

TÚLÉLÉSI PRAKTIKÁK

1.

Bevezetés, alap fogalmak.

Az "egy pokróc mindenre" - technika.

Sütés – főzés szabad tűzön.

Receptek.

Területvédelmi praktikák.

Alapfogalmak, térkép és tájoló használata, a menekülőzsák.

Készítette: Németh A. Frigyes.

Saját szellemi termék, csak a szerző engedélyével terjeszthető, másolható!!

2022

Prepper és Bushcraft... - két idegen kifejezés, még ha le is fordítjuk, "Felkészülő" és "Bozót mives" szavakra. A fogalom azonban nem ismeretlen, sőt, azt kell mondanom a Kárpát-medence lakossága genetikai prepper és bushcrafter.

A kilencvenes évekig bezárólag a magyarság alapvetően felkészült volt mindenféle helyzetre. Az évszázados háborúskodás, 50 év a vasfüggöny mögött, a hidegháború árnyékában - felkészültté tette.

A magyar társadalom nem volt kiszolgáltatva külföldi élelmiszerláncoknak, nagyüzemi élelmiszertermelésnek - gazdálkodásnak, az áramnak és az internetnek. Főleg a két utóbbi használatának a mértéke, vagy inkább mértéktelensége teszi a mai kor emberét kiszolgáltatottá.

Időközben az egészségügy és az oktatás is furcsa irányt vett, ahogyan nincs már honvédség, az iskolában nincs honvédelmi képzés, kézműves foglalkozás, kertészet, stb.

A 80-90 években még egy átlagos család szerteágazó tudással és emberi kapcsolatokkal rendelkezett, ha gondja támadt és nem tudta megoldani, akkor volt valaki a családban, rokonságban, baráti körben, - aki segített!

A gyógyszerek mellett még elfogadott volt a hagyományos orvoslás, természetes volt az otthon szülés, a kórházakból pedig hazaküldték az embereket - szerettei körébe meghalni.

Az élelmiszerlánc alapvetően másképpen működött, nem is volt ennyire sérülékeny, a családok rendelkeztek otthon tartalékkal, különösen a vidéken élők.

Még vonalas telefon is ritkán volt, de az 1987-es hatalmas havazást gond nélkül vészelte át az ország. Az emberek - ahelyett hogy vártak volna a megmentésükre - cselekedtek, meg volt bennük a túlélés azon képessége, hogy gondolkodtak és el tudtak képzelni dolgokat...

A 2012-es 10 centis hó már napokra bezárta az embereket az autópályára. Láncaltapasok helyett sms jött, pár "Leharcolt Oroszlán" járta az utakat az ócska suzuki swiftjével, szendvicset és forró teát osztogatva, a már-már öngyilkosságon gondolkodó kétségbeesett embereknek...

Azóta újabb 10 év telt el és a helyzet egyre rosszabb. Ma egy pár órás internet kimaradás megbénítja a világot, nem működnek az automatak, bezárnak a boltok, elakad a szállítás, nem lehet ételt és árut rendelni...

A felgyorsult világ felgyorsult összeomláshoz vezet!

XXX

Sokan azért nem kezdenek bele a prepperkedésbe, mert úgy gondolják "nem lehet mindenre felkészülni". Ez talán igaz és talán nem is kell, illetve vannak dolgok, amit talán nem is kell túlélni.

Jómagam úgy tekintek a Felkészülésre, mint egy szabadidős sportra, például a horgászatra, amit lehet alapszinten - a lakóhelyünknek megfelelően művelni. Ha folyó mellett lakunk, akkor úgy, ha tóparton, akkor másképp.

Adódhat olyan helyzet is, hogy csónakba ülünk, léket vágunk vagy a tengerpartra is eljutunk, ekkor már más körülményekkel találkozunk, de számomra ez csak kellemes kihívás, feladat, amit meg kell oldani, tanulnivaló, ami által fejlődhetek. Én így tekintek a prepperkedésre, nem pedig valamiféle világvége várásra.

