

Tvare eller grøtvisp -modul 1

Tvare ble tidligere brukt til å røre med når man kokte mat, da grøt var en viktig del av kostholdet. Den kunne også brukes ved tilberedning av ost eller stappe av potet eller kålrot. Gran og furu lager greinkranser og er gode som utgangspunkt for tvare. Skal tvare bli brukt til matlaging, bør du helst bruke gran siden furu kan sette smak på maten. Bruk gjerne et juletre som er i ferd med å bli kastet.

Tekst og foto: Randi Hole, husflidskonsulent i Møre og Romsdal.

Dette trenger du:

- Greinsaks eller tursag
- Spikkekniv
- Glass, boks eller lignende med rette kanter
- Toppen av et grantre.

Slik gjør du:



Bruk toppen på et grantre eller litt nedenfor toppen. Kapp av stammen rett under en greinkrans som er forholdsvis jevn.



Greinene i greinkransen kappes ca 5 cm lange og stammen i ønsket lengde.

Rundt Bålet



Spikk av all barken.



Nå er tvara myk og lett bøyelig. Dersom du vil at tvara skal vispe godt inn til kantene i gryta, kan du sette den ned i et litt trangt glass eller boks med rette kanter. La tvara tørke der i noen dager slik at greinkransen får en fin form som er god å bruke i grøten.



Tvara roteres mellom hendene.



Ei tvare kan også brukes som oppheng til diverse ting.