

SURVIVAL



1

1996



2

Tapahtumakalenteri

lisää tietoja

??? 1996 Killan kevätkokous

6.-9.6.1996 Riihimäen Erämessut

sivu 4

1.6.1996 mennessä UT-kurssin ilmoittautuminen

S-News 4/95

15.-24.7.1996 UT-kurssi Pohjois-Satakunnassa

heinäkuussa 1996 Jäätikkövaellus Norjassa

sivu 4

syksyllä 1996 Eräperinne kurssi

Survival News Deadline 1996

No 2) 1.4

No 3) 20.8

No 4) 15.10

SURVIVAL

News

TOIMITUS
Nalle Corander
Mailatie 14 B
01280 Vantaa
☎ 09-308 972
☎ 040-5846 946

Päätoimittaja:
Mika Kalakoski
☎ 09-340 2227
☎ 050-359 2792

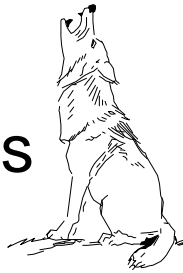
Ilmoitustilan myynti:
Ab Eräperinne Oy
Mailatie 14 B
01280 Vantaa
fax 09-308 972

ISSN 0786-1672

ILMOITUSHINNAT

1/1 700 mk
1/2 400 mk
1/4 250 mk

Voudin ulvahdus



Vuosi on alkanut vauhdikkaasti talviharjoituksella. Enemmän siitä voi lukea tästä lehdestä. Olisi toivonut tietenkkin että osallistujia olisi tullut enemmän. Pelko omasta pärjäämisestä ei saisi olla esteenä, sillä ketään ei vielä ole jätetty erämaan armoille vaan harjoitukset ovat olleet reipasta ryhmätyötä. Talvihän se on varsinainen kompastuskivi ulkoilun turvallisuuden kannalta, täytyy olla valppaana koko ajan ja hypotermian, yleispaleltuman uhka on ilmeinen. Kiitosta täytyy antaa niille aktiivijäsenille jotka kehittävät innolla taitojaan vuodesta toiseen, jotkut jopa jakaen kokemuksiaan kouluttaen partiolaisia, reserviläisiä ja eri opistokursseja. Vaikka kiltamme oma toiminta ei anna kenellekään suoranaista taloudellista hyötyä on mielestäni reissuilamme saadut kokemukset ja avoimin mielin tehdyt kokeilut tuoneet tulostakin. Puuterilumisuojan, quinzeen kokeilu ja julkituominen on mahdollistanut lumen käytön majoitteena vakavasti otettavana vaihtoehtona jo alkutalvesta ja aihe alkaa "piireissä" saamaan jo muoti-ilmiön piirteitä. Suuntautuminen enemmän turvallisuuskysymyksiin, todellisiin koke

jatkuu . . .

3

4

muksiin epätavallilla retkillä on valtiokorttimme. Normaali retkeily on nykyään entistä turvalli-sempää kehittyneiden välineiden johdosta, mutta välineiden katoaminen, rikkoonutuminen tai puuttuminen yllättävässä tilanteessa aiheuttaa yhä vaarallisempia riskejä. Hyvät varusteet ovat tärkeä asia turvallisuuden kannalta, mutta riippuvaisuus niistä, kyvyttömyys toimia ilman niitä on vaarana. Selviytymiskoulutuksen pitkin jatkossa tähdätä enemmän kokemukseen omasta käyttäytymisestä näliisään ja viluissaan." Miten minä itse

tekemällä vain voin vaikuttaa siihen että selviydyin", ei valmiiksi tarjottimella tuotuihin "survival elämyksiin" ja salätietoon, niitä kyllä kertyy itsestään matkan varrelta. Valtavan elämyshössötyksen ja hektisen lierihattuharrastelijaseikkailijoiden aikakaudella on pidettävä päät kylminä. Kiltamme tarkoitus on kehittää kokemuksen kautta ulkoilun turvallisuustietoutta, siihen meillä on resurssseja ja siinä olemme hyviä. Meitä on vähän mutta keinotekoiseksi elämysmatkakerhoksi emme sorru, silloin tuhoutuisimme.

Jäätikköturvallisuus kurssi

Kilta järjestää rajoitetulle määrälle osallistujia heinä-elokuussa jäätikköturvallisuus kurssin johon kuuluu jäätiköllä liikkumisen perusteet ja turvavälineiden käyttö. Kurssin alussa opetellaan käytännössä jäätiköllä tarvittavat taidot ja sen jälkeen toteutetaan vaellus. Aika, paikka ja hinta ovat avoimet. Etusija kurssille on peruskoulutuksen suorittaneilla kiltalaisilla, tarkoittaa UT kurssia että talviharjoitusta.

Tiedustelut Mika Kalakoski 9400-420130

Erämessuille ilmaiseksi!!!

