Tunturikerho KAVTSI

✔ Keittimet

Joskus muinoin keitintä ei tarvittu retkillä lainkaan. Kun oli ruuan aika, tehtiin tulet ja valmistettiin ruoka tulilla. Nykypäivänä tuosta herkusta pääsee harvoin nauttimaan, ainakaan laillisesti. Tarvitaanhan tulen tekemiseen aina maanomistajan lupa. Metsäpalovaroituksen aikana tulen tekeminen on kokonaan kiellettyä ja paljakassa se ei onnistu lainkaan, koska siellä ei kasva puita. Tämän takia nykyretkeilyssä pidemmillä retkillä tarvitaan automaattisesti keitin. Toki päivän retkillä pärjää hyvin voileivillä, makkaralla, hedelmillä tai vaikka termospullossa olevalla lämpimällä ruualla.

Jos olet miettimässä keittimen hankkimista, niin toivottavasti seuraavasta on sinulle apua. Ennen itse keittimiä kannattaa hieman tutkia keittimissä käytettäviä polttoaineita. Ne voidaan jakaa pääpiirteissään kolmeen ryhmään: alkoholit eli spriit, erilaiset kaasuseokset ja bensat.

Alkoholeista voidaan mainita esimerkiksi Marinol, Sinol ja vastaavat. Pohjoismaista niitä on hyvin saatavilla, Pohjoismaiden ulkopuolella ei välttämättä kovin hyvin. Kaverit saivat Keski-Euroopassa denaturoimatonta alkoholia kaupasta. Harmi oli suuri, kun pojat huomasivat asian vasta pullon loputtua. Kaikki oli mennyt savuna taivaalle eikä suinkaan parempiin suihin. Alkoholien ongelma on pieni lämpöarvo verrattuna muihin polttoaineisiin ja sitä kautta keittämisen hitaus. Lisäksi ne nokeavat kattilat keitettäessä. Alkoholit voidaan kuljettaa muovipulloissa.

Kaasuseokset keittimien polttoaineina ovat kovasti yleistymässä. Polttoainetta valittaessa kannattaa huomioida erilaiset kaasuseokset. Niillä tavoitellaan erilaisia ominaisuuksia. Kaasun ongelmat tulevat esiin pakkasilla. Kaasu muuttuu nestemäiseksi pakkasessa eikä se tule pullosta ulos. Kiipeilijöiden vanha konsti oli ottaa kaasupullo mukaan aamupissalle! Toinen ongelma on pullojen erilaiset kierteet. Kaikki pullot eivät välttämättä sovi kaikkiin keittimiin, mutta on myös olemassa kaasukeittimiä, jotka kiinnittyvät pullon kaulaan, eivät kierteille. Hyvinä ominaisuuksina kaasuilla on nopea keittoaika ja nokeamattomuus. Kattilat ovat usein ulkopuolelta puhtaampia kuin sisältä. Kaasut eivät tarvitse erillistä kuljetusastiaa, koska ne myydään säiliöineen. Tyhjän painepakkauksen hävittäminen on kuitenkin oma ongelmansa.

Viimeisenä polttoaineryhmänä tulevat bensat, kuten lyijytön bensa, puhdistettu bensa, lentokonepolttoaine eli kerosiini ja petroli eli lamppuöljy. Näitä polttoaineita käytetään yleensä talvisin, koska ne eivät "hyydy" pakkasessa ja niiden lämpöarvo on moninkertainen esimerkiksi alkoholiin verrattuna. Myös niiden saatavuus on yleensä hyvä. Kaikkein syrjäisimpiin paikkoihin matkustetaan yleensä lentokoneella ja nekin tarvitsevat menovettä. Bensojen ongelma ovat niiden lisäaineet. Esimerkiksi lyijyttömän bensan lisäai-neet nokeavat kattilat. Puhdistettu erikoisbensa on hinnaltaan moninkertaista, mutta se ei likaa lainkaan. Bensakeittimet tarvitsevat aina esilämmityksen. Bensaa voidaan käyttää suoraan esilämmitykseen. Poltetaan keittimessä pieni määrä bensaa. Sen jälkeen keittimen poltinosa on kuumentunut niin paljon, että putkessa oleva polttoaine kaasuuntuu ja kaasuuntuneen polttoaineen virtauksella saadaan hyvä sininen liekki. Bensan ongelmana on, että se höyrystyy vielä pakkasessakin. Jos polttoainetta vuotaa esimerkiksi telttaan, se kaasuuntuu ja sitten kun sytytetään tulitikku seuraa tuli ja leimaus. Petrolilla tätä turvallisuusongelmaa ei ole, koska se vaatii noin + 50 C^{o} höyrystymiseen. Muutoin petrolin käyttö on työläämpää. Pakkasella se ei syty hyvin ja tarvitaan erillinen esilämmitysaine esimerkiksi Marinol, joka on pidetty lämpimänä. Bensa vaatii metalliset kuljetusastian tai ainakin muoviastiasta on varmistettava, että se soveltuu bensan säilytykseen. Petrolia voidaan kuljettaa muovipulloissa.

