

Kl. 12 kniven 2025

2. halvår: Juli - december



365 historier om stort og småt i knivmagerens liv.

Januar	12
Kl. 12 kniven # 3606 31. december 2025 Nytårstalen	12
Kl. 12 kniven # 3605 30. december 2025 Årets sidste arbejdsdag.....	14
Kl. 12 kniven # 3604 29. december 2025 Så er jeg i gang	15
Kl. 12 kniven # 3603 28. december 2025 Lidt nye fotos	18
Kl. 12 kniven # 3602 27. december 2025 Mad til fryseren	18
Kl. 12 kniven # 3601 26. december 2025 Julemiddag i Juelsminde.	18
Kl. 12 kniven # 3600 25. december 2025 Boxing day.....	19
Kl. 12 kniven # 3599 24. december 2025 Billeder fra arkivet	19
Kl. 12 kniven # 3598 23. december 2025 Mandagssysler	20
Kl. 12 kniven # 3597 22. december 2025 Lidt blandede billeder	22
Kl. 12 kniven # 3596 21. december 2025 Solhverv	22
Kl. 12 kniven # 3595 20. december 2025 Opsøg julehyggen	22
Kl. 12 kniven # 3594 19. december 2025 Fredagsdaller	23
Kl. 12 kniven # 3593 18. december 2025 Flere fotos fra fortiden	23
Kl. 12 kniven # 3592 17. december 2025 Et skævt løft.....	24
Kl. 12 kniven # 3591 16. december 2025 Kultur på skemaet... ..	24
Kl. 12 kniven # 3590 15. december 2025 Sidste juleudstilling i år... ..	25
Kl. 12 kniven # 3589 14. december 2025 En stille søndag	25
Kl. 12 kniven # 3588 13. december 2025 Livevideo fra Ryegård Gods juleudstilling.....	25
Kl. 12 kniven # 3587 12. december 2025 Seks på gaden	26
Kl. 12 kniven # 3586 11. december 2025 2 mere.....	26
Kl. 12 kniven # 3585 10. december 2025 4 af en slags.....	26
Kl. 12 kniven # 3584 9. december 2025 5 på stribe	27
Kl. 12 kniven # 3583 8. december 2025 Hjemme fra juleudstilling.....	29
Kl. 12 kniven # 3582 7. december 2025 Livevideo fra Esrum Kloster	29
Kl. 12 kniven # 3581 6. december 2025 Livevideo fra Esrum Kloster	29
Kl. 12 kniven # 3580 5. december 2025 Sen livevideo fra Kordilgade	29
Kl. 12 kniven # 3579 4. december 2025 Julen nærmer sig.....	29
Kl. 12 kniven # 3578 3. december 2025 Uden initiativ og virkelyst?	30
Kl. 12 kniven # 3577 2. december 2025 Efterlysning af kniv.....	30
Kl. 12 kniven # 3576 1. december 2025 Tyveri på Esrum Kloster	31
November	32
Kl. 12 kniven # 3575 30. november 2025 livevideo fra Esrum Klosters juleudstilling - med historie om tyveri af mine knive.....	32
Kl. 12 kniven # 3574 29. november 2025 Livevideo fra før start i Esrum Klosters juleudstilling	32
Kl. 12 kniven # 3573 28. november 2025 Esrum Kloster 2025.....	32
Kl. 12 kniven # 3572 27. november 2025 Nogle billeder fra disken.....	32

Kl. 12 kniven # 3571 26. november 2025	Svingende resultat.....	33
Kl. 12 kniven # 3570 25. november 2025	Unika.....	33
Kl. 12 kniven # 3569 24. november 2025	Tre nye skeder.	35
Kl. 12 kniven # 3568 23. november 2025	Livevideo fra Borgen.....	37
Kl. 12 kniven # 3567 22. november 2025	I skyggen af Gåsetårnet	37
Kl. 12 kniven # 3566 21. november 2025	Afsted det går	37
Kl. 12 kniven # 3565 20. november 2025	Zebrafrinken.....	38
Kl. 12 kniven # 3564 19. november 2025	Lidt nyt fra værkstedet	40
Kl. 12 kniven # 3563 18. november 2025	Gang i værkstedet i går...men.....	40
Kl. 12 kniven # 3562 17. november 2025	Resultaterne fra denne weekends kursus	40
Kl. 12 kniven # 3561 16. november 2025	Livevideo fra kursus.....	41
Kl. 12 kniven # 3560 15. november 2025	Livevideo fra kursus.....	41
Kl. 12 kniven # 3559 14. november 2025	På vej til årets sidste knivkursus.....	41
Kl. 12 kniven # 3558 13. november 2025	Billeder fra disken.....	42
Kl. 12 kniven # 3557 12. november 2025	Kursus i Ringsted i kommende weekend.....	43
Kl. 12 kniven # 3556 11. november 2025	Min makker hedder Ole Olsen, men har ikke fødselsdag i dag... ..	43
Kl. 12 kniven # 3555 10. november 2025	Resultaterne fra weekendens kursus	45
Kl. 12 kniven # 3554 9. november 2025	Livevideo fra kursus.....	46
Kl. 12 kniven # 3553 8. november 2025	Livevideo fra kursus.....	46
Kl. 12 kniven # 3552 7. november 2025	Pakning og noget om at være knivmager alene i byen.	46
Kl. 12 kniven # 3551 6. november 2025	Mutter på programmet	47
Kl. 12 kniven # 3550 5. november 2025	Billeder fra arkivet	48
Kl. 12 kniven # 3549 4. november 2025	Den er solgt, så kommentarer koster ikke noget	48
Kl. 12 kniven # 3548 3. november 2025	Resultaterne fra Kursus i Føllenslev	50
Kl. 12 kniven # 3547 2. november 2025	Livevideo fra Kursus i Føllenslev.....	50
Kl. 12 kniven # 3546 1. november 2025	Livevideo fra Kursus i Føllenslev.....	50
Oktober.....		51
Kl. 12 kniven # 3545 31. oktober 2025	Og et par knive på vej.....	51
Kl. 12 kniven # 3544 30. oktober 2025	Ny skede	51
Kl. 12 kniven # 3543 29. oktober 2025	Knivskede	52
Kl. 12 kniven # 3542 28. oktober 2025	Knivkursus inden jul?.....	54
Kl. 12 kniven # 3541 27. oktober 2025	Fire små brugsknive.....	54
Kl. 12 kniven # 3540 26. oktober 2025	4 små knive.....	55
Kl. 12 kniven # 3539 25. oktober 2025	Fire grønne osteknive.....	57
Kl. 12 kniven # 3538 24. oktober 2025	Bortrejst på dagen... ..	59
Kl. 12 kniven # 3537 23. oktober 2025	Juleosteknive.	59
Kl. 12 kniven # 3536 22. oktober 2025	Jul på borgen i Vordingborg.	59
Kl. 12 kniven # 3535 21. oktober 2025	Lidt fra arkivet	60
Kl. 12 kniven # 3534 20. oktober 2025	Kursus i Aarhus i kommende weekend	61

Kl. 12 kniven # 3533 19. oktober 2025	To knive i et klare formiddagslys	63
Kl. 12 kniven # 3532 18. oktober 2025	Afslutning på højskolekursus.....	64
Kl. 12 kniven # 3531 17. oktober 2025	Livevideo	65
Kl. 12 kniven # 3530 16. oktober 2025	Knivkursus on tour	65
Kl. 12 kniven # 3529 15. oktober 2025	Onsdagsdagbog fra Liselund Højskole.....	66
Kl. 12 kniven # 3528 14. oktober 2025	Livevideo fra Liselund Højskole	67
Kl. 12 kniven # 3527 13. oktober 2025	Livevideo fra Liselund Højskole	67
Kl. 12 kniven # 3526 12. oktober 2025	Nye materialer.....	67
Kl. 12 kniven # 3525 11. oktober 2025	Lørdagsindkøb	67
Kl. 12 kniven # 3524 10. oktober 2025	Noget om træ. Nedskæringer i tiden.	68
Kl. 12 kniven # 3523 9. oktober 2025	Kursus på Lolland!	69
Kl. 12 kniven # 3522 8. oktober 2025	Kursus i Slagelse	69
Kl. 12 kniven # 3521 7. oktober 2025	Travl dag gav ikke meget kniv af sig	71
Kl. 12 kniven # 3520 6. oktober 2025	Knivkursus i Holbæk	72
Kl. 12 kniven # 3519 5. oktober 2025	Livevideo fra Kursus i Holbæk. Om skedesyning og færdige knive	73
Kl. 12 kniven # 3518 4. oktober 2025	Livevideo fra Knivkursus i Holbæk.....	73
Kl. 12 kniven # 3517 3. oktober 2025	Kom på kursus	73
Kl. 12 kniven # 3516 2. oktober 2025	Lidt træk på arkivet	73
Kl. 12 kniven # 3515 1. oktober 2025	De higer og søger.....	74
September		75
Kl. 12 kniven # 3514 30. september 2025	Resultaterne fra weekendens kursus	75
Kl. 12 kniven # 3513 29. september 2025	Opsamling fra weekendkursus	75
Kl. 12 kniven # 3512 28. september 2025	Livevideo fra undervisningslokalet	75
Kl. 12 kniven # 3511 27. september 2025	Nye tider.....	75
Kl. 12 kniven # 3510 26. september 2025	Ikke meget om knive.	76
Kl. 12 kniven # 3509 25. september 2025	Fire knive til Niels	78
Kl. 12 kniven # 3508 24. september 2025	Weekendkursus eller ugekursus?.....	78
Kl. 12 kniven # 3507 23. september 2025	Resterne	79
Kl. 12 kniven # 3506 22. september 2025	Resultater fra Køge	81
Kl. 12 kniven # 3505 21. september 2025	Kræs i Køge	82
Kl. 12 kniven # 3504 20. september 2025	Start på kursussæsonen	82
Kl. 12 kniven # 3503 19. september 2025	Goood plads i bilen	83
Kl. 12 kniven # 3502 18. september 2025	Flere billeder.....	84
Kl. 12 kniven # 3501 17. september 2025	Lidt billeder.....	84
Kl. 12 kniven # 3500 16. september 2025	Fire knive i dagslys.....	84
Kl. 12 kniven # 3499 15. september 2025	Polering af knive	85
Kl. 12 kniven # 3498 14. september 2025	Kaffeskeen	85
Kl. 12 kniven # 3497 13. september 2025	Der var brand i Høng	86
Kl. 12 kniven # 3496 12. september 2025	Fri på en fredag.....	86

Kl. 12 kniven # 3495 11. september 2025	Fire knive på vej.....	87
Kl. 12 kniven # 3494 10. september 2025	Flere billeder fra Knivseminaret	87
Kl. 12 kniven # 3493 9. september 2025	Flere billeder fra Knivseminaret på Liselund Højskole	88
Kl. 12 kniven # 3492 8. september 2025	Billeder fra Knivseminar på Liselund Højskole.....	88
Kl. 12 kniven # 3491 7. september 2025	Livevideo fra Knivseminar på Liselund højskole	89
Kl. 12 kniven # 3490 6. september 2025	Livevideo fra Knivseminar på Liselund højskole	89
Kl. 12 kniven # 3489 5. september 2025	Livevideo fra Knivseminar på Liselund højskole	89
Kl. 12 kniven # 3488 4. september 2025	Fremad det går	89
Kl. 12 kniven # 3487 3. september 2025	4. kniv i serien og noget om farvning af træ.....	90
Kl. 12 kniven # 3486 2. september 2025	Tre ud af fire	91
Kl. 12 kniven # 3485 1. september 2025	Fire knive på vej.....	91
August.....		92
Kl. 12 kniven # 3484 31. august 2025	Video fra værkstedet.....	92
Kl. 12 kniven # 3483 30. august 2025	Kniv stjålet fra mit bord.....	92
Kl. 12 kniven # 3482 29. august 2025	Tur til Skælskør.....	92
Kl. 12 kniven # 3481 28. august 2025	Skeder bliver lavet til Knivseminar	93
Kl. 12 kniven # 3480 27. august 2025	Knivseminaret nærmer sig	93
Kl. 12 kniven # 3479 26. august 2025	Mød mig i Skælskør på fredag.....	94
Kl. 12 kniven # 3478 25. august 2025	Hjemme igen	94
Kl. 12 kniven # 3477 24. august 2025	Tilbageblik	94
Kl. 12 kniven # 3476 23. august 2025	14 dage til Knivseminaret.....	95
Kl. 12 kniven # 3475 22. august 2025	Fredagsaktiviteter	95
Kl. 12 kniven # 3474 21. august 2025	Lidt billeder fra arkivet og det sidste nye om ”Den store Knivbog”	96
Kl. 12 kniven # 3473 20. august 2025	Sort skede færdig.	96
Kl. 12 kniven # 3472 19. august 2025	Ny skede til PlingBling	96
Kl. 12 kniven # 3471 18. august 2025	Afslutning på Livsstilsmesse	97
Kl. 12 kniven # 3470 17. august 2025	Livsstilsmesse i Hillerød 3. dag	98
Kl. 12 kniven # 3469 16. august 2025	Livsstilsmesse i Hillerød.....	98
Kl. 12 kniven # 3468 15. august 2025	Livevideo fra bilen på vej til Livsstilsmessen i Hillerød.....	99
Kl. 12 kniven # 3467 14. august 2025	Jeg kunne ikke lade være.....	99
Kl. 12 kniven # 3467 14. august 2025	Lidt fra arkivet	100
Kl. 12 kniven # 3466 13. august 2025	Det går trægt fremad	100
Kl. 12 kniven # 3465 12. august 2025	Dansk Mesterskab i Brugskniv.....	101
Kl. 12 kniven # 3464 11. august 2025	Brugskniv på vej.	102
Kl. 12 kniven # 3463 10. august 2025	Opsamling	102
Kl. 12 kniven # 3463 10. august 2025	Opsamling	103
Kl. 12 kniven # 3462 9. august 2025	Fem knive i farver.....	103
Kl. 12 kniven # 3461 8. august 2025	Noget gik galt i forgårs – men det er ikke en katastrofe... ..	104
Kl. 12 kniven # 3460 7. august 2025	Genudsendelse af en glemt sag fra i går.	104

Kl. 12 kniven # 3459 6. august 2025	Skede til lille kniv	104
Kl. 12 kniven # 3458 5. august 2025	Lille lilla snittekniv	105
Kl. 12 kniven # 3457 4. august 2025	Regn, regn og regnskab... ..	106
Kl. 12 kniven # 3456 3. august 2025	Status efter en stille uge.....	106
Kl. 12 kniven # 3455 2. august 2025	Osteknivsproduktion dag 2.	107
Kl. 12 kniven # 3454 1. august 2025	Ostekniveproduktion.....	108
Juli.....		109
Kl. 12 kniven # 3452 30. juli 2025	Tirsdag	110
Kl. 12 kniven # 3451 29. juli 2025	Mandag med møge	111
Kl. 12 kniven # 3450 28. juli 2025	Ovnhus. Status.	111
Kl. 12 kniven # 3449 27. juli 2025	Ovnhus dag 3. Livevideo udsendt ved 10-tiden.	112
Kl. 12 kniven # 3448 26. juli 2025	Ovnhus. Dag to.....	112
Kl. 12 kniven # 3447 25. juli 2025	Livevideo fra Ovnhus.....	112
Kl. 12 kniven # 3446 24. juli 2025	Lidt blandet	113
Kl. 12 kniven # 3445 23. juli 2025	Faste kunder og genkendelsens glæde	113
Kl. 12 kniven # 3444 22. juli 2025	Tag til Ovnhus Kunsthåndværkermarked i weekenden.	114
Kl. 12 kniven # 3443 21. juli 2025	Tålmodighed og vilje og så en sommerudfordring!	115
Kl. 12 kniven # 3442 20. juli 2025	Sommerudflugt for knivmagere... ..	115
Kl. 12 kniven # 3441 19. juli 2025	Kalenderopdatering	116
Kl. 12 kniven # 3440 18. juli 2025	I ly af varmen.....	119
Kl. 12 kniven # 3439 17. juli 2025	Tag på kursus.....	121
Kl. 12 kniven # 3438 16. juli 2025	Olieramt.....	121
Kl. 12 kniven # 3437 15. juli 2025	Ostesæt	122
Kl. 12 kniven # 3436 14. juli 2025	Sommerknive	123
Kl. 12 kniven # 3435 13. juli 2025	KnivExpo 25 Nu er det slut.	123
Kl. 12 kniven # 3434 12. juli 2025	KnivExpo 25.....	124
Kl. 12 kniven # 3433 11. juli 2025	Indtryk fra KnivExpo 25	125
Kl. 12 kniven # 3432 10. juli 2025	Livevideo fra Vadstena Slot	125
Kl. 12 kniven # 3431 9. juli 2025	To de små	125
Kl. 12 kniven # 3430 8. juli 2025	Fire knive fra kassen	126
Kl. 12 kniven # 3429 7. juli 2025	Små knive er hotte	126
Kl. 12 kniven # 3428 6. juli 2025	Osteknive.....	127
Kl. 12 kniven # 3427 5. juli 2025	Der er på grund af sommerregnen.....	130
Kl. 12 kniven # 3426 4. juli 2025	Lidt blandede billeder fra arkivet	131
Kl. 12 kniven # 3425 3. juli 2025	Osteknive på vej.	131
Kl. 12 kniven # 3424 2. juli 2025	Flaskepost	132
Kl. 12 kniven # 3423 1. juli 2025	Lommekniv.....	133
Juni.....		134
Kl. 12 kniven # 3422 30. juni 2025	Lommekniv.....	134

Kl. 12 kniven # 3421 29. juni 2025	Overspringshandling	135
Kl. 12 kniven # 3420 28. juni 2025	Lidt fra arkivet	137
Kl. 12 kniven # 3419 27. juni 2025	Fire knive på vej i kassen	137
Kl. 12 kniven # 3418 26. juni 2025	Tre små	137
Kl. 12 kniven # 3417 25. juni 2025	Det næste års tid... og nogle billeder fra i dag	138
Kl. 12 kniven # 3416 24. juni 2025	Tre med farve	140
Kl. 12 kniven # 3415 23. juni 2025	Kys frøen	140
Kl. 12 kniven # 3414 22. juni 2025	Fem skeder på et døgn	142
Kl. 12 kniven # 3413 21. juni 2025	Elefant skåret op	143
Kl. 12 kniven # 3412 20. juni 2025	Sommerknive og indkøb	144
Kl. 12 kniven # 3411 19. juni 2025	Take the money and run!	144
Kl. 12 kniven # 3410 18. juni 2025	Tre sæt osteknive på vej	146
Kl. 12 kniven # 3409 17. juni 2025	En morakniv	147
Kl. 12 kniven # 3408 16. juni 2025	Tre knive fra kuffert	149
Kl. 12 kniven # 3407 15. juni 2025	To knive	150
Kl. 12 kniven # 3406 14. juni 2025	To fuldtangsknive	152
Kl. 12 kniven # 3405 13. juni 2025	Udokumenteret påstand!	153
Kl. 12 kniven # 3404 12. juni 2025	Livevideo fra altanen	154
Kl. 12 kniven # 3403 11. juni 2025	Lille sort snas	154
Kl. 12 kniven # 3402 10. juni 2025	Osteknive	154
Kl. 12 kniven # 3401 9. juni 2025	Udstilling i pinsen	155
Kl. 12 kniven # 3400 8. juni 2025	Videoer fra forhaven	156
Kl. 12 kniven # 3399 7. juni 2025	Pinsen	156
Kl. 12 kniven # 3398 6. juni 2025	Opløbet er i gang	156
Kl. 12 kniven # 3397 5. juni 2025	Video fra Køge-Herfølge Jagtforening	157
Kl. 12 kniven # 3396 4. juni 2025	Lidt fra fortiden	157
Kl. 12 kniven # 3395 3. juni 2025	Udstillinger i sigte	157
Kl. 12 kniven # 3394 2. juni 2025	Solgt kniv	158
Kl. 12 kniven # 3393 1. juni 2025	Video fra Dyrskuet i Roskilde	159
Maj		160
Kl. 12 kniven # 3392 31. maj 2025	Indtryk fra Roskilde Dyrskue	160
Kl. 12 kniven # 3391 30. maj 2025	Video fra Roskilde Dyrskue	160
Kl. 12 kniven # 3390 29. maj 2025	Torsdagsprogrammet	160
Kl. 12 kniven # 3389 28. maj 2025	Kniven blev færdig	161
Kl. 12 kniven # 3388 27. maj 2025	Et par køkkenknive	163
Kl. 12 kniven # 3387 26. maj 2025	Resultaterne fra Knivkursus i Kastrup	164
Kl. 12 kniven # 3386 25. maj 2025	Kursusdag 3 i Kastrup	165
Kl. 12 kniven # 3385 24. maj 2025	Nåforsøren!	166
Kl. 12 kniven # 3384 23. maj 2025	Tre fra kassen	166

Kl. 12 kniven # 3383 22. maj 2025	Tre knive fra kassen og noget om et hasseltræ	167
Kl. 12 kniven # 3382 21. maj 2025	Formandsmøde i Fredericia	167
Kl. 12 kniven # 3381 20. maj 2025	Jeg finder nogle billeder... ..	168
Kl. 12 kniven # 3380 19. maj 2025	Afslutning på knivskole i Gule Hal	168
Kl. 12 kniven # 3379 18. maj 2025	I dag skal der laves skeder.	169
Kl. 12 kniven # 3378 17. maj 2025	Så er vi i gang!	169
Kl. 12 kniven # 3377 16. maj 2025	Kursusstart i Køge	170
Kl. 12 kniven # 3376 15. maj 2025	Lillesnasen på vej.	170
Kl. 12 kniven # 3375 14. maj 2025	Noget om Messermesse i Solingen	171
Kl. 12 kniven # 3374 13. maj 2025	Lille Per Glerup-snas.....	171
Kl. 12 kniven # 3373 12. maj 2025	Slibning af knive	173
Kl. 12 kniven # 3372 11. maj 2025	Gule hal i næste weekend	173
Kl. 12 kniven # 3371 10. maj 2025	Tag på Ovnhus Kunsthåndværkermarked... ..	174
Kl. 12 kniven # 3370 9. maj 2025	Udstilling i Roskilde	174
Kl. 12 kniven # 3369 8. maj 2025	Torsdagskoncert med redaktøren.....	175
Kl. 12 kniven # 3368 7. maj 2025	Lidt knive	175
Kl. 12 kniven # 3367 6. maj 2025	Majskolbe i rød.....	176
Kl. 12 kniven # 3366 5. maj 2025	De var stolte!.....	178
Kl. 12 kniven # 3365 4. maj 2025	Melding fra kursus i Greve Jagtforening	178
Kl. 12 kniven # 3364 3. maj 2025	Video fra Greve Jagtforening	179
Kl. 12 kniven # 3363 2. maj 2025	Pakkedag og alt muligt.....	179
Kl. 12 kniven # 3362 1. maj 2025	På fisketur i dag.....	179
April		181
Kl. 12 kniven # 3361 30. april 2025	Lidt flere knive fra arkivet	181
Kl. 12 kniven # 3360 29. april 2025	Lidt knive fra arkivet	181
Kl. 12 kniven # 3359 28. april 2025	Danish Outdoor Festival.....	181
Kl. 12 kniven # 3358 27. april 2025	5 minutter og 57 sekunder	182
Kl. 12 kniven # 3357 26. april 2025	Op på scenen	183
Kl. 12 kniven # 3356 25. april 2025	Livevideo fra Ledreborg	184
Kl. 12 kniven # 3355 24. april 2025	Tag til Ledreborg og tag på kursus.....	184
Kl. 12 kniven # 3354 23. april 2025	Bushcraftkniven blev færdig	184
Kl. 12 kniven # 3353 22. april 2025	At øve sig.....	185
Kl. 12 kniven # 3352 21. april 2025	2. påskedag	188
Kl. 12 kniven # 3351 20. april 2025	Påskelørdag.....	189
Kl. 12 kniven # 3350 19. april 2025	Min datter er flyttet til Århus.....	190
Kl. 12 kniven # 3349 18. april 2025	Skede til bushcraftkniv.....	190
Kl. 12 kniven # 3348 17. april 2025	Endelig Skærtorsdag!	191
Kl. 12 kniven # 3347 16. april 2025	Tre fra kassen.....	191
Kl. 12 kniven # 3346 15. april 2025	Billeder fra arkivet	191

Kl. 12 kniven # 3345 14. april 2025	På vej til Låland	192
Kl. 12 kniven # 3344 13. april 2025	Nordic Outdoor Festival	192
Kl. 12 kniven # 3343 12. april 2025	Knivexpo i Vadstena	193
Kl. 12 kniven # 3342 11. april 2025	Osteknivssæsonen skudt i gang... ..	193
Kl. 12 kniven # 3341 10. april 2025	Lidt fra memorycardet... ..	196
Kl. 12 kniven # 3340 9. april 2025	Studenterkniven. Sidste kapitel.	196
Kl. 12 kniven # 3339 8. april 2025	Hjem fra Brasilien.....	198
Kl. 12 kniven # 3338 7. april 2025	Breuner kniven.....	198
Kl. 12 kniven # 3337 6. april 2025	Lørdagssysler	199
Kl. 12 kniven # 3336 5. april 2025	Fornyelse.....	200
Kl. 12 kniven # 3335 4. april 2025	Knivseminar og fredagsaktiviteter	203
Kl. 12 kniven # 3334 3. april 2025	Lidt knive.....	203
Kl. 12 kniven # 3333 2. april 2025	Aprilsnar.....	204
Kl. 12 kniven # 3332 1. april 2025	En anden tid... ..	205
Marts		207
Kl. 12 kniven # 3330 30. marts 2025	Søndag som smed	207
Kl. 12 kniven # 3329 29. marts 2025	Lørdag er sidstetid på Jagt, vild og våbenmessen	207
Kl. 12 kniven # 3328 28. marts 2025	Livevideo fra messen	208
Kl. 12 kniven # 3327 27. marts 2025	Jagt, vildt og våben, foråret 25	208
Kl. 12 kniven # 3326 26. marts 2025	Ny stor jagtkniv.....	208
Kl. 12 kniven # 3325 25. marts 2025	Studenterkniven og nye klinger	211
Kl. 12 kniven # 3324 24. marts 2025	Studenterkniven mere på vej	211
Kl. 12 kniven # 3323 23. marts 2025	Stadig på tur.....	212
Kl. 12 kniven # 3322 22. marts 2025	På tur.	213
Kl. 12 kniven # 3321 21. marts 2025	Studentergaven dag 2.....	213
Kl. 12 kniven # 3320 20. marts 2025	Studentergaven	214
Kl. 12 kniven # 3319 19. marts 2025	Det nye blad og noget om en kniv på vej.	215
Kl. 12 kniven # 3318 18. marts 2025	Lidt fra disken	216
Kl. 12 kniven # 3317 17. marts 2025	Oles store kniv i sort skede	216
Kl. 12 kniven # 3316 16. marts 2025	Kniven til Niels	219
Kl. 12 kniven # 3315 15. marts 2025	Ny stor kniv blev færdig.....	220
Kl. 12 kniven # 3314 14. marts 2025	Noget om knivseminar og ny stor kniv	221
Kl. 12 kniven # 3313 13. marts 2025	Han blev glad.....	222
Kl. 12 kniven # 3312 12. marts 2025	Koller på tossen. Kulør på tossen. Giv den gas!.....	223
Kl. 12 kniven # 3311 11. marts 2025	Jeg er i gang med tre store knive	225
Kl. 12 kniven # 3310 10. marts 2025	I går blev vi færdige med 11 knive på weekendens kursus.	225
Kl. 12 kniven # 3309 9. marts 2025	Livevideo fra kursus	225
Kl. 12 kniven # 3308 8. marts 2025	Livevideo fra kursus	226
Kl. 12 kniven # 3307 7. marts 2025	Bilen er pakket.	226

Kl. 12 kniven # 3306 6. marts 2025	Store skeder til store knive...	226
Kl. 12 kniven # 3305 5. marts 2025	En slags overraskelse	226
Kl. 12 kniven # 3304 4. marts 2025	Nåforsøren!.....	227
Kl. 12 kniven # 3303 3. marts 2025	To nye.....	227
Kl. 12 kniven # 3302 2. marts 2025	Kan man lave en kniv på en time?	231
Kl. 12 kniven # 3301 1. marts 2025	Fluefiskerfestival i Kolding. Kom ud af fjerene!	232
Februar		233
Kl. 12 kniven # 3300 28. februar 2025	Fredag!	233
Kl. 12 kniven # 3299 27. februar 2025	Lidt fra disken.....	233
Kl. 12 kniven # 3298 26. februar 2025	Flere resultater... og mere fire på stribe	234
Kl. 12 kniven # 3297 25. februar 2025	Fire på stribe	234
Kl. 12 kniven # 3296 24. februar 2025	Resultaterne af en weekends bestræbelser.	235
Kl. 12 kniven # 3295 23. februar 2025	Søndagsstræben	235
Kl. 12 kniven # 3294 22. februar 2025	Start på kursus	236
Kl. 12 kniven # 3293 21. februar 2025	Køredag, kursusstart og knive	236
Kl. 12 kniven # 3292 20. februar 2025	Blå kniv	237
Kl. 12 kniven # 3291 19. februar 2025	Pakkedag og lige en ny skede.....	237
Kl. 12 kniven # 3290 18. februar 2025	En redning	238
Kl. 12 kniven # 3289 17. februar 2025	Niels' kniv på vej.	238
Kl. 12 kniven # 3287 15. februar 2025	Videre med Niels' kniv og start på noget nyt.....	239
Kl. 12 kniven # 3286 14. februar 2025	Vinterferie (3).....	240
Kl. 12 kniven # 3285 13. februar 2025	Vinterferie (2).....	240
Kl. 12 kniven # 3284 12. februar 2025	Vinterferie (1)	240
Kl. 12 kniven # 3283 11. februar 2025	Mandag med sølvarbejde	241
Kl. 12 kniven # 3282 10. februar 2025	Alene hjemme	241
Kl. 12 kniven # 3281 9. februar 2025	Der kom en mand forbi... ..	242
Kl. 12 kniven # 3280 8. februar 2025	Blandede billeder	242
Kl. 12 kniven # 3279 7. februar 2025	Lidt til weekenden.....	242
Kl. 12 kniven # 3278 6. februar 2025	Indkøb i Viborg.	243
Kl. 12 kniven # 3277 5. februar 2025	Tag på kursus i Juelsminde... Det bliver til noget!.....	243
Kl. 12 kniven # 3276 4. februar 2025	Tirsdag i værkstedet.....	244
Kl. 12 kniven # 3275 3. februar 2025	Afsporet mandag.....	245
Kl. 12 kniven # 3274 2. februar 2025	Midtjysk knivtræf 2025	245
Kl. 12 kniven # 3273 1. februar 2025	Ud at køre.....	245
Januar		247
Kl. 12 kniven # 3272 31. januar 2025	Knivtræf i Viborg.....	247
Kl. 12 kniven # 3271 30. januar 2025	Midtjysk Knivtræf og AI for knivgutterne	247
Kl. 12 kniven # 3270 29. januar 2025	På værkstedet	249
Kl. 12 kniven # 3269 28. januar 2025	Lidt blandede billeder.	249

Kl. 12 kniven # 3268 27. januar 2025	En ny kold uge i vente... men det ender godt.	250
Kl. 12 kniven # 3267 26. januar 2025	Søndagskavalkade.....	250
Kl. 12 kniven # 3266 25. januar 2025	Konditionen skal op... ..	250
Kl. 12 kniven # 3265 24. januar 2025	Invitation!	253
Kl. 12 kniven # 3264 23. januar 2025	Lidt fra værkstedet.....	253
Kl. 12 kniven # 3263 22. januar 2025	Messermesse i Solingen.....	255
Kl. 12 kniven # 3262 21. januar 2025	Spin of fra kursus	255
Kl. 12 kniven # 3261 20. januar 2025	Afslutning på kursus.....	258
Kl. 12 kniven # 3260 19. januar 2025	En stille dag på kontoret?	258
Kl. 12 kniven # 3259 18. januar 2025	Knivkursus i gang!	259
Kl. 12 kniven # 3258 17. januar 2025	Tjeklisten tjekket.....	259
Kl. 12 kniven # 3257 16. januar 2025	Juelsmindekursus.....	260
Kl. 12 kniven # 3256 15. januar 2025	Billeder fra kisten	260
Kl. 12 kniven # 3255 14. januar 2025	Roskildekursus i weekenden.....	261
Kl. 12 kniven # 3254 13. januar 2025	Afslutning på kursus i Helsingør.....	262
Kl. 12 kniven # 3253 12. januar 2025	Det har jeg ikke prøvet før!.....	262
Kl. 12 kniven # 3252 11. januar 2025	Åbning af kursus	263
Kl. 12 kniven # 3251 10. januar 2025	Juelsmindekursus og Helsingørkursus	263
Kl. 12 kniven # 3250 9. januar 2025	Tre af de sjove knive	264
Kl. 12 kniven # 3249 8. januar 2025	Video om storpolitik.	264
Kl. 12 kniven # 3248 7. januar 2025	Video i vinterkulden.....	264
Kl. 12 kniven # 3247 6. januar 2025	Dummy på vej.....	265
Kl. 12 kniven # 3246 5. januar 2025	Lille kniv på vej.....	265
Kl. 12 kniven # 3245 4. januar 2025	Nytårssjov	267
Kl. 12 kniven # 3244 3. januar 2025	Det er koldt derude	267
Kl. 12 kniven # 3243 2. januar 2025	Årets sidste blev også den første.....	268
Kl. 12 kniven # 3242 1. januar 2025	Spin off fra nytårsfotos	270

Januar

Kl. 12 kniven # 3606 31. december 2025 Nytårstalen

Så er vi kommet til den tid af året, hvor jeg skal lave en opsamling, status og et kik fremad. Jeg har gjort det før og har derfor en læste jeg vil følge.

Først og vigtigst. Tak!

Så årets gang: Finde tre – fire ting fra hver måned og kloge mig på dem.

Så vil jeg kikke lidt fremad. Spå om fremtiden og lægge lidt godter ud.

Som illustration er der igen lavet en opstilling, der skyder året ind.

Først skal der lyde en tak til alle mine følgere på denne side. Jeg har haft mange fine reaktioner. Jeg har stadig over 2500, der dagligt følger mine historier. Jeg glæder mig faktisk hver dag til at skrive denne lille klumme, der er sin helt egen verden. Jeg har snart skrevet på sagen i 10 år. Det er langt tid på et socialt medie, der over tiden har skiftet karakter flere gange. Jeg overvejer meget at lade 10 års dagen passere og derefter lukke ned. Facebook er blevet alt for kommercielt. Mine historier drukner i betalte annoncer. Jer, der følger mig, er endnu på denne platform, men ændrede adfærdsvaner, andre platforme og den amerikanske ånd er negative argumenter for at fortsætte.

Der skal lyde en stor tak til mine kursister. Jeg har formået at afholde 15 kurser i løbet af året. Jeg har været glad og stolt over de mange fine resultater. Jeg har glædet mig over samværet og entusiasmen, der har været på holdene. Tak til kunder af knive og bøger. Det er jo i høj grad dig, der giver min virkelyst økonomi til at fortsætte. Jeg håber, at knivene bliver brugt og slidte i dine/jeres hænder. Det er jo værktøj, der skal bruges. Og hellere en brugt kniv, med nye ridser end en helt ubrugt prydenstand, der nok kan nydes at kikke på, men ikke nænnes at blive brugt. Få den i gang. Og find glæden ved at bruge noget fint.

Tak til Dansk Knivforening, der har givet mange gode oplevelser. Jeg har trukket mig fra bestyrelsesarbejdet efter mere end 10 år og meget arbejde. Bestyrelsen tog nogle beslutninger, som jeg ikke kunne se mig selv i, og jeg er ikke typen, der truer med at gå. Jeg går, hvis ikke der er tillid til mit virke. Hullet efter mig fyldes ud, som hvis man trækker en finger op af et glas vand. God fornøjelse i bestyrelsesarbejdet.

En tak skal der også gå til gæster og besøgende ved mine borde til de udstillinger og events jeg har deltaget i. Mange fine ord er der kommet ind. Det varmer.

Der skal ikke lyde en tak til de uærlige sjæle, der natten til den 30. november tog sig vej i teltet i haven ved Esrum Kloster, og hvor de fandt frem til mit bord, for at tage mine sager. De fik ikke mine mange udstillingsknive, der er til salg, men dog nogle ret unikke køkkenknive, mit kamera med en dejlig zoom, og så min kuffert med alle mine gamle knive. Sagen er politianmeldt og går nu sin gang. Jeg har et godt forsikringsselskab og får en erstatning. I skrivende stund er pengene ikke erstatning for savnet af de finurlige og fine knive, der er samlet i 50 år. På forsiden af min hjemmeside ligger nu et slags skrift med de fleste af de savnede knive. Ser du nogensinde en af dem, skal du gerne lade mig vide det. For jeg tror ikke man er kommet ærligt til dem.

Året der gik.

Jeg fik startet på min dyreste kniv hidtil. En Finn Hampenberg klinge. Et skæfte i hvidt elfenben og tre skeder inden jeg var tilfreds. Der var kursus i Helsingør. Forholdsvis mange deltagere, men færdige med knive – alle – inden kl. var 17.00 og det er ny rekord. Der blev kursus i Roskilde. Jeg lavede program til Knivseminaret i Liselund, der blev afviklet i starten af september. Et puslespil med mange brikker. Lidt politik og meget hygge. Jeg fik også hyret et par gutter fra Nordjylland og i den forbindelse havde jeg en snak med formanden for VKML, der kunne fortælle, at man havde besluttet, at jeg ikke er velkommen på deres træf. Jeg tager beslutningen til mig, men kan også tilføje, at vil man bortvise en af landets fremmeste knivmagere, kan det naturligvis få konsekvenser. Jeg kan hermed ikke anbefale andre at deltage, når jeg ikke selv kan. Køreturen til Frederikshavn er lang og dyr. Jeg har de sidste fire gange jeg har været der solgt en (1) kniv. Og de leverandører, der er med, køber jeg af på anden vis.