Jos tahdot erämessuille 6.-9. kesäkuuta Riihimäelle, tarjoutuu siihen oiva tilaisuus tulemalla esittelijäksi Survival killan pisteeseen joko yhdeksi tai useammaksi päiväksi. Pisteessämme on ollut esillä kiltamme toiminnassa tehtyjä tilapäisvälineitä ulko-osastolla hätämajoitteen edessä. Tänä vuonna tulee pisteeseen myös kuvataulut kertomaan kesä- ja talvitoiminnasta. Lisäksi pidämme tulenteke ilman tulitikkuja näytöksiä kahdesti päivässä. Esittelijän tehtävänä on vastata yleisön kysymyksiin siltä pohjalta minkä hän on saanut killassamme, muuta ei odoteta. Vapaata aikaa messuihin tutustumiseen jää riittävästi. Jokainen esittelijä saa lyhyen johdannon miten toimia esittelijänä.

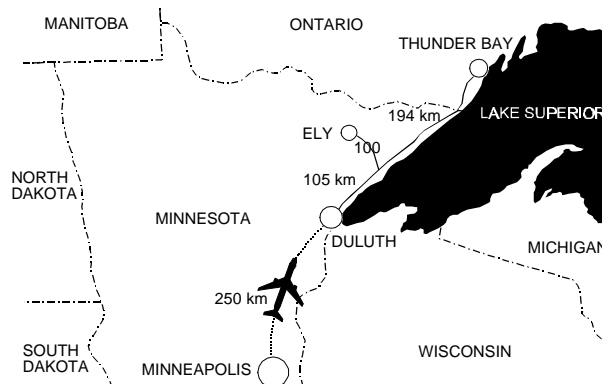
Ilmoittaudu ajoissa Mika Kalakoski 9400-420130, esittelijäpaikkoja on rajoitetusti!!!



Matka USA:han ja "survival leiriin" Ruotsin kilan kanssa. Tutustuimme jännittäviin paikkoihin, näimme susia, keskustelimme intiaanien kanssa

Seikkailu alkoi perjantaina lokakuun 6. 1995, kun kouluttajat kokoontuivat Arlandan lentoasemalle. Sinne saapuivat Stefan Källman, Harry Sepp, Mats Johansson, Stig Jörgensen, Robert Larsson, Nils Persson, Georg Sjölen, Stefan Einarsson, Urban Lindfors ja allekirjoittanut. Saavuimme Amsterdamiin aikataulun mukaan. Skänelaiset, Mattias Norberg ja Gunnar Malthe, olivat tulleet sinne suoraan. Lentoasema oli valtava ja siellä vallitsi erittäin ankara turvallisuus.

Duluthissa nukuimme ensimmäisen yön motelli Chaletissa.



Poliisit konepistoolineen tähtäsivät meitä koko ajan, ja oli kiellettyä valokuvata edes itseään tai puhua muita kieliä kuin englantia.

Klo 15.10 tapahtui lopulta lähtö Amsterdamista Boeing 747 koneella, joka räpytteli siipiään kuin harakka. Reitti kulki Grönlannin yli ja näimme siellä lunta ja korkeita vuoria. Klo 18.00 laskeuduttiin Minneapolisiin, jolloin kierrettiin kelloja taaksepäin kuusi tuntia. Sieltä lensimme vielä DC 9:llä Duluthiin.

Nukkumaan menimme jo klo 22, oli sopeuduttava uuteen aikarytmiin seuraavaa viikkoa varten.

Lauantaiamiainen syötiin kotona Clyde "Sandy" Bridgesin luona.

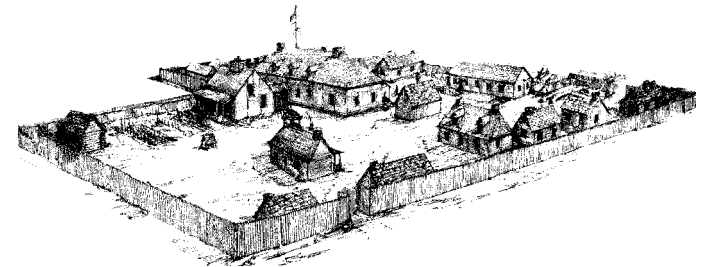
Saimme jokainen täytettäväksi lomakkeen, minkälaisen hampurilaisen ja juoman haluaisi, mikä oli vyötärönmitta ja kengännu-

mero. Lomakkeen tarkoitus hämmästytti minua hiukan.



BSA:n autojen tunnus

Automatkalla Lake Superiorin luoteisrannikolla, luonto muistutti hyvin paljon Suomea. Meillä oli 300 kilometriä matkattavana pomppivassa autossa, mutta siitä huolimatta oli määrätynlaista jännitystä ilmassa. Ennen kuin saavuimme Kanadan rajalle, söimme picknick-lounaan. Ylitimme rajan Kanadaan Pigeon Riverrillä ja matka jatkui kohti Thunder Bayta Ontariossa, missä Old Fort William sijaitsee. Matka kesti kuusi tuntia taukoineen.



