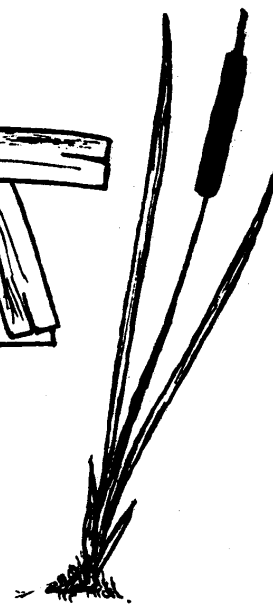




SURVIVAL

NEWS



SURVIVAL KILLAN KUULUMISIA

HEINÄKUU 1982 3/82

## PUHEENJOHTAJAN PALSTA

Mitä on suoraan luonnosta saatava ravinto.

Yleisesti luonnosta saatavalla ravinnolla ymmärretään tavanomaisia riistaeläimiä ja lintuja. Sekä kaloja, marjoja ja sieniä. Poikkeuksellisissa olosuhteissa ravintoa hankittaessa täytyy mukaan ottaa harvinaisempiakin ravinnonlähteitä. Eläinkunnasta saatava ravinto on tietysti ravitsevinta mutta sen puuttuessa on osattava käyttää hyväkseen kaikkea muuta mahdollista syötäväksi kelpaavaa. Poikkeuksellisissa olosuhteissa on estotta luovuttava normaaleista ruokailutottumuksista. Muuten voi aivan suotta kuolla nälkään-ruoan viereen.

Kasvi ja varsinkin sienistä saatavan ravinnon ollessa kyseessä tulisi niiden käyttäjällä olla tietoutta niiden syötäväksi kelpoisuudesta. Tärkeä ohje on, ala koskaan käytä ravinnoksi mitään otusta, kasvia tai sientä jota et varmasti tunne. Suomesta syötäviä kasveja löytyy viitisensataa. Sienet voivat aiheuttaa kuolemaan johtavia myrkytyksiä joten ne on varmasti osattava tunnistaa syötäviksi tai myrkkysieniksi. Kannattaa tutustua hyväksytyihin kauppasienilajikkeisiin.

PEREHDY ASIAAN AJOISSA:VÄHITELLEN MUTTA PERUSTEELLISESTI?..

Näin on Turkkua Aaltonen aikoinaan kirjoittanut. Pitää täysin paikkansa tänäkin päivänä.

Terv. Erkki Malin

varapuh.joht. (toistaiseksi)

Hyvää kesän jatkoa edelleenkin

Tiedoksi saatuja osoitteenmuutoksia:

Nenonen Veikko  
Vaasankatu 21 A 11  
00500 Helsinki 50

Eliisa Maula  
Ida Aalbergintie 1 A 17  
00400 Helsinki 40

Törrönen Mervi ja Timo  
Kankaantie 9  
28760 Pori 76

Erkki Malin  
Linnanherrantie 7 C 13  
00950 Helsinki 95

Muuttakaapa itse edellisessä Newsissa olleeseen listaan.

Survival -Kilta ry Nimityksiin myös pari muntosta:

Jari Haapala = Mestari

Iiro Kakko = Kisällit II lk

Muita tietoja. ei ole tullut? Ovatko muut oikein sijoitettuja?

Seuraava News ilmestyy syksyllä testin jälkeen. Tämä lehti jaetaan myös kaikille Survival Test 82 osanottajille.

t. toimitus

Toimituksen osoite: Erkki Malin           ainakin toistaiseksi  
Linnanherrantie 7 C 13  
00950 Helsinki 95

## Survival Test -82 Osallistujat

Heikkilä Ritva	Veittolantie 17 37120 Nokia 2	
Loimu Jukka-Pekka	Rantatie 3 A 12 02470 Upinniemi	puh. 2980211
Paavola Laura	Vanhatie 49 B 48 15240 Lahti 24	puh. 918-305189
Rantala Mikko	Umpiaidanpolku 4 B 6 00840 Helsinki 84	puh. 90-6984648
Saaresto Pirkko	Veromiehenkylä 01510 Vantaa 51	puh. 90-822491
Sahari Taru	04480 Haarajoki	puh. 915-89154
Sirkka Mika	Vakkakuja 4 16300 Orimattila	puh. 918-75473
Talvinen Ritva	As.3 D 45 34150 Ylinen	puh. 931-491246
Vainio Timo	Kissanmaankatu 22 D 64 53550 Tampere 55	puh. 931-54284
Vaittinen Olli	Monninlinja 42 05800 Hyvinkää	puh. 914-48430
Westerholm Jouni	Viertolankatu 9 05800 Hyvinkää	puh. 914-17181

## Survival Testit kautta aikojen

1973	Kullaan joutsijärvi Iso-Nokeen saari	7 vrk
1974	Vaellus: Kankaanpään Leppäruhka - Oravajoki - Poosjoki - Ahlaisten Osala	12 vrk
1975	Kankaanpään Veneskoski (ainoa kevättesti)	7 vrk
1976	Säppi rautaisannoskokeilu	7 vrk
1977	Ahlaisten Uksjärven Pappilanniemi	7 vrk
1978	Polkupyörävaellus: Pori - Ahlainen - Noormarkku - Kankaanpää - Kullaa - Pori	7 vrk
1979	Utsjoen Siida (ei alkeiskursua)	7 vrk
1980	Kansainvälinen testi vaellus osittain kanootein Parkano - Kihniö- Parkano	7 vrk
1981	Merikarvia soutuvaellus	7 vrk

Survival Killan jäsen sekä partiolainen !

Marjukka Mäkinen partiotalosta on lähettänyt kutsun:  
Suomesta vain yksi osanottaja. Survival killan jäsen etusijalla.

Kansainvälinen vaellus Sierra Nevadassa Californiassa kesällä 1983  
17-20 vuotias poika, vaatimukset ovat kovat.

vaellus tapahtuu 3000 m korkeudessa  
ajankohta 24.06.-17.07.83

hintaa 698 Engl. puntaa, apurahoja löytyy riittävästi  
ota heti yhteyttä. Iiro Kakko jos olet kiinnostunut.

Iiro Kakko Akanapolku 1 B loo  
13100 Hameenlinna lo

osoite syksyllä Töölöntorinkatu 3 B 41  
00260 Helsinki 26

Lisätietoja saat vain Iirolta, toimi siis nopeasti.

Partiotalossa kv-sihtööri Marjukka Mäkinen hoitaa asiaa.

Muut Suomessa eivät ole saaneet asiasta tietoa, tämä on oiva tilaisuus.

# Suomenkin kesässä on kuumat vaaransa

Auringonpistos eli oikeammin lämpöhalvaus on mahdollinen meidänkin ilmastossamme, vaikka se uskomattomalta joskus tuntuukin.

Ankara kuntolenkki kuuman-kosteassa seisovassa ilmassa ja vielä tiukoissa, lämmön haihtumista estävissä vaatteissa saattaa päätyä lämpöhalvaukseen. Auringonpistoksen voi saada pahteiselle rannalle nukahtanut kylpijä, heinäpelkolla tosissaan huhkiva lomalainen tai veneessään lekotteleva purjehtija.

Pieniä lapsia ei saa jättää yksin suljettuun autoon auringonpaisteeseen. Heitä ei saa nukuttaa avopäin auringolta suojaamattomissa vaunuissa eikä myöskään tummissa umpinaisissa vaunuissa auringonpaisteessa. Kuumeinen lapsi joutuu hengenvaaraan, jos hänet helteellä kiedotaan paksuihin huopiiin tai puetaan kovin lämpimästi.

## Lämpö haihtuu hikoillen

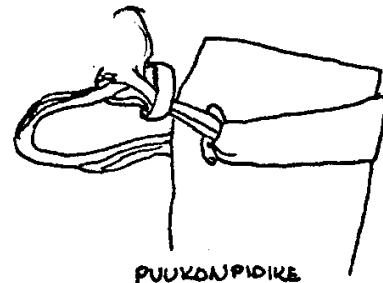
Ihmisen lämpötila vaihtelee 36,5—37,5 asteen välillä. Lämpö muodostuu kehossa aineenvaihdunnan tuotteena. Lämmön tuottaminen ja sen haihtuminen hikoillen pysyvät tasapainossa aivojen lämmönsäätelykeskuksen ansiosta. Jos ihminen joutuu työskentelemään rankasti kuumassa ilmassa ja etenkin kosteassa, lämmön haihtuminen iholta estyy ja kehon lämpötila alkaa nousta.

Lämpöhalvauksen ensioireita ovat tukala ja tuskaisen rauhaton olo, jano ja pyöritys. Lämpöhalvauksen saanut voi menettää tajuntansa ja saada kouristuksia. Valtimo ja hengitys ovat nopeat. Iho punottaa.

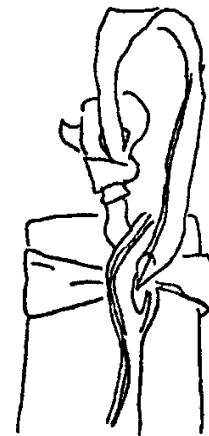
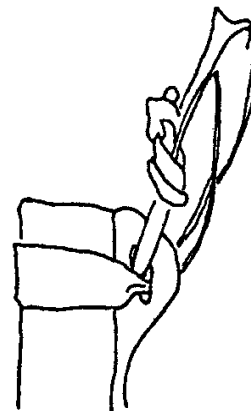
Ensiapuopas neuvoo toimimaan näin: Auringonpistoksen saanut on heti siirrettävä varjoisaan, viileään paikkaan ja kiristävät vaatekappalet avataan. Potilasta voidaan vaalealla kylmällä vedellä paikallie hilytettyä lääkäriä tai ambulanssia odoteltaessa.

Pimeän pohjolan vaaleat ihmiset ovat kovin ahneita auringolle, kun se joskuskin näyttäytyy. Tuskin on kesää, ettemme käreäytä seikäämme ja vääntelehdi seuraavaa yötä vatsallamme tuskissa ja poltoissa. Harva palaa helteiseltä lomalta ilman, että nahkariekaleet roikkuvat selässä ja nenänvarsi kesii.

Suojavoiteista on jonkin verran taikaa auringon pistäviä säteitä vastaan, mutta eivät ne ihmeitä



PUUKOUPIDIKE



KUINKA PUUKOJ REMMI SIDOTAAN TUPIIN NAHKASUOJAAJ

tee. Ei niidenkään kanssa iho kestä aurinkoa tuntitolkulla.

