

KNIVBEVIS

SKOGSFOLKETS HEDERSKODEX

- JAG ANVÄNDER MIN KNIV SOM ETT VERKTYG
OCH INTE SOM EN LEKSAK
- JAG HÅLLER MIN KNIV REN OCH SKARP
- JAG ÄR VARSOM OM ANDRAS EGENDOM OCH ALLT LEVANDE

KNIVBEVISET

För att få ta knivbevis måste man visa att man kan hantera en kniv och det viktigaste i och med användningen av kniven. Vad man skall kunna är:

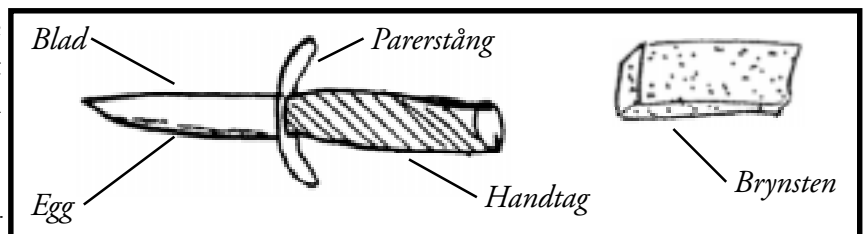
- Kunna Skogsfolkets Hederskodex
- Knivens delar
- Lämna och ta emot en kniv
- Hantering av kniven
- Vässa kniven
- Kunna lagar och bestämmelser kring knivar

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*, *egg*, *parerstång* och *handtag*.

Scouten skall 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 uppåt 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 heller inte tälja med eggen mot 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.

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 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 man har ett knivbevis såklart.

VÄSSA KNIVEN

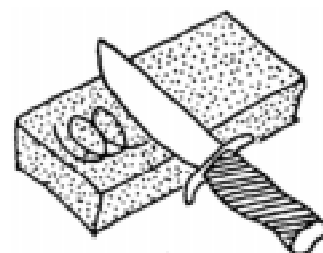
För att kunna vässa kniven behöver man ett bryne. Det finns flera olika sorters bryne men de flesta behöver lite vätska för att fungera. Det finns också diamantbryn som inte behöver någon vätska för att fungera. Antingen vatten, saliv eller olja. Rostfria knivar är svåra att hålla vassa, och kan därför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

Hur man vässar sina knivar är 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.

Rör kniven i cirkelrörelser



Vinkeln mellan knivbladet och brynstenen skall vara ungefär 15°.



NÄR MAN KAN ALLT OM KNIVEN OCH HUR DEN SKALL ANVÄNDAS FÅR MAN KNIVBEVISET. NÄR DU FÅTT MÄRKET MÅSTE DU I FORTSÄTTA FÖLJA REGLERNA ANNARS TAR VI TILLBAKA MÄRKET.



/LEDARNA