Grand Portage, sellainen kun se oli 1700-luvun lopussa.

Linnakkeessa ja intiaanikylässä saimme osallistua ohjelmaan puettuina voyageurien vaatteisiin vuodelta 1808. No, nyt selvisi kysymykset lomakkeesta! Me saimme mokkasiinit, housut, paidan, kangasvyön, kaksi huivia ja capo-takin. - Intiaanikylässä linnakkeen ulkopuolella juotiin yrttiteetä ja nyljettiin kaniineja. Ohjelma jatkui linnakkeessa erilaisilla

Old Fort William on rekonstruoitu kuu-luisasta North West Companyn turkiskauppa-ase- masta, vuodelta 1816. Turkiskauppa on peräisin vuodelta 1670, englantilaisten kauppiaitten perustettua maineikkaan Hudson's Bay Companyn Hudsonin lahden ympärille. Kun britit vuonna 1760 valloittivat monien siirtomaasotien päätteeksi koko Kanadan, he ulottivat kauppansa yhä kauemmas länteen. Monet intiaanit toimivat Hudson's Bay Companyn turkistenostajina. Vuonna 1773 perustettiin uusi kauppayhtiö North West Company, joka kilpaili Hudson's Bay Companyn kanssa kunnes yhdistyi siihen 1821. Pohjoisten metsien intiaanit saivat turkismetsästyksestä uuden, arvokkaan elinkeinon. Majavan, ilveksen, kettujen, näätien ja muiden eläinten nahoilla he vaihtoivat itselleen kiväärejä ja pyyntirautoja, työkaluja ja keittoastioita, telttakangasta, vaatteita ja elintarvikkeita.

käsityötaidoilla; hiilihangon taontaa, peltisepän pajassa teimme riivinraudan sekä huopahansikkaiden ompelua jännelangalla. Illalla meidät kutsuttiin juhlaillalliselle 1800-vuoden tapaan suureen saliin. Aterian jälkeen ohjelma jatkui hausalla "Rendezvous" ohjelmalla.



voyageur

rotua. Heidän tuohikanootinsa on ken-



The Great Hall, suuri sali.

ties kaunein ja kevein kaikista aluksista, joita koskaan on keksitty. Ne ovat nerokkaasti muotoiltuja ja hyvin ommeltu kuusen juurilla ja niillä oli hyvä maine kaikkialla.

Seuraavana päivänä aamiaisen jälkeen lähdimme kanoottiretkelle. Meloimme isolla 26 jalkaa pitkällä (8 m) tuohikanootilla, meitä oli kanootissa 14 parireittain.

Ojibway-intiaaneilla (chippewa) on miellyttävä ulkonäkö, koska monet heistä muistuttavat erästä tummaa länsieurooppalaista

Linnakkeessa oleskeltiin kokonainen vuorokausi. Jatkoimme matkaa iltapäivällä sunnuntai lounaan jälkeen. Jätimme Old Fort Williamin, ja suuntasimme matkamme leirikeskukseen Elyyn. Ely on pikkukaupunki Duluthin pohjoispuolella. Siellä on paljon suomalaista asutusta, ja tottakai nähtiin suomalaisia kylttejäkin, jopa kylä nimeltä Finland. Matka sinne kesti kuusi tuntia.

Matkalla pidettiin tauko muunmuassa Grand Portagen luona, joka on hiukan pienempi linnake kuin Fort William Kanadan puolella.

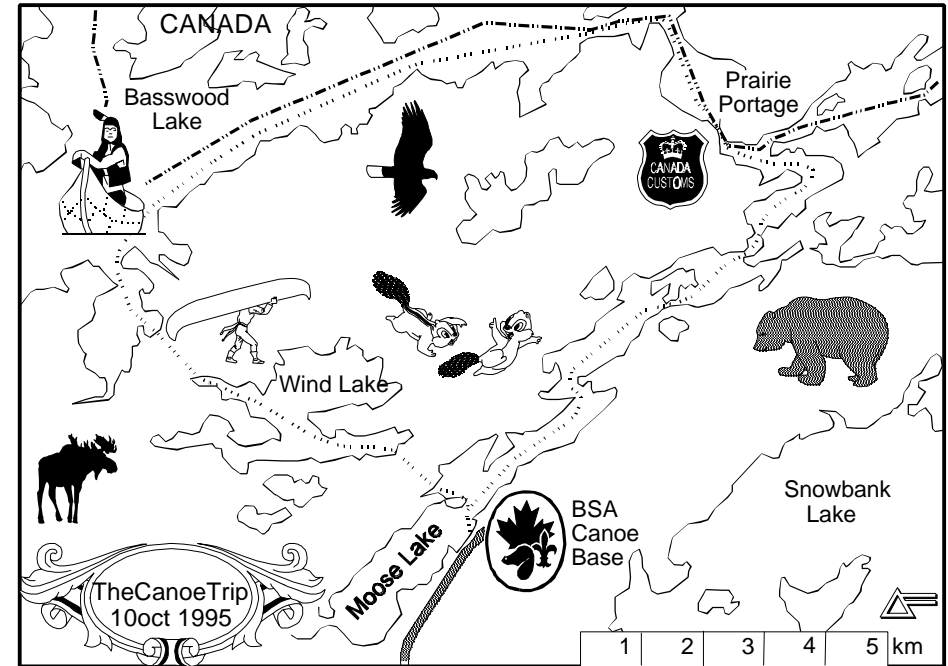
Matkalla tankattiin autot, bensiini maksoi 5,23 dollaria/gallona (1,29 mk/l). Tässä haluisin todeta, että meidän eurooppalainen tilavuusmittamme ei ole ollenkaan kuluttajaystävällinen. Jos myös meillä käytettäisiin gallonaa, niin saataisiin neljä kertaa enemmän bensiiniä samalla hinnalla.