Ahhoz, hogy eredményesek legyünk és örömeinkre fejlődjünk ebben a "szabadidős tevékenységben" időnként **kockázatelemzést** készítünk.

A kockázatelemzés nem más, mint a rendelkezésünkre álló információk alapján átgondoljuk és sorra vesszük, hogy *mi az ami megtörténhet és milyen valószínűséggel*.

Ha valaminek nagy a valószínűsége, akkor érdemes rá felkészülni. Ha pedig "nem az a kérdés, hogy megtörténik e, hanem az, hogy mikor", - akkor pedig különösen...

A magyar mondás is azt tartja "Segíts magadon, Isten is megsegít!"

Kockázatelemzést egy évre érdemes végezni és időnként felül kell vizsgálni az előttünk álló időszakot. Ha megvannak a lehetséges "valószínűségek", akkor tudunk rá készülni, egyes helyzetekre pedig **vészeseti tervet** készíteni.

Lássuk hogyan látják mások a prepperkedést - Radócz Tibor írása:

Felkészüléstől az Önrendelkezésig

A felkészülésről – „prepper-ségről”- hatalmas mennyiségű szakirodalom áll rendelkezésre. Azonban ezekben a témákban átfogó tiszta képet kapni nagyon nehéz. Sok az elméleti fejtegetés, a feltételezés, összeesküvés elmélet és a félre vezetés. Fontosnak tartom a témában egy vegytiszta egyenes irányvonal kijelölését a tisztánlátás érdekében.

Ki a „prepper”? A médiából már jól ismerhetünk mindenféle embereket és csoportokat, akik mint világvége váróként élnek a köztudatban. Igazából az így bemutatott szereplők gyakran szélsőséges torz példákat mutatnak be. Több évre felhalmozott élelmiszerek, kertvégi nukleáris csapás elleni bunker, egy had seregnyi fegyver és WC papír... nem feltétlenül felesleges, de gyakran még a legelszántabb emberek is túlzásnak vélik. Ez a fajta gondolkodásmód egyáltalán nem új keletű, illetve nem alaptalan sem a nyugati sem pedig a keleti társadalmakban. Az elmúlt évtizedekben bőven volt ok arra, hogy az ember féljen vagy éppen önvédekezésből ellen intézkedéseket tegyen.

Mire készül a felkészülő? Tágabb értelemben véve az életkörülményeinek a megváltozására. Amely nem is olyan nagy dolog hiszen az életben maradás záloga az alkalmazkodó képesség. Amelyik egyed jól és gyorsan tud reagálni a megváltozott körülményekre az életben marad, a többi pedig elpusztul. Az embert az tette ezen a világ csúcs ragadozójává hogy, eszével és a technikai eszközeivel gyorsabban tud alkalmazkodni bármelyik körülményhez, mint akármelyik más élőlény a földön.

Lehet hogy túlzás azt mondani hogy a „prepper-ség” egy evolúciós ösztön megélése, de kétségtelen hogy a túlélés és az életben maradás a cél a megváltozott körülmények között.

Mi változhat?

Triviális a válasz, bármi. Az elmúlt 50-100 évben az emberi társadalom hatalmas változáson ment keresztül. A világ lakosságának a nagyobb része városlakó lett. Egyre jobban eltávolodott a természettől, illetve a természetes létformától, helyette fogyasztóvá vált egy szövevényes infrastruktúra hálózatba gabalyodva. Az olyan egyszerű dolgok, mint a megnyomom a gombot és világos lesz, kinyitom a csapot és jön a víz a falból, feltekerem a gombot és meleg lesz vagy éppen kellemes hűvös, ez mind annak a hálózatnak a része, ami minket és még milliárdokat kényelemben, kiszolgáltatottságban, fogságban és életben tart. És itt még tényleg csak a legalapvetőbb infrastruktúráról beszéltem.

