

## «Среднеазиаты готовят Irish stew»

### 1. Прелюдия

Раздумывая над тестовыми обзорами поволжской секции (старые тесты таджикских кордов и узбекских пчаков и новые - уйгурских пчаков), возникла идея сравнить в одном тесте всех трех представителей среднеазиатского ножепрома (уйгуры, будучи тюрками, к среднеазиатам ближе, чем к дальневосточникам). Причем тест задумывался потребительский, т.е. с заводской заточкой, поскольку большинство обычных людей, купив в магазине нож, не бросятся его точить, а сразу пустят в работу (хорошо хоть если помогут). Так как уйгурский пчак у меня на данный момент всего один и маленький, то и в соперники ему были выбраны тоже "малыши", хотя узбекский "малыш" оказался эдаким переростком.

### 2. "на дистанции... тройка... басмачей..."

На первой дорожке (в оранжевой одежке) Корд Куруш малый (Таджикистан)(в дальнейшем для сокращения просто Куруш)

Производитель: ИП "Машарипов Р" (Таджикистан)

Длина клинка: 87,0 мм

Ширина клинка: 19,5 мм

Толщина клинка: 1,5 мм

Общая длина: 178,0 мм

Материал: сталь ШХ15

Рукоять: грецкий орех

Ножны: иск. кожа



На второй дорожке (одежка черная) Пчак Чирчик старококандский (Узбекистан)(в дальнейшем просто Чирчик)

Производитель: усто Анварбек Азимов (Узбекистан)

Длина клинка: 125,0 мм

Ширина клинка: 24,0 мм

Толщина клинка: 2,0 мм

Общая длина: 230,0 мм

Материал: сталь ШХ15

Рукоять: эбонит, мельхиор

Ножны: иск. кожа



На третьей (последней) дорожке (одежка белая с разводами) Уйгурский пчак Yengsar small (СУАР)(далее Янгсар)

Производитель: usto Najı (СУАР/Китай)

Длина клинка: 100,0 мм

Ширина клинка: 19,0 мм

Толщина клинка: 3,0 мм

Общая длина: 189,0 мм

Материал: сталь ШХ-15

Рукоять: мельхиор, оргстекло, кориан

Ножны: иск. кожа



### **3. Техническое задание**

Участники представлены, осталось огласить техническое задание. И снова готовим Irish stew - рагу по-ирландски. Причин для этого несколько: во-первых, люблю его есть; во-вторых, много ингредиентов разной плотности, что удобно для тестов; в-третьих, очень люблю его есть.

Кроме того, вне конкурса шли помидоры, которые планировались для вечерней яичницы. Таким образом дистанция нашей кулинарной мультигонки получилась такой (по этапам): чистка картошки и морковки, шинковка лука, шинковка моркови, шинковка сельдерея, нарезка мяса, шинковка картошки и нарезка помидоров. Оценки по пятибальной системе, тока вместо плюсов/минусов половинки баллов.

### **4. Старт дан, господа, старт дан...**

*Этап uno. Очистка картошки и морковки*

Куруш - 4,5 балла

С морковкой справился очень легко, я бы даже сказал играючи - ленточки кожуры получались тонкие и аккуратные. С картошкой было посложнее, пытался снимать кожуру одной лентой, как учил отец в детстве - видимо Курушу не хватило длины клинка, поскольку срезал он кожуру легко, но после срезанных 3/4 лента оборвалась.



Янгсар - 4 балла

С морковкой справлялся тяжелее, чем Куруш. На морковке сначала цеплял маленький кусочек и только потом удавалось снять ленточку кожуры. Зато у картошки лента получилась длиннее, чем у Куруша.



Чирчик - 4,5 балла.

Работал очень легко, у картошки всю кожуру снял одной сплошной лентой, но в морковку вгрызлся очень глубоко и приходилось пробовать снимать тонкую ленту по несколько раз.



*Этап две. Шинковка лука*

Самый легкий этап для всех участников

Куруш - 5 баллов

Легко и непринужденно любыми кусками, как толстыми, так и тонкими. Проходил сквозь луковичку бесшумно, как сквозь масло.



Янгсар - 4,5 балла

Резал чуть тяжелее, возможно из-за спусков, с легким похрустыванием



Чирчик - 5 баллов

Аналогично Курушу. Причем работалось настолько легко, что забыл сфотографировать процесс и пришлось использовать дополнительную луковичку



*Этап tre. Шинковка моркови*

Пока лук обжаривался на сковороде, пришла очередь моркови.

Куруш - 4,5 балла

Ощутимо не хватало длины клинка на толстых морковинах, соответственно особой легкости не было.



Янгсар - 3 балла

Тонкими кружками резал худо-бедно нормально, а вот толстые кружки шли с усилием и надломом.



Чирчик - 5 баллов

При сходном с Курушем строе взял свое за счет более длинного клинка - никаких затруднений, легко резал давлением, причем вторая рука морковь не удерживала, т.к. сжимала фотоаппарат.



