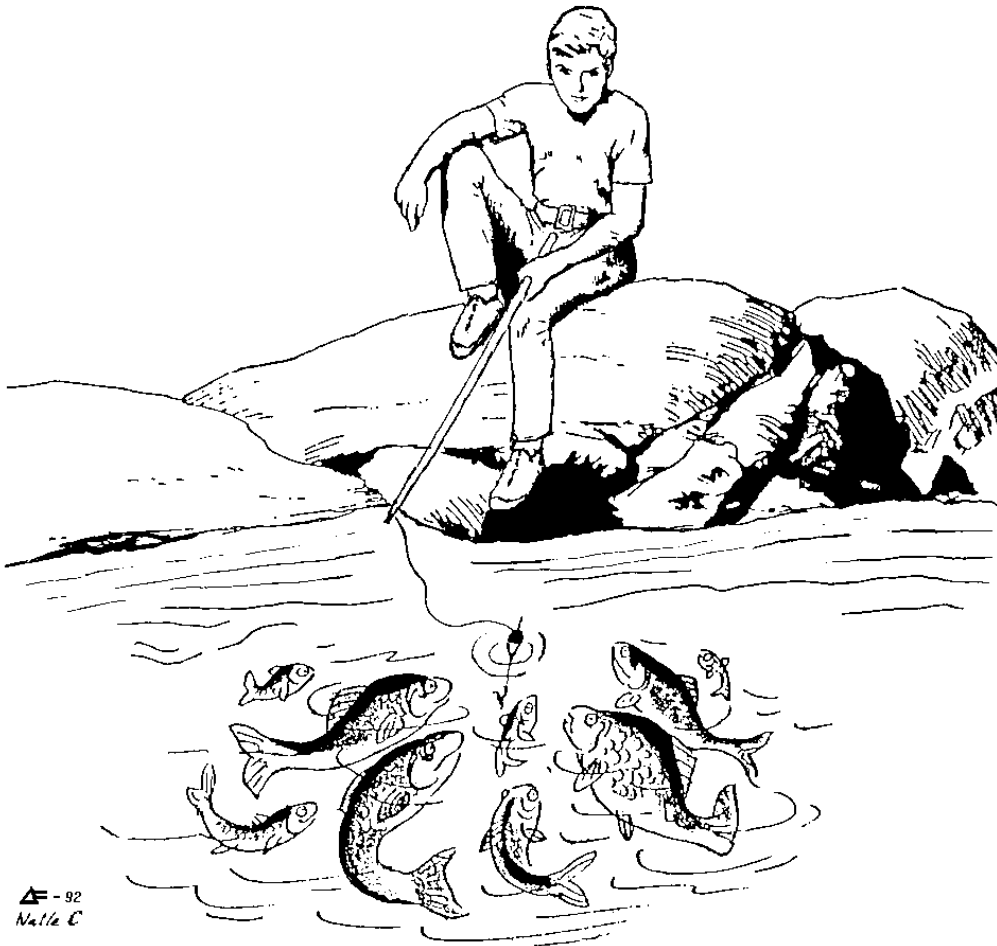


SURVIVAL

News

1

2000



SURVIVAL KILTA ry

on puolueeton ja epäpoliittinen yhdistys. Sen toiminnan tarkoituksena on lisätä tietoutta luonnonravinnon ja -tarveaineiden hyötykäytöstä poikkeusolosuhteissa, ulkoilun turvallisuusriskeistä, primitiivisestä teknologiasta ja luonnon- sekä ympäristönsuojelusta. Survival Kilta ry. toimii henkiinjäämis- ja ulkoilun turvallisuuskoulutuksesta kiinnostuneiden koulutus- ja yhteysjärjestönä. Toimintaan ei liity itsepuolustuskoulutusta eikä aseleikkejä.