De ha belegondolunk, hogy az egészségügyi ellátásunk, a biztonságunk, az pénzügyi dolgaink, a társadalmi kapcsolataink, a munkánk gyakorlatilag az egész életünk ezen hálózatok mentén zajlik, ezekre felfűzött intézményektől és szervezetektől függ.

Nem kell vészmadárnak lenni, hogy az ember érezze, hogy valahol és valahogyan nem biztonságos és nem megfelelő. Ha az egyenlet egyetlen eleme is kiesik borul az egész rendszer. Ha borul az infrastruktúra, akkor megváltozik az életkörülmény amire sokan úgy vélik, hogy fel kell készülni és mikor eljön az ideje akkor kezelni kell a helyzetet.

Felkészülés- Válságkezelés?

A „prepper-ek” nagyobb része azt vallja, hogy bizonyos eseményekre helyzetekre fel kell készülni. Ezeket ha egyszerűen akarom leírni akkor a fentebb említett infrastruktúrák összeomlása illetve megszűnéseként lehet elképzelni. Az általánosságban elfogadott „prepper” magatartás forma a legjobban arra hasonlít, mint amikor pótkereket hurcolsz a kocsid csomagtartójában. Feltételezi az ember, hogy egyszer majd defektet kap. Vagy mert kopott a futófelület, vagy mert megpadkázza a gumit, vagy hirtelen egy szeges deszkába hajt. Aki közlekedik azzal megtörténhet, tehát teljesen logikus az érv a pótkerék mellett. Az már másik kérdés, hogy majd ha bekövetkezik a defekt, akkor eszébe jut-e a pótkerék, van-e nála kerékanya kulcs, hová kell tenni az emelőt.. éjjel van vagy éppen hófúvás, stb. Tehát a legtöbb esetben készleteket és eszközöket halmoznak, hogy ha kell, hát legyen.

Aztán vannak páran - hogy maradjunk a pótkerekes hasonlatnál- áldoznak a szabadidejükből és párszor vagy éppen sokszor elpróbálják a kerékcseré menetét.

Rendszeresen ellenőrzik, hogy meg van-e minden, ami kell a defekt elhárításához. Esetleg még a családtagokat is kioktatják a helyes kerékcseré menetére.

Aztán mások szereznek olyan barátokat, akik tudnak kereket cserélni, esetleg együtt tanulják meg a fortélyokat. Hogy ha egyszer bekövetkezik a defekt akkor elég csak szólni vagy jelezni és cimborának és együtt sokkal könnyebb megoldani a helyzetet.

Persze vannak, akik nem hordanak pótkereket, mert velük nem történhet baj, vagy eszükbe sem jut, hogy lehetne tenni bármit is. Aztán vannak, akik abban bíznak, hogy elég az autómentő telefonszáma, bízva abban, hogy a szervíz azonnal háttárbá fog állni a rendelkezésükre amikor nekik szükségük van, lehetőleg egy meleg kávé vagy egy hideg üdítő mellett elhárítják a problémát nem mellesleg olcsón is.

És végül, de nem utolsó sorban vannak, akik lehetőség szerint igyekeznek elkerülni a pótkerék használatát és a szakszervíznek való kiszolgáltatottságot. Ők azok, akik egy idő után biciklire vagy ló patára, bakancstalpa vagy mezítelen lábra cserélik a gumibroncsot.

Menekülés az infrastruktúrák karmai közül – OffTheGrid?

Nem hiszem, hogy úgy kell tekintenünk a kényelmünket szolgáló hálózatokra, szervezetekre, mint a rosszra. Hiszen azért jöttek létre, hogy a kényelmünket szolgálják, a biztonságunkat és a jó létünket szavatolják. Viszont mostanra ezen infrastruktúrák túlnőttek a társadalmon, az embereken. A mai világban, ahol már egyre több ember él és függ ezektől a rendszerelemektől, egyre több generáció születik bele és nő fel úgy, hogy újabb és újabb tényezőktől kerül függésbe, joggal érezheti magát az ember kiszolgáltatott áldozat szerepébe, aki belegabalyodott a hálózatba. Rossz dolog-e az elektromos áram? Természetesen nem, hiszen fényt gyűjtök vele, megy a fűtés, üzemel a mosógép, a tűzhely, a hűtő és a barkács-gép. De természetesen igen, hogy ha visszaélnék vele.

