

Träsked

En träsked har sina fördelar. Förutom känslan av att använda och arbeta med naturmaterial så är trä lätt, tål hög värme, leder värme dåligt och fungerar bra även i stark kyla.

Material

Man kan använda ene, asp, björk, rönn, hägg, lind, al, äpple, päron, körsbär osv. Använder man torrt trä är risken liten att skeden spricker. Använder man färskt trä kan skeden t ex förvaras i en tät plastpåse tills den är redo för den sista finjusteringen. Torkningen sker då långsamt och risken med sprickor minskar.

Ytbehandling

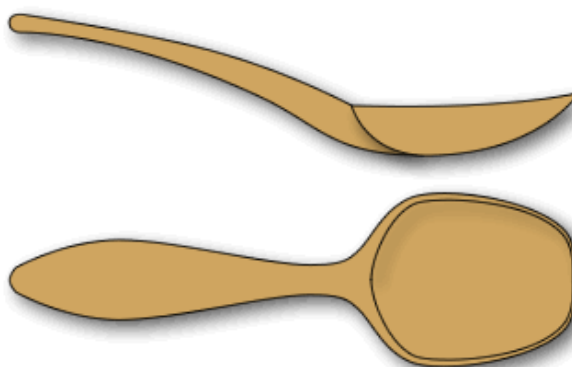
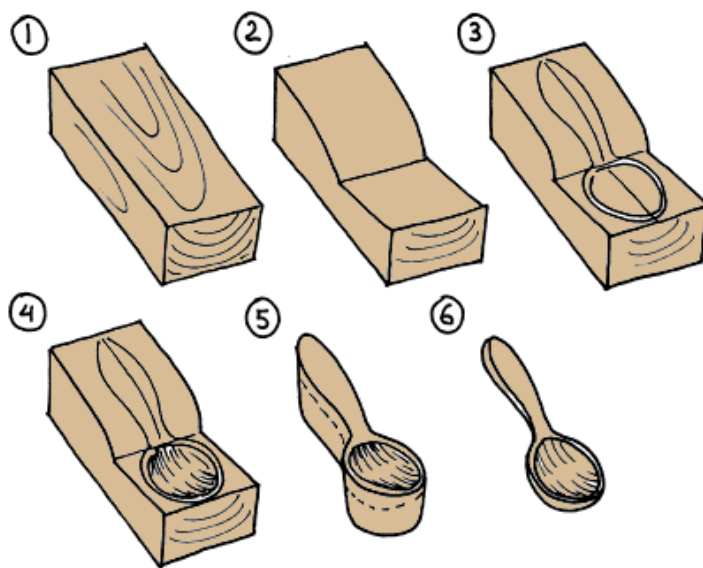
Den färdiga skeden kan behandlas med lite matfett, paraffinolja, linolja eller liknande.

Så här kan man göra:

1. Kapa till ett lagom stort trästycke. Använd antingen ett krokigt trästycke som följer skedens form eller rakvuxet virke.
2. Kapa/hugg/såga till skedens kontur på ovansidan.
3. Rita skedens kontur på trästycket med en blyertspenna.
4. Gröp ur skeden med håljärn och träklubba eller liknande. Slipa med sandpapper tills ytan blir riktigt slät och len.
5. Såga till skedens kontur. Rita skedens profil på sidan av trästycket.
6. Kapa/såga till profilen. Arbeta sedan fram den slutliga formen med en vass täljkniv. Avsluta med slippapper tills ytan blir riktigt slät och len. Fukta ytan lätt med lite vatten och slipa ytterligare lite. Ytbehandla skeden med linolja eller liknande. Slipa lite till med ett fint slippapper.



En enkel träsked. Vikt 12 gram.



Så här kan man utforma en träsked. Rak framkant underlättar för att skrapa rent i kastruller och stekpannor och för att få upp den sista skvätten soppa.



Sked enligt punkt 5 i beskrivningen ovan.