Survival Killan toiminta rekisteröitynä yhdistyksenä alkoi v. 1975. Sitä ennen oli vuonna 1972 järjestetty kolme viikonlopun kestoista kokeilukurssia ja vuosina 1973 ja 1974. Survival Test henkiinjäämiskurssit, joiden kesto oli 7 ja 12 vrk. Aluksi kurssien taustayhteisönä oli Satakunnan Partiopoikapiiri ry. Oma itsenäinen yhdistys katsottiin tarpeelliseksi koulutuksellisista syistä. Näin oli helpompi 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 90 henkeä. Kesään 2000 mennessä vähintään viikon mittaisia peruskursseja on järjestetty 27 ja talviharjoituksia 12. Peruskurssit on järjestetty eri puolilla Suomea kesäaikana, 23 kurssia heinä-elokuussa ja 4 kesäkuun alkupäivinä. Talviharjoituksia on järjestetty sekä Suomen että Ruotsin Lapissa. Koulutusohjelmaan kuuluu myös eräperinne-, kasvi- / sieni- sekä jäätikköturvallisuuskursseja.

Tapahtumakalenteri

8.-11.6. 2000 Erämessut, Riihimäellä

1.-8.7. 2000 **Ulkoilun turvallisuuskurssi** Hämeenlinnassa

11.-17.9.2000 **Jäätikköturvallisuuskurssi**, Narvikissa

loka-marraskuussa 2000 **Syyskokous + erikoiskurssi**

SURVIVAL



TOIMITUS

Nalle Corander

Mailatie 14 B

01280 Vantaa

☎ 09-308 972

☎ 040-5846 946

e-mail:

b.corander@sp.partio.fi

www.saunalahti.fi/~corander

Päätoimittaja:

Mika Kalakoski

☎ 09-588 5583

☎ 050-359 2792

e-mail:

mika.kalakoski@fimr.fi

Ilmoitustilan myynti:

Ab Eräperinne Oy

Mailatie 14 B

01280 Vantaa

☎ 09-308 972

ISSN 0786-1672

ILMOITUSHINNAT

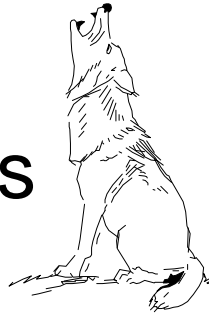
1/1 700 mk

1/2 400 mk

1/4 250 mk

3

Voudin ulvahdus



Survival Killan kevätkokous Houtskärissä pääsiäisenä sujui kesäisissä merkeissä. Kokous ja ohjelma sujuivat erinomaisesti, ja opimme paljon uutta, sekä kertosimme vanhaa. Paikalla oli kiltalaisten ja heidän ystäviensä lisäksi Suomen retkimelobjista puheenjohtaja Mikko ja hänen tyttöystävänsä Ritikka. Kiltalaisilla oli oiva tilaisuus tutustua kylmien kelien meriretkeily kalustoon ja varustukseen. Suuret kiitokset järjestelyistä kuuluvat Nallelle, jonka mökillä tilaisuus järjestettiin. Nalle on toiminut aktiivisesti yli kymmenen vuoden ajan kiltamme hyväksi, niin kouluttajana kuin Survival Newsin toimittajana.

Kevätkokouksessa Nalle nimettiin Survival Killan kunniajäseneksi, kiitokseksi tehdystä työstä ja kannustukseksi jatkamaan samalla polulla. Survival Killan päätapahtuma, Ulkoilun Turvallisuuskurssi lähestyy. Tilaa on vielä parille "jäsenkokelaalle", joten kiltalaiset, yllyttäkää ystäviänne tai itsenne mukaan. Hyvää kesää koko kiltakansalle.

Mika Kalakoski

4

Ulkoilun turvallisuuskurssi 2000

1. 7. - 8. 7 2000 Hämeenlinnassa.

