

# Spikk en kjennepinne

Kjennepinner er både til nytte og glede, og burde finnes på et hvert kjøkken. Bruk den til å kjenne om grønnsakene er passe kokt, eller kaka er gjennomstekt. Henger det ikke deig på kjennepinnen, er kaka ferdig og klar til å nytes.

## Dette trenger du:

En grensaks, spikkekniv, drill og bor 1,5 mm, maling eller olje.

Til metallstanga brukes en syrefri sveisepinne 1,6mm.

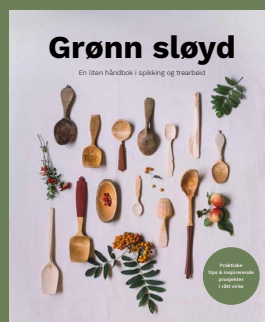
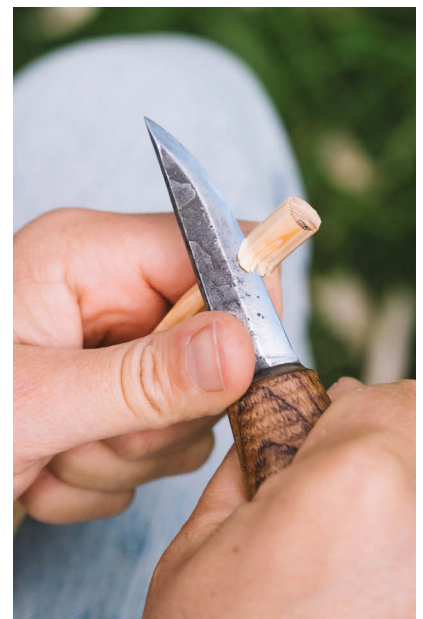
## Slik gjør du:

Kjennepinne med metallstang er best til å sjekke om grønnsakene er ferdige, mens trepinnen er mest nyttig til kakebaksten.

Bestem deg først for hvilken pinne du vil lage.

Kutt til trepinnen og spikk til skaftet. Form og dekorer pinnene slik du vil ha dem.

Bor eventuelt hull til metallstanga og stikk den i. Trestykket krymper rundt metallstanga når den tørker. Du trenger derfor ikke lim dersom hullet er ganske trangt i forhold til metallstanga.



## Ta spikkingen et steg videre!

Dette tipsarket er laget til Husflidsdagen 2024, basert på oppskrifter og tips fra Norges Husflidslags hefte Grønn sløyd: En liten håndbok i spikking og trearbeid.

Heftet er for deg som vil lære å spikke, vil fylle på med ny inspirasjon eller som skal lære bort til andre. Vi ønsker at alle skal få oppleve mestringsfølelsen ved å lage noe selv!