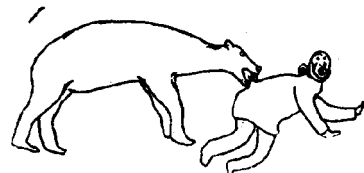
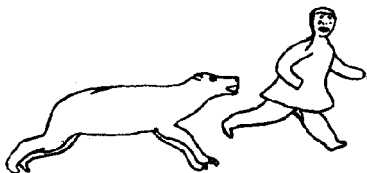
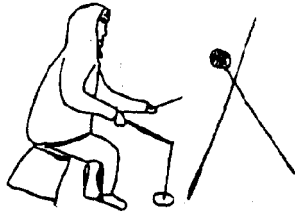
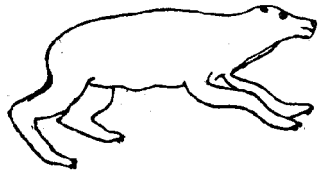


SURVIVAL

News

4

1996



Tapahumakalenteri

15.1.96 jäsenmaksun eräpäivä

helmikuun lopulla 1997 Talviharjoitus

lumikengillä Posion Korouomassa. Ilmoittautumiset ensi tilassa Mika Kalakoskelle puh 09-340 2227

23.-25.5.1997 Extreme 97

luonnossa liikkumisen erikoismessut Lahdessa

13.-15.6.1997 Syötävät kasvit kurssi

heinäkuu 1997 Ragnarök-II Ruotsissa

heinäkuun lopulla 1997 UT-kurssi Imatralla

lähempiä tietoja ja ilmoittautumiset kurssin johtaja Late Piroselta puh 05-472 4125.

15.-24.8.1997 UT-kurssi (Ulkoilun turvallisuuskurssi)

Muotkatunturissa. Lisätietoja Mika Kalakoski puh. 09-340 2227

1.-7.9.1997 Jäätikköturvallisuuskurssi Ruotsissa

12.-14.9.1997 Sienikurssi

Loka-Marraskuu 1997 Eräperinnekurssi

Survival News Deadline 1997

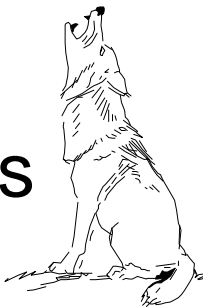
No 1) 15.1

No 2) 1.4

No 3) 20.8

No 4) 15.10

Voudin ulvahdus



Vuosi lähestyy loppuaan ja olisi aika hengähtää hetkiseksi, kääntää katsetta taaksepäin ja ottaa opiksi tekemisistä ja tekemättä jättämisistä. Kiltavuoden viimeinen tapahtuma, Eräperinnekurssi syyskokouksineen loi puitteet tulevalle vuodelle. Kiltamöötti antoi Voudin tehtävät jälleen allekirjoittaneen hoidettavaksi. Kiitän luottamuksesta ja tulen jatkamaan toiminnan kehittämistä samoilla linjoilla kuin menneenä vuotena. Kuten tapahtumakalenterista näkyy, mahdollisuudet itsensä kehittämiseksi ovat hyvät. Kurssien kouluttajiksi on onnistuttu hankkimaan johtavia asian tuntijoita ja ryhmät ovat pieniä.

Erityisen mukavaa menneen vuoden aikana on ollut kiltalaisten aktiivisuus. Erityisesti uudet jäsenet yllättivät täyttäneen Eräperinnekurssin. Ilolla on voinut myös todeta, että parin viimevuoden aikana kiltaan on jotkut tulleet jäädäkseen. He ovat tehneet killasta elävän lähtemällä kotinurkistaan vaativillekin reissuille oppimaan uutta. Aina ei ole ollut hauskaa, eikä ole jatkossakaan. Killan tuleva toiminta tulee perustamaan heidän varaansa, kun oppimisen muoto kääntyy saamisesta myös antamiseksi.

jatkuu . . .