Miután mindened azzal működik, de egyszer valamiért nem lesz akkor nem lesz semmi sem. Tehát az ember vagy megtanul élni nélkül - ami egy modern ember számára nehezen elképzelhető- vagy alternatívát keres a pótlására.

Így vagy úgy, de legkésőbb az első áramszünet esetén az emberben felébred a függetlenség iránti vágy. Vágy arra, hogy saját maga rendelkezzen a maga szükségleteiről, őt körül vevő dolgokról, szeretteiről és életéről – és itt már nem csak a villamos energiára gondolok. Ez nem más, mint az önrendelkezés.

Önrendelkezés?

Ez az ami túlmegy a felkészülő gondolkodás módján, ő az ami átlépi az infrastruktúrák nyújtotta törékeny - látszat - kényelmet, realizálja a saját szükségleteit mert tudja hogy mi kell neki, mit akar, merre akarja, hogyan és kivel fogja azt elérni. Viszont nem tiporja el sem az infrastruktúrákat, sem a prepper-eket hanem egyesíti ezeket a tapasztalatokat és okosan felhasználja azokat. Ha kell fel van készítve egy kemény télre, és tele az éléskamra. Ha kell tud élni villamos energia nélkül. De ha kell alternatív módon megoldást tud találni minden bajra legyen az egy bedöglött láncfűrész vagy egy tüdőgyulladás.

A magam részéről sokkal inkább az önrendelkezés magatartását látom elfogadhatónak az elkövetkező időkre. Sokkal közelebb áll egy régi XX. század eleji paraszti gondolkodás, népi ismeretek és fortélyok, hajdani mezőgazdaság a hazai társadalomhoz, mint az atombunkerben szorongó babkonzervet féltve őrző mintához.

Nem véletlenül látják többen a jövő zálogát a bárkákban, a társadalmi összefogásban, az alternatívák kidolgozásában és a baráti szerveződésben. Régen sem működött ez másképpen, talán nagyobbak voltak a távolságok, nem álltak rendelkezésre fejlett technikai eszközök, nem tudtak ennyit a világról. Mégis valahol többet, jobban szabadabban éltek az emberek. Közelebb egymáshoz, közelebb a természethez amolyan természetes módon."

(Forrás: internet)

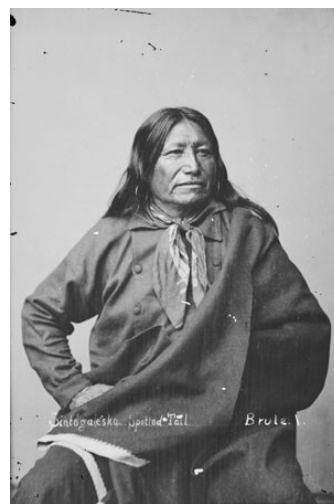
Multiwool - Egy pokróc mind felett...



Az emberiség talán legősibb multiszerszáma a gyapjú pokróc, mely a maga egyszerűségében sokrétű. Specialitása, hogy nem igényel speciális technológiát, eszközöket, néhány erősebb zsinórral a zsebünkben szinte mindenre elég lehet.

Rövid történeti áttekintés

Számos, a késői 16. és a korai 17. századtól készült festményeken és fényképeken az indiánokat gyapjúpokrócban láthatjuk, melyet tógyszerűen vagy köpenyként viselnek. Ha ehhez hozzávesszük, hogy a gyapjúpokróc az indiánokkal folytatott kereskedelem egyik legfontosabb valutája volt, sejthetjük, hogy valamiért nagy becsben tartották.





