Tunturikerho KAVTSI

Talvivarusteet

Talvivarusteet / Esa Tervonen, kuvat Juha Virkkunen





Talvivaelluksella liikkumiseen parhaiten soveltuvat välineet ovat eräsukset. Suksen leveys on seitsemän senttiä. Sopiva suksen pituus saadaan siten, että kärki yltää käyttäjän ylös ojennetun käden sormiin. Tätä pidempi suksi toki kantaa paremmin, mutta samalla suksen hallittavuus huononee. Koska mäkien nousemiseen ja ahkion vetoon tarvitaan hyvää pitoa, kannattaa valita pitopohjasuksi. Näin säästyt myös suksien voitelemiselta. Sauvoissa tulee olla isot sommat. Jos sompa on liian jäykkä tai sauvan kärkipiikki on keskellä sompaa, saattaa kärkipiikki irrota lumesta esimerkiksi mäkeä noustessa, ja tällöin sauva lipsahtaa. Huomioi myös, että sauvan rannelenkki on riittävän iso paksuja rukkasiakin pakkasella käytettäessä.

Mikäli mukaan mahtuu, niin lumikengistä saat mukavat 'leirijalkineet' metriseen hankeen. Näin esimerkiksi WC-reissulla ei tarvitse aina hypätä suksille. Lumikenkiä voidaan käyttää myös suksien sijasta pitkien mäkien nousemiseen.





Sopiva side sukseen on esimerkiksi Kuusamon Uistimen valmistama eräside. Hiihtämiseen sopivat jalkineet löydät huopakumisaappaista. Niillä pärjäät sekä kovassa pakkasessa että vedessä ja loskassa ja vuoret voi irrottaa päivän päätteeksi tuvassa tai teltassa kuivattaviksi. Käytettäessä "Kösäkkö" -mallista talvitelttaa keittimen lämpö kuivaa mainiosti kuivausverkossa olevat käsineet, sukat ja jalkineiden huopavuoret.



Varusteemme kulkevat kerhon "Kösä" -mallin ahkiossa. Ahkion pituus on noin 160 cm, leveys noin 48 cm ja paino noin 6 kiloa. Ahkio sisältää pikalukollisen vetovyön mallia SA. Ahkion aisat ovat niin sanotut ristikkäisaisat. Oikein pakattuna ahkio on todettu uskolliseksi vetäjänsä seuraajaksi, joka ei

pikku töyssyistä kellahda kumoon.

Eräs tapa pakata ahkio. Takana makuupussi vesitiiviisti pakattuna. Keittiölaatikko tarjottimineen. Polttoaineet ja ruuat sekä varavaatteet vesitiiviisti pakattuna kanoottisäkkeihin. Polttoaineet voisi siirtää myös takimmaiseksi, jolloin ne eivät vuotaessaankaan pääse tahrimaan ruokia. Nopeasti tarvittavat varusteet ovat ahkion edessä käden ulottuvilla: EA- ja korjaustarvikkeet, sekä reppu jossa ovat päiväevät, termospullo ja taukotakki. Näiden varusteiden päälle pakataan telttapatjat ja mahdollinen teltta.





Vuokratessasi tai hankkiessasi ahkiota tarkasta, että siinä on vara-aisat pakattuna peitteen reunatunneleihin sekä varanaru. Kokoa vetoaisat, tarkasta aisojen ja vetonarun kunto ja kiinnitä aisat ahkion etuosan vetokoukkuihin. Tarkasta kiinnitysremmien kunto, kiristä remmit ja lukitse aisa paikoilleen. Nahkaremmi estää jarrutettaessa alumiinikaaren koukusta luiskahtamisen. Mikäli kaari irtoaa toisesta koukusta, vääntö murtaa koukun, jossa aisa on edelleen kiinni. Kiinnitä ja kiristä vetonaru vetovyöhön. Kiristyksessä on syytä käyttää voimaa, jotta myöskään aisoihin ei jää liikkumatilaa, jolloin aisan pää luiskahtaa vetovyössä olevasta narulukosta ja mahdollisesti rikkoo lukon. Vetonarua voi siirtää joka päivä sentin kaksi eri kohtaan, tällöin kulutus kohdistuu eri kohtaan vetonarua ja naru kestää pidempään. Tarkasta myös että aisat tulevat suorassa linjassa narulukkoihin. Mikäli näin ei ole, niin siirrä lukkoja edemmäs tai taaemmaksi vetovyössä tarpeen mukaan. Aisan pää ei saa 'levittää' narulukkoa, joka voi tällöin murtua.



Matkan varrella vaeltajalle ja varusteille voi sattua ja tapahtua. Sekä ahkio ja hiihtovälineet voivat tarvita huoltoa ja korjausta pitkällä vaelluksella. Hiihtovälineiden korjaukseen kannattaa varata siteisiin sopivia ruuveja, vararemmit ja varakärjen. Ahkiossa mukana kulkevien vara-aisojen lisäksi mukaan pakataan varanaru, varanarulukko ja -koukku, sekä ylimääräisiä kiinnitysremmejä. Vetonarun vaihtamista kannatta harjoitella. Se on vaikeaa tehtävä kovalla pakkasella sormet kohmeisena. Katkenneen sauvan tai aisan voi korjata nopeasti halkaistulla alumiiniputkella, jonka molemmat päät kiristetään korjattavan putken ympärille letkunpidikkeillä.