Kun iho sitten illalla kaikista varotoimista huolimatta punottaa ja kihelmöi, apteekin rauhoittavat voiteet lohduttavat.

Kesä on grillauksen, rantanuotioiden ja hehkuvien kiukaiden aikaa. Palovammoja saattaa syntyä muutenkin kuin auringon polttamina.

Periaatteessa kaikki palovammat kuuluvat lääkärin hoitoon. Mutta jos palanut alue on kämmettä pienempi eikä iho ole vaurioitunut pintaa syvemmältä eikä palovamma ole kasvoissa tai nivelten alueella, se voidaan hoitaa kotona.

Palanut kohta huuhdotaan nopeasti kylmällä puhtaalla vedellä. Rakkuloita ei saa puhkaista, eikä palanutta kohtaa pidä hypistellä sormin, sillä se on herkkä tulehduksille.

Palaneen paikan päälle pannaan vaseliinisalvavoide. Vaseliinisalvaa saa apteekista. Antibioottisalvoja ei saa käyttää palohaavaan.

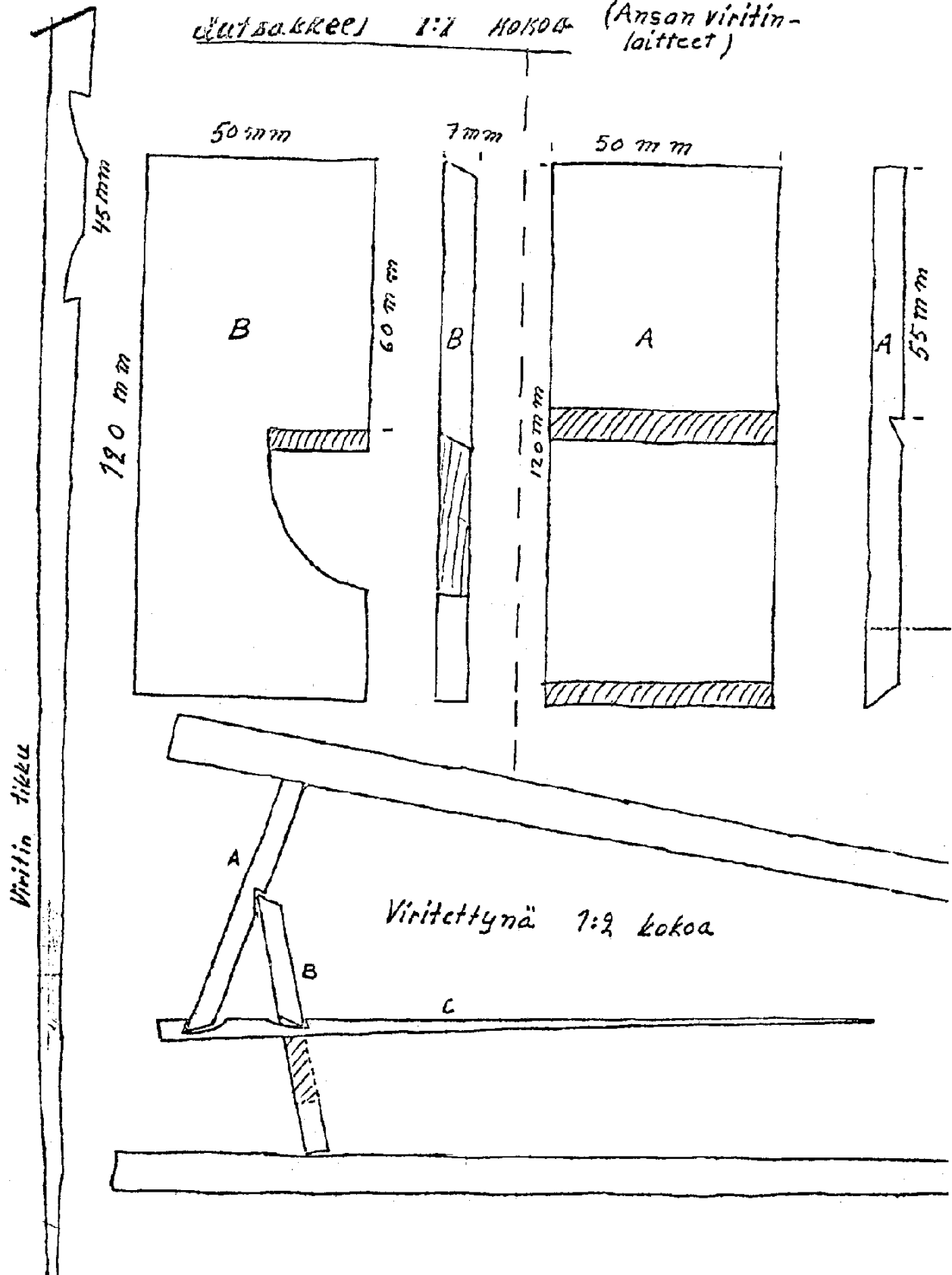
Salvasiteen annetaan olla avoimena paikoillaan viikon ajan. Palohaavasta erittyvä runsaasti nestettä, joten uloimpia sidekerroksia on vaihdettava kuiviin ja puhtaisiin aina tarpeen vaatiessa.

Lievänkin palovamman uhri tarvitsee lääkäriä heti, jos palohaavaa alkaa särkeä ja potilaalle nousee kuumetta, tai jos haavasta erittyvä neste muuttuu paksuksi ja pahanhajuiseksi.

Vakavat palovammat kuuluvat aina lääkärin hoitoon ja potilas on saatettava pikavauhtia sairaalaan.

LEENA PACKALEN

läätä sa. k. ree] 1:2 HOIKOJA (Ansan viritin-  
laitteet)



MARTTALIITTO ry  
1982

## LUONNONANTIMET RUOKAPÖYTÄÄN

### 1. LUONNON VILLIVIHANNEKSIA

Puutarhasta satoa odotellessa saa aterioihin terveellistä ja piristävää täydennystä kevään ja alkukesän luonnonantimista. Samalla saamme mielenvirkistystä sekä liikunnasta että kauniista, vehreästä luonnosta. Korvasienten lisäksi on mahdollista kerätä kasvien tapaan käytettäviä villivihanneksia sekä teeaineksia. Tarkeaa kuitenkin on, että tunnemme keräämämme kasvit ja tiedämme niiden olevan syötäväksi kelpaavia.

Kasveja ei saa kerätä vilkkaasti liikennöityjen teiden varsilta, myrkytetyiltä alueilta eikä suurten teollisuuslaitosten lähetyviltä. Runsaasti tyypeä sisältävät kasvupaikat kuten navettojen ja sikaloitten lähitienoot on myös syytä kiertää; tällaisilla paikoilla kasveihin kertyy tavallista enemmän nitraatteja.

Keruuretkelle on parasta lähteä poutasäällä aamupäivällä, jolloin kaste on haihtunut lehdistä. Parhaimmillaan kasvit ovat nuorina ennen kukintaa.

Jos säilöntämahdollisuuksia ei ole, kerätään kerralla vain se määrä, mikä ruokaan tarvitaan. Mukaan otetaan kori ja taloussakset. Nokkosten poiminnassa on apua kumihansikkaista. Ennen ruoaksi- valmistamista vihannekset huuhdotaan huolella kylmällä vedellä. Aluksi on viisainta totutella villivihannesten makuun sekoittamalla niitä tuttujen salaattikasvien joukkoon.

#### Tavallisimpia ravinnoksi sopivia luonnonkasveja

**VOIKUKKA** Voikukan lehdistä saa vitamiinipitoista salaattia. Lehtien kitkeryyttä voidaan vähentää poistamalla lehtiruoti tai käyttämällä varjoisassa paikassa kasvaneita nuoria lehtiä. Voikukkaa voi hyvin sekoittaa myös miedomman makuisten salaattikasvien kanssa.

Voikukan kukinnot sopivat siman raaka-aineeksi ja juuria voi käyttää keittojen mausteena sekä kaljan kitkeröaineena.

**NOKKONEN** Nokkosen runsaasti vitamiineja ja kivennäisaineita sisältävät nuoret versot ja lehdet sopivat hyvin pinaatin tapaan käytettäviksi. Nokkosista voidaan valmistaa esim. muhennosta, keittoa, ohukaisia ja munakasta. Kuumaan veteen kasuttua nokkosta voi pilkkoa myös suoraan voileivän tai viilin päälle sekä käyttää salaatteihin. Nokkossämpylät ovat herkullisia vaikkapa koivunlehtiteen kanssa tarjottuna. Mainittakoon vielä, että nokkonen on entisinä aikoina ollut Pohjolan tärkein kehrukasvi.

**PELTOKANANKAALI** Keväällä keltaisena kauniisti kukkivan kanankaalin hyvänmakuiset lehtiruusukkeet ovat jo toukokuun alussa kerättävissä. Kasvin lehtiä ja kukkia voidaan käyttää salaatteihin, kastikkeisiin ja keittoihin.

**JAUHOSAVIKKA ym. SAVIKAT JA MALTSAT** Savikkakasveihin kuuluvat savikat ja maltsat ovat sukua mm. punajuurelle ja pinaatille ja niitä voidaan käyttää pinaatin ja nokkosen tavoin. Nuoret kasvit käytetään sellaisenaan, vanhemmista riivittää lehdet. Yleisin savikka on pelloilla ja puutarharikkaruuhona kasvava jauhosavikka. Tarhamaltsa on ikivanha hyötykasvi, jonka viljely on Ruotsissa aloitettu uudelleen.

**VUOHENPUTKI** Vuohenputki on välttämättä osattava erottaa myrkyllisistä putkikasveista hukanputkesta, myrkkyykeisosta ja myrkkyykatkosta. Vuohenputken oppii tuntemaan kiinnittämällä huomiota lehden muotoon, palleisiin lehti- ja niveltuppiin sekä kasvutapaan. Vuohenputki leviää maanalaisin rönnsyin ja muodostaa usein mettomaisen kasvuston Etelä-Suomen lehtomaisissa ja puistomaisissa metsissä. Se voi

olla myös sitkeä puutarharikkaruoho. Vuohenputken versoja ja lehtiä kerätään varhain keväällä, jolloin ne ovat vaaleita, kurtttuisia ja maultaan mietoja. Ne sopivat käytettäväksi salaatteihin, muhennoksiin, keittoihin ja laatikkoruokiin.

