

VAASAN AMMATTIKORKEAKOULU

Sara Pellinen

PARTIOLEIRI VÄSTIN MUONITUS

Liiketalous ja matkailu

2008

VAASAN AMMATTIKORKEAKOULU
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

TIIVISTELMÄ

Tekijä	Sara Pellinen
Opinnäytetyön nimi	Partioleirin muonittaminen
Vuosi	2008
Kieli	suomi
Sivumäärä	39 + 9 liitettä
Ohjaaja	Kirsi Salomaa

Opinnäytetyön tavoitteena oli suunnitella ja toteuttaa partioleirin muonitus budjetin ja teeman puitteissa.

Opinnäytetyön teoriaosuudessa on käsitelty joukkomuonitusta ja sen suunnittelua sekä lyhyesti partiotoimintaa ja partioleirin tarkoitusta partiotoiminnassa.

Käytännön toteutuksessa työn painotus on keskitetty partioleirin muonitukseen metsässä / vaikeissa olosuhteissa ottaen huomioon kohderyhmän ruokatottumukset ja leirin ohjelma.

Työssä on liitteinä leirillä muonittajille jaettuja ohjeita mm. leirille laadittu keittokirja, tietoa leirihygieniasta ja ohjeita leirikeittiörakennelmista.

Työn tuloksena saatiin partioleiri onnistuneesti ja sujuvasti muonitettua budjetin puitteissa. Työstä jäi myös seuraaville leirimuonittajille runsaasti materiaalia vastaavan tilaisuuden suunnitteluun ja toteutukseen.

VAASAN AMMATTIKORKEAKOULU
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

ABSTRACT

Author	Sara Pellinen
Title	Provisioning a scout camp
Year	2008
Language	Finnish
Pages	39 + 9 Appendices
Name of Supervisor	Kirsi Salomaa

The objective of the thesis was to plan and carry out the provisioning of the scout camp Västi according to the theme of the camp and the budget set for provisioning.

The theory part of the thesis consists of discussion on mass provisioning and its planning. Scouting and the significance of scout camps in scouting are also shortly presented.

The emphasis of the execution of the provisioning is on how to provision a scout camp in the forest or in difficult conditions, while also taking into account the food customs of the target group, and the programme of the camp.

The appendices of the thesis include instructions that were given to the cooks. Examples of these are a cook-book made specifically for the camp, information on hygiene at camping conditions, and instructions on the structures to be built in the camp kitchen.

As a result, the provisioning of the scout camp was carried out successfully, without problems, and the budget was not exceeded. The thesis also provides a lot of material for those who are responsible for planning and carrying out similar events in the future.

Keywords mass provisioning, Scouting, field hygiene

SISÄLLYS

TIIVISTELMÄ	2
ABSTRACT	3
SISÄLLYS	4
1 JOHDANTO	5
2 PARTIOTOIMINTA	7
2.1 Mitä partio on	7
2.2 Ikäkaudet	9
2.3 Partioleiri ja sen tarkoitus	10
3 JOUKKOMUONITUS	13
3.1 Ruokailun suunnittelu ja ruokalistan laadinta	13
3.2 Hygienia leirillä	14
3.2.1 Elintarvikehygienia	15
3.2.2 Vesihygienia	15
3.2.3 Henkilökohtainen hygienia	16
3.2.4 Leirikeittiön hygienia	17
4 VÄSTI	18
4.1 Osallistujat ja kohderyhmä	18
4.2 Ennakkosuunnittelu	19
4.2.1 Muonituksen ennakkosuunnittelu	22
4.2.2 Budjetti	23
4.2.3 Ruokalista	24
4.2.4 Tavarantilaus ja -toimitus	26
4.2.5 Muonittajien ohjeistus	26
4.3 Toteutus	28
4.3.1 Ruuan valmistus	28
4.3.2 Raaka-aineiden säilytys ja jako savuihin	29
4.3.3 Erikoisruuat	30
4.3.4 Vierailupäivä	30
5 TEHDYN TYÖN ARVIOINTI	32
6 LÄHTEET	35
7 PARTIOSANASTO	37
8 LIITELUETTELO	39

1 JOHDANTO

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on suunnitella ja toteuttaa Etelä-Pohjanmaan Partiolaiset ry:n järjestämän sudenpentuleiri VÄSTIn muonitus.

Etelä-Pohjanmaan Partiolaiset ry (EPP) on suomenkielisten partiolippukuntien muodostama piirijärjestö, jonka toiminta-alueena on Etelä-Pohjanmaa ja Pohjanmaa. EPP:ssä on noin 3000 partiolaista 43 lippukunnassa, ja toimintaa on miltei jokaisessa toiminta-alueen kunnassa. Piirin tarkoituksena on tukea lippukuntiansa toimintaa järjestämällä koulutusta, leiri- ja retkitoimintaa sekä muita partiotapah-tumia. (Etelä-Pohjanmaan Partiolaiset (EPP)[viitattu 22.1.2008])

VÄSTI on EPP:n järjestämä sudenpentuleiri Kortesjärven Palojärvellä 23.–31.7.2003. Leirillä jokainen sudenpentu oppii ja pääsee kokeilemaan retkeilyn perusteita. (EPP [viitattu 22.1.2008])

Leirin nimi Västi tarkoittaa miekan kahvaa. Nimi tulee leirin mukaansatempaaise-vasta teemasta, ritariajasta ja Pyhän Yrjänän tarinasta. Leirin tavoitteena on tarjota vahvoja elämyksiä ja eläytymisen mahdollisuuksia sudenpennuille. Teemasta ha-luttiin perinteinen ja partioarvoja korostava, joten Pyhän Yrjänän legenda antoi hyvän lähtökohdan. Teemaa sovellettiin vapaasti leirielämään ja ohjelmaan. Tee-ma kulkee leirin suunnittelussa mukana alkuvaiheista saakka. Leirillä se on osal-taan mukana kaikessa, niin ruokien nimissä kuin ohjelmapisteiden tehtävissäkin.

Työn tavoitteena on hyvän ennakkosuunnitelman pohjalta saada leirille osallistu-jat kunnialla ruokittua budjetin puitteissa. Ennakkoon täytyy suunnitella, kuinka leirin muonitus saadaan toteutumaan sujuvasti käytännössä. Täytyy pyrkiä laati-maan sellainen ruokalista, jossa kaikki ruoat ”käyvät kaupaksi” ts. kukaan ei ko-tona voi sanoa, että leirillä oli ”pahaa” ruokaa. Edelliseen liittyen pitää miettiä, miten pystytään ohjeistamaan savujen muonittajat niin, että hekin onnistuvat teh-tävässään eli valmistamaan maukasta ruokaa annetuista raaka-aineista.

Vastuullani kyseisellä leirillä on koko leirin muonituksen suunnittelu, työntekijöi-den eli tiimiläisten hankinta ja heidän kouluttamisensa sekä käytännön toteutus.

Ottaessani pestin vastaan leirille oli arvioitu tulevan noin 350 sudenpentua ja noin 150 palveluleiriläistä.

Koska leirillä vastuullani on koko muonahuolto, on vaikea sulkea jotain tiettyä osa-aluetta kokonaan pois. Työn painopiste on kuitenkin keskitetty muonitukseen metsässä / vaikeissa olosuhteissa. Teoriaosassa käsittelen joukkomuonitusta ja sen suunnittelua sekä partiotoimintaa yleisesti. Teoriaosan kirjoittaminen tähän työhön oli hankalaa kirjallisen materiaalin vähyden vuoksi. Partioiminnassa monet asiat kulkevat kokemuksen ja perinteiden kautta eteenpäin, ja siksi kirjallista materiaalia on tarjolla hyvin vähän, ainakin tästä aiheesta. Kokosin teorian löytämistäni SP:n teoksista sekä Etelä-pohjanmaan Maanpuolustuskoulutuksen kenttämuonituskurssin kurssimateriaalista. Käytännön suunnittelun ja toteutuksen tein hyvin pitkälle kokemuksen pohjalta. Teoriaosan tarkoituksena on luoda pohja työn kokonaisuuden ymmärtämiselle.

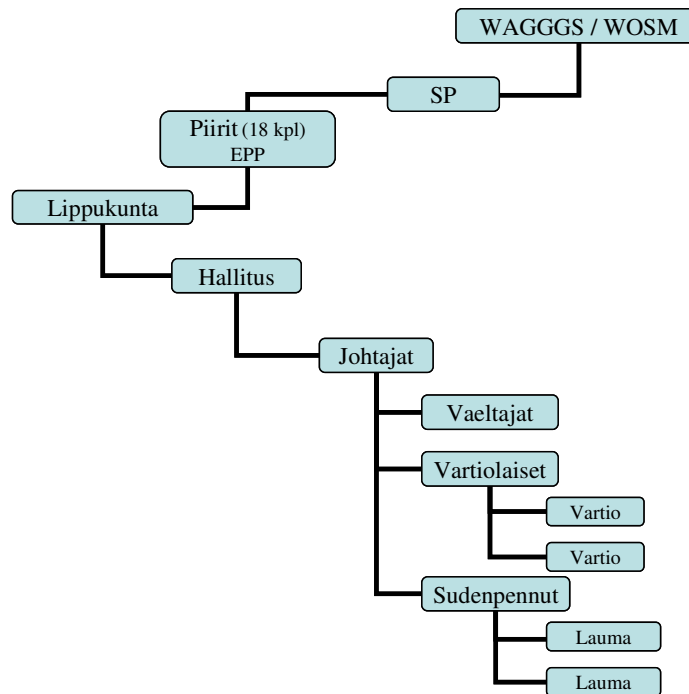
2 PARTIOTOIMINTA

2.1 Mitä partio on

Partio on vapaaehtoista kansalaistoimintaa. Se on nuorten toimintaa, jossa eri-ikäiset aikuiset ohjaavat ja tukevat lasten ja nuorten kasvua. Partio toiminta on itsenäistä, puoluepoliittisesti sitoutumatonta ja kansainvälistä toimintaa aivan kaikille. Partio toiminnassa tavoitteena on uskoa ihmisen henkilökohtaiseen kehitykseen ja sitä kautta auttaa lasta ja nuorta kasvamaan vastuuntuntoiseksi ja itsenäisesti ajattelevaksi yhteiskunnan jäseneksi, joka elää tasapainossa itsensä, muiden ihmisten ja elinympäristönsä kanssa. Kehitystä tukevat sellaiset periaatteet kuin toisten hyväksyminen, uuden oppiminen, maailmankatsomuksen avartuminen ja usko korkeimpaan. (Suomen Partiolaiset(SP) [viitattu 23.1.2008])

Partioliike on kansainvälinen, ja partiolaisia on lähes kaikissa maailman maissa yhteensä noin 35 miljoonaa. Suomessa partiolaisia on noin 75 000. Partioliikkeen perustaja englantilainen Robert Baden-Powell, B-P, kokosi parikymmentä poikaa eri yhteiskuntaluokista yhteiselle leirille vuonna 1907. Leirillä pojat toteuttivat pienissä ryhmissä eli vartioissa ohjelmaa, jossa yhdistyivät leikki ja tavoitteellinen toiminta. B-P:n keskeinen oivallus oli vartiojärjestelmä: vielä tänäkin päivänä suomalaisen partio toiminnan vahvuus on vartiojärjestelmässä. B-P:n leirikokeilu oli menestys, ja partioliike sai alkunsa. Suomeen liike tuli vuonna 1910, ja heti alusta lähtien myös tytöt olivat toiminnassa mukana. (SP [viitattu 23.1.2008])

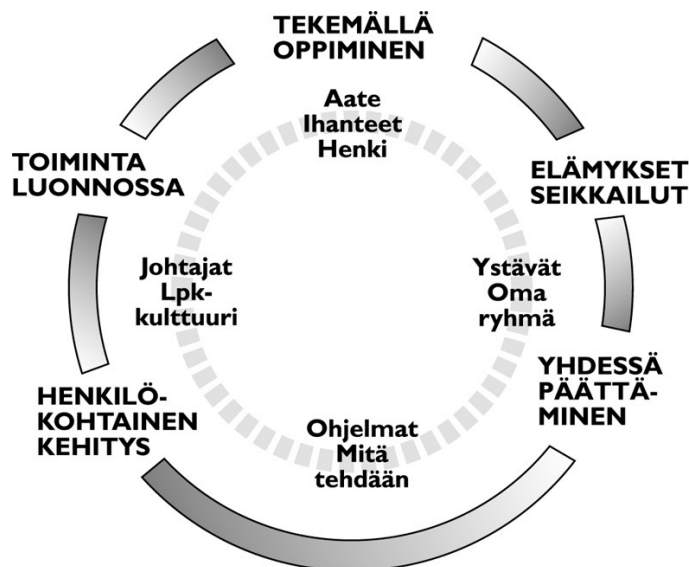
Paikallisen partio toiminnan ydin on lippukunta (lpk), johon kuuluvat laumat, vartiot ja vaeltajaryhmät johtajineen (ryhmistä tarkemmin kappaleessa 2.2). Lippukunnat ovat usein itsenäisiä yhdistyksiä, joista useimmat ovat rekisteröityjä yhdistyksiä. Lippukunnan korkeinta päätösvaltaa käyttää rekisteröityneissä yhdistyksissä vuosikokous, joka valitsee lippukunnalle johtajan ja hallituksen. Lippukunnan toimintaa johtaa yhdessä hallituksen kanssa lippukunnanjohtaja, joka yleensä on myös yhdistyksen hallituksen puheenjohtaja. Tilaa, jossa viikoittainen toiminta yleensä tapahtuu, kutsutaan koloksi.



KAAVIO 1. Partio organisaatiokaaviona

Lippukuntien koot vaihtelevat muutamasta jäsenestä jopa 300 jäseneen. Suomessa suurimmissa kaupungeissa saattaa toimia useita lippukuntia saman kaupungin alueella. Yhteensä lippukuntia on Suomessa 850. Jokainen lippukunta kuuluu johonkin maamme 18 partiopiiristä. Piirit ovat keskusjärjestön, Suomen Partiolaiset – Finlands Scouter ry:n (SP), jäseniä. Keskusjärjestö huolehtii siitä, että suomalainen partio toiminta on Partiotyttöjen Maailmanliiton (WAGGGS) ja Partioaikien Maailmanjärjestön (WOSM) periaatteiden mukaista. (Hakonen 1995; SP [viitattu 23.1.2008]) Kaavio 1. luotu tämän tekstin pohjalta selventämään partioorganisaatiota.