*Этап quattro. Шинковка сельдерея*

Пока морковь отправилась на сковороду в компанию к луку, переключился на сельдерей. В этот раз решил не резать сельдерей кружками, поскольку неудобно перемешивать при обжарке, а пошинковать ломтиками.

Куруш - 4 балла

Потягом резал уверенно, а вот давлением с очень ощутимым хрустом



Янгсар - 4,5 балла

Превзошел таджикского оппонента. Потягом тоже легко, давлением - с хрустом, но не очень заметным.



Чирчик - 4,5 балла

Легко и потягом, и давлением, но при резе давлением ломтики сельдерея прилипали к клинку.



*Этап cinque. Нарезка мяса.*

Лук и морковь отправились в кастрюлю к картошке нарезанной крупными кусками, а их место на сковородке занял сельдерей, который в свою очередь сменило мясо. Искать баранину было лень, поэтому решил обойтись говядиной, которая оказалась довольно

жирной, что очень понравилось зверю, но в меньшей степени участникам.

Куруш - 4 балла

Опять не хватало длины, особенно когда нарезал мясо на длинные полосы. На маленькие кусочки резал уже уверенно.



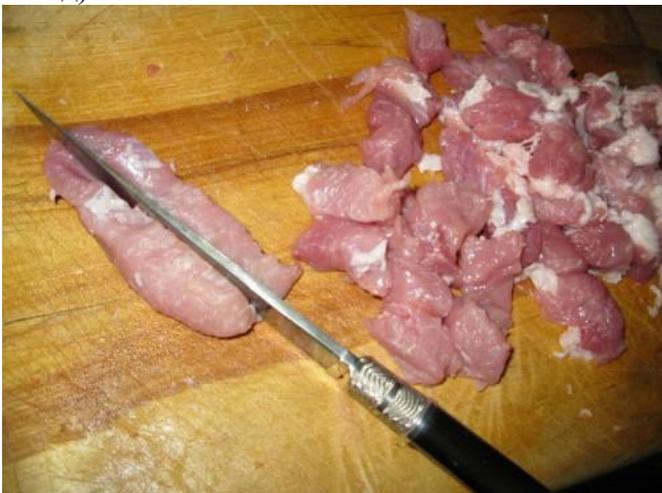
Янгсар - 5 баллов

Очень легко справился с жиром, я бы даже сказал, что на удивление легко. При нарезке на длинные полосы тоже ощущалась небольшая длина клинка, хоть и не так как у Куруша, а вот на мелкие куски расчленил полосы "на раз".



Чирчик - 4 балла

С жиром справлялся хуже Янгсара, возможно потому что кусок попался более жирный. На полосы резал легко, а вот на мелкие кусочки разрезал только за два движения (вперед-назад).



*Этап sei. Шинковка картошки*

Сельдерей отправился в кастрюлю, а мясо обжариваться на сковородку. Пошла шинковка картошки соломкой.

Куруш - 4 балла

На крупные куски резал с похрустом. При нарезке соломкой клинок чуть уводило в сторону.



Янгсар - 3,5 балла

Чем крупнее куски надо было резать, тем тяжелее он работал. Хруст почти громогласный.



Чирчик - 5 баллов

После неудачи на мясе, взял реванш на овощах. Резал легко, независимо от толщины кусков и соломки. Страшно резать на весу, используя ладонь в качестве доски, поэтому так и не резал.



*Этап sette. Нарезка помидоров*

Мясо и картофельная соломка отправились также в кастрюлю. Посолил, поперчил, залил все темным пивом и поставил тушиться до готовности (минут 40-50). Пока обед готовился переключился на последний этап - мягкие помидоры.

Куруш - 3 балла

Нормально резал только потягом. Давлением проминал помидор.



Янгсар - 3 балла

Все, написанное про Куруш, имело место и с Янгсаром.



Чирчик - 4 балла

Потягом легко, давлением тоже резал, хоть и с небольшим проминанием.



## 5. Итоги

Заточив "айриш стью", подвел итоги:

Куруш - средний балл 4,14 (второе место)

Таджикский "малыш" отработал на "четверку" с небольшим. Был бы клинок подлиннее...

Хотя не факт, что это ему помогло бы, поскольку одно из отличий кордов от пчаков - это именно более толстые клинки. Больше всего расстроило, что после тестов покрытие клинка из однотонного превратилось в радужно-пятнистое.

Янгсар - средний балл 3,93 (третье место)

Спуски от середины, запрет по месту производства на качественную заточку - основные слабые места. Кроме этого можно отметить тонкую и плоскую рукоять, которая оказалась менее ухватистой, чем у Куруша. Еще одним недостатком оказалось то, что гюльбанд (больстер) оказался чуть короче ширины клинка и в результате этого, выглядывающая из-под него, РК постоянно царапала палец.

Чирчик - средний балл 4.72 (первое место)

Уверенная и чистая победа. При этом Чирчик единственный нож из трех участников, которому уже доводилось работать на кухне, а следовательно заточка была, скажем так, не заводской (но он не правился ни разу).

Общее наблюдение: повреждение РК после тестов ни на одном ноже не обнаружилось.

Ну и групповое фото тройки призеров напоследок.



*С. Сухоминский*