



Виктор Мещеряков

Фото: Виктор и Галина Мещеряковы

# Функциональная простота

Часть II

*Задача производителя любого товара – продать его быстрее и дороже. Но покупатель всегда разберётся, достоин ли товар тех денег, которые запрашивает продавец. Простые и функциональные вещи всегда востребованы по причине невысокой цены и полного соответствия своему назначению, для которого были созданы. Вот поэтому эти вещи производятся без существенных изменений и покупаются на протяжении многих десятилетий. Именно к ним и относятся ножи, производимые французской фирмой Opinel, простоте и совершенству которых я не перестаю удивляться до сих пор.*





Этим летом со складными ножами Opinel я подробно познакомил воронежских скаутов. Сколько вопросов было ко мне! Младшая группа скаутов с восторгом знакомилась с «опинелями», а более опытные ребята уже были знакомы с ними на практике. Надо отметить, что обладающие многолетним опытом работы с подрастающим поколением руководители постоянно обучают подростков пользоваться режущими инструментами. Интерес к ножу в среде подрастающего поколения по прежнему велик и задача взрослых людей – научить нашу смену использовать его, соблюдая технику безопасности и правила обращения. Живя в лесу, скауты с первых дней почувствовали необходимость наличия хотя бы простого складного ножа. А те, у кого он был, осознавали свою самостоятельность в решении самых разнообразных задач, с которыми сталкиваешься, находясь в условиях дикой природы. При этом нож для них должен быть простым, прочным и функциональным, а также доступным по цене. Именно такими и являются ножи фирмы Opinel.

Жаркое лето тянулось достаточно долго. Из-за пожаров въезд и вход в леса был строго запрещён, и только с наступлением долгожданной осени стали возможными выезды на природу, где я активно продолжил испытания «опинелей». Грибница не погибла от засухи и после продолжительных тёплых дождей грибники отправились в лес. Для сбора грибов фирма Opinel выпускает специальный грибной складной нож с серповидным клинком с одной стороны рукояти и щёткой из натуральной щетины с другой. Мой приятель Евгений, как заядлый грибник, по достоинству оценил этот нож. Острое, как бритва, лезвие ровно и аккуратно срезает ножку гриба, не повреждая корней. А там, где не удалось сохранить корневую систему, её всё равно приходится срезать с ножки гриба. Конечно, эту операцию можно сделать обычным ножом. Но специальным грибным это делать удобнее. К «опинелю» привыкаешь очень быстро. К этому располагают простота и удобство рукояти. У грибного ножа сечение



*Руководитель скаутской организации Воронежа Сергей Шишлянников постоянно обучает своих воспитанников правилам безопасности пользования различными режущими и рубящими инструментами*



*Грибной «опинель» функционален, как и все ножи этой французской фирмы*





Складные ножовки фирмы *Opinel* обеспечивают качественный рез из-за конструкции трёхпрофильного зуба

клинка – острый клин от обуха до самого лезвия. Это обеспечивает глубоко проникающий лёгкий рез. Именно эти качества ножа необходимы при работе с нежными по структуре грибами.

В лесу нож необходим не только при сборе грибов. Он потребуется при приготовлении пищи, обустройстве стоянки или ночлега, мелких работах на маршруте. Кстати, необходимо сказать, что фирма *Opinel* производит очень удобные для похода складные ножовки с трёхпрофильным режущим зубом. Совершенство конструкции этого инструмента лучше всего познаётся в работе. Ножовка является хорошим дополнением к ножу в любом походе в лес, даже если ты идёшь туда на несколько часов. До приобретения мной ножовки *Opinel* я более пятнадцати лет пользовался складными ножовками *Fiskars*. По конструкции режущего полотна они ничем друг от друга не отличаются. И поэтому я не задумываясь приобрёл складную ножовку *Opinel*, заранее зная все её достоинства. Короткие лесные прогулки и более продолжительные выходы в лес на несколько дней этой осенью ещё раз утвердили меня во мнении, что простые инструменты вполне могут решать большинство задач похода.



Филейными ножами очень легко разделять мясо

Но вернёмся в город... Я очень люблю готовить горячую пищу, особенно первые блюда. Поэтому когда мне предоставляется возможность дома что-то приготовить, я это делаю с удовольствием. Для этого у меня есть свой комплект кухонных ножей. И это, безусловно, ножи фирмы *Opinel*. А знаете почему? Рукояти у кухонных моделей такого размера, что для моей большой руки очень подходят. Об остальных достоинствах скажу позже. Конечно кухня – это «женское царство» и не исключено, что женщины от него устают. Поэтому нам, мужчинам, бывает в радость иногда что-нибудь приготовить.

Моим излюбленным блюдом являются супы. Овощи я не ленюсь резать мелкими кусочками разной формы. А для этого ножи должны быть идеально острыми. Если кожура помидора режется легко, значит – нож острый. Именно в этих тонкостях подготовки овощей к варке я получаю удовольствие в процессе приготовления пищи. Картофель лучше всего чистить от кожуры и крошить солонкой тонкими филейными клинками. Филейными ножами очень легко разделять мясо. Зелень крошу большим разделочным ножом, но это можно делать любым небольшим ножом, кто к какому привык.

Немного скажу о технических достоинствах кухонных ножей. Начну с рукоятей. Они в моём (бюджетном по цене) комплекте изготовлены из традиционного бука и достаточно крупные по своему размеру. Это обеспечивает надёжное удержание ножа во время работы на разделочной доске. Хорошо термически обработанные клинки в сечении представляют собой клин от обуха к режущей кромке. Практика использования человеком ножа на кухне определила этот профиль как самый практичный. Небольшой недостаток моего кухонного комплекта – это отсутствие малых овощных и фруктовых ножей. Но я его восполнил тремя раскладными филейными ножами. Клинки у филейных ножей тонкие, что способствует лёгкому проникновению в разрезаемые плотные по структуре овощи, такие как свежий картофель, редька, репа, брюква и т. д. Я всегда получаю радость от приготовления пищи, и в этом мне последние полгода помогают кухонные ножи *Opinel*.

На этом я не прощаюсь с описанием ножей фирмы *Opinel*. В третьей части речь пойдёт о подарочных ножах. Хотя, с моей точки зрения, даже рядовой складной «опинель» уже очень хороший подарок.

