanpapir på. Korn 3000, 1500, 800, 500, 240 og 120 efter de grove på plansliberen. Det hele var sikret i facon, da designet havde været limet på og midten af kniven var fundet. Det havde taget et par timer at nå til resultatet, og det er såmænd ikke sikkert at jeg er færdig. Ridser har det med at dukke op på elfenben efter nogle dage. Jeg har tålmodigheden til at vente på dem.

Nu mangler kniven en skede. Se med i det nye år. Der er noget 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 koster nu 100 kr og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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

### Kl. 12 kniven # 2873 29. december 2023 Den nye hvide kniv...

Det er tredje eller fjerde gang jeg hen over nytåret starter med en hvid kniv. Jeg ved ikke hvorfor det er sådan. Jeg tror ikke engang det er en tradition. Men sådan er det vist bare. Og i går fik jeg startet på endnu en hvid kniv i nytåret.

Jeg var gået i værkstedet. Havde tændt for varmen og bestemt mig for at lave kniv. Jeg gik i kufferten med klinger og fandt det jeg søgte: en meget lækker klinge af Mogens Loft Svendsen. Et damask mønster i noget der ligner en fjer. Så fint lavet. Sådan en klinge skal i eksklusivt skæfte. Og da jeg for et par år siden var hos Christian og købte et perfekt stykke mammutelfenben, er vi i henne omkring hvor eksklusivt det kan være.



Jeg ville til at lave et design på en kniv, men ihukom at jeg da vist havde lavet en tegning før af kombinationen. Og i skitseblokken er det bare at gå baglæns i datoen. Den 7. oktober havde jeg lavet en tegning. Helt enkel. Mogens' klinge. Og mammutelfen i skæftet. Ikke andet. Keep it simple. Det er smart. Og da jeg ikke siden efterårsferietiden er kommet på en bedre løsning, er det jo bare at gå i gang.

Men men men!

Fronten skal laves til. Retningen skal sikres. Det store stykke elfenben skal saves ud på en levende dekopørsav. Skæftehullet må ikke være bredere end klingen: 4,2 mm. Og klingen skal sikkert og langt i skæftet.

Det tog det meste af i går i værkstedet at gøre det. Jeg viser billeder af processen.



Her til formiddag kunne kniven tages frem i de solstråler der åbenbares. Det ser fint ud. Fronten er lidt overgroet med lim. Det er der fordi borehullet blev 0,1 mm for stort, så der er proppet rent fint mel fra udslibningen ned i hullet. Jeg håber at hullet dermed bliver lettere usynligt.

Der venter et par timer i værkstedet i dag. Så kan kniven slibes ud. Jeg tænker at der vil stå en horde af sexlystne asiater udenfor for at hente tandstøvet, der kan bruges som potensmiddel. Jeg verfer dem nok bort, og kan tilføje at elfenbensstøvet bestemt lugter. Og det er ikke en rar lugt. Og den giver ikke mig brunst.

Følg med i de kommende dage, hvor kniven nærmer sig noget brugbart...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr og Den store knivbog til 300 kan

kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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

## Kl. 12 kniven # 2872 28. december 2023 Det er Christians skyld

Jamen, han skrev inden jeg var vågen. Om jeg kunne lave en kniv? Altså skæfte en fuldtangsklinge og så med et stykke colla stabiliseret i blå med nogle turkiser i. Selvfølgelig. Lidt mere korrespondance på afstand og fra under dynen. Og så til sidst måtte jeg springe i lunt tøj. Vippe porten op og lave en samtale på Facetime. Så skulle han i noget tøj og så kunne vi på en ikke alt for sikker forbindelse få en snak i gang...

Jeg viste ham nogle andre muligheder end den lidt pauvre kaktusstabilisering, der nok har sjov struktur, men som også savner gennemført kvalitet. Jeg mener let at hjørner kan brække af og de bløde stabilisering nok ikke holder til tungt skovbrug, som Christian havde intentioner om at udsætte kniven for.

Vi fik en god snak og jeg viste et og andet, der også kunne sætte tankerne i gang... tiden løb...

Og så inden snakken var rigtigt afsluttet skriv vinen at nu havde hun sat vand over til kaffen. End anden måde at sige at nu skulle jeg ind at lave morgenmad...

Og den skulle lige fortæres. I julen skal sådan noget ikke forceres. Og dagens krydsord skulle også have et skud. Alt sammen betyder at jeg ikke kom i værkstedet for at få lavet nogle knive. Vejret har slået om. Nu regner det alvorligt og vinden er skarp. Jeg skal ikke i haven, men der bliver tid til at rykke i værkstedet når klokken har passeret 12. Jeg har nogle ideer. Der er kribleri i fingrene. Jeg trænger til at mokke lidt kniv. Det skal nok komme.

Men der blev ikke til nye billeder af en kniv på vej. Harddisken er fyldt med den slags, så lige nu må den trækkes på. Men det er ikke min skyld! Det er Christians. Og den kniv må vi håbe, at der kommer mere om på den anden side af nytår...

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 koster nu 100 kr og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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

## Kl. 12 kniven # 2871 27. december 2023 Transportdag...

Man burde nok gå. Jeg har trods alt fyldt toilettasken med sportsshampoo og mine madvaner de sidste par dage sikkert lagt lag på den dårlige kondition, men jeg tager da bilen hjem. Der er kun 9 kvarter i den bag rettet. Havde jeg gået, var jeg nok ikke hjemme betids. Årets sidste tur til de jyske – den 15. af slagsen – skulle det helst være.

Jeg nåede ikke i værkstedet. Jeg sender billeder fra disken.

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 koster nu 100 kr og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes

også gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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

### [Kl. 12 kniven # 2870 26. december 2023 Bagjulen](#)

Juledagene i det jyske bringer ikke nye knivhistorier frem. Så jeg har inden afgang tømt min harddisk for billeder af knive.

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 koster nu 100 kr og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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

### [Kl. 12 kniven # 2869 25. december 2023 Den hemmelige kniv](#)

Kort før jul fik jeg en ordre på en køkkenkniv. Det var Poul Strande der ringede. Han ville høre, om jeg kunne lave hans julegave til Ulla. Han havde spurgt og hun havde sagt jatak til at få en køkkenkniv af mester selv. Poul kan lave klinger. Han elsker det. Han er dygtig. Og når han vil lave en klinge til sin livsledsager, så er det noget der også er i orden.



Det er en ære at lave smukt håndværk, der gives videre i gave. Men det er en klasse højere, når det er Poul der ringer. Der var ikke betænkningstid til opgaven: der blev også bare sagt selvfølgelig kan jeg det.

Der gik to dage så lå klingen her. Jeg viser i dag billeder af den. For dælen den er fin. Jeg har taget billeder af en lignende, der kom på forsiden af Dansk Knivforenings blad nr. 2. Denne er en anden smedning. Den er mere detaljeret. Det er klinger fra den dyreste hylde hos Poul. Der er vel 4 – 5 smede i Danmark, der kan lave noget der ligner.

Jeg fik lavet et design på klingen, der gjorde det muligt at arbejde med kniven på et spækbræt, så fingrene ikke bliver klemt.

Fronten skulle være sort. Og intet er mere egnet end sort indisk vandbøllehorn.

Forarbejdningen kom til at være perfekt. Pouls klinge trækker en smule bagud. Jeg ville gerne have en lodret front. Derfor blev klingen undersænket med en diskret skrå kant op i klingen, der stadig kan ses.

Skæftestykket skulle have flere karaktertræk, som jeg ved både Ulla og Poul

værdsætter. Så derfor blev der valgt masurbirk. Det findes i mange sorteringer. Dette er dansk. Det har groet i Lemming ved Silkeborg i Jan Lykkes have. Han plantede træerne for mange år siden, men vidste for nogle år siden, at der skulle sælges. Og han vidste, at han om nogen ville værdsætte og glæde sig til at se, hvad væksten havde formået. Og det var ganske fine resultater. Jeg fik lov at købe to stykker af ham til en rimelig betaling. Men det var stadig mange penge.

Ulla og Poul kender Jan.

Så selv om jeg havde gemt stykke for mine kursister og reserveret det til en af mine egne knive, var jeg ikke i tvivl: Poul skulle have Jans træ.

Montering udslibning og alt gik som det skulle. Skæftet blev farvet mørkebrun, slebet ned og givet tan narvsværte. De farver står perfekt til hinanden og ligner i farver den kniv, som Poul altid går med, der er lavet af Leif Reiersen. Men det er en anden historie.

Skæftet kom i varm linolie og i løbet af nogle minutter var det mættet. Så kunne det hærde den tid der var til rådighed. 14 dage er bedre end en uge. En måned er endnu bedre. Men tiden var ikke dertil.

Dagen efter kunne noget læder foldes om klingens. Det fik lim og kom i pres. Søndag inden jul kunne skeden syes og farves. Et par dage var til rådighed for glatning af læderet. Tirsdag aften kunne skeden få den sidste farve og noget læderfedt.

Kniven kunne slutpoleres.

Onsdag inden jul blev den afleveret.

Jeg har været glad og stolt over at lave denne smukke julegave. Tak til Poul for tilliden.

Dagens billeder er fra processen.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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

## Kl. 12 kniven # 2868 24. december 2023 God jul

Så runder vi julemærket. Selv står jeg snart i køkkenet med skarpe knive for at tage skroget ud af en kalkun, befri kartoflerne for den uspiselige skræl, varme rødkål og lave sovs. Rigelig sovs.

Det er en fornøjelse at lave mad. Særligt julemad, hvor der er flere der skal spise med.

Jeg bringer billeder fra disken, men gamle sager. I morgen kommer der nyt. Det ved jeg.

Der ønskes god jul til alle de der følger med på denne side.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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

## Kl. 12 kniven # 2867 23. december 2023 Lille juleaften

Jeg kom ikke i værkstedet med noget seriøst knivmageri. Så jeg er nødt til at finde min disk frem og finde noget, der kan sendes ud i den stille juledag. Jeg er for længst puttet i en bil, med et håb om, at kunne nå til Jylland uden alt for meget forsinkelse...

Jeg sætter nogle knive på siden 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 koster nu 100 kr og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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

### [Kl. 12 kniven # 2866 22. december 2023 Knive i solen](#)

Hvem så lige det komme? Stormen Pia har blæst skydækket bort og jeg er hjemme på en fredag. Og så skinner solen! Jeg fandt tre knive frem, der dermed får debut i himmelfænomenet. Jeg synes de ser skønne ud i solen. Lyset giver lige det, der giver træet liv.

Knivene er færdige – sådan i første omgang. Der skal lidt efterpudning til. Laves lidt smårettelser men det er ikke noget, der vil forandre alverden i udseende.

Der mangler at blive lavet et stygestål. Det er lavet, men det er ikke slebet færdigt.

Og så skal det hele monteres med magneter og ben bag på. Det må ske i dagene mellem jul og nytår.

Og så skal det lige meldes: Stormen Pia har ikke forrettet alvorlige skade på denne matrikel. Vandkanden på altanen er væltet.

Jeg kan kun sende trøstende tanker til de og dem, hvor det er gået vildt 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 koster nu 100 kr og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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

### [Kl. 12 kniven # 2865 21. december 2023 Solingen... Ingen sol?](#)

På denne korteste dag i år, er det vel på sin plads at skrive om at der ingen sol er. Eller det vil sig: jeg vil skrive om Solingen. Det er en stad i det tyske rige, hvorfra der udsendes rigtigt mange knive og det har stået på i årevis. Solingen er den tyske by for knive, qua at der i undergrunden findes de råvarer der skal bruges for at lave knive.

Der har været så mange knive at man har skabt et museum for det, og derfra er der udsrunget masser af aktiviteter. For eksempel Messermachermessen.

Den ligger i den 2. weekend i maj. Der har den også ligget i noget der vel kan betegnes som altid.

Tyske traditioner og historie skal man ikke være bange for at gå ind i. Der kan let være dobbelt bund og alligevel gode tanker bag.

Næste år forløber messen 11. og 12. maj. Jeg skal med. Dansk Knivforening har valgt at invitere på bustur til stedet.

Har fundet et godt hotel til overnatningen og nu skal det være.

Se her hvad Dansk Knivforening skriver:

Tur til Solingen Knivshow

Tag med Dansk Knivforening til Tysklands mest velrenommerede knivshow

Dansk Knivforening indbyder til en bustur til Solingen i Tyskland, hvor det traditionelle, men også nyskabende europæiske knivshow, byder på topklassens oplevelser.

Her er salg af knive, klinger og materialer, værktøj og knivdimser du ikke vidste du manglede.

Her er også internationale kontakter, knivmageri i særklasse og frem for alt en masse ny inspiration.

Bestyrelsen har i årevis ønsket, og fået mange opfordringer til, at arrangere en tur til et internationalt knivshow.

Det er i år lykkedes at få et bord til foreningen og dens medlemmer.

Det er netop, når medlemmerne mødes og oplever ting sammen, at foreningen kan gøre den store forskel. Du har nu muligheden for, at blive del af det danske bidrag, til en stor international knivbegivenhed.

En foreløbig plan lyder således:

Torsdag d. 9. maj (Kristi Himmelfarsdag) Afgang i moderne turistbus fra DK (Trekantsområdet)

Ankomst og indkvartering på det autentiske "Hotel Graefrathhof" i den gamle bydel Gräfrath.

<https://hotel-graefrathhof.de>

Freda d.10. maj: Besøg på Deutsches Klingmuseum og efterfølgende oplevelser i Solingen.

<https://klingenmuseum.de/inhalt>

Lørdag d. 11. maj: Opstilling af foreningens stand. (Alle kan udstille mindst én kniv, men ikke sælge)

Showet har åbent kl. 10 - 18. <https://knife-solingen.de/inhalt>

Lørdag aften: Spisning og samvær i forbindelse med showet. (Inkluderet i prisen)

Søndag d. 12. maj: Knivshow er åbent kl. 10 – 16. Herefter sammenpakning og hjemtur.

Forventet ankomst natten til mandag.

Vi regner med at turen kan gøres for et sted mellem 2500 og 3000 kr. pr. person incl. entre og overnatning på dobbeltværelse. Hertil kommer egenforplejning.

Den endelige pris er afhængig af deltagerantal. Som ved andre af foreningens aktiviteter giver vi et tilskud til turen.

Vi har oprettet en midlertidig tilmelding på hjemmesiden, for at få en ide om hvor mange vi kan blive.

Foreløbig tilmeldingsfrist 22. december.

Så det er vigtigt, at du snarest muligt logger ind på hjemmesiden og tilmelder dig. I det nye år vender vi tilbage med en mere detaljeret plan, en pris og endelig tilmelding.

Vi håber du har lyst til, at deltage i denne helt nye oplevelse i Knivforeningens verden.

Venlig hilsen

Bestyrelsen

-

Jeg har tilmeldt mig. Så må solen på denne dag komme til mig. Som var det blæsevejr på en juledag.

Det betyder også at jeg ikke kan komme til årets knivtræf i Nord. Knivholt i Frederikshavn. Jeg skal ikke undlade at sige at du da kan deltage.

Men fra i morgen hedder det lokalt ikke Solingen, men Solmere!

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis

det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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

## [Kl. 12 kniven # 2864 20. december 2023 En julebajer. En kniv. Og dagens historie...](#)

6,5 % er hvad der gives på flaske til den trængende knivmager. Efter et kvarters tid i det kolde værksted, med tomerne af den nye plade fra Peter Gabriel, blev den hemmelige kniv færdig.

Skeden fik lidt mere mørk farve i kanterne. Og noget læderfedt. Det giver glans og så sættes ikke så let fedtede fingre. Kniven kan sikkert opbevares i en køkkenskuffe, men kan også tages op og ud og hænges på en magnet på væggen. Det sidste kunne være så smukt.

Kniven blev poleret i en voks med slibemasse i. Og derefter poleret i karnaubavoks, der giver en blank overflade. Så blev det hele foreviget.

Efter dåden i værkstedet kunne øllen indtages, stadig med Peter på spillen, nu med bas... Så godt. Et billede af en kniv, en øl og en pc, der få minutter efter kunne bruges til dagens historie.

Den plade kommer til at rulle nogle gange... i/o hedder den. Vi hørte den i uddrag og anderledes versioner til koncerten den 30. maj. En fine aften. Og pladen er helt 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 koster nu 100 kr og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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

## [Kl. 12 kniven # 2863 19. december 2023 2 dage til solhverv](#)

Det er hverv jeg gerne ser. Solhvervet er et af dem. Særligt det, der falder her foran julen. Det betyder at dagene igen begynder at blive længere. Jeg kan ikke klare denne mørke tid. Jeg er til sommer og lys. En øl på altanen. Grillen skal lave mad. Kartofflerne skal være nye. Selv et jordbær er godt at tænke på lige nu.

Nu er der bare mørkt, klamt og koldt.

Energien er der ikke. Det er svært at komme af sofaen, gå det 11 skridt til værkstedet. Der er koldt og uvenligt. Men det skifter snart.

Det er ikke et skikket erhverv. Det er ikke et betroet hverv. Det er bare solhverv. Det bliver godt igen...

Jeg bringer billeder fra sommeren og varmen. Vi behøver den slags på en dag med udendørs køleskabstemperatur og udsigt til storm.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis



det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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

## Kl. 12 kniven # 2862 18. december 2023 Skede syet færdig

Efter en skøøøn weekend i det jyske kunne jeg komme hjem, sende en bog til København, få lidt at spise og så komme i det tøj, der kan holde til at komme i værkstedet. Det er i forvejen tæt på kassabelt, men hænger endnu sammen. Det kan godt blive lidt nusset igen.

Jeg havde limet kniven i torsdags. Nu kunne siderne slibes til. Huller markeres og med et 1,5 mm bor kunne der bores de huller der skulle til. Erfaringen har lært mig at det gør man af én gang. Så er vinklerne de samme, og syningen kommer til at se pæn ud fra begge sider.

Så kunne skeden farves. Grundfarven er som skæftet tan, og ovenpå med airbrush den mørkebrune som er grundfarven på skæftet.

Ind i varmen, og så var det bare at sy rækken af sting. Plingeling. Tada! Knivskeden er syet. Nu mangler der et par timer med et falseben, så læderet kan blive glat og smukt. Der skal lidt læderfedt på skeden og så er den klar til aflevering.

Kniven får du ikke at se, for den er en hemmelighed. Men den 25. december kl. 12, skal du følge med her. Der bliver den vist.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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

## Kl. 12 kniven # 2861 17. december 2023 På køretur i Jylland

De sidste par dage har jeg været på tur i Jylland. På Helgenæs, i Ry og Odder. Og sikkert andre nedslag. Men jeg har ikke min pc med mig, så dette skrives torsdag aften.

Jeg henter billeder af knive 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 koster nu 100 kr og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2860 16. december 2023 Knivbladet kom i går.

Det er en tilnærmelse. Det kom vist tirsdag, men det er lige nu at jeg har tid til at skrive om det...

På forsiden er der et fint billede af en Finn Hampenberg kniv. Kniven hedder djævlens hale. Man må formode at den er trukket ud af djævelen selv. Fantastisk svung og design. En kniv, der har vanskelige kår som brugskniv. Det er vel så meget kunsthåndværk at kunsten er nærmere.

Så er der en hilsen fra Torbjørn, der er foreningens formand.

Nogle sider om Dansk Knivforenings fede Knivseminar der forløb fra tre måneder siden på Liselund Højskole i Slagelse. Fine artikel fra Jens. Der er store fortællerglæde over at være med i et nørdet knivarrangement på Sjælland. Der bliver fortalt om overflader og hvordan man gør det på knive fra mat til højpoleret. God artikel for begynder og dem der kan noget mere.

Så er der invitation til en forårstur. Til Solingen, hvor der er knivudstilling. 9. – 12. maj. Jeg har meldt mig. Jeg vil gerne med. Der er forhåndstilmelding 22. december. Det bliver så godt.

Så har jeg skrevet et par sider om årets generalforsamling. Tilpas levendegjort og alligevel dækkende for foreningens højeste myndighed.

Jens viser på nogle sider hvordan man kan farve læder med pensler, uldpensler og airbrush. Hi! Jens har altid været en mester i at kunne lave smukke glidende overgange smurt med pensel. Men han har hørt på mig og købt en airbrush. Nu er jeg lige så dygtig som ham og vi har gjort noget ved tiden...

Carsten har igen overtaget redaktørtjansen. Jens og undertegnede er stadig i redaktionen. Uh! Jeg har været med siden 1997. Jens måske lidt før, men har været ude af redaktionen et par numre mere end mig. Det er godt at Carsten er tilbage. Om han tager 10 år mere? Nej ikke tale om!

Der er flere gode artikler og nogle fine annoncer, der betaler en god del af bladet. Og så er der bagerst lidt omtaler af kurser. Jeg har seks kurser på fra januar til ind i maj måned.

Det er faneme et godt blad igen. Jeg er glad og stolt over at vi kan præstere dette i en lille forening. Og hvad koster det? Foreningskontingentet er 400 kr. årligt. Der kommer fire blade og så er der et væld af medlemstilbud. Jeg kan kun opfordre til at du melder dig 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 koster nu 100 kr og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>  
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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2859 15. december 2023 Hemmelig kniv i skede...

På en torsdag aften skal der laves kniv. Eller skede. For jeg har opgave for. En hemmelig kunde har planer om at give sin udkårne en kniv, og så må jeg være med i spillet. Og være stille. Så i går aftes lavede jeg de indledende øvelser til en skede til den kniv, der blev færdig onsdag aften.

Og af disse grunde kan jeg ikke vise billeder af processen, selv om jeg synes det kunne være passende. Så jeg finder lige nogle billeder fra disken, hvor jeg laver en skede... Den 25. december kan jeg vise kniven. Den er fin!

Jeg har stadig åben i knivsalget, og jeg skal love dig en bog inden jul, hvis du køber betids... Prisen for Knivskolen er nede på 100 kr., hvilket har åbnet for salget igen.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2858 14. december 2023 To knive på en onsdag

Da I andre så håndbold var jeg i værkstedet. Der var tændt for varmen og der skulle slibes skæfter.

Nu er der tre knive af tre i det fine køkkensæt.

Det bliver et skønt sæt.

Og så er jeg i gang med at lave en hemmelig julegave. Også en køkkenkniv. Men da det er en hemmelighed og man måske ser med på denne side, er der endnu kun billeder af dele af kniven...

Jeg nåede at lime, udslibe, farve i brun, nedslibe og tilføje tan. Finslibning til korn 1200 og så i varm linolie.



Nu skal kniven lige hærde og så skal der vel laves en praktisk køkkenknivsskede. Det må være torsdagsaftensopgaven...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 2857 13.  
december 2023 Tirsdag i

værkstedet.

Hvad laver man på en tirsdags aften i december? Jeg ser ikke julekalender eller håndbold. Så jeg går i værkstedet. Tænder for varmen og sidder lige så stille for at få sager til at passe.

Jeg fik lavet to knivskæfter. Ikke helt færdige. Der skal efterpudses og gøres ved, men det virker overkommeligt. Den lille og den store køkkenkniv. Nu mangler den mellemste. De fik nogle helt fantastiske farver. Mexicansk kongetræ kan noget vildt. Jeg glæder mig til at den sidste bliver færdig og at solen titter frem, så de også kan præsenteres på det smukke display, der også er ved at blive lavet...

Og så er det jo julegavetid. Jeg er ved at lave en køkkenkniv, men den er så hemmelig at jeg endnu ikke tør vise noget som helst af den. For det kan være at nogen følger med her, og så kan det jo være lige meget med hemmeligheder. Jeg kan fortælle at klingens der bliver lavet skæfte på er fantastisk. Fronten er sort og lavet i indisk vandbøffel. Den få er særlig form, hvor den tynde klinge er lagt dybt ind i materialet. Og så skal der et skæfte på... jeg venter med at forklare hvad det kan være til i morgen. Men det er også noget ganske særligt.

Det tog et par timer at slide en tirsdag aften op. Men det er jo skønt.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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

### [Kl. 12 kniven # 2856 12. december 2023 Mandag med musik...](#)

I går aftes, mens i andre så håndbold, og hvor jeg kunne have været på værkstedet, var jeg i Slagelse, for at høre min viv og det svingband hun spiller med i. Jazzmin. Det var fint. Gode rytmer. Fine julemelodier og varme sommerhits. Stor fornøjelse og en herlig juletradition. Tak for det...

Nå, jeg kom ikke i værkstedet, og noget på disken må trække. Jeg smider nogle billeder af knive på.

Husk at du kan nå at bestille en bog til 100 kr: Knivskolen – og den er fremme inden jul. Og pak den så ind og læg den diskret under træet. Det er også godt at give sig selv gode gaver. Hvis man kan vente med at bladre...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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

### [Kl. 12 kniven # 2855 11. december 2023 Så er der gang i køkkenknivene](#)

Der har været langsomt tilløb til værkstedet denne weekend. Lidt er der blevet lavet fredag. Ingenting lørdag, men søndag fik jeg fundet mig selv i værkstedet. Der var ikke varmt, så da jeg havde stået der et par timer, lukkede jeg porten og tændte for varmeblæseren. Det fik temperaturen op og virkelysten med. Af med den tykke overfrakke, der vanskeliggjorde smidigheden.

Og så var det jo sådan set bare om at komme i gang.

Der blev lavet fire skæfter. Tre knive og et strygestål. De tre knive blev slebet færdig på maskine og mangler nu kun slibningen med sandpapir. Noget der vil tage et par timer mere i værkstedet.

Jeg sætter billeder ind fra søndagens aktiviteter, der sluttede ved 22-tiden. Lige inden træthed ville skabe fejl.

Mandag aften kommer jeg ikke i værkstedet. Der skal jeg til jazzkoncert i Slagelse...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster nu 100 kr og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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

### [Kl. 12 kniven # 2854 10. december 2023 ...men det kan jeg ikke skrive om.](#)

Der gik en ordre ind her til formiddag, da jeg skar appelsiner op til juiceren. Jeg skal lave en julegave. Og det kan jeg naturligvis ikke skrive om, for så bliver det jo røbet. Men det glæder mig og jeg er stolt over at have fået den betroede opgave. For det er hverken fra hvem som helst eller til hvem som helst og det skal foregå med en vis diskretion. Du skal nok blive indviet i den, men det bliver sikkert først den 25. december, hvor alt har afsløret sig selv. Klingingen kommer til at arbejde med vil være noget af det fineste, der laves i Danmark.

Jeg ved at jeg skal gøre mig umage. At jeg skal bruge en rigtig fin klinge. At skæftematerialerne skal være udsøgte og finishen bare skal være i orden.

Jeg har frie hænder til design og materialevalg.

Der kommer en vis stressfaktor ind over, for kniven skal afleveres færdig og lækker inden det bliver den 22. december.

Jeg bringer bare billeder af knive, der kan købes af mig for tiden... De kan sagtens sendes og gøres fine til den kommende højtid. Og jeg ved, at de vil skabe glæde, hvor de kommer 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2853 9. december 2023 Julegavetid...](#)

Mine knive er alt for dyre til julegaver i et normalt julebudget, men kan dog være inspiration. Saml sammen til en rund fødselsdag, jubilæet, afskedsgaven og meget andet. Kniven vil blive centrum på gavebordet og vil få lang levetid. Sådan er det bare.

Men i budgettet kunne det være opnåeligt at give et kursus. Det koster i omegnen af 1000 kr. Så kan man aftale med gavemodtageren hvor og hvornår. Jeg laver gerne et gavebevis og stiller alle mine kurser til rådighed. Oveni skal købes en klinge, en klods til skæftet og lidt for at låne af værktøj. For mange også ca. 1000 kr. Men det kan modtageren selv betale. Det er jo dennes drømme om en perfekt kniv, der bliver indfriet.

Min 2024 kalender ser således ud:

- 19. – 21. jan. Knivkursus. Tre kroner Skole Roskilde. LOF Øst
- 23. – 25. feb. Knivkursus. Rårup Skole – mellem Juelsminde og Horsens. Arr.: Juelsminde Aktiv Fritid.
- 1. – 3. mar. Knivkursus. Firhøjskolen, Føllenslev Arr.: LOF NVSJ:
- 8. – 10. mar. Knivkursus. Skottegårdsskolen, Amager FOF KBH
- 15. – 17. marts Knivkursus. Roskilde FOF Køge Bugt.
- 5. – 7. april Knivudstilling i forbindelse med Jagt Og Outdoor i Odense.
- 24. – 26. maj. Knivkursus. Vejlebroskolen Ishøj. FOF Køge Bugt

- 9. – 12. maj: bustur til Solingen
  - 7. – 9. juni. Knivkursus. Skottegårdsskolen, Amager FOF København
  - 14. – 16. juni. Knivkursus. Den gule hal, Køge havn. LOF Øst
  - 20. – 22. sep. Knivkursus. Læderiet, Hasselager ved Århus Læderiet .dk
  - 27. – 29. sep. Knivkursus. Skottegårdsskolen, Amager FOF KBH
  - 25. – 27. okt. Knivkursus. Stevns FOF Køge Bugt
  - 1. – 3. nov. Knivkursus. Firhøjskolen, Føllenslev LOF Nordvestsj.
  - 8. – 10. nov. Knivkursus. Skottegårdsskolen, Amager FOF KBH
- Indtil jeg ikke har flere bøger at give væk, er der sådan en til hver på kurset.

Jeg smider nogle billeder fra kurser afholdt i løbet af 23 på dagens historie...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2852 8. december 2023 På værkstedet...](#)

Det er koldt derud. Det hele tør, der hvor jeg er. Ikke end vind blæser... Så der er pivkoldt i værkstedet. Jeg havde en masse administration i løbet af formiddagen, og kom først afsted sent. Jeg ville bore et større hul til strygestålet i min fine knivsæt...

Dagens billeder er fra værkstedet...

Og så har jeg jo gang i mit knivbogssalg igen. Knivskolen er nedsat til 100 kr og den kan sendes inden det bliver jul. Betalingsdelen skulle virke selv om to lige nu har betalt uden at jeg kan se, hvem de er! Det skal der naturligvis gøres noget ved. Så jeg har far i hotlines og får alt på plads. Jeg forsøgte selv i går at købe på siden. Og det virkede. Så sidder der en derude, der ikke har fået nogen ekspedition, så henvend dig lige igen.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2851 7. december 2023 En times tid i værkstedet...](#)

I går aftes var jeg en times tid i værkstedet. Jeg fik boret et hul, så der nu kun mangler 5 cm. Det må klares i aften, hvor jeg har skaffet et mindre bor, der kan tage det sidste. Jeg tør ikke at gå længere med det lange 18 mm bor, idet jeg kommer for tæt på siderne. Jeg har været tæt på, men det ser ud som om det holder. Og det er fint.

Jeg arbejder stadig på at lave et meget fint knivsæt, med et meget fint stykke træ. Jeg har skrevet om det før og skal nok igen. Det er et sæt, der skal laves uden fejl, og det bliver ret dyrt.

Sættet består af tre knive og et strygestål. Det sværeste bliver at lave dette hul, der skal vær dybt nok og som ikke graver sig ud på oversiden af træet. Jeg har kun håndholdt udstyr, så det skal føles og passes til undervejs. Hvis hullet ikke bliver godt, saves der af det fine træstykke og præsentationen laves uden strygestål.

Træet der arbejdes i, er mexicansk kongetræ, og det er noget svært noget at arbejde i. Boret jeg har brugt, er efterhånden blevet rundt og uskarpt. Og det ville jo have fløjtet igennem fyrretræ i dagevis. Det skal vist slibes op. Olien i træet er trukket ud på overfladen og kan slibes væk.

Imens jeg sidder og skriver dette løber min næse i vand og jeg nyser lidt. Det er sikkert ikke sundt. De næste gange jeg skal arbejde med træet skal jeg vist have en god støvmaske på. Den kan købes i morgen...

Og så dagens spørgsmål... Hvad kan man få for hundrede kroner? Jamen, du kan da købe en knivbog. Jeg sælger nu Knivskolen for 100 kr. Gå ind på min hjemmeside og køb. Så kan den være fremme næste gang posten synes at du skal have post! Se mere her: <https://www.mikaelhansenknivewebshop.dk/bger>

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2850 6. december 2023 Knivskolen bliver billigere!](#)

Nu skal der tømmes ud i mit varelager. Jeg har hidtil solgt min seneste – og ret gode bog – til en pris på 300 kr. Det er efter min vurdering, den rigtige for produktet, når jeg sammenligner med andre bøger. Jeg har fået trykt en god portion og der er også jævnlige nogen, der vil købe.

På det svenske forlag jeg hidtil har haft bøgerne til at stå, er man i den situation, at huset de stod i er solgt. Mine bøger skal tages hjem og de fylder lige 2½ palle. Jeg har fundet et lager til dem, men det koster. Jeg skal have solgt de bøger. Og gerne nu, men bogen stadig er moderne.

Jeg har derfor sat prisen væsentligt ned, i håbet om, at det vil give trafik.

Jeg sælger nu bogen for 100 kr. + forsendelse fra min hjemmeside: [www.mikaelhansenknive.dk](http://www.mikaelhansenknive.dk)

Vil du have den signeret sættes et kryds det rigtige sted i bestillingen.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2849 5. december 2023 Afslutning på mandagsmad for mænd.](#)

I går aftes var jeg til festmiddag. Juleafslutning. Og selv om det ikke har så meget med knive at gøre, er det alligevel for mig det der binder det sammen...



Menuen bestod af fem slags sild. Bare dem i glas fra Kvickly, men ikke de grå marinerede. De andre. Senneppsild. Kryddersild. Med tre forskellige slags løg til. Små stykker og bare på rugbrød. Så var der en halv side laks. Varmrøget på stedet. Masser af salt og paprika på. Perfekt. Hjemmelavet grønlangkål med små brunede kartofler. Kartofflerne ikke dem på glas. Og grønlangkålen med smørbolle. Vi snakkede egnsretter om det, og Peter der kommer fra Lolland ville have den søde kål med kanelsukker. Det giver først mening når man smager det! Der var frikadeller og medister til. Næste lune ret var æbleflæsk med bacon. Sirligt steget og i fin balance. Den sidste lune ret var helstegt pattegris. En lille 8 kg gris, var slagtet i løbet af ugen. Og den kom på den varme grill i to timer. Jeg har smagt meget helstegt gris. Men denne tog prisen. Det unge kød var kortfibret og mørt. Så fint. Der var en bagt kartoffel til og lækker salat i smukke farver. Desserten var hjemmelavet risalamande, og så var der to slags kirsebær til. En dansk og så den dyre italienske. Den sidste vandt.

Gode øller undervejs, med lidt snaps og også kirsebærlikør.

Der var nogen, der fik nye favoritreter og noget der skal hjem og prøves. Vi rundede af en time senere end der står i nogen tidsplan, men det var hyggeligt, sjovt og det tager langt tid at spise så meget god mad, når man først skal lave det selv.

Det var så afslutningen på det hold. Jeg starter med et nyt mandag den 8. januar. Så må vi se, hvad det kan bringe med sig. Knivmageren kan holde jul med sul!

Jeg bringer billeder af de glade mænd og den gode mad. Tak for samværet.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## [Kl. 12 kniven # 2848 4. december 2023 Det nye knivår...](#)

I forløbne weekend var jeg til mit sidste officielle knivarrangement i år. Nu har jeg kun mig selv og mine knive at passe – foruden denne side. Ikke flere kurser, ikke flere udstillinger. Julefreden kan sænke sig. Men det ville ligne mig dårligt, hvis ikke jeg allerede havde kikket 2024 efter i nogle af hjørnerne. Der er garanteret dage og timer, der allerede er reserveret til knive.

Så min kalender ser således ud:

- 19. – 21. jan. Knivkursus. Trekroner Skole Roskilde. LOF Øst
- 23. – 25. feb. Knivkursus. Rårup Skole – mellem Juelsminde og Horsens. Arr.: Juelsminde Aktiv Fritid.
- 1. – 3. mar. Knivkursus. Firhøjskolen, Føllenslev Arr.: LOF NVSJ:
- 8. – 10 mar. Knivkursus. Skottegårdsskolen, Amager FOF KBH
- 15. – 17. marts Knivkursus. Roskilde FOF Køge Bugt.
- 5. – 7. april Knivudstilling i forbindelse med Jagt Og Outdoor i Odense.
- 24. – 26. maj. Knivkursus. Vejlebroskolen Ishøj. FOF Køge Bugt
- 9. – 12. maj: bustur til Solingen
- 7. – 9. juni. Knivkursus. Skottegårdsskolen, Amager FOF København
- 14. – 16. juni. Knivkursus. Den gule hal, Køge havn. LOF Øst
- 20. – 22. sep. Knivkursus. Læderiet, Hasselager ved Århus Læderiet .dk

27. – 29 sep. Knivkursus. Skottegårdsskolen, Amager FOF KBH  
25. – 27. okt. Knivkursus. Stevnsv FOF Køge Bugt  
1. – 3. nov. Knivkursus. Firhøjsskolen, Føllenslev LOF Nordvestsj.  
8. – 10. nov.- Knivkursus. Skottegårdsskolen, Amager FOF KBH

Der skal såmænd nok komme mere til. Der er udstillinger og andet, der skal flikkes i. Der er garanteret også tider, hvor der ikke skal laves kniv. Mere om det senere.

Jeg bringer billeder fra forløbne weekend i haven på Esrum kloster – og af nogle 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2847 3. december 2023 Juleudstilling i Esrum – sidste dagen. Det kan nås endnu](#)

I går var jeg tidligt oppe. Fik bilen fri fra sneen og rullede i 100 minutter til Esrum Kloster. I en ruf fik jeg mine sager på plads og fandt tid til at tage billeder af min udstilling og også nå rundt i de andre afdelinger af udstillingen. I kælderens under Klostret fandt jeg mad og drikke – og udenfor var der steder at spise sandwichens og burgere. Jeg anede nok det fandtes, men nu har jeg fået syne for sagen.

Der er kommet nye udstillere til, der har afløst de, der var her sidste weekend. Det er ikke en anden udstilling, men den er anderledes.

Jeg flikker billederne op fra i går og sender igen tidligt ud, så du kan nå til Esrum. Udstillingen lukker kl. 17. Og jeg har et rasende godt tilbud til dig, hvis du kommer!

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2846 2. december 2023 Kom til Esrum Kloster...](#)

I dag er jeg på Esrum Kloster. I det store telt i haven. Jeg står der med mine knive og vil hjertens gerne have behjertet besøg.

Jeg er der ikke alene, så kom og se mere. Keramik, smykker, vine og nisser. Jeg er den eneste knivmager og står et fint sted, når man går ind i teltet. Det kan ikke undgås at se Hansen!

Jeg bringer billeder fra sidste weekend, hvor jeg var samme sted...

Og så er der også nogle billeder fra værkstedet i går, hvor jeg ikke nåede meget længere end den video jeg bragte. Der blev lige pludselig 1000gåremål. Der er meget der skal nås på sådan en fredag. Købe laks og pærer. De sidste elektriske, så de bringer lys over spisebordet. Hente magneter til de fine knive. De er kommet helt fra Kinas land og er stærke.

Dagens historie sendes tidligt ud, så du kan komme i hu, at komme til Esum...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2845 1. december 2023 Fire minutter i kulden

Nu er vi kommet i julemåneden. På sådan en fredag kan man sagtens gå i værkstedet for at lave noget, men det er ret koldt. Så dagens video, der handler om Peters ikke så skarpe knive, er ikke så lang. Den viser hvordan jeg sliber en af hans knive op, sådan en første gang. Den fik lidt mere efter at kameraet var slukket og blev dermed klar til udfordringerne i julen.

I starten af videoen viser jeg, at jeg putter en ny slibesten på min sliber. De gamle var slidt op. Men de har også slebet i hundredvis af knive, så der er pensioneringen helt fortjent.

Se med.

Ja, og kom til julemarked på Esum Kloster i morgen og på søndag. Jeg er eneste knivmager på messen og jeg har artige sager med. Og er det ikke nok at holde øje med mig, kan jeg blot sige, at der er andre, der er værd at besøge også. Nisser, tasker, keramik, vin og smykker. Se mere her: [Esum Kloster & Møllegård](#) og her: <https://www.facebook.com/esrumkloster>

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## November

### Kl. 12 kniven # 2844 30. november 2023 Lidt fra disken

Da jeg i går kom hjem fra arbejde, var der lige et par gøremål. Dels skulle der sendes en knivbog til en i Silkeborg, dels skulle der lige tages billeder af en særlig kniv. Og det skulle gøres inden lyset svandt ind. Der blev skudt lidt af og billederne blev hurtigt overdraget til redaktøren af det blad, hvor den skal være på forsiden. Der skal trykkes lidt med en baggrund og sikkert noget lys: ikke min opgave. Og hov! Kl. 12 kniven blev nogle timer forsinket. Et glemt tryk på en blå knap var årsagen. Så skulle der laves mad til vinen, der ville komme hastende hjem: vi skulle i biografen til forpremiere til Synkefri.

Og det har ikke med knive at gøre. Faktisk bruges der ikke knive i filmen til andet end spisesituationer, men knivmageren vil gerne anbefale en smuk, underfundig, indfølelse, vedkommenende og god historie. Der findes bestemt måder at bruge tiden dummere på, end at se den fine film, der er optaget lokalt og med indsigt i nordjysk omgang.

Så det blev ikke til meget kniv i går. Jeg trækker på disken. I morgen skal jeg sørge for friske billeder af mine køkkenknive.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2843 29. november 2023 Lidt nyt...

Jamen, det går fremad. Det går langsomt, for det er ikke sjovt at stille sig i værkstedet, når man ikke skal være der så længe, så der kan komme varme på. Så tirsdag aften i værkstedet var kort.

Jeg er i gang med at lave tre køkkenknive. Det bliver rasende flot og dyrt. Skæfterne bliver lavet i det samme stykke træ, der også skal være display. Der kommer et fjerde skæfte: det til det keramiske strygestål. Det bliver lavet i mexicansk kongetræ, der hurtigt får mig til at nyse. Slibestøvet er orange. Træet er brunt orange sort og mystisk!

I går fik jeg slebet lidt mere på de to ben, der skal sidde på bagsiden af displayet. Jeg kom i korn 800, som jeg for tiden regner med skal være afslutningsfinheden. Så blev det poleret bar sådan for sjov. Se lige forskellen på de sidste billeder.

Jeg håber på at få sættet færdigt før jul. Jeg ved ikke om det bliver dyrt, men det kommer til at koste mange penge, hvilket nødvendigvis ikke er det samme.

Og ja, så var der en gut omkring med palisander til mig. Nogle meterlange stykker på 8 – 12 mm i tykkelse. Egnet til skæfter. Hans fars værksted var blevet tømt og der fandt man det fine træ, fra andre tider, hvor det var lovligt at handle med. Der skal nok komme nogle knive ud af det. Alternativet havde været brændeovnen. Det ville sønnen ikke have skulle ske! Tak for 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2842 28. november 2023 Mandagssnak

En halvkold dag på arbejdet. Den var hel kold, men jeg var der kun den halve dag... Hjem for at købe ind til aftenens madhold. Vi skulle have grill. Det kan man lave, men det er svært at købe ind til, når julesagerne står foran... Well, det gik og jeg fik fyldt godt op i varevognen.

Afsted til Føllenslev og så mødte de 8 glade mænd op. Der skulle laves koteletter, kyllingespyd og kalvecouvette. Jeg skal ikke trætte dig med madopskrifter, men vil dog fremhæve den sidste nævnte ret. En så stor som mulig kalvecouvette. Ud af posen. Af med alt der ligner sener og hinder. Godt med flagesalt op begge sider. Hville lidt og så på grillen med et stegetermometer. Fuldt skrald på grillen. 4 minutter over gasflammer. Hville igen. Den nåede 47 gradet og fik lov at hvile til nogle få minutter inden servering. Så fik den på den anden side. 6 minutter, for grillen var ikke helt varm.

Og det var nok. Knivvinklen kommer nu: Den blev skåret op med en skarp kniv. Og den var perfekt. Sådan kommer jeg til at gøre igen. Næste gang endda måske på panden. Men det er en anden sag... Jeg bringer i dag billeder fra knivmagerens madhold. Næste gang skal vi lave jul. Med sild, helstegt pattegris, grønlangkål og hjemmelavet gløgg. Det bliver også sjovt.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2841 27. november 2023 Juleudstilling i Esrum – del 1 overstået.

I weekenden har jeg været en del af et menageri i det Nordsjællandske. Jeg har været juleunderholdningen og passet mine interesser. Jeg har solgt knive. Det er blevet til nogle stykker. Alle de billige, men der er i løbet af weekenden flere af de lidt dyrere, der er blevet degraderet en prisklasse ned: Med salg for øje. Nogle bøger er solgt og 60 kursusomtaler er uddelt. Det skal nok kaste nogle kursister af sig. Mit visitkort er også langet ud over disken og så har jeg foræret nogle sultne drengeøjne en plakat med knive. Døren til værelset er et passende sted at sætte op. Gamle og nye kunder, kursister og venner er mødt op. Det har givet gode snakke.

Jeg sender billeder fra weekenden og lover at være tilbage på stedet på lørdag morgen. Så skal der igen vises knive!

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2840 26. november 2023 Juleudstilling på Esrum Kloster

Nu er der friske billeder fra juleudstillingen på Esrum Kloster. Jeg fik lige tid inden der for alvor væltede ind med gæster. Jeg løb efter en kop kaffe, til runder 35 kr. og en stor rund kage til 15. Ja, det kostede ikke noget at dufte til det. Det forklarer måske at det koster at være med på denne plads. Men at pengene også sidder løse. Jeg mener, jeg betaler for at være med og der er også en god del, der skal lægges af hver gæst i entre. Men det støtter formålet: at holde Esrum velplejet ... og skaffe kunder til udstillerne.

Og jeg må ikke klage. Jeg har fået solgt nogle bøger. To sæt osteknive og fire af de billige knive og en femte, der er lavet aftale om. Og så har jeg delt julegaveideer ud: Tag på kursus, få en ny hobby og lav din egen kniv. Det bliver et hit!

Ikke nogle af de dyre, men dem med billige klinger og ikke så dyre skæfter. Det er godt at få tyndet ud. Så kan jeg enten lave flere af slagsen, eller flere af de dyre. Det er trods at også dem, der er sjovest at lave, for de har faglige udfordringer.

Nå, udstillingen har åbent igen hele dagen, og jeg sender dette ud til morgenkaffen, så man i stedet for at gå i haven eller vaske bil, triller til Esrum Kloster og ser julesager.

Og her er nok at kikke på. Smykker, bivokssager, keramik, strik, sixpence, garn, spækbrætter og alskens andet fint håndværk.

Se mere her: Esrum Kloster & Møllegård og her: <https://www.facebook.com/esrumkloster>

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2839 25. november 2023 Juleudstilling i Esrum Kloster

Landets ældste kloster, der vist blev etableret i 1134, holder jul i disse dage. Jeg er en af godterne, der kan ses og snakkes med. Jeg holder til i teltet i haven, sikkert formummet i jakker og bukser med dobbelt lag.

Du skal være så velkommen. Se mere her: Esrum Kloster & Møllegård og her: <https://www.facebook.com/esrumkloster>

I går stod den på pakning til begivenheden, men jeg kom dog i værkstedet for at færdiggøre Henriks kniv og for at komme lidt længere på de fine knive til køkkenbrug. Jeg bliver mere og mere overbevist om, at den fine planke det hele laves i er mexicansk kongetræ. Det dufter som. Det har de samme farver. Hvis du tror det bliver mere eksklusivt af det forhold, har du helt ret. Der kan ikke lige sådan laves en kopi af dette enestående fund. Det kommer i den dyre ende. Det kan være at det så er længe om at blive solgt, men des længere kan jeg jo så prale med det...

Ikke mere snak. Dagens billeder er fra værkstedet i går. Dækningen i de historiske bygninger mht. wi-fi er knappe. Så det er forudbestemte sager du får. I morgen bringes billeder fra stedet, hvor jeg også er der...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke

billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2838 24. november 2023 Tag til Esrum Kloster i kommende weekend – der er jull!

Lige i skrivende stund blæser det og er pivkoldt. Der er sikkert ikke meget bedring, om end vinden dog sikkert taber pusten. Men i de kommende dage står jeg i et vindstille telt i haven ved Esrum Kloster. Jeg vil gerne sælge gode julegaver og oplevelser.

Jeg har naturligvis mine knive med. Og der skal sikkert nok blive noget salg. En enkelt eller to kommer over disken og min omsætning er reddet. Flere vil dog sikkert kvie sig ved sagerne der koster flere penge end julegaveræset ellers lægger op til. Men så kan det jo være næste år og en indsamling i hele familien til den gamle far, der så kun får en ting, som han ikke nødvendigvis vidste at han ønskede sig, men som vil give glæde længe.

Og så har jeg en stor stak sedler med om at komme på kursus. Et weekendkursus i knivmageri. Jeg har så mange kurser i pipelinen, at der nok skulle være et par dage fri. Og så er prisen overkommelig. På sidste kursus jeg holdte i København var et sted mellem 1/3 og halvdelen kursister, som konen havde købt kurset til!

Jeg bringer billeder sidst jeg var der. Jeg kan i øvrigt tilføje, at sidste år overnattede jeg i Hillerød, hvor det satte ind med vinterens første sne, Så det er ved denne tid!

Se mere om juleudstillingen her: [Esrum Kloster & Møllegård](#) og her: <https://www.facebook.com/esrumkloster>  
Der er entre og så er der noget med at være forberedt på bøvlet parkering...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2837 23. november 2023 Henriks kniv og fortsættelse af tre køkkenknive.

Vinden stod ikke stille i sit varme hjørne og lyset er da vist også noget fjernt noget. Men det kribled i fingrene og så er der jo ikke langt så da rent fysisk. Selv om den bløde sofa har en gravitation, som var det solsystemets kerne...

I en vams og en til. Op med porten. Lidt oprydning og så var jeg fremme ved stedet, hvor Henriks skede, der blev lavet i sidste uge lige skal males op.

På den oprindelige skede er der et HP, der er sort som resten af skeden. Og jeg husker at Henrik faktisk ville have det sådan, men jeg synes det skal være anderledes. Den kunne have været lys brun, men det er det kedelige. Så kunne den være blå. Men den farve er ikke lysægte og bliver grøn og grim, hvis ikke den friske op jævnlige. Så er der rød, der også lysner op, men som gør det mere levende og frem mod det brune. Den skulle det være.

Den fik en tur af den røde farve med en uldpensel. Og så kunne den passende tørre op. Det gjorde en times tid. I denne kulde tager den slags tid. Og da der var betids til et lag til fik den det. I morgen må den få en ny tur.

Så kunne jeg vende mig mod mit store køkkenknivsprojekt. Tre fine klinger i skæfte og display i fint tungt træ. For en uge siden – inden jeg skar i det – ville jeg kalde det ibenholt med gråt svæv. Macassaribenholt. Måske. Eller hvis det skulle være helt vildt: palisander. I dag er jeg mere i tvivl. Nu har jeg skåret og slebet i det. Der er dele af det, der ligner mexicansk kongetræ. Og det dufter også af det. Slibestøvet er i korn 120 og 240 rødt, men når man kommer højere op bliver det gult og grønt!

Tungt er det og lyddødt. Men det er dæleme flot. Nu har jeg pudset til korn 800 og det er ridsefrit. Jeg lader det lige stå et par dage og så ser jeg om det kun er i det elektriske lys der ingen ridser er. Så skal det have noget olie og der efter hårde og poleres. Det bliver et vildt lækkert spækbræt! Det hæver prisen.

Jeg fik savet lidt mere ud. Nemlig til benene på bagsiden af brættet. Stumperne limet sammen. Nu kan de tørre og så skal de slibes ud. Så de bliver ens. Deles, pudses og noget mere...

Det var let nok at holde varmen imens jeg sleb, men da det blev mere stille blev der koldt. Der skal også være noget til 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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

#### [Kl. 12 kniven # 2836 22. november 2023 Lidt blandede billeder.](#)

Kræfterne var der ikke i går, til at komme i det kolde værksted. Der var allerede frost i luften da vi rundede måltidstide. Og jeg trængte ikke så meget til at lave kniv, at jeg ville stille mig i rimfrosten. Så du må trækkes med den gamle disk, hvor jeg lige finder en række billeder.

Det er jo onsdag og der er altid værre katastrofer end at se på gamle 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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

#### [Kl. 12 kniven # 2835 21. november 2023 Madhold mandag for mænd...](#)

Jeg har en uddannelse som skolelærer. Den er stort set ikke praktiseret og vel næppe længere relevant på grund af ændrede skolelove og børnekarakter. Jeg blev uddannet med to linjefag. Helst ville jeg have dansk – som jeg havde læst på universitetet, men lærerkræfterne var ikke min kop te. Så skulle det være biologi, men så kunne sløjde. Men jeg kunne få hjemkundskab. Og sild har altid været godt og kunne man få det på uddannelsens regning så var det henad perfekt. Hvad jeg ikke vidste var at det betød et pige-fag. Og så var der mange skriftlige opgaver. Dem døjede jeg med at følge. Jeg tror der var 14 eller 18 på de tre år. Hæsligt.



Jeg kom igennem og har som en af de få eksaminander diverteret med røget stalling med whisky. Geddebøffer og Helt i fad.

Jeg nåede i uddannelsesperioden at have et "Eksotisk mad" i Vorup Ungdomsskolen 26 torsdage med ret mange sjove sager og 12 – 14 glade unge. Fedt nok. Min karriere tog nogle andre spring og jeg kom aldrig tilbage til faget... Før dette efterår, hvor jeg har startet et madhold for mænd om mandagen.

Min verden har også ændret sig. Så der kommer mange retter igennem på en aften, og meget kan gå galt. Det gør det, men det meste lykkes. Faktisk er der kun en enkelt svips pr. aften. Det er til at bære!

Der bliver prøvet meget af. Der er tre køkkener. Så der er tre opskrifter + noget mere til hvert køkken. I aftes var det to slags chili con carne. Og en gang svinekæber. Med to salater og en hokkaidomos, der vist havde fået så meget vand at det mere var en suppe. Den mislykkede ret. Jeg ser lige opskriften efter!

Der bliver naturligvis brugt knive sådan en aften. Jeg ved ikke om der er på nogle af billederne, men det er der ikke så meget at gøre ved. Bag kameraet er en kisteglad knivmager, der får lært mænd at lave mad – og i tillæg lært at slibe knive. Det er så 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## [Kl. 12 kniven # 2834 20. november 2023 Gamle helte fundet på harddisken](#)

Til sent søndag aften sad jeg og arbejdede med det kommende knivforeningsblad. Blad 4/23. Det udkommer 15. december. Det er fint. Der er gode artikler og der er grund til at melde sig ind i foreningen for det. Det koster lige nu 400 kr. at melde sig ind, men fordi det er så sent på året får man penge tilbage: 396! Så det koster 4 kr. at få bladet, med du skal være vaks og tilmelde dig nu. Det sker på Dansk Knivforenings hjemmeside: [www.knivforeningen.dk](http://www.knivforeningen.dk)

Og jeg kom ikke i værkstedet. Jeg fik heller ikke tømt bilen. Med sofaen er holdt nogenlunde på plads, mens der er søbet kaffe og set lidt tv. Jeg kan i skrivende stund ikke huske om hvad, så det har vel næppe været vigtigt.

Nå, der skal lidt billeder på dagens historie. I går viste jeg billeder fra 2022 og i dag bliver det en stak fra 2021. God fornøjelse 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2833 19. november 2023 Weekend... Alt det der skal nås...

Fri for arbejde fredag. Bilen skulle vel tømmes fra mandagens køkkensjov med mandagsmændene. Arh, det kan også vente. Bilen er lige så kold og tør som et køleskab. Det løber ingen steder. Så hellere få gjort lidt rent, til yngstedatteren kom hjem. Så skulle vi lave noget godt at spise. Den stod på wienerschnitzler og brasede kartofler. Hjemmelavet bearnaisesovs. Jeg skulle lige prøve at se, om der var noget galt med opskriften, de skilte mandag. Det var der ikke

Og så fik jeg en time i værkstedet, hvorefter telefonen bimlede. Jeg skulle ind at lave juleforberedelser: Gløgg og æbleskiver.

Det blev sent og de hele satte sig i maven, så den gamle ikke kunne sove.

Op lørdag. Så var jeg revle. Lidt feber i kroppen og ikke rigtigt nogle initiativer. Men jeg kunne da lige tømme bilen. Arh, jeg kunne også vente.

Kl. 15 tog vi til selskab ved Ellith og Christofor. Det trak til ud og jeg blev ikke bedre.

Så vi var hjemme ved 19-tiden. Ind på sofaen og et tæppe over. Jeg så ikke meget tv selv om det kørte. Kl. 21 opgav jeg og gik i seng.

Mere feber, men det må have gjort godt, for nu er den næsten forsvundet.

Men det er jo ikke meget kniv, det er blevet til på hele denne blanke weekend.

Så jeg må derfor også bare gå i arkivet og finde nogle gamle billeder. Men i dag skal jeg have tømt bilen, så der i morgen kan laves kogte svinekæber og to forskellige slags chili con carne.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2832 18. november 2023 Start på køkkenknive

Fodbold og før æbleskiverne... Det er tid til at gå i værkstedet. Så i går fik jeg startet på et længe forberedt stykke arbejde med at lave tre fine køkkenknive. Måske måske er de klar til næste weekend, men det er ikke et mål i sig selv.

Skæfter og display laves i noget sorttræ med svæv. Det lugter henad som ibenholt. Der rigtigt tung. Det er lækkert. Det er planen at der skal laves en stor plade hvor knivene kan klikkes fast med magneter. At der kommer til midlertidige ben på, der kan vippe pladen i 10 – 15 grader. Men de skal også kunne tages af og så kan de huller der bliver boret til ophæng går det hele til et spækkebræt, der kan hænge på væggen. Det bliver fint.

Foreløbig har jeg fået skåret lidt af, slebet begge sider og målt op hvor hvad skal være. Du må følge med 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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2831 17. november 2023 Tredje skede til Henriks kniv...

I går, da jeg kom hjem fra arbejde havde den skede der var lavet til Henriks kniv onsdag aften ved at være tør. Den var krympet og kniven sad meget hårdt i skeden. Det var jo ikke en løsning på det problem jeg skulle løse: lave en skede, hvorfra den fine kniv kunne trækkes med gefühl.

Så i går aftes, da der igen var mørkt og koldt kunne jeg lave den tredje skede til Henriks kniv. Lidt større. Lidt løsere og med en forsigtig første prægning på.

Her til morgen havde den også trukket sig, men ikke så meget og prægningen skal have noget mere massage. Det vil der gå nogle timer med og så skal den have farve. Den oprindelige er sort, men jeg tror godt jeg tør at give det svungne H en anden farve og sørge for at det kommer sort uden om. I øvrigt skal der lige til sidst præges en tynd streg, så det laves en slags skygge. Mere om det senere.

Dagens billeder er de tre skeder. Den sorte er Henriks fra i sommer. Den midterste er skeden fra onsdag aften og den sidste hvor kniven endnu sidder lidt dybt er den fra torsdag aften.

Det var i øvrigt en kamp at få kniven ud af onsdagsskeden, og det er vist godt at de eder, der kom ud af min mund ikke bliver brage i denne historie. Det ville da nok have gjort den lidt mere farverig, men også på kanten af ytringsfrihedens høflighedszone. Skal vi ikke lade det stå ved 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2830 16. november 2023 Henriks kniv skal have en ny skede.

I sommer, lige omkring Sct. Hans holdte jeg et herligt kursus i et sommerhus i Høve Strand. Tre gutter havde givet den fjerde et knivkursus med mig som instruktør. Så skulle de selv nå at lave knive og hygge sig med rødvin og god mad. Jamen, den slags er da er fremragende koncept. Jeg fik hyre og spiste med. Der var sådan set intet at brokke sig over.

Jeg har et madhold for mænd om mandagen i Føllenslev med LOF Nordvestsjælland. Det er nok på holdet og sikkert også det næste, så det er sådan set ikke for at mere stads med det hold. I mandags var der ønsket om vildtaften. Nogen ville komme med and og fasan. En anden ville komme med dyreryg. Og jeg kom til at sige at jeg da sikkert kunne skaffe noget elg.

Jeg kunne jo huske Henrik og gutterne. Du spiste så meget elg. Mest i pølser. Men da vi var sammen og der skulle laves festmiddag fik vi grillstegte elgbøffer. Farsen var irørt en pakke smør, for at bøffen ikke skulle blive tør. Og jeg blev spurgt om jeg ikke ville have noget elg... Og tjo. Der kom ikke rigtigt nogen aftale ud af det.

I forrige uge fik jeg fat i Henrik. Han havde noget elg, så det kunne der findes ud af. Afleveringsforretningen stod jeg ikke selv for: Min viv hentede på en pendlersplads i Slagelse kødet. Henrik og gutterne, der bor i nordsjællandsområdet var på vej på jagt på Als, så det passede med et stop.

Jeg kunne ikke selv hente, da jeg på samme tid sad i bilen på vej til weekendens knivkursus i København. Så derfor den noget betænkelige overdragelse af koldt rødt kød på åben gade... Ja, man er med i meget...

Mandag aften blev boven skåret i mindre stykker. Braiseret. I gryden kom løg, persillerod, selleri, æble, fløde, rødvind, øl. Laurbærblade, salt peber og helt sikkert noget mere, som var til rådighed. Det hele kogte i godt 1½ time og blev serveret til kartofler og kartoffelmos. Det var ret godt. Og det var det øvrige mad faktisk også. Men det må blive en anden gang, jeg fortæller om madholdet...

Men hvad koster sådan et stykke elg? Ja, det er så der Henrik kommer ind i historien igen. Det koster en ny skede til den kniv han lavede. Kniven er med klinger af Per Glerup. Front og bagstykke er sølv. Skæftestykket er narhvaltand. En meget fin kniv. Tilpasningerne sidder perfekt. Kniven ligger godt i hånden. Smukke glatte materialer, der passer. Skeden er imidlertid for tæt. Kniven kan komme i skeden, men er vanskelige at få ud. Så prisen er en ny skede. Den blev der startet på onsdag aften. Det er den, der er billeder af i dag.

Ja, den blev faktisk færdig. Se billederne...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

#### [Kl. 12 kniven # 2829 15. november 2023 Ramon tog billeder...](#)

For præcis fire år siden havde jeg en dag på Amager, hvor Ramon tog billeder af mine knive. Det var da helt fantastisk at en professionel modefotograf havde fundet mig og mine knive. Og det nu skulle være.

Billederne er også med på dagens historie. Tak til Ramon for de fine billeder, hvor mange af dem kom med i Knivskolen.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

#### [Kl. 12 kniven # 2828 14. november 2023 Blandende billeder...](#)

Jeg finder nogle billeder fra disken. Det er blevet sent til denne udsendelse...

#### [Kl. 12 kniven # 2827 13. november 2023 Tredjedagen på knivkursus](#)

Når du ser dagen billeder, og får lyst til selv at deltage, fordi resultaterne ser så fine ud, skal du vide at du lige nu og i dag frem til kl. 14 kan nå at tilmelde dig dette kursus: <https://lof.dk/oest/kurser/kreative-kurser/knivskolen-lav-din-egen-kniv-ringsted-m-mikael-hansen/id/41232301> der foregår i kommende weekend.!

Der laver vi det samme! Men der er færre på holdet!

Søndag morgen var der ikke i denne lukkede kreds optræk til at nogen ville i kirke. Nænej! Man ville lave knive! Skeder, faktisk. Og det gik ud over stepperne. Jeg havde travlt med at holde drev i flokken, lave tilpasninger, ophæng og hjælpe med de første sting og alt det, der er så svært når man laver skeder. Få det til at passe, lægge sting rigtigt og trække hårdt nok og alt det der.

Det gik fint!

Det er ikke den øvedes resultater, men det er fint nok, når det er første kniv og især første skede. De efterfølgende bliver bedre. Øvelse. Øvelse. Øvelse.

Vi blev færdig og trak knivene med ud, hvor vi holdt stående evaluering. Knivene blev vist frem og der blev rost for resultater og samværet.

Det har været en fantastisk weekend. Godt samvær og grine, hygge og så nogle helt fantastiske fine knive. Knive, der nu kan leve længe, fordi de er fine. Gode gedigne materialer. Gode sikre former. Jeg er glad og stolt.

Tak for lån af mænd og damer. Det har været en fornøjelse.