Partiolupaus on yhteinen kaikille maailman partiolaisille. Se ei ole vala, vaan lupaus, joka velvoittaa lupauksen antajaa pyrkimään joka päivä kohti partioihanteita parhaan kykynsä mukaan (liite 1.). (SP [viitattu 23.1.2008])



KUVIO 2. Partio-ohjelma (Hakonen 1995, 53)

Partiosta partion tekee kasvatuskeinojen kokonaisuus eli partiomenetelmä (KUVIO 2. sisäympyrä). Se toimii pohjana partio-ohjelmalle, jonka avulla tavoitteisiin pyritään. Partiomenetelmä sisältää viisi ominaispiirrettä (KUVIO 2. ulompi ympyrä), jotka ovat tekemällä oppiminen, toiminta luonnossa, elämykset ja seikkailut, henkilökohtainen kehitys ja yhdessä päättäminen. Onnistuessaan hyvä partiotoiminta sisältää luontevasti nämä elementit. (Ilomäki 2001-2002, 8) Partio-ohjelmalla tarkoitetaan siis kaikkea sitä, mitä lapset ja nuoret tekevät partiossa, miten he sen tekevät ja miksi he sen tekevät. Partio-ohjelmaan kuuluvat viikoittaiset kokoontumiset, taitomerkkien suoritukset, leirit, retket, kilpailut sekä erilaiset projektit. Partiotoininnan tulisi sisältää tiettyjä yhteisiä elementtejä, kuten elämyksiä, johtajuutta (nuoret johtamassa nuoria ts. vertaisjohtajuus), partioihanteita käytännön elämässä, toimintaa ryhmänä, toimintaa luonnossa, seikkailua, tekemällä oppimista, palvelemista ja yhteisiin päätöksiin sitoutumista. (Krzywaki 1997, 5)

2.2 Ikäkaudet

Partiossa toiminta tapahtuu ryhmässä: laumassa, vartiossa tai vaeltajaryhmässä. Ryhmässä toimimisen tarkoituksena on kasvattaa lapsia ja nuoria ottamaan vastuuta ja oppimaan, että kaikkien ei tarvitse osata kaikkea. Partio-ohjelma etenee

nousujohteisesti. Muita kasvatuskeinoja ovat perinteet, partioaate, tekemällä oppiminen, toiminta luonnossa, sosiaalinen toiminta, johtajatehtäviin kouluttautuminen sekä kansainvälinen toiminta. (SP [viitattu 23.1.2008])

Sudenpentuja ovat 7–10-vuotiaat partiolaiset, joiden ryhmää kutsutaan laumaksi. Laumaa johtaa vähintään 16-vuotias laumanjohtaja. Lauma kokoontuu kerran viikossa laumailtaan leikkimään, seikkailemaan ja opettelemaan kädentaitoja. Laumat käyvät myös retkillä, leireillä, kisoissa ja muissa tapahtumissa.

Vartiolaisia ovat 10–14-vuotiaat partiolaiset, joiden ryhmää kutsutaan vartioksi. Vartiota johtaa muutaman vuoden vartiolaisia vanhempi vartionjohtaja eli Vj. Vartion toiminta tulisi olla retki- ja leiripainotteista. Vartio kokoontuu myös kerran viikossa kololle opettelemaan partiotaitoja ja suorittamaan taitomerkkejä. Vartioidet käyvät myös partiotaitokilpailuissa testaamassa osaamistaan.

Vaeltajia ovat kaikki 14–18-vuotiaat partiolaiset. Vaeltajat ideoivat, suunnittelevat ja toteuttavat itse ryhmissä ohjelmaansa. Vaeltajille ei ole säännöllistä kokoontumista kololla, sillä toiminta voi olla projektiluonteista, mm. tapahtumien järjestämisestä nuoremmille. Vaeltajat käyvät myös retkillä, vaelluksilla, leireillä, partiotaitokisoissa ja muissa tapahtumissa.

Johtajistoa ovat kaikki yli 17-vuotiaat lippukunnassa toimivat partiolaiset. Partio ei ole pelkästään lasten ja nuorten harrastus. Myös aikuisia tarvitaan. Aikuiset voivat olla mukana partiossa johtajina tai muuten partiotoiminnan tukijoina. Pääasiallisena tehtävänä aikuisilla on tukea lasten ja nuorten mahdollisuuksia harrastaa partiotoimintaa ja siten toteuttaa partio-ohjelmaa. Mitä nuorempi aikuinen on, sitä enemmän hänellä pitää olla mahdollisuuksia rakentaa omaa kasvuaan ja kehittymistään. Samaan tapaan, mitä vanhempi aikuinen on, sitä enemmän hänen pitäisi nähdä oman roolinsa muuttuvan osallistujasta osallistajaksi. Piirin ja keskusjärjestön tehtävä on ohjata ja tukea aikuisia toteuttamaan partio-ohjelmaa lippukunnissa. (SP [viittaus 23.1.2008])

2.3 Partioleiri ja sen tarkoitus

Partioleirillä tarkoitetaan leiriä, jonka kesto on viikonloppua pidempi. Yleensä

leiri on neljästä kymmeneen päivään mittainen tapahtuma luonnossa kesällä tai talvella. Suomalaisilla partioleireillä kaikenikäiset yöpyvät pääsääntöisesti teltoissa. Leirejä järjestetään erikokoisina. Pienimmät leirit ovat lippukuntaleirejä, joissa on n. 20–100 osallistujaa, ja keskikokoisia leirejä ovat piirileirit (n. 200–2000 osallistujaa). Suuria leirejä ovat keskusjärjestön järjestämät leirit, ”Finnjamboreet”, joihin osallistuu noin 15 000 partiolaista, sekä Partioliikkeen Maailmanjärjestön järjestämät leirit ”World Jamboreet” (n. 30 000 osallistujaa ympäri maailmaa). Partioleiri on aina pienoisyhteisö, kuin pieni kylä tai kaupunki, joka kaikkinne palveluineen on pystytetty keskelle metsää muutamaksi päiväksi. (Hakonen 1995, 145; SP [viittaus 12.3.2008])

Partioleiri on merkittävä tapahtuma niin partiolaiselle, lippukunnalle kuin koko partiojärjestölle. Partioleirin tarkoitus on saada partiomenetelmä ja partioaate toimimaan luonnostaan. Leirit ovat tehokkaita koulutustilanteita, joissa partiomenetelmä on yhtäjaksoisesti käytössä useita päiviä eri-ikäisten teoissa ja toiminnassa. (Hakonen 1995, 145)

Partio-ohjelman toteutus tapahtuu seuraavasti leirillä (KUVIO 2. s. 9):

Tekemällä oppiminen: Leirillä olosuhteet poikkeavat hyvin paljon kotioloista. Leireillä ei yleensä nautita ”nykyajan mukavuuksista”, kuten sähköstä ja lämmästä suihkusta, ja osa mukavuustekijöistä pitää itse valmistaa. Leirillä leiriläisen on opittava tulemaan toimeen omin neuvoin. Leirillä pyritään tieto- ja käytännön koulutuksen avulla tukemaan leiriläisten innostusta ja edistämään heidän omatoimisuuttaan. Omatoimisuus kehittää taitoja, itsevarmuutta, aloitekykyä ja vastuuntuntoa, joista on hyötyä jokaisen ihmisen jokapäiväisessä elämässä.

Toiminta luonnossa: Partiotaidoista suurin osa on ulkoilma- ja erätaitoja. Leiri on loistava mahdollisuus oppia ja kokeilla näitä taitoja käytännössä.

Henkilökohtainen kehitys: Leirillä on mahdollisuus henkiseen ja hengelliseen kasvuun partioaatteen ja -perinteiden muovaamassa ilmapiirissä.

Elämykset ja seikkailut: Leiri- ja retkielämä on partioinnin arvokkainta toimintaa. Leirillä tulisi olla mukava, turvallinen ympäristö kokea uusia asioita.

Yhdessä päättäminen: Partioleirillä leiriläiset muodostavat pienen yhteiskunnan, jossa on tietyt oikeudet ja velvollisuudet. Leirillä tehtävät, valta ja vastuu jaetaan mahdollisimman monelle. Leiri tarjoaa osallistujille pitkäaikaisen yhdessäolon ja tekemisen kautta tilaisuuden yhdessä kasvamiseen sekä sosiaaliseen kehittymiseen. Leirin onnistuminen riippuu hyvin paljon hyvästä yhteistyöstä johtajien ja leiriläisten kesken. (SP:n retkeily- ja luontoryhmän leiriprojekti 2002, 7)

Partioleiri vaikuttaa osallistujiin ja järjestäjiin aina monin eri tavoin, useimmat partiolaiset pitävät leirejä kaikkein muistettavimpina ja merkittävimpinä partiokokemuksina. Leiri opettaa ja rohkaisee lapsia ja nuoria luottamaan itseensä ja tulemaan toimeen omin avuin. (Hakonen 1995, 145)

3 JOUKKOMUONITUS

3.1 Ruokailun suunnittelu ja ruokalistan laadinta

Suuren tapahtuman, kuten leirin, muonituksen onnistuminen riippuu suurelta osin ennakkovalmisteluista. Ennen varsinaista tapahtumaa on hoidettava monta asiaa, joten muonituksen suunnittelu on hyvä aloittaa jo hyvissä ajoin, mahdollisuuksien mukaan noin 1,5–1 vuotta ennen tapahtumaa.

Muonituksen suunnittelu aloitetaan ruokalistan laadinnasta. Laadittaessa leirin tai muun suuren tapahtuman ruokailua ja ruokalistaa tulee ottaa huomioon tapahtuman aikataulut ja ohjelmat, ruoanvalmistuspuitteet, erikoisruokavaliot sekä ruoan monipuolisuus ja terveellisyys. Hyvä leiriruoka on ravitsevaa ja maukasta. Tavoitteeksi on myös hyvä ottaa se, että ruoka olisi lähes kaikille maistuvaa. Ei ole tapahtuman onnistumisen kannalta hyvä laatia ruokalistaa ns. ei-suosituista raaka-aineista kuten kalasta. Kun ruokalista laaditaan osallistujakohderyhmän lempiraukka-aineista, joita ovat esimerkiksi jauheliha, makkara ja makaroni, on ruokien menekki yleensä varmempi, ja osallistujien viihtyvyys tapahtumassa varmemmin onnistunut. (Huuskonen 2002, 19; Viitanen, 4)

Elimistön hyvinvoinnin kannalta on tarkoituksenmukaista jakaa ruoka päivittäin kolmesta viiteen ateriaan, jolloin verensokeri pysyy tasaisena ja vointi sekä suorituskyky hyvänä. Jos päivän aikana ei syödä kunnolla, voi väsymystä, voimattomuutta, lihaskipua ja masennusta ilmetä jo muutaman tunnin kuluttua. Päivän ruokailut voi jakaa esimerkiksi seuraavalla tavalla:

Aamupala, klo 6–10

- puuroa tai velliä
- leipää, leikkeleitä, juustoa, vihanneksia
- marjoja, hedelmiä
- kahvia, teetä, kaakaota, maitoa, vettä, mehua

Lounas, klo 11–13

- jokin keittoruoka (lihaa, kalaa, kanaa, perunaa, kasviksia)
- leipää, levitettä
- maitotuotteita, vettä, mehua

Välipala, klo 14–15

- hedelmä, marjoja
- pulla, korppu, munkki, keksi
- mehu, kahvi, tee, kaakao

Päivällinen, klo 16–18

- jotain ”raskaampaa” kastiketta, pataa yms. (lihaa, kalaa, kanaa, riisiä, pastaa, perunaa)
- salaattia, kasviksia, vihanneksia
- leipää, levitettä
- maitotuotteita, mehua, vettä
- jälkiruuaksi hedelmiä, marjoja

Iltapala, klo 19–22

- leipää, piirakkaa
- maitotuotteita
- hedelmää, vihanneksia
- mehua, vettä, kaakaota, teetä, kahvia

Ruokalistaa laadittaessa huomioidaan osallistujien erikoisruokatarpeet tapauskohtaisesti. (Viitanen, 3-4; Maa- ja metsätalousministeriö 2002, 18)

3.2 Hygienia leirillä

Leirihygienialla tarkoitetaan niitä leirioloihin soveltuvia yksinkertaisia toimenpiteitä, joilla huolehditaan yksittäisen leiriläisen henkilökohtaisesta hygieniasta sekä koko leirin elintarvike-, vesi- ja majoitushygieniasta. Leirihygieniaan kuuluu käsi-en pesu, käymälöiden siisteys, juomaveden puhtaus, ruokien oikea säilytys sekä oikea ja asiallinen jätehuolto. Leirihygienian tavoitteena on pitää leiriläiset toimintakykyisinä vähentämällä sairauksia, joita huonolaatuiset elintarvikkeet tai

vesi, puutteelliset majoitusolot tai jätehuoltojärjestelmä aiheuttavat. (Huuskonen 2002, 29; Maanpuolustuskoulutus (MPK) 2008)

3.2.1 Elintarvikehygienia

Leiriolosuhteissa, joissa elintarvikkeet joutuvat helposti alttiiksi sään ja epäpuhtauksien vaikutukselle, korostuu niiden säilyttämisen merkitys. Säilytyksessä on kiinnitettävä erityistä huomiota varastointitapaan, varastotilojen ja käsittelytapojen puhtauteen sekä elintarvikkeiden oikea-aikaiseen käyttöön. Leirioloissa helposti pilaantuvien elintarvikkeiden osalta on pyrittävä lyhyeen varastointiaikaan. Tuotteet on hyvä säilyttää avaamattomina ja alkuperäispakkauksissa mahdollisimman pitkään. (MPK 2008)

Elintarvikkeita suojataan liialliselta lämmöltä, jäätymiseltä (pois lukien pakasteet), kosteudelta, valolta, likaantumiselta, jyrсийöiltä, linnuilta ja hyönteisiltä. Elintarvikkeiden säilytyspaikaksi sopivat alueella olevat valmiit rakennelmat (kellarit, varastot, kylmiöt, pakastimet) tai tilapäisesti rakennettavat suojat kuten maa-kuopat, teltat tai katetut ajoneuvojen lavat. Säilytysastioita on varattava riittävästi mukaan. Muoviset elintarvikelaatikot, lämpöastiat ja -laatikot sekä kylmälaukut ovat käyttökelpoisimpia, koska ne on helppo pitää puhtaina. Samaan säilytyslaatikkoon tulee pakata vain samaan tuoteryhmään kuuluvia elintarvikkeita. Varastointiolosuhteiden vaihtelujen vuoksi elintarvikkeet on syytä säilyttää eri säilytyslaatikoissa tuoteryhmittäin. Säilytyslaatikoissa tuotteet säilytetään omissa kannellisissa astioissa tai pusseissa, riippuen elintarvikkeesta.

