

MESSEN SMEDEN



DE CURSUS

Smeed in een middag of een dag uw eigen mes.

Materialen

Meteen een stukje theorie:

Je hebt "normaal staal" en gereedschapsstaal. Van normaal staal kunt u een mooi mes smeden dat goed als sier object, of voor licht snijwerk te gebruiken is. Wanneer u een mes van gereedschapsstaal of zelfs damaststaal (allemaal laagjes staal met prachtige tekeningen) maakt is het mes normaal te gebruiken. Let wel, gereedschapsstaal is hard en laat zich minder makkelijk bewerken, dit is niet in een middag te doen.

KOSTEN

- Gereedschapsstaal (Sleipner van Uddenholm) €10,-
- Middag smeden €85,-
- Een dag (incl. lunch) smeden €155,-

STUDIO ANTONIUS

Cargadoorweg 12,
6541BT, Nijmegen

Grotendorst 14
1721CW, Nijmegen

KVK nr. 76028860
IBAN NL06ASNB0267163207
BTW nr. NL003038814B91

+31 6 83 97 03 05
sammy.antonius.kramer@gmail.com
www.sammykramer.com

DE VORM

Er zijn verschillende messen te maken. Een vikingmes is goed in een middag te smeden. Voor de andere messen is vaak een hele dag nodig.

Vikingmes

Deze messen werden door de vikingen gebruikt voor onder andere villen, snijden van voedsel, koken en eten.



Pugio (Romeinse dolk)

Ik heb via het Valkhof museum verschillende Romeinse messen onderzocht. De vorm van deze dolk is door de Romeinen gebaseerd op een Spaanse dolk die ze na verovering van Spanje verbeterd hebben.



Survivalmes

Dit robuuste mes heeft vele toepassingen. Zoals hout snijden, koken, eten etc.



Nakiri

Dit mes is goed te gebruiken in de keuken. De vorm van het lemmet kan natuurlijk op eigen voorkeuren worden toegespitst.

