

Pakastin

Aina kämpällä ei ole pakastinta, tai sitten teette retken maastoon missä tarvitaan säilyvyyttä.

Huomaa ruoan tekeminen pakasteesta on hitaampaa, varsinkin ilman mikroa tai lämmintä vesi haudetta ja koostumus voi muuttua. (Liha, kala tai vihannespakasteet.)

1. "Kylmä panos": Pakastakaa mukaan kaksi mehutölkkiä ja sijoittakaa ne kylmälaulun pohjalle tai eristävän kylmäkassin.
 - "Kylmä panos" kannattaa tehdä esim. mehutölkistä, hyvä muoto ja sen voi juoda pois.
 - "Kylmän panoksen" sijoittelu kannattaa tehdä pohjaan. Näin on helpompi ottaa vain osa tuotteista käyttöön. Sekä eristävyys paranee.
2. Pakasta säilöttävätuote valmiiksi: Jauheliha, makkara, kala jos se ei ole pakaste valmiiksi. Älä avaa tuotteen suojapakkausta, se suojaa hyvin pilaantumiselta!
3. Kääri päälle muutaman Kierros vaikka Helsingin Sanomia. Ja laitetaan kylmätölkkien päälle.
4. Lopuksi jos kylmälauluun jää tyhjää tilaa, kannattaa siihen vielä "kanneksi" kaiken päälle laittaa muutama sivu lehteä.
 - Näin kylmät on eristetty lämpimästä vielä paremmin 😊 Ja hyvin pysyvät pakkasen puolella 24h

Toimii hyvin myös vaelluksella esim lihan kanssa! Nuotiomakkaraa kiva syödä toisena tai kolmantena päivänä. Kaikki eristetty ilma parantaa säilyvyyttä.

- Minun nuoruudessani ennen pakastimia järven jäätä sahattiin isot jääkimpaleet ja ne varastoitin sahanpuruun. Kesähelteiden jälkeenkin oli vielä jäätä syksyille ja seuraavalle talvelle!

Kuivatus

<https://www.luontoon.fi/retkeilynabc/retkiruoka/retkiruokaakuivaamalla/kuivattamisenyleisohjeet>

Retkellä voi harjoitella tuotteiden kuivatusta vaellusta ajatellen. Myös monet sienet ja marjat toimivat arjessa hyvin kuivatettuina! Kuivattaminen vie paljon aikaa tuotteesta riippuen!

Hygienia: Ruokien pilaantumisen takia kuivaa vain tuoreita ruoka-aineita. Muista käsittelyssä hyvä hygienia.

Esikäsittely: Kuivatus ei kypsennä ruoka-aineita. Muista paistaa liha etukäteen ja poistaa turha rasva, suosi valmiiksi vähärasvaistlihaa. (Rasva pilaantuu helposti) Jos kuivatat raakoja vihanneksia, ovat ne raakoja vielä kuivatuksen jälkeenkin. Ruoan tekemisen ja kuivattamisen takia ruoka-aineet kannattaa pilkkoa valmiiksi samankokoisiksi paloksi. Kuivatus ja valmistus tapahtuu saman-aikaiseksi.

Kuivatus: Voi tapahtua kuivurissa tai sähköuunissa. (Tai jopa huoneilmassa, nuotiolla tai patterin lähellä). Tärkeintä on kosteuden poistuminen, eli ilman vaihtuminen. Ritiä sähköuunissa on helpoin jos kuivuria ei ole. Voit kuivata myös soseita! Rakenna foliosta matala kuppi ja sen päälle leivinpaperia.

Käyttö: Kuivattu raaka-aine tarvitsee menetetyt veden takaisin. Kuivattu tuote olisi hyvä saada likoamaan veteen hyvissä ajoin ennen käyttöä. Eli varaa siihen ajoissa kattila, tai mukaan kannellinen astia tai isosuuaukkoinen pullo. Toki osa kuivatuista tuotteista maistuu hyvälle sellaisenaan.

! Jos saat partiokisassa kuivattuja herneitä, laita ne heti likoamaan, vaikka vesipulloon, mitä on hyvä kantaa kisassa tai ihan suunnitellusti vaelluspäivän ajan!