

Det blir en hel del spill när man sågar. Normalt vill man minimera detta spill, men ibland kan man ha bra avsättning även för det. Då kan det bli aktuellt att såga lite "slösaktigt" för att öka spillet.

Ytorna

Ved

Ett givet användningsområde är som ved. Kapa upp och lägga till vedhögen. Eftersom det ofta är en hel del bark med så blir det inte den bästa veden, Men den duger nog att elda med i alla fall.

Täckning

Innan man kapar upp bakarna till ved kan man använda dem för att täcka det sågade virket som ligger på tork ute. Kapa upp i kortare bitar och lägg med lutning i överlappande lager på tvärs över de ströade virket. Gärna med lite extra luft under och gärna med lite extra överhäng på den sidan varifrån det oftast blåser. Se även: [Torkning och lagring](#)

Brädfodring med timmerkänsla

Brädfodring till vindskydd eller uthus kan göras av ytorna. Särskilt om man sågar fin rak tall. Man kan då såga lite tjockare ytor och kanta dem. De bör även barkas, men det finns god chans att barken trillar av på egen hand.

Denna typ av virke passar också bra till fågelholkar,

Annat

Kattklösbrädor?

Julpynt med tomtar?

Utvalda ytor kan bli fina tavlor för montering av troféer.

Sågspånet

Kompost

Sågspån går fint att kompostera ihop med färskt gräsclipp. Ungefär lika delar av vardera, eller lite extra gräsclipp. Vattna ordentligt och tillsätt gärna lite gammal kompost för att snabba upp det hela. Det verkar vara en mycket välsmakande kompost för mask!

Strö till utedass

Sågspån är utmärkt för att ta upp det extra kvävet i urin. Minskar lukten. Hjälper till så att kompostering av godsakerna från utedasset går effektivare. Torka ute en solig dag på en hårdgjord yta eller en stor presenning, och samla sedan i sopsäckar.

Strö till höns och andra djur

Har man grövre sågspån från en kedjesåg kan man kanske byta en del sågspån mot ägg?

Spån till rök eller grill

Om du sågar lite speciella träslag kan det vara bra att ta tillvara det sågspånet. Städa innan och samla sedan upp sågspånet med en grovdamsugare. Var försiktig så att du inte får in för mycket mineralolja från smörjningen. Kanske köra med rapsolja?

Äpple, päron, ek, al och en är exempel på träslag som kan vara intressanta att använda för att smaksätta i en rök eller in en grill.

I grillen kan man slå in spånet i ett folie-paket och lägga vid sidan om glöden. Sedan stänger man locket och låter röken fylla grillen. Eventuellt fuktas spånet lite först. Använd rätt mycket sågspån annars varar det inte så länge att det sätter smak. En foliepaket som rymmer en halvliter sågspån kan vara bra att prova med första gången.

Göra bokashi

Gör egen bokashi och sälj. Bokashi är strö berikat med bakteriekultur som används för att kompostera inomhus. Om du sågat ek kanske det inte är så bra att använda, men annars borde det mesta fungera.

Man lägger sitt köksavfall i en lufttät plastspann, och strör över ett lager torkat bokashi-strö. Mjölksyrabakterier och jäst börjar då arbeta och bryta ner avfallet under aneroba förhållanden.

Du kan köpa färdig startkultur eller googla på "bokashi" för tips om hur du gör din egen startkultur. (Borde gå fint med filmjolk och jäst.)

Författare:

- [Anders Larsen](#) (11 edits)

Undersidor: