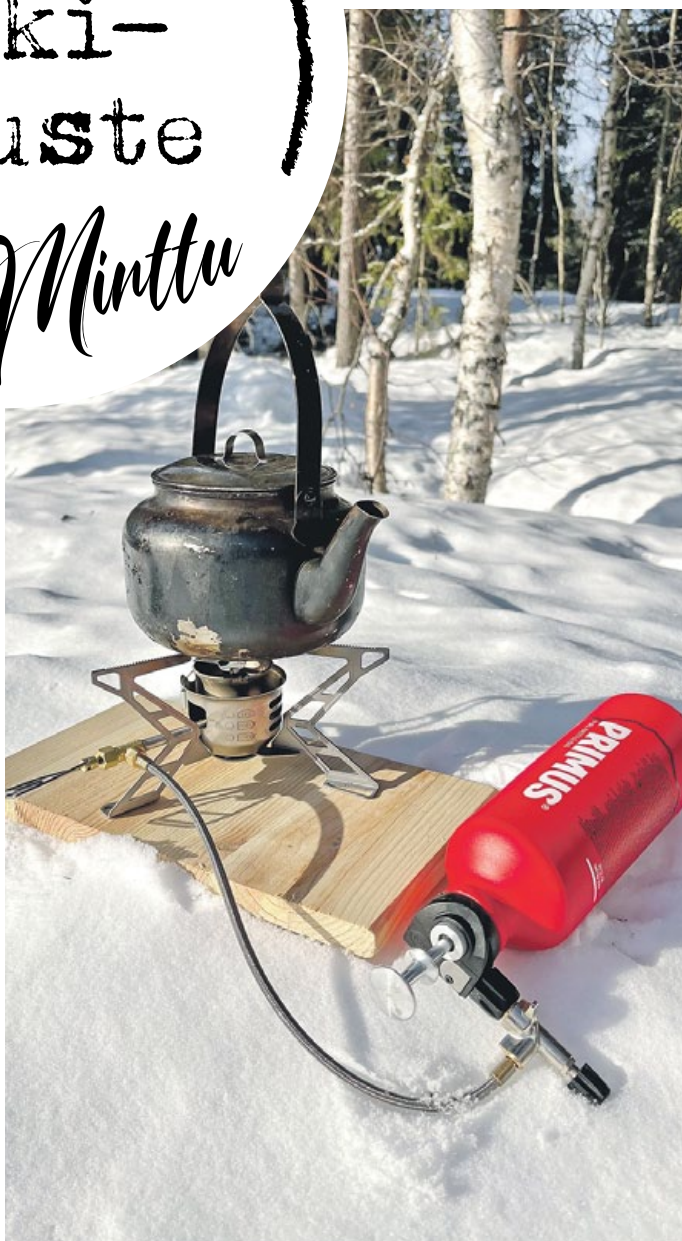


Viikon retki- varuste

Minttu



Kaasukeitin.



Bensakeitin.

Osa 10/13: Keitin

Ruuanlaitto retkioloissa onnistuu keittimillä myös silloin kun avotulta ei ole saatavilla. Itse käytän lähinnä kaasulla toimivia keittimiä, useimmiten Trangiaa, vaikka se viekin jonkin verran tilaa. Pidän siitä, että kattiloita riittää ja ne pakkautuvat siististi sisäkkäin. Trangiaa on myös luotettava tuulisuojia. Takavuosina sprikeittimet olivat yleisiä. Sinol- tai marinol-käyttöisellä keittimellä vesi kuumenee kiehuvaan reilusti hitaammin kuin kaasulla tai bensalla ja ehkä juuri huonomman tehon takia niitä nykyisin näkee harvoin.

Kaasulla toimiva keitin pöhöttää nopeasti veden kiehuvaan ja on helppo käyttää. Helpoimmillaan pieni taskuunmahtuva poltin pyöritetään suoraan kaasupulloon kiinni ja se onkin sillä valmis. Pööhö kahvipannu ja ympärille kenties jokin tuulensuojaviritys, ettei lämpö mene harakoille. Kaasun säätäminen on hyvin helppoa – kääntää vain vivusta pienemmälle tai suuremmalle. Nyrkkisääntönä peruskokoinen 230 grammainen kaasupullo kestänee yhdellä henkilöllä noin viisi päivää. Riippuu toki paljon lämpötilasta, tuulisuudesta ja siitä miten monimutkaisia ruokia laittaa. Lisäksi kaasua kuluu paljon enemmän, mikäli vettä täytyy sulattaa ihan lumesta. Talviaikaan kaasun kulutus voi helposti tuplaantua, sillä hyvin kylmässä lämmitys hidastuu merkittävästi tai jopa loppuu kokonaan. Pulloa kannattaa ravistella ja pitää lämpimässä ennen käyttöä, vaikka takin alla tai jalkojen välissä. Kaasukäyttöiset keittimet eivät nokea kattiloita, mikä on suuri plussa.

Bensaa on helposti saatavilla, kun kaasupulloja voi joutua etsimällä etsimään. Bensakäyttöinen keitin on haastavampi ottaa haltuun ja vaatii harjoittelua, ettei polta koko telttaa aamupalalla. Sen hyvä puoli on, että bensa on toimintavarma myös hyvin kylmissä lämpötiloissa. Sydäntalven kylmyydessä se onkin luotettavin valinta, mutta en sitä keväällä tai kesällä ottaisi mukaan sen potentiaalisen vaarallisuuden takia.

*Ylläs
Humina*

Hotelli - Ravintola - Bistro & Pub

RAVINTOLA HUMINA

Avoimna joka päivä klo 17-22,
keittiö 21.30 asti.

Noutopöytä päivittäin klo 18 alkaen.
Ke Lapin perinneruokapäivä, 2 kattausta.
Pe Tuulahduksia Saaristosta.

Varmistathan paikkasi tekemällä
pöytävarauksen.

BISTRO & PUB

Avoimna Su-Pe klo 13-23 (24),
La klo 11-23 (24), keittiö 21.30 asti.

Sesonkeja mukaillen, huolella ja laadukkaimmista
raaka-aineista valmistettua ruokaa päivittäin aamu-
päivästä aina iltamyöhään. Pubissa tarjolla kattava
valikoima laatujuomia. Nauti ja tee olosi mukavaksi.

Tervetuloa!

Hotelli Ylläshumina, 95970 Äkäslompola,
e-mail: yllashumina@yllashumina.com,
puhelin: 020 719 9820, www.yllashumina.com

Avoimna tiistaista lauantaihin 16-22



PORO
RAVINTOLA - RESTAURANT

+358 40 506 4020 - Sivulantie 22, Äkäslompola
www.ravintolaporo.fi

*Herkullista
Ruokaa* **avoinna
12-22
joka päivä**
... JA ...

MUKAVAA TUNNELMAA

TERVETULOAA
WELCOME

Pöytävaraus / Table reservation
+358 40 506 4044

Lompolontie 3, 95970 Äkäslompola
rouhe@ravintolarouhe.fi | www.ravintolarouhe.fi

Ravintola
Rouhe
Restaurant