

Знай наших!

# Золотой «Тяпкин внук»

Универсальных ножей – чтобы и колышки постругать, и салатик порезать – не бывает



Сергей Чаванин



Главное в ноже – функционал. Пусть без полировки, нарочито грубоватый, но при этом отлично выполняющий поставленные задачи

**Оружейной столицей Южного Урала по праву считается Златоуст. Тут и оружейная фабрика, и с десяток мастерских. Но мало кто знает, что лучшие оружейники – если речь идёт о ножах – работают в Магнитогорске.**

С 2015 года магнитогорец Сергей Чаванин не возвращается с международной выставки «Клинок – традиции и современность» без дипломов. А это, между прочим, самый большой форум мастеров, занимающихся производством ножей, в России. В ноябре 2017 года его нож завоевал «золото» в конкурсе «Полевой кухонный нож».

Выставка «Клинок» проходит в Сокольниках два раза в год: весной и осенью. На неё приезжают лучшие мастера не только нашей страны, но и ближнего и дальнего зарубежья. В работе выставки принимают участие представители Министерства культуры РФ, сотрудники МВД, ГУВД Москвы, а также профессионалы поварского искусства.

Эксперты Минкульта оценивают ножи в конкурсе «Художественное изделие», сотрудники МВД выбирают «Лучший нож России» в испытании клинковых изделий, а лучший кухонный нож во время поварского шоу определяет шеф-повар элитного московского ресторана Юрий Шутаев.

Главный вдохновитель и фанат мастерства Сергея – супруга Татьяна. Она показывает целую стопку дипломов, рассказывая, в каком году и за что получена награда.

**Больше всего побед у магнитогорского оружейника – в конкурсе «Лучший нож России»**

В нём проверяют клинки на рез и стойкость заточки. И в этом году Чаванин планировал взять дипломы именно в испытании реза. Но на сей раз не получилось.

– От подбора материалов очень многое зависит. В этот раз не смогли взять призового места в испытании клинковых изделий. Просто сталь 95Х18 никак не «вытащить» против С 390. Так что в

конкурсе реза почти все дипломы взяли нижегородцы, – рассказал Сергей.

Зато нож с милым названием «Тяпкин внук» неожиданно стал победителем в конкурсе кухонных ножей, заняв в номинации «Полевой кухонный нож» первое место.

– Название надо было быстро придумать, вот «Тяпкин внук» и пришёл в голову. Он такой же, как тяпка, только маленький, – объяснил мастер.

Конкурсные испытания кухонных ножей проходят в формате поварского шоу. Шефу приносят 50–60 ножей, которые он использует во время приготовления блюда. На этой выставке Юрий Шутаев показывал, как готовить плов, начиная от разделки бараньей туши до резки салата. И, попробовав в работе все представленные ножи, определил победителей.

Сергей и его супруга Татьяна – люди увлечённые. Турпоходы, горы, реки, турбазы, палатки в их расписании и зимой, и летом. А в походе важно всё! И хороший нож может стать отличным подспорьем, он ничуть не хуже походного топора. Возможно, отсюда и началась у Сергея любовь к хорошим клинкам.

– Начал чисто из интереса, что-то пытался выпилить, когда работал слесарем, – рассказал мастер. – Переехал в Златоуст, устроился на работу в Лик. Это мастерские декоративно-прикладного искусства, занимающиеся коллекционным оружием. Там и получил первый профессиональный опыт. Потом освоил самостоятельное производство. У меня усидчивости никакой нет, я лентяй, мне всё надо сделать быстро. Если делать рабочий нож, можно сразу получить на выходе хорошую и функциональную вещь.

**В своих произведениях – а по-другому ножи ручной работы и не назовёшь – Сергей придерживается минимализма и европейской эстетики**

Главное в ноже – функционал. Пусть без полировки, нарочито грубоватый,

но при этом отлично выполняющий поставленные задачи.

Хотя Сергей и говорит, что никакой «философии» для него в ножах нет, но коллекцию свою понемногу собирает.

– У него знаешь сколько покупных ножей! – делится Татьяна.

– Мало, – строго отвечает мастер. – Четыре «складника» и три «китайца».

Потом, правда, выясняется, что есть ещё и «швейцарец», и нож из Златоуста.

– Это вещь на самом деле нужная, – продолжает Сергей. – Вроде как дома есть нож для хлеба, морковь, лук постругать – и достаточно. А вот когда не дома оказываешься... На природу поехал, ну, взял с собой ножик для овощей. А как столкнёшься с куском свиной лопатки в семь кило весом, что будешь этой пипкой делать? Ничего нормально не порежешь, и получится что-то унылое вместо шашлыка. Или уехал, например, на море за 30 километров от ЖОСа, и надо готовить, какие-то под палатки колышки подстругать...

