

Prueba del Cuchillo

Para aprobar la prueba del cuchillo se debe manejar a la perfección cada uno de los siguientes puntos.

1.- Partes del Cuchillo:



2.- Precauciones del Cuchillo:

- Cuando se trabaja con el cuchillo se debe alejar la hoja del cuerpo. Nunca se debe dirigir hacia uno mismo.
- Tener sumo cuidado de no torcer la hoja mientras se trabaja, ya que se puede romper.
- Para cortar una rama gruesa, hay que meter el cuchillo perpendicularmente lo más profundo que sea posible, dando una vuelta a toda la rama. Luego se va cortando viruta (tira fina y enrollada en espiral) sobre el trozo que se quiera cortar. Esto da un corte limpio y bien hecho.
- Tener el cuchillo bien limpio: evitar los ácidos y los dulces

3.- Reglamento:

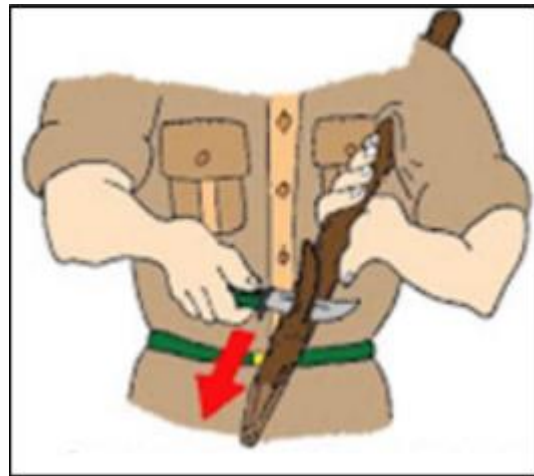
Estas son las reglas más básicas del cuchillo, cualquier falta a éstas se castiga con la reprobación de la Prueba del Cuchillo.

- Siempre se pasa por el lado del mango.
- Nunca se corre con él.
- No se clava en el suelo.
- No se corta hacia uno mismo, sino en sentido contrario.
- No se tira.
- No se clava en los árboles.
- No se guarda sucio.
- No se lleva abierto y sin funda.

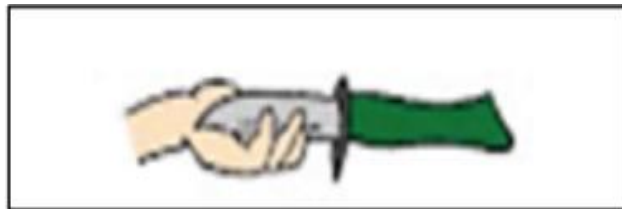
4.- Uso y entrega:

El uso del cuchillo está permitido sólo para aquellos lobatos que hayan pasado la Prueba del Cuchillo.

El cuchillo es muy útil cuando tienes que sacarle punta a un palo, para esto jamás tienes contar llevando el filo hacia adentro; debes hacerlo alejándolo del cuerpo y sobre todo de la mano izquierda (para diestros, quienes sean zurdos alejar de la mano derecha). La figura nos muestra una buena posición: El palo está sujeto bajo el brazo izquierdo; el cuchillo trabaja siempre en dirección hacia el lado libre.



La entrega del cuchillo es como se muestra en la figura, es decir, ofreciendo el mango, sin soltarlo hasta estar seguro de que el que lo recibe lo tiene firme.



5.- Afilación:

Para sacar filo de un cuchillo se utiliza el mismo procedimiento que para un hacha. Primero, se usa una lima fina para sacar asperezas y muecas, en sentido del filo. Luego, se pasa la piedra de afilar, colocándola en una superficie plana y estable; Apoya la hoja del cuchillo firmemente sobre la piedra con los dedos y deslízala con un movimiento circular sobre la misma. Fíjate que la hoja debe estar ligeramente inclinada y casi horizontalmente, siguiendo el contorno del filo del cuchillo.



6.- Limpieza:

Para limpiarlo: Pon una gota de aceite para máquina en la bisagra de la navaja y ábrela y ciérrala varias veces; debes poder hacerlo con facilidad. Limpia cualquier navaja o cuchillo con una gota de aceite, una toalla nova o un trapo. No lo frotes en la tierra o arena, puedes desgastar la hoja.