Februar startede med et knivtræf i Viborg, og dagen efter et bestyrelsesmøde i Klejtrup. Der blev kursus i Juelsminde med seks deltagere.

Marts startede med en weekend i Kolding. Fluefiskerfestivalen. Jeg fik et hjørne i hallen til at vise mine knive, og invitere på kursus. Jeg fik også tid til at lave to knive. En lørdag og en søndag. En time til hver og en kreativ proces. Jeg er inviteret med næste gang i 2027, så noget må jeg have lavet rigtigt. Og så fik jeg kontakt med Ole og dermed nogle Finn Hampenbergklinger. Der blev afholdt kursus på Skottegårdsskolen i Kastrup. Den kostbare kniv, der blev startet i

januar blev afleveret. Der var Jagt, vildt og våben-messe i Hillerød. Og måneden sluttede af med en smededag i Jonas Birgler's have i Tappenøje. Hyggeligt. Men jeg bliver ikke smed af det.

I april var min nabo i Brasilien og tog fine stykker træ med hjem til mig. Så godt. Jeg fik lavet knive og osteknivssæsonen blev skudt i gang. Der var Nordic Outdoor Festival på Ledreborg ved Roskilde for første gang. Jeg var på scenen og lavede en kniv på en time.

Kursus i Greve Jagtforening. Fire deltagere i gode lokaler. Fine resultater. Maj var fin. Og med kursus i Gule Hal. For sidste gang. Den er nu rykket ned. Jeg var til Formandsmøde i Fredericia. Forårssæsonens sidste knivkursus blev afholdt i Kastrup. Og så blev der dyrskue i Roskilde i de sidste dag af maj og de første af juni. Besøgsrekord og mine knive kom i ilden. Og så kom pinsen, med en ikke for velbesøgt udstilling i min egen forhave.

Juli er sommerferietid. Udstillinger og ferietrafik. En tur til Vadstena, hvor hele den skandinaviske elite og bredde mødes. Det må gentages. Og så var der Ovnhus Kunsthåndværksmarked, hvor jeg havde et fint salg og mange kontakter til nye kursister. Jeg fik også solgt en af de store dyre knive fra Finn Hampenberg.

August var forholdsvis stille med en udstilling i Hillerød. Det blev til mange sæt osteknive i perioden. Den sidste fredag var jeg på udstilling ved Købmandsgården i Skælskør. Tidligt på eftermiddagen var der en, der stjal en af mine meget fine knive. Øv.

September startede med et perfekt knivseminar i Slagelse. 65 glade deltagere havde en fantastisk weekend. Danmarks mest tålmodige knivmager, Michael Hansen, blev fundet. Han fortalte om den kniv, der tog ham syv år at lave. Dansk mester i brugskniv blev mig. Rammerne på Liselund Højskole var perfekte. Gør det igen! Jeg kom igen i den lokale avis. Mit madhold for mænd startede. Der var knivkursus i Køge og Kastrup.

I oktober var der bestyrelsesmøde i Dansk Knivforening. Jeg trak mig fra bestyrelsesarbejdet efter en beslutning om at flytte DM i Kniv fra Odense Congress Center i april. Vil du vide mere om den konflikt, er du velkommen til at kontakte mig for en snak. Jeg vil ikke skrive om det her. Der var knivkursus på Absalonskolen i Holbæk. Og et ugekursus på Liselund Højskole. Fire kursister og en højskole, der fangede ideen i at lave knivkursus. Så godt.

Den første weekend i november har de sidste mange år været ensbetydende med knivkursus i Føllenslev. Også i år. Så var der kursus i Kastrup og sluttelig i Ringsted. Derefter startede juleudstillingerne. Den sidste weekend blev jeg gjort meget fattigere ved at nogen tog mine gamle knive, mit kamera og nogle salgbare køkkenknive.

December var der fire juleudstillinger inden jul. To fredage var der tid til at slibe knive ved Turistbureauet i Kalundborg, der også er et galleri for håndværk. Jeg fik lavet nogle flere knive efter indbruddet og der er tømt helt ud i de billige knive. Herlig måde at slutte knivåret af på.

Tak for et forrygende knivår, der selv om der har været et par nedture, vel er et meget ok af slagsen.

Jeg har holdt en masse kurser. Og gjort en mængde kursister glade og stolte over at deres hænder formåede at lave smukke og brugbare knive. Det har fornøjet mig meget.

Jeg har lavet 50 knive plus det løse oveni med osteknivsæt.

Været i avisen et par gange og blevet dansk mester i brugsknivskonkurrencen i Dansk Knivforening.

Jeg har været arrangør af det bedste knivseminar til dato.

Jeg er stadig med i redaktionen til Dansk Knivforenings skønne blad.

Om lidt bliver det 2026.

Min kalender er fyldt med knivarrangementer. Mere end 20 programsatte kurser. Der er jagtforeninger. Der er LOF og FOF. Jeg skal til Kastrup, Køge, Helsingør, Lystrup, Rønne, Juelsminde, Næstved, Holbæk, Nakskov, Ringsted, Føllenslev og sikkert et par steder mere. Se min kalender for sted og udbyder. Jeg skal inden længe sørge for at mine kurser kommer i udbydernes kalendere – med tilmelding.

Der bliver ugekurser. Foreløbigt to gange: i uge 7 (vinterferien) og i uge 47 (november) på Liselund Højskole. Det bliver så godt.

Planer om udstillinger. Jeg vil gerne ud at vise mine knive. Få solgt ud at godterne. Give knivene liv i andres hænder.

Skabe glæde. Sprætte fisk, åbne dyr, snitte pinde og bruges til at lave mad. Jeg er sikker på at jeg får solgt mindre ved at blive hjemme. Jeg må ud for at møde borgere og købere.

Jeg skal gerne til Danish Outdoor Festival, med mere end 30.000 besøgende over tre hektiske dage. Skal jeg på scene igen, for at lave en kniv på en time? Tjae, måske.

Roskilde Dyrskue i maj/juni er et stort ønske. Det er 3. gang jeg kan komme med og det sætter sig i blodet. Det er hyggeligt og intensivt. Og passende omsætning.

Jeg vil gerne til Solingen, hvor der er Messermesse på den gamle dato på et nyt sted, hvor taget er godkendt og sikkert. Det er noget sjovere at møde 4.000 tyske entusiaster på en majdag end at blive hjemme.

Min påske bliver i Andalusien og vi (konen og jeg) skal besøge Gibraltar. Tre måneder senere skal vi runde Nordkapp i Knivmobilen. Jeg når derfor ikke til Vadstena – da jeg er langt mod nord på tidspunktet.

Jeg regner med at kunne deltage i Ovnhus Kunsthåndværkermarked. Og en måneds tid senere på kunstudstillingen i Slagelse. Den hedder Art Marked.

Og så kommer juleudstillingerne. Der er nogle af dem, jeg igen skal med på.

Jeg har til februar 10års jubilæum på denne side. Jeg overvejer alvorligt at stoppe. Det er som om Facebook er blevet træt og for kommercielt. Toner på stedet er også ændret. Det er som om surhed og bedreviden giver ret til brok og kiv. Mine indlæg bliver druknet i annoncer og AI-formuleret indhold. Der må være andre kanaler. Mit engagement kan sikkert overføres til andre medier. Hvis jeg hopper over på noget andet, er du mere end velkommen til at følge mig der.

Jeg har en hjemmeside, der skal gøres noget ved. Salgssiden er stoppet med at virke og der skal programmeres en masse nyt. Jeg kan og skal vel selv gøre det, men kræfter og tiden er der ikke rigtigt. Jeg vil jo hellere lave knive.

De seneste år har jeg lavet en collage med knive, der passende blev lagt op, så der kom til at stå happy new year. Det har jeg naturligvis gjort igen. Billedet er taget med min vikar, der er et billigt Canon-noget. Det er lige det muliges kunst. Beklager på forhånd kvaliteten. Jeg skal have et nyt kamera. Det kommer nok i løbet af januar. Nikon. Spejlløs og en Tamronlinse på 18-400 mm. Hvis pengene er til det, for det er dyre sager. Og jeg vil hellere bruge penge på knive...

Og hvis du i billedet kan se en flaske vodka fra Ukraine, er det ikke tilfældigt. Varme tanker skal gå til de, der kæmper mod ondskab, mindre demokrati og magtkorrupti. Jeg har også haft et rystende år, hvor man har set USA i praksis falde fra hinanden. Det skal ikke støttes. Herfra sendes der hver måned penge til krigsofre i det skamferede land og håb til Staterne om at det for hulen da snart skal stoppe. Det gør det jo nok ikke. Der er dumhed og ufred i luften. Jeg må snart købe mig en FMradio på batterier. Jeg har vin nok i kælderens til at de fire første dage bliver en fest. Men godt er det ikke for mit værksted er jo nærmest udendørs. Send varme hilsner til Kiev og opland: Vi holder med jer!

Det er muligt at noget stopper til, men så er der jo andet der kan gro... Næste år bliver musisk fremragende. På lørdag skal vi i koncerthuset. Shubidua og Radioens Underholdningsorkester spiller hits og sjov. Der er torsdagskoncert den 8. januar. 5. februar er der Simon Kvam koncert i København. Den 19. april skal vi i Falkonersalen. Vi skal se 84 år gamle Poul Simon inden det er for sent. Thomas Helmig kommer til København, når jeg holder knivkursus i marts. Heldigvis koordineret: så koncerten er sent på dagen, at begge dele kan nås. På Østre Gasværk skal julegaven indfries. Den 30. april. Jesper Binzer er Pink i opsætningen af The Wall. Og så er der endnu tre torsdagskoncerter med klassisk musik i Koncerthuset. Det er alt sammen inden det bliver sommer. Mon ikke der kan komme mere af den slags i kalenderen?

Så er jeg ved at være ved slutningen. Der er 365 dage på et år, og der er kommet en historie hver dag. Nogle gange har den ikke været skrevet, men var en livevideo fra de steder, jeg har stået med udstillinger eller kurser. De fleste er kommet nogenlunde rettidige og gerne før end kl.12.00. Jeg ved, at der i mine følgere er nogen, der stiller mad frem og venter på historien. Beklager at der ind i mellem skal improviseres. Jeg laver den daglige historier for sjov og til glæde. Og skulle nogen tage anstød af formuleringer og holdninger, er det passende at holde det for sig selv, hvis ikke det er positivt. Brok bliver ingen bedre, glade eller tilfredse af.

Alle årets historier kommer til at ligge på forsiden af min hjemmeside. Historien samles i en PDF, som du kan bladre og læse i. Det er et ganske langt skrift. Næsten 150.000 ord på 270 sider. Der er billeder af de fleste af årets knive, fra ca. den dag de blev færdige. Jeg har rettet for slå- og stavfejl, og øset ind med kommaet og punktummer, så teksterne er lidt mere retskrevne, end den daglige klumme, der jo ind i mellem laves i så stor hast, at det også ses på den manglende korrektur. Første historier er fra i dag. Sidste historie er 1. januar... Det er sådan jeg skriver dokumentet, for kun at skrive øverst.

Alle der læser med her, skal have en et godt og lykkebringende nytår. Jeg håber vi ses i det nye år.

Kl. 12 kniven # 3605 30. december 2025 Årets sidste arbejdsdag

To der skal have kulør. I går fik jeg lavet den store skede. Jeg satte en stjerne ind, som jeg ikke helt ved hvilken farve den skal have. Jeg vil da gerne have et bud på det. Jeg er i den brune nuancer... Og så er der den lille skede. Den blev

lavet forleden aften. Den var lidt løs, men i tørreprocessen er læderet trukket sammen, og kniven sidder ret godt i skeden. Den skal bare være sort. Så bliver den sendt til Sonja.

Begge projekter er dagens knivmagerprojekter. Ja, så er der et par ostesæt, der skal laves. Og så plejer jeg ved nytårstide at lave en hvid kniv. Det skal da også ske. Måske.

Og så er jeg lige som Frederik og Mette i gang med at skrive min nytårstale, der kommer før de andre. I morgen kl. 12 skulle den komme.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3604 29. december 2025 Så er jeg i gang

Jeg kan sige at radioen P3 fra omkring middagstid og frem til kl. 18 var herlig fri for julemusik. Jeg tror egentligt jeg har hørt min ration efter 5 udstillingsweekends, hvor spillen har stået i nærheden med reggae og hits. Jeg ved at Last Christmas er indspillet på adskillige spor. Men nu er det slut. En gang til november kan der være revival. Den tid den sorg.

Jeg var i værkstedet. Der blev fortsat på et ostesæt med skæfter i kirsebær eller blodblomme-noget. Og fronter i noget der ligner indstøbt rockvull.

Så blev der også tid til at lave et projekt jeg blev bedt om at gøre færdig. Sonja spurgte inden jul. Vi mødtes på udstillingen i Esrum. Hun har lavet knive for nogle år siden, og dette var så den sidste hun fik startet på. Og den var ikke blevet færdig. Og hun syntes jo egentligt om den. Om jeg kunne gøre den færdig? Der var tegnet en facon på fronten. Der bare skulle laves færdig. Klingen er en sjov sag af Maikel Eklund, Sverige. Fronten er noget fint mammutelfenben. Og skæftet er ibenholt. Der er et mellemlæg i noget lilla fiber. Små knive er jo i princippet ikke svære at slibe ud, for der er jo ikke meget, der skal af. Men teori og praksis hænger lige her ikke sammen. Det er ret bøvlet at slibe noget småt, da tolerancerne er de mindre. Nå, lidt slibning skulle der til og slutteligt i korn 1200. Og derefter polering.

Nu skal der laves en lille skede til sagen. Den skal naturligvis være fiks og halshængt. Det er ganske vist en af de ulovlige knive, men mon ikke kniven er så gammel at den er lavet før den lovgivning trådte i kraft? Tvivlen må komme den anklagede til gode.

Kniven skal bruges af en der broderer og strikker karklude.

Skeden blev lavet søndag aften. En lille snas med et meget svunget s på. I dag skal den farves, men det er efter udsendelse af denne historie.

Så var tiden ved at være klar til at der kunne laves endnu en af de små billige knive. En bruslettoklinge. Front og bagstykke af rødt ibenholt. Midterstykke af thuja. Kniven blev samlet og slebet ud. Søndag aften kunne der laves skede til den. Og den kom til at passe rigtigt fint. Mandag morgen kunne det hele farves. Det er den færdige kniv, du ser her. Der er ikke gået et døgn siden starten... Den er straks til salg.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.



Kl. 12 kniven # 3603 28. december 2025 Lidt nye fotos

Nu er jeg hjemme igen. Solen er kommet frem og der er tid til at tage billeder af den kniv, jeg skulle have vist billeder af lillejuleaften. Men jeg fik ikke trykt på den sidste knap, der sørger for, at sende programmeringen ud på det valgte tidspunkt. Det fandt jeg meget sent ud af og erstattede med nogle andre billeder til en lidt ændret historie.

Nu er jeg så hjemme igen, og har oven i købet mulighed for at række ud efter mit midlertidige kamera, der kunne tage dagens billeder.

Kniven er sådan en overspringshandling. En billig sag. Og noget der kan give omsætning på kommende udstillinger. Her er den. Klingen er noget fra Kina eller Frankrig. Maskinfremstillet billig klinge i noget – til prisen – ok stål. Rimeligt rustfast. Klingen kan skærpes op. Det er fint for mange. Front og bagstykke er mørkt træ. Grenadille eller ibenholt fra Afrika. Det var fodstykket på en masaikvinde, jeg for et par år siden skar op. Ja, hun var jo ikke rigtigt levende – eller død – men skåret ud i træ. Træet fejler ikke noget. Men det er jo en anden historie. Og så er der mellemstykket. Det er enebær. Centeret med flækker og årringe. Det er så usædvanligt fint, at jeg umiddelbart kommer i tanke om de, der sætter mammutcenterklodser i knive. Det her er faktisk smukt. Jeg har sparet filemønstre i sølvet væk. Lavet lige overgange under tankegangen Keep it simple. Her kan man nyde den smukke tekstur i træet uden noget overpynteri. Og så er prisen til folkelig nydelse.

Nu mangler der en skede. Den skal nok komme.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3602 27. december 2025 Mad til fryseren

Årets julegave til svigermor og svigerfar er al den mad, der kan være i deres fryser. Det har før været lidt mere end 50 portioner. Hjerter i flødesovs, kylling i grøntsager, lasagne, millionbøf, koteletter i god sovs, frikadeller, farsbrød med gode smage og meget andet. Det hele i næringsrige portioner, der bare skal have ris, kartofler eller pasta til. Det skal jeg bruge mine knive til i dag. Det er en glæde at lave maden. Det er godt at vide, at de får noget godt at spise, uden der skal gøres for meget. Den kommunale madordning ser lidt sølle ud.

I morgen er der tid til at finde i mit eget værksted. Det kribler.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3601 26. december 2025 Julemiddag i Juelsminde.

Vi samles om det gamle egetræsbord. Der kommer god mad på bordet. Og vel en enkelt belgisk øl. Stille og roligt. Men der kommer ikke knive eller værksted til mig. Derfor finder jeg disken frem og finder 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3600 25. december 2025 Boxing day

Jeg er i Ebeltoft, hvor Moster og familiens traditionelle julefrokost afvikles. Sådan har det været al den tid jeg kan huske. Snapsene har ind i mellem været så tæt skænkede, at der er noget, der i tåget ud. Der var det år vi spillede Malefiz, hvor man knapt kunne huske sin egen farve, men de andres. Og hvem der vandt? Det ved ingen mere... Det er vel 30 år siden... Nu er det måske sidste gang, vi kan gøre det, når Moster vil finde i et mindre logi. Men så kan nyt jo opstå. Der er stadig nogle øller, der skal drikkes, nogle snaps, der skal smages og nogle sild, der skal knase... Men vigtigst er der nogle historier, der skal fortælles og opdateres. Så godt.

Knive? Intet nyt. Jeg tømmer 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3599 24. december 2025 Billeder fra arkivet

Alle mine læsere ønskes en glædelig jul. Solen vender tilbage. Det har altid været anledning til hedenske fester. Siden kom Betlehem til at kaste en dreng af sig, som senere er tilskrevet sket i solhvervstiden, selv om det vist ikke er gengivet i de gamle skrifter. Det har så givet anledning til at kristendommen blev til noget. Og siden fandt man julen passende at spæde op med noget kristent kult. Jeg skal ikke gøre mig klogere på liturgien...

Så sætter man sig til bords og sammen spiser det, man kan formå. Anledningen er fin til familiær sammenkomst og sammenskudsgilder. Jeg tror ikke meget på Helligånden men stoler på at samværet er vigtigt. Og selv om man spiser meget, der sætter sig på sidebenene, er der tid til det falder af igen.

Mine knive kommer i gang. En kalkun skal udbenes og fyldes med fars. Gemusen er mangfoldig. En af glæderne ved at være knivmager med slibeudstyr er at knivene er skarpe. Det giver en glæde ved at lave mad, der er umiddelbar. Jeg har op til julen haft god gang i sliberiet, og jeg ved at jeg i en del familier i Kalundborgområdet vil blive sendt en venlig tanke, når kød og grøntsager skal deles.

Og når pakkerne skal åbnes, bliver der også fundet knive. Så godt.

Jeg indsætter billeder fra arkivet.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3598 23. december 2025 Mandagssysler

Aftensmaden var fortæret. Bilen taget til vask med voks og pust. Inde i stuen ville viden og datterens se nok en julefilm i flimmerkassen. Og den slags behøver jeg ikke at være vidne til. Så jeg fortrak ud i aftenkølden til mit åbne værksted, Fire osteknive manglede at blive sat i en klods. Hullet skulle bores og limen hældes i, for så at blive sat sammen og få noget hærder på. Det tog ikke så lang tid.
Men jeg orkede ikke lige at lave dem færdige.

Der lå en af de billige klinger på bordet, fra da jeg lavede knive i forrige uge. Den kunne da lige bruges til en billig kniv mere. Det er sådan nogle der altid er gode at have til salg. Jeg fik tegnet en skitse af sagen. Der kom en stor klods i fronten og bagtil skulle der også være en klods. Jeg fandt noget ibenholt fra noget afskær. Det passede i størrelsen. Så skulle der findes et midterstykke. I skabet med den slags fandt jeg en skive enebær. Center og en masse streget ud fra center. Fine årgange og bare sådan...lækker.

Billederne viser de gange jeg nåede at stoppe op og finde kamera frem. En god times tid efter starten var kniven færdig. Havde været i olie, og blevet poleret. Der skal laves en skede til sagen, men det bliver først op mod nytår...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive.
Og så sælger jeg den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.



Kl. 12 kniven # 3597 22. december 2025 Lidt blandede billeder

Jeg finder nogle billeder af knive frem. Jeg skal i værkstedet senere i dag, men formiddagen blev med sen opstart. Jeg lå i sengen til der var lyst udenfor. Det er længe siden jeg ikke er vækket af sirenen fra telefonen. Morgenmaden blev til brunch, og så skal der vist laves indkøb og min bil skal tømmes for udstillingsgrejer. Næste gang den skal fyldes er når næste kursus skydes i gang. Det bliver næste år. Måske det bliver i Køge Jagtforening...

Jeg finder nogle knivbilleder 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3596 21. december 2025 Solhverv

Jeg er på juleudstilling igen i dag. Ryegård Gods lidt øst for Holbæk. Det er 4. weekend der er åbent og jeg har været med de sidste to. I går var der ikke så mange besøgende. Det føltes som mindre end halvdelen af, hvad der var i inden. Men det betød ikke spor, for købelysten i går var som hele sidste weekend. Der kom tre knive af bordet. Og nogle bøgger. Og så tror jeg, der er nogen, der kommer på kursus i det nye år... Og godsejerens viv er endnu ikke kommet omkring. Sidste år tog hun tre knive med sig i de sidste minutter...

Og så er vi der... Solhvervet. Kl. 16.03 er det slut med at gøre mere nat ud af dagen. Nu vender solen. Nu skal den det næste halvår gøre mere dag på dagen. Det har været et mørkt efterår. Ikke koldt og vådt. Bare mørkt. Der er længe endnu til nye kartofler, rosé og shorts... men det kommer.

Jeg finder nogle billeder af knive. Og sender denne besked ud med et ønske om at du kommer til Ryegård Gods. Der er endnu juletræer, varme trøjer, nisser og krydderier at købe. Og så har jeg jo også knive til salg... En sidste julegave? Haar du købt til dig selv? Du kan hente. Jeg tror ikke posten når frem, hvis jeg skal sende...

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3595 20. december 2025 Opsøg julehyggen

Hvis ikke du kan komme ud af døren, er det fordi julehyggen har stillet sig i vejen som et ringbind fra Chris og chokoladefabrikken. Der er kun det at gøre ved det at du må komme ud. Du skal alligevel have købt de sidste julegaver. Og dem kan du så købe af mig. Jeg er på juleudstilling på Ryegård Gods. Stedet er som godser er mest: ude på landet. Her er vi øst for Holbæk.

Der er åbent fra kl. 10 til 16, og det koster ikke noget at komme ind. Du kan tage et juletræ med hjem. De er fine og stor, så jeg kan anbefale at du kommer i et cabriolet eller tilsvarende, der kan rumme grønt.

Jeg har mine knive med. Og i blandt er der gode tilbud. Der er nogle knive, der skal ud at bruges.

Som jeg skrev i går, så var håbet at komme i værkstedet for at lave lidt. Det kom jeg ikke. Så jeg finder disken frem med ædle ældre knive. Nogle af dem er formentligt solgt. Men kom og se mine borde. Der må være nye sager...

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3594 19. december 2025 Fredagsdaller

Sikker noget. Lige pludselig er der en fredag, og så er den fyldt med at muligt praktisk. Tidligt op. Til fodterapeut.

Trimme, smøre og gøre ved. Man skal kunne gå herfra... Hjem igen til lidt oprydning og organisering. Så afsted igen.

Denne gang toppen, der skal tyndes inden julen. Mans skal se orden ud.

Så skal bilen bakkes ind, så gamle læste aviser og ugeblade og tiden reklamer kan komme i papircontaineren. Så skal teltet, der har været brugt for tre uger siden komme på plads efter tørring. Så skal der lige laves papirarbejde og hjemmesider. Bilens skal pakkes til i morgen. Faktisk er en fredag ikke rigtigt en fredag, når man ikke kan nå det andet på andre tider...

Jeg må finde disken frem igen. Finde lidt julegodter og håbe på at eftermiddagen kan være bedre. Der er jo ikke koldt i værkstedet og ryggen har det bedre, så jeg må derud.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3593 18. december 2025 Flere fotos fra fortiden

Den mørke tid er over os. Ikke alt det politiske, krigsmæssige og andet ondskab. Men der er mørkt. Uh, jeg glæder mig til det vender! Om få dage jorden rotation og skæve løb nået sit maksimale udfald. Så begynder det at gå den anden vej... Det bliver så godt. Mine batterier er ved at være flade. Ferien kalder. Når dette sendes ud er der måske kun minutter til at jeg kan holde fri...

Jeg har allerede planer. I aften skal jeg til Torsdagskoncert. I Koncerthuset skal der spises og senere høres Beethovens 6. symfoni. Jeg har hørt den på plader. Jeg glæder mig til at få den live. Lyt selv med kl. 19.30 og et par timer frem i aften på P2.

Fredag skal jeg pleje mig selv i top og bund og så kan weekenden langsomt sættes i gang. Lørdag og søndag er jeg igen at finde på Ryegård Gods lidt øst for Holbæk.

Jeg finder nogle fotos med sommer og varme på...

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

Og så sælger jeg den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3592 17. december 2025 Et skævt løft

Mandag skulle en cykel have en ny lås på. Cyklen skulle vendes og løftes, og selv om det var langt op af dagen, så var ryggen efter frokostpausen ikke helt klart til det. Jeg kender fornemmelsen af starten til et hold i ryggen, da jeg har prøvet det nogle gange før. Jeg fik cyklen på plads og rettet mig op, men en lille snas af smerte sad i ryggen. Der går en uges tid, så er det ovre igen. Jeg har det bedst med at ikke at tage piller for smerten, men skal også spare mig selv. Noget af det er faktisk at tage ved, men ryggen skal være klar til det.

Så da jeg tirsdag aften troede at jeg kunne lave et sæt oste knive kunne jeg det ikke. Særligt manglede jeg min høj stol, så jeg kunne tage en pause, for senere at komme videre manglede. Den står på Ryegård Gods, hvor der i kommende weekend skal være juleudstilling.

Så forehavendet måtte opgives.

Jeg finder min disk frem og finder nogle fotos.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3591 16. december 2025 Kultur på skemaet...

Jeg var til koncert i går aften. Min viv spiller trut i et svingorkester, og op mod jul er der årligt en koncert. En god times tid med skønne toner er rigtigt godt efter arbejdstid. Jeg hepper på sådan noget. Og så kostede det kun en øl. Det kunne godt have været en juleøl, men en lunken tuborg er tilpas fadølsagtigt. Man kommer lidt til at føle det som en sommeraften...

Jeg kom ikke i værkstedet, og det blev ikke til noget kniv. Så jeg finder diske frem og finder nogle billeder der er sjældne vist.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3590 15. december 2025 Sidste juleudstilling i år...

Ja, jeg skriver om næste weekend. Jeg er igen med på Ryegård Gods med min stand. Jeg skal nok være klar med sjove historier, diskomusik og vilde knive. Og der skal såmænd også nok være tilbud at hente. Julens omkostninger skal dækkes ind med salg af fine knive. Der er efterhånden nogle knive, der skal ud. Nytårsstatus nærmer sig og jeg får jo svært ved at forklare min regnskabsfører, at en kniv der er ny, men 5 år, koster det samme... Jeg må af med dem. Kom med på udsalg. Og jeg mener udsalg, for jeg rykker bordet mindst 5 centimeter ud fra væggen. Og det koster!

Kom og giv et bud. Jeg har i weekenden solgt af de gamle knive til nye priser. Vi må videre...

Jeg bringer billeder fra Ryegård Gods store park, der ligger på nordsiden af gården. Billederne blev optaget lørdag da den sjældne gæst – solen – næsten kom frit frem... Uh, så godt. Den gemmer sig vist i al beskrivelig fremtid ifølge metrologerne...

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3589 14. december 2025 En stille søndag

Søndag er der udstilling på Ryegård Gods. Jeg deltager og udstillingen har når dette sendes ud været i gang et par timer. Der er endnu fire timer til at det slutter og du skal være så velkommen. Ryegård gods ligger lidt øst for Holbæk. Og hvis du vil se mere kan du se min historie fra i går, der ligger som et såkaldt reel på siden her.

Jeg fik ikke sagt i går at der er gratis entre?

Når du det ikke i dag, er der også næste weekend, hvor der er masser af tid til at lave julehygge i parken på Ryegård Gods. Der er hestevognskøretur og gløgg. Det sidste er smagt. Den er god.

I går var solen fremme nogle smukke sekunder og jeg fik taget billeder af det usædvanlige syn i disse dage. Men kameraet ligger lige nu så nedpakket at det ikke bliver dagens billeder. Jeg finder nogle andre frem.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3588 13. december 2025 Livevideo fra Ryegård Gods juleudstilling

Kl. 12 kniven # 3587 12. december 2025 Seks på gaden

Når dette sendes ud, står jeg i turistforeningens lokaler i Kalundborg, der også indeholder et galleri med lokale kunstneres sager og en lille lækker cafe. Jeg skal slibe knive og fortælle om mine knive. I skrivende stund - 10.34 - Er jeg forsinket og bagud med meget, men jeg har da lige nået at farve 6 skeder, der så kan være til salg på stedet. Kom og se dem og nyd billederne af dem. De er lavet for at blive solgt og de fem små koster 500 kr. hver og kan jo da også sendes, hvis nogen ønsker sig en julegave.

Ellers kommer de med på udstillingen i kommende weekend på Ryegård Gods, der ligger lidt øst for Holbæk. Det er rammen for en juleudstilling. Jeg skal stå i hestetalden, hvor der er lunt og læ. Sammen med de andre udstillere. Det skal nok blive hyggeligt. Jeg sætter julemusik på...

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

Og så sælger jeg den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3586 11. december 2025 2 mere

I mandags lavede jeg fem knive. Tirsdag aften blev der lavet skeder til de fire og onsdag aften blev der lavet til den sidste. Kniven er med hvaltand i fronten og enebærtræ i skæftet. En simpel skede med en kant rundt i toppen, der ligger op til et farveskifte.

Og så var der jo en kniv for forrige uge, der endnu ikke har fået lavet en skede. Den kunne også lige laves. Der er tre karakteristiske hvide streger i skæftet, og de kan passende komme på den skede, der skal være lilla.

Mere om det i morgen, hvor jeg regner med at have billeder af der farvede skeder.

Og så gik min slibning af knive på arbejdet fint. Der kom nogle stykker omkring for at få slebet op. Det kunne lade sig gøre. En kniv kom med hjem, for der var et fælt hul i klingens. Som jeg er sikker på skal på min båndsliber inden jeg kan gøre den god igen. Hun får kniven på mandag...

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3585 10. december 2025 4 af en slags...

Det er rent poker. 4 skeder til fire små knive, der blev lavet mandag aften. Fem knive blev lavet, men tirsdag kunne jeg nå at lave fire skeder. De er syet og der er lidt kreativitet på dem, men der skal ske lidt mere med dem. Der skal farve på, men den sidste skal lige laves. Det bliver sikkert onsdag aften.

Og så er det spændende. Når dette sendes ud er klokken 12. Men kl. 14, har jeg sat et program op, der forhåbentligt bliver besøgt. For så skal jeg slibe knive på raffinaderiet, hvor jeg laver kaffe hver morgen. En stille forespørgsel i sidste

uge, gav en seddel, der er blevet delt. Jeg ved ikke hvor mange der kommer, men bliver det mere end 10, er det en klar succes. Jeg tror, at der kommer flere...

Jeg har lagt mine nye skeder i nødderne... Det er dem der er billeder af 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3584 9. december 2025 5 på stribe

Min viv skulle til trut i Slagelse og kom hjem med galdesten, der gjorde ondt. I den tid hun var borte fra matriklen, nåede jeg at lave fem knive. Ikke noget særligt og ikke noget vildt. Bare naturlige materialer og nogle ikke for dyre klinger. Hvorfor? Fordi jeg i kommende weekend skal have nogle billige knive at sælge.

Nu mangler der bare en skede til hver af dem. Jeg har et par aftener i løbet af ugen, hvor det burde være muligt, at flikke noget sammen.

De fem knive er: 1: Den i moseeg. Fronten er sort moseeg. Skæftet er også mørkt eg. Om det er moseeg, eller gammelt bindingsværkshus, ved jeg ikke. Kniven skal lige skærpes og gøres til en dedikeret snittekniv. Klingen er noget kinesernøget uden stempel. Men det er udmærket. 2. Klingen er også noget kinanoget. Fronten elggevir. Skæftet spejlkåret akacie. 3: Skæfte i bøgetræ i et mere spændende stykke, end jeg havde regnet med. Det tager fint af olien og blev rigtig lækker. Klingen en standard Brusletto. Fronten også elggevir. 4: Fronten er majscolbeblade indstøbt i blå. Skæftet er æbletræ og klingen fra Kina. 5: Klingen fra Brusletto. Skæftet i enebær og fronten vist noget hvaltand. Elfenben...

Fem fine knive... Fordi det var en kedelig mandag. Og ingen var hjemme så jeg måtte selv spille fem på stribe... Hav ikke ondt af mig!

Dagens billeder er fra processen i går aftes.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip

af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.



Kl. 12 kniven # 3583 8. december 2025 Hjemme fra juleudstilling

Så er tre af fem juleudstillinger gennemført. Jeg har været i Esrum i to weekends. Jeg har solgt nogle knive og bøger. Og så har jeg fået stjålet en masse knive. Det er træls.

Jeg har også nået at dele rigtigt mange foldere ud om kurser i det nye år. I lokalområdet af Esrum er Helsingør, hvor der er planlagt kursus 2. weekend i januar. Rigtigt mange har sagt at de gerne vil deltage, men der er opstået det problem at FOFs hjemmeside ikke rigtigt virker. Man har fået nyt design og i den forbindelse ny hjemmeside. Den er bare ikke helt god endnu. Søgefunktionen er ved at virke, men tilmeldingen virker ikke. Det er også træls. Især for FOF, der har mange der skal tilmelde sig kurser i denne tid. Det får man nok op at stå.

Min egen hjemmeside er også ved at blive opdateret. Salgssiden har været hos en leverandør, der har ændret noget men lovede at flytte alt over. Men der er noget, der er gået galt. Jeg regner med at det kommer til at virke i løbet af ugen...

Næste weekend er der igen juleudstilling. Denne gang på Ryegård Gods lidt øst for Holbæk. Jeg skal lige nå at lave nogle billige knive i løbet af ugen, hvor der også skal passes arbejde og slibes knive...

Nå, jeg sender nogle billeder fra Esrum. Ikke mange...

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3582 7. december 2025 Livevideo fra Esrum Kloster**Kl. 12 kniven # 3581 6. december 2025 Livevideo fra Esrum Kloster****Kl. 12 kniven # 3580 5. december 2025 Sen livevideo fra Kordilgade****Kl. 12 kniven # 3579 4. december 2025 Julen nærmer sig.**

Avisen fortalte det. Julen skal laves lækker. Med god mad, der ser præsentabelt ud. Til den slags skal der bruges skarpe knive. Det skal jeg naturligvis stå for i min hjemby. Så jeg er lokket på Turistkontoret, der også er en slags galleri, på gågaden i Kalundborg. Det sker på fredag og næste fredag.

Jeg skal lige have renoveret sliberen, så den er helt klar. Den skal også bruges i kommende weekend, og så skal den med på arbejde, hvor jeg næste onsdag skal slibe knive for Raffinaderiets medarbejdere.

Men der skal også laves knive, så onsdag aften var der lige tid til at flikke den skede sammen, som ses på dagens billeder.

Tak for de der delte min historien om mine knive, der blev stjålet fra mit bord i weekenden. Tak for medynk. Det varmer.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3578 3. december 2025 Uden initiativ og virkelyst?

Det er ikke mig! I går brugte jeg dagen og aftenen på at lave skadesanmeldelse til mit forsikringsselskab. Det tager tid når 40 knive er væk og der skal billeder og sager på...

Jeg ville hellere lave knive, end at ruge tid på at rette op på andres ugerninger.

Den side jeg sendte ud i går brugte jeg for første gang penge på at få længere ud. Og det er vist lykkedes. Jeg ville markedsføre for 400 kr. Det er jo nemt, skulle man tro. Men se lige... 400 kr er rigtigt nok, men så skal Meta have 136 kr. for at ekspedere sagen. Ekspeditionsgebyr. Til sammenligning: Gå i Brugsen og køb en kasse vin til 400 kr. Og så skal du i kassen betale 536 kr for at du selv har hentet vinen fra hylden og flyttet den hen over kasselinjen. Og så skal der også moms på. På ekspeditionsgebyret og de 400 kr. Så render 400 kr. altså op i over 700 kr. Og man ved ikke hvornår det man har betalt for rykkes ud. Om natten? Men jeg har bestilt til området omkring Esrum i 20 km. Så mine billeder af den fine Finn Hampenbergkniv skulle blive urimelig kendte i Nordsjælland i den kommende uge...

