

SKÅLAR & TRÅG



ANDERS LINDBERG

Det här är en intro i att göra skålar, tråg eller fat. De kan förstås göras på olika sätt. Lättast tillverkas de från rått, nyfällt virke. Här visas först en lite rustik skål. Längre ner fler varianter och tips.

Anders Lindberg

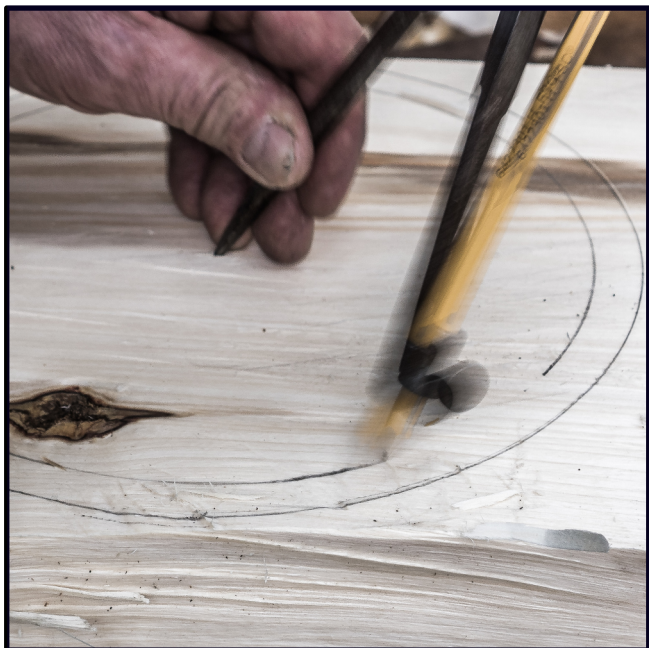


Asp är av många ett underskattat virke som funkar bra till en hel del. Som skålar. Lättklivet och lättarbetat och ofta lätt att hitta kvistfria ämnen. Den uppmärksamme märker att jag har missat det här.

Björk är lite hårdare men är också ett bra val. Prova med vad du kommer åt men hårdare virke än Björk som Ask, Bok och Lönn är lite onödigt tungt att börja med. Det är inte heller fel att börja med en liten skål. Eller ett fat.

Stammen kapas och klyvs i mitten. Klyvningen görs med yxa, kilar eller spräckjärn. Barksidan blir här skålens utsida så jag klyver bort lite av utsidan så att den har nåt att stå på. Sen får yxan jobba. Även översidan planas till någotsånär med yxan. När man avverkar dessa ytor kan man också hugga tvärs fibrerna. Sen hyvel, bandkniv eller spånhyvel.





Passare märker ut yttermättet.



Nu måste skålen på något sätt spännas fast. Här i en hyvelbänk. Annat sätt presenteras senare.

Urholkningen börjar här med en tjäckel. En skålformad tväryxa med många andra namn.

Har man ingen kan man hugga med en yxa. Då hugger du först ner i mitten och sen från varje håll.

Eller börja direkt med skölp och klubba.



Det behövs en rak och en böjd skölp. Eller - man kan klara sig med en böjd men jag tycker det är lättare att avverka med en rak skölp så det är den som får jobba mest.

När du tagit så mycket du kan får du mot botten använda en böjd skölp. Till det allra sista kan ibland behövas en skölp med väldigt stark böj.



I början av urholkningen är det oftast bäst ta hjälp av en klubba. På slutet är det bra om man kan skära utan klubban. Lås då högerarmen (om du är högerhänt) mot kroppen så att du inte bara skär med handen och armen. Du får då bättre kraft, lättare att göra längre skär och att stoppa exakt där du vill.

Skölpar har olika radier. Alltså, en del är flacka och en del är väldigt rundade om du ser dem framifrån. För urholkningen kan det vara bra med en mer rundad skölp. Till slutskarningen och utsidan en flack skölp.

Här använder jag mest Pfeils 7 raka skölp 25 mm och en motsvarande 7L som är böjd. Dessa två kan vara ett bra första par för den som vill börja göra skålar. Motsvarande hos Kirschen Two cherries - som också är av bästa kvalitet - är 3106 och 3115).



När jag jobbar som slöjdlärare är jag noga med att se till att ungdomarna fattar att de ska hålla stämjärn, skölpar och bildhuggarjärn med två händer. Eller ha en hand på järnet och den andra på klubban. De brukar ha inte sällan en stark böjelse för att hålla en hand framför. Risken för att slinta och otäck olycka är då stor.

Det kan förstås vara bra med både flackare, mer rundade och bredare skölpar.

Till det sista tar jag här hjälp av en starkt böjd Pfeils 7a.



