

## AT SKÆRE GROFT



En skæreteknik, der er rigtig god til børn, er at holde kniven i den ene hånd – og så at skære ved at lægge den anden hånd oven på knivbladet. Så undgår I børnefinger i karrygryden. Børn er superseje til at skære groft på denne måde, hvor stykkerne ikke nødvendigvis skal være lige store – fx til en sauce eller en suppe, som skal blendes.