Nå tilbage til virkelysten. Mandag var jeg i værkstedet en times tid og fik færdiggjort disse tre knive, der nu mangler en skede hver. Det må blive en onsdagsopgave... Så kan de blive klar til weekenden.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3577 2. december 2025 Efterlysning af kniv

Hvis du nogensinde ser denne kniv – så skal du vide, at det var min!

Dagens billeder er en kniv fremstillet af Finn Hampenberg. Den har været i mit eje et par år, men den blev stjålet forleden nat. Fra juleudstillingen på Esrum Kloster. Formentlig er kniven nu i Nordsjælland sted – hvor den er brandvarm.

Jeg kan ikke vide hvem der har kniven, og hvilke intentioner vedkommende har med den, men den er så speciel at jeg tror at den der har den, ikke kan lade være med at prale med den. Og i de forkertes hænder kan det være farligt. Det er en voldsom kniv, selv om den oplæg sikkert er litterær og historisk.

Man kan næsten ikke tage fejl af denne kniv, der hedder Djævlens hale.

Klingen er i tæt lækkert arnestål. Den er slebet og filet ud i facon. Der sidder en lille tveægget klinge, der vel er 3 – 4 cm. Så kommer der 13 led i et svung, til skæftet. Skæftet er lavet i wengé, der er omfarvet til noget der ligner blodrødt, efter en tur i brintoverilte og stabilisering. Der hører ikke en skede til sagen.

Finn er en kreativ sjæl. Efterhånden en ældre mand, men hans fantasi og skaberevner fejler ikke noget.

Kniven er naturligvis anmeldt som stjålet. Ser du den er du meget velkommen til at kontakte mig eller det lokale politi.

For er det andre end mig der har kniven, er det hælervarer. Det skal man ikke omgås.

Med venlig hilsen

Mikael Hansen
Knivmager Kalundborg

Kl. 12 kniven # 3576 1. december 2025 Tyveri på Esrum Kloster

I tidsrummet fra lørdag kl. 18 til søndag kl. 8 var der ubudne gæster i teltet, hvor vi står 20 kunsthåndværkere. Tyve var kommet for at tage sager. Mine sager. De havde sikkert håbet på at finde de knive, der i løbet af dagen må have set på mit bord. De var der ikke, for jeg havde taget dem med mig.

Men på bordet var der fire sæt osteknive. De blev taget. De tog den kuffert, hvor køkkenknivene er i. I den lå også mit elskede kamera. Det er dæleme øv.

Og så blev kufferten med det meste af mit bagkatalog taget. Der er fine stykke i den kuffert. Jeg prøver at finde og billeder på min disk af de knive der er taget.

Sagen er meldt til politiet. Og i løbet af i dag kontakter jeg mit forsikringsselskab.

Hvis du ser eller hører om nogle af de knive jeg viser på siden i dag, må du gerne kontakte mig. Der er flere knive, der er forsvundet end der er billeder af 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke 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 # 3575 30. november 2025 livevideo fra Esrum Klosters juleudstilling - med historie om tyveri af mine knive

Kl. 12 kniven # 3574 29. november 2025 Livevideo fra før start i Esrum Klosters juleudstilling

Kl. 12 kniven # 3573 28. november 2025 Esrum Kloster 2025

Julen nærmer sig på denne sorte fredag. Jeg har vel det der kaldes en fridag, og skal lige forberede mig til weekendens udskejelser. De kommer til at foregå i omgivelserne af Esrum Kloster. Et umådeligt gammelt hus, der har stået der i næsten 1000 år. Og et sted, hvor man har troet fast og hengivent til en gud. Jeg kommer til at stå ganske ateistisk i et telt, der dog varmes op som af Helligånden. Der er sikkert noget olie og strøm indblandet, men det vil jeg ikke forklare mere om, når jeg nu ikke ved mere om det. Nuvel, jeg skal udstille og har friske sager med. Jeg har her til formiddag trykt flere flyers og gavekort. Det tager en fåle tid, for printeren der godt kan printe en del ark, synes at den skal printe et ad gangen, for at blive lukket op og printe et ark til. Det tager sin tid. Men der blev også tid til at farve de fem skeder, som jeg var bagud med. De er blevet gulbrune, ekstra brune, saddeltan, cyklamen og lilla. Det giver et spændende farvespænd. Måske, når de er tørret lidt, at jeg så skal vurdere om der skal mere farve på... Så skal de jo bare sælges.

Der er udstilling i morgen fra 10.00 til 17.00 og der er god parkeringsplads fra sydsiden. Jeg tror ikke der er gratis adgang, men vi er mange udstillere og det plejer at være både med spændende sager og mange gæster. Se selv mere her: <https://esrum.dk/portfolio/julemarked/>

Når udstillingen er forbi, skal jeg ud og være næsten kongelig. Jeg skal overnatte og spise på Fredensborg Store Kro. Det ligger sammen med et andet stort sted på den anden sides af søen. Der er ikke så langt, og jeg skal ikke gå langt efter chablisen, som sikkert ikke kan koste alverden, når nu maden koster det den koster... På søndag er der også julemarked. Samme sted og tid. Du skal være så velkommen! Der er billeder af farvningen af de fem små 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3572 27. november 2025 Nogle billeder fra disken.

Jeg kom ikke i værkstedet i går, som bare lå stille. Det kommende blad i knivforeningen skulle lige gennemkikkes og rettes for fejl og mangler. Så jeg må finde noget frem fra den gamle disk. Der er billeder fra det sidste års tid. Det må kunne hjælpe på humøret selv en dag i november...

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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

Kl. 12 kniven # 3571 26. november 2025 Svingende resultat

Jeg trak i det varme tøj og gik i værkstedet i går. Jeg er i gang med at lave en ret vild kniv, der bryder lidt med det sædvanlige. Klingen er en kort og bred sag af Finn Hampenberg. Klingen er hærdet og kunne være slebet blank eller fri for den mørke overflade, der er skabt i forbindelse med hærningen. Jeg synes det ser fint ud. Der er lige som også en overgang i farvespillet fra ryggen til æggen. Det er ikke sikkert at det i al fremtid vil være der, men det vil være der en rum tid.

Fronten skal være i titanium. Det er noget bøvl at arbejde i. Det kan files og slibes ud, men det er seriøst hårdt og gnisterne smukke hvide. Der udvikles ret meget varme, når det slibes, men det er passende til vejret. Det kolde vejr kan da udnyttes, men ellers har jeg en spand med vand til umiddelbar køling.

Skæftet skal være mammutelfenben. Noget der er stabiliseret i blå farve. Der er stadig masser af hvid tand i det endnu. Et lækkert stykke og jo nok heller ikke særligt billigt...

Men om det giver svingende kvalitet? Nåh, men jeg måtte gå ind inden jeg var helt gennemkold. Jeg skulle til koncert i biografen. Viven spiller jo saxofon i et svingband. Og det ville jeg gerne høre, for musikken er fin og så må man rikke en julebajer til festivasen. Ikke så tosset.

Så må kniven vente til onsdagens eftermiddag. Det er nok at give 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3570 25. november 2025 Unika

Jeg påstår, at jeg laver unikke knive. Jeg sætter en ære i, ikke at lave to ens knive. Jeg har nok en stil, der kan være genkendelig, men selv det forsøger jeg ind i mellem at forny. Jeg laver mange knive, og der kan kun ske det, at de jo da kommer til at ligne hinanden.

Sådan er det ikke med dagens kniv. Den er unik. Der er den i verden. Formen ligner noget jeg har skabt før. En sort kniv. Delt med noget hvid. Det har jeg også lavet før... men jeg har aldrig før delt med hvidt i tre tykkelser. Jeg har aldrig delt på den måde før. Men det er genkendeligt.

Jeg havde ingen anelse da jeg startede med klodsen, hvad det var. Men forholdsvis let at bearbejde. Uden retning, når jeg savede ud på deкупørsaven. Og støvet var lilla. Jeg fik delt og limet ind. Limet med tyndtflydende sekundlim.

Klodsen spændt tæt op og limen dryppet i sporet. Nogle dråber så det løb igennem.

Fronten lavede jeg i en tynd skive oksehorn.

Klingen i design af Finn Hampenberg. Klingen er udslebet og hærdet. Hærdeoverfladen er stadig på, og har en mørk farve. En masse kontaktridser er her stadig, men det ser faktisk ret lækkert ud. Klingen kunne have været slebet blank eller giver en håndstrøget finish, der også ville gøre den lækker, men jeg lod være... Fordi det ser ret godt ud...

Hullet til tangen blev boret med et 6 mm bor og limet med den stærke lim fra Biltema.

Udlibningen var uproblematisk. Fortsat lilla støv. Ikke antydning af træ... Mærkeligt. Slibning i korn 120, 240, 400, 600, 1200. Finere og finere støv. Så skulle skæftet poleres. Først i en træpolermasse og senere med kanaubavoksen. Det hele var bare sort og hvidt.

Og så skete det! Der i lyset af lampen ved borestanderen. Noget fangede lyset! Og så viste det sig, at skæftet var i polyester. Formentlig fra DanStabs eksperimentale virksomhed. Lyset kan gå igennem. En mørk rød farve. Se de sidste billeder hvor fotolampens mange lys kan ses igennem skæftet.

Det er unika.

Hav en god tirsdag. Nu venter jeg på at solen kan fange lyset...
Den skal have en skede. Jeg tror jeg har noget lilla farve til 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3569 24. november 2025 Tre nye skeder.

I forløbne weekend har jeg aldeles været i Vordingborg på juleudstilling. Det var fint og velbesøgt. Jeg havde et fint salg og fik lov til at skærpe mange knive, da gæsterne fandt ud af, at det kunne jeg gøre. Bestemt hyggeligt og godt af vide, at der nu igen kan skæres mad ud i Vordingborg. På udvalgte steder. For jeg sleb jo ikke hele købstadens knivbestand...

Der blev tid til hygge og snak med de andre udstillere. De havde lavet fine sager som var noget mere nissede end mine knive, der trods alt ser lige dan ud, hvad enten det er højsommer eller juletid. Måske jeg skal have noget kanel med til næste udstilling?

Jeg havde taget mit læderværktøj med og vidste at jeg havde tre små knive, der kunne få sig en skede, hvis der var tid til det. Det var der. Men min værktøjskasse var fra sidste kursus pakket ned sammen med kufferten til skedesyning. Det kan lyde som en mindre ting, men det er det ikke. Mit læderværktøj er min komplette samling af værktøj, så jeg kan lave skeder. Så dur det jo ikke at der mangler en læderhøvl og at der kun var en tynd sytråd. Alle de andre gode sager lå i skedesyningskufferten, der er til, når jeg holder kursus at have alt det, der skal bruges i mange kopier. Og slags. 13 forskellige sytråde. Fire læderhøvle. En lille stålkasse med synåle...

Jeg er en kreativ sjæl og kan finde løsninger. Høvlen blev erstattet af en meget skarp skærfekniv. Jeg fandt nogle løse nåle nederst i værktøjsskassen. Linealen jeg skulle have brugt, blev et erstattet af cirka mål og gefühl. De tre skeder blev skåret ud med fornemmelse og erfaring... Det gik Sytråden var så tynd at det ville blive et helvede at holde tråden i øjet, hvis jeg blev afledt af et kundebesøg. Så den blev lagt dobbelt i en ny variation. Der var ca. 35 sting pr. skede og tiden var til det. Så der blev lavet skeder i kulden. For der var ikke varmt i teltet. Der har været køleskabskoldt, selv om man tager tykke trøjer på, bliver arme og hænder ufiks kolde. Jeg fik krampe i fingrene flere gange, men det gik jo over.

Jeg blev færdig med de to om lørdagen og den sidste søndag formiddag. Det er dem der er dagens billeder... I løbet af de kommende dage skal de så have lidt farve, så de kan sættes til salg i næste uge.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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



Kl. 12 kniven # 3568 23. november 2025 Livevideo fra Borgen.**Kl. 12 kniven # 3567 22. november 2025 I skyggen af Gåsetårnet**

En gang i 1200-tallet (+/- nogle hundrede år) byggede man et tårn på en bakketop. Og omkring det en borg. Og sikkert nogle flere tårne. Tiden har ædt det væk. Naboerne har sikkert taget en sten til deres nye huse og andre borge er bygget. Tilbage står tårnet. Der er stadig en gås i toppen som vejrhane, bare for at drille hansestæderne, der jo ellers nok har glemt Vordingborg, der var kongeby. Det er i den gamle borggård jeg i denne weekend holder juleudstilling. Men det med at skyggen falder der hvor jeg står kommer ikke lige til at ske. Jeg står sydvest for tårnet, og på denne tid af året skal man være glad for at solen kommer frem, men den kommer ikke frem fra nordøst.

Men jeg er her med min stand og i går aftes var der tænding af juletræet. Julemanden kom selv og tændte det og sad senere på en af nabostandene. Jeg så ham ikke, jeg havde travlt med at snakke med dem, der kom forbi, der var blevet trætte af at se på ham. Eller i det mindste ikke ville stå i vejen for nogen, der ville ham noget personligt. Sådan er verden... Men mine sager er fremme. Jeg bringer de billeder jeg fik taget i går, hvor der var mørkt og egentligt ret koldt. I dag kommer der lys og bliver sikkert også ret koldt. Jeg er rede til begge dele. Og du skal være så velkommen. Vi lukker kl. 17.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3566 21. november 2025 Afsted det går

Når dette sendes ud er jeg på vej til Vordingborg. På borgen er der juleudstilling og der skal jeg være de næste tre dage. Ikke det store i det, men jeg er klar med knive, og papirer. Julelys og hygge. Tossede historier og slibegrej til knive.

Min formiddag er gået med pakning af bilen. Det er de samme sager der kommer i de næste fire weekends... Så det er let. Jeg har også nået at holde møde med min viv og Bolette. Vi er ved at lave en tur til Andalusien i dagen omkring påske. Det bliver lidt vildt og sikkert ret meget dyrt. Mon ikke det går? Det er passende at være på sydspidsen af Gibraltar, når der også planlægges med at være på Nordkapp i sommerferien...

Ikke mere nu. Jeg finder nogle billeder af knive og ønsker alle en god weekend. Man er meget velkommen til at komme på besøg i Gåsetårnets skygge i løbet af weekenden. Vi skal da lige have en snak...

PS: Teatermusikalen De vilde Kaniner var ret meget fed!

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3565 20. november 2025 Zebrafinken

En af mine favoritsange fra Gnags' bagkatalog er Zebrafinken.

Zebrafinken

Herrer skaber slaver

Skaber allesammen

Små mængder magt som

Større og større sejrsherrer

Slås om

Trykke, trykke, true, true

Splitte for at holde til det

Dope, dope, dyt, båt

Dælaneme dorsk då

Som en zebrafinke inde i et bur

Bag en mur så høj som øjnene rækker

Sidder jeg og kukkelurer

Og kigger ud af murens sprækker

Derude ligger fremtiden

Rundt om muren står en vanvittig hær

Og den truer kun sig selv - oven i købet

Når jeg sigter på soldatens gevær

Så kan jeg se ham klart igennem løbet

Derude ligger fremtiden

Herrer skaber slaver

Skaber allesammen

Små mængder magt som

Større og større sejrsherrer

Slås om

Trykke, trykke, true, true

Splitte for at holde til det

Dope, dope, dyt, båt

Dælaneme dorsk då

I skrivende stund – ved 16-tiden onsdag – sidder jeg i fint tøj og mangler lige at køre til Østre Gasværk, hvor der i aften er teaterkoncert med baggrund i Gnags' repertoire. Den – Zebrafinken – spiller de sikkert ikke. Og det er der ingen gode grunde til, ud over at de andre numre, der skal spilles sikkert også er gode. Lige i disse dage, hvor kommunalvalget igen har bragt det folkelige magtspil frem, er Zebrafinken god at lufte... Trykke, trykke, true, true. Splitte for at holde til det. Dope, dope, dyt, båt. Dælaneme dorsk då! Fremragende lyrik!

Nåmen, her er så forklaringen på at jeg ikke kom i værkstedet. Jeg sender nogle gamle billeder. Og friheden og det joviale i det, er drømmen om den næste 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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



Kl. 12 kniven # 3564 19. november 2025 Lidt nyt fra værkstedet

Jeg fik sat mine krydser i går. Og da det valg var overstået, valgte jeg at gå i værkstedet og starte på en kniv. Det er efterhånden noget tid siden, at jeg har lavet en kniv herhjemme.

Jeg fandt en mørk klinge frem. Der er ikke stempel i klingen, men den ligner meget en Finn Hampenbergklinge. Den er hærdet men ikke poleret efter hærdeningen. Det giver en fin struktur. Som skæfte har jeg valgt en klods, som jeg ikke aner, hvad er. Den er stabiliseret og ser mørk ud. Hvad der er inde bag ved er svært at sige. Det er da herligt. Jeg ved at den er lilla inden i, for støvet er lilla... Jeg har delt klodsen og igen limet den sammen. Og så kom jeg ikke længere. Ud af klodsen skal saves en front, der også skal deles med en hvid streg... Den må komme 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3563 18. november 2025 Gang i værkstedet i går...men

I går havde jeg en friaften. Viven var til trut i Slagelse. Hun og Jazzmin skal være klar til to julekoncerter og de øver sig. Jeg kunne gå i værkstedet og rydde lidt op. Gøre et par knive til Carina færdige. De var blevet vasket i maskine og skulle slibes fine igen. Og så skulle de skærpes. Der blev pakket en bog til Ole. Og så fik jeg gjort et sæt osteknive færdige. De var startet for længe siden, men jeg har ikke haft tid når der har været kræfter og omvendt. I aften blev de slebet færdig og kom i olie. Men jeg fik ikke taget billeder af noget som helst af det. Øv.

Jeg sender nogle billeder fra hukommelseskortet.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3562 17. november 2025 Resultaterne fra denne weekends kursus

De seneste par dage har været med livevideoer fra det afviklede kursus, der foregik i Ringsted. Ni kursister fik alle meget vellykkede knive med hjem.

Gitte lave en kniv med en klinge uden navn, men som ligner en klinge fra toppen af danske klingemagere. Klingen er mørk efter hærdeningen. Fronten er messing. Skæftet er hvidstabiliseret egetræ. Skeden farves brun i flere toner. Et G på skeden.

Frejas er med bronze i fronten. Elmetræ i skæftet. Skeden er brun med et F. Klingens som Gittes.

Peter har en klinge af Jørn Sønderskov Christensen. Rustfrit RWL til en fiskekniv. Fronten er messing, der også deler det stabiliserede poppelstykke i skæftet. Skeden Med et PS i med gul som grundfarve og med brun staffage.

Signes kniv er sort. Ibenholt og en skive sølv. Klingens en lille af Poul Strande. Skeden er sort. En lille brugskniv lige efter hendes ønsker.

Janine skulle også lave en lille praktisk kniv. Også er fine Poul Strande sag. Skæftet i spejlskåret masurbirk, der blev farvet sort og slebet ned. Fornemt. Skede skulle være blå med sort foliefarve.

Bo var kommet for at lave køkkenkniv og hente ideer til at komme videre med. Han fremstillede to knive. Egetræ i skæfterne. Den ene delt og med indlagte tynde aluminiumstykker. Faktisk en gammel persienne... Ingen skeder til knivene.

Klaus var med sidste år på samme sted. I år kom han med en Raffirklinge – Astrup – og et stykke mammutelfenben. Til skæfte et stykke amboina – sammen med elfenbenet. To skiver tyk mircarta blev sat ind og kniven blev formet. Fornemt arbejde.

Julie fandt en damasteelklinge lavet af Jens Jørgen Schiermer. Fonter et lille stykke 1 mm sølv og skæftet i palisander. Len lille praktisk kniv. Skeden blev farvet chokoladebrun.

Rasmus fandt en stor sort klinge af Poul Strandes. Fronten et stykke Stellars søko. Skæftet ville have gjort Prince glad: Lillastabiliseret poppelknode. Rasmus er biolog og var ikke i tvivl om at han skule bruge den rudimentære søko, efter han på et museumsbesøg i London for nyligt var blevet fortalt om den og dronten... Herlig kniv. Vild historie.

Jeg er glad og stolt over resultaterne. Flot arbejde.

Stemningen på kurset har også været fin. Vi har hygget og grinet. Og der har været en entusiasme. Tak for samværet.

Mit næste kursus ligger i starten af januar i Køge Jagtforening. Nu skal jeg holde jul med 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3561 16. november 2025 Livevideo fra kursus

Kl. 12 kniven # 3560 15. november 2025 Livevideo fra kursus

Kl. 12 kniven # 3559 14. november 2025 På vej til årets sidste knivkursus

Bilen er så næsten pakket. den nåede ikke at blive tømt fra sidste kursus. Der er ni kursister, der venter i Ringsted. Og jeg er så klar. Jeg skal være på skolen inden kl. 16, for så lukker SFOen, og de har min nøgle. Så fint. Jeg glæder mig og nu skal den have! Bo fik tilmeldt sig i går, som sidste deltager. Han har været med før og er en hyggelig mand.

I skrivende stund er vinen taget på arbejde. Jeg har tændt for anlægget og skruet godt op. Rolling Stone har udgivet endnu en plade. 10 numre i den sikre rockede stil. Det er meget godt af et hold pensionister, der for længst har set trætte ud. Men nix! Og der er fede skæringer i stakken! Søg selv på din musikkilde. Det er 7. årti de laver plader i. Noget kunne da tyde på at de tager det 8. med...

Og sådan kan man jo også se fremad... Jeg har selv en kalender der i det nye år er spækket med kurser og udstillinger. Foreløbigt ser det således ud:

9. – 11. januar	Køge Jagtforening	Knivkursus
16. – 18. januar	FOF København. Nordvestskolen, Helsingør	Knivkursus
23. – 25. januar	LOF Øst. Trekronerskolen, Roskilde	Knivkursus
30. jan – 1. feb.	LOF Holbæk. Absalonskolen, Vandtårnsvej	Knivkursus
7. februar	Midtjysk Knivtræf, Viborg	Udstilling
8. – 14. februar	Ugekursus. Liselund Højskole, Slagelse	Knivkursus

20. – 22. februar	OFA Næstved. Sct. Jørgens Skole, Næstved.	Knivkursus
27. feb. 1. marts	Aktiv Fritid, Rårup Skole, Juelsminde	Knivkursus
6. – 8. marts	FOF Lolland, Nakskov Skole	Knivkursus
13. – 15. marts	FOF København, Skottegårdsskolen, Kastrup	Knivkursus
20. – 22. marts	FOF Århus, Lystrup Skole	Knivkursus
10. – 12. april	DOF Dansk Oplysningsforbund, Farum	Knivkursus
17. – 19. april	Jagt og Outdoor, OCC	Udstilling
24. – 26. april	Danish Outdoor, Ledreborg ved Roskilde	Udstilling
1. – 3. maj	Greve Jagtforening	Knivkursus
7. – 10. maj	Messermesse, Solingen, Tyskland	Udstilling
29. – 31. maj	Roskilde Dyrskue	Udstilling
5. – 7. juni	FOF København, Aftenskolernes hus, Kbh. NV	Knivkursus
12. – 14. juni	LOF Øst. Egedal	Knivkursus
19. – 21. juni	FOF Køge, Bornholm, Skole i Rønne.	Knivkursus
24. – 26. juli.	Ovnhus Kunthåndværkermarked. Nykøbing Sj.	Udstilling
14. – 16. august	Artmarked?, Slagelse	Udstilling
18. – 20. september	OFA Næstved. Sct. Jørgens Skole, Næstved.	Knivkursus
25. – 27. september	FOF KBH, Skottegårdsskolen, Kastrup,	Knivkursus
2. – 4. oktober	LOF Holbæk. Absalonskolen, Vandtårnsvej	Knivkursus
23. -25. oktober	FOF Køge, Asgårdsskolen Køge	Knivkursus
30. okt – 1. nov	LOF Nordvestsjælland, Firhøjskolen, Føllenslev	Knivkursus
6. – 8. nov.	FOF KBH, Skottegårdsskolen, Kastrup,	Knivkursus
13. - 15. nov.	LOF Øst, Valdemarskolen, Ringsted	Knivkursus
15. – 21. nov.	Ugekursus. Liselund Højskole, Slagelse	Knivkursus

Der kan godt komme mere til, lige som noget sikkert ikke bliver.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3558 13. november 2025 Billeder fra disken

Jeg nåede ikke i værkstedet i går og har ikke nyt at fortælle. Jeg henter filer fra disken som så mange gange før når muligheder ikke har været gode.

Jeg er ved at gøre mig klar til kommende weekends kursus og har kontakt med Bo, der vil med. Han har været med før, så det bliver vildt... Han er fra Vejle, men kan ikke vente til mit kursus i Juelsminde i slutningen af februar. Det kan jeg egentligt godt forstå...

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3557 12. november 2025 Kursus i Ringsted i kommende weekend

Om et par dage er det sidste knivkursus dette år. Kurset holdes på Valdemarskolen i Ringsted. Som det står lige nu, er der otte kursister på holdet, hvilket bliver ganske fint. Der bliver ligelig fordeling af mænd og kvinder på holdet. Og halvdelen af holdet har samme efternavn. Så mon ikke mindst halvdelen af kurset er i familie?

Min bil er pakket og klar. Det har den været siden i søndags, hvor den blev pakket ned i Kastrup.

Tirsdag var stille og rolig, og qua bilen rummede hele værkstedet, blev det kun til køb til kommende kurser. Lim og isbjørneklør. Det sidste skal jeg nok skrive mere om senere...

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

Og så sælger jeg den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3556 11. november 2025 Min makker hedder Ole Olsen, men har ikke fødselsdag i dag...

Ja, det var så den joke. Nu bliver det straks mere alvorligt. Jeg viste i går mine kursisters resultater og kan i dag vise, hvad jeg nåede at lave. Og det er absolut på den eksperimentelle side. Klingen er fin nok. Den er fra Poul Strande og en sikker lamineret klinge, der ikke er så stor. En alsidig klinge, der på en kniv kan bruges til alt forefaldende. Fronten var et afskåret og absolut ikke førsteklases stykke pandebrask fra moskusokse. Åben i strukturen og lidt forvitret. Farven ikke bare hvid. Nedbrudt på sin vis. På kanten af det brugelige. Lidt sekundlim i de kritiske steder, så går det så fint. Skæftet... Tja se på et af billederne. En stor klump stabiliseret gråt noget med en lille kant træ i. Det er faktisk umuligt at forestille sig, hvordan det kommer til at se ud. Helt sikkert anderledes end udgangspunktet, der i øvrigt havde en stor åben flække i sig. Jeg har haft klodsen i flere år og vist mange kursister den. De er ikke budt på. Lørdag blev den valgt. Gik det galt, ville det blot være min nyeste kniv og den kunne hakkes op og klingen kunne genbruges.

Kniven blev limet sammen og slebet ud. I løbet af søndagen fik jeg lavet en skede til kniven. Den blev af kursisterne pakket ned i en bil jeg ikke fik åbnet før end jeg kom hjem efter arbejde. Der mangler lige lidt finish med falsebenet for at gøre læderet lækkert. Lidt mere vand på og så lidt massage. Skeden blev farvet i folie og gjort mørkere med jordbrun farve fra airbrushen.

Fra sine udgangspunkter en helt hæderlig 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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



Kl. 12 kniven # 3555 10. november 2025 Resultaterne fra weekendens kursus

Vel hjemme efter en forrygende samling med knivmageri for øje, kan jeg gøre op. Fire kursister. Fire perfekte knive og en tilfreds instruktør... Det kunne da godt have gået anderledes, men mine kursister var dygtige. Dels fulgte de instruktionerne, dels kunne de tænke selv og sætte deres ideer igennem. Fornemt og nemt for en instruktør, der gerne vil flytte sine kursisters grænser for egen formåen. Det lyder storskrudende – men lige engang på dagens billeder. Det er så fine knive. Og egentligt kan jeg ikke se forskel på dem og mine egne. Og det har jeg det fint med. Kan man lave knive, der ligner mine, har man lært at lave knive på min måde. Skal de ligne andres knive, skal man tage på kursus med dem. Sådan må det være...

Jesper lavede en smuk kniv på en Finn Hampenbergklinge, der er hærdet og står med den overflade, den har efter den sikre varmebehandling. Fronten er knogle af en elg. Skæfter er bubinga, der er delt med en skive mircarta. Skenden er farvet i brun farve med initialer J og R indsat med kunstneriske frihed. Kniven skal bruges til jagt og vil sikkert kunne prales med ved næste samling på såten. Flot kniv.

Andreas kom med en meget stor klinge fra Dragesmeden. Facon er "sax". Andras ville gerne lave et stort skæfte på kniven, og gerne i stærskåret. Så skulle de farves blå. Men sådan gik det ikke. Stykkerne i tværskåret var lige fem millimeter for små. Det duede ikke. Så blev nogle andre fundet frem og valget faldt på et passende lille stykke masurbirk fra Masurbirk.dk. Fronten blev stabiliseret penisknogle fra hvalros. Andreas ville godt lave en autentisk vikingetidsinspireret kniv, men lige den knogle som front skulle med... Vi blev enige om, at stabiliseret penisknogle har været almindeligt gængs... Og blåfarvningen af skæfter skulle heller ikke lige laves. Blå var sjældent dengang. Man havde end ikke ordet... Skeden blev en alvorlig stor en. For at spare tid blev kun halvdelen af hulmarkeringerne stykket. Lange sting til en stor skede. Meget passende. Skeden blev så blå. Naturligvis. Og med nogle sorte nister på. Syningen blev lavet i flerfarvet tråd. Fordi det var det helt rigtige. Så fin. En stor kniv. Dæleme flot. Den kommer til at ligge på Andreas' hylde – og skal aldrig bruges.

Torben ville lave en lille køkkenkniv. Vi fandt en lækker tynd og skarp klinge, hjemkøbt fra Kniv-per.com. En smidig klinge. Fronten blev sort. Indisk vandbøffel. Skæftet, der udgør $\frac{3}{4}$ af længden, blev lavet i asketræ. En let træsort, der er blevet brugt i hammer og økseskafter. Min oldefar lavede 6 par træsko i asketræ om dagen i Ry i starten af forrige århundrede og blev en holden mand. Men Torbens stykke er ikke fra den tid, og let og fint. Skæftet blev slebet asymmetrisk op med en skarp vinkel på tommelfingersiden. Flot fastholdt i slibningen. Det er ikke det letteste at lave, kan jeg sige fra en der har prøvet. Jeg har sågar haft en kursist engang, der kun kom på kursus ofr at lære den detalje men skulle have resten af kurset med... Skeden blev lavet i kernelæder. Godt limet sammen og senere også syet. Den fik tan farve i en spraglet forløb. Lækkert.

Søren var på kursus med mig for flere år siden, sagde han. Jeg fandt gamle holdlister frem. Nah... Han var med 25. – 27. september sidste år i de samme lokaler. Dengang fik han lavet en lækker blå kniv i en fin skede. Han havde købt et stykke ibenholt til den næste kniv. Det var nu. Han valgte en af de sofistikerede fra Mogens Loft Svendsen. Lækkert arbejde. Søren tog udfordringen med at lave sølv på sin kniv. Søren fandt ud af, at det med sølv ikke er så svært, når man bryder det lidt ned og gør det rigtige. Det blev rigtigt fint. En lille ring på 50 mm i 1 mm sølv. En front på. Og tada! Hvor svært kan det være? Resten er jo tilpasning. Og det er selvfølgelig både svært og let. Skeden blev syet og farvet sort.

Fire fornemme kniv. Fire glade knivmagere. Og en stolt instruktør. Tak for lån af de fire mænd. Det har været en fornøjelse.

Liges i dag går til de fire gode knivmagere...

Vil du nå at lave en kniv inden jul, er der én chance med mig i næste weekend i Ringsted. LOF Øst er dem der skal tilmeldes ved. Det bliver Valdemarskolen, der lægger lokaler 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3554 9. november 2025 Livevideo fra kursus

Kl. 12 kniven # 3553 8. november 2025 Livevideo fra kursus

Kl. 12 kniven # 3552 7. november 2025 Pakning og noget om at være knivmager alene i byen.

Lige når dette sendes ud, er jeg i gang med at putte lidt mere end 40 alukufferter i min bil. Sammen med båndsav, deкупørsav, boremaskine, airbrush, el, sølvsager, sakse og læder. Og kaffemaskine og skind. Jeg er på vej på kursus. Årets næstsiste, der skal forløbe i Kastrup. På Skottegårdsskolen. Uh, det bliver godt og skønt. Men først skal det hele lige løftes op ad trappen til stueetagen, hvor vi skal være i de nye og gamle lokaler. Jeg skal være på skolen kl. 15. Så har jeg et par timer til at stille op og erobre lokalet.

Der er fire kursister på holdet. Det skal nok blive godt. De skal få al den hjælp, der behøves.

Jeg er alene i København. Det vil sige at min liv er der også, men hun skal med veninderne på bogmesse allerede fra i dag og de næste dage. Jeg har lagt budget for mine sager, men jeg tror at livens budget er mere løst. Jeg sender hende 11 kr., så kan hun nok købe ind. Momsen på bøger skal jo væk. Lidt jyde er hun, så allerede nu er der handel i hende.

Jeg er alene på hotellet, der ikke ligger langt fra skolen. Lidt at spise på steds kulinariske gesjæfter. Jeg tror ikke, at det bliver den kinesiske eller pizzariaet, der ellers plejer at være godt. De har skiftet ejere og opskrifter. Det er ikke blevet bedre.

Nå! Dagens billeder? Jeg sparer dig for de triste billeder af en bil der bliver fyldt med grejer. Jeg går i arkivet og finder klenodier fra fortiden... Der kommer friske billeder eller video 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

**Kl. 12 kniven # 3551 6. november 2025 Mutter på programmet**

I aften er der torsdagskoncert. Jeg skal i det fine tøj. Sidde på 4. række, og være tæt på Anne Sofie Mutter, der spiller på sin violin. Det er verdensklasse og det sker i Koncerthuset. Sammen med DRs symfoniorkester. Det bliver ganske vildt og sikkert en ret god oplevelse. Hvis du vil høre med på radioen er det på P2 fra kl. 19.30.

Onsdag fik jeg ikke lavet spor kniv. Jo mine kalendere blev opdaterede og jeg fik lavet nogle flere pjecer til de kommende udstillinger. 22 knivkurser har jeg planlagt med i 2026. Det er ikke alle der bliver til noget, men nogle af dem skal jo nok. Jeg kommer ikke til at kede mig...

Jeg bringer nogle flere billeder fra arkivet.

På fredag må jeg bringe noget friskt. Bilen skal pakkes til kurset på Skottegårdsskolen i Kastrup. Det glæder jeg mig meget 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3550 5. november 2025 Billeder fra arkivet

Jeg kom ikke i værkstedet i går. Jeg har ikke rigtigt nogle friske billeder. Jeg tømmer lidt af fra arkivet...

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3549 4. november 2025 Den er solgt, så kommentarer koster ikke noget

i forløbne weekend var der kursus. For at jeg ikke skulle lave kursisternes knive mere end nødvendigt, skulle jeg lave en kniv til mig selv, der om nødvendigt kunne hakkes op bagefter uden gnidsel. Så jeg fandt en af de billige kinesiske klinger. En rest af et stykke moskushorn, som ingen hidtil har set noget i. Og så skulle der vælges en klods til skæftet. Der skulle bare noget i, men Ejner havde set sig varm på den klods han mente at jeg skulle vælge. Noget sammenrørt plastiknoget, helt uden for kategori af noget som helst. Det kan ikke siges at der har været meget søgning på den og den har ligget i mine kasser i efterhånden en del år. Ja, selvfølgelig skulle det være den.



Fronten blev lavet. Tegningen var lavet. Så var det jo bare at gøre resten. Så da kursisterne ellers var ved at være selvhjulpne og nogenlunde færdige, fik jeg lige et ar minutter for mig selv og fik lavet kniven færdig.

Søndag, da der skulle laves skeder blev den brugt som den jeg lavede en skede på, så jeg også havde noget at lave. Den blev lidt for stor i skeden, men det kan der ændres på. Og forrest fik jeg præget et hjerte. Skeden blev farvet rød og lidt cyklamen – der også er rød kom med folietryk ovenpå, så der også er lidt farveskifte.

Maria, der var kursist på holdet ville gerne købe kniven, og vi fandt en passende valør til den, med betingelse at jeg tog kniv og skede med hjem, for at gøre den lækker og færdig. Kniven skal bruges til mandelgave til jul...

Og knive er passende til at dele marcipangrise 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3548 3. november 2025 Resultaterne fra Kursus i Føllenslev

I dag får du de billeder jeg fik taget på kurset forløbne weekend. Der er såmænd ikke så mange. Og da jeg skulle tage de sidste billeder af Lars og Jakobs knive, var Lars kørt med Jakob til stationen, hvor han akkurat kukke nå et tog. Så dem er der ikke billeder af – eller deres ellers fine knive...

Liges i dag går til de fire fine knive, der er på optagelserne...

Tak for lån af seks vakse kursister. Det har også denne weekend været en fornøjelse at lave 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3547 2. november 2025 Livevideo fra Kursus i Føllenslev

Kl. 12 kniven # 3546 1. november 2025 Livevideo fra Kursus i Føllenslev

Oktober

Kl. 12 kniven # 3545 31. oktober 2025 Og et par knive på vej...

På vej, dette er jeg sådan en fredag.

I aftes var jeg i værkstedet et par timer og fik lavet starten på et sæt osteknive og en lille brugskniv. Den er lavet i mexicansk kongetræ i fronten og i skæftet et lille stykke hvidstabiliseret moseeg.

Kniven er med på dagens billeder...

Og så er der også billeder fra skeden jeg fik lavet forleden med den sjove syning. Den skal lige farve, skeden, og så er den til salg.

