

Gedraaide Kruik

SBA-128

RESULTAAT

Een gedraaide kruik van ± 1 liter met gladde tuit en aangezet oor — leerhard afgedraaid, gedroogd en klaar voor de oven.

CONTROLE

- ☐ Wanddikte — Zacht knijpen rond de buik: overal dezelfde lichte meegaandheid, nergens een dunne plek.
- ☐ Stabiel — De kruik staat stil op een vlakke plank en draait niet op zijn voetring.
- ☐ Schenkttest — Na het bakken: een volle kruik schenkt in een boog en stopt zonder nadruppelen langs de buik.
- ☐ Klanktest — Een gebakken kruik zingt kort en helder bij een tik met de knokkel; een doffe plof verradt een scheur.

ALS HET MISGAAT

- ☐ Scheur in de bodem — Bodem niet aangedrukt of te nat gebleven. Voor deze kruik te laat; volgende keer stap 3 serieus nemen en de spons gebruiken.
- ☐ Kruik uit het midden — Ergens tussen stap 2 en 4 ging het centrum verloren. Kleine afwijking: bijsnijden bij leerhard. Grote: klei verkneeden en opnieuw — klei is herbruikbaar tot hij gebakken is.
- ☐ Barst na het bakken — Luchtbel of te snel gestookt. Controleer de scherfrand: glazig rond een holte betekent luchtbel (stap 1), haarscheuren overal betekent te snelle oven.
- ☐ Oor zit scheef — Los te weken is niet meer mogelijk na het drogen. Accepteren of afbreken en de littekens wegwerken — een kruik zonder oor is een vaas.

Gedraaide Kruik

SBA-128

AANTEKENINGEN



Wren·Gold·Brook

tccctccacgctcattatgttcgtatntagga
gtaacgcgaaacgcttcgccaactccgttcga
STOUTENBURGER.COM/VERIFY/