При этом Сергей отмечает, что универсальных ножей – чтобы и колышки постругать, и бревна порубить (а его ножи и такие испытания проходили), и салатик порезать – не бывает. Поэтому у него с собой в походе всегда два-три ножа.

– Раньше делал «универсалы», сейчас у меня приоритет, чтобы удобнее было с едой поработать. Туристические, охотничьи ножи – ими готовить можно, деревья рубить, мясо резать и лучины стругать. Но на доске шинковать всё-таки удобнее кухонным ножом. Поэтому, перед тем как сделать хороший нож, нужно понять, для чего он будет использоваться, – делится Сергей профессиональным секретом. – В ноже важно всё: марка стали, угол заточки, ширина кромок.

Правда, тайны заточки и закаливания лезвия раскрывать мастер не стал. Ведь он открывал их для себя методом проб и ошибок на протяжении 15 лет. Зато теперь можно уверенно говорить – лучшие мастера клинка на Южном Урале живут не только в Златоусте, но и в Магнитогорске.

Карина Левина

Коррупция

## Праздник без подарка

**Управление Федеральной антимонопольной службы по Южному Уралу напомнило чиновникам о запрете дарить и получать подарки.**

На сайте ведомства опубликовано письмо Минтруда РФ, подробно разъясняющее, что ни в коем случае нельзя брать в дар и куда-то девать дорогие презенты, передает «Уралинформбюро».

«Положения антикоррупционного законодательства и Гражданского кодекса Российской Федерации содержат запрет на дарение подарков лицам, занимающим государственные и муниципальные должности, государственным и муниципальным служащим, работникам отдельных организаций, а также на получение ими подарков в связи с выполнением служебных (трудовых) обязанностей», – говорится в документе.

Презенты, полученные в ходе протокольных мероприятий и рабочих командировок, подлежат сдаче.

Руководителям министерств и управлений поручено провести профилактические беседы с подчинёнными и напомнить о юридической ответственности за несоблюдение данного запрета.

Статистика

## «Достоинство» подорожало

**Россияне рассказали, сколько им нужно денег для достойной жизни.**

Среднестатистическому россиянину для достойной жизни нужно примерно 40 тысяч рублей, сообщил генеральный директор Всероссийского центра изучения общественного мнения Валерий Федоров.

По его словам, вопрос о «достойном доходе» в этом году впервые включили в предновогодний опрос. «Среднее значение в этом году составило 39 тысяч 404 рубля на человека в месяц, для того чтобы не просто жить, а жить достойно», – рассказал Федоров.

В прошлый раз подобный опрос проводился в 2007 году. Тогда россияне считали, что для достойной жизни им необходимо 30 тысяч 457 рублей. «Несмотря на все кризисы, подъёмы, рост инфляции и затем её падение, эта цифра выросла за десять лет довольно незначительно – всего на четверть», – отметил глава ВЦИОМ.

Он добавил, что результаты опроса варьируются в зависимости от региона: например, в Москве и Санкт-Петербурге сумма, позволяющая жить достойно, составляет 56 тысяч 634 рубля. На представлении о достойном уровне жизни влияет и уровень образования. По словам Федорова, люди с высшим образованием ценят свою работу выше: им необходимо 45 тысяч 395 рублей.

Время с пользой

## И сказка, и дегустация

**Универсальная массовая библиотека при поддержке первичной профсоюзной организации Группы ПАО «ММК» организует для детей левобережья познавательный досуг.**



Ребята проводят свободное время за чтением книг, участвуют в многочисленных конкурсах, выставках и турнирах. Недавно на развлекательную программу в библиотеку вместе с родителями пришли второклассники школы № 31. Для них подготовили интересные конкурсы «Мастерская художника», «Узнай сказку», «Собери пословицу», «Генеральная уборка», «Повара», «Дегустация». Взрослые и дети рисовали, по фразам определяли русские сказки, рассказывали пословицы, собирали игрушки, придумывали названия для кулинарных шедевров, вспоминали блюда по ингредиентам, а на десерт – по вкусу угадывали, из чего сделано сладкое варенье.

Забавным получился конкурс «Пантомима»: ребята мимикой и жестами изображали домашние бытовые приборы, о которых родители должны были догадаться. Соревнуясь, дети и взрослые с удовольствием говорили друг другу ласковые слова, вместе мастерили животных из воздушных шариков, читали стихи... По итогам различных конкурсов победила команда семьи Сваловых: мама Марина и её дочь Саша.

В адрес работников библиотеки и профсоюза в течение всего года поступают благодарственные отзывы от педагогов и родителей юных читателей – за приобщение к чтению, творчеству, здоровому образу жизни. И на этот раз участники праздника выразили организаторам признательность за интересный семейный отдых, яркие и позитивные впечатления.

Мария Теплова