

CUCHARA DE POSTRE

Este es un proyecto de talla clásico. Existen muchas variedades de cuchara, pero esta es una forma básica que te servirá para aprender a tallar la concavidad y el mango.

NECESITARÁS

Madera dura: de unos 23 × 6 cm y unos 2 cm de grosor para una cuchara; en mi caso, he utilizado una tabla de 23 × 12,5 de arce de ambrosía para elaborar tres cucharas.

Lápiz

Sargentos

Gubia del n.º 8, de 18 mm

Buril del n.º 1S, de doble bisel y filo sesgado, de 16 mm

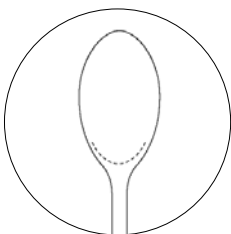
Cuchillo de tallar básico

Sierra de cinta o caladora

Papel de lija: grueso (80-100), medio (120-150) y fino (220-320)

Acabado apto para uso alimenticio: en este caso, he utilizado una mezcla de aceite mineral y cera de abeja.

Paño que no deje pelusa



Plantillas: página 133



SWISS MADE 15/16

SWISS MADE 8/16



TRAZAR LA FORMA

1 Utiliza la plantilla para trazar la vista frontal de la cuchara en la pieza de madera. Coloca el dibujo de forma que la longitud del mango transcurra paralela a la dirección de la veta de la madera. En una pieza más grande, puedes ahorrar espacio dibujando las distintas cucharas una al lado de la otra, pero alterna su orientación.

TALLAR LA CONCAVIDAD

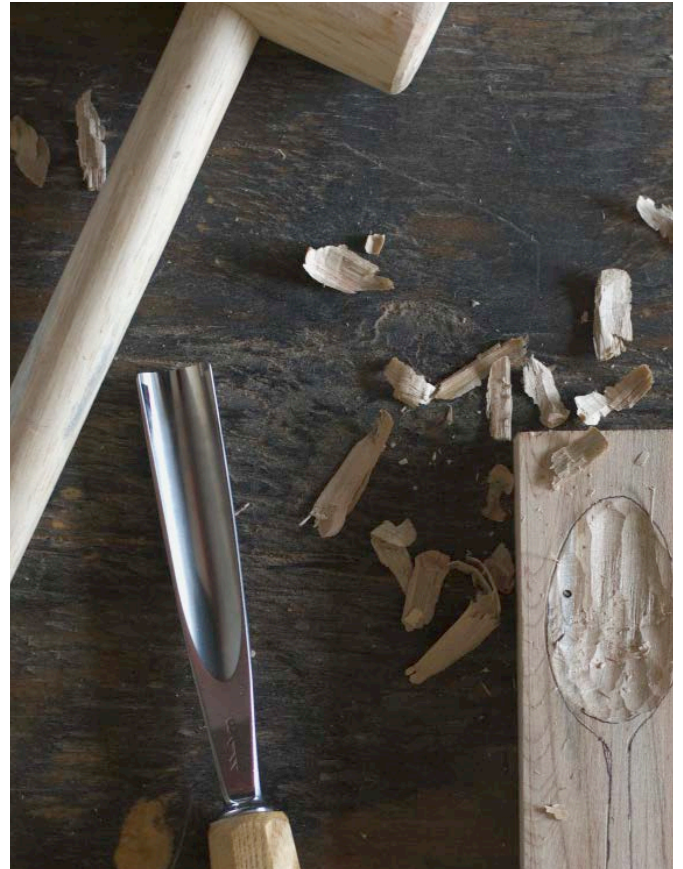
2 Si has optado por trazar varias cucharas en una sola pieza de madera, utiliza una sierra de cinta o una caladora para cortar la madera en trozos, para que quede una cuchara en cada fragmento. Evita acercarte al contorno de las cucharas, pues el exceso de material servirá para sujetar la pieza con sargentos.

3 Fija la pieza a la mesa. Utiliza una gubia para rebajar la madera donde la cuchara debe ser cóncava, empezando por el extremo sur del cuenco (el más cercano al mango). Repite esta operación partiendo del lado norte de la concavidad.