MAITOHORSMA on yleinen ja runsas palo- ja hakkuualojen koristus, jonka nuoria versoja voi käyttää parsan tavoin sekä lehtiä salaateissa.

Raikkaan happoisella AHO- ja NIITTYSUOLAHEINÄLLÄ sekä KÄENKAALILLA voi piristää salaatteja. Sisältämänsä oksaalihapon takia niitä ei pidä kuitenkaan käyttää runsaasti.

#### Villivihannesten säilöminen

Kysymykseen tulevia säilömistapoja ovat pakastaminen ja kuivaaminen. Lähinnä kannattaa säilöä runsaammin esiintyviä kasveja, kuten nokkosta ja jauhosavikkaa.

Ennen pakastusta kasvit huuhdellaan ja ryöpätään nopeasti joko höyryssä tai vähässä vedessä ja jäädytetään lävikössä juoksevassa vedessä. Kasvit pakataan tiiviisti kertakäyttöannoksina muovipusseihin tai -rasioihin.

Kuivaaminen (kts. teeainesten kuivaaminen)

Työteho-seuran kasvisten kuivaustutkimuksessa kokeiltiin nokkosen kuivaamista ryöpättyinä. Ryöppääminen nopeutti kuivumista, paransi vedenpidätyskykyä ja väriä, vähensi nitraattimäärää ja lisäsi C-vitamiinitappioita. Jos nokkoset kuivaa ryöpättyinä poistetaan ensin kosteus aluksi vääntämällä nokkoset puhtaitten pyyhkeitten välissä.

#### 2. LUONNON TEEAINEKSIA

Luonnosta on helppo löytää teeaineiksia, sillä kerättäviksi sopivat monien yleisten ja tuttujen kasvien ja puiden lehdet. Mietoja teeaineiksia saa esim. VADELMAN, MANSIKAN, MUSTIKAN, MAITOHORSMAN, KOIVUN, PIHLAJAN ja LEHMUKSEN lehdistä. Mausteaineiksina voi käyttää vaikkapa SIANKÄRSÄMÖÄ, VALKO- ja PUNA-APILAN kukkia tai MUSTAVIINIMARJAN lehtiä.

PELTOKORTE on myös suosittu teeainese, mutta se on ehdottomasti osattava erottaa myrkyllisestä suokortteesta.

Teetä valmistetaan sekä tuoreista lehdistä että kuivatusta lehdistä ja kukista.

#### Teeainesten kuivaaminen

Teeainekset voidaan kuivata 1) ulkona auringonvalolta suojattuna 2) huoneilmassa 3) erilaisia lämmönlähteitä hyväksi käyttäen ja 4) hyötykasvikuivurissa (Orakas).

On viisainta kuivata lehdet lajeittain ja kokeilla teen valmistusvaiheessa erilaisia makuyhdistelmiä.

Kuivaus sujuu paremmin, jos käytetään sekä ulko- että sisäkuivatuksessa verkkopohjaisia tai -rakenteisia koreja tai koritelineitä. Kasvien variseminen estetään vuoraamalla korit hyönteisverkolla tai kuitukankaalla.

Kuivattavat lehdet levitetään ohueksi, tasaiseksi kerrokseksi hyllyille tai koreihin. Kuivaamisen aikana on hyvä pöyhiä lehtiä silloin tällöin. Kuivuria käytettäessä on tarpeen vaihtaa hyllyjen tai korien paikkaa.

Työteho-seuran tutkimuksen mukaan teeainesten kuivuminen huoneilmassa kesti n. 4 vrk, hyötykasvikuivurissa vajaa 4 tuntia. Energiaa kuluttavan kuivurin hankkimista kannattaa harkita silloin, jos taloudessa kuivataan teeainesten lisäksi suuria määriä sienisiä, maustevihanneksia, marjoja, hedelmiä ym.

Hyvin kuivunut tuote on rapea ja helposti sormissa mureneva. Kuivumisen jälkeen tuotteet voidaan pakata sellaisenaan, murentaa käsin tai jauhaa sosemyllyllä karkeaa terää käyttäen. Teeainekset pakataan lasi- tai peltitölkköihin tai laminaattipusseihin. Paperipusseja on syytä käyttää silloin, jos epäilee lehtien olevan liian kosteita. Säilytys tapahtuu kuivassa paikassa huoneenlämmössä.



3. KORVASIENI - KEVÄÄN HERKKU **††† o \*\*\*** = tuoreena tappavan myrkyllinen, keitettynä herkullinen

Korvasieni kasvaa touko-kesäkuussa yleisenä koko maassa hiekkapohjaisilla kankail-la ja kosteammillakin paikoilla. Esiintyminen on runsainta siellä, missä maa on rikottu kuten hakkuualueilla, ojien reunoilla, polkujen varsilla ja kaatuneiden pui-den tyvillä.

Tuore korvasieni sisältää kuolettavaa myrkyä, gyromitriiniä. Se poistetaan joko keittämällä tai kuivaamalla korvasienet.

#### Korvasienten käsittely

Sienistä poistetaan hiekka kankealla pullasudilla mieluiten jo keruupaikalla. Mul-tainen kanta leikataan pois ja sieni halkaistaan, jotta voitaisiin poistaa mahdol-liset etanat.

Korvasieniä on keitettävä 10 min. avonaisessa kattilassa suuressa vesimäärässä (5 l. vettä/1 kg sieninä). Keittämisen jälkeen sienet huuhdotaan kylmällä, juokseval-la vedellä. Keitinvesi on ehdottomasti heitettävä pois siihen liunneen myrkyä ta-kia.

#### Korvasienten säilyntä

Korvasienet voidaan pakastaa tai kuivattaa. Pakastusta varten sienet puhdistetaan, keitetään kuten edellä on selostettu, huuhdotaan, jäähdytetään ja paloitetellaan. Pa-kastaminen ei siis hävitä myrkyä, joten keittäminen on ehdottomasti tehtävä ennen pakastusta.

Sienet kuivataan ilmastossa paikassa jonkin lämmönlähteen luona tai hyötykasvikui-vurissa. Asuinhuoneissa ei saisi kuivata suuria määriä korvasieniä, sillä haihtuva myrky saattaa aiheuttaa pahoinvointia. Vain täysin rapeiksi kuivuneista sienistä on myrky täysin haihtunut.

### 4. KÄYTTÖVIHJEITÄ

#### Tee valmistus

Luonnonkasvitee valmistetaan niin, että teeainekset pannaan teekannuun ja kiehuva vesi kaadetaan päälle. Tee saa hautua 10 min. Voi myös menetellä niin, että raikas vesi ja teeaineet pannaan samanaikaisesti kiehumaan. Kun vesi kuplii, siirretään kattila liedeltä. Teeaineen määrä kuppia kohden riippuu paljon siitä, mistä ainek-sista tee on valmistettu. Jokaisen kannattaa itse kokeilla ja löytää mieluisimmat yhdistelmät ja niiden käyttövahvuus.

Suurelle joukolle teetä tarjottaessa kannattaa valmistaa erä vahvaa teetä, josta jokainen valmistaa kuumaan veteen mieleisensä juoman.

Huom. Samaa yrteeteetä ei ole suotavaa juoda yhtäjaksoisesti pitkiä aikoja, ellei ole ehdottoman varma siitä, ettei kasvilla ole lääkinällistä vaikutusta.

#### Voikukkasima

5 l voikukan kukintoja  
10 l vettä  
1 1/2 dl siirappia tai 100 g fariinisokeria  
700 g sokeria  
2-3 sitruunaa  
nokare hiivaa

Voikukat kerätään aurinkoisella säällä. Kukkia keitetään vedessä n. 5 min. Vesi siivilöidään ja siihen lisätään siirappi, sokeri ja kuorittu sitruuna viipaleina. Huoneenlämpöön jäähtyneeseen siroaan sekoitetaan vesitilkkaseen liotettu hiiva. Juoma saa seistä seuraavaan päivään eli kunnes se selvästi käy, minkä jälkeen se pullotetaan kuten tavallinen simakin. Vähällä hiivalla valmistetusta voikukkasi-

masta tulee hyvänmakuista.

#### Nokkos-ruissämpylät

(n. 60 kpl)  
 1 l maitoa tai piimää  
 2 dl kuivattua nokkosta  
 75 g hiivaa  
 4 tl suolaa  
 1 dl siirappia  
 200 g voita t. margariinia  
 n. 0,700 kg ruisjauhoja  
 n. 0,500 kg vehnäjäuhoja

Nokkosia liotetaan maidossa tai piimassa noin 1 tunti. Seokseen lisätään muut ainekset ja alustetaan pehmeäksi taikinaksi, jonka annetaan nousta. Leivotaan sämpylöiksi, kohotetaan. Paistetaan + 250° n. 10 min.

Nokkossämpylät nautitaan esim. koivunlehtiteen kanssa. Sämpylöiden päälle voi panna miedonmakuista juustoa, kurkkua tai tomaattia. Voimakkaanmakuiset lisäkkeet hävittävät nokkossämpylöille ominaisen maun.

#### Kevätpäivän piristys

1 dl suikaloituja kanankaalin lehtiä  
 1 dl kurkkukuutioita  
 1 raaka porkkana  
 pala selleriä  
 koristeeksi kanankaalin kukkasia

Juurekset raastetaan ja asetetaan kerroksittain kanankaalin ja kurkun kanssa kulhoon. Salaatti koristetaan kanankaalin kukkasilla. Jos haluaa kastiketta, voi käyttää laimennettua sitruunanmehua tai ranskalaista öljykastiketta.

#### Vuohenputkikeitto

1/2 l vuohenputken nuoria lehtiä ja versoja  
 vettä niiden kiehauttamiseen  
 1 l vettä + 2 liha- tai kasvisliemikuutioita  
 2 rkl vehnäjäuhoja  
 1 dl kermaa  
 kuminaa mausteeksi  
 (2-3 dl pakasteherneitä)

Vuohenputket kiehautetaan, valutetaan ja silputaan. Keitinnettä ei käytetä. Kiehuvaan keittoliemeen lisätään lehtisilppu ja kermaan sekoitetut jauhot. Keitetään n. 10 min. ja maustetaan. Jos haluaa keitosta täyteläisemmän, voi siihen lisätä pakasteherneitä.

