



SURVIVAL



NEWS



SURVIVAL KILLAN KUULUMISIA



1

Puheenjohtajan palsta

1/81

NOPEAT SYÖVÄT HITAAT

Hyvät kiltalaiset sekä testin 81 osanottajat. Todella hauskaa huomata että kilta elää ja kukoistaa. Eläköön.

Turkka Aaltonen on pukenut ajatukseni sanoiksi jo vuoden 1973 kurssin jälkeen:

Henkiinjäämiskurssin onnistumisen perusedellytyksenä on kurssilaisten ja ohjaajien yhteistyön onnistuminen.

Näin on.

Yhteistyö on myös killan toiminnan kannalta erittäin tärkeää. Asumme ympäri Suomea. Yhteydenpito ei ole helppoa. Tapaamme harvoin.

Juuri siksi toivoisinkin (itseltänikin) tehokkaampaa viestien, uutisten, tapahtumien ja tietojen välitystä postitse. Pienikin viesti on aina ilonaihe. Me pysymme hengissä.

Survival Newsin toimituksen osoite on

Erkki Malin
Eerikinkatu 20 B 25
00100 Helsinki 10
puh. 6945 808

Tämä News ilmestyy juuri ajallaan ja entistä paksumpana.

Luvattu matkakertomus Operaatio Karapuljusta jäi tilanpuutteen takia pois, mutta hyvää kannattaa odottaa...

Seuraava News ilmestyy syys- lokakuussa. Kirjoitelkaa...

Ja hoitakaa jäsenmaksunne tilille

KOP-Hki-Töölöntori 130850-226866

Survival Kilta ry

Jäsenmaksu -81 on mk 30:-

Erkki Malin



KILLAN JÄSENMAKSUTILANNE 06.07.81

Raimo Malin	Helsinki
Katariina Keto-Seppälä	Pori
Timo Vainio	Tampere
Carl-Magnus Cedercreutz	Tampere
Veikko Nenonen	Helsinki
Jaana Loukimo	Pori
Anu Myllyniemi	Pori
Kaisu Meriläinen	Kajaani
Eliisa Maula	Helsinki
Hanna Kiljunen	Hyvinkää
Turkka Aaltonen	Pori
Riitta Karola	Hyvinkää
Juha Brandt	Raisio
Jim Mustonen	Upinniemi
Sakari Aalto	Pori
Erkki Malin	Helsinki
Iiro Kakko	Hämeenlinna
Pentti Heikkinen	Rauma
Teuvo Kuurre	Levanpelto
Jari Koivisto	Pori
Matti Helminen	Hyvinkää
Timo Törrönen	Pori
Mervi Törrönen	Pori

Siis 23 henkilöä ilmoittaa kuuluvansa kiltaan jäsenmaksunsa
maksuen. Postituslistamme käsittää kuitenkin yli 50 nimeä.
??

Puuttuuko sinun nimesi ylläolevasta listasta?

SURVIVAL TEST 81

Kurssilaiset: (ilmoittautumismaksun 07.07.81 perusteella)

Juha Pekka Rauhalahti	Paalikatku 13	33400	Tampere 40
Timo Kuusisto	Meskanhovi A 5	32740	Äetsä
Kalle Tala		32730	Keikyä
Juha Olkkonen	Kontulankaari 11A	00940	Helsinki 94
Taru Sahari		04480	Haarajoki
Jaana Grönlund	Porvarintie 7 E 44	00750	Helsinki 75
Jaana Jansson	Lumikintie 4 G 228	00820	Helsinki 82
Ritva Talvinen	Asuntola As.3 D 45	34130	Ylinen
Kari Mäkinen	Suulotintie 15	25610	Pori 61
Jaana Ylänen	Kaivolankatu 3	15240	Lahti 24
Juhani Honkanen	Pihlatie 10 C 37	28800	Pori 80
Pentti Haapakorpi	J.Herttuankatu 10 A	28100	Pori 10
Olli Venelampi		21570	Sauvo
Seppo Lähdekorpi	Itälinjakatu 7 B	28100	Pori 10
Risto Rossi	Paino 2	37600	Valkeakoski
Anna Riitta Räihä	Museokatu 20 A 7	70100	Kuopio 10
Ulla Lappalainen	Lappala	70900	Toivala
Riikka Jouhikainen	Vellamonkatu 20	08100	Lohja 10
Eeva Puputti	Suurlohjankatu 5	08100	Lohja 10
Tarja Ikonen	Luvvaniementie 6 C	00350	Helsinki 35
Tarja Koskinen	Kalmonkatu 13	33560	Tampere 56
Lars Fält	S-54600 KARLSBORG	Sverige	
Olli-Pekka Peltola			Jämsänkoski