4 Sigue tallando la concavidad sin profundizar demasiado. El cuenco de una cuchara de postre no tiene que ser muy hondo; en cualquier caso, lo será más cerca del mango, por lo que debes conseguir una transición fluida hasta la parte más superficial, en la punta de la cuchara. Podrás dar por terminada la concavidad cuando las virutas salgan cortas y rizadas.

5 Utiliza una sierra de cinta o una caladora para cortar el contorno de la cuchara, pero deja material en el extremo del mango, de manera que puedas seguir fijándola a la mesa con sargentos. Utiliza la plantilla para dibujar la vista lateral de la cuchara en cada lado de la pieza. Esto te servirá de guía, ya que te indicará la cantidad de madera que tendrás que rebajar en la parte posterior de la cuchara.

—
Esta cuchara está elaborada con madera de arce de ambrosía. El arce es una variedad de madera dura bastante común que puede ser difícil de tallar, pero es un material que da muy buenos resultados a largo plazo en artículos de uso frecuente.



3



4

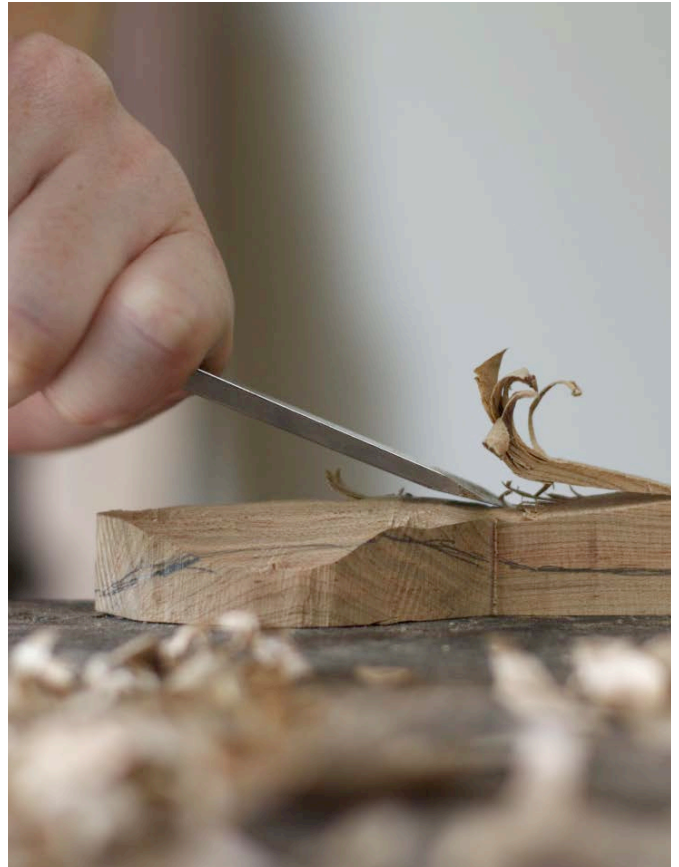


5



6

6 Fija la cuchara a la mesa con el sargento, de manera que la concavidad quede hacia abajo. Tal vez tengas que utilizar dos sargentos para sujetar la pieza y rebajarla con el buril. Empieza tallando los lados para dar forma a la parte inferior del cuenco. Da igual si comienzas por la derecha o por la izquierda, pero debes ejercer presión siguiendo la dirección de la veta y alejándote del mango. Es importante sacar solo virutas pequeñas con cada pasada. En este punto, la concavidad es frágil; si intentas cortar demasiado con el buril, puedes romper la pieza. Por eso vale la pena tener paciencia, si no quieres que la pieza acabe pareciendo más un tenedor que una cuchara.



7

TALLAR EL MANGO

7 Utiliza el buril para dar forma a la punta de la cuchara y al extremo del mango. En este último caso, empieza a tallar por el cuenco y sigue trabajando hacia la parte inferior para ir rebajando el grosor de la forma.

8 Utiliza un cuchillo de tallar para refinar la forma del mango, trabajando desde el cuello hasta el extremo inferior del mango. Sujeta la pieza por el extremo norte de la cuchara y suaviza los cantos demasiado marcados con un movimiento fluido. Debes evitar los cortes profundos para no romper la cuchara. Utiliza esta técnica para redondear las curvas del cuenco y del mango.