Dagen i dag startede med at jeg stod urimeligt tidligt op. Viven skulle have en kop kaffe og jeg var jo alligevel vågen.

Så skulle bilen pakkes. Det tog ikke så lang tid. Det var ikke så svært at finde det hele fra sidst... Missionen med fyldning af bilen står med at der er kursusstart i aften kl. 18.00.

Og så skulle krøllerne lige studses hos min søde frisør.

Og der skal laves aftale med en butik i Kordilgade. Jeg skal derned en fredag i december for at slibe knive. Men der er lige et aftaler der skal skubbes sammen, for at det kan lade sig gøre.

Så ruller jeg til Firhøjsskolen, hvor bilen igen skal tømmes. Jeg er fremme ved 16tiden og har et par timer til at generobre rummet og stille op og forberede.

Kan der blive tid er der noget regnskab der kan laves og en hjemmeside der kan programmeres. Der er også noget med nogle kalendere der kan opdateres. Og et kursus eller to, der skal have noget mere opmærksomhed. Der er kommet flere arrangementer til. Kursus på Liselund Højskole. Kursus i Nakskov. Slibedage med sejlklubben her i Kalundborg. Private aftaler og andet lusk. Det hele er på vej. 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3544 30. oktober 2025 Ny skede

I aftes fik jeg lavet endnu en skede til en af de knive, jeg lavede i lørdag. Hmm. Jeg skulle nok have taget mit kamera med i seancen, men glemte det desværre. Der kom ellers en ny syning på, som var herlig besværlig at lave og som endda ikke ser ud af noget særligt. Jeg skal nok vise den. Det kan være jeg kan lave en forbedring...

Onsdag aften fik jeg sendt kursusbeskrivelse til mine kursister på kurset i kommende weekend. Vi skal være seks kursister og så mig p holdet. Det bliver rent luksus. Kristian skal med for første gang, men det har været på optræk i flere år, at han skal på knivkursus. Ejnar var den første der tilmeldte sig. Han var hos mig i pinsen og kunne se, at han skulle på kursus med mig: han vil selv lave sig en kniv. Han har troligt fulgt mig og han glæder sig stort! Desuden deltager en familie med fire medlemmer. Det ligner far, mor og børn, men lad os nu se. Jeg glæder mig meget.

Efter indbydelserne var det tid til at lægge planer for mandagens madhold. Vi skal lave entrecotes på tre måder. Stegt, sous vides og elg. Vi skal lave tre slags kartofler. Vi skal lave 6 eller 7 sovse. Der skal salater og grøntsager til også. Og Anders kommer med øl. Vi har tre timer til rådighed. I den ene spiser vi.

Jeg bringer 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3543 29. oktober 2025 Knivskede

En kniv kan ikke rigtigt bruges uden at den har en skede. Tirsdag aften fik jeg lavet en skede til en af de knive, jeg fremstillede i lørdags. Det er den sag jeg bringer billeder af i dag. Skeden skal naturligvis have noget farve, så den kommer til at matche knivens farver.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.



Kl. 12 kniven # 3542 28. oktober 2025 Knivkursus inden jul?

I kommende weekend er der knivkursus på Firhøjskolen i Føllenslev lige midt i mellem Kalundborg og Holbæk. Der er seks deltagere og plads til flere. Tilmelding til LOF Nordvestsjælland

I næste weekend er der på Skottegårdsskolen i Tårnby på Amager. Der er plads til flere end de fire, der er på luksusholdet lige nu. Tilmelding til FOF København.

Weekenden efter er der på Absalonskolen i Ringsted endnu pladser sammen med de 8 der allerede er på holdet. LOF Øst skal kontaktes.

Så er der for mit vedkommende ikke flere, der skal undervises i dette kalenderår. Efter jul er det en anden situation. Der er masser af tilbud. Dem vender jeg tilbage til senere.

Ikke at jeg skal holde jul, nænej. Der bliver juleudstillinger de fem efterfølgende weekends. Først i Vordingborg. Så to weekender i Esrum Kloster, for at slutte af op mod jul på Rygård lidt øst for Holbæk. Nu ved du, at du godt kan starte din julekalender. Der er 8 uger til jul og så det løse oveni.

Jeg bringer nogle billeder fra seneste kursus på Skottegårdsskolen af undervisningssituationer og ikke mindst de færdige knive, der på alle måder var superfine.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3541 27. oktober 2025 Fire små brugsknive.

Lørdag var der ikke vejr til andet end at gå i værkstedet for at lave knive. Mere end en. Der er jule om få dage og jeg deltager i 5 weekender tre forskellige steder på det sjællandske. Der skal være noget at købe for mine besøgende. Derfor laver jeg nogle billige brugsknive, der er lidt sjove og alligevel lidt Mikael Hansen. I design og materialer.

Klingerne er kopier af Bruslettos Trollungen. Malede sorte i noget fornuftigt stål, der kan klare lidt af hvert. Kommer sikkert fra Frankrig eller Kina. Det står ingen steder. Jeg skulle lave dem selv, importere dem og sætte eget navn i dem... Nå, det må blive et andet årti...

Skæfterne er ikke store og de bliver brugt af mine rester og små afskær fra andre projekter. Således er de stabiliserede en klods, der både var for kort og for stor til noget andet. Prisen var rimelig og tja. Klodsen kunne lige holde til to skæfter, så den blev delt. Fronterne på den ene er et stykke rensdyrgevir. Den anden er et lille stykke stabiliseret hvalkæbe, der lige akkurat kunne bruges. Rester. De lå på bordet.

Dem i masurbirk er den samme historie. Den der er brun er fronten et stykke moskusoksehorn, der også ikke var kommet i sin opbevaringskasse i tide. Skæftetræet er en fin udskæring, men den var for smal til en stor kniv. Den fik noget brun farve og blev slebet ned igen og så noget tan. Tan er lysebrun. Narvsværte. Den kom i olie en times tid og ligger nu til hærkning. Om nogle dage kan den poleres.

Den sidste fandt jeg ved at finde et stykke afskær af masurbirk. Under saven ville jeg finde noget sort afskær af ibenholt, men fandt et lille stykke palisander, der lige kunne passe til et forstykke og et bagstykke. Bagstykket blev limet på, med et stykke metal som er stukket igennem begge klodser. Den ses ikke, men har betydning for styrken af kling. Jamen, så var det jo bare at lave resten... I olien med den. Nu er den også til hærkning.

Søndag morgen var der tid til at tage billeder af knivene, der nu mangler en blette læderskede. De må komme i løbet af ugen.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3540 26. oktober 2025 4 små knive

Jeg var i værkstedet i går. Det kom der fire færdige osteknive ud af. Klingerne er det som mine osteknive altid er lavet af blødt men egnet stål fra Kina. Fronterne er i rødt træ. Brasilien. Og det grønne skæfte er stabiliseret lindeknude.

Det grønne er fint til disse bordknive, men jeg er sikker på at jeg ikke selv ville bruge dem i jagt eller fiskeknive.

Hele sættet er pudset op og poleret. Det er klar til salg i de kommende juleudstillinger. Jeg bliver nok nødt til at lave nogle flere. De plejer at gå.



Kl. 12 kniven # 3539 25. oktober 2025 Fire grønne osteknive

Lørdag formiddag på en blæsende og ruskekold efterårsdag er der ikke så meget andet at gøre end at gå i værkstedet, for at fortsætte og afslutte de fire knive, der blev startet forleden. Der bliver sikkert også kræfter til at starte på flere, men man skal som bekendt starte et sted.

Knivene var firkantede og kun limet i skæfteklodsene da jeg kom ud, og i nu begynder de at tage form. Jeg sender dagens billeder fra værkstedet.

En kniv er ved at være færdig, men et par telefonopkald af den gode slags forsinkede lige mit forehavende...

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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



Kl. 12 kniven # 3538 24. oktober 2025 Bortrejt på dagen...

I går aftes var jeg til koncert i Århus. Karoline Funder var på scenen. Og hende ville hele familien gerne høre. Århus er måske nok lidt uden om nærområdet, når man bor i Kalundborg og der ikke er en færge mellem byerne. Men en bil kan køre turen Og det gjorde vi.

Karoline er på en eller anden måde en pige af huset. Hun har været her mange gange, da Hedvig og Karoline gik i samme klasse i skolen. Nu er Karoline på scene med band og fine og følsomme sange.

Det vil vi gerne høre og støtte.

Fredag skal jeg nok en tur til Randers efter en kilerem til min boremaskine og en tur i Læderiet efter nogle sager.

Det kommer der ikke spor kniv ud af, men så må gemmerne lige træde til 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3537 23. oktober 2025 Juleosteknive.

Jeg var på værkstedet i går for at lave lidt kniv. Det er starten på de første knive der skal være klar til juleudstillingerne... Dette sæt bliver med skæfte i grønstabiliseret poppelknude og en front i rødt træ. Jeg kommer ikke til at bruge det grønne stabiliserede træ, som jeg er kommet billigt til, til knive. Grønt på knive er ikke lige mig, og jeg har flere klodser i kasserne, så hvis nogen på et kursus vil have har jeg nok...

Og nu er det sikkert at jeg kommer ti Vordingborg 21. -23. november. Jul på Borgen. Og nu også med el på standen, så jeg kan tænde lyskæder og små lamper. Jeg tror en mørk weekend på bakken uden lys bliver noget kedeligt for mig og knivene.

Og så er der mere jul. Fredag den 5. december skal jeg stå i en butik i Kordilgade. handelsgaden i Kalundborg – og vise knive og ikke mindst slibe knive. Mere om det, når det nærmer sig.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3536 22. oktober 2025 Jul på borgen i Vordingborg.

Selv om det næsten ikke er til at forstå, er det nu ved at være tid til jul. Min første juleudstilling bliver om en måned på Borgen i Vordingborg. Havde der været lys nok ville min udstilling have ligget i skyggen af Gåsetårnet, nu bliver det omvendt. Min beskedne stand lyser Gåsetårnet op... Her er hvad museet skriver om arrangementet:

JUL PÅ BORGEN D. 21. - 23. NOVEMBER

Træd ind i en magisk verden, hvor middelalderens charme møder julens hyggelige stemning.

Oplev en skov af lyskæder, duftende gran og varme fakler, mens du går på opdagelse blandt de mange salgsboder. Børnene kan glæde sig til sjove aktiviteter, og der er masser af muligheder for at finde den perfekte julegave. Kom og mærk julens magi og middelalderens mystik forenet i en uforglemmelig oplevelse.

Og programmet ser således ud.

Fredag den 21. november

Kl. 12.00-17.00: Udstillere har mulighed for at opsætte stand.

Din stand skal stå klar til åbning og al slags køretøj skal være væk fra området senest fredag kl. 17.00.

Kl. 17.00: Der bydes velkommen til julemarkedet ved eventkoordinator Signe, ude foran caféen.

Kl. 17.30: Jul på Borgen åbner med gratis adgang for gæster.

Kl. 20.00: Markedet lukkes for gæster.

Kl. 20.30: Tak for i dag.

Lørdag den 22. november

Kl. 09.30: Stande står klar til åbning.

Kl. 10.00: Jul på Borgen åbner med gratis adgang for gæster.

Kl. 16.00: Markedet lukkes for gæster.

Kl. 17.00: Tak for i dag.

Søndag den 23. november

Kl. 09.30: Stande står klar til åbning.

Kl. 10.00: Jul på Borgen åbner med gratis adgang for gæster.

Kl. 14.00: Jul på Borgen lukker.

Se mere her: <https://www.museerne.dk/danmarks-borgcenter/jul-pa-borgen/>

Er der nogen der undrer sig over at jeg skulle have afholdt kursus i den anden ende af Sjælland, står det således til at kurset allerede nu er aflyst. Derfor får jeg tid til dette... Jeg glæder mig og skal sørge for at der ligger lækkerier på bordet. Skal du have skærpet dine knive op til jul er det også muligt....

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3535 21. oktober 2025 Lidt fra arkivet

Denne historie skrives i forvejen. I skrivende stund er kl. 21.30. Jeg er lige kommet fra "Mad for mænd om mandagen", hvor jeg er ham der giver udfordringerne og opskrifterne. I aftes var det sushi. Mindst tre af deltagerne kunne ikke drømme om at gå i en sushirestaurant for at spise det. Indtil i nu. Der blev lavet noget om på den prioritering. Anders vil sikkert stadig ikke bruge penge på det, men har nu en ide om hvordan man gør. Og jeg tror faktisk at han snart vil gøre forsøget derhjemme. Den nye sushimatte skal prøves af derhjemme. Der er andre der også skal prøve... alt sammen er snak udenom at jeg faktisk ikke rigtigt har fået lavet noget kniv i går. De to timer fra jeg kom hjem fra arbejde til at jeg var på indkøb blev brugt til at finde opskrifter og lave indkøbsseddel.

Lidt nyt om knive er der dog. Mit planlagte kursus i Århus i kommende weekend bliver ikke gennemført. For få var tilmeldt. Det er ok. Sent er kurset blevet tilbudt. Det nåede ikke med i årets katalog. Det bliver der lavet om på næste år. Bedre går det for kursus i Nakskov 6. – 8. marts 2026. Jeg har talt med tre, der vil med. Herligt!

Jeg tyr derfor til den gamle disk og finder nogle velvalgte billeder til denne tirsdag i oktober.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

Kl. 12 kniven # 3534 20. oktober 2025 Kursus i Aarhus i kommende weekend

Min kursuskalender er fyldt til bristepunktet. Hver weekend er der noget. I kommende står der at der er kursus i Aarhus. FOF er arrangør. Kurset starter fredag kl. 18.00 på Lystrup Skole. Det er i den nordlige ende af byen. Jeg har været på skolen i 2006. Overnattet og drukket mig fuld. Havde problemer med tiden, da jeg i ugen op til Lenes fest havde været i New York med kollegaerne fra ungdomsskolerne i Århus Amt. Jeg skulle ud at tisse i løbet af natten og farede vild på den mørklagte skole, og stod der rimelig geschoffen i underbukser og troede jeg var taget af de amerikanske myndigheder på et ikke videre legitimt sted. Jeg fandt på heldigste vis min sovepose under et elevbord. Men det var ikke sjovt.

Nu håber jeg, at jeg kan få genrejsning for det absolutte nulpunkt og komme til at lave verdens bedste knivkursus i Aarhus nogensinde. Lystrup skole skal ikke falde ind i amerikanske toldmyndigheders rutiner. Jeg finder sløjdlokalet og mine sager fylder lokalet. Det bliver så godt.

Imidlertid mangler der tilmeldinger! Så find lige dette hold og meld dig til. Deadline er for så vidt overskredet, men nogle gange sker miraklerne... Og jeg lover at vi både kommer ind og især ud af lokalerne...

Se mere her: <https://www.fof.dk/da/aarhus/kurser/kreative-kurser/kunsthandaark/knivkursus-weekendkursus/402919>

Jeg beklager de skidte fotos af knive. Jeg har sendt til dem. De fik fra et bureau. Vi kommer til at lave noget der ser vildt meget bedre ud!

Jeg bringer billeder af kursistknive fra mit memorykort...

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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



Kl. 12 kniven # 3533 19. oktober 2025 To knive i et klare formiddagslys

Man kan nu begynde at værdsætte hver en lysstråle og varme fra solen, der hastigt kryber tæt på horisonten med en sikkerhed som ikke kan ændres. Snart går det så den anden vej, men det er om astronomisk tid...

Nuvel, jeg fandt mine to seneste knive frem, som jeg fik lavet på den forgangne kursusuge på Liselund Højskole.

Christian har bestilt en kniv til en barnedåb. Kniven skal vist gives til en pige, der døbes med et J i sit fornavn. Men jeg ved at forældre kan rette på beslutninger til sent. Johanne kommer til at hedde Hanne. Derfor kom der ikke et bogstav på skeden. Klingen er en lille Brusletto. Fronten et stykke af den flodhestetand, som gjorde mig til leverandør på noma, men som jeg har passet på i mange år. Skæftet er fint masurbirk, der kun har fået olie en nats tid for at se sådan her ud. Lidt mere polering trænger den nok til. Der kom et par øjne i kniven, der nu ligner en lille fugl. Jeg tror Hanne er ligeglad lige nu og de første år. Men Christian har da vist en drøm om at tage hende med på tur, hvor kniven kan bruges til noget fornuftigt. Herlig tanke. Jeg har leveret til hans unge børn, så han ved hvad han gør...

Den blå kniv kom også ud af kurset. Skoleeksemplet. Klinge af Jørn Sønderskov Christensen. Front i kudoinderhorn, der er stabiliseret i sort. Det fremtræder blå og gråt. Tilpasningen lige efter bogen... Skæftet er blåstabiliseret egetræ. De gule streger er nerver fra træet, der ikke tager imod farven. Skeden er farvet turkis tre fire ganger. Med folie er der lagt blå farve ovenpå. Med sort er penslet med sort og derefter med airbrush så det toner ud mod spidsen.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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



Kl. 12 kniven # 3532 18. oktober 2025 Afslutning på højskolekursus

I den forløbne uge har jeg haft et rigtigt godt forløb på Liselund Højskole. I princippet skulle og kunne der laves en kniv med skede. Et weekendkursus trukket ud over en uge. Det giver bedre tid. Der er flere muligheder. Og tid til at gøre om, hvis noget skulle gå galt. Så da Tine fik lavet en udskæring af læderet, der viste sig at give en mislykket syning, kunne der laves om, og syningen blev rigtigt meget bedre.

Lisbeth fik syet to skeder til sine knive – rigtigt fine også. Og da Brittass øjne og fingre svigtede var Lisbeth klar med hjælp til at sy – dermed hendes 3. skede, men øvelse er jo kun godt. Og det blev en fin skede helt efter Brittass ønsker.

Fredag skulle der blot farves og gives finish. Uh! Det var herligt, at det jeg på et weekendkursus japper igennem på en time eller to, kunne gennemarbejdes over en hel dag. Det giver variationsbredde, teknikker og farvevalg. Og selv om vi kun var fire kursister og undertegnede, kom vi langt omkring. Fik snakket om vedligeholdelse, mere læderplejer og alt det, som man som øvet knivmager bruger dage på efter at skeden er syet. Så fint.

På et tidspunkt var der tid til oprydning og bilpakning. Kl. 16.30 var vi færdige og kunne tage endnu en kop kaffe og endnu en velfortjent pause.

Så fik vi aftensmad. Nakkesteg i egen sky. Og garniture af god kvalitet.

Kl. 19.15 var der fernisering i det nu opryddede lokale vi havde tilbragt mange timer i. Lyset blev lidt dæmpet. Jeg satte parisisk cafemusik på og de færdige knive lå på det ene opdækkede bord med sort læder på. En smuk buket i mørke farver af geoginer fra haven prydede.

Der lå fem knive. Lena var rejst hjem, da arbejdet kaldte, så hendes kniv manglede. Det er fine knive! Se de fine billeder.

En fernisering er sikkert ikke anledning til konkurrencer, men knive kan godt tåle den slags, så det skulle vi også have. Hver tilskuer fik en stemmeseddel og forklaret at tre tal skulle på den. Find den kniv du synes bedst om. Og de næste to. Jeg præsenterede knivene og præsenterede materialer.

Så skete voteringen imens der blev drukket af den nys åbnede champagne. Efter voteringen mens jeg talte stemmeafgivelsen op, kunne mine kursister fortælle om knivene og teknikker og glæden ved at lave knive. Jeg bliver glad, når den slags sker.

Vinderen blev Lines fine kniv med 12 stemmer. 2. pladsen blev ligeligt delt mellem Lisbeth og Brittas knive med hver 9 stemmer. En klar vinder og to sikre 2. pladser. Så fint.

Jeg er ikke klar over, om der bliver lavet andre dedikerede knivkurser i Højskolerne, og dermed er jeg sikker på, at årets højskolekniv nu er lavet af Tine. En finurlig kniv med noget af det som Tine sætter højt. En praktisk ikke forfinet kniv. Buscraft. Klingen – der skulle være den, da hun så den – er lavet af Jonas Bigler. Smedet grov. Alsidig brug for øje. Den skal bruges for at blive ved med at være egnet. Fronten i knogle fra urhest. Selvfølgelig. I pauserne og når der var tid, filer Tine harer og grise ud af reststykker af træ. Det falder i tråden. Og så selvfølgelig en knude af noget fint elmetræ. Træ, der har stået om gårdene i gamle dage, da det kunne bruges til staldinventar. Og så en fin skede, hvor Tines underskrift, der sædvanligvis er bredere blev gjort slank og høj, tilføjet ring og forlænget oppe og nede var præget ind. Farvet brunt i toppen og efterladt lysere med tan i bunden. Ophængt farvet som det andet. En fornem kniv.

Publikum har altid ret. Årets højskolekniv er valgt fredag aften på Liselund Højskole. Tillykke til Tine, Lisbet og Britta. Tak for en herlig uge.

Og for de der selv kunne tænke sig at være med på et højskolekursus. Jeg gør det igen i vinterferien. Der kan ikke være mange dage til offentliggørelse. Det andet hold der skal være der når vi kommer skal spille blues, 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3531 17. oktober 2025 Livevideo

Kl. 12 kniven # 3530 16. oktober 2025 Knivkursus on tour

Jeg holder i denne uge knivkursus på Liselund Højskole. Det er en tradition at man i løbet af ugen er på ekskursion til steder, der har relevans for kurset.

Vi tog i to små biler afsted på tur. To steder skulle besøges og så var der kaffe og kage med. Første stop var hos Ulla og Poul Strande. Jeg havde ringet i forvejen og inviteret mig selv. Vi var der kl. 14 som aftalt. Poul ventede på os i sin smedje. Og vi blev varmt modtaget. Få, tror jeg, er vist rundt i værkstedet. Der blev fortalt, men ikke vist, hvor han laver sine klinger. Ryggen er opereret for nylig, og først om 14 dage bliver det tid igen at prøve. Imens bliver maskinerne rengjorte og værkstedet trimmes.

Tak for besøget¹

Så blev vi inviteret ind, hvor Ulla og vovsen tog imod. Vi blev vist fine klinger og jeg kom til at købe en ny forsyning af de sorte og de små klinger. Emner jeg var løbet tør i.

Tak for at vi kunne besøge Ulla og Poul.

Så rullede vi til Haraldsø. Tivolisøen, der på denne dag ikke var det mest pittoreske, men som alligevel gav en stille overraskelse, da en af de store ørne fløj tæt forbi. Kaffen var god og kagen var sød. Skønt.

Så videre til Claus Bjerg, hvor vi skulle se på masurbirk. De er plantet for 25 år siden og nu bliver der høstet. Ikke skovet, for der er ikke så mange og det er bedre, at de venter og bliver endnu større. Men Claus har såmænd også nok lige nu... Fine sager og en herlig rundvisning. Tak for den, Claus.

Så hjem til højskolen. Aftensmad. Lækker mørksej med persillesovs, bagte sødekartofler og sjove gulerødder. Så satte vi os ind i knivværkstedet og lavede lidt snak om knive. Britta havde købt en klinge hos Poul Og en klods masurbirk hos Claus. De sager blev kombineret og tegnet ud. Så torsdag morgen kl. 7.00 starter vi med at gøre planen til en færdig kniv. Det bliver så fint...

Jeg bringer billeder fra i dag.

Torsdag skal der laves skeder. Der kommer billeder 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3529 15. oktober 2025 Onsdagsdagbog fra Liselund Højskole

Jeg bringer i dag en opsamling af billeder fra de forgangne dage på ugekurset her på Liselund Højskole, hvor jeg skriver fra...

Det går godt! I går blev de fire kursisters knive færdige. De har givet masser af street credit fra de øvrige kursister og personalet på højskolen. Man er imponeret...

Hvad jeg er imponeret over er at mine fire kursister her til morgen var stået tidligt op for at lave knive. De vil nå at lave en til. Da jeg kom ud af fjerene var kl. 7.30 og de havde været i gang siden kvart over seks. Hvis det med knive smitter, ja, så er dette et af resultaterne... Man (jeg) bliver glad og stolt....

Om lidt skal vi have frokost. Der bliver passet godt på os. Og derefter skal vi ud at køre. Vi skal besøge Poul Strande. Jeg skal købe nogle flere klinger og de skal møde Ulla og Poul... Derefter skal vi besøge Claus Bjerg og se hans masurbirketræer. Mon ikke der også bliver lidt salg der?

Ikke mere skriv nu... Kursisterne skal have lidt hjælp, siger de...

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3528 14. oktober 2025 Livevideo fra Liselund Højskole**Kl. 12 kniven # 3527 13. oktober 2025 Livevideo fra Liselund Højskole****Kl. 12 kniven # 3526 12. oktober 2025 Nye materialer**

I aften fik jeg pakket bil. Her en gang over middag triller jeg til Slagelse. Der er kursus den kommende uge på Liselund Højskole. Jeg skal nok tage billeder og sende historier derfra.

I går var jeg hos Martin, der er trædrejer og bor i Jyderup. Forleden dag slog han nogle knivmaterialer op på Facebook. Noget amboina. Jeg var hos ham i går og fik det med hjem. Noget af det er så ikke amboina, men meget fint elmetræ. Det går nok. I tilkøb fik jeg noget mere masurbirk i en fin kvalitet. Resterne fra Niels Schmidts butik. Der står på nogle af stykkerne, at de er fra 1993. Herligt at vide. Der var også en masse meget fint palisander... Det skulle være mere end 70 år. Dufter stadig. Imponerende...

Og så fik jeg købt mig en ny boremaskine. Der kommer billeder af den senere. Den virker fint når jeg ikke belaster den, nu skal den prøves af i virkeligheden. Elektronisk og med laser. Om jeg kan vænne mig til den slags? Uh! Det bliver svært. Men alt kan jo lade sig gøre, bare man gør sig umage.

Jeg bringer billeder af de nye indkøb, der nu er pakket i en stuvende fuld bil. Jeg skal lige fylde opvaskemaskinen, pakke det sidste tøj og forlade stedet. Så er jeg på vej til Slagelse. 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3525 11. oktober 2025 Lørdagsindkøb

Om lidt – i skrivende stund – tager jeg mod øst. Der er indkøb, der skal gøres.

I Jyderup er der en mand, der har amboinastykker udbudt til salg. Faktisk har jeg købt dem, men skal blot hente. Amboina er lækkert asiatiske træ. Det er nogle knuder, der er skåret ud af træ. Det er smukt brunt til den røde side og så dufter de særligt, så det er det man også kan kende det på. Det dufter lidt af peber. Den røde farve kan få lidt mere narvsværte på sig, hvilket som regel ikke gør det mindre attraktivt. Det behøver ikke olie, men kan poleres direkte op og bliver lækker efter korn 1200. Perfekt til skæfter. Træet er let at bearbejde og der er ikke rigtigt nogen retning i det, derfor har jeg flere gange savet i det og lagt mircarta – rispapir og det man bruger i pakninger i motorer – ind. Det giver så også mulighed for at farve med forskellige farver på hver sin side.

Måske har han mere træ, han skal af med. I snakken over smørre kunne han fortælle, at han havde masurbirk fra Niels Frederiksen, der da jeg startede med knive, var han man købte hos.

Og så skal jeg videre. Jeg skal have en ny boremaskine. Min gamle er gået i udu og jeg skal bare have noget til næste uge, der allerede starter i morgen. Så jeg ræset til Bauhaus i Holbæk og køber en ny til 2000 kr. Grunden til jeg skal have en ny er at kileremmen på den gamle er slidt så meget, at den ikke kan mere. En reservedel til garanteret mindre end 100 kr. Jeg var hos adskillige reservedelshandlere her i byen i går. Uden resultat. Jeg ved man kan skaffe en nogenlunde tilsvarende i Randers Tekniske Forretning, men der er langt til Grenåvej 13 lige på en lørdag i Kalundborg...

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3524 10. oktober 2025 Noget om træ. Nedskæringer i tiden.

Lige nu, når dette skrives, hænger en mand i naboens elmetræ for at skære det ned. Jeg tror jeg skal have et stykke fra ham – og hende – naboen. Træet har stået vest for vores hus og kun om sommeren været en skyggegive om aftenen. Det har sikkert været til gene for Jeanette, der har anrettet sin have med stille siddepartier og hjørner. En aftenterasse med grill. Skygge er køligt. Ikke altid på det rigtige tidspunkt. Ned med det. I købet gik noget thuja. Det lysner. Hun har nok ret. Det bliver fint.

Elmetræ er fint til skæfter. Den brune farve inde i træet er smukt. Får man fat i et stykke med knude er der fine øjne, der giver et smukt skæfte på en kniv. Elmetræer stod i gamle dage omkring gårdene, solitært, da den ikke kan plantes i plantager for egentlig skovdrift. Træet var værdsat især som træ til staldene, da hverken hest eller gris kan lide smagen, hvorfor det var egnet til staldinventar. Et bøgetræ ville være spist op i løbet af en vinter.

Der er kommet plastik og stål i båsene. Gårdene er blevet så meget større. Og så kom elmesygen. Den slog mange elme ihjel i 80' og 90'erne. Den kom fordi elmetræets barkbille, der altid har boet inde i de gamle træer under barken og gravet vilde kanaler, var der. De har spist og gemt æg der. Det var ikke noget problem. Men en svamp kom til. Den levede i elmetræets barkbilles afføring. Og det var ikke godt, for det var giftigt for elmetræet. Træerne over det ganske land blev smittet. Vel egentlig hele Europa. Man skar ned og brændte af. Elmetræet blev sjældent. Jeanettes træ har overlevet, da billerne ikke har fundet det unge træ spiseligt.

Nu forsvinder det. Jeg skal have noget og så bytter jeg med en kniv...

Selv ville jeg have ladet træet stå. Lige som den store akacie vi har i det tilsvarende hjørne af vores have. Her tager den alt vandet fra de vækster, der bor under det i et herligt omfang. Men træet er så majestætisk, at det ikke skal ned imens jeg kan bestemme.

Nå, jeg var ude at snakke med manden, der står på jorden og holder øje med den unge mand i trætoppen. Han kommer med noget træ til mig. *

Og der kommer jævnligt nogen omkring med sager til knivmageren. Faktisk næsten for meget. Lige nu ligger der en kævle valnød fra mosters have i Ebeltoft. Jeg har stadig en halv meter syren fra Havrebjerg – dem med en rød streg i – og der er æbletræ og ærtetræ, derude i mit lille åbne skur. Her kan træet ligge og tørre. Og blive vådt. Få råd og blive brugt. Det skal nok blive brugt.

Der kommer også nogen med guldregn. Men det vil jeg ikke have mere af. Jeg har nok og jeg behøver ikke at have noget træ, der er giftigt i sig selv og i det støv, der kommer ud af det. Det er smukt, men det er der meget andet der også er...

Resten af dagen går med indkøb og opdateringer. Noget til køkkenvasken. Lamper til bilen, så den betingede godkendelse bilen fik ved synet i forrige uge kan nulstilles. Pant og flasker. Gamle aviser. Ud. Og så måske en tur til Holbæk. Min boremaskine er slidt op. Jeg køber en ny til kommende kursus... Det bliver en god fredag, der slutter med biograftur og spisning på det mexicanske spisehus. Og så er det da for resten efterårsferie...

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3523 9. oktober 2025 Kursus på Lolland!

I det nye år, er der programsat en del kurser. Det er ganske herligt. Og det glæder jeg mig til. Ny på turen rundt er et kursus i Nakskov. Det er jo bestemt ikke en by, som jeg har overrendt. Jeg var med viden dernede i foråret. Vi fik en bøf på torvet. Jeg har været der en gang før. Vel i 1975, hvor jeg var på ferie med familien. Vi kørte i Lada og var på campingpladsen. Det er så længe siden at det sikkert kun er kongen på hesten på torvet, og mig, der stadig kan huske det.

Nu skal jeg forhåbentligt på et længere ophold på stedet. Der skal lige bide nogle kursister på. Jeg mindes ikke at der har været knivkurser omtalt i foreningsbladene. Så nu er det!

Se mere her: <https://www.fof.dk/da/sydoest/kurser-og-undervisning/kreative-fag/haandvaerk/knivkursus/4062>

Vi skal være på Byskolen i Nakskov.

Jeg bringer billeder fra Lolland og de dage vi tilbragte dernede. Som man tydeligt kan se, er der ikke knive. Der er meget at redde! Og jeg er klar til en herlig weekend med knive og nye kursister.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3522 8. oktober 2025 Kursus i Slagelse

I går gik det igennem. Der bliver knivkursus på Liselund højskole i efterårsferien. Der bliver fire modige kursister der en uge skal fordybe sig i emnet. En uge er lang tid til at lave en kniv i, men der sker meget på en højskole. Således er frokostpausen noget der tager en time og morgenmaden skal også fortæres. Aftenarrangementer er en del af det hele og det bliver sjovt.

Jeg prøver lige at skrive programmet ud.

Søndag d. 12. oktober

16.00 Ankomst og indkvartering

18.00 Aftensmad

19.30 Velkomst og introduktion

Mandag d. 13. oktober

8.00 Morgenmad

9.00 Morgensamling
10.00 Introduktion til knivværkstedet. Design af knive.
12.00 frokost
13.00 Knivværksted. Fremstilling af frontklods
15.15 Eftermiddagskaffe
18.00 Aftensmad
19.30 Sangaften

Tirsdag d. 14. oktober

8.00 Morgenmad
9.00 Morgensamling
10.00 Knivværkssted. Kniv laves.
12.00 frokost
13.00 Knivværksted. Kniv laves.
15.15 Eftermiddagskaffe
18.00 Aftensmad
19.30 Forstanderforedrag

Onsdag d. 15. oktober

8.00 Morgenmad
9.00 Morgensamling
10.00 Knivværkssted. Kniv laves.
12.00 frokost
13.30 Ekskursion til Klaus Bjerg og Poul Strande. Eller vi bliver hjemme og laver knive.
15.15 Eftermiddagskaffe
18.00 Aftensmad
19.30 Kniven skal gøres færdig i aften

Torsdag d. 16. oktober

8.00 Morgenmad
9.00 Morgensamling
10.00 Knivværkssted. Læderværkstedet
12.00 frokost
13.30 Knivværkssted. Læderværkstedet. En gåtur i området er også på programmet.
15.15 Eftermiddagskaffe
18.00 Aftensmad
19.30 Zirkonuim, Styrmand Carlsen og rumfærgen Columbia. Foredrag ved Mikael Hansen

Fredag d. 17. oktober

8.00 Morgenmad
9.00 Morgensamling
10.00 Knivværkssted. Læderværkstedet. Finish på skeden
12.00 frokost
13.30 Knivværkssted – det sidste.
15.15 Eftermiddagskaffe
18.00 Afslutningsaften

Lørdag: d. 18. oktober

8.00 Morgenmad
9.30 Afrejse

Vi har et stort undervisningslokale centralt på højskolen. Lige bag ved receptionen og tæt ved opholdsstuen. Her skal det meste af kniven laves. Slibning af knive kommer til at foregå udendørs under et halvtag eller i min pavillon. Der bliver faglige udfordringer idet mit sølvværksted også kommer med. Så er der nogen der vil lære at lave sølv kan det også ske.

Der er fire kursister på holdet. Og som ofte i højskoleverdenen er der flest kvinder med. Faktisk er der kun kvinder på dette hold. Det har jeg ikke prøvet før. Forrige weekend var der 10 mænd i København. Der skal der nok komme nogle meget personlige knive ud af.

Der er stadig åbent for tilmelding, og der kan derfor komme flere med. Under alle omstændigheder luksus. Det er de fineste forhold jeg har lavet knive under.
Jeg glæder mig ganske meget!

Jeg bringer billeder fra Liselund, da jeg var der senest i starten af september. Der er ganske givet kommet mere efterår på træerne. Men her er stadig skøøønt.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3521 7. oktober 2025 Travl dag gav ikke meget kniv af sig

I går var en af den slags dage, hvor det med knivene blev sat lidt bagud. Først var der en arbejdsdag med nogle kaffemaskiner og oprydning i værkstederne.

Da jeg kom hjem med min stadig fyldte bil fra weekendens kursus, kunne det ikke gå, så inden jeg satte mig ind, for at puste ud, kunne jeg lige tømme bilen og fylde kufferter op, der trængte.
Det tog en times tid, og så kunne jeg låse døren op.

Der var dejligt varmt i stuen – solen stod ind og jeg satte mig i stolen, for lige at lade af.

En time senere og en lur overstået sammen med en uløst kryds og tværs, kunne jeg gå i bad og finde selskabstøj frem. Så skulle der printes opskrifter og fintænkes på dagens næste begivenhed: Mad for mænd om mandagen. Dagens menu have tema af lam. Lammesteg, Lammekrone og lammecoulotte. Med salater, tzaziki, og bagte kartofler. Det blev god mad og selv om tre af gutterne inden vidste, at de ikke kunne lide lam, fordi det smager af uld, måtte de overgive sig: Det smager godt. Der er koner, der snart skal smage lam...

Vel hjemme med en mave, der svupper af lam og hvidløg, kan dagens historie skrives.

Men jeg må i arkivet for at hente nogle billeder...
I morgen må der komme nyt...

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3520 6. oktober 2025 Knivkursus i Holbæk

I regn og rusk trak vi inden døre for at lave knive på Absalonskolen i Holbæk. Der kom rigtigt gode argumenter for at blive inde ud af arbejdet. 6 ret fantastiske knive.

Henrik lavede en med en damaskklinge af Poul Strande. Fronten i hvaltand, han selv havde skaffet for nogle år siden i Norge. Skæftet i lille poppelknude. Og en fin skede, som jeg kom til at lave meget af, da Henriks øjne er svigtende. Men syet efter hans ønsker og grundlæggende arbejde.

