

SKRIPTI

Torstai 1.8.2013

BEHIND THE SCENES

Henna Pohja toimii Ilvesseurakunnassa Biblestara –vastaavana. ”Joka päivä leiriseurakunnan edessä olevassa mustassa ständissä esitellään päivän biblestra, johon liittyy on sitten piilotettu leirialueelle. Piilotettu asia tulisi sitten löytää ja kirjata havainnot biblestarapassiin”, Henna neuvoo.

Alun perin Hennan piti mennä savuun, mutta tutut houkuttelivat leiriseurakuntaan. ”Savussa oli tarpeeksi tekijöitä, joten pystyin ottamaan pestin vastaan”, siviilissä Nastolan seurakunnan partiontyöntekijänä toimiva Henna muistelee.

Ilveksen tähtihetkinä Henna pitää sudenpentu hartautta ja ihmisten kohtaamisia eri tilanteissa. ”Tosin loppuleirillä olisi mukava ehtiä viettämään muutama hetki myös keittiössä työskentelevän miehen kanssa”, Henna naurahtaa.

Iija Filén



Kuva: Iija Filén

IN

Käsidesi
Samoajabileet
Sampo Haistelija
Leiriheilat
Jäljellä olevat puhtaat vaatteet
Kotituneet löytötavarat

OUT

Pyhä yrjö
Viimeinen leiriyö
Kosteus teltassa
Purkamisen alkaminen
Maakiilojen metsästyks
Kadonneet buffit

MAJAKAN PARHAAT PALKITTIIN

Eilen arvosteltiin tarpojen tekemiä rakennelmia savuissa. Parhaat rakennelmat löytyivät savuista 14, 35 ja 44. Onnittelut voittajille!



RASKAAN SARJAN KAHVINKEITTOA

Mitä tapahtuu kun kahden tietokoneen kanssa leirille saapunut nettimestari hädätetään toimistoteltan kulmasta oikeisiin töihin - studiokeittölle aamupalavuoroon? Toimistopartiolaistemme onnistui keräämään itsensä, kampeutumaan makuupussista ylös ja ilmoittautumaan studiokeittölle varttia vaille seitsemäksi - tosin tässä vaiheessa aamupuuro alkoi jo olla valmista.

Heti aluksi keittiökymppin kanssa päästiin yhteisymmärrykseen, että kahvinkeitto voisi olla sopivan haastava projekti toimittajallemme. Nettimestari tunnustautuikin heti varsinaiseksi kahvi-intoilijaksi, jautahaahan hän itse aamuespressonsa Tampereen Paahtimion pavuista joka aamu. Tällä kertaa kyseessä oli kuitenkin hieman eri kaliberin haaste: kahvia piti keittää 60 litraa, eikä se onnistukaan mokkamasterilla, ruuvi-pannalla, saati aeropressillä.

Massakahvinkeiton resepti on yksinkertainen:

Vaihe 1: kahvin loppusijoituspaikka, kahvikuutio, ”ladataan” ensin reilulla kymmenellä litralla kiehuvaa vettä, joka kuitenkin kaadetaan pois ennen varsinaista kahvia. Näin tuo musta kulta pysyy lämpimänä pidempään kun astia on valmiiksi kuuma.

Vaihe 2: suureen metalliastiaan kaadetaan ensin useampi paketti pannujauhatuskahvia, noin 1 paketti kymmentä litraa valmista tuotetta kohti. Heti perään kaadetaan kiehuvaa vettä ja kahvin annetaan tekeytyä jonkun aikaa. [kuva kahvinkeittohommista]

Vaihe 3: Kahvia kaadetaan siivilän läpi kuutioon kunnes päästään puuruihin asti. Tämän jälkeen palataan vaiheeseen 2, ja tätä toistetaan kunnes kahvia on tarpeeksi.

Vaihe 4: Nostetaan kahvi tarjolle ja maistetaan.

Kahvifinistelytaipumuksesta huolimatta, tai ehkä juuri siksi, säättäjämme oli aidon positiivisesti yllätynyt lopputuloksena syntyneen sumpin mausta ja tehosta. Tehtävä oli suoritettu, se aiheutti aidon onnistumisen elämyksen ja avasi (unihiekkaiset) silmät. Tämän ohella reippaahko apurimme ehti kysyä useamman sataa kertaa ”Sämpylää vai ruisleipää?” ja auttaa pesemään suurehkon läjän omenoita.