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

Syyskokouksessa tehtiin kerrankin uusia valintoja johtokunnan jäsenten osalta. Viimekesän kurssilaisten joukosta kohosi "uusien jäsenten luottomieheksi" Petri Heinonen Hämeenlinnasta. Pirkko Ihalainen Jyväskylästä ei voinut välttyä johtokunnan jäsenyydestä, koska hänen naamansa on näkynyt toista vuotta kaikilla killan jatkokoulutusretkillä. Vanhoina jäseninä jatkavat Antti Sauliala ja Juhani Jalonen sekä tiedotuslehtemme kantava voima

Nalle Corander. Koulutuksesta ja sen sisällöstä sekä koulutusasteista vastaava Oltermanni Turkka Aaltonen valittiin uudelleen kaksivuotiskaudeksi. Hänen puoleensa jäsenet voivat kääntyä em. asioissa.

Toivotan rauhaisaa joulua kaikille kiltalaisille ja onnea tulevalle vuodelle

Mika Kalakoski



TALVIHARJOITUS 21.2.-2.3. 1997

Paikka: Posion Korouoma. Viiden vuorokauden maasto-osuus Lapiosalmen Eräleirikeskukseen tukeutuen.

Hinta: noin 1200;- markkaa matkoineen, jos osallistujilla riittävästi omia autoja kimpakyytien järjestämiseksi kokoontumispaikoilta etelästä.

Ohjelma: Harjoituksen runkona on vaihtelevissa rotkolaakson maisemissa toteutettava lumikenkävaellus. Omat tai omatekoiset lumikengät suositeltavat, joskin lainakenkiä on varattu muutama pari. Muonitus osittain hätämuonilla ja perinteisellä eräruoalla. Noin kaksi vrk. luonnonmuonilla. Majoitus erilaisissa hätämajoitteissa ja lumimajoissa. Lisäksi myös jäljitystä, ensiavun harjoittelua kylmissä oloissa, vierailu Rovaniemen Arktikumiin ja mahdollisesti kalastusta.

Varusteet: Normaali metsäalueiden talviretkeilyvarustus: erityisesti lämpimät jalkineet kuten huopakumisappaat tai vastaavat ja lämmin makuupussi ovat tärkeitä. Keitin ja termospullo suositeltavat. Omien elintarvikkeiden tuonti on kielletty.

Ilmoittautumiset mahdollisimman nopeasti: Mika Kalakoski puh. 09- 340 2227, Paikkoja on rajoitetusti eli kahdeksan. Ennakoilmoittautuneet! Varmistakaa paikkanne HETI.

BOREALIS JA EUROOPAN HIENOIN ROTKOLAAKSO ODOTTA LUMIKENKÄILIJÖITÄ.



UT-96 eli henkiinjäämisvaellus Kyrönkankaalla

Viimekesän UT-kurssi oli eräänlainen loppuhuipennus kaksi vuotta sitten aloitetulle työlle. Helpi Marttila + tiiminsä teki sen mitä oli jo aiemmin luvannutkin eli tutki nälän, vilun ja potutuksen vaikutusta kurssilaisiin.

Tämä selostus UT-96 tapahtumista jakaantuu kolmeen osaan joka käsittää ensin Eero Laitisen laatima reittiselostus ja karttapiirros maastopäivien liikkumista kuvaamaan.

Sitten Helpi Marttilan kertomuksen fyysisestä kuormittumisesta kurssin aikana.

Seuraavaksi laboratoriohoitajat Jan Alho ja Timo Saarinen kertovat tutkimuksesta omalta osaltaan, joka oli hyvin merkittävä*. Pojat suorittivat samalla oman lopputyönsä. Harvojen laboratoriohoitajien kohdalla lopputyö on näin vaativa.

Kurssi oli muuten normaali peruskurssi, paitsi maastossa ei ollut mitään lisämuonaa. Kurssilaiset yöpyivät itsevalmistamissaan paperisissa tilapäismaakuupusseissa. Voimapaperin makuupusseihin oli lahjoittanut Paperinkeräys Oy. Vasta paperin revettyä otettiin omat pussit käyttöön, parhaimmillaan ne kestivät 5 vrk. Muutamana yönä lämpötila putosi nollan alapuolelle.

Kurssilaisia oli mukana 13 henkilöä joista naisia kolme. Kaksi virolasta rajajoukkojen upseeri a oli taas mukana. Kapt. Aivar Salekešin ja ltn Ülar Vomm, molemmat Narva-Joensuusta Itä-Virosta.