Peder lavede også en kniv på en Poul Strandeklinge. En sort sag med lidt kromstål, der ikke bliver sort. Fronten noget Raffir sammenskrab, der er stabiliseret. De små brikker ligner terrazzogulv. Mere blank end et badeværelsesgulv. Men lærkere. Skæftet sort ibenholt med grå svæv. Skeden bare sort, men med et felt med pletter.

Dan lavede sin første kniv med en klinge som Henriks. Fronten noget hvid elggevir. Skæftet til gengæld i masurbirk. Han havde set en af mine gamle knive. Derfor skulle den deles og limes sammen over en tynd sølvplade. Det hele blev farvet sort i narvsværte, men inderside/undersiden slebet længere ned. Og da det lysnede op, blev det farvet brunt. Den kom i linolie og blev poleret, der dog senere gik af, da den kom i den våde skede. Den var svær at sy, men fik noget flot farve. Kniven skal aldrig bruges, men kun ligge på skrivebordet. Det er synd, hvilket er påtalt. Men Dan vil glæde sig over kniven.

Stig havde arvet et bordben fra et sofaborde fundet på en losseplads for mere end 50 år side. Benet var de seneste mange år blevet brugt som skaft til en økse, der nu var pensioneret. Træsarten er bestemt palisander, der dufter umiskendeligt af roser og lakrids. Fronten er et stykke knogle fra en nu uddød nordamerikansk søko. Stellar's Søko. Stellar var tysk zoolog og fik den opmålt og katalogiseret. Kort efter var den udryddet. Jeg har lidt knogle tilbage... For lige at give et pling! er der sat en rød skive mircarta ind. Wow!

Lena ville lave to knive. Jeg fik hende talt fra det. Hun troede der ville være tid nok. Hun havde været på et kursus hos Knut Dahl, og vidste, at der var meget spildtid. Det er der ikke, så... Klinger er damask i mange lavet af Poul Strande. Fronten en rest girafben – i grøn. En skive bronze og et skæfte i mexicansk kongetræ. En lille laber kniv. Skeden med et L. i tan og rød.

Per købte for et par år siden en klinge af Anders Øllgaard, der skulle skæftes. Fronten noget hvid mammutelfenben. Noget bronze i mellem to skiver sort mircarta. Skæftet er nykøbt stykke lækkert amboina. Det hele slebet lidt smallere ud end Per plejer at gøre. Per har været på flere kurser og det at lære at starte på en frisk, har været sjovt for ham. Skeden passede til og den øvede syer fik lavet en smuk skede. Tan og brun.

Igen bliver jeg glad og stolt, når seks kursister får seks så fine knive med hjem.

Jeg fik taget billeder af de færdige knive, mens solen tittede frem mellem dagens mange byger.

Tak for lån af mænd og lokaler.

Næste gang jeg holder kursus i Holbæk er 30. januar til 1. februar. Tilmelding er åben på LOF Holbæk Lejre. Søg selv på nettet.

Næste gang jeg holder kursus er det forhåbentligt på Liselund Højskole. Et ugekursus med overnatning og blandt andet fællessang. Det bliver herligt! Kontakt til Liselund Højskole. Der er rabat for sen tilmelding

Næste weekendkursus bliver i Århus 26. oktober. FOF Århus er arrangør.

Og så bliver der helt sikkert kursus i Føllenslev i weekenden der er i slutningen af oktober og starten af november. LOF Nordvestsjælland er arrangør.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3519 5. oktober 2025 Livevideo fra Kursus i Holbæk. Om skedesyning og færdige knive

Kl. 12 kniven # 3518 4. oktober 2025 Livevideo fra Knivkursus i Holbæk.

Kl. 12 kniven # 3517 3. oktober 2025 Kom på kursus

Først en vigtig opfordring. Tag på højskole i efterårsferien! På Liselund Højskole i Slagelse er der to ugekursus, der er slået op og som lige skal have lidt flere på.

Dels er der et ugekursus i koldkrigen. Det er da et aktuelt emne! Få opdateret din viden om venner og fjender i 70'erne og 80'erne. Bresjnev, Reagan. Berlinmuren. Atomtrusselen. Next stop Moskva. Next stop Nevada. Atomubåde I whiskyklassen på svensk stengrund. Spioner og hemmeligheder. Der er nok at blive klog på!

Og skulle det ikke være nok, er der jo samme sted en Mikael Hansen, der holder knivkursus. Design, materialevalg, knivfremstilling, skedesyning og læderviden. Se mere her: <https://www.liselund.dk/kurser-2025/den-kolde-krig> melder man sig til nu og skriver i kommentarfeltet noget med rabat får man det. 500 kr.

Tag til Århus efter efterårsferien. Med FOF på Lystrup Skole! Her er weekendkursus. Se mere her:

<https://www.fof.dk/da/aarhus/kurser/udeliv/havekurser/knivkursus-weekendkursus/402919>

Det er mit eneste kursus dette efterår uden for Sjælland!

I kommende weekend er det i Holbæk, der står for tur. Vi skal være på Absalonskolen på Vandtårnsvej. Der er 6 kursister på holdet. En har helt sikkert været på kursus før, så han skal lære den finere kunst at lave kniv på min måde! Der får jeg en herlig udfordring. Er kommer mere om det i løbet af weekenden.

Men først skal der en journalist på besøg. Han sveg mig sidste gang han skulle have været her. Men der var brand i Høng, der skulle dækkes... I skrivende stund har jeg nået at lægge knive frem, tænke å frisk kaffe og ryddet lidt op. Hvad vi lige skal snakke om, kan du sikkert læse om i de sjællandske nyheder i den nære fremtid. Også mere om det...

Så skal der tages billeder til dagens historie, der også skal udsendes. Kl. 15 er jeg ude af lokalerne her og stopper næste gang foran Absalonskolen...

Om jeg har travlt? Jada. Er det er problem? Ikke for 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3516 2. oktober 2025 Lidt træk på arkivet

Det blev ikke til så meget kniv i går, at der kunne komme billeder ud af det. Jeg finder lige noget på disken af den ældre slags.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3515 1. oktober 2025 De higer og søger...

Jeg var på knivseminar i starten af september, hvor jeg købte materialer og andet godt. Der kom også en oldfrue forbi og så knive og sager. Så hentede hun sin mand, der tog hendes fars arvesager med. Han havde samlet og lavet knive, men har nu lettet fra vores atmosfære og efterladt sig lidt af hvert.

Manden, der nu solgte sagerne for sin afdøde svigerfar, fik forklaret, at de sager han havde, kunne være noget værd i de rigtige hænder, men at meget også ikke var noget værd i den forfatning det var i. Og at han kunne regne med at hvis han lagde sine sager frem i en bod, så ville de bud der kom sikkert være i den billige ende, men omvendt også sikkert være det bud, de kunne opnå. Slå til på salget, om end det er et lavt bud, men du får solgt og får derfor mere, end hvis det gik i den sorte sæk og kom på genbrug. Pengene kom på en MobilePay konto, som deres datter ejede. Direkte arv efter bedstefar. Så fint på en stille lørdag.

Jeg købte den kniv af ham som jeg viser på dagens billeder. Jeg tror mit bud var 100 kr. Andre havde været der før og havde ikke budt. Jeg aner ikke, hvem der har lavet kniven, hvor den er lavet og hvornår. Den kan nemt være en turistkniv fra Kiruna fra 1950. Det kan også være den er 30 år ældre, Sjældnen og historisk. Den pris er den rigtige. Ind til videre...

Nu har jeg den, til jeg kommer til Sverige næste gang.

Fin er den...

Læderet skal sikkert have noget fedt. Rusten skal mokkes lidt med uden at knive kommer til at se ny ud. Det er i øvrigt ikke brugt meget.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke 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 # 3514 30. september 2025 Resultaterne fra weekendens kursus

10 kursister fik lavet hver sin kniv færdig i søndags lige som det skulle være og som de skulle være... Personlige knive efter de ønsker man havde. 10 meget forskellige knive. Det er herligt. Jeg bringer billederne.

Tak for lån af deltagere. Håber at vi senere ses i knivsammenhænge, starten er flot.

Like i dag falder på det 10 knive. Og man må gerne like flittigt og mange gange, hvis der er noget der falder i smag.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3513 29. september 2025 Opsamling fra weekendkursus

10 mand på kursus i "nye" fine lokaler, på Skottegårdsskolen på Amager... Jeg har lånt mit kamera ud, og ved ikke helt hvad der er på. Jeg vælger billeder ud. I morgen kan du få de færdige resultater... Der dæleme er fine. Dem kommer vi til...

Kurset er afholdt i regi af FOF København og Nordsjælland. Næste gang jeg holder kursus med dem på dette sted er 2. weekend i november. Lige nu er der rigelig af plads på holdet. Det kan kun blive en succes.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3512 28. september 2025 Livevideo fra undervisningslokalet

Kl. 12 kniven # 3511 27. september 2025 Nye tider

Jeg er Kastrup i denne weekend. 11 kursister blev til 10 da den eneste kvinde meldte fra med sygdom. Så vi er 10 mand høj. Nogen har lavet knive før. En var med på mit kursus jeg holdte for 5 år siden i det indre København. Og andre har lavet i skolen. Nu starter vi på en frisk. Og det er det for skolen er også frisket op. Jeg har hidtil glædet mig ved at gå i et lokale, der nærmest har været museumsagtigt. Det har været en slags tidslomme fra de sene 50'ere og et årti frem.

Nu er gulvene pudset ned. De gamle meget slidte møbler er sendt ud. Lyset i lokalerne er lavet om. Der er kommet luft til luft varmevekslere ind.

Jeg tør ikke rigtigt at svine her. Så sliberen, der kommer til at generere med støv har jeg sat i skolegården. Det er der nok nogle bilister, der bliver knotne over. Og i morgen, hvor der ska farves skeder, bliver det også udendørs.

Jeg sender de billeder jeg har nået at tage her i skrivende stund, et kvarters tid inden undervisningsstarten. Der kommer flere billeder i morgen, hvor også nogle færdige knive kan vises.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3510 26. september 2025 Ikke meget om knive.

Jeg var ude at spise i går med mine piger. Vi var i festtøj og stadset ud. Når man skal på verdens bedste restaurant skal man gøre sig umage. Vil du med kan du følge mig i dag. Der kommer ikke så mange knive med, men mon ikke det alligevel kan blive en oplevelse at læse med?

100 ansatte på noma har lavet mad og forberedt sig. Så når der bliver bedt om at man er på stedet kl. 17.45, møder man op. En sød tjener stod ved vejen og sørgede for, at kun de, der var på gæstelisten kom ind. Så går man af den anlagte sti til hoveddøren. Man lukker selv op. Inden for står der hjælp til overtøjet, der diskret kommer i garderoben. Så er det til venstre rundt om hjørnet. Og idet man går forbi køkkenet vender alle kokke sig og siger velkommen. Sådan gør man til hver gæst og selskab. På en gang overvældende og meget personligt.

Så bliver vi sat til bords. Vi er fire, så en tjener til hver, der skubber stolen ind og sørger for at man sidder tilpas. Vi fik det runde bord med udsigt over haven og vandet. I baggrunden Forbrændingen, der siden sidst er kommet længere væk, da der er bygget en række boliger foran.

På bordet står en række af de råvarer, der bruges i aftenens servering. Hummeren er det eneste kød, men så er der fine grøntsager fra de danske og nordiske haver og marker. Der er mørke gulerødder, fennikel, beder og eksotisk ris. Det hele kommer væk og så kan vi få første ret.

Kartoffelsuppe. Kan det være noget på en torsdag aften? Ja, det skal suges op fra en lille beholder, der står midt i et stor buket timian. Man kommer helt ned i timianen og den dufter frisk og herlig. Suppen er kartofler. Mildt, blødt lækkert. Ikke salt og ikke for meget. Bare kartoffelsuppe. Enkelt og sikkert. Varmt uden at brænde sig. Ikke smag af fedt eller fløde. Sådan!

Der bliver serveret champagne til. Ikke en af de i flotte flasker, og her med restsukker i glasset. Vinmenuen er på noma altid med mest hvidvin og det er ikke til den søde side. Vi fik 8 forskellige slags vin. Japan, Georgien, Tyskland og Frankrig. Økologiske og håndsorterede. Tilpassede hver ret og i rette temperatur. Ikke gamle vine. De ældste fra 2020.

Fjordrejer, kogt tilpas. Håndpillede. Faktisk er det en af de faste opgaver i tiden: alle mænd i køkkenet er med til at pille rejer, og der bliver en lille håndfuld til hver gæst. Rejerne ligger oven på fine japanske ris. Og så er der en let sovs på det hele. Det kan ligge i grønne blade og spises med en let træske.

Næste servering er smuk ordnet bede, der ligger i en dekorativ ring. Der er ørredrogn til, der ligger i vinaigretten der er rørt op i noget så det er blødt og smagfuldt. Af principielle årsager er jeg ikke vil med ørredrognen, hvis det kommer fra de ørredbrug, der ligger det dansk saltvand. Er det ørredrogn fra svenske frilandsfisk er jeg mere til det. Det fandt vi vel aldrig ud af. Men sprøde og lækre var de.

Dagens crudité. Dagens salat. Smuk og velsmagende. Æbler, fennikel, røde gulerødder, radiser, blomster, lysegule hindbær og nogle blade, som jeg ikke kender En let oliedressing og spis. Det var virkelig godt.

Så skulle der frisk fisk til! Tre stykker frisk makrel lagt ind i magnolieblade fra foråret og med nogle urter. Serveret på en klods is. Sushi? Tja, på sin vis. Uden ris. Lidt knas lå ovenpå: en syltet kogle. Fremragende.

Derefter scoby, der er fermenteret te og en vild kompliceret opskrift, der ikke kan eftergøres derhjemme. Her er der styr på sagerne. Serveret på en frisk kvist. Det er et vildt eksperiment og det tager mange dage at lave retten. Som gæst: tak for den oplevelse. Vil du vide mere om scoby, må du på nettet og søge.

I havet om Danmark er der masser af blæksprutte. Vi fik det også. Som selvregulerende smag kunne der drysses valmuefrø på.

Frisk ost med skum. Og ristede friske hasselnødder. Sprødt, blødt, lækker og smagfuldt. Osten var helt hvid og næsten smagfri. Det kunne jeg godt lide.

Artiskok med vilde urter. To blade artiskok, tilpas tilberedt og tilsmagt med grønt. En af de retter vi senere snakkede om var virkelig lækker.

Næste servering var med tre slags tang. Og i den store der lå i en lille rulle var der peberrod sammen med østers. Friske smage. Nuancer af skaldyr og hav. Fortræffeligt.

Så kom mine svigerforældres birkebarksdåser på bordet. Det var godt at se dem igen! De er blevet brugt, men også passet på. Det gav stor glæde at se efter om der stod Even i bunden. Og det gjorde der. Serveringen var med levende snegl. Den kravlede på dåsen og skulle ikke spises. Men snegle var der i wasabibladet, der stod som en lille top i dekorationen. Wasabi, peberrod, sennep. Det er godt til fisk. Og til snegl. Jada!

Så kom en blomstersalat. Tallerkensmækkerblomster øverst og ris under. Gode friske smage og smukke farver.

Hovedretten kom på et stort fad. En halv hummer. Pilet og dampet til perfektion. Den smukke røde farve. Den klare smag. Kødet med al dente modstand. Tilsmagt og grillet. Til det et hybenbær med tidligt plukkede druer, der var syltede. Så godt.

Så nærmer vi os desserten. Billederne er ikke for gode, men smagen fejlede ikke noget. Under der fire vinger var der forskellige smage i noget cremet fyld. Vingerne var friskskårne beder, så friske at de stadig var våde. Perfekt.

Desserten var blå birkes på stængel, hvor den ene var en is. Pyntet med safran. Det smagte godt.

Sidste ret var en brændende lys! En is i hvid chokolade, men en valnød som væge. Der var nogle røde bær inde i lyset sammen med kold creme. En kop kaffe eller te hørte til.

17 retter. 3 timer. 15 tjenere. 8 vine. En god oplevelse.

I loungen nød vi en øl. Og så var det tilbage til hotellet, hvor vi mætte og tilpasse kunne gå i de bløde senge.

Det er fredag i dag og vi skal ud at nyde lidt brunch. Kl. 15 skal jeg være på Skottegårdsskolen. Kl. 17 er der start på kursus. Det glæder jeg mig til. Der er 11 på holdet, men der er en melding fra en at hun er blevet syg.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3509 25. september 2025 Fire knive til Niels

Så er dagen ved at oprende, for at jeg skal aflevere fire knive til Niels. Ordren var at lave fire ikke ens, men lignende knive, der kan bruges på frokostbordet. Ordren gik ind for en måneds tid siden. Nu er knivene færdige. Her til formiddag fik skederne den sidste farvning. De skal lige poleres og skærpes. Det bliver der tid til i morgen. Så må de kunne afleveres i løbet af fredag aften eller resten af weekenden.

Der er en blå med sort farve. Der er en rød. En gul og en brun kniv. Jeg synes det er en vellykket opgave. Nu skal de ud at have deres eget liv. Skære sildemadder og leverpostej. Det vil gå ud over skæreevnen, men Niels bliver lige lært op i bruge af et slibejern...

Bilen er pakket. Når dette sendes ud er jeg på vej til weekendens knivkursus på Skottegårdsskolen i Kastrup. Det starter i morgen kl. 17.00. Men inden – i aften – skal jeg med familien på noma. De er allerede i gang med at lave mad til os. Det bliver megagodt. Det er 5 år siden vi var der sidst. Uh. Nej UUUH! 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3508 24. september 2025 Weekendkursus eller ugekursus?

Lige nu er der i min kalender masser af muligheder for at bruge nogle dage i mit selskab og nå at lave en kniv. Se bare her:

- 26. – 28. september FOF København, Skottegårdsskolen Kastrup. Knivkursus
- 3. – 5. oktober LOF Holbæk, Vandtårnsvej Knivkursus
- 12. – 17. oktober Liselund Højskole, Slagelse Knivkursus en uge
- 24. – 26. oktober FOF Århus, Lystrup Skole Knivkursus
- 31. okt. – 2. nov. LOF Nordvestsjælland, Firhøjskolen Føllenslev. Knivkursus
- 7. – 9. november FOF København, Skottegårdsskolen, Kastrup Knivkursus
- 14. – 16. november LOF Øst. Valdemarskolen, Ringsted Knivkursus
- 21. – 23. november DOF Dansk Oplysningsforbund, Farum Knivkursus
- 9. - 11. januar Køge Jagtforening Knivkursus
- 16. – 18. januar FOF København. Nordvestskolen, Helsingør Knivkursus
- 23. – 25. januar LOF Øst. Knivkursus, Roskilde Knivkursus
- 30. jan – 1. feb. LOF Holbæk. Vandtårnsvej Knivkursus
- 27. feb. 1. marts Aktiv Fritid, Juelsminde Knivkursus
- 6. – 8. marts FOF Lolland. !
- 13. – 15. marts FOF København, Skottegårdsskolen, Kastrup Knivkursus
- 20. – 22. marts FOF Århus, Lystrup Skole Knivkursus
- 17. – 19. april DOF Dansk Oplysningsforbund, Farum Knivkursus
- 1. – 3. maj Greve Jagtforening Knivkursus
- 5. – 7. juni FOF København, Skottegårdsskolen, Kastrup Knivkursus
- 12. – 14. juni LOF Øst. Køge Knivkursus

Jeg bringer nogle udvalgte billeder fra kurset forløbne weekend.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3507 23. september 2025 Resterne

Når jeg laver kursus med få deltagere som i weekenden, skal jeg ikke lave kursisternes knive, selv om jeg let kunne komme til at gøre det. Det skal de jo selv gøre. Jeg laver noget, der viser processen. Hvis det er egnet, kan det bevares. Hvis ikke, er det bare ud. Men der kan jo ind i mellem komme en kniv ud af anstrengelserne. I weekenden var det sådan. I løbet af lørdagen fik jeg på min skitsekniv vist, hvordan fronten kunne laves på fræseren. Og så kom kursisterne i gang. Der var mange detaljer, der var vigtigere end at lave min kniv, og fordi skæfterne var med sjove udfordringer, fik jeg ikke lavet min kniv færdig. Og de fælles instruktioner blev lavet på deltagerne knive, uden at det tog energi ud af udfoldelserne.

Så da lørdagen var ved at klinge af, om man så kan sige, og der kun blev pudset med fint sandpapir, fik jeg lige et par minutter for mig selv. Hurtigt blev der boret et hul til tangen på den billige kineserklinge. Klodsens var i noget træ jeg ikke ved hvad hedder. Og jeg har ikke mere af det. Livligt og sjovt så det ud.

Så blev klods og klinge hurtigt limet sammen og ingen tid gik til spil og ud til tallerkensliberen, der stod udenfor, og så blev kniven slebet ud. For første gang nogensinde uden støttende tegning eller noget. Frihånd og på intuition. Det gik rask til. Og få minutter efter kunne den slibes ud på sandpapir. Korn 120, 360, 800 og olie i nogle sekunder. Ingen polering. Tada.

Kniven skulle bruges, vellykket eller ej, til at vise hvordan en skede skal laves. Den blev lavet søndag. Syet, og farvet. Mandag eftermiddag kunne den tages billeder af.

Kniven er til salg. Vi er i den billige ende...

Men da egentligt vellykket på baggrund af historien...

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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



Kl. 12 kniven # 3506 22. september 2025 Resultater fra Køge

I går fik vi afsluttet kurset i Køge med fem glade kursister. Vi fik lavet skeder. Den proces nåede jeg ikke at forevige, selv om kameraet kun var en armslængde fra min siddeplads. Men jeg fik taget billeder af de færdige knive. Egentligt ville jeg også tage et fællesbillede, men der glemte jeg i skyndingen... Øv.

Der kom fem ret fede og ret forskellige knive ud af det.

Ofelia fik lavet sig en køkkenkniv. En ikke for stor klinge fra Jens Jørgen Schiermer. Skæftet i egetræ. Olieret og ikke poleret. Men en fed finish, der kun med tiden bliver skønnere. Hun bor pt. på kollegie i København, hvor kniven skal med til, men den kommer ikke til at ligge fælleskøkkenet.

Storebror lavede sin første kniv i plastik. Han er tømrer og ville noget andet end faget arbejder med. Klingens ses ikke så godt på billederne, men er en bowieklinge fra Michael West. Ikke nem at skæfte med min måde at designe en kniv på. Men det evnede Elias. Skæftet er orange/gul indstøbt majsfolieblade. Fronten er en poolball. 1'eren, hvor præcis 1tallet er fræset væk, for at give plads til klingens. Ball'en er gul og hvid, og det er det der er tilbage i fronten. Inde i ballen er der en lidt større hvid masse. Den ser man også på kniven. Som mellemlæg er et brunt stykke akryl. Rent plastik. Fedt og vildt. Så godt. Point for det. Skeden fik vi til at passe i 2. forsøg. Det første blev for tæt.

Lillebror, der er kok, ville lave en kniv, der kunne bruges i køkkenet – og andre steder. Klingens er en primitiv og lækker klinge fra Jonas Bigler. Fronten sort palisander, der duftede af roser ved udslibningen. Skæftet er leopardwood, der sikkert er et handelsnavn for noget andet, men pletterne i træet er ikoniske. Der er brugt tid på at lave kniven 8kantet. Det er en svær øvelse, der godt kunne have været udført finere – især hvis man havde prøvet før. Det havde Theodor ikke. Resultatet er fint. Skeden blev lavet med et T med snoet skråskrift. Skeden fik chokoladebrun farve.

Peter havde for mange år siden købt en hvaltand på et tur i Norge Finhval. Den skulle bruges i kniven. Peters efternavn starter med S. Så uden mindste tvivl, skulle der vælges en Poul Strandeklinge, med PS slået i klingens. Naturligvis. Det er vildt at bruge en hel tand i en kniv, med da afskrivningen på tanden for længst var nået til et rundt nul, var det bare at gøre. Så måtte tanden bestemme faconen mere end en beslutning om design. Derfor blev skæftet ikke længere end det blev. Til gengæld blev der fyldt op med slibestøv, der blev hældt i tandhullet bag på kniven. Det kom til at passe i mængde, da der kom masser af sekundlim i. Strukturen blev lidt som den krystallinske struktur, der er i en hvalrostand. Det er ok. Skeden blev måske en smule for tæt og kort. Peter tog mere læder med hjem, og kan sikkert med kursens instruktion gøre en ommer. Peter har genoptaget knivmageriet efter en årrække ikke at have lave knive. Velkommen tilbage!

Ulrik valgte en stor lang klinge af Mogens Loft Svendsen, som jeg egentligt havde troet skulle være til mig selv. Jeg blev klogere. Ulrik fik noget godt ud af det. Han ville lave en alsidig kniv, der ville kunne bruges i køkkenet eller i sommerhuset sammen med sønnen. Sølv i fronten er er manchetsknap, som viden har lavet og kasseret. Overfladen er ru og ustruktureret. Det tog nogle timer at få det hele tilpasset, da der heller ikke var to millimeter at give af. Godt lavet. Stor tålmodighed og vilje. Skæftet blev valgt til lækkert smukt træ: mexicansk kongetræ. Støvet fra det er lilla og man er ikke i tvivl om, at der er masser af olie i træet. Da den blev poleret op, blev den uha-lækker.

Jeg er stolt over at fem kursister fik lavet fem vellykkede knive. Tak til deltagerne. Det har været en fornøjelse!

Dagens billeder er de fem 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3505 21. september 2025 Kræs i Køge

I denne weekend er jeg i Køge for at holde knivkursus. Jeg har fem gode kursister på holdet og det er rent luksus. Ofelia har været med før. For vel tre år siden i Gule Hal ved havnen. Dengang havde hun sin far med. Denne gang er det hendes brødre. Peter har lavet knive før og vil lære at lave dem på min måde og Ulrik mødte mig på Ovnhus Kunsthåndværkermarkedet, og fik kurset af sin kæreste. De har hver lavet en fine kniv.

Se dagens billeder.

Når dette sendes ud, er vi alvorligt i gang med at lave skeder til knivene. Om et par timer er det slut og så er der fem knive, der har lange liv foran sig.

Det er en fornøjelse at være instruktør på et kursus, og give den glæde jeg har ved knivmageriet videre til andre. Der kommer stolthed og skaberglæde i øjnene på kursisterne, der som lovet ved kursets start skulle blive bedre end de selv troede de var. Det er glimrende!

Vil du selv med på kursus er der plads om 14 dage i Holbæk. Tilmelding LOF Holbæk.

Jeg bringer billeder fra i går, hvor de fem knive blev lavet. Hvis du kan finde seks knive i serien er den 6. den jeg har lavet for at i dag kunne vise på min kniv, hvordan skeden skal laves.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3504 20. september 2025 Start på kursussæsonen

Fredag aften kom det første af dette efterårs kurser i gang. På Asgårdskolen i Køge. Vi er fem kursister og mig. Vi er på en fin skole. Vi er i to lokaler, der ligger ved siden af hinanden. Lokalerne er ikke forbundne, så vi skal ud og ind igen, for at komme fra formningslokalet til sløjdlokalet.

De fem kursister, hvoraf to er øvede, er i gang. Det skal nok blive fint. Der er ikke mere tid at skrive nu, hvor jeg skriver i den årle morgen inden kursisterne kommer.

Jeg tog nogle billeder i går. Det er dem jeg bringer nu. Der kommer flere billeder i morgen.

Jeg holder mange kurser i løbet af efteråret.

26. – 28. september FOF København, Skottegårdsskolen Kastrup. Knivkursus.

3. – 5. oktober LOF Holbæk, Vandtårnsvej Knivkursus

12. – 17. oktober Liselund Højskole, Slagelse Knivkursus en uge

24. – 26. oktober FOF Århus, Lystrup Skole Knivkursus

31. okt. – 2. nov. LOF Nordvestsjælland, Firhøjskolen Føllenslev. Knivkursus

7. – 9. november FOF København, Skottegårdsskolen, Kastrup Knivkursus

14. – 16. november LOF Øst. Valdemarskolen, Ringsted Knivkursus

21. – 23. november DOF Dansk Oplysningsforbund, Farum Knivkursus

Der er endnu pladser på kurserne, men der er også tilmeldte på alle kurser, så det er bare at finde sin kalender frem og tjekke hvor du skal være 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3503 19. september 2025 Good plads i bilen

Nu er bilen pakket. Det tog godt en time. Bagagerummet i bilen er fyldt med rare sager sådan at min fem eller fire kursister i denne weekend kan lave hver sig en perfekt kniv... Der er masser af værktøj med. Der er materialer og klinger til mange mange knive. Der er læder og skind. Der er farver og hjælpeværktøjer. Der er bøger og musik. Der er alt det, der skal til for at lave et perfekt kursus.

Der er ikke plads til meget mere, og der er noget jeg har valgt fra at tage med, da jeg ikke tror det er nødvendigt og det fylder. Og det kan jo sagtens være i en Berlingo.

Nu skal der bare være plads til ham, der skal lave kurset. Der er en førerplads, der er fin. Ved siden af den er der rigtig god plads. Der kan min taske med klude og toiletsager være. På gulvet kan min pc med kamera stå. Der er god plads.

Jeg skal også lige have nogle knive med. De fire knive, der skal afleveres i næste weekend kan få farve, når kursisterne skal farve deres knive.

Når dette bliver sendt ud, er jeg så parat som man kan være. Skal lige have en skive frokost med vinen, og så er der afgang. Kl. 15.00 skal jeg stå på Asgårdsskolen i Køge, hvor jeg finder lokalet sammen med Gitte fra LOF.

Så skal bilen tømmes. Kl. 18.00 kommer kursisterne.

I aften tegner og designer vi knivene. Og vælger materialer.

I morgen laver vi knive.

På søndag laver vi skeder til den nye kniv.

Og så skal bilen igen pakkes. Igen med tanke om at hulrum er der ikke plads til.

Vi er ude af lokalerne kl. 16.00

Jeg er hjemme en god time senere. Så skal bilen tømmes. For mandag skal jeg lave muslinger med mine mænd der er på mit madhold. Mad for mænd om mandagen. Der skal være plads til glas og sager...

Bilen skal mest tømmes af en anden årsag. Den skal til syn på tirsdag lige efter arbejde. Der er en flæk i forruden. Den går nok igennem alligevel.

Onsdag kan jeg starte med at fylde bilen igen. For torsdag kører jeg til næste kursus på Skottegårdsskolen i Kastrup, hvor der er 11 deltagere...

Hav ikke kun ondt af mig og mit travle program. Torsdag aften samler jeg mine piger og bruger af arven: Vi skal på noma og smage tidens madmode...

Der er plads i maven til den slags oplevelser... Good plads.

Jeg bringer billeder af de fire små beskyttelsesskeder til de fire knive der endnu ikke er farvede. Og billeder af den pakkede bil.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3502 18. september 2025 Flere billeder

Skal jeg ikke bare vise nogle flere knive?

Lige nu har jeg travlt med at få knivskolesæsonen i gang. Det første kursus dette efterår og vintersæson er i kommende weekend. Jeg skal til Køge, hvor fem – måske fire – kursister skal lave knive. Der skal nok komme billeder fra den begivenhed.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3501 17. september 2025 Lidt billeder

Jeg er kommet på den anden side af 3500 historier på denne side. Det fejrer jeg ved at sætte billeder af knive på siden.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3500 16. september 2025 Fire knive i dagslys

I går fik jeg fundet der fire knive jeg arbejder på for tiden. De kom ud i solen og jeg fik taget nogle billeder af sagerne. Jeg synes i al beskedenhed at det er ok. Nu mangler der fire små skeer, der skal beskytte klingerne, når knivene ligger i køkkenskuffen. Mere om det senere...

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

Og så sælger jeg den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3499 15. september 2025 Polering af knive

Efter en ret meget hyggelig weekend på Mols og i Århus, hvor den sidste sølvbryllupsgave blev indløst kom jeg hjem og fik pudset på de fire knive, der fredag havde fået olie. De havde stået ude i solen og var ved at hærde op.

Jeg fik taget dem i værkstedet og gav dem alle sammen to gange polering. Den ene gang med en polering til træ, der har lidt slibeevne i sig, men som også lægger en god overflade på. Og derefter polering med canaubavoks. Billederne er ikke retfærdig gode. Jeg håber at jeg senere i dag kan tage nogle friske udendørsbilleder i sollys...

Og så har jeg ellers nok en travl uge. Lige når dette kommer ud er jeg på arbejde på raffinaderiet. Har lavet kaffemaskiner og andet godt- Når dagen afsluttes skal jeg hjem og i bad. Derefter på indkøb og finde på den lokale skole, hvor der må være et hjemkundskabslokale. Kl. 18 kommer mindst 7 glade mænd, som jeg de næste 8 mandageud skal lære at lave god mad. I aften er første aften. Vi starter med at lave solide burgere med hjemmerørt mayo. Gode løg og med sprøde kartofler til. Hvad vi efterfølgende skal have, finder vi ud af. Det er et par år siden jeg har haft tilsvarende hold. Nu prøves igen. Det er herligt. Jeg glæder mig. Men knivværkstedet bliver ikke passet på sådan en mandag.

Så løber resten af ugen. Torsdag aften bliver der torsdagskoncert i koncerthuset. Det bliver også godt. Tilbage til Kalundborg, for at pakke bil til kurset der skal foregå i Køge i kommende weekend. Det er herligt at have gang i mange sager.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3498 14. september 2025 Kaffeskeen

Da jeg i juli måned var i Vadstena stod jeg ved siden af Claus Bjerg, der sælger den lækreste masurbirk i Skandinavien. Det er selvdyrket og selvhøstet. Der er så fine mønstre og tegninger i at det kan sammenlignes med en hund, der dufter til mad, den ikke må spise. Paulovs hunde... sådan er det med det fine birketræ.

Jeg tog nogle småstykker fra til mig selv. Deroppe skar jeg nogle kugler ud med en lille skarp kniv. Og så fik jeg også lyst til at lave en lille kop. Det ydre fik jeg snittet ud, men hullet var sværere. I løbet af den uge der er ved at være slut fik jeg fundet en lille skekniv frem, som Jonas Birgler har lavet. Den var effektiv! Det er den, der har skåret alt ud i det hul, du kan se på dagens billeder. Den har bare taget ved. Jeg fik den skærpet ved at polere æggen op, og så hvislede det nærmest, når man skar i det tørre bløde masurbirk. Fredag formiddag fik jeg pudset ydresiden og lavet hullet lidt større. Og så fik den olie.

Jeg har prøvet skeen af. Hullet i skeen er meget på størrelse med en kaffeske fra Bodum... Der skal lige lidt top på, så er det samme mængde, som de små plastiskeer. Og plastik passer ikke rigtigt i de smukke birkebarksdåser vores kaffebønner opholder sig i...

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3497 13. september 2025 Der var brand i Høng

Torsdag aften gik noget galt i taget på lagerhotellet i Høng. Et stort sted, med masser af private sager. Ilden bredte sig. Brandfolk fra hele Sjælland kom til stedet, der dog ikke var til at redde. Sådan noget skal dækkes af journalister, og den Mathias, der skulle skrive om mig, var sendt ud. Der gik besked til mig, at han ikke kom, men den besked kom ikke, så jeg havde linet op med knive, sager og var klar på en masse historier. Det var en smule forgæves, men jeg fik fat i ham og jeg tror vi har en aftale senere.

En formiddag, der hele tiden ændrer karakter er sjov, for midt i det hele kunne jeg finde en mail i min inbox: på mandag aften starter jeg et hold for sultne mænd. Der var lavet noget fra sidste gang jeg lavede den slags, så det var bare at lave om og gøre ved. Så lige nu er fem eller syv der på mandag skal lave opstartsmad, snakke om de næste syv gange og sætte regler for samværet. Fedt nok.

Mit værksted var åbent og jeg har lige et par projekter, der skulle i olie. Se de fine billeder af knive, der er lavet i fin masurbirk, og som har fået to farver. Se lige forskellen før og efter turen i den varme olie. Det er vildt som der bobles fra de fine skæfter. Hver boble viser at der kommer olie ind i træet, der dermed bliver imprægneret og holdbare. Olien er varmet op til mere end 80 grader i det vandbad, der står klar.

Om en halv times tid efter disse billeder er taget kommer knivene op af olien. De kommer ud i solen og så kan de lige hærde op, for senere at blive poleret og gjort lækre. Der skal lige laves 4 passende små etuier til klingerne, der kommer til at passe, når knivene kommer i køkkenskuffen...

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3496 12. september 2025 Fri på en fredag

I dag skal jeg ikke lave kaffemaskiner eller vaske gulve. Det er ellers fint arbejde, men jeg har fast fri om fredagen, så jeg kan passe mig selv, fylde min bil eller lave noget kniv. Jeg har programsat alle fredag frem til jul med knivaktiviteter, mest at fylde bil og tømme den på vej til kursus.

I dag skal ske noget andet. I skrivende stund -9.35 – er det lige tid til at få skrevet denne klumme færdig. Sætte kaffe over og vente på at Mathias, der er journalist kommer ind for at snakke. Det skal der vist komme en artikel ud af. Det vil glæde den gamle Hansen, at få noget omtale.

Så jeg har lige lagt nogle knive frem. Jeg har sat stille musak på anlægget. Jeg er klar med fire knive der kan komme i olie, hvis det kan være læserinteressant. Ellers kommer de det alligevel om avisen er skrevet eller ej...

Senere på dagen skal vi til Mols. En gave sidste gave fra sølvbrylluppet sidste år skal indløses. Det bliver hyggeligt.

Resten af weekenden bliver det ikke til meget kniv, så de følgende dage er vist gevinster fra arkivet og gamle historier...

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3495 11. september 2025 Fire knive på vej

I går var jeg i værkstedet. Der ligger fire knive og venter på at blive færdige og afleveres 27. september. Til den tid skal de være pudse, imprægnerede og polerede og helst i en linolie, der er nået at hærde. Derfor er tid ikke noget der nødvendigvis er meget af. Ikke at jeg ikke kan nå det, men det skal jo også laves...