#### Savikkamuhennos

6 dl savikan lehtiä  
 2-3 rkl voita tai marg.  
 3 dl maitoa  
 1/2 dl vehnäjäuhoja  
 suolaa, sokeria  
 hiven valkopippuria

Savikan lehdet huuhdotaan ja keitetään pehmeiksi pienessä vesimäärässä. Lehdet hienonnetaan. Rasva sulatetaan kattilassa, jauhot lisätään, samoin maito. Keitetään n. 5-10 min. ja maustetaan. Voidaan tarjota muhennoksena esim. uunikalan kanssa tai käyttää munakkaan täytteenä.

Korvasienikäärö

3.

6 munaa  
 5 dl maitoa  
 1 1/2 dl hiivaleipäjauhoja  
 1 tl suolaa  
 1/2 tl valkopippuria

Munat vatkataan kevyesti, lisätään jauhot, maito ja mausteet. Seos kaadetaan uuni-  
 pannulle leivinpaperin päälle. Paistetaan 200 asteisessa uunissa kypsäksi. Kumotaan  
 leivinpaperille ja irrotetaan paperista. Lämmin korvasienimuhennos levitetään levyll-  
 le, joka kääritään rullalle. Tarjotaan pikkulämpimänä tai pääruokana perunoiden ja  
 salaatin kera.

Venäläinen sienihöystö

1/2 l tuoreita korvasieniä  
 4 rkl ruohosipulia  
 1/2 tl fenkolia  
 suolaa, mustapippuria  
 1-2 rkl kermavilliä tai hapanta kermaa

Korvasienet esikäsitellään ohjeitten mukaan ja pilkotaan. Sienet paistetaan pannul-  
 la, johon on lisätty hiukan rasvaa ja ruohosipulisilppua. Seos maustetaan ja lisä-  
 tään kermavilli. Ruoka saa hetken hautua. Tarjotaan perunoitten ja raakaraasteen  
 kera.

## KIRJALLISUUTTA

1. Borgen, Annemarta: Minun yrttini, Otava 1978.
2. Lehtonen, Ulla: Herkkuja luonnosta ja puutarhasta, Otava 1979.
3. Luoma-Juntunen, Pirjo: Kotitalouksille soveltuvia luonnonvaraisten kasvien  
 ja kasvisten kuivausmenetelmiä. Työtehoseuran julkaisuja 223. 1980.
4. Rautavaara, Toivo: Mihin kasvimme kelpaavat. WSOY 1976.
5. Sahlin, Sigri: Säilö kuivaamalla, Otava 1981

## L U O N O N M U O N A R E S E P T E J Ä

"Makuleipä"

0,5 l vettä  
 0,5 l piimää  
 hapatinta  
 1/2 palaa hiivaa  
 1 rl suolaa  
 1,5 dl (750 g) ruisjauhoja

"Kovapettu"

1 l vettä  
 hapatinta  
 1/2 palaa hiivaa  
 1 rl suolaa  
 500 g ruisjauhoja  
 500 g pettujauhoja

- 250° C/20 min
- neljä leipää
- leivät on paras leipoa "kakkaroina", joita paistamisen välillä käännellään. Pettu kastelee alleen.

KUUSENHAVUMARMELAADI

5 - 6 l havupuun vuosi-  
 kasvaimia  
 1 kg sokeria  
 liivatetta

- vuosikasvaimet liotetaan kylmässä vedessä yli yön, vettä niin paljon, että neulaset peittyvät,
- keitetään n 2 tuntia liotusvedessä,
- siilataan ja lisätään sokeri, keitetään 2 tuntia sekoittaen
- punaisenruskeaan nesteeseen lisätään liivate
- marmelaadi voidaan maustaa vaniljalla, sitruunalla tms.

NOKKONEN

- pinaattia parempi
- keitetään n 5 min
- käytetään pinaatin tapaan
- säilötään kuivattuna tai pakastettuna

JAUHOSAVIKKA

- lehdet kuten nokkonen
- nuori varsi parsan tapaan
- A- ja C-vitamiinirikas

OSMANKÄÄMI

- juurakon itusilmut parsan tapaan
- juukaron keskiosan tärkkelys käy kalakeiton suurukseksi
- vihreä tähkä (kukinnon alku) voidaan keittää ja syödä

PIHATÄHTIMÖ L VESIHEINÄ

- salaatteihin, muhennoksiin
- C-vitamiinipitoinen

YRTTITEE

Valmistetaan hauduttamalla

- kuusenhavu
- mesiangervon lehdet
- vadelman lehdet
- herukoiden lehdet
- kanerva

Teen maustamiseen sopii erinomaisesti kallioimarteen juuri, joka puhdistetuna ja pieninä paloina lisätään haudettavien lehtien mukaan.

Nautitaan kuumana

VOIKUKKA

- lehdet kuten nokkonen
- salaatteihin
- kukista jopa simaa ja viiniä
- juurista paahdettuna korviketta

LESKENLEHTI

- muhennoksiin
- kääryleihin
- voikukan tapaan

MAITOHORSMA

- lehdistä teetä
- nuoret lehdet salaatteihin
- juurakosta kuivattuna tärkkelyspitoista jauhoa, vaikka leivän jatkeeksi tai kalakeiton suurukseksi

PUNA-APILA

- kukat salaatteihin ja teeksi
- lehdet salaatteihin

PUJO

- mausteeksi liharuokiin

SUOLAHEINÄ

- nuorina salaatteihin
- suuruksena keittoihin
- oksaalihappoa

SANIAINEN

- saniaisen kevätverso
- "viulunpää" parsan tapaan

SURVIVAL KILTA RY

VEIKKO "NENO" NENONEN

ILMA-ALUKSELLE ANNETTAVAT KAN5AINVÄLISET MERKIT



Elinvarustuksen käyttämät merkit

Sanoma	Merkki	Sanoma	Merkki
Tehävä suoritettu loppuun	LLL	Olemme jakautuneet kahteen osoitettuihin suuntiin eteenvään ryhmään	↔
Olemme lähtäneet kaikki henkilöt	LL	Olemme saaneet tietää ilma-aluksen olevan tässä suunnassa	→→
Olemme lähtäneet vain jotainkin henkilöistä	HH	Mitäkin ei ole lähtynyt. Jatkamme eteenpäin	NN
Emme voi jatkaa. Palaamme tukikohdassamme	XX		

Muut merkit

Sanoma	Merkki	Sanoma	Merkki
Pyydämme lääkäriä	I	Yritän lentoahtaa	↳
Pyydämme lääkinvarusteita	II	Ilma-alus poistui vaurioituneena	☐
Emme pysty kulkemaan eteenpäin	X	Lasin suojus tähän todennäköisesti turvallista	△
Pyydämme elinvarusteita ja vettä	F	Pyydämme polttoainetta ja öljyä	L
Pyydämme hyläseitä ja ammuksia	∨	Kaikki hyvin	LL
Pyydämme karttaa ja kompassia	☐	Ei	N
Pyydämme merkinantolamppua paristoinen sekä radiota	I	Kyllä	Y
Ilmoittakaa kulkuvarustusta	K	Emme ymmärrä	JL
Kuljen tähän suuntaan	↑	Pyydämme mekaanikkia	W

Merkkien käytössä on mahdollisuuksien mukaan noudatettava seuraavia ohjelta:

- merkit muodostetaan kaikin käytettävissä olevin välinein (mm. kangassuikaleista, puunpalasista, kivistä, havuista, rikkomalla maanpintsa, polkemalla lummeen, tahraamalla tuhalla)
- merkkien koon tulee olla ainakin 2,5 m
- sekaannusten välttämiseksi on merkkien oltava esitettyjen mallien mukaisia.
- käytetyn aineen ja taustan välille on koetettava saada mahdollisimman suuria värivastakohtia.
- huomion herättämiseksi on käytettävä kaikkia mahdollisia keinoja (radiota,

**LENTOKONEEN KUVIOMERKIT**

Näiden lisäksi etsinnässä voivat partiot käyttää lentäjiin yhteyttä pitäessään myös erikseen sovittuja merkkejä.

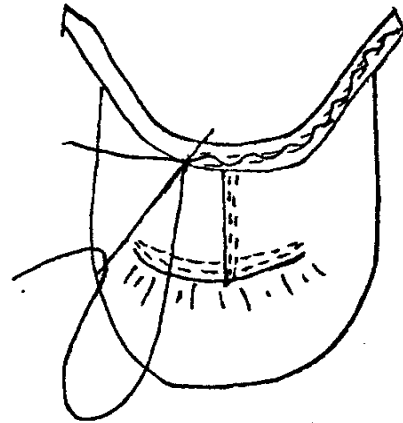
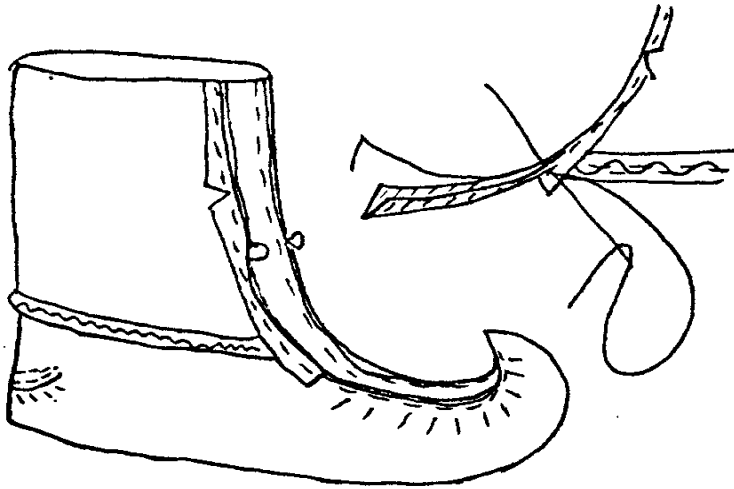
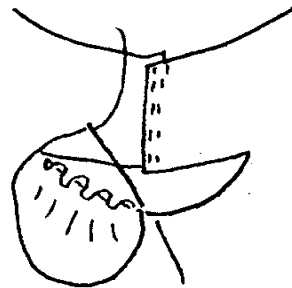
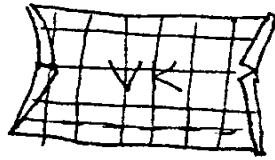
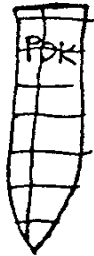
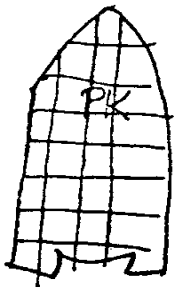
raketteja, tulta, savua, valon heijastamista jne.

