VÄÄRTI

Tunturikerho Kavtsin jäsenlehti 3/2005



Retkeilyä vuodesta 1972

Tunturikerho Kavtsi

Jäsenmäärä 2005
580 jäsentä

Kuluvan vuoden 2005 jäsenmaksut ovat:

Ensimmäinen perheenjäsen	28 euroa
Perhejäsenmaksu	45 euroa
Nuorisojäsen (< 19 vuotta)	16 euroa

Perhejäsenmaksun piiriin kuuluvat samassa osoitteessa asuvat jäsenet. Nuorisojäseniä ovat omassa osoitteessaan asuvat. Nämä maksut sisältävät sekä Kavtsin, Tunturiladun että Suomen Ladun jäsenyydet.

Vanhoille jäsenille maksulomakkeet on jo postitettu, uudet saavat ne jäsensihteeriltä.

Jäsen- ja yhteystietojen muutokset: jäsensihteeri Vappu Hietala, (09) 587 3745, vappu.hietala@welho.com, Tilkankatu 12 B 41, 00300 HELSINKI. Hän hoitaa muutokset puolestasi myös Tunturi- ja Suomen Latuun.

Postiosoite
Tunturikerho Kavtsi
Juha Kelkka
Vanhaistentie 7 A 14
00420 Helsinki

Internet-osoite
www.kolumbus.fi/tunturikerho.kavtsi

Sähköpostiosoite
tunturikerho.kavtsi@kolumbus.fi

Pankkitili
Nordea 124435-62821

Maja
Inkoo, Kärrikaltio

Jäsenlehti Väärti
Lehti ilmestyy neljästi vuodessa. 3/2005 ilmestymispäivä 08.08. Painos 600 kpl.
Taitto: Eila Nokelainen ja Esa Tervonen
Kansi: Pauli Aaltonen
Piirrokset: Jaakko Vasko
Paino: Suomen Alfatec Oy

Väärti 4/2005 ilmestyy viikolla 46/2005. Aineisto toimitukseen 14.10. mennessä:
Esa Tervonen, esa.tervonen@nokia.com
Karsillantie 12 AS 4, 01820 KLAUKKALA

Kerhotoimikunta 2005

Puheenjohtaja Hannu Maula, 040 519 5079, hannu@maula.pp.fi

Varapuheenjohtaja Esa Tervonen, 040 733 5162, esa.tervonen@nokia.com

Kerhoemäntä Liisa Fagerström, (09) 557 454, 0500 506 520, liisa.fagerstrom@suomiforum.com

Ohjelmavetäjä Tarja Parikka, (09) 879 2027, 0400 403 887

Pehtori Paul Nordberg, (09) 692 2705, 040 770 9969

Liikuttaja Pertti Meriläinen, 040 545 9986, pertti.merilainen@pp1.inet.fi

Sihteeri Juha Kelkka, (09) 531 428, 050 332 3239, tunturikerho.kavtsi@kolumbus.fi

Sisällysluettelo:

Puheenjohtajan poluilta	3
Toimituksen tulilta	4
Tulevat tapahtumat	4
Turinoita tapahtuneista	8
Käytännössä kokeiltua	19
Kerhon palveluita	22
Tulilla kuultua	22

PUHEENJOHTAJAN POLUILTA

Leppoisaa ruskaretkien odotusta, kavtsilaiset ystävät!

Olen luullut, että meitä kavtsilaisia vaivaa vain yksi hulluus, lapinhulluus. Suomen Ladun leiripäivillä huomasin, että on meillä toinenkin vakava tauti, osallistuminen erävaelluskilpailuihin. Tauti on onneksi vaaraton ja parantumaton. Leiripäivien vaelluskilpailun A-sarjaan lähti 15 joukkuetta, joista viisi oli Kavtsista! Siis joka kolmas! Parissa muussakin joukkueessa oli mukana "kaksoisjäsenyyden" omaava kavtsilainen. Mukana oli niin vanhoja konkareita kuin ilahduttavan monta aivan ensikertalaistakin. Tuloslistakin oli kavtsilaisittain komea - kaksoisvoitto. Viimevuotiset voittajat Merja, Esa ja Pertti uusivat sijoituksensa ja voittivat parin pisteen erolla viimevuotiset kolmoset, Sirpan, Maritan ja allekirjoittaneen. Muut kavtsilaisten sijoitukset olivat 8., 12. ja 14., hyviä sijoituksia nekin suurelta osin ensikertalaisista koostuneille joukkueille.

Kilpaileminen sinänsä ei ole pääasia. Taas kerran totesimme, että voisi kesäisen lauantain viettää huonomminkin kuin samoilemalla metsässä ratkomassa erilaisia tehtäviä. Ja taas opimme paljon uutta. Opimme mm. miten valtava määrä vettä tarvitaan tämänkin paperin tekemiseen, mistä tätä luet. Opimme millaista on villisian p... - siis jätös, tunnistimme linnun sulkia, teimme pajupillin - toisten pilli soi, toisten ei... Ja paljon muuta.

Paitsi leiripäivien kisaa, kavtsilaisia osallistui myös Erämelonnan SM-kilpailuun toukokuussa Sulkavalla. Neljä kaksikkoa kiersi reitin ja teki tehtävät kahdessa sarjassa, sijoituksetkin olivat ihan hyviä vaikkei pallipaikkoja tullutkaan.

Jokainen meistä oppii jokaisella retkellä. Parasta oppia on päästä retkelle mukaan itseään kokeneemman kanssa. Silti minua ihmetyttää se että retkikursseille ei löydy osallistujia. Toisaalta koulutusta toivotaan, mutta kun sitä järjestetään, ei osallistujia löydykään. Tunturiladun järjestämä retkenvetäjän kurssi on jo päätetty peruuttaa osanottajien vähyyden takia. Toukokuun omat suunnistusharjoituksemme toivat paikalle vain muutaman innokkaan, tosin säälläkin oli osuutensa. Myös omalle kesäretkeilyn peruskurssillemme on tätä kirjoitettaessa kovin vähän ilmoittautuneita. Saapa nähdä, miten sen käy, toivottavasti hyvin.

Ensimmäinen nimenomaan lapsille suunnattu lapsi-aikuinen tapahtuma keräsi Kärriin SUUREN joukon; 24 lasta ja 22 aikuista! Tämä osoittaa, että tätä tarvitaan ja varmaan jatkoa jossakin muodossa tuleekin. Myös Uudenmaan latualueen koulutustapahtumassa keskusteltiin lasten mukaan saamisesta latutoimintaan. Asia koetaan tärkeäksi. Lapset saadaan kyllä mukaan kunhan ohjelma tehdään heidän ehdoillaan.

Kevään Pitkä marssi ja Suomi-meloo kanoottiviesti olivat ja menivät. Ensin mainitussa suuri joukko kavtsilaisia käveli yli 40 km Porvoon maisemissa, jälkimmäisessä Kavtsin melojat veivät viestiä Lohjalta Raumalle. Kirkkovenesamoilu Inarilla ja Suomi Päästä Päähän -kanoottivaellus Saimaalla ovat tätä luettaessa nekin jo muistojen puolella. Kavtsin seuraavat suuremmat tapahtumat ovat Kärrin kutsut ja Suomi Päästä Päähän -vaellus Sallan Pyhätunturilta Kuusamon Rukatunturille.

Retkeillään,
Hannu

TOIMITUKSEN TULILTA

Tervehdys Väärtin lukijat!
Kuten kansikuvastakin näkyy, tehdään kerhossa runsaasti erilaisia asioita talkoilla. Myös Väärtin ilmestymiseen liittyy useita talkoovaihetta. Tällainen on sen polku postilaatikkoonne. Ensimmäinen ja tärkein vaihe on se, että kavtsilaiset kirjoittavat jutut ja ottavat kuvat ja lähettävät ne meille toimitukseen. Jaakko piirtää piirroksia lehteämme värittämään, ja Eila ja Esa taittavat sen. Tuomo tallettaa Word-muotoisen dokumentin pdf-muotoon, joka toimitetaan painoon. Jäsensihteerimme tulostaa tarrat lehtien postitusta varten ja lähettää ne Kosusille. He hakevat lehden painosta, liimaavat niihin osoitetarrat ja postittavat lähdet. Noin pikaisesti laskettuna Väärti kulkee yli kymmenen ihmisen kautta postilaatikkoonne. Antoisia lukuhetkiä!

Toimituksessa toivomme ja otamme vastaan runsaasti kaikenlaisia juttuja. Toivottavaa olisi, että jutut tulisivat suoraan sähköisessä muodossa kirjoitettuna.



Toimituksen puolesta, **Esa**

TULEVAT TAPAHTUMAT

Ilmoittautuessasi kerhon tapahtumiin toivomme sinun kertovan seuraavat tiedot:
Tapahtuman nimi, osallistuja, sähköpostiosoite, matkapuhelinnumero, teltta- ja ruokakuntatoivomus, erityisruokavalio, varustepuutteet ja kuljetustarve tai kimppakyytitarjous. Osallistujan nimeä lukuun ottamatta tiedot jäävät ainoastaan tapahtuman järjestäjien käyttöön!

Toimintakalenteri kesä ja syksy 2005

06-13.08.2005	**kanoottivaellus**	**Punkaharju – Puumala**
17.08.2005	**sauna**	**Inkoo, Kärrikaltion maja**
19-21.08.2005	**TL kesäpäivät**	**Varkaus**
25.08.2005	**vesijuoksu**	**Kuusijärvi**
26-28.08.2005	**retkikurssi, teoria**	**Inkoo, Kärrikaltion maja**
01.09.2005	**sauna**	**Inkoo, Kärrikaltion maja**
03-04.09.2005	**Kärrin Kutsut**	**Inkoo, Kärrikaltion maja**
08-11.09.2005	**EräSM**	**Hämeenlinna**
09-11.09.2005	**retkikurssi, maasto**	**Nuuksio**
12.09.2005	**kerhoilta**	**ruokasienet**
16-25.09.2005	**ruskavaellus**	**Pyhätunturi – Rukatunturi**
07-09.10.2005	**TL syyskokous ja susiaiset**	**Koli**
10.10.2005	**kerhoilta**	**syyskokous ja valokuvia menneiltä vuosilta**
29-30.10.2005	**viikonloppuvaellus**	**Teijon retkeilyalue**
05.11.2005	**Puolipitkämarssi**	**Nuuksio**
10.11.2005	**museoretki**	**Palomuseo**
14.11.2005	**kerhoilta**	**Helsingin 1. maailmansodan aikaiset linnoitukset**
19-26.11.2005	**kaamosvaellus**	**Naruskan ympäristö**
10.12.2005	**pikkujoulujuhla**	**Malmin VPK-talo**
12.12.2005	**kerhoilta**	**Kuikkajärvellä tapahtuu**
09-19.03.2006	**talvivaellus**	**Koli – Punkaharju**

Kerhoillat



Kerhoillat pidetään Kampin palvelukeskuksessa, Salomonkatu 21 B, ruokasalissa maanantai-iltoina 18.00 alkaen. Kokous tai esitelmä alkaa kello 18.30. Kerhoilloissa perimme 2 euron ”ovi-maksun”, jolla katamme illan tila-, ohjelma- ja tarjoilukustannukset. Tarjolla on myös kahvia ja teetä lisukkeiden kera. Muistathan säästää luontoa ja varata kuksan tai kupin mukaasi! Osallistumistilastoja varten muista kirjoittaa nimesi osallistujalistaan. Myös kerhon ulkopuoliset ovat tervetulleita tutustumaan toimintaamme!