Kurssin tavoitteena on ulkoilun turvallisuuden perustietojen ja -taitojen oppiminen ja omien rajojen kokeileminen valvotussa "henkiinjäämistilanteessa". Kurssi alkaa teoriaosalla ja huipentuu 6 - 7 vuorokautta kestävään vaellukseen joka suoritetaan minimivarustuksella, tukeutuen täysin luonnosta saatavaan ruokaan ja muiden luonnonantimien hyötykäyttöön. Kurssin pääkouluttajana toimii Mika Kalakoski. Vaatimuksina kurssille on 16 vuoden ikä, hyvä terveydentila, sekä riippumattomuus kaikenlaisesta lääkähoidosta ja erityisruokavalioista. **Kurssin hinta n. 1000 mk/osallistuja (+/- 100 mk, riippuen osallistujamäärästä).**

Ilmoittautuminen viimeistään 5.6.2000, ilmoittautumisen yhteydessä tulee suorittaa ennakkomaksuna 400 mk Survival Killan tilille Leonia 800013-7917 6994. Maksusuorituksessa tulee näkyä osallistujan nimi sekä maininta UT- kurssi 2000. Loppuosa kurssimaksusta tulee suorittaa kurssin aikana.

Ilmoittautumiset ja lisätietoja: Petri Heinonen puh. 040-7523743 tai 0500-137681 ja Mika Kalakoski puh. 050-3592792.

Jäätikköturvallisuuskurssi

Narvikissa 11.- 17. 9. 2000

Survival Killan jäätikköturvallisuuskurssi antaa perustiedot ja taidot jäätiköstä, jäätiköllä tarvittavista varusteista, liikkumisesta jäätiköllä köysistössä ja railopelastuksesta sekä T-block tekniikat.

Kouluttajana: Petter Reuter, Suomen johtava arktinen opas

Lähtö: Kurssille Lähtö Suomesta reittiä Hki-Tornio-Kiiruna-Narvik aikaisin maanantaina **11.9. 2000**

Paluu: samaa reittiä siten että Helsingissä Sunnuntaina 17.9. 2000 illalla.

Hinta: Kurssin hinta on **1200;-** markkaa.

Hintaan ei kuulu ruoka eikä matkat. Tarkoitus on mennä kimppakyydillä,

kahdella henkilöautolla, ja jakaa polttoainekulut (n. 500;- mk/henkilö).

Kurssin aikana majoitus teltassa ja ruuat omasta repusta. Ennen kurssia

sovitaan keitto/telttaporukat, jotka hoitavat itselleen keittimen,

teltan ja muonan. Jokainen vastaa vakuutusturvastaan itse.

Vaatimustaso: UT-kurssi, ennakotehtävänä muutama kiipeilysolmu,

Jäätikkövarusteet: Avustamme varusteiden lainaamisessa jos et itse

omista tummennetut tarvitse henkilökohtaisesti: **kiipeilyvaljaat,**

vaellushakku, jääraudat, kypärä, lisäksi jos sinulla on voit tuoda

ruuvisulkurenkaita, nauhalenkkeä 120 cm ja 60 cm, jääruuveja,

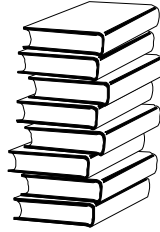
lumiankkuri, pylpyröitä jne.

Ilmoittautuminen: Mika Kalakoski, pk. 09- 588 5583 tai gsm. 050-359 2792

Kurssille otetaan **vain 8 henkeä**

Kiltalaisen kirjapalsta

Tällä palstalla esittelemme tieto- ja kaunokirjallisuutta, jotka liittyvät luontoon, henkinjäämiseen, ulkoiluun jne. Mikäli tahdot kirjoittaa esittelyn, tulee siitä käydä ilmi kirjan ja kirjailijan nimet, painovuosi, -paikka ja kustantaja. Esittelyt voi toimittaa Survival News toimitukseen paperilla tai sähköisessä muodossa.