Elintarvikkeiden käyttökelpoisuutta on hyvä tarkastaa aina ennen käyttöönottoa aistinvaraisesti. Mukaan maastoon tulee varata myös muovi- ja paperipusseja, kannellisia muoviastioita, kumihanskoja sekä kauhoja elintarvikkeiden edelleen jakamista varten. On kuitenkin hyvä muistaa, että elintarvikkeiden kannalta riskialttiita vaiheita ovat uudelleen pakkaaminen ja kuljetukset. (MPK 2008)

3.2.2 Vesihygienia

Tavallisesti leirin on hyvä tukeutua niin pitkälle kuin mahdollista olemassa oleviin vesiverkostoihin ja vesipisteisiin. Leirillä käytettävän veden tulee olla luokitusel-

taan talousvettä. Talousvesiluokituksella tarkoitetaan vettä, jota käytetään juomavedeksi sekä elintarvikkeiden valmistukseen tai elintarvikkeiden kanssa kosketuksessa olevien tavaroiden pesuun. Hyvä talousvesi on hajutonta, väritöntä ja kirkasta, eikä siinä ole vieraita makuja. Jos on syytä epäillä veden laatua, voi vesinäytteen viedä kunnan terveystarkastajalle tarkastettavaksi. Näyte kannattaa viedä hyvissä ajoin, sillä tarkastus kestää jonkin aikaa. (Huuskonen 2002, 21; MPK 2008)

Joskus puhdas talousvesi joudutaan kuljettamaan kauempaa ja säilyttämään astioissa. Talousveden säilytykseen käytetään tätä tarkoitusta varten varattuja astioita. Hyvä säilytysastia ei rikkoonnu, pitää veden sisällä ja pölyn ja roskat ulkopuolella. Säilytysastia tulee olla myös helppo puhdistaa. On muistettava, että puhtainkaan vesi ei säily paria päivää pidempään. Ennen tuoreen veden vaihtamista astiaan se tulee vähintään huuhdella pienellä määrällä puhdasta vettä. Säilytysastia tulisi myös pestä säännöllisesti astianpesuaineella ja harjalla sekä desinfioida ja huuhdella huolella. (MPK 2008)

3.2.3 Henkilökohtainen hygienia

Leiriolosuhteissa pääsääntöisesti jokainen huolehtii itse omasta hygieniastaan. Leirillä, jossa on paljon lapsia ja nuoria, johtajat pitävät huolen osallistujien peseytymisestä ja hygieniasta. Hyvällä henkilökohtaisella hygienialla leiriläinen suojelee omaa ja muiden leiriläisten terveyttä. Leiriohjelmaan tulee varata riittävästi aikaa henkilökohtaisen hygienian hoitoon. Jokaisen leiriläisen tulisi käydä aamuin illoin pesulla, ja käyntiä on syytä myös valvoa. Jokaisella leirillä olisi myös pyrittävä järjestämään mahdollisuus peseytymiseen lämpimällä vedellä vähintään kerran viikon aikana. Leirillä on syytä painottaa vaatteiden vaihdon sekä käsienpesun tärkeyttä. Leiriläinen menee helposti nukkumaan samoilla vaatteilla. Jokainen leiriläinen huolehtii myös omista ruokailuvälineistään. Ne puhdistetaan välittömästi ruokailun jälkeen kuumalla vedellä, tiskiaineella ja harjalla sekä säilytetään ilmastavasti esim. kangaspussissa, ei muovipussissa. Kädet pestään ennen ruokailua lämpimällä vedellä ja saippualla. Kosteuspyyhkeet tai desinfiointiin tarkoitetut voiteet ja geelit soveltuvat myös maastossa käsien puhdistamiseen. (Huuskonen 2002, 29; MPK 2008)

Leiriolosuhteissa muonitushenkilökunnalle on varattava omat peseytymistilat ja lämmin peseytymisvesi sekä mahdollisuus käyttää niitä joka päivä. Leirillä pitää olla myös erilliset vessat, jotka ovat vain muonittajien käytössä tartuntatautien leviämisen ehkäisemiseksi muonittajien välityksellä. (MPK 2008)

3.2.4 Leirikeittiön hygienia

Metsässä leirikeittiössä on noudatettava hyvää hygieniaa. Leirikeittiön hygienia-
so säilyy hyvänä, kun järjestys on hyvä, keittiön ympäristö siisti ja asiattomien
pääsy keittiöalueelle on kielletty. Myös huolellinen ruuanvalmistusvälineiden
puhtaus ja pesu pitävät muonituksen turvallisena leirillä. Astiat tulisi ensin esipes-
tä kädenlämpöisessä vedessä, minkä jälkeen tulee varsinainen pesu +50 °C ve-
dellä, johon on lisätty astianpesuainetta. Lopuksi astiat huuhdellaan ja desinfioi-
daan upottamalla ne vähintään +80 °C veteen noin 30 sekunniksi. Pesun jälkeen
astiat säilytetään katetussa puhtaassa paikassa suojassa pölyltä ja hyönteisiltä. Jos
astiat pääsevät pölyntymään ennen seuraavaa käyttöä, on syytä huuhdella astiat
uudestaan juuri ennen käyttöä. Astiat kuivataan puhtailla pyyhkeillä ja huokoisilla
sieni- tai muoviliinoilla. Myös astioiden pesussa käytetyt välineet, kuten tiskihar-
jat ja pesuvadit, tulee käytön jälkeen pestä huolellisesti kuumalla vedellä ja pesu-
aineella. Jakelu- ja ruokapöydät tulee puhdistaa huolella aina ruokailun jälkeen.
Pöytäpinnat pestään desinfioivalla aineella, harjalla tai sienellä ja runsaalla vedel-
lä. (MPK 2008)

4 VÄSTI

4.1 Osallistujat ja kohderyhmä

Etelä-Pohjanmaan Partiolaiset järjestivät sudenpentujen piirileirin Korttesjärven Palojärven leirikeskukseen maastossa kesällä 2003. Leirille odotettiin leiriläisiksi nuorimpia partiolaisia eli sudenpentuja (7–10-vuotiaita) n. 350 henkeä. Lisäksi leirille odotettiin osallistuvan johto- ja työtehtävissä n. 100 14–18-vuotiasta ja n. 70 yli 18-vuotiasta partiolaista.

Leiri koostui rakennusleiristä, varsinaisesta sudenpentuleiristä ja purkuleiristä. Rakennusleiri alkoi perjantaina 25.7.2003 ja päättyi sudenpentuleirin alkaessa maanantaina 28.7.2003. Purkuleiri alkoi heti sudenpentuleirin päätyttyä 31.7.2003 ja päättyi perjantaina 1.8.2003.

Rakennus- ja purkuleirille osallistuivat leirin johto- ja työtehtävissä olevat vanhemmat partiolaiset. Rakentelun ja purun aikana leirin vahvuudeksi arvioitiin noin 150 partiolaista. Rakennusleirin aikana valmistellaan leiriläisten saapumista varten ja rakennetaan leirin toiminnan kannalta välttämättömiä kohteita (mm. pääkeittiö ja varasto sekä ohjelmapisteitä). Purkuleirin aikana rakennetut rakennelmat puretaan, leirialue siistitään sekä siirretään leirin kalusto pois leirialueelta. Varsinaisen sudenpentuleirin aikana leirin kokonaisvahvuus oli noin 470 partiolaista. Leirin aikana majoittuminen ja ruokailut tapahtuivat leirikeskukseen alueella. Ohjelmapisteitä (joita leirillä kutsutaan laaksoiksi) sijoitettiin leirialueen ulkopuolelle neljään eri paikkaan. Yhdessä ohjelmapisteessä oli kerrallaan noin 80–100 sudenpentua johtajineen. Jokaisessa pisteessä järjestettiin ohjelmaa kahtena päivänä noin kuusi tuntia päivässä kahdessa jaksossa aamupalan ja lounaan sekä lounaan ja päivällisen välissä. Päivällisen jälkeen leiriläisille järjestettiin yhteistä ohjelmaa.

Leirin päiväohjelmat muodostuivat perinteisen kaavan mukaan. Herätys oli aamulla klo 7.30. Klo 8.00 syötiin aamupala, klo 9.00 siirryttiin yhteiseen lipunnostoon ja siitä suoraan jokaiselle savulle ennakkoon määriteltyyn ohjelmapisteeseen. Sillä aikaa, kun leiriläiset olivat ohjelmapisteissä, savujen muonittajat valmistivat

savuissa lounasta. Lounaalle leiriläiset tulivat klo 12.30, minkä jälkeen ohjelma jatkui ohjelmapisteissä klo 14.00. Päivällinen valmistettiin taas savuissa, jonne leiriläiset tulevat sitä syömään klo 17.00. Päivällisen jälkeen oli iltaisin iltanuotiotyyppistä ohjelmaa ja illan päätteeksi iltapala savuissa. Hiljaisuus leirissä alkoi klo 22.00, jonka jälkeen leirialueella ei enää ollut turhaa liikehdintää eikä ääntä. Sekä leiriläisten saapumispäivänä että viimeisenä leiripäivänä oli poikkeuksellinen päiväohjelma: saapumispäivänä leiriläiset rakensivat ruokailujen välissä savua pystyttäen sinne mm. teltat, ruokailukatokset ja keittokatokset, ja viimeisenä leiripäivänä leiriläiset purkivat savunsa ennen kotiinlähtöä. Keskiviikkona 30.7. leirillä pidettiin vierailupäivä, jolloin leiriläisten vanhemmat sekä kutsuvieraat saivat tutustua leirielämään. (liite 2.)

4.2 Ennakkosuunnittelu

Leiritoimikunnan ensimmäiset jäsenet aloittivat suunnittelutyön ja leirialueen etsimisen keväällä 2002. Kokonaisuudessaan leiritoimikunta oli koossa syksyllä.

Sopivaa leirialuetta lähdettiin etsimään seuraavilla kriteereillä:

- Leirialueen pitää olla riittävän laaja, tai ainakin pitää olla mahdollisuus levittäytyä riittävän isolle alueelle.
- Leirin sisäiset välimatkat eivät saa olla liian pitkiä.
- Leirialueen lähellä on hyvin tilaa ohjelmille.
- Alueella on hyvät huoltoyhteydet /-tiet.
- Lähellä on järvi tai muu uimapaikka.
- Leirialueelle tulee vesi ja sähkö.
- Leirialueen maasto ei ole liian herkkää kulutukselle.

Kesällä 2002 käytiin katsomassa kolmea paikkaehdokasta, jotka olivat Korttesjärven seurakunnan leirikeskus Palojärven rannalla (Korttesjärvi), Lentosotakoulun leirialue Menkijärvellä (Alajärvi) ja Kuortaneen seurakunnan leirikeskus Torppa (Kuortane). Leiritoimikunta päätyi yksimielisesti Palojärven rannalla sijaitsevaan Korttesjärven seurakunnan leirikeskukseen. Tällä alueella leirikeskuksen päära-

kennus toimi hyvin huoltorakennuksena ja ruokien varastointitilana. Rakennuksen keittiötä pystytään käyttämään osana ruuan valmistusta ja päärakennukseen tulee sähkö sekä kunnallinen vesi. Maasto leirikeskuksen ympärillä oli sopivaa telttamajoitukseen ja ohjelman järjestämiseen. Järvi ja sauna olivat lähellä ja soveltuvat uimiseen ja peseytymiseen. Leirikeskusta ympäröivässä maastossa oli ohjelmapisteille sopivaa maastoa, joiden käyttöön saatiin maanomistajien lupa. Menkijärven alue oli leirille toinen mahdollinen paikka, mutta alue todettiin liian suureksi ja laajaksi alueeksi, johon tuolloin suunnitteilla ollut leiri ”hukkuisi”. Kuortaneen seurakunnan leirikeskus Torppa todettiin puolestaan liian pieneksi ja huollon kannalta hankalaksi.

Samanaikaisesti leirialueen etsimisen kanssa leiritoimikunnassa jaettiin vastuualueita, kirjattiin leirin tavoitteita ja tehtiin arvio osallistujien määrästä. Leiritoimikunnan kirjaamat tavoitteet olivat seuraavanlaiset:

Sudenpennut

- Sudenpentu saa vastuullisia tehtäviä.
- Sudenpentu saa vähintään kymmenen merkintää sudenpennun kirjaan.
- Sudenpentu oppii leiriläisen ja partiolaisen perustaitoja itse ja yhdessä muiden kanssa tekemällä.
- Sudenpennulla on leirillä turvallista.

Laumanjohtajat

- Laumanjohtajat keskittyvät sudenpentujen johtamiseen ja ovat ohjelmissa mukana sudenpentujen apuna, ei ohjelman järjestäjinä.
- Laumanjohtajalla on mahdollisuus vaikuttaa lauman toimintaan.
- Laumanjohtajalla on mahdollisuus irrottautua hetkeksi laumastaan.
- Laumanjohtajille tarjotaan koulutusta ja vinkkejä laumailtoihin ennen leiriä.

Palveluleiriläiset

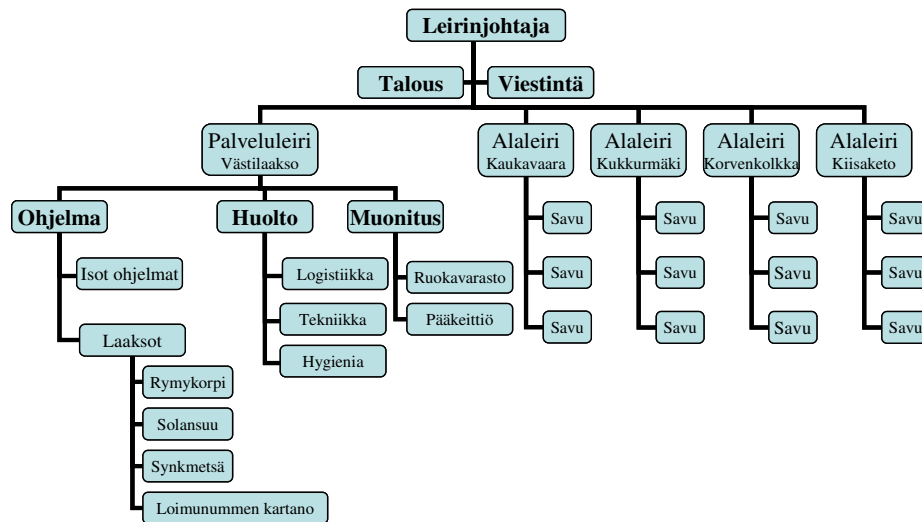
- Palveluleiriläiset ovat sudenpentuja ja laumanjohtajia varten.

- Palveluleiriläisillä on valmiiksi määritellyt tehtävät leirille tullessa.
- Palveluleiriläiset pääsevät vaikuttamaan itse tehtävänsä sisältöön.
- Tiimeissä työmäärä ei kasva ylivoimaiseksi.
- Palveluleiri on oma kokonaisuutensa, jolle on myös omaa ohjelmaa.

Leiritoimikunta

- Leirin järjestäminen ei ole yksin tekemistä.
- Sosiaalisuus on tärkeää.
- Sudenpentuja osallistuu leirillä 350.

Leiritoimikuntaan kuului leirinjohtajan lisäksi kahdeksan henkilöä. Vastuualueet jaettiin leiritoimikunnan kesken siten, että kaksi vastasi huollosta ja rakentelusta, kaksi ohjelmista, yksi muonituksesta, yksi taloudesta, yksi viestinnästä ja yksi alaleireistä. (KAAVIO 3.)



KAAVIO 3. Västin organisaatio

Jokaisen vastuualue jaettiin pienempiin osiin, joissa kaikissa oli omat vastaavansa, esimerkiksi muonituksessa oli pääkeittiö ja ruokavarasto. Alaleireissä oli alaleirinjohtajat, ja savuissa savunjohtajat sekä muonitusvastaavat. Ohjelmapisteeissä oli myös jokaisessa oma vastaava, joka suunnitteli tiimensä kanssa leiritoimikunnan laatimien tavoitteiden ja teeman pohjalta ohjelman omalle pisteelleen. Kaavio 3.

on laadittu helpottamaan Västin organisaation kokonaisuuden hahmottamista.