12.09.2005 Ruokasienet



Syksyisin hyvä sienituntemus on tarpeen, jotta sienisato tulisi hyödynnetyksi ja myrkkysienet jätettyä metsään. Sieni-illan aikana tutustumme herkullisimpiin ruokasieniin ja niiden käyttöön sekä joihinkin näköislajeihin sieninäytteiden ja tarvittaessa sienikalvojen avulla. Mukaan voi tuoda myös omia (ruoka)sieniä tunnistettavaksi. Illan aikana on myös mahdollista tutustua erilaisiin sienikirjoihin. Tervetulleeksi sienten maailmaan meidät toivottaa sienineuvoja **Hanna Pikkarainen** Uudenmaan Martat ry:stä.

10.10.2005 Syyskokous ja valokuvia menneiltä vuosilta

KOKOUSKUTSU

Tunturikerho Kavtsin syyskokous pidetään maanantaina 10.10.2005 kello 18.30 alkaen Kampin palvelukeskuksen ruokasalissa, Salomoninkatu 21 B, Helsinki. Kokouksessa käsitellään sääntöjen 9 §:n mukaiset asiat. Kokouksen jälkeen Kaarlo Wickstrand näyttää diasarjan Kärrikaltion alkuajoilta. Ajan salliessa katsomme kuvia myös kuluvalta vuodelta.

Tervetuloa!
Kerhotoimikunta

14.11.2005 Helsingin 1. maailmansodan aikaiset linnoitukset

Helsingin ympäristö linnoitettiin ensimmäisen maailmansodan aikana vuosina 1914 -1918. Suomi kuului tuolloin vielä Venäjään ja Helsingin linnoitus oli osa Venäjän silloisen pääkaupungin Pietarin puolustusta. Meren puolelta kaupunki suojattiin saariin rakennetuilla rannikkotykkipattereilla ja maan puolelta rakentamalla kaupungin ympärille sodan kuluessa kolme peräkkäistä maalinnoitusvyöhykettä. Noiden linnoitusten pariin meidät johdattaa **Harri Kaijansinkko**.

12.12.2005 Kuikkajärvellä tapahtuu

Mestarisukeltaja ja -kalastaja kuikka kuuluu vanhimpiin lintulajeihimme. **Pekka Lehtonen** kertoo kuvin ja sanoin sen elämästä keskisuomalaisella kuikkajärvellä, jossa pesii vuosittain kymmeniä kuikkapareja. Kuikan upeaa, omaa nimeä toistavaa reviirihuutoa kuullaan jatkossakin, sillä harkinta-ajan jälkeen se on hyväksynyt ihmisen järvilleen. Edellytyksenä on kuitenkin, että sille jätetään riittävästi vapaita saarien rantoja pesimäalueiksi.

Retket

Puolipitkämarssi lauantaina 05.11.2005

Jatketaan tänä vuonna kahden edellisen puolipitkän marssin perinteitä eli pyhäinpäivä ja Helsinki 2000 reitti. Lähdetään Pirttimäestä ja taivalletaan Solvallan ja Haukkalammen kautta Salmeen, minne myös viime vuonna lopetimme retkemme. Matkaa kertyy hieman yli 20 km, mutta sen voi keskeyttää tai tulla mukaan esimerkiksi Solvallan kohdalla. Ruokatauko pidetään noin puolivälissä olevalla Haukkalammen luontotuvalla, joten varatkaa mukaan evästä, juotavaa yms. naposteltavaa. Tarkempi aikataulu ilmoitetaan, sitten kun julkisen liikenteen syksyn aikataulut on käytettävissä. Tiedustelut ja ilmoittautumiset **Sirpa Alapuranen**, 040 860 5148 tai sirpa.alapuranen@luukku.com.

Vaellukset

Ruskaretki 16-25.09.2005

'Suomi päästä päähän' vaellukset jatkuvat syyskuussa Kuusamossa. Lähdemme perjantai-iltana 16.9. kohti Sallan Pyhätunturia. Pyhätunturilta kuljemme UKK-reittiä seuraillen Hautajärven kautta Rukalle. Rukalle saavumme sunnuntaina 25.9, joten paluu Helsinkiin on sunnuntaina illalla. Pyhätunturilta Hautajärvelle matkaa kertyy 55 km ja Hautajärveltä Karhunkierrosta Rukalle 80 km, joten kokonaismatka on 135 km. Päivämatkat ovat 15-20 km. Vaellus luokitellaan vaativaksi. Mukaan otetaan normaalit viikon vaellusvarusteet. Lisätiedot ja ilmoittautumiset 15.8. mennessä **Juha Kelkka** tai **Sirpa Alapuranen** 040 860 5148, sirpa.alapuranen@luukku.com. Retkipalaveri pidetään keskiviikkona 31.8.

29-30.10.2005 Syysviikonloppu Teijossa

Tutustu varsinaissuomalaiseen retkeilyalueeseen Teijoon. Kokoontuminen lauantaina 29.10.2005 kello 11.00 Matildanjärven parkkipaikalla. Mukaan viikonloppu varustus. Lisätietoa ja autokyytejä voi kysellä **Jaakko Korvenojalta** (050 514 0986 tai jaakko.korvenoja@helsinki.fi). Tutustu kohteeseen myös internetissä sivuilla www.luontoon.fi (Retkikohteet -> Retkeilyalueet -> Teijo).

Kavtsin kaamosvaellus 2005

Retkiaika:	19-26.11.2005
Retkialue:	Naruskan ympäristö Sallan kunnan alueella
Kartat:	Maastokartta Saija 1:50 000 numero 4622-4624 tai Ulkoilukartta 1:100 000 Salla Alakurtti.
Vaellustapa:	Liikutaan jalan tai lumikengillä suksisauvoja apuna käyttäen ja varusteet ahkiossa kuljettaen. Lumikenkien mukaanottotarve varmistetaan lähtöviikolla.
Majoittuminen:	Lämmitettävissä teltoissa (kahden hengen ruoka/telttakunnat)
Varusteet:	Suksia vaille talvivarustus. Varustehankinnoissa annetaan virka-apua.
Matkustaminen:	Lähdemme Helsingistä junalla perjantai-iltana 18.11.05 Kemijärvelle, mihin juna saapuu 19.11. noin kello 9. Vaihdamme Sallaan menevään linja-autoon ja tarvittaessa, Naruskan "kummimme" Kari Santala järjestää kuljetukset Naruskan retkeilymajalle, mistä vaellus alkaa. Saunavarustus jätetään retkeilymajalle. Junayhtiön kuvioista riippuu, miten saamme ahkiomme junaan.

Lähtö Naruskasta: Naruskan retkeilymajalla on ruokailumahdollisuus ennen maastoon lähtöä.

Paluu Naruskaan: Paluu retkeilymajalle tapahtuu joko 25.11 iltana tai 26.11 aamuna kuljetustilanteesta riippuen. Retkeilymajalta saamme tarvitsemamme ruokailu-, sauna-, kuljetus- ja majoituspalvelut. Myös poronlihaa on mahdollisuus hankkia, mutta tilaus on tehtävä etukäteen.

Paluu: Matkustamme lauantai-iltana 26.11 Kemijärveltä lähtevällä junalla Helsinkiin, missä olemme sunnuntai-aamuna 27.11. Ahkioiden siirron junasta ja kotiinkuljetukset suunnittelemme ennen lähtöä.

Ilmoittautumiset: 15.10.2005 mennessä allekirjoittaneelle, jonka jälkeen pidämme yhteisen järjestelytilaisuuden.

Tervetuloa!

Kyösti Lamminjoki, Graniittitie 15 as 21, 00710 Helsinki,puh. 040-5943297 tai 09-3876845
Sähköposti: kyosti.lamminjoki@pp.inet.fi

Koulutus

26-28.08.2005 ja 10-11.09.2005 Eräretkeilyn kesäkurssi

Kavtsi järjestää eräretkeilyn peruskurssin syksyllä 2005. Opetus koostuu kahdesta viikonlopusta. Ensimmäinen viikonloppu pidetään 26-28.08.2005 Kärrikaltiossa, Inkoossa olevalla kerhon kämpällä. Kurssiin kuuluva maasto-osa pidetään kaksi viikkoa myöhemmin eli 10-11.09.2005 Nuuksiossa. Kurssi on tarkoitettu eräretkeilystä kiinnostuneille kerholaisille, jotka haluavat oppia ja harjoitella vaeltamisessa tarvittavia taitoja. Mukaan tulo ei vaadi aikaisempaa vaelluskokemusta ja sopii siten mainiosti myös niille, jotka ovat vasta aloittamassa eräretkeilemistä. Opetuksessa paneudutaan seuraaviin aihealueisiin: retkeilijää koskevat lait ja asetukset, retkiturvallisuus, retkeilijän EA, retkivaatetus, retkiruoat, erilaiset retkikeittimet ja niiden käyttö, suunnistaminen, ym. ym. Kurssin kouluttajina toimivat kerhon kokeneet eräretkeilijät.