**VIESTIMERKIT**



VUOTAKENKÄ

ČAŽEK



RUUTU = 5 x 5 cm

KENGÄN KAPPALHEET:

POHJAKAPPALCITA 2 VARSIKAPPALCITA 2 PÄÄLLISKAP-  
PALCITA 2.

LEIKKÄÄ KAPPALCOT KUVOJEN MUKAAN.

PÄÄLLISKAPALE POIKKISUUNTAAN. PITUUSSUUNTAAN

LEIKATTUNA SE VENYH PÄHEMMIN, JOLLOIN KENKÄ  
MENETTÄÄ MUOTONSA.

OMPele KANTAPÄÄN PYSTYSAUMA. OMPele N. 1 cm:n  
 LEVYINEN LAAKASAUMA KAHDELLA VIEREKKÄISELLÄ  
 ETUPISTO-OMPelOELLA. POIMUTA KANTAPÄÄN POhJA-OSA  
 TASAISESTI JA PÄÄTÄ POIMUTUSLANKA. KÄÄNNÄ POI-  
 MUTETTUA OSAA 1 cm REUNAN ALLE JA OMPele  
 KANTAPÄÄN POIKITTAINEN SAUMA KAAREVAN ALA-  
 REUNAN 2 mm REUNASTA TAKAA KATSOTTUNA OIKEALTA  
 VASEMMALLE NIIN, ETÄ POIMUTUS PYSY TASAISENA.  
 PALAA TAKAISIN SUORAAN KULMASTA KULMAAN JA PÄÄTÄ  
 SOLMULLA NURJALLE PUOLELLE PIILON.

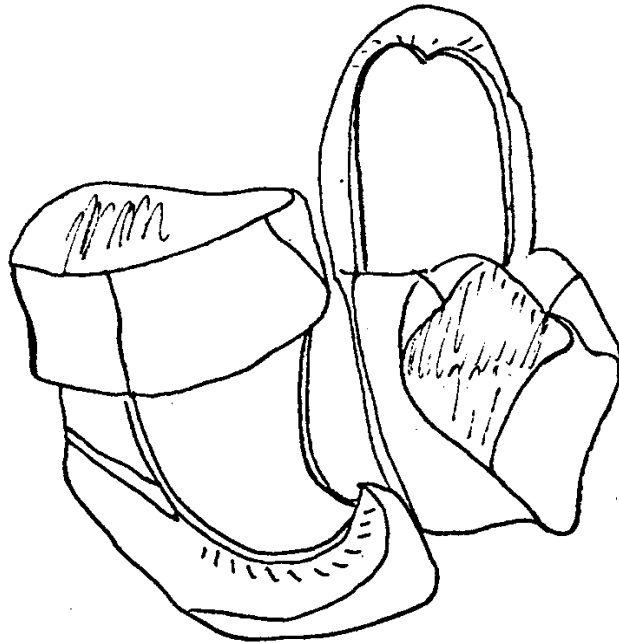
TAITA VARSIKAPPALLEN ALAREUNASTA OIKEALLE N. 1 cm:  
 JA KÄÄNNÄ POhJAKAPPALLEN PÄÄLLE SAMAN VERRAN.  
 OMPele ETUPISTOIN 0,5 cm PÄÄHÄN REUNASTA OHUELLA  
 ÄIMÄLLÄ ELLI NAHKANUELLALLA VARSIOSAN PUOLELLE PAI-  
 NATUS-ELLI TUKILANKA. TÄMÄN TARKOITUS ON TEHDÄ  
 SAUMA VEEDENPITÄVÄKSI.

LEIKKAA VARSIKAPPALLEN ETUREUNAN PUOLIVÄLIIN N. 2 cm  
 HALKIO. TAITA ETUREUNAT OIKEALLE PUOLELLE SITEN,  
 ETÄ TAITE ON KUMMASSAKIN PÄÄSSÄ 1 cm JA  
 HALKION KOHDALLA 2 cm. ALOITA OMPELU VASEMMALTA  
 VARRON SUUN YLÄREUNASTA. OMPele SAMALLA  
 SAUMMAN LENKIT PAULAA VARTEN ETUPISTOIN.  
 KIINNITÄ PÄÄLLISKAPPALLEN PUOLELLE LENKISTÄ  
 ALKAAEN OMPELUN TUEKSI LANKAA. LEIKKAA LISÄKSI  
 N. 2 cm LEVYÄ NAHKAKAISTALE JA TAITA SE KÄESIN-  
 KORROIN NURJA PUOLI SISÄPÄÄN. TÄMÄ NS. TORC-  
 NAHKA UPOTETAAN PAULALENKISTÄ ALKAAEN VARSIOSAN  
 JA PÄÄLLISOSAN SAUMAN VÄLIIN SITEN, ETÄ NIIDEN  
 REUNAT TULUVAT TASOIHIN.



JATKA OMPELUA ETUPISTOIN VARRON JA HIJAN VÄLISEN LAAKSAUMAN KOHDALTA 2-6 CM KENGÄN KOOSTA RIIPPUEEN JA ALOITA POHJAKAPPALLEN POIMUTUS VÄHITELLEN. POIMUTUSTA LISÄTÄÄN KÄRKEEN PÄIN. HUOLEHDI KUITENKIN ETTEI SE KASKINNU LIIKAA KÄRKEEN. MUODOSTA POIMU AINA KAHDEN ETUPISTON JÄLKEEN. JOS POHJANAPPEA ON LIIAN PAKSUA, KÄYTÄ PUUKON KÄRKEÄ APUNA JA PAINA NIILLÄ SIVUSTA POIMUT TIIVIIMMIEKSI OMPELUN HELPOTTAMISEKSI.

TÄYTTÄ KENGÄT HOINILLA. KUN KENGÄT OVA T KUIVUNEET, VUOLE TERÄVÄLLÄ PUUKOLLA SAUMANVARAT TASARIEKSI PÄÄLTÄ. ÄLÄ KUITENKÄÄN VUOLE NIIN SYVÄLTÄ, ETÄ OMPELEEN LANKA VÄHINGOITTUU SAUMA VAIN HAROITTEAAN SIISTIEKSI.



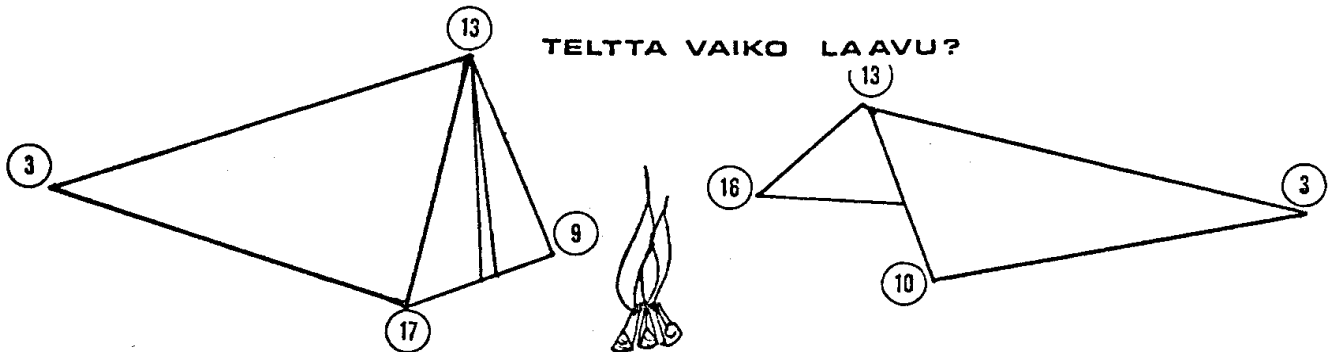


OY PEITEALA  
Männistönkatu 10  
26100 RAUMA 10  
Puh. (938) 11  
telex 65122 sok

## COMMANDO-VAATE

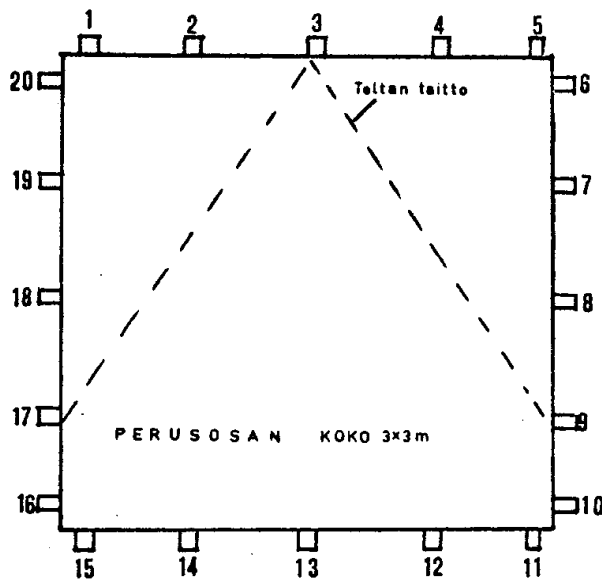
MAJOITEUUTUUS

- RETKILLE
- LUONNONKUVAUKSEEN
- SURVIVAL-KÄYTTÖÖN



### TELTTA VAIKO LAAVU? COMMANDO-VAATTEESTA SAAT MOLEMMAT!

KANGAS KESTÄVÄÄ VEDENPITÄVÄÄ NAILONIA. MAASTOPAINATUS SULAUTUU LUONTOON. HOPEOINTI SISÄPUOLELLA HEIJASTAA TEHOKKAASTI LÄMMÖN TAKAISIN. KANKAAN PAINO 110 G/M<sup>2</sup>. PERUSOSA PAINAA ALLE KILON JA MENE PIENEEN TILAAN.



