
SURVIVAL

News

4/92



SURVIVAL KILTA RY



on puolueeton ja epäpoliittinen yhdistys, jonka kotipaikana on Porin kaupunki. Sen toiminnan tarkoituksena on lisätä tietoutta luonnonravinnon ja -tarveaineiden hyötykäytöstä poikkeusolosuhteissa, ulkoilun turvallisuusriskeistä, primitiivisestä teknologiasta ja luonnonsekä ympäristönsuojelusta. Toimintaan ei liity itsepuolustuskoulutusta eikä aseleikkejä.

Killan toiminta rekisteröitynä yhdistyksenä alkoi v. 1975. Sitä ennen oli vuosina 1973-74 järjestetty jo kaksi Survival Test henkiinjäämis-kurssia, joiden kestoaika on 7-12 vrk sekä vuonna 1972 kolme viikonlopun kestoista kokeilukurssia.

Aluksi kurssien taustayhteisönä oli Satakunnan Partioopikapiiri ry. Oma itse-

näinen yhdistys katsottiin tarpeelliseksi koulutuksel-

lisistä syistä. Näin oli helppompi vakiinnuttaa Killan koulutusvaatimukset sekä toimia yhdistyssiteenä kurssin suorittaneiden kesken. Kilta toimii nykyään valtakunnallisena järjestönä, jonka jäseniä asuu eri paikkakunnilla ympäri Suomea. Survival Killan jäsenmäärä on runsas 130 henkeä, mutta toimintansa aikana Kilta on kurssittanut yli 580 henkilöä.

Syksyyn 1YY1 mennessä vähintään viikon mittaisia peruskursseja on jo järjestetty 19 ja viisipäiväisiä talvikursseja 3.

Peruskurssit on järjestetty eri puolilla Suomea kesäaikaana, 16 kurssia heinä-elokuussa ja 3 kesäkuunalkupäivinä.

Talvikursseja on järjestetty kevättalvella Lapissa, joista kaksi rajojemme ulkopuolella

Norjan ja Ruotsin suurtuntu-reilla osittain lumiluola- ja jäätikkövaelluskursseina.

OLTERMANNILLA ON ASIAA

Kädessäsi on juuri vuoden 1992 viimeinen SURVIVAL NEWS. Siitä voi vetää vain yhden johtopäätöksen. Kulunut vuosi on ollut

toimintarikkain koko Killan historiikissa. Tästä syystä esitän kiitokseni kaikille aktivisteille ja koko killankansalle. Pari päivää sitten päättyi viimeisin Killan kurseista. Olimme parikymmenpäisen joukon voimalla rakentamassa jännejousia ja nuolia Turun Maakuntamuseon arkeologisessa kokeilukeskuksessa. Erikoisen lämpimät kiitokset opettajallemme Simo Hankaniemelle joka on alansa suuri tietäjä ja opettaja. Kiitokset myös intendentti Marku Ikäheimolle joka järjesti Kuralan tilat käyttöömmme.

Tulevista kurseista lähimpänä on Talvireissu Inariin joka on saanut jo kansainvälistä väriä, mukana on osajantottajia myös Ruotsista ja Ranskasta. Yann Shanty on siviilipuolella Ranskan johtava survivalasiantuntija, hän on aikaisemmin ollut ystävämme Lars Fältin vieraana ruotsalaisten laskuvarjojääkärien lumiluolakursseilla Kiirunassa.

Lehden sisällöstä seuraavaa, toimitukseen on tullut kaksi artikkelia viimekesän peruskurssilta jotka julkaistaan saapumisjärjestyksessä.

Nyt on Jonnan jutun vuoro ja seuraavassa saamme lukea Late Pirosen jutun. Nallen ansiokas vesijuttu jatkuu myös seuraavassa numerossa.

Pyydän myös kiinnittämään huomiota Killan koulutusjärjestelmään ja pääkouluttajan ominaisuudessa toivon mahdollisimman monen kiltalaisen osallistuvan jatkokoulutukseen. Kukaan ei saisi jäädä laakereilleen lepäilemään. Monille Killan konkareille on käynyt niin, että nuoremmat ovat ajaneet oikealta ohi.

Ensivuoden kurssitarjonnasta tarkemmin seuraavassa numerossa mutta tällä kertaa erikoismaininta vuoden 1973 peruskurssin 20-vuotisjuhla tapaamisesta Kullaalla 7-8.8.93. Yhteyshenkilönä toimii Sakari Aalto.

Tarkoituksena on järjestää vanhoille kurssilaisille ja heidän perheilleen hauska ja leppoisa muistelutilaisuus vahoilla kurssipaikoilla.

Survival Terveisin

Esi-isämme muuttivat vähitellen tänne Suomenlahden yli ja Karjalan kannaksen kautta. Tuolloin Suomi oli monelle luvattu maa runsaine kala- ja riistamineen. Silloista maata asuttivat saamelaiset, jotka joutuivat vetäytymään yhä pohjoisemmaksi.

Aluksi toimeentulo perustui täysin eränkäyntiin, riistan. hirvien, peurojen ja hylkeen pyyntiin sekä kalastukseen.

Tänne muuttaneet selvisivät hyvin luonnonmuonan turvin itsenäisyytemme alkutaipaleella. Sittenmin ravintokulttuurimme on muuttunut. Maa- ja karjatalous toi ruokapöytiimme herkulliset koti-ruuat ja -leivonnaiset. Teollisuuskulttuurin myötä ruoka on muuttunut. Yhä useammat keittiöt viimeistelevät ruuan ja laittavat sen kauniisti tarjolle. Tietoyhteiskuntaan siirtymisen myötä pitkälle ohjelmoidut keittiölaitteet huolehtivat aterioiden valmistuksen, älykortit maksujen keräilyä ja robotit suorittavat astiahuollon.

Teknistyneenä aikakautena 9eeniperintömme vetävät meitä juurillemme luonnon pariin. Olemme huomanneet uudelleen, mitä luonto voi meille antaa. Paukkuvilla pakkasilla nautimme poronkäritystä nuotiolla kirkkaan tähtitaivaan alla. Lumenpäällisen maailman kuningas ilves hiiviskelee jossakin lähellämme. Jään kahleista vapaana solisevan puron reunalla niaailee koskikara. Havahdumme tästä unelmasta ja palaamme kotiin mikrojen ja leipäkoneiden maailmaan.