Tre knive blev slebet op til korn 1200. De fik lidt sprit, som rejste minimalt af fibre. I morgen skal den sidste slibes, så kommer de i varm olie. Trækker natten over og kan ligge til hærkning i kommende weekend. Så er der den næste uge til at polere i. Det skal nok kunne nås.

På fredag kommer i øvrigt Mathias. Han er journalist og vil vide noget om mig, skrive om mig og bringe det i sjællandske medier. Det er da herligt.

Mere om det senere...

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

Og så sælger jeg den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3494 10. september 2025 Flere billeder fra Knivseminaret

Der blev i weekenden taget mere en 650 billeder i forbindelse med Knivseminaret med mit kamera.

Jeg bringer et udvalg mere 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3493 9. september 2025 Flere billeder fra Knivseminaret på Liselund Højskole

Det har været en vidunderlig weekend med et aftryk der tager mange dage at vaske af. Det skal det jo heller ikke, men lige nu skal masser af indtryk lige fæstes og sættes på plads de rigtige steder.

Jeg er stille ved at planlægge næste gang, der bliver den 2. weekend i september i 2027. Der er navne og emner, der prikker sig på. Der er ideer til forbedring og forandringer. Der er også noget der skal gøres igen. Dont fix anything unbroken...

Noget af det, der ligesom hører med til et knivseminar er DM i brugskniv. Vi gennemfører når der er mindst tre deltagere. Det var der i år. Gert, Kasper og undertegnede. Der var igen 7 discipliner og en finale. Et bræt skulle hakkes over. Et tov skæres over. En vandflaske deles. En vægtbelaster snor skæres over. En dåse makrel i tomat skulle åbnes og serveres. Et sugerør deles på langs. En ark med en streg skulle deles i strengen. Hvem kunne gøre det hurtigst? Jeg var første mand på, fordi jeg havde været med i tilrettelæggelsen og fordi jeg har prøvet før. Det gik vældigt. Sugerrøret var jeg ikke god til at dele. Brættet gik over efter nogle huk. Makreldåsen blev smadret og jeg blev sølet til. Kasper kom efter. Hans tunge kniv var hurtigt igennem brættet, men ikke god til den belastede snor og vandflasken. Han kom igennem i en god tid. Gerts kniv var en lille let kniv, der var svær at få igennem brættet. Den kom det, men det tog tid. Flaske blev ikke ramt rigtigt af den korte klinge. Snoren blev ikke skåret over – igen en for kort klinge i en hurtig bevægelse. Sugerrøret bedre delt og linjen fulgt. Men igennem i en langsom tid, hvilket gav 3. pladsen.

Kasper var første mand i finalen. Sable en flaske champagne op. Der blev gjort klar. Kasper tog de fornødne forspændinger ... og missede!

Så blev det min tur. Jeg var kålhøgen og mente, at det kunne jeg godt gøre uden at ståltråden om proppen kom af. Det kunne jeg så ikke. Så blev det Gerts tur. Også han mislykkedes med sit forsøg. Dermed kunne Kasper prøve for 2. gang. Som heller ikke gik. Og så fik jeg chancen igen. Denne gang klogere og uden ståltråden. Plop! Og så var proppe af!

Dermed er jeg igen Dansk Mester i Brugskniv! Jeg har en stille håneret. Og jeg kan let komme til at erindre andre om, at jeg nu igen er dansk mester i Brugskniv.

Efter konkurrencen købte jeg Kaspers kniv. Og prisen for den er en time efter konkurrence fast: 1.000 kr eller mere, hvis der er en budrunde. Det var der ikke. Således har jeg nu en ny stor vild kniv og 4 flasker vin, der skal køles og nydes i sejrslus...

Jeg bringer billeder – der blev taget af Clara – der senere åbnede Kaspers vin. Flaske nærmest eksploderede...

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3492 8. september 2025 Billeder fra Knivseminar på Liselund Højskole

I dag er der friske billeder fra årets vigtigste knivbegivenhed: Knivseminaret på Liselund Højskole. Det har været helt vidunderlige timer i skønne lokaler med herlige folk. Det har været så fint. Jeg bringer nogle billeder i dag og bringer flere de kommende dage.

Der skal fortælles om mange detaljer og store oplevelser. Der skal jo også fortælles om DM i brugskniv. Der blev fundet en mester...

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3491 7. september 2025 Livevideo fra Knivseminar på Liselund højskole

Kl. 12 kniven # 3490 6. september 2025 Livevideo fra Knivseminar på Liselund højskole

Kl. 12 kniven # 3489 5. september 2025 Livevideo fra Knivseminar på Liselund højskole

Kl. 12 kniven # 3488 4. september 2025 Fremad det går

Jeg var i værkstedet i går aftes. De fire knive, der tirsdag var blevet farvet skulle slibes ned. De tre af dem fik tur, så var der andet der lige skulle mokkes med. Dette er dem der er billeder af i dag.

De fire knive er til samme mand. De skal bruges som spiseknive på gode middage. Klingerne er lavet af Poul Strande og jeg har 14 dage til at få gjort dem færdig i. Det skal jeg nok nå...

I aften – torsdag aften - kommer jeg ikke i værkstedet. Jeg skal til teaterkoncert i Aarhus. Den slutter ved 22-tiden og så er det hjem igen til Kalundborg. I morgen skal jeg sove længe. Til 12 minutter over 6. Så er det op. Finde sager frem og komme til Knivseminar i Slagelse. Uh, det bliver 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

**Kl. 12 kniven # 3487 3. september 2025 4. kniv i serien og noget om farvning af træ**

Jeg var i værkstedet i går aftes for to ting. Farvning af skede til brugskniven. Det skal ikke være for fint så frem med en gammel postsvamp og noget sort farve. Farven blev trykt på skede i lidt tilfældig orden og med masser af åbne pletter. Efter nogle minutter var jeg tilfreds. Som sagt ikke for fint. På lørdag er den til salg for 1000 kr, hvis ikke der går budrunde i den. Så kan den sikkert koste 100 kr. mere...

Den anden sag, der skulle laves, var udslibningen af den sidste af fire knive og så grundfarvning af knivene. Det var jo en fiks sag. Det tog ikke mange halve timer og så var der fire knive klar til tørring til i morgen, hvor de skal slibes ned og have lysere narvsværte igen. Det skal nok blive fint. Senere skal knivene i olie og hærde op.

Og så kunne jeg gå i skrivenværkstedet for at finde det nye knivforeningsblad, der skulle laves korrektur på og skrives lidt mere i. Og derefter en plan til Liselund Højskole for værelsesforbruget. Og så må jeg hellere i gang med dirigentvejledningen. Den skal være færdig onsdag aften...

Og midt i det hele sætter min printer nu en stopper for mit trykkeri... Uh, hvorfor er det altid. når man har mindst brug for det?

Det er skønt at være knivmager. For på fredag starter Knivseminaret på Liselund Højskole. Det bliver bare 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>

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

Kl. 12 kniven # 3486 2. september 2025 Tre ud af fire

Jeg var i værkstedet i går aftes og fik slebet lidt på de tre af de fire knive, der skal leveres om tre uger. De blev slebet ud fra det jeg fik lavet søndag, hvor tallerkensliberen havde ved dem. Og nu er de tre af dem så kommet ned i korn 500. Senere skal de farves med narvsværte, der så igen skal slibes af, for så at give dem en lysere farve. Man starter med den mørke farve og slutter med den lyse.

Følg med i de kommende dage... hvor der snart kommer historier fra Knivseminaret i Liselund i Slagelse.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3485 1. september 2025 Fire knive på vej

I går var jeg i værkstedet en times tid – det er ikke alt der kan lade sig gøre på en fridag – og fik slebet lidt på de fire knive der skal laves færdige i løbet af september. Der er god tid. Men jeg ved at man altid kommer bagud. Så jeg må hellere i gang. De fire knive var slebet ud i profil og efter en halv times tid var de færdige på tallerkensliberen.

Længere kom jeg ikke. Følg med i de kommende dage, hvor kniven skal finslibe og farves.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke 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 # 3484 31. august 2025 Video fra værkstedet

Mit kamera vil ikke lige tage billeder. Det må fikses i løbet af dagen. Nå, men det kan godt tage video, så det bliver dagens billeder. Jeg er ved at lave 4 knive til Jørgen, der skal bruge dem når der skal spises fint. Klingerne er fint damask fra Poul Strande. Fronterne er rensdyrgevir. Skæfterne er spejlskåret masurbirk, der skal farves i en serie, så de både bliver forskellige og ligner hinanden. Det er en herlig opgave...

Og så har jeg endnu ikke hørt nyt om min fine lækre kniv, der blev stjålet fredag eftermiddag fra mit udstillingsbord midt på gaden i Skælskør. Jeg har meldt mig i flere aktive facebookgrupper fra Skælskør og får venlige beskeder. Det er fint, men kniven er jo nok væk for evigt.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3483 30. august 2025 Kniv stjålet fra mit bord

Dagens billeder viser en fin kniv, som blev stjålet fra mit bord på et tidspunkt mellem 14 og 15. Kniven er lavet med et skæfte i det fineste elfenben. Klingen er i fjermønster lavet af Mogens Loft Svendsen. Kniven er lavet i 2024. Jeg har sat den til salg for en pris på 9.000 kr. Nu er kniven væk. Jeg har skeden, som fjolset det tog kniven ikke syntes nødvendig.

Hvis du ser den skal du henvende dig til mig. Sagen bliver naturligvis politianmeldt.

Man kan ikke være over alle tre borde, når man står med en udstilling på en åben plads. Det er et vilkår. Men jeg viser gerne alle mine knive og har normalt ikke grund til uro eller forud diskonteret mistanke.

Jeg er ærgerlig og ked af at kniven er borte. Skidt med pengene, men efter at have udstillet knive i mere end 25 år og glædet sig over at jeg ikke har fået stjålet noget, er der nu igen et hjørne i mig, der har lidt mistillid til borgere, der synes, at de må tage fra mig uden at spørge. Øv.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3482 29. august 2025 Tur til Skælskør

Når dette sendes ud er jeg på vej. Bilen er i løbet af formiddagen blevet pakke færdig. Jeg har endda nået omkring frisøren, der har tyndet i det øverste. Sagerne er klar til at blive vist. Programmer er trykt og tada. Here I come. Algade i Skælskør. Lige foran Købmandsgården. Jeg står ude på gaden med mit telt og mine borde, hvor alle mine knive ligger fremme. Lidt en tillidssag, men det plejer at gå. Når der bliver aften og mørkt pakker jeg ned og finder hjem.

Jeg har taget friske billeder af de seneste skeder der er blevet lavet. Den store gule skal i løbet af weekenden dels have noget mere gult og så skal der noget sort på så den bliver lidt mere hvepset.

De to andre venter til næste weekend. Så skal de farves.

Og således starter men weekend. I morgen er der knivmagerens dag hjemme hos mig. Vil du komme for at se mit værksted er du velkommen. J. Th. Lundbyesvej 7 i Kalundborg. Du skal være så velkommen.

Uh og så glæder jeg mig til næste weekend, hvor der er knivseminar i Slagelse.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3481 28. august 2025 Skeder bliver lavet til Knivseminar

Så er der 9 dage til at der er knivseminar. Der er en del sager jeg skal have til at falde i hak inden. Lige nu samler jeg skeder til symposiet. I går blev det til en til...

Lige nu har jeg tre ufarvede skeder. De to skal bruges på seminaret og den tredje skal have farve i weekenden. Kniven skal også gøres færdig, for den skal med i Brugknivskonkurrencen. Skeden blev syet i Hillerød forrige weekend, men blev så stram at den blev nødt til at blive sprættet den op. I går blev den så syet igen, nu uden alt det inde på kniven, der ikke kunne komme ud. Der skal lige laves noget mere finarbejde på skeden. ja, og så noget farve.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3480 27. august 2025 Knivseminaret nærmer sig

Vi nærmer os slutningen af august og sommeren. Jeg har nydt det og at kunne være i værkstedet uden alt for meget tykt tøj. Der er masser af den slags dage endnu, men lige nu er jeg i gang med at lave skeder til knive, der skal farves når august bliver til september i næste uge.

Der skal laves nogle skeder, der skal farves med folie og sprøjtede farver. Jeg har ikke så mange billeder af dem endnu. De skal nok komme.

Så jeg finder nogle billeder af andre 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3479 26. august 2025 Mød mig i Skælskør på fredag

På fredag er der sensommeraftenåbent i Skælskør. Det er ikke spor tosset. For så kommer jeg til gågaden og stiller mit hvide telt op. Mine borde og så viser jeg knive. Er der nogen der skal have skærpet knive, kan jeg også klare det. Jeg kommer til at stå uden for Købmandsgården, der er et galleri med fine sager. Jeg har prøvet det før, og håber på at det bliver lige så hyggeligt som sidste gang...

Der var bestyrelsesmøde i går i Dansk Knivforening. Vi snakkede om Knivmagerens dag, der skulle have været på lørdag. Men for få har meldt sig med den korte frist og tidspunktet er måske heller ikke det rigtige. Så vi aflyser. Jeg har annonceret det rundt omkring – blandt andet her – og ser ingen grund til at jeg ikke skulle holde åbent. Jeg er jo sikkert alligevel i værkstedet med gammelt tøj på. Så du skal være så velkommen her hos mig på J. Th. Lundbyesvej 7 i Kalundborg på lørdag mellem 10 og 16. Giv evt. et pip fra dig, så skal jeg sætte kaffe over.

Jeg bringer billeder fra jeg holdt åbent i Pinsen. Om det bliver på samme måde igen? Nej! Men det kommer nok til at ligne...

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3478 25. august 2025 Hjemme igen

Jeg kom sent hjem fra mit jyske eventyr i går. Jeg kom ikke i værkstedet, og finder lige en perlerække 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/>
Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3477 24. august 2025 Tilbageblik

Jeg er stadig på tour i det jyske. I dag skal jeg lave en herlig masse god mad til fryseren. Men jeg kommer ikke i værkstedet. Jeg sender 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3476 23. august 2025 14 dage til Knivseminaret

Om 14 dage ved denne tid er der gang i Knivseminaret på Liselund Højskole. Det er et fantastisk tilbud, hvis man har bare lidt veneration for det med knive. Der er toppen af den hårde rock i dansk knivsammenhæng med som instruktører. Der er snakke og hjælp. Der er konkurrencer og generalforsamling i DKF og så er der god mad undervejs. Der har været budgetteret med at vi skulle være to på hvert værelse, men nu viser det sig, at vi ikke booker helt op, så derfor er der åbnet for, at man for en sjat mere kan få et personligt dobbeltværelse. Der er vist endnu få pladser tilbage.

Se mere her: <https://knivforeningen.dk/cms/ProfileEventEnrollment.aspx?EventID=91>

Jeg bringer billeder af sidst vi var på Liselund Højskole til Knivseminar. Det er to år siden.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3475 22. august 2025 Fredagsaktiviteter

Jeg er i det jyske, hvor dagens hovedopgave er at være flyttemand for min datter, der flytter til Århus. Og når vi nu er ved Århus, eller Aarhus eller er det Aros? Så skal jeg da lige gøre opmærksomt på at jeg holder kursus der. På Lystrup Skole i det nordlige af byen i dagene 24. – 26. oktober. Kurset nåede ikke i kataloget og man har lovet at gøre opmærksomt på kurset. Linket her virker: <https://www.fof.dk/da/aarhus/kurser/udeliv/havekurser/knivkursus-weekendkursus/402919> Det er efterårets eneste kursus uden for Sjælland, og der kan derfor blive rift om pladserne.

Jeg bringer billeder af sidst jeg var på Aarhusegnen for at lave knive på Læderiet.

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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

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

Kl. 12 kniven # 3474 21. august 2025 Lidt billeder fra arkivet og det sidste nye om "Den store Knivbog"

Jeg nåede ikke i værkstedet for at lave noget seriøst i går, så jeg finder lige nogle billeder fra fortiden og lægger dem på dagen historie.

Jeg retter lidt på min eftertekst på denne side. Jeg har ikke flere af "Den store Knivbog" til salg. Efter 18 år på markedet er det slut. Oprindeligt udgivet på Forlaget Klematis. Trykt i næsten 4000 eksemplarer og udsolgt på at par år. Jeg fik på min fødselsdag fem år efter udgivelsen kvit og frit filen, rettighederne og alt. Det betød, at jeg kunne genudgive bogen i 2012 på mit eget forlag til opgaven og samtidigt få den ud på svensk. De 1000 styk var væk i løbet af et år og jeg fik 1000 mere, da der også skulle laves flere til Sverige. 6000 styk bøger er vist mange i danske sammenhænge, hvor bøger enten næsten ikke sælger eller totalsælger, så de står alle steder.

Bogen var lige som min første og seneste bog en begynderbog om emnet: at lave sin første kniv. I tillæg kom der 10 knivmagere med, som på det tidspunkt var toppen af danske knivmagere, og som ellers aldrig nogensinde kommer i en bog. Bjarne Rasmussen, Jørgen Spotteck, Aage Frederiksen, Jens Ansø, Jonas Ibsen, Poul Strande for at nævne nogle få af dem. De var glade og stolte over at komme med i bogen. Jeg var glad for at give dem muligheden. Der bliver ikke flere genoptryk af den bog. Køb bogen antikvarisk. Eller køb Knivskolen, der er min seneste bog, der kom i Coronatiden og som har overtaget. Den er bestemt ikke ringere end Den store Knivbog, og noget billigere. Den kan også holde 10 – 15 år endnu, især fordi jeg ikke har planer om at skrive endnu en bog og ingen andre skriver tilsyneladende om 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 den eneste begynderbog på dansk (og svensk) der stadig er på markedet: Knivskolen – med tips og inspiration. Den koster 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation.

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

Kl. 12 kniven # 3473 20. august 2025 Sort skede færdig.

Så er den sorte skede til PlingBlingkniven færdig. Den blev farvet i går og her til aften fundet tør frem, hvor den med falsebenet kunne poleres godt op.

Det er dagens billeder.

Hvordan gik det? Er er jeg den eneste der har snittet kugler ud af træklodser? Jeg har sat en kniv på højkant til den der kan vise at vedkommende ar lavet den selv her i sommervarmen...

Send et billede eller to, som jeg kan bringe.

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 100 kr. og kan bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

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

Kl. 12 kniven # 3472 19. august 2025 Ny skede til PlingBling

Der blev i weekenden lavet en ny skede til min gamle kniv, der hedder PlingBling, der er stadset op med fine krystaller slebet ud som var det fine diamanter. Der sidder nogle stykker på kniven og det er jo alt for meget lir. Jeg har haft

kniven nogle år og den er falmet. Jeg tror ikke en genopfarvning ville gøre noget godt, så der skulle en ny skede til. Den blev lavet søndag og i løbet af mandagen fik jeg nusset lidt mere på læderet, så det blev godt komprimeret. I denne varme går det hurtigt med tørringen så allerede mandag aften kunne jeg give den en gang ekstra sort. Det blev smurt godt på, masseret ind og et lag mere. Kniven kom tilbage i skeden. Nu kan det tørre lidt mere og så skal falsebenet på overfladen igen, der så bliver blank og lækker. Så kan PlingBling komme med mig igen, med god samvittighed og dårlig smag. Men unika, det er den. Og på et tidspunkt skal der nok være en, der ikke kan undvære den.

Min store brugskniv, der er tilmeldt brugsknivskonkurrencen på Kniveseminret, fik lørdag en ny stor skede. Kniven er lidt krævende at lave en skede til med sin sjove skønne facon. Og jeg skulle fylde skeden godt op med malerpinde og ekstra læder, for at fylde skeden ud, så overfladen kunne formes glat. Så meget kom der i, at skeden blev så tætsiddende at det hele strammede til så kniven ikke kunne komme op. Og så er der jo ikke så mange valg: smde ud eller sprætte op og sy om i de gamle huller. Det sidste er det rigtige. Så med en ny skarp skalpel, kunne de 103 sting – eller i hvert tilfælde de øverste 80, sprættes op. Så kunne kniven komme ud. Det er også med på dagens billeder.

Hvis der er billeder fra min have, er det fordi, jeg i går aftes igen havde besøg i min have, der jo ligger i et villakvarter i Kalundborg, hvor der kommer en del råvildt. Hende her og kalven har vi haft besøg af nogle gange. Der kommer også en med to kalve og en enkelt gang har bukken også været her. De spiser lidt af træerne. Sover på græsplænen og ser mere forundret på os end vi ser på dem... Hyggeligt.

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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

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

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

udløb af udfordring af 21. juli.

Kl. 12 kniven # 3471 18. august 2025 Afslutning på Livsstilsmesse

I går var sidste dag på livsstilsmessen i Hillerød. Jeg bringer nogle billeder. Det har været hyggeligt og fint, men for mit vedkommende med for lidt salg. Det må komme i overvejelser, hvad det betyder. Der er lang tid endelig beslutning.

Nå jeg fik lavet en skede lørdag – den store til brugskniven. Skeden sidder ubehjælpelig fast. Jeg tror den skal skæres op for at kniven kan komme ud. Så kan støtten inde i skeden fjernes og skeden sys igen og så passer alt igen.

Søndag fik jeg også lavet en ny skede til min Pling Blingkniv. Skeden var blevet falmet og skramlet. Den fik en ny skede, der u skal farves.

Alt for nu. Jeg skriver dette søndag aften og tørner i seng...

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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3470 17. august 2025 Livsstilsmesse i Hillerød 3. dag

Kede sig bare fordi, der ikke er så meget at lave? Ikke mig! Udstillingen startede i går kl. 10, men der var jeg jo gået i gang med at lave den skede, der skal bruges på den kniv, der skal være med i brugsknivskonkurrencen på Knivseminaret i Slagelse og små tre uger. Kniven blev sådan 90 % færdig forleden. Der skal noget finpudsning til og lige laves et par detaljer, som ikke ændrer på den færdige facon, så der kunne lige så godt laves en skede til kniven, imens ingen så det... Der blev taget mål. Læderet blev udblødt i en plasticpose med en stor sjat vand. Vendt rigtigt så marvsiden fik meste vand. Så var det bare at sy de 103 sting. Ophænget kom på. Og skeden blev for tæt og skulle skæres op så front kan ses udefra. Det tog et par timer. Nu ligger skeden til tørring og hærdning. Falsebenet polerer lidt på overfladen. Der er lavet lidt prægearbejde, der senere skal farves. Spidsen af skeden blev ikke for fin, men sådan blev den... Hvis kniven skal sælges til 1000 kr. bliver det sådan. Skal den sælges til en anden pris, kan der komme en finere skede på...

I aftes var vi ude at spise god mad. Uh, det var fint og lækkert... Teddy i Hillerød er pengene værd og en god oplevelse.

Her til morgen var der tid til at komme rundt i udstillingen og tage nogle stemningsbilleder. Vi lukker kl. 16 og du kan nå at komme hertil.

Jeg sender dagens historie ud tidligt med opfordringen til at komme til Hillerød...

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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3469 16. august 2025 Livsstilsmesse i Hillerød

Hvad skal du bruge en lørdag eller en søndag på? Du skal da til Hillerød! Frederiksborg Slotshave er min ramme for den slags. Jeg står ved den store sø, mellem to andre boder. Den ene med fine smykker og sommerhatte og den anden med antikviteter. Og jeg er klar med mine sager og vil gerne vise hvad jeg har... Og så er der alle de andre udstillere! Der er meget og der er gode tilbud. Nyd noget godt at spise i varmen. Tag en kølig øl fra Vestfyn. Jeg har endnu ikke været rundt, men det ser rigtigt fint ud.

I går fik jeg besøg mange gange på min stand og der var mange hyggelige snakke. Jeg fik sat en plakat op med at jeg kan slibe knive, og mon ikke i dag at det bliver en god opgave.

Desuden havde jeg en ind med, som jeg kunne snitte i og ud af den kom en kugle. Jeg skal erindre om at hvis andre også vil lave den slags har jeg en præmie til dem. Der er indleveringsfrist på mandag.

Jeg skrev den 21. juli dette: "Jeg lader en udfordring komme her: kan du lave noget tilsvarende? Jeg giver en lille kniv, til den der kommer med billeder af før, under og efter. Det skal være inden 18. august. 18.? Hvorfor den dag? Fordi det ikke er nitten! Vi starter nu. Materialevalget og værktøj er fri. Kuglen skal være løs og rasle som i en rangle.

Størrelse er op til dig. Go!" Det gælder stadig...

Denne klods blev lavet fra udstillingen åbnede kl. 15 til ved 18 tiden. Det er den der er billeder af i dagens historie.

Jeg sender dagens historie ud tidligt – inden der er morgenbrød i Hillerød (med tanke på gl. Shubiduasang) – for at vække dine ideer til lørdagsbeskæftigelse...

Uh! Ja!! Husk at tilmelde dig til Knivseminaret i Liselund. Fristen er forlænget denne weekend ud. Og da der ikke er udsolgt har bestyrelsen åbnet for salg af enkeltværelser. Lidt dyrere, men jo herligt privat. Se mere på foreningens 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 koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3468 15. august 2025 Livevideo fra bilen på vej til Livsstilsmesse i Hillerød

Kl. 12 kniven # 3467 14. august 2025 Jeg kunne ikke lade være...

Jeg sendte en historie ud for 5 minutter siden. Kedelig og redelig. Ingen nye billeder og en historie om, at jeg ikke var kommet i værkstedet.

Det var jo forkert.

For efter jeg havde skrevet historien skulle jeg da lige prøve efter om jeg ikke kunne komme videre med den kniv, der skal bruges i Brugsknivskonkurrencen på Liselund Højskole, når Dansk Knivforening mødes til Knivseminar. Kniven der er med en klinge af norske Helle. En stor blank en. Med front i messing. Og skæfte i det klare akryl.

Tirsdag havde jeg fået limet den. Og slebet nogenlunde ud. Men så skulle der lige sættes et messingrør i til snoren, der skal i skæftet. Og så skulle den lim hærde. Vente. Vente. Vente. Det er slet ikke mig. Det blev onsdag. Jeg fik med vinen købt nye møbler til altanen. De gamle holdt i 28 år. De nye sikkert ikke så længe. Der blev lavet aftensmad. Sent. Noget med friturestegte rejer og avokado. Så skulle den historie du læste for lidt siden skrives. Svares på mail og gøres ved. Lukke pc'en og så kunne jeg komme i værkstedet, der jo også havde nået en behageligere temperatur. Og så lå der jo en næsten færdig kniv. Egentlig en omvej for at komme i seng...

Lidt slibning og en halv times tid senere kunne der poleres. Og nu er det gennemskueligt, hvad jeg har lavet. Jeg glæder mig til at få den ud i solskinnet. Den bliver fed.

I dag bliver den gennemgået for ridser. Måske slebet op i korn 1500 – særligt på messingen, og så skal der laves en skede. Det kunne jo godt gøres på messen i weekenden – hvor du også kan se kniven. Den er bestemt ikke til salg.

Se om livsstilsmesse i Frederiksborg Slotshave, Hillerød, her: <https://www.chpevent.dk/livsstilsmesse-i-frederiksborg-slotshave/>

Det er i kommende weekend. Jeg giver gerne billetten – den koster eller 100 kr – men fang mig på min mail: mikael@mikaelhansenknive.dk så finder vi ud af hvordan du kan få billetter...

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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3467 14. august 2025 Lidt fra arkivet

Jeg var ikke i værkstedet i går for at lave noget knivværkeri... Jeg fik mærket efter om limen i min brugskniv var fast. Det var den ikke, så den må vente på at blive lavet færdig...

Så jeg finder billeder frem fra tidligere. Torsdag skal jeg pakke bilen, så jeg fredag morgen kan rulle til Hillerød, for at stille teltet op. Der er livsstilsmesse. Jeg har masser af billetter og tager dem med. Du kan få hvis du kontakter mig, så skal jeg fortælle hvor min bil holder og hvor billetterne kan findes.

Vejret tegner fint. Varmt og – som lovet – for en gang skyld tørt. Herligt.

Her kommer billeder...

OG husk så i øvrigt at tilmelde dig Knivseminaret der afholdes i regi af Dansk Knivforening den 5. – 7. september. Se mere på foreningens hjemmeside: www.knivforeningen.dk

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

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3466 13. august 2025 Det går trægt fremad

I går aftes var jeg i værkstedet for at lave kniv til Brugsknivskonkurrence til Knivseminaret i Slagelse 5. – 7. september.

Jeg skulle bare slibe kniven ud. Det var jo pæret, for man kunne virkelig se, hvor man kom til. Den klare akryl kunne ses igennem. Så i stedet for at lime min tegning på som jeg plejer, kunne jeg lime den på og se igennem materialet. Ikke at det har den store betydning, men det er da sjovt at det kan lade sig gøre. Så det måtte jeg hellere. Midten af kniven var næsten ikke nødvendig at markere med en midt på kniven-pind, for den kunne jo ses... Så smart. Jeg fik savet materiale af, da en sav er mere effektiv end nok så meget slibeskive... Og knive blev så langsomt slebet ud. Der skal være en snor i kniven, for at den ikke smutter af hånden midt i konkurrencen. Tilskuerne kan jo komme ganske tæt på og ingen skal komme til skade. Så der kom et 6 mm hul i enden af skæftet og et blankpoleret messingrør blev stukket i hullet, der også blev limet. Med en lille fil, der ikke gør det hele varmt, kan metallet files bort.

Limen holdt rimeligt fast, men på et tidspunkt kunne jeg mærke lidt elastik. Det skal der ikke være, og er et tegn på, at limen ikke er gennemhærdet. Jeg fortsætter i senere, når limen er hård og hærdet.

Der er en regel mere i DM i brugskniv, jeg ikke har omtalt. Umiddelbart efter konkurrencen er kniven til salg for 1000 kr. Lige som de øvrige deltageres også kan købes. Er der flere, der vil købe, er der en budrunde. Er kniven ikke solgt en

time efter konkurrencen må knivmageren igen bestemme prisen. Det er derfor heller ikke for dyre materialer, der kommer på kniven.

Jeg går og spekulerer på hvad kniven skal hedde. Det kunne være: "Kniven er klar." Hmm... den skal først være færdig...

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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

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

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

Kl. 12 kniven # 3465 12. august 2025 Dansk Mesterskab i Brugskniv...

Dansk Knivforenings vigtigste arrangement er Knivseminaret, der afholdes på Liselund Højskole i dagene 5. – 7. september. Det er ret snart og i denne tid strømmer tilmeldingerne ind. Det skal nok blive godt. Der bliver mere end 50 oplæg at vælge imellem. Der er 3 – 5 ad gangen at vælge blandt. Så man kan komme på de fleste, men sikkert er det også at der må være oplæg man godt kunne tænke sig at høre og være med på, men må vælge fra, da man jo kun kan være et sted ad gangen.

Jeg har bestemt noget jeg vil høre og vide mere om...

Men der er også dansk mesterskab i brugskniv. Kniven skal man selv have lavet. Den skal være forsvarligt lavet og med en snor til håndledet så kniven ikke smutter selv når det går stærk og der skal bruges kræfter. Det er voldsomme sager kniven skal udsættes for. Et bræt skal hakkes over. En flaske vand skæres igennem. En dåse makrel i tomat skal åbnes. Et ark papir skal sirligt skæres ud efter en streg, der er tegnet. En snor skal skæres over og et sugerør skal deles – på langs. Des længere des finere. Og det er en af de sidste øvelser. Der skal kniven dæleme være skarp og kondien ikke få hånden til at ryste... Alt sammen på tid. Hurtigste får lov til at starte med at åbne en flaske champagne. Den skal sables op. Proppen skal ses og så får man resten i kassen, hvor der 6 til at starte med. Endnu har den hurtigste ikke været den der har vundet...

I går fik jeg kæmpet mig videre. Jeg vil lave en kniv til konkurrencen. To stykker messing til fronten blev lavet til. Den ene er mindre end den i fronten, som derfor kommer til at ligne en bowiekniv. Skæftet er klart akryl. Jeg fik boret ud og limet. Nu står kniven til hærkning. Tiden vil afgøre om jeg kun sliber skæftet ud i den klare akryl, eller om der kommer mere messing på og i kniven...

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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

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

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

Kl. 12 kniven # 3464 11. august 2025 Brugskniv på vej.

Jeg skal snart til årets knivbegivenhed i Danmark. Knivseminaret på Liselund Højskole i Slagelse. Dansk Knivforening er vært og det skal nok blive godt. Forberedelserne har stået på længe og alt ser ud til at skulle falde i hak.

En del af seminaret er, at der skal afholdes DM i brugskniv. Jeg har før stillet op, og kan ganske uhæmmet prale med, at jeg det år blev mester. Jeg var ikke hurtigst. Men for at vinde skal man sable en flaske champagne op. Det kunne den hurtigste ikke. Det kunne jeg med næst hurtigste tid. Året efter var der ikke mesterskab, så jeg var i to år dansk mester.

Jeg laver en kniv igen og stiller op. Jeg fik startet på kniven i går, og den skal da være særlig. Det må gerne komme til at ligne en bowiekniv. Fronten bliver i messing. To stykker, der næsten går i eet. Bagstykket skal også være messing, og når jeg sidder her og skriver, kommer jeg på, at den naturligvis også skal være i to lag. For at for og bagstykke skal være lige tykke. Det står der jo i knivbøgerne, at de skal være. Det må prøves. Der skal samtidigt være hul i skæftet til en snøre, der kan gå om håndleddet.

Klingen er en stor gammel Helleklinge, der vist er gået i alvorlig restordre. Det er en fin klinge, der har sine indbyggede fejl. Fronten er smallere end tangen. Derfor skal der gøres noget, hvis det hele skal holdes tæt. Måske noget tin kan smeltes ind?

Skæftet skal være særligt. Så lige nu kunne det være noget klart gennemsigtigt acryl. Og så skal der sættes små messingstykker i. Bare fordi man kan. Det hele skal limes med tagrendelim, da det hælder op helt klart. I byggemarkedet efter det senere i dag...

Jeg lægger lige lidt ekstra billeder med, af knive jeg tog billeder af i går. De skal bruges til min mappe, hvor jeg har mine salgsknive i.

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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

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

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

Kl. 12 kniven # 3463 10. august 2025 Opsamling

Her til formiddag skulle der lige startes med at gøres klar til næste weekends udstilling i Hillerød. Opgaven var at lave sider til min salgsmappe med beskrivelse af sagerne og et retvisende foto.

Her bringer jeg så dagens fotos og lover at det er sidste gang at disse knive vises på denne side... lover jeg.

Den lille lilla kniv blev brugt i går. Så når du ser en træklods i masurbirk, hvor der er en kugle inde i klodsen, er det den lille lilla kniv, der har gjort det. Det tog et par timer i solskinnet på altanen i går. Det gav kun en enkelt vabel inde i hånden... Så den kniv er godkendt til snitteopgaver. Jeg vil tro at den bliver solgt i næste weekend, selv om det faktisk er sådan en jeg da godt selv ville beholde et stykke 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 koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3463 10. august 2025 Opsamling

Her til formiddag skulle der lige startes med at gøres klar til næste weekends udstilling i Hillerød. Opgaven var at lave sider til min salgsmappe med beskrivelse af sagerne og et retvisende foto.

Her bringer jeg så dagens fotos og lover at det er sidste gang at disse knive vises på denne side... lover jeg.

Den lille lilla kniv blev brugt i går. Så når du ser en træklods i masurbirk, hvor der er en kugle inde i klodsen, er det den lille lilla kniv, der har gjort det. Det tog et par timer i solskinnet på altanen i går. Det gav kun en enkelt vabel inde i hånden... Så den kniv er godkendt til snitteopgaver. Jeg vil tro at den bliver solgt i næste weekend, selv om det faktisk er sådan en jeg da godt selv ville beholde et stykke 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 koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3462 9. august 2025 Fem knive i farver

Her til formiddag var det tid til at give de fem knive, jeg har lavet skeder til i de seneste dage lidt farve. Jeg fik taget billeder undervejs. Det er ikke noget særligt, men det skal det heller ikke være til de små knive.

To fik tan som grund farve. En blev blå. En fik cyklamen og den sidste blev farvet "chocolate" De fik alle lidt ekstra farve ovenpå efter at grundfarven var tørret op i solskinnet.

Knivene bliver til salg næste weekend i Hillerød.

Den lille lilla har jeg dog allerede modificeret, da jeg har taget den i brug som snittekniv. Jeg er lige startet med de første snit i en klods masurbirk. Jeg har nok lidt tid i løbet af i dag til at snitte en lille kugle ud. Jeg har en udfordring ude: Er der en der kan snitte en kugle ud er der en snittekniv til den der gør det... Den skal være færdig 18. august.

Husk så i øvrigt at komme til Knivseminar i den første weekend i september. Der er endnu ledige pladser, men det begynder hurtigt at svinde ind. Se mere her: <https://knivforeningen.dk/liselund-2025>

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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3461 8. august 2025 Noget gik galt i forgårs – men det er ikke en katastrofe...

Jeg lavede tirsdag aften en fin lille historie om hvordan jeg fremstillede en skede til en af knivene fra sidste uge. Billederne blev taget undervejs og alt var fint. Jeg loadede det hele som jeg har gjort 3000 gang, men glemte tilsyneladende det sidste lille klik på et ikon, så det hele kunne sendes ud onsdag. Det kom de så ikke og jeg opdagede det først i løbet af onsdag aften. Så sendte jeg historien. Sådan noget kan jo ske...

Dagen i dag – fredag – har friske billeder af de fem skeder, det er blevet til i løbet af ugen. Du får dem her i rå farve. I løbet af i dag skal de farves. Nogle skal kun have en farvning, men andre af dem skal have to eller tre farver. Det må tiden vise.