4.2.1 Muonituksen ennakkosuunnittelu

Leirillä oli pääkeittiö, ruokavarasto ja savut. Savu on noin 30–40 hengen ryhmä partiolaisia metsässä ja sisältää noin 20–30 sudenpentua ja 10 johtajaikäistä. Savuja leirillä oli 10 kappaletta. Jokaisessa savussa oli savun muonittaja, joka oli vastuussa kyseisen savun muonituksesta. Palveluleiriläisille ruoka valmistettiin aina pääkeittiöllä, jossa oli oma vastuuhenkilönsä. Myös ruokavarastolla oli vastuuhenkilö, jonka tehtäviin kuului huolehtia, että jokainen savu saa ajallaan oman ruokatarvikelaatikkonsa. Muonitustiimiin tarvittiin yhteensä noin kymmenen henkilöä. Tiimiläiset muonitustiimin kerättiin yleisen leiri-ilmoittautumisen kautta ja muutamaa tiimiläistä pyysin henkilökohtaisesti tulemaan tiimiini. Tehtävät jaettiin tiimiläisten kesken siten, että jokainen sai vuorollaan olla pääkeittiöllä, ruokavarastossa ja vapaalla. Vastaavat henkilöt eivät kierrä tehtävissä.

Metsässä oleviin savuihin rakennettiin leirikeittiöitä, joissa ruoka valmistettiin kaasukeittimillä ja kaasujakkaroilla. Pääkeittiöllä ruoka valmistettiin kenttä- ja kaasukeittimillä. Kylmätilaksi ruokavarastoon vuokrattiin kylmäkontti. Savuihin ei tullut sähköä yms. mukavuuksia, vesi haettiin vesipisteistä ja kylmää tarvitsevat raaka-aineet säilytettiin maakuopissa. Savuissa ei kuitenkaan säilytetty herkästi pilaantuvia raaka-aineita, vaan savun muonittajat hakivat ruokavarastosta ruokatarvikelaatikon, johon oli kerätty juuri heille lasketut tarvikkeet, ennen lounasta, päivällistä ja iltapalaa. Samalla, kun he hakivat iltapalan, he saivat mukaansa seuraavan aamun aamupalatarvikkeet.

Kun muonitus suunnitelma oli valmis, otin yhteyttä Kauhavan kaupungin terveystarkastaja Kaija Kössiin. Palojärven leirikeskus kuului hänen piiriinsä. Kävimme terveystarkastajan kanssa vierailulla leiripaikalla keväällä 2003. Esittelin paikan päällä hänelle suunnitelman muonituksen toteuttamisesta, ja kysyin hänen vaatimuksiaan muonituksen osalta. Onnekseni terveystarkastaja tiesi entuudestaan, minkälaista toiminta partioleirillä on ja suhteutti vaatimuksensa suoraan olosuhteisiin sopiviksi. Hän piti suunnitelmaa ruokien jaosta savuihin toimivana ja riittävänä, ja korosti samalla, että kylmää vaativat tuotteet pitää noutaa kylmälaukuilla

kylmäkontista savuihin vasta viime hetkellä. Henkilökohtaiseen hygieniaan liittyen hän korosti leiriläisten huolellista käsihygieniaa, etenkin ennen ruokailua ja aina vessassa käynnin jälkeen, ja suosittelee muonittajille käytettäväksi desinfiointiaainetta savujen keittiöön. Lisäksi muonittajille piti järjestää omat vessat ja mahdollisuus lämpimään suihkuun päivittäin. Myös ruokamyrkytystilanteiden varalle piti olla suunnitelma, ja muonittajat sekä savunjohtajat oli opastettava tunnistamaan ruokamyrkytyksen oireet. Terveystarkastaja ei vaatinut kaikille tiimiläisille hygieniaosaamistodistusta, oli riittävää että sellainen löytyi ammatin puolesta kahdelta tiimiläiseltä.

Terveystarkastajan kehotukset listattiin, ja niiden pohjalta laadittiin toimintasuunnitelma. Muonittajien ohjeistuksesta ja käsihygieniasta on kerrottu lisää kohdassa 4.2.5. Muonittajille vaadittavat omat vessat ja lämpimät suihkut merkittiin leirikeskukseen sisätiloissa sijaitseviin valmiisiin tiloihin. Vain muonitukseen kuuluvat henkilöt saivat siis käyttää näitä vessoja ja suihkuja.

4.2.2 Budjetti

Leirin muonituksen budjettia lähdettiin rakentamaan niin, että aamu- ja iltapalalle varattiin 1 € / aterialle leiriläistä kohden, sekä lounaalle ja päivälliselle 2 € / aterialle leiriläistä kohden. Vierailupäivänä arvioitiin tulevaksi noin 1000 vierasta, ja ruokailuun varattiin 2 € / vieras. Tällöin kaikkien kulujen jälkeen loppusummaksi muodostui noin 14 000 €. Koko leirin budjettia jouduttiin kuitenkin vielä miettimään ja laskemaan uudelleen, jolloin myös muonituksesta piti saada kuluja pienemmiksi. Lopullisessa budjetissa oli muonitukselle varattu rahaa 11 500 €, joka jakautui ruuan osalta niin, että aamu- ja iltapalalle varattiin 0,75 € / aterialle leiriläistä kohden, sekä lounaalle ja päivälliselle 1,50 € / aterialle leiriläistä kohden, sekä vieraiden ruokaan 1,50 € / vieras.

Muonituksen budjetti sisälsi myös astianpesuaineet, pienet astiahankinnat ym. leiriaikaiseen käyttöön, sekä ennen leiriä pidetyn muonituskurssin kulut. Näihin budjetissa oli varattu rahaa noin 600 €.

Lopullinen budjetti saatiin tehtyä keväällä 2003, kun leiriläisten ilmoittautuminen oli päättynyt. Leiriläisiä ilmoittautui 470, ja muonituksen lopullinen budjetti oli 12 600 €. Leirin jälkeen tehdyssä tuloslaskelmassa muonitukseen kului rahaa noin 9700 €. Ero budjetin ja tuloslaskelman välillä selittyy osittain tarjouspyynnöistä saaduilla tarjouksilla, lahjoituksilla sekä raaka-aineiden hinnan vaihteluilla.

4.2.3 Ruokalista

Ruokalistan suunnittelussa ajatuksena oli, että ruoka olisi kaikille maistuvaa, eli pääraaka-aineina käytettiin jauhelihaa, makkaraa ja makaronia. Mielestäni leiri ei ole se paikka, missä opetellaan syömään uusia tai vähemmän pidettyjä ruokia. Leirillä pääasia on, että vatsat tulevat aina ruokailussa täyteen, jotta jaksetaan taas touhuta. Näin myös mahakivut, koti-ikävät ja muut nälästä johtuvat ”sairaudet” pysyvät poissa tai ainakin jonkin verran kauempana.

Suurimpia ongelmia ruokalistan laadinnassa ennen leiriä tuotti annoskokojen arviointi. Kuinka paljon 7–10-vuotias syö? Aikaisemmilla leireillä ja kursseilla, joille olen ruokaa suunnitellut, osallistujat ovat olleet pääosin johtajaikäisiä ja syöneet lähes aikuisen annoksen, mutta sudenpennut eivät syö niin paljon. Myös savuissa olevien jakauma tyttöihin ja poikiin vaihteli, mistä johtuen täytyi miettiä poikien ja tyttöjen erikokoinen ruuan tarve. Tavoitteena kuitenkin oli läpi leirin, ettei ruokaa tarvitsisi heittää pois suuria määriä.

Ruokalistan laadinnan aloitin luomalla leiripäivän ruokailun perusrungon, jota jokainen päivä pääpiirteittäin noudatti.

Aamupala klo 8.00	*puuro *maito *leipä *tee/mehu
Lounas klo 12	*keitto *pehmeä leipä *maitoa jos on jäänyt aamupalalta
Päivällinen klo 17.30	*ruoka *näkkileipä ja pehmeä leipä jos jää lounaalta

Iltapala klo 21.00

*sämpylä, piirakka tms.

*juusto/leikkele

*tee/mehu

Ruokalistalle valittiin ruokia, jotka pääsääntöisesti ovat lasten mieleen. Listalta löytyi mm. jauhelihakastiketta ja spagettia, makkarakastiketta, jauhelihakeittoa ja nakkikeittoa. Ruokalista rakentui siten, että aamupalaksi tarjottiin joka aamu puuroa hillon kera, vaihdellen kaurapuurosta 4-viljanpuuroon. Lounaaksi oli joka päivä jokin keittoruoka, poikkeuksena vierailupäivä, jolloin keitto tarjottiin päivälliseksi. Päivällisellä oli joka päivä jotain tukevampaa, kuten lihakastiketta ja perunoita tai makaronia. Iltapalalla tarjottiin kevyttä ja helposti valmistettavaa ruokaa, kuten karjalanpiirakoita ja jogurttia. Ruokailuissa juotiin pääasiassa mehua ja vettä, vain aamu- ja iltapalalla oli tarjolla maitoa sen huonon säilyvyyden vuoksi. Ruokalistaa voi kokonaisuudessaan tarkastella liitteessä 4. ja keittokirjamuodossa liitteessä 5.

Ruokailun rytmitys oli mietitty siten, että se tuki päivän ohjelmaa (liite 2.). Aamulla syödään tukevasti, jotta päivä lähtee hyvin käyntiin. Lounaalla syödään kevyttä keittoruokaa, jotta leiriläiset jaksavat pian ruokailun jälkeen jatkaa ohjelmaa. Päivällisellä tarjotaan tukevampaa ruokaa, kun päivän rankka ohjelma on ohi ja ruokailun jälkeen on aikaa ottaa rauhallisemmin.

Ruokailun laadinnassa ruokien hygienia- ja laatuasiat otettiin huomioon siten, että kaikki lihat tulivat leirille kypsinä ja keitoissa käytettiin Jepuan perunan esikäsiteltyä keittoperunaa.

Ritari-aikaista teemaa pidettiin ruokailun puolella yllä siten, että kaikille lämpimille ruoille keksittiin aiheeseen sopivat nimet: esimerkiksi Hornansarven taikaliemi oli jauhelihakeittoa ja Ritarin rohkaisu jauhelihakastiketta ja spagettia. Teemaan sopivilla ruokien nimillä haluttiin myös lisätä lasten ruokahalua. Ennen ruokailua lapsille kerrottiin vain keittokirjassa esitetty nimi, esimerkiksi Ritarin rohkaisu, joka toi lasten mieleen voimaa ja intoa ohjelmaan, mikä puolestaan sai lapset syömään hyvin.

4.2.4 Tavarantilaus ja -toimitus

Hankintojen tarjouspyyntöjä (liite 6.) lähetettiin tukkuihin (Meira Nova, Kespro) ja muille toimittajille (Saarioinen, HK, Atria, Jepuan Peruna, Pentin Peruna, Kauhava, Lapuan Leipä, Kauhavan Pullatuote, Eevan Pullapuoti, Korttesjärvi, Valio, Milka, Fresh Servant, Frans Glader) tammikuussa 2003. Ruokien raaka-aineet hankittiin tarjouspyyntöjen ja tarjouksien vertailun jälkeen Meira Novalta. Meira Novaan päädyttiin, koska sitä kautta saimme lähes kaikki raaka-aineet tilattua joustavilla toimitusehdoilla. Tukkutoimitukseen päädyttiin heti alkumetreillä, koska näin tavara saatiin perille kuljetettuna. Leipä tilattiin leipomosta (Lapuan Leipä), sekin perille kuljetettuna päivittäin/tarvittaessa. Läheskään kaikki yritykset, joihin tarjouspyyntö lähetettiin, eivät lähettäneet tarjousta takaisin.

Tarjouspyyntöjen lähettelemisen ”vaivan” palkitsi Jepuan perunan vastaus. He halusivat lahjoittaa leirille perunat. Tätä tietoa tuskin olisi saanut ilman tarjouspyyntöä.

Meira Novan ensimmäisen kuorman toimitus sovittiin perjantaille 25.7.2003 ja toinen maanantaille 28.7.2003. Ensimmäisessä kuormassa tuli suurin osa koko leirin ruokatarvikkeista. Toisessa kuormassa tuli pääosin maitotaloustuotteita, kioskin myyntituotteet ja pieniä täydennyksiä tilaukseen. Leirin aikana puutteita oli mahdollisuus täydentää Korttesjärven keskustassa sijaitsevasta K-Market Suomalasta, jossa leirin ajan oli tili avoinna. Muonituksen puolesta täydennystä tarvittiin kesken leirin vain lähtöpäivän matkaeväiden täydentämiseen.

Meira Novan kanssa tehtiin sopimus, että saimme palauttaa kaikki avaamattomat ja käyttökelpoiset pakkaukset. Tämä koski tuotteita, joissa on pitkä säilyvyysaika, esim. näkkileivät, mehutiivisteet, hillot ja säilykkeet. Muun muassa näiden tuotteiden kulutusta oli todella vaikea arvioida etukäteen, ja niitä myös palautettiin jonkin verran.

4.2.5 Muonittajien ohjeistus

Ennen leiriä savujen muonitusvastaaville pidettiin viikonlopun mittainen kurssi, jolla käytiin läpi käytännön asioita, kuten hygienia, ruokamykytys, jätteet, työ-

tehtävien jakaminen sekä leirikeittiön rakentaminen (liite 3. & liite 7.).

Tiimin kanssa laadittiin savuihin keittokirja, jossa oli jokaisen ruoan valmistusohjeet (liite 5.). Keittokirja laadittiin hyvin yksityiskohtaiseksi, koska savujen muonittajat toimivat tehtävässään harrastuspohjalta eivätkä ole tottuneet muonittamaan suuria ihmismääriä. Muonittajille laadittiin myös oma asuehdotus tukemaan leirin teemaa. Ohje lähetettiin kaikille muonittajille niin savuihin kuin muonitustiimin jäsenille (liite 8.).

Savujen keittokatokseksi suositeltiin pystytettäväksi ns. kioskitelttä, puolijoukkuetelttä korotetuilla seinäkepeillä tai jotain muuta vastaavaa, jolla saadaan keittöille säänkestävä katos ja ruoanvalmistusvälineitä suojaava tila. Katoksen yhteyteen suositeltiin rakennettavaksi ruokien jakelupöytä ja keittokatoksen välittömään läheisyyteen ruokailukatos, tiskauspiste sekä säilytysteline leiriläisten ruokailuvälinepusseille.

Leirikeittiön ruoanvalmistusvälineitä valittaessa kehoitettiin muonittajia miettimään kattilat ja kauhat toisiinsa sopiviksi, esim. ettei 10 litran kattilaan ole varattu sekoitusvälineeksi vain tavallista puukauhaa, koska kauhassa ei varsi riitä. Kalustesuosituslista on kokonaisuudessaan liitteenä 9.

Terveystarkastajan ohjeistukset suunniteltiin toteutettavaksi seuraavalla tavalla:

1. Käsienpesun tarpeellisuutta korostettiin johtajaikäisten ennakkomateriaaleissa, ja heitä kehoitettiin huolehtimaan siitä, että pienimmätkin leiriläiset käsienpesusta huolehtivat.
2. Savujen muonittajia kehoitettiin sijoittamaan käsienpesupiste ruokajonon alkupäähän, jossa kaikki varmasti pesisivät kätensä ennen ruokailua lämpimällä vedellä ja saippualla.
3. Vessojen vieressä oli käsien pesuun varattu vesipiste sekä saippuaa.
4. Leirin puolesta jaettiin muonittajille savuihin käsien desinfiointiin käytettävää ainetta sekä jaettiin ohjeistus kaikille kirjallisena (liite 3.).