Kouluttajat:

Raimo Malin	Helsinki
Turkka Aaltonen	Pori
Iiro Kakko	Hämeenlinna
Jari Koivisto	Pori
Pekka Salonen	Pori
Mika Westermarck	Espoo
Timo Vainio	Tampere
Eliisa Maula	Helsinki
Jim Mustonen	Upinniemi
Veikko Nenonen	Helsinki

SURVIVAL TEST

Ryhmäjako

Ryhmä 1
vene 1+2

Timo Vainio Juha Olkkonen
Juha Pekka Rauhalampi
Taru Sahari
Jaana Ylänen
mies Hämeenlinnasta

Ryhmä 3
vene 5+6

Tarja Koskinen
Ulla Lappalainen
Timo Kuusisto
Kalle Tala

(Raimo Malin)

Ryhmä 5
vene 9+10

Jaana Jansson
Jaana Grönlund
Kari Mäkinen
Lars Fält

(Eliisa Maula)
(Iiro Kakko)

Ryhmä 2
vene 3+4

Riikka Jouhikainen
Eeva Puputti
Juhani Honkanen

(Mika Westermark)
(Turkka Aaltonen)

Ryhmä 4
vene 7+8

Ritva Talvinen
Risto Rossi
Pentti Haapakorpi
Seppo Lähdekorpi

(Jari Koivisto)

Ryhmä 6
vene 11+12

Tarja Ikonen
Olli-Pekka Peltola
Olli Venelampi
Anna Riitta Räihä

(Pekka Salonen)

TIEDOKSI JA MUISTOKSI KAIKILLE SURVIVAL SIIDAN VAELTAJILLE:

Survival VII pidettiin Utsjoen itäkairassa Vetsijoen tuntumassa. Kaiken muun toiminnan ohessa kiltalaiset kunnostivat kahta autiotupaa asuttavaan kuntoon. Tuvista tuli kaikille hyvin läheisiä ja useat vannoivat vielä palaavansa. Ihastuin itse seutuun ja etenkin sen rauhaan, että kesällä 1980 kävin tarkistamassa tupien kunnan, sekä edelliskesänä kunnostettujen että muiden, sillä tarkoitukseni oli suorittaa Suomen Partiolaisten karhunhammas suoritus aiheena autiotuvat ja turvekammit.

Lappalaiset eivät erityisemmin pidä lantalaisista, eivätkä etenkin sellaisista, jotka muuttavat lappia ja sen rauhaa, näin olin kuvitellut, mutta sain matkallani kokea yllätyksen.

One Booth Saloonin entinen käyttäjä kiitteli kiltaamme siitä työstä jonka olimme tehneet säilyttääksemme Saloonin asuttavassa kunnossa. Lapinmies kirjoitti vieraskirjaan haikean muistelmaan menneistä erotusajoista, jolloin tultiin koko erotusajaksi poroerotusalueelle ja siitä miten nyt hurjastellaan kelkoilla ja pyörillä kotiin ja tällaiset tuvat tuhoutuvat. Lopuksi lappalainen kiitteli tuvan kunnostamisesta sillä kyllä jotkut sitä kuitenkin käyttävät. Saloonilla oli vuoden sisällä käynyt viitisen retkikuntaa samoin kuin Neljän Tuulenpesän tuvalla. Loska samat ryhmät eivät olleet käyneet kummassakin tuvassa niin alueella vuoden aikana yöpyneitä retkikuntia oli kymmenen. Määrä ei ole paljon sillä Vaisjoen kammilla ja Paavalaisjoen kammilla oli kävijöitä kymmeniä kertoja enemmän. Kävijöiden pieni määrä ei ihmetytä sillä Utsjoen kirkonkyläläiset eivät tiedä koko poroerotuspaikasta mitään tai ainakin sellaisen kuvan sain matkailuhotellin työntekijöiden kysellessä poroerotuspaikan sijaintia.