Kom med næste weekend, så gør vi det igen...

Eller næste år. Måske en ønsket julegave? Min kalender ser således ud:

19. – 21. januar. Hvalsø Skole? LOF Øst

23. – 25. februar. Rårup Skole – mellem Juelsminde og Horsens Juelsminde Aktiv Fritid.

1. – 3. marts. Firhøjskolen, Føllenslev LOF Nordvestsjælland.

8. – 10 marts. Skottegårdsskolen, Amager FOF København

15. – 17. marts Roskilde FOF Køge Bugt.

24. – 26. maj. Vejlebrokskolen Ishøj. FOF Køge Bugt

7. – 9. juni. Skottegårdsskolen, Amager FOF København

14. – 16. juni. Den gule hal, Køge havn. LOF Øst

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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## [Kl. 12 kniven # 2826 12. november 2023 Andendagen på knivkursus på Skottegårdsskolen](#)

Når kursisterne er bedre end instruktøren!

Jamen, det går fremragende. Gårsdagens resultater er fremragende! 14 kursister. 14 perfekte knive. Sådan!

Nogen har lavet knive før, men en del har ikke. Havde min første kniv set ud som nogle af begyndernes knive, tror jeg, at jeg ville have haft en anden karriere i mit knivvirke. Så var der nogle skæverter i rækken af knive, der ikke var blevet til noget.

Jeg bringer billeder af gårsdagens arbejde. Ikke alle knive kommer med, men der er en del glade billeder af processen, der har været munter og i flow. Vi startede før kl. 9 og 10 timer senere var de sidste færdige. Jeg var ude af lokalerne ved 19-tiden. Jeg har helt sikkert været på. Ydet mit. Men der er også taget fra, lyttet og knoklet. Jeg er faktisk stolt af resultatet.

Når dette udsendes sidder vi garanteret rundt om bordet, hvor der anderledes skal være koncentration og stringens: vi laver skeder. Mere om det i morgen, hvor også de færdige knive bliver præsenteret.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2825 11. november 2023 Førstedagen på knivkursus på Skottegårdsskolen](#)

Fredag aften gik over stok og sten. 14 deltagere er en del og der er så mange spørgsmål, der skal besvares. Så der har været tryk på.

Jeg var på skolen lige omkring kl. 16. John, der er en af kursisterne var der, og pedellen kom. Jeg er forfremmet. Jeg har fået nøgle og brik! Jeg kan selv komme ind og selv lukke. Det er storslået! Og John "fik lov" at hjælpe. Faktisk var det ham, der tog alle sagerne op ad de ti trin! En kæmpe hjælp.

I løbet af den næste time fik jeg pakket ud og stille op. Lagt klinger og knive ud og kursisterne kom til. Kl. 18.00 blev der startet og der blev tid til præsentation af programmet og derefter kunne kursisterne præsentere sig selv og fortælle hvorfor de skulle lave knive og hvor ønsket skulle bringe dem henad. Rigtigt mange af kursisterne fandt ud af at de var kæresten eller konen, der havde tilmeldt dem. Herlig detalje. Uagtet: de havde glædet sig til at komme på kursus.

Så skulle der vælges klinger. Designes kniv, og vælges materialer. Ikke heller en let proces. Der er så mange valg at tage! De fleste fik det til at gå op. Og da vi var ved at nærme os kl. 21, hvor det er slut for dagen, kunne jeg lige nå at vise, hvordan jeg i 2017 kunne lave en kniv på en time. En hæsblæsende stribe billeder, men også et hurtigt overblik over hvad der skal gøres.

I skrivende stund, ligger jeg i sengen på hotellet og klokken er lidt i 7. Et bad og noget morgenmag. Et indkøb af noget frokost noget i Netto og kl. 8.10 står jeg igen på skolen. Så skal der laves kniv. Jeg får taget billeder undervejs... Det skal nok blive sjovt og spændende.

Næste kursus er i næste uge i Ringsted. LOF Øst er er dem, du skal have fat i og tilmelde dig hos. Og det skal være inden mandag 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2824 10. november 2023 Kursusdag på Amager.](#)

Skottegårdsskolen ligger fint i Kastrup på Amager. I dag vil den igen i det ene hjørne af bygningen blive invaderet af knivmagere. Sløjdløse – eller hvad sådan noget nu hedder nu om dage – ligger på 1. salen og alt skal bæres op. Min bil er fyldt med grejer og der bliver mange ture på den korte trappe. Jeg har skrevet til mine kursister, at de selv skal bidrage med løft.



Og der bliver en opgave, der skal løftes, for vi er 14 deltagere og mig på holdet. Det vil komme til at give flaskehalse sine steder, når kun en maskine er til rådighed. Når der kun er 9 – 10 syle og når kun der er en instruktør. Lokalerne er ikke overvældende store, så det kan også blive tæt. Men der er jo ikke andet at gøre end at gøre sit bedste. Og det skal da sikkert også gå.

Jeg pakkede bil imens nogen havde besluttet at det skulle være den vådeste fredag formiddag siden sidste gang det var vådt. Der kom vand og bilen blev våd ude som inde. Op ad formiddagen blev det mildere og jeg kunne trække fire knive af kassen og give dem lidt opmærksomhed med mit kamera. Det er dagens billeder...

I aften vil jeg bestræbe mig på at tage nogle billeder af kursussted og kursister. De kommer på 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2823 9. november 2023 Knive på snor...

I går var jeg kort tid i værkstedet. Tre knive blev slebet færdigt og puttet i olien, som de andre var taget op ad forleden. Olien blev varmet i elkogekedlen, så den blev så varm, at jeg ikke kunne holde længe om glasset. En temperatur der gør, at olien kommer ind i træet – det er tyndt, når det er varmt – og giver en smuk finish. Prøv ikke dette, hvis du stadig bruger tokomponent epoxy. Kniven vil falde fra hinanden i varmen. Men ikke Biltemas Super Glue.

De sorte knive er så fine. Den kulsorte moseeg har dog nogle sprækker som fik noget sort lim, så de ikke sprækker mere.

De brune er lavet i blodblomme og har også fået alt den olie som de kunne trække. Så fint. Nu skal de hærde nogle dage, så bliver de poleret til rent uha!

De kommer til salg på min de to juleudstillinger jeg medvirker i på Esrum Kloster i den sidste weekend i november og den første i december...

Onsdag aften før en kursusweekend skal der sendes mail til deltagerne på kurset. Så er standardbrev blev redigeret og udsendt. Fra torsdag aften begynder pakningen af bilen. Det bliver godt at komme afsted igen. Jeg glæder mig til at lave knive med mange deltagere.

Dagens billeder er fra værkstedet onsdag aften. Oste knive før, i og efter olie. Der er tre sæt. Jeg har en favorit i det sorte sæt. Det vil komme til at se så fint ud med gode oste.



Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

#### [Kl. 12 kniven # 2822 8. november 2023 Aftenen trak ud...](#)

I går var der bestyrelsesmøde i Dansk Knivforening. Vi var seks deltagere på mødet. Der var vigtige sager på dagsordenen. Der er store og vigtige planer. Men det dur ikke at jeg skriver her, hvad beslutter. Sådan et møde foregår på nettet og jeg har bare siddet ved mit skrivebord. Jeg nåede at

tage et billede af pc og de sidst talende... Det tog mere end et par timer at komme igennem punkterne, men det ville have taget længere tid, hvis vi også skulle have kørt frem og tilbage til et mødested midt i landet. Det er klogt og godt. Selv om det er digitalt.

Åhja... Og så sendte jeg et billede i går. Et billede af nogle kuverter, hvor der naturligvis stod navne på, men og en fint ord i denne mørke tid. Det er en indbydelse til at en hyggeweekend vi skal holde i starten af februar. Lige som vi har gjort før. Siden 1996 eller 1997. Deromkring. Hvert år i vinterferien. Kun en gang aflyst på grund af corona. Indbydelsen skal være et brev. Det skal stå noget vigtigt i brevet, foruden alt det der bare hører til. Og så skal det sendes i starten af november. Og et frimærke på. Og så går man i Føtex, som er der hvor der er det der er et posthus i disse tider i min lille by. Og de har ikke 12 frimærker! Så der bliver printet sådan et grimt mærke med nogle tal og bogstaver. Det kunne jeg da selv have lavet! Det er for galt! Der skal ikke laves om på traditioner, hvis de har betydning. Det betyder noget for mig at et brev er smukt. Ja, voksne mænd må gerne brokke sig, når det er betimeligt. Det er det her...

Det er dumt og skidt. Selv om det er digitalt.

Jeg bringer billeder fra sidst vi mødtes – og billedet fra bestyrelsesmødet. Det har alt sammen noget med kniv at gøre...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis



det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2821 7. november 2023 Et billede i dag](#)

Det er ikke så tit det sker, men i dag bringer jeg kun eet billede. Og der er ikke meget om knive i det. Men for de der forstår, vil det være rigeligt til at gøre dagen til novembers bedste tirsdag. For andre er det helt umuligt og lige gyldigt.

Der vil gå tre måneder inden det også rigtigt gør noget.

Jeg lader det stå med det, men jeg kan tilføje at jeg glæder mig.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2820 6. november 2023 Osteknivene på vej...](#)

Det blev koldt i går aften. Jeg ved hvad jeg snakker om, for jeg stod ude i det, til klokken var blevet mere end 22. Jeg var i værkstedet for at lave knive. De tre sæt osteknive, som jeg fik startet fredag.

I går blev 8 af dem slebet færdig og sat i varmt linoliebad. Her kan de blive til olien er kold. Varm er olien for at få den til at være tyndtflydende. Kold skal olien blive, som når man steger frikadeller og lader dem stå på panden til den bliver kold; så suges alt stegefedtet ind i frikadellen. Her håber jeg, at olien så kommer langt ind i skæfterne.

Jeg startede hvor jeg slap lørdag aften: ved de i profiludslebne skæfter. Fik tegnet støttestreger på dem, så jeg let kunne slibe til ottekant og derefter mod rund. Det fik jeg gjort ved alle 12 knive. Den ene af de sorte enker – kniven i moseeg – knækkede i det bagerste stykke og der måtte improviseres en anden ende. Jeg har ikke mere af den moseeg, som jeg tror kommer fra Årslev lidt nord for Clausholm Slot. Det er en anden historie, som må komme senere...

At slibe små knive ud i 8 graders varme, giver ikke varmen af sig selv. Selv om jeg stod i fleece og med en ekstra trøje, åd kulden sig langsomt ind. Så efter et par timer, var der ikke mere varme i Hansen, der måtte ind. Ind for at skrive denne historie.

Mandag over middag kan de sidste fire slibes ud, så er olien kold og der kan laves vagtskifte i den.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2819 5. november 2023 Osteknive i lange baner...

Serieproduktion, når der skal laves mange! Sådan er det. Der er ingen grund til at tro at man kan lave to knive efter hinanden, der ligner hinanden, hvis ikke man gør sig umage for at gøre dem nogenlunde ens.

Så gårsgårdens produktion blev fortløbende 12 knive, der ligner hinanden – i de tre serier.

Den gyldne sæt med guldgule blade, front i elggevir og skæfte i gulddregn.  
Det hvide sæt med hvide blade, front i elggevir og skæfte i blodblomme.  
Det sorte sæt med sorte blade, ibenholtfront, et hvidt mellemlag i plastik og sort moseeg.

Der er ikke så meget hokus pokus. Det er jo bare ud af landevejen med dem. I løbet af søndagen skal de være færdige, komme i varm linolie og derefter hærde og pudses færdig. Der er nok nogle sprækker, der vi udvikler sig. Moseegen er ikke særlig tæt og blodblommen har det med at sprække. Derfor skal de have olie nok. Jeg ved ikke om det for altid vil gøre dem fri for sprækker, men naturen må jo gå sin 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2818 4. november 2023 Klinge til Mads og start på osteknive

Min fredag har været stille og helt uden nødvendige initiativer. Men lidt gang i den inden aftensmaden kom der da. Mads skrev til mig i løbet af ugen, at nu måtte han snart have den klinge, som han smedede den 13. september i Slagelse, og som jeg havde lovet at slibe op. Jeg undskyldte med at jeg trods alt havde klingens på mit arbejdsbord og at jeg i løbet af kommende weekend ville gøre ham den færdig. Jeg riggede min sliber til og uden den store erfaring i at slibe klinger, gik jeg på opgaven.

Mads første forsøg ud i smedningen er lidt utilpasset som klinge i en standard kniv, så først fik jeg lave en afslutning til tangen, der kan lægges op ad frontklodsen.

Så skulle der slibes en fas. Den der var lavet var kort og gjorde bestemt ikke klingens til en skarp klinge, så der skulle slibes lidt op ad bladet og af nogle gange. Det er ikke øvelser der ligger i mine hænder, så det blev bedre end det der var, men stadig mangler lidt håndslibning. Det kommer i løbet af lørdagen.

Nu var jeg jo kommet i værkstedet og til de kommende to juleudstillinger vil jeg have nogle osteknivsæt klar til. Og så er der jo ikke andet at gøre at komme i gang med dem.

Et stykke ibenholt blev valgt til de hvide knive og noget elggevir til de gyldne og sorte knive. Der blev målt op og gjort klar, men så skulle jeg i gang med aftensmaden og kom ikke længere. Det med initiativet...

Lørdag venter nogle opgaver... Det er 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2817 3. november 2023 Tag på kursus i Ringsted](#)

Lige nu er der plads til flere på det kursus jeg har planlagt til 17. – 19. november i Ringsted. Vi skal være på Valdemarskolen i det centrale Ringsted. Det er fine lokaler. Der er tilmeldte på holdet, men der skal flere til for at vi sætter det i gang. Tre faktisk. Og kvinder alle tre. Det skal nok blive hyggeligt. Men der skal altså flere til. Og om det også skal være fra den femmine side, skal jeg ikke bestemme.

Tilmeldingen sker til <https://lof.dk/oest/kurser/kreative-kurser/knivskolen-lav-din-egen-kniv-ringsted-m-mikael-hansen/id/41232301> Der er et par dage at løbe på endnu. Kursusprisen er 1095 kr. og så kommer materialerne oveni.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2816 2. november 2023 Jeg tager den selv...](#)

Nådada... Der var ikke nogen der ville have min lille kniv til reversen, så det betyder bare at jeg nu selv må gå med den indtil der er en der vil have den...

Det er jeg såmænd ikke sur over. Det er der da ingen grund til.

Der var planlagt kursus i kommende weekend, men for få havde meldt sig, som så overføres til næste hold samme sted i starten af marts.

Næste weekend ser noget mere succesrig ud. Det er FOF København, der har inviteret og kurset skal foregå – som altid i København – på Skottegårdsskolen på Amager. Sidste gang var vi fem eller seks. Denne gang bliver vi 14 og mig i nogle forholdsvis små lokaler. Det glæder jeg mig til og skal da lige have sørget for at alle får det godt. Mere om det senere.

Jeg finder nogle billeder fra disken.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2815 1. november 2023 Smykkekniv? Kniv? Det er en konkurrence!

Nå for Søren! Solen var fremme i søndags, hvor der også blev støvet af og gjort rent til langt ind i næste uge. Den slags skal til og giver trods alt et afbræk i det jeg heller vil: lave knive. Nogle gange overraskes man. Jeg genfandt for eksempel dagens kniv, som jeg sidst skrev om i sommer en gang. Jeg tror det kan have været omkring Sct. Hans. Og så blev den væk. Pist væk.

Jeg fandt den på klaveret. Der har den ligget lige siden. Støvklude kan også lave mirakler. Her er den. Imens må jeg have gået og tænkt på, hvad den skal bruges til. Skarp er den ikke. Et stykke afskær af mammutkindtand, der er slebet lidt på. Tykkelsen er 1 – 2 mm og det er jo noget, der ligner en kniv, men den kan bestemt ikke skære, så det er ikke en kniv i gængs forstand. Jeg spurgte dengang, men syntes ikke jeg fik nogle ordentlige ideer. Denne ide er praktisk. Pralende og vil givet give plads til nogle snakke om knive. Så fint



Kniven kom med i haven. En underskål med vand blev den lagt i. Kan du se den?

Jeg tog den med i værkstedet og fandt et kongresmærke frem. Fjernede det meste og limede så det på bagsiden af kniven. Nu kan nålen sættes i tøjlet eller klipsen sættes i jakkelommen. Så er det bare om at komme afsted.

Nu er det et smykke, der kan tages med til julefrokosten.

Den kan blev din.

Det er bare at betale portoen og love mig, at der kommer en historie retur, om hvordan det så gik.

. Når den ikke længere er sjov, sendes den bare videre til en, der skal have den en periode. Kunstsocialisme, hedder den slags. Vi deler.

Start med en besked, en mail eller et opkald af en art. I aften kl. 20.00 går den til eneste, der reagerer, eller hvis der er flere, så trækker jeg lod. I morgen ved denne tid, er der så en, der ved at han/hun skal sende mig sin adresse og en 50er til portoen.

Så: til tasterne. Den kan blive din!

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Oktober

### [Kl. 12 kniven # 2814 31. oktober 2023 Søndagsvej...](#)

I søndags var det en overraskelse for mig at solen dukkede op, så jeg hastede i haven med nogle knive og fik foreviget nogle knive i mit kamera... Det var dejligt igen at se knive i solens klare lys. Det trængte de og jeg til...

Jeg bringer flere billeder af knive. De er naturligvis i øvrigt til salg. Send en besked. Eller ring, så finder vi ud af noget, hvis det har interesse.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2813 30. oktober 2023 Og solen kom frem](#)

Ih, hvor det regnede i går. Jeg bor på en skrånende gade, der ind i mellem lignede Mississippi på en stille dag. Imens trommede det på det flade tag, som når der læsses småsten af fra en ladvogn. Ikke meget godt i det. Og så alligevel hen over middag og ind på eftermiddagen trak skyerne væk og solen kom frem. Ikke mange sekunder efter var mit kamera og nogle lyshungrende knive på træbordet i baghaven. Nu skulle det være.

Det er dagens billeder.

Læg mærker til den lille brune kniv. Den er nu helt færdig. Der er gnubbet på den med falsebenet et kvarters tid i løbet af den våde formiddag. Nu er læderet blankt og tæt. Kniven er til salg. Prisen skal ikke afskrække. Kom med et bud. Hvis det er for lavt skal jeg nok sige til... Det er ikke så svært.

Mandag aften starter et nyt projekt i mit liv. Jeg genoptager min lærergerning i skolekøkkenet. Noget der vist ikke har været aktiv siden 1993. Jeg skal lave mad sammen med 11 mænd på Firhøjskolen i Føllenslev. I aften starter vi med at mødes. Finde ud af hvem vi er og hvilke ambitioner der er for køkkenet. Når det er fundet nogenlunde sammen skal vi have noget at spise. Det skal ikke være for vanskeligt. Vi skal bare lave burgere. Men mon ikke knivmageren tager skarpe knive med?

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2812 29. oktober 2023 En times klubben...](#)

I går var jeg i værkstedet. Jeg fik lavet en kniv i løbet af formiddagen. Det tog mindre end en time. 73 minutter faktisk. Med overvejelser og fotografering undervejs.

Historien blev udsendt nogle minutter før kl. 12, bare for at vise at det gik med en vist fart.

Resten af sådan en lørdag var noget med haven, en tur på lossepladsen madlavning og hygge med den nu hjemkomne viv. Da vi havde delt rødvinen og spist den ovnbagte jordfrugter skulle hun til at læse i bøger og sider på nettet. EN masteruddannelse har ikke lørdagsfri, når den bliver taget i fritiden.

Men se så! Så kunne jeg jo gå i læderværkstedet i kælderens. Finde formiddagens kniv frem. Et stykke læder og andre sager. Og så blev kniven målt op. Læderet lagt i blød – 10 sekunder. Skåret ud, høvlet. Markeret for sykant. Markere hulafstanden og prikke hullerne. Ophænget blev lavet og sat i skeden. Så var der jo bare at sy. Det gik så vældigt. I min højtaler spillededes der mambo ad Pérez Prado. Hyggeligt. Cubansk og svingende... Du skulle selv høre.



Det gik med syning som det skulle. Ingen forkerte sting. 50 styk. På et tidspunkt blev læderet tørt og blev dypet i nogle sekunder. Så kunne kniven stikkes i skeden og der kunne laves en første formning.

Skeden skulle også have lidt kulør. Op og ud på værkstedet. Frem med narvsværten der blev brugt på kniven. Og lidt airbrush. Og tilbage i kælderen for at skrive denne historie. Og når dette skrives er kl. præcis 20.10. Der er gået en time...

Ikke at der skulle men nu er en timesklubben udvidet: Skedesyning tager også en time. Ahr. Det vil sige nu kommer alt efterarbejdet. Hun ser nok Kagedysten. Jeg tager kniven med i sofaen. Det kan formes lidt...

At lave sager hurtigt er ikke et mål i sig selv, og jeg ved at jeg nærmest generer og fornærmer nogen, der bruger uger og dage og bruger tiden med glæde. At bruge tid og tålmodighed. Det er fint og helt i orden, og jeg har stor respekt for den idræt, men jeg kan og vil bare noget andet. Nå i haven og have et job, der også tager tid.

Og lave mad. I aften skal der lave forskud på Mortensaften. Anden er ude af køleren. De små kartofler er kogte og klar til at blive pillet. Senere skal de brunes.

Og i morgen aften starter jeg med 10 mand i skolekøkkenet på Firhøjskolen. Vi skal lige lære hinanden at kende og lave burgere.

Der er nok at glæde sig over...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2811 28. oktober 2023 Benny inspirerer

I går eller dagen før viste Benny fra Bornholm at han også kunne lave en kniv på en time. Jeg skrev velkommen i klubben, for jeg tror jeg er hans inspiration. Sidst vi mødtes i Slagelse til Knivseminar ville han vide noget om min lim. Det er det der er grunden til at man kan lave det hele så hurtigt. Den hærdet og man kan komme videre på sekunder...

Her til formiddag kribledede det i fingrene. Jeg ville også lave noget inden det bliver mørkt og vinen kommer hjem...

Jeg fandt en af Claus Bernhardts fine klinger. Den har topfas på den ene side. Og er en lille praktisk arbejdskniv.

Som skæfte valgte jeg et fint stykke masurbirk. Fronten kunne blive lidt spids fra et elggevir.

Og så var det jo bare om at komme i gang. 10.32 stod der på uret. 11.25 var kniven pudset og poleret.

Dagens billeder viser processen. Nu mangler der en skede. Det kommer til at tage betydeligt længere tid.

Sådan kan en lørdag startes... 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2810 27. oktober 2023 Palisander champagne...

Så fik kniven med perler lidt mere farve. 20 strøg af en mørkebrun farve trukket på langs af skeden, så det ligner årringene i træet. Og så lidt airbrush i samme farve i top og bund så der er et farveforløb.

Kniven blev pudset nok en gang og der mangler stadig lidt sort lim i to huller. Tandlægen kommer omkring og lægger plomberne i i løbet af denne weekend.

Så er kniven klar til salg! Der skal lige tages lidt flere billeder og så skal den sammen med nogle flere på hjemmesiden.



Vil du have den inden, er det nu du skal slå til.

Og så håber jeg at dagens historie kommer kl. 12 i dag. I går blev det vist til kl. 22. Det er min fejl. Jeg har før ymtet mig om den tidsprogrammering der er i Facebook. Skal historien ud kl. 12 dansk tid er det kl. 12 PM. Men det er så viseligt at de to tal fyldes op. Så hvis tiden står på AM skal den ændre til PM. Står minutterne på f. eks. 37 skal man trykke to gange på 00 for at slette og erstatte. Og står timerne på 02 skal der trykkes 1 og 2. Kommer man til at trykke 1, 2 og 2 bliver det kl. 22. I en hast hår man skriver en historie er det en detalje der skal være opmærksomhed på. Onsdag aften havde jeg ikke fingertouch og årvågenhed med mig... Jeg beklager de, der fik middagsmaden forkert indstillet. Den skulle være der i dag. Tak for at du følger med i min tossede verden.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2809 26. oktober 2023 Onsdag aften...

Friske farver på skeden. Mandag blev den syet. Tirsdag blev den formet og gnubbet flad og glat. Onsdag blev kniven taget ud af skede og farvet. Endnu mangler der noget mere farve og måske også noget mere prægning. Men det går fremad. Den lugter stadig fælt af den saddle tan farve den fik. Men mon ikke også det langsomt damper af?

Nu skal kniven ligge lidt mere. Hullerne skal efterfyldes med sort lim. Der skal poleres og så skal de sikker efterfyldes igen, men på et tidspunkt bliver kniven færdig...

Åh, det er herligt at være knivmager og lave skønt værktøj. Snart kan den med glæde sælges, så den får et sjovt liv.

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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2808 25. oktober 2023 Sysler

Mandag aften fik jeg startet på en skede til min kniv, der vist kommer til at hedde Tonic. Den bobler.

Skeden er lige ud ad landevejen og skal bare sidde stramt til. Det tog ikke så lang tid at bløde læderet ud og sy skeden. Faktisk havde jeg regnet med at den skulle ligge natten over, men da viven ville snakke da hun kom hjem fra arbejde og jeg alligevel var vågen, kunne snakke gå hen over syningen. Så en halv times tid efter var de 56 sting taget. Kniven blev jokket i og sad der godt fast. Så blev kniv og skede lagt på sofabordet og gemt til torsdag aften.

Da var det mig, der kom sent hjem og ville snakke. Så kom falsebenet frem og læderet blev komprimeret. Kniven sidder meget godt i skeden og får lov at sidde der en dags tid mere inden jeg med magt trækker kniven ud.

Skeden mangler noget brun farve og jeg ved ikke om den også skal have perler... Uh, det kunne være sjovt...

Se med 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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2807 24. oktober 2023 Knive på tilbud i denne uge også...

Kniven som Ole skal have blev leveret til postkontoret i Føtex i går. Den skulle komme afsted i dag. Med lidt held er den i Bergen i slutningen af ugen, hvis ikke Toldvæsenet får det til at trække ud.

Ole valgte en kniv til 1000 kr. som jeg havde sat til salg i sidste uge. Nu er billederne taget. Knivene er stadig fremme og der kan ikke være noget galt i at ønske sig en tidlig julegave eller en kniv til lige det, som du ønsker den skal bruges til.

Så jeg lægger knivene op igen. Prisen er stadig 1000 kr. + porto. Du er velkommen til at ønske at jeg skriver mere om knivene i kommentarfeltet. Så skal jeg svare og gøre ved. Der er ikke købetvang om man rekvirerer et svar.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2806 23. oktober 2023 Ole skal have kniv...

Nej, vi starter lige et andet sted. Jeg ryddede op i en skuffe i går og fandt en tudsegammel stribe fra Radiserne. Klippet ud fra en avis. Hvor gammel striben er... tja. På bagsiden står der noget om arbejdsmarkedet og EFs nye regler. Selv min stavekontrol kender ikke ordet. EF. Så det er en ældre sag. Men striben er stadig god... Ved jeg.

Nå, Ole skal have en kniv. Jeg satte jo nogle stykker på tilbud forleden. Og nu skal der sendes til Norge. De Norske toldmyndigheder læser ikke med her, så jeg tør godt at skrive at det er en venlig gave, for så skal den ikke fortoldes. Den kan sendes, håber jeg, som brev. Men hvis de åbner, skal man da ikke være i tvivl. Det er en gave til manden, der kun bliver gladere... Tillykke med dagen Ole. Kniven er med klinge af Poul Strande. Skæftet er oliventræ og fronten i mammutelfenben. Skeden i rårandlæder farvet lysebrun og stemplet med postsvampen.

Søndag aften fik jeg stille startet på en lille snas af en kniv. Tre designs blev skitseret op. Hmm. Jeg tror at den skal laves i skæfte af hvalrostand. Men hvilket design?  
Giv 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2805 22. oktober 2023 Det bobler – eller noget

For en stor måneds tid siden fik jeg startet på denne kniv. Så var der nogle kurser og ferie og andet, der kom lidt på tværs. Men i går aftes mens andre så kagedysten, kunne jeg finde i værkstedet og fortsætte med at bore huller og sætte sølv i.

Der var startet. 13 store 5 mm huller er lavet. 26. 4 mm huller også. I går kom der så 52 3 mm huller. De blev limet på den ene side, så limen kunne trænge ned og holde fast. Og her til morgen kunne jeg lime den anden side og sådan første gang slibe ned til sølvet igen.

Skæftet er lavet i fint palisander. Jeg tror jeg vil have flere huller i, men jeg ved ikke om jeg kan finde nogle 2 mm sølvtråd i kassen. Der er da plads nok. 104 huller skal der til...

Nå, da juicen var drukket til morgenmaden skulle kniven da lige ud i lyset... 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2804 21. oktober 2023 Tag på knivkursus](#)

Jeg har egentligt nogle kurser i pipelinen, men des mere jeg nærmer mig, viser det sig at der er for få deltagere. Så de næste to weekends, hvor jeg havde regnet med at skulle have hold, skal jeg ikke regne med det. Øv og trist. Jeg var så klar...

Der er endnu to kurser at lirke med: Det i København i dagene 10. – 12. november. Her skal der nok komme hold. Vi skal bare være 5 – 6 stykker så er der gang i den. Det bliver igen på Skottegårdsskolen på Amager. Gode lokale på 1. sal. Vi er i den store by og mulighederne er mange. Se mere her: [Lær at lave håndlavede knive | FOF København](#) Weekenden efter er det planlagt til Ringsted: 17. – 19. november på Valdemarskolen i det indre Ringsted. Et fedt sted. Gode lokaler og stærke traditioner. Se mere her: [Knivskolen - Lav din egen kniv R... | fr 17.nov | LOF Kursuscenter Øst](#)

Passer disse datoer og steder skidt, kan jeg trøste med at der kommer kurser i det nye år. De kan ses på min hjemmeside.

Jeg bringer billeder kursus afholdt i København. Og de fine resultater. Et helt vildt godt kursus. Dem skal vi have nogle flere 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2803 20. oktober 2023 Oprydning og udsalg...](#)

Min kasse med knive til salg bugner. Det er fedt at have noget at vise, når jeg holder kurser og jeg synes det er sjovt at lave knive. Men på et tidspunkt skal der saneres. Det er lige nu. Dagens knive er på tilbud. Normalt koster de omkring 2000 kr. Men lige nu er de på tilbud. Til der er solgt nok eller det ebber ud. 1000 kr. stykket.

Knivene fejler ikke noget. Gedigne knive med et Mikael Hansen look og gode funktionelle brugsknive. Ikke noget fancy. Bare gode knive til fisketuren, jagten eller skovturen.

Prisen er inklusive forsendelse. Ring mig lige på 53577230, hvis det har interesse.

I næste uge er prisen tilbage... Så slå 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2802 19. oktober 2023 Nyt om Bartholomæus](#)

Så er jeg kommet hjem fra den forlængede weekend i Rom. Jeg så ikke mange knivmagere, men fik da alligevel kikket lidt. Af ikke videre gode grunde fik jeg ikke taget kameraet med til Peterskirken, hvor vi ellers så Paven, der kun blev foreviget på min telefon. Men jeg så de 12 disciple på kirken. EN stod med så stor en sav, en anden med fiskenet og andre med andre sager. To af dem stod med kniv. En af dem må være min ven Bartholomæus. Manden der efter at Jesus for sidste gang forlod denne verden, trak mod øst. Fandt Persien og senere Indien, hvor han havde så meget på hjerte at de blev så trætte af ham at de rykkede huden af ham. Det døde han af... Men han bliver vist med kniv, sådan at vi på billederne, har en eye-catcher, af hver disciplen.

Vi var omkring Leonardo Da Vinci Museet, hvor de også kunne bringe nyt om Bart. Han fik også, som de andre, noget til den sidste nadver, kunne Leonardo godt 1500 år efter begivenheden male på sit berømte maleri af samme navn. Bartholomæus sidder i tremandsgruppen yderst til venstre og han er i den blå kjortel.

Resten af Rom er for knivmagere noget nært som en vandretur i en ørken, hvor man er tørstig. Der var mennesker overalt. Oppe og nede henne og tæt. Måske er jeg ikke så god til den slags. Mit kamera tog de billeder jeg syntes det skulle tage. Skulpturer, hus, vægge og andet. På et tidspunkt begyndte jeg at se på vore asiatiske medborger. Jeg ved ikke om de er kinesere eller japanere, dertil er min viden far uetnisk balanceret, men det jeg opdagede var at de ikke kunne tage billeder uden det var selfies. Her er jeg foran Peterskirken, her er jeg foran Paven, her er jeg foran Colosseum. Her er jeg foran den Spanske trappe. Her er jeg på den spanske trappe. Her er jeg foran den spanske kirke. Fortsæt selv. Selv det der skal ses har ingen værdi uden man selv er en del af det. Jeg ved ikke om alting er sådan. Jeg tog da også et par selfies med viven, men det var vel mest for at sende hjem for at sige at vi havde det godt. Jaja..

Jeg smider en stak billeder fra turen. Perfekt vejr. Sommer og vindstille. Mange gode grunde til at stoppe op og tage nok en øl eller lidt mere at spise. Det kan anbefales...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2801 18. oktober 2023 Parmesan og glidebanen.](#)

Sidstedagen i Rom. Der skal laves indkøb, der kan berige salatsæsonen med godter. En gammel ost fra Parma skal i bagagen og så er det hjem med et sent fly. Hjem til vintertrøjer og varme i radiatoren. Herved har det ikke været det vi har tænkt på.

Jeg finder billeder fra 2023. Og så skal jeg da vist hjem og i værkstedet i morgen. Det kribler i fingrene...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2800 17. oktober 2023 Katakomber og olivenolie](#)

Jeg er i Rom. Deres udsendte knivguide finder ting der gavner knivmageres senere turstture til den evige stad. Fontænerne drypper og tørstende får nogle kolde dråber... Det er så fint. Jeg regner med at skulle under jorden i dag. Vi skal i katakomberne for at se og mærke historiens vingesus. Der er jo nogen, der har været her før os. Jeg regner da med wi-fi mange meter under jorden.

Og så er der det med olivenolien. Den er fed og lækker, men skidt med det i denne sammenhæng. Nænej, jeg vil have en kævle eller to med hjem. Enten i håndbagagen eller med Porto Italia, eller hvad nu postvæsenet hedder. En sag, der skal i en kniv med en personlig historie.

Lige nu får jeg ikke lavet knive. Jeg må trække på disken og finde billeder fra 2021.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2799 16. oktober 2023 Hør mig på Vatikanets radio...](#)

Jeg er ikke troende. Mit medlemskab af folkekirken er for længst ophørt. Min navneattest er inddraget. Somom den skulle have noget med tro at gøre, men sådan er det at være ateist. Imidlertid betaler jeg ikke (at jeg ved det) kirkeskat til Rom. Så jeg vil da over at møde paven, som jo er den der er Jesus nærmest. I to tusinde år har man jo fundet en stand-in til tilgiveren og fromheden. Så jeg vil ind at sidde på første række, og hvis nogen tænder for Vatikanets radio, og hører efter er det altså mig, der hoster fra første række. Jeg håber ikke radien eller andre tager min lille hilsen til Danmark ilde op.

Jeg er jo i Rom. Og er bare sådan liidt foran med skrivningen. Dette skrives for eksempel tirsdag aften, men udsendelse søndag. Jeg ved ikke om jeg kommer i Peterskirken. Om mine shorts er lange nok eller min t-shirt er for kropsnær. Men jeg ved at jeg ikke laver knive. Så dagens billeder er frembringelser fra 2019.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive

### [Kl. 12 kniven # 2798 15. oktober 2023 Ferieramt knivmager](#)

Jeg er på hotel i Rom. Min pc er hjemme i Kalundborg. Forleden dag programmerede jeg denne klumme. Den kan ikke blive pokkers aktuel, da jeg ikke heller har knivmagerudstyret med mig. Der bliver faktisk ikke lavet knive. Jeg tror at dagens opgave bliver et godt sted at spise. I varmen. Ikke mere knas. Jeg bringer nogle billeder fra 2017 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2797 14. oktober 2023 Den spanske trappe og pizza.](#)

Den spanske trappe skal vist ses i dag. Og det er underligt, for den franske trappe er købt og betalt i franske kroner (eller hvad det nu var.) Midt på trappen er der et engelsk museum og for enden, oppe, er det den spanske stat der ejer stykket. En ægyptisk obelisk står deroppe, men er romersk fra det tidlige romerrige. Jo, der er ting at se i den gamle by. Og som knivmager må man vælge de detaljer, der har relevans. Det har den trappe egentlig ikke, men nu er vi her og jeg kan ikke lave knive alligevel. Så vi ser på en gammel trappe...

Imens bringer jeg billeder fra harddisken. De er fra 2020.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2796 13. oktober 2023 Kavalkade...](#)

Jeg er bortrejst. Lige når dette kommer ud er jeg vel ankommet til Rom. Jeg har ikke planlagt noget somhelst om hvad jeg skal se. Så er der ikke skuffelser i den retning, men kun gode ting i vente.

I løbet af de næste dage vil jeg dog se om jeg kan komme i Peterskirker. En passiar med paven er på sin plads, men vælger han at se bort fra at jeg er i huset går det nok også. Jeg tror at der må være andre end Thorvaldsen der har beskrevet i hvidt marmor om hvordan de tolv disciple har set ud. Store stærke mænd med spændstighed og sexappeal. Men særligt Bartolemæus skal jeg finde. Han er nok ikke en af de mest kendte, og endte sine dage som missionær i Indien. De trak simpelthen huden af ham, hvilket han døde af. De kunne vel næppe lide ham. Men disciplen gengives ikke i sin rædsel, men med den genstand, der er hans symbol: en kniv.

Jeg har fundet billeder frem af knive, der trænger til at blive vist.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2795 12. oktober 2023 Torsdagsbilleder...](#)

Det bliver kort... Jeg skal have pakke tasken i dag. Senere ruller vi mod København. En kort nat på et hotel og en opmagasinering af bilen: Vi er på vej til Rom. Jeg har aldrig før været i staden. Jeg har været i Italien, og kørt i nogle af byerne. Det er et helvede med scootere og venlig vigepligt. Denne gang bliver det gående og med lokal bus. Der skal ikke være langt mellem stoppene for forfriskninger og espressoer.

Så jeg finder hardisken og lægger billeder ud fra 2022.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2794 11. oktober 2023 Det kniber med dagslyset, du!](#)

Ja, jeg har i flere dage lovet billeder af knive i skeder – i dagslys. Jeg fik taget lidt i går, men der var allerede ved at blive mørkt og den første byge havde lagt et vådt tæppe på alle overflader. Også på bordet, som lige blev baggrunden.

Fire knivskeder på vej. Nu skal der gribes lidt mere. Der skal lidt glans på skederne og så er de ved at være klare. Nej, den med titaniumskniven skal have noget mere tosset farve. Det må komme 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.



### Kl. 12 kniven # 2793 10. oktober 2023 En nye skede...

Amen for hulen. Jeg havde jo egentligt lovet, at jeg skulle vise nogle skeder i dagslys, der var farvet søndag aften. Men tiden rendte fra mig og solen tog sin bane under horisonten, så det ikke var muligt. Well, der er jo andet at lave som knivmager, end at rende efter den sol, der jo alligevel ikke rigtigt vil i den retning, som er finest: Mere sol.

Så jeg satte mig i kælderens, hvor der er læder og værktøj. Den kniv, der blev færdig lørdag kan nu komme i en skede. Så det kom den. En ganske stort stykke læder. 72 sting i rød farve og så afsted. En par times tid efter kunne kniven komme i skeden og: Jo! Den passede. Lidt passende forsigtig prægning og ellers kun glitning med falsebenet. Der går nogle dage, så kan den farves. Jeg tror, med alt forsigtighed in mente, at den skal være rød med rød. Det bliver en fest....

Men i tirsdag eftermiddag, må solen være fremme: så skal der fotograferes knive i smukke skeder...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2792 9. oktober 2023 Puh, som tiden går...

For et år siden på denne dag, lettede jeg fra CHP med destination til Calgary i Canada, for derefter at rulle rundt på veje og gade de næste mange dage. Afsluttende med et trip til Maui i Hawaii. Siden vi kom hjem 17 dage efter har meget forandret sig på de kanter. Det halve at Maui er brændt af. Hotellet og byen vi boede i findes ikke mere. Og store dele af Canada er også brændt. En af byerne blev delvist evakueret. Trist. Det er fine steder, og de bliver vel godt igen.

Nå, når denne uge slutter sidder jeg i Rom. Jeg beder en stille bøn med ypperstepræsten dernede om at den gamle by ikke skal brænde. Der er ild nok i verden. Og der hvor den ikke kommer af sig selv, er der krigskarle nok til at tænde mere. Det er beskæmmende. Som om der kun er deres krige vi skal gå op i.

Søndag satte jeg ikke ild til noget. Det er jeg ikke god til, men fik da farvet nogle skeder. Det er dagens billeder. Det blev så sent på dagen, at udendørsbilleder, som jeg synes er finest, ikke kunne laves. Det må så blive i dag, med visning 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2791 8. oktober 2023 Lørdagsaktiviteter...

Viven er taget på kursus. Jeg holder fri. Græsplænen blev klippet, måske for sidste gang i år. Huset skal gøres rent og der skal laves sushi senere på dagen.

Der blev tid til at lave en kniv i går. En stor blå damaskklinge fra Poul Strande. En af de dyre. Og så skulle der passende materialer på. Jeg fandt noget rød-stabiliseret mammutelfenben. Det var ikke et stort stykke og det skulle udnyttes til sidste millimeter, hvis det skulle gå op. Det kunne bruges som front og bagstykke.

Som skæftemateriale var der to valg. Enten skulle det være sort ibenholt eller også skulle det være den røde stabiliserede poppelknode, der i nogle uger har ligget på mit arbejdsbord. Det sorte kunne se fint ud,; klassisk og forventeligt. Det røde ville noget andet.

Og det var jo også det jeg ville...

Så den blev rød.



Her til morgen kunne den komme ud på kryds og tværsen og altanen til lit fotografering. Nu mangler den en skede. Den skal være rød og sort. Det må være lige efter at gulvet er støvsuget...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2790 7. oktober 2023 Skeder på vej...ja!](#)

I går viste jeg noget, der blev kasseret. En skede med for meget slup og for tyk en afslutning. I dag er det meget bedre. Modellen der var skåret ud efter blev funder igen. To – tre sirlige millimeter blev skåret af, og så blev der lavet et nyt forsøg. Denne gang med en tapering i spidsen af skedens inderside og så passede det hele... Der blev igen syet med den flerfarvede sytråd og for at få farverne til at passe: syet hele vejen ned og med den ene tråd hele vejen op igen. Så passer farverne.

Så kunne jeg gå i gang med dagens andet projekt: at lave skede til den store hvide kniv. Det ligner efterhånden et helårsprojekt. Jeg tror jeg startede i januar, men nu er jeg ved at nå i mål med skeden også. En lang syning med mere end 80 sting, der sidder som de skal.

Begge skeder mangler farver. Den store skal være sort i toppen. Og så skal den være rød, der toner ud i sort, dom den skal være i bunden.

Den lille skede bliver noget med lilla og blå og en smule kyst brun. Farveforløbene skal være langstrakte og herligt ulogiske men alligevel i regnbuens farver... Jeg har en skede at øve mig på, så det skal nok gå godt.

Det er godt det er lørdag og jeg er alene hjemme...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2789 6. oktober 2023 Ny skede på vej... nej...](#)

I går aftes var der en stund til at lave skede til den kniv, der er lavet i titanium og som har fået så smukke farver. Jeg fik taget billeder af nogle af processerne og fik syet skeden. Her til morgen kunne jeg så se på det resultat, der var kommet ud af aftenens anstrengelser. Hmm.. jeg er ikke tilfreds. Den poser lidt for meget ved ophænget. Spidsen af skeden fik jeg ikke tyndet og sytråden, der skifter farve undervejs fik jeg ikke strammet nok i første sting, da knuden – for at lave ens farveforløb, tilsyneladende ikke var til at stramme. På en gråvejr fredag med andre ulykker er dette ikke det værste der kan ske. Så det er en ommer. Nu har jeg et grundlag at lave den næste på. Faktisk er modellen lige skåret lidt til og en stump læder lagt i vand. Det skal nok blive til noget...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2788 5. oktober 2023 Knivskeder på vej...](#)

De sidste par weekends har jeg afholdt kurser. Så får jeg ikke selv lavet så meget kniv, men begge gange fik jeg dog syet skeder til nogle knive der lå i kassen.

Den røde er fra weekendkurset i Hornslet. Den passer fint, men skal lige have noget mere farve. Ophænget skal da også være rødt.

Den blå kniv er lavet for flere år siden, men ved en fejl blev det en venstrehåndskniv, som ikke sælger alt for godt. Der er mange venstrehådede, der har lært sig at trække kniven fra højre side. Kniven skulle derfor have en ny skede. I lædertasken lå en forfarvet stump læder jeg kunne bruge i stedet for et helt nyt stykke, Hvis nu ikke syningen gik som den skulle, ville det kun være spildt arbejde. Så pletterne er fra et andet projekt. Det passer nu godt nok til kniv og skede. Der mangler noget farve.

I kommende weekend bliver der tid og mulighed for at farve... 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2787 4. oktober 2023 Tirsdagsaftensglæder...](#)

Jeg skulle liiige finde nogle billeder til Jens til det næste knivforeningsblad. Men der var 1000 at vælge blandt og så mange skulle han ikke belastes med. Så jeg måtte lige udsøge, sortere og skrive lidt om dem.

Det er jo ikke alvorligt svært, men det er tidskrævende. Så da aftenen var ved at være gået kunne jeg sende dem til ham. Et udvalg og kommenteret. Så skal han gøre det næste, hvis ikke jeg også så venligt kan supplere. Det vil jeg gerne...

Men tid til at sy den skede, som jeg havde planlagt, det blev der ikke...

Men så bringer jeg nogle af de billeder, som jeg sendte til Jens. Billeder taget for godt 14 dage siden. Vejret var så anderledes. Stemningen var så fin. Stedet var så godt: Det er fra Dansk Knivforenings Knivseminar afholdt på Liselund Højskole i Slagelse.

Vi har besluttet i bestyrelsen at vi gør det igen. Sæt allerede nu kryds i kalenderen i den første weekend i september i 2025. Læg 100 kr. fra hver måned og så er opsparingen lavet. Sæt flere penge af til indkøb, hvis ikke også du kan sælge sager på stedet.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen

og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2786 3. oktober 2023 Kavalkade af billeder fra weekendens kursus](#)

Mandag aften var det tid til at tømme bilen efter to kurser. Sagerne er kommet nogenlunde på plads i mit værksted. Der er sikkert noget, der skal lidt mere på plads, og der er kuffert der skal suppleres op i. Det er der i den kommende tid muligheder for.

At tømme en bil i aftenmørket er der ikke mængdevis af billeder som kan have interesse. Jeg finder kortet der har været i kameraet i weekenden frem og laver en lille kavalkade af billeder fra et meget godt kursus.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2785 2. oktober 2023 Læderarbejder for begyndere...](#)

Min søndag blev brugt i selskab med de fem kursister jeg havde lavet knive med lørdag og design og materialevalg for fredag.

Det var lidt en anden oplevelse. Ikke at for mig, for jeg kender den så godt, men for mine kursister, der viste side af sig selv, som jeg egentligt tror kommer lidt sjældent frem. Eder og ukvemsord var over læberne. Det var dæleme svært dette her syning, sylning og træk.

Det gav respekt for andre der har lavet fine skeder.

Men helt tosset var der nu altså ikke.

Vi startede med at lære om lædertyper, behandling og omgang med læder. Og så farvede vi skedetstykkerne med afdækning. Der blev valgt garn, twistklud, oregano og frø som afdækning på lyse baggrunde. Overfarven blev mørkt brun og sort.

Og så blev der mål op og syet og gjort ved. Til sidst ekstra farve med airbrushen. Og da det ikke kunne trække mere en gang oprydning så vi var ude af lokalerne tre kvarter før end forventet. Fotograferingen foregik udendørs. Se nogle fine resultater!

Jeg takker ydmygt for godt og inspirerende samvær. Der er blevet lavet knive på et meget højt begynderniveau. Det har været en fornøjelse.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2784 1. oktober 2023 Jagten går ind.](#)

Dagens overskrift kunne jo godt hentyde til at (især) mænd her til morgen er trukket i grønt tøj, for stille at liste ud på såten, for at løsne skud, når solens bane gør det lovligt.

Men sådan er det ikke på denne side. Ikke at jeg tror at det ikke er spændende, eller at det kan give nogle forrygende måltider. Ikke at jeg tror at knivene kommer frem for at dele kræ og klovdyr. At nogle kunne stå med en fåle lækker kniv og nogle igen med den billige fra grejbutikken.

Dem om det.

Nej, jagten er gået ind på at fremstille 5 lækre skeder til de fem fremragende knive, som mine kursister fremstillede i går.

Det er jagten.

Ikke nødvendigvis det perfekte resultat – for det er svært – men en passende lækker skede, der vil smyge sig om kniven, kunne opbevare den sikkert og hvorfra knive med passende mellemrum kan komme ud til skue: se den smukke kniv!

Jeg bringer alle de billeder, der blev taget i går på mit kamera. Det er så fine knive. I dag, når kurset afsluttes, vil der blive taget flere billeder. Så se med i morgen. Så vil der være lavet passende smukke skeder til dem.

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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## September

### Kl. 12 kniven # 2783 30. september 2023 Kursus på Amager

Når dette sendes ud er fem kursister i gang med at lave knive. Vi er på Skottegårdsskolen i Kastrup på Amager. I gode lokaler og med masser af muligheder. Det er så godt. Jeg skruer lige tiden lidt tilbage...

I går kl. 16.00 kunne jeg komme i lokalerne. De ligger op ad en trappe til førstesalen. Den venlige pedel fik åbnet lokalerne og jeg kunne tømme bilen. Sortere alle mine kuffert til højre og venstre side af trappen, så kursisterne kunne hjælpe dem op.

Jeg fik lagt knive og klinger ud på et par af bordene. Vi skal have teori og læderarbejdet i håndgerningslokalet, og der er nyindrettet. Der er kommet andre borde og de borde der plejer at være der med rionet og overbygning er flyttet ind i et andet lokale. Det er en klar forbedring.

Ved 17tiden dukkede kursisterne op og vi kunne komme i gang. Aom altid får jeg ikke taget billeder af det der sker, når jeg underviser. Jeg har ikke adspredelse til at holde gang i kamera og og de fortløbende ord. Så der blev ikke taget for mange billeder.

Kl. 21 skulle vi ud af døren. På det tidspunkt var vi kommet så langt som jeg ønsker det. Der var tegnet knive, valgt klinger og skæftematerialet var nogenlunde valgt. Jeg fik taget billeder af de foreløbige resultater. Det ser passende ud, for nu at sige det på den måde. Vi har snakket om, at kommer knivene til at ligne mine knive er det helt ok. For så har man lært at lave knivene på min måde. Vil man lave kniv på anden måde er der andre instruktører, der sikkert kan hjælpe i anden retning. Men så skal de jo ligne dens instruktørs metode. At man så bagefter kan udvikle sin egen stil, er evident. Klø på.

Vi har mødtes i lokalerne kl. 9. Drukket lidt kaffe og er startet. Ved middagstid skal de fleste være færdige med frontklodsens. Nogle er måske i gang med sølvarbejde og om lidt skal der limes.

Kl. 17 er officiel slutning på kurset, men er man ikke blevet færdig, er der tid til det.

I aften er der bestilt bord på Krogs Fiskerestaurant i det indre København. Der er en fire retters middag i udsigt. Jeg må hellere komme der i det fineste puds – og med min nye kasket, der blev købt i går på Købmagergade i en meget velbetjent hatteforretning. Borsalino. Det er godt 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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2782 29. september 2023



## Kl. 12 kniven # 2781 28. september 2023 Septembers himmel er blå...

Nogle gange skal man skrive denne klumme før tid. Sådan er det i dag. Dette blev skrevet onsdag aften, for lige nu slentrer jeg rundt i Københavns indre by. Morgenmaden blev indtaget på hotellet på Amager, men vi har fundet ind til byen. Der skal sikkert handles lidt, men mest skal der bare ses. Stoppes ved en listig cafe og nydes de sidste lyse timer jeg får ud af denne smukke september.

Om et par timer skal jeg stå ved Skottegårdsskolen. Et knivkursus skal skydes i gang. Seks forventningsfulde kursister har hjulpet med at slæbe kufferter på plads. Sikkert undret sig over tyngde og mængde. Kan en bil være fyldt for at lave seks knive? Tja...

Jeg finder billeder fra andre gange jeg har holdt kursus i lokalerne. Næste gang jeg holder knivkursus bliver det i slutningen af oktober. Måske i Smørum... Mere om det på min hjemmeside – og senere. Et planlagt kursus i Roskilde er aflyst, med for få deltagere...Øv.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2780 27. september 2023 Kursus og Mulles kniv

Bilen er pakket. Tøjet er pakket. Jeg er så klar til kursus fredag

Kaffemaskinen med frisk kaffe er i bilen. To skind til knive og klinger. Fem kufferter med skæftematerialer. Lim. Maskiner og ... alt til at lave 6 fine knive. I morgen eftermiddag og nogle timer frem går det løs på Skottegårdsskolen på Amager. FOFKøbenhavn er arrangeret. Tilmeldingen er vist lukket nu. Jeg er så klar.

Kort efter arbejdstid skal jeg dog rulle til København. Der er lige en Torsdagskoncert der skal høres. Mahlers 5. symfoni. Og inden nogle forholdsvis ukendte sange af hans viv, der også var komponist, men ikke fik lov til det... Spændende. Hør selv med på P2 fra i aften kl. 19.30. Hvis der er nogen der hoster fra parterrens 4. række er det mig.

Nå, det skal handle om knive. Jeg er på hardisken igen. Denne gang med Mulles kniv. I maj 20 imens der var corona i luften og jeg arbejdede på Raffinaderiet renoverede jeg en kniv til Mulle. Mulle var min gode kollega. Og hans udleverede lommekniv var faldet fra hinanden. Han kunne bare gå ned på lageret og få en ny. De kostede vel 16 kroner. Jeg synes da, at der skulle laves noget lir. Jeg lånte kniven med hjem. Den ene skal var faldet af. Noget billigt plastik. Jeg havde nogle forskellige materialer at vælge blandt. Noget moseeg og noget thuja. De kunne have blevet fine. Men så havde jeg et sjovt stykke stabiliseret knude af en art. En rest, der var skåret af et for stort stykke. En faglig udfordring at få det til at passe. Det var nødvendigt at få noget mere på skæftet for ellers var stykket ikke stort nok. Derfor valget på to 3 mm messingklodser. De blev forsvarligt limet på. Og så blev skallerne tilpasset.

Der kom en rasende fin kniv ud af det. Længe har kniven næppe kunnet holde. Klingens havde en fejl. Den var ved at knække. Men en periode må Mulle have haft Raffinaderiets flotteste foldekniv. Den kom op af lommen, så snart der var en anledning til lidt pral...

Hvis han læser med, kan han selv svare om hvordan det går med kniven...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2779 26. september 2023 Tre fra kassen](#)

Det er tirsdag aften. Min bil står i indkørslen. Fjedrene er godt påvirkede, for den er ikke tømt efter weekendens kursus i Hornslet. For allerede på fredag skal der være kursus i København. Så skal det hele ud igen. Og da der ikke er mange køreture på sådan en stille uge – fire ture til fabrikken og så det løse – kan jeg lige så godt lade den stå sådan. Faktisk skal den jo være klar torsdag morgen. Forklaringen er den, at jeg skal til torsdagskoncert – høre noget klassisk i koncerthuset.- og fredag skal viden og jeg dandere den i det indre København. Ud at se. Lidt godt at spise og når det så bliver betids finder jeg Skottegårdsskolen, hvor fem kursister dukker op til en gang knivkursus.

Alt mit værktøj står i bilen. Hulter til bulter. Umuligt at finde den kuffert jeg lige skal bruge. Det må være sådan... Så jeg er gået i knivkassen, som var det sidste der kom i bilen, og fandt tre sjove knive. Det fælles er vel det blå... Den ene er med en klinge af Poul Strande. Noget ibenholt og mammutkindtand er skæftet. Den anden er med en klinge af Jørn Sønderskov Christensen. Front og bagstykke er mammutelfenben, der lige har fået en gang blå farve. Og så er der titaniumskniven, der lige så stille udvikler sine farver. Klingen er af Jørn Sønderskov Christensen. Siderne er titanium og midten er kudohorn. En vaks kniv, der endnu mangler en skede. Den kan jeg ikke sy, for mine sager står i bilen...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2778 25. september 2023 Weekendens kursus er afsluttet... det næste er på vej.](#)

Jeg bringer en kavalkade af billeder fra weekendens kursus afholdt i Hornslet tæt ved Århus og Randers. Fire kursister har flikket knive og skeder. Jeg synes det var fint og godt lavet. Men kurset fik en lidt uventet afslutning. Gerd Larsen var fredag omkring og lånte os et bord. Det skulle afhentes søndag og efter aftale ved 15-tiden. Det passede med at vi var ved at være færdige med at pakke min bil. Værktøjet var stuvet væk. Der blev fundet en kop kaffe og så skulle der lige afsluttes. Og så ville Gerd gerne se, hvad det var vi havde lavet.

Han var klart imponeret over knive og skeder. Han kunne forklare hvad han så og hvor fint det var i forhold til egne resultater fra da han startede. Og lige pludselige kunne mine søde kursister se deres knive i et andet perspektiv. De var jo gode. De kunne se af andre. Og så steg selvtilliden. Så steg værdien af det man havde kæmpet med, når andre kan se det. Det var så godt!

Tak til mine kursister. Tak til Gerd.

Af uransagelige årsager fik jeg ikke taget et samlet afsluttende billede eller billeder af de færdige knive. Jeg ved at Lars kan følge med. Det kan være at han lægger billeder i kommentarfeltet...

Jeg var hjemme ved 21. Det var den weekend. Tre tasker kom ud af bilen. Resten kan blive der til i morgen. Så kan noget komme ud, men tømmes, det orker jeg ikke at gøre. Jeg skal bruge det hele igen på fredag kl. 16, hvor næste kursus starter på Skottegårdsskolen på Amager. Vil du med, for der er plads, er det med tilmelding ved FOFKøbenhavn.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2777 24. september 2023 Fire knive færdige. Nu står den på skeder...](#)

Jeg holder knivkursus i et privat hjem i denne weekend. Vi er i Hornslet. Det går vældigt. I går var vi dog ramt af noget der lignede regnsky. To gange. Så min pavillon kunne ikke hold sig tæt. En præsenning over og så var der nogenlunde tørvej. Noget af værktøjet druknede næsten, men nu er det tørt igen.

Vi fik lavet knive! Lars har lavet en i masurbirk. Som front og bagstykke to små stykker birke træ fra sidste mellemistidsperiode. Det er noget med mere end 10.000 år. Fundet i det der en gang var en sø, der lå lidt syd for Skagen. Der er brugt to stykker birkebark som mellemlæg. Kniven er farvet i brun og tan. Klingen en Mogens Loft Svendsen med fint damask.

Birgitte har lavet en rød kniv. Stabiliseret poppelknude. Bøffelhorn som front og så delt skæfte med en stump mircarta. Poleret op til uha! Klingen er af Mogens. En lille lækker damasksag. Den sorte streg og stregen på klingens fint i hinanden.

Jonathan har lavet en kniv på en damaskklinge af Poul Strande. Fronten er rent stål. Det tog langt tid at file ud. Nu er det så smukt blankt. Skæftet er sort sort ibenholt. Det står så fint.

Sigrid har lavet en kniv på svenske Ulfs klinge. Fronten er et blått stykke inderhorn fra en afrikansk kudo. Skæftet er tværskåret masurbirk. Jeg kunne ikke presse hende til at give det smukke træ farve, men olie har den fået. Så fin.

Nu mangler der skeder til alle fire knive. I mens dette sendes ud er vi i gang med det. 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2776 23. september 2023 Knivkursus i Hornslet.

Så er det årle morgen i Hornslet. I dag skal vi lave fire knive og det skal nok blive spændende. I går startede vi lidt løbende ved firetiden, fordi bilen lige skulle tømmes og huset hvor Birgitte og Lars bor lige skulle forandres til et knivværksted. Min bil skulle tømmes for alt grejet og det tog sin tid. Vi startede lidt usædvanligt med at jeg viste mine knive og så kom Gerd Larsen omkring. Han viste sine knive, men hans mission var at låne et bord ud, som vi kan bruge i dag til at arbejde på. Eller hvad det nu skal bruges til

Så blev der vist klinger og der skulle vælges. Ikke et let valg, for der er så meget at vælge blandt. Derfeter satte vi os ved køkkenbordet hvor vi ud fra den valgte klinge skulle designe en kniv. Det er svært og ikke bare noget man gør. Det er noget med længder, perspektiv, svung. Højde og bredde inden for nogle få millimeter og fornemmelser for at det kommer ti at passe.

På et tidspunkt skal der ses materialer. Fire kasser med skæfte materialer skulle lige ses efer. Fem kuffert med fronter. Mulighederne er uendelige. Og så har vi endnu ikke snakket om delinger, indlæg og ingen er hoppet på sølvet.

Det blev sent inden vi var færdige med det.

Her til morgen er det sat ind med en stille regn. Heldigvis står mine sager under den grå pavillon og er endnu rimeligt tørre.

Om lidt skal vi i gang med lave knive.

Jeg vender tilbage 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2775 22. september 2023 Fredag morgen

Jeg har pakket bil det meste af ugen. For ikke at få travlt, for ikke at bruge for mange kræfter og for at få det hele med. Jeg skal holde kursus i Hornslet, der ligger fint mellem Randers, Århus og Grenå, for de det vil vide det...

Bilen er også pakket for jeg får ikke tid til at tømme den og fylde den igen i næste uge, hvor jeg skal holde kursus på Skottegårdsskolen på Amager. Derefter skal den tømmes.

På vejen til Hornslet er der et par nødvendige ærinder: Jeg skal lige omkring Susanne for at hente nogle materialer som jeg fik lagt til side i lørdags. Og så er der en begravelse i Randers. Og så kan jeg komme til knivkursus i Hornslet. Et ganske privat kursus, som jeg glæder mig til. Største hurdle er at finde bordplads nok til materialer og maskiner. Der er så meget der kan stå fremme. Der er kun en vej: Det skal kunne lade sig gøre... Vi er jo kun fire kursister og så mig.

Nå, dagens billeder er lige en lastet bil. Billedet taget ved halvni tiden. Fjedrene er belastede. Det regner. Men det er fredag og der er kursus i sig. Det er så godt.

Og så er der fundet nogle flere billeder fra Knivseminaret i Liselund i sidste weekend. Jeg er stadig lidt høj af samværet. Tak for de der deltog.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2774 21. september 2023 Tre knive med fælles problem.](#)

Jeg synes det er dejligt at lave skeder til mine knive, men det er jo altid noget man kommer bagud med. Se nu på disse tre knive i dag. De mangler skeder. Den store hvide har et halvt år været på besøg hos Per Glerup. Jeg har betroet ham den store kniv, da den havde fået en fejl i klingens, som jeg nok mente at han kunne mestre at ordne. Det gjorde han, og kniven er nu fejlfri og igen klar til salg. Vi er i den dyre ende og for første gang i mit knivmagerliv er det ved femcifret. Den kan få lov at ligge længe. Jeg vil godt prale med den i lang tid. Men den skal have en ny skede. Den første den fik er en anelse for kort... det bliver i løbet af efteråret.

Så er der den jeg viste i går. Den røde kniv. Den blev lavet i søndags på 53 minutter og 30 sekunder. Den har selvfølgelig ikke nået at komme i læderværkstedet. Der skal laves et rødt uhyre af en art...

Og så er der titaniumskniven. Bronzefarven og de lilla og blå skygger ser fine ud. Men den praktiske brugskniv skal have noget at bo i. En kantsyet skede og et fladt design? Ja, også den, skal i efteråret presses ind.

