

Suomalaista käsityötä.
Unigue, Finnish handicraft
made by Marko Jantti



Pahkataide



Pahkataide

Sulunperäntie 21, 40800 Vaajakoski

p. +358 50 360 3396

e-mail: marko.jantti@pahkataide.fi

www.pahkataide.fi



GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DIE KUKSA

(traditionelle Birkenknollentasse aus Lappland)

Die Kuksa ist wie ein Holzboot. Beide müssen geteert werden, damit sie beim Trocknen keine Risse bekommen. Das Teer der Kuksa ist das Kaffeefett. Und so wird die Kuksa "geteert": Zuerst die Kuksa mit heißem, aber nicht kochendem Wasser auffüllen. Zwei Minuten stehen lassen und dann wegschütten. Da die Kuksa bei der Herstellung in Salzwasser gekocht wird, um dem Holz die Spannung zu nehmen, schmeckt die Kuksa zunächst salzig. Das meiste Salz löst sich aber nun in dem heißen Wasser auf. Die Kuksa mindestens zwei Stunden trocknen lassen, am besten noch bis zum nächsten Tag. Beim Feuchtwerden und Trocknen öffnen sich die Holzfasern. Kochen Sie einen starken Filterkaffee, trinken Sie diesen aber noch nicht aus der Kuksa, sondern entnehmen Sie dem Filter einen Esslöffel warmen Kaffeesatz und reiben Sie diesen fest mit dem Daumen auf die Innenseite der Kuksa, so lange bis der Kaffeesatz trocknet. (ca. 3 - 5 min.) So bekommt die Kuksa bald eine wasserabweisende Fettschicht und wird zugleich geschmacksneutral. Trinken Sie nun nach Herzenslust aus der Kuksa, aber spülen Sie sie nicht mit Spülmittel, denn die Hygiene und Haltbarkeit basiert darauf, dass man die Kuksa nicht abwäscht.

Um den holzigen und salzigen Beigeschmack der Kuksa schneller zu verringern, können Sie auch eine kleine Menge von Ihrem Lieblingsschnaps hinein geben und die Kuksa damit ausspülen. Bei einer größeren Menge durchdringt der Schnaps die Holzfasern und die Kuksa kann beim Trocknen rissig werden. Benutzen Sie Ihre Kuksa täglich, mindestens einen Monat lang, damit sich eine ordentliche Schutzschicht bildet. Danach ist sie bereit für eine längere Wildniswanderung. © Pahkataide Oy, Marko Jäntti, 2023



EKTE SAMISK TREKOPP LAGET AV BJØRK-KNORT

Dypp trekoppen i det brennevin, som du liker best. Brennevine må være så sterkt, att den tar motet fra en mann og smaken av tre og salt fra koppen. Koppen skall ikke vaskes dvs. hold den langt unna kjerringa. Trekoppen er "hygienisk" og "innkjørt" forst når den er glinsende svart inni. Du kan fremskynda prosessen, ved att, etter du har drukket kaffen, la grugg fra kjele eller filterpose bli igen i koppen. Du må gni gruggen rundt kanten av koppen for att fett og småkorn av kaffen tetter igen sporene i treverket.