Harmaa Vihreys

-ajatuksia suurilta saloilta ja kaupungin melskeestä

Mika Tenetz

Runogalleria Helsinki syyskuu 1999,
Yliopistopaino/pikapaino
ISBN 951-787-107-4

Kiltaveli Mikan runokirjassa kietoutuvat yhteen luonto, ihmisenä olemisen ja elämä eri puolineen. Teoksen runot pysäyttävät miettimään. Toisaalta niissä avoimesti heijastuu kirjoittajan henkilökohtainen maailma, toisaalta niiden tilanteet tuntuvat hyvinkin tutuilta meille kaikille. Hienoa luettavaa niin kiireisinä arki-iltoina kaupungissa, kuin kesäretkien unettomina öinä.

Kirjaa saa tilata suoraan Mikalta puhelinnumerosta 0400-805310. Hinta 90;- markkaa (sisältää postikulut).

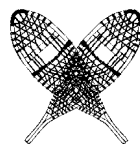


Tulossa vuodenvaihteessa 2001

Lumikengät polku talviseen luontoon.

kirj. Mika Kalakoski,

kuvitus Nalle Corander.

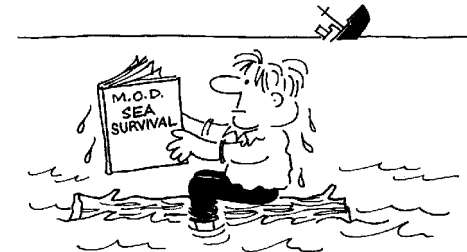


Kaukomatkailijan lääkintähuolto ja ensiapu

on ilmestynyt. Siinä on 172 sivua ja se on laadittu taskuun mahtuvaksi oppaaksi. Kirja on tarkoitettu retkeilijöille, laskettelijoille, vaellus- ja retkioppaille, tutkimusmatkailijoille, vuoristokiipeilijöille, retkikunnan johtajille sekä kaikille niille, jotka matkustavat kaukasiin maihin, erämaihin tai vuoristoon missäpäin maailmaa tahansa. Kirjan tarkoituksena on antaa tietoa onnettomuuksien ja sairauksien ennaltaehkäisystä mutta sen avulla selviää myös kaikista tavallisimmista matkailuun liittyvistä terveysongelmista aina trooppisista taudeista akuuttiin vuoristotautiin. Kirjassa on omat kappaleensa taudin määrittämisestä eli diagnoosin teosta sekä erilaisten lääkkeiden annostelusta, käyttötarkoituksesta ja mahdollisista riskeistä. Listan lääkkeet on pyritty valitsemaan siten, että niitä on helposti saatavissa myös kehitysmaiden olosuhteissa.

Kirjan kirjoittaja on yleislääketieteen erikoislääkäri ja työskentelee Ilmavoimissa ilma-ilmailulääkärinä. Hänellä on parinkymmenen vuoden kokemus retkeilystä pohjoismaissa ja yli kymmenen vuoden kokemus kaukomatkailusta, retkeilystä ja vuoristokiipeilystä Euroopassa, Afrikassa ja Himalajalla. Hän on osallistunut viiden Nepaliin suuntautuneen vuoristokiipeilyretkikunnan organisointiin ja toiminut retkikuntien lääkärinä ja kiipeilijänä. Lisäksi hän on työskennellyt lyhyitä jaksoja Nepalissa Himalayan Rescue Associationin ensiapuasemalla Manangissa 3200 metrin korkeudessa ja tehnyt usean kauden mittaisia retkiä Nigeriassa, Sudanissa ja Zimbabwessa. Survival Killan toiminnassa hän on ollut mukana vuodesta 1986.

Kirja löytyy isoimmista kirjakaupoista tai sitä voi tilata suoraan kirjoittajalta "asevelihintaan" 130mk+ postikulut (5mk) rahan seurattessa tilausta tai postiennakolla. Tilausosoite: Heikki Karinen
Sotilaankatu 9 C 33
33710 Tampere



SAVUNORSSIA JA KIISKILIENTÄ - KILLAN KEVÄTKOKOUS HOUTSKÄRISSÄ

Kalastuksesta ja kalaruokalajeista puhuttaessa enemmän tai myöhemmin joku seurueesta esittää yleisenä totuutena seuraavat väittämät: iso hauki maistuu puulta ja kiiskestä tulee hyvä soppa!