Det er herligt at have noget at glæde sig til...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2773 20. september 2023 Pakke bil og gøre klar til kursus](#)

I kommende weekend skal jeg holde kursus. Planen var at det skulle have været i Læderiet, men for få havde tilmeldt sig til at det kunne give rentabilitet. Ikke så meget pjat det. Vi gør det for sjovt, men der er også penge i det. Imidlertid var der fire, der havde meldt sig samtidigt. Det kunne jo være en klub, et firma eller en familie. Det var det sidste. To bedsteforældre og deres to børnebørn. En hurtig kontakt og så faldt det på plads: Vi laver kurset hjemme hos dem. Og så tager jeg den derfra. Kursus start fredag kl. 16 og så bare derudaf.

Starten kan sikkert blive rykket lidt, da Owe døde forleden. Han skal bisættes på fredag kl. 14 i Randers. Jeg er med. Owe har jeg kendt i snart 40 år. Lutter gode minder og nu en familie, der lige skal se, at vi stadig er der for dem. Jeg glæder mig ikke. Det gør man ikke til den slags, men jeg vil heller ikke undvære det.

Jeg har stadig billeder fra Knivseminaret i Liselund, der ikke er vist. I dag kommer jeg til kniven, der blev lavet på en time. 53 minutter og 30 sekunder faktisk. Med design, frontfremstilling, udboring til tangehul, udslibning og polering. Kniven blev fin nok, med et par sjuskefejl. Jeg overvejer at hakke den op. På den anden side kan det blive en kniv til 1000 kr. på næste messe. Helt tosset er den jo ikke, selv om det gik stærkt...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.



## Kl. 12 kniven # 2772 19. september 2023 Titaniumkniven

I midten af april skrev jeg om den kniv jeg nu igen viser. Den nærmer sig en afslutning... Se med

I marts holdte jeg kursus i København. En af kursisterne arbejdede med titanium og jeg fik noget af ham. I midten af april brugte jeg nogle aftener på at slibe to skaller ud. Omkring 1. juni blev det limet sammen. Klingens er af Jørn Sønderskov Christensen. Mellemstykket er blåstabiliseret kuduhorn. Sammenslibningen var én chance, men det gik godt,

Siden har jeg ikke haft tid til at gøre mere ved den, men jeg har købt batterier og poleret.

Knivseminaret i Slagelse i weekenden skulle være stedet hvor jeg kunne gøre kniven færdig. Jeg havde en time der hed "Vand" og det første jeg brugte tid på var at gøre læder vådt. Men så havde jeg jo et vandbad klar. Det kunne min kniv komme i. Jeg fortalte om hvad der skulle gøres og hvad der kunne blive resultatet.

Claus fik viklet ledning om batteriet. Vi satte nogle stykkes

sammen så vi kom på 36 volt. Og så ploppede vi kniven i vandet med anode og katode. Vi fik vendt strømmen forkert og der skete ikke rigtigt noget. En var det fordi at titaniummet ikke kunne farves, eller fordi strømmen var vendt forkert. Så vi byttede rundt. Så skete der noget. Nu kom der farve på ryggen af kniven.

Vi vidste at elektrolysen ville speedes op hvis der var flere ioner i vandet. Så en blev sendt i køkkenet efter noget juice. Han kom tilbage med appelsinjuice. Der er noget syre i. Det blev hældt i. Så skete der mere!

Efter nogle minutter var den bronzefarvet og lilla. Det ser godt ud. Mere end jeg havde ventet. Fedt...

Der bredte sig en glæde i mine tilskuere. Det er sjovt at holde knivseminar og give gode oplevelser til deltagerne.

Mandag eftermiddag fik I' jeg taget nogle flere billeder af kniven. Tiden vil udvikle på kniven. Det er en slags oxidering der er lavet, som vil blive tykkere. Selv om noget slides af, vil det fordi det havde den farve det har nu findes tilbage til... Det er lidt vildt.

Nu skal der laves en skede til. Jeg har tråd til det. Den skifter også farve...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

#### [Kl. 12 kniven # 2771 18. september 2023 Indtryk fra Knivseminaret](#)

I denne weekend har jeg været på årets knivoplevelse: Dansk Knivforenings Knivseminar. Vi var 50 deltagere, vi kunne godt have været flere i lokalerne, der kan rumme 80. med 50 deltagere kunne man nå rundt og snakke med alle og der var absolut så meget godt at snakke om. 18 gode undervisere gav det bedste fra sig og noget har været så nørdet at det har sprængt skalaen.



Jeg fik taget næste 800 billeder og jeg viser nogle af dem i dag.

Jeg takker for samværet i de smukke og historiske lokaler. Det har været så godt.

Vi skal lige have bestyrelsesmøde, men tror allerede nu at jeg kender konklusionen; Vi gør det igen om to 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På

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

Kl. 12 kniven # 2770 17. september 2023 Dagens historie var en livevideo fra Knivseminaret.

Kl. 12 kniven # 2769 16. september 2023 Dagens historie var en livevideo fra Knivseminaret.



## Kl. 12 kniven # 2768 15. september 2023 Slagelse – here we comes!

Så er det dagen, hvor det skal prøves om Knivforeningens organisatoriske flagskib: Knivseminaret. Kan flyttes til Sjælland.

Forberedelserne er gjort. Vi skal være på Liselund Højskole. Der er mere end 0 deltagere. Vi har 18 undervisere. Der er er personale på stedet, der laver mas og passer på os. Der er fælleskørsel fra Nordjylland og der er leverandører fra Viborg og Sverige.

Der bliver knivkonkurrence og debatter. I morgen er der generalforsamling. Andrea Hansen kommer og viser hvordan han som den eneste i Danmark laver håndlavede save.

Der er bestil vingaver til undviserne og andre. Det er telt i haven. Hans skal smede og Søren skal slibe. Jørgen viser japanske våben og West skal snakke om design.

Det er vildt og godt.

Min bil er pakket med lidt af hvert. Måske skal jeg lave en kniv på en time. Måske skal jeg farve min titaniumskniv.

Der er nok at glæde sig til.

I løbet af morgenen har jeg været ved fodterapeut. Mine fødder svæver. Jeg har været ved frisøren og er studset så jeg har lette tanker. Og så har jeg endda nået i værkstedet, hvor der blev slebet lidt på den ikke så ringe kniv, der er ved at blive til noget....

Og når dette udsendes er jeg sikkert i Slagelse, hvor de sidste sager skal købes inden jeg er på Højskolen, hvor det hele skal pakkes ud og der skal organiseres. Det er så godt....

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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2767 14. september 2023 En kniv med flere pletter...

I går skrev jeg om en kniv, der ellers var i perfekt forfatning, som lige fik en omgang sølvør indlagt. Der er sket mere i sagen...

Da jeg kom hjem fra arbejde var det tid til at tjekke efter for om der var kommet lim ind alle steder og om den var sunket for dybt i materialet. Det var ikke slemt. Og limen så tør – hærdet ud – så jeg tog den vanskelige øvelse at slibe det, der stak ud af. Det er i grunden lidt vanskeligt. Min slibeplade køre med 1800 omdrejninger i minuttet i korn 40. Den vil tage af. Men sølv bliver vart når det slibes på. Og limen slipper, hvis den bliver varm. Så det er fidel opgave at slibe nok, holde koldt og så i øvrigt ikke slibe nye spor i skæftet. Det er planen at kun korn 400 og derover skal tilbage på skæftet. Omvendt gider jeg ikke sidde med filen for at slibe sølvet væk. Det burde man måske...

Nuvel. De 13 huller kom frem, der er stadig limrester der skal væk, men jeg kan se, hvor de store huller sidder.

Så i med et 4 mm bor i boremaskinen. Fuld fart på, så der ikke bliver slør og så stikker jeg skæftet op i boret. En gang. To gange... til 26. hul. Dobbelt så mange huller i 4 mm end i 5 mm... Det giver så nok ar der skal 52 mindre huller til i 3 mm. Mere om det i morgen.

Så savede jeg 26 sølvstykker ud af mit 4 mm rør. Stak dem i hullerne og slog efter med min lille hammer: De skulle gerne holde sig selv inde, men et klem vil sikkert få dem til at holde mere fast. Og så lim i igen. Den sorte sekundlim fra

DanStab. 26 sikrede limsteder. Og så kan kniven få lov at ligge natten over. Senere torsdag skal der forsøges at lægges flere huller 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2766 13. september 2023 En kniv mere med pletter...](#)

Jeg kunne have vist den i går, for jeg var i værkstedet mandag aften og lave en fine kniv. En sort klinge af Poul Strande, hvor man kan se den er lamineret da der i svejsningen er lagt noget chromstål ind. Klingens har en råsmedet overflade, men er blevet bruneret og blevet fint sort.

Fronten er et stykke ibenholt fra en turistfigur, hvor stumpe var noget afskær.

Så er der lagt en 1 mm sølvskive ind.

Inden skæftet der er et gammelt stykke palisander. Dejlig duft, når man sliber.

Det hele fik turen over en times tid, og så var der kommet en kniv ud af det.

Som kunne destrueres!

For herefter tog jeg et 5 mm bor og med sikker hånd borede 13 dybe huller. Hullerne sådan fordelt med upassende afstand og uden synderligt system. Frem med sølvet igen og så sølvvrøret og den fine sav. Så var det bare at save passende stykker ud. 5 – 8 mm. rense for grater og sætte i huller. Banke på plads så det sidder dybt og så noget sort sekund lim i huller og i kanter, så det hele sidder fast.

Limen kom i ved 9-tiden og kunne så hærde natten over på den ene side. Da jeg kom hjem tirsdag kunne kniven vendes og der kunne dryppes i på den anden side. Måske en ekstra opfyldning på og skal der slibes ned. Ikke for meget, for om lidt finder jeg 4 mm boret frem og gør det samme. Lidt flere end 13 huller, der skal fyldes med sølv og lim. Det bliver frækt.

Jeg kom ikke meget længere med den kniv, for limen skulle hærde. Og tid er det der skal til. Så i stedet gik jeg i læderværkstedet. Den kniv fra weekenden skulle lige have en skede. 69 sting. Lidt prægning og så skal den også lige vente lidt. Læderet skal trække sig sammen. Måske skal den bruges på søndag, hvor jeg skal fortælle om lige det jeg synes der er passende på Knivseminaret. Knivseminaret, der skal afholdes på Liselund Højskole i Slagelse. Mere om det senere... Jeg glæder mig vildt til 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2765 12. september 2023 Ny kniv på vej. Tilbage på sporet...

Der findes fede fejl og grove fejl. Og fejl der kan gøres om. Og sådan er det tilsyneladende med denne kniv. I går skulle den tekst, der kommer herunder have været udsendt, men der kom kun bundteksten med. Og det var jo en fejl. Så jeg gør det da bare igen. Nu med historien og billeder. Igen. En ommer. Det er da vist også det kniven skal hedde... Ommer.

I går ved denne tid viste jeg det, der var en mindre succes. En skæv kniv, der hurtigt blev hugget op. Og lavet om igen. Så dagens billeder er en ny kniv. Den ligner meget den første, som jo var den gode ide, men som ikke var rigtig... Denne er både med ide og rigtig.

Klingen er stadig den samme. Den meget fine sag fra Poul Strande. Frontstykket er nyt: 1 mm sølvplade, loddet sammen i to lodninger . boret og filet til. Skæftet er et andet stykke ibenholt fra Afrika. Denne gang en anden turistfigur, der kunne laves om til et skæfte. En masse af det var gult splint, men under det var der masser af mørkt træ.

Kniven blev lavet i går formiddag, da der var stille i Kalundborg. Kniven er ikke færdig. Lige nu skal det hele give sig. Ridser trækkes frem og efterslibes. Mere olie og polering og så en sort skede til den. Måske i løbet af ugen?

Det er jo kun mandag, og meget kan ske inden vi på fredag har knivseminar i Slagelse...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.



Kl. 12 kniven # 2764 11. september 2023 Ny kniv på vej. Tilbage på sporet...



går

ved denne tid viste jeg det, der var en mindre succes. En skæv kniv, der hurtigt blev hugget op. Og lavet om igen. Så dagens billeder er en ny kniv. Den ligner meget den første, som jo var den gode ide, men som ikke var rigtig... Denne er både med ide og rigtig.

Klingen er stadig den samme. Den meget fine sag fra Poul Strande. Frontstykket er nyt: 1 mm sølvplade, loddet sammen i to lodninger . boret og filet til. Skæftet er et andet stykke ibenholt fra Afrika. Denne gang en anden turistfigur, der kunne laves om til et skæfte. En masse af det var gult splint, men under det var der masser af mørkt træ.

Kniven blev lavet i går formiddag, da der var stille i Kalundborg. Kniven er ikke færdig. Lige nu skal det hele give sig. Ridser trækkes frem og efterslibes. Mere olie og polering og så en sort skede til den. Måske i løbet af ugen?

Det er jo kun mandag, og meget kan ske inden vi på fredag har knivseminar i Slagelse...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2763 10. september 2023 Ny kniv på vej – retur...

I går kunne jeg skrive om mine fremskridt med en kniv lavet med skæfte af ibenholt og sølv og klinge af Poul Strande.

Det hele gik for så vidt godt. Tolerancer og linjer holdt og det hele så fint ud. Der blev limet og slebet og da jeg kom til korn 600 ville jeg lige tjekke det hele.

Og der var fejlen så... Fronten faldt ned i ryggen. Bag ved sølvet mangler der en millimeter eller to. Havde det være på undersiden ville det kunne skjules, men ikke her. Så herefter polerede jeg kniven nødtørftigt op og nød sommervarmen. Men mere kniv kom der ikke ud af det. Ved 17-tiden blev de sidste billeder taget. Denne historie skrevet og lagt på nettet. Net handling bliver at skille kniven ad. Starte forfra med sølvet, nu nogle erfaringer rigere og finde en ny afrikansk figur.

Hvis man vil lave knive, der skal være i orden skal man også arbejde på kanten af hvad der er muligt. Her var jeg kommet på den forkerte side. Det kan man være ærgerlig over, men det er jeg vel egentligt ikke. Jeg skal være glad, når det går godt. Det gør det de fleste gange. Det er brugt nogle varme timer i værkstedet. Jeg har hørt noget godt musik (Lan Doky) og blevet lidt klogere...

Så dagens billeder er første og sidste gang denne kniv bliver vist. Den findes ikke mere. Sølv smeltes om. Klingen er på vej på en ny kniv. Skæftet er støv og på vej på lossepladsen, som ikke genanvendelig rester...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2762 9. september 2023 Ny kniv på vej...

Før sommeren kom i gang købte jeg mig en spraglet klinge af Poul Strande. Den har ligget lidt tid og mit nervesystem har flere gange været tæt på. I går fik jeg hul. Det er længe siden jeg har lavet sølv og der er kun en enkelt når jeg lægger alle mine knive frem, der har nok til at det betyder noget. Andre har sølv, men det er i tynde skiver og uden lodninger. Det gælder ikke rigtigt.

Den fine klinge er vild at se på. Et forholdsvist stort eksplosionsmønster er fremstillet. Der er ætset ud, bruneret og poleret. Det er et vildt mønster. Der skal noget til at matche.

Fronten skal være sølv med et svagt buende frontstykke. Tilpas tyk og smalt.

Bagstykket skal være ibenholt. Igen måtte en af turistfigurerne have et nyt liv. Ryggen af figuren var flot gul fra splinten, men jeg tror godt at jeg kan nå under den. Så kniven bliver sort og metalblank. Det skal der nok komme stil over...

Jeg fik i går aftes startet og da jeg ikke gad mere var fronten lavet... Der følger mere, når der bliver lavet mere..

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2761 8. september 2023 Bandepakken skal strammes, siger de.

I døgnets nyheder er det kommet frem, at der er problemer med unge bandemedlemmer der stikker hinanden og andre med kniv. Det må ophøre! Siger justitsminister Hummelgård. Han vil stramme op og det skal være dobbelt så straffet (dage i fængsel) for at gå med kniv.

Jeg ser ikke grund til, at man opretholder et bevæbnet gruppe ulovlige borgere i dette samfund. Jeg vil helst ikke træffes med børn og unge, der bag en kniv kan udgøre en trussel for dem på en meters afstand. De er under alle omstændigheder nogle fjolser, der skulle sendes hjem til deres mor efter kage og hygge. Men er det nødvendigt at stramme al lovgivning for alle os andre, der ikke har problemer med knive, den skarpe kant, ved hvad der er mit og dit og som i øvrigt fortrækker, når der er optakt til tumult?

Skal straffen gøres længere (til belastning af et i forvejen overfyldt fængselsvæsen) kunne man jo blot i de visitationszoner, som de væbnede horder så findes i, fordoble straffen. Jeg mener, fordi man på Christiania og i sidegaderne i København er tåbelige, går man det utåleligt for alle andre i Mariager og på Christiansø.

Og så er det stofsalg, som dette jo drejer sig om, et københavnnerproblem, der er synligt. Københavnerne, og andre, kører til Christiania for selv at hente deres varer i udvalget. I Århus, Kalundborg, Vojens og Ærø har man buddet til det. Om det er ham der kommer med pizza, posten eller apotekeren ved jeg ikke, men jeg kan bare se, at det også sker på vores vej. Og det lader politiet foregå. I aften vil der nede på hjørnet være et leben. Mænd i langsomtkørende biler. Ingen hilser. Ikke pisse betryggende. Men i deres verden vel forholdsvis problemfrit. Længere nede af gaden blev der da godtnok skudt to fyre fra Vestegnen, der af andre fra samme sted blev opsøgt på en torsdag ved aftensmad tid da vi andre fik Corona. Det var noget farligt noget, der har givet lange straffe. Se det var skydning! Og de brugte ikke kniv. Det er muligt, at de havde en kniv på sig, men de var ikke fremme. Jeg synes da nok det skulle straffes. Dobbelt eller

tredobbelt. Helst vel egentlig 7dobbel og tre generationer ud. Det måtte de forstå. Og kunne give besked til lillebror om at holde nallerne fra pistolerne.

Og så er vi tilbage ved knivene...

For har man ikke råd til en pistol eller et halveret gevær, kan man købe sig en kniv. Og som knivloven er lige nu er alle knive ulovlige på det forkerte sted på den forkerte tid. Stort set alle andre (og nogle af de samme) er lovlige på rette tid og sted. Det handler om adfærd i Knivloven. Tag ikke knive med til ulovligheder, men brug den hvor det giver formål. Til leverpostejmadden, fisketuren, jagtparaden og til havearbejde. Men kniven skal ikke med til byture, fodbold eller bandeskyderi. Men kniven er jo alles værktøj. Mine læsere har vel allerede brugt kniv fire gange i dag og tænker næppe over at de skal bruge igen nogle gange inden der bliver sengetid. Problemløst og helt legalt. Det er jo ikke nødvendigvis kniven der er farlig, men brugen af den, der er udslaget.

Nå alt dette på en stille fredag, hvor jeg blot rydder op, laver organisatorisk arbejde og stadig glæder mig til næste weekend, hvor vi er flere, der skal samles til knivseminar.

Nå, jeg må endnu sælge og lave knive.

Der er ved at være så fint i værkstedet med oprydning, at jeg trænger til at svine det til, for at leve en kniv...

Jeg bringer bare billeder af knive fra disken...

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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2760 7. september 2023 Om en uge!

Jeg sidder her og hygger mig med at lave det sidste på næste uges Knivseminar, der foregår i Slagelse. Snart kommer der en mail rundt til deltageren og så er det hele ved at være på plads.

18 instruktører er klar. Højskolen er klar. Selv luften skulle være klar!

Jeg bringer billeder fra stedet og fra andre gange vi har været samlet i knivmiljøet.

Jeg glæder mig...

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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.



### Kl. 12 kniven # 2759 6. september 2023 Lidt knive fra harddisken

Min herlige formiddag gik med en hyggelig snak med en kammerat der også trængte til det. Så jeg har været i disken for at finde nogle billeder til dagens historie.

Jeg fandt en gammel disk frem og fandt nogle 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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2758 5. september 2023 Mikael's knive fra 2005

Jeg har trisset lidt rundt herhjemme de sidste par dage, ikke frisk nok til at tage på arbejde og ikke ussel nok til bare at ligge hele dagen på rygstykket. Så rydder man lidt op, ser på sin computer. Finder en gammel harddisk og åbner den. I den er der et bibliotek der hedder Mikael Knive. Det er billeder der er taget i årene omkring 2005 et plus og minus på to år. Knivene kan være lidt ældre. Optagelserne er lavet for at skulle bruges i Den Store Knivbog. Nogle blev bragt andre har ligget på diske siden.

Lang de fleste knive er solgt, givet væk eller igen hakket op. Har du en af dem må du gerne skrive her og fortælle om dens tilstand og dit brug af kniven...

Den store knivbog er nu ved at nå pensionsalder. Den udkom i 2007, er genoptrykt to gange og dermed på et oplag, der er tæt på 6.000. Men der har ikke været meget salg de sidste par år. Læderiet ville gerne have de sidste, men jeg har 50 styk tilbage, som jeg vil sælge langsomt og til de der gerne vil have den – sådan for alvor.

Så vi er et stykke nede af memory lane i dag. Det er herligt at se de gamle stykker. Det giver lyst til at prøve at se, om jeg kan lave dem igen med min udvikling sådan 20 år efter.

Lige et kuriosum: der ligger en lille kniv på et grønt ark. Der er en sølvskede til. Det er den eneste kniv jeg nogensinde har fået stjålet. Det skete oven i købet på en kunstudstilling på Fussingø Slot. Det blev lindet på en glasmontre og en hånd blev stukket ind. Dang...Men det der glæder mig mest er faktisk at det kun er sket den ene 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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2757 4. september 2023 Søndagsudstilling

Jeg var i Dianalund i går. På Kunstnergården. Det var såmænd hyggeligt og fint, men der var ikke omsætning. Mig og mine knive var det dyreste på udstillingen, og selv om de blev beundret var der ikke bingo en eneste gang.

Og da jeg så kom hjem var jeg træt og kold. En feber var i kroppen og jeg var ikke mange sure sild værd. Jeg gik i seng kl. 18 og vågnede reelt her ved 9 tiden. Stadig med lidt feber i kroppen. Dang!

Nu kan bilen tømmes. Det var sidste udstilling inden jul.

Jeg bringer lidt billeder fra i går – og vender tilbage med bedre humør allerede 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2756 3. september 2023 Dianalund \\* Kunstnergården \\* Søndagsudstilling.](#)

Jeg bringer dette tidligt for at gøre opmærksomt på, at du kan møde mig ude i sommerlandet, hvor jeg står med mine tre borde og 50 knive. Jeg er på Kunstnergården, der ligger i Dianalund midt mellem Slagelse, Sorø og Kalundborg. Jeg må med ærlighed bekendtgøre at jeg ikke før har været på stedet. Jeg er inviteret af nogen, der har mødt og set mig på nogle af de andre udstillinger jeg har været på i løbet af sommeren, og man derfor har set noget, der har kunnet supplere i de udstillere man allerede havde. Det er så fint og det er da bedre at komme ud med sine ting, end at man bare er derhjemme, hvor man hverken får solgt noget eller snakket med andre. Min viv, der dog er hjemme, startede på et masterstudie i går, som betyder at der nu skal læses bøger og skrives opgaver, som jeg alligevel vil lade hende om. Hun tier ikke stille, slet ikke, men mine input synes forstyrrende. Så det er godt at komme ud.

Så jeg tager med god samvittighed afsted til Kunstnergården, der ligger smukt i Dianalund. Her er sommaerafslutning med andre udstillere. Levende musik og garanteret lemonade og andet der kan lindre tørsten. Jeg står der med alle mine knive og har også de to nye med. Dem der blev lavet i løbet af ugen, og som jeg da faktisk næsten ikke vil af med endnu, da jeg ikke er blevet træt af at se på dem. På den anden side, er der nogen det forbarmer sig over dem og synes at ejerforholdet skal skifte, kan et økonomiske mellemværende sikkert bløde op på min stålsatte vilje. Faktisk vil jeg i den grad være glad for det. Og så vil det bare være som alt med mine knive: det er de nyeste der går først.

Se mere om kunstnergården her: <http://www.kunstnergaarden.dk/> . Åbningstiden er kl. 10.00 – 17.00. Der er entre

Jeg har ikke nyt at bringe, men viser billeder fra sommerens udstillinger. Det vil i princippet sikkert ligne det, der vises i Dianalund...

Og så er der stadig en opfordring til at deltage i to sager: Knivseminaret i Slagelse om små 14 dage :

<https://knivforeningen.dk/cms/Clubdanskknivforening/ClubImages/Teaser.pdf> og knivskolen, der afholdes i Læderiet ugen efter. : <https://www.laederiet.dk/shop/475-kurser/8573-weekend-knivkursus-september-20221/>

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2755 2. september 2023 Knivseminar og 14 dage

Om jeg glæder mig? Jeps. Usigeligt. Om 14 dage er vi i gang med Knivseminaret, der er Dansk Knivforenings biennale træf for knivtosser og ligesindede. Vi skal i år for første gang rykke ud af lokalerne vi hidtil har været i. Det er en glædelig fornyelse. Vi skal være på Liselund Højskole, der ligger centralt i Slagelse. Der har den ligget i mere end 100 år og er vant til voksne i godt samvær.

Lige nu er der tilmeldt over 50 deltagere. Det er færre end der plejer at være med. Måske er det prisen der afskrækker. Det er blevet 400 dyrere at vælge den billigste løsning end sidste gang. Det svarer nogenlunde til en kling. Men så er det hele også betalt. Ophold, mad, kaffe og kage undervejs. Selv en halv flaske vin til aftensmaden lørdag aften er på plads.

18 friske undervisere står klar med at dele deres viden.

Næste gang vi laver noget som dette går der to år. Det er længe til og naturligvis usikkert om vi igen kan gøre det. Orke alt forarbejdet og så gennemføre uden større opbakning. Vi er i den lykkelige situation at det ikke koster foreningen ret meget at gennemføre. Vi skal kun betale for de værelser vi bruger og det vi spiser...

Jeg var omkring stedet i går for at lave de sidste aftaler. Jeg tog en række nye billeder. Det er så fint et sted. Har du tid så kom. Tilmeldingen sker på [knivforeningen.dk](http://knivforeningen.dk). Der er et par dage at løbe på. Sidste tilmelding er på fredag – og det er en forlængelse til de sidste.

Jeg glæder mig til samværet!

### Kl. 12 kniven # 2754 1. september 2023 Lund...

Liseslund og Dianalund...

To steder der skal nævnes i denne historie... Når dette sendes ud har jeg været på Liselund Højskole, hvor der om 14 dage er Knivseminar. Det er i dag sidste rettidige tilmelding. Og der er løbet tilmeldinger ind i løbet af natten. Bestyrelsen har for længst vedtaget at vi gennemfører. Vi har en humlebi der ved at den flyver, men ikke hvorfor den kan... Vi har et træf, der er vigtigt og som der er økonomisk grundlag til at lave. Så selv om opbakningen i skrivende stund ikke er helt oppe i det felt vi gerne ville have, er vi nogle der mener og gør det rigtige: Glæder os til samværet på højskolen i Slagelse...

Så de der kan melde sig til: Det er i dag! Det er nu!

Og så skal min søndag ellers forløbe i Kunstnergården i Dianalund. Jeg blev inviteret og så kommer man. Jeg skal vise knive i den smukke have. Se mere her: <http://www.kunstnergaarden.dk/>

Kunne der blive til et salg ville det være fremragende. Hvis ikke, så går det nok også...

Jeg var tidligt oppe denne morgen og fik taget billeder af mine nye knive i nyere skeder.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## August

### Kl. 12 kniven # 2753 31. august 2023 Farvning af skeder...

Jeg har en udstilling på Søndag i Dianalund. Kunstnergården. Jeg har aldrig været der, så jeg skal være klar med mig selv i det fineste puds, og mine knive up to date. Så i løbet af de seneste dage er der blevet lavet et par knive og i går aftes var det kommet så langt at også de nysyede skeder kunne farves.

Jeg bringer et par billeder af processen, der blev mere kulørt på underlaget end højst nødvendigt. Havde jeg ikke også taget gummihandsker på var jeg nok også sølet ind.

Skederne trænger til at tørre ordentligt op og skal have noget mere med falsebenet. Afsluttende med lidt fedt, så de også er imprægneret i et omfang, der gør dem egnede til udendørs brug.

I morgen kommer der sikkert friske billeder.

Nyd så dagen. Det er den officielt sidste sommerdag. Momsen skal betales. Terminen nærmer sig. Ja og det vigtigste lige nu: om 14 dage er der Knivseminar i Slagelse. Det er rettidigt at tilmelde sig i dag, og det ville være en god ide at gøre det. Knivseminaret afholdes hvert andet år, og i år er vi rykket til Slagelse på den gamle fine højskole der hedder Liselund. Vi bliver mange, men der kan godt være flere. Se mere her: [knivforeningen.dk](http://knivforeningen.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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2752 30. august 2023 Den blå kniv...

Solen var fremme, men havde trukket så langt ned under træerne i nabo haverne at den ikke stod lige på altanen. Det går endda. Den ser ikke forkert ud i solen heller. Nu trænger den til en skede.



Og så kom jeg hjem fra arbejde. I postkassen lå Knivblade 3/23. Med en kniv af Brian Madsen på forsiden. Længere inde i bladet om udstillinger, messer og meget andet. Et fint blad, hvor vigtigste budskab er at man skal melde sig til Knivseminaret, der bliver holdt i Slagelse om 14 dage. Der er rettidig tilmelding inden den 1. september. Der er masser af pladser og selv om der ikke bliver fyldt op, har vi valgt at gennemføre. 18 gode undervisere står klar med det mest hippe inden for dansk knivmageri. Ikke spor tosset. Se mere her: [knivforeningen.dk](http://knivforeningen.dk)

Og så et hip mere: Mit efterår bliver travlt. Det indledes Knivskolemæssigt weekenden efter Knivseminaret. Nemlig i Læderiet 22. – 24. september. Der er også pladser på holdet, der også ser ud til at være med nok tilmeldte til at vi starter op. Go: [laederiet.dk](http://laederiet.dk) se efter 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2751 29. august 2023 Blå mandag](#)

Jeg var i værkstedet i går. Min blå kniv skulle laves færdig. Jeg var startet på den sent søndag og kunne ikke gøre den færdig. Så den har ligget hele den lange mandag og bare hærdet i limen. Det har den næppe tages skade af, men mine fingre kriblede lige så længe.

Efter aftensmaden fandt jeg mig selv i værkstedet. Kniven skulle lige igennem sandpapiret og kunne så poleres. Den fine hvalrostand satte sig som forventet med ridser, der lige skulle gås efter og så var den der. Lyset i værkstedet er fattigt og yder ikke kniven retfærdighed. Der må senere i dag tages nogle udendørs.

Kniven er fin. Det er en stor klinge af Poul Strande. Front og bagstykke er hvalrostand. Den krystallinske del, der sidder inde i tanden. Den er ikke bare hvid, men den har et krøllet indhold. Skæftet er blåstabiliseret poppel. Der er noget vimmer i det og så er der det hvide svæv, der går smukt på langs af skæftet. Den detalje er ret fin.

Nå, så mangler der lige en skede. Måske er det en tirsdagsopgave sammen med den kniv, der blev lavet i torsdags. Tja... Følg med i morgen, hvor der burde være 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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2750 28. august 2023 Søndag aften

Min søndag blev afsluttet i værkstedet. Jeg har jo en udstilling i næste weekend, og der skal da være noget nyt. Jan havde været der ved middagstid og tog mine tre dyreste med hjem. Det var såmænd en god forretning og intet galt i den. Så beholdningen af knive svandt. Det sker der ikke noget ved, men når det nu er de pæne og dyre, er der grund til at gøre noget for at have til den ende også...

Forleden dag havde jeg så småt været i gang med at lave design på en af Poul Strandes stor og lækre klinger. Jeg ville gerne lave den blå skæfte. Jeg har meget af den slags, men ikke det helt rigtige. Så var det jo heldigt at jeg fandt et stykke i Læderiet i fredags, der kunne bruges. Poppel med vimmer og en vandret hvidt svæv. Ret fint. Tilbage til designet: Og med noget hvalrostand. Den slags har en hvid tæt overflade og noget krystallinsk inde i tanden. Det krystallinsk er lettere porøst, men mon ikke det går? Så jeg fandt et passende stykke og på min gode gamle Hegner kunne jeg nu save et stykke ud. Herligt at den sav virker igen... Den kunne tilpasses på min fræser og så var det jo bare at bore et hul til tangen og senere lave et par huller til bagstykket og sætte nitter i. Jeg kunne ikke dy mig for lige at slibe lidt på plads, men da klokken blev 22 skulle det være slut. Mandag er en arbejdsdag hvor der skal bruges kræfter og tages ved. Men så har jeg en blå kniv at glæde mig til at gøre noget ved når jeg kommer hjem.

Så når dette sendes ud, sidder jeg med mine klemmer og tænker på den blå kniv, der skal ses til om tre timer... Det er godt det er 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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2749 27. august 2023 Søndag formiddag

Hjemvendt fra Jylland med nye grejer var det søndag formiddag tid til lige at gå i værkstedet. Dels havde Helle lagt fire knive fra sin far, som trængte til at blive slebet. Knivene forstås. Og de trængte. Ikke så meget de billige klinger, som spidserne var knækket af. Men skæftet på den store skulle lige lappes. Det blev den med hurtiglig, de nu binder det sammen igen. Spidserne blev slebet frem på båndsliberen og så blev de skærpet op. Fire knive i den ikke så kvalitetssikre enden, men sikkert gode nok til at kunne lave mad på. Jeg tror mange har knive i den kvalitet i hjemmet og lever med det.

Nu er de skarpe og kan bruges en tid, til de igen bliver for ringe.

I Linaa Træ i Silkeborg købte jeg fredag en ny kontakt, da den gamle var faldet fra hinanden. Ture på gulvet i forbindelse med flytning har smadret den lille plastikasse og den stod ikke til at redde. Kassen koster sikkert ikke alverden, men kunne ikke fås uden det elektroniske indmad. Og saven er alt for god til at blive kasseret på den baggrund. Det er ikke alverden jeg har gjort for at vedligeholde saven, der har været i mit værksted siden 1999. Nu kan den igen komme med på kurser. Det bliver en fornøjelse at lave nye sjove udskæringer og tja. Det har jeg savnet i mine knive i lang tid, da saven har stået stille i mindst et år.

En gang over middag kommer der en kunde der vil købe en kniv. Så det går vel egentligt helt godt... Og så om lidt skal kosten, støvsugeren og sæben lige rundt i huset... Det hele kan afbrydes hvis viven vil se Mogensen kobles på rumhuset... Det er søndag og det er 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2748 26. august 2023 Op med Mogensen og ud at se Hansen...

Rårup Skole er i middagstimerne epicenter for tilmelding til deltagelse i aktiviteterne i Aktiv Fritis i Juelsminde. Der holdes Åbenthuset og en del medlemmer er mødt op, for at vise hvad de og man kan lave og lære.

Jeg er der også, for jeg skal have nogle kursister på knivskolen, der skal foregå i slutningen af februar.

Det er nu an kan melde sig. Kom og tag en snak med mig og andre. Adressen er Rårup Skole Kirkedalsvej 64, 7130 Juelsminde. Det er et sted mellem Vejle, Horsens og Juelsminde.

Åbenthuset er efter at Andreas er skudt op i himlen. Der er husket meget for at gennemføre turen. Mon han har husket sin kniv?

Jeg har knive med og vil gerne vise hvad jeg kan lave.

Jeg var i Læderiet i går. Jeg skulle lige købe lidt ekstra, og da vejen uden de store besværligheder kunne lægges den vej. Der skal jeg holde kursus om en måneds tid. Der må godt komme nogle flere med på dette fantastiske kursus, der har helt særlige rammer. Kursus centret er en integreret del af Læderiet og veludstyret- Foruden at der sørges for kaffe og mad undervejs. Sidste år havde jeg et rigtigt godt kursus der, der gerne må få en efterfølger- Tilmeldingen foregår på laederiet.dk

Nå, her til morgen fik jeg taget nogle friske billeder. Tre knive fra kassen. Min nyeste, der blev færdig torsdag aften og som mangler en skede. Den i mammuttand, der måske bliver solgt i morgen. Og så er der Hvidekrist. Kniven med skæfte i kristtorn fra min mosters have i Ebeltoft.

Jeg sender ud et par timer tidligere end jeg plejer for at du kan nå et komme til Rårup...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2747 25. august 2023 Torsdagshygge hos Hansen](#)

Hjem fra arbejde. Lige en pause efter mange tunge løft og mange tusinde skridt. Og så kunne jeg se på det, at det ville trække op til regn. Græsplænen har de sidste 14 dage ikke holdt pause og den ged, vi vel burde have købt, har jo så ikke taget ved nogen steder. Hansen skal i haven. Frem med den elektriske plæneklipper. Batteriet er helt opladet og klar til at tage en tørr. Græsset er langt. Den lille motor kan knap komme igennem det grønne og skal gang på gang genstartes. Da det halve af plænen er taget er hele batteriet taget. Så kommer man ikke længere. Tilbage i ladestanderen med batteriet. Det tager nogle timer inden det er rede til nye eventyr. Og så er man jo kommet i arbejdstøjet. Hvad er der så på værkstedet?

Jo, ser der findes den kniv, der blev startet på i går! Splendid! Stadig en spændende klods og en fine klinge. Så bliver der slebet ud. Og nogle minutter efter er der en færdig kniv. Da de sidste billeder bliver taget på bordbænkesættet kaldes der på mig: salaten er klar. Og sådan er kniven så.





Klingen er af svenske Alf. Tror jeg. Jeg købte den i Vadstena Slott den 15. juli. Fronten er et stykke afrikansk vortesvinetand. Og skæftet er hentet i Viborg, hvor Carsten har solgt mig det. Et tofarvet stykke lindeknode, poppelknode eller noget andet Farvet i to farver og stabiliseret. Der er vild forskel på de to sider. Det er sjovt og charmerende. Verden er forskellig. Her er endnu et eksempel.

Skeden kan vel laves på søndag. Det skulle aldrig være...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2746 24. august 2023 Juletiden nærmer sig.

4 måneder så er det juleaften og det er jo anledning til at dele gaver ud. Og sor at være i god tid med den slags, så er jeg altså startet med at lave julegaver... til dig. Ja, du eller dine skal selv betale og jeg har fornøjelse af at lave og der er bare masser af muligheder.

Jeg var i værkstedet i går aftes. De var er stille aften, selv om der nogle få gader fra hvor jeg står var rigeligt gang i den med politiopbud og sager. Det var oppe ved Johovas Vidner. Om det var en bombetrussel eller om det var naboen der havde fået utøj finder jeg vel ud af senere. Jeg har ikke aktier i uroen under alle omstændigheder og ikke noget udestående med Vidnerne. Sidst jeg var der var det min store fornøjelse at samle penge ind hos dem. De gav ikke en krone til Røde Kors' landsindsamling... Nå tilbage til knivene...

Sidst på eftermiddagen fik jeg samlet fire druknede osteknive op af olien. Og senere slebet fire mere ud. De er jo ikke så store, så det tager ikke langt tid. Nu har jeg tre sæt i beholdningen, men jeg tror snart der kan forsvinde af dem...

Senere fandt jeg nogle knivklinger frem. En enkelt fik lov til at blive til en kniv. Det er en svensk klinge købt i Vadstena Slott i midten af juli. Den skal være lidt udefinerbar... Fronten i et lille stykke vortesvinetand. Skæftet i et flerfarvet stabiliseret stykke masurbirk... Jeg fik lavet fronten og limet det hele sammen. Der skal også være lidt at lave torsdag aften...

Måske kan kniven være klar til udstillingen på Rårup Skole på lørdag. Aktiv Fritid i Juelsminde har åbenthus og jeg har lovet at komme. Du er også velkommen Se mere her: <https://kreativ-fritid-juelsminde.husflid.dk/> Jeg er der for at vise knive og for at promovere det kursus jeg afholder på stedet i slutningen af februar...

Nåhja.. Det kursus kunne også være en julegave....

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2745 23. august 2023 Tirsdag aften i værkstedet.

Nu har jeg fået det stavet ud. Nu forstår jeg det amerikanske tidssystem. Man skal bare kikke på uret og så enten tro på at det er før eller efter midnat eller midt dag. Tak for hjælpen.

Og jeg er kommet længere med en flok knive... Jeg fik startet dem mandag aften og i går aftes var jeg igen i værkstedet. For færdige skal de jo altså bliver. Der er to sæt og det ene kom så langt så det kom i kinesisk olie fra Biltema. Og det er lige så svensk som Flexness, men henter hjem derudefra. Måske er det tungolie. Egetræsskæfterne sugede under alle omstændigheder til sig af den fine olie. Så må vi se hvad der er sket 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2744 22. august 2023 Mandag aften i værkstedet](#)

Der var ikke meget hjælp at hente i mine følgere, der må være lige så vidende som jeg selv er i om hvordan man skal forstå hvad klokken er når den er PM eller AM. Nå, jeg finder selv ud af det. Ingen hjælp faktisk. Men en reaktion fra Norge: Fleksness er ikke svensk. Men sådan set enighed om at svenskerne har humor. For det var der heller ikke reaktioner på. Nu kan det jo være lige meget på denne side, der handler om knive, og om man kan grave humor op af den svenske undergrund, som var det jernmalm. Eller om Vesenlund havde en svensk fortid.

Nå men jeg kom i værkstedet mandag aften. Jeg har bestillinger på de fine osteknivsæt og jeg må så hellere lave nogen. Og jeg kan jo lige så godt lave en hel stribe, når jeg nu er i gang. Det koster ikke alverden at lave dem og der går nogen i ny og næ. Det er helt sikkert det 8. sæt bare i år. Måske er det det 10.?

Det ene sæt er med sorte klinger, hvide benfronter og skæfte i syren. Det andet sæt er med hvide klinger, ibenholtfronter og egetræ fra den anden side af vejen, hvor en gren for et par år siden blev skåret ned. De trænger meget til olie, men det kan de da bare få...

Da jeg ikke gad mere ved 22-tiden skulle porten lukkes. I det samme kom viven hjem fra mandagstrut i bigbandet. Så gik den mandag med noget, der var noget ved... Herligt.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2743 21. august 2023 Jeg finder aldrig ud af det...](#)

Jeg kan lave en kniv. Køre en bil rund om Østersøen og Island. Sende et brev. Lave kompliceret mad. Skrive bøger og læse dem. Forstå det periodiske system, Forstå hvorfor pi er lidt mere end 3,14. Jeg kan franske gloser og tælle til tre på finsk. Måske til fem. Jeg kan forstå Fleksness og anden svensk humor. Jeg betaler mine regninger til tiden. Jeg synes der er en masse andre ting og sager, som jeg sagtens kan følge med i og forstå.

Men uret i amerikanske programmer, som nærværende Facebook fanger jeg ikke. Sent lørdag aften skrev jeg historien som skulle sendes i ud i går kl. 7 om morgenen. Jeg gjorde som jeg plejer, men trak 5 (fem) timer fra. Jeg plejer at sende ud kl. 12 PM og satte tiden til kl. 7 PM. På siden der kontrolleres stod at den ville blive sendt ud kl. 7.00. Ikke kl. 19. Det er der ingen grund til for det er jo alt for sent.

Kl. 7 var jeg afsted og kontrollerede ikke at min historie ikke var kommet ud. Og fra min mobil kan jeg ikke ændre på tidspunktet under alle omstændigheder.

Pling! Kl. 19. kom historien, der skulle have været bragt 12 timer før. Dang! Der sad jeg i bilen den anden vej fra udstillingen og kunne ikke gøre noget.

Kære venner, der følger min simple side... giv mig hjælp. Hvordan skal jeg nogensinde lære at forstå deres AM eller PM? Det kan være lige meget at deres diesel kommer i gallons og afstanden er miles. At rumfanget er kubiktommer og vægten er i ounces. At læder måles i kvadratfod. Det er kompliceret med de enheder at regne en tur til månen ud når Joule og Watt ikke hænges sammen med metersystemet. At den fjerde juli skives 070423 er bøvlet, når formularer skal sende transatlantic.

Dem om det.

Men i Facebook, der bruges af hele verden, ikke kan klokken på en logisk måde er uudholdeligt. Hjulp mig!

Jeg bringer nogle glade minder fra de første dage i Frederiksborg Slotshave. Det har været hyggeligt. Der har ikke været meget salg. Men jeg tror i det lange løb, at jeg får en forrentning af dagene, der modsvarer de udgifter og den til, der er tilgået. Tak til arrangører og gæster. Jeg er med næste gang... Selv om da jeg mødte op var alt på min stand vådt. Det nye telt var mod forventning ikke videre vandtæt til nattens styrtregn, der havde været massiv. Mine papirer og mit læder er vådt og skal tørre de næste dage. Mine medudstillere var glade for min morgenmusik med Stig Møller sikken dejlig dag og Svantes lykkelige dag med Dissing. Herligt. Jeg afsluttede med DAD Its after dark now and Disneyland is closed.

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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2743 21. august 2023 Jeg finder aldrig ud af det...

Jeg kan lave en kniv. Køre en bil rund om Østersøen og Island. Sende et brev. Lave kompliceret mad. Skrive bøger og læse dem. Forstå det periodiske system, Forstå hvorfor pi er lidt mere end 3,14. Jeg kan franske gloser og tælle til tre på finsk. Måske til fem. Jeg kan forstå Fleksness og anden svensk humor. Jeg betaler mine regninger til tiden. Jeg synes der er en masse andre ting og sager, som jeg sagtens kan følge med i og forstå.

Men uret i amerikanske programmer, som nærværende Facebook fanger jeg ikke. Sent lørdag aften skrev jeg historien som skulle sendes i ud i går kl. 7 om morgenen. Jeg gjorde som jeg plejer, men trak 5 (fem) timer fra. Jeg plejer at sende ud kl. 12 PM og satte tiden til kl. 7 PM. På siden der kontrolleres stod at den ville blive sendt ud kl. 7.00. Ikke kl. 19. Det er der ingen grund til for det er jo alt for sent.

Kl. 7 var jeg afsted og kontrollerede ikke at min historie ikke var kommet ud. Og fra min mobil kan jeg ikke ændre på tidspunktet under alle omstændigheder.

Pling! Kl. 19. kom historien, der skulle have været bragt 12 timer før. Dang! Der sad jeg i bilen den anden vej fra udstillingen og kunne ikke gøre noget.

Kære venner, der følger min simple side... giv mig hjælp. Hvordan skal jeg nogensinde lære at forstå deres AM eller PM? Det kan være lige meget at deres diesel kommer i gallons og afstanden er miles. At rumfanget er kubiktommer og vægten er i ounces. At læder måles i kvadratfod. Det er kompliceret med de enheder at regne en tur til månen ud når

Joule og Watt ikke hænges sammen med metersystemet. At den fjerde juli skives 070423 er bøvlet, når formularer skal sende transatlantic.

Dem om det.

Men i Facebook, der bruges af hele verden, ikke kan klokken på en logisk måde er uudholdeligt. Hjulp mig!

Jeg bringer nogle glade minder fra de første dage i Frederiksborg Slotshave. Det har været hyggeligt. Der har ikke været meget salg. Men jeg tror i det lange løb, at jeg får en forrentning af dagene, der modsvarer de udgifter og den til, der er tilgæet. Tak til arrangører og gæster. Jeg er med næste gang... Selv om da jeg mødte op var alt på min stand vådt. Det nye telt var mod forventning ikke videre vandtæt til nattens styrtregn, der havde været massiv. Mine papirer og mit læder er vådt og skal tørre de næste dage. Mine medudstillere var glade for min morgenmusik med Stig Møller sikken dejlig dag og Svantes lykkelige dag med Dissing. Herligt. Jeg afsluttede med DAD Its after dark now and Disneyland is closed.

### [Kl. 12 kniven # 2743 21. august 2023 Jeg finder aldrig ud af det...](#)

Jeg kan lave en kniv. Køre en bil rund om Østersøen og Island. Sende et brev. Lave kompliceret mad. Skrive bøger og læse dem. Forstå det periodiske system, Forstå hvorfor pi er lidt mere end 3,14. Jeg kan franske gloser og tælle til tre på finsk. Måske til fem. Jeg kan forstå Fleksness og anden svensk humor. Jeg betaler mine regninger til tiden. Jeg synes der er en masse andre ting og sager, som jeg sagtens kan følge med i og forstå.

Men uret i amerikanske programmer, som nærværende Facebook fanger jeg ikke. Sent lørdag aften skrev jeg historien som skulle sendes i ud i går kl. 7 om morgenen. Jeg gjorde som jeg plejer, men trak 5 (fem) timer fra. Jeg plejer at sende ud kl. 12 PM og satte tiden til kl. 7 PM. På siden der kontrolleres stod at den ville blive sendt ud kl. 7.00. Ikke kl. 19. Det er der ingen grund til for det er jo alt for sent.

Kl. 7 var jeg afsted og kontrollerede ikke at min historie ikke var kommet ud. Og fra min mobil kan jeg ikke ændre på tidspunktet under alle omstændigheder.

Pling! Kl. 19. kom historien, der skulle have været bragt 12 timer før. Dang! Der sad jeg i bilen den anden vej fra udstillingen og kunne ikke gøre noget.

Kære venner, der følger min simple side... giv mig hjælp. Hvordan skal jeg nogensinde lære at forstå deres AM eller PM? Det kan være lige meget at deres diesel kommer i gallons og afstanden er miles. At rumfanget er kubiktommer og vægten er i ounces. At læder måles i kvadratfod. Det er kompliceret med de enheder at regne en tur til månen ud når Joule og Watt ikke hænges sammen med metersystemet. At den fjerde juli skives 070423 er bøvlet, når formularer skal sende transatlantic.

Dem om det.

Men i Facebook, der bruges af hele verden, ikke kan klokken på en logisk måde er uudholdeligt. Hjulp mig!

Jeg bringer nogle glade minder fra de første dage i Frederiksborg Slotshave. Det har været hyggeligt. Der har ikke været meget salg. Men jeg tror i det lange løb, at jeg får en forrentning af dagene, der modsvarer de udgifter og den til, der er tilgæet. Tak til arrangører og gæster. Jeg er med næste gang... Selv om da jeg mødte op var alt på min stand vådt. Det nye telt var mod forventning ikke videre vandtæt til nattens styrtregn, der havde været massiv. Mine papirer og mit læder er vådt og skal tørre de næste dage. Mine medudstillere var glade for min morgenmusik med Stig Møller sikken dejlig dag og Svantes lykkelige dag med Dissing. Herligt. Jeg afsluttede med DAD Its after dark now and Disneyland is closed.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2742 20. august 2023 Frederiksborg Slotshave Dag 3

I dag kan du også nå det: At komme til livsstilsmesse i Frederiksborg Slotshave. Det ligger i Hillerød. Der er vist nok at se på selv om jeg ikke har set alverden. Jeg har været i mit telt og vist mine knive. Det er ikke blevet til gåture langs randen af udstillere. Men her er mange og stemningen er god. I går var der 4700 igennem tælleapparaterne ifølge arrangørerne. De er tilfredse og så er jeg vel også.

Jeg fik solgt en enkelt kniv i går. Det var en af de nye. Og det er måske egentligt det man skulle gøre: Kun have de nye på bordet... Klingens var den jeg købte på Vadstena Slott den 15. juli og som blev til kniv nogle dage senere. Den holdte ikke en måned. Klingens er lavet af Vladic Danlluk, fronten et fint lille stykke elfenben af mammut. Skæftet et stykke thuja. En lille skarp kniv, der nu er i musikerhjem. Så fint.

Kaffestandens personale fik slebet køkkenknive. Det gav en kande gratis kaffe fra Rwanda. Tak!

Nå, jeg sender igen tidligt ud, for at give dig en chance for at ryste morgenfjerene af dig og hente dagens oplevelse i Hillerød. Faktisk har ShuBiDua sunget omlege det i "tryk på": Jeg ta'r til Hillerød og køber morgenbrød, Og henter min avis, Så ta'r jeg hjem igen for at læse i den, Og glæder mig naturligvis. For der' så meget godt, Og det er trykt så flot, Det' sgu billigt til den pris, Og når kaffen er klar, så ta'r jeg en 'gar, Og læser lidt i min avis. Og der' tryk på sensationen, tryk på. Du kender tonen. Lidt dur og lidt mol, lidt kys og lidt vold. Og en splitternøgen kælling, side tolv. Der' en fed kronik om en ny barok musik, Og en leder af Karl Baj, Som siger kernekraft og solbærsaft, Må isoleres hver for sig. En nekrolog om Ho, der si'r han lever endnu, Og en rubrik om vildt begær, Og en fotokonkurrence, Hvor ingen har en chance, For dommeren har fået stær... Den fortsætter

Jeg skal nok sætte den på min spille, hvis du kommer for at se mine knive.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2741 19. august 2023 Frederiksborg Slotshave. Dag 2

Nu er det lørdag og igen sender jeg denne mail noget tidligere end jeg plejer, for at invitere dig til Livsstilsmesse i Frederiksborg Slotshave. Der er mange fine udstillere og så mig. Jeg står på østsiden af den ovale slotssø lidt nord for selve slottet. Der er masser af skiltning undervejs og jeg har sat flag op, så du hurtigt kan finde mig.

Jeg har haft det hyggeligt under de gamle lindetræer, der er så fyldte med knuder, så det faktisk gør ond helt ind i hjertet. Uh, hvor kunne jeg godt gå amok med noget tungt og skærende. Jeg må nok lade være, hvis jeg vil være med en anden gang.

Jeg har taget nogle billeder i løbet af dagen, som jeg bringer nu. Kom og se til mig. Har du brug for fribilletter skal du bare kontakte mig på 53577230 så finder jeg noget 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2740 18. august 2023 Frederiksborg Slotshave](#)

Denne weekend er jeg vel i noget der ligner kongelige omgivelser. Jeg er en del af den livsstilsmesse der afvikles i Frederiksborg Slotshave. Dronningen er her vist ikke i den kommende weekend, men hvis hun kommer omkring for at købe en enkelt kniv til sig selv eller en anden hun holder af, skal hun være velkommen. Det skal alle andre også.

Jeg er her i dag fra kl. 15 – 19. I morgen er det fra 10 – 17 og søndag giver jeg den gas kl. 10 – 16. Det koster 100 kr. at komme ind, men jeg har en kæmpe stak fribilletter, og dem må du få af. De kan hentes ved min bil. Ring lige på 53577230, så skal jeg fortælle hvor den står.

Jeg Skal nok bringe billeder af sted og stemning, men dette skrives tidligt fredag morgen og udsendes som en reminder om at komme ud af fjerne og runde den fine have. Der er sikkert andet at se og opleve. Jeg er vist eneste knvmager...

Jeg bringer billeder fra sidste weekend bare for at vise at jeg er ude...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2739 17. august 2023 Torsdag...](#)

Jeg finder nogle knive i arkivet. Der skal være noget at glæde sig over...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2738 16. august 2023 Køkkenkniv i solskin

Min tirsdag aften gik ved skærmen og telefonen. Et bestyrelsesmøde i Dansk Knivforening skulle lige gennemføres. Og da det var skikket af i god orden kunne kommende foreningsblad lige korrigeres for de iøjnefaldende fejl.

Og så skulle redaktøren af bladet lige snakkes med.

I skrivende stund er klokken tæt på 23 og om noget, der ligner minutter bimler vækkeuret.

Så var det pokkers heldigt at jeg inden der blev aftensmad fik taget nogle billeder af den frække køkkenkniv, jeg fik lavet mandag aften. Klingens er lavet i Sandvik 14C28N- stål. Lavet af Jens Jørgen Schiermer, der også er verdensmester (uofficielt) i stabilisering af materialer.

Fronten er et stykke dansk kohorn.

Skæftet er stabiliseret platan. I rød.

Kniven kan stå på bagenden. Om det har noget formål: Næh, men den kan!

En fræk kniv, der vil pynte i selv bedre køkkener...

Den er til salg fra på fredag i Fredensborg Slotshave, hvor jeg er på udstilling med min 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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2737 15. august 2023 Mandag aften i værkstedet...

Energien var der ikke rigtigt efter en sjov og hyggelig weekend, hvor man er koncentreret hele tiden, for at tage bestik af de besøgende, deres interesse og købsevne. Så en hektisk dag på arbejde, hvor fysikken bliver brugt til det sidste gram sukker. Hjem og lige slappe, tanke op og finde ro. Og igen komme i gang.

Der er bestillinger på osteknive og jeg fik forsigtigt startet søndag aften. Men ikke gjort færdig. Knivene havde nu hærdet et dags tid, rigeligt længe. Og kunne grovudslibes. Og så imens jeg står der, kommer jeg i tanke om at kommende udstilling vil være uden diciplinen "køkkenkniv" og det vil være en fæl fejl. Så i kassen me klinger ligger der to fine sager fra Jens Jørgen Schiermer, og den ene trak jeg frem. Fint fint slebet. Tyndt godt stål. Formentligt RWL34 og fandens skarp.

Den måtte lige laves.

Frem med skitseblokken. Skæftet skal ligge tæt på overkanten. En svær detalje, men ok. Jeg tegnede en model. Sort front i oksehorn. Fronten fylder en fjerde af skæftet: 30 mm i længden. 22 mm høj. Og så et skæfte i naturligt træ. Men så skulle jeg finde oksestumpen. Og lige der, hvor den skulle have været var der et dansk kohorn. Det kunne da også være sjovt at gøre kniven i. Men så skulle skæftet være noget andet. Over at kikke i fjernelageret. Der var lidt af hvert. Stabiliseret kastanje. Stabiliseret moseeg. Noget der var blå, men som kunne være så meget... og så var der noget rød stabiliseret platan. Den skulle det være.

Og så er det jo bare at sætte krigen i gang og en times tid senere var kniven færdig. Noget anderledes en den tegnede model, med svaj i fronten i det lyse horn. Her ende er den 22 mm og ude for enden 30 mm. Der er plads til fingrene når man hakker inde over spækkebrættet.



Lidt polering og thuhej. Den blev færdig til udstillingen der starter på fredag kl. 15. Nu med køkkenkniv... Havde jeg nævnt at det er Livsstilmessen i Fredensborg Slotshave i Hillerød? Det koster 100 kr. at komme ind, men jeg har en stor stak fribilletter... Kom og se mig og alle de andre.

De fire osteknive må blive færdige tirsdag aften.

Der er altid noget at lave som knivmager. Det er da så godt.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2736 14. august 2023 Mandag, mandag, mandag](#)

Weekendens udstilling i Slagelse er overstået. En god omsætning og nogle knive har skiftet adresse. Det er en fornøjelse at være knivmager, når de sager man har lavet, bliver solgt. Det er noget med, at købere kan se de ideer, man har arbejdet med, bliver til uundværlige sager. Det er pragtfuldt... Særligt i min verden, hvis det er mine knive. Jeg omsætter mere på kunststillingerne end på jagt og fiskerimesserne, så det betyder, at jeg enten skal lægge mig mere i selen for de flinke jægere – eller skal jeg fortsætte min egoistiske jagt efter egne knive og ideer, og så se om andre kan lide dem? Jeg tror jeg har det nemmest ved det sidste, men kan jo heller ikke slippe spændingen af på jagtmesserne... dang!

Nå, hverdagen har meldt sig. Når dette sendes ud sidder jeg på fabrikker med mine klemmer og tager en puster. Når jeg kommer hjem er der lige fire osteknive, der kan laves. Og et sæt eller to mere. I næste weekend er der også en messe, der skal passes og hvor jeg er eneste knivmager. Der skal laves noget nyt til dem også.

Jeg bringer lidt billeder fra en fornøjelig weekend i Per Hillos have. Tak til arrangørerne for en god weekend. Flot markedsføring. Mange gæster. God stemning. Jeg vil gerne med næste 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2735 13. august 2023 Kom til Slagelse. Der er udstilling og knive fremme.](#)

På Elmesvinget 38 i Slagelse øst bor billedkunstneren Per Hillo. Eller han har galleri der og en kæmpe have med gamle træer. I skyggen af dem står henvend 20 hvide telte, hvor vi deles om sådan et. Her er fint og nydeligt. Og de udstillende kunstnere har fine sager. Jeg har været omkring et par gange og set. Nogle steder er det faktisk billigt. For billigt. Og det må vi lige have en snak om, men det bliver ikke her...

Jeg står i det næstsidste telt med billedkunstneren Saryn Moldrow. Hun laver fine billeder, der nu pynter i hele teltet. Jeg bruger kun den ene firkant til et par opslag. Det pynter betydeligt på min stand og Saryn troede egentligt at hun fik et helt telt alene. Det er der ingen der gør, men hun har alligevel fået mere plads end de fleste.

Jeg havde mange omkring mine borde og der blev talt pænt om mine knive. Jeg fik solgt to knivsæt og min omsætning er reddet, så jeg danser med på de rytmer jeg spiller fra højttaleren under bordet. I går var der jazz og regnvejrssange. I dag skal det vist være mere raggæ. Solen skinner og skulle blive ved med det. Så kom. Der er plads til dig også.

Jeg bringer billeder af stedet fra i går. Hvis der er vand på billederne er det fra gårsdagens våde omgang. Vi stod i ly og blev ikke våde. Da jeg kom hjem satte det gang i flere meget våde omgang. Jeg har haft lidt ondt af alle mine medborgere der har været til KalundborgRocker. Det har været vådt!

Nå i dag er det tørt. Kom frisk. Jeg sender ud nu tidligt for at friske din kalender 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2734 12. august 2023 4 debuter og to dødsfald. Livets gang på en lørdag...](#)

I dag står jeg på kunstudstillingen ArtMarked i Slagelse. Du er så velkommen. Det er Elmesvinget 38 hos Per Hillo. Vi er 38 udstillere i en gammel have. Og jeg står enten først eller sidst på ruten. Jeg har mine knive med og står ved tre

borde. Det er stort telt jeg skal være i og selv om jeg har 50 knive med fylder de ikke meget. Og da det tegner til regnvejre hele dagen i Slagelse vil jeg stå inde midt i teltet så publikum kan komme i tørvejre hos mig.

Jeg har fire nye knive med, og det er dem jeg har taget billeder af og sender i dag. Billederne blev taget indendøre i arkitektlampens skær og er ikke alt for gode. Jeg tager nogle flere i løbet af i dag.

Vil du være blandt de få, der ikke vælger at gå ud i dag på grund af regnen, kan jeg sige at situationen skulle blive meget bedre i morgen, hvor jeg står samme sted og med samme budskab, måske nogle knive fattigere, men dog sikkert stadig med t arsenal, der kan friste.

Og så lige et øv. To dødsfald. Johnny fra Næstved, som jeg lærte at kende for tre år siden, og som jeg sidst mødte i Næstved i januar er her ikke mere. En dygtig knivmager, som jeg har værdsat samværet med og glædet mig over udviklingen af. Han formåede at lave så fine knive. Og læderarbejdet gjorde han bedre end jeg. Far vel, min ven. Og en jeg ikke kender, men som har omgivet mig meget er Robbie Robertson, en musiker fra Nordamerika med souixblod i årene og spillemand i The Band. Det jeg mest hørte var hans solodebutalbum der blot hedder Robbie Robertson, og hvor en af mine favoritsange er på: Somewhere down the lazy river... Og den vej er han så også taget. Hør den her: [https://www.youtube.com/watch?v=RwaHzf00L50&ab\\_channel=RobbieRobertson-Topic](https://www.youtube.com/watch?v=RwaHzf00L50&ab_channel=RobbieRobertson-Topic)

Vi andre tager en tørn mere her. Alternativet har ikke noget formål...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2733 11. august 2023 Farvning af skeder

Uh, jeg har haft fri denne fredag formiddag. Det er den dag, der skal laves aftaler i øst og vest for at få tingene til at hænge sammen også om nogle dage og måneder. Det hedder planlægning. Men det tager tid og det er sjovt.

Men der skal også være tid til at lave knive. I løbet af denne uge har jeg lavet fire skeder, der lige kunne nås at få farve her en første gang. Det sker på airbrushen. Ude i garagen, hvor der er muligt at kaste lidt svineri fra sig... Der sker ikke noget hvid der falder en klat den forkerte vej...

Så dagens billeder er mit arbejde med at farve pop i gul, brunt og rødt. Senere på dagen skal der farves sort så 15'eren bliver vild at se på... Den er så herlig...