Kanootti oli suuri, mutta olimmehan suuressa maassakin.

Maanantaiamiaisien jälkeen matkasimme leirikeskuksesta Elyn keskusta. Meillä oli tilaisuus nähdä erikoisia nähtävyyksiä Elyssä. Tutustuimme kansainväliseen susikeskukseen, Dorothy Molter -museoon ja Elyn historialliseen

museoon korkeakoulun (college) yhteydessä, missä virkailija innostui puhumaan suomea kanssani. Lounas syötiin hampurilaisbaarissa keskustassa. Iltapäivän vietimme kaupungissa ostoksia tehden, jonka jälkeen palasimme leiril-



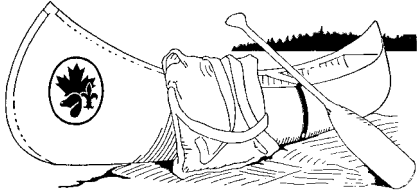
le.

Tiistaiamuna lähdimme melontamatkalle alumiinikanoteilla Minnesotan pohjoisille rajaseuduille. Sen lisäksi, että siellä on Minnesotan suurimmat metsät, ja maailman kauneimmat järvimaisemat, meillä oli tilaisuus nähdä pari USA:n kansalliskotkaa. Prairie Portagen kohdalla oli raja-asma, jossa pidimmelounastauon. Lounas

meillä oli mukana taskuissa ja siihen kuului; omenasose (applesauce), virvoitusjuomapulveri (beverage base powder), greippihyytelö (grape jelly), maapähkinävoi (peanut butter), toskakakku (pound cake) ja Hudson Bay-leipää. Jatkoimme matkaa Kanadan rajaa myötäillen Basswood Lake ja Wind Lake-järvien kautta takaisin kanoottileiriin.

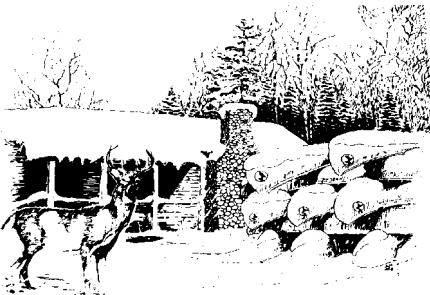
Matkan aikana jouduimme kolme kertaa kantamaan kanoottit seuraavalle järvelle. Pimeys saapui ennenkuin ehdimme takaisin.

Keskiviikkona Bob Christie Kanadasta kertoi Amerikan puulajeista mm, neljäs- tä mäntylajista, viidestä lehmuksesta, kuudesta tammesta ja lukemattomista kuusilajeista sekä monista muista ek-



soottisista puulajeista. Iltapäivällä leivoin pettuleipää ja keitin pakuriteetä. Leipä ei aiheuttanut mitään kommentteja mutta teetä keuhuttiin. Olemme Suomessa tottuneet happameen leipään, mutta Amerikassa kaikki, myös leipä oli älyttömän makeaa.

BSA (Boy Scout of America) leirikeskusten ympäristössä näimme valkohäntäpeuroja, pyitä ja pikkusia "Tiku ja Taku"-oravia sekä karhun jälkiä. Näiden eläinten lisäksi näin ison kanootti-



Kanoottikasa leirin vanhimman talon luona.

kasaa (60 kpl). Kun hämmästelin suurta määrää, sain vastauksen, ettei se mitään ollut, niitä oli vielä neljä samanlaista kasaa, oleskeltiinhan me Charles L Sommerin kansallisessa isossa seikkailukeskuksessa. He järjestävät kanoottimatkoja Minnesotan rajaseuduille, ne ovat suurimmat erämaat Yhdysvalloissa. Täällä osanottajat oppivat erätaitoja, jotka ovat peräisin intiaaneilta, turkismetsästäjiltä ja voyageurilta. Osanottajan kuulemma vapisevat innosta, kun he saapuvat. Sesonkikausi alkaa 15 toukokuuta ja kestää syyskuun 15. päivään. Retket kestävät 6-10 päivää, ryhmänoiko 6-8 (lisäksi opas), ikäraja 13, hinta 30 \$/päivä (noin 130 mk).