5. Ruokamyrkytysten ennalta ehkäisemiseksi kiinnitimme savujenmuonittajien ohjeistuksessa huomion hygieniaan sekä selvitimme, mistä ruokamyrkytykset johtuvat. Myös tästä jaettiin muonittajille kirjallinen materiaali (liite 3.)

Leirin aikana pidimme päivittäin lyhyen palaverin savujen muonittajien kanssa, jossa kävimme läpi menneet ja tulevat ruokailut. Nämä palaverit pidettiin siksi, että olisimme pystyneet heti reagoimaan, jos jossain savussa olisi ruokailun suhteen ollut ongelmia, esim. ruokaa oli liian vähän tai sitä jäi paljon yli. Nämä palaverit oli myös tarkoitettu savunmuonittajille rentouttaviksi hengähdyshetkiksi, jossa he saivat juoda kahvin rauhassa.

4.3 Toteutus

4.3.1 Ruuan valmistus

Heti alusta asti oli selvää, että ruoka valmistetaan alusta loppuun itse leirillä. Ruuanvalmistus ei siis ollut pelkkää lämmittelyä ja veden keittämistä. Tavoitteeksi laitettiin myös se, että myös muonittajat pääsevät tutustumaan kokonaisuutena leiriin ja yhteisiin ohjelmiin, ei vain omaan keittiönsä.

Leirillä ruoka valmistettiin palveluleiriläisille pääkeittiöllä, ja savuissa ruoan valmistivat savujen muonittajat.

Rakennus- ja purkuleirin aikana tarjoiltiin kolme ruokaa (aamu- ja iltapala sekä yhdistetty lounas ja päivällinen). Aamupala oli runsas, ja tarjolla olleista ruuista sai tehdä välipalaa ruokailujen väliin, jos tunsu sitä itse tarvitsevänsä. Tähän ratkaisuun leiritoimikunta päätyi, koska ajateltiin, että kaksi lämmintä ruokaa veisi vain turhaan tehokasta rakentelu-aikaa ja aikuinen ihminen pärjää yhdellä tukevalla ruoalla päivässä. Palveluleiriläiset saivat kuitenkin leirin aikana nauttia kolme kertaa yllätyksenä valmistettuja aterioita. Rakennusleirin harjakaisia vietettiin lauantai-iltana 26.7., jolloin iltapalaksi oli valmistettu ahkerille rakentajille hieman parempi iltapala. Tarjolla harjakaisissa oli mm. loimulohta, nuotioperunaa, tartarkastiketta ja salaattia. Myös sunnuntaiamulle järjestettiin palveluleirin johtajan kanssa yllätys palveluleiriläisille. Aamupalaksi oli valmistettu ”hotelliaamiainen”. Tar-

jolla oli mm. nakkeja, lihapullia, munakokkelia, muroja ja leipää. Kolmantena yllätyksenä palveluleiriläiset saivat nauttia purkuleirillä iltapalaksi tortilloja ja täytekakkua. Varsinaisen leirin aikana syötiin neljästi päivässä. Kaikille leiriläisille oli koko ajan tarjolla mehua juomaksi, koska lapset eivätkä vanhemmatkaan ihmiset juo mielellään tai riittävästi pelkkää vettä, ja kesähelteillä juominen on todella tärkeää.

Savuissa ruoka valmistettiin kaasukeittimillä ja kaasujakkaroilla. Pääkeittiöllä ruoka valmistettiin kenttäkeittimillä (Teuva-keittimillä ja glyserolikeittimellä). Lisäksi käytettiin leirikeskuksen keittiön hellaa, uunia ja tiskikonetta. Myös leirikeskuksen keittiön ruuanvalmistusvälineitä (kattiloita, kippoja, kauhoja, veitsiä, yms.) jouduttiin käyttämään jonkin verran, koska omassa muonituskalustossa oli pieniä puutteita. Oman muonituskaluston puutteet johtuivat siitä, että yksi muonituskaluston laatikko oli joutunut kuljetuksessa leirille hukkaan. Asian tullessa ilmi ei leirillä enää ollut aikaa ja mahdollisuuksia lähteä etsimään laatikkoa ja päädyttiin lainaamaan leirikeskuksen kalustoa. Alussa ajatuksena kuitenkin oli, että leirikeskuksen keittiöstä ei olisi käytetty kuin hellaa, uunia ja tiskinurkkausta.

4.3.2 Raaka-aineiden säilytys ja jako savuihin

Raaka-aineet varastoitiin pääkeittiöllä, kuivat aineet leirikeskuksessa sisällä ja kylmää vaativat raaka-aineet ulkona tähän tarkoitukseen vuokratussa kylmäkonnissa. Tämä järjestely todettiin leirin aikana hyväksi ja toimivaksi.

Ruoka savuihin haettiin ruokavarastosta kolme kertaa päivässä, noin kaksi tuntia ennen lounasta ja päivällistä. Iltapala haettiin ohjelmien mukaan joustaen, yleensä välittömästi, kun ohjelma loppui. Iltapalaa haettaessa otettiin mukaan myös piilaantumattomat aamupalatarvikkeet. Nämä aamupalatarvikkeet jaettiin illalla siksi, että muonittajat pystyivät jo illalla esivalmistelemaan aamiaista. Kaikki kylmäsäilytystä vaativat raaka-aineet noudettiin kontista juuri ennen tarjoilua. Hetkellistä kylmäsäilytystä savuissa saatiin pitämällä tuotteet maakuopassa. Maakuopassa tuotteet säilytettiin kylmälaukuissa tai muissa tiiviissä astioissa.

Varastotiimi jakoi päivittäin, joka ruokailulle erikseen, savujen ruokatarvikkeet laatikoihin, joilla ne kuljetettiin savuihin. Laatikoihin laskettiin jokaiselle savulle omat määrät henkilöluvun perusteella.

4.3.3 Erikoisruuat

Etukäteen pelkäsin suurta erikoisruokavaliota noudattavien joukkoa (allergioita, kasvisyöjiä yms.), mutta helpotukseni sain huomata, että suurin osa savujen erikoisruokavaliosta oli vähälaktoosisia ruokavaliota. Leirin kaikki ruoat valmistettiin vähälaktoosisina tai kokonaan maidottomina ruoasta riippuen.

Kaikille leiriläisille, jotka ilmoittautumislapussa ilmoittivat useita allergioita tai joiden ilmoituksessa oli jotain epäselvää, lähetettiin ennen leiriä vielä lisäselvityspyyntö.

Kaikki ilmoittautuneet kasvisyöjät olivat palveluleiriläisiä, joten kasvisruokaa oli tarjolla vain pääkeittiöllä. Leirille ilmoittautui myös kaksi tyttöä, joilla oli niin paljon allergioita, että heillä oli lista, mitä he saivat syödä. Näille tytöille sovitte- lin yhteisen ruokalistan, ja he saivat noutaa valmiin ruoan pääkeittiöltä. Muut al- lergiat tarkasteltiin ruokailukohtaisesti, ja jos ruoka ei sellaisenaan sopinut syötä- väksi, valmistettiin pääkeittiöllä sopiva ruoka erikseen. Savuissa ei erikoisruokia valmistettu. Muonittajien noutaessa raaka-aineita heille ilmoitettiin, jos savussa oli sellainen henkilö, joka ei saanut kyseessä olevaa ruokaa syödä. Muonittajien tehtävänä oli näissä tapauksissa ohjata leiriläinen pääkeittiölle noutamaan sopiva ruoka. Tällä järjestelyllä pienennettiin savun muonittajien vastuuta erikoisruokati- lanteissa.

4.3.4 Vierailupäivä

Västillä vierailupäivä oli keskiviikkona 30.7. Tämä päivä oli tarkoitettu leiriläisten vanhempien ja tuttujen sekä VIP-vieraiden vierailuun leirialueella. Päivän aikana vieraat tutustuivat leiriolosuhteisiin ja osallistuivat vierailupäivän ohjelmaan. Vie- raita arvioitiin saapuvaksi leirille noin kaksi kertaa leiriläisten määrä, ja arvio piti suurin piirtein paikkansa. Vierailijoiden tarkkaa määrää ei pystytty saamaan sel- ville.

Leirillä vieraille tarjottiin ruokana hernekeittoa. Vierailupäivän ruoaksi valittiin hernekeitto siitä syystä, että se on helppo lämmitellä isolle joukolle ja se kestää hyvin kuumasäilytyksen, kun vierailijat tulevat syömään pidemmällä aikavälillä.

Hernekeittoa jäi jonkin verran yli avaamattomissa säilykepurkeissa, joten sitä pystyttiin hyödyntämään leirin jälkeen muissa EPP:n tapahtumissa.

5 TEHDYN TYÖN ARVIOINTI

Leirin muonitus kokonaisuudessaan on rankka urakka. Tämän leirin muonitukselta minulle teki hieman helpomman se, että olin ollut mukana suunnittelemassa ja toteuttamassa edellistä EPP:n piirileiriä Alahärmässä kesällä 1999. Tuolta leiriltä tehtyjen muistiinpanojen ja kokemusten perusteella sain hyvän pohjan lähteä suunnittelemaan Västin muonitusta.

Ennen leirin alkua suurin tehtävä oli laatia ruokalista ja laskea sen pohjalta tarvittavien raaka-aineiden määrät. Suurimpia ongelmia ruokalistan laadinnassa ennen leiriä tuotti annoskokojen arviointi. Kuinka paljon 7–10-vuotias syö? Annoskoihiin en suoraan saanut vastausta, mutta arvioinnin ja kokemuksen pohjalta sain laadittua ruokalistan annoskokoineen. Onnistuin tässä tehtävässä mielestäni hyvin, koska ruokaa ei jäänyt kovinkaan paljon yli. Meira Novan kanssa tehdyn sopimuksen ansiosta saatiin myös palauttaa paljon käyttämättä jäänyttä raaka-ainetta. Ne raaka-aineet, joita emme saaneet palauttaa, mutta jotka olivat täysin käyttökelpoisia, lahjoitimme Kortesjärven seurakunnan kautta jaettavaksi niitä tarvitseville perheille. Toinen vaativa tehtävä oli laatia muonittajille selkeä keittokirja. Siinäkin tehtävässä onnistuin omasta mielestäni ja palautteen perusteella hyvin.

Ennakkoon määrittelemäni savujen koot olivat sopivat. Pidin kovasti kiinni siitä että, savujen koot pysyvät 30–40 hengessä, koska arvioni mukaan sitä suuremman savun muonituskalustoa ei kovin monesta lippukunnasta löydy. Olen myös sitä mieltä, että siitä suurempien ihmisjoukkojen muonittaminen vaatii jo hieman enemmän kokemusta. Pelkkä kiinnostus ruuanlaittoon ei riitä. Noin 100 hengen palveluleiriläisten joukko hoitui hyvin pääkeittiöllä tiimiläisten ansiosta.

Pääkeittiön ja ruokavaraston tiimiin kuului yhteensä 10 henkeä, mikä oli sopiva määrä näin lyhyelle leirille. Totesimme kuitenkin tiimini kanssa, että kun ”homma” saatiin suurin piirtein pyörimään, leiri loppui. Samalla suunnittelulla ja miettimisellä olisi siis muonittanut pidemmänkin leirin. Tosin silloin tiimiläisiä saisi olla hieman enemmän. Alun perin suunnittelimme, että tiimiläisten tehtävät kiertäisivät ns. työjärjestyksen mukaan, etteivät samat ihmiset ole aina töissä ja samoissa tehtävissä. Näin lyhyellä leirillä työn kiertoa ei saatu kuitenkaan toimi-

maan. Uskon kuitenkin että pidemmällä leirillä tehtävien kierrättämisellä autetaan jaksamaan tiimiläisiä raskaassa ja vaativassa tehtävässä.

Kylmäsäilytykseen kylmäkontti oli aivan ehdoton. Leirikeskuksen kylmätilat eivät olisi mitenkään riittäneet, koska tavarat toimitettiin leirille vain kahdessa tukku-kuormassa. Savuissa pientä kylmäsäilytystä saatiin maakuopalla. Savuissa ei kuitenkaan säilytetty herkästi pilaantuvia raaka-aineita, vaan savun muonittajat hakivat ne ruokavarastosta ruokatarvikelaatikossa ja juuri ennen tarjoilua. Tämä järjestely oli hyvä ja toimiva.

Savujen nimien samankaltaisuus aiheutti ruuan jakelussa jonkin verran ongelmia. Kaikki savut eivät raaka-aineita noutaessaan olleet täysin perillä omasta savun nimestä. Siksi olisi mielestäni parempi, että savut nimettäisiin muuten kuin alaleirin nimen ja numeron (1, 2, 3, jne.) mukaan (esim. Kiisaketo1, Kukkurmäki1, Korvenkolkka1, Kaukavaara1). Lyhyen leiriajan vuoksi emme alkaneet muuttaa tätä epäkohtaa, sillä se olisi vain aiheuttanut lisää hämmennystä ja sekaannusta.

Palveluleirin yhteiset ruokailut olivat hyvin onnistunut ratkaisu. Se vähensi keittiön ”valmiusaikaa”, eikä ruokaa tarvinnut yrittää pitää lämpimänä tunteja. Hienoa oli myös se, että palveluleiriläiset noudattivat tätä ajatusta. Myös erikoisruokien valmistus pääkeittiöllä onnistui kohtalaisesti. Erikoisruoat onnistuivat kyllä hyvin, koska sovimme tiimissä, että yksi henkilö hoitaa erikoisruokien valmistuksen läpi leirin. Ongelmia erikoisruokien kanssa toi ruokailuaikojen pieni eriaikaisuus. Savuissa ja pääkeittiöllä ruoka saattoi olla valmiina hieman eri aikoihin, yleensä pääkeittiöllä myöhemmin kuin savuissa, ja erikoisruokia hakevat joutuivat odottamaan omaa ruokaansa hetken kauemmin kuin muut oman savun jäsenet.

Ennen leiriä minulle vielä syntyi pieni huoli lippukuntien asenteesta leirien muonitusta kohtaan. Useat savujen muonittajat oli pestattu tehtävään liian lähellä leiriä asenteella ”eiköhän siihen nyt joku löydy”. On tietenkin hyvä, että vanhemmat auttavat tässäkin kohtaa, mutta olisi hyvä, jos lippukunnissa ajateltaisiin asiaa eteenpäin ja saataisiin lippukuntiin lippukuntaleireille muonittajia, kun he ensin tulisivat ns. valmiiksi suunnitellulle leirille ”harjoittelemaan”.

Kaiken kaikkiaan leiri sujui hyvin. Leirin muonitus sujui hyvin ja leiriläiset viihtyivät hyvin leirillä. Osa syy viihtymiseen oli varmasti myös kauniilla kesäsäällä, joka leirimme ajaksi hienosti osui, mutta sillä ei vielä pelasteta koko leiriä. Västin kesäisestä säästä pysyvimmät muistot jäivät varmasti kuitenkin niiden leiriläisten mieleen, jotka olivat vielä purkamassa viimeisiä teltoja ja rakennelmia, kun raju ukonilma kulki leirialueen yli. Hyvin suunnitellun ohjelman ja huollon merkitys leirillä on kuitenkin hyvin tärkeää.