Well, det hele skal være færdigt, så jeg i morgen har nyt med til udstillingen i Slagelse. Udstillingen hedder Art marked og se mere om den her: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100064692788866>

Og så vil jeg også lige slå et slag for mit kursus i Læderiet 22. – 24. september. Der er stadigvæk plads på holdet. Tilmeldingen sker på [laederiet.dk](http://laederiet.dk) og det er mit eneste kursus i Jylland dette efterår. Kom med på fedt kursus.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2732 10. august 2023 En stille aften på kontoret.](#)

I går aftes var der kræfter til at gå på læderværkstedet i kælderens. Min nye hule indendøre skulle lige bruges igen. Der var et par skeder, der skulle laves. Nogle små knive, der er blevet lavet på de seneste, som lige mangler læderfrakken.

Der blev syet 48 sting på den ene og 61 på den anden. Sirligt og nogenlunde fejlfrit. Falsebenet kom frem og den første komprimering af læderet kom i gang.

Jeg har rullet elastikbind om den ene af kniven, for at få skeden til at lukke godt om skæftet. Så må jeg se i morgen om det sammen med den tørring det må give får sagerne til at passe.

Torsdag aften kan skederne farves og så skal de have lidt fedt. På fredag kan de sælges hele bundet, hvis der er noget der byder ind... 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2731 9. august 2023 Knivværelset.](#)

De sidste par dage har det gået med oprydning. Der er smidt ud i gamle sager. Der er flyttet med bøger og sager. Viven har fået det store værelse og jeg har fået det gamle bibliotek. En bordplade er fundet frem På den kan min PC stå. På hylderne er der nu plads til bøger, regnskaber og ting, som jeg skal bruge.

I går aftes var jeg alene hjemme og kunne kaste mig ud i at lave nogle skeder, som skal laves til de knive, der er lavet på det sidste.

Det kan godt lade sig gøre og nu kan jeg bare lade mine sager stå fremme. Lidt besværligt er det dog så at komme til PC'en, så der skal laves nogle systemer. Mere om det når jeg bliver klogere på 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2730 8. august 2023 Video fra vinden...

I går aftes var jeg i værkstedet. Jeg skulle slibe nogle knive og så skulle der lige fortælles et par historier. 5 minutter og 22 sekunder senere efter du har startet denne film, er du klogere på slibning af knive, rod i et værksted og at jeg har fået mit eget kælderværelse... Du bliver også inviteret til udstillinger.

De kommende udstillinger er: Art marked i Slagelse i kommende weekend: Se mere her: <https://www.artmarket.nu/> Lørdag og søndag hos Galleri Per Hillo, Elmesvinget 38, Slagelse. Der er åbent fra 11.00 – 17.00. Det koster lidt at komme ind: 25 kr. der går til musikken og godt vejr.

I weekenden 18. – 20. august bliver det livsstilsmesse i Hillerød: I Frederiksborgs Slotshave Fredag kl. 15.00 – 19.00- Lørdag kl. 10.00 – 17.00 og søndag 10.00 – 16.00. Det koster 100 kr. at komme ind, men jeg har en stak fribillet som jeg lægger i en kasse ved min bil.. Der kan du hente, hvis du vil kontakte mig inden... Der er ikke så meget aktivitet på hjemmesiden, men se dog lidt her: <https://www.chpevent.dk/livsstilsmesse-i-frederiksborg-slotshave/>

Lørdag d. 26. august ruller jeg til Juelsminde, hvor der kan markedsføres et knivkursus, der skal løbe af stablen i slutningen af februar. Brørup Skole, midt mellem Horsens, Vejle og Juelsminde er rammen. Se mere her og tilmeld dig i øvrigt kurset: <https://kreativ-fritid-juelsminde.husflid.dk/>

Så er der den sidste udstilling, der foregår i Dianalund på Kunstnergården søndag d. 3. september. Se mere her: <http://kunstnergaarden.dk/> Der er åbent kl. 10.00 – 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2729 7. august 2023 Jeg finder noget i blinde...

Hjælp min pc er blevet mærkelig... Jeg har taget mange billeder. De er gemt på kort og diske og det er svært at bevare overblikket over det der er skudt af. Men nu er min pc begyndt at lave noget absolut angstprovokerende...

Jeg åbner i filhåndteringen for den folder jeg skal bruge. Straks vises alle billederne i miniature og så læser den filerne ind. Og så skiftes der til et ikon. Hvert eneste billede er så efter nogle få sekunder en ikon, som jo har sit eget nummer, men som man ikke kan se hvad er.

Er der en venlig sjæl i min læserkreds det kan hjælpe mig? Er det bare en indstilling? Et klik og så er vi videre?

Jeg fandt en mappe. Så at der var billeder af knive og huggede til og det er de billeder du ser nu... Jeg beklager. Jeg håber at i morgen bliver noget mere beskrivende...

### Kl. 12 kniven # 2728 6. august 2023 Tre blå.

Blå er kongefarven på knive. Og det skal stille fejres på denne blå søndag. De tre knive lå i min samling og kunne lige luftes i den årle morgen. Ikke så meget at sige om dem.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2727 5. august 2023 Fire knive med fælles udfordring...](#)

Tre knive er lavet i løbet af sommerferien. En kniv skulle ikke bruges af Bettina og en skede blev i overskud.... Men det ændrer ikke på at jeg mangler fire skeder til disse fire friske knive. Jeg skal på udstilling i næste uge. Det kan ikke passe at jeg ikke får lavet skeder til dem, men dagen i dag skal gå med oprydning, lampemontage og omflytning. Døtrene er flyttet hjemmefra og har ikek planer om at returnere for længere tid. Så nu skal tre værelser i kælderens indrettes. Mor får det store værelse til walking closet og motionsrum med indlagt chromecastet tv. Et værelse bliver til det nye bibliotek og så skal far have sit eget værelse til bøger, pc og læderværksted. Se det skulle jo ikke betyde noget, men noget skal ud. Og gamle bøger, notater og andet der ikke er set på i årevis skal nødvendigvis ikke stå der mere. Men hvad gør man ved gamle fiskebøger, som jeg jo nok ikke får læst mere i. Fluebindingsbøger er sjove og fine, masser af ideer. Men jeg skal jo ikke binde flere fluer. Jeg skallave knive. Ud med dem? Hvad med ledelsesbøger fra en diplomuddannelse med 10 år på bagen, når min tid som leder er afsluttet. Hvis jeg skulle få et lederjob bliver det alligevel på mine kvalifikationer og ikke noget der står i gamle bøger. De skal ikke brændes, men ud må de gå. Tegneserier, rejsebøger, kogebøger, drinksbøger, antologier, historiebøger, filosofiske værker, gamle notater, kursusprogrammer... Der er én vej... Men det tager tid og så er det at de fire knive igen kommer til at ligge uden skeder. Det må få en ende. Godt det er weekend. Man kan nå 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2726 4. august 2023 Den lille fikse i dagslys.](#)

Forleden aften blev det til en ny lille lækker kniv. Klingen er af dygtige svenske Vladic Danlluk. En lille fin tynd klinge, der er umådelig skarp. Fronten er et meget fint stykke mammutelfenben af den lidt flødefarvede slags, hvor man tydeligt kan se det smukke fletmønster. Skæftet er thuja, der bare er pudset op og poleret. Den har ikke fået olie, der måske ville gøre det meget olieholdige skæfte bare en smule mørkere. Jeg lader den stå så, fordi jeg kan lide det sådan...





Der

mangler en skede, men 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2725 3. august 2023 Lille kniv blev færdig

Tirsdag aften fik jeg startet på en lille fiks kniv. Onsdag aften kunne den gøres færdig. Først noget grofafskæring. Og derefter nedslibning til den størrelse som kniven skal have. Som det fremgår af billederne undlader jeg aldrig at tegne midten af kniven, Finde en tredjedel ned på skæftet og derefter opstregning af halveringslinjer. Derefter er det udslibning til rund.

Resten af udslibningen foregår med sandpapir. Der sætter sig ret hurtigt savsmuld i papiret og der skal skiftes. Man kan også slibe med olie på papiret og så er forbruget noget mindre. Men det er også sværere at se ridserne.

Det gik dog vældigt. Og en times tid efter start var kniven færdig og poleret. Inden aftenens regnvejr for alvor satte ind kunne der tages et par billeder i det tidlige aftensmørke.

Aftenen og regnen kunne dog ikke stoppe mig, så jeg kunne lige så godt starte med at lave et sæt osteknive til kommende udstillinger. Sidste gang valgte jeg et stykke grønstabiliseret zebrano. Nu prøver jeg med et rødt stykke. Som front valgte jeg ibenholt. Det er noget sort noget fra en gammel skulptur. Jeg tror det var en sort jaguar. Stykkerne blev klargjort og så stoppede jeg der. Der skal også være noget 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2724 2. august 2023 Lille kniv på vej.

Der var regnvejr i aftes, så det var simpelthen helt umuligt at slå græsplæne. Og jeg havde jo sat mig op til at gøre noget. Der var kriblen i fingrene. Og da jeg i løbet af sommeren har købt nye klinger, var det jo om at prøve, om der også kan laves knive på en tirsdag aften. Jeg kunne da starte.

Jeg fandt en klinge af Vladic Danlluk, der er en dygtig svenske. Han laver noget fint smedearbejde, men denne klinge er noget RWL eller ATS. Den er tynd: 2 mm. Og ret skarp. En lille klinge, der råber på at ikke gøre kniven for stor.

Omvendt synes jeg at der skulle vælges nogle gode materialer. Som front valgte jeg et lille stykke mammutelfenben, hvor det yderste lag var åbnet. Jeg brækkede det helt af, og under var der en nubret overflade, der kun blev poleret.

Så blev stykket fræset til

Som skæfte valgte jeg et stykke thuja. Noget fedtet stads, der bare bliver så smukt. Hullet til tangen blev boret og der blev limet.

Og så må resten blive en onsdagsopgave.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2723 1. august 2023 Nye planer

Så kom vi til august. Så skal der lige slås et slag for fremtiden og kommende event.

Først og vigtigst: der er kursus i Læderiet 22. – 24. september. Der er lige nu 4 på holdet og der skal være seks. Gerne flere. Det er et helt særligt kursus i Læderiets rammer, hvor alt værktøj og faciliteter står til rådighed. Der er god mad undervejs og kaffemaskinen står bare klar. Jeg er også klar. Sidste år var vi flere og havde et helt utroligt hyggeligt, sjovt og inspirerende kursus. Se mere her: <https://www.laederiet.dk/shop/475-kurser/8573-weekend-knivkursus-september-20221/> Kurset er det eneste jeg afholder i Jylland inden jul.

Så har jeg en udstilling på ArtMarked. Det er i Slagelse 12. og 13. august. Jeg bliver eneste knivmager og de andre er ret dygtige. Se mere Her: <https://www.artmarket.nu/for-udstillere.html>

Ugen efter er jeg i Hillerød: <https://www.billetsalg.dk/Event/Livsstilsmesse%20i%20Frederiksborg%20Lotshave/3747> Livsstilsmesser er måske ikke så meget mig, men nu skal det prøves. Har nogen mod på at komme ind og se til mig og gerne vil slippe for at betale entre, skal du bare henvende dig til mig. Jeg har masser af fribilletter.

Jeg skal også i værkstedet i august, hvor det er behageligt at være der. Det må kaste nogle knive af sig. Og nogle friske historier.

I dag bringer jeg billeder af kurset i Læderiet sidste efterår.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Juli

### Kl. 12 kniven # 2722 31. juli 2023 Ferien er slut og nu kommer hverdagen for Hansen

Fire uger er nu løbet ud. 14 dage rundt om Østersøen. Forberedelse til Ovnhus kunsthåndværkermarked. Flytning af yngstedatteren til Århus. Lidt oprydning og så en weekend i Juelsminde med kursus i birkebarksdåsefremstilling. Det har indbefattet rigtigt meget god mad og øller og vin. Konditionen har mistet pusten og jeg skal lige op i fart igen. Det bliver hårdt.

Jeg plukker lidt i mine sommeroplevelser. Og lover at der kommer flere kniv billeder i de nærmeste 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2721 30. juli 2023 Tre mere fra kassen

Det er min sidste feriedag. Og der er masser at indhente. Et sommerhus skal gøres rent. En tur hen over landet skal lige ordnes. Der er nok også noget derhjemme, der skal falde på plads. Der er gået fire sommeruger med rejse og udstilling. Og sidst her nogle dage i sommerhus. Der har ikke været tid til at lave så meget nyt, så dagens historie er bare en greb i kassen. Jeg fandt to billige og en dyr kniv, der passede til morgenaktiviteten.

De er til salg og det er bare at sige til, så skal de blive leveret. Den lille bushcraftkniv er lavet med en klinge af Jonas Birgler. Front er forstenet hesteknogle. Skæftet er stabiliseret bøgetræ, Den orange er et skoleforsøg med et fabriksblad. Front i rensdyrgevir og masurbirk der er farvet jordbrun og orange. Den prikkede er klinge af Poul Strande. Skæftet er ibenholt og sølv. En meter sølvtråd er stukket i mere end 400 huller.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2720 29. juli 2023 Tre andre fra kassen

Endnu en stille morgen i Juelsminde, kunne der findes tre knive i kassen. Det er dem der bliver vist i dag. Jeg var ellers i værkstedet i går. Jeg lavede ikke knive, men birkebarksdåser. Det er en familietradition at lave den slags og nu måtte jeg lige få det lært. Det blev tre dåser, som i løbet af i dag må blive færdige.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2719 28. juli 2023 Tre knive fra kassen](#)

En stille morgen i sommerhuset i Juelsminde. Heldigvis havde jeg mine knive med, så jeg kunne tage tre knive frem og lige tage billeder. Det blev til tre nye fra kassen.

Der er en stor kniv med klinger af Mogens Loft Svendsen. Et stykke sølv som front og skæftet er mammutkindtand. En med klinger af Jørn Sønderskov Christensen. Front og bag i blåstabiliseret mammutelfenben. Skæftet er stabiliseret platan.

Og så er der en med en klinger af Jonas Birgler. Front i noget bøffelhorn og skæfte i tofarvet masurbirk.

Der er skeder til alle tre....

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2718 27. juli 2023 På hemmelig mission](#)

I dag har viven inviteret mig på tur. Jeg ved den ender i Juelsminde i dag eller i morgen og vi havde tidlig afgang fra hjemmet. Kun i bad og så ud af huset. Så jeg får ikke lige lavet knive. Jeg må finde på en historie...

For et par år siden lavede jeg et par knive, der lignede hinanden. Den første kom til at hedde Kongekniven. Den blev solgt til Brian i Aalborg. Og det var så egentligt det. Men så lavede jeg den anden. Uagtet det kongelige og jeg lige havde lavet kongekniven kom den så til at hedde dronningekniven. Så ville han også have den også. Det var bestemt ikke derfor at jeg lavede kniven, men det var da en fin handel.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2717 26. juli 2023 Hvad skal man lave på en ruskekold julidag? 5 knive måske?](#)

I går var der vådt om morgenen efter nattens tunge regnvejr. Vinden var i det kolde hjørne. Der var ikke lige betimeligt at starte græsslåmaskinen, der ellers nok skulle komme i sving. Græsset har groet vildt i den kolde og våde juli.

Det kunne ikke give ro for krilleren i fingrene... Jeg måtte i værkstedet. I weekenden manglede jeg noget merchandise, der ikke er så dyrt som alle mine knive. Lidt praktisk. Så jeg fik startet på en nyt osteknivssæt til næste udstilling. Fronter i billardkugle. Den hvide. Og skæfter i stabiliseret zebrano. Stabiliseret i irgrøn farve. Der sad mere farve udenfor end indenfor, viste det sig, men fint blev det. Jeg har haft stumperne et stykke tid, men på kurserne, hvor de har været med, har der ikke været den store søgning. Jeg må lave noget selv af dem....

Jeg fik lavet fronterne, boret hul til tangen og limet. Så stillede jeg dem til side, da jeg i weekenden fik fingre i det, der stort set må være den sidste ubrugte klinge af Brian Sørensen. Den kunne have gået i mit klingemuseum, men den var for fristende til at lade være. En lille fin damasteelklinge. Ikke vildt skarp, men det kan sikkert ændres. Sådant en klinge skal der kræses lidt om. Jeg valgte et lille fint stykke mammutelfenben. Der var ikke meget, og for de fleste ville der ikke være nok. Jeg fik slebet lidt af bagsiden, men lod den mørke front komme ud mod den mørke klinge. Skæftestykker var fint afskær eller rest fra en lindeknude, der er stabiliseret i klar. Fine mønstre og øjne. Men til en lille kniv, skal der ikke bruges meget, så dette var ideelt.



Et par

timer efter var den lille kniv færdig og så kunne jeg gøre ostesættet ekspederes.

Der blev tid til at tæske græsplænen. Og så kunne ostesagerne gøres færdige inden aftensmaden.

Sådan kan en tirsdag udnyttes. Fem 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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2716 25. juli 2023 15eren](#)

I går var jeg på værkstedet. Min bil skulle tømmes for habengut efter weekendens udstilling og ting lægges tilbage fra hvor de kom. Forleden dag, da jeg pakkede knivene til udstillingen blev de alle pudset. Men en lod jeg være. Den har nogle år på bagen og er ikke blevet bedre. Skæftet er til den for korte side og så er der en åbning i bunden af kniven. Den blev kasseret. Klingens, lavet af Mogens Loft Svendsen, fejlede vel ikke noget så skæftet blev savet af.

Et design blev lavet. En klods rød ibenholt der var blevet taget med på udstillingen, for at lægges på papirer, der ellers blæser væk, og som lige var til den lille side skulle være skæftedelen. Den var ikke nået på plads. Så måtte jeg i tænkeboks for at finde front og bagstykke. Horn og ben var ikke lige det rigtige. Jeg fandt en poolkugle. 15eren. Den er rødbrun, Den blev delt og flækket. Fræset ud til klingens. Boret lidt huller. Limet og slebet ud. Tada. En times arbejde og ikke for kompliceret.





Og så kom den til at se sådan ud. Det er jo da meget bedre, end den den var inden....

Her til morgen kunne den fotograferes i dagslys. Der mangler lige en skede, Den skal være rød og sjov også.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2715 24. juli 2023 Ovnhus Kunsthåndværkermarked](#)

Jeg bringer de sidste billeder fra Ovnhus Kunsthåndværkermarked. Sender en tak til arrangørerne der har gjort meget forarbejde og været til stede. Min omsætning fredag og søndag blev reddet af lørdagen der gav, så pengene er hjemme. Jeg har delt mange invitationer til Knivskoler ud, så alle kurser i et drømmescenarium for det næste år er fuldt bookede. Sådan er virkeligheden sikkert ikke, men der kommer sikkert nogen på.

Der var regn over Danmark i går. Og selv om jeg spillede reggae og sommermusik, kom solen aldrig frem. Regnen havde ophør ind i mellem. Men helt tørt blev det aldrig. Det gav ikke besøgsrekord.

På markedet mødte jeg gode bekendtskaber og gensyn med andre man blot har mødt. Særligt herligt var det igen at møde den søde pige, der for to år siden gerne ville købe en kniv af mig, men knapt havde råd. Så købte bedstefar kniven til hende uden at fortælle hende det. Og da hun efter udstillingen ringede til mig, for at høre om den stadig var til salg, fik at vide, at den var solgt, blev eddersur på mig. Skuffet. Irriteret. Hun fik kniven i konfirmationsgave. Hun var

omkring min stand sidste år og kunne nu se på mig med mildere øjne. I år var hun der igen. Skulle lige se til mine knive og fortælle, at det stadig gik godt med den blå kniv, der blev passet på og knapt blev brugt. Tak for besøget til alle der kom. Jeg har hygget mig og øst ud med historier og modtaget indtryk.

I dag skal bilen langsomt tømmes – for jeg har stadig ferie og vil ikke forhaste noget. Måske kan der sidst på dagen startes på en ny lille kniv. Fingrene kribler, da indkøb og virketrang i det fremragende værkstedsvejr kan udnyttes. Jeg skal under alle omstændigheder ikke på stranden for sol eller badning.

Næste gang jeg skal ud at vise knive er på Art Marked 12. – 13. august i Slagelse og ugen efter i Hillerød.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

#### [Kl. 12 kniven # 2714 23. juli 2023 Ovnhus Kunsthåndværkermarked.](#)

I skrivende tidlige stund er der koldt, rusket og regnet. Jeg sidder på pladsen hvor Ovnhusmarkedet skal forløbe. Jeg har været på havnen og været i et varmt bad.. Jeg har rullet et par sider ned i mit telt. Jeg har lagte nogle knive på bordet. Jeg har tændt for morgenmusikken der gjalder ud med noget klassisk Rachmaninov. Blide morgentoner, der smukt kalder på solen og varmen. De andre udstillere finder efterhånden til. Der er en stor time til endnu, at det hele åbner. Bilen er klar til at tage habenguttet, når det bliver betids. Jeg er sådan set klar til at du kommer og derfor sendes dette ud længe før end kl. er 12: kom til Nykøbing Sj. Og se Ovnhus Kunsthåndværkermarked. Der er smukke ting og gode sager. Og på sidstedagen er der altid gode tilbud at hente: Nogen har tjent nok og andre skal live redde omsætningen...

Viven var omkring her i går med batteriet til kameraet, der straks kom i funktion. Det kom der fine billeder ud af. Her til morgen ser det lidt mere trøstesløst ud... Men det gør jo ikke at du ikke skal komme 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

#### [Kl. 12 kniven # 2713 22. juli 2023 Ovnhus](#)

Så er Ovnhusmarkedet i gang. Det er vældigt og det er hyggeligt at være tilbage på pladsen ved havnen igen. Jeg ville egentligt godt bringe billeder af det, men mit medbragte kamera vil simpelthen ikke tage billeder. Der er ikke noget i vejen med det, som sådan. Men det dur ikke. For jeg har glemt batteriet. Det ligger derhjemme. Og med lidt held er det her på pladsen ved 13 tiden i dag. Noget umuligt at bringe billeder til kl. 12.

Men kom her endeligt. Og det er om at gøre det i dag. I morgen ser mere våd ud.

Jeg finder 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2712 21. juli 2023 Ovnhus Kunsthåndværkermarked.](#)

Vejrudsigt en for de næste dage siger at det er i dag eller i morgen du skal mødes med mig på havnen i Nykøbing Sjælland . Hvis du bevæger dig imod Nykøbing Sj. skal skilte nok vise dig vej.

Jeg står i et lille telt ude i kanten. Jeg står alene, men forventer meget mandeparkering ved standen.

Jeg har mange knive med og der er i alle prisklasser.

Jeg ved at jeg får travlt hele formiddagen og næppe får tid til at sende denne historie ud, hvis ikke jeg laver den i forvejen. Så jeg bringer billeder fra sidste år.

Kom og besøg mig. Det er ganske gratis – og så er det værd at se alle de andre udstillende kunstnere også...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2711 20. juli 2023 Gammel kineserkniv.](#)

Jeg er stadig i Århus, hvor yngstebarnet flytter til, hvilket ikke gør at der ikke kan komme en historie ud. Jeg bringer billeder af en kniv jeg renoverede for snart to år siden, hvor en lokal gut kom omkring med sin gamle uskarpe kniv, der bestemt havde set bedre dage. Lidt afslibning af rust og en alvorlig skærping, så var den friske til at hakke løg. Jeg ved at det ikke er en japaner, men der skal meget til at overbevise mig om, at denne kniv ikke kan konkurrere med hvilket som helst frembragt anderswo...

Jeg er ved at have pakket bilen til årets kunsthåndværkermarked i Nykøbing Sjælland, hvor jeg håber på god omsætning. Jeg skal tidligt afsted for at pakke tidligt ud, så jeg har åbnet før officiel åbning, hvor nogle af dem med mange penge går en hurtig runde for at tjekke ud.

Jeg håber vejret holder og det bliver hyggeligt.

Man er velkommen til at komme omkring for en snak og få skærpet sine 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2710 19. juli 2023 Flytte Dagmar

For et par somre siden blev hun student, yngstebarnet Dagmar. Et år på arbejde på en skole. Et halvt år på et plejehjem og et halvt år Rødding Højskole senere, er det nu tid til at finde ind på et passende studium. Det skal være i Århus. Og det er bestemt et godt sted. Det får fuld opbakning. Hun har fundet sig en lejlighed og venter så kun på at i næste uge kommer der besked, at hun er kommet ind. En formsag da hun har point nok.

Hvorfor er det en knivnyhed? Jo, for faren skal holde styret i den lejede kassevogn, der er fyldt med det som synes nødvendigt i et varigt adresseskifte. Hun flytter hjemmefra. Og vi hjælper hende. Imens står værkstedet uvirksomt hen. Og jeg må igen tage billeder fra disken... Næ! Nu skal I se, hvad hun lavede da hun var 9 år og vi skulle til Nordkapp i bilen. Hun skulle lige som resten af familien have sin egen kniv til at skære pølse og selvfangede fisk. Kniven er ikke brugt meget. Hun har ikke haft behovet.

Det er en fin kniv. Klingen er af Claus Bernhardt. Frontstykket et stykke hvaltand – forbilledlig tilpasning! En skive sølv og et skæfte i rødt satiné, der bliver så smukt blankt. Skeden tog hun selv mål til syede hun selv. Faren hjalp med at forme D'et på forsiden. Rød skulle skeden være.

Vi brugte et par hyggelige dage i værkstedet og ved spisebordet. Motivationen behøvede jeg ikke at give. Hun kunne og ville selv.

Kniven kom ikke med på højskolen. Men nu må den ud af min gemmekasse. Jeg har ellers ivrigt brugt den på mange kurser: Se, kursister, hvis du kan lave en bedre kniv end denne, har du bestået kurset. Hun var 9 år da hun lavede den. Min ambition er at gøre dig bedre... – har jeg sagt nogle gange. Ikke altid er den trukket frem til slut, for at måle sig op mod de voksnes resultater. Niveaulet ligger meget på linje... Godt gået Dagmar! Og i øvrigt: God vind med studiet, voksenlivet og oplevelserne i Århus.

Jeg viser billeder af den gamle kniv.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2709 18. juli 2023 Betinnas 12 knive.

I løbet af første halvår af 23 fremstillede jeg 12 knive til Betinna. Hun var her i julen. I løbet af den første uge efter nytår var jeg hos Poul Strande hvor jeg fandt et stort dusin klinger, så jeg havde noget at vælge blandt. Den 15. januar kom jeg i gang med den første og så er det gået stille og roligt med at lave knivene. Det har skullet passe med at jeg har afholdt kurser, lavet andre knive og fundet lyst og inspiration til at lave dem. Den sidste blev lavet i dagene efter 8. juni.

Undervejs har knivene fået olie, der stille og roligt er hærdet op. Og da den sidste var færdig og olien hærdet kunne skæfterne poleres første gang.



I forgårs kunne de poleres med kanaubavoks, der først lægger sig stabilt når olien er hærdet. Nu står knivene blanke og med fuld finish. De sidste ridser blev fjernet, tjekket for skarphed.

Jeg kikkede lige ordren efter, som jeg lavede med Betinna i julen. Der stod noget med et display. Det blev lavet i går. Jeg fandt et stykke syren, som også en af knivene er lavet i, hvor der blev boret 12 huller i, som blev fyldt med korkpropper der er skåret til, så de passer med vinklen. Propperne holder sikkert en tid, men kan skiftes da det er standardstørrelse og uden lim.

Der er indgået aftale om 10 knive med option på 12. Mon ikke de sidste 10 kommer med, når der nu er en præsentationsstander til alle?

Der kan næppe være meget mere at skrive om disse knive, så nu bringer jeg et uddrag af de mange billeder der ligger i mappen på min disk. Mappen hedder Betinnas 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2708 17. juli 2023 Betinnas knive og nye klinger...

Jeg glemte vel i går at skrive at jeg på Vadstena Slott, hvor jeg i lørdags var til knivudstilling også fik købt nogle fine svenske klinger. Jeg bringer billeder af dem i dag. Fin kvalitet og fornuftige priser. Der skal nok komme knive ud af de seks klinger i løbet af efteråret.

Og så er det sommertid. Og tid til at gøre Betinnas knive færdige. Her til morgen var der tid til at polere og fjerne de sidste ridser, så alle knive nu er absolut ridsefrie og klar til levering. Jeg har taget billeder af knivene, der siden midten af januar i en stille strøm er dukket op. Tegningerne hører med til sættet og lige nu mangler der at laves et display til sagerne. Det må jeg hellere have lavet inden det bliver afhentningstid, hvilket nok er snart...

Jeg må tilbage i værkstedet. Vejret ser ikke ud til at det er strandtid... Der er andet der skal pakkes og poleres: I weekenden er der Ovnhusmarked... Jeg er så klar. De mere her: [ovnhaus.dk](http://ovnhaus.dk)

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2707 16. juli 2023 Hjemme igen Vadstena i går

Så er der knive på dagens historie.

I går var jeg på Vadstena Slott, der ligger et par timers kørsel fra Stockholm – og syv til Danmark... Afløseren for Ludvika. Nu skulle det være! Nogenlunde samme tid. Stadig i sommerlandet. Stadig i Midtsverige. Arrangeret af Daniel Widlund, der også har Spilcentralen, der har slibeband og slibemaskiner til knivmagere. Han bord i Norrköping, og ikke langt derfra er et gammelt slot, der kan anvendes.

Vi fandt stedet. Google Maps er dygtig til at finde rundt. Parkeringspladserne var der ikke mange af, men lige da vi kom kørte en derfra... Herligt. Har man været i Sverige en uge, ved man at der snart kommer regn – eller at i morgen kommer solen. Ligesådan her. I dagene op til har der været så godt vejr. Nu afløst af gråt og til tider vådt.

Ikke mange skilte fortalte at svensk knivelite var samlet, men et banner på broen og da vi kom ind i slotsgården flere små. De viste hen og op ad en trappe. Ind med os. Fire etager op! Der var en stor sal. Vi var kommet til Vadstena. Her var folk og med det samme var der gensynsglæde.

Jeg fik taget et par runder og hilst på. Imens lod jeg kameraet rulle. Det blev til nogle billeder, der bliver bragt i dag.

Stemningen var fin. Der havde været et godt salg. Særlig torsdag skulle gå over i historien. Her lørdag var der mere stille. Her var for mange materialeforhandlere og for få knivmagere. Forstå det rigtigt: hvis der skal sælges knive til turister og gæster skal der være nok at komme efter. Flere af de gode knivmagere til priser, hvor man ind i mellem er ved at vælte bagover og andre gange undres. Jagtknive, fiskeknive, bushcraft, køkkenknive. Snitteknive og alt det udenom og i mellem.

Er det interne i kredsen, skal der være flere materialer. Andre udbydere. Læder. Lim. Værktøj. Bøger. Foreninger.

Her var det hele på skønneste vis blandet sammen. Det er fint, men det er også signalforvirring.

Det er ikke sikkert at det er mig der skal høres på, men når man har lagt salget i turistlandet, skal man også henvende sig til dem.

Jeg kom rundt til den lille danske delegation: Mogens med australsk træ. Knivper med nyt firma mest på nettet, der skulle markedsføres. Og Poul og Ulla, der stod i det ene hjørne. De havde også haft et godt salg. Og hvem stod så der? Ingegerd og søn. Og Jessica skulle også have været der et sted. Det er dem, der de sidste mange år har arrangeret i Ludvika. Kram og tack... Nu holdte de ferie, men helt slippe knivene kunne de ikke.

Så var jeg rundt hos de svenske materialeforhandlere. Der var meget at se på. Mine kasser er fyldte og det ligner det jeg kan få herhjemme. Så var jeg hos klingemedene og fandt nogle klinger, jeg ikke kunne undvære.

Jeg var der kl. 11.30 og ved 13.00 ville jeg videre. Kl. 15. skulle udstillingen slutte. Kl. 17.00 skulle alle være ude, da der i slotsgården skulle være stor koncert.

Jeg er sikker på at Vadstenatræffet kommer igen. Om jeg gør, er vanskeligere at vurdere lige nu. Der er langt tid til næste 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2706 15. juli 2023 Til Vadstena

I går var jeg i ABBAland. I dag er jeg på vej til knivudstilling

Årets ferietur er ved at komme til en ende. De sidste par dage har vi været i Stockholm og når dette udsendes er vi på vej sydover. Først et par timer i Vadstena Slot, hvor den svenske knivverden er samlet til udstilling og samvær. Det er afløseren for Knivveckan i Ludvika, som var noget helt andet. Jeg kan se på billederne et det er fint og flot. Stuen man er i er flot og gammel. Spisningen ved grillen foregik i slotsgården og hvælvingerne under slottet. Så fint.

Nu aflægger jeg stedet et besøg. Tager mit nysgerrige kamera med og vil høre nogle historier. Om der bliver til nogle køb: Det kan vist ikke undgås.

Jeg bringer i dag billeder fra Stockholm. ABBAmuseet var fint men en smule poppet. Det kan næppe være anderledes. Vi var i Gamle Stan- Den gamle bydel på øen hvor kongeslottet også ligger. Overrendt og vildt turistet. I gamle dage var der en fin knivbutik med de bedste knive fra svenske knivmagere. Dyre og lækre. Den er der ikke mere. (jeg fandt den ikke) og de knive der var der nu, er bestemt ringere. Der var nogle få fine, men alt for meget er noget fabriksnoget, der sælges dyrt. Uskønt og ikke i orden. Aftensmad var paella bedre end det fra Solkysten.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2705 14. juli 2023 Stockholm

Jeg er i Stockholm i dag. Jeg har været her før: I 3. juli 1986 på den gamle olympiske stadion, for at høre Bruce Springsteen. En fed koncert, der ved et af de sidste numre: Glory Days blev besøgt af en regnbyge, som gennemblødte publikum. I 1999, da min tilkomne viv og jeg var på Nordrail i Sverige i tre uger. Vi lå i telt lidt nord for byen, og gik op og ned af gaderne. Og så op mod jul i 2007 med pigerne på hotel. Vi var ude at se Skansen og Wasa.

Nu er vi tilbage. En stop&go tur i bus. Et gensyn med Liljelund udstillingen og et besøg på ABBAmuseet. Vi er på et sjovt og meget litterært hotel, hvor der også spilles jazz om aftenen. Vi skal nå at få noget godt at spise og videre i morgen. Der skal jeg til Vadstena og se knivudstilling

De er fredag i dag. Om en uge har jeg været hjemme nogle dage, nået at sætte yngstedatteren af i hendes nye lejlighed i Århus, hvor hun starter uddannelse. Hjem igen, pakke bil og køre til Nykøbing Sjælland, hvor jeg præcis om en uge er med til åbningen af årets Ovnhusmarked. Stedet hvor 72 kunsthåndværkere er udvalgt og står med egne frembringelser. Se mere her: [www.ovnhaus.dk](http://www.ovnhaus.dk) Jeg skal i år – efter eget ønske – stå i et af soloteltene. Jeg har hidtil stået i et af de store telte, hvor vi er fire om at dele det. Det er lidt hyggeligere, men også afhængigt af kemien. Nogle gange er det gået bedre end andre. Vi kunstnere er ikke altid lige socialt anlagte.

Kom og besøg mig. Få en snak. Rør ved sagerne. Det er så fint.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive

## Kl. 12 kniven # 2704 13. juli 2023 På vej til Stockholm

Når dette sendes er jeg på en færge, der tøffer over Østersøen mellem Estland og Sverige. Dermed er 10 dage i Polen og Baltikum slut. Nu venter Stockholm, Vadstena og en køretur hjem.

Jeg bringer billeder fra nogle fine dage i de fire lande. Jeg håber at kunne komme tilbage. Der er meget at se endnu og mange flere oplevelser. Jeg kan kun være til inspiration, hvis andre vil vove sig på en lignende tour de force på de flade sletter i øst. Meget gammel kultur har overlevet krige og besættelser. Stolte folk er stålsatte på fremtiden selv om store altid truende Rusland ligger lige ude bag ved.

Jeg har lært nyt og nye ord. I Warszawa var der et skilt til en Detektyw. Det må alligevel være en hårfin grænse i lige der mellem opklaring og forbrydelse...

Et sted i Vilnius har kærestepar sat hængelås på en bro og smidt nøglen i strømmen. Men en havde sat en kodelås i. Måske knap så romantisk, men sikkert statistisk mere gennemtænkt..

Vi har spist os gennem meget godt. Det har bestemt kostet, men mange gange har vi spist for mindre end 300 kr. og fået noget at drikke til. Jeg er endnu ikke faldet i med burger og pizza. Og is er det ikke blevet til i sommervarmen.

Mange lokale øl er rundet.

Jeg har ikke set meget kniv, og da vi i dag havde tid til at finde en trælast var der ikke noget der tydede på at vi kunne finde masurbirk, så det blev stille opgivet.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive

### Kl. 12 kniven # 2703 12. juli 2023 I Tallinn

I går var vi i den gamle bydel i Tallinn. Jeg kan ikke rigtigt bringe billeder af det, da jeg har brugt kameraet så meget at batteriet var tømt for strøm. Tilbage på hotellet med det, som jeg så slap for at slæbe på, men som så jo heller ikke kunne samle indtryk. Øv.

Vi fandt stedet, hvor dannebrog for 800 år siden helt af sig selv faldt ud af himlen, og siden blev rigsvåben for den danske kongeslægt og nationen, foruden at byen Tallinn, der blev dansk fik det som byvåben.

Vi var omkring en bronzestøber Taono Kanngo, hvor jeg for 24 år siden sidst var omkring og købte en lille figur af en sovende baby og en større en, der hedder "den glade mand". Dem, der har gået rundt i Randers, og været på bytur i Helenestræde, har set en der er noget større. Han laver lækre sager og vi fandt en, der måtte med hjem. En lille mand på en stor natursten, der fejrer sin sejr. Så fin.

Der var varmt og et par øl løb i halsen for at svale. Hen under eftermiddag fandt vi tilbage til hotellet og tog en eftermiddagslur til Tour de France. Senere var vi ude at spise vagtler og gode oste på en Michelinrestaurant. Den har ikke fået stjerne, men er nævnt i oplevelsesbogen. Og det var gode smagsoplevelser. R14 hedder stedet. Kan anbefales.

Dagen i dag bliver en rundtur i egen bil om byen og de østlige regioner.

Det har ikke meget med kniv at gøre.

Jeg tømmer derfor harddiske med flere billeder fra Ludvika, hvor jeg ikke kommer til i år. Der sker sikkert heller ikke noget i den stille provinsby, der jo ikke længere rummer den knivveckan, som jeg kom der efter. Menageriet er flyttet til Vadstena Slot, der ligger i ved den nordligste tredjedel af Vänern. Udstillingen starter i morgen. Der er grillaften. Men jeg er der ikke, så det bliver sikkert ikke lige så tosset som andre gange hvor vi danske har festet i temaer som cowboy, beach party, blå og råd tema. Men det skal sikkert nok blive værd at køre efter selve knivshowet og de udstillende knivmagere. For de, der skal købe materialer er der også meget at hente.

På et af de første billeder er Petter på. Han fyldte 60 i går. Tillykke!

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2702 11. juli 2023 I Tallinn

Nu er vi nået til Tallinn. Der er ikke meget knivmæssigt at skrive om, så harddisken må tæves en tur for at der rasler lidt relevant ud. Og det kunne jo være Ludvika 2018. Knivveckan i Ludvika stoppede sidste år, efter 33 år. Med hæder til og fra arrangørerne. Der bliver aldrig noget som Ludvika igen. Det folkelige og dybt åndsvage i arrangementet kan ikke eftergøres. Hvem tror det muligt at holde en uges knivudstilling midt på en plads, hvor der ellers er loppemarked? Ingen faste udstillingsfaciliteter. Ingen rigtige overnatningsmuligheder. Men med teltplads, hvor man syntes. Eller plads til campingvognen ude på ppladsen... Bad? Nah.. Der kan henvises til svømmehallen, der holder åbent når der er udstilling...

Afløseren er dog fundet i Vadstena, der ligger ved de store søer. Der bliver åbnet på torsdag. Jeg kommer til stedet lørdag.

Imens vil jeg mindes det sjove og umulige fra Ludvika med 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2701 10. juli 2023 På vej til Tallinn](#)

Jeg sidder når dette udsendes i bilen et sted mellem Riga og Tallinn. Måske er det på stykket hvor man kan se bugten, der går ud i Østersøen. Vi har været et par dage i Rige. Det har været rigtigt fint og er nu på vej til den 4. hovedstad på en stor uge. Vi får set meget. Spist godt og slappet helt af.

Men der kommer ikke en eneste kniv ud af det... I dag bliver der trukket på harddiskens billedarkiv.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2700 9. juli 2023 I Riga](#)

Med knivmageren på tur. Jeg beklager at jeg i går fik lavet en historie uden knive, men kun med turistede finurligheder i. Jeg prøver at gøre skaden god i dag, men vil alligevel starte med at snakke udenom... Jeg ved min følgere elsker når noget går galt for Hansen...

Vi kom til Riga i går. En gammel kulturby med masser af liv i gaderne. Vi havde haft en tur, hvor vi fra Vilnius var på en afstikker til Radiotårnet. Det blev til en sen frokost, der blev udskudt. Den kunne vi tage når vi kom til Riga. Det tog lidt tid at finde hotellet og installere sig med parkering så vi startede på en Belgisk Ølstue. Fint sted. Christina fik en Liefmanns kirsebærøl og jeg fik en gammel frugtøl. En af de lækre sure. Perfekt til det varme vejr.

Vi slentrede videre nu efter aftensmad. Mnage sikkert gode valg blev siet fra. Vi endte på 1. sal på en gregoriansk restaurant med et imponerende menukort i tre spalter: Lettisk, engelsk og kyrilisk. Sikkert russisk til den 5. del af befolkningen der er etniske russere. Vi bestilte salat til forret og dolmere til hovedret – vinblade rullet om fyld. Og en ikke for dyr vin. Det kom hurtigt på bordet. Vinen var fin. Salaten var god og dolmerne - 5 styk – var også gode. Hvad vi ikke havde forstået eller tjeneren var at vi jo gerne begge ville have salat og dolmere. Men sådan blev det ikkeserveret så godt nede i 1. glas vin kom spørgsmålet om vi ønskede noget til dessert. Vi var stadig sultne.. Dælmehøj! Vi drak op. Betalte og gik videre. Ikke særligt dyrt, men dog betalt.

Videre i gaderne og så kom vi til en gårdhave ved en af de mange gamle kirker. Her var et menukort hæftet på væggen og noget med gode øl.

Der kunne bestilles en ret, der ville være god til to og for meget til en. Den ville vi gerne have. Det kunne da ikke misforstås. Og et par øl til. Min øl var en lokale lager og den løb hurtigt ned. Da der kom mad fik jeg en anden. Og

maden der kom: den var med alt inklusive. Se billederne. Det var mættende. Pølser, snitzler, bacon, kylling og snacks. En rigtig omgang. Og da regningen kom: Billigere en det gregorianske køkken.

2 x aftensmad på en times tid. Det går godt i Riga.

Hjemme på hotellet kunne der slås mave.

Desserten må vente..

På vej hjem til hotellet kom vi forbi den parkeringsplads vores bil holder på. Der var en lille Skoda, der skulle til Kina.... Det fik et par billeder.. Christina fik sagt: se dér holder een dansk bil.

Hmmm.

Det var vores!

Så helt uberørt af de høje glas var hun vist ikke...

Jeg kan anbefale Riga for de timer vi endnu kun har været her. Søndag byder på bytur og vandring. Det skal nok blive hyggeligt.

Og så skal der komme billeder af nogle knive 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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2699 8. juli 2023 På vej til Riga](#)

Umanerligt meget rundt i Vilnius i går. Turistruten rundt til kirker og kultussteder. Af for at få en kop kaffe eller en øl i solen. Besøg i den lille republik Užupis. God kaffe. Vi så ikke meget til statens lille hær på 11 mand, men her var jo også fredeligt. Et stempel i passet kunne det dog blive til.. Tilbage på hotellet for at tage et powernap. Og ud at spise grillmad på en lækker restaurant lige rundt om hjørnet.

Det er på en eller anden måde til at holde ud.

Vilnius er hyggelig, fin og gammel. Der er masser af cafeer og spisesteder. Rimelige øl og fornuftige priser. Stedet kan anbefales.

Lige en rettelser: der er ikke orange i det litauiske flag: men gult... Samlet ligner det dog en tilbudsavis, når farverne kombineres...

Der kommer ikke knive ud af det. Det må vente til på lørdag. Mere om det senere.

Jeg bringer blot nogle billeder fra byen og knivbilleder fra harddisken

### [Kl. 12 kniven # 2698 7. juli 2023 I Vilnius](#)

Så er vi i Vilnius. Vejen hertil var det meste i Polen. Her bygger de motorvej og vi var da ikke de første, der kørte på den, men den kan ikke være mange uger gammel. Nogle steder var den endnu ikke færdig og vi blev ledt igennem

småbyer. Landskabet er frodigt og minder såmænd meget om Østjylland eller Vestsjælland. Der er langt mellem gårdene, men det ser veldrevet ud.

Vi kom over grænsen til Litauen. Her er alt fattigere. Gårdene er mindre og skamlede. Markerne mindre, men nok tættere med træer. Husene ligger endnu langs vejen, for motorvejen er ikke forlænget ind i landet. Der bygges og om et par år, er den sikkert bred og lækker. Imens er det gamle skæve veje. Tæt trafik og mange tankstationer. Der er sikkert en der har fået den ide, at det ville være smart at lave en tankstation. Det har smittet og smittet og smittet. Der findes en et sted mellem hver 3. og 5. kilometer. Og nu er der ovenikøbet også kommet ladestandere op. Det er voldsomt mange. Brændstof er billigt. 1,3 Euro for en liter diesel.

Nå, vi kom til Vilnius sidst på eftermiddagen. Tidsforskellen havde spist en time, og var sammen med resten af nationen ude at fejre en nationaldag. Det lokale fjernsyn havde udendørs koncert på torvet bag kirken. Mange var i Gul, grøn og orange som er flagets farver. Og lige så mange i gul-blå, for at fejre Ukraine. Krigen derovre er tæt på her. Man er bekymrede og kunne vi forstå, hvad der blev talt om, var det sikkert sammenhold og påpasselighed. Der var underholdning, men der blev ikke rigtigt grinet eller klappet. Der bliver NATOtopmøde her i de kommende dage, og man værdsætter medlemsskabet. Russiske tanks kommer ikke til Vilnius mere. Aldrig mere.

Vi er på et fint hotel – Congres Aveny – der ligger midt på hovedgaden i Vilnius. Det er helt sikkert, at det har standard til, at nogle af de kendtepolitikere kommer til at ligge i den seng, som jeg har brugt i nat. Pokkers at jeg ikke har en knivbog med, som kunne ligge på værelset. Så kunne politikerne da få noget godt at læse i, når de er blevet enige om at tyrkerne skal lemme Sverige ind i Nato...

Jeg må igen i harddisken for at finde et par billeder, der intet har med dagens turistfortælling at gøre...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2697 6. juli 2023 På vej til Vilnius

To dage i Warszawa har været en god oplevelse. Jeg er klar til at prøve byen igen. Imens I derhjemme har søgt læ for byer og blæst har fastlandsklimaet her sikret varmegrader tæt på de 30, vindstille og lækkert. Vi har oplevet byen fra StopAndGo busser. Trådt mange skridt på de brede gader og holdt mange pauser på cafeer. Det har ikke været dyrt og de par gange vi har været på aftensmadsrestuaranter har det absolut været gode oplevelser. I går aftes var vi på "Billbao", der forsøgte sig ud i det spanske. Det var vellykket. Dagen før var det en tyrskisk pendant. Også godt. Og til at betale.

Jeg tror vi er mange turister her, men laaaaangt de fleste er indenlandske. Der er altså plads til at andre trækker denne vej på sommerferie.

Warszawa er en underlig ny by. Alt er nyt fra efter 2. verdenskrig, hvor alt var bombet væk. Så fandt man gamle tegninger af byen og genopbyggede. Så kom russerne til og satte meget i stå, men storkapitalen er kommet til efter murens fald. Der udbygges som var vi i Vancouver. Alle de store firmaer er her. Høje bygninger og enorme reklamer. Også et signal til Rusland: her er I ikke velkomne mere. Det er forståeligt, for et stolt folk. Men krigsskadeerstatning fra tyskerne overgreb i 40'erne synes jeg fortøner sig. Og det toende samfund må lige rette sig ind til resten af Europas rettænkning.

Men kom selv ned og oplev i det i en sommer. Vinteren – der er kold – må de have for dem selv...

Dagens program er en køretur til Vilnius. Vi kommer tæt på enklaven Königsberg eller Kaliningrad. Vi kommer næppe ind. Jeg tror ikke Putin vil have besøg. Så det lader vi være med. Men ruller til Litauens hovedstad. Vi kommer efter seks timers køretur og vi har ikke været der før. Jeg glæder mig til at se byen og opleve kulturen i den gamle by.

Nå, men det kommer der ikke meget kniv ud af. Jeg finder nogle billeder fra disken... men tager først en række stemningsbilleder fra opholdet 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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2696 5. juli 2023 I Warszawa](#)

Jeg var i Poznan, Polen, i går. Der var ikke meget om knive i den by, og så lidt alligevel... Polen er 1000 år. Der er altid været ufred og elendighed. Således har man været forberedt. Gud har spillet en central rolle og i Poznan, hvor der altid siden har været kirkeorganisation havde man i et helligt et sted, hvor der blev slebet sværd. Med guds velsignelse. Jeg mødte desværre ikke manden, og som alt andet gammelt i Polen er det noget nyopført noget. Krige, tyskere og russere har fjernet alt, og man har bygget nyt...

Senere på dagen kom vi til Warszawa. Der var vi ude at spise med kniv og gaffel. Det var fint og godt... Men egentligt ikke en knivhistorie

Så tyr jeg til billeder fra harddisken... og fortsætter ferien. I dag er det en serie billeder af 12 nomaknive, der gik til canadiske Howard i oktober 21. En fin serie kniv.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2695 4. juli 2023 På vej til Warszawa](#)

Dette bliver skrevet mandag aften. Vi har afsluttet 600 kms køretur på et hotel i Poznan. Jeg vik skrevet i går at her var billigt. Det er der også, men fik vist ikke sat kursen rigtigt. Vi spiste, viden og jeg til vi var mætte og fik øl til Samlet blev det en regning på næsten 250 kr. – i alt. Øllen stod for godt 17 kr. på styk.

Jeg forstår godt hvorfor min polske kollega orker at arbejde i Danmark, når økonomien er sådan skruet sammen. Den må jeg tage med ham når vi kommer hjem...

Men kan en køretur over Sydsjælland, gennem det nordlige Tyskland ( vi satte ikke foden på tysk grund) og nogle kilometer ind i polsk territorium indeholde knivnyheder? Jo, selvfølgelig.

Jeg blev ringet op. Om jeg ville deltage i en udstilling i Frederiksborg Slotshave i Hillerød i weekenden 18. – 20. august? Ja og ja. Der skal lige købes en ny pavillon – i hvid. Lægges lidt penge og så er jeg på udstillerlisten.

Jeg skal nu til tre udstillinger i løbet af sommeren:

Ovnhus Kunsthåndværkerudstilling i Nykøbing Sjælland i dagene 21. – 23. juli.

Artmarked 11. – 12. august hos Per Hillo i det østlige Slagelse.

Livsstilmessen i Frederiksborg Slotshave 18. – 20. august.

Det er da også knivnyheder...

Jeg bringer billeder fra forrige gang jeg var på Ovnhus Kunsthåndværkermarked...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2694 3. juli 2023 På vej til Poznan](#)

Mandag morgen startes tidligt. Vi skal nå en færge. Rulle over den tyske og polske landskab, som vi også resten af ferien skal være i. Vi ender i Poznan efter 600 km. Hotellet er sikkert ok, og billigt. Vi finder noget at spise.

Det kan næppe blive til meget kniv, så jeg har fundet billeder frem fra harddisken... Det blev to kurser. Et afholdt i Hvalsø i vinteren og det andet et sommerkursus på Livø.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2693 2. juli 2023 Harddiskoprydning](#)

Jeg er et fjols til at gemme mine billeder. De bliver med ujævne mellemrum loaded fra mine memorycards fra kameraet og i en sor pulje, der kommer til at hedde "Tømt kort" og så med en dato. Så en gang hvert andet år skal der ryddes op. Der var lige et billede jeg skal bruge til en forside på et blad og det var ikke til at finde. Så i går ryddede jeg op. Satte alle billeder i datoorden og fik navngivet en del af dem. Det kan sagtens gøres senere... Nu er det vigtigste lavet. Lige nu er der ikke nogle mapper der hedder "tømt kort".

Jeg har en kæmpemappe der hedder Knive fra 2021. Den plukker jeg bare i her i dag. Nogle af dem er for længst solgt, andre har jeg sikkert endnu. Under alle omstændigheder er det inspiration, hvis du her i sommeren vil gøre nogle af dem efter. Der er fri leg...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2692 1. juli 2023 Knive fra september 2019

Pakning, hæklipning, indkøb og forberedelse på ferie...

Det tager tid, og selv om værkstedet står pivåbent og mine fingre kribler er det ikke tiden til nye knive. Men denne klumme skal ud og derfor findes der billeder og skabes nok en historie...

September 2019 var en aktiv måned sådan i knivsammenhæng. Jeg bringer i dag kun billeder fra de sjove 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Juni

### Kl. 12 kniven # 2691 30. juni 2023 Ferieramt fredag formiddag og fire fik farve... Fedt nok!

Sådan en stille fredag formiddag skal udnyttes. Så jeg var i værkstedet for at give fire skeder lidt kulører. Der skal muligvis lidt mere til som må komme. Tiden her om sommeren med varme og tørhed er godt at farve skeder i, for farven fordamper hurtigere end det løber. Så det er til at styre forløbene...

Ikke mere fra nu. Der er andet der skal nås... Det er fredag, og der er ferie. Taskerne skal pakkes, haven justeres og håret trimmes. Der er nok at give sig 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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2690 29. juni 2023 Ferie, ferie, ferie!

Når dette udsendes falder det sammen med at jeg kører brikken igennem scanneren og forlader fabrikken. Jeg vil ikke se mig tilbage de næste fire uger. Jeg har så meget andet for. Ikke et sekund vil jeg spekulere på indtrængende vand, altiflexvinduer og frokostpauser på tid. Det er ferie!

Det er længe siden jeg sidst har holdt ferie – lige bortset fra de faste af slagsen - at jeg faktisk længes efter det. Sidst var i Canada og på Maui, Hawaii. Stillehavet. Fra på mandag bliver det Østersøens nedre del, der skal køres rundt om. 6 hovedstæder på 14 dage. Warszawa, Vilnius, Riga, Tallinn, Stockholm og København. Planen er at tage et billede af hvert parlament og rådhus. Jeg skal se kultur og møde borgere, der ikke er blevet mere glade for russerne. Vi vil spise godt og bo på centrale hoteller.

For denne side vil det betyde, at der ikke bliver lavet noget nyt. Jeg skal genudsende, og vil med glæde finde gamle historier frem. Hvis der kommer relevant knivstof, skal jeg nok bringe.

Så allerede nu lidt ferie billeder fra sidst og nogle knive... Det ser ud som om de vælter rundt. Jeg beklager.. Men jeg er ligeglad, for der er ferie...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.



## Kl. 12 kniven # 2689 28. juni 2023 Ovnhusudstilling

Jeg laver knive i denne tid. Og er bagud med skederne. For jeg har travlt. Fra på mandag og 14 dage frem får jeg ikke makket så meget kniv. Ugen efter er der noget med en flytning af yngstebarnet. Hun flytter nu hjemmefra og til Århus, hvor studierne sikkert venter. Og i weekenden 21. – 23. juli er jeg på udstilling. Det er en forening jeg er med i og der er tre dage på havnen, hvor vi udstiller alskens fine sager. Jeg kunne ikke drømme om at tage andet med end knive og bøger. Og jeg skal stå i et lille telt – helt for mig selv. Jeg plejer at stå i firemandstelte, men jeg vil godt prøve noget nyt. Se mere her: <https://www.ovnhus.dk/mikael-hansen/> Se bort fra at man ikke kan vende mine billeder rigtigt.

Jeg glæder mig vildt til at se dig og andre komme forbi. Tage en snak og eventuelt rive en kniv af bordet. De trænger vi begge til...

Det er 20. gang, der laves udstilling. Jubilæet fejres med festmiddag. Men den er da til at overse: Vi skal selv tage drikke og dessert med. Det er pinligt, at man ikke kan finde på at lægge 15 kr. oveni prisen til desserten. Hvordan skal jeg på en lang udstillingsdag evne også at skaffe dessert? Vinen kan jeg såmænd nok finde. Det er sidste gang jeg vil betale for samværet, hvis man alligevel ikke orker at have gæster. Så tager jeg en pølse i grillen...

Nå det skal ikke være surt det hele. Jeg finder nogle billeder af nogle af de knive, jeg skal have med il Nykøbing Sjælland

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2688 27. juni 2023 Mandagssysler

Jeg kom noget senere hjem fra arbejde. En bygge havde vaske hele arbejdspladsen. Det gav vand på lofter og i maskiner, som jeg tilsyneladende skulle tørre op.

Og da jeg så kom hjem kunne jeg forberede et redaktionsmøde med Jørn om kommende knivforeningsblad. Og derefter kunne der spises aftensmad.

Det blev sent og så fandt jeg alligevel kræfter til at sy en skede. Den blev færdigsyet, men efterbehandlingen må komme senere... Jeg slutter her...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2687 26. juni 2023 Afslutning på sommerhuskursus

Søndag var sidstedagen for dette kursus. Fire meget tilfredse kursister. En meget tilfreds kursusleder. Jeg bringer billeder af de færdige knive og de glade mænd. Tak for samværet.

Jeg bringer et udvalg af de mange billeder der blev taget på kurset.

Næste gang jeg holder kursus er i september i Læderiet i Hasselager ved Aarhus.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2686 25. juni 2023 Jagten på den perfekte kniv

Kursus i sommerhuset. Fire gutter og mig. Jagtkammerater med en konkurrence i hvert et valg: hvem er bedst? I går stod det sin prøve ved at der blev lavet knive. Fire knive lavet af fire personligheder. Hvert valg er personligt og slutresultatet den drøm om en perfekt kniv, man ville have.

Henrik har en fortid i Grønland. Det var naturligt at vælge en kniv med meget narhvaltand. Et krævendevalg, for stumpen var både dyr og med et stort sort hul i midten. Der ville sine steder i udslibningen ikke være meget at give af. For at forlænge og i tradition med det grønlandske forstykke i sølv og da kniven var ved at blive slebet ud: et endestykke i sølv også. Henrik har aldrig lavet sølv før så det var også en udfordring at få matematik, praktik og håndværk til at gå op i sølvet. Lidt hjælp, og så gik det.

En pragtfuld kniv med klinge af Per Glerup.

Paw ville også gerne lave sølv. Fronten skulle passe og sølvet var også nyt for ham. Klingen en sort sag med nikkelstål i en bølge. Som skæfte havde han selv fundet et stykke stabiliseret elmeknude. Tilpasningen og udslubningen af fronthullet: ikke en finger at sætte. Perfekt.

Thue ville gerne have guldræg i skæftet. Og det gik egentligt helt ok, til stykket kom til at ligge i solen. Så flækkede stykkerne. Det kunne der ikke komme noget godt ud af. Så blev der valgt ny front: en 1 mm bronzeplade. Fint udsavning. Smukt filearbejde. Så polering. Og så skete det, der ind i mellem sker: Polerskiven får forkert fat og pling! Skiven forsvinder ud af hænderne. Tager en bane mod gulvet... hvor der er huller. Den var under gulvet et sted. Vi brugte tid på at lede, men den var uigenkaldeligt borte. En ny front. Nu i elggevir blev lavet. Og skæfte i masurbirk. Da vi limede fandt man bronzestykket, men nu var planerne anderledes. Det nordiske som tema på kniven. Skæftet blev farvet op med jordbrun og gulbrun. Fik olie og polering. Ikke let at se at dette er den første kniv.

Martin ville have en billardball i sin kniv. Del som det røde frontstykke. Dels som en dekoration i kniven. Masurbirk i skæftet, i sort og rød. Det er frækt. Hullet er boret ud med et 25 mm pladebor. Vi lavede et par forsøg inden samlingen så vi vidste at det ikke kunne gå galt. Teknisk kan man ikke se at dette er første kniv. Men ideen bag et typisk for en begynder: intet er umuligt. Herligt.

Dette bliver skrevet inden og ved morgenbordet. Om lidt skal der laves skeder. Vi har hele dagen til det, men det skal nok blive svært...

Jeg bringer billeder af gårdsdagen projekter og de færdige knive.

Så godt lavet. Jeg er stolt over de fine resultater.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2685 24. juni 2023 Dag to på sommerhuskursus](#)

Fire voksne mænd og mig er i et sommerhus ved Høve Strand. Det er her Tour de France plejer at køre forbi, men det ser vi nu ikke meget til. Der skal laves knive. I går var der design og materialevalg på programmet og lige nu mens dette skrives gøres der klar til morgenmad. Men jeg bringer billeder af stedet. Mere må følge.

Ambitionsniveauet for knivene er højt og jeg tror naturligvis at vi når det.

Jeg skrev i går om min lille mammutkniv. Jeg bringer lige billederne igen. For det er kommet to forslag, og dermed ønsker om af få kniven. Men de er ikke gode nok. Beklager. Den ene vil bruge kniven til at åbne breve med. Dem får man for få af – og ofte er det kun regninger. Det er ikke sjovt nok. Og den anden vil bruge kniven til at skære folie af vinflasker. Men det kan den simpelthen ikke holde til. Så den går heller ikke. Enten må der andre på banen – eller også må de samme finde noget mere spektakulært... Go!

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2684 23. juni 2023 Logistik...](#)

Det er vel på grund af coronaen at dagen historie er, som den er. Kom lige med på en far out forklaring...

Yngstedatteren ville efter gymnasiet være au pair i Canada. Men så kom coronaen og satte en stopper for den sport. Hun måtte finde på noget andet. Tog et par arbejdsår og valgte så at tage på højskole. Der var flere inde over, og det er jo egentligt også ligegyldigt, for hun valgte at tage på Rødding Højskole. Min anbefaling som far i den sammenhæng er også ligegyldig, men har du en pølse, der drømmer om et højskoleophold, kan jeg blot påstå, at lige netop der får man et fantastisk ophold, der i den grad må gavne et voksentliv. Men den slags slutter. I dag. Hun skal hentes. Ikke af mig, for jeg skal holde kursus i kommende weekend i et sommerhus på Høve Strand, men af min viv. Med min bil. Der skal en cykel hjem og et halvt års vasketøj og projekter.

Men hentes i min bil, der jo i samme tid skulle fyldes med grejer til de fire gutter, der vil lave knive. Så jeg hælder godter i vivens bil og stiller grejerne op i indkørslen, for jeg bliver hentet kl. 14 af Henrik, der har arrangeret kurset og som har en stor bil...

Imens kan jeg lave skeder til 5 – 7 producerede knive. Jeg er bagud med dem...

Senere på dagen kommer viven og yngstedatteren så til sommerhuset, hvor vi holder kurset med mit sovegrej og den tomme bil.

Som så kan fyldes, når jeg skal hjem, men som jeg også kan sove i.

Yngstebarnet skal så i øvrigt fortsætte ud i verden: Roskildefestivalen trækker sammen. Der skal hun med. Men også i et eller andet omfang køres...

Jaja. Det kan lade sig gøre.

Imens laver jeg knivskeder. Den tredje eller fjerde er på vej. Den lille snas nåede lige at blive farvet. Den store står til krympning. Den skal måske også farves.

Og så fandt jeg lige den lille mammutkniv jeg lavede forleden. Et stykke afskær, som jeg kunne se kunne have en kniv i sig. Ikke spor praktisk. Ikke egnet til noget som helst. Men dekorativ. "klingen" er det klare stabiliseringsmateriale. Det er ikke noget værd. Skæftet er 3 – 4 mm tykt, og nogenlunde slebet ridsfri. Stykker har været i to dele, men stabiliseringen har bragt dem sammen, som var der en frontklods i. Ret fin. Herlig, faktisk. Hvad skal den bruges til? Er det en i blandt mine følgere, der kan se hvad den skal bruges til – og det skal være noget halvspektakulært – bliver den sendt frem. Et bogmærke kan det være, men så er det til en oplæsning i egen bog ved en særlig begivenhed... Kom ellers frit!