Muita kiltalaisia kiinnostavia kohteita lienevät leiriuuni, ruoteet ja Turkan kammi. Uuni oli kestänyt talven suhteellisen hyvin, vain muutamia valumia oli syntynyt. Ruoteet olivat pystyssä mutta vääntyneet. Turkan kammilla kävimme yöllä, joten mitään erikoisia huomioita emme pystyneet tekemään. Kammin ovi oli tipahtanut saranoiltaan ja tuoreet koivunoksat todistanevat kammin olevan edelleen käytössä.

Paljon muutakin tietoa alueen kammeista keräsin kansien väliin, joten ne jotka aikovat alueelle niin olen iloinen antamaan tietoa. Ilmoitelkaa muutkin alueelle aikovat, jos vaikka tapaisimme. Itse lähden Utsjoelle tänä syksynä. Tarkoitukseni on vaeltaa pitkin Vetsijokea etelästä pohjoiseen.

Iikka

TEE SE ITSE

Nokkos- ja sipulikeitto
4 annosta

12 dl lihalientä (keittovettä ja/tai lihaliemikuutiosta tehtyä lientä)

3-4 dl keitettyjä ja hienonnettuja nokkosia (1,5 - 2 litraa tuoreita nokkosia)

1 silputtu sipuli	suolaa
1 rkl margariinia tai voita	pippuria

Keitä lihaliemi. Lisää nokkoset ja sipuli. Sekoita rasva ja vehnä- jauhot ja lisää ne keittoon. Keitä annosta matalassa lämmössä joitakin minuutteja. Lisää suolaa ja pippuria maun mukaan. Tarjoile keitto höyryävän kuumana suikaloidun purjosipulin ja pehmeäksi keitettyjen kananmunapuolikkaiden kera.

KERÄÄ NOKKOSIA

Suomessa on aina osattu arvostaa nokkosta hyötykasvina. Sitä et pidetä yksinomaan rikkaruohona.

Pyri poimimaan nokkoset mahdollisimman puhtaina, mieluiten sora- tai hiekkaperäisestä maastosta. Ojien varsilla kasvavat nokkoset ovat epäpuhtaita eikä niitä voi suositella syötäväiksi.

Leikkaa nokkoset saksilla. Paras on myös vetää rukkaset käteen, vaikka nuoret nokkoset eivät pahemmin polttelekaan. Puhdista nokkoset ja perkaa pois tukevimmat varret. Kaada vettä päälle ja hämmennä. Vaihda vesi niin monta kertaa että se on puhdasta. Keitä vesi ja suola (1 tl litraa kohti). Kumoa nokkoset veteen ja keitä niitä noin 10 minuuttia. (miksi keittää, toim. huom.). Kaada vesi pois mutta ota se talteen. Vedessä on mineraaleja ja vitamiineja, joten voit mainiosti käyttää sitä keittoon tai muhennokseen. Hakkaa nokkoset silpuksi veitsellä ja hienonna ne vihannes- tai lihamylyssä. Kiehutetut ja hienonnetut nokkoset voit mainiosti pakastaa. Pakkaa ne pieniin, esim. keittoa varten sulatettaviin paketteihin.

Nuoret nokkoset voit myös kuivattaa sellaisinaan tarjottimelle levitettyinä. Kuivatettuja nokkosia voit säilyttää purkeissa tai paperipusseissa. Kuivat nokkoset soveltuvat mainiosti pannukakkutaikinaan, perunasoseeseen, leivintaikinaan ja niistä syntyy hyvä tee.

SAMMAKKO ON SYÖTÄVÄÄ

Huolellisesti valmistettu ja maustettu sammakonreisi on moninverroin maukkaampi kuin kanan vastaava. Kun lihava sammakko on saatu pyydystetyksi tapetaan se katkaisemalla puukolla selkäranka niskasta.

Otuksesta käytetään vain jalat tarkemmin reidet ja pohkeet.

Koivet nyljetään tuppeen, nahka lähtee erittäin helposti. Maustamisen jälkeen jalat paneerataan ja paistetaan rasvassa. Alkeellisissa olosuhteissa ne voidaan keittää suolavedessä tai paistaa avotulella. Savustaminen on myös mahdollista.

Sammakkoja esiintyy koko maassa lappia myöten.

Kosteat paikat luonnollisesti ovat niiden suosiossa.