Helmikuussa suuntaamme retkemme järven jäälle. Parin kolmen metrin syvyydestä jääkannen alla madeperi tai kolmikko kiemurtelee hurjan kututanssin aivan pohjan tuntumassa. Jokunen kala eksyy verkkoon ja päivälliseksi on tiedossa maukasta madekeittoa.

Maaliskuinen suojasää tuo vipinää talvehtineiden hyönteisten ja hämähäkkien raajoihin. Paikoitellen hangin pinnalla on uskomaton kirppusirkus, kun kansan lumikirpuiksi sanomat hyppyhäntäiset pomppivat suurin joukoin puista tippunutta leväravintoa syömässä. Eränkävijä lämmittelee laavulla. Pakissa hautuu luontoteitä. Kuusenhavut ovat muuttuneet makuhermoja hiveleväksi nautinnoksi. Mielikuvat himmenevät. Kotiin saavuttuamme meitä on vastassa automaatista tulvahtava kahvin tuoksu.

Huhtikuun alussa käärmeet juhliivat kevättä miesporukalla, sillä naaraiden kauneusuni kestää kolmisen viikkoa koiraita kauemmin. Ennin vapunpäivää leskenlehti on rävähtänyt kilpailemaan keltaisuudellaan itse auringon kanssa. Katkenneesta koivunoksasta tippuu mahlaa. Sitä myös isovanhempamme käyttivät keväällä sekä ihmisten, että kotieläinten juomana. Sillä saatiin talven heikentämät kotieläimet nopeasti tervehtymään. Usein kävi niin, että kotieläinten ja ihmisten ruokavarastot ehtyivät ennen kuin "turpa" alkoi yltää ruuhon. Ihmisen hätäravinnosta tunnetuin oli petäjäinen eli pettu. Jokapäiväiseen leipään käytettiin noin puolet petäjäistä. Istuudumme auringon lämmittämälle kiville nauttimaan koivun mahlaa. Hetken kuluttua lapset yllättää nälkä. Repusta löytyykin rukiista reissumiestä ja raksuvia muroja.

Toukokuussa hiekkaisen kangasmetsän pintaan on noussut korvasieniä. Niitä löytää parhaiten paikoilta, joilla maanpinta on aiemmin jostakin syystä rikkoutunut: sorakuoppien reunamilta, aukkohakkuun laidoilta, sieltä mistä edellisenä vuonnakin. Korvasieni on mainio ruokasieni, mutta sen gyromitriini-myrkky tulee ensin poistaa huolella keittämällä.

Nyt voit aloittaa luonnonvaraisten kasvien käytön. Aloita vaikkapa koivusta. voikukasta, maitohorsmasta, nokkosesta, jauhosavikasta tai peltokanankaalista. Villivihannekset ovat alkukesästä parhaimmillaan. Isovanhempamme osasivat käyttää yrttejä erityisesti rohtoina. Oli kansanparantajia ja mahti-miehiä, jotka valmistivat yrteistä voimakkaita ja tehoavia lääkkeitä. Kaikki tiesivät, että haavaan on ratamölehti paras ja kuume lähtee mesiangervoteellä. Siinä sieniä kerätessämme yllättää päänsärky. Onneksi olivat aspiriini mukana.

Kuusi kukkii touko-kesäkuun vaihteessa. Kerkät eli vuosikasvaimet ovat keräilyikäisiä juhannuksen tietämissä. Niistä keitetään makoisat marmelot luontoteen kanssa nautittavaksi hunajan tapaan. Mökiltä löytyy purkkiruokaa. Siitä vaan pata porisemaan ja kohta on nälkä ohitettu.

Heinäkuun alussa kannattaa seurata kalastusbalettia, kun tiira etsiskelee saalista. Jos pesintä on mennyt hyvin, niin tämä mestarikalastaaja suuntaa mantereen reunamien äyriäisiä kuhiseville vesille asti. Rantakala kypsyy nuotiolla. Sitä on nautittu kautta aikojen ja toivottavasti vielä tulevaisuudessakin. Metsämarjat ovat kypsyneet juuri sopivasti. Mansikka maistuu yhtä makoisalta kuin silloin lapsena ja mustikasta voi leipoa vaikka muffinsin! Järvestä kuuluva moottorin ääni herättää haaveista.

Elokuussa lintujen laulu on vaimentunut, mutta niitä korvaamaan ovat ilmaantuneet heinikoiden soittoniekat. Heinäsirkat hankaavat nystypintaista takareittään peitinsiipeä vasten ja hepokatit siipiensä tyviä vastakkain. Viimeistään nyt kantarellipaikkoja kannattaa tutkia "sillä silmällä". Ainakin osa niistä on lähes pakko paiskata suoraan sienikorista pannulle - senverran viettelevä on niiden maku ilman käsittelyä. Salama välähtää ja jyriisee. Siitä muodostuu mieleeni kuva, miten tuli oli ennen elinehto. Se saatiinkin usein salaman sytyttämistä paloista. Tulta säilytettiin huolella jatkuvasti kyteväänä nuotiona tai tulipesissä. Kun se joskus pääsi sammumaan, sitä käytiin kaukaakin naapurista lainaamassa. Verannalla unelmoidessani tulvahtaa sieraimiini palaneen käryä. Saan äkkiä jalat alleni ja kiiruhdan sulkemaan sähkölieden. Siinä ne minun viettelevät vahveroni nyt ovat muuntuneina mustanpuhuviksi.

Syyskuussa kurkien trumpettiäänät kuuluvat taivaalta, kun ne kokoontuvat auroiksi ja suuntaavat kohti etelää. Koko luonto varustautuu talven tuloon. Syksyllä kasvien yhteytys lakkaa. Sen lehtivihreä hajaantuu ja tärkkelys, sokerit ja valkuaisaineet siirtyvät talvivarastoihin. Silloin lehtien muut kirkkaat väriaineet kuten oranssit, karotenoidit ja keltaiset ksantoiyllit tulevat näkyville. Ne loistavat ilmiönä, jolle olemme antaneet nimen ruska. Antoisan puolukkaretken jälkeen ajamme kohti kaupunkia illan jo hämärtyessä. Havahdumme kohdatessamme kirkkaat neonvalot ja kaupungilta kuuluvan melun...