Kuinkahan iso hauen pitää tällöin olla, itse olen tullut siihen tulokseen, että mitä suurempi hauki, sitä maukkaampi se on! Haukihan on maailman paras kala, kun siitä voi leikata (poikittain) parin sentin vahvuisia, paistinpannun kokoisia viipaleita, jotka suolatussa ruisjauhossa leivitettyinä paistetaan kullankeltaisiksi, mielellään voissa ja valurautapannussa. No, ihan näin isoja haukia ei Hjälmholman vesiltä sentään saatu, mutta resepti pätee pienempiinkin yksilöihin. Matalissa ruovikoissa posahtelee kutuhaukia ja niitä on helppo verkottaa tai vaikkapa pistää atraimella, jos kärsivällisyys riittää.

No entäs tämä toinen myytti, jonka lähes kaikki tuntevat, mutta itse en ainakaan tunne monta, joka olisi kiiskilientä laittanut.

Silakkaverkkojen alapaulassa oli joka nostossa kymmenittäin kiiskiä, joten raaka-ainetta oli runsaasti tarjolla. Samoin oli meillä aikaa värkkäillä mitä vaan -siispiä kokeillaan: 25 kiiskeä suolistetaan, päät poistetaan (varmaan kiiskiortodoksin mielestä kardinaalimoka), kalat huuhdotaan ja keitetään suolavedessä. Vähän työlästä, mutta nyt se on tehty! Liemi sinänsä ei juuri poikkea muista kalaliemistä, mutta keitetty kiiski on todella herkullinen tuttavuus!

Silakkaverkoissa oli tietenkin myös silakkaa jota suoraan verkoista ripustettiin kypsytään savustuslaatikkoon. Kypsät kuumat silakat kun käärii karkean merisuolan kanssa voipaperiin ja antaa niiden jäähtyä suunmukaisiksi, niin tällöin on suolakin sopivasti imeytynyt ja tuloksena on taas maailman paras kalaherkku! Silakan seassa oli aina myös jokunen norssi eli kuore. Norssi on lohikala (rasvaevä) ja sillä on "hampaat". Silakasta se eroaa, paitsi solakan läpikuultavan muotonsa, myös ominaisen hajunsa perusteella. Tyynellä ilmalla voi pinnassa syönnöstävän norssiparven haistaa satojen metrien päähän. Savustettuna norssi on ainakin silakan veroinen makuelämys - eli jälleen maailman paras kalaherkku!

50-millisillä verkoilla saatiin, paitsi edellä mainittuja haukia, myös siikaa sekä lähes puolitoistakiloinen "kassikarkuri", eli kirjolohi. Näitä aatelisia nautittiin pannulla paistettuna ja uunikalana - taas pari maailman parasta kalaruokaa! Eksoottisin meren antimista tällä kertaa taisi olla "myysis". Tämä on katkan näköinen, parisenttinen läpikuultava otus - oikealta nimeltään MYSIDACEA-heimoon kuuluva halkoisjalkaisäyriäinen. Näitä pikku-äyriäisiä aivan kihisi rantavedessä kiltalaisten pyyntivaistot herättävinä pilvinä.

Rautalangasta ja sukkahousuista syntyi hetkessä haavi ja muutamalla koukkaisulla vilisti pesuvadissa parisataa grammaa proteiinia!

Saalis kiehuvaan suolaveteen, hetken kiehaus ja nälkä siirtyy seuraavaan ateriaan. Keitettäessä myysismassa saa vaaleanpunaisen vivahteen, vähän niin kuin oikea katkarapu. Makukaan ei ole hullumpi, jotain kalan ja simpukan väliltä. Ottaen

huomioon myysisaterian hankinnassa käytetyn energiamäärän, on tämä varsin varteenotettava hätämuona survivalisteille. Tosin Lammin Biologisen aseman myysisitutkijan mukaan näin massiiviset esiintymät ovat harvinaisia.