Kouluttajina kurssilla oli Veikko Piironen, Eero Laitinen ja Turkka Aaltonen sekä ea-kouluttajana Irja Määttänen.

Kiitokset UT-96 kurssilaisille ja kouluttajille sekä testiryhmälle.

Turkka

UT-96 MAASTOPÄIVÄT

17.1. Lähtö opistolta. Kuljettiin Kuninkaanlähteen kautta yöpaikkaan Hämeenkankaan läntisimpään päähän hiekkakuoppien luo, 11 km.

18.7. Kuljettiin Hämeenkankaan pohjoispuolella Narviin sekä käytiin siellä hienoilla uhrilähteillä, 13 km.

19.7. Pisin kulkumatka Niiniharjun ja Santalan kautta löytömaahan. Yöpyminen kumpareen laella kallioisessa maastossa. Kylmä yö, 14 km.

20.7. Huoltopäivä Jämin rannalla. Yöpyminen Koivistonharjulla laavussa ja sen ympäristössä, 7 km.

21.7. Kulku mutkan kautta Tuomiharhulle laskettelurinteen luokse. Yöpyminen osittain kiinteässä kotarakennuksessa, 8 km.

22.7. Takaisin ensimmäiseen yöpaikkaan. Kurssilaiset suunnistivat itsenäisesti ryhmissä. Lyhin matka kartalta mitattuna paikkojen välillä oli 11 km.

23.7. Takaisin opistolle kuntoutuskeskuksen kautta, 2 km.

eli kuljettu matka kokonaisuudessaan 16 km

Eero Laitinen

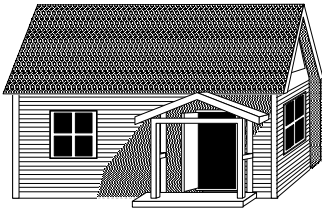


* Selvityksen laajuuden takia, sitä julkaistaan vasta seuraavassa numerossa

KASVISPEMMIKAANISTA FLEECERUKKASIIN, ERÄPERINNETÄ KERRAKSEEN

Marraskuun ensimmäisen päivän iltana leppeässä rätäsateessa ajeli Laitisen Eeron mökille Mikkelin liepeille lauma kiltalaisia osallistuakseen viikonlopun mittaiselle eräperinnekurssille. Läsä oli lopulta kiltakansaa yhteensä kolmetoista henkeä. Perjantai-iltana kului vapaan seurustelun ja tutustumisen sekä kalakukon syönnin merkeissä, mutta saimmepa siinä sivussa kerättyä kuusenkerkkiäkin likoamaan lauantaista marmelon keittoa varten. Illan pimetessä yöpymispaikkoja löytyi pihapiiristä vaativaankin makuuun aina veneen alta uunin kupeeseen.

Lauantiaamun aamupalaksi järsimme Scottin-keksejä suoraan Etelämantereelta, mikä jälkeen ja kauduimme työryhmiin varsinaista puuhastelua varten. Kirsi ja Mika johdattelivat pelmenien teon saloihin aina taikinan ja täyteen valmistuksesta kypsennykseen saakka. Ero opasti käsityökalujen käyttöä, jotta vanerinpalasta saatiin muotoiltua näppärä monikäyttölumilevy tulevien talvien varalle. Nalle johti pientä kärsivällisyyttä vaatinutta rukkasten ompelua fleecekankaasta. Tutustu taidonnäytteiden tarkempiin teko-ohjeisiin toisaalla tässä lehdessä! Puoliiltapäivän nautiskelimme lämpimiä pelmeneitä lounaaksi. Killan marmelomestari Late demonstroi kuusenkerkkämarmelon valmistuksen, mikä onnistui vallan mainiosti myös tähän aikaan vuodesta. Iltapäi-



vällä oli edessä verileipien leipominen mökin puu-uunissa. Pihalle pystytetyssä kodassa oli jatkuvasti tarjolla teetä luonnonaineksista kailkille janoisille. Saunomaan ja uimaan piti tietenkin päästä, kun kerran rantasauna oli tarjolla. Tunnelman kruunasi tuoreen verileivän päällä tarjottu lampaan palviliha...