Ett enkelt sätt att kolla hur djupt man kommit är att göra som på bilden. Ta en bräda eller linjal och lägg över skålen. Håll samtidigt en sticka eller nåt annat mot botten. Håll kvar och flytta handen med stickan fortfarande mot brädan eller linjalen till utsidan.

Jag gör insidan färdigt innan jag börjar med utsidan. Det kan förstås behövas finjustering efter torkning. Då är det lite trixigare att spänna fast.



När jag börjar med utsidan märker jag med passare ut vad som senare ska vara helt plant så att skålen ska stå rakt. Det är inte supernoga än, det sista kan man ta när skålen torkat.

Jag sågar bort så mycket det går.

Sen behövs en bra, rätt slipad och vass yxa.



Det här kan vara ett tungt jobb, särskilt i ändträet. Var försiktigt så du inte hugger dig och se till att du inte tar för mycket vid kanten.



När det är tillräckligt tunt skär jag kanten med en bandkniv.

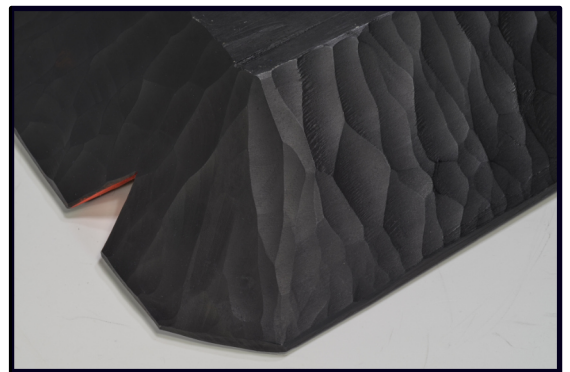


Ju tunnare skålen görs desto mindre spänningar och lättare att torka utan att den spricker. Jag torkar mina skålar i en papperssäck som jag stänger igen och lägger någonstans där det inte är för varmt. Om du vill kan du ta upp den och väga den med några dagars mellanrum och följa torkprocessen. När den inte minskar i vikt kan du inte få den torrare där.

Träet rör sig när det torkar så du kan behöva justera till både botten, in och utsida. Men behöver inte överdriva. En rund skål gjord i färskt trä blir lite oval när den torkat. Inget fel med det.

FLER SKÅLAR & TIPS

Ibland blir det sprickor ändå. Det kan vara från torkningen eller nån spricka jag inte såg innan jag började. Tråget funkar lika bra ändå - till det mesta. Här har jag förstärkt den och målat rött.



Det är inte alla som gillar en huggen utsida. Då kan man jobba med bandkniv, spånhyvel eller som här med en flat, bred och rak skölp.



Fat är lättare att göra än skålar. Det är inte lika mycket trä som huggas bort och lättare att skära.





Skålar med urholkningen från barksidan.



För att göra en oval form kan du göra såhär.
Om jag nu lyckas beskriva det i ord:

Märk upp var du vill ha de fyra yttersta punkterna av skålen.
Är virket blött är en akvarellpenna bra.
Rita ut en linje mellan markeringarna på långsidan.
Märk ut mitten av skållängden.
Placera en passares ena ben på någon av kortändans
markeringar och det andra benet på långsidans mittlinje. Gör
det på varje sida av mittmarkeringen.
Där slår du i två spikar.
En tredje spik fästs i en av markeringarna på kortsidan.
Spänn och knyt ett snöre mellan de tre spikarna.
Ta bort den spik som inte är längs med långsidan.
Placera pennan mot snöret och rita runt om.



I såna här fall kan man börja med såg och yxa

Med en skålbock behövs ingen hyvelbänk.

Ta en stam. Såga två vinkelräta snitt till mitten av stammen och hugg bort allt mellan sågsnitten.

Avståndet mellan snitten ska vara lite längre än skålarna du gör.

Lås fast skålämnet med en eller två kilar. Gör man skålar av olika längd kan man som här lägga dit trästycken emellan.

Om man vill kan man också göra en hylla på någon sida. Att lägga verktyg eller ha som huggkubbe.

Borra hål för ben med navare eller stor spiralborr. Det bästa är att göra benen av torra slankor men du kan också ta nyfällida. Tälj till tapparna som ska in i hålen.



Om du tar otorkade ben så tänk på att de krymper när de torkar. Du kan då behöva kapa och göra om tapparna.

Stocken kan gärna vara grövre än den här. Då blir den stabilare.

Den kan också ha kortare ben om du ska hugga med tjäckelyxa och kan då stå över skålbocken med ett ben på varje sida.



Andra sätt att spänna fast för att skära in och utsida på slutet.