Vielä edellistäkin ihmeellisempi merenelävä luikerteli silakkaverkkoon takertuneen levän seasta Hjälmholman kalliolle: n. 15 cm mittainen ja 2-3 mm paksuinen SILONEULA. Tämä lankamainen, matoa muistuttava otus luetaan kuitenkin kaloihin, eli sekin lienee syötävää! Tämä yksilö ei kuitenkaan päätenyt pataan (ainakaan vielä), vaan se säilöttiin visusti pakkaseen, käytettäväksi opetustarkoituksiin.

Tunnetko muuten ketään, joka olisi syönyt siloneulaa? Ties mikä myytti tästä vielä tuleekaan.

aprikoi Pete

SAARISTON SYÖTÄVÄT KASVIT

joita löydettiin kasvikierröksellä kevätkokouksessa.

Järviruoko eli ryti, *Phragmites australis*,

Kasvin nuoret versot aikaisin keväällä ja myöhään syksyllä käyvät salaatteihin ja erilaisiin ruokiin osmankäämin versojen tapaan. Ne kelpaavat sellaisenaan myös hätäravinnoksi. Juurakot käytetään kaislan juurien tapaan korvikejauhojen valmistukseen. Kuivatut ja jauhetut kevätversot muodostavat makean sokeripitoisen jauhon, jota voi käyttää jauhojenjatkeena leivonnassa ja ohukaisissa sekä pannukakuissa. Kasvin varsiin puhkaistuista haavoista alkaa tihkua sokeripitoista mehua, joka hyytyy kumimaiseksi massaksi. Kuivattuna sekä jauhettuna tämä massa on hyvää sokerin korviketta.



Pienet punaiset siemenet ovat syötäviä jauhettuina puurossa, velleissä ja leivonnassa. Siitä on valmistettu myös kattoja, mattoja ja röyhyjä tyynyjen ja patjojen täytteeksi. Matot on kostutettava silloin tällöin korsien murtumisen estämiseksi. Järviruoko kelpaa nuolirungoksi. Varsista voidaan soodavedessä keittää paperimassaa. Kasvivärjäyksessä nuoret lehdet antavat vihreää väriä. Kasvi on myös oivallinen ja helposti käsiteltävä kuivakukka.

Isomaksaruoho, *Sedum telephium*,

Kasvien tuoreet lehdet kelpaavat sellaisenaan salaatteihin tai keitettynä pinaatin tapaan erityisesti kastikkeisiin ja keittoihin sekä naudanlihan kera nautittavaksi. Tavallista perunamuhennosta voi hyvin särvittää* sekoittamalla siihen hieman hienoksi hakattua maksaruohoa. Mukulat kelpaavat raakoina hätämuonaksi tai n.



20 min. keittämisen jälkeen. Niistä voi myös valmistaa pikkelssiä. Etikassa liotettuja tuoreita lehtiä voi käyttää känsien ja syylien poistamiseen ja murskattuja lehtiä haavojen hoitoon.

Mesiangervo, *Filipendula ulmaria*,

Mesiangervon imelä tuoksu syntyy kukista erittyvästä haihtuvasta öljystä, joka sisältää asetosalisyyl johdannaisia ja vanilliinia. Kasvin kuivatut kukat ja lehdet kelpaavat teen korvikkeeksi. Ne ovat myös vanha rohdos, joka lisää virtsaneritystä, auttaa vesipöhdössä, virtsaelinsairauksissa, päänsärkyssä, kuumeessa, vilustumisessa, flunssassa, yskässä ja reumassa. Tee haudutetaan, sitä ei saa keittää, vaikka joissain ohjeissa niin virheellisesti neuvotaankin. Tuoreita kukkia on joskus laitettu simaan, olueeseen ja viiniin mausteeksi. Kasvi on, kuten ruotsinkielinen nimi *Älgräs* kertoo, hirvien suosima ravintokasvi. Kuivattu yrtti pienessä kangaspussissa vaatekaappiin sijoitettuna antaa miellyttävän tuoksun vaatteille. Kasvivärjäyksessä kasvi antaa keltaista ja vihreää väriä ja juuresta mustaa (puretteena rauta- tai kuparisulfaatti).