Lokakuussa mustarastaille maistuvat pihlajanmarjat. Jos pihlajanmarjasato on runsas, rastaita jää paljon talvehtimaan. Suurin osa niistä kuitenkin muuttaa Suomea lämpimämpiin Euroopan osiin. Rajojen avauduttua ne suuntaavat kohti Brysselin päämajaa kokoontuakseen tärkeitä päätöksiä nakuttamaan. Sadattuhannet muurahaistyöläiset jättivät kekonsa yläosat ja marssivat talvehtimaan sen kellariosiin. Siellä ne kerääntyvät suureksi palloksi, jonka keskusta on varattu kuningattarelle. Kaikki olisi hyvin, elleivät esimerkiksi tikat

tuntisi muurahaisten tapoja ja nakuttelisi teitään keon läpi muurahaisaterian luo.

Syksy on ollut erämiehelle parasta pyyntiaikaa. Lokakuussa ovat kaatuneet niin jänikset, hirvet kuin metsäkanalinnutkin. Miesten saapuessa nälkäisinä Tapion tantereelta on vaimoilla jo valmiina marketin altaasta metsästetty ateria.

Riekko on vaihtanut valkean talvipukunsa ja tepastelee ylpeänä uunissa talvikengissään. Marraskuussa myös jänis on pukeutunut valkeaan talviturkkiinsa. Suppilovahvero sinnittelee vielä pakkasellakin ja parhailla soilla voi olla karpaloita jopa puoli tonnia hehtaarilla.

Talvelle on varauduttava huolellisesti. Vuosisadan alkupuoliskolla ja vielä myöhemmin vilja säilöttiin aitan Laarissa. Lihat riippuivat aitan orressa tai säilytettiin niin sanotussa niliaitassa? joka oli hirsinen pikkuaitta tolpan päässä. Nilissä käytiin tikapuilla, kun tarvis vaati. Nauris ja perunat säilöttiin rinteeseen tehtyyn maakuoppaan, jonka suu oli peitetty oljilla ja puilla. Nykyihminen havahtuu, kun jääkaappi on tyhjä ja säntää nelipyöräisellään lähiöostoskeskukseen varastojaan täydentämään muovinen maksuväline mukanaan.

Joulukuussa havumetsän vihreys on vetäytynyt lepoon. Neulasissa, oksissa ja puiden rungoissa tapahtuneet moninaiset kemialliset muutokset takaavat kylmänkestävyyden. Tärkeää havupuille on, että ne haihduttavat mahdollisimman vähän vettä; maa on roudassa, joten täydennystä ei ole saatavissa.

On joulukuun kuudes päivä ja koko Suomen luonto varustautuu juhlaan.

Kaikki veden- ja metsän eläimet sekä taivaan linnut saapuvat puolisoineen juhla-asuihinsa sonnustautuneina valtakunnan pylvässaliin. Tuuli soittaa sinfoniaa ja taivaalliset kristallivalot tuikkivat. Visioeläimet ohjautuvat alaovesta. Metsän eläimet kuninkaallisen mahtinsa karhun johdolla, astuvat kukin vuorollaan luonnonvalkoiselle matolle.

Linnut liihottelevat auramuodostelmassa suoraan yläparvelle. Kuu esittää ohjelmanumeron. Se tekee tepposensa ja heijastaa

siniristikuvion

salin keskelle. Tanssi alkaa. Valssin tahdissa sarvet suhisevat, höyhenet pölisevät ja korvat vilkkuvat. On illallisen aika. Luonto on kattanut antimensa pitkään pöytään. Tarjolla on kolmenkerroksen menu valtakunnan parhaassa paikassa.

ON JUHLAPUHEEN AIKA: KOKO LUONTO KOHOTTAUTUU YLÖS JA ONNITTELEE 75-VUOTIASTA SUOMEA.

Samoin tekee kirjoittaja ja koko SURVIVAL KILTA!

Veikko "Late" Pärönen

Survival -kurssimme alkoi 17.7 perjantaina illan suussa, heti saapumisemme jälkeen Imatralle. Perjantaina, lauantaina ja osaksi sunnuntaina ohjelma oli lähinnä teoriaa siitä, mitä luonnossa on ja miten sitä voi käyttää hyödykseen vaarantamatta henkeään. Kaikkiaan kurssille osallistujia oli 15. Meidät jaettiin 4 hengen partioihin. Minun partiooni kuului Pasi, Marko, Otto ja minä.



Sunnuntaina n. klo 17.00 saavuimme metsän siimekseen. Ohjaajamme ystävällisesti riistivät kellot käsistämme. Koko viikko ilman kelloa, ajatuskin kammotti. Sunnuntai iltana oli hyvin sekavat tunteet, keskellä metsää, ei ruokaa, vettä saisi vain järvestä ja hätäpakkaus, joka sisälsi muutamia ns. välttämättömiä asioita, kuten esim. ongenkoukku, lihaliemikuutioita(4kpl) sokeripaloja (20kpl) yms. ja ei kattoa pään päällä, paitsi olihan meillä tietysti vallan mukavat avaruushuovat. Varsinkin ensimmäisenä yönä todellakin ajattelin, että mihin ihmeen paikkaan olen itseni laittanut.

Maanantai 20.7

Meillä oli hyvin aikainen herätys, koska viikossa pitäisi ehtiä paljon. Lähdimme suunnistamaan ensimmäistä etappiamme kohti, joka oli noin 10 metriä korkea "vuori", josta köysien oli tarkoitus tulla alas ja hyvinhän se sujui.

Meille oli annettu tehtäväksemme viikon aikana valmistaa Tapiola-sarja, johon kuului mm. lusikka ja vispilä, puukontupenkin ja varren saimme valmistaa itse.

Ensimmäisen matkan pituus oli n. 5 km; elämäni pisimmät kilometrit. Juuri kun olin valmis istahdamaan vaikka muurahaiskekkoon, olimme perillä tulevan yön yöpymispaikassa. Oton kanssa lähdin mustikkaan, joka osoittautuikin lähes ainoaksi ravinnonlähteeksi, mutta eihän mustikassa mitään vikaa olekaan, saahan siitä mustikkasoppaa, mustikkateetä, mustikoita sellaisenaan, mustikkasoppaa, mustikkasoppaa ja mustikkasoppaa. Ilta-jäseneni painoivat niin, että olin täysin kykenemätön tekemään yhtään mitään, paitsi yöllä kipinä-mikkona oleminen (Osto ja minä) oli suuri vastuu, jonka halusimme hoitaa kunnialla.