Kurssille otetaan kaksikymmentä ensimmäiseksi ilmoittautunutta kavtsilaista. Mikäli oppilasmäärä ei täyty kerhon omista jäsenistä, voidaan sille ottaa myös Kavtsiin kuulumattomia retkeilystä kiinnostuneita. Kurssin hinta on kerhoon kuuluvalle on 100 euroa. Kerhon ulkopuolisille hinta on 128 euroa. Hinta sisältää opetuksen lisäksi myös mukaan saatavan opetusmateriaalin ja maasto-osaa varten tarvittavat kartat. Kurssin ensimmäisen viikonlopun aikana tarjotaan oppilaille ns. ”täyshoito” eli ruoat juomineen ja kahveineen. Maasto-osan aikana ruokailu on osa opetusta, jolloin oppilaiden tulee valmista itse retkiruokansa. Lisätietoja ja sitovat ilmoittautumiset 14.8 mennessä **Hannu Maula** tai **Esa Tervonen**.

Muut tapahtumat

Vesijuoksu torstaina 25.08.2005

Tämän vuoden tutustumislajina on vesijuoksu. Vesiliikuntainstituutin mukaan se on hauska laji, jossa edetään pystyasennossa juoksuliikkeitä tehden käyttäen apuna kelluttavaa, vyötärölle sidottavaa vesivyötä. Vesijuoksun kerrotaan soveltuvan erityisesti alaraajojen nivelkivuista samoin kuin niska- ja selkäkivuista kärsiville mutta myös peruskuntoharjoitteluun niin urheilijoille kuin muille liikkujille. Mirja Olin Suomen Ladusta tulee opastamaan meitä vesijuoksun tekniikkaan Kuusijärvelle torstaina 25.8. kello 18.00 alkaen. Mukaan on hyvä ottaa uimapuvun lisäksi uimatossut tai vaikka vanhat lenkkarit. Noin puolen tunnin

polskimisen jälkeen voi saunoa Kuusijärven saunassa (4 euroa). Vesivöiden varaamiseksi ennakkoilmoittautumiset **Sirpa Alapuraselle**, 040 860 5148 tai sirpa.alapuranen@luukku.com.

Kärrikaltion saunaillat
Tervetuloa runsain joukoin saunomaan, vierailemaan ja tutustumaan tukikohtaamme! Portti ja ovet ovat auki, sauna lämmin sekä paikalla joku joka tuntee paikan. Pelejä on käytettävissä, pieniä askareita voi tehdä, voi retkeillä lähiympäristössä tai vain nauttia olosta. Viereinen koivikkokin on käytettävissä, joten kesäiltana voi tehdä vihdan tai vastan. Olemme paikalla viimeistään kello 17.30 ja saunakin lämpiää ainakin pian sen jälkeen. Vastuuhenkilöiltä voi kysyä ajo-ohjeita, tarjota kyytejä ..

Illat ja niiden vastuuhenkilöt:
ke 17.08. **Juha Kelkka**
to 01.09. **Pertti Meriläinen**

03-04.09.2005 Kärrin Kutsut
Tunturikerho Kavtsin retkitoimikunnalla on kunnia kutsua teidät Kärrin kutsut -maastotapahtumaan 03-04.09.2005.

Tapahtuma alkaa yhteisellä aamukahvilla kello 09.00 Kärrissä. Tämän jälkeen vuorossa on kaksipäiväinen maasto-osio. Osallistujat jaetaan 3-4 hengen ryhmiin, jotka kuljetetaan lauantaiaamuna järjestäjien toimesta maastoon. Ryhmien tehtävänä on suunnistaa erilaisten tehtävärastien kautta yöpymispaikalle ja sieltä edelleen sunnuntaina Kärriin saunomaan. Majoitus tapahtuu omissa teltoissa. Tarvittaessa järjestämme puolijoukkueteltta majoituksen. Mukaan tarvitset leikkimieltä, hurttia huumoria, maastokelpoisen vaatetuksen, ruuat, ruuanlaittovälineet ja majoittumisvälineet. Kompassista, muistiinpanovälineistä ja puukosta on myös apua. Ryhmäkohtaisesti mukaan varataan myös ensiapuvarusteet sekä kännykät. Lämpimistä ruuista kannattaa sopia ryhmäkohtaisesti. Ryhmät ruokailevat maastossa omatoimisesti. Saunaan aikovien on syytä varata mukaan saunavarusteet. Tapahtumasta peritään 5 euron osallistumismaksu. Ilmoittautumiset 26.8 mennessä **Sirpa Alapuranen** 040 860 5148 tai sirpa.alapuranen@luukku.com.

10.11.2005 Palomuseo
Martinpäivän kunniaksi Martti Mäkelä perehdyttää meitä Palomuseoon Erottajan pelastusasemalla. Kokoontuminen museon pihalla klo 17.50, Korkeavuorenkatu 26, Helsinki. Parkkipaikkoja ei ole, käyttäkää julkisia kulkuvälineitä.

TURINOITA TAPAHTUNEISTA

Joulupukin jotos 2.-17.4.2005 / Ripsi Leppälä
Suomi Päästä Päähän Etappi n:o 4
Keskimäärin kahdenkymmenen hengen letka taivalsi hiihtäen ja vähän saapastellenkin Raja-Joosepista Sallan Pyhätunturille. Matka oli pitkä ja monimutkainen, kilometrejä kertyi Kösän matkamittariin 364 km. Päivät venyivät, mutta sen sijaan tauot lyhenivät. Viimeisinä päivinä, kun jo uskottiin että tavoitteeseen eli seuraavan etapin lähtöpisteeseen hyvin selvitään, alkoivat tauot pidetä ja vaellus muuttua normaalimmaksi nautiskeluksi.

Vaellus oli etukäteen ilmoitettu ”vaativaksi”, ja sellainen siitä muodostuikin. Lumi-, räntä- ja vesisadepilvet seurasivat letkaa uskollisesti ja lumen määrä lisääntyi, aivan kuin sitä ei olisi jo ollut riittävästi. Saimme runsaasti harjoitusta takku- ja lipsuhiihdossa sekä ahkioiden

kiskomisessa jyrkässä ylämäessä. Saimme myös paljon lisää kokemusta kuivana pysyttelemisestä. Vaellus oli vaativa siinäkin mielessä, että varustevaurioita syntyi ennätysmäärä ja Kösä ja muu korjaushenkilökunta sai varmasti riittävästi näprättävää. Omalta osaltaan letkan liikkumisen varmisti Anja huolehtimalla meidät venyttämään, vanuttamaan ja vatkaamaan lihaksiamme ja luitamme aamulla, illalla ja kerran myös sillalla.

Reitti kulki rajavyöhykenauhoilla koristeltuja tolppia (oikealta puolelta) väistellen Saariselän itäpuolta Jaurulle ja sieltä edelleen Tulppioon. Matkan varrella pistäydyttiin rajamiesten tiukassa valvonnassa tonttuilemassa Korvatunturilla. Joulupukki ei ollut kotona mutta ne jotka laittoivat nimensä Joulupukin kirjaan saavat luultavasti ylimääräisen lahjan jouluna. Lohdutukseksi mutkamäki alas Korvatunturilta päättyi suoraan kakku- ja kahvipöytään. Marjatan leipoma ja puoli viikkoa vetämä ”paholaisenkakku” maistui ”pirun” hyvältä. Jos aikoo keventää retkivarustusta, niin Marjattaa ei missään tapauksessa kannata jättää pois. Ensimmäisen viikon lopulla saimme vielä jännitystä kun puikkelehdimme Nuorttijoella sulien virtapaikkojen lomassa.

Tulppiossa vaihdettiin kaksi miestä neljään pirteään naiseen, ja matka jatkui. Jo ennen puolimatkankrouvia alkoi hanki upottaa kunnolla. Jopa 7 cm leveän Karhu Erän aikaansaama ääni ei ollut enää ”krash” vaan se oli tuskin kuuluva vieno ”sssh” kun se upposi puolukanvarpuihin asti. Oli siis siirryttävä hiihtelemään kovimpia mahdollisia kelkkareittejä. Jouduimme hiihtelemään jonkin verran tiepohjia pitkin, mutta enimmäkseen saimme ihailla kauniita suoalueita.

Toisen viikon turistikohde oli Naruskan koulu, jonne koulun kello kutsui meidät kuivaa yönseutua viettämään ja kuuntelemaan mielenkiintoisia tarinoita alueelta. Matkailu avartaa (Omar Khajam).

Henkeä salpaava oli hetki jolloin laajan suon takaa nousivat näkyviin mahtavat Sallatunturit, Venäjän puolen suuret valkoiset laet ja Suomen puolen matalammat, partaisemmat. Pikkubussi nouti meidät hotelli Revontulen pihalta. Tuntuipa hassulta se, että Rovaniemelle oli vain parin tunnin matka. Retkueemme paikallisen edustajan Jennin avulla saimme käyttöömme oikein kabinetin ravintolasta. Siellä odottelimme junan lähtöä istumalla pöydän ääressä ja ahmimalla ihmisten tekemiä ranskankielisiä ruokia. Saappaamme seisoivat komeassa rivissä ovisuussa hai… ei kun kuivumassa ja unelmoimassa uusista seikkailuista.

Sääksi, kerhoilta 18.4.2005 / Marita Maula
Huhtikuun kerhoillassa kuultiin Juhani Koivun erinomainen esitelmä Kanta-Hämeen kansallislinnusta sääksestä (Pandion haliaetus), joka kotkien jälkeen on kookkain päiväpetolintumme. Luennon päätteeksi oli vielä loistava diaesitys.

Linnusta käytetään yleisesti vielä vanhaa nimeä kalasääski. Nimi viittaa kuitenkin harhaanjohtavasti hyönteismaailmaan, joten suositellaan nimen sääksi käyttämistä. Vähälukuisuutensa vuoksi on ansiosta sääksi määritelty silmälläpidon alaiseksi lajiksi Suomassa, kanta on noin 1000-1200 lintua. Se syö yksinomaan kaloja, joita se saalistaa syöksysukeltamalla suoraan ilmasta. Saaliskalojen keskimääräinen koko on noin 300 gramman. Useimmiten saalis on toisarvoista ihmisen ruokakalana: ruutanat, pienet lahnat ja särjet.