Mitä sankarimme oppi tästä kokemuksesta? Ainakin sen, että keittiöiden pyörittäminen on yksi leirin rankimmista jobeista. Aamupalan valmistelu on vauhdissa jo ennen kuin Tampereen Kotkien torvensoittajan herätyskello edes harkitsee soimista. Aamupalan jälkeen ruuanlaittovälineistö puhdistetaan ja lounaan valmistelu alkaa. Päivä on ohi vasta iltapalan loppusiivouksen jälkeen, eikä rupeamien välissä kovin kummoisia taukoja ehti viettää. Tämän jälkeen nörttimme palasi onnellisena toimistotelttaan jatkamaan nypläystä - ja muistaa varmasti kiittää kohteliaasti keittiön väkeä saadessaan ruokaa lautaselleen.

Sami Kuivasaari

ANSIOITUNEITA SAVUNJOHTAJIA MUISTETTIIN

Kyläluudat ovat valinneet tehtävissään erityisen toimeliaat savunjohtajat. Seuraavat savunjohtajat on palkittu Huldin kahvilipuun:

Ville Ylä-Outinen, savu 10, Jyrsi
Ville Myllylä, savu 22, Fäästi
Mia Duncker, savu 35, Top Fun
Anna Haarala, savu 46, ToEr:n Imperiumi

Kuvat: Vivi Säiläkivi

Jenna Kankaanpää
Hämeenlinnan Met-sänkävijät

Ei, minulla on nykyainen teltta. Ilman-kosteus on aiheuttanut ongelmia.



Teemu Uusitalo
Aitolahden Hirviveikot

Ei, oli hyvä teltta, jossa tavarat pysyivät turvassa

HUPIA JA HUVIA KITT:SSÄ JA SAMOAJABILEISSÄ



Kuva: Virpi Väyrynen

Eilen leirin tarpojat ja samoajat pääsivät tapaamaan oman ikäkautensa kollegoja, kun leirillä järjestettiin KITT ja samoajabileet keskiviikkoiltana. Molempien ohjelmassa oli pientä puuhastelua, saunomista, ruokailua, musiikkia ja rentoa meininkiä.

Anni Ylinen

MESTARIKOKKI VAI MUONITTAJA?

Perheleirin lähellä sijaitsevalle aukealle, Mäster Tseffi-ohjelmalaaksoon, on kerääntynyt joukko ihmisiä. Osallistujat pesivät käsiään ja levittelevät tavaroitaan. Mitä siellä tehdään?

Leiriläiset pääsevät kokeilemaan huippukokin taitojaan ohjelmalaaksossa kokkailemalla ryhmittäin ikäkautensa vaativuustason mukaisen lounaan tai päivällisen annetuista materiaaleista retkikeittimellä. Ennen kuin ruokaa pääsee laittamaan, paloturvallisuuden takaamiseksi palomiehet kertaa ja opettavat sammutuksen perustaidot osallistujille sammutuspeitteen ja vaahtosammuttimen kanssa.

Ohjelmalaakson työntekijät ohjaavat osallistujia turvallisessa kokkailussa, jakavat materiaaleja ja lopulta ryhmien pinaattiläytyistä, puolukkahillosta ja perunamuusista kootut ruoka-annokset arvostellaan ulkonäön ja hajun mukaan.

Vivi Säiläkivi



Kuva: Harri Halmejärvi

GALLUP: KASTELIKO SADE TAVARASI?



Sanita Vainio
Tammelan Met-sänkävijät

Ei kastellut. Pingoittaa teltan niin hyvin, ettei sade tule sisälle.



Jenna Kankaanpää
Hämeenlinnan Met-sänkävijät

Ei, minulla on nykyainen teltta. Ilman-kosteus on aiheuttanut ongelmia.

Jenna Kankaanpää
Hämeenlinnan Met-sänkävijät

Ei, minulla on nykyainen teltta. Ilman-kosteus on aiheuttanut ongelmia.