



Ylläsjärven Isosaarella eväitä syömässä vasemmalla edessä Pipsa Salolammi ja takana Salla Mehtälä, oikealla Vanamo Kivinen ja Ina Hallila. Pipsan poika Robin ei ole kuvassa eikä päiväunia nukkuva 1,5-vuotias Veikko.

Eväsretkellä purtavat pääroolissa

Mitä pidempi retki, sitä suurempi merkitys on retkieväillä. Kaikista suurin merkitys eväillä on kuitenkin sellaisella retkellä, joka tehdään ihan vain siksi, että päästään syömään eväitä: eväsretkellä.

Kuusihenkinen seurueemme suuntasi eväsretkelle Ylläsjärven Isosaareen. Yksivuotias **Veikko** istui ahkiossa koko matkan, kolmevuotias **Vanamo** hiihti ensimmäiset sata metriä ja hyppäsi sitten ahkion kyytiin ja viisivuotias **Robin** jaksoi hiihtää koko matkan. Matka sujui joutuisasti liukulumikengillä, tosin jälle

noussut vesi aiheutti haasteita lapsiahkioiden kanssa, kun rapakassa 20 asteen pakkasessa vesi jäätynyt oitis suksien ja ahkioiden pohjaan ja hidasti menoa. Kun pääsimme saarelle, teimme tulet ja kaivoimme eväät esiin.

Vahtokarkkeja Amerikan malliin

Suomalaisten suosikkieväs on tietysti makkara. Meilläkin on mukana muutama vegemakkara ja lapsille heidän keustosuosikkejaan, kuoretomia nakkeja.

Robinin perheellä on omia kanadalaisia eväspereinteitä, joihin

eivät kuulu makkarat tai nakit. Kanadalainen perinne-eväs on yhdistelmä keksiä, paahdettua vahtokarkkia ja suklaapaloja. Vahtokarkkeja grillataan tulella sopivan pehmeäksi ja laitetaan keksin päälle. Lisätään muutama suklaapala ja toinen keksi kaiken kruunuksi. Lämmin vahtokarkki sulattaa suklaankin ja keksien väliin puristettu herkku pysyy helposti hyppysissä.

– Kanadassa opitaan jo lapsena grillaamaan vahtokarkkeja keksien väliin, Robinin äiti **Pipsa Salolammi** kertoo.

Lopputuloksena kieltämättä

herkullinen, vaikka kylmässä säässä vahtokarkit eivät pysy kauaa lämpiminä.

Pipsalla on lapsille toinenkin luottoeväs.

– Valmiit pinaattileivät toimivat aina. Niitä on helppo hieman lämmittää nuotion ritilällä. ja Puolukkahilloa vain päälle, hän vinkkaa.

Ananasta, paputahnaa ja ruisritareita

Mukana seurueessamme on myös **Ina Hallila**, jonka yksi

suosikkieväs on vihis: kasvispiirakka, joka on täytetty grillatulla ananaksella ja halloumilla. **Salla Mehtälä** puolestaan kertoo tekevänsä usein ruisleipiä, joiden väliin hän laittaa paputahnaa ja paprikkaa. Evään voi syödä kylmänä tai lämmitettynä.

Uutena retkieväänä testasimme suomalaisen version köyhistä ritareista. Ruisritari on lämmitetty ruisleipä, jonka päällä on voita, puolukkasurvosta ja kermavaahtoa. Raatimme maisteli uutuutta mielenkiinnolla ja tote- si sen aivan hyväksi. Leipäjuusto saattaisi toimia kermavaahtoa

paremmin ja tekisi tästä varsin sopivan evään Lapin luontoon.

Tällä retkellä kaikki eväät tekevät kauppansa. Vanamo syö innokkaasti nakkeja, leipiä ja mitä ikinä hänelle tarjotaankaan. Lämmin kaakao on erityisen hyvää. Veikko nukkuu eväsretken yli, mutta häntä jää odottamaan ruokatermoksessa lämmin kasvissoseikeitto.

Testit ja eväsretket jatkukoot!

Minttu



Löydät meidä myös Instasta!

RETKI RUOKAA

RUOKATERMOKSESSA HAUDUTETTUA PORON POTKAA PÄIVÄRETKELLE

Tämä takuuherkullinen ruoka päiväretkelle valmistetaan kotona valmiiksi ruokatermoksiin, jolloin ruoan valmistukseen retkellä ei kulu aikaa, kaasua eikä polttopuuta. Pitkän kypsennysajan vaativat potkakiekot valmistuvat energiatehokkaasti, kun tavallista lyhyemmän keittämisen jälkeen niiden annetaan kypsyä loppuun ruokatermoksessa. Potkat saavat muhia termoksessa ainakin kaksi tuntia, jonka jälkeen ne ovat pehmeitä ja valmiita nautittaviksi. Potkakiekojen kanssa sopii hyvin perunamuusi joka myös pakataan lämpimänä ruokatermokseen.

PORON POTKAKIEKKOJA (NELJÄLLE)

- n. 1 kg poron potkakiekoja
- 2 rkl voita tai öljyä
- suolaa
- mustapippuria rouhittuna
- 1 sipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 1 porkkana
- 1 varsisellerin varsi
- 1 timjamin oksa

- 2 dl kuivaa valkoviiniä tai 1 rkl valkoviinietikkaa
- 1 tlk (400 g) tomaattimurskaa
- 1 rkl tomaattipyrettä
- riipaus sokeria

OHJE

Ruskista potkat voissa tai öljyssä pannulla ja mausta suolalla ja mustapippurilla. Nosta lihat kattilaan. Kuori ja hienonna sipulit. Kuuttoi porkkana ja sellerin varsi.

Lisää kasvikset, viini tai viinietikka, tomaattimurska, tomaattipyre, sokeri ja timjami kattilaan ja lisää tarvittaessa vettä päälle sen verran, että potkat peittyvät. Kuumenna kiehuvaaksi ja keitä tunnin ajan.

Kuumenna ruokatermos kuumalla vedellä ja pakkaa siihen potkakiekot. Valmista perunamuusi ja pakkaa se erilliseen termokseen. Nauti noin 2–6 tunnin sisällä ruoan pakkaamisesta.

Lotta & Erika