Itse olen hyvin tyytyväinen omasta pestistäni suoriutumiseen. Se, mitä tekisin toisin, liittyy lähinnä tämän opinnäytetyön ja leirin loppuraportointiin. Ennen leiriä ajatukset olivat vain ja ainoastaan Västin muonituksessa kiinni, en muistanut / jaksanut ajatella tulevaisuutta ja opinnäytteen kirjoitusta. Näin jälkeenpäin ajattel- len olisi ollut hyväksi laatia savujen muonittajille ja tiimiläisille kyselylomake muonituksen sujuvuudesta, puutteista ja korjausehdotuksista. Leirin jälkeen sain vain satunnaisia suullisia palautteita, kun viimeisessä muonittajien palaverissa pyysin savun muonittajia lähettämään tai kertomaan minulle palautetta Västin muonituksesta. Palautteissa kiitosta sain mm. riittävästä ohjeistuksesta ennen lei- riä ja leirin aikana, maistuvista ruokavalinnoista ruokalistalla, aikataulujen pitä- vyydestä ja asiantuntevasta tiimistä. Parannusehdotuksia palautteessa oli esimer- kiksi seuraavista asioista: salaattia savuihin, pakkausmateriaalien vähentäminen (esim. ei jogurttia yksittäispakattuina jakoon), liikaa maustevaihtoehtoja. Näistä vähäisistäkin palautteista otan opikseni seuraavaa pestiäni ajatellen.

6 LÄHTEET

Etelä-Pohjanmaan Partiolaiset (EPP). Saatavilla www- muodossa:

<URL:<http://www.epp.partio.fi/info/>> Viitattu 22.1.2008

Etelä-Pohjanmaan Partiolaiset (EPP). Sudenpentuleiri Västi. Saatavilla www-

muodossa: <URL:<http://www.epp.partio.fi/arkisto/vasti/>> Viitattu 22.1.2008

Hakonen, Niilo 1995. 1.painos. Partiojohtajan käsikirja, Hämeenlinna, Karisto

Oy:n kirjapaino 1995

Huuskonen, Marja, Huuskonen, Visa, Mattila, Mika, Rantala, Pasi, Vuorela, Päivi

2002. 2.painos. Lippukunnan kesäleiri – Vihjemateriaalia lippukuntaleirin järjestäjille, Helsinki, Capella Finland Oy 2002

Ilomäki, Katariina, Kuusela, Esa, Tulkki, Tapani 2001-2002. 1.painos. Partio-

ohjelma, K-Print 2002

Krzywaki, Heidi, Laiho, Petri, Lehtinen, Pertti, Mylius, Chrde, Nenonen, Yrjö,

Nieminen, Rasa, Tuominen, Anneli, Tulkki, Tapani, Uimonen, Titi 1997, 2. pai-

noksen tarkistukset: Pesonen, Tuomo, Virtanen, Kalle, Talaja, Leena 2002. Toimiva lippukunta, Helsinki, Capella Finland Oy 2002

Maa- ja metsätalousministeriö, Suomen Partiolaiset – Finland Scouter ry, Elintar-

vikevirasto, Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK 2002, Retkiruoka

opas, Helsinki, Painopörssi Oy 2002

Maanpuolustuskoulutus (MPK), Etelä-Pohjanmaan Maanpuolustuskoulutus, kent-

tämuonituskurssi –kurssimateriaali 2008

Suomen Partiolaiset (SP). Aikuinen partiossa. Saatavilla www- muodossa.

<URL:www.partio.fi/?Deptid=377> Viitattu 23.2.2008

Suomen Partiolaiset (SP). Kenelle partio on? Saatavilla www- muodossa.

<URL:www.partio.fi/?Deptid=48> Viitattu 23.2.2008

Suomen Partiolaiset (SP). Mitä partio on? Saatavilla www- muodossa.

<URL:www.partio.fi/?Deptid=750> Viitattu 23.1.2008

Suomen Partiolaiset (SP). Partioleirin tarkoitus. Saataville www-muodossa.

<URL:www.partio.fi/?deptid=252> Viitattu 12.3.2008

SP: n retkeily- ja luontoryhmän leiriprojekti 2002, Leirinjohtamiskurssi –
kurssiohje, Suomen Partiolaiset – Finlands Scouter ry

Viitanen Eira, Leirikokki-keittokirja, Suomen Partiolaiset – Finlands Scouter ry

Niilo Hakonen, Partiojohtajan käsikirja, Hämeenlinna, Karisto Oy:n kirjapaino
1995

7 PARTIOSANASTO

Alaleiri	Suuret leirit ovat usein jaettu useampaan osaan eli alaleiriin, mikä helpottaa leirin suunnittelua ja toteutusta. Alaleirit jaetaan vielä yleensä yhden tai useamman lippukunnan muodostamiin savuihin, joissa leiriläiset syövät ja nukkuvat.
EPP	Etelä-Pohjanmaan partiolaiset, Etelä-Pohjanmaan ja Pohjanmaan suomenkielisten partiolippukuntien muodostama piirijärjestö.
Kolo	Partiolaisten kokoontumistila
Lauma	Lauma on ryhmä, jossa 7–10-vuotiaat partiolaiset eli sudenpentut toimivat. Laumat kokoontuvat yleensä noin kerran viikossa tunnin ajan laumanjohtajien johdolla.
Laumanjohtaja	Laumanjohtaja on vähintään 16-vuotias henkilö, joka johtaa nuorimpien partiolaisten eli sudenpentujen muodostamia ryhmiä eli laumoja.
Lippukunta	Lippukunta on partiotoiminnan perusyksikkö, joka toimii tietyllä alueella, esim. kaupunginosassa. Lippukunta koostuu yleensä n. 20–200 eri-ikäisestä partiolaisesta.
Pesti	Pesti on määräajallinen tehtävä, johon valitaan osaamisen ja kokemuksen pohjalta sopivin henkilö tai henkilöt.
Savu	eli leirilippukunta. Savussa asuu yksi tai useampi lippukunta niin, että koko savun vahvuus on tavallisimmin 30–80 leiriläistä. Savu majoittuu ja toteuttaa leiriä yhdessä, usein savussa myös valmistetaan ruoka ja ruokaillaan. Savua johtaa savunjohtaja.
SP	Suomen Partiolaiset – Finlands Scouter ry on suomalaisen partiotoiminnan valtakunnallinen keskusjärjestö.

Sudenpentu	Sudenpennut ovat partion nuorin ikäkaus. Sudenpentu on 7–10-vuotias partiolainen, joka toimii laumassa.
Vaeltaja	Vaeltajat ovat 14–18-vuotiaita partiolaisia, jotka toimivat vaeltajaryhmissä. Vaeltajilla ei ole säännöllistä kokoontumista kololla eikä vanhempaa johtajaa. Vaeltajien toiminta on yleensä projektiluontoista.
Vartio	Vartio on ryhmä, jossa 10–14-vuotiaat partiolaiset eli vartiolaiset toimivat. Vartiota johtaa yksi tai useampi vartionjohtaja.
Vartiolainen	Vartiolaiset ovat 10–14-vuotiaita partiolaisia, jotka toimivat vartioissa. Vartiot kokoontuvat yleensä noin kerran viikossa tunnista puoleentoista tuntiin vartionjohtajan johdolla.
Vartionjohtaja	Vartionjohtaja eli VJ suunnittelee ja vetää vartion toimintaa yksin tai yhdessä apulaisensa kanssa. Vartionjohtaja on tyypillisesti vartiolaisia muutaman vuoden vanhempi.

8 LIITELUETTELO

- Liite 1. Partiolupaus, partioihanteet, ym.
- Liite 2. Leirin ohjelmat
- Liite 3. Hygienia
- Liite 4. Ruokalista
- Liite 5. Keittokirja
- Liite 6. Tarjouspyyntö
- Liite 7. Rakenteluohje
- Liite 8. Muonittajien asu
- Liite 9. Muonituskalusto

Partiolupaus

Tahdon rakastaa Jumalaani ja lähimmäistäni, isänmaatani ja ihmiskuntaa toteuttaen elämässäni partioihanteita.

Partiolaisten ihanteet

- kehittää itseään ihmisenä
- kunnioittaa toista ihmistä
- auttaa ja palvella
- tuntee vastuunsa ja velvollisuutensa
- rakastaa ja suojella luontoa
- olla uskollinen ja luotettava
- rakentaa ystävyyttä yli rajojen
- etsiä elämän totuutta.

Partiolaisten tunnus

Ole valmis!

Sudenpentulupaus

Lupaani parhaani mukaan rakastaa Jumalaani, toteuttaa sudenpentujen lakia ja olla toisille avuksi joka päivä.

Sudenpentujen laki

Sudenpentu on reipas ja rehellinen.

Sudenpentujen tunnus

Tahdon tehdä parhaani.

Leiriläisten ohjelma

Aika	28.8 maanantai	29.8 tiistai	30.8 keskiviikko	31.8 torstai
7.30		Herätys	Herätys	Herätys
8.00		Aamupala	Aamupala	Aamupala
9.00	Saapuminen 10.00 alkaen	Lipunnosto Aamupäivän ohjelma	Lipunnosto Aamupäivän ohjelma	Lipunnosto Turnajaiset
12.30	Lounas savuissa (Johtajainfo – ALJ)	Lounas	Lounas	Lounas
14.00	Savujen rakentelu = telttojen pysytys	Iltapäivän ohjelma	Iltapäivän ohjelma Vanhemmat saapuvat	13.30 Loppujuhllisuudet 15.00 Purku alkaa
17.00	Päivällinen	Päivällinen	Päivällinen vieraiden kanssa savuissa	17.00 Kylmä ruoka/eväs
18.00	Johtajainfo – Rakentelu savuissa jatkuu	Johtajainfo	Johtajainfo	18.00 Lähtö kotiin viimeistään
19.00	20.00 Leirin avajaiset	Alaleiri-ilta	Vierailuillan ohjelma 19.30 Supevieroitus = Vanhemmat lähtevät	
21.00	21.30 Iltapala	Iltapala	Iltapala	
22.00	22.30 Portit suljetaan - savuissa hiljaisuus	Portit kiinni ja savuissa hiljaisuus	Portit kiinni ja savuissa hiljaisuus	

HYGIENIA

- Jos mukana on helposti pilaantuvia elintarvikkeita, huolehdi siitä, että ne pysyvät kylminä. Pääsääntö: Mitä kylmemmissä elintarvikkeita säilytetään, sitä turvallisempaa ja laadukkaampaa ne säilyvät.
- Aloita ruoanvalmistus aina käsien pesusta.
- Pese kädet myös ruoan valmistuksen aikana esim. kun siirryt käsittelemään toista raaka-ainetta. Pese kädet myös wc:ssä käynnin jälkeen.
- Pidä huolta, että myös ruokailijat pesevät kätensä ennen ruokailua.
AINA LÄMPIMÄLLÄ VEDELLÄ JA SAIPPUALLA.
- Jos vatsaa vääntää tai kurkku on kipeä, siirrä ruoanvalmistusvuoro jollekin toiselle, näin et kosketus- tai pisaratartunnan kautta sairastuta muita.
- Käytä ruoanvalmistukseen vain puhdasta vettä. Jos et ole varma veden laadusta, keitä vesi ennen käyttöä.
- Käytä valmistukseen vain puhtaita välineitä ja astioita. Pese astiat aina KUUMALLA vedellä ja astianpesuaineella.
- Huolehdi että ruokailijoidenkin tiskivesi on tarpeeksi kuumaa.
- Älä käytä eri ruokalajien valmistamiseen samoja välineitä, ellet ole pessyt niitä välissä.
- Kypsennä ruoka kuplivan kiehuvaiksi. Mikrobin lisääntyminen on nopeinta +8-60 C asteen välillä. Lämpötilan noustessa yli +60 asteen alkavat mikrobit tuhoutua.
- Nauti ruoka kuumana, heti valmistamisen jälkeen ja valmista vain tarvetta vastaava määrä. Leirillä älä tarjoa ruokia uudelleen seuraavalla ruualla
- Maista ja haista tuotetta ennen käyttöä. Jos tuote vaikuttaa epäilyttävältä, sitä ei kannata käyttää / syödä.

Jätteidenlajittelu:

Kaikki leirin roskat lajitellaan. Mustaan pussiin laitetaan kaikki märkä ja ”likainen” jäte. Märkäjätteeksi lasketaan esim. kaikki sellainen, joka alkaa haista, mädäntyä tai homehtua

(esim. maitopurkit, jogurttipurkit, märkä paperi, kananmunankuoret). Ruokajätteet eli ”sikaruoka” kerätään erikseen siihen varattuun astiaan. On tärkeää että sikaruuan seassa ei ole mitään ”syötäväksi kelpaamatonta” eli muovia yms. koska se toimitetaan rehutehtaalle. Valkoiseen pussiin laitetaan kuiva ja ”puhdas” jäte (esim. kuiva muovijäte, muovipussit, pestyt ja valutetut maitopurkit, pestyt ketsuppurkit, paperi joka ei sovi paperinkeräykseen). Muille jätteille (esim. pulloille, lasille ja metallille) tulee kierrätyspiste.

Kaikille savun lajitelluille jätteille löytyy myös ”oma paikkansa” kierrätyspisteestä, josta ne kuljetetaan eteenpäin.

Jätevesi:

Käytä kaikessa pesussa luonnonmukaisia pesuaineita, suosi joutsenmerkkiä.

Joutsenmerkki on helppo tunnistaa. Siinä lentää valkoinen joutsen vihreällä pohjalla. Merkin ympärillä lukee YMPÄRISTÖMERKKI MILJÖMÄRK. Merkki voi olla myös mustavalkoinen.



Saat leiriorganisaation puolesta tiskiaineet. Samaa ainetta voi käyttää myös käsien pesuun sekä muuhun yleispuhdistukseen.

Huolehdi siitä, että pesuvedet eivät valu vesistöön vaan ne imeytetään maahan. Jokainen savu saa leirillä isosta saavista rakennetun vedenimeyttimen.

Ruokamyrkytys - Määritelmä

Ruokamyrkytyksellä tarkoitetaan saastuneen ruoan tai juoman nauttimisesta aiheutunutta sairautta. Myrkytyksen voi aiheuttaa ruoan tai veden mukana elimistöön päässeet mikrobit, joita ovat bakteerit, virukset, homeet, hiivat ja loiset, tai niiden tuottamat myrkylliset aineet, Myös luontaiset myrkyt, myrkylliset kasvit, eläimet tai sienet, kemialliset aineet tai jokin muu tautia aiheuttava partikkeli voivat aiheuttaa ruokamyrkytyksen.

Ruokamyrkytys - Oireet

Ruokamyrkytyksen aiheuttamia oireita ovat mm. vatsakipu, pahoinvointi, ripuli ja oksentelu.

