



Tavoitteena
hiihtovaellus

Minttu

Keittimet, kattilat ja polttoaine

Hiihtovaelluksella pääsee parhaimmillaan rauhalliseen meditatiiviseen tilaan. Erämaan hiljaisuudessa maailman murheet unohtuvat. Kun kerran maistaa vaelluselämää, janoaa sitä aina uudestaan. Tässä sarjassa avataan, miten hiihtovaellukselle valmistaudutaan ja mitä kaikkea seikkailu vaatii. Sarja ilmestyy kevään Kuukkeleissa.

Juttusarjan edellisen artikkelin aiheena olivat ruoka ja juomavesi talvivaelluksella. Mutta miten ruoka käytännössä tehdään ja mitä varusteita siihen tarvitaan?

Tuvisia yöpyessä ruoka valmistetaan yleensä kaminan päällä tai avotulella. Joissain Metsähallituksen tuvisia on kaasuhellatkin, ja osassa myös kattilat. Oma kattila kannattaa silti ottaa varmuuden vuoksi matkaan.

Jos yöpyy teltassa, mukana on oltava kaikki: keitin, kattilat ja polttoaine.

Ruuan tekemiseen tarvitaan vähintään yksi kattila, riippuen millaisia ruokia olet suunnitellut. Paistinpannukin saattaa tulla tarpeeseen. Toinen kattila tulee varata vedelle. Tarvittava vesi sulatetaan lumesta, jos erillistä vedenottopaikkaa ei ole. Kattila, jossa sulatat vettä, on mukava pitää erillään kokkauskattilasta, koska ruuan makua voi jäädä kattilaan ja sitä kautta kulkeutua juomaveden mausteeksi.

Talviretkellä tiskaaminen on hieman haastavaa ja riittää, kun kuumalla vedellä hieman hujuttelee kattilaa. Tiskiharjaksi käy usein kova lumi.

Keitin & kattila -kombon voi rakentaa itse ostamalla sopivan kokoiset kattilat ja niihin sopivan keittimen,

joka toimii kaasulla, bensalla tai molemmilla. Kevyimmät ja hintavimmat kattilat ovat titaania, raskaammat ja edullisemmat terästä ja alumiinia. Trangia on vanha hyvä ruotsalainen keksintö, jossa saa samassa paketissa kaksi alumiinikattilaa, kahvipannun, paistinpannun, tuulisuojan ja keittimen.

Kaasu vai bensa?

Polttoaineet käyttäytyvät eri lailla kylmässä ja lämpimässä. Kaasu on kätevä vuoden ympäri, ja sitä oppii helposti käyttämään aloittelijakin. Kaasulla voi kokkailla suhteellisen huoletta myös suojassa teltan eteistilassa, mikä on mukavaa, jos ympärillä veloo lumi-myrräkkiä.

Nykyiset talvikaasut toimivat kohtuullisen hyvin pakkasella, mutta alkavat usein "yskiä" suunnilleen -20 asteessa. Tällöin kaasupulloa täytyy heilutella ja pitää takin alla lämpimässä.

Jos ei halua ottaa riskejä toimivuuden ja pakkasen suhteen, voi valita bensalla toimivan keittimen. Bensan käyttö tosin vaatii harjoittelua. Bensakeittimen käytössä on useampi työvaihe, ja sen käyttöön liittyy riskejä,

kuten sytytysvaiheen leimahdus, joka voi vahingossa polttaa teltan. Kun touhun oppii, on bensa polttoaineena nopeampi kuin kaasu.

Kummallakin keittimellä täytyy huolehtia riittävästä tuuletuksesta, mikäli kokkailee teltassa.

Testisulatus

Tein testin, jossa sulatin lumesta litran vettä kiehuvaan sekä bensalla että kaasulla. Tuulettomana päivänä, ulkolämpötilan ollessa nollan tuntumassa bensa kiehuu veden viisi minuuttia nopeammin kuin kaasu. Bensalla aikaa kiehumiseen meni noin seitsemän minuuttia, kaasulla noin 12 minuuttia. Bensaa testioperaatiossa kului 60 grammaa (vajaa yksi desilitra) ja kaasua 30 grammaa.

Tämä oli toki vain oma yksittäinen testini, käytännössä polttoaineen kulutukseen vaikuttaa muun muassa lämpötila, tuuli ja itse keitin. Mutta testi antaa osviittaa – lumesta asti veden keittäminen vie joka tapauksessa aikaa ja polttoainetta.

Karkeasti laskien bensaa voi varata talvivaellukselle 0,5 litraa päivässä per nappi, kaasua taas voi laskea noin 150 grammaa joka päivälle.



Kuvat: Kaisa Malin

Ylläs Humina

Hotelli - Ravintola - Bistro & Bar

Ravintola Humina, Viinibaari

Avoimna joka päivä, klo 17 - 22 (23).
Noutopöytä päivittäin klo 18 - 20 (21). Teemoina keskiviikkoisin Lapin perinnepöytä ja perjantaisin Tuulahduksia saaristosta. Molemmissa kaksi kattausta, klo 17 - 19 ja 19 - 21.

Tulossa Herkkupöytä 2023, 16.3. vierailevat tähdet loivat herkkuja Humina Teamin kanssa!
Varaathan pöytäsi ajoissa - 2 kattausta
klo 17 - 19 ja 19.30 - 21.30.

Bistro & Bar

Avoimna joka päivä klo 14 - 23 (24).
Bistrossa uusi À la carte ja koko talossa uusittu laaja Viinilista, runsas valikoima laseittain myytäviä viinejä.

Tulossa teemapäiviä kevään aikana - seuraa meitä Facebookissa ja Kuukkelissa.

Tervetuloa!



Tiurajärventie 27, 95970 Äkäslompola

Pubelin: 020 719 9820,

Sähköposti: yllashumina@yllashumina.com

Pöytävaraukset: restaurant@yllashumina.com

www.yllashumina.com

Avoimna joulukuun alusta huhtikuun loppuun.
Päivittäiset aukioloaikamme löydät
osoitteesta www.ravintolaporo.fi.



PORO
RAVINTOLA - RESTAURANT

+358 40 506 4020 - Reittitie 2, Äkäslompola
www.ravintolaporo.fi

**Herkullista
Ruokaa** avoinna
13-21
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**