Vielä yksi yö kanoottileirillä ja paluumatka Duluthiin alkoi. Kaupunki vilisi elämää. Siellä tutustuimme United States Army Reserve Centeriin ja National Air Guardiiniin, missä meitä opasti kersantti Jennifer Brown. Georg tapasi siellä yllättäen serkkunsa. Yövyimme Duluthissa partioperheissä.

Perjantaina 13 lokakuuta, viimeisten ostosten jälkeen kokoontuimme Duluthin lentoasemalle. Hyvästelimme Sandyn, Andyn sekä Stefan Einarssonin, joka jäi sinne muutamiksi kuukausiksi. Kone nousi klo 12.45 ja niin matka jatkui ohi Minneapolisin, Amsterdamin ja Tukholman. Kotona Suomessa olin lauantaina klo 15.20.

Nyt on jo kulunut aikaa siitä, kun palasin Amerikasta. Mutta minun täytyy myöntää, että vieläkin minulla on tietty kaipuu takaisin sinne.

Ohesiena pieni näyte Amerikkalaisten "herkkusta" Hudson Bay Bread, joka on makeanpuoleinen retkimuona:

Hudson Bay Bread

- 1½ lbs. Margarine or Butter
- 4 cups Sugar
- ½ cups Karo Syrup
- ½ cups Honey
- 2 tsp. Maple Flavoring

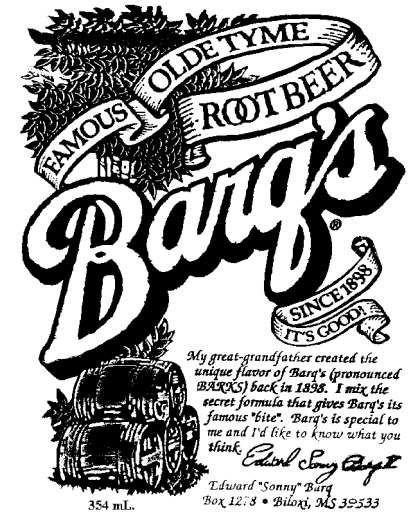
Cream together the above ingredients. Add while mixing:

- 1½ cups Ground Nuts
- 19 cups Quick Cooking Oatmeal

Spread in a large sheet pan, 18 inches x 26 inches. Press it down into the pan. Bake at 325 degrees in a convection oven for 15 to 18 minutes. As soon as the bread has been taken from the oven, use a spatula to press it down. This presses the bread together to keep it from crumbling. Cut it while still warm.

Rootbeer

on eräänlainen limsa mikä kannattaisi kysyä kaupoista. Ehkä sitä aletaan myydä meillekin jos tarpeeksi kysytään.



Tilaa UT-kurssi paita

väri harmaa, rinnassa Feniks-kuvio ja teksti
OUTDOOR SAFETY, SURVIVAL GUILD
FINLAND

koot: M, L, XL

hintaan 70 mk, sis. lähetyskulut

tilaukset:

Pasi Ikonen puh 9400 - 853 961

kotiin 954 - 433 7635

työ 953 - 4141 530



Talviharjoitus hiihettiin

Borealiksesta tundralle

Toinen päivä tammikuuta alkaen kuluu vuotta järjestettiin Killan talviharjoitus Nuorgamin ja Sevettijärven välillä kulkevaa retkireittiä myötäillen. Reitti on vanha saamelaisten keino jota pitkin nykyäänkin on mahdollista kulkea paikkakuntien väli nopeammin moottorikelkalla kuin kiertää autolla Utsjoen itäinen erämaa. Kuuden hengen ryhmämme kokoontui Inarissa jonne osa meistä oli saapunut aikaisemmin, osa matkustettuaan lähes vuorokauden junalla ja bussilla. Matka jatkui henkilöautokuljetuksena Sevettijärven baarille, jonka pihasta varsinainen vaellus alkoi suoraan yön selkään. Harjoituksen suunnittelusta ja johdosta vastasi Mika Kalakoski, apunaan Pasi Ikonen. Juha Virkkunen jo lähenteli konkarin mainetta osallistuessaan jälleen talviharjoitukseen yhdessä Jaska Temisevän, Pirkko Ihalaisen ja Niklas Odenwallin kanssa.