Tiistai 21.7

Aamulla oli valtavan paha oio, joka päättyikin ylen antamiseen. Hyvä sana kuvailemaan oloani on krapula tai oikeastaan minulla oli vielä pahempi olo. Ohjaajamme Seppo lohdutteli minua sanomalla, että nyt elimistöni alkaa käyttää omia rasvojaan, siis jotain valoisaa puolta sittenkin. "Nyt täytyisi juoda paljon nestettä." Seppo sanoikin, että kun tulee 2 pakillista kus... virtsaa päivässä, on se erittäin hyvä asia. Oloni parani päivän mittaan, onneksi, sillä kävelytaipaleemme oli lähes 20 km. En ole eläessäni ollut niin poikki saavuttuamme perille.

Illalla rakensimme taas laavut. joissa mukavasti nukuimme joka yö.

Keskiviikko 22.7

Aamulla oli taas aikainen herätys. Tämän viikon aikana emme todellakaan hukanneet aikaamme nukkumiseen. "Reippaasti" laitoin rinkan selkään (joka myös oli itse valmistettu) ja lähdimme kohti

tuntematonta ainoastaan kartat apunamme. Ennen perille pääsyä uimme tavaroinemme lyhyen matkan. Ja taas alkoivat tavanomaiset iltapuhteet.

Torstai 23.7

Torstai aamu alkoi meille sarastaa n. 04.00. Kokosimme kimpsumme ja kampsomme ja sitten taas menoks'. Taival tälle päivälle oli noin 10 km. Vasta nyt huomasi, kuinka elimistöni alkoi olla tasapainossa; ei nälän tunnetta, ei väsymystä ja oli jotenkin vahva olo.

Matka sujut leikiten.

Viimeinen varsinainen etappimme oli Laten mökki (retkemme johtaja Veikko Piironen).

Vastarannalle saavuttuamme rupesimme rakentamaan donitsia, jolla "purjehtisimme" järven yli Laten mökille. Vihdoin donitsi oli valmis ja partiomme lähti ensimmäisenä. Donitsi lipui eteenpäin. Otto huusi ohjaajallemme Mikalle: "Ota nyt kuva niin kauan kun tämä donitsi on vielä pinnalla!!" "HAH-HAH. hyvä vitsi... no mutta donitsihan vajoaa, ei näin voi käydä", ajattelin kauhistuneena, mutta toiveet eivät auttaneet. Hieno donitsimme vajosi ja upposi. Saimme hinattua donitsin hädän tuskin rantaan, mutta voi sitä vähien tavaroidemme painavuutta...KAIKKI tavarat oli pantava kuivumaan.

Illalla saimme nauttia valtavasta muurahaisenmuna-ateriasta, mielenkiintoinen makuelämys. Pettujauhojen valmistus alkoi männyn kaatamisesta ja päättyi seuraavana päivänä pettuleipien paistoon nuotiolla. Illalla oli mahtava tunne päästä saunaan.

Perjantai 24.7

Päivän ohjelmaan kuului mm. osmankäämin keruuta, mustikoiden poimimista ym. mielenkiintoista. Tutustuimme "virka-polkuun", jonka varrelle Late oli viritellyt erilaisia ansoja "riistalle". Saimme myös syödä omaa teurastamaamme kukkopoikaa (ainakin minä vetäydyin kunniaista teurastuk-sen suhteen). Odotellessamme kukkopoikien kypsymässä, Otto valmisti pettuleipätaikinan: 2 kg ruisjauhoja, 1/3 pettujauhoja, vettä ja suolaa. Myöhemmin illalla saimme nähdä kuinka Nalle valmisti tuorejuustoa (3 l maitoa + 1 l piimää).

Lauantai 25.7

"Viimeinen taival alkoi aamulla n.7.00, kun lähdimme kaikki melomaan kanooteilla. Aluksi melominen oli oikein mukavaa, mutta loppumatkasta alkoivat käsi-varret olla liian puutuneet melomiseen. Mieltäni ei yhtään parantanut viheliäinen köli kanootissamme, joka koko ajan tarttui pienem-päänkin ryteikköön. Kanoottireissun jälkeen oli kaikkiaan n.100 km:n taipaleesta jäljellä n.10 km, jonka olisi tullut vaikka päällään seisoen. Kurssimme päättyi lentokentälle, josta pääsimme muutaman minuutin lennolle pienlentokoneella. Yläilmoista tarkastelimme maahan asetettuja avunpyyntömerkkejä (V X Y N ^). Kurssikeskuksessa meitä odotti sauna, makkara ja letut.



Sunnuntai 26.7

Koko kurssimme päättyi klo 12.00 lounaaseen ja sen jälkeen otettavaan yhteiskuvaan. Yksi ilon aihe oli, ettei kukaan puuttunut kuvasta, eli kukaan ei ollut jäänyt metsään vaan kaikki ansaitsivat Survival Kilta Ry:n todistuksen ja merkin. Kurssin jälkeen olo oli mahtava, olin voittanut itseni.

Näin jälkepäin ajateltua kurssi tuntui todella hienolta. Muistot sen kun paranevat ajan kuluessa. Vasta jälkepäin olen tajunnut, kuinka hyvä reissu todellisuudessa oli. Sain myös kokea, kuinka selvisin kiperistä tilanteista rakkaan poikaystäväni Oton kanssa. Survival-kurssi oli minun elämässäni unohtumaton kokemus, jota yhä uudelleen muistelen tyytyväisenä.



Janna
Jonna



Ruokolahdessa heinäkuun 25 p:nä 1992 klo 12.25 tehtiin historia, kun Nalle Corander ja Mikki Kalakoski tekivät tulta pyörittämällä tikkua paljain käsin. Tällä menetelmällä ei ole tiettävästi ennen käytetty Suomessa. Tulenteko tehtiin lisäksi ulkona Suomessa kasvavista luonnon materiaaleista, sekä läsnä oli vielä kaksi todistajaa, Sanna Leppänen ja Eija Lehtonen.

Myöhemmin Nalle ja Mikki on tehnyt tulet yksin, josta oheinen kuvasarja kertoo.

Käsinpora

Yleisin tulentekotapa kautta maailman, oli hangata kahta puuta toisiinsa. Tästä menetelmästä oli muniakin muunnoksia. Yksi tällainen oli käsinpora.