Sunnuntaina tehtiin viisaita päätöksiä Killan syyskokouksessa, minkä jälkeen Mika pääsi esittelemään erilaisia hätämuonapakkauksia. Kuivamuonaa maisteltiin porukalla ja todettiin maku siedettäväksi, joskaan ei nautinnolliseksi. Lounaspalaksi valmistimme vielä annoksen "kasvispemmikaania", minkä antamalla voimalla jaksoi suunnata kotia kohden. Reppuun viikonlopusta jäivät rukkaset, lumilevy, purkillinen kuusenkerkkämarmeloja sekä uusia ruokaohjeita - kyllä voi talvi jo tulla!

Eräperinnekurssi tarjoaa mielenkiintoista vaihtelua Killan UT-harjoitusten sekaan ja todistaa jälleen kerran, että ohjelmistossa on jokaiselle jotakin. Uusiin kiltalaisiin tutustuminen on aina tervetullutta. Seuraavaksi suunnamme talviharjoitukseen, jonka suunnittelu on kovasti vauhdissa. Kiitokset vielä kerran kouluttajille sekä Laitisen Eerolle järjestelyistä - erikoislämpimästi muistelen Eeron ruisleipä ja suklaavarasto!

Pirkko Ihalainen

Eräperinnekurssi 1. - 3. 11. 1996, Mikkelä

RESEPTTEJÄ:

KAPTEENI SCOTTIN KEKSIT

- vehnä jauhoja 500 g (n. 7 dl)
- maissijauhoja 150 g (n. 2,3 dl)
- ruokaöljyä 1 ruokalusikallinen
- sokeria 80 g (n. 0,8 dl)
- suolaa 2 teelusikallista
- leivinjauhetta 4 teelusikallista
- vettä 3 ... 4 dl



Aineet sekoitetaan taikinaksi, öljy lisätään viimeiseksi. Taikinasta leivotaan n. 2 mm paksuisia, kämmenen kokoisia leipiä, jotka paistetaan heti +250 asteisessa uunissa n. 15 minuuttia.

Kovia, mutta ravitsevia, säilyvät hyvin.

PELMEENIT

Taikina:

- Durum-vehnä jauhoja 1kg
- suolaa 2 teelusikallista
- munia 5 ... 7 kpl
- ruokaöljyä 3 ... 4 ruokalusikallista (jos on)

Aineet sekoitetaan ja vaivataan takinaksi, vähintään 15 minuuttia, eli taikinan pitää olla kiinteätä.

Täyte:

- jauhelihaa, sika-nauta tai mieluummin lammasta, n. 1 kg
- munia 1 ... 2 kpl
- valkosipuli tai tavallinen sipuli, leikataan paloiksi ja murskataan
- merisuolaa (karkea merisuola pitää hiertää hienoksi)
- valkopippuria
- muskottipähkinää

Aineet sekoitetaan täytemassaksi kulhossa.

Taikinasta kaaviloidaan ohutta levyä, josta painellaan esim mukilla pyöreitä "puolikuutorttuja" joihin laitetaan lusikallinen täytettä ja suljetaan. Tarvittaessa "liimataan" veden kanssa kiinni.

Pelmeenit keitetään liha/kasvisliemessä, ovat kypsiä kun nousevat pintaan. Matkalla kylmät pelmeenit kuumennetaan ennen ateriala kiehuvassa vedessä.

KUUSENKERKKÄMARMELO

(Vanha Sveitsiläinen resepti)

Kerätään 3 litran kattila täyteen kuusen vuosikasvannaisia. Kattila täytetään vedellä ja liotetaan yli yön.

Keitetään samassa vedessä vähintään tunti. (nuoria kerkkiä voi keittää kaksikin tuntia, vanhemmissa on voimakkaampi aromi)

Siivilöidään keitinliemi talteen, ja keitetään edelleen n. 2 tuntia lisäten koko ajan sokeria (sitä mukaa kuin kattilaan mahtuu) yht. 3 kg. Keitosta pitää hämmentää koko ajan, ettei se pala pohjaan!

Kun keitoksen väri muuttuu punertavaksi ja liemi karamellisoituu, on kuusenkerkkämarmelo valmista. Purkitetaan kuumiin puhtaisiin purkkeihin tai pulloihin.

Käytetään ruokiin ja juomiin hunajan tapaan.