Sääksi rakentaa pesänsä aina puun ylimpään latvaan, mistä on esteetön näkyvyys ympäristöön. Pesäpuuksi kelpaa yleensä vain vanha järeä ja tasalatvainen aihkipetäjä. Muukin ympäristöään korkeampi paikka saattaa kelvata, sillä pesiä on löytynyt vanhoista

kolmiomittaustorneista ja merimerkeistä. Pesä on valtava risukasa, jonka rakennusmateriaalina on käytetty kuivia kelokapuloita. Pesän korkeus saattaa monivuotisessa käytössä kasvaa jopa parimetriseksi. Halkaisijaakin kertyy tavallisesti toista metriä. Sama pesä saattaa olla lintujen käytössä vuosikymmeniä. Sääksien suojelutyön yhtenä osa-alueena on pesäpuiden ja pesimisympäristöjen suojeleminen sekä tekopesien rakentaminen sopiviin kohteisiin.

Toinen osa suojelutyötä on kenttätutkimus, mihin liittyy mm. pesimisen ja sen tuloksien seuranta, rengastus sekä muutonseurantaa sateliittilähettimiä käyttäen. Vuosien 2001-2003 aikana on 12 sääskeä saanut lähettimen selkänsä ja ovat auttaneet antenni ilmassa sojottaen tutkimustyötä. Ensimmäinen ”sateliittisääksi” oli utsjokilainen Lasse. Valitettavasti muutamilla tutkimussääskillä yhteydenpito on loppunut lyhyeen joko laitteen pudottua tai linnun menehtymiseen. Alkuvuonna Helsingin Sanomissa seurattiin hauholaisen Mirja-sääsken mielenkiintoista matkaa Kamerunin talvehtimisalueeltaan Pohjois-Karjalan maisemiin. Välillä saimme henkeä pidätellen odotella uusia tietoja linnun selviytymisestä pitkältä matkaltaan turvallisesti Suomeen.

Kangasalan Pohtimolammen Sääskikeskus on mielenkiintoinen kohde sääksistä kiinnostuneille. Siellä voi kala-altaiden äärellä seurata sääksien saalistusta sekä itsekin kalastaa. Enemmän tietoa sääksien suojelusta ja elämästä saa esimerkiksi yhteyksistä www.saaksisaatio.fi ja www.saaksikeskus.fi

Keväinen Kytäjä 24.4.2005 / Aino Tahdonvuori
Oli kaunis keväinen päivä, kun Kavtsin joukko retkeläisiä lähti Hyvinkään Kytäjälle. Panun järjestämällä mukavalla kimppakyydillä menimme Kytäjän kirkolle kello kymmeneksi. Meitä oli kaksikymmentäyksi henkeä. Mukana oli kolmevuotias reipas Topi ja lähes vuoden ikäinen hiljainen Tiia hyvissä retkivarusteissa. Alkulämmittelyn jälkeen suunnattiin innolla metsän nauttimaan luonnon heräämisestä pitkästä talviunesta. Maalaistien varrella tuli näkyvin navetta, jonka jälkeen sukelsimme metsän siimekseen.

Iso-Haiskariin matkaa oli vain puoli kilometriä. Kevätkukat kukkivat, vaikka maassa oli vielä vähän lunta ja lammissa ohutta jäätä. Kytäjän hieno luonto oli heräämässä uuteen eloon. Ohitimme Kiiskilammen leppoiseen tahtiin. Silmämme ahmivat ympäröivän luonnon ihanuutta. Puiden oksilla silmut hymyilevät meille kaikkialla. Vähän puolen päivän jälkeen saavuimme Iso Kypärä-lammen rannalle nuotiopaikalle. Makkaranpaisto, mehu ja kahvi maistuivat kaikille metsän hiljaisuudessa. Hyvin ansaitun tauon jälkeen, luontopolku johdatti meidät Piilolammen korkealle kalliolle, josta ihailimme Kytäjän maisemia. Kuuntelimme hetken metsän hiljaisuutta! Luontopolkua pitkin palasimme lähtöpaikalle virkeällä mielellä, monta mukavaa muistoa rikkaampina. Olimme taivaltaneet yhteensä noin kahdeksantoista kilometriä.

Kavtsin linturetki Hankoon 1.5.2005 / Ritva Alamiekkaoja
Bussilastillinen kavtsilaisia lähti vappuaamuna klo 8 Hankoon. Taakse jäivät vappuhulinat, mukana olivat vappusävytteiset eväät ja leppoisa vapaapäivän tunnelma. Ensimmäisenä kohteena oli Haliaksen lintuasema, joka on tullin erityisessä suojeluksessa. Sinne nimittäin kuljetaan samasta portista kuin vapaasataman alueelle. Lintuaseman ympäristössä riitti jännitystä, ei niinkään lintujen vaan edellispäivänä löytyneen sodanaikaisen räjähteen sekä näkemiemme kyykäärmeiden takia. Lintuasemalla oli rengastajilla pyyntikausi meneillään ja olipa verkkoihin tarttunutkin rengastettavia. Punarinta ja rautiainen saivat vappukihlat.

kuva Veli-Matti Väänänen



Toinen kohde oli Hangon lentokenttä, jossa jännittävintä oli korkeaan lintutorniin kiipeäminen. Ilman kiipeämistäkin pystyi bongaamaan neljä tuulimyllyä.

Kolmas paikka oli Högholmen. Se on luonnonsuojelualue, joka koostuu mäntykankaasta, merenranta-alueesta, jossa hiekkadyynit vaeltavat sekä hiekkakannaksesta, jota pitkin pääsee kallioiseen saareen. Todella kaunis paikka, kannattaa poiketa jos kuljette siellä päin. Onneksi ei ollut ämpäriä ja lapiota mukana, nytkin oli jo vaikea selittää kolmivuotiaalle Topille, että ei, täällä ei saa kaivaa vaikka onkin näin ihanaa hiekkaa.

Kuljettuun maastoon osui metsää ja merta ja mukana oli kaukoputkia ja hyviä ja ahkeria lintujen bongaajia, joten havaittuja lintulajeja kertyi lähes 70. Tässä ne aakkosjärjestyksessä:

alli
fasaani
haahka
haapana
haarapääsky
harakka
harmaalokki
härkälintu
isokoskelo
isokuovi
jouhisorsa
kalalokki
keltasirkku
kivitasku
korppi
kottarainen
kuikka
kulorastas
kurki
kyhmyjoutsen
lapasorsa
lapintiira
laulujoutsen
laulurastas
leivonen
merihanhi
meriharakka
merikotka
merilokki
merimetso
metsäviklo
mustakurkku-uikku
mustalintu
mustarastas
naakka
naurulokki
niittykirvinen
palokärki
peippo
pikkukuovi
pilkkasiipi
pulu
punajalkaviklo
punakylkirastas
punarinta
rantasipi
rautiainen
räkättirastas
selkälokki
sepelkyyhky
silkkiuikku
sinisorsa
sinitiainen
sotka
talitiainen
tavi
telkkä
tukkakoskelo
tylli
töyhtöhyyppä
valkoposkihanhi
varis
varpunen
varpushaukka
viherpeippo
vihervarpunen
västäräkki

Pitkäkosken karttaretki 3.5.2005 / Esa Tervonen
Neljän hengen voimin opettelimme sekä teoriassa että käytännössä suunnistuksen perusteita, kuten erilaisia karttoja, mittakaavoja, karttamerkkejä, kartan suuntaamista, etenemisen seuraamista kartalta ja kompassin käyttöä. Käytännössä totesimme muun muassa että teräsrakenteinen silta ei ole paras paikka suuntimiseen. Kompassin neula voi kirjaimellisesti näyttää päin siltaa. Suunnistuksen ohessa ihastelimme myös Pitkäkosken valko- ja sinivuokkoja, sekä runsasta lintukuoroa. Hieman koleahkosta säästä johtuen siirsimme eväiden nauttimisen kotiin.

Pitkämarssi Porvoossa 7.5.2005 / Annu Koistinen
Äitienpäivän lauantaina 7.5. kokoontui parikymmentä kavtsilaista sekä kolme koiraa Humlan majalle Porvoon kaakkoispuolelle. Joukkuetta oli vahvistettu Klaukkalasta kahden yksikön hyökkäysvaunuosastolla. Tasan kahdeksalta Anja Rönnberg lämmitti jäseniämme alkuverryttelyllä, jonka jälkeen lähdimme pitkän marssin ensimmäiselle 21 kilometrin osiolle. Sää oli mitä ihanteellisin koko päivän: mukavan viileää ettei hiki valunut silmäripsille, aurinko paisteli pilvien raoista tuon tuostakin.

Ensimmäinen kierros oli laaja ja kulttuurelli: marssimme Näsinneulassa, Linnanmäellä ja Espoossa – tuota eiku Näsinmäellä, porvoolaisella Linnanmäellä ja Epoossa. Kuljimme Porvoon vanhaa kaupunkia ristiin rastiin, vertasimme Edelfeltin aikaansaannoksia omiin havaintoihimme. Marssimme pitkin jokivartta, ihailimme merta näköalakalliolta ja myyräntyötä laskettelurinteessä. Palasimme Humlan majalle käen kukkuessa yhdeltä. Kyseessä ei siis ollut käkikello. Nautimme herkullisen Blå Band-pussiaterian (ainakin minä), koska retkiruokien kuivatustietoisku oli vasta tulossa.

Lenkin toinen osio oli myös noin 21 km, eli yhteensä kävelimme lähes maratonin verran. Peräpään valvojan askelmittariin kertyi rapian verran yli 50 000 askelta, mikä teki 41 852 metriä. Toinen lenkki kulki puru- ja hakepolkua, metsätietä, järven rantaa, kotvasen matkaa asfalttiakin Porvoon itäpuolella. Valko- ja sinivuokkoja näkyi, samoin ripsiesikkoja, jotka sitten varmistuivat imiköiksi. Hiirenkorvia ei vielä havaittu. Tasan 11 tunnin taivalluksen jälkeen saavuttiin taas Humlan majalle. Siellä Arja Karvinen odotti meitä suussa sulavalla suppilokeitolla ja viettelevän hyvällä vadelmakiisselillä. Isäntäväki Karvinen oli valmistellut meille upean marssin, mistä lämmin kiitos! 22 aikuista ja kaksi lasta ja kolme koiraa osallistui, joista 15 aikuista marssi koko maratonin.

Retkiruokien kuivatus, kerhoilta 9.5.2005 / Esa Tervonen
Kevään 2005 ennätysmäärä osallistujia sai kerhoillassa suun makiaksi. Sen takasivat niin kerhoillan emännät tarjoiluineen, kuin myös Maritan ja Sirpan kuivattamat retkiherkkumaistiaiset. Myös tietopuolen anti oli maittavaa: mitä retkiruuan pitäisi sisältää, miksi itse kuivattaminen kannattaa, millä välineillä ja miten kuivatetaan, runsaasti vinkkejä kuinka onnistut hyvin kuivattamisessa ja tietenkin sokerina pohjalla kuinka kuivattuja raaka-aineita käytetään.