Revontulten loisteessa

Vuorokauden matkasta uupuneen ryhmän oli tarkoitus hiihtää pois kylän liepeiltä ja majoittua. Pakkasen pysytellessä hieman 20 alapuolella tuulen suhistessa korvissa hiihto kuitenkin sujui niin sutjakasti että matkaa kerti lähes 15 kilometriä ja kaivoimme Opukasjärven kämpän läheisyyteen lumikuopat. Täysikuun ja revontulten loisteessa nautimme Pasin valmistamia herkullisia pelmeneitä ennen kömpimistämme yöpuulle.

Tuulessa tyhjin vatsoin

Ensimmäinen aamu venähti pitkäksi ennen kuin pääsimme hiihtämään yksitotisen maiseman halki. Amiaiseksi söimme puolet hätämuona-annoksesta, USA:n armeijan "Emergency food ration" puristeista. Loput päiväannoksen kuudesta puristeesta jätimme illaksi. Valoisaa tai pikemminkin hämärää aikaa ei riittänyt kuin neljä tuntia, mutta hiihto sujui kuun kajastaessa pilvipeitteen läpi. Pakkasta ei ollut kuin 15°C, mutta noin kahdeksan m/s tuulen voima sai sen vaikutuksen iholle -32°C:ksi.



Pimeydessä pitkien jänkien ylityksissä päätimme luopua lumituiskuun häviävän kiemurtelevan kelkkareitin seuraamisesta ja jatkaa hiihtoa a suoraan kohti määränpäättämme, pohjoista. Energiat alkoivat olla kropassa aika vähissä ja

päätimme yöpyä Silisjoen latvoilla. Joen ranna syvään lumeen ei pehmeiden takia pystynyt tähän aikaan vuodesta vielä luolia kaivamaan, mutta syvästä lumesta oli nopea kasata quinzea, puuterilumisuoja varten tarvittava määrä lunta. Kolmesta majasta tulikin ennätysuuret killan historiassa ennätys ajassa. Loput hätämuonat naamaan ja lämmintä vettä päälle, jossa oli liotettu tunturikoivun oksia suojojen saamiseksi ja nukkumaan tuulen huminalta suojaan.

Tarkkaa suunnistusta

Matka jatkui aamulla jälleen lämpimän koivuveden ja kuuden puristeen antamalla psykologisella voimalla. Tavoitteena oli löytää Tsaarajärven kämpä iltaan mennessä. Tarkkaan kohti pohjoista kahden kompassin tarkkuudella ei virhettä tullut kuin juuri eksymän verran, opimme ainakin pitkällä matkoilla huomaamaan korjauksen tärkeyden. Paliskunnan rajana toimiva poroaita toimi hyvänä maamerkinä ja löysimme tunturihiihtotreitille takaisin. Nälkä ja uupumus saivat suunnistajat kuitenkin saavuimme kämpälle arvioitua huomattavasti aiemmin. Hätämuonakokeilun osuus oli ohitse ja kämpän lämmitys alkoi. Tällä kämpällä oli aurinkopaneelilla toimiva erämaapuhelin, joka ei tähän aikaan vuodesta kylläkään toimunut. Omillaan sitä retkeilijä on, omien taitojen varassa. Koko päivän jatkunut tuuli voimistui ja lumipyry sakeni pakkasen kipristellessä 15 celsiuksessa. Hartaan tunnelman vallitessa söimme poronkyljystä tehtyä keittoa ja palat verileipää. Johtopäätöksensä modernista

hätämuonasta totesimme että jos sen varaan joutuu pisimpään elintoiminnat ylläpitävällä annostuksella selviäisi paikalleen leiriytymällä, ei hiihtämällä kylmässä tuulessa painavat reput selässä.

Verileivän voimalla

Aamu varhaisella söimme verileivästä ja palvilampaasta keitetyn "hylkeenpyytäjän puuron". Taivas oli kirkas ja lähdimme tähtien ja laskevan kuun valossa hiihtämään reittiä myöten. Parinkymmenen asteen pakkasessa suksi luisti ja voimat tuntuivat palautuneen. Sivuuimme Tsuomasvaaran ja saavuimme vielä valoisaa aikaa Luossajolle. Katettujen lumimajojen rakentaminen alkoi kouluttajien ryhtyessä iglun väkerrykseen. Vouti oli jo koko matkan hämmästellyt miten helposti kovaakin lunta oli löydetävissä pitkin reittiä, kun huomioi tuulen kasaumat maastosta. Yleinen käsityshän on että igluun sopivan lumen löytäminen ennen helmikuuta on sattumaa, mutta sopivaa lunta oli jatkuvasti tarjolla nyt jo kahta kuukautta ennen! Tämä mielenkiintoinen seikka vaatii uutta huomiota osakseen. Iglu valmistui yrityksen ja erehdyksen kautta, tarkoitus oli rakentaa "oikea iglu" siisteine tasisine kattoineen ja kuningaspaloineen. Lopputulos oli erittäin onnistunut. Verileipä puuron jäkeen jälleen nukkumaan, seuraavakin yö vietettäisiin samassa paikassa.