KASVISPEMMIKAANI

- soijarouhetta n. 100 g
- taatelia 1 "harkko"
- maapähkinää n. 50 g
- rusinoita n. 50 g
- kookosrasvaa n. 80 g

Ainekset rouhitaan ja sekoitetaan sulan rasvan kanssa massaksi, josta muotoillaan esim. sopivan kokoisia palloja. (pallojen sisään voi leipoa narun, josta kastamalla sulaan rasvaan ne voidaan "umpioida" säilymisen parantamiseksi.)

Toinen tapa on "valaa" massa sulaan rasvaan, jonka jäähtyttyä leikataan veitsellä sopiviksi paloiksi.

Ainesosat voivat vaihdella maun, mielikuvituksen ja energian tarpeen mukaan, ja kookosrasvan voi paremman puutteessa korvata vaikka Mustakarhun munuaisrasvalla, jota kuuluu käytetyn alkuperäisessä ohjeessa...

FLEECE-RUKKASET

Materiaalina käytetään maastokuvioitua fleece-kangasta. Rukkasparin hinnaksi tulee noin 11 mk. Seuraavan sivun kaavaa voidaan käyttää malliksi suurentamalla sitä 222 % esim kopiokoneella pariin kertaan.

Kangas leikataan tarkasti kaavan mukaan niin, että saadaan 2 etukappaletta, 2 peukaloa, 2 takakappaletta ja 4 ranneketta.

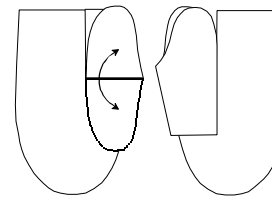
Kun kangas on leikattu, aloitetaan peukalon ompeleminen. Tämä on ehkä kaikkein vaikein ompeluvaihe.

Asetetaan etukappale ja peukalo (kuva 1) päällekkäin niin, että kulmat X tulee päällekkäin (kuva 2). X-kulmasta aloitetaan ompelu peukalon kärjen kautta pisteeseen Y, josta jatketaan halkiota pitkin kulmaan Z. Kuva 3 esittää peukalon ompelua, jolloin rukkasen etukappale on taitettu kuvan taakse.

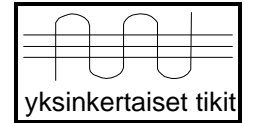
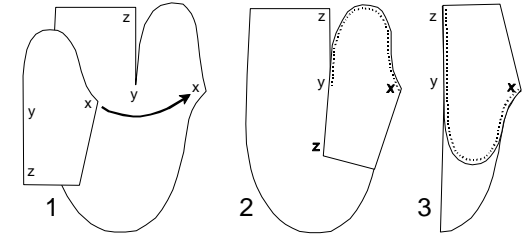
Kun ensimmäinen peukalo on ommeltu, kannattaa aloittaa myös toisen ompelu, koska tässä vaiheessa on helppo havaita, ettei tehdä kahta samanlaista rukkasta.

Onhan ihmisellä kaksi erilaista kättä, eli oikea ja väärä, eikun vasen. Tämä käy helposti, kun asettaa ommellun kappaleen ja toisen rukkasen etukappaleen ja peukalon pöydälle peilikuvana (ks. kuva 4). Tällöin on helppo havaita, ettei tehdä kahta samanlaista paria.

Lopputyö on sitten helppoa ja rutiinomaista räätälöintiä, eli ommellaan etukappale ja takakappale ensin kiinni ja viimeiseksi rannekeet.