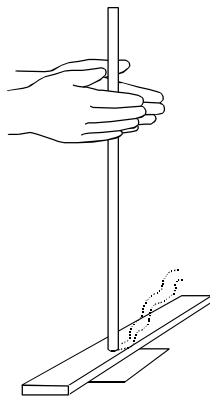


1. Porakeppi on 50-60 sm pitkä. Se voi olla haapa, takiainen, osmankäämi, selja, kataja, ukontulikukka tai paju.
2. Aluslauta tehdään kuivasta puusta, kuten haapa, hevostakanja, elämänlanka, selja, kataja, vaahtera, pähkinäpuu tai paju. Mitat on 20 x 20 mm ja laudan on oltava tarpeeksi pitkä jotta sitä voi pitää kiinni toisella jalalla. Aluspuuhun tehdään pieni kuoppa, ja siihen laitetaan pura, jota pyöritetään käsin edestakaisin kunnes ensimmäiset savukiekurat näkyvät. Nyt vasta tehdään kolo aluspuun reunaan. Veistä sitten reunaan V-muotoinen lovi, joka on ainakin 10 mm syvä jonka kärki ulottuu hiukan kuoppaan sisälle. Loven tarkoitus on osaksi antaa kulmaa poralle, johon se voi "purra", ja osaksi olla puupulverin ja hehkun keräyspaikkana.

Aseta sitten sytyke (hierrettyä kuivaa kstajankuorta) suoraan kolon alle, ja aloita taas pyörittää poraa niin, että saat puupölyä koloon.

Kun kapula pyöritetään käsien välissä, on saman aikaisesti painattava kitkalämmön aikaansaamiseksi. Kädet joutuu vähät väliin siirtämään ylös. Silloin ei kapulan pää saa nousta pois kolosta, ettei kohta kerkeää jäähtyä.

Poran pyörittäminen on sitten jatkettava kunnes näet että puupöly alkaa mustua ja savuamaan. Kasan sisällä on hehkua, usein näkymätöntä, mutta se pysyy kuumana parisen minuuttia. Ala puhalla varovasti hiillockseen, sitten voimakkaasti. Kun hiillos hehkuu voimakkaasti, aseta se "sytykepesäkkeeseen" (esim. kuivaa ruohoa) ja puhalla kunnes se syttyy iloiseen liekkiin.



SURVIVAL KILLAN KOULUTUSJÄRJESTELMÄ

Vanhan kiltalaitoksen mallin mukainen koulutusjärjestelmä on ollut Survival Killan koulutuksen runkona vuodesta -75 lähtien, jolloin Kilta perustettiin. Vaikka järjestelmän käyttö on ollut vähäistä jäsenten passiivisuuden vuoksi, esittelemme koulustoitimikunnan uudistamat vaatimukset tässä.

Jäsenet jaetaan koulutuksen mukaan oppipoikiin, kisälleihin ja mestareihin. Lisäksi on tarkastusmestareita, jotka valvovat koulutusta OLTERMANNIN, koulutuspäällikön tukena. Koulutusvaatimusminimien lisäksi huomioidaan myös Killan ulkopuolella hankitut ansiot eduksi.

| | | |
|-------------------|---|--|
| OPPIPOIKA/OPPILAS | vaatimus läpäisty UT-kurssi ja Killan jäsenyys | ei opetusoikeutta |
| KISÄLLI | UT-kurssi, talvikurssi ja lisäksi LUMO- tai eräperinnekursseilta täydennyskoulutusta | apukouluttaja |
| MESTARI | toiminut apukouluttajana kahdella UT- ja/tai talvikurssilla sekä järjestänyt ja vetänyt Killan tapahutumia. | kouluttaja kouluttajina voidaan käyttää eri alojen asiantuntijoita lisäksi |
| TARKASTUSMESTARI | aktiivinen toiminta Survival Killan päämäärien hyväksi ja jatkuva itsensä kehittäminen | jatkokurssien ja koulutuksen kehittäjä, toimii Oltermannin apuna koulutusvaatimusten valvonnassa |
| OLTERMANNI | edellisen Oltermannin ja Tarkastusmestareiden valitsema alan auktoriteetti | koulutuksen ylin valvoja, pitää yllä koulutuskortistoa, hoitaa kansainväliset suhteet |

Oltermanni Tarkastusmestareiden avustamana päättää kiltalaisten koulutusasteista.

Lisää koulutusjärjestelmästä ...

Koulutusvaatimukset mukailevat Svenska Överlevnadssällskapet:in kanssa vahvistettuja yhteispohjoismaisia sääntöjä. Oppilasvaihto on mahdollista ja sitä on toteutettu vuosittain. Molemmat osapuolet ovat pitäneet suomalaisia kursseja huomattavasti vaativampina, joten aivan "grundkursen:ia" ei suositella suomalaisille kiltaveljille.

Vuoden 1999 ensimmäisen Survival New's yhteydessä jaetaan jäsenille koulutuskortit, jotka asiasta kiinnostuneet lähettävät Oltermannille esitetytäänä. Tarkemmat ohjeet seuraa mukana.



SYYSKOKOUS JATKUU !!!

Survival Killan sääntömääräinen syyskokous jatkuu 13.12.92 Helsingissä klo 1900. Kokouksessa käsitellään syyskokouksen kohta 7, tilintarkastajien ja heidän varamiesten valinta. Ajo-ohjeita voi kysellä Mika Kalakoskelta p 90/3402227