Hyytävää oleilua

Yöölä oli melkein jokainen ryhmän jäsen palellut, ainakin jaloista. Syykin oli selvä kun pakkanen oli laskenut

-31°C:hen. Kohmeinen olo ja jäiset kengät pistivät porukan hiihtämään reilun aamulenkkin. Koko vartalon lämmittäessä lämpenivät jalatkin ja rauhalliset päiväaskareet jatkuivat. Hiihtolenkin aikana löytyi erittäin runsaasti tuoreita jäniksen ja riekon jälkiä jotka kertoivat lisämuonan hankinnan mahdollisuudesta pidemmällä aikavälillä oikeassa hätätilanteessa. Pirkko ja Juha päättivät rakentaa toiseksi yöksi quinzeen, niin mieltyneitä he olivat sen tarjoamaan suojaan pakkasen kiristyessä. -34°C oli päivän alhaisin lämpötila ja kouluttajat ajattelivat, että tositalanteessa tulet olisivat kova sana varusteiden kuivatukseen. Tätä alueelta löytyy vielä tunturikoivua, ainakin jokien varsilta joten tehtävä ei ollut mahdoton. Ensimmäinen yritys tyrehtyi pienten risujen vähäisyyteen kun suuremmat puut eivät kerenneet kuivaa. Mutta vahingosta viisastuneina kasasimme ohuita oksia aina 60 cm korkean keon ja tämä läpä riitti niin että lopulta käsivarren paksuisia koivuja poltellessamme nousi liekit aina puolentoista metrin korkeuteen. Tällaisella tulella kuivuu jo makuupussikin. Illalliseksi söimme jo "normaalia ruokaa", nuudeleita ja tonnikalaa. Täysi maha ja rajamiesten kelkkapartion vierailu loivat turvallisuuden tunnelmaa hiljaisessa tunturissa. Pakkanenkin oli laantunut 20°C:en. Aikaisin nukkumaan sillä aamulla lähtö oli taas edessä.

Kohti Pulmankijärveä

Aamutoimet iglun suojissa: vaellusvaatetuksen pukeminen, lämmintä vettä ja verileipää. Rajamiehet kävivät jälleen huolestuneina tervehtimässä: "Onko

kaikki hyvin?" kuului jääkaappimaisen asunomme ulkopuolelta. Pakkasta oli enää viisi astetta ja ilma tyyni. Nousimme viimeisten tunturien ylitse ja laskimme Pulmangin kylään. Pulmankijärvi on Suomen pohjoisin yli kymmenen aarin järvi ja siinä elää ainoana Suomessa makean veden kampelaa. Soitimme kuljetuksen tästä ystävällisestä seitsemän hengen kylästä ja sitä odotellessamme valmistimme vielä trangioilla ruokaa ja keitimme kahvit. Illaksi pääsimme Nuorgamiin ja saimme järjestettyä majoituksen matkailukeskuksesta. Iloksemme löytyi vielä avoin ravintola jossa viimeinen yhteinen ateria lähiaikana toteutui pihvien muodossa. Aamu-yöstä jo hyppäsimme etelään vievään pikavuoron linja-autoon.

Lopuksi...

voi vain todeta että vaikka tämän talviharjoituksen ohjelmassa ei ollut niin runsaasti yksittäisiä ohjelmia, antoi se vahvan kokemuksen selviytymisestä vaikeissa tunturioloissa kaamoksen pimeydessä keskitalvella. Mielestäni harjoitus oli paras talviharjoitus johon olen osallistunut ja kiitos siitä kuuluu erittäin taidokkaalle ryhmälle ja hienoille persoonille. Ennako valmistautuminen oli huolellista ja henki pysyi korkealla vaikka alkumatkan hätämuonakokeilu sai päät välillä painumaan "viikatteen tuntuessa heiluvan ilmassa". Jälleen ensitalvena on mahdollisuus jäsenillä mahdollisuus jatkaa itsensä koulumista kisälleksi, suuntana kenties meren saaristo?

kirj. Mika Kalakoski



Kommentti Voudin verileipään:

Jos vouti olisi viitsinyt avata sanaisen arkkunsa, olisi verileivän resepti löytynyt aiemmin aika läheltäkin, nyt se tulee täältä Ruotsista.