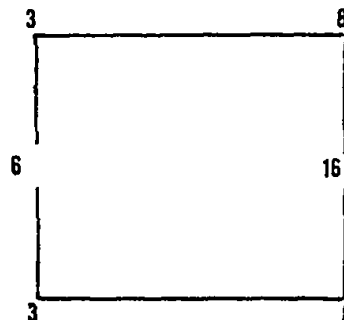
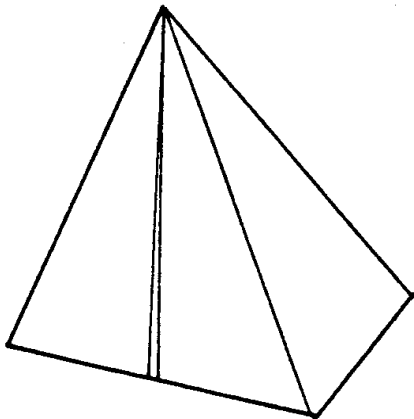
COMMANDOVAATTEESEEN OVAT LENKIT OMMELTU KUVAN OSOITTAMALLA TAVALLA. LENKIT VOIDAAN AJATELLA NUMEROIDUIKSI YHDESTÄ KAHTENKYMMENTÄ.

YLÄKUVA OSOITTAÄ, KUINKA TELTTA SYNTYY. LENKIT 3, 9 JA 17 MAAHAN TIKUILLA, SALKO KOHTAAN 13 JA TELTTA ON VALMIS.

LAAVU TEHDÄÄN VASTAAVASTI ASETTAMALLA TIKULLA LENKIT 3, 10 JA 16 MAAHAN, SALKO NO 13.

COMMANDO-VAATE ANTAA SINULLE MAHDOLLISUUDET TEHDÄ ERILAISIA LUONNONKUVAUKSESSA TARVITTAVIA NÄKÖSUOJIA MAASTON MUODON MUKAAN.

JOS KÄYTÄT KAHTA VAATETTA, SAAT KODAN.



# Yhteistää



Ne keväällä mettä juo,

# kesällä verta janoo

Eeva Liestala

Paukama ei ole paha juttu, ei ainakaan pahin, mitä sääsken puremasta voi seurata. Malariaa sääsket eivät tietävästi ole Suomessa levittäneet sitten viime sodan, mutta viime vuosikymmenenä on todettu kotimaisten sääskien levittävän paria virustautia, joista toinen on saanut Ilomantsin kirkonkylän mukaan nimen Pogostan tauti.

Pogostan taudin oireet ovat selväpiirteiset: Kutiaava näppyäihottuma joka puolella ruumista jopa suun limakalvoilla ja nivel-särky ja -turvotus. Niveloireet saattavat vaivata viikkoja jopa kuukausia.

Tauti ilmenee heinäkuun loppupuolella ja epidemia on pahimmillaan elokuun puolivälissä. Nimensä mukaan tautia tavataan eniten Itä-Suomessa, mutta se on levinnyt myös Keski- ja Etelä-Suomeen.

Ns. Inkoon tauti on myös ollut sääskien levittämä. Se aiheuttaa aivokuumeen ja on tyypillinen alle 20-vuotiaiden tauti, kun Pogostan tauti on yleisin keski-ikäisten ja naisten keskuudessa ilmeisesti sen vuoksi, että he liikkuvat marjassa ja sienessä muita ahkerammin.

Maailmassa on noin 3000 lajia sääskiä, joista meidän leveysasteillamme viihtyy 45 lajia. Ainoastaan Islanti, muutamat arktiset saaret ja Antarktis ovat säästyneet sääskiltä, muu maailma saa niistä kärsiä.

Sääski talvehtii meillä tavallisesti muna ja kestää silloin myös kuivuutta. Naaras munii syksyllä paikkaan, johon keväällä lumen sulaminen tai puro tuo kosteutta. Paikassa on keväällä oltava vettä vädestä viikosta useisiin kuukausiin, näin kauan kestää sääsken syntyminen.

Ensimmäiset ajat elämästään imevät sekä naaras että uros pelkästään mettä ja hedelmämehuja. Mutta naaras tarvitsee proteiinipitoista ravintoa pystyäkseen munimaan. Siitä tulee verenimijä.

Sääski voi imeä verta kerralla 2,5–5 milligrammaa eli kolme kertaa ruumiinpainonsa. Veren mukana se saa myös mahdolliset taudinaiheuttajat, jotka se siir-

tää seuraavaan uhrinsa. Naaras munii 75–500 munaa. Munamäärä riippuu sääskilajista ja sääsken saamasta verimäärästä. Pohjoisessa on sääskilajeja, jotka voivat kehittää munia, vaikkeivät ole saaneet verta.

Sama naaras voi saada jälkeläisiä kesän aikaan moneen otteeseen. Useimmat meikäläiset lajit ovat tosin vaivanamme vain kerran vuodessa.

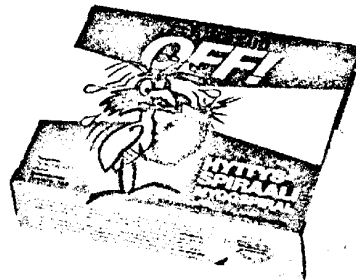


## Varo yksiviivaista aata

Sääski ei pidä vaaleista vaatteista, koska ne heijastavat valonsäteitä. Oikea vaatetus eli vaalea ja tiivis takki ja housut on yksi

Älä lauluja laula, älä tummia pukuja kanno, jos haluat säilyä hytтынen puremilta. Ensimmäisen elinaikansa hytтынen tai sääski, miten sitä haluaakin kutsua, juo vain mettä. Mutta kun lisääntymisen aika koittaa, naaras tarvitsee verta. Sinunkin vertasi.

Hytтыssavut tappavat hyöntelset. Nilden teho perustuu pyretriinilnit-aineeseen.



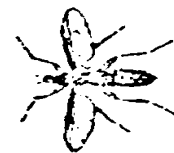
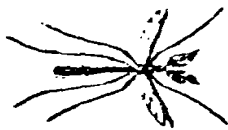
tapa suojautua sääskiltä. Jos sielu sietää, voi koettaa vanhaa lappalaiskeinoa, se auttaa yhdeksi kesäksi.

Lappalainen riisuu itsensä alastomaksi ja antaa sääskien syödä itseään kunnolla. Sääsken syljestä saa vereen vasta-aineita eli tulee immuuniksi pistolle. Samantyyppiseen immunitettiin perustuvat pistokset, joita on annettu sääsken pistolle yliherkille ihmisille.

Koska sääskilajeja on monia, ei riitä, että on purettanut yhdellä lajilla itseään, eri lajien sylki eroaa koostumukseltaan. Näin tässäkin keinossa on heikkoutensa. Valitettavasti lappalaiskeino ei myöskään tee immuuniksi sääskien levittämille taudille.

Sääskiä on yritetty torjua mm. äänilaitteilla. Tiedetään, että hedelmötetty naaras kaihtaa urosta. Naaras tunnistaa uroksen äänestä, jonka värähdystaajuus on uroksella ja naaraalla erilainen. Mutta veren haju on naaraalle liian houkutteleva, se ei kaihda ääntä silloin kun pääsee imemään verta.

Naarassääsken siivenlyöntien aiheuttaman äänen värähdystaajuus on 200–500 hertziä. Tämä taajuus musiikissa on yksi-viivaisella aalla. Joten se, joka kuulaassa kesäillassa laulaa sydämen kyllyydestä, ottaa riskin. Todennäköisesti hänellä on suu täynnä urossääskiä, jotka ovat suunnistaneet valekutsun kuultuaan ääntä kohti eli suoraan suuhun.



Perinteellisiä sääsken torjuntatapoja on savustaminen. Nuotio, grilli tai vaikkapa palava savuke torjuu sääsken, koska savu vaikuttaa sääsken hengityselimiin. Hengityselimistä savu menee sääsken hermoihin ja tappaa sen.

## Hyönteiskarkotteet

Sääskien torjumiseksi on kokeiltu monenlaisia keinoja, toistaiseksi käyttökelpoisia on vähän, hyönteiskarkotteen teho perustuu sen hajuun. Tavallisin tehoaine karkotteissa on dietyylitoluamidi, joka on kolmannen luokan myrkkyy. Kilossa karkotet-

ta on tehoaineen määrä erilainen eri valmisteissa. Asiantuntijoiden mukaan riittävä määrä on 150–250 grammaa dietyylitoluamidia kilossa ainetta.

Koska kyseessä on myrkkyy, on turha yliannostella hyönteiskarkotetta. Oikea tapa on käyttää ainetta vähän ja uusia käsittely jonkin ajan kuluttua, koska tehoaine haihtuu nopeasti.

Karkotteiden lisäksi on sääskien torjuntaan sisätiloissa saatavissa kierukoita, joiden vaikutus perustuu kierukan kehittämään savuun. Hyttyskierukoiden tehoaineena on pyretriini. Kierukoiden polttaminen tappaa hyttysset ei ainoastaan karkota niitä.