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2683 22. juni 2023 Den er god nok...](#)

Når denne historie bliver skrevet er jeg den eneste i verden, der har set kniven, der er i dagens billeder. Viven var taget i svømmehallen, for at trække sig igennem en kilometer vand. Jeg blev hjemme og lod slibebandet rulle så langt som til Tølløse. Tror jeg. For der gik et stykke tid om end starten med det nye bånd gik ret hurtig. Det nye bånd åd sig usippet igennem den hårde emalje og de andre dele af mammutkindtanden. Men det tog nogle minutter at nå der til. Og da båndet og jeg var færdig, var der ikke meget godt tilbage i båndet. Det kan nok tage noget andet, men mere emalje kan det ikke være tale om.



Så blev

kniven slebet på almindeligt vandslibepapir og efter en halv times tid, var kniven færdig. Viven var stadig ikke kommet hjem. Jeg kender jo ellers bilen. Den har slibestøv på motorhjelman. Måske farten ned af de brede gader i Kalundborg har blæst det af...

Nå men jeg fangede kniven i solen. Der er ikke slebet mange millimeter materiale af længden, noget i bredden. Og tanden har meget stabiliseringsmateriale i sig. Det er ikke til at skjule, da det er som klar lak. Det ser ret godt ud. Det er tredje kniv jeg fik ud af tanden, og man skal vel kun regne med en kniv pr. tand.

Nu mangler kniven en skede. Det kunne være en opgave, når hun er kommet hjem... Nårh, det er jo derfor. Det er årets længste dag... Der er så meget der kan nås på sådan en 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2682 21. juni 2023 Pakke med goodies](#)

Der tikkede en besked ind. Du kan hente en pakke i Kvickly. Jeg vidste godt den var på vej. Sagerne er købt til fremtidige projekter og supplement til det jeg i forvejen havde.

Slibebånd i grov størrelse. Jeg skal til at slibe klinger. Hærdeovnen er på vej. Så kan der komme rigtigt gang i den. Meget mere om det senere.

Jeg fik fundet plads til sagerne i arkiverne. Og lige pludselig var der en times tid til at komme i gang med en kniv. Jeg fandt en af Jørn Sønderskovs smukke klinger. Et lille stykke hvalrostand og så et stykke mammutkindtand. Jeg fik limet og taget det første af. Men der skal mere til. Det kommer nok i løbet af onsdagen.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2681 20. juni 2023 Sommerplaner](#)

Jeg skal jo ikke rigtigt noget... eller hva?

I kommende weekend skal jeg med fire mand i sommerhus. Jeg kender dem ikke. Har mødt et par stykker af dem. Men de skal lave knive. Vi skal være i et sommerhus og vel det meste af tiden udendørs.

Så skal viven og jeg lige ud at køre. Mandag d. 2. starter bilen tidligt. Vi kører til det nordlige Polen. Tager en overnatning. Ruller dagen efter til Warszawa. Bliver en nat. Ruller til Vilnius. Bliver en nat. Til Riga og til Tallinn. Der skal vi være tre dage for at få færgen til at passe med at komme til Stockholm, hvor vi også skal være et par dage. Med lidt helt til Vadstena og så hjem.

Weekenden efter er der Ovnhusmarked. Det 20. af slagsen. Jeg har været med fire gange før. Der plejer at være lidt salg. Det er dagen 21. – 23. juli.

Den sidste weekend i juli bliver i sommerhuset i Juelsminde. Jeg skal lære at lave birkebarksdåser. En familietradition, der skal værnes om.

Så starter arbejdet, men allerede i den første weekend i august er der noget med en udstilling i Roskilde.

12. – 13. august er der kunstudstilling i Slagelse.

Jeg skal ikke rigtigt noget og det er herligt at have en sommer uden de helt vilde planer. Jo, vi skal huske at vande tomaterne...

Jeg bringer blot nogle knivbilleder...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2680 19. juni 2023 Tre på en uge...](#)

Sidste weekend var der knivkursus. Søndag kunne bilen tømmes. Mandag kom jeg vel til mig selv. Fik ryddet lidt op. Tirsdag blev det til kniv. Onsdag aften var der bestyrelsesmøde. Ikke tid til kniv. Torsdag fik jeg lavet starten på den blå, som blev færdig lørdag. Og der fik jeg startet og på den sorte med prikker. Der næsten blev færdig i løbet af søndagen.

Det er da også en slags måde at holde uge på, når det med knivene kun er for sjovt og i fritiden...

Søndag over middag fik jeg lappet nogle huller i den sorte og taget billeder af de tre knive. Jeg når ikke meget mere, da jeg skal ud af huset de næste timer...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2679 18. juni 2023 Prikken?](#)

I går var jeg i værkstedet. En sort kniv blev det til, hvor den sidste del tog ret lang tid... Der mangler endnu noget finish.

Jeg er alene hjemme. Viven er for 4. gang denne måned i Jylland. Dermed mangler hun kun to ture mere... Men når hun tager til fødselsdag, kan jeg jo lige så godt lave knive, når der nu ikke er opbakning til at lave kursus. Så i går sidst

på eftermiddagen, da indkøb var klaret og havearbejdet alligevel ikke kunne prioriteres, kunne jeg kravle i skyggen og finde den kniv frem, der dagen i forvejen var kommet til mig.



En sort klinge af Poul Strande. Resterne af det politisk korrekte ibenholt. Og noget sølv. Min sav har det skidt, men ham jeg er ved at købe af, synes ikke at han lige fik sendt en ny til mig med ekspres, så der var ikke andet at gøre end at slibe det, der var for meget bort.

Deling af klodsen skete med min japansav, der er sådan en fin en, der laver et smukt ret snit. Der er billeder af snittet. Nogle få strøg på plansliberen og så var der meget fin kontakt uden lysgennemstrømning. Så fint. Et stykke sølv i passende brede blev lavet til. Jeg tror det er en rest fra et andet projekt.

Borehullet i skæftedelen var sværere at lave, for der skal ikke være skævheder og træet skal umiddelbart samles uden det åbner sig eller drejer en smule.

Så blev der limet. Lavet aftensmad og limen kunne hærde.

Så blev kniven slebet ud. Profil og ottekant. Og rundt. Alt sammen på min slibemaskine.

Og så kunne der puttes sølvtråd i skæftet. Først borede jeg formentligt 250 huller med passende jævnt mellemrum. Og uden helligdage. Boret er 1 mm og sølvtråden er 1 mm. Derfor skal hver hul prikkes rigtigt i. Der skal ikke være for stor grat fra afklipningen, så kan den ikke komme i. Med en tang klemmer man så sølvtråden i hullet. Og med en



anden klipper man sølvtråden af. Skifter tang og gentager. Det er lidt enerverende arbejde. Med lidt øvelse kan man vel nå 3 i minuttet. Når det hele er lavet kan der limes. Med tyndtflydende sekundlim, der fikserer sølvtråden. Så sliber man igen på slibemaskinen, det sølv der stikker ud af skæftet bort. Og derefter er det bare som sædvanligt.

Et par af sølvtrådene – fire faktisk – er trukket ud og skal efterfølgende genmonteres.

Her til morgen kunne knive foreviges for første gang.

Der er god i hånden. Nu mangler der en smuk sort skede med prikker...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2678 17. juni 2023 Politisk korrekthed](#)

Det er herligt at være politisk korrekt. Selv om man er i boomer generationen. Er mand. Hvid og af forholdsvis kulturkristen slags. Det bliver ikke meget værre. Jo, jeg kører i dieselbil og er ikke vegetar. Jeg kan næppe lægge økologiske æg i kurven. Og alligevel bidrog jeg i går med at anvende regnskovstræ på en bæredygtig måde. Jeg lavede kniv på genbrugsmaterialer og gamle tænder. Arh. Tand.

Skæftet er genanvendt ibenholt fra en turistvare. Det blå er tanden fra en tudsegammel mammut, der er stabiliseret i blå farve. Kongefarven. Klingen har Mogens Loft Svendsen lavet.

Der vises billeder af processen og den nys lavede kniv. Der mangler stadig noget slibning. De ridser, der er så vanskelige at fjerne før de er fremkaldt, er der jo. De kommer de næste dage. Men allerede i dag, kommer der skik på en del af dem. Så skal der poleres igen og så kommer der sikkert andre.

Kniven mangler naturligvis stadig en skede. Det er lørdag lige nu. Den får jeg da lavet i løbet af dagen.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2677 16. juni 2023 Politisk korrekthed](#)

Jeg opkøber med ujævne mellemrum turistvarer fra Afrika. Det er håndudskårne turistting, der enten er taget hjem fra rejser, eller købt i butikker med kuriøse varer. I min ungdom hed det n....hoveder. Det kan det simpelthen ikke hedde mere. Sorte er de og lavet i det skønneste ibenholt. Sådan en klods kan let koste 200 kr. nu om stunder hos knivmaterialegrossisterne. Så når jeg i aftes savede en vare op, var der sparet – og i bedre kvalitet. Det kan nok være at der vil være de, der synes at det er synd, men hvem er det der i alvor vil fortælle at de har sådan nogle stående derhjemme på den fine hylde? Ingen.

Nu bruger jeg de fine figurer, der er købt ved marskandisere. Næste stop ville have været i den sorte affaldspose. End i forglemmelse. Brændt på lossepladsen. Det er dog uværdigt. Så træfiguren forsvandt, men overlevede måske 30 år i en ny kniv.

Klingen er lavet af Mogens Loft Svendsen. Mellemstykket er fra Sibirien. Dem handler vi heller ikke med mere for tiden. De graver sikkert stadig efter mere og nyt gammelt, som kommer på verdensmarkedet, når tiderne skifter. Det holder liv i den afrikanske elefant.

Jeg kom ikke så langt, så svigtede min båndsav. Noget af det, der holder savklingen på plads er lavet i plastik. Når det bliver varmt bliver det blødt. Det falder af. Og så er klingen ikke til at styre. Om det er en ny sav, større og bedre? Tja, jeg kan ikke undvære den. Og den er i forvejen for lille.

### [Kl. 12 kniven # 2676 15. juni 2023 Knive på papir...](#)

Det var egentlig ikke en konkurrence, men der gik lidt i det. Jeg havde leget med et ark papir og tegnet nogle streger. Der var en collage af fantasiknive. Svung og svaj. Lidt materialevalg og nogle nitter. Men hvor mange knive var der? Der var altså 20. Jeg bringer billedet igen i dag og også med løsningen.

Og så er der den nye tegning. Den er straks meget nemmere at se knivene i, for nu er der farver på. Der er ikke nært så mange knive på den og gætter man 15 kommer man ikke tættere på... eller?

Nå, det blev ikke til meget kniv i går. En varm dag på arbejde. Grillmad vil vi have i de kommende varme dage, så der blev indkøbt en gasgrill. Det tog lidt tid at samle. Forbavsende meget værktøj skulle bruges. En stjerneskruetrækker – ikke for stor – en 10'er top og en 14'er nøgle. Så er det godt at være knivmager med et velassorteret værksted. Da kyllingen var spist kunne PC'en tændes, for der var bestyrelsesmøde i Dansk Knivforening. Det tog en hyggelig time, så var der en masse på skinner og noget evalueret.

Så jeg kom ikke i værkstedet.

Derfor er der genbrug af billeder af knive i dagens historie.

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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2675 14. juni 2023 En lille snittekniv](#)

I forgårs fik jeg startet. I aftes gjorde jeg den færdig. En lille sjov snittekniv med klinge af Uwe Molzen. Front i et lille stykke mammutelfenben. En rest der stort set ikke var der, men som lige kunne bruges. Skæftet er et lille stykke thujarod. Stykket er noget af det sidste jeg havde fra en kamel. Sådan en turistvare nogen i ferieabel vildskab har taget med hjem. Jeg fandt det på et loppemarked. Den kostede et par hundrede kroner, og kunne blive til nogle skæfter. Genbrug på den store klinge...

Jeg ved ikke helt. Måske er kniven god nok. Den har en ussel lille fejl. Jeg ser om jeg kan få lavet en skede til den, som trækker lidt op...

Og så da lige en tak for medvirken i går. Jeg havde lagt en masse billeder ud af de knive der skal blive Betinnas. Hun er kommet til landet og der går jo nok ikke så længe, så står hun her og vil hente dem. Jeg spurgte i går om hvilke af de

12 knive min følgere kunne anbefale at Betinna ikke skulle vælge. To skulle vælges fra. Der kom to svar. Det er jo nødvendigvis ikke mange, men de var så enige. De kunne ikke vælge nogen fra, men syntes at Betinna skal vælge alle 12. Se det synes jeg jo også er fint. Det er jo ikke vanskeligt at bruge andres penge... Jeg glæder mig til at Betinna kommer og vælger...

Og så lige en snas mere: Steen var her forleden dag. Han har støbt en blyhammer af noget bly, som jeg havde skaffet ham. Den kan bruges til tunge bløde slag. Jeg ved ikke helt endnu og jeg nænner knapt at bruge den. Men Gitte har lavet et smukt kort til kniven. Den fik lige en dråbe vand så tuschen er løbet lidt. Men se så bagsiden. En broderet kniv. Det er da så fint...

Og så fik jeg lavet en knivkollage. Hvor mange knive er der på tegningen?

Og sådan gik min 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2674 13. juni 2023 Bettinas knive](#)

Forleden fik jeg lavet 12. og dermed sidste kniv til Betinna. Hun skal have 10, med option på 12, og dermed også et valg. Vil hun have de 10, skal to vælges fra. Det er op til hende selv.

Jeg tror ikke det bliver et let valg for hende. Min begrænsning var at jeg skulle lave knivene som designserien fra noma. Der skulle ikke være en blå... Men det kom jeg til at lave. Og så med øjne. Lige som dem fra noma. Jeg synes selv det er en af mine favoritter. Men det må vi se. Vil hun ikke have den fordi den er blå er det en kniv, jeg godt selv kan gøre noget ved og lade komme ind i samlingen.

Men jeg vil da lade være op til mine følgere at hjælpe Bettina. Hvilke to knive skal hun vælge fra? Eller skal hun bare tage hele striben? Kom med bud i dag.

Bettina henter knivene når foråret bliver til sommer. Det må vist være i disse dage. Jeg har kontaktet hende. Det er oppe over med den danske sommer.

Dagens billeder blev taget fredag morgen, da den sidste 12. kniv blev færdig torsdag aften... De var lige blevet poleret første gang, og mangler endnu kanaubavoksen, der gør dem blanke.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2673 12. juni 2023 Kursusafslutning

På forhånd Undskyld. Det gik lige pludseligt for stærkt

Jeg afsluttede et kursus i går. I den forbindelse plejer der at falde nogle billeder af, af kursisternes resultater. En den gik bare ikke i går. En var sendt til kørsel med cocart. Så var vi fem. En da ham der kørte var yngste søn og det gik fremragende var der pokaler i sigte. Og når man er bror, far og mor, kan man lige pludselig rappe neglene. To blev rigtigt færdig, men en kunne have nået det, men skulle afsted. Og så var der to tilbage. Og så blev det hele usædvanligt. Bestemt hyggeligt og bestemt vedkommende.

Og så skulle der ryddes op og pakkes bil. Og så glemte jeg at tage de billeder der hørte til... Jeg ved at de to tilbageværende på holdet ser med her. Det kunne jo være at de kunne tage et foto og lægge i kommentarfeltet...

Selv fik jeg vist hvordan man måltager og syr. Lige som farvning og afdækning. Og da jeg kom hjem kunne den sidste finish lægges på skeden. Så dagens billeder er blandende billeder fra kurset og skede til den kniv, jeg fik lavet forleden. Klinge er Poul Strande. Fronten en nød og skæftet mangrovetræ...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2672 11. juni 2023 Kursusdag 2 –

Når godt bliver bedret går blev der lavet knive. Mine seks kursister fik lavet en kniv hver. Det kan man sige naturligvis er forventeligt og det indlysende formål med at være på knivkursus. Men nogle gange er der fejl og mangler. Noget opstår og løber af hænde og den skal reddes i en skynding. Den slags var der ikke i går. Der blev lagt planer fredag aften. Tegnet. Valgt materialer og teknikker blev forberedt.

Lørdag morgen satte vi i gang. Det hele kunne foregå udendørs og en af de unge kursister blev ham, som jeg brugte som visende eksempel, ganske simpelt fordi han ikke kan være med søndag. Knægten skal til Gocart-LeMans-et-eller-andet. Så han kan ikke sy skede i dag. Så hvis kniven blev hurtigt færdig, kunne vi lave en hurtig blød skede, der nok kan holde kniven, men som vil være lidt primitiv.

Det var en tiltalende løsning så han gik på. Det blev en meget fin kniv. Sort klinge af Poul Strande. Skæfte i valnød. Front i horn.

Jeg ved ikke om hans iver gjorde det, men de øvrige kursister gik også til med gode og kreative løsninger. Fine linjer. Gode materialer. Lækre klinger. Fantastiske knive, der vil kunne få et langt liv. Jeg havde forventninger. Jeg havde målet at gøre mine kursister bedre end de troede de var. Og det blev indfriet. Godt blev bedre. Det er fremragende.

Jeg bringer billeder af kursister og gæster, der kom omkring for at se på. Det var en herlig fornøjelse at blive afbrudt af tilskuere. Det gør dette kursus på Køge Havn til noget ganske fantastisk.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2671 10. juni 2023 Kursusdag 1

Fredag aften var vi 7 i Gule Hal på Køge Havn. Jeg var kommet kl. 16.00 og Bodil var der med nøglen. Der kunne lukkes op. Der med alarmer var til at finde ud af.

Bilen blev langsom tømt. Rummet blev erobret. Ud på bordene kom klinger og materialer. Og ved halv sekstiden kom de første. De hjalp med det praktiske og lidt over 18 var alle på plads. Og kurset blev sat i gang. Jeg nåede at tage et par billeder undervejs, men det blev ikke til mange. Det er dem du får her.

I dag, når dette sendes ud, er vi i gang med boring, limning og udslibning. Kl. 16 er den første kniv færdig, og måske allerede godt i gang med at få lavet skede, da en af deltagerne i morgen skal til racerløb i en hurtig bil.

En skal lave en lækker kokkekniv fra Jens Jørgen Schiermer. Den ville jeg godt selv have fikset, men sådan gik det ikke. Jeg må bestille nogle flere hos ham. De øvrige har kastet sig ud i klinger lavet af Poul Strande. Ham var jeg i øvrigt hos i går og fik 14 klinger med ham. Det er mindst de tre der er af den nye forsyning. Så godt. De havde det fint i øvrigt og glædede sig til sommerens træf. Måske vi mødes på Vadstena Slot i Sverige i sommerferien. Vi får se.

Der er stadig en invitation til alle om at komme til Den gule hal i på Køge havn, for at se knivkursus i gang. Jeg tror der er cykelløb på havnen. Det kan nok give trafikale udfordringer...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2670 9. juni 2023 Knivskolen i denne weekend på Køge Havn.

Jeg pakker bilen i dag. Jeg skal holde kursus i den kommende weekend i Den gule Hal på Køge havn. Det glæder jeg mig til. Der var syv deltagere, men Christian er sprunget fra. Så det skal nok blive en god seance.

Vi skal være i modelbyggernes lokaler. Det er en stor hal og et mindre mødelokale. Hallen er ikke hyggelig at være i og lægger ikke op til aktiviteter. Der kan alle materialerne opbevares. I mødelokalet er det ikke for godt at lave for meget støv. Så dette kursus kommer til at blive gennemført ude på gaden. Det bliver så fint. Jeg har prøvet det før. Denne gang er der ikke regn i udsigt og det gør det hele lidt nemmere...

Har du lyst til at se et kursus i gang er du meget velkommen. Der er også knivudstilling så du kan se mine knive.

Næste uges planlagte kursus i Strøby er aflyst. For få deltagere. Øv. Årets sidste kursus bliver et privatarrangement på Høve strand om 14 dage. Fire gutter har sat hinanden stævne i et sommerhus. Og så skal jeg være instruktør. Mandehygge og hørm er vist i sigte. Det glæder jeg mig til.

Nå, der skal også nyt til og i går aftes var jeg lige i værkstedet et par timer. Den sidste kniv til Bettina skulle laves. Den 12. Jeg fandt endnu en klinge af Poul Strande. Fronten blev noget rensdyropsats. Skæftet noget valnød i nogle meget smukke farver og strukturer. Den blev en gedigen kniv. Ikke fancy og vild. Bare en lækker kniv. Materialevalget harmonerer og formen er god. En tung klinge med forbalance, men den ligger alligevel trygt i hånden. Kniven er 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2669 8. juni 2023 Mammutkniv er mere færdig

Onsdag efter arbejdstid kunne sliber og vand igen rigges til. Jeg gjorde mig klar til den opretstående dukkert. Og så var det jo bare at tænde og komme i gang. Et nyt slibeband kom på og jeg kløede på. Slibebandet blev hurtigt slidt i kanterne men kunne stadig tage af den hårde overflade. På et tidspunkt var jeg så våd at jeg opgav forehavendet eller også var det fordi jeg faktisk var færdig, at jeg kunne slukke for sliber og vand.

Lidt aftensmad og så var det håndslibningen med vandslibepapir. En drøj omgang med korn 120 og så deropad. Jeg fik slebet lidt mere på ryggen og kom tæt tæt på en ret linje både på ryggen og buggen. Der er slebet forsigtigt ind til et lillefingergreb, men hvis jeg sliber mere kommer jeg for tæt på noget stabilisering. Det må blive der.

Jeg fik taget nogle sene billeder. Kniven er forholdsvis færdig. Om nogle dage skal det hele gås efter igen. Ridserne jeg ikke kan se endnu kommer frem. De skal naturligvis væk. Og så skal der lige laves en skede til den.

Det er da herligt at være knivmager. At få lov til at lave smukt værktøj.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2668 7. juni 2023 Videre med mammutkniv

At slibe mammutkindtand er i min verden noget vådt noget. Jeg gør det på min båndsliber, og har vand på båndet for at køle af og lade båndet arbejde. Men det tager langt tid, det er noget man bliver våd af. I denne tid med høje varmegrader er det en lidt hyggelig sport i en halv times tid, til man er gennemblødt og skal skifte tøj.

Jeg fik slebet lidt på min nye mammutkniv. Klingen er af Mogens Loft Svendsen. Fronten er 2 mm sølvplade og skæftet er som før skrevet mammutkindtand. Der er meget emalje i den slags og det skal tages gelinde. Der er ingen grund til at slibe noget varmt, så jeg pøser godt med vand på. Jeg kan så på siderne af sliberen, og står dermed ikke i vandsøjlen, om end armen bliver våd, brillerne klistrer til og håret efter en times tid er uegnet til noget med kam.



Jeg

brugte en times tid, og stoppede da jeg skulle lave mad. Så kom jeg ikke længere. Båndsliberen står ude og støjen er ikke naboskabsfremmende...

Men jeg fik taget et par billeder af kniven, som den ser ud nu. Der bliver flere kræfter i aften. Mon ikke den kan blive færdig?

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2667 6. juni 2023 Gang i værkstedet på en grundlovsdag](#)

Den sidste rigtige fridag inden det bliver jul var i går. Javist, der kommer ferier og selvbetalte fridage, men sådan en slags helligdag, dem finder vi først når der bliver jul og den slags igen. Heldigvis er vejret i denne tid til masser af udendørsaktiviteter i værkstedet, hvilket udnyttes.

I går blev det til noget der ligner 1½ kniv. Den halv er en ny i mammutkindtand og klinger af Mogens Loft Svendsen. Jeg fik bearbejdet tandstykket, som jeg syntes var lige en anelse for kort. Så fandt jeg en anden tand frem. Delte den på stensaven. Det tog en fåle tid og jeg blev sjaskvåd. Og da jeg så skulle kontrollere at det passede i størrelse, kunne jeg konstatere, at det gjorde der ikke. Så tilbage til det oprindelige stykke.

Bore hul. Det er ikke noget man lige sådan bare gør i emalje. Frem med murebor og vand og igen en fåle tid, det tog. Men hul blev der og så blev der limet. Imidlertid vil jeg gerne i denne kniv lade limen være ordentligt hærdet, så den ligger endnu. Og da jeg senere på aftenen måske kunne gøre det, syntes jeg ikke jeg ville belemre mine naboer med min slibers gang. Det bliver en tirsdagsopgave.

Men så kunne jeg da lige lave en kniv mere til Betina. Det er nummer 11 af 12. Hun henter selv når foråret bliver til sommer. Hun ved hvad sommer er, for hun bor i Bahrain.

En lille kniv, med klinger af Poul Strande. Front er noget gevir fra rensdyr og skæftet er kristtorn. Den kom hurtigt frem og blev puttet i olie.

Jeg bringer billeder af gårsdagens gang i værkstedet.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2666 5. juni 2023 Grundlovsdag.](#)

Hjemme hos mig er knive vigtige. Mest fordi de er sjove at lave og det er skønt at omgive sig med smukke ting. Jeg bruger mange timer på det og hver dag er jeg beskæftiget med det.



Nu holdes der grundlovstaler og halve dage kan der holdes fri. I det skønne vejr er der ikke noget skidt at sige om det. Og det er blevet en borgerlig festdag. I min ungdom var det bare grundlovsdag. Så mistede fagforeningerne af forskellige årsager lidt betydning og så fandt Venstre på at dagen skulle gøres halvhellig og der skulle følge frihed med. Så nu er der store samlinger og landet politiske elite holder joviale taler. De har jo også fået fri fra Tinge, og skal ellers kun deltage i folkemøder (særligt på Bornholm) Så hvad skulle de ellers give sig til?

Jeg kan som kniventusiast ikke rigtigt forstå at kniven ikke er skrevet ind i grundloven. Knive har mennesker haft altid og er måske den grundlæggende ting for, at vi er mennesker. Uden den ingen ordentlig kost. Kødet kunne skæres i mindre stykker, koges og blive mørt. Grøntsagerne kunne koges og nedbrydes og indholdet langt lettere fordøjes. Det gav proteiner og vitaminer, der udviklede hjernen og skabte kulturer. Samtalen kunne blive til noget. Skriftsprog og handel. Og da man skrev grundloven for mere end 170 år siden, har hver mand, kone og barn haft en kniv ved sig. Det væsentligste værktøj. Måske så almindeligt og gængs at man ikke har kunne skrive om det. Det står i hvert tilfælde ikke noget om knive i paragrafferne.

Hmm. Jeg synes alle burde have en kniv. Lære at bruge den. Have omgang – fredelig og harmonisk – med den. Lære at vedligeholde den og værdsætte godt håndværk. Der er ikke grund til at bruge kniven til noget kriminelt og faretruende. Jamen i århundrede inden krudtet blev opfundet var vigtigste krigsinstrument en stor kniv. Den har skullet bruges på nært hold for at være farlig. Ikke noget med bomber sendt afsted og lade den ramme i flæng eller skyde på afstand, så man ikke selv bliver sølet til. Konflikterne har der sikkert været, men konsekvenserne har været mindre. Nu sender man droner i luften. Piloten kan sidde på den anden side af jorden i sin stue og styre den hen til hvor, den skal gøre skade eller spionere. Ingen personfarlig ansvarlig tilstedeværelse er nødvendig. Et tryk på en tast og så siger det bum eller pfff. Havde han selv skullet gå til stedet bevæbnet med en kniv, havde han næppe gjort det.

Nå, jeg må pleje min vækkede politiske bevidsthed på denne mandag. Jeg vil i værkstedet og lave kniv. I morgen, måske i morgen, må jeg lave et borgerforslag om at putte kniven i grundloven og lovfæste at man må have en kniv med sig til ærlige formål.

God grundlovsdag til alle.

Jeg bringer blot billeder af det grundlæggende værktøj.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## [Kl. 12 kniven # 2665 4. juni 2023 Blandede billeder fra pinsen](#)

Jeg er på tour i det jyske. 40 års skolejubilæum i Randers. Diamantbryllup med svigerforældrene i Juelsminde. Lidt kørsel rundt i landskabet. Men ikke meget kniv. Så jeg tyr til billeder optaget i sidste weekend, hvor der var Kunst i pinsen.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2664 3. juni 2023 7 i fransk.

For 40 år siden fik jeg 7 i franskeksamen.

Det var egentlig en overraskelse. Jeg var matematisk student, og så havde vi fremmedsprog. Engelsk blev vi færdig med allerede i 1. g. Det kunne ellers have været fornuftigt at have hældt mere af den slags i os, men næ. 5 timer om ugen. Men slut efter en gennemgang af Pink Floyds The Wall og Kammerat Napoleon.

Men så var der 2. fremmedsprog også 5 timer om ugen i alle tre år. Vi skulle have russisk (det kunne man kun få på statskolen, så det var udelukket), spansk eller fransk. Jeg valgte fransk.

Imidlertid var jeg ikke vild med faget. Det sagde mig ikke rigtigt noget, og min lærer var bestemt heller ikke min favorit. En nervebetonet norske dame, der ikke kunne forstå, at vi ikke gad hende og sproget. At det var svært. Hun snakkede klingende norsk, og havde vel selv opgivet det danske og i en slags hævn påduttet 80'ere unge at lære norsk samtidigt med, at vi skulle lære at en hest hedder chaval.

Årskaracteren i 1. g blev 6. Hun forklarede at hun havde ondt af mig.

Årskaracteren ved udløb af 2. g. var halveret: 3. Dumpekaracter. Så mente hun at jeg ville give den en skalle i 3...

Og værst, men sikkert ikke uretfærdigt: 3 til årskaracter i 3. g. To tretaller ville ikke pynte på eksamensbeviset.

Min mor døde i dagene op til de skriftlige prøver. Min familie faldt fra hinanden og der var ikke noget der hed krisepsykologer. Mon ikke der har været skyklapper og overlevelsesinstinkt i opdrag?

Heldigvis for mig havde jeg Trine som kæreste. Hendes far, Per, var fransklærer i folkeskolen. Han tog sig af mig, og tingene gik lige pludselig bedre. Vi fik øvet. Udtalelse, og sproget. Jeg hersede og øvede. Til sidst drømte jeg på fransk. Da eksamen oprandt kom jeg i blå cowboybukser. Hvid skjorte og en rød trøje. Tricoloren. Jeg var klar.

Jeg blev eksamineret og kunne så vente på voteringen.

Ud kom min norske fransklærer: Hun var sur. Der havde jeg pisset på hendes undervisning i tre år og lige pludselig kunne jeg. Så hun fik hvislet ud: "Der er ingen retfærdighed til. Du får 7. Hvem er den næste?" Og så var jeg student.

Et OO havde dumpet mig. Det havde ikke været sjov for nogen, hvis jeg skulle have gået på skolen et år mere på grund af fransk.

Nå, nu er det 40 år siden. Jeg skal i dag mødes med klassen og skolen i Paderup, lidt syd for Randers. Jeg tyr til gamle billeder optaget i sidste weekend af mine knive.

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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2663 2. juni 2023 Den oversøiske

Jeg har ikke været i mangroven eller i den sydamerikanske regnskov, men jeg synes, at vi skal passe på stederne. Ikke så meget fordi der findes slanger og bidende flagermus, men naturligvis fordi der kommer fine knivskæfter derfra. Se nu bare dagens kniv, der blev lavet på den stille torsdag aften i går. Den er allerede navngivet som "den oversøiske" da skæftet er lavet af mangroverod. Den blev indkøbt i al hast den. 18. april på vej til mosters guldbryllup, men er sandsynligvis skovet meget før. Jeg tror ikke Plantorama på Grenåvej nord for Århus ved mere end jeg: den er fra troperne. Ude ved vandet. Købt i akvarieafdelingen, så den kan ligge i bunden af sådan et til glæde for guppyer og scalarer. Og dem der holder akvariet.



Fronten

er lavet i elfenbensnød. Om det ved jeg endnu mindre. Jeg ved jeg købte det i Læderiet sidst jeg var på de kanter. Jeg ved at de kommer fra de varme skove, hvor træerne skal stå længe for at kaste nødderne af sig. Der gives god overpris for at høsten bliver taget alvorligt. Og det passer på regnskoven omkring træet – og dermed alle de andre.

Klingen er lavet af Poul Strande. Han kan fortælle om sine oversøiske oplevelser på de skibe, der i hans ungdom bragte han til fjerne steder. Nogle gode historier, der sikkert er med renter og tilførte vitaminer. Der var den om den engelske sømand... nej, lusk den selv fra ham ved lejlighed...

De sidste stråler af solen kunne fanges på den anden side af gaden. Træet – mangroven – ser fantastisk ud. Henad desert ironwood. Mangler kniven en skede? Det må der findes ud af...

Dagens billeder er fra frembringelsen.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2662 1. juni 2023 Titaniumkniv på vej.](#)

I fredags – før det blev pinse – havde jeg fået ryddet op i værkstedet. Løse projekter var lagt langt væk og bordet gjort forbløffende rent. Noget det ikke har været længe. Det var fristende at gå i gang med et nyt projekt, men der lå et og ventede. Titaniumkniven, der kom i gang for vel en måneds tid siden, men som lige kom til at ligge, da der var andre sager der nød fremme.

Den manglede lige at blive limet og tilpasset.

Frem med sagerne. Et ark at dryppe på. Lim. Sandpapir og nitter der var tilpasset i længde. Noget der var lavet inden. Jeg har tænkt mig processen igennem flere gange, og er nået til at der nu skal limes. Selv om jeg ikke ved om titaniummet bliver farvet, når det bliver strømbehandlet. Uanset skulle jeg sikkert slibe skævheder og lim af, som ville fjerne overfladefarven. Så jeg limer, og ser hvad der sker.



De

overflader, som limen skal binde på, bliver grundigt slebet af i korn 120. Jeg har gummihandsker på, for ikke at sætte fedtfigre på overfladen. Rigeligt lim. Så bliver det blå mellemstykke i kuduhorn lagt på plads. Mere lim i hullet og så den sidste skal på. De to styrepinde har sørget for at tolerancerne er nået ned på kvarte millimeter og så klemmes sammen. Det sker i skruestikken, hvor de orange gummekæber sikrer at der ikke kommer ridser. Men meget lim sætter sig fast. Og da hærdere sprøjtes på, sidder det ganske godt fast. Kniven sidder i spænde et par minutter og så kan jeg begynde det trælse arbejde at fjerne lim med acetone og komme ned til metallet igen. Det tog nogle timer og da var solen igen kommet frem. Nu ser kniven således ud. Der skal laves en skede, men den skal ikke farves før jeg ved hvilken farve kniven få.

Jeg skal snart have købt mig nogle batterier!

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Maj

### Kl. 12 kniven # 2661 31. maj 2023 Det er Peters skyld

Jeg var til koncert tirsdag aften. Peter Gabriel. Ham med Sledgehammer og Red Rain, Biko og Shock the Monkey alive. Ham har jeg fulgt siden min ungdom, og er ofte foretrukket musik, når det skal være højt og dybt. En julegave, der skulle indløses. Jeg har glædet mig...

Stedet var Royal Arena i København. I skrivende stund aner jeg ikke, hvornår jeg kommer hjem, så jeg har forberedt dagens historie.

Det er billeder af knive. Optaget lørdag morgen på mit udstillingsbord.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2660 30. maj 2023 Kunst i pinsen er overstået.

Min pinse er foregået på fliserne i min forhave.

Jeg har ikke været fra stedet overhovedet. Det skyldes at jeg har deltager i Kunst i pinsen. Der har været omkring 20 gæster. Det var det jeg håbede på lørdag morgen. Så det er fint. Jeg har solgt tre knive. Havde jeg ikke holdt åbent, var de ikke solgt. Så det er jeg også tilfreds med.

Jeg har nået at lave en kniv, der allerede var solgt. En køkkenkniv. Det er den der er billeder af i denne historie. Jeg har lavet fem skeder. Dem var jeg bagud med, så det er fint. Det har været en passende syssel, når der ikke har været gæster. Det kan lægges fra en med kort varsel. Et par skeder har fået genopfriske nogle farver, da udstyret var fremme til det. Jeg har drukket noget kaffe og hygget mig med vivens hjemmebagte kage.

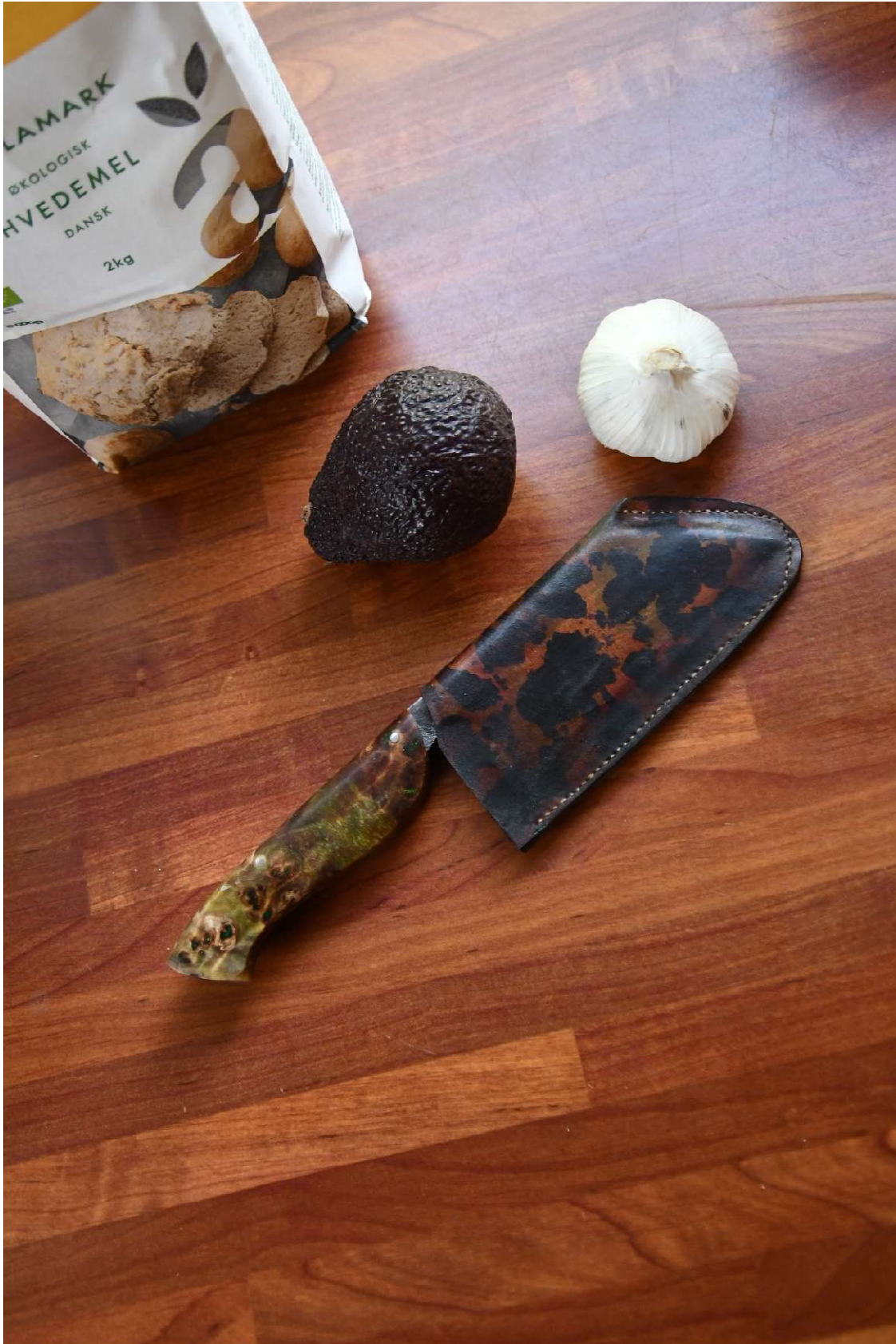
De fleste der har været omkring har fået en plakat med hjem, som kan pryde i værkstedet og ikke mindst minde modtageren af en god dag.

Det har været fint at så mange dedikerede knivgæster har været på besøg. Jeg har disket op med min historier. Vist mit værksted og når talen er kommet på nogle af de sjældne og sjove materialer. Nogen købte ikke noget, men en hel del mænd viste interesse for at komme på kursus, for selv at lave en kniv. Det er fremragende.

Et par stykker havde dog ikke den store interesse. En viv var ivrig i snakken, men da manden ville dvæle lidt og høre mere, var hun mere vims med at få ham videre. Han skulle ikke købe noget, kunne jeg forstå. De trak hurtigt af. Havde det været samme opførsel fra ham, når han venter udenfor en dametøjsbutik, ville han givet vis få det at vide... For pokker, nu var han her, så kunne han da godt have brugt den tid, der skulle til for at få en rigtig god oplevelse.

Og så har vejret været med arrangementet. Ikke meget vind og lune i luften. Det meste af tiden har jeg stået i t-shirt og kunnet holde varmen.

Jeg har haft en fin pinse. Hvis det kan lade sig gøre er jeg med næste år.



Og så



blev jeg altså færdig med den kniv, jeg fik startet på i går morges. Klingen er lavet af Claus Bernhardt. Skæftet er grønstabiliseret poppelknude. Der er lagt lidt metalfolie ind på siden af tangen, der ellers ligger fri i ryggen. Limningen er forstærket med to gennemgående nitter. Der var god tid i går, så jeg lavede en skede i blødt kernelæder. Det jeg normalt bruger til ophæng i skederne. Nu kan kniven ligge i en skuffe uden at blive ødelagt.

Kniven bliver hentet i morgen af Lene.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2659 29. maj 2023 Kom til Kunst i Pinsen hos Hansen!](#)

Så er der få timer tilbage, hvor jeg holder åbent hus med kaffe og kage. Kl. 17 er det slut.

Det var en stille morgen. Vækkeuret er stillet på hverdag, og om mandagen er det det samme som vækkeuret i telefonen kl. 5.36 sig OP! Jeg vendte mig og tog en time mere, men kl. 7 var jeg oppe. Kort efter i værkstedet hvor en køkkenkniv til Lene skulle sættes i gang.

Det gik vældigt og der er billeder af processen.

Ved 11 tiden var den færdig og jeg havde nået at pynte op og stille frem. Da der endnu ikke var kommet besøg kunne jeg lige så godt lave kniven færdig.

Her er den så... Jeg må hellere ringe til Lene og sige at den kan hentes...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2658 28. maj 2023 Pinsedag. Kunst. Knivudstilling.](#)

Tidlig udsendelse... Inden du får krydderen galt i halsen, er der her en opfordring til at komme til Kalundborg, hvor jeg står klar med knive, kaffe, kage og kalypso. Der er åbent fra nu og til kl. 17 på J. Th. Lundbyes vej 7.

I morgen er der også åbent. Om der er kalypso på spilleren under bordet er uvist. I går var de elektronisk blim blim. Så musikken er tilpasset.

Der er kunst i pinsen. Jeg har åbent hus. I går var der 10 gæster omkring, og stærk interesse. Og et salg så det ikke er forgæves. To knive blev solgt og en tredje indgik i handlen, men skal lige laves.

I går fik jeg lavet skeder til de tre Jonas Birglerknive. Ret sjove. I blødt læder og med lange stikker. Det er passende til bushcraftknive.

Jeg udsender allerede nu for at hjælpe dig med at komme ud af fjerene... 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2657 27. maj 2023 Åbent hus i knivmagerens værksted i pinsen](#)

Inden klokken blev 7 (adskillige sekunder) var knivmageren ud af sengen. Et bad, noget praktisk tøj på. Kaffen sat over. Et brød i ovnen. Og så ud.

Bilen stod midt i indkørslen. Ud med den. Frem med mine tre borde. Og den grå pavillon. Op med den. Ud med bordene. Frem med flagene. Og så var der tid til morgenmad og planlægning af dagen. Der skulle købes ind og jeg skulle stille op.

Den hvide dug på bordet ved væggen. Her kom publikationerne frem på.

De andre fik læderdække, til knivene.

Knivene lagt frem. Pudset og eftersat.

Et bord til læderarbejde blev fundet frem. Lidt værktøj og råvarer. Hvis der ingen kommer er der noget at lave.

Den røde løber. Ud med den.

Skiltet flyttet og bilerne sat på den nærtliggende parkeringsplads.

Så var kl. 10 og jeg var sådan set klar.

I skrivende stund er klokken lidt i 11. Jeg har lige tid til at skrive denne historie inden kaffen disktes op på det lille bord. Det bliver så fint.

Og du er velkommen. Jeg holder de næste tre dage åbent kl. 11 – 17 for snak og salg. Det er hele pinsen – hvad de så end er. Kommer du er der en plakat til dig, som du kan tage med hjem og hænge i dit værksted...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2656 26. maj 2023 Tre knive med klinger af Jonas Birgler.](#)

Forleden kom jeg til at slå forkert på dette tastatur. Jonas blev til Janas, men ingen sagde noget. Jeg opdagede det, da historien var udsendt. Det er svært at trække tilbage, så jeg må i dag lade en undskyldning glide fra mig, og på ny vise

de herlige buschkraftknive, der kommer ud af arbejdet, når klingerne er som de er. Lidt grove og primitive, men billige og ikke noget, der skal stadses op.

Der mangler stadig skeder til dem, og de bliver nok og måske livet her i pinsen, hvor jeg holder udstilling på privaten: J. Th. Lundbyesvej 7 i Kalundborg. Du skal være velkommen. Jeg serverer koldt og varmt. Og viven bager kage, har hun lovet.

Jeg lægger mine knive frem og jeg deler plakater ud. Den røde løber er kommet ud sin cellofan og bliver klistret på gang og fortov. Fortov er måske så meget at kalde det, på denne side af vejen har ingen formastet sig til at lægge fliser. Det er fint når de kommer fra Fibernet og lægger det ned, for det tager ingen tid. De var her i går, og er allerede længere oppe af gaden. Men nu er ukrudtet, som jeg nok havde ansvaret for, borte i nyt grus. Det er ikke store ting jeg oplever, men des mere værd at skrive om...

Nå, løberen kan være der. Og det kan du også. Vi ses!

Dagens billeder er knivene der har fået engang polering. Det gav lidt mere skøn finish.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2655 25. maj 2023 Knive i pinsen

Der kommer gæster i de næste dage, her i huset mit. Viven har lovet at lave kage. Jeg har tænkt på kaffe og ryddet op. Der er kunst i pinsen. Og du skal være så velkommen. Jeg bor i Kalundborg, og jeg er den eneste knivmager, der holder åbent i hele regionen. Jeg skulle være til at finde. Jeg sætter flag op på gaden, rydder indkørslen og lægger den røde løber ud. Og det er altså ikke mig der løber, selv om jeg nok er rød.

Jeg har inviteret til Knivmagerens værksted. Og så må man jo hellere lave noget kniv. Og der er lige fem knivskeder, som jeg er bagud med. De kan passende laves. Den ene kniv er tæt på kassabel, men et hurtigt salg, der kun dækker udgifterne ind. Måske. Jeg laver en skede, også for at få tiden til at gå med noget der hurtigt kan afbrydes.

De frem knive fik jeg sat op på altanen i gå aftes. Knivene er lavet inden for den sidste måneds tid.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2654 24. maj 2023 Kunst i pinsen

Oprydning, fejning, stuven bort. Der kommer sikkert gæster. I pinsen er der kunst i pinsen. Og det er vældigt med flere kommuner her på Sjælland, der har slået sig sammen og slår ud med armen: Kom og se kunst.

Nu ved jeg ikke helt om kniv er kunst, men det er mere end bare håndværk. Og så så jeg at man kunne tilmelde sig. Og såmænd bliver der nu åbnet i knivmagerens værksted. Som den eneste knivmager i kataloget.

Jeg ved ikke om der kommer en eneste, men hvis der kommer, skal der være lidt at se. Og så skal værkstedet jo ikke ligne det det vitterligt er: en enmandsverden uden censur. Så der er normalt støv alle vegne. Og rod. Og noget der venter på at blive det. Men i løbet af de seneste dage er der kommet lidt skik på det. Selv gulvet er blevet fejtet. Det er noget der ikke er sket de sidste par år. Det er lidt lige som til jul. Så vender man underbukserne, hvad enten de trænger eller ej.

Der er kommet bordplader frem, der ikke har været set længe...

Du skal være så velkommen. Jeg laver knivudstilling og sørger for kaffe og småkager. Vejret skulle holde til udendørs aktivitet. Jeg bliver, hjemme med ude...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2653 23. maj 2023 Lille snas med Janas Birgler-klinge

Søndag var jeg tidligt oppe i det skønne sommervejr. Jeg havde fået startet på at lave denne lille kniv lørdag, men der manglede lige noget. Resten for eksempel. Den kunne passende laves i løbet af eftermiddagen.

Størrelsen var så bundet at jeg bar sådan for sjov prøvede at lave den uden tegning. Og jeg havde jo forleden lavet en, der ligner den rigtigt meget. Så jeg fik lavet en front i forstenet urhesteknogle. Skæftet er stabiliseret moseeg. Det har fået blå farve og spillet i det er så fint.

Kniven blev færdig. Pudset og poleret. Nu mangler den også en skede.

I løbet af eftermiddagen fik jeg standeret mit gadeskilt. Nye plakater i. Og så sat ud til vej. Jeg skal i næste weekend, der også er pinse, være vært for de der kommer til mit knivværksted. Se mere her:

<http://kunstipinsen.dk/knivmagerens-vaerksted/>



Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

[Kl. 12 kniven # 2652 22. maj 2023 Polkakniven...](#)

Jeg skrev i går om denne kniv, som jeg på forhånd forventer lang udstillingstid

på. Den kommer til at ligge. Den bliver ikke let at sælge, men sjov er den. Og besværlig at lave...



leg

tager lige det sidste først. Klingen er lavet af Poul Strande. Tilpasningen til frontstykket var let let let. Et nogenlunde tilstrækkeligt stor hul til tangen, og derefter et par slag, for at få den på plads. Materialet er så blødt, så der kun tilpasse én gang, for at det hele ikke bliver for løst. Lim bagfra skal nok gøre det tæt. Så var der midterstykket. Måske egetræ. Men der har været pæleorm i det. De har efterladt sig kisel, sten eller kalk. Hårdt er det i hvert tilfælde blevet. Boret, troede jeg, var slidt. Det blev skiftet. Det hjalp lidt. Hullet er ikke langt og tilpasningen ikke voldsomt krævende, men fordi materialet er så hårdt kunne bordet ikke holde sin bane. Flere bor til. Fræserboret til sidst, så siderne kunne ædes væk. Bagstykket kom på med en enkelt skjult metalstang. Denne gang en gevindstang, der kunne skrues tæt sammen om den lim, der skulle til En god tæt tilpasning, der bare kunne drejes til.

Det hele blev limet og kom til at ligge i solen. Det var der jeg slap den i går og viste den frem.

Da eftermiddagen kom i gang, var jeg i værkstedet igen. Mere slibning. Og det var nu, jeg fandt ud af det med kalkindholdet i det røde materiale. De var noget træls noget at arbejde i. Men min øvelse... den er sejere end Rune på grus i Rom. Så en times tid eller halvanden efter kunne kniven fotograferes udenfor.

Nu mangler den en skede. Det giver sig selv, at skeden bliver med røde runde pletter og sorte mellemrum.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2651 21. maj 2023 To knive på vej.](#)

Jeg var tidligt oppe på denne skønne søndag morgen. Jeg havde lagt planer om at lave en kniv eller to. Jeg havde forleden dag taget tilløb. Kaldt kniven Polka, da den får pletter. Den bliver ikkelet at sælge, men sjov at have.

Klingen er en Poul Standesag med runde mærker i. Fed overflade og særlig. Fronten er vist og måske blåstabiliseret penisknogle fra hvalros. Midterstykket er rød stabiliseret havnetræ fra Læsø, hvor pæleorm, der vel er en slags bløddyr, har spist sig igennem træet. Jeg har haft klodsen et par år. Nu må det være.

Og så kom jeg i gang med en ny lille Jonas Birglerknivklinge. Igen med front af forstenet hesteknogle. Skæftet er bindingsværkstræ fra Kalundborg. Den skal såmænd nok blive fin. Og så blev der tid til morgenmad. Viven synes huset skal endevendes med klude og en såkaldt støvsuger. Det trænger vist og vi får ikke tid i ugen...

De seneste par dage har jeg været i Sverige. Det tager to dage at hente de sidste eksemplarer af Den store Knivbog. Der er mindre end 100 usolgte eksemplarer. Hvis du vil nå at have, skal du være velkommen – og ikke tøve for længe. Der er ikke salg i at genoptrykke den. Tror jeg.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2650 20. maj 2023 Lillesnas med Jonas Birglerblad

Forstenet hest? Nordbakker, arabere, shetlandspony, dansk varmblod, frieser, islandsk hest, jysk hest, belgier, fjordhest, pinto, new forest-pony, oldenborger. De kan ikke være med i alder i forhold til, hvad jeg har i min kuffert med eksotiske frontmaterialer. For i den lå indtil fornyeligt to 30 cm knogle indkøbt i Læderiet. Det var urhestknogler hentet hjem fra Sibirien. De har ligget der længe. 20.000 år og en sjat? Ikke gået til, men langsomt omdannet til sten. De ligner knogler, men er det bestemt ikke. Da jeg skar dem op var de fyldte med sand. Alle cellerne inde i knoglen var forandrede til grus. Ikke så godt for skærende værktøj.

Der kan ikke koges suppe på den slags ben, men skåret i tilstrækkeligt små stykker og fræset lidt p med diamantudstyr, kan det blive til frontholk i en kniv. Sådant blev lavet færdig i torsdags. Klingen er af Jonas Birgler. Skæftestykket er mindre stykke stabiliseret poppel i sjov indfarvning.

Sådant skrev jeg for et par timer siden. Jeg skulle lige ud i værkstedet og slibe den ud. Den plan var effektiv nok, men i går da jeg borede tangehullet ud, havde jeg valgt at bruge et skarp 10 mm træbor i stedet for et sløvt 8 mm af samme slags. Hullet i tungen blev ganske enkelt for stor. Så der kom et borehul ud i siden. Lim væltede ud. Det blev fikseret, og jeg sleb kniven færdig. Fine blev den på den ene side. Men ikke på den anden. Det er bare en ommer. Med det er skønne 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2649 19. maj 2023 Kniv på vej.

Onsdag aften var jeg i værkstedet for at gøre et længe ventet knivprojekt færdig. En klinge af Henning Breuene, den dygtige tyske klingsmed. Klingen købte jeg for et år siden i Frederikshavn, hvor også de to flettede kevlar-skaller blev valgt ud. Og så har der bare ikke været tid til at gøre den. Sidste weekend mødte jeg ham. Det gav lyst til at gøre få den fikset. Jeg har kikket på den så mange gange. Har set at den integrale klinge ikke er helt lige ved front og bag, så materialet skulle individuelt tilpasse alle fire steder. Jeg havde troet at jeg i løbet af vinteren kunne finde et sted og fræse de hærdede kanter lige, men det lykkedes ikke. Så er der kun at gøre sig umage og få det bedste ud af det. Der findes et forsøg, men naturligvis med mange mange efterprøvninger... Det gik.





Sagerne

blev limet på. Og fik lov at hærde igennem. Derefter tilpasning og finpudsning. Sandpapiret er gået ud på stålet, der lige nu så trænger til noget brunering. Det findes i en af mine kasser. Det kommer på i løber af kommende uge. Og så skal der laves en sort skede til kniven. Sidesyning med hvidt tråd. Rødt læder inde i skeden. Det bliver olala!

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2648 18. maj 2023 Kom på kursus...](#)

Jeg har tre kurser i juni. 9. – 11. juni bliver det i Den gule Hal på Køge Havn. Nu er det tredje gang jeg skal være lige der, og jeg glæder mig. Den gule hal er dels en skaterbane men også et samlingssted for modelskibsbyggerklubben. Og det er de lokale jeg skal være i. De er bare lidt for små og alt mit støv er ikke godt indendøre. Så der bliver rykket ud. Min pavillon bliver slået op ude på gaden. Et bord eller to kommer ud, hvorpå alt slibende værktøj kan stå og støve. Jeg har været der i regnvejr. Det kan akkurat gå. Men det er sjovt, når der kommer nogen fodgængere, der er nysgerrige på hvad vi laver. Det giver gode snakke og gratis reklame. Og mine kursister kan allerede fra tidligt prale. Det er så godt.

Lige nu gennemføres kurset med syv deltagere, men det ville være sjovere at være lidt flere.

Kurset koster vel i underkanten af 1000 kr. Jeg skal have lidt til materialer og forbrugsstoffer. Og så kommer klinge og skæfteklods oveni.

Tilmelding er til LOF Øst. Her er mere at se: <https://lof.dk/oest/kurser/kreative-kurser/knivskolen-lav-din-egen-kniv/id/46231301>

Weekenden efter - 16. – 18. juni - skal det bare være på en skole. Den får vi sikkert for os selv, men er vejret og forholdene til det tror jeg såmænd også at vi stiller os ud med slibegrejet. Det er så godt at være uden støv i sløjdlokalet. Og larmen fra udsugningen er en belastning.

Vi skal være lidt syd for Køge: Strøby Skole. Tilmeldingen er her til FOF Køge Bugt. Se mere her:

<https://www.fof.dk/da/kogebugt/kreativ/kreativt-haandvaerk/knivkursus/43728>

Ikke andre ting bliver forandret: pris og tilrettelæggelse er det samme.

Også her gennemføres. Der endnu kun 7 på dette hold, og der vil vi også gerne være flere.

På begge kurser kommer man friske frem og trætte med en kniv. En oplevelse rigere.

Det sidste kursus er lukket land for andre. To gutter har givet en tredje ven et knivkursus. Vi skal være i et sommerhus på Høve Strand. Det skal nok blive sjovt. Men der er meget udstyr der skal flyttes for tre, når bilen – min – samtidigt skal til Rødding for at hente yngstedatteren hjem fra sit højskoleophold, så hun kan stille cyklen på plads, sende tøj til vask og klæde sig om for at deltage i årets Roskildefestival med alle de andre fra Rødding. Logistikopgaver elsker jeg, og her er da en udfordring...

Well de tre gutter skal have det bedste fra mig også. Det skal nok blive sjovt.

Har andre lyst til at hyre mig til sådan noget kan jeg sige, at det da kan lade sig gøre. At jeg tager det samme for det som når LOF eller andre hyrer mig. Jeg vil ikke være i konkurrence med mig selv.

Jeg bringer billede fra sidste kursus i den gule hal.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2647 17. maj 2023 Udstillinger... og Bettinas 10 knive

Sommerens udstillinger nærmer sig. Det betyder at jeg da vist har tre arrangementer, der skal tages højde for...

Kunst i Pinsen. Den sidste weekend med forlængelse inden jul er den sidste i maj. Det er pinsen. Jeg har tre dage med åbent i mit værksted, fra tidligt til sidst på eftermiddagen. Man skal være så velkommen og komme og se. Mon ikke jeg får ryddet lidt op og sat kaffe over. Se mere her: <http://kunstipinsen.dk/> og især her : <http://kunstipinsen.dk/knivmagerens-vaerksted/>

I juni har jeg ikke fundet udstillinger, men har tre kurser. Og skal i øvrigt til skolejubilæum. Det er 40 år siden jeg fik 7 i fransk efter 2 år med 03 i årskarakter. Det var dengang man i en vis fart kunne lære noget...

I juli skal jeg rundt om Østersøen, men når jeg kommer hjem er der tid til Ovnhus Kunsthåndværkermarked: <https://www.ovnhus.dk/> og se mere her: <https://www.ovnhus.dk/mikael-hansen/> Og så er de så åndssvage at vende billedet 90 grader. Men det er den 21. – 23. juli det er ved havnen i Nykøbing Sjælland.

I august skal jeg på Art Marked i Slagelse den 12. og 13. august. Se mere her: <https://artmarket.nu/> Der står lidt om mig – og alle de andre – inder fanen om udstillerne. Jeg har selv skrevet de sublime beskrivelser – også de andre steder. Så det står jeg inde for og på mål for...

Og så i går blev Bettinas 10. kniv færdig. I dag ligger de på køkkenbordet. Nyvaskede og klar til brug. Ikke helt, for de skal lige poleres, men lad nu bare olien hærde... 10 meget forskellige knive og alligevel med en linie i designet. Det er helt klart ikke knive til jagt og fiskeri, men til spisebrug. Det bliver festligt at dække bord med dem. Der kan laves et par stykker mere. Der hører ligesom 12 i et bestiksæt. Jeg laver lige lidt mere. Og bliver de ikke valgt, er der allerede nogen til lageret...

Dagens billeder er dels omdelingsmaterialer til kommende udstillinger og køkkenbordsbilleder af 10 knive.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2646 16. maj 2023 I værkstedet på en tirsdag.

Der er et par knive, der skal laves. Fordi jeg kan og fordi jeg holder fri fra arbejde denne uge. Der er masser der skal nås, men knivene skal også.

Om lidt tænder jeg for buskrydderen, der hurtigt kan gøre en sprudlende have flad. Det er så godt. Nye høreværn og et visir er købt. Bare naboen ikke sover, så bliver hun træt af mit havearbejde. Men, hov! Det er jeg jo allerede...

Nå. Jeg kom i værkstedet. Lidt oprydning og så i gang. Her en god time efter at de to første afsnit blev skrevet står kniven i olie til imprægnering. Skæftet er spejlskåret egetræ. To skiver birkebark og så er der en fin kling af Poul Strande. Et smukt svung på bagenden. Tjuhej hvor det går... Det går mod havearbejde....

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2645 15. maj 2023 1000 ting at nå](#)

Fri fra arbejde. Der skulle have været et kursus på Liselund Højskole, men for få havde tilmeldt sig. Så er der tre arbejdsdage i denne uge. Og da jeg havde fået fri, var der ikke grund til at opsøg noget lønnet arbejde, når man nu er bagud med en helt masse andet.

Så jeg har en huskeliste der er længere end en strakt arm, og der er meget der skal nås og koordineres. Derfor også kun denne korte besked og nogle billeder fra Kniv i Nord...

### [Kl. 12 kniven # 2644 14. maj 2023 Kniv i Nord](#)

Send flere penge!

Her er så mange fristelser. Fristelser/kvm er enormt. Dansk masurbirk, lækre knive, stabiliserede emner, håndsmedede klinger, håndsløbne klinger, lim, sandpapir, værktøj, mammutstumper, flere knive. Alt det en knivmager kan drømme om.

Jeg har da fået solgt noget, men det er ligesom om de ikke rækker. Jeg fik solgt de forfærdelige knive jeg fik i forrige weekend. Sjovt nok kan folk lide dem. Elendig kvalitet og grim æstetik. Der var et dusin. De forsvandt i løbet af eftermiddage, hvor tre fiskeknive med lange blade og ringe plastik skæfter lå tilbage. De gik for 100 kr. for alle tre. Mere er de ikke værd.

Og så blev der delt diplomer ud. 19 styk og en trøstepræmie til Lasse, der for sent havde aktiveret Post Danmark med sin forsendelse af knive. De nåede ikke betids 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2643 13. maj 2023 Kniv i Nord](#)

Det er i dag. Det er i dag det sker.  
Kniv i Nord,

Danmarks største knivtræf.

Det er internationalt. Tjekkiet, Norge, Sverige, Tyskland og vi er også mange fra Sjælland.

Den store lade er linet op med borde. Jeg skal stå i den ene ende sammen med Per. Sammen skal vi promovere Dansk Knivforening.

Kl. 10 åbner vi.

Kl. 11 er der diplomuddeling.

Kl. 17 er det slut for i dag.

Kl. 19 er der udstillermiddag

I morgen er de åbent fra 10 til 15.

Det koster vist 30 kr. at komme ind,

Jeg bringer billeder fra opstillingen i går. Og så bringes kl. 12 historien i dag allerede her ved morgenmadstid, så du hurtigt kan lette og runde til Frederikshavn.

Vi ses.

### [Kl. 12 kniven # 2642 12. maj 2023 Tjeklisten](#)

Når dette sendes ud, er jeg på vej til Frederikshavn. Der er Kniv i Nord og jeg er så klar...

Der er husket:

Læder, høje ben og en høj stol til bordet

Diplomer til DM i Kniv

Foldere om Knivseminar i Slagelse i september. Der skal dele ud og fordeles. Og hverveblade.

Knive til salg og pral

Bøger til salg. De sidste fire eksemplarer (lige nu) af den Store Knivbog. Oplaget er ved at være solgt. Der kommer ikke flere. Roterende stande...

Arveknive fra enken fra Jyderup. En kasse med 12 knive af elendig kvalitet. Nogen synes sikkert de er fine. Ud med dem. De er på tilbud, og oven i købet på bud... De skal væk. Bajonetter og fuldtangsknive fra Kina. Jeg vil ikke have det. Slibegrej, da jeg sikkert er den eneste, der har den slags med.