Ne liikkuvat yleensä iltaisin ja aamulla, sadesäällä päivisinkin. Naaras on yleensä urosta suurempi, siis parempi saalis. Pienet sammakot on paras jättää kasvamaan. Vasta kun reidet ovat sormenpaksuisia ovat ne kelvollisia.

Pyydystämiseen voi käyttää melkein mitä vain, amerikkalaiset ampuvat härkäsammakkoja haulikoilla. Atraimen tapainen keihäs on kätevä väline. Mutta paljain käsinkin niitä voi pyydystää.

Suomesta tavattavat syötävät sammakot ovat Tavallinen sammakko l. *Rana terriporaria*. Viitasammakko l. *Rana arvalis*. Sekä hyvin harvinainen, että parhain Mölysamakko l. *Rana esculenta ridibunda*.

Tavallinen sammakko on huomattavasti helpompi pyydystää kuin arka Mölysamakko. Ehkä vesien saastuminen on kokonaan hävittänyt sen. Sitä on tavattu vain Helsingin ja Porvoon ympäristöstä minne se on todennäköisesti istutettu.



Rupisammakot l. rupikonnat eivät ole syötäväksi kelpaavia. Varsinaisesti ne eivät ole myrkyllisiä. Mutta niiden ihorauhastan erittämä aine aiheuttaa esim. ihmisen silmään joutuessaan tulehdusta. Samoin käy joutuessaan tekemisiin suolen limakalvojen kanssa. Rupikorinat eivät liiku hyppien kuin sammakot vaan ryömivät eteenpäin. Rupikonnin iho on kauttaaltaan kyhmyinen l. rupinen.

Melkein kaikista suomalaisista sammakon syöminen tuntuu vastenmieliseltä. Se johtuu ennakkoluuloisista ruokailutottumuksista. Ranskassa ne ovat arvokasta herkkua. Kuitenkin ne ovat kaikkien luonnossa liikkujien vapaasti saatavissa. Sammakkojen pyydystämiseen ei vaadita metsästyslupaa eikä kalastuksenhoitomaksun suorittamista.

Sammakot ovat lainsuojattomia - ja herkullisia.

Tilanteessa jossa muuta ruokaa ei ole saatavissa on sammakko käypää ruokaa. Ravintoa joka on varsin huomioon otettavaa. Sammakon lihan maku on erinomainen muistuttaa ravunlihaa.

Sammakoista syödään vain takajalat. Miksi ei muuta? Takajalat ovat käytännöllisesti katsottuna koko otus. Lihaa on muissa paikoissa hyvin vähän ja hankala irrottaa. Muut osat ruumiista haudataan siististi ja annetaan luonnon ikuisen kiertokulun jatkuu.

TAVALLINEN SAMMAKKO 6-7 cm ruskehtava. tummatäpläinen vatsapuoli vaaleampi. Yleinen koko Suomessa.

PELTOSAMMAKKO 5-6 cm edellistä suippokuonoisempi. Selkä harmaa mustatäpläinen, yksivärinen. Yleinen etelä-suomessa.

MÖLYSAMMAKKO 15 cm 0,5 kg oliivinvihreä mustatäpläinen kellerävä juovainen, reisien takaosat oliivinvihreän ja valkoisen kirjavat. Tavattu vain Helsingin liepeillä ja Porvoonjoen suulla. Lienee hävinnyt sukupuuttoon.

HUOM. Sammakot rauhoitettiin 1989 asetuksella 492

Riistalintujen käsittely ennen ruoaksi valmistamista

Teurastuksen jälkeen lintu suolistetaan l. sisälmykset poistetaan. Talteen otetaan maksa, sydän ja kivipiira. Jotta riistalinnuista tulisi mureita, niitä riiputetaan, vesi- ja kyyhkyslintuja lukuunottamatta vähän aikaa. Lintua riiputetaan mieluummin kaulasta, ei jaloista.

Kyniminen ja kärventäminen

Sen jälkeen kun kovat siipi- ja pyrstöaulat on vedetty pois sulkien suuntaan, nypitään höyhenet pyrstöstä päähän päin, alkaen rintalastan alakärjestä. On varottava, että nahka ei mene rikki, koska se suojelee lihaa paistamisen aikana. Pienet höyhenet ja untuvat jotka eivät lähde nyppimällä, poistetaan kärventämällä. Lintua pidetään kiinni kaulasta ja jaloista ja käännellään niin, että se kärventyy tasaisesti joka puolelta. On varottava nokeavaa liekkiä.