Koiranputki, *Anthriscus silvestris*,

Aikaisin keväällä kasvin aivan pienet lehdet käytetään salaatteihin tai pinaatin tapaan vihannesruokiin. Ne voidaan myös kuivata mausteeksi. Etenkin siemeniä on käytetty liharuokiin mausteena. Juuret voidaan aikaisin keväällä tai syksyllä käyttää liemijuureksiksi muiden juurikasvien tapaan tai keitettyinä hätäravinnoksi. On muistettava, että maku on aika voimakas.

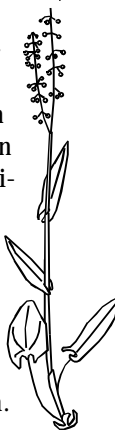
Nuput tai kukkivat versot antavat vihreänkeltaista väriä alunan kanssa, ruskeänkeltaista kuparisulfaatin kanssa.



Niittysuolaheinä, *Rumex acetosa*, ja Ahsuolaheinä, *R. acetosella*,

Niittysuolaheinän tunturilajike kasvaa usein tunturikoivikoissa hyvin rehevinä kasvustoina. Kasvien nuoret versot ja lehdet käytetään pinaatin tavoin. Siemenet kelpaavat jauhojen jatkeeksi. Kasvit tunnetaan Keski-Euroopassa erityisesti mausteyrteinä. Myös rohdoskäytössä ne ovat olleet. Tuoreet ja kuivatut versonlatvat sekä juuri teenä on lievästi ulostavaa ja auttaa ruoansulatusvaivoihin sekä C-vitamiinin puutteeseen.

Suolaheinät, kuten myös raparperi ja käenkaali, sisältävät oksaalihappoa, joka on vaarallista paljon nautittuna. Oksalaatit sitoutuvat veren kalsiumiin, ja kehossa saattaa muodostua kalsiumoksalaattikiteitä.



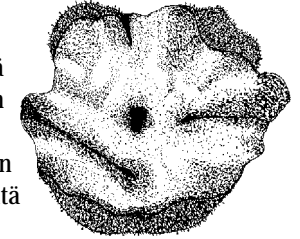
Myrkytys voi aiheuttaa mm. munuaisvaurioita sekä sydämen ja keskushermoston toiminnan häiriöitä. Suolaheinän oksaalihappo on vahingollista jos sitä nautitaan paljon. Oksaalihappoa voidaan neutraloida, jos suolaheinää syötäessä samalla juo maitoa, jossa on runsaasti kalsiumia.

Kasvivärjäyksessä juurista saa keltaista väriä. Lisäksi suolaheiniä voi käyttää hopean kiillottamiseen, kori- ja bambuhuonekalujen puhdistukseen sekä mustetahrojen poistoon.

Kuhmunapajakälä, *Umblicaria pustulata*,

Lajin kasvupaikkoja ovat rantakalliot ja kivet sekä kallioseinämät valuvesikohdat. Se muodostaa usein laajoja kasvustoja.

Jäkälää voidaan käyttää hätäravinnoksi noin tunnin keittämisen ja huuhtelun jälkeen. Kasvivärjäyksessä siitä saadaan punaista väriä.



em. tiedot on kirjasta

Luonnonvaraiset hyöty- ja myrkkukasvit

kirj. Turkka Aaltonen & Nalle Corander

Mihin luonnossa esiintyviä kasveja ihminen voi käyttää hyväkseen? Mihin tarkoituksiin kasvit soveltuvat? Mitkä kasvit tai kasvin osat ovat myrkyllisiä? Hyödyntämistavat ovat niin vanhoja kuin aivan uusia. Kasvien käyttöä koskevan etsinnän helpottamiseksi on marginaalissa kuvasyboleja. Kirja käsittelee yli 700 kasvia. Suomenkielisten nimien lisäksi on tieteelliset, englannin- ja ruotsinkieliset nimet,

jotka helpottavat myös vieraskielisten kasvikirjojen käyttöä.