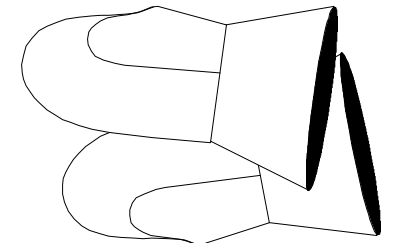


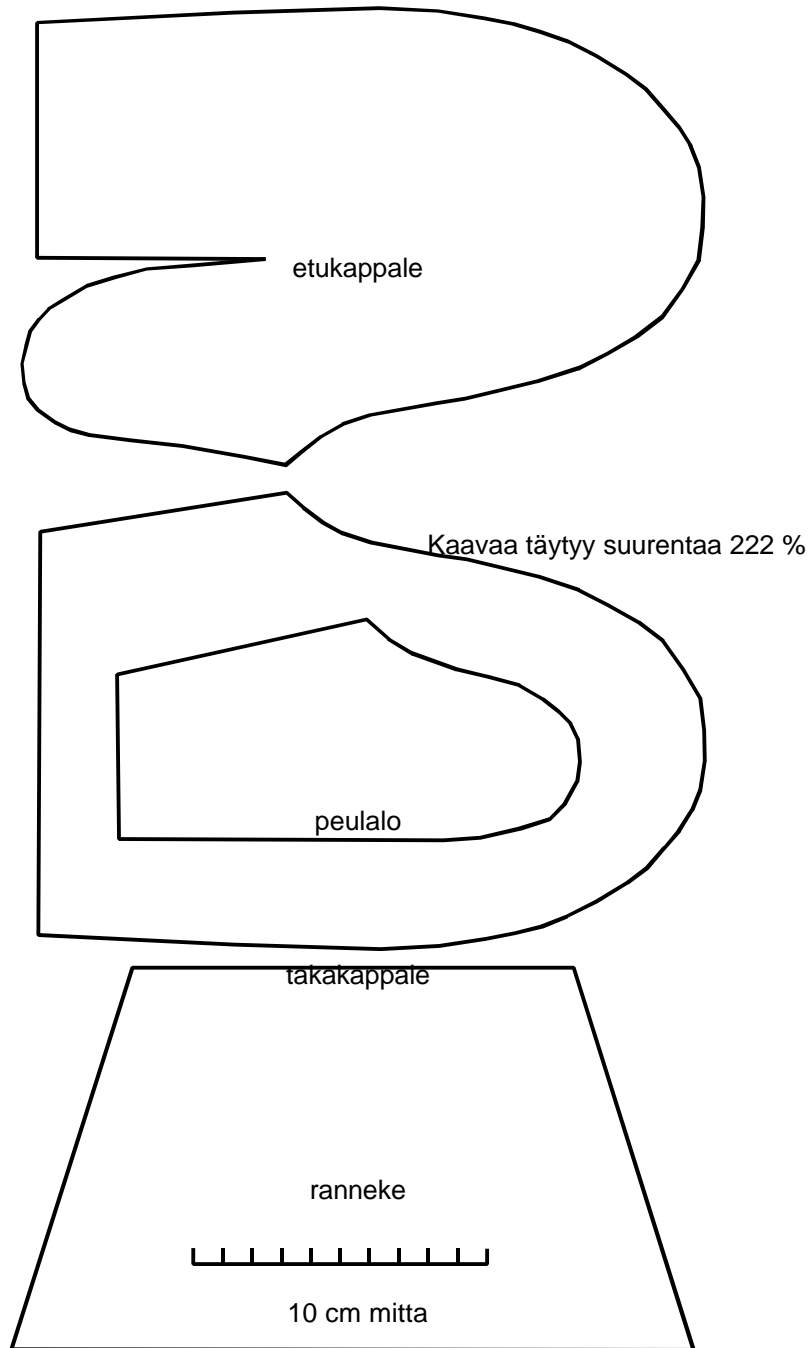
kuva 4



Fleece-kankaiset rukkaset sopivat hyvin lisävaatetuksena esim. kynsikkäiden päälle. Kangas kestää vettä ja on helppo puristaa kuivaksi, muttei kestä työrukkasena.

Nalle Corander





SURVIVALKOULUTUSTA 129 VUODEN TAKAA

Sattui tässä noviisin silmiin mielenkiintoinen juttu luonnonmuonien käytöstä menneinä aikoina. Asia lienee ainakin vanhemmille kiltalaisille tuttu, mutta silti ylöskirjaamisen arvoinen tapaus.

Kyseessä on nimittäin nälkävuosina Hämeenlinnassa toiminut "Hätäleiwän- ja sienien- valmistamisen seura".

Sanomalehti Häme kirjoittaa "Tuorostaina, Elokuun 22 päivänä 1867" seuraavasti:

" Hallitus on tahtonut uudistaa ennen tehdyn koetuksensa saada sen osan kansaa, joka edespäinkin ehkä olisi pakoitettu jäämään puhtaan leiwän puutteeseen, rawitsemukseensa käyttämään kyseisiä hätäleiwän aineita, esimerkiksi Kangasjäkälää, Peuransammalta ja Vehkan juuria... ja on Keisarillinen Senaati tähän tarkoitukseen määrännyt tarpeellisia varoja täkäläisen lääninhallituksen käytettäväksi."