Paloheinän suunnistusretki 10.5.2005 / Esa Tervonen
Illan ratoksi kokoonnuimme pienellä porukalla Paloheinän ulkoilumajalle suunnistamaan alle kirjoittaneen metsään piilottamaa noin kolmen kilometrin mittaista suunnistusrataa. Reippaassa tunnissa rastit oli etsitty, kerätty pois ja 'pihkaniskat' olivat palanneet takaisin sivistyksen pariin.

Pyöränhuoltoa Maunulan Majalla 19.5.2005 / Eila Nokelainen
Harvalukuinen, mutta sitäkin innostuneempi pyöräilijäjoukko kokoontui toukotorstaina Maunulan majalle. Huolto-ope Matti Reittamo oli pukeutunut asianmukaisesti valkoiseen takkiin, me oppilaat saimme käsiimme isot ja näppyläiset hanskat. Opetus koostui luennosta ja käytännön harjoittelusta. Luennolla kuultiin mm. että lamppuöljyn jämiä voi käyttää mainiosti ketjujen ym. irto-osien putsaukseen, mutta vaseliinilla ei saa voidella pestyjä rattaita tai ketjuja, vaan pitää käyttää juoksevaa öljyä. Pyöränkumin vaihtamista opeteltiin, eikä se niin vaikeata ollutkaan. Tulinpa tämän asian todenneeksi seuraavana päivänä oikein ääneen ja vielä senkin, että nyt olisi sopiva hetki renkaan puhjeta omasta pyörästä, jotta oppi ei ehtisi unohtua. Maanantai-aamuna pyörävarastolla mietiskelin sopivan hetken käsitteen suhteellisuutta. Menin bussilla töihin, mutta korjasin renkaan ihan itse illalla. Aikaa meni vain hiukan yli tunti (etupyörään!). Pitäisiköhän näillä taidoilla jo perustaa oma pyöräkorjaamo?

Kevättalkoot Kärrissä 21.5.2005 / Pauli Aaltonen
Toistakymmentä innokasta talkoolaista oli noudattanut varustemestari Kösän kutsua. Oli aika korjata talven reissuilla rikkoontuneita varusteita sekä tehdä uusia ahkiorunkoja ja teltankaaria. Innokkaimmat olivat jo perjantaina paikalla suunnittelemassa ja valmistelemassa. Niinpä lauantain valjetessa ja loppujen talkoolaisten saapuessa oli työnjako jo valmiina.



kuva Pauli Aaltonen

Kösä ja Pauli korjasivat kerhon kajakin Luossan, jota tarvitaan pian alkavassa Suomi Meloo-viestissä. Luossan pohjassa oli joitakin halkeamia, joita lienee tullut kiville törmäilystä. Pohjaan laminoitiin kahteen kohtaan vahvikkeet lasikuidusta. Ahkiomuotteja oli maalattu jo perjantaina ja niinpä lauantaina laminoitiin ahkion runkoja. Laminoinnissa kunnostuivat Kösä, Ilkka ja Ismo. Kun lasketaan mukaan tiistaina 31.5. tehdyt pienet jatkotalkoot (Kösä ja Pauli) niin ahkiorunkoja on nyt 9 kpl valmiina odottamassa varustelua ja viimeistelyä. Tosin maalaukset tarvitsevat vielä korjausta ja viimeistelyä, sillä liekö liian koleassa säässä tehty maalaus tehnyt tepposet, kun parin ahkion pintamaalissa oli hieman ryppyjä. Panu ja Anu korjasivat talvivaelluksilla vaurioituneita ahkioita. Joku sai uuden peiton, toinen uudet jalakset ja moni uuden maalipinnan. Tuomon johdolla, Martin avustamana taivutettiin kösäkköteltan kaaria alumiiniputkesta, jotka pätkittiin sopiviksi. Jatkoskohtiin Jukka niittasi hahlot. Kun ne vielä myöhemmin varustetaan jousilla ja sisänarulla, on meillä uudet kaaret 25 telttaa varten. Antti, Kalevi ja Markku pätkivät vanhoja suksisauvoja, joista tehtiin ahkion aisoja.

Talkoolaisilla oli kädet täynnä työtä pitkän päivän, toki välillä ehdittiin nauttia muonamestarin Jukan tuomaa makaronilaatikkoa ja kinkkukiusausta. Ja lauantai-illalla tietysti saunottiin. Viikonloppuna saimme aikaan paljon, kavtsilainen talkoohenki on vielä voimissaan. Työtä on tiedossa jatkossakin. Kiitos talkoolaisille: Kösä, Antti, Kalevi, Martti, Markku, Jukka, Panu, Tuomo, Anu, Ilkka, Ismo ja Pauli. Hyvä me!

p.s. Juha kertoi vielä seuraavista askareista:
Aamu valkeni aurinkoisena, joten kannoimme kaikki vuodevaatteet ja matot ulos tuulettumaan. Tyynynpäälliset pestiin ja ne kuivuivat muutamassa tunnissa. Ulko-ovi irrotettiin, jonka jälkeen Pertti ja Martti aloittivat oven korjauksen. Usean tunnin hionnan ja lakkauksen jälkeen ovi on uuden veroinen. Lisäksi maalasimme kuistin ja savupiipun.

Lapsi - aikuinen -päivä Kärrissä, 22.5.2005 / Susanna Lukkari
Toukokuisena sunnuntaina kokoontui Kärriin 22 lasta ja 2 vauvaa viettämään aurinkoista päivää yhdessä vanhempiensa tai isovanhempiensa kanssa. Kärrin ympäristöön oli tehty reitti, jonka varrelta löytyi erilaisia tehtävärasteja, jotka liittyivät Metsämörri-teemaan ja kannustivat havainnoimaan ja aistimaan luonnon pieniä asioita. Rasteilla mm. etsittiin erilaisia lehtiä, tunnusteltiin sammalen pehmeyttä, käveltiin paljasjaloin ja etsittiin Metsämörrin kadonneita kenkiä. Löytyipä itse Metsämörrikin reitin loppupäästä ja lapset pääsivät häntä jututtamaan vai liekö ollut toisinpäin?! Opittiin myös Metsämörrin tervehdys Hei Kolikok! Metsäretken kruunasi tietenkin eväiden syönti ja lopuksi päästiin vielä kokeilemaan laskeutumista köyteen tukeutuen pienessä rinteessä. Kärriin palattuamme tarjolla oli herkullinen lounas, jonka jälkeen jatkoimme vielä päivää Kärrin kodalla seurustellen, paistaen lettuja ja tikkupullia.

Lapsista ja myös aikuisista päivä oli jännittävä ja onnistunut. Päivä oli myös merkityksellinen siksi, että se on kerhon historiassa ensimmäinen suoraan lapsille suunnattu tapahtuma. Paljon kiitoksia järjestäjille kivasta päivästä!

Erämelonnan SM-kisat Sulkavan Lohilahdella 21.-22.5.2005 / Pauli Aaltonen
Lihasvoimalla tapahtuvaan vesiliikuntaan on Sulkavalla perinteitä: soudut on järjestetty lähes 40 kertaa, joten Erämelonnan SM-kisat pystyttiin toteuttamaan saman rutinoituneen talkoojoukon avulla mainiosti. Ratamestarina toimi kokenut ikiliikkuja Paavo Immonen ja kilpailun johtajana Esa Repo, Sulkavan Urheilijat-41. Tulimme Lohilahdelle perjantai-iltana, paikka oli vanhastaan tuttu Suomi-Meloo vaihtopaikkana. Kanootit nostettiin illalla rannalle ja Lohilahden kirkon mäelle nousi telttakylä. Sää oli mitä parhain ja jatkui erinomaisena koko

kisan ajan. Lauantai-aamuna käytiin aamiaisella koululla ja sitten pakattiin kanootti kilpakuntoon. Retkisarjassa kun oltiin, niin grammoja ei viilattu, vaikka oli tiedossa kantopaikkoja ja maataipaleita. Kavtsilaisia oli kolme partiota retkisarjassa (Pauli ja Kösä, Heikki ja Jussi sekä Seppo ja Arja) ja yksi partio naisten sarjassa (Katri ja Kaija), joten ihan hyvällä edustuksella oltiin mukana.

Perinteisesti kanoottisuunnistuksessa ei rastien löytäminen ole hyvällä säällä kovin vaikeata ja erot syntyvätkin rastitehtävien taidollisessa ja tiedollisessa osuudessa. Kun tehtäville annettiin tiukka aika, kysyi tämä myös hoksottimia. Ei ollut kauan aikaa jahkailla vastausta, päätös piti tehdä, ja usein vastaus meni mönkään, vaikka pitemmällä pähkäilyllä olisi tietoa löytynyt.

Alussa oli kaksi yleisörastia ranta-alueella. Ensimmäinen tehtävä oli veistää veneen tappi. Jokainen kilpailija sai reiällisen laudanpalan, johon tappi piti veistää, välineenä saha ja puukko. Toisella rastilla arvioitiin tukkirekan lastin kokoa ja arvoa. Tämän jälkeen päästiin vesille. Rastit löytyivät helposti vesireitin varrelta, mutta tehtävät olivat yllättäviä: kolmannella rastilla arvioitiin niityllä olevien nautaeläinten rotua, sukupuolta ja painoa, sekä niitty-biotoopin esiintymistä maassamme ja eliölajeja niityllä. Melontataitoja koeteltiin pujotteluradalla. Palokuntarastilla ruiskutettiin tynnyriä oikein VPK:n malliin kypärät päässä, sitten ammuttiin ilmakiväärillä ja arvioitiin siirtolohkareen kokoa. Sitten oli pikataival: annetussa ajassa piti käydä mahdollisimman monella rastilla meloen tuulisella selällä saarten ja salmien sokkeloissa. Piti osata arvioida käytettävissä oleva aika, kuinka monella rastilla ehtii käydä. Koko päivä oli määrä kerätä varpukasveja, joten rannalla käydessä jouduttiin myös pysähtelemään ja kasveja keräämään. Siihen oli mahdollisuus myös maasuunnistuksen aikana yöpaikkaa lähestyttäessä. Erätaidot ovat tärkeä osio näissä kilpailuissa. Niinpä tuli osata tehdä puiden oksista parila, jolla paistaa muikkuja nuotiolla. Onneksi niitä muikkuja ei tarvinnut mennä kalastamaan. Käden taitoja kysyttiin myös tuohitöissä. Monelta meni sormi suuhun, kun koivupöllistä piti irrottaa tuohi ja tehdä siitä marjatuokkonen. Ilta olikin jo myöhäinen kun päästiin yölevolle, joka oli tarpeen raskaan päivän päätteeksi ja voimien keräämiseksi huomista varten.