Nem maradhatnak ki az áttekintésből a navajo-k sem, akik eleinte szőnyegeikről, később pokrócaikról lettek híresek, ami kicsit sem meglepő, ha tudjuk, hogy mítoszaik szerint a világ kezdetekor maga a Pókasszony tanította őket szőni.



Navajo szövőnők

A magyar hagyományban a suba illetve a nemez szintén gyapjúból készül, és a gyapjúsűr és a suba évszázadokon keresztül volt a pásztor kabátja, takarója és menedéke egyaránt, legyen akár tél, akár nyár. A néphagyomány szerint az első nemezelés Noé bárkáján történt.

Az biztos, hogy a hideg, változó időjárású vidékeken a gyapjútakaró és a gyapjú ruházat mindenhol különösen megbecsült volt.

Egy 1760 –as kiadású vadászati irodalom, a The Long Hunter Diary, azt javasolja, hogy az anyagot tegyük a fejünkre úgy, hogy lent a térdünkig érjen, kössük meg a derekunkon, majd rögzítsük egy pálcikával a nyaknál és így egy remek kapucnis kabátot (matchcoat) kapunk.

De ez nem minden: ezen kívül alkalmas menedéképítésre, készíthetünk belőle táskát vagy hátizsákot és természetesen takarózhatunk vele. És csak egy jó gyapjúpokrócot kell magunkkal vinni.

Ennek oka a gyapjú zseniális tulajdonságaiban keresendő, mert a szemhez hasonlóan sok jó tulajdonsággal rendelkezik egyszerre, még ha egyenként lennének is többet tudó mesterséges anyagok.

- A gyapjú vízlepergető.
- A gyapjútakaró strapabíró és hosszú életű; a gyapjúsálak felülmúlhatatlan rugalmassága miatt teljes életideje alatt megőrzi puhaságát és alakját.
- A gyapjútakaró nedvszívó és egészséges. A gyapjúsálak természetes módon elszívják a nedvességet a test felszínéről és súlyuk több mint 30százalékának megfelelő vizet képesek megkötni anélkül, hogy nyirkossá válnának (az izzadtságtól vagy a légzéstől) és így szárazon tartják a testet alvás közben.
- A gyapjú nedvesen is szigetel.
- A gyapjútakaró kellemesen meleg. A bolyhos gyapjúsálak tele vannak apró légzsebekkel, melyek hőszigetelése biztosítja a test melegen tartását és a hideg kizárását.
- A gyapjú lángálló: természetes nedvessége gátolja meggyulladását. A gyapjútakaró nem olvad meg és nem megy tönkre a hőtől, ami fontos tényező, ha az ember a tábortűznél alszik...
- A gyapjútakaró kosz- és szagálló: a mikroszkopikus szőrök a szálak felületén tartják a szennyeződést, könnyen tisztíthatóvá téve azokat és egyben megelőzik a szagosodást is, mert a szagok nem tudnak beivódni az anyagba.

Hogyan takarózzunk?



Helyezkedjünk el átlósan a pokrócon.





Hajtsuk vissza a lábunknál lévő csücsköt és csomagoljuk be a lábunkat.





Feküdjünk le és hajtsuk keresztbe magunkon a pokrócot egyik illetve másik oldalról. Érdeemes a maradékot magunk alá hajtani. Biztosítótűvel vagy más trükkel rögzíthetjük a pokrócot.



A fej felőli csücsköt visszahajtva kapucnit kapunk. És kész a múmiazsák.

Kabát készítése

- Végig egy gyapjú pokrót.



- A hosszabb oldala felénél helyezd a fejedre, úgy, hogy elől kb. az orrod vonaláig lógjon a széle.



- Öv magasságban illeszd szorosan a derekadra, majd kösd meg övként bármilyen zsinórral, kötéllal.



- Fogd össze és rögzítsd a pokrócot mellközépnél. A lebernyegek jó, ha takarnak, de nem muszáj. Rögzíthetjük bróssal vagy biztosítótűvel.