Ruokamyrkytys - Elintarvikkeet

Erityisen otollisia kasvupaikkoja ruokamyrkytyksiä aiheuttaville mikrobeille ovat helposti pilaantuvat elintarvikkeet, joita ovat esimerkiksi: tuore juusto, liha, jauheliha, makkara, munavalmisteet, kaikki pilkotut kasvikset ja hedelmät, valmis ruoka ja ruokaeinekset, leikkeleet yms. poikkeuksena kestromakkarat kuten meetvursti.

Ruokamyrkytys - Ehkäiseminen

Yleisimpiä ruokamyrkytyksiin johtaneita syitä ovat ruoan liian hidas jäähdytys, säilytys liian lämpimässä tai riittämätön kuumennus.

Käytännössä tärkeimpiä keinoja ehkäistä tai hidastaa ruokamyrkytyksiä aiheuttavien mikrobien lisääntymistä elintarvikkeissa ovat:

- Elintarvikkeiden säilyttäminen oikeassa lämpötilassa.
- Ruoan huolellinen kuumentaminen kiehuvan kuumaksi.
- Ristisaastumisen ehkäiseminen eli mikrobien leviämisen elintarvikkeesta toiseen käsien, pintojen tai välineiden välityksellä.

Ruokalista

Pe 25.heinä	PÄIVÄLLINEN ILTAPALA	Kanaviilokki	Kasvisruoka
La 26.heinä	AAMUPALA PÄIVÄLLINEN ILTAPALA	4-viljanpuuro Kinkkurisotto Makkaraa ja leipää	Kasvisrisotto
Su 27.heinä	AAMUPALA PÄIVÄLLINEN ILTAPALA	Kaurapuuro Possunsuikalekastike, peruna ILTAMAT	Kasvispata, peruna
Ma 28.heinä	AAMUPALA LOUNAS PÄIVÄLLINEN ILTAPALA	Ruispuuro Makkarakeitto Jauhelihakastike, spagetti Karjalanpiirakka + leipä	Kesäkeitto Tomaattikastike, spagetti
Ti 29.heinä	AAMUPALA LOUNAS PÄIVÄLLINEN ILTAPALA	4-viljanpuuro Jauhelihakeitto Nakkikastike, peruna Mehukiisseli ja murot	Papukeitto Paprika-juustokastike, peruna
Ke 30.heinä	AAMUPALA LOUNAS PÄIVÄLLINEN ILTAPALA	Kaurapuuro Makaronimössö Hernekeitto Jogurtti + leipä	Kasvismakaronimössö Kasvishernekeitto
To 31.heinä	AAMUPALA LOUNAS PÄIVÄLLINEN PÄIVÄLLINEN ILTAPALA	Ruispuuro Minestronekeitto Matkaeväs Lihapullat, peruna ILTAMAT	Kasvisminestronekeitto Kasvispihvi/-pulla, peruna
Pe 1.elo	AAMUPALA LOUNAS	4-viljanpuuro Kanakeitto	



Savun
keittokirja

VÄSTIN keittokirjan käyttäjälle

1. Laita keittokirjan sivut leiriä varten muovitaskuihin, jotta se pysyy luettavana kelistä riippumatta.
2. Laske savukohtaiset määrät (esim. jos savussa on 23 hlö:ä lasketaan annoksia 25hlö:lle)
Laske $2 * 10$ annosta + 5 annosta = 25 annosta)
3. Lue aina koko ohje läpi ennen kuin alat tehdä mitään!
4. Ruokaohjeisiin ei ole laitettu valmiiksi maustemääriä ja yhdistelmiä, vaan ohessa on aina mauste-ehdotus. Valitse niistä mielestäsi sopivimmat.
Huom! Älä kuitenkaan laita kaikkia mausteita.
5. Kun maustat ruokia muista että sen pitää maistua hyvälle kaikkien suussa. Älä siis mausta liian voimakkaasti/vahvasti. Mausteita voi aina lisätä omalle lautaselle. Mausteita ei saa silti jättää kokonaan laittamatta, sillä ne tekevät ruoasta maukkaan.
6. Kun aloitat ruoanteon pese kädet huolellisesti lämpöisellä vedellä ja saippualla!!
7. Kun on syöty, siivoa jäljet pois saman tien. Jätä seuraavalle vuorolle siisti keittiö!
8. Tarkkaile ruoan menekkiä: jos ruokaa jää paljon tai ruokaa on liian vähän ilmoita tästä **heti** keskuskeittiölle

Muista!

Ruokien raaka-aineet haetaan pääkeittiöltä 3 kertaa päivässä (ennen lounasta, päivällistä ja iltapalaa jolloin otetaan myös aamupalatarvikkeet mukaan), noin 2 tuntia ennen ruoka-aikaa ellei toisin ilmoiteta.

Pidämme joka päivä palaverin savujen muonittajien kesken klo n.18:00. Lisätietoja leirillä!

Tule AINA kysymään jos on jotain epäselvää!!!!

SYNKMETSÄN SALAISUUS

<i>raaka-aine</i>	<i>5 annosta</i>		<i>10 annosta</i>		<i>Oma savu</i>
Hiutaleita	5	dl	1	1	
Suolaa	1	tl	1	rkl	
Vettä(l)	1,5	1	3	1	

1. Laita vesi kiehumaan. Lisää suola
2. Kun vesi kiehuu lisää hiutaleet vähitellen, kokoajan sekoittaen.
3. Anna kiehua noin 10 min, laita toho pois päältä ja anna hautua 10 min.
4. Lisää tarvittaessa vettä. (Tönkköpuuroa ei ole mukava syödä)
5. Maista.

LINNANMUHENNOS

<i>raaka-aine</i>	<i>5 annosta</i>		<i>10 annosta</i>		<i>Oma savu</i>
Makkara	0,3	kg	0,6	kg	
Perunakuutio	0,45	kg	0,9	kg	
Keittojuurekset	0,1	kg	0,2	kg	
Sipuli (tuore)	0,5	kpl	1	kpl	
Maustepippuri, kok.	4	kpl	8 - 10	kpl	
Laakerinlehti	1	kpl	2	kpl	
Vettä(l)	1,5	l	2 - 3	l	
Lihaliemijauhe	0,25	dl	0,5	dl	

1. Laita vesi kiehumaan.
2. Kun vesi kiehuu lisää mausteet, lihaliemiliemi ja sipuli kuorittuna ja lohkottuna.
3. Anna kiehahtaa 10 min.
4. Laita perunakuutiot ja keittojuurekset kattilaan.
5. Kun vesi alkaa kiehua, anna kiehua n. 10min.
6. Pilko makkarat.
7. Jos liemi on haihtunut voit lisätä nyt vähän vettä.
(MUISTA tämä on keitto EI muhennos)
8. Lisää makkarakuutiot.
9. Anna vielä kiehahtaa niin että makkarat lämpenevät.
10. Maista lientä, lisää tarvittaessa lihalientä. ja/tai suolaa.

RITARIN ROHKAIKU

<i>raaka-aine</i>	<i>5 annosta</i>		<i>10 annosta</i>		<i>Oma savu</i>
Jauheliha	0,35	kg	0,7	kg	
Sipuli (kuivattu)	2	rkl	0,5	dl	
Ruskea kastike	Ohje erikseen				
Vettä(l)	1	1	2	1	
Lihaliemijauhe	0,25	dl	0,5	dl	
Spagetti	4	dl	8 - 10	dl	

1. Laita spagettien keitinvesi kiehumaan.
 2. Valmista kastike erillisen ohjeen mukaan.
 3. Lisää kastikkeeseen jauheliha ja mausteet.
 4. Anna kiehahtaa niin että jauheliha lämpiää
 5. Kun spagettivesi kiehuu lisää loraus öljyä ja lihaliemijauhetta ja spagetit pienissä erissä.
Sekoita välillä, ettei mene klimpeiksi.
 6. Maista kastiketta ja mausta lisää tarvittaessa.
 7. Kun spagetit on kypsiä kaada vesi pois.
- HUOM! Älä keitä spagetteja liian kauan, ettei mene puuroksi!

Mauste-ehdotus:

Kastike

- Jauhelihamaus
- Valkopippurijauhe
- Mustapippurirouhe
- Paprikajauhe
- Pippurisekoitus

ÄLÄ KUITENKAAN LAITA KAIKKIA SEKAISIN VAAN JOTAIN NÄISTÄ!
MAISTELE!

HORNANSARVEN TAIKALIEMI

<i>raaka-aine</i>	<i>5 annosta</i>		<i>10 annosta</i>		<i>Oma savu</i>
Jauheliha	0,3	kg	0,6	kg	
Peruna	0,45	kg	0,9	kg	
Keittojuurekset	0,1	kg	0,2	kg	
Sipuli (tuore)	0,5	kpl	1	kpl	
Maustepippuri, kok.	4	kpl	8 - 10	kpl	
Laakerinlehti	1	kpl	2 - 3	kpl	
Vettä(l)	1,5	l	2 - 3	l	
Lihaliemijauhe	0,25	dl	0,5	dl	

1. Laita vesi kiehumaan.
2. Kun vesi kiehuu lisää mausteet, lihaliemiliemi ja sipuli kuorittuna ja lohkottuna.
3. Anna kiehahtaa 10 min.
4. Lisää jauheliha, perunakuutiot ja sekavihannekset kattilaan.
5. Kun vesi alkaa kiehua, anna kiehua n. 10min tai kunnes perunat ovat sopivia.
6. Jos liemi on haihtunut voit lisätä nyt vähän vettä.
(MUISTA tämä on keitto EI muhennos)
7. Maista lientä, lisää tarvittaessa lihalientä. ja/tai suolaa.

LOHIKÄÄRMEEN LEISKAUS

<i>raaka-aine</i>	<i>5 annosta</i>		<i>10 annosta</i>		<i>Oma savu</i>
Nakipala	0,35	kg	0,7	kg	
Sipuli (kuivattu)	2	rkl	0,5	dl	
Ruskea kastike	Ohje erikseen				
Vettä(l)	Niin että perunat peittyvät				
Peruna	0,9	kg	1,8	kg	

1. Kuori perunat ja laita kattilaan. Laita vettä perunoiden päälle niin, että ne peittyvät.
2. Valmista kastike erillisen ohjeen mukaan.
3. Lisää nakit ja mausteet.
4. Anna kastikkeen kiehahtaa kunnolla että nakit lämpenevät ja mausteista tulee maku kastikkeeseen.

HUOM! Älä keitä perunoita liian kauan, ettei mene muusiksi!

Mauste-ehdotus:

Kastikkeeseen

- Pippurisekoitus
- Mustapippurirouhe
- Lihaliemi
- Suola

**ÄLÄ KUITENKAAN LAITA KAIKKIA SEKAISIN VAAN
JOTAIN NÄISTÄ! MAISTELE!**

KUNINGASKUNNAN HERKKU

<i>raaka-aine</i>	<i>5 annosta</i>		<i>10 annosta</i>		<i>Oma savu</i>
Jauheliha	0,3	kg	0,6	kg	
Makarooni	6	dl	1,2	l	
Vesi	1	l	2-3	l	
Sipuli (kuivattu)	2	rkl	0,5	dl	
Lihaliemijauhe	0,25	dl	0,5	dl	

1. Laita makaronivesi kiehumaan.
2. Lisää kiehuvaan veteen loraus öljyä, lihaliemijauhetta, kuivattu sipuli ja makaronit.
3. Sekoita vähän.
4. Kun makaronit on kypsiä kaada ylimääräinen vesi pois. Jätä pohjalle kuitenkin vähän vettä.
5. Lisää jauheliha ja mausteet. Jos haluat voit lämmittää ja maustaa jauhelihaa eri kattilassa ennen sen lisäämistä makaroonien sekaan.
6. Sekoita ja laita kansi päälle.
7. Anna veden kiehua pohjalla →höyry lämmittää jauhelihan.
8. Sekoita välillä pohjasta asti.
VARO ettei pala pohjaan!

Mauste-ehdotus:

- Jauhelihamaus
- Mustapippurirouhe
- Valkopippurijauhe
- Paprikajauhe
- Pippurisekoitus

**ÄLÄ KUITENKAAN LAITA KAIKKIA SEKAISIN VAAN
JOTAIN NÄISTÄ! MAISTELE!**

KANUUNAN LAUKAUS

<i>raaka-aine</i>	<i>5 annosta</i>		<i>10 annosta</i>		<i>Oma savu</i>
Hernekeitto		1		1	
Vesi		1		1	

1. Laita kattilan pohjalle n. 5 cm vettä. Kiehauta.
2. Lisää hernekeittoa vähitellen purkista.
3. Lisää vettä tarvittaessa.
4. Sekoita kokoajan pohjasta asti. Palaa helposti pohjaan.

HUOM! Koko määrää ei tarvitse lämmittää kerralla. Hae pääkeittiöltä lisää jos loppuu.

LINNANEIDON UNELMA

raaka-aine	5 annosta		10 annosta		<i>Oma savu</i>
Kinkkua	0,2	kg	0,4	kg	
Pätkä spagetti	1,5	dl	3	dl	
Perunakuutio	0,3	kg	0,6	kg	
Kasvissuikale	0,15	kg	0,3	kg	
Sipulia (kuivattu)	2	rkl	0,5	dl	
Vettä(l)	2	l	3 - 4	l	
Maustepippuri	4	kpl	8 - 10	kpl	
Laakerinlehti	1	kpl	2 - 3	kpl	
Lihaliemijauhe	0,25	dl	0,5	dl	

1. Laita vesi kiehumaan.
2. Kun vesi kiehuu lisää mausteet, lihaliemi ja sipuli kuorittuna ja lohkottuna.
3. Anna kiehahtaa 10 min.
4. Lisää perunakuutiot, spagetit kasvissuikaleet.
5. Anna kiehua niin kauan että spagetti on melkein kypsää.
6. Jos liemi on haihtunut voit lisätä nyt vähän vettä.
(MUISTA tämä on keitto EI muhennos)
7. Lisää kinkkusuikaleet.
8. Anna vielä kiehahtaa niin että kinkku lämpenee.
9. Maista lientä, lisää tarvittaessa lihalientä ja/tai suolaa.

KASTIKE

<i>raaka-aine</i>	<i>5 annosta</i>		<i>10 annosta</i>		<i>Oma savu</i>
Vesi					
Jauhe					
Liha-/kasvisliemi					

1. Laita puolet vedestä kiehumaan.
2. Sekoita toiseen puoleen kastikejauhe.
3. Kun vesi kiehuu sekoita jauhe-vesiseos kiehuvaan veteen.
4. Keitä hiljaksiin 3min, silloin tällöin sekoittaen.
5. Maista, mausta ja maista!

Tarjouspyyntö

Etelä-Pohjanmaan Partiolaiset ry.
Rauhankatu 8
65100 Vaasa
Puh. 06-317 0460
fax 06-312 3+55

TARJOUSPYYNTÖ

4.2.2003

<tähän vastaanottajan nimi>
<tähän vastaanottajan osoite>
<tähän vastaanottajan puhelinnumero>

VÄSTI- LEIRIN RUOKATARVIKKEET

Olemme Suomen Partiolaisten piirijärjestö, joka toimii Etelä-Pohjanmaan alueella. Järjestämme ensi kesänä VÄSTI -sudenpentuleirin Kortesjärvellä 25.7.-1.8.2003. Odotamme leirille 500:aa osallistujaa. Tähän lukuun sisältyvät sekä leiriläiset että leirin järjestäjät.

