



«Fra hestehale til bakstekost»

Rødlisteteknikk 2015

Proessen er beskrevet i ord og bilder av

Gyda Sørby og Reidun Brandbo

En skikkelig bakstekost er kjekk å ha når mjølet skal bort fra både leiv og takke. Det tar sin tid å lage kosten fra grunnen av.

Først trenger vi en hestehale – og den må vaskes grundig. Her er brukt heimkoka såpe..



Halen skylles godt og tørkes



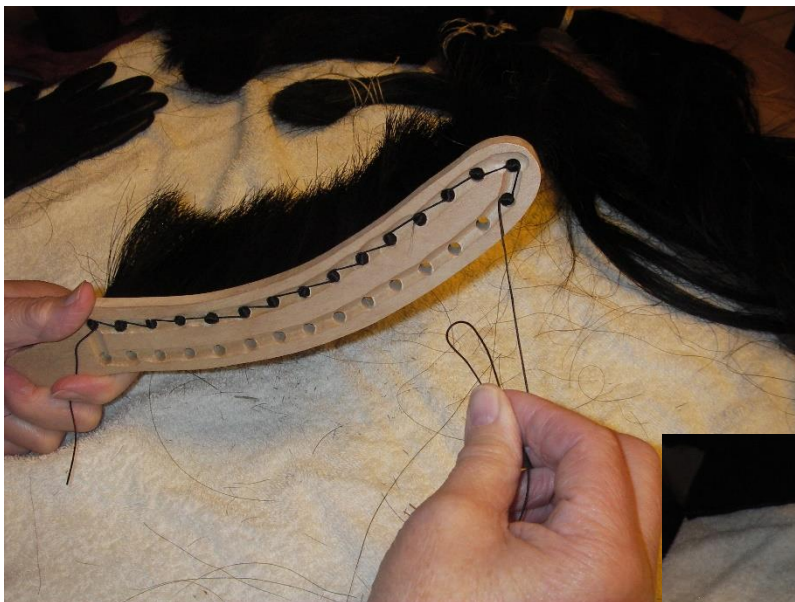
Den bntes sammen og børstes godt opp, så klippes den i passe lengder (ca. 25 cm)





Her ser du delene i bakstekosten – hull er laget i et spor på den nederste delen.

I tillegg må du ha en veldig sterk syntetisk tråd.

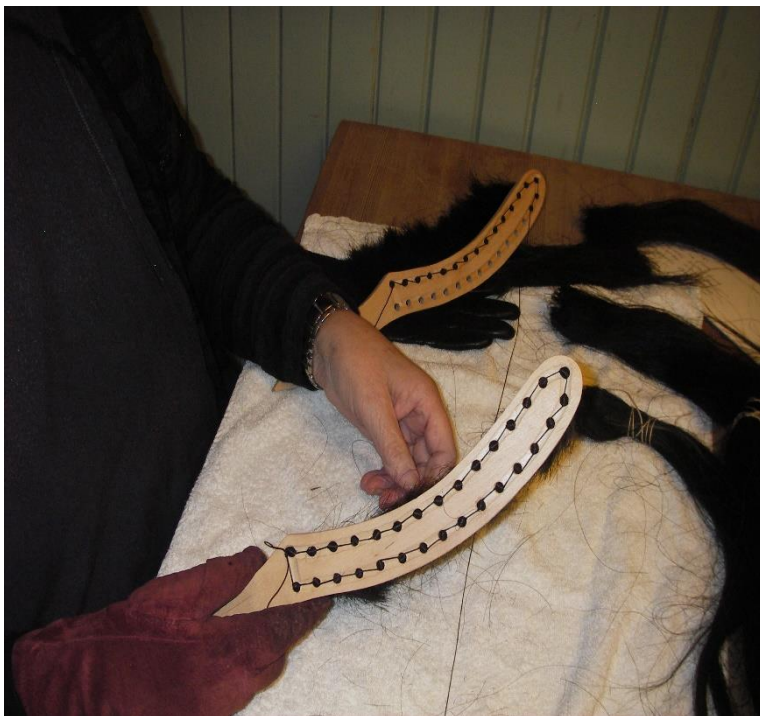


Du lager løkke som du trer gjennom hullet og fester hestetaglet i – og det skal være så mye tagl at det passer akkurat i hullet samt at det sitter fast..





Du trenger en god arbeidshanske slik at du får strammet tråden skikkelig til..



Fortsett til alle hull er fylt og fest enden godt..

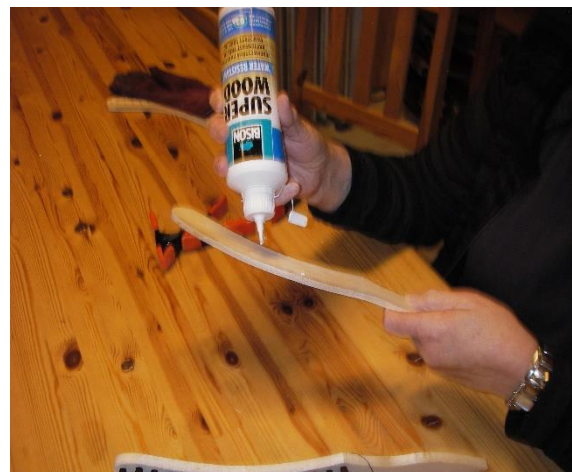
Så er det klart for liming av de to delene



Lim på del en..



Lim på del to..



Delene legges sammen...



og «tvinger» settes på...
så må vi la det tørke...



Kosten må også pusses så den blir fin og glatt..



Busta klippes slik at den er like lang – 10,5 cm



Og her er det ferdige resultatet – klar til bruk