1. ábra



2. ábra

3. ábra

4. ábra

- Amennyiben egyik sem áll rendelkezésre zsinórral kétféleképpen oldhatjuk meg a kérdést: átfűzéssel és „diógommbal”.
 - *Átfűzéses rögzítéshez* vágunk egy kis darab ágat, amit utána egy vágással ferdére hegyezünk. Ezzel az eszközzel a szálak roncsolása nélkül tudunk lukat készíteni a pokróc anyagában a megfelelő helyen. Kilukasztjuk vele a kabát mindkét lebernyegét a kívánt helyen. Ezután egy kis darab zsinór egyik végére nagy csomót készítünk (akkorát, ami biztosan nem húzódik át a lukon), majd a másik végét átfűzzük mindkét két lukon. A zsinór szabad végét szintén csomóval zárjuk le. A zsinór hosszával a lebernyegek takarása és a kabát szorossága szabályozható (S, M, XXL, stb.).
 - A *diógombos rögzítés* előnye, hogy nem lyukasztjuk ki a pokrócot. A zsinóron kívül két dióra, vagy nem túl nagy kavicsra van szükség (1. ábra). Ezeket a megfelelő helyen belülről a pokrócba bugyoláljuk (2. ábra) és az így keletkező dudorokat szorítónyolcassal rögzítjük (3. ábra). Ismételjük meg ugyanezt a másik szárnyon is (4. ábra).



- A csuklya melegíti a fejet, védi a szél hűtő hatásától, hátradobva pedig a tarkót és a nyak hátsó részét védi és tartja melegen.



- A két lelógó lebernyeget munkához, eszköz és fegyver használatához hátradobjuk a vállunk felett, így biztosítva a kezek szabad mozgását. Szükség esetén derékmagasságban begyűrhető a pokróc, így biztosítva a vesék plusz védelmét.

Függőágy készítése 1. – a klasszikus változat



- Hajtsd félbe a pokrócot hosszában.



- Bármelyik oldalon kösd össze egy kb. 20 centis fülbe a pokróc szabad sarkait egy zsinór segítségével, annak kb. a felét használva el.



- Illesszük a fül végéhez a másik, a hajtogatott sarkat és a maradék zsinórral rögzítsük az első „nyuszifülhöz”. Így most kialakítottunk egy akasztófület a pokróc rövid oldalából.



Ismételjük meg ezt a másik oldalon is.

(Figyelem! A zsinórt *nagyon erősen* kell meghúzni, ellenkező esetben a fül terhelés alatt kicsúszhat!)



Dugjunk át mindkét akasztófülön egy-egy rudat vagy erősebb ágot.





A két fára, melyek közé kifeszíteni szeretnénk, tegyünk fel egy-egy kötélhurokot.
(Amennyiben sima felületű oszlopra kell fanyalodnunk (mint a képen is), használjunk *pruszik* csomót a csúszás megakadályozására.)

A „gomboljuk be” a rudakat a hurokba alulról.



Állítsuk be a függőágy feszességét a hurok méretének szabályozásával.



Egy kis darab zsinórral fogjuk össze a hurkot, nehogy a „gombolás” terhelés alatt kicsússzon.



Fogjuk össze a pokrócot és óvatosan ráülve végezzünk terhelési próbát.



Feküdjünk bele nyugodtan. Eleinte azért nem érdemes magasra tenni...

Függőágy készítése 2. – brazil típus

- Hajtsd félbe a pokrót hosszában.