Tøj og sko. Kantar, piller, pung og penge. Sundhedsfremme og pleje...

Højtaleranlæg, så jeg kan råbe op ved diplomuddelingen.

PC, kamera og opladere. Kan ikke undværes. Og nu med ihukommelseskort og batterier, der er ladet op.

Huskeseddel til køb i Læderiet.

Bilen skal tankes så jeg kan nå frem og måske tilbage på samme tank. Olien til det er under 12 kr. Det er helt fint.

Jeg tror ikke rigtigt, at jeg har glemt noget.

Jeg tror ikke rigtigt, at jeg har glemt noget.

Jeg glæder mig vildt til gensynet med knivtosserne.

Jeg bringer lidt billeder – lige som i går – fra et Kniv i Nord... Der er sket meget siden 2019, hvor billederne er taget. To af de på billederne er ikke med os mere.

Vi andre ses på Hjørringvej lidt vest for Frederikshavn i morgen og på søndag. Det var egentligt ikke en opfordring: det er en ordre! Go!

Jeg bringer lidt billeder – lige som i går – fra et Kniv i Nord... Vi ses på Hjørringvej lidt vest for Frederikshavn i morgen og på søndag. Det var egentligt ikke en opfordring: det er en ordre! Go!

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2641 11. maj 2023 Lidt blandede billeder

Forberedelser og bestyrelsesmøde. Det kan tage tiden ud af alt. Så jeg nåede ikke i værkstedet. Jeg må ty til nogle billeder af knive og andet 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2640 10. maj 2023 Diplomer pakket

DM i Kniv nærmer sig en åring. På lørdag kl. 11.00 vil 19 diplomer blive uddelt. Begyndeklassen. Enkle knive til jagt, fiskeri og fritid, knive til jagt, fiskeri og fritid, foldeknive, køkkenknive, temaklassen: snitteknive. Og så findes også årets fund, der på tværs af alt indleveret er vurderet til mest overraskende, tankevækkende og nyskabende... Alle vindere får diplom. En bliver Dansk Mester, når der er mere end fem bedømte knive i klassen. Det er ærefuldt at vinde, og der er kun diplommet. Og dog, for Årets Fund får i tillæg 1.000 kr.

Jeg vil intet røbe om, hvem der får hvad. Du må selv komme til Knivholt Hovedgård, hvor det sker til Knivtræffet. Det tog en god del af aftenen at pakke diplomerne, der jo også skulle printes.

Jeg nåede i værkstedet. Jeg fik taget et par billeder af min titaniumkniv, jeg ikke får færdig til Knivholt. Den skal lige farves og samles.

Jeg fik ryddet op i min narvsværter. Fik overblik over indkøb og mangler.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2639 9. maj 2023 Kniven fra søndag aften i aftenlyset

I går skrev jeg om at jeg makkede en kniv frem til Betina. Jeg havde designet, slebet og puttet i olie. I går havde den stået i olie næsten et døgn, og olien var igen blevet kold og tyk. Den kom op af linolien. Tørret lidt af og taget med ud til fotografering. Alt for tidligt. Olien jo bestemt ikke hærdet og stadig glat.

Billederne siger noget andet. En lækker kniv i egetræ. Hullerne, der er i veddet, er farvet mørkere end det omliggende der har fået den samme farve: tan. Det er en lysebrun standardfarve. Varm i tonerne mellem orange og brun. Så fin.

Det var kniv nummer 9. En til mangler. Jeg ved jeg skal møde Poul Strande på lørdag. Jeg tror jeg finder en eller to i nogle andre faconer. Der skal være nogle forskellige knive at vælge blandt.

I morgen er der bestyrelsesmøde i Dansk Knivforening. Det foregår hjemme hos mig, og Torbjørn og Lasse og Michael og.. For det er på zoom. Det par emner skal på bordet: kommende træf i Frederikshavn og Knivseminaret i Slagelse. Mødet tager en times tid. Derefter skal de første sager i bilen. Det meste skal i på torsdag og det sidste fredag morgen. Op ad formiddagen ruller jeg til Frederikshavn med artige stop undervejs. Mere om det senere.

Ugens begivenhed er at Knivmessen Kniv i Nord der foregår på Knivholt Hovedgård lidt vest for Frederikshavn. Bestemt en køretur værd. Kom selv 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2638 8. maj 2023 Kniv til Betina

Den overskrift har jeg skrevet nogle gange nu. I går aftes var jeg i værkstedet for at lave nummer 9 af 10 eller 12. Sommeren nærmer sig og aftalen er at jeg skal lave 10 med option på 12 til levering når forår bliver til sommer.

Nummer 9 blev med skæfte i egetræ, der har fået lidt tan farve og er kommet i olie. Skæftet er slebet op til korn 1500. Fronten er et stykke gevir af elg. Der er ikke så mange dikkedarer på denne kniv. Men sammen med de andre er det en helstøbt samling.

Nu mangler der en eller tre. De skal laves i løbet af maj måned. Jeg har tid og deadline nærmer sig.

Jamen, der er så godt at være knivmager, når der er afsætning...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2637 7. maj 2023 Diplomer og forberedelse

Næste weekend står den på Kniv i Nord, i Frederikshavn. Selv for mig, der bor så langt borte som Kalundborg, er det køreturen værd, at trille på den danske motorvej, for at nå til målet. Dette er årets vigtigste træf i Danmark. Her mødes vi knivtusser for indkøb og snak. Jeg er vist mest på snak i år. Jeg får næppe solgt noget ud over et par bøger.

Lørdag kl. 11.00 vil alle tilstedeværende dog se og høre på mig, for jeg skal dele diplomer ud til de, der har vundet i Dansk Knivforenings konkurrence. Der skal deles 18 diplomer ud til 9 modtagere. En bliver Dansk Mester. Der er seks klasser. Tre går ud, med for få deltagere. Ikke et ord herfra til hvem og hvorfor. Jeg har ikke set knivene.

Jeg havde i går travlt i køkkenet. Vi har ryddet ud og op. Vi har boet i huset i mere end 10 år. Køkkenet blev ved indflytningen hurtigt indrettet. Der har ikke været sager til 4 personer. Nu er vi to og der er blevet indrettet efter vores behov. Det tager en lørdag. Så jeg har ikke været i værkstedet for at lave mere... Det bliver til lidt billeder fra fortiden...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2636 6. maj 2023 Dagslys på bushcraftkniven

Forleden fik jeg lavet kniv. En hurtig en til all round formål- Lidt grov i det og derfor op mod kategorien bushcraft. Klingen er lavet af Jonas Birgler. Simpel men brugbar. Fronten er dansk kohorn og skæftet er masurbirk farvet jordbrun og senere gul og tan.





her til

formiddag kunne jeg gøre kniven færdig. Et indhak indtegnet på den oprindelige ide og støttet af, at samlingen ikke var yderst præcis. Lidt mere polering og så fotografering i den kolde morgenvid på sådan en majdag. Man kan undre sig iver hvor varmen bliver af, men det er kun en sidebemærkning.

Nu mangler kniven er rap skede.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2635 5. maj 2023 Outdoor- eller bushcraft-kniv på en torsdag aften](#)

Sidste weekend var jeg i skoven i Jyderup. Jeg mødte mange rare mennesker og i blandt dem Jonas Birgler, der efter eget udsagn er vikingesmed. Laver blandt andet smedeopgaver for Vikingskibsmuseet i Roskilde. Og lige så snart det passer i kalenderen holder han kurset og tager på udstillinger med sin fine trækvogn, der er salgsboden og så eller sit værktøj. Der bliver til meget snak og i denne sammenhæng er det formidling.

Jonas smeder fine brugsgenstande og også klinger. Det er givet, at der går stærkt og det med den finere tilpasning og mønstersmedning skal man kikke længere efter. Effektivt og funktionelt. Men det er ikke dyrt.

Så jeg købte for 1000 kr. og fik en god del mere med mig end jeg plejer.

I går aftes var viden til vandgymnastik i det lokale varmtvandsbassin. Jeg kunne finde i værkstedet og så fandt jeg en af Jonas' klinger. En hurtig skitse. Et stykke masurbirk som skæfte og noget dansk horn som front. En rund samling. Det er langt tid siden jeg har lavet det, og det skulle lige prøves af.

En tilpasning med fræsere og så var der hurtigt en kniv. Den skulle farves, for at det sorte i klingens har noget at spille med. Så en jordbrun i bunden. Nedslibning og så gul og tan øverst. Lidt finslibning og en tur i oliebadet af den varme slags. Et par minutter efter kom der ikke flere bobler op af olien, hvor den suges ind i skæftet. Lidt polering, bare fordi. I dag kan den få lidt mere.

Så skal der lige laves en hurtig skede og så er kniven klar til næste weekend i Frederikshavn.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2634 4. maj 2023 Knivseminar 2023](#)

Endelig! Da jeg kom hjem fra arbejde og så stod der en lille palle med nogle kasser. Det hele svøbt ind i krympeplast. Det var naturligvis ikke et mysterium, hvad der var der.

Det er det trykte program til knivseminaret, der skal foregå på Liselund Højskole 15. – 17. september dette år. Tilmeldingen er for længst åbnet og der er allerede flere tilmeldte end der plejer at være. Det er der ikke så meget at sige til, for programmet plejer ikke at være så tidligt ude.

Programmet er godt, og jeg arbejder stadig på at forbedre det. Så programmet er foreløbigt.

Programmerne skal nu sendes ud til lokalforeningerne og til annoncørerne. Så kan de dele videre. Det ville være godt at der bliver fyldt helt 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2633 3. maj 2023 Spin off fra weekenden II

I går fortalte jeg om en handel med Nikolaj. I dag går jeg over den røde linje og er kommet i besiddelse af rigtige våben.

Historien er den, at jeg fredag og lørdag sleb knive. Fredag kom en af de lokale forbi. Og hun ville da også have slebet knive. Hun ville komme i morgen med en stor posefuld. Som lovet gik det og lidt før middag stod hun der. Og det var rigtigt, der var vel 10 knive, der skulle have en tur. En havde knækket spidsen af, og med lidt gelinde slibning på mit slibesæt fik den sat en ny. Så fin og en meget tilfreds kunde, der med glæde betalte mit anførte ønske til betaling.

Men så ville hun lige snakke. Hun var blevet enke for et års tid siden, og havde nu ryddet op et år. Der havde været meget og der var mere. Nu havde hun låst han knive ind i våbenskabet, uden en egentlig plan for, hvad der så skulle ske med dem. Om hun skulle gå til politiet med dem? Eller bare stille lægge dem i metalbunken på genbrugspladsen? Eller kunne man sælge dem? Eller bare giver dem væk?

Jeg kendte jo hverken til kvalitet, mængde eller beskaffenhed, så jeg tilbød at jeg kunne tage mig af dem. Det skulle ikke være så svært og så kunne jeg da også give hende en vurdering af sagerne.

Der gik en times tid, så stod hun der igen, denne gang med en grøn lærredspose. Den fik jeg og jeg tømte den på bordet. Der var to militærknive af ældre dato og vel en halv snes blandede jagt og fritidsknive i den ende af skalaen, der ikke er efter min smag. Fuldtangsknive, lidt dårligt arbejde fra Østen. Havde man været 15 år og ser kampsportsfilm ville nogle af dem sikkert kunne være set der. Der er et marked for dem. Og hvis nogen ser med her og vil byde, er der velkomne.

Jeg kunne absolut få knivene, men ville heller ikke bare tage imod, så jeg fandt en lang blå seddel frem, og blev enige at jeg havde hjulpet hende med et problem og jeg også havde betalt for dem.

Jeg kender ikke damens navn, hvor hun bor og andet, der kan identificere hende. Jo, hun er fra Jyderup i gåafstand fra skoven. Noget oppe i årene, så gråhåret og med briller. Den slags er der en del af. Jeg lader det stå med det. Ukendt køber. Ingen medhistorie og dog: han var jæger... Vi kommer et ikke nærmere.

Nu står jeg så med disse knive. Der er ikke ene eneste jeg vil beholde. Jeg sender dem gerne og prisen må vi kunne enes om. Levering, afhentning eller forsendelse ditto.

Kan nogen bidrage med mere viden om de to militærknive er det velkomment. Jeg agter ikke at få mig en våbentilladelse, så er de ude inden der er gået en uge, er jeg lykkelig. Hvem vil købe dem? 500 kr.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2632 2. maj 2023 Spin off fra weekenden

Jeg fik solgt en kniv til Nikolaj. Eller det vil sige, at jeg nok nærmest gav ham den. Men der kommer en kompensation...

Historien er den, at lørdag morgen inden udstillingen startede kom Nikolai Kirk hastende forbi. Han var kommet ind af hovedindgangen. Og der stod jeg med mine sager.

Han trak en lille vogn med grejer. Hans makker hæfede i et hvidt foldebord. Begge så utilpas forsinket ud. Det er man vel altid i den branche. Og som Københavner undervurderer man sikkert altid tiden det tager at komme til provinsens ydre kanter.

Jeg fik råbt ham an.

Skulle netop han ikke have en kniv?

Jo, men han skulle lige lave noget mad.

Og så gik dagen.

Jeg sleb knive.

Han lavede mad. Hans 1000 tallerkener slap op. En tur i Brugsen skaffede ham vist 4000 mere. Det må have gået stærkt og været sjovt. Jeg nåede ikke omkring for at kontrollere denne påstand.

Sidst på eftermiddagen havde jeg solgt tre knive, mit humør var i top. Så kom han igen. Medhjælperen forrest igen med det hvide klappbord. Nikolaj med en nu lettere trækvogn.

Igen var jeg vaks.

Om ikke han skulle have en kniv.

Jow!

Og så fik vi en snak om mine knive og jeg ved at han har fået en fine kniv i Frederikshavn for nogle år siden. Han bruger den stadig og er glad for den. Vi snakkede også om Prinsen og den kniv han viste da Nak og Æd var i Gribskoven og Prinsen i en hurtig vending tog sin kniv frem og forrettede det nys skudte dyr. Den kniv som John Jensen lavede til Prinsen. Den sidste John magtede. Hans fingre kan ikke mere. Gigten plager i mange dage efter at en skede er syet. Men John ville lave den sidste til Frederik.

Det havde vist været diskuteret med de royale sikkerhedsvagter hvad man kunne med Prinsen. Ikke noget med blod på ham og ikke noget der ville kunne misforstås. Enden blev vist på det at nu kunne kameraet rulle, så kunne optagelserne laves. Det hele klippes sammen og så kunne udsendelsen ses før udsendelse og hvis noget var for prækært kunne det klippes ud.

Der blev ikke klippet og der er vist kun pænt at sige om det hele.

Der kom andre emner på bordet. Om slibning af knive. Jeg tilbød, at han da kunne få dem slebet hos mig, det kan ikke være noget problem. Nikolaj mener at han sikkert ville sende 80 af gangen. Det kan jeg da sagtens ordne. Det er jo bare en af gangen og så 80 i træk. Det vil tage et par timer og være mere skånsomt end at sende dem til slibning med roterende grejer... Nå, vi får se....

Tilbage til kniven... Nåmen hvis jeg ville give en kniv, hvad skulle det så være? Og jeg pegede på nogle forskellige og endte med den der hedder black zebra, da skeden er brun og sort i zebramønster. Klingen er af Jørgen Sønderskov Christensen. Uopslideligt RWL34 stål, der kan holde til fisketure og alt andet. Front i smukt mørkt mammutelfenben og et skæfte i fint stabiliseret ungarsk valnød. En knast i skæftet gør den usædvanlig. En helstøbt kniv, med nogle år på bagen. Den skal ud af min kuffert og have nyt liv.

Jamen den ville han gerne have. Men han ville sende mig noget. Det kommer ikke i morgen, der vil gå et stykke tid... Det er fint. Han skylder noget. Jeg har fået en kontakt og det giver nye muligheder. Herligt.

De fik hanket op i deres sager. Ud med klapbord og vogn. Jeg nåede lige at tage et billede af den lange mand bag taget på min mørke pavillon. Det bimler og bamler!

Sådan kan en lørdag også være...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2631 1. maj 2023 Danish Outdoor Festival

Der skal herfra lyde en stor tak til arrangører og medvirkende på weekendens outdoorfestival, der blev afviklet i skoven vest for Jyderup. Der har været mange gæster. Formentligt over 20.000 gæster. Allerede nu er der lagt op til en gentagelse næste år. Og også de næste fire år. Jeg deltager gerne og vil gerne promovere træffet.

Jeg tror ikke jeg nåede rundt i hele festivalen. Jeg havde ikke tiden, når man samtidigt alene skal passe på sin stand, hvor der ligger mange og dyre knive, der kunne være attraktive for alle der nærmer sig. Så jeg var mest rundt i de tidlige minutter inden og efter åbningstid.

Der var masser at se på og købe. Der gode tilbud om aktiviteter og muligheder.

Jeg har været til mange udstillinger. Det er en del af dem, der virker trætte og hvor besøgstallet er faldende og hvor leverandørsiden også er vigende. Men der er grøde i denne branche. Så er det om at være med. Med omkring 20.000 gæster i noget, hvor man ville være tilfredse med 4.000 fortæller mig, at der er muligheder.

Jeg bringer billeder fra weekenden i dag, I morgen kommer der 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## April

### Kl. 12 kniven # 2630 30. april 2023 Danish Outdoor Festival i Jyderup.

Jubi. Det går fremragende. Kameraet virker. Jeg har taget billeder. Jeg er hjemme og kan lige nå at lave dagens historie og sende ud, med den opfordring, at du skal komme til skoven i Jyderup i dag inden det hele slutter kl. 15. Der er måske artige tilbud i nogle af boderne, særligt fordi det er gået så godt. Der har været mange besøgende. Jeg hører om god omsætning og stemningen på lejren er bestemt fremragende.

Mit bidrag er slibning af knive til klassen Uha! Og der har været mange omkring for at lægge 25 kr. og få en skarp kniv tilbage. Jeg har vist og skåret i så mange ark papir, at jeg vist skal have ekstrarforsyninger med.

Tre knive har jeg også kunnet sælge og interessen for knivene er stor. Min kursus og skolekalender med beskrivelse af kurser er blevet taget i stor stil, og da gæsterne kommer fra store dele af Sjælland er der givet at der bliver fyldt op på efterårets kurser. Fremragende.

Jeg bringer lidt flere billeder fra i går. Kom i dag. Pak bilen. Tag på oplevelse i den lysegrønne skov.

### Kl. 12 kniven # 2629 29. april 2023 Danish Outdoor Festival i Jyderup

Først: For Fanden! Jeg var i går med til åbningen af Danish Outdoor Festival i skoven vest for Jyderup. Det var vældigt. Sundhedsminister Heunicke var der og talte pænt om brugen af naturen og det vi skal passe på.

Jeg fik mit telt op.

Per kom og fik sine sager frem.

Vejret var flot og jeg tog rigtigt mange billeder.

Og så kommer eden: Jeg havde ikke hukommelseskortet i kameraet. Så alle de billeder jeg skulle have bragt i dag, er taget til ingenting.

Dang!

Nå så her til morgen har jeg været rundt. Taget nye billeder. Ikke så gode som de der ikke blev et taget i går. Koblet pc op med telefonen og sendt ud...

Det går ellers fint her. Der var ret mange gæster i går. Gode snakke. Per fik solgt en kniv. Det gjorde jeg ikke. Da udstillingen lukkede ved 9 tiden fordi der blev mørkt fik jeg tændt grillen og der blev lagt gode pølser på den. En øl og et glas vin. Og ned på festivalpladsen hvor Pers genbo underholdt med sit enmandsband og en guitar.

Der er masser af billeder og invitationer andre steder på facebook. Kom og se, der er køreturen værd.

Se her: [https://www.facebook.com/events/1243899579590494/?active\\_tab=discussion](https://www.facebook.com/events/1243899579590494/?active_tab=discussion)

Jeg sender ud nu, et par timer før kl. 12, for at give dig inspiration til at rulle til Jyderup. Udstilling lukker kl. 20. Her er mad, hvis man skal fouragere inden hjemkørsel.

Det vil være en fin dag.

Og solen er fremme, vinden har lagt sig og bøgen har sprunget så smukt ud!

Der findes vel stort set ikke et gyldigt argument for ikke at komme!

### Kl. 12 kniven # 2628 28. april 2023 Stark og Skoven i Jyderup

I går var jeg til jagttaften i den lokale Stark. 50 gæster var tilmeldt spisning og oplæg i modetøj for udemennesker. Altså jagttøj og outdoortøj. Varme frakker, trøjer, bukser og poncho der kan holde vand og kulde ude, lukke varme våde kropsdampe ud og sørge for at man kan sidde derude og vente på byttet i timevis, ganske stille uden at blive så kold i aftrækningstidspunktet at man ikke kan fatte om kolbe og se klart i sigtet.

Der var livlig diskussion med sælgeren fra Seelaand, der også kom ud i en forklaring på at han og firmaet nok lavede herretøj, fit og i mange størrelser, men det var et bøv! at have mange faconer til pigerne. Og det skal man have, hvis man skal kunne dække alle med tøj. De har opgivet. Der sad seks piger i kredsen og de lugtede straks blod. Så mændene tøjjet er lavet til fik ikke spurgt så meget i kredsen. Men nu ved vi så noget om bæredygtighed (det handler ikke om at have det på), PFAS, produktionssteder i Asien og Europa, hvor arbejdsforhold er i orden. Vi løsnede ikke et skud eller sendte en flue mod vandet.

Det var fint det hele. Jeg valgte at stille mig midt i gangen mellem administrationen, torx og smørmidler og spartelmasse på den anden side af gangen. Meget indiskret. Og der, hvor alle mødte ind. Jeg fik god opmærksomhed. Nogen havde medbragt knive, da man i indbydelsen var opfordret til at tage med. Jeg skærpede dem op, hvilket gav god feedback. De der ikke havde taget var hurtige til at tage et visitkort og er måske fremtidige kunder.

Det hele sluttede kl. 20 og jeg var ude af døren ret hurtigt efter. En rigtig fin aften, jeg meget gerne gentager. Og jeg er altid med på den slags. Det er jo trods alt bedre at have knivene ud og blive vist, end de ligger herhjemme og ikke bliver vest. Det skaber intet behov.

Se i øvrigt TVKalundborgs omtale af arrangementet her: <https://tv-kalundborg.dk/nyheder/jaegere-og-outdoor-folket-blev-klogere-pa-den-rigtige-beklaedning/>

Og når dette sendes ud står jeg i den lysegrønne skov i Jyderup. Min pavillon er sikker slået op. De tre borde sat op. Læderet laget ud. Knivene så småt ved at blive udpakket. Om lidt kommer knivsliberen frem. Og bøger og blade og reklamer og flag og foldere. Nu skal det være. Per dukker op om lidt. Jeg har grillen med, hvis vi skal lave noget sammen i aften. Lidt tosset til hovedet er der også. Jeg kan blive hentet sent af viven, der i aften af andre årsager kan hente mig. Så kan jeg lægges i den varme seng i kommende nat, hvor de, der har forstand på den slags siger, at der bliver frysende koldt. Hun har indt af mig og overnatningen i bilen. Så skønt.

Jeg bringer billeder af gårsdagens seance i den lokale Stark med tak for opmærksomheden.

I andre kan lige komme en tur til Jyderup og se Danish Outdoor Festival. Se mere her: [https://www.facebook.com/events/1243899579590494/?active\\_tab=discussion](https://www.facebook.com/events/1243899579590494/?active_tab=discussion)

Og så lige et "øv": Christian, der er aarnør og koordinator og sikkert meget mere, lagde i går eftermiddags en video ud, og at der var ved at blive stillet op og hvem der i øvrigt kom. Nogle minutter tager den. Fin nok, men hen imod slutningen efter at have fortalt om at man kan få smedet en klinge, lave/snitte skaft(!) til den og også et andet sted sy en skede til kniven, så lige laver ulykken og siger: "og så kan du også møde to fede knivmagere..." Sikke noget. Så overvægtig synes ikke at jeg er. Og heller ikke Per, der er en mager rad... Det koster en kvajebajer!

Og se at jeg har ret!

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## [Kl. 12 kniven # 2627 27. april 2023 Udstillinger i de næste dage](#)

En arbejdsdag skal lige overstås, og så skal jeg være i Stark fra kl. 16.45 med mine knive og mit skærpeudstyr. Nogle brochurer og klar med lidt snak til jægere og godtfolk, der vil købe outdoor tøj. Udstillingen slutter ved 20-tiden. Så

skal der pakkes ned. Det tager aldrig så meget tid.

Fredag morgen skal bilen pakkes for så at være klar til weekendens store udstilling i Jyderup. Danish Outdoor Festival løber af stablen i skoven tæt ved højskolen. Der er næsten 100 udstillere og fra to scener bliver der foredrag og oplæg. Selv sundhedsministeren kommer og åbner det hele kl. 14.

Jyderup bys handelsliv holder åbent til kl. 22, men byen vil formentligt drukne i biler, selv om der er lavet parkeringspladser ved fængslet og andre steder.

Jeg håber jeg kan holde med min bil lige ved udstillingen. Hvis det er muligt er det jo også stedet for overnatning. Lidt outdoor er man vel altid, og lige nu er det da en god tid at får startet campingsæsonen...

Jeg skal stå ganske tæt ved hovedindgangen. Jeg står med en grå pavillon. Per der står ved siden af har vist været i Roskilde og købe et orange et af slagsen. Han slog teltet op allerede onsdag. Han har også forberedt sig. Vist lavet legetøj og møbler.

Vi skal være ude i en skov. Det er ingen strøm og sikker ikke meget wi-fi. Så skulle jeg løbe tør for strøm og signal, kan jeg allerede nu forklare, hvis det viser sig, at der ikke kommer en kl. 12 kniv. Der skal nok nå at komme en historie i morgen...

Jeg viser bare nogle billeder fra de seneste udstillinger.

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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2626 26. april 2023 Kalenderopdatering

Jeg ruller lige kalenderen ud for de næste par måneder. Hvis du vil på kursus eller se mine knive, er der rig mulighed:

27. april: Jagt og outdoorudstilling i Stark i Kalundborg

28. – 30. maj: Danish Outdoor Festival i skoven i Jyderup. Sammen med Per Lind fra Holbæk. Vi skal stå lige ved hovedindgangen. Der skal sælges et par knive og deles papirer ud.

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 fem dage med knive.

20. – 21. maj: Familiekursus. Planlagt, men aflyst med for få deltager.

27. – 29. maj: Kunst i pinsen. Mød mig herhjemme med udstilling og åbent værksted. Østsjællandske kommuners kunstnere holder åbent overalt.

2. – 4. juni: Planlagt med aflyst fra min side: jeg skal til 40 års jubilæum fra gymnasiet.

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

16. – 18. juni: Knivskolen, Greve Arrangør: FOF Køge Bugt. Greve? Jeg ved det ikke. Nå, det finder vi ud af...

23. – 25. juni: Knivskolen: Privatarrangement. Noget med et sommerhus og Høve Strand. Så bliver det Sct. Hans. To gutter har givet en 3. en 50 års fødselsdagsgave. De skal lave knive og sikkert drikke forfærdeligt mange øller. En logistisk opgave, for yngstebarnet skal samtidigt hentes hjem fra sit højskoleophold i min bil, der har plads til sagerne og cyklen.



Det er godt at weekender er lange og man kan nå at restituere sig på arbejde...

Jeg bringer billeder fra disken 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2625 25. april 2023 Betina skal have knive.

Kniv nummer 8 kom til i går. Ikke noget særligt bare en klinger af Poul Strande. Et forstykket i rensdyrgevir og skæftet i syren. Ikke så meget lir, men bare en kniv. Nu mangler der fire eller fem mere, så der er lidt at vælge blandt og lidt flere end de ti bestilte. Der er lidt tid til endnu at få dem gjort færdige.

Sådan kan en mandag også gå.

Og så er der lige mit arrangement på torsdag aften i Stark. Trine, der er forretningschefen, har fået TVKalundborg til at skrive mere og jagt og outdoor arrangementet: <https://tv-kalundborg.dk/nyheder/mod-knivmager-til-jaegeraften/>

Fredag, lørdag og søndag er det her det foregår:

[https://www.facebook.com/events/1243899579590494/?active\\_tab=discussion](https://www.facebook.com/events/1243899579590494/?active_tab=discussion)

Om du kan finde mig og mine knive? Jo, der skulle være ind ved hovedindgangen og så til højre. Første bod på festivalen. Det er da så fint!

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2624 24. april 2023 Kursus i Ishøj

Sidstedagen og resultaterne. De er ganske fine se selv med.

Det er en fornøjelse at lave knive. Det er ikke let, men der er så mange valg og muligheder. Der findes så mange løsninger.

Men så skal der laves skeder. Og som ny entusiastisk knivmager laver man kniven præcis som man synes og med de vanskeligheder det giver at lave en skede der er let at tilpasse. Og der én (1) skede sådan lige at lave, når 7 skal lære det på en gang. Det er svært.

Nogle gange går det vanskeligt, andre gange lettere.

I går var en af mine bedre dage. Der kom 7 hæderlige skeder ud af anstrengelserne til de 7 knive, der skulle have

skeder. Ikke én gang sprang syningen fordi hullet var kommet for tæt på kanten. Det har jeg aldrig prøvet før. Det er jeg ret stolt over.

Jeg bringer billeder af de glade knivmageres resultater. Et like i dag på billederne er særligt vigtigt, for det er en tilkendegivelse af, at du kan lide, hvad der er frembragt. Der må likes på flere billeder – eller alle. Der er ikke noget at vinde eller tabe. Men der er andre end mig, der bliver glad.

Næste kursus er på Liselund Højskole i Slagelse. Det er stadig ledige pladser. Hop med og få en vild uge med kultur og håndværk...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## [Kl. 12 kniven # 2623 23. april 2023 Kursus i Ishøj](#)

Så tikker resultaterne ind...

I løbet af i går fik mine ni kursister deres knive færdige. Der var faktisk kun otte, da en af de unge fyrer ikke orkede de fine arbejde og langtrukne arbejder at lave en kniv. Men sådan er det, og jeg er ikke ham, der skal trække nogen ufrivilligt igennem noget.

Vejret var i går fantastisk. Derfor valgte jeg at stille sliberen udfor i solen og vinden. Vinden var hurtig til at få støvet væk. Det halve Ishøj kan sikkert måle høje pollental, der er forstærket at stabiliseret poppelknude og rent birketræ.

Jeg fandt alt for sent mit kamera frem, men det blev til nogle friske billeder.

Der kommer mere i morgen og gode billeder af de nye knive...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## [Kl. 12 kniven # 2622 22. april 2023 Kursus i Ishøj](#)

Inde på Vejlebroskolen

I går aftes fik vi startet denne weekends knivskolen. Vi er på Vejlebroskolen i Ishøj. Jeg nåede ikke at tage mange billeder, men mon ikke der kan komme flere i dag.

Lokalet vi er i er "håndværk og design", og noget ligner bestemt noget sløjd, men andet er mere design. Denne gang kommer vi på en skole, der er fint forberedt til os og ryddet op. Det er dejligt.

Alarmerne er noget sværere at finde ud af, men en venlig pedel hjalp mig i anvisningerne. Så er det jo bare at omsætte dem til noget der virker. Det er ikke det samme som det første... Vi får se om der bliver klager.

No mænd er mødt op. Flere end jeg har klinger til ville lave køkkenknive. Det kunne være rart at vide, da jeg ikke har så mange af den slags med mig. Det bliver der lavet om på til næste gang...

Andre skal have all roundknive over mod jagtknive. Det er de gode klinger der bliver valgt, så det skal nok blive smukke knive...

Jeg bringer de billeder jeg tog i går og supplerer op med billeder fra den sidste periode...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2621 21. april 2023 Kursus i Ishøj og noget om Stark

Så er bilen ved at være pakket. Lidt tøj og nogle papirer, så er det hele på plads. Måske lige et indkøb efter lidt fortæring og drikke.

Om lidt startes bilen... der er knivkursus i Ishøj.

Jeg skal have fornøjelsen at bringe ni mennesker ind i en verden med skarpe kanter. Forudsætningerne er til det. Nu er det bare at gøre det... Det er FOF Køre Bugt, der er arrangør.

Jeg bringer billeder af en bil, der langsomt bliver fyldt og nogle billeder fra andre kursusresultater.

Ov ja! Der er jægeraften på torsdag i den lokale Stark, der holder til nogle få hundrede meter fra hvor jeg bor. Noget med noget outdoortøj og gode tilbud. Den lokale tv-station skrev om det forleden. Så i går skrev jeg til dem, at det da måtte være en forglemmelse af de ikke have inviteret en knivmager med, når nu det var for jægere. Det var det sådan set ikke kunne jeg høre på det svar jeg fik tre minutter efter jeg havde sendt min mail De havde haft fat i Jesper, der havde henvist til mig, og lige om lidt ville han faktisk ringe til mig, men jeg kom i forkøbet.

Så var der jo ikke så meget andet end lige få talt detaljerne sammen.

Så på torsdag aften er der udstilling i Stark. Nu med knivmager. Se mere her: <https://tv-kalundborg.dk/nyheder/jaegere-og-outdoorfolket-inviteres-til-en-spaendende-aften2023/>

Så er det da igen fedt at være knivmager.

Når så sagerne er pakket kan jeg fredag, lørdag og søndag være med på Danish Outdoorfestival i Jyderup. Per og Jeg er de eneste knivmagere og kommer til at stå lige ved indgangen. 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2620 20. april 2023 Mangroverod

Tirsdag var jeg i Ebeltoft til Moster og Ulriks guldbryllup. De skulle også have en blomst. Vi havde kort tid, så det blev ikke en stor sammenplantning. Det blev en Hortensia fra Mette og Thomas' gartneri i Odense. Fin blomst, der sikkert vil pynte i haven, når den bliver stillet ud.

Stedet vi handlede var Plantorama, der ligger på vejen mellem Århus og Ebeltoft. At sælge blomster er en del af Plantorama: man sælger også kaniner, mus, krybdyr, insekter, edderkopper og andre skabninger. Det er uinteressant for en hastig handlende knivmager. Men de sælger også fisk, foder og akvarier. Pumper og baggrunde. Og nu bliver det straks mere interessant: De sælger også sager der stilles i akvarierne, som dekoration og gemmesteder. Jeg fik ikke set så meget, men inden vinen kaldte og skyndede på mig fandt jeg mangroverod! Den klods jeg viser i dag kostede 200 kr. Der kan blive to gode, måske tre, skæfter.

Så er det lige pludseligt sjovt at købe blomster...

Jeg har før lavet et par knive i mangroverod. Det bliver fint.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2619 19. april 2023 Danish Outdoor Festival og knive.

I løbet af påsken blev der lavet knive, Et par stykker af dem fik jeg lavet skeder til i søndags. Mandag aften kunne jeg farve skederne. Der blev taget billeder før og efter.

Knivene er nu klar til Danish Outdoor Festival der foregår i skoven ved Højskolen i Jyderup. Programmet for festivalen er offentliggjort. En lang række leverandører og udstillere medvirker.

Per Lind og jeg er de eneste knivmagere der kommer. Vi skal selv tage telt og borde med. Vi har ikke endnu fået planen for hvor vi skal stå, men sidste melding siger at vi er ganske tæt på indgangen. Det er fint. Så har gæsterne ikke brugt alle pengene endnu!

Se mere om Festivalen her: <https://www.danishoutdoorfestival.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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2618 18. april 2023 Knive til guldbryllup

Min moster og onkel har guldbryllup i dag. Stort tillykke med de mange år.

Jeg kan huske da de blev gift. Til festen måtte jeg drikke alle de sodavand jeg ville. Tror det blev til syv. Festen blev holdt i en loge i Randers. Ingen kan huske hvad vi fik at spise, men sikkert suppe, steg og is. Der var dans efter maden. Min far var i smoking, der strammede så der blev talt om det. Der har garanteret været thorøller og snaps nok til alle. Vin var endnu noget man ikke brugte til fester. Vi er ikke mange der var med dengang. Meget af familien er faldet fra. 50 år er jo langt tid.

Dagen efter var vi tidligt oppe. Vi skulle flytte i det nye hus i Haslund lidt uden for Randers, som var opført på mine forældres initiativ.

Moster og Ulrik skulle giftes lidt tidligt efter de havde mødt hinanden, for ellers kunne moster ikke komme med på Mærsk Elisa, hvor han var nyudlært maskinmester. Få dage efter brylluppet stak han til søs, og nogle måneder senere kunne Moster mønstre på i Amsterdam, hvorefter der var tur sønden om Kap Horn og anløbning i Japan et sted. En fantastisk rejse i 1973.

Da de kom hjem var det med stereoanlæg til dem selv. Og til familien var der også noget. Hvad jeg fik kan jeg ikke huske, men mine forældre fik et sakesæt. Det kom på den fine hylde i mit barndomshjem. De to små flasker og de fire små glas i fint kinesisk porcelæn. Da min far senere flyttede fra huset i Haslund, var der en masse der skulle realiseres. Jeg tog sakesættet. Det havde aldrig været brugt. Og de små karafler havde heller ikke været brugt til vaser. Et af glassene havde en sprække. Det har nok været på gulvet. Sidst vi fik sushi blev sættet brugt. Saken kommer i de små glas. Og selv om det holder 18 % og der er mange glas, er der ikke mere alkohol en hvad der ville være i et glas rødvin. Sake smager ikke sådan rigtigt godt, men det hører til. Særligt når man har et originalt sakesæt.

Nå, ikke mere snak. Moster og Ulrik skal have et sæt osteknive af Christina og mig. Et sæt med fire sorte klinger. Skæftet er lavet i syren. Der går en lille rød streg igennem alle skæfterne. Det er så fint.

Moster plejer at læse med her, men der er næppe tid til at se facebook, når vi ankommer til dagens arrangement i Ebeltoft. Tillykke med dagen.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2617 17. april 2023 Værkstedstimer...

Sidst på eftermiddagen i går kom jeg i værkstedet. Min kniv med titanium skulle lige bearbejdes så den kunne komme i tromlen og dermed polers op. Men jeg havde dog en plan om at give titaniummet nogle slagmærker, der vil blive på kniven også når det bliver farvet.

Derefter kom skallerne i tromlen, der nu i de næste dage bliver slået på af skruer og møtrikker. Jeg håber det hele bliver blankt. Det vil tiden vise. Det kommer til at tage et par dage. Går det galt kan jeg blot pudse med sandpapir og polere med kludeskive.

Men nu var jeg kommet i gang. Og et par skeder trænger til at blive lavet, så knivene er klar til udstillingen om 14 dage i Jyderup... Således blev der lavet to skeder, som trænger til lidt mere kærlighed med falsebenet.

Således er weekenden ved at være færdig. Og en ny uge kan starte...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2616 16. april 2023 Titaniumkniven – lige nu

Lørdag morgen var der lige tid til at tage denne dags billeder. Fredag aften havde jeg været i værkstedet. Mit kamera var med og jeg tor egentligt rigeligt med billeder af processen, men havde glemt memorycardet, så de billeder findes ikke. Lørdag morgen var der som fremme og faktisk lidt lune i luften, og jeg fik taget nogle billeder af kniven, som den ser ud lige nu.

Der mangler stadig meget. Jeg er ved at overveje om jeg skal få blanket noget mere på den og derefter slå hammermærker i i et areal. For at give et andet udtryk.

Titanium kan farves. Det er noget med en elektrode og den rette spænding. Fra 9 volt og op til 110 volt kan give næsten hele farvespektret. Den blå farve som jeg gerne vil give kniven kommer fra ca. 20 – 30 volt. Det er til at lave med et 9 voltsbatteri sat i serie og noget med neddykning i vand der kan bære ionerne... Salt, eddike, sodavand – cola og andre væsker. Det skal prøves.

Processen hedder anodisering. Og når først farven er på kommer den ikke bare af. Det er en oxidation og når farven er fastlagt vil kommende oxidering falde i samme farve. Ret smart. Laget, der er ganske tyndt, kan dog slibes af, mn så gør man bare om.

Titanium er det 7. mest almindelige stof på Jorden, og kan bruges til rigtigt meget. Det er næsten lige så stærkt som stål, men vejer det halve. Det kan slibes tyndt og anvendes til knive. Det tror jeg at jeg må prøve. Hvorfor skal knive altid være lavet af stål, hvis man kan bruge andet? Jeg har nogle stumper tilbage, som jeg skal afprøve på...

Mere om kniven senere, der lige nu er nødtørftigt samlet med et par uskønne skruer. Der kommer noget andet 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2615 15. april 2023 Titaniumkniv på vej.

Min store sliber er tung. Det gør den stabil, men vanskelig at flytte. Der måtte hjul på. Det var sådan set ikke så vanskeligt med det lille men, at der kun var et hul til de fire, der var i hjuldelen. Der skulle således bores 12 nye huller i soklen for at få hjulene til at passe. Det har jeg ikke udstyr til. Og en skrue er bedre end ingen, så det måtte prøves. Det var nemt at skrue en skrue i. Stramme til og sikre. Men da så den tunge maskine skulle rejes op bøjede hjuldelene sig. En ommer. Skille lidt ad. Sætte hjule på igen og derefter løfte den tunge sliber på plads. Og nu står den så der. Herligt. Lige til at bruge.

I aftes var jeg i værkstedet. Den kniv der blev startet i mandags kribled i fingrene for at komme videre. Kniven består af en klinge af Jørn Sønderskov Christensen. Et mellemlæg i blåstabiliseret kuduunderhorn. Og på hver side af det et stykke titanium. Det skal slibes fri for ridser og det er naturligvis tidskrævende. Også fordi, at jeg på den store slibemaskine kan sætte fint mikronslibebånd på, så jeg kommer godt op i kornstørrelse. Jeg kunne starte i korn 1200 og så var det bare at komme op i kornnummer. Jeg startede med at slutte i korn 2000 for derefter at polere. Men det blev ikke blankt nok. Så gik jeg til 3000, hvilket var bedre. Men ikke helt godt nok. Så fandt jeg det fineste jeg har frem: Korn 5000, der sliber lidt mere end et A4ark. Derefter polering med en lille kludeskive uden for meget poleringspasta.

Der er nogle få billeder af min store sliber, der står næsten udendørs, så støvet kommer ud med det samme.

Jeg smider lige nogle ekstra billeder 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2614 14. april 2023 Kursus på Liselund Højskole

Om en måneds tid skulle jeg gerne være i gang med at holde et ugekursus på Liselund Højskole. Lige nu bliver kurset til noget, men det kunne være sjovt med flere deltagere.

Det bliver ganske specielt for mig at holde kursus på en skole, hvor knivkurset er en væsentlig del af højskoleopholdet, som også indeholder alt det en højskoleuge skal indeholde: Sange, samvær, foredrag og samtaler. Kurser er tilrettelagt sammen med et stræk og strikke kursus, der sikkert henvender sig mere til den kvindelige del af befolkningen. Men der er altså også noget til mændene. Qua det jeg skrev i går om mandesager, er det også pigerne der kommer på højskole og mændene der bliver hjemme og laver andet. Det er da på tide at give mændene fri og sende dem på højskole også. Her med opfordringen. Der er endnu plads på begge kursusdele, så det er jo også ægtepar, der kan hygge sig med hinanden, der kan komme med – sammen.

Mine planer for knivkurset er de samme som altid: Gøre kursisterne bedre end de selv troede de var. Lave smukt håndværk og give ideer til selv at komme i gang.

Programmet for kurset er her: <https://www.liselund.dk/courses-3/knivkursus>

Jeg glæder mig meget til samværet.

Jeg bringer billeder af knive fra disken i dag. I morgen følger billeder af min titaniumkniv...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2613 13. april 2023 Kursus i Ishøj og mandesager

Ni!

Monty Python kunne sige det i et sketch fra de skøre riddere...

Ni!

Nogle af mine følgere vil stille gnægge med. Den var sjov. Klippet kan sikkert findes på nettet et eller andet sted. Det er værd at finde. Og se så lige resten af filmen med. Det skal nok ødelægge din torsdag... Ni!

Men ni er også antallet af kursister på kursus næste weekend i Ishøj. Kurset har været annonceret til Roskilde, men det har vist sig svært at finde egnede lokaler. Så vi finder til Ishøj: Vejlebroskolen. Det skal nok blive fint. Hvis du vil med er der stadig plads. Tilmeldingen sker til FOF Køge Bugt.

Ni!

Ni mænd i øvrigt!

Og det skal der lige rundes en historie på.

I går var jeg til møde i Ballerup Museum. Formøde med Forum for mænds sundhed. Intro til arbejdet med sigte på at holde mænd i live.

Vi mænd dør meget tidligere end jævnaldrende piger. Vi kommer ikke til lægen og når det sker er det for sent. Der er ubehandlede psykiske diagnoser og ja, meget andet. Nogen har sat sig for, at det skal være anderledes. ( I denne sammenhæng ikke medregnet at pigerne nu også skal tvangsindkaldes til hæren som værnepligtige. Og dermed sendes i krig og komme hjem i forseglede kister, som mændene i mange år har været "ligebehandlet" med. Det vil jævne i statistikken, men jo på et ulykkeligt grundlag. Afskaf den værnepligt, kan den gamle nægter parolere. Og så tilbage til det det handler om...)

Desuden deltager mænd ikke i aftenskolen. FOF, FOA og LOF for nu at tage nogle af dem. Der er pigerne. Til yoga, babyrytme, maling, sprog, gymnastik og litteraturmøder. Alle hold. Stort set. Men alt for få mænd kommer ud. Kommer ud at møde andre og få netværk. Det kan være anderledes.

Den lokale LOF Nordvestsjælland har en plan. Nogle mænd skal mødes. Lave mandeting sammen, hygge og blive klogere på sig selv og hinanden. Kunne sætte ord på det. Finde sig plads og rum i en verden der ellers kan blive ensom og som tager livet af mange i ensomhed. De skal mødes nogle gange. Få hænderne op af lommen. Gå en filosofisk tur. Lave mad på bål, med er træ de selv har fældet med den gris de selv har parteret og hvad ved faktisk jeg endnu? Men Skolelederen har udset sig mig til ham, der skal holde gutterne sammen og give dem nyt perspektiv. Den er jeg med på. Det hele skal afsluttes med at gutterne skal på knivkursus. Så de også har deres egen kniv. Med knivmageriet kan der skabes nyt samvær, nye tilstødende hobbyer og en sjov weekend.

Jeg glæder mig til efteråret. Så skal vi lave sjove aktiviteter. Med Hansen i Hegnet. Det skal nok blive vildt. Du vil komme til at høre mere.

Jeg bringer blot nogle billeder af kniv fra den seneste tid.



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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2612 12. april 2023 Mere titanium. En kniv er på vej.](#)

I går fortalte jeg at jeg var gået i gang med at lave en kniv i titanium. Det er jeg stadig i gang med. Titanium er ganske hårdt. Men det kan bearbejdes med slibegrej. Det giver flotte hvide gnister. Men jeg har snakket med Jens, der også har arbejdet i titanium. Og han har fået gnisterne til at selvantænde, og det med noget ild, der er vanskeligt at slukke. Så jeg trak min sliber udenfor, hvor der ikke er noget der kan antændes. Og så nye slibeband. Så kunne jeg slibe på de to stykker der er siderne på kniven. De er boltet sammen, så de bliver tilpas ens. Det gik vældigt.

Et par timer blev det til, så trak mørket sammen om mig og naboerne skulle også have ro for maskinlarmen.

Jeg havde i går fundet et stykke kuduinderhorn, men det var lige lidt for lille. Så kan man jo vælge at lave knive mindre, lave fine tilpasninger og få det til at passe. Man kan også tage et nyt større stykke kuduhorn og dermed have mere materiale at arbejde med. Og det gjorde jeg. Det er hurtigere at slibe i kudu. Så den tid der er brugt på at finde noget større materiale er sparet ved slibemaskinene og titaniummet.

Og der står jeg så nu. I aften kan jeg gå videre...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2611 11. april 2023 Udstilling i Jyderup og noget om titanium.](#)

Danish Outdoor Festival.

I skoven ved Højskolen i Jyderup bliver der 28. – 30. april en stor udstilling for udendørsfolket. Der ventes mange gæster – flere tusinde - i den grønne skov. Bøgen er sikkert sprunget ud – eller også sker det lige over os, når vi er der. Det bliver så fint.

Jeg skal også være med. Tager nogle borde med. En pavillon at stå under, hvis der skulle falde regn. Og lige ved siden af står Per Lind fra Holbæk. Vi bliver de eneste knivmagere. Hvis det går godt, kan vi være fortroppen, hvis Dansk Knivforening kan være med næste gang. Det får vi at se senere.

Jeg tager mine knive og bøger med. Og så mit slibeudstyr. Kan jeg få solgt et par knive ville det være fint. Kan vi få et par medlemmer til foreningen er det også godt.

Se mere her:

Min mandag gik i værkstedet. Noget elektrisk skulle trækkes. Noget andet ryddes op og mere skulle på plads. Alt det, der kunne komme på lossepladsen gjordet det. Det gav noget plads, der sikkert snart igen er fyldt. Men så må det jo gøres igen.

På kurset i marts var der en kursist, der til dagligt arbejder med titanium. Han havde så meget at der også kunne blive til mig. Se det er jo en udfordring. Sådan noget kan pudses op og blankes så det er egnet som implantater, hvis der er noget i kroppen, der skal erstattes. Der rustet ikke, eller irer. Det passer bare sig selv. Det kan blive lige så blank som stål og næsten lige så hårdt. Nå man sliber i det bliver gnisterne ganske hvide. Smukt syn.

Jeg havde fået nogle plader, der kunne bruges som jeg ville. Jamen hvorfor så ikke prøve at bruge så meget som muligt på en gang? To skaller limet over en pind, så det bliver en falsk fuldtangskniv. Pinden i midten kan være af meget forskelligt. Det skal være stabilt og gerne markant. Det kunne være mammut, knogle, gevir, metal, træ eller kunststof. Jeg valgte inderhornet fra kuduhjort stabiliseret i blå farve. Det er egentligt rundt, men nogle minutter på sliberen, får gjort has på det. Jeg sleb ind til bredden af klingens, der skal i kniven. Den er 3,2 mm. Fint plant og parallelt. Lidt saven og filen, så kunne klingens være i kudustykket.

Så blev det tid at skære titaniummet op i mindre stykker. Det kan ske med en sav eller en vinkelsliber. Titanium er hårdt. Men det ser fantastisk ud med de gnister.

Jeg fik slebet det jeg kunne i går aftes og ved 21-tiden var der andet der skulle flikkes i.

I de kommende dage må der ske lidt mere med denne kniv... Jeg tror ikke jeg har fortalt alle planer... og hvis du synes det er spændende, er der ikke andet at gøre end at følge med i de kommende dage. Det skal nok blive spektakulært.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videregiver jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Den store knivbog og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2610 10. april 2023 En vaskeægte søndag.

I går var våd. Ikke sådan fordi at frokosten var med snaps og øller. De var det ikke, for morgenmaden havde trukket ud, så det blev til brunch. Ikke antydningen af alkohol.

Heller ikke vejret havde antydning af vådt. Der var skyfrit hele dagen. Græsplænen kunne sikkert lide det. Naboen var i haven. Hun fandt meget der var visnet og skulle væk. Jeg fandt en grensaks og klippede nogle brombær til roden. Det kan ligge til det bliver nedbrudt. Men nu har jeg været i haven. Jeg kommer nok tilbage, når noget gror til...

Jeg nåede ikke i bad, men gik med overlæg en dag mere i det gamle. Ikke noget princip eller noget af den slags, men jeg fik det bare ikke gjort på en dag uden rutiner.

Våd blev jeg.

Af vand pjasket på min store sliber. Jeg har slebet mammuttand.

For at holde det koldt og slibebåndet skulle have slibeevne, har jeg kølet slibebåndet med vand. Imidlertid rammer vand, der rammer på et slibebånd, der bliver trukket af en motor, der ruller med 1400 omdrejninger i minuttet, ikke kun slibebåndet, men bliver med et kastet rundt i de nære omgivelser i en sky af vand. Et miljø, som jeg blev nødt til at bevæge mig ind i, for det var der skæftet skulle slibes ud.



Det tog nogle våde timer at slibe skæftet frem. Min værksteds kittel løb med vand. Bukserne var fint vandafvisende, så ikke alt vandet løb i træskoene, der var nederst ved den voksende pøl. Men det gik. Slibebåndet tog fra om end det forholdsvis friske korn 40 bånd i kontakt med emaljen fra tanden fik runde hjørner. Mere kraft, og lidt mere tålmod. Det gik fremad.

Briller er ikke rigtigt til at have på. De bliver hurtigt så våde, at der intet signal når til øjet. Så kan det være ligemeget. Maske ville jeg have på, for jeg synes at støvet lugter ilde og jeg ved det sætter sig. Og det er ikke til besvær.

Et par timer tog det. Langsomt kom faconen frem. Finishen blev taget med smergellærred og sandpapir. Der blev sluttet i korn 2000. Tre forskellige poleringer og derefter blev der taget fotos i det klare lys.

Kniven er gået efter, og der findes enkelte ridser nogle steder, så det hele skal justeres lidt mere. Sådan er det altid på disse materialer. Nogle ridser bliver først synlige om nogle dage.

Kniven er tung. Glat. Falder godt i hånden. Det er luksus. Jeg synes mammuttand er lækkert. I små stykker er det til at lave, men når det som her bliver hele skæftet, kræver det ret meget. Tålmodighed, overblik og rutine i at gøre det rigtige. Man kan ikke gøre det en vinterdag. Det er for koldt og for vådt. Men det er lækkert som bare...

Nu skal der laves en sikker skede, der matcher i farver og prægning.

Jeg synes, at det er en fornøjelse at være knivmager på en lækker søndag. Om end man bliver våd.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## [Kl. 12 kniven # 2609 9. april 2023](#) [Luksusproblem bliver til luksuskniv.](#)

I går fortalte jeg om mine overvejelser i valget af klinge til en ny kniv, der skulle laves med mammut og sølv. Jeg fik valgt klingens. Det er den der er lavet af Mogens Loft Svendsen. En fine sag med noget der vel hedder fjermønster med en tyk nerve i bladets længde.

Fronten blev en skive sølv. Rigtigt fint tilpasset og filet til, så samlingen ikke er synlig. Den kunne have været blank men en nubret overflade er også noget. Så med sølvsmedehammeren blev der banket mærker i sølvet så tæt så intet længere er plant. Det ser rigtigt ud.

Og så er der skæftet. Det har været en vår omgang. Heldigvis var der 10 grader i går, da jeg stod i portåbningen med sjaskende vand og sprøjt. Det tog et par timer at skære den hårde tand ud, men tålmodigheden belønnede det med at der kom nogle smukke resultater ud af det. Jeg valgte det største stykke til mit nye skæfte.

Så blev der valgt hvor tangen af klingens skulle i materialet. Hvis der i forarbejdningen rykkede sig for meget er det lettere at bearbejde inden noget er for fastlagt. Og skæfteklodsen er så uhomogen, at det i realiteten er ligegyldigt hvad man vælger: det skal nok blive smukt og man kan alligevel ikke gøre om. Selv om det der slibes væk var smukkere end det der bliver tilbage, kan man ikke se det. Det er logik for en knivmager...

Tanghullet kan bores bort med betonbor, der er tilpas hærdede. Jeg startede med et lille bor på 3 mm, der kunne styre retningen i det 6 mm bor, der var langt nok og med brug af mange kræfter kunne komme tilpas langt nok ned i

tandstykket. Jeg kan sige, at der skal bruges kræfter. Og måtte tilbage til saven, for at skære mere af, så det hele ikke skal slibes væk.

Så fik klodsen lov til at tørre. Mest for at den lim jeg bruger ikke skulle hærde inden jeg fik tangen i.

Sidst i aftes fik jeg limet modellen på skæftet på klodsen og så er det jo bare at gøre det sidste færdig.

Jeg tror det bliver en udendørssport med slibemaskinen og noget med noget vand. Uniformen bliver noget der kan holde til vand.

Der følger nok mere, når jeg har fikset 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2608 8. april 2023 Luksusproblemer

I dag vil jeg lave kniv, med sølv, mammut og hele svineriet. En fine kniv skal det blive. Jeg har klinger nok at vælge blandt. Der er nogle af Per Glerup, Poul Strande, Mogens Loft Svendsen og Jørn Sønderskov. Jeg fik tegnet nogle modeller, der alle er fine, men ikke ekstravagante nok. Der skal vælges det helt rigtige til disse skæfter. Jeg må over det igen.

Jeg skal vælge en skæfteklods. Skal det være træ i kombination med mammut? Eller skal det være kun mammut? Det er hårde valg på en stille lørdag. Nej, på Jesus dødsdag, eller hvad pokker det nu er vi fejrer, skal der svung over feltet.

Så er der kassen med mammut. Den er fyldt, så der er noget der opbevares udenfor, til der bliver plads. Og selvfølgelig er det så det, jeg vil bruge. Men det er hele tænder med emalje så hårdt som den slags nu kan gøres. Den slags tænder er lavet til at kunne holde i ca. 10 år, hvor den glade elefant har spist grovkost i form af grene og urter med jord. Det er et rent møllehjul... Den kan kvase alt, som en kompostkvarn på 1500 W. Den her er dog stabiliseret i neutral farve for at mellemrum og huller er blevet tætte. Sikkert nødvendigt efter 20.000 år i jorden.

Sådan en tand skal deles før den er noget værd. Det skal ske med diamanter og køling. Heldigvis arvede jeg for et par år siden svigerforældrenes stenslibningsudstyr. Det står på en reol i værkstedet. Rager lidt for meget ud, når man hver gang skal gå forbi, men det kan ikke være andre steder. Tjekke med strøm og motor. Jo, det ville godt. Og så er det jo bare om at komme i gang. Vand i karret. Nogle liter så klinger kommer under vand under dækket.

Om man bliver våd, hvis der er for meget vand i karet under skæreskiven? Jo. Men som knivmager må man ind i mellem lide for kunsten. Her til formiddag fik jeg startet. Og lige nu har jeg skåret den første side igennem. Klingens ville ikke helt nå igennem i et spor, så noget kunne knækkes af. Det kan bruges til frontstykker, så intet spild her. Den lille kan tages om lidt. Enten på saven eller med en vinkelsliber. Jeg har brug for den flade side, for at have et fast og jævnt underlag til at skære de næste spor. De skal ligge med 22 mm mellemrum, så der kan komme så mange skiver som muligt.

I morgen bringes mere om denne kniv... God påske 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2607 7. april 2023 Blå kniv fik olie og kom ud i solen](#)

Nu er det langfredag. Jeg har fra den tidlige morgen været i værkstedet. Noget skulle gøres færdigt, men kan ikke rigtigt vises her, så jeg må ty til det jeg fik lavet i går: Bettinas blå kniv. I går kunne jeg skrive om den, at den var ved at være færdig. Den stod i oliebad på udsendelsestidspunktet.

Der skal lige falde et par ord om oliebadet.

Hidtil har jeg lavet olien varm ved at koge en liter vand eller to. Hælde det i en spand og stille min linolie ned i det. Imidlertid er den vandkoger jeg bruger efterhånden blevet så værkstedsagtig, at renholdelse med sigte på levnedsmiddelbrug for længst er overskredet. Så er det da lettere, at stikke linolieglasset ned til dypkogerens. Koge vandet en gang. Lad olien tage varmen fra vandet ved at vente lidt og så give et opkog mere. Nu bliver olien mere end håndlun. Det er fremragende.

Så putter man kniven i olien. I løbet af kort tid bobler olien som var det sodavand med en sukkerknald. Det tager nogle minutter. Oliens trængsel ind, hvor den erstatter hulrum og sprækker: Skæftet bliver imprægneret. Det tager nogle minutter og så bobler det ikke mere. Når det ikke bobler mere, kommer der ikke mere olie i skæftet. Så tager man kniven op. Tørres af og lader olien hærde.

Oliens viskositet stiger når den bliver varm. Den kommer ind alle vegne. Kold olie er tykflydende og mindre ivrig med at flytte sig ind i træet. Hvor varm olien skal være, for bedst at trænge ind, det ved jeg ikke, men her er olien ret varm. 80 grader skal det såmænd nok nå. Oliens kommer ind.

Denne oliebehandling kan lade sig gøre med den lim jeg bruger: Den hurtige tykflydende sekundlim fra Biltema, jeg før har skrevet om og anbefalet. Her er dermed en anbefaling mere. Bruger man tokomponent epoxy er man over smeltepunktet for den lim, der vil løsne sig, så kniven falder fra hinanden. Lad være med at bruge den lim!

Efter badet i olien, kunne kniven tages op. Tørres af og så var den ellers nogenlunde færdig. Så kunne den komme med ud i forårssolen, hvor den blev ivrigt fotograferet. Hun vil ikke have en blå kniv, Bettina. Mon ikke hun ændrer mening?

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2606 6. april 2023 Bettinas kniv. Faktisk Bettinas blå kniv...](#)

Den blev blå. Den kunstneriske frihed og provokationen i at der ikke skulle være en blå kniv, gjorde denne kniv blå.

Skærtorsdag blev skørtorsdag. Min formiddag er gået i værkstedet, da denne kniv skulle gøres færdig. I går viste jeg at jeg fik lavet frontholk i moskushorn, fik boret hul til tangen og limet og hærdet. Den har ligget et døgn, så nu skulle det sidste lige laves.

Modellen blev tegnet af og limet på klodsen. Sagen blev slebet ud i profil. Der blev markeret hul til øjnene. Og kniven blev slebet ud. Efter korn 400 kom der sort farve på. Den blev slebet lidt ned og der kom blå farve på. Så blev den igen slebet ned, og så blev det hele for blå. Så med vatpenslen dubbede jeg resterne der sad i penslen på, så kniven og fuglen bliver mere sort på ryggen, men blå på mavsens. Så fint. Så blå. Og lige som Bettina endnu ikke ved, at det er den kniv hun kommer til at holde mest af. Nu mangler der et oliebad. Det sker imens du læser dette. Jeg kom hertil på denne korte torsdag, der skal udnyttes til det maksimale...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

#### [Kl. 12 kniven # 2605 5. april 2023 Bettinas knive.](#)

Lune i luften? Ikke spor, men kriblen i fingrene, det havde jeg. Jeg måtte i værkstedet. Men strømmen var gået, så først skulle der laves noget elektrisk. Det viste sig at en forlængerstik – tidligt på den lange linje af forlængerstik, der gør at jeg kan tænde maskinparken af en gang – vist ikke kunne mere. Nogle nye omveje. Onsdag skal jeg vist på indkøb efter nogle flere hunstik og så kan jeg lave det igen.

Finde en passende klinge. Det blev en Poul Strandesag med buler. En fine klinge, der vil passe i designlinien til de bestilte. Knivskæftet får ikke prikker, men når der skal laves mange nomaknive, skal mindst en være med øjne. Det kommer der også i denne serie. Skæftet bliver i maurbirk. Tværskåret og farvet. Enten gul, orange eller rød i det øverste lag. Du må gerne byde ind med en ide. Blå må det ikke være selv om det kunne være flot. Men Bettina ville ikke have blå knive. Nu er det jo mig, der har den kunstneriske frihed. Blå er kongefarven for knive. Så måske. Den blå skade? Ja... Tja bum...

Fronten blev lavet i noget moskushorn. Det valgte stykke lugtede forfærdeligt. Men det blev fint. Jeg valgte at pudse overfladen ned. Den uslebne var for uhygiejnisk.

Så blev der boret hul, limet og sprøjtet godt med hærder på. Resten kan slibes ud i påsken.

Kulden trak igennem de tynde arbejdsbukser. Kl. 21 var der ikke mere varme i luften. Musikanlægget kunne slukkes. Den havde spillet 80hits med The Who, 10CC, Peter Gabriel, Stones, Thin Lizzie, Genesis og flere af den slags. Højt, for ingen naboer er i haven og kan blive glade for at jeg var i værkstedet.

Det er skøøøønt 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2604 4. april 2023 Knivseminaret 2023

I sidste uge kunne Dansk Knivforening præsentere årets Knivseminars program. Jeg står bag programmet med hensyn til tilrettelæggelse. Jeg har prøvet det nogle gange før. Hidtil har det været i Skjern. På Husflidsefterskolen, som den hed, den hedder nu noget med design og husflid. Skolen ville ikke have knivforeningens på besøg i år. Noget med at prisen på el var ustyrlig. Men bestemt også noget med at personalet i køkkenet ikke kan holde efterårsferie. Så mon ikke det er personalehensynet? Den går jeg med.