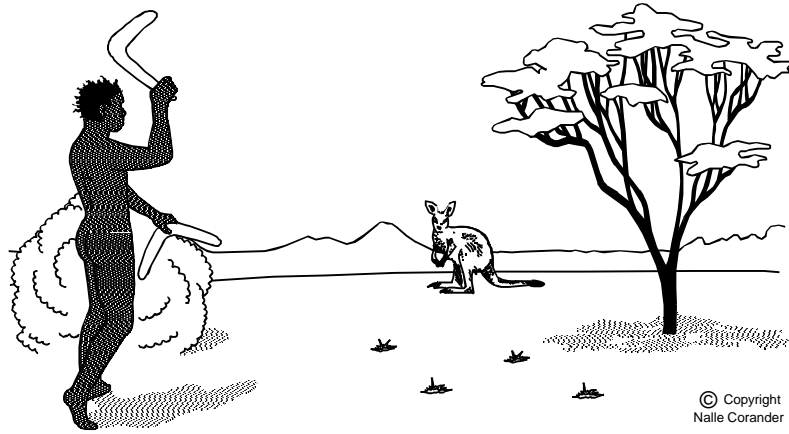
TERVETULO

Johtokunta

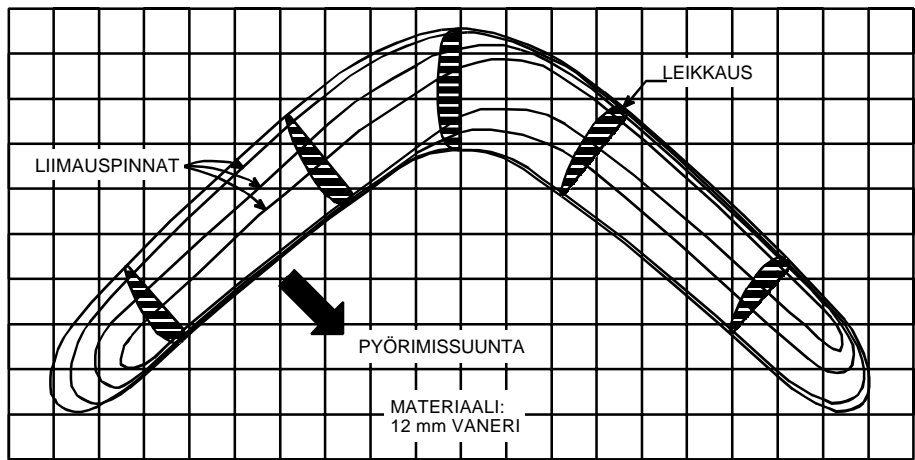


TEE ITSE BUMERANGI!

Kirj. Nalle Corander



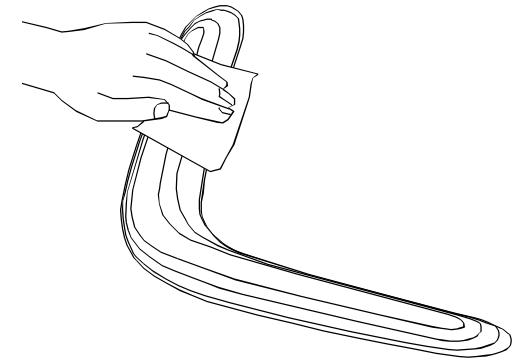
Australian alkuasukkaille (aboriginaalis) oli bumerangi tarpeellinen esine. He käyttivät sitä metsästyksessä suurella taidolla. Alkuasukkaat pystyivät heittämään bumerangia sata metriä ja enemmänkin ja osumaan maaliin suurilla etäisyyksillä. Bumerangia valmistettiin useita muotoja ja kokoja erilaisilla suorituskyvyillä.



ruutujen koko = 25 x 25 mm

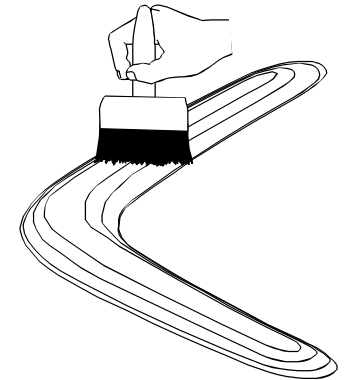
Malli, joka tässä esitetään, kuuluu pienimpiin. Mutta se pystyy kuitenkin hyrräämään pitkiä matkoja niin, että se palaa takaisin heittäjälle.

Valmistaminen on niin yksinkertaista, että sen voi ilman vaikeuksia sahata näiden ohjeiden mukaan. Mutta ole tarkkana mittojen kanssa! Tärkeä asia on, että kaikki pinnat ovat pyöristettyjä ja sileitä, ja niitä on käsiteltävä hienolla hiekkapaperilla, jotta voidaan saavuttaa paras lopputulos.



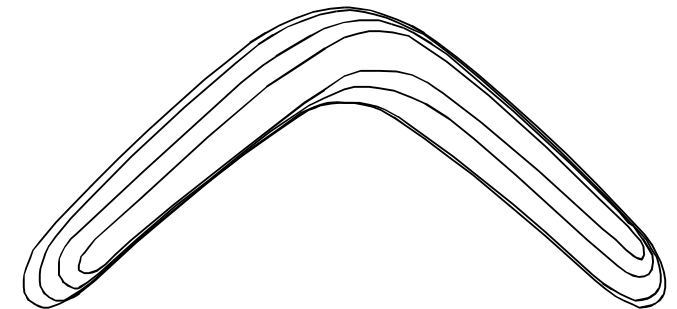
1. Tärkeä asia on että kaikki pinnat käsitellään huolellisesti hiekkapaperilla.

Tietenkin on kiinnitettävä suurta varovaisuutta bumerangia heitettäessä. Paras on jokin iso kenttä. Siellä pystytään järjestämään jännittäviä kilpailuja Pituus- ja tarkkuusheitossa. Ja tietysti on varmistuttava siitä, ettei kukaan ole tiellä ajatellulla heittoalueella. Jotta saisit bumerangin kääntymään takaisin, sitä on heitettävä vastatuuleen, niinkuin alkuasukkaat tekivät metsästäessään. Heitettäessä on tietenkin kupera puoli oltava ylöspäin, jotta bumerangi pystyisi lentämään.



2. Bumerangi sivelään lakalla.

Vasenkätisten täytyy valmistaa bumeranginsa peilikuvana tästä Piirustuksesta. Oikein käytettynä bumerangi on oikein mukava urheiluväline ja hauska lelu, josta sekä nuorilla että vanhoilla voi olla suurta iloa.



3. Tämän näköinen on valmis bumerangi.

Juomavesi

Vesi on tärkeää kaikille elintoiminnoille. Juominen on erittäin tärkeää, koska ihmisen arviointikyky huononee samassa suhteessa kuin nesteenhukka lisääntyy. Ihminen ei voi varastoida vettä kehossaan, kun vedentarve on tyydytetty. Voidaan tosin juoda niin paljon, että vatsalaukku tulee täyteen (n. 1 litra).

Hapen jälkeen on vesi tärkein ihmisen keholle. On tapana sanoa, että ihminen pärjää 3 min ilman happea, 3 pv ilman vettä ja 3 viikkoa ilman ruokaa. Kolmen päivän jälkeen ilman vettä olet tosiaan lopussa ja munuaiset ovat vaurioituneet parantumattomasti, vaikka jälkeinpäin joisit valtavasti vettä.

