



Schneiden Sie weiter unten, etwas oberhalb der Stelle, an der die Spatelklinge beginnen soll, eine weitere Rille in den Griff.



Flachen Sie die Spatelklinge beidseitig ab.



So sieht der Spatel von unten aus.

MAYONNAISE MIT SONNENGETROCKNETEN TOMATEN

Wenn Sie bei Ihrer nächsten Wanderung einen Burger essen, probieren Sie anstelle von Ketchup doch einmal diese köstliche Mayonnaise. Mit dem richtigen Spatel läßt sie sich leicht aufstreichen.

Verrühren Sie:

- ½ Tasse Mayonnaise
- 2 Teelöffel gehackte, sonnengetrocknete Tomaten
- 1 Teelöffel italienische Kräutermischung
- 1 Teelöffel Zitronensaft (am besten frisch gepreßt)
- 1 Teelöffel Zucker
- gehackten Knoblauch (viel oder wenig nach Belieben)



Kleiner Tip: Getränke ohne Kohlensäure in Flaschen eingefroren bringen zusätzliche Kühlung in Ihre Kühltasche.



Verschmälern Sie den Spatelhals, also den Teil zwischen Griff und Klinge, indem Sie mit der Technik des ziehenden Schneidens und des Schneidens mit Daumen-Anpreßdruck immer zur Mitte hin schneiden.



Runden Sie das Klingenende leicht ab.



So weit ist der Spatel bisher gediehen.



Schneiden Sie zwischen Hals und Griff eine weitere schmale V-förmige Rille.



Bis auf das Schleifen und die Oberflächenbehandlung ist der Spatel fertig. Wie das Messer glätten Sie auch den Spatel. Dazu reicht schon ein winziges Schleifpapierstückchen. Ich trage auf meine Spatel kein Finish auf, denn nach meiner Meinung sollte Küchen- und Serviergerät am besten unbehandelt bleiben. Sollten Sie solche Teile indes behandeln wollen, so empfehle ich ein Finish, wie man es für Salatschüsseln verwendet. Es hat keine giftigen Bestandteile und macht das Holz schön glänzend. Bei Verwendung eines solchen Finishes lassen Sie das Teil 24 Stunden trocknen, damit eventuelle Chemikalien ausdünsten.