Linnun puhdistaminen

Pää leikataan pois ja kaulanahka avataan niskasta. Henki- ja ruokatorvi poistetaan varovasti. Kaula leikataan poikki aivan tyvestä. Kupu poistetaan ja jalat leikataan polvinivelien kohdalta.

Sisälmyksiä poistettaessa pistetään käsi linnun sisään ja tartutaan mahalaukkuun, joka vedetään pois yhdessä suolien kanssa (mikäli suolia ei ole poistettu heti teurastuksen jälkeen).

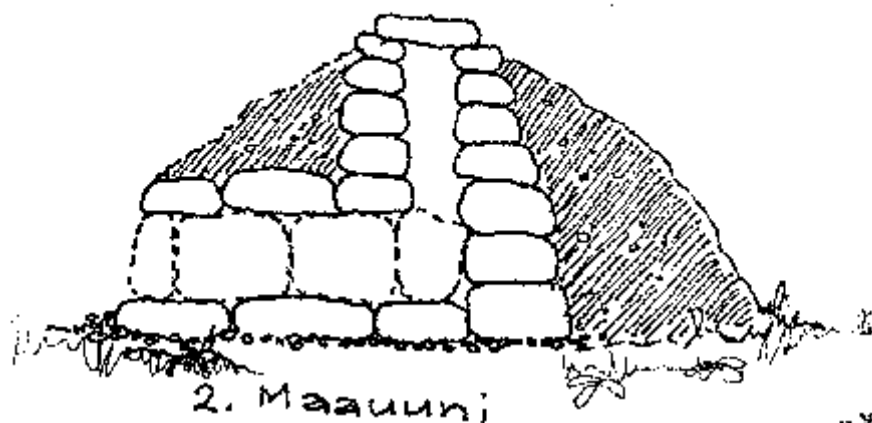
Keuhkojen ja munuaisten poistamisessa on oltava huolellinen. Nämä elimet ovat kiinni selkärangassa (näyttävät hyytyneeltä vereltä).

Sydän, maksa ja kivipiira otetaan talteen. Sappiraikko irrotetaan varovasti maksasta. Kivipiiraan leikataan viillos sen kaarretta myöten, sisältö poistetaan ja sarveismainen kalvo vedetään pois.

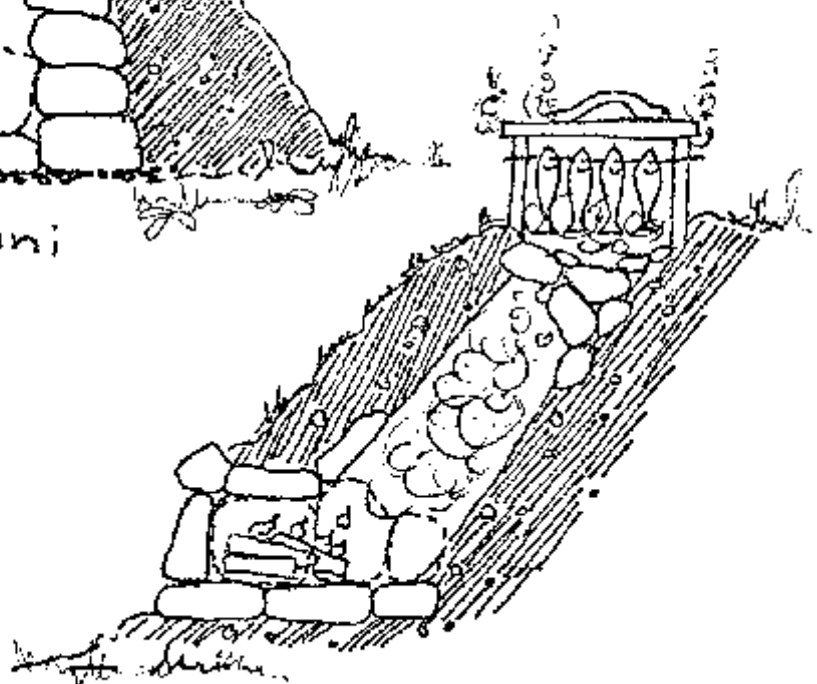
Sisäelimiä liotetaan kylmässä vedessä.



1. Leiriruuan valmistustapoja.



2. Maauuni



3. Savustusuuni

VILLIMINKIN ANSA