Olen oppinut tämän nimellä

Ahvenanmaan leipä

- ▶ 2 l vettä siivilöidään ja vatkataan hyvin.
- ▶ 2 sopivan kokoista sipulia kuoritaan, silputaan ja ruskistetaan voissa kevyesti (jossain neuvotaan käyttämään jopa 200 g voita, makuasia, mutta tuleepi ruokaisampaa)
- ▶ veren joukkoon lisätään 1 l kaljaa (eli puolet voudin reseptistä) sekä (▶ 2 tl meiramia ja 2 dl siirappia, jos haluaa)
- ▶ 30 g hiivaa liuotetaan joko kaljaan tai kaljaveriseokseen
- ▶ 3 rkl suolaa
- ▶ ruisjauhoja tarvitaan kaikkiaan 3 kg, ensin alustetaan 1½ kg nesteeseen ja vatkataan pari minuuttia, sitten lisätään

lopun 1½ kg ja

▶ lisäksi 1½ kg ohrajauhoja tai niin paljon kun tarvitaan (vrt pullan leipomisen) ja alustetaan loppuun sekä lisätään sipulit ja voi. Annetaan nousta, leivotaan reikäleiviksi, jotka nostetaan ja "nakataan" ennen paistamista. Paistetaan miedossa lämmössä n. 175°C, kunnes pohjaan naputettaessa kumisevat (ovat kypsä). Paistamiseen ja kohottamiseen kannattaa varata aina noin tunti tms. riippuen lämpötiloista. Nämä leivät voi kuulemma kuivata, väittää Hilikka Uusivirran Suomalaisen ruokaperinteen kirja, ja ennen tarjoilua se keitettiin pieniksi paloiksi lohottuna joko lihaliemessä tai maidossa. Jos aikoo kuivata leivät, kannattaa niistä leipoa reikäleipiä, limpun mallisille leiville voi käydä kuivatusvaiheessa huonosti tai sitten ne pitää paistaa "jälkiuunimenetelmällä". Ahvenanmaan leipä on nimenomaan kostea limppu, paistolämpö 200-250°C.

Ideoita, vinkkejä, kommentteja, keskustelua kaivataan ulkoilun turvallisuudesta, retkeilystä, varusteista, killan toiminnasta ja new'sin jutuksista. Lähetä mielipiteesi toimitukseen ja vaikuta! Älä haudo harmejasi, ketään ei mielipiteistä tehlata. Kiltta on juuri sellainen jollaiseksi sen jäsenet tekevät. Tee killasta mieleisesi!

Martta-liiton julkaisemasta pula-ajan keittokirjasta löytyy myös seuraava

verileivän ohje,

jossa ovat hieman erilaiset:

- ▶ 1½ l verta
- ▶ ½ l vettä tai kaljaa
- ▶ 5 rkl hiivaa (= 75 g)
- ▶ 4 rkl suolaa
(▶ 2 tl meiramia)
- ▶ 1½ kg ohrajauhoja
- ▶ 1½ kg ruisjauhoja

Veri siivilöidään ja vatkataan kuohkeaksi. Hiiva ja mausteet sekoitetaan haaleaan veteen tai kaljaan ja lisätään veriseokseen. Taikina alustetaan hyvin. Noussut taikina leivotaan reikäleiviksi, jotka kohonneina pistellään ja kypsennetään hyvässä (225-250°C) lämmössä. Säilytetään kuivattuna. Tarjottaessa, leivät paloitellaan ja liotetaan kylmässä vedessä, kiehautetaan ja tarjoillaan puolukkahillon kanssa.

Leipäreissun

Kun nyt tuli leivästä puhe, ohessa myös ns. leipäreissun teko-ohje. Siitä voi tehdä muunnelmia käytettävien ruoka-aineiden mukaan, myös verileivästä. En ole itse tehnyt, väittävät, että tästä tulee 4 annosta:

- ▶ 5 dl kuivunutta hapanleipää, muukin leipä käy lisänä
- ▶ 12 dl vettä
- ▶ 2 rkl - 2 dl siirappia
- ▶ 1 tl kanelia
- ▶ ½ tl suolaa
- ▶ 2 dl puolukoita ja voinokare

Pieniksi pilkotut leivän palat liotetaan kylmässä vedessä pehmeiksi, mitä kuivempia paloja, sitä pidempi liotusaika,

jopa 4-6 h. Pehmeitä leivänpaloja keitetään liotusliemessään, johon voidaan lisätä jo tässä vaiheessa suola ja siirappi, jos keittoaika jää alle 2 h voi käyttää jopa 1 dl siirappia. Siirappia käytetään sitä vähemmän, mitä pidempi keittoaika on. Keitosta keitetään 2-5 h eli kunnes siitä on tullut puuroa. Jos ei ole varma keittoajasta, kannattaa loppu siirappi lisätä vasta tässä vaiheessa. Valmiiseen ressuun lisätään kaneli, päälle ripotellaan puolukat, jollei niitä ole toisen reseptin mukaan keitetty jo leipien kanssa, ja koko komeus kruunataan voisilmällä.

ñami ñami *

Hitaasti keittämistä vähäisen siirappimäärän kanssa kutsutaan myös nimellä imellyttäminen (vrt. jouluinen perunalaatikko)

Sitten vain leipiä paistelemaan ja maistelemaan. t. Hannele Varhee

*) Sana "ñam ñam" on eräs afrikkalainen kieli. Se tarkoittaa ihmislihaa ja lausutaan [njam njam].

toimituksen lisäys