Sinun päivittäinen nestetarpeesi on n. 2½ litraa. Kohtuullisen rankassa työssä, esim. vaelluksella, päivittäinen nestetarpeesi on n. 3 litraa. Tavallisesti saamme n. 1 litran vettä ruoan mukana ja 1½ litraa juomalla.

Nestehukka, joka vastaa n. 3 % ruumiin painosta (n. 2½ litraa), huonontaa työkykyä melkein 50 %. Kahden - kolmen litran nestehukka saavutetaan helposti 2-3 tunnin kovalla työllä niin kesällä kuin talvella. 10-15 % nestehukka voi aiheuttaa jo hengenvaarallisia vaurioita.

Erikoisesti talvisin on veden saantiin kiinnitettävä huomiota. Tarvitaan 20 litraa kovaa, kuivaa lunta vedentarpeen tyydyttämiseen, jotta virtsan koostumus pysyy muuttumattomana. Pyri sen takia etsimään ensin nestemäistä vettä. Jos sitä ei ole, on jää toiseksi paras vaihtoehto. Sulatettu jää vastaa melkein samaa tilavuutta vettä. Myöskin vanhaa merijäätä, josta suola on kristallisoitunut pois, voidaan sulattaa ja juoda.

Sulatettua lunta, joka oikeastaan on tislattua vettä, ei saa juoda suurempia määriä ilman ruokaa. Koska kivennäissuolat puuttuvat, solut alkavat luovuttaa nestettään suolatasapainon tasaamiseksi. Tällöin jano lisääntyy. Lumesta voi sen sijaan tehdä esim. männynhavuteeta, jolloin siihen saadaan tarvittava suolamäärä.

Merivettä (tai murtovettä) ei myöskään pidä juoda. Suolavesi aiheuttaa kehon kuivumista, koska tarvitaan enemmän vettä erittämään suolaylimäärä pois kehosta. Lisäksi merivesi voi aiheuttaa oksennusta ja ripulia.

Veden puutteen oireet

- Jano on vedenpuutteen ensimmäinen merkki. Muista, että jano ei ole täysin luotettava tunne. Kun olet juonut itsesi janottomaksi, täytyy sinun juoda vielä yhtä paljon lisää.
- Työ käy hitaammin. Erikoisesti taukojen jälkeen on vaikea päästä liikkeelle. Ollaan huolimattomia varusteiden kanssa.
- Päänsärky tulee melko pian ja yhdessä alenevan verensokerin kanssa voi särky olla kova.
- Ruokahalu huononee ja pahoinvointia esiintyy.
- Lepopulssi nopeutuu.
- Virtsan väri tummenee (pitää olla vaaleankeltaista).

Jos vettä on niukasti, on hyvä tietää seuraavia neuvoja:

- Tee vähän työtä ja leppää.
 - Älä juo suolavettä. Suolavesi kuivattaa kehoa poistaen nestettä. Jos sinun on pakko juoda suolavettä, juo sitä enintään 2 dl päivässä. Tätä suositellaan Ruotsin ilmavoimien lentäjille hätätilanteissa.
 - Syö hiilihydraattipitoista ruokaa. Tämä antaa nestettä kehoon sen muuttuessa energiaksi. Liha (proteiini) vaatii nestettä, kun se muuttuu kehoon, jolloin jätteaineita erittyy virtsaan. Syö sen takia leipää ja muita kasvikkunnan tuotteita.
- Mitä vesilähteitä voidaan käyttää, kun on syntymässä hätätilanne? Tavallisen veden lisäksi voidaan käyttää jäätä, lunta tai kasvien lehtiä. Myös merijää on suolatonta, samoin vesilammikot jään päällä.

Milloin vesi on puhdistettava?

Tietämättömät ihmiset aiheuttavat itselleen usein ongelmia juomalla kaiken veden, jonka he löytävät sen sijaan, että kärsisivät hiukan janoa. Vesi voi sisältää bakteereita, jotka aiheuttavat sairauksia kuten koleraa ja lavantautia. Useimmat ihmiset maailmassa kuolevat juotuaan saastunutta vettä.

Yksinkertaisilla menetelmillä voi olla vaikeata määritellä veden puhtautta, mutta niitähän on olemassa. Parhainta juomavettä on pohjavesi eli lähdevesi. Se on aina kylmää. Yleensä kaikki juokseva vesi on kylmää. Lähdevesi ja pienten järvien vesi on juomakelpoista ilman puhdistamista edellyttäen, että se ei sisällä kemiallisia myrkkyjä tai kuolleita eläimiä.

Vesistöt, jotka sijaitsevat taajamien, tehtaiden, maatalojen tai peltojen alapuolella, voivat olla saastuneita. Pieniä vesilammikoita, joissa on paikallaan seisovaa vettä, on vältettävä. Samoin pahanhajuista ja pahanmakuista vettä. Kaikki vähänkin öljyltä tuoksuva vesi on myös hylättävä.

Vettä arvioitaessa on tavallisinta ja maastossa ainoa mahdollisuus, aloittaa hajusta, mausta ja ulkonäöstä. Vältä vettä, joka maistuu ja haisee pahalle kuin myös hyvin sameata vettä.

Suoveden ruskeahko väri ja erikoinen maku johtuvat humusaineista. Ne eivät kuitenkaan vaikuta veden juomakelpoisuuteen. Heikosti ruskea tai kellertävä vesi, kuten suo- ja metsäjärvien vesi ei ole vaarallista. Se johtuu humusaineista, joita irtoaa rahkasammaleesta ja muista kasveista. Vesi, joka maistuu hiilivedylle, jätetään rauhaan.

Nyrkkisääntönä voidaan sanoa, että vettä ei saa ottaa pienistä vesilammikoista. Juoksevassa vedessä aineet laimentuvat, happipitoisuus on korkea ja lämpötila matala. Tämä antaa pienemmän lisääntymismahdollisuuden vahingollisille bakteereille. Sen lisäksi, että vedessä voi olla mikro-organismeja, voi siinä olla myös näistä aiheutuneita myrkkyjä. Näitä aineita sanotaan toksiineiksi. Lisäksi vesi voi sisältää metallisaasteita. Riippuen niiden laadusta vesi voi olla vaarallista nauttia säännöllisesti. On muistettava, että vaarallisinta on juoda mikro-organismien ja niiden aiheuttamien toksiinien saastuttamaa vettä. Metallit vaikuttavat usein vasta pitkän käyttöajan jälkeen ja silloin on pitänyt saavuttaa määrätty kynnysarvo kehossa.

