

Lagar och bestämmelser

Eggvapen är förbjudet att ha på sig på allmän plats. Skall man ha med sig en kniv till scoutträffen skall man alltid förvara den i sin packning. Under ledarledda aktiviteter och på hajker och läger är det dock tillåtet att ha med sig en kniv, förutsatt att man har ett knivbevis så klart!

Skogsfolkets hederskodex

- Jag använder min kniv som ett verktyg och inte som en leksak.
- Jag håller min kniv ren och skarp.
- Jag är varsam om andras egendom och allt levande.

När du fått märket måste du även i fortsättningen följa reglerna annars tar vi ledare tillbaka det.



Knivbevis

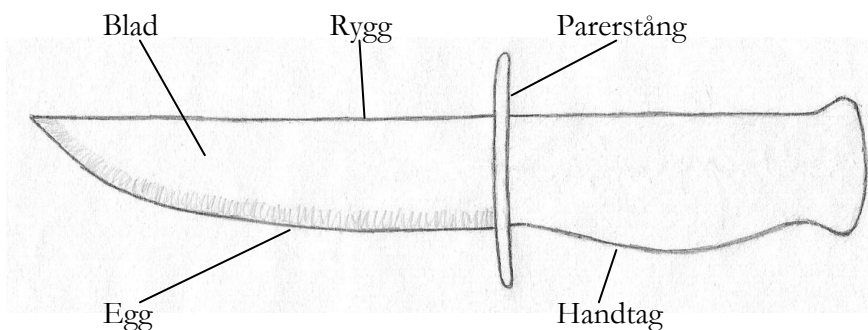
För att få knivbeviset ska du känna till och kunna visa dina patrullkompisar och din ledare att du kan:

- vad knivens delar kallas.
- hur en kniv tas emot och lämnas på ett säkert sätt och följa detta när du använder kniven.
- hur man hanterar kniven på ett sätt så att du inte skadar dig själv, andra eller kniven.
- hur man slipar en kniv.
- den Svenska knivlagen och vad den innebär.
- ”Skogsfolkets hederskodex”.

Dessutom ska du ha provat att tälja något användbart på ett säkert sätt som ledaren godkänt.

Knivens delar

Alla scouter som vill ta knivbeviset måste kunna berätta vilka olika delar som det finns på en kniv och förklara var och vad de olika delarna sitter och har för funktion. De olika delarna är *blad*, *rygg*, *egg*, *parerstång* och *handtag*. Man ska alltid ha en *knivslida*, fodral, till kniven. Du ska också veta hur en *brynsten* ser ut.



Lämna och ta emot en kniv

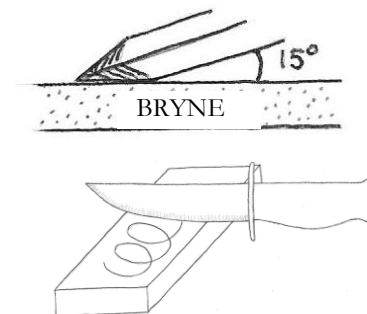
När man lämnar över en kniv skall man hålla kniven så att den inte kan skada mottagaren eller överlämnaren. Ett sätt är att hålla i bladet med eggen nedåt så att mottagaren kan ta kniven i handtaget.

Hantering av kniven

När man använder en kniv för att tälja eller skära får man inte hålla i kniven så att den kan träffa en kamrat om man slinter. Man skall alltid tälja med eggen från sig själv. När man inte använder kniven skall den alltid förvaras i sin slida för att man inte skall riskera att skada sig själv eller kniven.

Vässa kniven

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



- Fukta brynstenen
- Håll knivbladet i 15° vinkel mot brynstenen
- 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 man har brynt den och ta hand om brynstenen.