

# ТОПОР МОЖЕТ ВСЁ

топор может делать все, даже улучшать фигуру. возьми его в руки, и живот твой автоматически втянется, грудь выпятится, а движения приобретут осмысленность и значимость. топор - древнейшее изобретение людей, почти никак не изменившееся в ходе эволюции. Это верный признак силы и власти над обстоятельствами. перед тем как ты обзаведешься собственным топором - несколько важных советов.

## куда податься с топором

**на кухне** топор нужен мужчинам, не боящимся домашних забот. скажем, небольшим кухонным топориком с короткой рукояткой можно разделывать свежепойманную дичь. застав тебя на кухне над какой-нибудь тушкой, с оскаленными зубами и в окровавленной рубашке, твоя девушка сразу поймет, что не ошиблась с выбором. возможно, покончив с тушкой, вы решите обзавестись детьми. причем тут же, не покидая кухни. в походе даже щуплый рыжий паренек не будет иметь отбоя от симпатичных походниц, если захватит с собой правильный туристский топор. ночи напролет он может рубить с подругами ветки и стругать рогатины для костра. требования к походному топору просты: компактные размеры, небольшой вес (в рюкзаке каждый грамм на счету) и очень острое лезвие. туристские топоры часто имеют петли для закрепления на поясе, а во время переноски их прячут в пластиковый или брезентовый чехол.

**в мастерской** распространены топоры общего назначения, их называют плотничьими. предназначены они для рубки небольших деревьев и обработки древесины (что нисколько не помешало расколочнику зарубить именно таким инструментом бедную старушеницу). широкое и тонкое лезвие плотничьего топора легко заточить до такой степени, чтобы им можно было бриться или косить траву. некоторые используют такие топоры для колки дров, но делают это напрасно: плотничий топор слишком легко, потому имеет большую отдачу.

**на даче** не обойтись без двуручного колуна - далекого потомка боевого топора. колун отличается от прочих изделий неширокой режущей кромкой, он тяжелее (это обеспечивает большую силу удара на единицу поверхности). колуны можно даже не точить - качество колки дров от остроты лезвия не зависит. кстати, дрова именно что не рубят, а колют (рубят деревья). если ты надумал заняться дровами с целью похудения, знай: пользуясь импортными колунками, много калорий не сожжешь, особенно если умеешь колоть. например, легкие скандинавские топоры, хоть и не рубят дрова сами, но задействуют минимальное количество мышц - их кованые лезвия входят в дерево как в масло. наиболее энергозатратны отечественные изделия, которые тяжелы и имеют неудобные ручки. чтобы наколоть ими дров для шашлыка на большую компанию, тебе придется изрядно попотеть. зато за это время ты вдоволь наиграешься мускулами, а заодно укрепишь плечевой сустав, разовьешь мышцы спины и подкачаешь пресс.

**всюду** хороши универсальные топоры, которыми можно с одинаковым успехом рубить деревья и колоть дрова. лезвия топоров-гибридов остры, как плотничьи, но и массивны в задней своей части, как колуны.

## чьи топоры лучше

люди, к счастью, оставили топор в покое - цивилизация так и не придумала к нему лазерный прицел и систему дистанционного управления. топор по сей день состоит всего из двух элементов: рукояти и лезвия. максимум новизны здесь - материалы. наиболее продвинутые производители делают рукояти из пластика, а лезвия наловчились покрывать тефлоном. большими авторитетами в области топоростроения считаются скандинавские и североамериканские страны, в россии популярны топоры компаний *fiskars* (Финляндия) и *bacho* (швеция-германия). представители этих компаний утверждают, что, работая их топорами, человек непременно испытает чувство радости и эмоционального подъема, и поэтому красят рукоятки в ярко-оранжевый цвет.

**bacho** - все топоры этой фирмы сделаны вручную, имеют деревянную ручку, обычно из ясеня. рукоятка из дерева - это такой особый шик, и многие считают, что истинные профессионалы работают только топорами с деревянной ручкой. рукоять изогнута и утолщена в области соединения с лезвием, этот узел закрепляется специальным клином, изготовленным из пластмассы на углеродной основе. у топоров *bacho* лучшая сталь, почти не подверженная деформации, но ручки все-таки иногда ломаются.

**fiskars** - весьма самоуверенная компания, которая дает 10-летнюю гарантию на ручки своих топоров, утверждая, что сломать их невозможно. ручки эти полые внутри, а потому легкие, изготовлены из прочного, армированного стекловолоконного полиамида, не бояться сырости и холодной погоды. лезвия имеют тефлоновое покрытие (не ржавеют), мягко и легко входят в дерево.

**русские топоры** отличаются качественной сталью лезвия и небольшой ценой. однако рукоятки со временем рассыхаются, а лезвия начинают болтаться. поэтому перед работой топор надо положить в ведро с водой, чтобы древесина разбухла и лезвие плотно зафиксировалось.

**китайские топоры** доставляют меньше всего радости, их легко опознать по некачественным лезвиям, хотя рукоятки могут удобно располагаться в руке. определить качество стали можно на глаз, вернее, на слух: для этого по лезвию надо стукнуть чем-то твердым. качественная сталь зазвенит, или, как говорят специалисты, запоеет. звук при этом должен быть громким и протяжным. если же стукнуть по китайскому топору, звук получится глухой и короткий. Это означает, что такая сталь быстрее деформируется и тупится.

## выбери

выбирая топор, особые требования предъяви к рукояти, которая может быть металлической, пластиковой, деревянной или комбинированной. крепко обхвати рукоять и представь, что ты будешь работать топором несколько часов. если руке уже сейчас неудобно, мозоль гарантирована. ручка может иметь прорезиненное основание, в этом случае она не будет скользить в руке, даже если ты работаешь в перчатках.

## свари

утверждает кандидат медицинских наук матвей лифшиц: "ни в коем случае не вари топор, рукоятка которого покрыта лаком или краской. если в воду опустить очищенную деревянную рукоять, получишь ясеневый или березовый отвар (в зависимости от материала ручки) и некоторое количество углеводов: в них превратится растительная клетчатка, содержащаяся в дереве. это не вредно для организма, хотя вареный ясень вряд ли понравится тебе на вкус. если во время варки каши в кастрюлю поместить лезвие топора (не покрытое тефлоном), то вода приобретет неприятный металлический привкус, что, впрочем, тоже не принесет вреда организму, ведь некоторым больным специально назначают железосодержащие препараты. но в таком виде металл вряд ли усвоится, зато сможет придать колоритный черный окрас твоему стулу".