Sunnuntai-aamu alkoi myös eläinaiheisella tehtävällä. Paikalle oli tuotu kahdeksan koiraa, joiden rotu piti tietää. Yöpaikka oli keskellä metsää, josta sitten kanootteja kärrättiin rannalle ja päästiin vesille. Sunnuntain rasteja oli vähemmän, sillä kilpailun tuli päättyä jo ajoissa iltapäivällä. Rastit löytyivät jälleen helposti, mutta tiedolliset tehtävät olivat hankalia. Kysyttiin, mikä eläin tai ilmiö oli aiheuttanut kuvissa esiintyviä jälkiä luontoon. Kysyttiin myös norpan suojelusta ja perinteellisistä työkaluista. Piti tunnistaa, minkä kasvin siemeniä oli esillä. Ensiapurastilla irrotettiin kalamiehen jalkaan tarttunutta uistinta. Maalialueella heitettiin vielä isoa piilukirvestä tauluun ennen kilpailukortin leimausta maalissa.

Oman mielenkiintonsa on sillä, että kilpailu käydään maaliin tulon jälkeen uudelleen, onnistuneelle suoritukselle voi paukutella henkseleitä, ja mokia harmitella. Onneksi muutkin tekivät niitä mokia, joten sijoitukset olivat kohtuullisia. Kuvia ja tuloksia sekä tehtäviä voi käydä katsomassa internet-osoitteessa: www.eramelonta2005.net.

21. Suomi Meloo 11-18.6.2005 Lohja-Rauma / Pauli Aaltonen



kuva Pauli Aaltonen

SUOMI MELOO on kokonaisvaltainen tapahtumasarja. Se ei ole pelkästään mikä tahansa kanoottiviesti. Se on kesäkuun viikko, jolloin kokee tottakai melontaa, mutta myös luontoelämyksiä ja yhdessäoloa. Keväällä julkaistiin Kavtsin medioissa haku, joka tuotti varman ja tutun joukon: Ako, Tuure, Antti, Ripsi, Seppo, Pauli, Leena, Jarmo, Pentti, Tasso, Helena L, Anja, Helena P, Kösä, Arja ja Heidi. Monet heistä vanhoja Suomi Meloo konkareita. Jotkut ottavat ensimmäisiä tai toisia askeleita Suomi Meloo uralla. Koska meitä oli niinkin paljon, päätimme ottaa ylimääräistä kalustoa mukaan sen verran, että kaikki saavat varmasti tarpeeksi melontaa, ettei tarvitse rannalla ruikuttaa. Reitti oli mielenkiintoinen: Lohjalta Mustionjokea merelle ja sitten rannikkoa pitkin Turun kautta Raumalle. Ensimmäistä kertaa viestin historiassa melonta on suurimmaksi osaksi merellä. Tämä oli vaatinut järjestelytoimikunnalta uusien vaihtopaikkojen etsintää ja reitin valintaa mahdollisimman turvalliseksi. Kun tiedetään, että merellä tuulee varsin usein, osuuksille oli varattu riittävästi aikaa huonon sään varalta. Turvallisuus oli varmistettu siten, että koko meriosuuden ajan meitä seurasi paikalliset meripelastajat.

Viesti alkoi Lohjan Kisakalliosta tutulla aloituskokoonpanolla: Ako ja Tuure. Lisäkajakkia meloivat Antti ja Ripsi. Toisella osuudella Lohjanjärven yli meloivat Seppo ja Pauli. Järvellä oli kova myötäinen kaakkoistuuli, joka nostatti vastarannan kapeikkoihin pahoja ristiaaltoja, joissa kaatui muutama kajakki. Sää oli pahaenteinen, sillä kova tuuli on melojan pahimpia vihollisia. Leena ja Jarmo meloivat Päiväkummusta Mustioon, josta jokiosuudelle jatkoivat

Pentti ja Tasso. Heidän osalleen sattui sitten koko viikon kurjin sää, yöosuus oli tuulinen ja sateinen. Me muut vietimme ensimmäisen yön Kärrissä, jossa meidän vieraana oli tunturilatulaisia Kuokten melontajoukkueesta. Tottakai saunoimme ja tunsimme myötätuntoa sateessa ahkeroivia veljiämme kohtaan.

Vaihtopaikka Pohjassa toi meidät merelle, Kösä ja Pauli jatkoivat sieltä Tammisaareen. Tammisaaresta Lappohjaan meloivat Antti ja Ripsi sekä Seppo ja Arja. Sitten oli vuorossa ensimmäinen autosiirto Hankoniemen toiselle puolelle, josta viesti jatkui Bromarvin, Särkisalon ja Teijon kautta Saloon, ja edelleen Kokkilan kautta Tamminiemeen ja Piikkiöön. Kemiön saari siis kierrettiin sisäkautta. Vaikka luulisi, että täällä on suojaiset vedet, niin ovat selät kuitenkin sen verran isoja, että kovalla tuulella suojaiselle sisäväylällekin saattaa tulla melkoinen aallokko. Meillä oli kuitenkin onnea sikäli, että ensimmäisen sateisen yön jälkeen ei enää satanut ja sää parani koko ajan viestin loppua kohden. Paraisille tultaessa olivat myös myöhemmin mukaan tulleet melojamme Heidi, Anja ja Helena P jo mukana melomassa.



kuva Pauli Aaltonen

Paraisten jälkeen Airisto oli kaksi kertaa vaihtopaikkana, joten leirimme oli hetken aikaa paikallaan ja ehdimme tutustua ympäristöön. Vaihdon tullessa Paraisilta Airistoon otti Pauli hanureineen melojat vastaan Aamu Airistolla-valssin sävelin. Airisto on vanha luonnollinen suojainen satamapaikka, jossa on ollut toimintaa pitkään. Illalla ehdimme pyörähtää muutamat valssit lomakeskuksen ravintolassa. Satamapaikan rantakallioon oli maalattu paikalla olleiden laivojen nimiä. Kymmeniä vuosia vanhat maalaukset olivat paikoin jo haalistuneet. Emme malttaneet olla jättämättä omaa Eskon puumerkkiämme tänne rantakallioon. Maalia löytyi kaupasta ja niinpä Airiston rantakalliota koristaa nyt vaatimaton puumerkkimme "LUOSSA 2005". Kun satunnainen kulkija tutkailee näitä merkintöjä, hän huomaa, että "ai - Luossakin on täällä äskettäin käynyt" tietämättä, että kyse on vaatimattomasta kajakista (miten niin vaatimattomasta?). Airistolta viesti kulki sitten Nauvossa ja Kaarinassa, sitten Turun kautta Ruissaloon, jossa oli tauko melajuhlineen. Erinomainen sää kruunasi nämä melajuhlat, Ako ja Tuure saivat kunniakirjat kun olivat mukana viidettätoista kertaa.



kuva Pauli Aaltonen

Melajuhlan jälkeen palattiin arkeen: Naantali, Rymättylä, Merimasku, Hakkenpää. Melottiin taas yötä päivää välillä yhden ja välillä kahden kajakin voimin. Harvoin kokee yömelontaa, jossa näkee auringonlaskun, kuunsillan ja auringonnousun saman melonnan aikana. Mutta myös ikimuistoisia hetkiä koettiin rannalla. Nämä ovat luonnonkauniita kulttuuriseutuja vanhoine kivikirkkoineen. Rymättylän kirkossa kuuntelimme henkeä pidätellen Ripsin huilunsoittoa. Kirkon sisällä oli rauha ja se tuli myös sydämiimme huilulla soitetun suvivirren myötä. Kustavi, Lokalahti, Uusikaupunki, Velhovesi, Pyhäranta, Rauma. Kahden viirin voimin otimme vastaan viimeiset kaksi kajakkiamme.

Päätöstilaisuudessa todettiin, että viestin tuominen merelle oli onnistunut erinomaisesti, ja varmasti tulevaisuudessa nähdään uusia merireittejä. Kiitoksia jaettiin järjestelytoimikunnalle ja turvaryhmälle sekä vaihtopaikkojen kylätoimikunnille. Tuntui siltä, että allekirjoittanut oli varannut itselleen hieman liikaa yöosuuksia, kun ei ollut voimia tutustua nähtävyyksiin, joita täällä reitin varrella olisi ollut runsain mitoin. Kun kerran Suomea kuljetaan, tulisi nämä tilaisuudet käyttää paremmin hyväksi. Kavtsin kipparina lausun lämpimät kiitokset osallistujille. Kavtsilaisissa on talkoovoimaa ja yhteishenkeä. Viesti kulki hienosti. Autosiirrot menivät kuin itsestään. Kiitokset Tassolle kakkoskajakista, joka oli välillä ykköskajakki. Maskottikisassa täytynee ensi kerraksi miettiä uusia ajatuksia, kun oma maskottimme ei vieläkään pärjännyt.

KÄYTÄNNÖSSÄ KOKEILTUA: RUOKA-AINEIDEN KUIVATUS / Marita Maula

Monien kaupasta hankittavien valmisteiden käyttöä hankaloittavat lisäaineet, liikasuolaisuus, korkea hinta sekä ihmisten ruokarajoitukset – laktoosi-intoleranssi, allergiat ja keliakia. Kuivaamalla itse ruoka-aineita saa mieleisensä retkieväät. Reseptien laatimisessa voi käyttää mielikuvitusta rajattomasti. Kuivattaminen on myös mainio säilöntämuoto. Kuivattavien väri, maku sekä suurin osa ravintoaineista säilyy. Varastointi on edullista ja kuivatut vihannekset sekä marjat säilyvät oikein varastoituna vuosia. Rasvaa sisältävien kuivamuonien säilyvyys kyllä on rajallisempi. Pakkausmateriaalejakaan ei tuhlata käyttämällä itse kuivattuja valmisteita.

