



Dags för knivbevis!



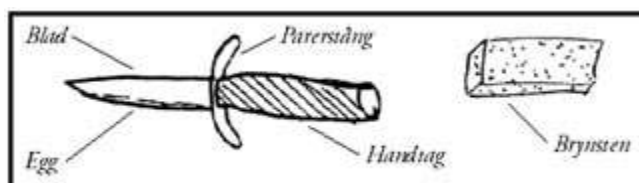
Kniven är ett användbart verktyg som är mer eller mindre nödvändigt i alla former av friluftsliv. Att använda kniven för att tillverka saker tränar fantasi och kreativitet och är bra träning för finmotoriken.

För att få knivbeviset ska du visa för en ledare att du...

- ✓ Vet hur en kniv används så att ingen person, du själv eller andra, skadar sig och följa detta när du använder kniven.
- ✓ Vet hur en kniv tas emot och lämnas på ett säkert sätt och följa detta när du använder kniven
- ✓ Kan hantera kniven på ett sätt som gör att den inte skadas eller slits mer än nödvändigt
- ✓ Känner till vad den svenska knivlagen innebär (vem som får bära kniv, och när)
- ✓ Vet vad knivens delar kallas
- ✓ Kan slipa en kniv
- ✓ Har provat att tälja något användbart på ett säkert sätt som ledaren godkänt

Knivens delar

Bilden visar de viktigaste delarna på kniven, de som du ska känna till för att få knivbeviset. Du ska även veta vad delarna har för funktion och veta hur en brynsten ser ut.



Lämna och ta emot en kniv

När du lämnar över en kniv ska du hålla kniven så att den inte kan skada varken dig själv eller den som tar emot kniven. Ett sätt är att hålla i bladet med eggen nedåt så att mottagaren kan ta kniven i handtaget.

Hantera kniven

När du använder kniv för att tälja eller skära får du inte hålla kniven så att den kan träffa en kompis om du slinter.

Du ska tälja från sig själv, men inte mot någon som finns i närheten. Du ska heller inte tälja med eggen mot sig själv.

När du inte använder kniven ska den alltid förvaras i fodralet för att inte riskera att skada sig själv, någon annan eller kniven. Den får inte heller ligga slängd hur som helst så att vem som helst kan få tag på den.

Lagar och regler

Eggvapen (t.ex. kniv) är förbjudet att ha på sig på allmän plats. Ska du ha med dig kniv till scouterna ska den alltid förvaras i en ryggsäck eller annan packning. Under ledarledda aktiviteter och på hajker och läger är det dock tillåtet att ha med sig en kniv, förutsatt att du har ett knivbevis såklart!



Vässa kniven

För att kunna vässa kniven behövs ett bryne. Det finns flera olika sorters bryne men de flesta behöver lite vätska för att fungera, antingen vatten, saliv eller olja. Rostfria knivar är svåra att hålla vassa, och kan därför behöva brynas oftare än vanliga knivar. Hur man vässar sina knivar är gemensamt för alla sorters brynstenar.

1. Fukta brynstenen
2. Håll knivbladet i 15° vinkel mot brynstenen
3. Rör kniven i cirkelformade rörelser

Fortsätt röra kniven i cirkelrörelser tills kniven är så vass som den skall vara. Glöm inte bort att torka av kniven efter att du har brynt den och ta hand om brynstenen.



LYCKA TILL!



www.drottningstaden.se



Drottningstadens scoutkår



@drottningstaden