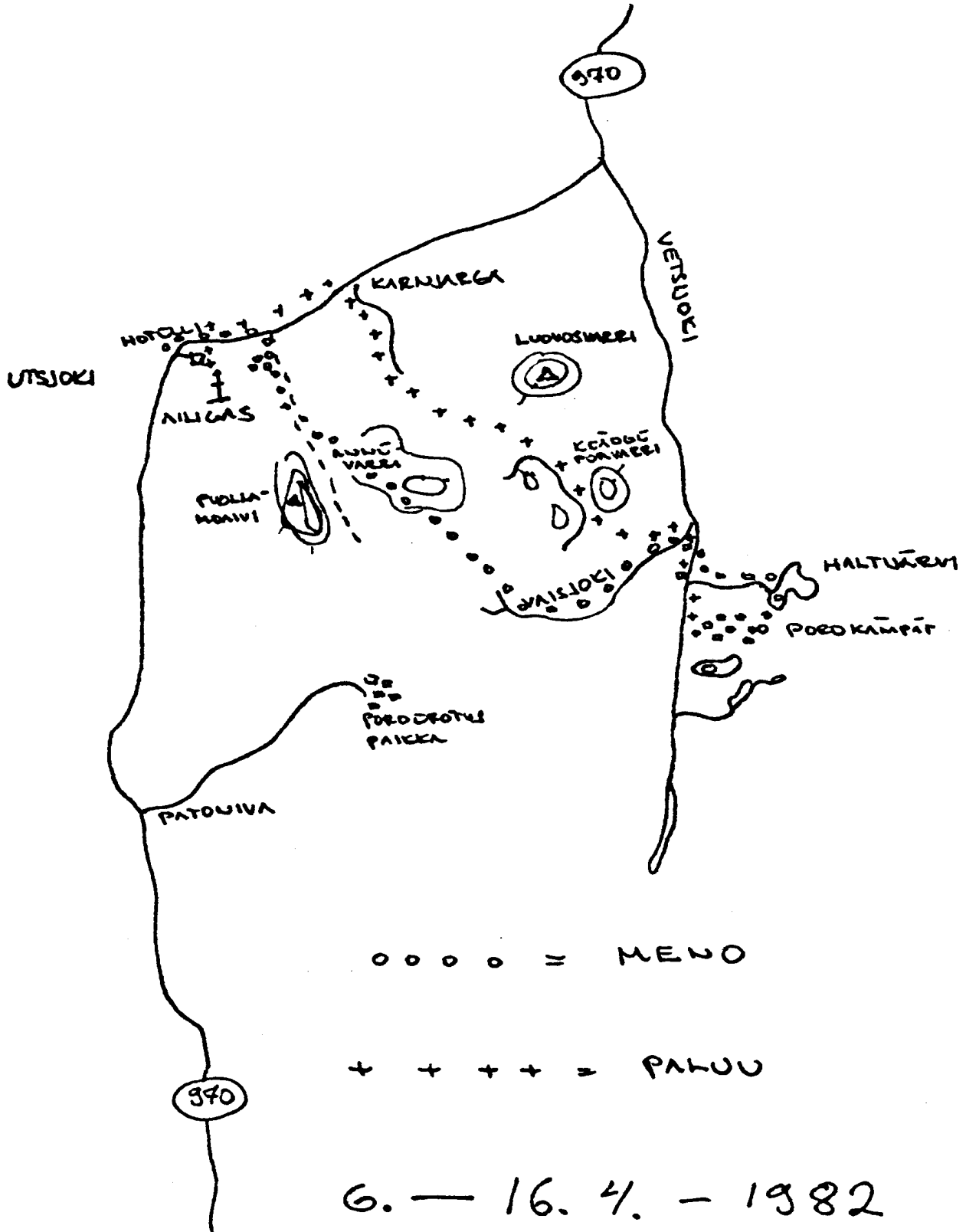
Karkotteiden testaaminen on vaikeaa. Ihmiset houkuttelevat eri tavalla hyttysiä puoleensa. Toisista ihmisistä hyttysset tuntuvat pitävän erityisesti, toiset saavat olla niiltä rauhassa. Testiryhmään pitäisi siis saada henkilöitä, jotka ovat sääskien mielestä yhtä houkuttelevia. Koska karkotteen teho perustuu hajuun, ei auta, vaikka samaan ihmiseen suihkutettaisiin toiseen ranteeseen toista ainetta, toiseen toista, hajut eivät pysy erillään.

Sääskiä on yritetty torjua kaikin ajateltavissa olevin keinoin. Tutkijat ovat kokeilleet niiden torjumiseen 20 000 eri ainetta. Toistaiseksi ei ole kyetty keksimään keinoa, jolla esimerkiksi sääskien lisääntyminen biologisin keinoin estettäisiin.

Sääski on ollut maailmassa paljon kauemmin kuin ihminen ja se on osoittautunut sopeutuvansa ihmisen vainotoimenpiteisiin, onhan malariasääskikin kehittänyt kannan, joka on immuuni DDT:llekin, jonka kuviteltiin ratkaisevan malariaongelman.

Vielä varoitus hyönteiskarkotteista: Dietyylitoluamidi imeytyy ihon kautta elimistöön. Se ärsyttää limakalvoja. Se voi myös ärsyttää ihoa ja allergisoida. Myös muilla tehoaineilla on samansuuntaisia vaikutuksia. Älä siis liioittele suojan tarvetta. Aineita kannattaa käyttää järjellisesti.

HKI - UTSJOKI - VETSUJOKI - HKI



6. - 16. 4. - 1982

RAMI IIRO JONNA

6.4. - 82 T. MAI LÄHTÖ KLO 11.00

HELSINKI - RENUK - HÄMEENLINNA - VIITASAARI

7.4. KESKIVUOKKO TANKAVALA + KULTAMUSCO

- LATORIN HIIVAN VAIHTO

IVALO - MUOVIPULKAN OSTO, SOREUIMME VERILICIPÄÄN.

KAUNISPÄÄ - HELPPO NOUSU TUNTURILLE - VETÄ JA LEIPÄÄ

UTSUOKI AUTO HOTELLIIN PIHAN, TAVARAT URAN PÄÄHÄN.

AHKIOIDEN KUNNOSTUSTA.

KLO 22.00 HÄMÄREISSÄ 2 KATOHOPARULLA AHKIOON JA

YLÖSPÄIN AILIGAS RINNETÄ. 1 1/2 TUNTIA NOUSUA

8.4. TORSTAI RÄPIKÖINTIÄ YLÖSPÄIN, KATSESIMME LAUVUN

PAIKKAA, 300 METRIN LENKEI UMPIHANGESSA KEITI 1 TUNNIN.

VETOLENKIT KATKELIVAT. LÄHDIMME TAKAISIN HUEJA

PULKKAMÄKI AILIGASTA ALAS. HAIMME AUTON HOTELLIIN

PIHASTA JA YÖVYIMME URAN PÄÄSSÄ. OLIPA LIIKAA TAVARAA.

RAMIN AHKIOSSA OLI	80 kg	RAMI	80 kg
--------------------	-------	------	-------

IIRON	-II-	-II-	60 kg	IIRO	70 kg
-------	------	------	-------	------	-------

JONNAN	-II-	-II-	16 kg	JONNA	50 kg
--------	------	------	-------	-------	-------

SUKSET JA RINGAT OLIVAT <sup>POISSE</sup> AHKIOISTA. LISÄESI OSA RUUASTA

OLI JÄTETTY POIS + KÄMRENT. JÄTIMME RULLAT AUTOON

UUSI YRITYS

RAMIN AHKIO	SUKSINEEN	45 kg	(KÄMRENT 5 kg)	+ RINKEA	16 kg
-------------	-----------	-------	----------------	----------	-------

IIRON	"	"	26 kg	+ RINKEA	19 kg
-------	---	---	-------	----------	-------

JONNAN	"	"	20 kg	+ "	13 kg
--------	---	---	-------	-----	-------

NYT NOUSU KEITI 1/2 TUNTIA.

POISTUIMME URALTA ENNEN ANNEVARRIA KEITTIMELLÄ

SISSIMUONAA, VARSIMME VETÄÄ TERMOSPULLOIHIN.

NOUSU TUNTURIIN NÄIMME POROTOKAN

HÄMÄRTYY.

9.4. PERJANTAI KELI ON MELKO RASKAS. TU-IMME VAISJOEN LATVOILLE. OLIPA LUMISONA LUVKA. EPÄILIMME JO VETSİKOKSI EI PITÄISI HÄMÄRISSÄKÄÄN HIIHDELLÄ. 12 TUNTIA LIIKKEELLÄ. TEIMME "KUOPAN". SÖIMME (2 TALONPOJANKECITTOA + 2 OMEN - PENNIKÄÄNIA + 1 RUUSUNMARJAPENNIKÄÄNIA) POLTIMME TUORETA KOIVUA KLO 05.00 NUKKUMAAN. KLO 12.00 HERÄSIMME. HIIHTEIN IIRON KANSSA JOKA CTCENPÄIN - VAISJOEN KAMMI. OLIMME OLLEET 1 KM:IN PÄÄSSÄ SIITÄ. LAPPALAISIA TULI KOLEKOINCCN KAMMILLE (UTSJOEN TAKSI) <sup>"PUHELIITA"</sup> PALASIMME SYÖMÄÄN 3 PENNIKÄÄNIA, 2 SIPULIA, 3 KOURALLISTA MAKARONIA. POLTTELIMME KUIVAA PAJUA. KLO 18.00 KOHTI KAMMIA. PAIKKA NYT TYHJÄ. TEIMME PUITA JA AVANNON. LUNTA 1 M 15 cm KOIVUA, 15 cm TERÄSJÄÄTÄ ILMAA, VETTÄ. SÖIMME MUSTIKOITA + RUPUJA, TECTÄ, OLTERMANNIJUUSTOA.

10.4. LAUANTAI KLO 11.00 HERÄSIMME. SÖIMME

PERUNAMUUSSIA	3 PUSSIA	KUIVATTUA	PORKKANAA
HERTJÄ (PAASTE)	"		LANTUA
SIPULIA	"		LIHAA

LUMIMYRSKY

LUMIKENGILLÄ MELKOIN LÄPI VETSİKOSTA TEIMME AVANNON KALITUSTA VARTEN, KOKELIMME HIEVENLUUTUURUA. KIVI LÖYTYI + VETTÄ 10 cm LUNTA TUISKUNNUT JO 20 cm.

HERKUTELIMME JUUSTOKHA JA VALKOSIPUKILLA MANSIKOITA RUPUJA TEIMME RUPUJA 7 PUSSIA

11.4. SUNNUNTAI

SUOJAN + 4°C LUNTA SATAA EDOKKEEN LÄHTÖ KLO 14.00 AURINKO. JÄTIMME KAMMIIN PUITA JA KIEHISIÄ. (HYVIEN TAPOJEN MUKAISESTI)

MOOTORIKELKKOJA TULI JA UPOILI HANKEEN.  
 KEMIJÄRVILÄINEN OSASI PUHUKIN. SCURASIMME KOUKKA-  
 URAA VETSIKON HIRSIKÄMPÄLLE. OSA KELKOISTA OLI TÄLLÄ.  
 JATKOIMME URAA HALTIJÄRVELLE JA VÄISTELIMME KOUKKOJA.  
 (HALTIJÄRVELLÄ KÄYVÄT LAPPALAISET KALASSA.)

TULIMME ONE BOOTS SALUUNAN

SIISTI KALAKUKKON + TOSTÄ. TULIKAAPIN SCINÄÄ  
 POTKITTU. (KORJASIMME)

NELJÄN TUULENPESSÄN TUPA KOUKKAURIA TÄLLÄ

SIKAMNISSESSA KUNNOSSA. SIIVOSIMME JA KORJASIMME  
 KAMINAA. UNKARINPATAA + 1/2 kg RUSIÄ + 1/2 kg KUIVATTUA  
 JAUHCELIAHAA + 1 SIPULI + PAKASTERUOHON.