Yksinkertaisin kuivaustapa on ilmakuivaus. Se sopii hyvin mm. yrteille ja sienille. Kuivattavat aineet sidotaan pieniksi nipuiksi tai pujotellaan naruihin roikkumaan tai levitetään sellaisenaan kuivaan, pimeään paikkaan jossa on hyvä ilmankierto. Kuivatus voi tapahtua esim. jääkaapin tai patterin yläpuolella tai hyvällä säällä kesällä ulkona.

Varmempi ja tehokkaampi tapa on käyttää sähköuunia, pyykin kuivauskaappia, saunaa tai kasvikuivuria. Parhaan tuloksen antaa lämmön ja sopivan ilmankierron yhdisteleminen. Lämmön haihduttama kosteus poistuu kuivattavien ympäriltä ilmavirran mukana.

Tavallisen sähkölieden uunia voidaan käyttää, vaikka kiertoilmauuni onkin tehokkaampi. Kosteuden poistamiseksi tehokkaasti on uunin luukku pidettävä kuivauksen aikana raollaan (esim. kauhanvarsi luukun väliin). Uunin lämpötilaa on tarkkailtava, sillä se ei pysy aina tasaisena ja saattaa nousta liian korkeaksi. Kuivurin voi rakentaa laatikkoon hiustenkuivuria tai autonlämmitintä apuna käyttäen. Ostettavissa on sekä pientalouskuivureita että suurempia kaappikuivureita.

Kuivausalustoja voi rakentaa esim. puukehikoista tai uunipelleistä, joiden päälle viritetään pienireikäistä verkkoa. Verkot voidaan vielä peittää sideharsolla tai voipaperilla niin, että muutama sentti verkon reunoista jätetään vapaaksi (jätetään ilmankierrolle tilaa).

Kuivauslämpötila on noin 50° C, yrteille ja sienille riittää 35° C. Liian kuumassa aineiden solut muuttuvat niin, ettei niitä saada palautumaan liuotuksessa alkuperäiseen muotoonsa. Kuivattavat raaka-aineet leikataan mieluummin poikkisyin. Tuotteet levitetään alustoille ohuelti ja väljästi ja niitä pöyhitään aika ajoin kuivumisen aikana. Yrtit, juurekset ja marjat kuivataan koviksi, sokeripitoiset hedelmät voidaan jättää nahkamaisen sitkeiksii. Tuloksen voi tarkistaa halkaisemalla yksi kuivattu palanen, sisus ei saa olla muuhun osaan verrattuna erilainen. Jos laitteessa on useampi kerros kuivausalustoja, vaihdetaan kerrosten paikkaa siirtämällä aika ajoin alimmat kerrokset ylöspäin tasaisemman kuivaustuloksen saamiseksi. Kaikkea voi kuivattaa, jopa kurkkua ja melonia. Jälkimmäisestä saa herkullista välipalakarkkia. Käsiteltäväksi valitaan hyvälaatuisia ja kypsiä - ei ylikypsiä - aineksia. Tarvittaessa ne pestään ja kuivataan. Yrtit ja sienet poimitaan kuivalla säällä.

Vihannekset

Vihannekset puhdistetaan, kuoritaan tarvittaessa sekä pienitään pieniksi kuutioiksi, siivuiksi, tikuiksi tai raasteeksi. Useimpien vihannesten säilyvyys sekä uudelleenkäyttöominaisuudet paranevat, jos ne ryöpätään ennen kuivaamista. Ryöppäämättöminä maku ja ulkonäkö muuttuvat jo muutamassa viikossa huonoksi. Ryöppäys tapahtuu kiehauttamalla aineksia muutama minuutti suolaisessa väljässä vedessä (n.1 rkl suola/1l vettä) tai pitämällä niitä kiehuvan veden höyryssä muutama minuutti. Vihannesten on oltava pehmeitä, muttei kypsiä.

Hyviä kuivattavia retkiruokien aineiksi ovat: peruna, porkkana, lanttu, palsternakka, punajuuri, purjo, sipuli, kesäkurpitsa, tomaatti (viipale tai sose), paprika, kaali, sipuli (muista tuuletus). Tutki myös kauppojen pakastealtaiden vihannes-valikoimat. Sieltä löytyy paljon erinomaisia kuivattavia vihannes ja perunavalmisteita. Sienet ovat erinomaisia maun antajia. Kuivat sienet voidaan jauhaa mausteeksi.

Muutamia huomioita vihannesten kuivatuksesta:

- peruna ryöpätään aina, muuten kuivattaessa saadaan mustaa mössöä, joka ruoanvalmistuksessa muuttuu limaiseksi (perunatärkkelyksen aiheuttama ilmiö).
- valkokaali ryöpättävä ennen kuivatusta. Kukkakaalista on vaikea saada hyvää ryöppäyksestä huolimatta, ruuissa usein harmaata ja sitkeää.
- kasvissyöjä keittää raa'at pavut syöntivalmiiksi ja kuivattaa ne retkikäyttöä varten.
- sipuli leikataan melko paksuiksi siivuiksi, ei ryöpätä. Ruokiin lisättäessä paras tulos saadaan, jos sipuli lisätään kiehuvaan veteen jossa on rasvaa.
- kuivausritilät sipaistaan tarvittaessa öljyllä tarttumisen estämiseksi
- valitse kiinteitä tomaatteja ja kuivata ne melko paksuina siivuina. Tomaattia ja paprikaa ei tarvitse ryöpätä.

Hedelmät

Kuivaamalla saadaan hedelmistä ja marjoista, kuten myös vihanneksista (esim. porkkanalastut), mainioita herkkupaloja vaellukselle. Liian suuria määriä liottamattomia herkkuja ei pidä silti kerralla nauttia, sillä turpoaminen vatsassa saattaa aiheuttaa mahavaivoja ja pahimmillaan suolistotukoksen.

Muutamia asioita hedelmien ja marjojen kuivatuksesta:

- kovakuoriset hedelmät, kuten luumu, voidaan kaltata (upotetaan kiehuvaan veteen, jonka jälkeen kuoritaan) ennen pilkkomista.
- tummuvat hedelmät voidaan tummumisen välttämiseksi kastaa pilkottuna hetkeksi veteen, jossa on sitruunaa tai askorbiinihappoa. Annetaan kuivua ennen jatkokäsittelyä.
- kivellisistä hedelmistä, kuten kirsikoista ja luumuista, poistetaan kivet.
- kovakuoristen marjojen, kuten mustaviinimarja ja karviainen, kuivattaminen kestää useamman vuorokauden ilman käsittelyä. Kuivatetaan ensi pari päivää matalassa lämpötilassa, sitten 50ºC. Voidaan myös halkaista, upottaa hetkesi kiehuvaan veteen tai soseuttaa.
- banaani kuivataan noin 1-1,5 cm viipaleina, omena noin 2 senttimetrin paksuisina renkaina ja mansikat puolikkaina.
- kuivausritilä pyyhkäistään öljyllä tarttumisen ehkäisemiseksi. Kuivattavien aineiden kääntäminen parin kolmen tunnin kuivatuksen jälkeen estää myös tarttumista.
- soseiden kuivattamisessa alustana voidaan käyttää voipaperia (kuivatusritilän reuna jätetään peittämättä ilmavirran takaamiseksi).

Liha ja kala

Liha ja kala kuivataan kypsennettynä. Kuivaus on tapahduttava nopeasti (50ºC) heti alusta lähtien pilaantumisen estämiseksi. Jauhelihana käytetään vähärasvaista ja hyvälaatuista paistijauhelihaa, joka paistetaan kypsäksi pannulla murustamalla mahdollisimman pieniksi. Voidaan samalla maustaa, mutta ei lisätä suolaa. Siirretään kuivumaan ohuina kerroksina. Kana tai broileri on myös erinomaista kuivattavaksi. Hankitaan valmiiksi grillattu broileri tai kypsennetään broileri tai sen rintaleikkeet uunissa mausteiden kanssa. Kypsä liha hienonnetaan veitsellä, lihamyllyssä tai monitoimikoneessa, siirretään kuivumaan. Kala kypsennetään kokonaisena tai maustettuna fileenä, jonka jälkeen liha erotellaan muista

kalanosista, hienonnetaan ja kuivataan kuivurissa. Rasvaisia kaloja kuten kirjolohta ei säilytetä monta viikkoa kuivattamisen jälkeen (rasva härskiintyy). Kuivatut kuoritut katkaravut ovat myös erinomaisia kuivattavaksi.

Mausteet
Mausteita kuivataan luonnosta kerätyistä, hankituista tai itse kasvatetuista aineista. Mielikuvitusta käyttäen voidaan valmistaa hienoja mausteseoksia. Ketsuppia saadaan maustamalla ja kuivattamalla soseutettua tomaattia tai tomaatin ja paprikan soseseosta.

Säilytys
Kuivatut valmisteet säilytetään ilmatiiviissä pakkauksissa valolta suojattuna huoneenlämmössä tai viileämmässä, ei jääkaapissa (kosteus saattaa siirtyä pakkaukseen). Poikkeuksena ovat rasvaiset tuotteet, kuten lohi. Tämä säilyy muutaman viikon jääkaapissa tiiviisti pakattuna. Eri aineet säilytetään omissa purkeissaan. Hedelmät ja vihannekset säilyvät oikein säilytettynä jopa vuosia, mutta liha- ja kalavalmisteet suosittelen käyttämään muutaman viikon sisällä kuivauksesta.

Käyttö
Kuivatun lihan, kalan ja vihannesten käyttö aloitetaan liottamalla niitä tiiviissä astiassa tai ruokatermoksessa mieluummin lämpimässä vedessä muutama minuutti - muutama tunti ennen varsinaista ruoanlaittoa. Suola lisätään keitokseen vasta liuottamisvaiheen jälkeen, sillä suola vaikeuttaa nesteen palautumista valmisteen soluihin.

Ruokavihjeitä (annokset ruokahalun mukaan 2-4 hengelle)

<u>Kasvissosekeitto</u>
Kotona valmistettu kasviskeitto, johon käytetty: tomaattia, sipulia, porkkanaa pakastevihannes-valmistetta.
Ruokaisammaksi keitto saadaan lisäämällä myös punaisia linssejä. Keitto on maustettu, soseutettu ja kuivattu. Lisää vaelluksella kuivakeittoaineksiin vesi ja mahdollisesti hieman perunamuusiainetta sakeuttamiseen. Keitä ja tarjoile homejuustomurujen kera.