Eli kyseessä on ollut valtion varoin organisoitu tiedotuskampanja, jonka tarkoituksena on ollut levittää kato vuosina kansan keskuuteen elintärkeätä henkiinjäämisopetusta. Hämeenlinnan lisäksi vastaavaa toimintaa lienee harjoitettu ainakin Turussa.

Edelleen lehti jatkaa:

"... Sittekun Hämeenlinnan kaupungissa on yhdistynyt hätäleiwän- ja sienien- valmistamisen seura, joka on toimeenpannut laitoksen, jossa annetaan opetusta senkaltaisen leiwän valmistuksessa, niinkuin myös sienien kokoomisessa,

suolaamisessa taikka kuivaamisessa, niin kutsuu komitea oppilaisia maalta tänne tulemaan oppiaksensa samalleiwän ja sieniruoan valmistamisesta.

...

Seura odottaa, että oppilaaksi tarjotaan senkaltainen ihminen, ennemmin yhteisestä kansasta, jolla itsellensä on halu ja taipumus tähän toimeen ja joka ei anna vastahakoisuuden opetustansa vastaan peljästyttää itseänsä. Sitä leipää, jota hän leipoo ja sieniä, joita hän valmistaa, pitää hänen myös itse syömän..."

Edelleen seura esittää vetoamuksen, että maakunnan papisto antaisi saarnastuoleista kehotuksen käyttää edellä mainittuja hätäleipäaineita sekä yksinkertaiset ohjeet aineiden käyttäjille.

Kaikenkaikkiaan lehti käsittelee aihetta useissa numeroissaan syksyn 1867 aikana ja seuraa hätäleipälaitoksen toimintaa sekä julkaisee useita hätäjauhon ja -ruokien valmistusohjeita. Lisäksi valistetaan ja rohkaistaan kansaa käyttämään sieniä ravinnoksi.

Lokakuun 10. päivänä lehti sitten toteaa hätäleipälaitoksen toiminnan lakanneeksi. Samassa numerossa annetaan vielä kertaalleen Kangasjäkälän (lienee Islanninjäkälä) valmistusohjeet. Jäkälät on ensin puhdistettu roskista ja hiekasta, jonka jälkeen niitä liotetaan vuorokausi puhtaassa vedessä.

"... Sitte seuraa sammalten livetys, jolla karwas maku niistä poistetaan..." Livetys tehdään liuoksella jossa on "pariin kannuun vettä sekoitettuna naula potaskaa, jota sitte harwan

riewun läpitse siilataan menemään sammaltiinuun..." Livetykseen käy myös koivuntuhkaliuos, josta annetaan eri ohje.

Huuhtelua tehdään pari päivää, jonka jälkeen jäkälät kuivatetaan ja jauheetaan.

"...Kuiwista, puhtaista jäkäleistä ja peuransammalista on täällä saatu jauhoja, edellisistä 14 ja jälkimmäisistä 10 naulaa leiwiskältä."

Varsinaisia leipäohjeita annetaan myös useita syksyn mittaan. Yhteistä näille on yleensä suhde 1 osa rukiita tai muita jauhoja ja 3 osaa jäkäläjauhoja. Taikinaan lisätään kourallinen suoloja ja kolme kourallista kuminoita.

Lopuksi vielä velliöhje:

" Hyvänmakuista welliä tehdään myös kangasjäkäleistä seuraamalla tawalla: Lipiöityjä ja jauhamattomia kangasjäkäleitä leikellään ja pannaan kylmään ja puhtaaseen weteen yöksi likoamaan. Aamulla otetaan ne pois liosta, wirutetaan ja keitetään niin kauan, että pehmenewät, sitte kaadetaan keitokseen rieskaa, eli maitoa ja pannaan kuminoita ja suoloja höysteeksi. Höysteeksi sopii panna sekaan lanttuja (juurikoita) taikka nauriita."

kirj. Petri Heinonen

(p.s. Mikä muuten mahtaa olla Peuransammal ?)

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



Lopuksi Hyvää Joulua ja Turvallista Uutta vuotta

Toimitus