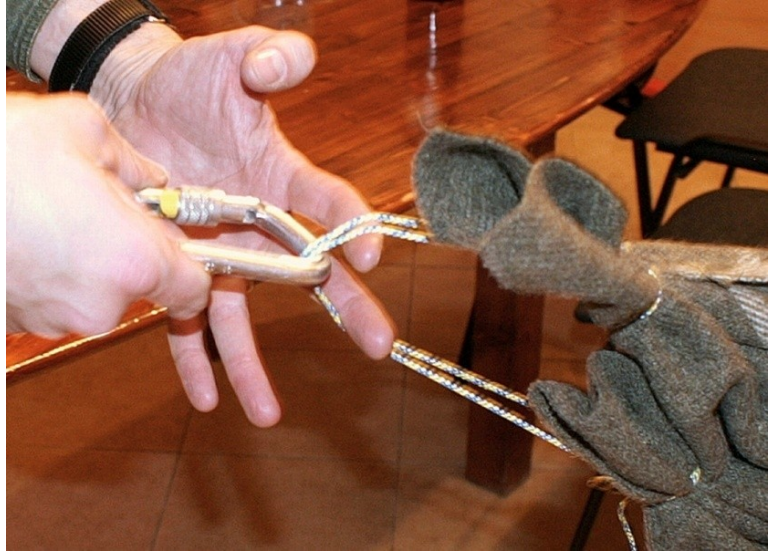
- Köss a rövid oldalon egy kb. 20 centis fület a pokrót szabad sarkaiból egy kb. 2,5 -3 méter hosszú zsinór két végével.



- A zsinór közepénél létrehozott szorító nyolccassal készítsünk egy fület a középső hajtásnál.



- Ugyanilyen módon készítsünk még két fület, megfelelően a maradék oldalhosszokat. Így végül öt pokróc- és négy zsinórfülünk lesz.



- Ismételjük meg a folyamatot másik oldalon is.
- Kifeszítéshez fogjuk össze karabinerrel vagy kötélgyűrűvel a két felső fülhöz kapcsolódó kötélfület, és annál fogva akasszuk fel az ágyat.



- A két alsó kötélfulbe fűzzünk kötélgyűrűt és a karabineren átfűzve állítsuk be a függőágy aljának feszességét.



- Fogjuk össze a pokrócot, és óvatosan ráülve végezzünk terhelési próbát.
- Feküdjünk bele.

Hátizsák



A képen látható csomag tartalmazza az alapvető felszereléseket és némi élelmet, amint azt a következő kép mutatja. Szükség esetén azonban ennél jóval több minden elfér benne.



Mivel az alapfelszerelés összeállítása önmaga legalább egy dolgozat terjedelmű, ezért a kép csak étvágygerjesztőnek készült.



- Hajtsuk félbe a pokrócot a becsomagolni akart felszerelés méretének leginkább megfelelő módon és helyezzük középre a felszerelést az egyik végétől kb. egy araszra.



- Hajtsuk be a hosszanti oldalakat és helyezzük el a félbehajtott kötelet a csomag tövében a pokrócon keresztbe. Hajtsuk vissza a pokróc meghagyott arasznyi részét a csomagokra.



- Tekerjük fel jó szorosan a pokrócot. Az utolsó egy araszt hajtsuk vissza mielőtt feltekerjük.



- Kössük át két végén a hengert



- Fűzzük át a kötelet a hurkon és rögzítsük csomóval. A kötéll hosszával a zsák hord magassága szabályozható.



Tippek, fortélyok

Bevezetés

Egy összeomlás felé tartó civilizáció puha és természetidegen kényelmében felnőve nem ritka, hogy a gyerekek szerint a csirke hat lábból és némi aprólékból áll és nejlon borítja. Ez a természetidegenség azt is magával hozza, hogy az embereknek fogalma sincsen a valóságról, az áldozatról, melyet a növények és az állatok értünk hoznak. Aki így nő föl, az nem lehet tisztában élet és halál természetével és természetes körforgásával, és azzal sem, hogy hol a helye ebben a körforgásban. Szükségszerűen fogalma sincsen arról, hogyan viszonyuljon az öléshez és hogyan köszönje meg a zsákmánynak vagy a termésnek az életet, amit kap tőle. És arról se, hogy hogyan kell és érdemes élni, hogyan kell és érdemes meghalni. Így az állat a háziállatból a városi ember számára házi kedvenc vagy hústermelő eszköz lesz, a ragadozókból alávaló gyilkos vagy csodált gyilkoló gép...

