

Brug og vedligehold af træskåle

Træ er et levende materiale, der påvirkes af fugt og sol/varme.

Jeg benytter primært træ, jeg får som hele kævler. Jeg gemmer det tørt i nogle år inden jeg flækker dem og skærer dem groft til med motorsav. Derefter drejer jeg dem i grov form og lader dem tørre og sætte sig yderligere i nogle måneder indendørs, inden jeg drejer dem i endelig form. Indimellem får jeg også fra en møbelsnedker overskudstræ, der er tørret efter alle kunstens regler og som derfor hurtigere kan omsættes til skåle med mindre risiko for at de sætter sig.

Når de er færdigdrejet sliber jeg dem til på drejebænken med først groft sandpapir og derefter finere og finere op til korn 600. Jeg afslutter med at påsmøre olie ad to omgange. Olien er en madsikker olie beregnet til formålet.

Alle mine skåle er unika og jeg lader den endelige form afgøre af materialets beskaffenhed. Da det er håndarbejde kan der være små spor efter forarbejdningsprocessen, hvilket jeg synes er med til at give dem karakter. Vil man have en perfekt, spejlblank skål med tynde vægge skal man købe en industrielt forarbejdet skål, der også ofte er meget billigere.

Træet kan ændre udseende med tiden, hvis det påvirkes af vand, sol, varme, salt og fugtige fødevarer. Jeg benytter dem derfor selv primært til tørre varer som frugt, nødder, peanuts eller bare rent dekorativt. Man må endelig ikke putte dem i opvaskemaskinen. Rengør dem af med en hårdt opvredet klud, tør dem grundigt af og lad dem tørre.

Bliver skålen mat i overfladen er det en god idé at vedligeholde den med lidt olie og slibe dem med fint sandpapir. Enten en madsikker olie beregnet til formålet eller en linolie uden svampedræbende midler i. Jeg har såmænd også nogle gange blot brugt en almindelig madolie, som gnubbes godt ind i træet og tørres grundigt af.

Brug og vedligehold af køkkengrej

Mine skeer og spatler kræver ikke den samme omhu med tørring og afspænding som skålene. De er også skabt til at blive brugt og få nogle tæsk på varme pander og i kogende gryder. Jeg giver dem typisk en madolie og slibning som afsluttende behandling, men det er først når de kommer i brug at de bliver rigtig smukke med patina.

Man kan med fordel indimellem slibe spatlernes kant, så de kan komme ind under spejlæggene, pandekagerne, frikadellerne eller hvad man nu bruger dem til. Og generelt kan man altid give hele redskabet en tur med fint sandpapir og olie, hvis man synes de er blevet for matte.

Også køkkengrejet vasker jeg efter brug i hånden, da en vaskemaskine med tiden ødelægger alt, hvad man kommer i den. Men igen: Brug dem, lad dem få patina, hold dem ved lige – så holder de i mange år (mine egne har foreløbigt holdt i ti år). Gider man ikke det, så køb køkkengrej af plastic eller IKEAs sjælløse bambusgrej.

Om ressourcer og fornuft

De materialer jeg bruger til skåle og køkkengrej kommer fra min egen sommerhusgrund, fra en lokal træfælder, der indimellem har kævler af spændende træsorter, eller det er overskudstræ fra en møbelsnedker. Det vil sige jeg benytter ikke træ, der er fragtet hertil fra Langtbortistan ... for hvorfor bruge energi på at fragte en ressource, der er rigeligt af herhjemme. Det betyder også at jeg kun meget sjældent laver noget i 'eksotiske' træsorter som oliventræ, zebratræ eller amerikansk valnød. Typisk arbejder jeg med eg, mirabel, ahorn, valnød og kirsebær. Værktøj, maskiner og træolie er dog typisk produceret og importeret fra udlandet.

*Kasper Monty
Nørrebro
Oktober 2021*