REVONTULIA - 12°C

12.4. MAANANTAI RUPUJA, MUSTIKKAKOIRO, TOSTÄ, KAHVIA  
 + 4°C SUMUA, HUURETTA PUSSA

KOTIKÄRPÄNEN JA PERHONEN VIEROSIVAT TALVIUNOSTA.  
 TEIMME LISTAN PUUTTEISTA JA HYÖDYLLISISTÄ TAVAROISTA

PUUTTEET

- SUOJAKELIVOIDE
- TERVA
- ONPCLUWÄLINEET, MIKALI
- PIENI RADIO (SÄÄ)
- PIENI SCLÄRÖPPU
- TOINEN ISOMPI KATILA
- PUUKAUKA (UISPILÄ)
- AHKION VETOLANKET LIIAN HENNOT
- KIINTEÄ PEITE AHKIOON
- JOKALISILLE LUMIKENGÄT
- "TULIRITIKÄ"

ERIKOISHYÖTY

- TERMOSPULLOT
- LAPIO
- AHKIO
- SAVUT INTIMI
- VÄRAJÄLKEINEET
- LUMIKENGÄT
- "TISKIPÖYTÄ"
- KATILOIDEN JA KOUSION  
+ KANNET



HIINDIMME VASTAPÄISELLE TUNTURILLE. AURENKO PAISTOI,  
 KIIKARI OLI HYVÄ, SYÖKSYLASEIMME RINNETTÄ. 11 KPL  
 LAPPALAISIA ALHAALLA VETSIKOLLA KEUKKOINEN, KALASTELEVAT  
 YM. PORO TUNTURISSA. EROTIMME PATONIVAN VALONASTOT,  
 TURKAN KAMMISTA POUTTU OVI. RICKON JÄLKEÄ, KOTUN  
 JÄLKEÄ, RICKKOJA PALJON, EMME LÖYTÄNEET LÄHDETTÄ.  
 TULIMME HIRSIKÄMPÄN KAUSTA POIS. SÖIMME EILISEN ATERIAN  
 KOFFIIN. JÄLKEKSI VERILUTUJA JA APPIKOOSIHYYTELÖÄ,  
 SUKSIEN KORJAUSTA, ANKION KORJAUSTA.

#### 13.4. TIISTAI VEDEKOKKOKOKKILU (LUNTA) PUKKIKITIN

3 L VETÄ, KANSI 1 T 10 MIN VESI KICHUU.

RUPUJA, MUSTIKKAKOITON, KUUSIKRAPPIA, PIKKILÄ VETSIKOLLA  
 (EI MITÄÄN) TEIMME RIUKULAN, SEITA TALLESSA  
 EROTUSKARTOISSA. (MUISTATKO VIELÄ SURVIVAL SIIIDAN)  
 JA SUOPUNGINHEIDÖPAIKAN. LÄHDIN HIITTELOMÄN  
 LÖYSIN LÄNTEEN. ISTUSKOLIN TULILLA. JÄTIN TÄNNE  
 PÄIVÄKIRJAN JA HAVAROITA. IIRO JA JONNA HUHTIVAT  
 VASTAAN. SPAGETTIA, KUIVATUJA JUUREKSIA (SOLORI,  
 PALSTERNAKKA, SIPULI) 3 PENNIKÄNTÄ (PORUKKA (KUIVATU)  
 ILTARUSKO ON HICNÖ

#### 14.4. KOSKIVUOKKO yöllä -19°C

MURUJA + MUMENNOSTA

KLO 13.47 LÄHTÖ NALTI JÄRVELLE, HIRVUOLUUTURMAN  
 KOKKILUA + PAISTATTUJA. PS. TUURNA SIDOTTAVA VARTON,  
 EIKÄ PISTETTÄVÄ VARTTA ROKKÄN (LUV HALLON) + 10°C  
 LEIVÄNLOPUT + TOSTI KLO 1700 KOHTI TURKAN KAMMIA  
 SEURAILTIIN RICKKOJON + KOTUN JÄLKEÄ. LÖYSIMME  
 KOTUN POSTIN. PULMUSIA. AURINGON HASKIOSSA  
 KAMMILLA. TEE-KAHVI, MURET. JÄIN ISTUSKOLEMMAAN

JA KUVAILLEN N. JÄTIN TAVAROITA TÄNNÄ.  
KLO 23.30 KOHTI NOLJÄN TUULENPEISÄN OYPA.

15.4. TORSTAI JÄLLEEN KIRJOITUKSET ONC BOOTS SALOON  
PÄIVÄKIRJASTA.

" KULKIJALLE:

VAIKKA TÄMÄ EI OLEKKAAN KUTIOTYÖ EIKÄ KÄMPPI VAIN AUTOTALO,  
ANTAA TÄMÄKIN SUOJAN JA LUVÄHOYSPAIKAN VACUJALLE  
NOUDATEKAKOON SIIS TÄLLÄKIN ERÄMÄN KIRJOITAMATONTA  
LAKIA JA KÄSKYJÄ.

JK. HELLA ON HALKI OIKKALTA SIVULTA,  
ÄLÄ JÄTÄ VÄHTIMÄTÄ SULTA ?

TULEMME TARKKAILLEMAN TÄLÖN KRYTÖN

T. SIIDA

HÖH

HUOM!

TÄMÄN KÄMPÄN  
OIKKAT OMISTAJAT

OVAT

TUOMO JA JOUNI

LÄNSMÄN

10/3 -80 KURKISTIN TÄNNÄ SISÄLLE JA HUOMASIN, ETTÄ JOKU  
OLI YRITÄNYT KORJAILLA ASUTAVAN KUNTOON. ISTUIN JA MICTIN  
NUNÄ AIKOJA 10-20 VUOTTA AJASTA TÄMÄS JOLLOIN TÄTÄKIN  
TÖNÖÄ ASUTTIIN JA TYÖPAIKKA-ASUNTONA KÄYTETIIN, MONET NIISTÄ  
IHMISISTÄ ON JO POISSA, MUTTA NYT AJAT JA MÄCCET MUUTUNOCT,  
NYT ON BOUSAN KATEUA JA MOODORIKOLKAN ÄÄVIÄ SIOUÄ JA TÄLLÄ,  
YÖKSI AJOTAN KOTIA LÄMPIMÄIN JA TV. KATSOMAN. EI ENÄÄ  
PORON KOPAN NAKJUNTA EIKÄ REEN JA PULKAN KITINÄ PAKKASOIA,  
EIKÄ HIOSTÄ MÄKKÄ PÄITOJA. MUTTA HAUSKAA OLI SILLÖINKIN,  
MATKA JÄTKUU ETOON PÄIN TERUCISIN PENTTI LÄNSMAN  
BORATBOKKA NUORGAM

KIIPOSIIN TUNTURILLE KUVANNAAN AURINGON LASKUN  
+ TÄHTIÄ. OLSIIN TARVINNUT LANKA LAUKAISIJANA.

VASCU NOKIALAINEN PAINAA NILKKA PÄÄLTÄ  
HUIMA LASKU HÄMÄRÄÄ RINNETÄ ALAS TUVALLE.  
TÄLLÄ NUKUTAN KLO 1.00 -14°C

HUOMENNA LÄHDENNE TAKAISINPÄIN

16. 4. PERJANTAI RUUSUNMARJA + MUSTIKKAKECIITON.

JONNA SYÖNYT LIIKKA MURJOJA.

SINOLIA KOLUNUT 1L VALOPETROOLIA 2 DL

KYNTILÖINÄ "KRUUVU" 3 kpl

HIITTELIMME KOTUN JÄLJILLÄ SE OLI SAANUT SOPULIN  
TUNTURISSA. KUVAILIMME PAIKALLISTA POROA.

13.30 LÄHTÖ VALMISTOLUJA

14.35 LÄHTÖ

15,55 VAISJOKEN KAMMILLA 1T 20 MIN

KECIITO MAKARONIA POMPPIKAMNIA 6 SIPULIA VALKOSIPULIA  
5 KYNTÄ RUOKOJA.

KLO 18.00 KOHTI UTSJOKKA. VAISJOKKA PITKIN VÄHÄN

MATKAN. KEÄDGEPORVARRIN LÄNSIPUOLELTA. ANNEVARRIN JA

LUOVOSVARRIN VÄLISÄ KOHTI KÄRNJÄRGA. UUSI KEIITI

HIIDEMME KUVA AURINGON LASKUN KANSSA. SUORA,

MORJA, HOYPPOKULKEIJON, OROCHUPAIKAN TUNTURI NÄKY

PAKANAPÄIN PITKÄLLE. SEURAILIMME VINHAAN KOLDEKURAN

POROJA PALVILAITUMILLA. LOYTYY LOISPAAN PAIKKA LUMI-

KUOPPAKOKKIULLE. OLEMME JOSI LACULA. SUUNNALLA MONIÄÄ

NORJAN TUNTURIT NÄKYVÄT. VASEMMAN AILIGAS MASTOINEN

MILLAISTAHAN TÄLLÄ ON HUONOLA SÄLLÄ?

POROJA PALJON. JONNAN VAJERIT OVT VONNYNEET.

KESTÄVÄTKÖ?

EIVÄT KESTÄ JOS TOINEN KATKOJI. KOHTA TOINENKIN  
 LASKUA ALASPÄIN HURJAA PUKKA VÄLIIN EDULTA JA  
 VÄLIIN PYÖRII VÄKÄRÄVÄ. AURINKO ON LASEKUNUT  
 KEVELEMME/HIIHDÄNME UTSJOCEN MATKAILUHOTELIIN.  
 (6 KM) TAVARAT AUTOON JA MATEKKAAN.  
 TAVUKKAAMME KANISTEREISTA (EI OULI PITÄNYT) VOTTA  
 SEASSA LIIKAA JA NYTKÄHDÄMME RAITILLE. ILMAN-  
 PUHDISTA JA NÄYNNÄ BENSAN. PAKKASISSA TULPPICU  
 VAIHTO JA LETUJOCU IRROTCU .KÄY. ETUPENKIN  
 HIJAINEN KIROILU VAIHTU KUORSAUKSEKSI.  
 VÄSYTÄVÄÄ AJOA. LÖYSIMME LEUKUKAUPAN.  
 (LAPIN PUKKO) VIITASAARI - HÄMÖENLIONNA  
 - ROKKO. - 2700 KM - 300L BENSINIÄ.

RAMI +