Polttoaineen saatavuuteen ja sen ja keittimen yhteensopivuuteen kannattaa kiinnittää huomiota. Ongelma voi tulla esille jo, kun olet päättänyt sijoittaa lomarahasi lentolippuihin Lappiin. Lentokoneisiinhan ei saa viedä mitään polttoaineita. Yleensä tarjolla on joitain vaihtoehtoja, mutta hinnat ovat 'myyjän hinnat'.

Yleinen huolto-ohje on pitää keittimet ja kattilat puhtaana. Noki on erittäin hyvä eriste ja keittoaika nokisella kattilalla saattaa olla huomattavasti pidempi kuin puhtaalla kattilalla. Lisäksi noki voi tukkia keittimen polttimon.

Seuraavassa esittelen kolme erilaista keitintyyppiä ja niiden hyviä ja huonoja puolia, joihin kannattaa kiinnittää huomiota keitintä hankittaessa.

Spriikeitin: Trangia

- + ei liikkuvia osia ? erittäin toimintavarma
- + huoltovapaa, pesun lisäksi huolloksi riittää polttimon reikien puhdistaminen tarvittaessa
- + hyvä peruskeitin kevät-kesä-syksy -retkeilyyn
- - Marinolin lämpöarvo on huonompi kuin bensan ? hidas. Tilannetta voi talvella parantaa polttamalla tuikkukynttilää Trangian polttimon alla keittämisen aikana tai esilämmittämällä polttoainetta

esimerkiksi pitämällä polttoainepulloa povitaskussa polttoainetta on hankala annostella oikea määrä liekkiä on hankala säätää, jos halutaan esimerkiksi hauduttaa ruokaa.

Spriikeitin: pakkikeitin mallia Ruotsin armeija

- + erittäin halpa
- + pakki käy myös tulilla keitettäessä, jos siihen on mahdollisuus, toki muidenkin keitinten kattiloihin voi tehdä pienet reiät rautalankaa varten, jolla kattila ripustetaan tulen yläpuolelle
- + samat plussat kuin Trangiassa
- - samat miinukset kuin Trangiassa
- - pakki on malliltaan kapea ? hankala hämmentää ruokaa
- - vain yksi keittoastia gourment-kokeille

Bensakeittimet

- + nopea
- + bensan lämpöarvo parempi kuin Marinolin
- + polttoainetta ei mene hukkaan, koska käytettään polttoainepulloa, joka voidaan sulkea ruuan valmistuttua
- +- joissain malleissa liekkiä on helppo säätää, joissain vaikeaa
- +- riippuen polttoaineesta nokeaa tai ei
- - vaatii esilämmityksen
- - esilämmitysvaiheessa tulen leimahdusvaara polttoaineesta riippuen
- - osa keittimistä on äänekkäitä
- - kokoaminen vaatii harjoittelua vaatii huoltoa (ainakin pumpun mäntä rasvattava kuivumisen estämiseksi) paljon osia, vaatii mukaan runsaasti varaosia
- - kallis

Kaasukeittimet

- + nopea
- + keveä, keveimmät keittimet painavat alle 100g (ilman polttoainepulloa)
- + helppo säätää liekkiä, polttoainetta ei mene hukkaan, koska kaasun voi sulkea ruuan valmistuttua
- + ei likaa kattiloita lainkaan
- + kohtuuhintainen
- + aika vähän liikkuvia osia, ei esimerkiksi pumppua jolla polttoainesäiliöön pumpataan painetta, aika huoltovapaa ja varaosavapaa
- - polttoainesäiliöt eivät ole yhteensopivia kaikkiin keittimiin hyytyy talvella

Näiden kaikkien keitinten lisäksi on tietenkin monipolttoainekeittimiä, joihin valmistajien mukaan käy kaikki rasvaisten haalarien ja biokaasujen väliltä. Yleensä sellaiset keittimet ovat kalliita. Hyväkin keitin tarvitsee kunnon alustan. Esimerkiksi puutarjottimen päällä valmistaa ruokaa jopa teltassakin.

Ei muuta kuin papupata porisemaan, terveisin Esa

sivun alkuun ▲ tulosta

© Juhani Greinert päivitetty 02/14/2020 19:54:58

© Juhani Greinert päivitetty 03/05/2003 17:41:20

sulje ikkuna