Tällä hetkellä etsimme luotettavia ruokatarvikkeiden toimittajia, jotka omalta osaltaan varmistavat leirimme onnistumisen. Tarkoituksen olisi löytää muutama toimittaja, joiden kanssa voimme tehdä laajamittaista yhteistyötä koko VÄSTI-projektin ajan.

Toivoimme, että tarjoaisitte meille tuotteitanne mahdollisimman edulliseen hintaan ja samalla tukisitte eteläpohjalaista nuorisotoimintaa. Tarjouspyynnön liitteenä on lista ruokatarvikkeista, joita tulemme leirin aikana tarvitsemaan. Vielä tällä hetkellä emme pysty sanomaan tarkkoja määriä kaikille tarvitsemillemme ruokatarvikkeille, joten liitteen päätuotteiden määrät ovat arvioita. Valintaamme helpottaisi oleellisesti, jos toimitatte meille hinnastonne (nettohintoineen tai alennusprosentteineen) tarjouksen mukana.

Lisätietoja asiasta saa leirin pääkokilta Sara Alexanderssonilta puhelinnumerosta 050 5850 898 tai varastonhoitajalta Katja Karjaluodolta 050 4864 228. Tarjoukset tulee lähettää osoitteeseen Etelä-Pohjanmaan Partiolaiset ry. Sara Alexandersson, Rengonsalontie 28 E 10, 62200 Kauhava.

Tarjouksen tulee olla perillä helmikuun 28. päivään mennessä.

Terveisin,

Sara Alexandersson
VÄSTI leirin pääkokki

LIITE Leirillä tarvittavat ruokatarvikkeet (arvio)

Etelä-Pohjanmaan Partiolaiset ry.
Rauhankatu 8
65100 Vaasa
Puh. 06-317 0460
fax 06-312 3+55

TARJOUSPYYNTÖ

4.2.2003

VÄSTI RUOKAMÄÄRÄT:

* kypsytettynä

LIHA:

Makkara	30 kg
Jauheliha *	55 kg
Nakki	50 kg
Lihapulla	30 kg
Possun suikaleliha*	20 kg
Kana*	30 kg
Kinkku	5 kg
Naudanliha*	30 kg

KUIVAT:

Lihaliemijauhe	2,1 kg
Spagetti	15 kg
Perunahiutale	20 kg
Makaroni	12 kg
Riisi	32 kg
Kanaliemijauhe	0,5 kg
Mannasuurimo	4 kg
Kaurahiutale	15 kg
4-viljanhiutale	22 kg
Orahiutale	15 kg
Ruishiutale	15 kg
Suola	4 kg
Maizena suuruste ruskea	18 kg
Maizena suuruste vaalea	4,5 kg

PERUNAT/KASVIKSET:

Peruna (koko)	110 kg
Peruna (esikypsennetty, tyhjiöpakattu)	170 kg
Porkkana	30 kg
Sipuli	4 kg

MUUT:

Mehukeitto	40 l
Hernekeitto	150 l
Herne	4kg
Ananas	3,5kg
Pakastekala	10kg
Sekavihanneksia	35kg
Suolakurkku	3,5kg
Kuivattu sipuli	

MAITO:

maito	500 l
Maitojauhe	

LEIVÄT:

Sämpylä	
Näkkileipä	
Ruisleipä	

RAKENTELUOHJEITA SAVUIHIN

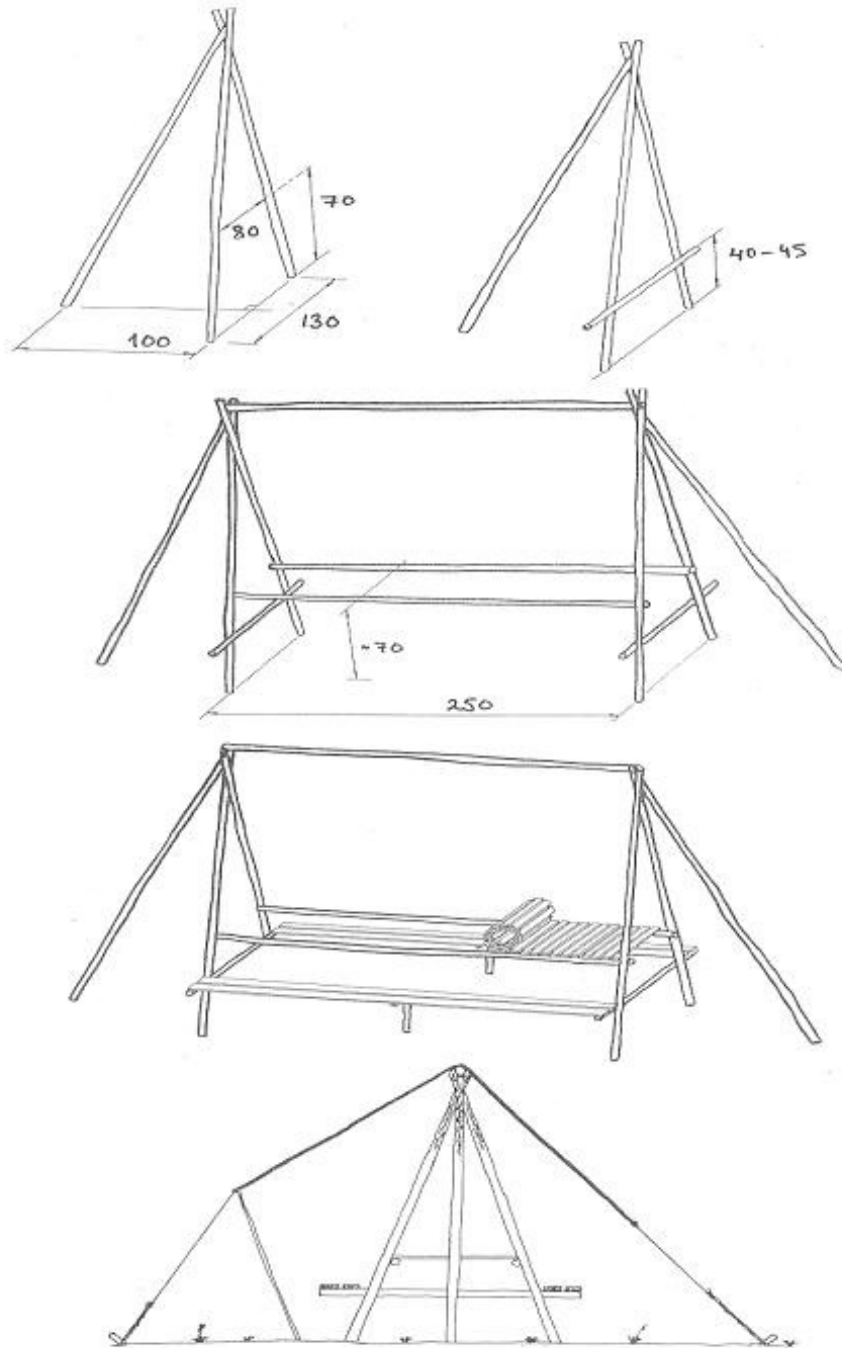
RUOKAPÖYTÄ (A-pukkipöytä)

Huom! Mittojen noudattaminen on tärkeää, että pöydässä on mukava istua. Voitte mitata esim. kotona ruokapöydän ja tuolien korkeudet; leirillä pöydässä pitäisi olla samat mitat!

- rakennetaan kaksi A-pukkiä
 - o maassa jalkojen etäisyys 130 cm
 - o 70 cm korkeudella jalkojen etäisyyden pitäisi olla 80 cm
 - o jalkojen risteyskohta tulee 210 cm korkeudelle
- A-pukki tuetaan pöydästä ulospäin tukipuulla
 - o syntyneen kolmijalan keskustaan voi rakentaa esim. pöytätasoa, naulakon ruokailuvälinepusseille...
- A-pukin täytyy olla pystysuorassa tukemisen jälkeen
- A-pukkien välinen etäisyys on 250 cm (etäisyyttä voidaan muuttaa sen mukaan, kuinka pitkä savun riti-rati-pöytälevy on)
- nostetaan harjapuu paikoilleen
- kiinnitetään pöytälevyä kannattavat pitkittäiset kannatinpuut A-pukin jalkojen sisäpuolelle
 - o pöytälevy tulee 70 cm korkeudelle maasta
 - o toinen vaihtoehto on laittaa A-pukkiin poikki-puu ja kannatinpuuksi lauta
- kiinnitetään A-pukkiin istuimia kannattava poikki-puu
 - o riittävään pitkä: vähintään 170 cm
 - o istuimen korkeus maasta 40 - 45 cm
- kiinnitetään riti-rati-pöytälevy paikoilleen
 - o sidotaan pöytäritilä kiinni kannatinpuuhun muutamasta kohdasta
- kiinnitetään istuinpuut
 - o tarkistetaan, että istuinpuu tulee sopivalle etäisyydelle, että syöminen onnistuu mukavasti
- penkkien ja pöytäritilän kannatinpuiden alle laitetaan T-kirjaimen muotoiset tuet tai muut tuet
 - o muuten penkit notkuvat ja pöytäritilä on epävaka
- siistitään ruokapöytä
 - o katkotaan puiden ylipitkät päät ja oksantyngät
 - o katkotaan narujen päät köytöksissä
- pingotetaan katoskangas paikoilleen
 - o räystäskorkeutta voidaan nostaa tukikeppien avulla

HUOM!

- käytä riittävän paksuja riukuja, että pöydästä ja penkeistä tulee tukevat!
- käytä luovuutta, jos mittojen noudattaminen on hankalaa



MUONITTAJIEN ASU

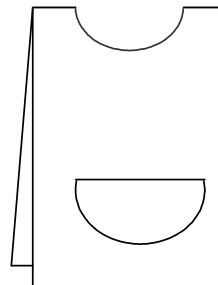
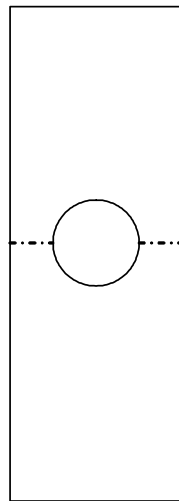
Kaikilla leirin ”johtajistolla” on leirillä ns rooliasu, niin myös muonittajilla. Jos et ole sellaista vielä itsellesi tehnyt tai löytänyt, tässä olisi yksi helppo malli. Myös näin saadaan kaikki leirin muonittajat yhtenäiseen asuun

Kaapu tehdään säkkikankaasta tai vastaavan värisestä kankaasta (hiekan ruskea).

Leveys: Hieman hartialeveyttä leveämpi. (n. hartialeveys + 10 cm)

Pituus: Kaavun tulisi ulottua n 20 cm polven yläpuolelle vapaana. Kun laitat siihen vyön se nousee hieman ylöspäin.

Päänaukko: Leikkaaympyrän muotoinen reikä keskelle kangasta. Leikkaa ensin pieni ja suurena tarvittaessa.
Halutessasi voit reunustaa päntien alaleirin värisellä kanttinauhalla tai kankaalla.



ALALEIRIEN VÄRIT

Kiisaketo
KELTAINEN
Kukkurmäki
PUNAINEN
Korvenkolikka
SININEN
Kaukavaara
VIHREÄ
Västilaakso
(palveluleiri)
ORANSSI

Nyöri: Voit tehdä nyörin/vyön joko alaleirisi värisestä kankaasta tai pyörittää langoista punoksen.

Koristelu: Laita kaapuun, eteen ja taakse, alaleirisi värisiä taskuja tai muita koristeita esim ruokailuvälineiden kuvia.

TYÖN ILOA!

MUONITUSKALUSTO

1	työkalulaatikko
2	keittojakkarat + kaasupullot letkuineen tms.
1	kuiva-ainelaatikko
2	10l kattilaa
2	20l kattilaa
1	kahvipannu, johtajien käyttöön
muutama	3-5l kattilaa
2	20l vesikanisteria / maitotonkka
2	10l mehukanisteria
2	leikkuulautaa n. 40 X 60 cm
2	isoa keittiöveistä (terävä)
1	sahateräinen leipäveitsi
2	perunankuorintaveistä
2	juuresharjaa
2	n. 5l kannellista sankoa
2	kannellista kulhoa
2-4	juomakannua
2	paistinlastaa
2	isoa kauhaa
2-3	ruuan jakoon sopivia kauhoja (muovisia)
1	iso vispilä
2	”normaalin kokoista” vispilää
2	puulastaa (HUOM! kattilan koon mukaan)
1	iso siivilä
4	tarjotinta
2	keittiösakset
2	vesikauhaa / nappoa
6	astianpesuvatia
useita	tiskiharjoja (harjoilla taipumus kadota/tuhoutua)
1	40l saavi
4	Wetex tai vastaava
1-2	juuriharjaa, Ritirati-pöytien pesuun
2	paria patarukkasia
4	paksua patalappua
2	paria talouskäsineitä / kumihanskoja
1	raastin
3	punttia tulitikkuja
	vararuokailuvälineitä (esim. kertakäyttöisiä, varalle sudareille ja vierailupäivälle)
1	kylmälaukku
	maitokärryt

Hyödyllisiä leirikeittiössä voivat olla myös esim tyhjät voirasiat, ”DYNO:t” = muovinen astia joissa ravintoloihin ym tulee esim lihavalmisteita ja valmis salaatteja. Kysy niitä esim koulujen keittiöiltä!

Oheinen lista on viitteellinen ja mitoitettu n. 30-40 hengen savun tarpeisiin.

RAKENNELMAT

- 1 keittiökatos (kevytpeite 4x6m tai ISO telttä), jossa ruoka mahdutaan valmistamaan
- 1 ruuanvalmistuspöytä
- 1 Kellari (Esim. maahan kaivettu kalustolaatikko tai styroxlevyä ja muovia vuoraukseen)
- 1 Ruokailukatos (Talja + köyttä + väh. 5x8m kevytpeite)
- 4 Ritirati (Tervas)-pöytää kts. rakenteluohje ruokailukatokseen

TYÖKALUT

työkalulaatikko
2 lapiota
3 vasaraa
3 kirvestä
3 sahaa (kaari- / pistosaha)
sorkkarauta
rautakanki
mitta (väh. 3 m)
hohtimet, linjapihdit
nauloja (3 – 4 -tuumaisia)
köytösnaaria ja köysiä
kevytpeitteitä (rinkkatelineisiin n.2x3m tai 3x5m, ruokailukatokseen väh.5x8m) keittokatokseen 4x6m tai erillinen telttä)
muovia ja styrox-levy (kellaria varten)

TELTAT

telttoja riittävästi (suositellaan niger-, kymppi- tai ½-joukkuetelttä)
maavaatteet ja -kiilat
varasto- / kuivaustelttä

MUUTA

taskulamppuja, **EI MYRSKYLYHTYJÄ**
paperia, pahvia, tusseja
pyykkipoikia
muuta mukavaa
ilmastointiteippiä

KAIKKIVARUSTEET ON NIMIKOITAVA!!!!!!!!!!!!!!