Veden koostumus ja mahdolliset saasteet riippuvat ympäristötekijöistä. Järvet ja vesistöt, joihin ei virtaa vahingollisia aineita maataloudesta tai teollisuuslaitoksista, ovat tavallisesti juomakelpoisia.

Vesi puhdistuu myös, kun se virtaa suon läpi (suo sisältää rahkasammalta ja turvetta). Järvet, joissa on paljon kaislaa ja lintuja (usein tasankojärviä), voivat sisältää lintujen saasteita. Tällöin järvien typpipitoisuus on korkea.

Mutta, kuten tavallisesti, ei sääntöä ilman poikkeusta. Myös metsälammen vesi voi olla saastunutta eläinten ulosteista. Esim. majavat levittävät veteen loisia, jotka voivat aiheuttaa sairautta ko. vettä nauttineille.

Talvisin pitää poistaa ylin lumikerros, joka voi sisältää useampia saasteita kuin alemmat kerrokset. Lumi pystyy siirtämään pois ja "hiomaan" saasteet.

Myöskin Lapissa pitäisi kiinnittää huomiota siihen, mistä vettä otetaan ja erikoisesti miettiä sitä, mistä vesi tulee. Esim. sulanut vesi huuhtoutuu yli poron ym. eläinten ulosteiden ja saastuttaa veden. Koska routa on kauan maassa, vesi valuu suoraan vesistöön. Ei ole harvinaista, että ihmiset ovat saaneet vatsatauteja juotuaan tunturivettä.

Useimmat kemikaalit sisältävät öljypohjaisia tuotteita, jotka eivät sekoitu veteen. Tyypillisiä esimerkkejä näistä ovat öljy ja bensiini. Jouduttuaan veteen ne muodostavat sen pinnalle kalvon, jossa näkyy kaikki sateenkaaren värit. (Pilvisellä säällä näkyy vaan "harmaa" kelmu).

"Korvavahakoe" on eräs yksinkertainen menetelmä, joka osoittaa, sisältääkö vesi joitakin kemiallisia myrkköjä. Se kertoo, onko vesi juomakelvotonta. Kokeiltaessa veden saastuneisuutta ota hieman vettä käteesi tai puhtaaseen astiaan. Ota vähän vaha korvastasi. Käytä sormea, älä tikkua tai muuta terävää esinettä. Laita sitten vaha sormestasi veteen kellumaan. Jos vedessä on kemikaaleja, vaha alkaa heti liueta ja värit alkavat näkyä. Jos vesi on puhdasta, vaha uppoaa pohjaan ja jää sinne. Tämä siis osoittaa vain veden, jota ei pidä juoda. Se ei vielä kerro onko vesi todella puhdasta juotavaksi.

Vesistöjen happamoituminen ei vaikuta veden juomakelpoisuuteen. Useat kaupissa olevat virvoitusjuomat ovat huomattavasti happamampia kuin kalliolammen vesi. Muita yksinkertaisia menetelmiä veden juomakelpoisuuden määrittämiseksi ei ole.

Näin puhdistetaan vettä

Keittäminen

Veden keittäminen tappaa elävät eliöt. Myös mahdolliset kaasut poistuvat vedestä. Keittäminen ei vaikuta metallisaasteisiin ja joihinkin itiöihin.

Miten kauan pitäisi vettä keittää?

Eliöt alkavat kuolla jo alle 100 C lämpötilassa. Noin litralle vettä riittää 5 min keittäminen. Suurempia määriä pitää keittää n. 20 min.

Kaikki bakteerit ja mikroeliöt kuolevat, kun vettä keitetään vähintään 10 min. Keittäminen ei kuitenkaan poista kemiallisia myrkköjä. Jos halutaan juoda pintavettä keittämättä, se on ensin puhdistettava vedenpuhdistustabletteja tai vedensuodattimia käyttäen.

UNELMA RATSAIN TEHDYSTÄ

VAELLUKSESTA

kirj. Nalle Corander



Ajatus ratsain tehdystä vaelluksesta syntyi kesällä 1991. Tarkoituksena oli kuljettaa kaikki varusteet hevosilla. Huovat kääritään satulan taakse, vain vähän muita varusteita, pakki ja laavu/sadeviitta samassa paketissa. Vaelluseväinä vain perinteisiä ruokia. Kuivaliha, pemmikaani ja jägersnus on tehokkaita ruokia, kun tarvitaan keveyttä. Ei pakastekuivattua tai muita nykyaikaisia retkiruokia.

Hevosvaellus tehtiin 14-16.8.1992 Sipoossa, Savijärven tilan tuntumassa. Osanottajia oli 12, mikä oli hyvä lukumäärä. Sadetta emme pelänneet, olihan se uusi kokemus ratsastaa sateessa. Hevoset pidettiin aidatussa haassa yön yli ja itse majoituttiin kotaan hevosten läheisyydessä.

Ohjelmaa suunniteltiin paljon, mutta niitä ei kertakaikkisesti jaksettu toteuttaa. Ratsastus vie aikaa ja voimia. Ratsastuksen lisäksi oli tarkoituksena käyttää aikaa harraste- ja perinnepuu-hasteluun. Purilaan tekoa, ruoanlaittoa, lasonpyöritystä, Jim Bridges Run-kisat ja askartelua (nahkatyö). Purilaat kokeiltiin, mutta niiden hyötykäyttöön ei jäänyt aikaa. Aamulla hevosten kiinniotto kesti odotettu kauemmin, koska osaa hevosista piti "narrata".

Hevosvaellus päättyi klo 15 sunnuntaina. Osanottajat olivat tyytyväisiä, mutta kritiikissä mainittiin myös seuraavaa: -Oikein kiva, hyviä ideoita. Ohjelmien toteutus olisi saanut olla parempi.

-Oli tosi kiva! Toivottavasti järjestetään toiseksi ja paremmalle ilmalle seuraavan kerran.

- Mikkin kommentti: Muuten ratsastusvaellus oli kiintoisin reitti mitä olen vuoden 92 aikana tehnyt ja olen kiinnostunut idean kehittämistä edelleen. Paljon muutakin on mielessä aiheesta, mutta siitä enemmän, kun istutaan tulilla ja suunnitellaan tulevia.