<u>Jauhelihapata</u>
n. 70 g kuivattua jauhelihaa
n. ½ dl kuivattua porkkanaa
n. ½ dl kuivattua kesäkurpitsaa
n. rkl kuivattua sipulia
mahd. sulatejuustoa
(esim. Viherpippurikoskenlaskija)
n. 2 dl kuivattua perunaa
vettä
mausteita ja suolaa oman maun mukaan

<u>Katkarapupata</u>
n. 50 g kuivattua katkarapua
n. rkl kuivattua purjoa
n. ½ dl kuivattua porkkanaa
kuivattua tomaattipaprikasosetta
n. 2 dl pikariisiä
valkosipulia ja suolaa, chilijauhetta
vettä

<u>Lisäkesalaatti</u>
Kuivattuja vihanneksia annetaan vetäytyä lämpimässä vedessä 10 minuutti - usea tunti. Tarjoillaan salaattikastikkeen kera

<u>Soijapata</u>
Soijapaloja tai esikäsiteltyjä ja kuivattuja papuja
n. 1 rkl kuivattua sipulia
n. 2 rkl kuivattua sellerin vartta
n. 1 dl kuivattua punajuurta
n. 2 dl ruismakaroonia
vettä ja mausteeksi esim. rakuuna ja suolaa

Kaikkiin yllämainittuihin ruokiin voi lisätä pienen lorauksen soija- tai oliiviöljyä, sillä pieni määrä hyvänlaatuista rasvaa on tarpeellinen ruokavaliossamme ja antaa hyvän makulisän ruokiin.

Tuoreen tuntuisen tomaattivoileivän saa seuraavasti: Tomaattiviipaleet asetellaan lautaselle, päälle kaadetaan lämmintä vettä niin, että ne juuri ja juuri peittyvät. Valmistetaan juustoleipä. Noin viiden minuutin liuotuksen jälkeen siirretään tomaattiviipaleet tuoreen tuntuisena leivän päälle.

Herkullisia retkinameja:

- ohuita siivuja porkkanaa, lanttua, banaania, omenaa, mansikkaa kuivattuna
- soseuta ja kuivaa esim. banaania, omenaa, mansikkaa tai kirsikoita sekä näiden erilaisia seoksia, lisätään tarvittaessa sitruunanmehua. Kuivataan paksuhkoksi levyksi, pilkotaan palasiksi.
- edellisiin lisätään oman maun mukaan hienonnettua pähkinää, seesamsiemeniä, taatelia, hunajaa, sokeria sekä pieni määrä jauhoja, kaurahiutaleita tai pellavansiemenjauhoja sideaineeksi. Valmiste kuivataan paksuhkoksi levyksi, pilkotaan palasiksi
- esim. maukas välipalalevy: soseutettu omenaa ja kirsikkaa, makeutusaineeksi soseutettu taateli, seesamsiemeniä sekä kaurahiutaleita sideaineeksi, sitruunamehua. Kuivaa ja paloittele.

KERHON PALVELUITA



Karttojen yhteishankinnat

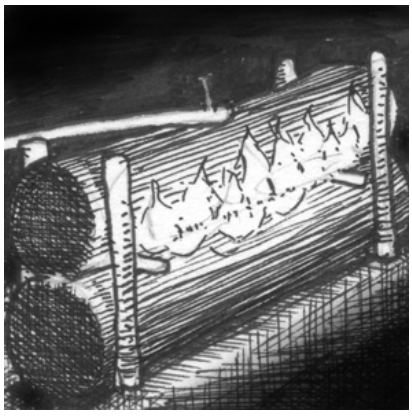
Seuraava karttojen yhteistilaus 12.08.2005, ota yhteyttä karttavälittäjä **Ulla Saraan**, (09) 275 4505, 050 533 6035, ulla.sara@pp.inet.fi

TULILLA KUULTUA

Tunturiladun Susivaliokunta tiedottaa

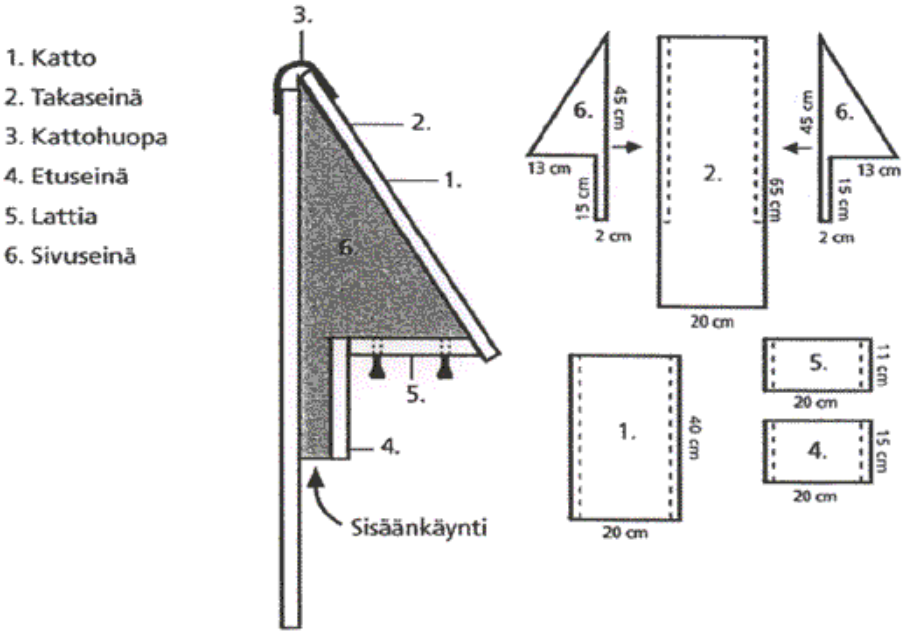
Tänä vuonna on vielä aikaa hoitaa susihakemukset kuntoon sekä antaa susivaliokunnalle osoitus tiedoistanne. Tunturiladun kesäpäivillä Varkauden lähellä Linnansaaren kansallispuistossa järjestetään tarvittaessa susivaliokunnan haastattelutilaisuus susiksi aikoville. Susianomuskaavakkeita ja susisääntöjä löytyy Tunturiladun nettisivuilta, joista ne voi tulostaa. Tarvittavia papereita voin myös toimittaa postitse. Soittele tai lähetä sähköpostia: Marita Maula, 040 509 4412 tai marita.maula@kolumbus.fi.

Vitsin tynkää, perheen nuorin saapui äitinsä tykö tietäväisen näköisenä ja todeten:
”Äiti, minä tiedän mistä lapset tulevat!”
Toteamus sai äidin hieman hämilleen, mutta ensi järkytyksestä toivuttuaan kysymään:
”No mistä ne lapset sitten tulevat?”
Tähän lapsi vastaa:
”Jos niillä on reppu selässä ne tulevat koulusta ja jos niillä ei ole reppua selässä, ne tulevat tarhasta.”

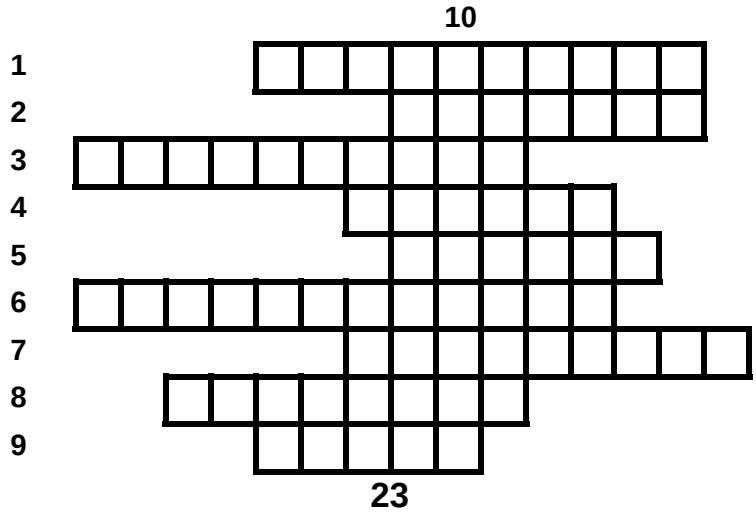


Tiesitkö että, lepakot ovat ainoita lentämään kykeneviä nisäkkäitä. Maailmassa on noin 1000 lepakkolajia. Suomessa on tavattu 11 lepakkolajia. Kaikki lepakkomme ovat hyönteissyöjiä. Ne saalistavat pimeässä päästämiensä korkeiden äänien kaikujen avulla. Jokaisella lajilla on tyypillinen ääntelynsä. Korviin palautuvien kaikujen avulla muodostuu tarkka kuva ympäristöstä. Lepakot parittelevat syksyllä tai talvella. Naaras säilöö koiraiden siittiöt ja hedelmöittää itsensä keväällä. Se synnyttää yleensä yhden poikasen keskikesällä. Naaraat kasvattavat jälkeläisiään kolonioissa. Koiraat hajaantuvat omille teilleen. Lepakoistamme suurin osa horrostaa talven. Muutamat lajit muuttavat talveksi etelämmäksi. Suomessa tavattavia lepakoita ovat: pohjanlepakko, vesisiippa, viiksisiippa, isoviiksisiippa, korvayökkö, sekä harvalukuisena kimolepakko, isolepakko, pikkulepakko, vaivaislepakko, ripsisiippa ja lampisiippa.

Lepakon päiväpiilon rakennusohje:



Kalastusvälineristikko ratkaistavaksi:
1) Tämän pääasiassa hauen pyydyksen virittämiseen tarvitaan myös karhulankaa, luokki ja sopiva puu **2)** Jo kivikaudella kalaa pyydettiin liiste sellaisella **3)** Vetouisteluväline, jolla säädetään uistinten uintisyvyyttä **4)** Rapalan Original floater on sellainen **5)** Ahdillakin lienee sellainen **6)** Jokamiehen ja –naisen silakan kalastusväline **7)** Pilkkiväline, jota tarvitaan myös tunturipurojen ylityksessä **8)** Niin itse pilkkiväline, kuin sen nimikin lienee tullut itärajan takaa **9)** Sanotaan että se voi olla myös ihmisellä ällistyksestä auki **10)** Varma ottipaikka **Vastaus kohtaan 10)** Kalatiski



2

PORT PAYÈ
FINLANDE
119734

Mikäli vastaanottajaa ei tavoiteta, pyydetään jäsenlehti palauttamaan osoitteeseen:
Vappu Hietala, Tilkankatu 12 B 41, 00300 HELSINKI