De seneste dage har jeg været ved at organisere "knivmagerens dag" hvor en række knivmagere åbner deres værksteder. Det er egentligt ikke så svært: Lørdag den 30. august kl. 10 og nogle timer frem, holdes der åbent for at vise, hvad et knivmagerværksted er. Men for at det ikke bliver overset skal der noget PR. til Så der skal lige laves nogle pressemeddelelser og de skal passe med de lokale forhold. Redaktionerne skal finde og meddelelsen og nogle fotos skal sendes ud. Men det hele skal koordineres og være faktuel og rigtigt. Nogle hjemmesider og facebooksider skal aktiveres.

Selv holder jeg åbent med hvad der sig til dette hører med borde og telt og andre forhold. Du skal være så velkommen i mit værksted lørdag den 30. august kl. 10 – 15.

Vi håber at de der lukker op får nogle besøge og at vi næste år kan gentage med flere knivmagere, der viser hvad de kan lave og hvordan de gør. Det er klart at vi ved sådan en lejlighed gerne vil have flere medlemmer til foreningen.

Jeg er også ved at planlægge det sidste for Knivseminaret der skal afholdes første weekend i september. Det er altså nu man skal tilmelde sig. For at komme med skal man være medlem af Dansk Knivforening. Se mere om Dansk Knivseminar, der er foreningens vigtigste aktiv.

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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3460 7. august 2025 Genudsendelse af en glemt sag fra i går.

Kl. 12 kniven # 3459 6. august 2025 Skede til lille kniv

I går aftes fik jeg startet på at lave en skede til en af de knive, der blev lavet i sidste uge. Den lille i masurbirk. Den stod bare først for... jeg gjorde sådan her. Følg selv med på billederne.

Læderet blev gjort vådt.

Der blev taget mål til skeden. Den bliver ikke stor

Så blev der lavet ophæng. Der blev limet.

Der kom læder på klingen, så når skeden formes ikke falder sammen om klingen.

Så blev læderet kåret ud.

Og oversiden af skeden i en 45 graders vinkel.

På med riflejernet, der markerer hvor syningen skal ligge. To hurtige strøg langs siderne.

Så med hulmarkøren pletter i, hvor stingene skal være.

40 huller i hver side. Stukket ud i rårandlæderet i midten af det.

Ophæng limes sammen.

Hvor limen stopper, klippes et halvt hul i hver side.

Ophæng spidses til så det lettere kommer i hullet.

Ved 3. hul, 12 mm inde markeres, hvor hullet til ophæng skal være.

Og der klippes ud.

Ophæng trækkes i. Der skal bruges kræfter – eller kommer det for let op igen.

Lædersytråd. 4 gange længden.

Høvle spidsen tyndere.

Klippe de yderste sting af.

Skomagersting fra toppen. Her er første sting taget. Dobbelt så det låser.

Kniven i - på et tidspunkt - for at se, om målene holder.

Så nærmer man sig afslutningen.

Helt frem, og så sys tre sting tilbage fra hvor man kom- og skærer af.

Og så skal kniven i.

Så skal falsebenet gøre sit arbejde et par timer for at gøre læderet glat.

Der skulle lige en krølle på!

Tak for du kikkede med...

Nu mangler der lige fire 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 koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

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

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

Kl. 12 kniven # 3458 5. august 2025 Lille lilla snittekniv

I en af kasserne ligger rester. Ikke altid store, men heller ikke så små, at det intet er værd. Der lå en lille lilla klods. For lille til et helt skæfte, men fantastisk til et mellemstykke. Fede farver. Måske palisander eller efterhånden som jeg er kommet tættere på stykket: mexicansk kongetræ. Der skulle laves kniv på stumphen. Nu. Så i kassen med billige fabriksklinger finder jeg den mindste af den slags. Og så tilbage i restekassen for at finde noget til front og bagstykke. Der var noget sort grenadille. Det er nærmest ibenholt. Men har et svæv af sort og brunt. Det blev delt, og så viste det sig at det kunne det ikke holde til. En stor sprække fik det ene stykke til at dele sig. Ud med det. Men fronten kunne sikkert laves.

Jeg fik lavet en tegning. Og som der ses på den, viser det også hvor meget materiale, jeg havde at arbejde med. Ikke mange mm i overskud. Men det var jo heller ikke nødvendigt.

Så blev fronten lavet.

Og så skulle jeg ind at lave mad og derefter var der bestyrelsesmøde i Knivforeningen. Efter den del der sluttede ved 21.50 tiden kunne jeg gå i værkstedet og lave det sidste på kniven. Skæftet blev boret ud. Der blev limet og så kunne udslibningen laves. Polering med den australske voks. Tada! Klokken er i skrivende stund 22.30 om fire minutter ligger jeg i min seng. En kniv mere i samlingen. Den skal have en skede 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 koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

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

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

Kl. 12 kniven # 3457 4. august 2025 Regn, regn og regnskab...

I går var jeg i kælderens, hvor en pc, en printer og en mappe var det vigtigste. Der blev lavet regnskab for året første halvår. 150 bilag plus det løse skulle i rækkefølge og orden. Det tager sin tid. Heldigvis var der det meste af dagen regnvej, så jeg blev der inde og holdt varmen. Kedeligt og ikke spor kreativt. Jeg har respekt for de, der synes sådan noget er sjovt og noget livet skal fyldes af. Jeg ville gerne betale mig fra det helt, men sådan er verden ikke. Jeg skal bidrage med orden til statistikker og betalinger. Øv.

Så der kom ikke knive ud af det.

Men Gitte fra Skælskør skrev og inviterede mig i byen. Om jeg fredag den 29. august ville komme til Sensommeraften i Skælskør. Stå foran Købmandsgården med mit telt og mine knive. Lave lidt show og mokke lidt med knive. Jeg var der sidste år. Det gav kunder på mine kurser. Der var en smule salg og også et fint eftersalg. Det gør jeg gerne igen!

Jeg bringer billeder fra sidste år, hvor jeg tilbragte en uges tid på stedet. Men jeg har ikke billeder af sensommeraftenen...

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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

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

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

Kl. 12 kniven # 3456 3. august 2025 Status efter en stille uge

I sidste weekend var jeg på Ovnhus Kunsthåndværk. Der var god omsætning og særligt de billige knive gik over disken. Så må man jo enten lave flere, eller til næste udstilling lade omsætningen fly. Jeg er jysk nok til at vide, at det sidste ikke rigtigt går. Det bliver en lang udstilling uden salg. Udgifterne skal dækkes ind, om så salget er ærerigt eller ej. Så jeg gik ved hjemkomsten i gang med at lave små knive mandag aften. Der var fire knive færdige onsdag. Torsdag kunne jeg gå i gang med at lave ostesæt. Der er fire knive i hvert sæt og jeg ville lave fire sæt, men kom til at finde for meget materiale frem og så blev det fem sæt. Torsdag blev de limet sammen. Fredag grovslebet og i går lørdag kunne de slibes færdige og komme i hærdende olie – linolie – og i løbet af ugen hærder det nok. Så kan de blive poleret og er færdige.

Udstillingen det hele skal til er først om to uger, så mon ikke der kan komme skeder på de der endnu ikke har fået og mon ikke jeg kan nå at lave nogle flere billige knive på meget billige klinger?

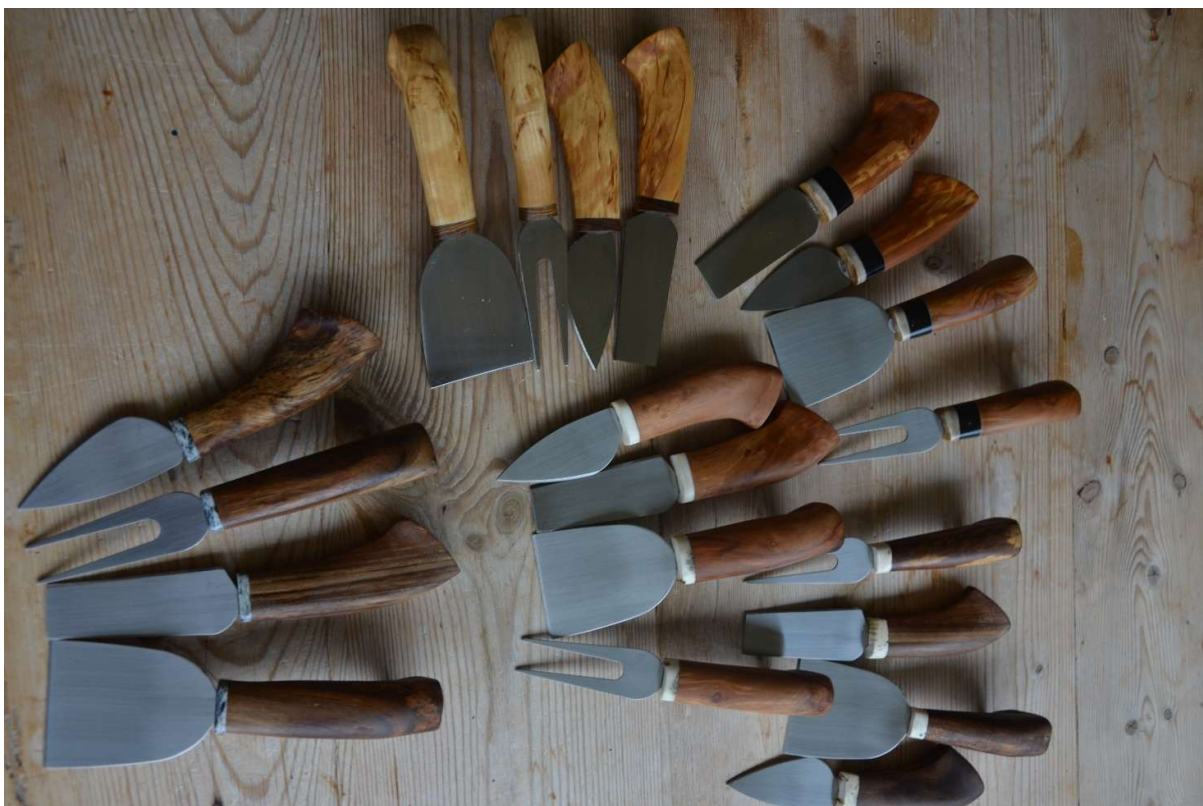
Nuvel, der er kommer 24 knive ud af den stille uge. Det er jo da også en produktion... Huden på mine tommeltotter er tyndslidt. Jeg gør det aldrig mere, før næste gang...

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 koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

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

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



Kl. 12 kniven # 3455 2. august 2025 Osteknivsproduktion dag 2.

Der er fem sæt osteknive undervejs. I går fik jeg slebet dem ud i grovfacon, så de bliver klar til sandpapir. Jeg plejer at bruge sandpapir, men er blevet fedtet og smånærige på denne sommerdag. Jeg har fundet de gamle ruller med smergellærred frem. På en gang en lettelse og en gang bøv! Bøvlet er at det faktisk ikke sliber så godt som sandpapir. Selv om kornstørrelserne er de samme, føles det som om at frisk sandpapir tager bedre ved. Til gengæld kan man bruge flere kræfter, da lærredet der holder slibegrejet på plads kan holde til mere træk. Og så kan strimlen blive længere. I stedet for de 30 cm der er i et ark, der skæres ud, kan man rive 60 – 70 cm, som man så trækker igennem, og lader tomten trykke smergellærredet ned i hulninger og hvor der er ridser. Det hæver hastigheden betydeligt. For så at gøre skæfterne ridsefrie kommer der noget sandpapir korn 400 og 800 på til sidst og sagerne kan gå i olien.

Et sæt knive blev færdig denne formiddag. Jeg er i gang med at lave spartlerne, der skal i en særlig holder, der kun kan holde dem på to måder. Det kræver lidt mere akrobatik for at slibe siderne. Men det går.

Nu mangler der så bare 13 knive mere. Mon ikke de kan blive færdige i løbet af i dag?

Knivene kan ses i morgen. Og så skulle de være klare og salgsbare om 14 dage i Hillerød, hvor der er livsstilsmesse. Jeg har fundet ud af, at jeg ikke skal stå samme sted, som jeg plejer, men stadig med udsigt over en sø og med weu til Frederiksborg Slot. Der er entre for at komme ind, og jeg burde også tage 3 kroner for at man stiller sig op ved mine borde for at nyde udsigten til mine knive. Hvis man vender sig 180 grader kan man se rokokohaven i sit bedste perspektiv. Det må der være penge i... Ahr.. det går sikkert ikke. Og jeg skal ikke have flere små mønter med mig... Det er jo rarere med tykke sedler...

Jeg beklager at denne side har alt for mange tossede osteknive i sig. Det er jo ikke rigtigt knive. Men jeg har god omsætning i dem, og det er jo det jeg laver lige nu. Jeg sender nogle andre billeder af rigtige knive med 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 koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

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

Kl. 12 kniven # 3454 1. august 2025 Ostekniveproduktion

I går fik jeg startet på at lave nogle osteknivsæt til livsstilsmesse i Hillerød. Der går bestemt maskine i det og jeg er så i gang med at lave 5 sæt. I aftes fik jeg lavet fem sæt fronter til. Fandt skæftklodser og borede ud. Herefter fik det hele lim og jeg tørnede i seng. Det hele kunne passende hærde natten over. Ikke at det er nødvendigt, men så kunne jeg da få noget aftensmad...

De bliver ikke ens og der er skal gås til den, hvis de skal blive færdige til tiden. Jeg klør på. Faktisk klør jeg så meget på at jeg i stedet for sirligt at tegne en model op på papir og klistre den fast på kniven, har jeg lavet en model, hvor jeg blot skal tegne rundt om, når den ene side er lavet. Det sparer nogle minutter og er lige så originalt som at tegne over og lime... Hvorfor har jeg dog ikke tænkt på det noget før?

2 sæt kastanje fra mosters have. 2 sæt i æbletræ fra Kalundborg og et sæt i masurbirk.

Og så er den kniv, der kom i olie kommet op. Den er lavet i masurbirk og med en sort klinge på.

Der kommer i dag billeder fra værkstedet og den nye kniv, der glinser af olie... Den skal snart have en skede.

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for data på det. Se: <http://mikaelhansenknive.dk/> Del, like og følg, hvis du også i morgen ønsker en kniv til middag. I begrænset omfang videresender jeg denne side, der kommer hver dag kl. 12 på "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke 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 # 3453 31. juli 2025 Tre knive i timen

Hvis man laver alt forarbejdet, Sliber det meste ud og venter med den sidste polering kan man sagtens blive færdige med tre knive på en time... Tirsdag var jeg startet på en kniv, der blev lavet på 40 minutter. I går aftes efter aftensmaden var jeg igen i værkstedet. Jeg havde jo vist i går at jeg havde nået at samle tre knive yderligere, men ikke kommet videre.

I løbet af onsdag er limen hærdet og så er det jo let at slibe kniven ud. Så de tre små gik fra noget kantet og stort til tre fine skæfter. Da solen var gået ned og vi var kommet på den anden side af 21.30 kunne jeg tage dem med på altanen, og få det sidste dagslys på. De to af kniven og den fra i tirsdags. Den lyse i masurbirk står i olien og trækker imprægneringen ind. Den er sikkert klar til fotos i morgen.

Det kan gå hurtigt, men der er ikke lavet tre knive på en time. De blev færdige i samme time...

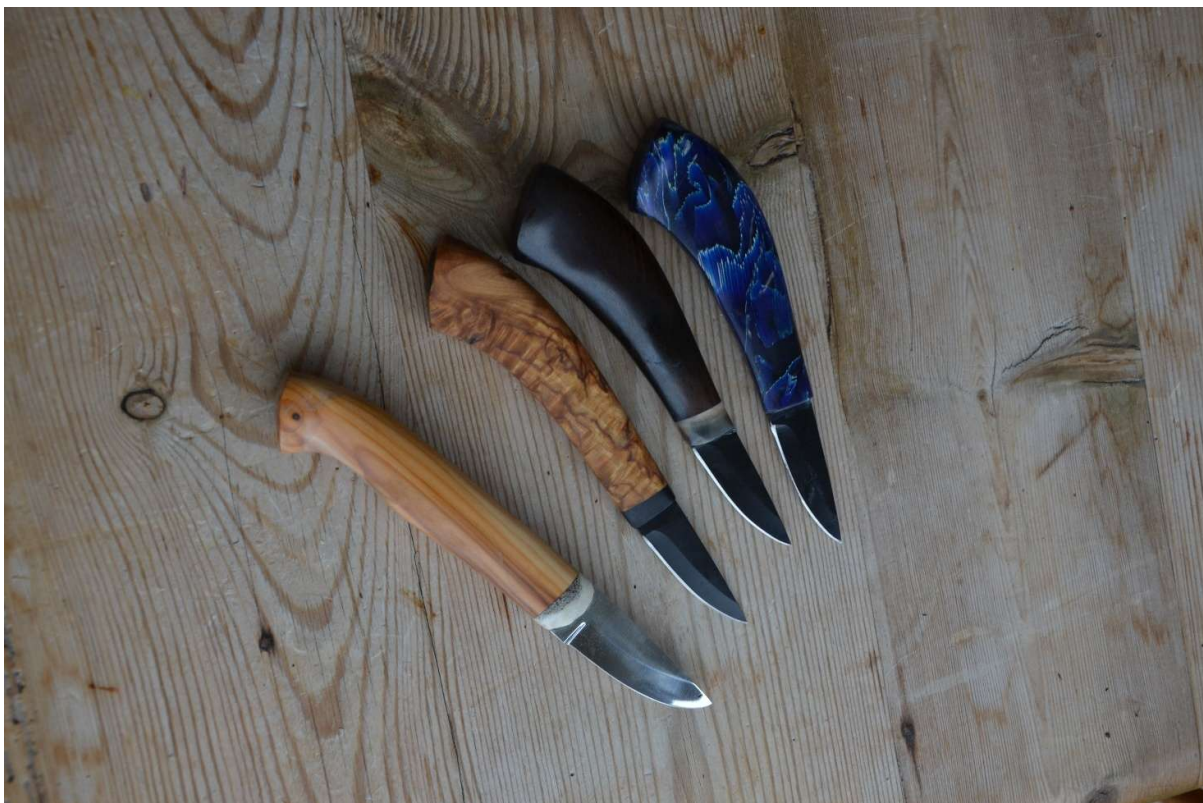
Og så er juli ved at være gået. Men så kommer august. Der er stadig varmt mange dage endnu. Og der er lige et par knive, der skal laves. Og særligt skal der nogle skeder til de seneste knive. De skal være klar til livsstilsmessen i Hillerød. 15. – 17. august: Se mere her: <https://www.chpevent.dk/livsstilsmesse-i-frederiksborg-slotshave/>

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så 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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

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

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

**Kl. 12 kniven # 3452 30. juli 2025 Tirsdag**

Jeg var på arbejde tirsdag. Skulle lave kaffemaskiner og stille sager på plads. Alt sammen ok. Preben blev glad for den skede, der passer fint til hans kniv. Rigtig glad.

Og hjemme fra arbejde kom der lige en forbi, for at få slebet sine knive. De trængte, men resultatet var også fint.

Inden jeg skulle lave aftensmad til mig selv – vinen holder ferie med døtrene i Jylland denne uge – kunne jeg lige slå græsplænen til batteriet løb tom. Halvdelen af græsplænen fik at mærke. Den sidste del må vente.

Efter aftensmaden kunne jeg lige gå i værkstedet. Den ene af de knive jeg solgte i weekenden var en lille snittekniv med kinesisk fabriksklinge. Jeg havde modificeret klingen, så den var tyndere og mere spids. Jeg skar en kugle ud af et stykke masurbirk med den. Men jeg havde ikke fået lavet en skede til den. Kunden insisterede på at ville have kniven, så den fik en ny ejer. Men nu mangler jeg den jo. Så det er dagens billeder. Den tog 40 minutter at bakse frem. Det viser billederne også. Gad vide om den får sig en skede?

De sidste billeder er bare tre knive, jeg fik startet... de må komme senere...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsdagen, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så kontakt mig, hvis det har interesse. På min webshop er der billeder og priser på mine salgbare knive. Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

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

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

Kl. 12 kniven # 3451 29. juli 2025 Mandag med møge

Det har været en lang dag. Jeg var træt inden vækkeuret bippede mig op og der var 8 timer på raffineriet. Hyggeligt nok og fint. Nogle kaffemaskiner skulle fyldes og efterses. Og en bil skulle vaske. Den kom til at se ud som ny. Det blev overstået. Man skal ikke klage over arbejde man får løn for...

Hjem på divanen et par timer. Et indkøb i Kvickly og noget at spise. Så kunne bilen tømmes, og de fleste sager stilles på plads.

Endelig kunne der blive tid til kniv.

Prebens kniv. Jeg har ikke lavet kniven. En fyr fra Slagelse skulle være gerningsmanden. Der er et par fejl og den har været dyr nok i indkøb. Til gengæld mangler der en skede. De har aldrig været der. Preben har fået kniven af sine børn og er ok glad for kniven. Den er jo givet med kærlighed.

Skæftet er masurbirk, som sikkert har fået sort farve og linolie. Fronten er noget ubestemmeligt rødt noget. Klingen er lavet af Jørn Lund og i hans sikre stil for en lamineret klinge.

I weekenden havde jeg tid til at sy en skede til kniven. Den passer fint. Preben ville gerne have et tæt ophæng, så kniven ikke slasker. Så der blev lavet en variation over temaet ophæng. Det blev fint.

Og så kunne den farves. Som grundfarve valgte jeg tan. Den fik med en filtpensel over det hele. Og som dekoration valgte jeg en rødbrun, der kom på som vist på billederne med stanniol. Efterfølgende et par tryk med sprøjteflasken så top og bund af skeden også fik mere farve.

I skrivende stund sidder jeg på altanen med et tændt bål og en kold vand. Falsebenet skal lige smutte hen over skeden, så læderet bliver glattere. I morgen får Preben sin skede tilbage. Kniven bliver lige poleret og skærpet.

Sådan kom jeg igennem en mandag. Og nu er ilden ved at brænde ud. Jeg går til køjs. Det burde man ikke på sådan en skøn julaften, men...

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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

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

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

Kl. 12 kniven # 3450 28. juli 2025 Ovnhus. Status.

Så er jeg hjemme igen efter tre hektiske dage i Nykøbing Sjælland. Hvordan det gik? Fint! Jeg har solgt alle mine små og billige knive. Der var otte osteknivssæt. Der er et tilbage. Jeg skal i værkstedet og lave mere af den slags.

En af de rigtig store og dyre knive blev solgt. Til en kunde, der før har været der for at købe store knive. Herligt. Min tveæggede Skin doub – den skotske strømpekniv – er også ude. Og mon ikke der bliver et eftersalg?

Mere end 100 foldere om kommende kurser er uddelt. Der må komme folk på kurser...

Og jeg har skærpet en masse knive, da folk opdagede at jeg kunne gøre det. Det blev der gode shows ud af, og der er altid sjovt.

Der har været mange gæster. Og der har næsten konstant været gæster på min stand. Det er skønt – og krævende. Mest skønt. Kan du huske historien om en ganske ung pige, der for mange år siden ville købe en kniv af mig, men ikke lige havde råd? Hun ville ringe søndag efter udstillingen for at få den til en billigere pris. Men bedstefar havde været der og købe kniven til hende. Da hun ringede blev hun så ked af det, så jeg fik ondt af hende. Hun kom året efter og kunne fortælle, at hun var blevet glad for kniven. Og at jeg var tilgivet. Nu er hun blevet en voksen kvinde. Og traditionen byder at hun kommer til Ovnhus med familien. De var der igen i år. Kniven bliver stadig brugt. Skønt!

Fredag aften sad vi ude og hyggede os med et glas rødvin. I korte bukser. Nu er mine ben to kløende lemmer, der skal nusses hele tiden. For der var mange myg.

Jeg er blevet solbrændt, selv om solen ikke rigtigt har været fremme.

Jeg har snakket og snakket, så min stemme er rusten.

Jeg har sovet i min bil på en blød madras.

Taget bad (betalt) på havnen. Det har været fint.

Fredag aften, efter åbningstid og middag, fik jeg nået at lave en skede, til den kniv min kollega Preben havde sent mig i byen med. Den kom til at passe ganske fint. Nu skal den have noget farve. Mon ikke den kan vises i morgen?

Jeg er træt. Most og mast.

Mandag morgen skal jeg på almindeligt arbejde igen.

Jeg har jeket og fortalt om mine sjove knive, og det har været morsomt – for mig.

Tak til arrangører- bestyrelsens bag Ovnhus – der igen har lavet et fantastisk arbejde. Vel tilrettelagt. Godt organiseret. Skaffet et købedygtigt publikum. Selv vejret, som de naturligvis var ansvarlige for, var perfekt. Varmt og tørt nok til at være ude. Ikke varmt nok til at lægge sig på stranden. Ikke for meget vind. Perfekt!

Jeg er så klar til at være med igen. Ovnhuskunsthåndværkermarked. 4. weekend i juli. Jeg skal nok være mandeparkering og hyggested.

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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

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

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

Kl. 12 kniven # 3449 27. juli 2025 Ovnhus dag 3. Livevideo udsendt ved 10-tiden.

Kl. 12 kniven # 3448 26. juli 2025 Ovnhus. Dag to.

Klokken er endnu ikke 10, når dette skrives og sendes ud, men der er allerede publikum og snakke. Alle boder er åbne og det går vel egentligt helt fint. Jeg fik solgt fint i går. Mine ostesæt er ved at være borte. Uh, så skal jeg lave nogle flere.

Jeg får ikke tid til at skrive mere. Nu er der kunder...

Jeg bringer billeder fr markedet...

Kl. 12 kniven # 3447 25. juli 2025 Livevideo fra Ovnhus.

Kom ud lidt sent, da jeg glemte at sende live kl. 12... Sikke noget!

Kl. 12 kniven # 3446 24. juli 2025 Lidt blandet

Bilen blev næsten pakket færdig i går. De fleste sager og mine fire udstillingsborde. Læder og papirer. Osteknive blev pudset. Nu mangler lige det sidste. For der skal være Ovnhus Kunsthåndværkermarked i weekenden i Nykøbing Sj. Kom og se. Du kan forberede dig ved at følge dette link: www.ovnhaus.dk Her er masser at se på. Kunsthåndværk i høj høj klasse.

Fredag er der åbent fra 12 til 17. Lørdag 10 til 17 og søndag 10 til 16. Der er gratis adgang. På en udstilling hvor man ikke rigtigt kan nå at supplere er der det bedste ved starten og hvis omsætningen giver anledning til det: tilbud til sidst... Men der kan det bedste så være gået...

Jeg finder lige nogle 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 koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3445 23. juli 2025 Faste kunder og genkendelsens glæde

Carina ringede forleden... om jeg stadig sliber knive? Jo, kunne jeg svare. Og om jeg kunne reparere en kniv, der havde været i opvaskemaskine? Det sidste er jo vanskeligt, men da et forsøg værd...

Forhistorien er den at for snart to år siden var jeg til Artmarked i Slagelse, hvor jeg ikke har været siden, da det er sammenfaldende med messen i Hillerød, der har flere besøg og mere omsætning, men hvor jeg fik solgt hende og manden et sæt køkkenknive. Sidste år sendte hun dem til slibning ved en prof, der lavede ridser i den ellers fine stål. Hun blev rasende og jeg fik lov at slibe dem op og være mellemmand. I den anledning var der tid til at forlænge sættet med den brødkniv, jeg nu havde fået fat i.

Jeg ser nu stålet efter. Der er ikke kommet flere ridser, og det er som om de der var der sidste år af sig selv er forsvundet i den patina knivene også har fået. Det er da en trøst.

Nå knivene kom mandag. En stor fin luftig pakke og jeg kunne pakke ud. Tre ikke skarpe kniv. Jeg er glad for at de bliver brugt! Uha, det er godt! Men de trænger til en kærlig omgang, så de igen kan flække tomater og dele kyllinger. Det skal de få. Skæfterne har trukket fugt og blevet brugt. Jeg sleb de ar det har givet væk og polerede op i australsk pudsecreme. De blev fine og skal når det lige har hærdet have et lag kanaubavoks. Så skal de slibes og afsted med dem.

Brødkniven har så lige været en tur i opvaskemaskinen. Det har ikke været godt. Træet har trukket sig og flækket op. Det er også blevet mørkere. Jeg vurderede at jeg vil prøve at lappe hullerne med lidt sekundlim, der har stået lidt for længe og blevet lidt tykt i det. Nogle dråber på og så hærkning. Om et par timer, et par dråber mere. Og så vil jeg vurdere om det bliver fint nok.

Skæftet er lavet i stabiliseret egetræ fra et hus i Kordilgade – hovedhandelsgaden i Kalundborg – og jeg har mere af det. Hvis det ikke bliver fint, er der et par timers arbejde i sagen, og der gør jeg gerne. For næste år sender Carina knivene til mig igen, så skal de skærpes igen.

Tirsdag fik jeg slebet sekundlimen af og skæftet blev lidt lysere. Jeg vurderede at skæftet holder på alle måder.

Så blev alle knive slebet. Polering med kanaubavok. Lagt tilbage i kassen. En label på og så afsted med den.

De kommer i øvrigt til at hænge på den knivmagnet, som jeg lavede sidste år til knivene.

Det er skønt med faste kunder. Det er godt at se at knivene bliver brugt...

Jeg har et lignende sæt til salg. Skæfterne og knivmagneten er lavet i det fineste palisander. Den kan ses, når jeg lukker butikken op på årets Ovnhus Kunsthåndværkermarked i Nykøbing Sj. På fredag. Jeg er der også lørdag og søndag...

Og så plejer jeg jo at skrive om rocklegender, der dør. I denne klumme bliver det så Ozzy Osborne. Hm. Jeg har ikke rigtigt hørt hans musik. Jeg ved den er støjende. Jeg har set hans tåbelige familie i en tv-serie, der gik for vel 20 år siden. Jeg kan ikke sige så meget om ham. Men jeg snakkede med ham en mandag aften på Queens Pub i Storegade i Randers. Han fik nogle øller, Og dem omkring ham fik bestemt også. Holger, der var bartender har aldrig haft en mandag med så meget omsætning. Ozzy var i PukStudierne for at lave en plade. Jeg inviterede han til Vorup Ungdomsskoleklub for at lave en koncert med de nye numre. Det blev desværre ikke til noget. Det kunne ellers have været sjovt.

Sæt noget Black Sabbath på...

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

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

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

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

Kl. 12 kniven # 3444 22. juli 2025 Tag til Ovnhus Kunsthåndværkermarked i weekenden.

Fredag, lørdag og søndag er jeg på Ovnhus Kunsthåndværkermarked. Ovnhuset, hvor der brændes mursten, findes vist ikke mere, og hvis det gør, så er det ikke i nærheden af, hvor udstillingen foregår: på havnen i Nykøbing Sj. 72 kunsthåndværkere viser, hvad de kan lave. Papirkunst, pileflet, træarbejder, granitskåle udslebet i vinteren, filt, vævede stoffer, keramik og smykker smykker smykker. Mange. Vi er sikkert mange, der har været med nogle gange, men der kommer hvert år nye til. Der er gaveideer. Ideer til indretning. Og beklædning. Fristelserne står tæt.

Jeg tager alle mine knive med, jagtknive, fiskeknive og alskens i den retning. Det er små og store. Billige og dyre. De fleste koster mange penge, men er jo også lækre og kan holde til et livs brug. Så måske er de ikke dyre...

Jeg tager også mine osteknive med. Knivene er fine og sjove til sommerens osteborde eller salsabord med pølser og dressinger.

Fredag starter vi ved 12-tiden til kl. 17. Lørdag 10 til 17 og søndag 10 til 16. Der er gratis entre. Der er gratis parkering. Men kaffe og is koster det sådan noget koster. Men det er økologisk...

Billeder er tre knive, der kom med på Gisseløre, der er byens badestrand i Kalunborg. Vi var der søndag aften.

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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

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

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

Kl. 12 kniven # 3443 21. juli 2025 Tålmodighed og vilje og så en sommerudfordring!

Se på kniven på disse billeder. Den kniv tror jeg ikke lige kommer til salg. Jeg har modificeret klingens, så den ikke rigtig ser fin ud. Men den kan skære.

Jeg lavede kniven forleden dag, hvor jeg krøb ind i skyggen. Fronten er lavet i krondyrgevir. Skæftet er lavet i et stykke enebær. Klingens er noget kina-noget. Kvaliteten er ok. En all round-kniv. Fin vinkel og med en kort æg. Den kan lidt af hvert... Men i forhold til svenske Frostklinger, der er lavet særligt til snitning i træ, er den ikke optimal. Der skal ikke være æg. Vinklen i udslibningen skal gå hele vejen ud. Det gør den skarpere og tættere på de 37 grader en snittekniv skal have. Lige som et stemmejern. Derfor er klingens lidt for kraftig til den snitteopgave jeg har været i gang med. Derfor har jeg været på min slibemaskine og lavet lidt om på klingespidsen. Gjort den tyndere. Slebet æggen væk. Poleret og holdt skarp på noget korn 2000 sandpapir. Det har virket.

Snitteopgaven har jeg ikke taget billeder af, før den nu er færdig. Jeg startede med den lørdag i Vadstena. Tegnedes en cirkel i en firkant og skar ud i et stykke masurbirk fra Claus Bergs' kasse. En stump til 50 kroner. Jeg tog det fineste stykke jeg kunne finde. Jeg skar fra to siden og så skar jeg bare videre ned og rundt i hullet. På et tidspunkt kommer man igennem. Det skete i går aftes inden aftensmad. Det har taget nogle timer at komme til resultatet: En friskåret kugle i et stykke masurbirk. Der skal tålmodighed til. Når man får lyst til kraftigere værktøj lægger man sine sager væk, og kan fortsætte, når tålmodigheden er kommet tilbage. Man skal bruge kræfter og koordination. Der er måske 10.000 små snit. Det er ikke svært, men det er heller ikke let. Lige som at løse en kryds og tværs. Faktisk har det været passende beskæftigelse i sommervarmen. Lørdag aften gav det dog varmen. Jeg sad blot lige så stille og skar, og sveden sprang af Hansen...

Jeg lader en udfordring komme her: kan du lave noget tilsvarende? Jeg giver en lille kniv, til den der kommer med billeder af før, under og efter. Det skal være inden 18. august. 18.? Hvorfor den dag? Fordi det ikke er nitten! Vi starter nu. Materialevalget og værktøj er fri. Kuglen skal være løs og rasle som i en rangle. Størrelse er op til dig. 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 koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

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

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

Kl. 12 kniven # 3442 20. juli 2025 Sommerudflugt for knivmagere...

Gulvet var støvsuget og vasket. Og det andet ordnet. Vi smurte en klapsammenrugbrød. Kørte til Havnsø, der viste sig som en ren turistfælde. Folket er på ferie. Tilsyneladende samme sted alle sammen dog i store klumper. Vi fandt fiskehandleren, der i tiden er en enorm restaurant med salg af øller og pommes frites. Står jeg på den rigtige side af en

turistfælde, er jeg med på næsten alt, men når man er en del af sammenrendet er det ulideligt. Vi fortrak med tre fiskefrikadeller og fandt en bænk en mil udenfor havnen. En kold vand og rugbrødet. Så fint.

Så tog vi på loppefundstur og viden viste vej. Vi endte i Fårevejle. Viden så på vaser og møbler. Jeg kikker nips og træfigurer fra Afrika. Det havde de masser af på Antikfortet, men lige i tiden er der københavnerpriser på alt. Jeg må tage derud en dag med en tusindkronerseddel eller lignende. Så bytter vi. Der lå en anden antikvar på den anden side af gaden. Lige inden for døren var der håb! Der lå den kniv, der er dagens billede. En gammel sag fra det nordlige. En brevåbner, fra før tusindkronersedlens dage. En ren skåret ud med en lille skarp kniv. Og så noget simpelt skæremønster. Typisk samisk. Knoglen er formentligt et lårben, der er i enden noget, der ligner et knæled. På bagsiden er der skåret tre bogstaver. J N A. Kniven er imprægneret i olie. Den er ikke gul, som hvis det havde været linolie, men med tiden er den gullig. Den købte jeg straks. Hvis nogen vil købe den er det fint, ellers ved jeg, hvem der skal have den: Den næste svensker jeg møder...

Men er der nogen, der kan hjælpe mig med hvem J N A er, ville det være dagens fedeste oplevelse.

Og inde i forretningen fandt jeg et stykke træ. Der var heller ikke prismærker på det stykke. Jeg kunne få det for 200 kr. Jeg vurderer det til at være palisander, men hun sagde mahogni. Det var jeg ligeglad med, for der er fire – fem stykker skæfte i noget træ, der er gammelt og tæt og tungt.

Sådan kan en dag i sommervarmen gå.

Her til morgenmaden blev kniven fundet frem og foreviget med noget andet svensk... Nu har vi ikke mere af det. Skal vi snart til Sverige 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 koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3441 19. juli 2025 Kalenderopdatering

Nu er vi jo kommet igennem første halvår af 2025, så nu bliver det mere konkret med hensyn til den nære fremtid... Min kalender er rimeligt fyldt, og det er på tide, at gøre lidt mere for hvert enkelt arrangement...

25. – 27. juli	Ovnhus kunsthåndværkermarked www.ovnhaus.dk eller www.ovnhaus.dk/mikael-hansen/	Udstilling
----------------	---	------------

Det er årets fine sommerudstilling med rigtigt mange besøgende. Det er vel 5. eller 6. gang jeg er med og er igen i år den eneste knivmager. Vi skal være på Nykøbing Sj.'s Cirkusplads nede ved havnen. Her er god plads til de 72 udvalgte udstillere og der er jo så meget andet, end knive at se på. Smykker, keramik, læder, træsager og pileflet. Det er topklasse, hvad der udstilles. Jeg skal stå i et lille telt ude i kanten. Så kan jeg holde åbent på tre sider, hvilket giver plads til, at jeg kan lægge alle knive frem. Der er gratis adgang.