Talvella keittovälineeksi soveltuu parhaiten painekeitin. Koska kokkaaminen tapahtuu teltassa, on mukaan syytä varata kunnolliset alustat, esimerkiksi puutarjottimet. Toinen tarjotin keittimelle ja toinen kattiloille, joita joutuu siirtelemään keittimelle ja pois esimerkiksi lunta sulatettaessa. Polttoaineena turvallisinta on petroli, koska se höyrystyy vasta muutamassa kymmenessä plus asteessa, kun taas vastaavasti bensiini höyrystyy vielä samassa määrässä pakkasasteita. Mikäli polttoainetta pääsee vuotamaan, petroli ei talviolosuhteissa höyrysty eikä siten aiheuta hiuksia nostattavia yllätyksiä. Turvallisuudesta joutuu ikävä kyllä maksamaankin koska petroli vaatii keittimen esilämmityksen spriillä. Kuvassa spriitä on pienessä valkoisessa pullossa ja varsinaista polttoainetta petrolia muovisessa punaisessa kuljetuspullossa. Spriin annostelemiseen ja keittimeen laittamiseen voidaan käyttää esimerkiksi lääkeruiskua. Termospulloja sekä juomalle että ruualle. Näin aamulla voidaan valmistaa päivän lounas pulloon ja nauttia se ilman kokkailua.



Ruokia ja ruokapakkauksia on moneen lähtöön. Yksi tapa on pakata ruuat valmiisiin yhden päivän pakkauksiin, niin että pussi sisältää aamiaisen, lounaan ja päivällisen. Käytössä on sekä valmisruokia että itse kuivattuja ruokia. Kuivattamalla itse ruoka-ainekset voidaan ruokia huomattavasti monipuolistaa, sekä ruuista aiheutuvaa painoa keventää, tilavuutta pienentää sekä lisätä ruuan säilyvyyttä. Esimerkki erään vaelluksen ruokailusuunnitelmasta kahdelle hengelle:

Ruokalista:

	Aamiainen	Lounas	Illallinen	Iltaherkku
1.	Junassa eväät	Matkalla ravintola	Kalakeitto	Makkara
2.	Puurohetki	Porokiusaus	Mexicana keitto	
3.	4-viljan puuro+soppa	Jauhenlihakastike muusilla	Porokeitto	Tikkupulla
4.	Mannapuuro+soppa	Kalaperunakasvispata	Ravioli	
5.	mysli+keitto	Lihakasvisnuudelit	Kalakeitto	Letut
6.	Puurohetki	Chili con carne riisillä	Borshkeitto	
7.	4-viljan puuro+soppa	Kalaperunakasvispata	Minestronekeitto	Kivileipä
8.	Mannapuuro+soppa	Kana-ananas-makaronipata	Juustokeitto	
9.	Mysli+keitto	Lihakasvisrisotto	Kilpisjärvellä ravintoja	
	Kilpisjärvellä ravintola	Matkalla omat eväät	Junassa omat eväät	
vara	Puurohetki	Kasvispata	Porokeitto	
	9x2 aamiainen	9x2 lounas	9x2 illallinen	4x2 iltaherkku

Lounasainekset:

Lounas	Ainekset
Porokiusaus	valmisruoka
Jauhenlihakastike muusilla	300 g jauhelihaa, 1,5 pss muusia, kastikeainekset
Kalaperunakasvispata	300 g kalaa, porkkanaa, perunaa, purjoa, sipulia, paprika
Lihakasvisnuudelit	300 g jauhelihaa, 2 pss nuudeleita, 1 pss pakastevihanneksia
Chili con carne riisillä	300 g jauhelihaa, riisiä, kastikeainekset
Kalaperunakasvispata	300 g kalaa, porkkanaa, perunaa, purjoa, sipulia, paprika
Kana-ananas-makaronipata	300 g kanaa, 1 prk ananasta, makaroria
Lihakasvisrisotto	300 g jauhelihaa, 1 pss pakastevihanneksia, riisiä
Kasvispata	1 pps pakastevihanneksia, keittokasviksia

Illallisainekset:

Illallinen	Ainekset
Kalakeitto	200 g kalaa, perunaa, keittoaineksia
Mexcicana keitto+jauheliha	200 g jauhelihaa, valmiskeitto
Porokeitto	Valmiskeitto, porkkanaa, kuivaporoa
Ravioli	Valmisravioli
Kalakeitto	200 g kalaa, perunaa, keittoaineksia
Borshkeitto	200 g jauhenlihaa, valmiskeitto
Minestronekeitto	200 g jauhelihaa, valmiskeitto
Juustokeitto	1 pss Aurajuustoa, kuivaporoa, rasvaa, vehnäjauhoja, maitojauhetta
Porokeitto	Valmiskeitto, porkkanaa, kuivaporoa

sivun alkuun ▲ tulosta

© Juhani Greinert päivitetty 01/30/2019 17:49:22

© Juhani Greinert päivitetty 05/05/2003 17:49:35

sulje ikkuna