

«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 луковицу 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 луковицу



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.

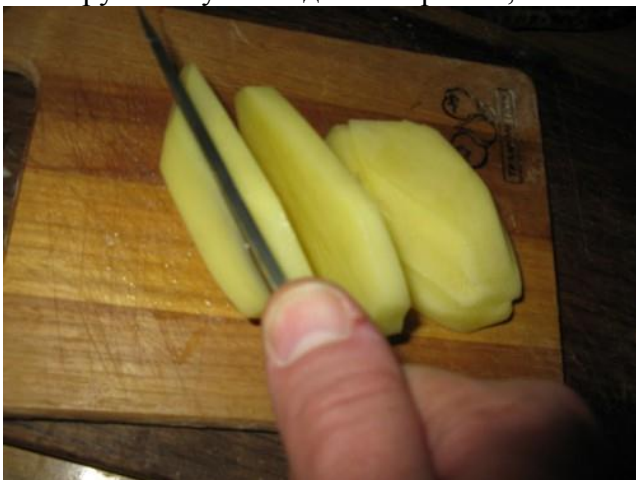
Куруш - 4 балла

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