15. – 17. august	Livsstilsmesse, Hillerød, https://www.chpevent.dk/livsstilsmesse-i-frederiksborg-slotshave/	Udstilling
------------------	--	------------

Kongens have på Frederiksborg Slot er fin og med endnu flere besøgende over de tre dage. Jeg har endnu ikke været der uden, at der har været massivt med regn enten på en af dagene eller en nat med skybrud. Jeg har heller ikke været der uden der har været tørt og varmt... Det med nedbøren har arrangørerne lovet ikke sker i år. Vi får se. Der er

traditioner, der er rare... Som gæst koster det 100 kr. at komme ind, men kontakter man mig, skal jeg sørge for, at de 100 billetter jeg har ligger ved min bil og man kan hente dem gratis, hvis man lægger et besøg på min stand. Jeg har selv igen i år valgt at stå ved den ovale sø i mit eget telt. Til glæde for mine medudstillere har jeg musik med og om morgenen spiller jeg Tågen letter og Sikken dejlig dag... Det hører gæsterne ikke... I får noget andet.

30. august Åbent værksted, hjemme, Udstilling
Dansk Knivforening forsøger at lave en landsdækkende "åbent værksted-dag", kaldet Knivmagerens dag. Inspireret af at der er masser af dage der er dedikeret til usædvanlige sager. I flæng: Brunsvigerens dag, internationale kampdage, nøgen i havendag, Martin Luther King dag, International krammedag, Pandekagedag, Verdens sundhedsdag, Latterens verdensdag, kulturel mangfoldighed, International venskabsdag. (Kilde <https://www.danes.dk/international-maerkedag-kalender/> Søg selv på datoer, mange flere dage.) Der håbes på at 10 knivmagere melder sig og holder åbent. Tilmelding foregår på Dansk Knivforenings hjemmeside. Jeg åbner værkstedet og sørger for formidling af viden og alle får noget med hjem. Mere info, når det nærmer sig.

5. - 7. september Liselund Højskole. Knivforeningsar.
<https://knivforeningen.dk/liselund-2025>
Dansk Knivforening holder hvert andet år knivseminar. Her mødes op mod 90 deltagere til 2 hele døgn i total nørderi om knive. Da det kun er hvert andet år, er det nu man skal være med. 19 dygtige instruktører har gang i undervisning i store og små emner. Lørdag aften går det rigtigt sjovt til, når Michael skal fortælle om detaljerne i den kniv, det tog ham 7 år at lave.

19. – 21. september FOF Køge, Asgård Skole Køge Knivkursus
<https://www.fof.dk/da/kogebugt/kreative-kurser/kreativ-haandvaerk/knivkursus/49719>
Ny skole for mig, men de lukker Gule Hal ved havnen, så der kan vi ikke være mere. Det plejer at være gode kurser i Køge, så find FOF Køge Bugts hjemmeside. Kommer vi galt afsted, er der ikke langt til det nye store sygehus...

26. – 28. september FOF København, Skottegårdsskolen Kastrup. Knivkursus
<https://www.fof.dk/da/kbh/kurser/kreative-kurser/knivvaerksted/knivkursus/25274105>
Allerede nu er der fire tilmeldte, så mon ikke dette bliver til noget? Det skal det... Torsdag aften starter jeg Københavnsbesøget ved at tage med familien på noma. Vi skal se, hvordan det går med mine knive seks år efter afleveringen... Nok om det... Kurset afholdes i fine lokaler, og det er vist 10. gang jeg er her, så det må give ekstra fut i sagerne.

3. – 5. oktober LOF Holbæk, Vandtårnsvej Knivkursus
<https://lofholbaek.dk/kurser/kreativ-praktisk/knivkursus/id/452713>
Meget ny skole med et fint sløjdløkal på 1. salen. God plads til læderarbejde og mad i sidelokalet. Heldigvis er der en vareelevator til sagerne. Men den arkitekt der har tegnet skolen skulle selv være ham der bærer spånplader ind til evig tid... Jeg ser gerne det halve af Holbæk på kurset. Bilen kan holde lige uden for døren, så kursisterne skal ikke besværes.

12. – 17. oktober Liselund Højskole, Slagelse Knivkursus en uge
<https://www.liselund.dk/kurser-2025/den-kolde-krig>
Nu skal de videbegærlige holde fast. For nu tager det en uge at lave en kniv. Der er mange omveje og finurligheder, for kurset afholdes på en af Danmarks ældste og hyggeligste højskoler. Liselund Højskole i Slagelse. Der er fine værelser. Der er rigtig god mad. De er fællessang og tid til samtaler. Vi starter søndag aften. Jeg rigger mit værktøj frem og så bliver der lavet knive nogle timer i træk. Onsdag er der fælles køretur og jeg har et par steder i kikkerten for besøg. Mit kursus er i princippet ikke tilrettelagt anderledes end et weekendkursus, men der skal bare ske så meget andet også. Det glæder jeg mig vildt meget til. Der afholdes samtidigt et kursus med stor aktualitet: Om den kolde krig.

24. – 26. oktober FOF Århus, Lystrup Skole Knivkursus
Kurset slås snart op her: www.fof.dk/da/aarhus/kurser

Århus. Eller som de lokale ville skrive Aarhus! Lystrup Skole i den nordlige ende af byen. Jeg kom ikke med i kataloget, da jeg meldte mig sent, men linket her virker: <https://www.fof.dk/da/aarhus/kurser/udeliv/havekurser/knivkursus-weekendkursus/402919> Det er efterårets eneste kursus uden for Sjælland, og der kan derfor blive rift om pladserne.

31. okt. – 2. nov. LOF Nordvestsjælland, Firhøjskolen Føllenslev. Knivkursus

Link ikke opsat på www.lof.dk/nordvestsjælland

Hjemme igen! Dette kursus er næsten i min baghave. Firhøjskolen ligger højt. Det må være noget med de fire bakker, for skolen er ganske lav og bestemt ikke en højskole. Alligevel vil jeg gerne fremhæve stedet, hvor jeg gennem de sidste 10 år har holdt kurser. Lokalet har ovenlys og hele dagen er der fint inde i lokalerne. Den praksisorienterede arkitekt placeret lokalerne tæt ved indfaldsvejen. Så klogt. Føllenslev ligger i smørhullet mellem Kalundborg, Havnsø og Holbæk. Jeg har ind i mellem sommerhusejere, der tager en weekend på landet – og tagger knive med hjem. Så godt. Der går et år inden jeg er i lokalerne igen. Så vær der! Ejnar her meldt sig!

7. – 9. november FOF København, Skottegårdsskolen, Kastrup Knivkursus

[https://www.fof.dk/da/kbh/kurser/kreative-](https://www.fof.dk/da/kbh/kurser/kreative-kurser/knivvaerksted/knivkursus/25274106)

[kurser/knivvaerksted/knivkursus/25274106](https://www.fof.dk/da/kbh/kurser/kreative-kurser/knivvaerksted/knivkursus/25274106)

Sidste københavnerebegivenhed i dette efterår. Skottegårdsskolen ligger igen lokaler til. Og her op mod jul er det rart at trække stikket ud, for at fordybe sig i noget herligt håndværk. Fik du ikke nået det i september er det nu! Der er P-pladser i skolegården. Busserne kører på Amager og der er ikke langt til Metroen.

14. – 16. november LOF Øst. Valdemarskolen, Ringsted Knivkursus

www.lof.dk/ost

Tradition: 3. weekend i november er der knivkursus på Valdemarskolen i Ringsted. Fine lokaler i kælderetagen. Parkering lige foran lokalerne. Masser af plads og vejret er med os. Nogle gange har vi nemlig ladet slibearbejdet med tallerkensliberen ske uden for, så vi slipper for støvet i sløjlokalet. En varm trøje er nok, for der er læ på stedet. Resten af kurset er naturligvis inden for.

21. – 23. november Fritidsskoler, Hillerød Vest Skolen, Hillerød Knivkursus

<https://www.fritidsskoler.dk/alle-hold/?category=2740>

Tilbage til Hillerød. Det er tredje gang jeg skal bruge en weekend i byen i år. Der var en jagtmesse i foråret. Der var livsstils-messen i august. Og så er der dette kursus tilrettelagt af Fritidsskoler Nordsjælland. Det er samtidigt årets sidste kursus. Så her kan julegaven til dig selv laves...

29. – 30. november Esrum Kloster Knivudstilling

<https://esrum.dk/portfolio/julemarked/>

6. – 7. december Esrum Kloster Knivudstilling

<https://esrum.dk/portfolio/julemarked/>

To weekends jeg ikke kan undvære: Julemarked i Esrum Kloster. Godt besøgt marked og selvom jeg er den, der står med de dyreste sager, kan der alligevel laves salg af julegaver. Det er vist 4. gang jeg deltager, og er nu skrevet ind som en sikker attraktion. Stedet er fremragende for mig til at lave pr. for mine kurser, og sikrer at FOFs kursus i Helsingør i starten af januar bliver til noget også. Kurserne er julegaver til manden der har alt. Forvent entre.

13. – 14. december Ryegård Gods, ved Holbæk Udstilling

<https://ryegaard.dk/jul-paa-ryegaard/>

20. – 21. december Ryegård Gods, ved Holbæk Udstilling

Når sneen falder op mod jule (til alles forundring i år), er der juleudstilling på Ryegård, der er en herregård, der ligger lidt øst for Holbæk. Er man ikke fra egnen er det en juleudstilling, der er værd at køre efter. Den får lige en Michelinstjerne * af mig. Meeget fin tilrettelagt udstilling, hvor jeg kommer i hestestalden med mine sager. Der er gløgg og juletræer. Der er køretur og slagteren står med fine pølser og oste. Jeg forkøbte mig sidste år på stedet, til stor glæde i familien. Tilrettelæg en formiddag eller eftermiddag på stedet, parken og udstillerne. Der er vist gratis entre.

Når vi nærmer os 2026 skal jeg lave en lignende gennemgang. Vil du se ind i min kalender for 2026 kan du gå på min hjemmeside og se efter. Den er nogenlunde opdateret....

Jeg bringer billeder fra udstillinger og kurser. Og herlige vinterbilleder! Jeg længes ikke efter tiden, men det er en god kontrast til dagens vejr.

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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

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

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

Kl. 12 kniven # 3440 18. juli 2025 I ly af varmen...

Jeg skulle lige lave nogle nye billeder til denne side. Vi var stået halvsent op... det er jo ferietide. Kaffen var drukket og vinen var i gang med en fornuftig samtale med sin mor. Vi havde lagt planer for formiddagen og over middag skal vi ud at køre i sommerlandet. Fiske fiskefrikadeller ud fra fiskehandleren på Havnsø havn. Og videre til Strid Mølle for at få eftermiddagskaffe. Og så skal huset lige endevendes med støvsuger og koste og vand...

Men samtalen trak ud, og så tænkte jeg på denne side igen. Jeg måtte i værkstedet... klokken var vel blevet 10.



I Vadstena i sidste weekend blev der solgt en lille snittekniv af en sød kunde. Frækheden i det var, at det var den kniv jeg brugte til at snitte i noget masurbirk. Herligt og øv. Og ingen af de medbragte knive var lige så spidse, så jeg kom ikke længere ind i klodsen, hvor jeg ville skære en kugle ud. Jeg mangler altså en kniv.

I kufferten med fabriksklinger ligger der nogle små klinger fra Kina ud stempel, men jo da fine klinger. En hurtig skitse. Valget mellem to smukke stykker masurbirk eller et stykke enebær. Det faldt ud til det sidste. Fronten skulle være gevir fra en kronhjort. Fordi stykket lå på bordet i forvejen, så skulle jeg ikke bruge tid på valg i det.

Fronten blev skåret ud og pudset. Kom i proxonfræseren og en sikker hurtig tilpasning. Tada... Udboring af hullet til tangen i enebærklodsen skete med et 8 mm bor. Den rigtige retning første gang og lim i den. Så blev der limet og der kom hærder på.

Kniven fik lige to minutter til hærkning, så blev der limet kopi af tegning på. En tæt udsavning på båndsaen. Og så på tallerkensliberen for at komme i firkantet facon, der hurtig gik i 8kantet og videre mod det 16 og rund. Slukke for motorer. Nu starter de manuelle arbejde.

Udslibning med sandpapir. Der kom ikke billeder, men der blev brugt korn 240, 400 og 1000 og så var kniven ridsefri. En polering på polerskiven med kanaubavoks. Og så var kniven færdig.

Så kunne jeg gå ind. Viven var færdig med snakken. Bordet ryddet for morgenmaden. Sengetøjet taget af den varme seng. Nu skal der gøres rent. Klokken er nu 11.13. Der kan ske meget på en dag...

Jeg bringer billeder fra processen.

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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3439 17. juli 2025 Tag på kursus

I går ringede Bente fra Næstved. Hun ville vide om jeg ikke lige kunne hyres til et kursus. Jo. Vi blev enige om at den første ledige tid skulle findes. Det blev 18. – 20. februar 26... Og så reserverede vi den næste ledige dato. 2. weekend i september også i 26. Der er huller i kalenderen, men ikke rigtigt uden at det rammer nogle ferier, påske eller lignende... Det bliver til mange kurser og udstillinger. På en måde både skræmmende og bekræftende. Jeg glæder mig til hvert et møde med nogle der vil mødes med mig.

Jeg opdaterer min hjemmeside snart med data. Tid, sted og arrangør. Hvis en hjemmeside er mulig...

Og virkelysten er med mig. De fem sæt osteknive har siden jeg skrev sidst ligget og tørret. Jeg bringer billeder af dem en sidste gang. Så må det være nok. Jeg skal ikke lave flere osteknive før august er gået. Det er alligevel først til jul at de skal over disken... Der skal laves noget anden inden.

Dagens billeder viser også de indkøb jeg gjorde i Vadstena sidste weekend. Fine klinger. Smukt arbejde. Maikhel Eklund, Robert Mattson og andre har lavet dem svensk kvalitetsstål. Meget godt. Det skal der nok komme knive ud af. Men den kreative personlige proces med smedning mangler. Jeg må til Poul Stande og Mogens Svendsen og skaffe noget smedet...

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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3438 16. juli 2025 Olieramt...

I går var jeg i værkstedet. Jeg fik lavet de fem sæt knive færdige. Det er fint, for jeg har ikke mere hud på min tommeltot. De ydre lag er slebet af efter mange berøringer af sandpapiret.

20 små knive blev det til. Til sidst på dagen kunne de alle komme i varm olie. Og efter nogle minutter holder olien med at boble. Og så kan sagerne tages op. Så kan olien trække længere ind træet og i øvrigt begynde at hærde op.

Kniven ligger i dag i vindueskarmen og får noget sol. Om nogle dage kan de tjekkes for slibefejl og poleres.

Selv er jeg olieramt i dag. Jeg er startet på det lokale raffinaderi. Jeg skal vist lave kaffe. Det er 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 koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3437 15. juli 2025 Ostersæt

I går var jeg i værkstedet nogle timer. Jeg skulle lave ostersæt, der jo er noget af det jeg sælger... Jeg fik startet på fem nye sæt. Tre med skæfter i valnød. Et med blommetræ og et sæt med æbletræ. Som fronter er der gevir eller palisander. Der gik lidt fabrik i det, når det er så mange ens sager, der bliver lavet. Og det er jo dybest set ret kedeligt at lave.

Her til formiddag har jeg så slebet sagerne ud fra de firkantede klodser til rundt. Det er sket på tallerkensliberen. Det er træls at slibe spartlerne, så dem er jeg startet med. De er trælse fordi jeg kun kan slibe dem fra to sider. Jeg kan ikke vende dem frit. Den første er slebet til korn 240. Der er bare 19 tilbage. I korn 500 og 800. Så skal sagerne i olie. Hærdes op poleres.

Jeg bringer billeder af processen til nu. Skrivende stund er 11.30. Jeg håber på regnbyger, som giver anledning til at blive indendøre...

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så 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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.



Kl. 12 kniven # 3436 14. juli 2025 Sommerknive

Jeg ved at jeg på den 14. juli sjældent har været hjemme og da slet ikke for at lave knive. Jeg ved jeg har været i Paris. I USA et sted. I Myvatten på Island. I Prag. I Sverige af flere gang og helt sikkert et sted nord på i Norge. En ferietur i Tyskland har også stået i vejen. Så at lave kniv på denne dato er ikke så almindeligt. Men i dag har jeg tænkt mig at finde ud i værkstedet for at lave lidt. Flest osteknivsæt, da der gik tre af dem i Vadstena i løbet af weekenden. Jeg skal have nogle klar til de kommende udstillinger. Jeg er så småt startet. Fronter er lavet til tre sæt. Skæfteklodser i æbletræ og kastanje er fundet. Og jeg har nogle flere. Der er vel ikke andet at gøre end at tænde for musikken og mokke derudad. Lidt kedeligt rugbrødsarbejde, men hyggeligt nok.

Jeg bringer billeder fra disken på knive jeg har lavet før. Det må kunne holde humøret oppe.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så 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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

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

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

Kl. 12 kniven # 3435 13. juli 2025 KnivExpo 25 Nu er det slut.

Når dette sendes ud, er jeg på vej sydover fra tre dage i Vadstena. Skandinaviens største knivmesse. Flest svenskere, naturligvis. Nogle få norske. Og så var en god flok danskere. Jens Rahbek, Christian Lund-Jensen, Jørn Sønderskov,

Michael West og undertegnede som knivmagere. Så var Mogens Christophersen med NativeWood - skæftet træ from down under, og Claus Bjerg med masur.dk med sine skønne masurbirklodser som materialeforhandlere. Og Ulla og Poul Strande var der med de fine smedede klinger. Og så er der halvsvenskeren Per med alle sine materialer og sager. Vi kender ham fra Naturgalleriet, og konceptet er det samme.

Vi har hygget os med hinanden. Vi har hygget os med alle de gæster der har været hos os. Der har faktisk været forbavsende mange danskere. Man kunne nok forvente nogle stykker, men der har faktisk været rigtigt mange. Det har været herligt.

Og så er der nogen, der skal have en tak. Daniel, der har været arrangør, har lavet det fantastisk. Alt har været fint tilrettelagt. Alt det, der kan forberedes, har været gjort. Der har været styr på detaljer og de store. Mange medhjælpere i genkendelige blå t-shirts har hjulpet med det der skulle til. Der har været styr på, hvor hvem skulle stå, mad og koordination. Det er ikke en lige ud ad landevejen-opgave. Hver knivmager er en kunstner og vil have det på særlig vis... Det har kunnet lade sig gøre. Stemningen har været fin og servil. Jeg kan kun rode den organisering. Tak til Daniel og alle omkring ham.

Jeg sender billeder fra Knvexpo.

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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

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

Kl. 12 kniven # 3434 12. juli 2025 KnivExpo 25

Jeg er i Sverige på året knivmesse. Det er stort og velorganiseret. Der er mange gæster og interessen er fin. Udstillingen er delt i to sektioner: Rikssalen på 3. etage og teltet ned i gården. Jeg står i gården og i øvrigt sammen med de andre danskere.

Jeg nåede i går op i rikssalen med mit nysgerrige kamera og fik taget mange billeder. Jeg bringer nogle af dem i dag. Jeg har nogenlunde styr på hvis knive det er, men jeg får ikke skrevet det i dagens beretning. Det kommer sikkert i Dansk Knivforenings blad senere på året.

Udstillingen startede kl. 10 i dag og slutter kl. 16.

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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

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

Kl. 12 kniven # 3433 11. juli 2025 Indtryk fra KnivExpo 25

Så er vi på dag 2, på sommerens knivudstilling i Vadstena. I skrivende stund kan jeg dog ikke skrive så meget om det, da det er inden morgenmaden at der skrives. I går kan jeg skrive om. Og det var fint! Der var rigtigt mange gæster. Jeg tror at vi alle har haft omsætning og stemningen har været fin. Jeg har nydt at være sammen med gamle og nye knivmagere. Og blandt dem mange svenske og norske.

Det gamle kongeslot er velvalgt og der kommer mange gæster til. Der kommer flere end da det var i Ludvika. Der var en evig strøm af gæster i går. Og interessen var fin. Så selv om at mange måske ikke er nørdede knivgæster, er der godt gang i forretningerne. Herligt.

I går aftes var der grillaften. Det er der altid, om torsdagen. Og det er en tradition fra dengang knivveckan foregik i Ludvika.

Der sendes billeder fra i går.

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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

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

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

Kl. 12 kniven # 3432 10. juli 2025 Livevideo fra Vadstena Slot**Kl. 12 kniven # 3431 9. juli 2025 To de små**

Jeg er på vej. Til Svenske KnivExpo. Men lige nu er bilen sat i gang og jeg nærmer mig Gränna, der ligger lidt syd for Vadstena, hvor KnivExpo, skal afvikles. Begge byer ligger på østsiden af Vättern, den lange af de store søer i Sverige. Vejret har ikke været for godt de sidste par dage, men ferie holder vi, viven og jeg. Det betyder blandt andet god mad og masser af rødvin. Det er lidt et puslespil at sørge for at der er masser af strøm på den vakse elbil, men det er til at finde ud af.

Bilen er for længst pakket med det, der er nødvendigt og lidt mere for at lave udstilling. Det meste er i alukufferter, der er til at slæbe og have meget i.

Med i bagagen er de to små knive, der er røde og som fik farve forleden. Det er dagens billeder.

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

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

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

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

Kl. 12 kniven # 3430 8. juli 2025 Fire knive fra kassen

Jeg er på tur i Sverige. I kommende weekend skal jeg stå i slotsgården på Vadstena Slot. Et udtjent kongeslot, men i weekenden et mekka for skandinaviske knive. Jeg bidrager med et bord og på de tre åbningsdage, vil jeg ikke have plads til at vise alle mine knive på en gang, så det kan være at jeg deler min kuffert i tre og viser hver en dag en tredjedel. Alternativet er at hele tiden udskifte, så udstillingen efter to timer er en helt anden, end den man så først. Det er sikkert at de knive, jeg har på dagens billeder vil komme frem på bordet.

Ikke mere snak i sommervarmen. Jeg er på ferie...

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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3429 7. juli 2025 Små knive er hotte

Jagten på den perfekte kniv slutter sandsynligvis en onsdag. Og tidspunktet er også nogenlunde sikkert: 15.26. Mere kan ikke siges med vished. For resten er gætteri. Hvem der har lavet den. Hvor stor den er. Hvilket slags stål og skæfte. Hvor meget der er sølv deri. Hvilke særlige kendetegn. Om den er særlig dyr eller billig. Og sikkert mange andre relevante parametre er usikre.

Selv vil jeg bidrage i jagten med hvad som helst. Stort og småt. Kostbart og til uddeling. Plastik og guld. Stål og jern. Røde og blå. Ingen plan for noget, lade fantasien råde og bare prøve sig frem. Jeg kan være lige så heldig som en hver anden. Den perfekte kniv findes ikke endnu. Men det må nærme sig. Vi må blive klogere sammen.

Det kan også gå den anden vej. Den første kniv et urmenneske tog i brug var jo den eneste. Den perfekte kniv. Men lige så snart, der var en, der lavede en til, var der to at vælge i blandt og allerede der, kunne man have taget første diskussion: Hvilken er bedst. Lige siden er det kun fladet mere og mere fra hinanden. Sådan en sommerdag som i dag, bliver der verden over lavet endnu en million knive. Hver med enten et særligt formål eller sådan lidt all round. Men ikke blandt dem, vil den perfekte opstå. Det er jo mandag. Det kan kun gå galt. Vent et par dage...

Well. Jeg er på tur i det svenske. I går fik jeg taget billeder af fem nye små knive, der har den sorte klinge som fælles. Og skederne er små og lavet i blødt kernelæder. Jeg er sikker på at der er nogen, der synes de er nice. Små praktiske sager, der kan lidt af hvert. Ikke værd at passe på, for de skal bruges, når noget skal åbnes, skæres eller på anden vis manipuleres...

Men at små knive er praktiske er rigtigt. Det gør dem varme i sommeren. Og så er de jo ikke så voldelige at se på.

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

Og så sælger jeg bøger: Knivskolen koster 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.

Kl. 12 kniven # 3428 6. juli 2025 Osteknive...

I går fandt jeg i en kuffert, der skal med til Sverige og udstillingen i Vadstena, med endnu et sæt osteknive. Da der var faldet noget træ af, var sættet sorteret fra, men en gang slibning og ny polering og en god prisnedsættelse: så kan de også komme over rampen med rabat. Også dette sæt var i syren. Så nu er der vist fire med den fine træsort, der dufter så lifligt, når den slibes i. Denne syren er med en rød streg – en årring, som har sat sig i træet – og det er fint. Og så er der jo også det kulørte sæt. Nu tror jeg også godt det må sælges. Så er der et sæt i greenheart. Et i valnød fra Mosters have. Vil du have et sæt? skal du bare kontakte mig.

Æj. Så skrev jeg i går om ansvar. I løbet af de sidste dage er et regnskyl i forbindelse med et tordenvejr i Texas årsagen til at den flod, der skal bruges til afløb for den slags flød over. Regne satte sig som en flodbølge, der ryddede blandt andet en lejr med vist over 40 børn og unge på tur. Frygteligt og ubærligt. Usædvanlig og uforudsigeligt, siger nogen. Men andre giver ansvaret til Trump, der jo i spareiver har fyret 800 medarbejdere i USA's vejrtjeneste. Havde de været på arbejde... Der var måske en grund til at have en vejrtjeneste. Men måske 50 druknede ses som en vældig katastrofe. Vend blikket mod Gaza, hvor det tal bliver en lav procentdel, af de mord der sker. Hvor er klogskaben lagt hen for tiden?

Jeg skal ikke gøre mig visere. Jeg skal sælge osteknive i Sverige...







Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så 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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

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

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

Kl. 12 kniven # 3427 5. juli 2025 Der er på grund af sommerregnen...

I går fik jeg lavet skeder til de tre knive jeg var bagud med, i den forbindelse. Ikke noget stort arbejde, for det er alle tre knive af den lille slags. Men med god samvittighed kunne jeg sidde inde og gøre det. Tænde for skærmen og se tennis samtidigt. Ingen rigtig undskyldning. Men det var sommerregnen der gjorde det muligt. Jeg tror der lige skal laves lidt mere på sagerne. Men først noget tørring, noget farve og så den sidste finpudsning.

Cykelturen, der kunne have været afviklet, blev ikke til noget. Jeg har en cykel der holder inde i den slags vejr. Ikke at den ikke kan blive våd, men lige som min endnu ikke indkøbte cabriolet, har det bedst med magsvejr, har min cykel det tilsyneladende også. Og det regnede jo.

Min viv sidder i et sommerhus i Nykøbing Sjælland. Det er er også sommerregnens årsag. For egentligt skulle hun have været med de veninder, der er med hende, været i Sverige i en hytte syd for Värnamo, for at spille kortspil og drikke G&Ts i litervis. Men der viste sig skyer på vejruddet, med indeholdende slagskygge, så turen blev aflyst. Jeg skulle have hentet hende på stedet, men nu kommer hun selv hjem. Og så tager vi til Sverige alligevel. Om det så regner. Sådan skal det være.

Vi skal være væk en uges tid. Og græsplænen ville have været godt pleje med en afvikling af topperne. Men det regner. Udsat på ubestemt tid.

Både skat og min regnskabsfører siger at jeg skal lave dem bilag på det sidste halve års regnskabsmæssige aktiviteter. Det kan laves med skærmen åben. Jeg kan se tennis og cykelløb, mens jeg laver regnskab. Regnskab i tørvejr.

Når jeg på denne side ind i mellem gør mig umage med valg af ord, er der to jeg undgår: Fødselsdage og skyld. Fødselsdag er til levende individer. Jeg kan ikke forstå, hvorfor Føtex har fødselsdag. Det fejres med tilbud og gule markeringer. Hvem har født Føtex? Hvor og hvordan kom den ud? Der er andre, der holder den slags. Stop det. Og så er der det med skyld. Altså med d i skyl. Ikke regnskyld. Skyld. Påført ansvar under henvisning til pli. Det er jo ikke skyldig, som i en retssag, hvor gerningsmanden er skyldig i ugerning. Skyld er noget andet. Folkelig, alment, tåbelig, dumt, usagt, ulovformeligt. Så da jeg i dagens post fra en udstilling får beskrevet, at jeg gerne må være på udstillingsstedet, tømme bilen, stille mine sager frem og gøre det hele pænt om mig, skal fjerne min bil en time før udstillingsstart for publikums skyld, kunne jeg godt finde på at lade den stå for min skyld længere. Så holder jeg fødselsdagsfest for Føtex i bilen... Og venter på det næste regnskyld... Stop med at brug ordet skyld. Jeg har lige gået det dokument igennem som dagens Kl. 12 kniv skrives i. Hvert år er samlet i samme dokument. Lige nu er dokumentet på 143 sider. Der er skrevet næsten 77.000 ord til dato i år. Skyld findes kun som ord på dags dato. End ikke undskyld... Og kan jeg klare mig uden, kan du også.

Der kommer billeder af de skeder jeg fik lavet i går. I dag skal de også farves. Der må blive tid imellem bygerne.

Den perfekte gave til dig selv eller en anden du holder af: Fødselsdagen, afskedsgaven, jubilæet og julegaven. Eller gaven til den udvalgte sådan bare.... De fleste af de knive, der bliver vist på denne side er til salg. Så 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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

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

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

Kl. 12 kniven # 3426 4. juli 2025 Lidt blandede billeder fra arkivet

Det er fredag og ferien er ved at starte. På søndag ruller vi til Sverige, for sidst på ugen at dukke op i Vadstena, hvor jeg på slottet sammen med det halve Skandinavien skal vise knive. Det glæder jeg mig til. Så skal der hygges og grines. Sikkert ikke sælge noget som helst og til gengæld købes lidt med hjem. Noget der ikke rigtigt kan undværes.

Jeg sender nogle billeder fra andre udstillinger. Det er ofte værd at køre til udstillinger. Den i Vadstena er formentlig sommerens, måske årets største og dermed vigtigste knivudstilling i Norden. Forgængeren var Knivveckan i Ludvika, der sluttede for tre år siden efter 33 år. Her har alle koryfæer i den nordiske knivverden været med. Og sådan går det såmænd sikkert også med Vadstena.

Jeg skal stå i et telt i gården. Der er andre der kommer i rigssalen på 2. etage. Der er bøvlet at komme op og ned fra. Jeg har det fint i teltet. Og vejret tegner som det altid gør på knivudstillinger i Sverige: Grundlæggende godt, men der kommer lige en byge.

Jeg glæder mig til samværet. Og jeg har min viv med, men hun er indskrevet på det lokale spahotel, og kommer efter hendes plan næppe der fra. Massage, boblebad og mærkelige olier. Uha! Jeg holder mig til knivene. Dem er der mere konsistens i...

I morgen tror jeg at jeg kan vise tre sæt færdige osteknivsæt. De skal også med til Sverige...

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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

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

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

Kl. 12 kniven # 3425 3. juli 2025 Osteknive på vej.

Så blev der startet på to sæt osteknivsæt. Det ene sæt er med skæfte i greenhart, der er noget tungt sydamerikansk jeg har fået at en kursist, der ikke rigtigt kunne bruges til noget. Men et sæt osteknive, kan det sagtens bruges til. Front er lavet i rensdyr. Og så er der et sæt hvor skæftet er lavet i kastanje fra mosters have i Ebeltøft. Fronten er palisander.

Jeg er kommet så langt at stumperne er limet sammen. Nu skal det bare slibes ud.

Og så skal jeg vel starte på sættet med enebær. Det er fire små stykker, der kommer til at være anderledes i facon, da materialerne bestemmer mere end det plejer.

Sættene skal være færdige i løbet af de næste par dage. På søndag er der afgang til Sverige, hvor der skal holdes ferie nogle dage og så skal vi lige en tur til Vadstena Slot.

Jeg sætter lige nogle flere billeder med. Det er jo lidt kedeligt at se på dagens mellemregninger...

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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

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

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

Kl. 12 kniven # 3424 2. juli 2025 Flaskepost

Jeg er en usædvanlig bruger af narvsværte. Sværten er til skederne, der laves til mange knive på mine kurser. Og jeg har mange farver. Hele Læderiets serie. I små, større, noget større. Halve liter og hele liter. Det er 13 – 14 slags. Måske lidt mere. Og så er der Fiebings farver, der er lidt anderledes og ret fede.

Jeg har hidtil taget halvliter flasker med mig. Skruet låget godt fast og nydt det store hul i låget. Det er let at bruge uldpenslen i det store hul. Det er også smart med Fiebings.

Men der er et problem. Jeg transporterer mine flasker i en kuffert. Og jeg har dem med i varme og kulde. Og det kan ikke holde lågene tætte. Og så løber narvsværten ud. Og til noget, der koster 100 kr pr. flaske, så bliver det en dyr sport. Jeg har pakket flaskerne i plastikposer, der har holdt tæt, men så ligger narvsværten i posen. Det er ikke lækkert og bestemt ikke hverken sjovt eller godt.

I går kom der ny flasker hjem. Fra Flaskelandet.dk der vist er tysk, men flaskerne er lavet i alu. Låget er et skruelåg, der er lavet til at være tæt. I går fik jeg hældt Læderiets farver om i aluflaskerne. De passer til at kunne stå i min kuffert – og ligge ned.

Det er dyrt og dumt at hælde ny frisk narvsværte om, men det er også for dyrt at lade sværten dryppe ud. Nu kan jeg købe sværter i literflasker. Det er billigere. Og så hælde om. Jeg fik talt op i de store flasker i går og der er vist rigeligt sommeren over...

Aluflaskerne bliver nussede af narvsværten, men ikke mere end en klud kan tørre det meste af. Og skulle der blive for meget kan en klud med lidt sprit sikkert gøre dem tilstrækkeligt rene.

For at kende forskel på Læderiets og Fiebings kommer etiketterne i forskellige retninger. Læderiets er lodrette. Og bliver etiketten for nusset kan den skiftes.

Nu mangler virkelighedstesten... Er dette system tæt? Ned at ligge med flaskerne. Lad varme og kulde påvirke. Næsten tomme flasker med meget luft i får overtryk når de kommer fra kulde og ind i varmen. Jeg vender tilbage med erfaringer.

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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

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

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

Kl. 12 kniven # 3423 1. juli 2025 Lommekniv

Når kniven ikke er større, kan den ligge i lommen Og det er sådan en, jeg kom til at lave færdig i går.

Det startede søndag aften, hvor der var lidt tid til at starte på en lille kniv. Klingen er en arvesag. Jeg har den efter Frank, så jeg ved ikke meget om den. Klingen er lavet som en urtekniv med den skarpe kant på den lige side. Den er ikke så stor. Og så skulle der tegnes en model, der gerne skulle se anderledes ud, end dem jeg har lave i den seneste tid. Som front skulle der bruges noget fint. I min værktøjskasse fandt jeg et stykke mammut, der har ligget der i adskillige år. Der er en mørk kant i brun farve, fra de mange år i jorden. Det hvide elfenben har stadig mønster i sig. Det er sikkert svært at se på billederne, men de findes.

Som skæfte kunne jeg tage hul på det stykke massaranduba, som min nabo tog med hjem fra Brasilien, da hun var derovre i april. Jeg har haft stykket liggende, og glædet mig til at finde ud af, hvordan det ville være. Det var nu fint at arbejde i. Det er ikke meget olieholdigt, men det behøver ikke andet end fedt fra poleringen, så bliver det fint.

Kniven blev færdig og jeg fik taget billeder af den. Nu mangler der en lille skede. Jeg tror jeg skal lave en uden ophæng, så den lille kniv blot kan ligge i lommen.

Juni

Kl. 12 kniven # 3422 30. juni 2025 Lommekniv

Når kniven ikke er større, kan den ligge i lommen Og det er sådan en, jeg kom til at lave færdig i går.

Det startede søndag aften, hvor der var lidt tid til at starte på en lille kniv. Klingen er en arvesag. Jeg har den efter Frank, så jeg ved ikke meget om den. Klingen er lavet som en urtekniv med den skarpe kant på den lige side. Den er ikke så stor. Og så skulle der tegnes en model, der gerne skulle se anderledes ud, end dem jeg har lave i den seneste tid. Som front skulle der bruges noget fint. I min værktøjskasse fandt jeg et stykke mammut, der har ligget der i adskillige år. Der er en mørk kant i brun farve, fra de mange år i jorden. Det hvide elfenben har stadig mønster i sig. Det er sikkert svært at se på billederne, men de findes.

Som skæfte kunne jeg tage hul på det stykke massaranduba, som min nabo tog med hjem fra Brasilien, da hun var derovre i april. Jeg har haft stykket liggende, og glædet mig til at finde ud af, hvordan det ville være. Det var nu fint at arbejde i. Det er ikke meget olieholdigt, men det behøver ikke andet end fedt fra poleringen, så bliver det fint.

Kniven blev færdig og jeg fik taget billeder af den. Nu mangler der en lille skede. Jeg tror jeg skal lave en uden ophæng, så den lille kniv blot kan ligge i lommen.

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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen 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 100 kr. og Den store knivbog til 300 kan kun bestilles ved mig og sendes også gerne med en personlig dedikation. Der er ikke mange tilbage, så salget stopper snart. Og en plakat med smukke billeder af knive.

Jeg holder også kurser i Knivskolen. Se min hjemmeside for 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 "Knivskolen og Mikael Hansen knive". Link, og abonner selv på siden, hvis du ikke vil gå glip af den daglige dosis kniv... På YouTube samler jeg de videoer, jeg får lavet. Se og søg efter Mikael Hansen knive.