Så skulle der findes et andet sted. Jeg har undersøgt en del steder, men endte med at finde noget af det, der er nærmest mig selv. Det er både et tilfælde og ikke. Stedet er Liselund Højskole, der ligger i det sydlige Slagelse. Jeg skal holde kursus der i midten af maj. Jeg havde derfor kontakt til Højskolen. Men jeg kan se muligheder i det. Her kan voksne mødes i gode lokaler. Lokaler, der er egnet til undervisning, men som også har historie og svung over sig. Vi skal holde generalforsamling i en kirke. Vi skal have kaffe i opholdsstue, hvor Marten Andersen Nexø har opholdt sig. Han har et særligt -hyggeligt – lokale, hvor nogle af hans personlige ejendele stadig er. Hans gamle kniv for eksempel.

Programmet er tilrettelagt med 20 undervisere. Fredag aften med knivkonkurrence. Lørdag med leverandørudstilling og salg. Desuden DM i brugskniv og så er der generalforsamling. Lørdag aften er endnu ikke programsat, men der kunne komme gæsteforelæser. Søndag er mere undervisning. Et spændende program. Overnatning sker i værelserne på højskolen. Der er 81 pladser. Det plejer der at være sådan lige i overkanten til alle gæster. Værelserne er ved at være solgt. I går aftes var de 16 første senge solgt. Det er meget flere end der plejer at være solgt en uges tid inde i første release. Der er jo et halvt år til endnu. Bliver der for mange til de stedlige værelser, finder vi overnatning på nærtliggende hotel. Det vil sikkert fungere.

Og så er der maden. Den skal nok blive fin. Men det er jo en højskole. Man er vant til voksne, fest og en bajer. Hurra, der bliver godt.

Jeg forsøger at sætte billeder ind af programmet.

Det er muligt at tilmelde sig til træffet, der foregår 15. – 17 september. Det sker på [www.knivforeningen.dk](http://www.knivforeningen.dk) Man skal være medlem af foreningen for at være 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2603 3. april 2023

### Kl. 12 kniven # 2602 2. april 2023 Knivmagerens bibliotek 4

Brian fra Nørresundby spurgte for noget der nok er mere end en måned siden om hvilke bøger, der findes om knive. Det er jo et ganske åbent spørgsmål, der vel kun til at besvare med en chatbot. Den ved alt. Ikke så meget pjat. Men den har næppe læst alle bøger, og kender kvaliteten sådan, når man læser, bladrer og bliver klogere. Den kender vel heller ikke duften af hver bog, tyngden og den medhistorie der tilhører.

Jeg har dog lidt indblik i området. Jeg har samlet knive siden jeg startede med at lave knive. Jeg har bidraget med tre selvstændige bøger der er kommet i flere udgaver.



Jeg har samlet hvad jeg har truffet. Hevet bogen af hylden bare der har været en kniv i titel eller noget der ligner. Jeg har hentet i Norge og Sverige. Jeg har forsøgt at finde engelske bøger. Det er blevet til et par tyske og en enkelt fra Prag.

I dag viser jeg alle de bøger, jeg støtter mig til. Teknik, historie, inspiration og andet.

Jeg har ikke listet navne og ISBN nummer på bøgerne. Langt de fleste er dog formentlig udsolgte, udgået og... efterhånden sjældne.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2601 1. april 2023 Knivmagerens bibliotek 3](#)

Brian fra Nørresundby spurgte for noget der nok er mere end en måned siden om hvilke bøger, der findes om knive. Det er jo et ganske åbent spørgsmål, der vel kun til at besvare med en chatbot. Den ved alt. Ikke så meget pjat. Men den har næppe læst alle bøger, og kender kvaliteten sådan, når man læser, bladrer og bliver klogere. Den kender vel heller ikke duften af hver bog, tyngden og den medhistorie der tilhører.

Jeg har dog lidt indblik i området. Jeg har samlet knive siden jeg startede med at lave knive. Jeg har bidraget med tre selvstændige bøger der er kommet i flere udgaver.

Jeg har samlet hvad jeg har truffet. Hevet bogen af hylden bare der har været en kniv i titel eller noget der ligner. Jeg har hentet i Norge og Sverige. Jeg har forsøgt at finde engelske bøger. Det er blevet til et par tyske og en enkelt fra Prag.

I dag viser jeg mine udenlandske bøger, der også er samlet over snart 30 år. Der bliver ikke bladret dagligt, men alle bøger er bestemt set igennem.

Jeg har ikke listet navne og ISBN nummer på bøgerne. Langt de fleste er dog formentlig udsolgte, udgået og... efterhånden sjældne. Darons bøger er legendariske og der er bidrag fra en enkelt dansk knivmager: Michael West.

Se med i dag. I morgen kommer alle de bøger der supplerer.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2601 1. april 2023 Knivmagerens bibliotek 2](#)

Brian fra Nørresundby spurgte for noget der nok er mere end en måned siden om hvilke bøger, der findes om knive. Det er jo et ganske åbent spørgsmål, der vel kun til at besvare med en chatbot. Den ved alt. Ikke så meget pjat. Men

den har næppe læst alle bøger, og kender kvaliteten sådan, når man læser, bladrer og bliver klogere. Den kender vel heller ikke duften af hver bog, tyngden og den medhistorie der tilhører.

Jeg har dog lidt indblik i området. Jeg har samlet knive siden jeg startede med at lave knive. Jeg har bidraget med tre selvstændige bøger der er kommet i flere udgaver.

Jeg har samlet hvad jeg har truffet. Hevet bogen af hylden bare der har været en kniv i titel eller noget der ligner. Jeg har hentet i Norge og Sverige. Jeg har forsøgt at finde engelske bøger. Det er blevet til et par tyske og en enkelt fra Prag.

I dag viser jeg min svenske og norske bøger.

Jeg har ikke listet navne og ISBN nummer på bøgerne. Langt de fleste er dog formentlig udsolgte, udgået og... efterhånden sjældne. Den norske smedebog fås vist stadig, men prisen er ved at nærme sig 1000 kr. Det gav jeg ikke for den, da jeg købte den i en boghandel i Odense i forrige årtusinde.

Se med i dag. I morgen kommer der de udenlandske bøger.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Marts

### Kl. 12 kniven # 2600 31. marts 2023 Knivmagerens bibliotek

Brian fra Nørresundby spurgte for noget der nok er mere end en måned siden om hvilke bøger, der findes om knive. Det er jo et ganske åbent spørgsmål, der vel kun til at besvare med en chatbot. Den ved alt. Ikke så meget pjat. Men den har næppe læst alle bøger, og kender kvaliteten sådan når man læser, bladrer og bliver klogere. Den kender vel heller ikke duften af hver bog, tyngden og den medhistorie der tilhører.

Jeg har dog lidt indblik i området. Jeg har samlet knive siden jeg startede med at lave knive. Jeg har bidraget med tre selvstændige bøger der er kommet i flere udgaver.

Jeg har samlet hvad jeg har truffet. Hevet bogen af hylden bare der har været en kniv i titel eller noget der ligner. Jeg har hentet i Norge og Sverige. Jeg har forsøgt at finde engelske bøger. Det er blevet til et par tyske og en enkelt fra Prag.

Først kommer mine tre knive i de udgaver den er lavet.

Dernæst de danske bøger der er udgiver. Der findes vist en bog af Arne Wok, som jeg kun har set i fotokopi. Den er ikke med.

I morgen kommer de nordiske bøger.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2599 30. marts 2023 Ny kniv i dagslys

Jeg er skuffet. Jeg havde en aftale med solen om at den efter arbejdstid ville titte frem. Ikke for at få græsplænen til at vokse, men for at det klare lys kunne funkke i den kniv, der er kommet ud af værkstedet efter de seneste dages aktiviteter.

Aftalen var ikke gensidig. Og jeg havde tilsyneladende – ret klart faktisk – ikke magten til at gennemtvinge mit gyldige og helt legitime krav.

Handlingslammet er jeg ikke. Så kniv og kamera kom da med ud på altanen, hvor der kunne tages billeder af den friske kniv.

Det er dem, der bringes i dag.



Det er

stadig en fin kniv. Klingen er damasteel. Slebet ud af Jørn Sønderskov Christensen. Front og bagstykke sølv og mammut, der er stabiliseret i blå. Og et skæfte i blå platan.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2598 29. marts 2023 Tilbage på sporet på en tirsdag](#)

Kulden åd sig ind på mig i går aftes, men ikke mere end en kniv blev færdig. Den kniv, der var blevet startet søndag, og som mandag aften fik et par timer mere, kunne i går aftes slibes færdig og poleres. Jeg fik taget billeder undervejs, og det er da helt utroligt en forskel der er på mellemresultaterne i sandpapirsslibningen. Efter korn 400 åbnede træet sig og det spil med blå pletter, som jeg havde håbet på var der, stille fremkaldt. På fransk: magnifik! Der blev pudset op i korn 1200 og 2000 og des mere kom der frem. Så fint. Nogle poleringer og så sad den lige i skabet.

Senere i dag kommer solen sikkert frem, når jeg er hjemme. Udendørsbilleder er i vente i morgen.

Klingen er en damasteelklinge, der er udslebet af Jørn Sønderskov Christensen. Front og bagstykke er blåstabiliseret mammutelfenben og en skive 0,8 mm sølv. Skæftestykket er blåstabiliseret platan.

Nu mangler kniven en skede. Der er snart påske. Jeg samler lidt hygge sammen...

På sådan en tirsdag er det skønt 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2597 28. marts 2023 Små fremskridt på en kold mandag](#)

I aftes var jeg i værkstedet. Snebygerne havde været der med rigelige mængder hagl, som havde gjort jorden hvid. Det er en eklatant misforståelse ved denne tid, hvor mit ur er gået på sommertid. Den slags forpligter, må man sige. Uagtet dette betimelige krav, ville vinden også blande sig og trække varmen ud af al ting.

Imidlertid kunne jeg åbne porten, lade vinden slå knuder på de sidste dage af marts, og være i læ for den og sneen. Et knivværksted kan altid have åbent. Jeg kunne have tændt for varmen, men vidste jo, at det kun ville være en times tid eller to, der ville gå. En ekstra trøje og viden om, at ganske få meter borte ville varmen kunne nås. Der var en kniv i nervesystemet, der skulle forfølges. Det var den, jeg var startet på søndag.

Lidt mere sliberi og også limning. Det er dagens billeder. Den fine klinge af Jørn Sønderskov. Et fint stykke mammutelfenben, der i den grad har været i blåt bad og et stykke platan, der også er blåt, der skal være skæftedelen. Og så lige det ekstra, der har krillet: En skive sølv imellem. Og et bagstykke, der spejler fronten.

Det gik så vidt at det hele blev limet og slebet til. Egentligt ville jeg gerne vise nogle flere billeder, men kameraet syntes, at det ville løbe tør for strøm, da de sidste billeder skulle tages. Du og jeg må klares os. Elementet er sat til genopladning.

Sådan kan en mandag ende, men så er der også til en tirsdag. Mon ikke kniven bliver færdig inden vinteren har sluppet os?

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2596 27. marts 2023 En søndag i marts](#)

I går var der udstillingsdag i Vommevad Forsamlingshus i Regstrup. En forårsudstilling, hvor spirer, forårsblomster og påskepynt til hjemmet var inde. Lige som øl, saft og drejede trævarer. Jeg stod sammen med Dorte udenfor. Hun solgte blomster i buketter og poser med violer og små påskeliljer. Jeg sleb knive og delte programmer om mine kurser. Det sidste vakte god interesse. Der bliver et par stykker der får kurser i fødselsdagsgave. Det er fint.

Og slibningen af knive gik fint. Selv kokken i forsamlingshuset fik slebet knive. Da der skulle afregnes ville han stikke mig en pengeseddel, men jeg er ikke imod naturalieøkonomi, så jeg foreslog at han lavede mig en rejemad. Den blev fortæret udenfor. Jeg skulle hilse og sige at det bestemt ikke blev en lun ret...

Udstillingen sluttede ved 15tiden. Hjem for at tømme bilen efter fire udstillingsdage. Men også inspireret af samværet i i Hillerød. Så jeg fandt en nyindkøbt klinge fra Jørn Sønderskov Christensen. Et stykke blåstabiliseret mammutelfenben blev fronten. Et stykke magen til bliver bagstykket. Og så bliver det store skæftestykke noget blåstabiliseret platan. Det ser ikke fantastisk ud endnu, men med noget slibning og polering, skal det nok ændre sig...

På den anden side af 21 blev stumper lagt til hvile. Der skal fortsættes i morgen. Måske skal der noget sølv ind i kniven også. Sådan får man has på en søndag, hvor det meste af dagen er tilbragt ude. 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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2595 26. marts 2023 Udstilling i Regstrup](#)

Vommevad Forsamlingshus ligger i den østlige ende af Regstrup, der er en landsby uden for Holbæk. Stedet er i dag interessant. For mig og for andre der vil se... Foråret er på vej. Det er planlagt og vi er vel forberedte. Jeg er da i hver

tilfælde klar til at tage livtag med endnu et af slagsen. Alternativet er jo også lidt sortsynsagtigt. Så jeg klør på. I forsamlingshuset er der mange udstillere, der viser håndværk og evner. Selv kommer jeg til at stå udenfor med mit telt og midt i vindens pust. Jeg skal vise knive – og slibe dem.

Jeg håber det vil gøre mange glade. Se at grillsæsonen og snitteopgaverne med salat og kød er overkommeligt. Kunne koncentrere sig om at lave maden og glæde sig over at det bliver lavet i størrelser, der passer med opskrift og intention.

I går var jeg i Hillerød. Jagt vildt og våbenmessen havde besøg af Dansk Knivforening. Salget gik forholdsvis trægt, interessen ved bordene rimelig. Stemningen alligevel iblandt os festlig og kontinuerlig lun med drillerier, jokes, historier og betragtninger, der kunne holde humøret op. Så sidst på eftermiddagen kom en engelsk gentleman, der havde stået nede ved skydevåbnene, og så ville han da bruge penge på danske knive. Han havde taget sin danske chef med, der kunne betale. Hurtigt var mobilepaygrænsen nået. Det er noget med 10.000 kr. pr dag, så der blev straksoverførsler på banken. Men penge er penge og på den måde var der kvitteringer og garantier for pengestrømme til de rette. Da der var gået en halv times til havde 10 – 12 knive skiftet ejer. Et beløb på den anden side af 50.000 kr. var brugt. 4 knivmagere fik i realiteten tømt varelager og det skabte nogen glæde. Han så da på mine knive, men de faldt ikke i smag. Vel, jeg kan glæde mig over at arrangere et godt træf, skaffe lidt omsætning til de gæve knivmagere og trods alt bidrage med at uddele kursusprogrammet til kommende kurser. Jeg takker for samvær og mulighederne.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2594 25. marts 2023 7 pizzaer

I disse dage er jeg i Hillerød på Jagt, Vild og Våbenmessen i Royal Stage. Det gør det med wi-fi og upload vanskeligt og billedt bøvlet. Jeg tog en masse billeder i går, men de ligger i mit kameras hukommelseskort, der ligger i kufferten med knive, der ligger i bilen. Der ligger de, for det var vanskeligt at balancere ind med de 7 pizzaer, jeg havde været inde og køber efter udstillingslut og som skulle fortæres til after-knivingen i kælderens under vandrerhjemmet sammen med de 6 andre, der ville hygge om dem og nogle flasker rødvin. Det trak lidt ud og jeg gik ikke hentet knivene og kameraet ind.

Så ude i bilen ligger billederne, der skulle være sendt ud. Du må klare dig med det jeg havde i PCen, for jeg orker ikke at hente... Og det er de 7 pizzaers skyld. De var i øvrigt gode.

Dette bliver skrevet lørdag morgen, kort inden vi samles til morgenmad på vandrerhjemmet. Så skal der ryddes op og så er der en udstillingsdag på messen. Vi slutter kl. 16.

I morgen skal jeg igen ud med knivene. I Regstrup kommer foråret. Det markeres med en forårsudstilling. Jeg skal stå udendørs og slibe og sælge knive. Det skal nok gå, om end det er tidligt, da vi i nat mister en time til sommertiden.

I går viste jeg på dette sted den sidste af 7 videoer om hvordan jeg sidste lørdag lavede en kniv. Her er et sikkert link til første kapitel. Se de andre med. Der er vel i alt en lille times video.  
[https://www.youtube.com/watch?v=VfsivGOXs48&ab\\_channel=MikaelHansenKnive](https://www.youtube.com/watch?v=VfsivGOXs48&ab_channel=MikaelHansenKnive)

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2593 24. marts 2023 Video 7 Finslibning](#)

Sidste kapitel i fremstillingen a en kniv, er at slibe den ud med sandpapir. Det sker i dagens film. Se med her.

Kniven er næsten færdig; der mangler lidt polering, men det kan vente. Nu er der lavet seks knive til Bettina. Der mangler et par stykker endnu... Men der er lang tid til at sommeren afløser foråret, hvor de skal hentes.

Jeg håber I har haft fornøjelse af at være med i mit værksted. En venlig tanke skal sendes til Ole, der fik sit ønske opfyldt.

I dag er jeg igen i den store Royal Arena i Hillerød. Der er jagt, vildt og våbenmesse. Vi er 10 knivmagere på stribe, og selv om salget i går gik liiidt trægt, er humøret højt. Kom selv og se!

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2592 23. marts 2023 Hillerød og Regstrup... udstillingsbyer.](#)

Når dette sendes ud, står jeg i den store hal – Royal Arena – i Hillerød. Der er Jagt, Vildt og Våben. En lang række udstillere er der i feltet, der handler om de tre kodeord fra titlen.

Jeg er med, selv om jeg aldrig har løsnet et skud mod noget levende.

Vildt er for mig er noget med gryde eller ovn og ribsgele.

Våben... Jamen, det har været en del af min barndom. Min far var skytte og var så god at han en gang i starten af 70erne blev jysk mester i 200 meter stående riffel. Jeg skal ikke nedgøre historien ved at sige at der vist det år ikke var så mange deltagere som andre år, og det var vist lidt som outsider at han vandt. Vi havde helt op til min ungdom en riffel derhjemme. Den stod i garderobeskabet. Om vi havde patroner til riflen? Jo, der var der nok. Om den blev brugt uden for skydebanen? Jo, i min farmors have var der for mange katte. Der blev sat fælder op. Jeg kan stadig huske kattedislugten i fælderne. Et dusin katte forsvandt i Vorup... På reolen i stuen havde vi nogle udstoppede fugle – nogen der var fløjet på ruden med knækket nakke. Og så stod der en lille brud. Danmarks mindste mår. Den er ikke stor. Den havde min far skudt. Midt i mellem øjnene. Og det var ikke det spektakulære: for den blev skudt mellem benene på min morfar på kort afstand. Uden for deres minkfarm i Romalt.

Våbenlovene blev strammet. Geværret blev stillet i skydeklubben. Skyderiet blev afsluttet.

Jeg har aldrig haft lyst til at følge i hans spor på det felt.

Knive er for mig værktøj. Ikke våben.

Men jeg er med på messen for at sælge ud af mine knive, til de jægere, der bare må have den perfekte kniv med på såten.



Udstillingen foregår torsdag, fredag og lørdag. Se mere her: [jagtmessen.dk](http://jagtmessen.dk) Udstillingen er værd at komme på, hvis man har interesse for området. Næste jagtudstilling er på Brahetrolleborg, sydvestfyn i august.

Men der bliver også forår. Så på søndag stiller jeg op i Regstrup, foran forsamlingshuset, hvor jeg viser knive og sliber, dem der kommer til stedet. Stedet hedder Vommessvad Forsamlingshus. Der er gratis adgang. Jeg står udendørs under min pavillon.

Nå, men der skal stadig lidt nyt ud på denne side. Jeg sætter 6 video af 7 på siden. Den viser hvordan jeg sliber en kniv ud på min plansliber. Den er ikke så 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2591 22. marts 2023 Video 5 Slibe i profil](#)

Det er rigtigt bøvlet at lægge videoer ud på facebook. Og det med at programmere tidspunktet er rigtigt svært. Egentlig skulle jeg vist og måske vise, hvordan jeg limer med superglue, men den video er vist også vist. Jamen, der er jo ikke noget ved at gentage sig selv, når man nu kan lave noget originalt.

Filmen kan også ses på Youtube. Der er yderligere to fil mere. Der gøres kniven færdig. Vil du vide mere om hvordan jeg laver mere komplicerede knive, er det en god ide at købe min seneste bog: Knivskolen.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2590 21. marts 2023 Noget gik galt i går...](#)

WiFi-signalet holdte med at fungere i mit hus. Så bliver alting besværligt. Tv, radio, mobiltelefoner og pc er afhængige af det usete, hvor millioner af små nuller og etabler fister rundt om os. Det gjorde det besværligt at lægge dagens film op. Og så glemte jeg den.

Men den kommer nu. Verden går ikke under af at Kl. 12 kniven ikke har meget indhold, men i dag er der gode kalorier. Fontstykket poleres og der tages mål til hvor tangen skal ned i skæfteklossen, og der bores ud. Det lyder som noget der kan gå ganske stærkt – tjaa... følg selv med.

I morgen kommer kapitlet om limning.

Havde jeg nær sagt. For i går aftes blev dette programmeret. Og dælens! Jeg kan ikke få filmen til at udkomme som jeg har lyst, men kun som Facebook vil. Men filmen kan ses på YouTube. Søg Mikael Hansen 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2589 20. marts 2023 Telefonen sendte noget kl. 12...](#)

Nogle billeder

Lige nu er der ikke Wifi i mit hjem. Modemet er itu.

Derfor sendes dette via min telefon. Derfor bliver det kort. Jeg sender blot nogle få 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Video 3 om boring af hullet til tangen

At lave en kniv, er ikke altid så kompliceret. Her laves en simpel brugskniv til Bettina. I dette tredje kapitel bores der hul til tangen. Hullet passer ikke helt med tangen, da den er for lang. Den bliver klippet til med en boltsaks. Og så passer sagerne.

Se med i dagens video, der blev optaget i lørdags.

I morgen kommer kapitlet om limning.

### [Kl. 12 kniven # 2588 19. marts 2023 Video 2 om frontholken](#)

I går fik jeg på Oles opfordring startet en videoserie, hvor der vises hvordan der laves en kniv fra A til Å. Ole er norsk, så der er ingen grind til at tøve. Og det gør jeg så heller ikke i denne video, hvor fronten bliver lavet i oksehorn. Se med!

I morgen kommer der en video om at bore hul til tangen  
Tirsdag bliver det noget om limning,  
Onsdag kan det blive noget om at slibe kniven ud i profil.

Se på YouTube, søg efter Mikael Hansenknive hvor flere videoer er lagt 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2588 19. marts 2023 Video 2 om frontholken](#)

I går fik jeg på Oles opfordring startet en videoserie, hvor der vises hvordan der laves en kniv fra A til Å. Ole er norsk, så der er ingen grind til at tøve. Og det gør jeg så heller ikke i denne video, hvor fronten bliver lavet i oksehorn. Se med!

I morgen kommer der en video om at bore hul til tangen  
Tirsdag bliver det noget om limning,  
Onsdag kan det blive noget om at slibe kniven ud i profil.

Se på YouTube, søg efter Mikael Hansenknive hvor flere videoer er lagt 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2587 18. marts 2023 Lørdag. Der skal gang i værkstedet. Nu med video.](#)

Ole fra Norge har ønsket en video om hvordan jeg laver kniv. Det er da en udfordring, der er sjov, så denne lørdag starter jeg på en ny historie. I dag kommer indledningen. Det handler om Bettina og nogle knive, der skal til hende.

Ikke så meget snak. Videoen starter, når du sætter den i gang. Der er masser af ord i den.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2586 17. marts 2023 Fredag – et pust ud...

Jeg har haft en laaang arbejdsuge. Heldigvis er den kun på fire dage, så jeg kan komme til kræfter til den nye uge. Den er så kun på tre dage, for torsdag skal jeg til udstilling i Hillerød. Og det er derfor min fredag alligevel bliver travl. Alle aftaler skal falde på plads. Der er et par småindkøb, der skal foretages og andre sager der lige skal ordnes. Sådan er det. Herligt.

Men måske skulle jeg en tur i værkstedet i morgen. Friske farverne op på skederne, pudse knive og rette fornødent... Ja, det er en brugbar plan...

Jeg finder nogle billeder fra disken... Hav en god weekend, når du når dertil.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2585 16. marts 2023 Udstilling i Hillerød i næste uge...

Nogle gange går det let. Andre gange er der lidt bøvl. Nogle gange er det henad umuligt. Denne her udstilling var en af de vanskelige.

Det er nemt nok at starte: finde en aftale med arrangøren, bringe invitationen videre til Dansk Knivforenings bestyrelse. Blive enige om opbakningen, tilskud og beskrivelse. Sørg for at der indkommer en annonce betids i foreningens blad. Sørg for at det relevante kommer på foreningens hjemmeside.

Så er der bare at håbe på at nok bider på.

De sædvanlige melder sig. Men der kommer også nye til.

Der laves aftale med vandrerhjemmet. Det skete i starten af december.

Deadline for tilmeldingen nærmer sig. Og så skal der laves fornyede aftaler med arrangøren og vandrerhjemmet så tallene justeres. Besked til de medvirkende. Vi er 12...

Alt til nu er bare det der skal gøres og kræver ikke så meget.

Men så kommer beskeden fra arrangøren: der er 9 facademeter til Jer.

Jamen aftalen var at vi bare skulle sørge for at skaffe, så ville der være plads nok til knivmagerne, der er med og som bare fylder op på ledige arealer. Men noget var forandret. Sidste gang havde vi 20 meter og en ledig stand. Masse af plads. De foregående år en hel overetage imellem to udstillingshaller.

Nå for den!

Ny mail ud. Fornyet kontakt til arrangøren. Er der ikke mere plads. Nej, desværre. Så gi der en nat og så fandt han en meter mere. Herligt. Svar på mailen. Vi deltager, selv om der bliver mindre plads. Det skal nok gå...

En rundringning for at sikre at alle er med på vilkåret: en meter til hver. Fuld opbakning. Og så alligevel. En havde fået en smitsom sygdom, som han ikke ville bringe med sig. En anden havde så travlt med knivmageriet og en endnu større

udstilling, at han godt kunne undvære en hyggelig weekend.

Vi endte på 10. En meter til hver. Det skal nok gå. Vi kan leve med det.

Det er en god fornemmelse at selv om det er vanskeligt og lettere vanskeligt at nå sammen og at det hele er så anderledes end sidste gang, at der er opbakning til mig og de dispositioner jeg disker op med.

Nu glæder jeg mig bare til på torsdag, fredag og 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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## [Kl. 12 kniven # 2584 15. marts 2023 Blandede billeder fra fortiden](#)

Der bliver blot fundet nogle billeder fra disken i dagens historie.

Det er ældre billeder. Men sådan kan knive jo også se ud...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## [Kl. 12 kniven # 2583 14. marts 2023 Udstillinger i året...](#)

Selv om vinteren i disse dage gør comeback er det sikkert at den også må holde. Og det betyder at der skal laves udstillinger. Jeg har selv nogle i kalenderen...

Først kommer jagt, vildt og våbenmessen i Hillerød. Lige nu ser der ud som om, der kommer trængsel, idet der ikke er afsat ret meget plads til knivmagerne. Vi har hidtil haft god plads, men noget er lavet om, og kun en mindre del af hvad der hidtil har været anvendt, skal det vist. Det giver ret lidt plads. Nåmen det er ellers torsdag til lørdag i dagene 23. – 25. marts.

I april – i slutningen – 28. – 30. april skal jeg medvirke i "the Danisk Outdoor festival". Den foregår lige rundt om hjørnet: i skoven i Jyderup. Vi er to knivmagere der deltager. Per Lind og mig. Det bliver særdeles meget udendøre, og vi kan høre bøgen springe ud lige over os. Det bliver fint.

I maj er der Kniv i Nord. Vendsyssel Knivmagerlaug holder åbent på Knivholt Hovedgård 11. og 12. maj. Et bord står og venter på mig og mit. Men mest handler det om at holde netværket i gang for mit vedkommende. Nogle vigtige forhandlere er vist ude i øjeblikket og så må vi se, hvad det betyder.

I pinsen – 27. – 29. maj – er jeg selv vært for mig og mine knive, i det arrangement der hedder Kunst i Pinsen. Forleden dag fik jeg besked om at jeg er optaget sammen med 32 andre lokale kunstnere. Det forpligter og jeg skal være så klar...

Juni har ingen udstillinger i sig. Og skulle der være, så har jeg ikke rigtigt tid. Jeg har fire weekendkurser...

I går betalte jeg for årets medvirken i Ovnhus Kunsthåndværkermarked, der forløber 21. – 23. juli. Vi er i år 72 kunsthåndværkere. Jeg håber at Michael West kommer med, for ellers er jeg eneste knivmager. Det er ikke nødvendigvis kedeligt, men den kollegiale snak med en keramikker er som regel lidt på tynd is.

Til august – den 12. – 13. er der Art Marked i Slagelse. Der er tilmelding frem til 1. april og det er endnu uvist om jeg kommer med. 50 % er gengangere. 50 % er nye. Så der er da håb...

Jeg er altså til at mødes med derude. Året afsluttes formentligt med juleudstilling på Esrum Kloster. Men det er om så lang tid, at det er helt umuligt.

Jeg bringer billeder fra forudgående udstillinger.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## [Kl. 12 kniven # 2582 13. marts 2023 Afslutning på knivkursus på Amager](#)

I går afsluttedes et meget godt kursus med 9 kursister. Der kom også 9 gode skeder med hjem, selv om nogle nok var bedre end andre, men sådan er det altid med nye knivmagere og skeder.

Tak for lån af knivmagere. Det har været en fornøjelse. Jeg skal holde et familiekursus i lokalerne en gang midt i maj. Et almindeligt voksenkursus bliver i september og november. Tilmelding til det kan vist snart ske på FOF Københavns hjemmeside.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2581 12. marts 2023 Lørdagen gik vældigt på andendagen i går...

Ni kursister med forskelligt udgangspunkt og med forskellige mål var på kursus i går. Der skulle laves kniv på Knivkurset på Skottegårdsskolen på Amager. Og det blev der. Ni fine knive i forholdsvis perfekt stand. Det sidste er forventeligt når det er begyndere der er på kursus. Men Fejlene er små og resultaterne stor. Ambitionen er som altid at lave bedre resultater end man selv syntes at man kunne inden. Og det er opfyldt.

Jeg bringer lidt flere billeder end jeg havde tid til i går, da der ved middagstid altid er meget hektisk. Alle vil i gang, alle med udviklede opgaver, der grundet naturen i den slags er med usikre skridt, for hvordan skal man gøre for at gøre ret? Men det gik.

Fredag aften havde jeg proklameret at den første kniv nok var færdig kl. 16.20. Og det var den. På sekunder. Sådan noget er sjovt. Kurset skulle slutte kl. 17, hvor de fleste var færdige. Kl. 18.00 var vi ude af lokalerne. Michael var den sidste der var færdig, da noget gik galt undervejs. Det blev rettet og der kommer en meget fin kniv ud af det.

Når dette udsendes er vi i gang med at lave skeder. Det er en anderledes svær proces, der er stille og introvert. Mere om det og de færdige knive i morgen.

Vil du selv med på kursus er det et i april arrangeret af FOF Køge Bugt. Vi skal vist være i Greve. I Endnu ukendte lokaler. Det bliver en god oplevelse også.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2580 11. marts 2023 Nødsignaler fra Amager.

Lige nu har jeg rigtigt travlt. Jeg har ni vilde nye knivmagere i gang med at lave frontholke, slibe og gøre ved. Det er pisse sjovt og meget aktivt. Kan næppe gøres meget bedre når det er 9 individuelle løsninger der laves. Det er kaos. Det er styret og om lidt er der færdige knive.

Jeg har ikke tid til at skrive en lang historie. Internettet er noget med en opkobling på min mobil telefon. Jeg stopper her.

Billeder er valgt at de mange der allerede er taget på kurset. Flere af dem i de følgende dage...

### Kl. 12 kniven # 2579 10. marts 2023 Logistik og hjemmelogik

Denne formiddag er gået med at pakke bilen. Efterhånden er det meste i alukufferter, men der er meget, der ikke kan være i sådan nogle både på grund af størrelse og af praktiske årsager. Det er jo hele mit værksted jeg tager med. Og til dagligt, hvor jeg da gerne vil lave knive til mig selv, er det upraktisk at alt er pakket i kufferter. Så det er en evig afvejning af, hvordan mit værksted skal være indrettet og hvor let det skal være at pakke det ned og ud igen.

Nuvel, om nogle minutter starter jeg den hvide knivmobil, tanker den med diesel og ruller de godt 100 km til det centrale Amager, hvor jeg i denne weekend skal have 9 kursister igennem et tilrettelagt kursusforløb. Samme gode standard som alle de andre kurser: Det bedste jeg kan give, i de timer vi er sammen.

Målet er at gøre mine kursister dygtigere end de selv troede de var. At de får en smuk kniv med hjem i en passende skede.

Det er lykkedes før, og sker nok også denne gang. Det er ikke magi, det er bare veltilrettelagt undervisning med mange muligheder.

Viven er med. Hun skal skrive mundtlig beretning til den forestående generalforsamling på hendes job. Hun kommer med på hotellet, der er udset til overnatningssted. Der skal være ro om det skriverseri, så tøjvask, kondicykel og havearbejde bliver hjemme. Det kunne være overspringshandlinger, der ville forsinke oplægget. Ikke at jeg tror havearbejdet er andet end en teoretisk forgribelsessag. Den have er vist knivmagerens... Så når kurset i aften allerede slutter kl. 21, kan vi gå på det hyggelige pizzeria, som ligger lige ved hotellet og som vi i sidste uge ikke nåede. Der var noget med en torsdagskoncert, en køretur og noget med at knivmageren puttede benzin på dieselbilen, der gjorde den sport umulig. I morgen aften efter kursusamværet skal vi på lille restaurant på Christianshavn. Søndag holder jeg også kursus, men når beretningen er skrevet færdig rulle hun vist hjem. Måske er der en klud der skal vaskes. Havearbejde bliver det ikke til. Det er hvad jeg ved om hjemmelogik.

Senere kommer jeg hjem. Måske bilen skal tømmes og der kan holdes weekend. Mandag kl. 7 starter ugen. I regnvej. Den tid den glæde...

Vil du på knivkursus er der rige muligheder for det. Ind og finde min kalender på [www.mikaelhansenknive.dk](http://www.mikaelhansenknive.dk) Find tid og sted. Arrangøren kan kontaktes på den henvisning der følger med. Det er ret let.

Dagens billeder er bagenden af min bil, der bliver fyldt med grejer. Og nogle knivbilleder.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2578 9. marts 2023 Torsdagssysler...](#)

Når nu arbejdsdagen er ved at være slut, begynder det at krible. For jeg skal afholde kursus i København. På Skottegårdsskolen på Amager. FOF København er vært. 9 kursister er klare kl. 17.00 fredag eftermiddag. Mindst en skal lave kokkekniv(e). De øvrige skal da bare lave knive.

I aften starter jeg med at pakke bilen. De 17 kufferter skal igen stables med værktøjskasser, plansliber, båndsav, værktøj, bøger, læder og meget mere. Jeg glæder mig meget. Jeg har så fredag formiddag til at pakke det sidste. Kort efter frokost starter knivmobilen så turen. Kl. 15, måske, kan jeg komme i lokalerne. Men måske er det først kl. 16. Så har jeg kun en time til at pakke ud.

Jeg bringer billeder af sidste kursus i lokalerne...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2577 8. marts 2023 Skæfte, skaft eller håndtag?

Mit ordforråd har helt sikkert ordet skæfte i sig. Og det er det som er grebet på kniven. Jeg havde for et stort år siden en kursist, Kim, der arbejdede på Vartov og som beskæftigede sig med Grundtvigs enorme skriftsamling. Han kendte også ordet, og ville så lige slå det op. Og ud kom, ikke af Grundtvig, men af den danske ordbog, at ordet skæfte er et kort skaft på en kniv. Hurra.

Dermed blev det et helt dækkende ord for det, vi hele tiden har sagt. Så de, der ved en fejl kommer til at sige håndtag om en kniv, henvises straks og venligt til at det ord passer til grebet på en dør eller grebet på en trillebør. Siger man lige så fejlagtigt skaftet, henvises naturligt til en kost, en hammer eller en økse (der også kan have et skæfte, hvis det er kort).

Vi har somme tider diskuteret det i kredsen i Knivforeningen, om vi må rette dem der skriver og siger det forkert, eller vi bare skal lade det gå. Det kommer meget an på sammenhængen. Når jeg holder kursus er det helt sikkert at jeg er konsekvent og også fastholde kursisterne.

Jeg bringer bare billeder i dag af skæfter.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2576 7. marts 2023 To knive fra weekenden.

Jeg fik i går vist der forberedende arbejder på den kniv, der blev lavet i går. Den er herlig farvet i noget rødt, lilla og cyklame... Men ikke den færdige. I går da jeg kom hjem fra arbejde var solen endnu på himlen og de to knive fra weekenden kunne foreviges i medlys.



Dem

kan jeg godt være bekendte...

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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2575 6. marts 2023 Bettina skal have knive...](#)

Søndag var smuk men kold. En ekstra trøje skulle jeg nok have trukket over mig, for jeg var i værkstedet. Det kribled i fingrene. En kniv mere skulle laves til Bettina, der til sommer kommer og henter dem.

I går viste jeg nr. 4 i rækken. I dag er det nummer 5. Denne har som alle de andre et blad af Poul Strande. Front og bagstykke er gevir fra elg. Mellemstykket i skæftet er egetræ her fra vejen. Gartnerne klippe forrige år visne grene af, og der fik jeg de gode stykker. Her er et som har ligget længe og mistet meget styrke. Svampe og andet har nedbrudt det meste, som så til gengæld kan farves. Og det har jeg selv gjort. Noget rødt og noget cyklame er hældt i en pose, hvor det lå så længe, at alt var trukket ind i træet. Så har det ligget og tørret en god måneds tid. En herlig vild farve, der er noget lilla og lyserød i sin karakter. Men sjov og iøjnefaldende til en lækker middag.

De sorte partier på geviret er sort sekundlim, der er lagt i for at give en glat overflade. Nogle gange skal man gøre en dyd uf af fejl. Der skulle under alle omstændigheder lim i, for at overfladen bliver stabil. Det ville kunne ses. Nogle gange skal det være rigtigt synligt. Det er det her. Jeg synes det giver kniven karakter.

Kniven har fået linolie og skal nu hærde nogle dage inden den skal poleres. Det kan såmænd også godt vente længere. Der er ikke grund til at gøre det for tidligt.

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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2574 5. marts 2023 Ny kniv på vej](#)

Et eller andet gik galt med Facebook og mig i går. Siden ville ikke lægge billeder ud. Jeg prøver igen i dag. Samme kniv. Og med billeder fra processen til kniven er færdig. Skæftet er masurbirk i en ikke alt for fin kvalitet, men den har noget fint vimmer. Skæftet har fået sort farve, derefter nedslebet og orange og igen nedslebet til korn 1200. Den har stået i varm linolie et par timer og siden i aftes ligget og tørret. Om lidt skal den poleres.

Kniven indgår i en serie knive til Bettina, der har været på noma og spise. Hun kan ikke huske maden, men kniven hun brugte... Sådan en vil hun have. Hun har bestilt 8 med option på lidt flere. De bliver hentet når foråret bliver til sommer, da postvæsenet i ørkenstaten hun bor i ikke er til at stole på. Hun henter selv. Flere knive vil følge denne, der er den fjerde i serien af forskellige 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2573 4. marts 2023 Det der med knivene, det kan jeg... men....](#)

Jeg fortalte i går at jeg skulle være kulturel. I DRs koncerthus for at høre Mahler. Det gik bare slet ikke. For det første var det ikke Mahler men Brahms. Et smukt stykke, vist et tysk requiem til livet. Kim, der også var med kunne efter koncerten sige, at det var årets bedste musikoplevelse til torsdagskoncerten. Men det kan være lidt ligemeget. For vi kom ikke dertil.

Det gik ellers godt i starten. Hjem fra arbejde. Et hurtigt bad. I noget nobelt tøj. I en bil og afsted. Den manglede brændstof, og vi tog af i Jyderup. Og så blev der tanket benzin. 25 liter.

Men da vi kører i diesel er det dumt at putte den slags på. Så fat i Falck. 1½ time senere kunne vi få bilen på fejebladet, og komme retur til Kalundborg. Humøret var ikke til hjemmelavet mad. Vi tog på den kinesiske biks og fik buffet. Da vi kørte hjem i Knivmobilen var kl. 19.30 og koncerten gik i gang.

Nu bliver jeg hånet af viven, der endnu ikke har hældt benzin i dieseltanken... Men hun er foran på fartbøder...

Her lørdag morgen var jeg i værkstedet. Der skal laves en artikel til knivbladet. Det er de billeder du ser her i dag. Kniven der bliver lavet er til Bettina, der skal have den sammen med 7 – 9 eller 11 andre, når der bliver sommer... Denne er med en kling af Poul Strande. Fronten er okseben. Skæftet er masurbirk uden ret meget masur. Men den skal farves sort og slibes ned igen. Den skal nok blive fin...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2572 3. marts 2023 Knivmageren til torsdagskoncert...](#)

Der findes andet i knivmagerens verden end knive. Således var han med viven i DRs koncerthus i går aftes for at overvære en 70 minutters lang koncert med Mahler. Hele symfoniorkesteret er med. Fuldt kor med 70 deltagere. Det bliver grandios. Der er noget tæt logistik i den slags, hvilket betyder at denne klumme er lavet onsdag aften og derfor ikke indeholder væsentlige nyheder. Du må klare dig med gamle optagelser. Og så kan du streame koncerten på DRs app. Det er sikkert ganske mageløst.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke

billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2571 2. marts 2023 Gode tilbud i Holte. Øv.](#)

Min gode ven Per, sendte i går på de sociale medier besked ud om, at han holder ophørsudsalg i de kommende dage. Jeg skal ikke undlade at sige, at det er forbandet træls. Jeg har nydt at komme i Pers butik. Jeg har fået god service og lækre materialer. Jeg håber, at han kan realisere penge nok til at videreføre butikken. Der skal noget omsætning til og Per giver lige nu er masse god rabat. Det er en elendig situation, men du kan gøre en god handel og måske være med til at redde forretningen. Se mere her: <https://www.thegoodstuffshop.dk/>

Jeg bringer muntre billeder af sidst vi var sammen: i Ludvika denne sommer. Manden er ikke død, og vi skal stadig have en fest...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2570 1. marts 2023 Rappe billeder](#)

I går blev bilen tømt for grejer fra weekendens kursus. Det trængte fjedrene noget til. Bilen var tungt lastet, men sådan er det uanset om der skal lavet 4 eller 13 knive. Der trækkes maksimalt 2 kg ud, men det ses jo ikke når der er 500 kg med...

Jeg bringer blot nogle billeder af knive.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Februar

### Kl. 12 kniven # 2569 28. februar 2023 Sidste vinterdag i dag.

Jeg ved, at du som jeg har tænkt over at nu er det slut med vinteren. Nu er det sidste middagsstund i på en vinterdag. Det er slut med vinteren fra i morgen. Slut med det ekstra lag undertøj. Sommerhatten kan støves af. Badehåndklædet rystes og grillen skal snart tunes op igen. Vi skal snart spise hvid asparges og jordbær og drikke rosé dertil.

Jeg fik ikke lavet så meget kniv i går. Så du må finde dig i afprøvede 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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2568 27. februar 2023 Afslutning på herligt kursus

Så er det mandag. Jeg holder fri fra arbejde. To gode grunde: 1) træthed efter weekendens udskejelser. 2) regnskab gab... Det første vil jeg gerne skrive om. Det andet skal bare laves.

I går afsluttede syv kursister et herligt kursus i de fine lokaler på Rårup Skole. Jeg bringer billederne af mellemregningerne og resultaterne. Jeg vil ikke fremhæve nogen frem for andre, da knivene er så fine. Skederne – det sværeste ved at lave knive – var igen udfordringen. Men de går.

Det blev til en lille snittekniv med et lille svensk blad. Skæftet er elefantknogle. En brugskniv med et Poul Strande blad og skæfte i bubinga eller padouk. En stor jagtkniv, der også kan ende som køkkenkniv i røget egetræ med gule nister. Klingen er dansk og lavet af Nickie Ladefoged. EN fed kniv. Der er en kniv med skæfte i stabiliseret ungarsk valnød. Der er en i lyst stabiliseret poppelknude. En sjov og lækker kniv med indstøbt majsblade i sort bærestof. Alle tre med klinger af Poul Strande. Lækre damaskusstål. Og så er der en med en klinge af Mogens Loft Svendsen. Skæftet er mexikansk kongetræ.

Tak for lån af seks mand og en Pia. Det har været en udelelig fornøjelse. Der er ved at laves aftale med Kreativ Fritid i Juelsminde at vi gentager i sidste weekend i februar til næste år. Venteliste, kontakt og mere info på deres 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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### Kl. 12 kniven # 2567 26. februar 2023 Og så blev der lavet knive!

7 kursister har jeg i denne weekend i Rårup Skole. Og der bliver lavet syv fine knive. Se med her.

Dagens billeder er samlet fra fredag aften og lørdag. I går stod fire mand på række og sleb med fint sandpapir deres knive ud.

Preben fik sig en overraskelse: hans hænder og fantasi kunne skabe en perfekt kniv.

Kristian ville lave sin første kniv til sin søn, men vi lavede om på den deal: Nu laver han den første kniv til sig selv. Hvis han kan undvære den, kan sønnen få den. Men nu er det Kristians valg, der gør det til en personlig kniv. Nogen vil kunne se Kristians valg i den. Havde han i sine valg valgt at lave den til sønnen, er det ikke sikkert, at man kan se, hvor meget Kristian, der er i den. Det bliver en fåle lækker kniv.

Troels skæfter en lækker stor kling, han havde købt inden kurset. Der kommer røget eg – der er sort – i som skæfte. Men også to gule stykker mircarta, der nærmest får kniven til at ligne en stribet bi. Så fint. Og alt gik som det skulle indtil vi kom til at snakke om, at det da kunne være sjovt om alle de ret store huller, der er i egetræ blev fyldt med gul maling. Ikke langt fra tanke til handling: den blev malet. Fik lov at tørre og så blev den overskydende maling slebet af, og kniven gjort færdig. Nu med gule pletter. Jeg er vild med den kniv!

I morgen kommer der flere billeder af knivene, der også skal i sikre skeder. Det bliver værre! Mere om det 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

## Kl. 12 kniven # 2566 25. februar 2023 Lørdag er knivdag.

Jeg har 7 gode kursister på holdet, der forløber på Rårup Skole, der ligger midt mellem Juelsminde, Horsens og Hedensted. Jeg var som planlagt i lokalerne i går kl. 16. Et par travle timer med udpakning og tilrettelæggelse og så kunne vi komme i gang. Der var præsentation og valg af materialer. Kl. 21 var vi for så vidt færdige, men vi trak den lidt og med visning af power point show, hvor lørdagens program blev vist på storskærmen.

Så pakke jeg ned. Fik Troels til at hjælpe med at pakke mine knive. De skal ikke ligge på skolen. Og vi fik slukket lys, lukket døre og kom afsted. Jeg havde min pc i den ene taske og knive i den anden. Fik smækket døren, der låste med det samme. Ud i bilen. GPS en på... næh nej! Den er i telefonen. Og telefonen ligger oppe på bordet i formningslokalet. Hvor også mit kamera ligger. Dang! Og man kan ikke komme ind. Nå, det går jo nok uden telefon. Det har man kunnet gøre før.

Og så afsted til sommerhuset, hvor jeg skulle sove. I den mørke nat... Men uden telefon, kan man ikke stille sit vækkeur. Uh jeg lagde planer. Drak godt med vand, så jeg kunne vågne ved, at den midaldrende mand skulle ud på natterunde... Heldigvis kom min yngstedatter og skulle også sove i sommerhuset. Hun havde en telefon og den kunne bimle kl. 7. Hurra.

Så kunne dagens kl. 12 historie skrives. Men uden billeder fra kurset. De ligger i kameraet. Og jeg ved, at når vi kommer i gang på kurset, så flyver tiden så meget, at jeg ikke får skrevet og sendt i tide. Så du må i dag trækkes med gamle billeder.

I morgen er der nye billeder fra kurset.

Vil du på knivkursus? Jeg har flere i løbet af forår og forsommer. Ind og se på min hjemmeside. I næste weekend er det i Føllenslev mellem Kalundborg og Holbæk.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2565 24. februar 2023 Forventninger til en fredag...](#)

Nogenlunde tidligt op. Noget med morgenkaffe hos svigerforældrene. Derefter en tur i fælleshuset, hvor der skal slibes knive for hele beboerforeningen – eller i det mindste for dem, der kommer med knivene. Et powerpointshow er lavet til begivenheden, der nok tager frem til middag.

Så skal der ryddes op og sikkert findes lidt middag, Eftermiddagen har jeg for mig selv, og kan lave noget på Knivseminaret. Der er et par aftaler, der skal rykkes helt på plads.

Kl. 16.00 er jeg på Rårup skole. Så starter jeg med at finde lokalet vi skal være i. Stille sager ind og gøre ved. Det skal nok blive travlt. Jeg har kursus i denne weekend på skolen mellem Hedensted, Juelsminde og Horsens. Det bliver så fint.

Kl. 18 kommer kursisterne. De kan hjælpe med at bringe det sidste ind. Og så går vi ellers i gang,

Kl. 22. er det slut for i dag. Kursisterne er fyldte med indtryk og har sikkert vanskeligt ved at falde i søvn. Der rumsterer noget, som ikke rigtigt kan komme ud før i morgen, hvor kniven skal laves.

Jeg bringer lidt blandede 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> 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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2564 23. februar 2023 Knivkursus](#)

I de kommende dage skal jeg holde knivkursus i Juelsminde. Det er også planen at jeg i næste weekend skal holde kursus. I Føllenslev midt mellem Holbæk og Kalundborg. Der er lige nu en tilmeldt, og det er meget for lidt. Der skal være seks eller syv. Så har du mod på at lave din egen kniv, er muligheder her lige nu. Tilmeldingen til dette kursus er på hjemmesiden for LOF Nordvestsjælland.

Hvad man laver på sådan et kursus? Man flytter sig. Bliver klogere på sig selv – og får lavet en lækker kniv.

Jeg bringer billeder af sidste kursus, der blev afholdt i Næstved i midten af januar. Et rigtigt fint kursus...



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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2563 22. februar 2023 Slibe knive i Juelsminde.](#)

I dag er det onsdag. Min bil er pakket og klar. Jeg skal til Juelsminde i morgen. For fredag formiddag skal jeg til Skipperparken, hvor mine svigerforældre bor. I fælleshuset er der ind i mellem oplevelser for beboerforeningens medlemmer. Der er rejseoplevelser, modetøj, og strikkekurser på programmet. Og så mig. Jeg skal vise hvordan man kan slibe knive på mit grej, så der kommer skarpe knive.

Jeg kommer med et oplæg der skal på storskærmen. Fortæller om mig, mit firma og noma. Og om Zirkonium, der er et metal, der bruges til slibning...

Når man har fået skarpe knive, har jeg fri et par timer og skal fredag kl. 18 starte knivkursus på Rårup Skole. Der er vist 9 eller 10 spændte deltagere. Jeg er så klar...

Jeg har fundet en film frem, der har tre år på bagen, men det er i princippet det samme der skal ske i Juelsminde...

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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2562 21. februar 2023 Kunst i pinsen – ansøgningen](#)

Ingen lægmand ved rigtigt hvad pinsen er, alligevel er det ikke den der afskaffes. Der er vist noget med Jesus og den sidste afgang, men lad de skriftkloge om det. Der er tre dage der kan holdes fri. Og så er det sådan, at de, der ser på lokal kunst her på Øen, har besluttet sig for, at det er tiden til at promovere den, altså kunsten at lave noget fornuftigt i pinsen. Pinsen tror jeg såmænd også de er ligeglade med.

Den er jeg med på. Jeg skal under alle omstændigheder ikke i kirken, de pågældende dage, og nu skal jeg så helt sikkert ikke.

For jeg har meldt mig.

Slår dørene op til mit værksted. Sætter pavillonen op i forhaven. Flagene ud til gaden. Plakater og andet godt findes frem. De høje glas og noget cava. Der skal en rød løber ud. Altså ikke en socialistisk atlet i kondisko, men et gulvtæppe: Kunst i pinsen er tid til knivudstilling i pinsen.

De forgangne år, har jeg været med i Galleri Kordel, men det foretagende er lukket, så det bliver her på J. Th. Lundbyesvej 7 i Kalundborg...

Forleden smed jeg ansøgningen og 800 glade kroner til initiativet, de nu må bruge på markedsføringen.

Selv skal jeg huske at skrive noget i ny og næ. Og det er så nu for første gang. Mere vil følge, men her altså ansøgningen:

Besøg knivmager Mikael Hansen i hans værksted.

Der vil være udstilling og salg af udvalgte knive.

Mikael har lavet smukke knive i 25 år og leveret jagt-, fiskeri, og fritidsknive til kunder i hele verden.

Få en gratis plakat med hjem.

Mød Mikael Hansen i hans værksted på hjemadressen.

Kunsthåndværk er også smukke knive. Knive der med brugsformål kan bruges til andre gode oplevelser. Det er en glæde at bruge en smuk kniv til jagten eller på fisketuren på kysten.

Der bliver tryllet med eksotiske træsorter, stabiliserede og manglefarvede poppelknuder. Tænder og knogler fra mammut og hvalrosser.

Og så sys der skeder i lækkert læder, som farves så de passer med knivene til en helstøbt enhed.

Der pudses og poleres og bruges ikke en dråbe lak. Alligevel er alt smukt blankt og lækkert.

Mikael Hansen har skrevet flere bøger om knive. Knivskolen og Den store Knivbog er klassikere i knivmagerens værksted.

Se, så kan der blive ryk ind. Det er dagene 25. – 27. maj. Næste helligdag bliver 25. december... Det er om at være der!

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. Se:

<http://mikaelhansenknive.dk/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... På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2561 20. februar 2023 God weekend i værkstedet.](#)

Jeg samler lige lidt billeder fra den overståede weekend. Jeg fik lavet en kniv i løbet af fredag og lørdag. I løbet af søndagen fik jeg lavet to skeder. Dels til den nye kniv, den blå bror, men også til den store hvide, der langsomt bliver mere og mere færdig. Begge skeder skal lige have noget kulør, og vises i dagslys. Solen var gået ned, da skederne sådan midlertidig var færdige...



Om den

store hvide skal have denne skede? Tja, njae, næh... den skal lige forsøges. Skeden skal være god, og der er gode egenskaber i denne, der bare skal have noget sjov farve...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen og Den store knivbog kan bestilles ved mig og sendes gerne med en personlig dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/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...På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2560 19. februar 2023 Den blå bror – II](#)

Jeg var i værkstedet i går. Der var en kniv i mit nervesystem, der skulle ud. Den blå bror, som jeg også viste i går, hvor den ikke var færdig.

Eftermiddagen var herlig solbeskinnet. Derfor blev der lavet kaffe der kunne nydes i solen på altanen. Kniven manglede stadig noget pudsning.



En

times tid senere var den pudset op i korn 2000. Den havde fået tre slags polering med kanaubavoksen som sidste overflade. Sammen med sin bror kom kniven rundt på vejen og i haven. Det er svært at få alle farvenuancerne med, men her er den så. Mon ikke en skede skal syes i løbet af dagen?

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/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...På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2559 18. februar 2023 Den blå bror](#)

I går blæste det, men vejret – i læ – var jo fint, så jeg åbnede mit værksted... en klinge i kufferten blev fundet. Det er en forholdsvis stor en fra Mogens Loft Svendsens smedje. Jeg har lavet en kniv på en lignende klinge for et års tid siden. Den bliver rost for sine linjer og design, men ingen har endnu bidt på den. Så jeg tænkte at jeg hellere måtte lave en ny i blå. Også fordi den blå makrel gik forleden. Der skal jo ske noget.

Så imens I andre så x-faktor og korte ballader, kunne jeg sidde næsten udendørs og høre stormen lave ballade, mens der blev flikket kniv.

Her til formiddag kunne jeg gøre lidt mere. Og det er så her jeg er kommet til i skrivende stund. Kniven er limet. Fronten er et lille stykke hvidt mammutelfenben. Der er ikke meget at give af, men når det passer er det jo som regel nok. Skæftet er blåstabiliseret poppelknode.

Der mangler et par timer til udslibning og finforarbejdning. Det må komme. Det er en lang weekend endnu...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/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...På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2558 17. februar 2023 Tegn på forår...](#)

Tømmermænd efter gårdsdagens 7 års jubilæum er til at komme over. Tak for likes og hilsener. Jeg skal nok give den en tid endnu... Og så er der det med tiden... der kommer fylde i de tomme kalenderblade helt af sig selv, men også på eget initiativ.

I min have. I hækken, faktisk, står der vintergækker. De hænger med hovedet, men det er nu deres måde at være festlige på. De markerer, at der er noget i gære. Om lidt har vinden blæst nok. Solen er klar til at give mere energi. Der er kun en optimistisk måned til, at der er jævndøgn. Vinterferien rinder ud. Det skal nok blive forår.

Og sommer

Og så bliver det efterår igen. Og der skal jeg holde flere knivkurser. Lige nu er der korrespondance i gang med de sædvanlige skoler, der har mig i deres sold. Vi er ved at finde på plads.

- 21. – 23. juli Ovnhusmarked, Nykøbing Sj. Udstilling
- 11.- 13. august Kunstudstilling Slagelse
- 15. – 17. september Knivseminar Liselund Højskole, Slagelse
- 22. – 24. september: Knivkursus, Læderiet, Hasselager
- 29. september-1. oktober: Knivkursus FOF København, Skottegårdsskolen, Amager
- 6. – 8. oktober Knivkursus LOF Øst, Roskilde, Hvalsø?
- 27.- 29. oktober. Knivkursus, FOF Køge
- 3. – 5. november Knivkursus. LOF Nordvestsjælland
- 10. – 12. november. Knivkursus. Skottegårdsskolen, Amager, FOF København,
- 17. 19. november. Knivkursus. LOFØst, Valdemarskolen, Ringsted
- 24. – 26. november Udstilling Esrum Kloster
- 1. – 3. december Udstilling Esrum Kloster

Aj, de er altså stadig fine de smukke hvide og grønne vintergækker. Nyd dem nu. Om lidt bliver der gang i tulipaner og påskeliljer. Det er herligt.

Jeg bringer tre billeder af mine vintergækker og nogle forårsbilleder af knive.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/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...På YouTube samler jeg de videoer jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

### [Kl. 12 kniven # 2557 16. februar 2023 7 er også et skarpt hjørne.](#)

Tager man 2557 og deler det med 365,25 kommer man meget tæt på 7. Det regnestykke er sjovt, for det handler om at denne klumme er udkommet 2557 gange. Der er 365 dage om året, der hver fjerde år giver en skuddag. Derfor 365,25. Og 7 bliver derfor 7 år.

Jeg havde ingen som helst plan om at lave denne klumme i mere end nogle udgaver. I den spæde start var det bare nogle billeder. Siden kom der tekster på. Så begyndte nogle at følge. Flere er kommet til. Og tak for det, det er det der motiverer til at skrive nok en klumme. Tage nok en historie frem. Blive ved. Ikke stædigt, men muntert bare at give lidt mere. Så blev 1000 historier rundet og 2500 i juledagene. Små og store historier. De fleste er kommet troligt kl. 12.00, men programmeringsfejl har ind i mellem forstyrret. I det store og hele helt tilgiveligt. For dette er nørdet. Hard core tosset. Og sjovt. Der er derfor mange flere historier i mig endnu. Hvor mange kan jeg ikke sige, men en uges tid endnu. Måske en måned. Måske tager jeg næste jul med. Og så kan jeg jo også runde de otte år... Lad os se på det. En dag af gangen, lige som det altid har været.

Nå, ikke så meget sentimentalitet. Det er jo bare et skriv om mine knive, mine kurser og min tåbelige interesse i den skarpe kant. I dagens anledning bringer jeg bare en masse knivbilleder. Der ligger i forvejen sikkert mere end 20.000 billeder på siden, så lidt ekstra skal der da til...Hurra!

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

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

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...

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

### [Kl. 12 kniven # 2556 15. februar 2023 Der rundes snart.](#)

Ja, det er ikke mig. Men der er tilløb. Jeg bringer blot nogle 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

### [Kl. 12 kniven # 2555 14. februar 2023 Tirsdag er en god dag for knive.](#)

Nåhja... Det er tirsdag og det er godt. Det er godt fordi, du sikkert allerede har brugt kniv flere gange. Morgenmaden og madpakken kunne ikke rigtigt blive til noget, med mindre du har brugt en kniv til at åbne pakker eller smøre med. Er du i løbet af formiddagens dont ramt noget, hvor der skulle åbnes eller forkortes var det også en skarp kant, der kunne hjælpe. Her i middagsstunden kan manerere sørge for at de flade madder fortæres sømmeligt. Senere på dagen skal aftensmaden forberedes. Igen bliver det til aktiviteter med kniv.

Hvorfor så ikke omgive sig med noget ordentligt?

Jeg har fundet billeder af knive, der kan bruges en tirsdag. Og en 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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



### Kl. 12 kniven # 2554 13. februar 2023 Makrellen er solgt...

En af mine ikoniske knive blev i går solgt. Jeg ser lige om jeg kan finde nogle billeder af sagen. Jeg har lavet kniven for tre år siden. Klingen er lavet af Jørn Sønderskov Christensen. Fronten er mammutknogle. Skæftet er blåstabiliseret poppel.

Charlotte sendte en sms. Om jeg søndag kunne vise knive? Naturligvis, jeg skulle bare lige hjem fra Jyllandsturen. Og så kom de begge. På tirsdag har de sølvbryllup. Han skulle have knive. Charlotte havde spurgt, hvad han ønskede sig. Og han havde svaret at om hun kunne huske den kniv, som de havde set sidste sommer på gågaden i Kalundborg? Vist ikke så klart. Så en søgning på nettet et resultat. Men hjemmeside blev fundet. Den kniv var der stadig...

Kl. 18 var de her. Jeg havde lagt alle mine knive frem. En halv times tid senere var 8 valgt ud. Langsomt blev det til fem og så tre. Til to. Og så til sidst lå makrellen der. Den skulle det være. Det var den han havde set.

Så blev den pudset og skærpet. Og handlet. Den kommer på gavebordet i næste weekend.

Kniven er på min plakat med mine knive, så sådan en fik han med til værkstedsdøren. Tak for handlen.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

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

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...

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

### Kl. 12 kniven # 2553 12. februar 2023 Bare nogle billeder...

Det bliver blot nogle billeder fra disken, der kommer på 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

### Kl. 12 kniven # 2552 11. februar 2023 Hansen på tour i det jyske...

I går. Tidligt op. Pakke bilen med alskens sager. Runde vivens arbejdsplads i Højby for at aflevere bilag. Videre til Odden, hvor færgen blev nået betids. En hastig tur til Århus. Videre til Moster i Ebeltoft, hvor en stor kævla kastanje kom i bilen. Den skal lige tørre nogle år, inden den bliver til skæfter med historie. Videre af motorvejen til Aalborg, hvor ældstedatteren bor. Ud at spise på restaurant med manerer. Så lækker. I løbet af formiddagen lettere indkøb, for derefter at starte bilen, med tre på det forreste sæde. Akkurat hvad bilen kan tage, når det er store voksne, der sidder der. Til Århus med datteren. Videre til Juelsminde, hvor der venter pizza med svigerforældrene... I morgen videre til Rødding, hvor den cykel der fylder mest i knivmobilen, skal af til yngstedatteren, der vist savner den, så aktionsradius kan udvides sammen med forståelsen for samfund og voksenliv. På vej hjem skal Ikea rundes, og rippes for sager, når vi nu er der...

I sammenhæng: intet med knive at gøre (ud over kastanjen), så denne klumme må trækkes med gamle billeder fra disken.

