



Vi gör unga redo för livet

Mälarscouterna



Knivbevis

Innehåll:

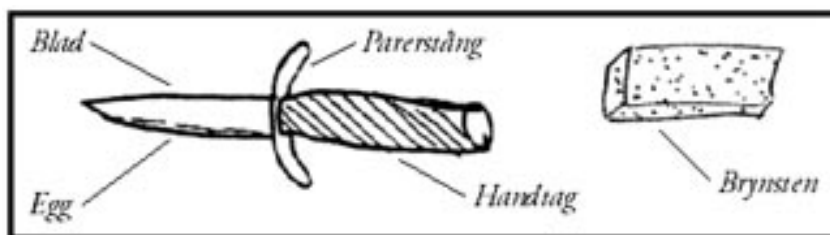
För att få knivbeviset ska du känna till och kunna visa dina patrullkompisar och din ledare:

- Hur en kniv används så att ingen person, du själv eller andra, skadar sig och följa detta när du använder kniven.
- Veta hur en kniv tas emot och lämnas på ett säkert sätt och följa detta när du använder kniven
- Hantera kniven på ett sätt som gör att den inte skadas eller slits mer än nödvändigt
- Känna till vad den Svenska knivlagen innebär
- Veta vad knivens delar kallas
- Kunna slipa en kniv
- 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, 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.



Vi gör unga redo för livet

Mälarscouterna

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.



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!