Sidottu 320 siv. koko: 155 mm x 215 mm. Hinta: 143 mk + postitus

Tilausosoite sama kuin Survival News.

PELASTAUTUMISPAKKAUKSISTA

Tärkein pelastautumisapu on jokaisella korvien välissä; oma mieli ja järki. Mukana olevat varusteet ovat helpottavia apuvälineitä.

Historia tuntee tapauksia, joissa ihminen on selviytynyt hurjista olosuhteista ilman mitään varusteita ja koulutusta. Tunnetaan myös lukuisia tapauksia, joissa ihmisiä on menehtynyt vaikka heillä oli ollut mukanaan kaikki selviytymiseen tarvittavat varusteet sekä tieto ja taito käyttää niitä oikein.

Selviytymisen viholliset ovat pelko, kipu, kylmyys, jano, nälkä, väsymys ja yksinäisyys. Näitä vastaan tulisi varautua (vähintään mielikuvaharjoittelulla).

Suomessa jokaisen luonnossa liikkujan ehdottomat perusvarusteet ovat puukko ja tulitikut. Seuraavaksi tärkeimmät yleisvarusteet ovat kompassi ja pilli. Seuraavaksi voi ottaa mukaan pientä ensiapuvarustusta ja avaruushuovan. Nämä tarvikkeet mahtuvat housujen taskuun, jolloin ne kulkevat aina mukana. Kantolaitteessa tai takin taskuissa olevat tavarat saattavat olla väärässä paikassa silloin kun niitä tarvitsisi.

Puukoksi riittää "huoltoaseman Mora", se on hyvä veistelyyn ja nikkarointiin johon iso "rambopuukko" tai näyttävä pistin ei käy.

Tavallinen tulitikkuaski pienessä vedenpitävässä muovipussissa tai filmipurkissa riittää tulien tekoon, tikkujen rikkipäät voi kastaa kynttilästeariiniin tai kynsilakkaan (raaputa pois ennen käyttöä).

Kompassiksi kelpaa "nappikompassikin", jos kulkijalla on suunnilleen tiedossaan missä suunnassa on tie tai jokin muu selvä maastonkohta. Mikäli aurinko on näkyvässä on se varma suunnan antaja.



Pilliksi käy hyvin muovinen pelastusliivipilli. Siinä ei ole liikkuvia osia eikä se ole kylmä (metalli) talvella.

Ensiapuvarusteiksi omiin tarpeisiin ainakin laastaria. Oman näkemyksen ja käytettävissä olevan tilan mukaan lisää muuta tavaraa.

"Avaruushuopa" eli "foliokangas" on kämmeneen mahtuva hopean tai kullan värinen ohut suoja tuulta, sadetta ja kylmää vastaan. Sitä voi käyttää myös tavaroiden kantamiseen ja monenlaiseen muuhunkin.

Hinnaltaan nuo kaikki edellä mainitut tavarat saa kaupasta yhteensä alle 150 markalla. Muut paitsi laastari kestävät varastointia useita vuosia, eli ne saavat olla paikoillaan taskuissa jatkuvasti. Yleensä tarvikkeet kannattaa tarkistaa aina vuoden alussa tai retkikauden alkaessa.

Kaikki tarvikkeet kannattaa kiinnittää ohuella narulla taskuihin katoamisen estämiseksi. Vaikka nämä varusteet kootaan taskuihin siksi ettei niitä koskaan tarvittaisi, muista harjoitella joskus niiden käyttöä, esimerkiksi avaa joku vanha avaruuslakana ja kokeile mitä kaikkea saat siitä rakenneltua. Samoin tulitikkujen kuljettamiseen ja vedenpitävyyteen voi keksiä vaikka minkälaisia kikkoja.