Jeg har fundet lidt blandede 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

### [Kl. 12 kniven # 2551 10. februar 2023 Hjemmesiden er vist oppe igen.](#)

Forleden ville min side ikke mere. Den slags kan have mange årsager. Det viste sig at være en fejl 40. Ham, hvis næse er 40 cm fra skærmen havde sat alle fordringer til betaling, men et eller andet må være gået galt, for betalt, det var der ikke.

Der gik nogle timer efter der var betalt, så var der forbindelse igen. 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

### [Kl. 12 kniven # 2550 9. februar 2023 Udstilling i Hillerød og kurser](#)

Forårets første jagt og fiskeriudstilling for mit vedkommende er i dagene 23. – 25. marts. Det er Hillerød – Royal Stage – to fine sale, der er rammen for aktiviteterne. Torsdag aften er der gang i den. Det er usædvanligt at starte torsdag, men der er en logik i det. Til gengæld er der lukket søndag. Det er sikkert fordi de prof, der deltager også skal have løn. Når det er søndag er det jo sikkert på en god akkord. Den sparer man nu. Det er ok.

Dansk Knivforening deltager med ret mange deltagere. Og har man lyst kan man sammen med os andre sove på det nærtliggende vandrerhjem, hvor vi også sørger for noget god hygge.

Jeg tager alle mine knive med, for nu skal de sælges.

Se mere om udstillingen her: <https://jagtmessen.dk/>

Jeg bringer billeder af knive. De fleste er sikkert til salg – ellers har jeg nogen 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

### Kl. 12 kniven # 2549 8. februar 2023 Mere fra Klejtrup

Min hjemmeside er nede. Der er folk, der er sat til at få skik på det. Men hvorfor den er nede ved jeg ikke. Et DDOS angreb kan det næppe være. Min webshop virker, så det er sikkert bare en indstilling. Vi får se...

Imens har jeg fundet nogle billeder fra forløbne weekend frem. Jeg har taget de fleste billeder, men nogen har vist også lånt. Herligt med andre vinkler.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

### Kl. 12 kniven # 2548 7. februar 2023 Slibeplader der passer...

Modifikationer og lave om. Fordi jeg ved, at den kan bedre... Min plansliber, blev da den var ny, skilt ad og modificeret så den kan virke til mit brug. En skærm blev fjernet med vinkelsliber, landet der ellers er god til at planslibe fra blev fjernet. Nyt udsugningssystem, der bestemt ikke virker for godt blev lavet. En uoriginal træplade blev limet og skruet fast. Af den ene årsag at de slibeskiver man kan få fra leverandørerne er for lille. Den sidder på plansliberen inde, så der kun kan slibes plant. Var slibeskiven nu så stor, at den kunne komme ud over kanten, kan man slibe andet end plant på den. Det udnytter jeg i høj grad, så svung og bløde kurver bliver lavet på plansliberen. Det var den slet ikke beregnet til.

Men hvor skal man få skiver som passer fra? Ja, man kontakter Carls.nu, der sælger alskens slibegrej. Han holder til i Viborg, men leverer til hele Norden. Han har nu på min opfordring lavet større slibeskiver, der passer på de gængse planslibere. Slibepapiret er med lim på bagsiden. Det er sådan det passer mig. Vil du have med velcro, kan det måske også ordenes.

Se mere her: <https://www.carls.nu/.../310mm-selvklaebende-mikael...>

Slibeskiven er opkaldt efter mig! Den er med Korn 60, der passer perfekt til at tage masser af materiale af, men ikke så grov, at det ikke kan nås med sandpapir eller smergellærred i korn 100/120. Perfekt.

Herfra skal lyde en opfordring til at prøve.

Jeg viser billeder af, da jeg ændrede på min spritnye rondelsliber, så den kan tage de skiver der er for små...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

### Kl. 12 kniven # 2547 6. februar 2023 Indkøb i Viborg og omegn...

I lørdags var jeg til Midtjysk Knivtræf på Søndre Mølle i Viborg. Jeg havde den store pung med, da der er mange indkøb, der skal laves, når man holder mange kurser. Så jeg var på indkøb hos nogle af smedene og også ved materialeforhandlerne.



Det gik så vældigt. Jeg fik taget et par billeder. Så tabte jeg koncentrationen. Glemte kameraet i værkstedet. Og så skulle der lige findes flere øller ved spisebordet. Nye og gamle historier blev fundet. Det blev forventeligt hyggeligt. Det trak ud at få tømt de flasker der stod for tur...

Her til morgen fik jeg fundet kameraet i de minutter hvor solen valgte sin lyse bane over horisonten.

Ikke mere nu. Jeg vender tilbage 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

### [Kl. 12 kniven # 2544 3. februar 2023 Kom til Viborg i morgen](#)

Søndre Mølle er i morgen rammen om Midtjysk Knivtræf. Det er stedet i vinteren til at hente klodser, klinger, lim, læder og andre gode sager. Der er gratis entre og mange udstillere.

Jeg kommer naturligvis også men denne gang ikke som udstiller men som gæst, der er på indkøb.

Herfra skal der lyde en stærk opfordring til at komme til stedet. Adressen er Vinkelvej 40, Viborg. Der er åbent fra 10 til 16. Det er en køretur værd – også en af de lange.

Jeg kan ikke bringe billeder fra træffet, da det er første gang det mager sig at jeg kan være med.

Min fredag går ellers med transport, da jeg en gang over middag kan komme til Klejtrup, hvor vi er nogle stykker, der skal mødes til kniv og hygge hos Michael West. Det bliver voldsomt godt.

Jeg bringer bar nogle billeder fra den seneste tid...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

### [Kl. 12 kniven # 2543 2. februar 2023 Mere februar – en måned på farten.](#)

Jeg fik startet i går, men egentligt ikke afsluttet, hvor jeg gerne ville. Så det må indhentes i dag.

Jeg skal til Jylland tre gange i de fire weekends. Første gang er i morgen. Drengene og knivene. Klejtrup, Viborg og Øl. Næste uge skal vi bare til Ålborg. Bilen bliver pakket med tøj og hygge. Mosteren i Ebeltoft skal besøges. En stamme valnød fra haven er scoret. Den er til mange skæfter. Ældstedatteren skal besøges i Aalborg. Og på returen skal yngstedatteren besøges i Rødding, hvor den cykel, der har ligget i bilen på hele turen skal afleveres.

Næste weekend bliver stille.

Sidste weekend i februar er der så kursus. Juelsminde Husflidsforening har inviteret. I skrivende stund er der 8 tilmeldte. Vi skal være på Rårup skole, der ligger lidt af vej mellem Juelsminde, Horsens og Vejle. Jeg glæder mig. Tilmelding til dette kursus er her: <https://kreativ-fritid-juelsminde.husflid.dk/kurser?cat=kniv-kursus#!/>

Der kommer nogle billeder af knive. Faktisk mit gamle arkiv af knive. Nogle lavet af mig selv, andre lavet af andre.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

## Kl. 12 kniven # 2542 1. februar 2023 Endelig februar...

Februar er til knive og der sker altid noget vigtigt...

På fredag er min bil pakket tidligt. Den skal rulle til Klejtrup ved for Hobro. Jeg skal på mit højdepunkt for knivbegivenheder: Drengene og knivene. Siden 1995 måske et år eller to før har vi mødtes til knive. Paw og jeg er de eneste, der har været med hver eneste gang. De første to gange mødtes vi hos Martin. Så fik han nyt arbejde og jeg fik et nyt langt bord. Så blev jeg værten en årrække til jeg flyttede til Kalundborg i 2007. Så flyttede vi det hele tilbage til Efterskolen på Mols, Så blev Michael vært. Et enkelt år hos Paw og så tilbage til West og det lune værksted. En enkelt gang kom coronaen på tværs, og vi kunne ikke samles. Men igen sidste år kunne det lade sig gøre. Det plejer at være i vinterferien. Lidt bøvet for de, der vil stå på ski.

Der er visse traditioner vi har med at gøre: I alle årene har fjernsynet kun været tændt en gang, og det var da Bjarke ville vise nogle store billeder fra en safari. Det kunne vises via DVDen. Der har aldrig været åbnet for at se nyhederne. Verdens gang kan gå derude. Der har været kvinder med – med gæstende mænd – og de kan sikkert bedre huske at de har været der, end vi kan. Vi har ikke nødvendigvis være servile eller imødekommende for dem. Det har jo været manden, der har været interesseret i knivene. Så har vi drukket øl. Smagt på dem. Og vi har smagt rigtig mange forskellige. 200 forskellige? 300? Mange!

Vi skal lave knive. Jeg har noget med, der skal rettes. Prøves og fortælles om. Nogle skal lave klinger og andre vist mest binde fluer. Lørdagen er dog denne gang ramt af, at vi skal til Viborg, hvor der er Midtjysk Knivtræf. Jeg har nogle aftaler, der skal tjekkes op. Og så er der nogle ting der skal købes. Jeg har mange kurser, der skal købes ind til, når nu man er samlet. Det bliver fedt at skulle gå på den anden side af en knivudstilling. Det er længe siden, det er sket. 20 år?

Vi bliver vist ni eller 10. Arild kommer ned fra Norge. Jakob, Paw og Martin. Simon, Søren og Carsten. Og West og mig. Jørn og Jens møder vi i Viborg. Rene har vi ikke hørt fra, men det er ikke sikkert at det betyder, at han ikke kommer. Vi finder ud af det...

Hvad vi skal spise? Nærende husmandskost. Er det noget med salat? Jada. Vi spiser hvert år næsten et glas revet peberrod. Og der kommer også løg i sovsen.

Jeg bringer billeder af tidligere knivweekends... Det bliver sjovt igen...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

## Januar

### Kl. 12 kniven # 2541 31. januar 2023 Tre knive i dagslys

Velkommen til den 54. januar. Jeg synes den har været lang, våd og mørk. Det er læænge siden det var jul og nytår. Det er blevet til meget lidt kniv for mig, men i går kom jeg betids hjem, og qua der var halvstormvejr, var skyerne blæst af himlen. De tre knive, jeg søndag aften havde stillet i varm olie, var nu blevet kolde. De kom op af olien og ud på den anden side af huset, hvor solen var. Knivene blev foreviget i det klare lys. Det er dem jeg bringer billeder af i dag.

Turen i olien gjorde ikke noget godt for at skjule mine forglemmelser. Jeg skal vist i gang med sandpapir korn 400 igen på kniven, der er lavet i æbletræ. Den tofarvede. Og et parti på kniven med guldregn skal også lige finpudses. Det er godt, at der er god tid til afleveringen...

Og så tilbage til start: Det er naturligvis ikke den 54. dag i januar. Det er den 11.!  
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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

### Kl. 12 kniven # 2540 30. januar 2023 2 knive blev det til på en kold søndag.

Over middag kom jeg i værkstedet. Der skulle skubbes lidt rundt med sagerne og en lampe skulle monteres, inden jeg kunne komme i gang. Og ude bagved, hvor jeg har træ til tørring, fandt jeg noget, der skulle deles. Det kunne bruges til skæfter, da det er dansk træ. Et stykke æble og et stykke guldregn. De var i forvejen flækkede i tørreprocessen, og øksen fandt ned i sprækkerne. Så der kom nogle gode stykker ud af det.

Så skulle der laves knive. Nogle klinger blev fundet frem. Der blev designet og så var det jo bare at komme i gang. Kulden kunne holdes borte i et par trøjer. Der er ikke så meget vind inde i værkstedet, så porten stod åben og elvarmen forblev slukket. Lidt vildt at man kan den slags i januar.

Fronter blev lavet. Der blev boret huller til tangen. Og limet og klemt sammen. Lidt tid til hærkning. Knivene blev slebet. Og inden der kom for meget håndbold på flimmeren kunne tre knives stilles i den varme olie. Oliens er i varmt vandbad. Oliens er sikkert over 50 grader. Det gør oliens tynd, så den kan trænge langt ind i veddet. Og når så oliens bliver kold, er det med til at holde oliens inde i skæftet. Lidt lige som når man steger frikadeller på panden og lader dem stå i stegeolien, til det hele bliver koldt. Så trækker den usunde stegeolie sig ind i frikadellerne. Ikke sundt. Men på et skæfte er det en fremragende ide.

De tre knive... Den ene er lavet i kristtorn fra mosters have. Den fik ikke farve. Nu får den olie. Fronten er rensdyrgevir. Så er der den i guldregn, hvor fronten er lavet i elggevir. Det ser gammelt ud og har sprækker. Fedt! Og så er der den i æbletræ. Det lyse bagstykke er ikke et bagstykke, men simpelthen træet der har to farver. Den mørke kerne og den lyse kant. Alle tre knive er med klinger af Poul Strande.

Dette er dermed de tre første knive til Betina, der har bestilt 10 styk, med option på flere. Levering når foråret går til sommer... God tid, men man ved aldrig med den tid... Hun ville gerne have knive som hun har spist med på noma. Knivene henter hun selv. Postvæsen, der er til at stole på i Bahrain, findes ikke.



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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

### [Kl. 12 kniven # 2539 29. januar 2023 Tre store knive](#)

Jeg skal i værkstedet i dag. Der er nogle knive, der kan laves og der er nogle fingre, der skal afprøve lidt sager. Men formiddagen er gået med småtterier og døseri i sengevarmen. Nu skal der fart på.

Jeg nåede lige inde der kom fart på at tage tre knive i kufferten. Det var de store, som kunne foreviges i det, der vist var dagens skrappeste lys. Den store Hellekniv, er den halv økse, til lejrbrug og grove aktiviteter. Den sirlige lange er med et blad fra Mogens Loft Svendsen. Skæfte i valnød og en front i hvaltand. Giraffen er med klinge af Poul Strande – og skæftet er giraf. Forben stabiliseret i orange farve.

Så må vi se hvad søndagen kan bidrage 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

### [Kl. 12 kniven # 2538 28. januar 2023 Tre blå knive fra depotet...](#)

I går var en stor dag for mig. Jeg fik lavet førsteudkastet til kommende knivseminar, der skal foregå på Liselund Højskole i dagene 15. – 17. september. Det er i Slagelse. Jeg vil ikke afsløre programmet her, da det er et andet regi. Men jeg tør godt at skrive hvad det kommer til at koste: 1835 kr. for et delt dobbeltværelse med bad og toilet på gangen. Den slags værelser er der en god del af. Luksusudgaven med eget bad og toilet på værelset koster 2800 kr. Dem er der nogle stykker af, til de, der gerne vil have privatlivet til apnømaskine og den slags.

Den billige pris fra da vi var på Husflidsefterskolen er ingen steder til at nå. Vi er kommet på markedspriser. Det er stadig så billigt som vi kan gøre det. Kvaliteten i samværet er stadig i toppen.

Der kommer besøg udefra i form af mindst 6 virksomheder, der har slibegrej, materialer, sikkerhedsudstyr. Klingsmede og klingslibere.

Der skal være DM i brugskniv, hvor der er en fed præmie, for at sable en champagne op. Jeg er stadig regerende mester fra for to år siden, da der ikke i efteråret blev afholdt noget i Horsens.

Der er indhyret medlemmer, der er instruktører i nørdede sider af knivmageriet.

Der er nok at glæde sig til.

Start opsparingen nu! Vi vil ikke høre, at der ikke er råd.

Programmet kommer i næste knivblad.

Dagens billeder er tre blå knive fra kufferten, der lige blev luftet...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

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

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...

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

### [Kl. 12 kniven # 2537 27. januar 2023 Knivbilleder til Preben](#)

Her til formiddag kunne solen titte nogenlunde frem. Det betød at jeg kunne tage billeder af nogle knive... Preben skal have dem til markedsføring af Jagt, vildt og våbenmessen der afholdes i Frederiksborghallerne i dagene 23. – 25. marts. Det er fra torsdag til lørdag.

Jeg fandt tre knive frem, som sikkert ikke er solgt til den tid. Dels den store hvide kniv, der endnu mangler en skede. Klingen er af svenske Roger Bergh. Skæftet er hvalrostand og sølv. Så er der den med moseeg og mammut og en blå klinge af Poul Strande. Den sidste er en rigtig jagtkniv med klinge af Poul Strande. Front i mammutknogle og skæfte i stabiliseret fyrsvamp.

Afsted med dem. Og også en invitation til dig om at komme til Sjællands største jagtmesse. Dansk Knivforening er med. Har du lyst til at medvirke skal du tilmelde dig over foreningens hjemmeside. Vi har sørget for et bord og vil du overnatte sammen med os andre er det på Hillerød Vandrerhjem, at det foregår.

Det skal nok blive både hyggeligt og givende.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

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

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...

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

### [Kl. 12 kniven # 2536 26. januar 2023 Regnvejr, kulde og overskyet... det er da trist.](#)

Jamen, så er der kun at friske den op med nogle billeder af knive. Ikke mere snak.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

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

dedikation. Og en plakat med smukke billeder af knive. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

### [Kl. 12 kniven # 2535 25. januar 2023 Aflyste kurser...](#)

I kommende weekend var der planlagt knivkursus på Trekroner Skole, der kun fik tre tilmeldte, og derfor er aflyst. I starten af juni skulle jeg også have holdt kursus på Skottegårdsskolen på Amager. Men jeg er jo en gammel mand, og Amtsgymnasiet i Paderup har inviteret mig til 40års jubilæum. Og det vil jeg gerne med til... Der var tre på holdet, der har fået tilbud om andre kurser.

Og så er der forårets overenskomstforhandlinger... Hvis bededag ikke kompenseres og hyren ikke stiger nok, kommer der konflikt. Den kan trække ud, da strejkekasserne er fyldte og bliver åbnet. Det kan godt betyde at det også rammer knivskolen...

Så det er om at holde sig til... Der er stadig masser af kurser at tilmelde sig på. Se min hjemmeside [www.mikaelhansenknive.dk/kalender](http://www.mikaelhansenknive.dk/kalender).

Nå, i kommende weekend kan der ryddes op i værkstedet. En enkelt eller to knive kan laves til Betinas ordre...

Jeg bringer 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

### [Kl. 12 kniven # 2534 24. januar 2023 Det er tilsyneladende svært...](#)

To dage i træk – selv om vinden ikke har været skrap – har jeg ikke programmeret denne klumme, så den er kommet ud på det rigtige tidspunkt. Det er jo i grunden ikke så vanskeligt. Og da jeg har prøvet det nogle gange inden, skulle det jo være simpelt. Men det kan gå galt. Det har blandt andet noget med at jeg ikke har været koncentreret og træt efter nogle intense timer med kursister og knive. Men facebook er også med til at gøre det vanskeligt. Når jeg skal sende ud, skal jeg sætte tidspunktet rigtigt. Det kan da ikke være svært, vil du sikkert sige. Jo, tre fire indstillinger skal falde på plads.

Først skal historien skrives.

Så skal der findes passende billeder... eller omvendt.

Historien skal kopieres ind på en særlig plads langt inde i Metas forretningsside.

Så skal billederne vælges.

Så skal de valgte billeder loades ind på Facebook. Det tager nogle minutter. Hvis der er mange billeder op mod et kvartes tid...

Så skal tiden indstilles. Først timer. Der skal rammes kl. 12.

Så skal minutterne indstilles. Det er også let. 00

Så skal der indstilles om det er AM eller PM. Det er så P.

Så kan der trykkes på den blå knap, der sender ud... og har noget forskubbet sig undervejs er det svært at find ud af, før der lige pludseligt dukker noget uventet op...

Herligt. Det er svært...

Er man træt er det dog lettere at lave fejl.

Der er ændringer i min kalender. En udstilling i skoven ved søen i Jyderup skal prøves af. Outdoorfestival hedder det. Der er gratis adgang. Vi er mange udstillere. Og der kommer formentligt mange gæster. Skoven er lige sprunget ud på det tidspunkt. Jeg vender tilbage med mere info, når det hele nærmer sig.

Jeg bringer en kavalkade af billeder fra weekenden. Tak for nogle herlige timer og dage i Næstved.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

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

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...

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

### [Kl. 12 kniven # 2533 23. januar 2023 Programmeringsfejl og afslutning på kursus,](#)

I går skulle der have været ude kl. 12. Det kom den ikke. Jeg opdagede fejlen søndag aften og så blev den sendt ud... Fejl 40. Den kom en dag for langt ud. Der er der jo ikke rigtigt noget at gøre ved.

Mandagens historie handler om søndagen, hvor der var afslutning i på weekendens kursus. Der blev lavet skeder og knivene blev færdige. Jeg bringer billeder fra dagen, hvor læderet blev farvet og hvor det hele afsluttedes med en reception, med afhentning af kursisterne, men hvor der også var en konkurrence blandt de færdige knive. Knive nr. 8 vandt. Den er lavet af Freja og er lilla. Rigtig fin. Og en skede i samme farver. Det er godt lavet.

Jeg takker for lån af otte spejder i Næstved. Det har været et forrygende sjov og fint kursus.

Det kan være der kommer lidt flere detaljer 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

### [Kl. 12 kniven # 2532 22. januar 2023 Kursusdag 2 afsluttet](#)

I går var der gang i værkstedet. Otte kursister flikkede knive. Der kom rigtigt heldige resultater ud af det. De kommer sidst i dagens billeder. Mads tog kameraet og har skudt mange fine billeder og jeg har også trykket på knappen nogle gange.

8 knive blev færdige. Søndag skal der laves skeder, ryddes op og der skal være reception for venner, familie og andre der vil se resultaterne og stemme på favoritterne. Kl. 15.30 og en halv times tide derefter. Det glæder jeg mig til....

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

### [Kl. 12 kniven # 2531 21. januar 2023 Gang i godt kursus i Næstved.](#)

I går kl. 18.00 var der start på weekendens kursus i Knivskolen. Stedet er Kobberbakkeskolen i Næstved. Jeg tror det er en stor skole, men vi er i kælderens og jeg har ikke set så meget. Det gør ikke noget, for de lokaler vi er i, er fine. Nå, men det er kursisterne også! De fire unge og de fire gamle spejdere, der før har været på et mere simpelt knivkursus, hvor der er snittet og filet meget. Og hvor resultaterne er mere primitive. Fine knive, men jo ikke noget wow!

Nu skal der anderledes gås til resultaterne. Så i går blev der brugt fire timer på forberedelse af det der sker i dag og i morgen: Kniven blev designet. Materialer præsenteret og valgt. Kompliceret, sjovt og udfordrende. Med 8 på holdet kommer jeg tæt på, og kan give feedback, så der kommer fine knive ud af det. Glæd dig til i morgen, hvor knivene kan vises...

Johnny Hansen dukkede op med nogle af sine knive. Han gave lige kurset det løft, som får det hele til at svæve. Viste at man på tre år kan lave mindst lige så fine knive, som jeg laver efter 25 år. Med perlesyninger og smuk linjeføring. Og så kunne han med eksempler vise hvordan nogle af stumperne, der bliver til skæfte kan komme til at se ud. Tak for hjælpen Johnny!

Der bringes billeder fra fredagens aktiviteter. For en gang skyld var der andre der overtog kameraet og skød også billeder af mig af. Tak for det.

I øvrigt er der kursus næste weekend på Trekrone skole i Roskilde. Tilmelding ved <https://lof.dk/oest>

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

### [Kl. 12 kniven # 2530 20. januar 2023 Pakke til kursus i Næstved](#)

Vejret er ikke til udeaktiviteter. Det sner når dette skrives. Der er koldt derude. Jeg ved det for jeg har brugt to timer derude.

Otte spejdere i vekslende alder har sat mig stævne i Næstved. Vi skal lave knive. Fine knive og brugsknive. Det bliver en fest. Bilen blev i løbet af formiddagen pakket med alle mine kufferter og en helt masse løst jeg endnu ikke har fået i

kufferter, mest fordi de ikke rigtigt kan og også for di at det er et bøvl i det daglige at mine sager er stuvet af vejen i smarte kufferter. Det dur ikke.

Nåmen kl. 18.00 starter vi. Inden – kl. 16.00 er jeg i lokalerne for at stille op og ”erobre” rummet. Sætte skik på det, der kan skikkes og tja, få en kop kaffe og komme i kursusstemning. Der er folk til at tage imod mig, og hjælpe med at tømme bilen. Jeg har sagt til dem, at der bliver 30 turer. Det mener de ikke, og har vist fundet en trækvogn, der kan rumme meget... Det skal nok gå.

Jeg har taget lidt billeder af lastningen af min hvide knivmobil. Der kommer billeder med af knive.

Jeg håber at jeg i morgen har friske billeder af kursusstarten.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

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

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...

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

### [Kl. 12 kniven # 2529 19. januar 2023 Tre år.](#)

Dagens historie er en gammel sag. Faktisk blev billederne taget for tre år siden. Kniven har jeg stadigvæk. Den er stadig fin. Der er kommet en skede til den.

Klingen er lavet af Uwe Molzen. Den er ikke tveægget, men den se på billederne sådan ud.

Skæftet er lavet i amboina, der er noget af det lækreste skæftetræ, der findes.

Dekorationen er indlimet plastik.

Tre år er længe at have en kniv liggende. Det kan ikke blive ved. Så den er på bud i de kommende 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

### [Kl. 12 kniven # 2528 18. januar 2023 Votering ikke slut](#)

I går viste jeg en kniv, der blev nogenlunde færdig. Den kunne skifte farve. Og jeg lod være lidt op til mine gode følgere. Tre svar kom der ind. Enighed om at der ikke skulle gøres noget ved den. At det fine kristtorn er så fint lyst.

Jamen, jeg lader den stå lidt med det. Men det kommer også an på de andre knive, der følger i serien.

Der skal være nogen i andre farver. En lille og en rød. De må komme.

Som inspiration finder jeg blandede knive, der alle har fået forstærkninger med farver...

Og er der andre der vil være med i besyv på gårdsdagens kniv, er det bare at gå en dag tilbage og følge tråden.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

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

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...

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

### [Kl. 12 kniven # 2527 17. januar 2023 Et åbent spørgsmål til panelet: til dig](#)

I går aftes var jeg i værkstedet. Betinas første kniv – af flere – skulle lige slibes ud. Søndag aften havde jeg fået limet og i løbet af mandag var limen hærdet. Så nu skulle der ske noget mere.

Tegningen blev limet på. Kniven slebet ud u profil. Streger på til midt og sider. Hjælpelinjer sat på.

Udslibning på plansliberen.

Og derefter finslibning med sandpapir.

Jeg sluttede i korn 1200 – med bagsiden, så skæftet også får polering.

Slibningen er vel ikke færdig. Der skal noget sprit på for at rejse fibre, der igen skal nedslibes.

Formen er fin. Kniven ligger rigtigt i hånden. Balancen til spisebrug er rigtig. En fornem kniv på et veldækket bord.

Hvem ville ikke gerne have det?

Men så rejser spørgsmålet sig: Skal den farves? Det sarte lyse skæfte er lavet i kristtorn. Det kan med fordel farves. Skal den være fræk rød? Let brun. Sort som natten? Det er nu du kan hjælpe mig, på denne januardag. Skal skæftet skifte farve? Og til hvilken? Svar her. Jeg garanterer ikke at jeg hører efter, og demokrati lige i denne sag er ikke muligt. Jeg har enevælde i mit knivkongerige, men jeg hører gerne på... Oplyst er man vel...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

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

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...

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

### [Kl. 12 kniven # 2526 16. januar 2023 Start på storordre.](#)

Forleden var jeg hos Poul Strande. Jeg købte klinger.

Før jul havde jeg besøg af Betina på besøg. Hun ville købe nogle knive ala noma.

De to situationer er nu kombineret i den første kniv, der derfor er på vej.

Jeg gik i værkstedet i går aftes og satte en klassisk plade på.

Ravels bolero. Og et par numre mere. Inden de 76 minutter var gået, som der kan være på en CD, kunne jeg slukke

den. Knivens design var lagt fast. Fronten fremstillet. Pudset og poleret. Tangehullet udboret og det hele limet. Nu kan den hærde et døgn tid, så kan den slibes ud, kniven.

Fronten er rensdyrgevir. Skæftet er kristtorn fra mosters have.

Der mangler yderligere nogle knive. De må komme...

Der bringes billeder af den stille start.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

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

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...

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

## Kl. 12 kniven # 2525 15. januar 2023 Tag på kursus... Bliv klogere og få en sjov hobby

Knivmageri er den ultimative hobby – for mig.

Man skal designe og kunne planlægge sit arbejde.

Man skal have forståelse for de materialer man bruger. Træ, stål, sølv, lim, læder og mange andre.

Man skal stædigt kunne holde fast i en ide og gøre den færdig.

Man skal beherske læder og gentagne bevægelser.

Og når man er ved at være færdig være klar til at hænde det hele af, for at lave en ny.

Så skal man på nye indkøb. Nye overvejelser og så kan næste kniv sættes i gang.

Jeg synes det er fremragende. Og så kommer der smukt håndværk og værktøj ud af anstrengelserne. Det er en fornøjelse.

Men hvor skal man starte? På nettet ved at se videoer, hvor det der lægges ud alligevel ikke svarer på alle spørgsmål? På biblioteket efter bøger? Det er ikke noget mænd gør. Bed din viv tage nogle med fra hylde 62.5 næste gang. Det er samme sted, der står noget om biler og tankskibe.

Eller tag på kursus! Og dem holder jeg mange af. Fordi det for mig er rigtigt herligt at starte nye knivmagere. Give dem en oplevelse og putte dem helt ind på banen. Ikke noget med at stå at kikke på. Hands on. Gør det! Prøv! Og mange gange har jeg ikke de svar på de spørgsmål, der stilles: Bliver det pænt? Bliver den blå? Er dette rigtigt? Og det er det fine ved at gå på mine kurser: Der findes ikke altid et rigtigt svar, eller en rigtig metode og slutmålet er altid individuelt lavet af kursistens mange valg. Jeg har nok nogle genveje og nogle sikre metoder, men eksperimenterne er altid velkomne. Resultaterne skal nok blive egnede.

I den kommende tid frem til sommerferien har jeg nedenstående kurser i kalenderen. Næste weekend skal nok blive til noget i Næstved, men ugen efter i Roskilde øst er endnu usikker. Der mangler lige tre deltagere. Så er vi syv. Det er luksus. Tilmeldingen sker på LOF Øst's hjemmeside. Se mere her: <https://lof.dk/oest/kurser/kreative-kurser/knivskolen-lav-din-egen-kniv/id/40231301> Næste gang der bliver et kursus på Sjælland er i marts.

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 kræs.



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 13 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. Knapt 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... Dette kursus er alvorlig truet. Jeg er inviteret til Paderup ved Randers, hvor jeg for 40 år siden blev student fra gymnasiet der. Der er allerede optræk til at klasse U fra den årgang er flest i festtøj. Det er svært at undvære...
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 bringer billeder fra 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

### [Kl. 12 kniven # 2524 14. januar 2023 Nye klinger](#)

I går var der bonus i postkassen. Der kom et brev med 5 lækre klinger fra Per Glerup. Der er en af dem, der er bestilt til kommende kursus i Næstved i næste weekend. Jan skal have den klinge, der er bugåbner. Per laver denne særlige type klinger, hvor det stadig er muligt at lave en normal skede. Fremragende udarbejdet. Flot arbejder. Og så er Pers arbejder altid perfekte. Blanke! Ren fornøjelse at åbne og se. Kontrol er ikke nødvendigt. Den har Per lavet.

Og så var jeg hos Poul Strande hvor jeg tog 20 klinger med hjem fra. Der er en bestilling på 10 – 12 nomaknive, der skal laves i løbet af foråret, og så er der ved at være lavvande i kufferten med klinger til kommende kurser. Det er et stort

privilegium at komme til Ulla og Poul og bare kunne vælge mellem flere hundrede klinger. Tager dem man synes det skal være denne gang. Jeg tror jeg har damaskklinger nok i kufferten, så denne gang var det de laminerede og dem med sjove overflader jeg trak med hjem.

Og så skal der da lige gøres reklame for næste åbne knivkursus der er tilrettelagt til Trekrone Skole ved Roskilde i weekenden 27. – 29. januar. Det er LOF øst, der er arrangør, og til dem tilmeldingen skal foregå. I går var der 4 tilmeldte. Det er lige for få, så to mere så er der et hold. Og så bliver det luksus. Kurset starter fredag kl. 18. Vi slutter ved 22-tiden og tager lørdag og søndag med. Så er der færdige knive i gode skeder søndag kl. 16, hvor vi forlader lokalerne. Det bliver herligt. Jeg glæder mig. Tilmelding og mere info lige her: <https://lof.dk/oest/kurser/kreative-kurser/knivskolen-lav-din-egen-kniv/id/40231301>

Der bringes billeder af nogle de nye klinger...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

### [Kl. 12 kniven # 2523 13. januar 2023 Skjernseminaret er fortid...](#)

Jamen, Dansk Knivforening har mange gange været på Husflidsefterskolen (og det hedder den ikke mere) i Skjern for at lave "Skjernseminar". Slet skjult reklame for stedet, så vi i loyalitet kunne blive der, som de venner af huset vi er. Imidlertid valgte Putin at lave krig i Ukraine, som gjorde gas og el for dyrt, og personalet på stedet brugte to weekender i efterårsferien på arbejde, da også andre lejede sig ind i lokalerne. Det blev for meget, og skolens ledelse valgte at sige stop for gæsteordninger og overnatninger i elevernes værelser, selv om det hele sikkert gav overskud til skolen.

Der er ingen surhed fra vores side.

Vi siger tak for tiden vi har kunnet være i de fine lokaler.

Men vi må videre.

Det fire eller fem foregående gange har jeg tilrettelagt programmet. Og skal også lave det nye. Vi har fundet et sted at være: Liselund Højskole i Slagelse. Stedet har været højskole siden starten af forrige århundrede. Dengang mest kirkelig. Det er vist drevet over, og nu er det "seniorhøjskole", men senior er man fra man er 18 år. Så... Lokalerne er fine og

Vi plejer at være afsted i efterårsferien, både bundet af egne ønsker men også muligheden fra skolen, der ikke kunne have elever samtidigt med at vi var der. En højskole er anderledes drevet af markeds kræfter og muligheder med tider. Derfor er vi rykket lidt frem i kalenderen, og skal lave "Knivseminar" 15. – 17. september. Sæt kryds i kalenderen.

Tolerancen i en højskole er anderledes tilrettelagt til voksent samvær. Der er bænke og stole i haven, hvor et glas køligt hvidvin kan nydes i de smukke omgivelser. Det er helt tåleligt at vi tager et glas vin til maden og hygger i krogene med købte øller. Ikke at selskabet er tåleligt alkoholpåvirkede, men vi har det sjovt med en hyggelig skål, og de der ikke vil have, kan sidde med cola eller en kop kaffe.

Lige i disse dage er jeg ved at samle sammen til programmet. Og det går vældigt med at folk siger Ja! Så min ambition er at lave verdens bedste knivseminar.

Jeg bringer billeder fra sidste gang vi var i Skjern. Takker for tiden der. Vi er 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

### [Kl. 12 kniven # 2522 12. januar 2023 Træls.](#)

En trist besked fandt veje i går på Facebook. Jørgen Schunk, der er manden bag Knivkunst i Slagelse, er ikke blandt os mere.

Jeg har kendt Jørgen en årrække som en glad og ærlig mand, der solgte klodser og andet til knivmagere i Danmark og Norden. Sidst jeg var sammen med ham var i Ludvika i sommeren, hvor vi havde en herlig fest i det svenske sommerland.

Mine tanker går til Susanne, der må gå en svær tid i møde.

Æret være Jørgens minde.

### [Kl. 12 kniven # 2521 11. januar 2023 En god gerning](#)

Forleden tikkede der en besked ind på et af knivforaerne på Facebook. Der var en, der var ved at brænde inde med nogle gamle klinger. Men skal sikkert være lidt nørdet for at se det sjove i det. Men det kan jeg og priserne var rimelige. Han var bange for at klingerne ville ligge og gå til. Så var det bedre, at nogen ville tage sig af dem...

Det er gamle klinger. På den anden side af 20 år og lavet af nogle af koryfæerne fra den tid.

Billeder og mine ord følges sikkert ikke ad, men sådan må det være.

Der er en klinge af Aage Frederiksen. Han var fra Sandved i det sydsjællandske. Jeg ved ikke om han stadig lever, og det er mange år siden at jeg har set ham. Klingen her er absolut fra hans karrieres begyndelse, og har kun mestermærket som særkende. En lamineret klinge, rimelig simpel og med en kort fas. Den er ikke som han senere arbejder, hvor der ikke var slibefas og i øvrigt også tit med damask.

Der er to klinger fra B.B. Tinn. Og stemplet skal forstås på denne vis: B. B. fra Tinn. Sognet. I Norge. Jeg skal lige i de norske bøger for at finde smedens navn. Men vi har sikkert fat i knivsmeden, der fik norske knivtradition til netop ikke at uddø. Smeden smedede blandt andet knivklinger i hele sit liv, Det er enkle klinger, den ene med en droppoint spids som ikke er særlig norsk, men sikkert en redning af en smedning, der lige har været på kanten af egnet. Den er fin, Ja, det er de begge.

Så har Finn Valle lavet en klinge. Også her må jeg tilbage til de norske bøger for at finde ud af hvem han var og hvilken betydning han har haft for norsk knivmageri. En fin lamineret klinge, der med tiden har fået rust på overfladen. Lidt WD40 og noget ståluld er den sikkert klar igen. Han har i skyndingen vendt sit stempel den gale vej. Hvis jeg havde lavet sådan en fejl, ville den ikke ende i salg, men Finn har sikkert sat den på bud og fået det han ville have. Ret sjovt.

Så er der to RB klinger. Så skal vi til det nordlige Sverige, hvor der er noget med at sønnen har overtaget fars stempel. Eller også er det fars stempel. Jeg husker fornavnet som Robert... Jeg skal lige finde noget frem. For rigtigt mange år siden – min 5. eller 6. kniv, blev skæftet med en klinge af RB. Nå, disse to er brunerede eller sorte efter oliebrændt overflade. Lige som knivene fra Karasuando. Det er nordligt. Se selv på et kort....

Endelig er der en karakteristisk TN klinge. TN er Thomas Nørgård, en landsbysmed fra Hyllested lidt nord for Ebeltoft, der en årrække lavede smedning for de østjyske museer. Han kom på sporet af en klingsmed, der har lavet rigtig mange knive, der er fundet som jordfund senere. Knive der meget præcist er lavet for 1000 år siden. Denne klinge er efterhånden blevet sjælden. Danske knivsmede smeder ikke faconen længere, og det er i grunden synd, for spidsen af den er fantastisk til snitteopgaver. Det har været en rigtig lækker hobbykniv i sine tider.

Om jeg skal skæfte nogle af disse klinger eller de skal i mit stille voksende museum? Her ligger der i forvejen klinger af Poul Strande fra hans første sommer. En guldklinge af Arild Brækken. En billedætsset klinge fra Lars Tovgård. Et par stykke af Aage, og andre herlige klinger fra de tidlige dage. Godt at have... Sjovt at have. Særligt hvis man er nørd...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

## [Kl. 12 kniven # 2520 10. januar 2023 Mange knive fra november 2019](#)

I november 19 må jeg have haft god tid til at mokke i værkstedet. Der blev lavet knive, og det er dem jeg viser i dag. Langt de fleste er solgte og ude hos tilfredse kunder. Skal du have en finder vi en løsning.

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

## [Kl. 12 kniven # 2519 9. januar 2023 Bestyrelsesmøde i Dansk Knivforening](#)

I går var jeg til bestyrelsesmøde på Fyn. Vi havde væsentlige emner på dagsordenen. Dels var der de nærtstående arrangementer, der skulle diskuteres og få dele til at falde på plads.

Men det var også større sager: Vi har fundet et sted og en dato for fortsættelse af det der hed Skjernseminaret. Det bliver i Slagelse og i midten af september. Der skal ikke afsløres for meget her, men start allerede nu opsparringen. Ikke fordi det bliver specielt meget dyrere end det hidtil har været her, men det handler om at finde penge nok til nyindkøb. Jeg starter i aften med at finde oplægsholdere til programmet, der gerne skal være tæt og væsentligt.

Og så har vi taget de første beslutninger om et internationalt knivtræf i København i sommeren 2024. Der mangler rigtig mange beslutninger endnu. Men vi har startet en møderække, hvor vi indkalder flere eksperter og kernepersoner til det forestående arbejde. Vi skal mødes en gang om måneden – virtuelt – og starte koordination og tilrettelæggelse. København skal vise sig fra sin bedste side. Vi skal opleve verden fra sin bedste side. Det bliver stort. Også mere om det senere.

Jeg har ikke fået lavet meget kniv i weekenden, men må igen ty til harddiskens gemte filer. Jeg fandt nogle billeder der er et par år gamle og som viser knive fra mit arkiv over egne og andres knive, der ligger i "mit museum". Der er lidt blandet guf...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

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

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...

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

### [Kl. 12 kniven # 2518 8. januar 2023 Lidt blandede billede af knive...](#)

Når dette udsendes sidder vi til bestyrelsesmøde på Fyn. Dansk Knivforening skal lægge linjerne for det fremtidige arbejde. Vi skal være vakse og gode. Lige nu har vi haft betaling af kontingent. Det er for de fleste trukket ganske automatisk, men det har sikkert alligevel været sådan at nogen har trukket sig. Men det er jo blot en udfordring til at skaffe flere nye medlemmer.

Hvis du, som læser med her, synes at mine skrivelser er motiverende, var det måske også noget at være med i Dansk Knivforening. Det koster 400 kr. om året – eller det der svarer til 6 flasker bordvin af ikke for dyr sortering. Det er bestemt ikke den samme rus man får ud af at læse bladet, omvendt vil 6 flasker vin være skænket noget tyndt ud, hvis de skal holde et helt år... Der er også andre tilbud, der er med til at gøre kontingentet overkommeligt...

Nå jeg sender nogle billeder af mine knive. De fleste af dem er vist solgte, men jeg kan da lave noget der ligner igen...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

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

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...

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

### [Kl. 12 kniven # 2517 7. januar 2023 Lidt blandede billeder fra 2020](#)

Fantasien rakte ikke til mere, så det må stå med dette. Billeder fra 2020 med lidt af hvert. Men så kommer der nogle stykker på.

Dagen bliver brugt på lidt køretur rundt i landet. Vi skal til Rødding, hvor yngstedatteren skal på højskole det næste halve år. Så ser vi næppe ret meget til hende i den tid. Derefter en tur til Juelsminde for overnatning. Søndag er der bestyrelsesmøde på Fyn. Det glæder jeg mig til. Det er længe siden at vi har været samlet alle sammen, og det lykkes nu. Der er mange ting at snakke om, mange planer der skal sættes ord på. Aftaler der skal laves – og holdes. 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

## Kl. 12 kniven # 2516 6. januar 2023 Horsens 2010

Fra tid til anden finder jeg gamle tekster og synes det er sjovt. Sådan er dagens. Det er en historie der er bragt i Dansk Knivforenings blad i december 2010, så det er en ældre sag. Men historien er sjov og levende. En slags klassiker fra mig, hvor der kan komme lidt humor med i artiklen.

Knivtræf i Horsens

Oktober 2010

Af Mikael Hansen

Først skal jeg sige tak for lån. Jeg har lånt en venlig familie et par timer for at følge deres første tur på knivudstilling. Jeg håber, at jeg loyalt og venligt får fortalt, hvad familien Thorsen fra Auning oplevede over den søndag middag på knivudstillingen i Horsens.

Det er let at rykke citater ud af deres mundtlige sammenhæng, og bringe dem på skrift. Det er vanskeligt at bevare ironien, trykket på det afgørende ord, fortælle det usagte, glimtet i øjet og smilet i mundvigen. Så når du læser det efterfølgende, skal du vide, at det var meget muntert at være sammen med Grethe og Rikke og deres mænd, på turen mellem de skarpe knive den søndag.

Hvis der derfor er ord her, der virker hårde, eller endog udleverende, skal de ikke læses sådan. Tag dit bedste jyske lune frem og læs med. For de havde det sjovt – og det havde jeg også. Som gammel østjyde, håber jeg, at jeg kan formidle den muntre tone.

Peter og Aksel har i den forløbne vinter været på kursus, der har været afholdt på Auning Skole. Kurt fra Randers har kørt de 18 km fra Randers ti mandage og givet noget fra sig, som gav familien mod til at rulle til Horsens på en regnvåd søndag. For at samle kræfter havde de været til brunch på en af Horsens' gode cafeer, og fandt så til Industrimuseet ved 1-tiden.

Jeg stod i indgangen og bød dem velkommen, efter at de havde betalt entreen. Jeg præsenterede mig og fortalte om mit forehavende: Jeg var "journalist" for Knivforenings blad og skulle anmelde udstillingen. Men jeg trængte til nye øjne og ører, og jeg ville tage med kvinderne rundt på udstillingen, for at høre deres bemærkninger og deres uforbeholdne meninger. De gik med på min tåbelige ide, med et fnis... jo, det ville de gerne, "med redaktøren rundt...", som Grethe sagde. Arne Dahl var der ikke, så det gik vel nok med den midlertidige forfremmelse, vurderede jeg.

Jeg må hellere præsentere deltagerne: Grethe er gift med Peter, og mor til Rikke, som er gift med Aksel. De har sønnen Kalle.

Inden for døren står Knivkunst med Jørgen og Susanne. Det er som om, at min tilstedeværelse har givet pigerne lidt mere mod, så hurtigt kommer der en snak i gang om de fine stumper. Jørgen forklarer næsten rødmande om elefantnødder og klodser.

Hos Sort og Schou er der en rodekasse og mærkelige benstumper. Grethe tager en klods op og kikker opmærksomt på den. Ib ser det. "Det er girafben – forben." siger han. Grethe returner den hurtigt: "Nåeh, er de så små?" siger hun. "Nej, nej" siger Ib nærmest undskyldende, og har slet ikke opfanget ironien - "det er skåret ned!"

Jørgen Dobel forklarer om sine pitchforks – den gaffel man løsner jorden på nedslagsstedet på greenen med - han har monteret dem med mammut og skåret fine mønstre i. Grethe tager vakst en af dem og viser til Peter, lidt tæt på

næsen, så han må trække sig tilbage. Han har et øjeblik fortabt sig i Jørgens knive. "Se! De er til at stikke oliven med!" Peter virker en smule desorienteret over det skete. Og Grethe braser i grin. "Nej, det er til golf!" siger hun med triumf i stemmen. Hun ved mere end Peter.

"Bare jeg kan få lov til at strikke, kan han da lave knive", siger Grethe til Jørgen. Jørgen fortæller om sit værksted og at han har lavet knive i 5 år. Jeg kan se på Grethe, at den tror hun ikke på. Der synes vist lidt langt mellem Peters resultater og Jørgens ditto. "Kan man blive så dygtig på 5 år?" spørger hun halv henvendt til Jørgen og mig. Peter hørte det vist ikke.

Rikke kikker på Jørgens fine køkkenkniv. Lægger den i hånden og mærker og vejer. Vi snakker om at Dansk Knivforening til årets træf havde køkkenknive som tema. Jørgen havde fået en flot 2. plads. Det er nyt for Rikke, at man selv kan lave sine køkkenknive, og at bedømmelsen på en udstilling var foretaget af en kok og en designer.

Et af udstillingens nye fund var Dahn fra Tyskland, der for første gang var i Danmark med uhyre fine materialer. Registreret elfenben, koraller af den forstenede slags, abeloner og meget andet uinteressant set med kvindeøjne, der staks får øje på slangeskind og krokodiller, der er skåret op i bæltter. Det er mere interessant. Det bliver ved kik med fingrene i denne omgang.

Kurt kommer forbi og genkender sine elever. Peter og Aksel bliver hurtigt trukket ind i Kurts hjørne, i sidefløjen til maskinhallen.

Pigerne iler forbi Kurts knive, og øjner nogle meget specielle knive, der ligger i en udstilling, der har et japansk look over sig. Det er Trietz' knive. Han kommer til og forklarer, medens han fortærer en frokostbolle med rigelig smørelse og grøn salat, at det er dyre knive, og de er så lette at sælge på det tyske marked, hvor købilerne er Mercedes SLR. Hans kunder har alle store fladskærmsfjernsyn, og skal have særlige ting at prale med. Derfor de dyre knive, der i princippet ikke rigtig kan mere end at skære. Men de skal få lov til at betale.

Rikke hører mere end jeg kan referere her. Grethe tager den store køkkenkniv op og vurderer den. Da jeg forklarer at den koster 3.000, kan jeg se på hende, at nu er det mig der gasser. "Euro", siger jeg så. Kniven bliver lidt varm i hånden, så da Peter nærmer sig vifter hun lidt med den. "Det er fine sager." Rikke får listet et katalog fra Trietz.

Henning Andersen er næste udstiller, der også viser at man også kan sy sager i læder. Den lille lyse dametaske vipper Grethe en gang. Et diskret kvalitetstjek. Og knivene bliver beundret.

Jan Lykke har gang i endnu en smækker skede med drejet syning. Peter og Aksel stopper op for at lære, men pigerne fortsætter rundt. Fritz står i Knivforeningens stand og viser sin kniv samtidigt. Den har en indstøbt vådflue i et lille klart vindue. Det er vist ganske imponerende.

Næste øjenåbner er Finn Hampenberg, der har store knive med drabelige historiske oplæg. Han forklarer om ægyptersværdet, at det er langt og med en skarp hank forrest, der er egnet til at flække en modstanders skjold med. Nu kan den skære stege, og bruge hanken som anrettergaffel i samme bevægelse, fortæller han damerne. De tror vist heller ikke rigtigt på historien.

Den pensionerede fynske kirurg, der står ved siden af Finn, opfordrer mig til at skynde mig med at tage billeder af scenen, hvor Finn fortæller om duelknive, der med Lars' ironiske ord, er meeeget almindelige.

Lars diskler så til gengæld op med dagens klareste røverhistorie: Fra Thyborøn har han fået det sjældne glimmertræ, med det særlige lilla skær. Han forklarer længe og insisterende, men må på et tidspunkt gå til bekendelse: "Nej, det er resin – lim – og sølvpapir, jeg har lagt i lag. En verdensnyhed, som nu er ved at brede sig til pibemagerne, der kan bruge materialet til mundstykker på håndlavede piber", fortæller Lars. Rikke vil vide, om det ikke også kunne være flot med bladguld, og Lars fortæller, at han har overvejet, men at netop det materiale er rasende dyrt og noget stads at arbejde med....

Rikke stopper op ved Jens Rahbeks bord, og lægger forsigtigt fingrene på nogle af hans knive. "Det er så spinkle knive. Lækkert!"

Ved Peter Holm Petersens bord tager Grethe den fremlagte ulo op. "Er den til at hakke persille med?" spørger hun på lidt bredt jysk. Hun ved godt, det ikke er. Og Peter starter en længere forklaring om forskellen på øst- og vestgrønlandske uloer og så hans, der vist mest er en canadisk. Peter kan ikke heller se den store forskel.

Imedens har Rikke fået øje på de helt små klinger, der ligger til salg. De er kun 2 – 4 cm lange. Hun får straks sælgerideer: "Sælger du dem til udlændinge? Jeg mener, der kunne da godt være et marked?" Rikke har endnu ikke set danske knive, der er så små, så måske er det oplagt, at tyskerne må have sådan noget småt.

Ved Naturgalleriet fanger Grethes øjne først de håndlavede børster. "Dem plejer jeg ikke at give mere end en 10'er for..." siger hun, da hun har en lille fiks ting med skråtstillede børstehår i hånden. Måske er den til at rense negle med..."Næ," siger Per "det er blindes arbejde... og de her lidt større, er der mange, der køber til at rense svampe med." Per har vist ikke opfanget prangerinvitationen fra Grethe, der ikke finder prisen attråværdig. Blinde eller ej. Matas kan levere det billigere.

Grethe og Rikke kikker i de mange kasser nogen tid. "Er de gået helt i selvsving, mændene?" siger Grethe og kikker efter dem. De står stadig og snakker med Peter.

Imedens har Rikke fået fat i et stykke blå-stabiliseret koralstykke. "Det ligner musselmaledede kopper!" udbryder hun, til stor enighed med de omkringstående. Prisen kunne svare til det kongelige porcelæn.

Næste stop er hos Mogens fra Native Wood. Jeg forklarer, at det er australsk træ, hentet hjem derudefra. "Det kan vi da godt se," konstaterer Rikke. "...det står her på visitkortet!" Hun fortsætter med at spørge om Mogens selv henter. Forklaringen kan han, Mogens: "Nej, ikke hver gang. Jeg kender nogen, der henter det ud, og så sender de det til mig i store stykker. Det er spændende hver gang at skære op for at finde ud af, om det er flotte sager."

Vi kommer alle hen til montren med de udstillede knive. "Det er nogle fantastiske knive", siger Rikke. Og se den der, den er helt i arabiske stil! Hun peger på Jørn Sønderskovs vinderkniv. "Naaae..", siger jeg, "det er nu altså samisk..." "Hiii, det var også det jeg mente...!" griner Rikke. "Peter, det er rigtigt!"

Hos Hanghøi er det særligt mændene, der bliver hængende over smådimser og værktøj. Pigerne kikker på Jørgens udstillingsbræt med de mange fabriksklinger. De er ikke at finde så mange andre steder på udstillingen.

Tommy og Hans sidder ved samme bord. De har jo ikke så mange knive og hygger sig godt i hinandens selskab. "Det må have taget mange timer at lave de knive" siger Grethe. "Og de er meget smukke." supplerer Rikke. De herrer takker for complimenten, og fortæller at de såmænd også sælger det hele, selv om knivene koster mange kroner.

Min rundtur med familien bliver afbrudt, da man bevæger sig op ad rækken med Dam, Lund, fluebinderne, alle nordmændene og nordjyderne, så jeg fanger først guldkornene, da de når store Jens, der også må forklare sig om knivene og værkstedet. "Han sidder ude i værkstedet, Peter!" siger Grethe. Med skjult henvisning til at fremtiden i køkken og stue sikkert er truet.

"Ja!" siger Grethe "nu kan jeg vist godt sætte mig ned som knivmager!" siger hun med henvisning til alt det, hun nu har fået at vide om knivmageriets mysterier. Jeg er ikke i tvivl om, at hun har fået rigtigt gode oplevelser rundt langs bordkanterne. Om Peter fortsat får lov til at støve i køkken og stue, ved jeg ikke. Men det er sikkert, at der er accept til noget. "Peter kommer jo til mig, når han skal have at vide, om det er godt nok!"

Vi skulle besøge smedjen, men smeden havde stoppet sine aktiviteter. I stedet tog vi en stående evaluering af det oplevede. Rikke og Grethe ved nu, at der bliver lagt rigtigt mange timer i knivene, at de flotte resultater skyldes en ihærdig indsats. "Det er jo helt vildt. Det er altså så flotte sager!", siger Rikke.

Jeg spørger om, hvad der var godt på udstillingen. Rikke og Grethe er enige om, at det hele var imponerende. Det var også godt at vide, at de var ude på særlig mission. Det gjorde, at de kunne spørge mere, end de nok ellers ville have gjort. Og fordi jeg havde præsenteret dem ved knivmagerne, var de sikkert også blevet præsenteret for noget andet, end det andre ville blive præsenteret for.

Og så ville jeg vide, hvad vi skulle gøre for at gøre oplevelsen endnu bedre. En tænkepause og så kom et herligt forslag: Guidede ture, hvor man blev præsenteret for nogle særlige detaljer ved nogle af knivmagerne, kunne være fint.

Ideen er så oplagt, at den er givet videre til arrangørerne i Horsens. Andre må også gerne tage den op. Selv vil jeg gerne melde mig som guide.



Jeg takkede den venlige familie for lån. Jeg tror ikke det er sidste gang Grethe og Rikke tager Peter og Aksel med på knivudstilling. Vi ses senest til oktober 2012 i Horsens.

Her slutter den historie. Træffet i Horsens i 2022 blev det sidste der. Det kan jo godt ærgre, når der kan komme sådan en historie ud af 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

## Kl. 12 kniven # 2515 5. januar 2023 Curly mango

Onsdag aften kunne trække sammen til at blive noget kedeligt noget. Regnen, der var kraftig nok i løbet af dagen, og jo, jeg har været ude i den i adskillige timer, var taget af. Vinden havde pustet ud. Og julen stod ikke længere for døren, idet at jeg efter arbejde havde været på lossepladsen med træet og nogle af de andre sager, der også skulle den vej.

Efter aftensmaden tjekkede jeg efter. Den var god nok. Julen stod ikke længere for døren. Så jeg kunne finde nogle sager frem. Og det er jo egentligt underligt. For der er alt for mange sager fremme. Der trænger ti oprydning. Men det må ikke være nu. Kniven til Frank blev pakket. Nogle plakater... Lidt småting. Men så måtte jeg i gang med det, jeg havde planer om forleden: at save mit hjembragte mangotræstykke.

Opmåling. Vurdering. Hvor mange stykker? Hvilken retning for at få bedste resultat? Og så er det jo bare i gang. Saven åd sig igennem træet til den satte sig fast. Slidt og sløv. Ny klinge i. Og så kunne der saves effektivt.

En klods blev valgt. Sleb først på plansliberen. Korn 60. Derefter korn 240. 400. 800 og 1200. Derefter lidt olie. Det ser godt ud. Måske skal der noget farve på.

For at peppe dagens billeder op, er der fotos fra hvor træet har vokset. Hawaii. Omme på den anden side af jorden. Billederne blev taget i oktober, hvor jeg var der sidst. Det er federe at skrive sådan i stedet for første 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

### Kl. 12 kniven # 2514 4. januar 2023 Julen står for døren.

Da jeg kom hjem fra arbejde i går, var det slut med julen. Min viv havde taget nisser og røde hjerter tilbage i flere af de kasser, hvorpå der sirligt er skrevet "JUL" med store bogstaver.

I forhaven havde vi et grantræ frem til lillejuleaften, hvor det blev fædet og trukket ind i stuen. Inden blev det forkortet. En ring i toppen og to i bunden, gjorde det passende til at det kunne stå med pynt og lys i stuen.

I går aftes blev de levende lys tændt igen. Der blev taget et billede.

Nå, jeg var tidligt på arbejde og vimsningen herhjemme må så have betydet at træet blev ribbet for pynt. Og stillet ud til videre transport mod sit endelige: den kommunale losseplads. Imidlertid var det også foran porten ind til mit værksted, som derved var spærret. Ingen knive. Hvor længe det står på er lettere uvist. På fredag kan en tur på bemeldte sted vist laves.

Imens bringes også et par knivbilleder...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.

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

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...

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

### Kl. 12 kniven # 2513 3. januar 2023 ...og afledes derved fra sit jordbærbed, og så videre...

Sagde Peter med Gnags engang i en sang. Nåja, det kan være svært at koncentrere sig. Tag nu mig i går aftes, hvor jeg i mit stille sind havde troet at jeg skulle magte lidt kniv, af den personlige slags. Det er et stykke mangotræ fra Hawaii, der skal i en kniv, og jeg fik for så vidt startet helt fint. Fik da åbnet porten, tændt lyset og skubbet lidt rundt med en kasse, der var kommet ned nytårsaften, hvor Steen, skulle have nogle store træperler.... Dem blev han glad for og skulle bruge til nogle nisser, eller også var det Gitte. Tilbage til historien...

Der blev ryddet op. Og der på bordet lå så kniven fra Frank, som han havde opgivet. Noget gammelskrammelkniv, vist fra krigens tid, og noget mænd ældre end jeg synes er fine, for de kan huske dem. Selv kan jeg ikke sige at jeg har veneration for nazitidens dårlige dømmekraft og menneskesyn. Det er dog som om noget falder tilbage nu få år efter... Tilbage til historien.

Frank havde sendt nogle skaller og den adskilte kniv, der med en dels brugsspor tydeligt har været anvendt til lidt af hvert. Der stod på den ene stump at det var thuja. Men jeg tror der ikke rigtigt. Det er for tørt. Der er mere harpiks i thuja, som ellers gror i Afrika. Jeg har lavet en del knive med thuja, og synes det er svært at slippe for ridser i, fordi det er så blødt. Hov, tilbage til historien.

De to skaller skulle saves ud af den ene klods. Så ringede telefonen. Det var Torbjørn. Der er bestyrelsesmøde på søndag på Fyn, men noget kommer måske på tværs. Og det er ikke kun den snestorm, som måske er under optræk.

Uh, jeg har flere gange mens jeg arbejdede på Fyn sneet inde derovre. Det skal ikke ske igen. Og for helvede, der bliver meget sne at skovle på mandag, hvis også det rammer her. Hov! Retur.

Torbjørn blev snakket færdig. Der kunne fortsættes med kniven. Bore huller til de strittende nitter. Bore huller til de gennemgående nitter. Slibe materiale af til man ikke kan komme længere.

Så ringede West. Ham havde jeg også forsøgt at få fat i. Han er i disse dage en smule ophængt af medlemmer der ringer, men ikke kan finde ud af at opdatere til siden, så der automatisk trækkes fra et gyldigt kreditkort. Det fik vi en snak om og også et par andre emner, der indeholdt noget om mammut, en tur til Amerika og noget om kalenderen for 23. Den er jo allerede fyldt med sjove arrangementer, så der knapt er tid til at lave det der skal udstilles og som kan lægges til salg. Åh, hov.

Der blev slebet med sandpapir. Poleret og pudset. Imens kørte P2 med en jule og nytårskoncert fra Italien. Fede toner. Uh. Jeg skal snart til torsdagskoncert igen. Det er vist noget med Mozart denne gang. Det er altid en god oplevelse af komme i Koncerthuset... Hov! Tilbage...

Klokken rundede 21. Den lune aften skulle slutes, så jeg kunne gøre dagens historie færdig. Men så begyndte Roger at skrive, at han er ved at få en fine kniv. Med en masse gravering og en lækker klinge fra Conny P. Så måtte jeg lige se den....

Så blev det meste af denne historie skrevet færdig. Men så kom viven hjem fra trut. Nu skal juletræet tændes og der skal skrâles. Jeg nynner med på melodien fra Gnags...

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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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

## [Kl. 12 kniven # 2512 2. januar 2023 Den hvide kniv på vej](#)

Forleden var jeg i værkstedet. Det kribledede for at blive færdig med den kniv, som jeg længe har været i gang med. Den store hvide. Skæftet er et stykke hvalrostand. Der er indlagt lidt sølv med filearbejde. Og klingens er helt fantastisk. Lavet af svenske Roger Bergh. Noget sirligt damaskus og mønstersmedning, der går sammen i en flot helhed.

Der var i går muligt at tage billeder da solen tittede en smule frem. I de kommende dage skal der laves skede, men den skal lige planlægges. Og det er bestemt ikke sikkert at første skede er den der passer. Vi får se..

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 # 2511 1. januar 2023 Velkommen i det nye år.

400 kr. Så meget er der automatisk trukket på min konto her til morgen. Kontingentet til Dansk Knivforening. Herligt. Og sådan vil det ske næsten 1000 steder rundt i Danmark og Norden. Beløbet dækker det organisatoriske arbejde der laves i den lille forening, ligesom der er noget til trykning og udsendelse af de fire gode blade, der er planlagt. De kommer endnu på papir, for sådan vil vi, der er flest, helst have det.

Jeg skal i denne måned til langt bestyrelsesmøde på Fyn. Det er første gang i over et år, at den slags kan lykkes.

Jeg skal også til at forberede årets Knivseminar, der vist og kan afvikles i Slagelse i midten af september. Der er noget at se frem til. Det bliver dyrere end hidtil, men vi når på den måde kostprisen for hvad det koster at lave overnatninger og værksteder.

Du kan melde dig ind i foreningen. Det gøres på foreningens hjemmeside: [www.knivforeningen.dk](http://www.knivforeningen.dk)



Nytåret

er godt overstået. Jeg fik lige i går nået at tage et enkelt billede med en nytårshilsen, men ellers er dagens billeder fra forleden, hvor der blev lavet sushi med de tre nye kokkeknive jeg har lavet. De skulle lige afprøves. De er godkendte. Særligt den lille er fin til små ting og sirlige udskæringer, men de øvrige er heller ikke ringe.

Klingerne er fra Raffir, der har designet og holdt kontrol med stålfremstilling og slibning i Kina. Skæfterne er stabiliseret egetræ fra et hus i Kalundborg. Front er oksehorn.

Der hører et lille fiks display til, med magneter og tippet en smule, så knivene sidder sikkert.

Sættet er til salg. 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. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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...

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