

17.11.2023

TEE-SE-ITSE-RETKIPAKASTIN

Kaikilla partiokämpillä ei ole omaa pakastinta tai mikäli olette lähdössä maastoretkelle telttailten, tulee ruuan kylmäsäilytys suunnitella huolellisesti etukäteen.

HUOM! Ruuan valmistamine pakasteesta on hitaampaa varsinkin, mikäli käytössä ei ole mikroa tai lämmintä vettä (jossa sulattaa hauteessa). Ruuan koostumus saattaa myös muuttua pakastaessa (liha, kala, vihannekset)

Aloita valmistautuminen viimeistään retkeä edeltävänä päivänä, jotta kylmäpanokset sekä ruoka kerkeää jäätymään ennen lähtöä. Näillä ohjeilla saat tehtyä retkipakastimen, joka pitää ruokanne kylmänä jopa 24 h.

Tarvikkeet:

- Kylmälaukku tai kylmäkassi
- 2 mehutölkkiä tai vesipulloa (yhteensä n. 2 litraa)
- sanomalehtiä

Toimi näin:

1. Pakastakaa etukäteen mukaan “kylmäpanokset” esim. mehutölkit tai vesipullot
VINKKI! Pakastetun mehun tai veden voi juoda, kun se on sulanut
2. Pakasta etukäteen myös ne tuotteet, joita haluat säilyttää kylmässä. Älä avaa pakkauksia, ne suoraa ruokaa pilaantumiselta.
3. Sijoita kylmäpanokset kylmälaukun pohjalle tai eristävään kylmäkassiin.
4. Laita kylmäpanosten päälle muutama kerros sanomalehtiä, joiden päälle voit sijoittaa kylmäsäilytettävät ruuat.
5. Mikäli kylmälaukussa on vielä tilaa, laita ruokien päälle vielä muutama kerros sanomalehtiä ennen kannen sulkemista.