Ugyanilyen hatással van ránk az elemektől való eltávolodás is, mely a technológiai civilizáció olyan áldásainak köszönhető, mint a konzerv, az elektromos főzőlap, a mikrohullámú sütő, a légkondi, a nappótló szolárium vagy a barnító krém. Természetesen ez is magával hozza a gyakorlati tudás hiányát: hogyan éljünk a természet adta lehetőségekkel, a földdel, a vízzel, a levegővel és a tűzzel. Hogyan építsünk menedéket, hogyan tisztítsunk vizet, hogyan gyújtsunk tüzet, fűtsünk, vagy éppen hogyan készítsünk ételt.

Mert még ha elegánsan át is ugorjuk az alapanyag beszerzésének nehézségeit (ami azért – lássuk be – nem kis csúsztatás), akkor is ott van az elkészítés problémája, ami akkor is fennáll, ha tudjuk, hogy a nyers étel néhány összetevőből többet tartalmaz, mint a feldolgozott. Mert lehet élni nyers gabonán, de mégis érdekesebb kását vagy lepényt, esetleg kenyeret készíteni. Lehet nyersen enni a húst, de a parazitamentesítés legegyszerűbb módja akkor is a sütés-főzés, és ide tartoznak az egyszerű tartósítási módok is, melyek lehetővé teszik az élelem tárolását és ezzel az étkezések tervezhetővé tételét, így csökkentve a napról-napra élés kockázatát. És akkor főzés alkímiai oldalát még nem is vettük figyelembe...

Az élelem szabadtűzi elkészítésének legegyszerűbb és legpraktikusabb módja a sütés - már ha tudjuk, hogyan kell. Itt nem elsősorban a fűszerezés finomságaira gondolok, hanem arra, hogyan süssünk, ha nem lehet beállítania 250°C-t a sütőben, ha nincsenek spéci edényeink, ha nincsen pálmaolaj és fritőz és így tovább. Ezért a dolgozatban most elsősorban ezt tárgyaljuk. Szó lesz még a főzéshez szükséges tűzhely elkészítéséről, de a bográcsolás romantikus folklórját most kerülni fogjuk.

Az elmélet fontos, azonban ez is olyan, mint az úszás: ténylegesen csak a vízben lehet megtanulni. --- Jó olvasást és jó gyakorlást!

Az alábbi alapelvek elsősorban túlélő helyzetekre vannak. - De melyik nem az?

1. Tűrázaskor, táborozáskor vagy túlélő helyzetekben a főzés lehetősége nagy különbséget jelenthet. Amikor egy jó meleg étel élet- halál kérdése, akkor válik igazán fontossá a főzési és sütési módszerek ismerete.
2. A világ összes túlélő kütyüje sem segít rajtad, ha nem használod a fejedet: ha az univerzum mentális természetű, a problémáid megoldása is az.
3. Tanuld meg felhasználni mindazt, ami körülötted van.
4. Katasztrófa helyzetekben gyakori probléma, hogy hiába van víz, mert fertőzött. A forralás a víz fertőtlenítésének és desztillációjának alapja. De hogyan forraljunk, ha összeomlott a megszokott, kényelmes világ és a vele járó konyha? A Katrina hurrikán áldozatainak jó része víz mellett száradt ki...
5. Ha az ételt megfőzzük, veszít tápértékéből. Minél magasabb hőmérsékleten végezzük a feldolgozást, annál nagyobb a veszteség. Ezért mindig csak a feltétlenül szükséges mértékben főzzük meg élelmiszereinket.
6. Ha az ételt gyanúsnak találjuk bakteriális vagy parazita fertőzés szempontjából, felejtjük el az egyes pontot, mert az alapos hőkezelés a legjobb megoldás ezek semlegesítésére.
7. Van, amit sosem szabad nyersen fogyasztani (pl. csalán, piruló galóca), káros anyagaikat mindig semlegesítsük főzéssel!
8. A zöldség megfőzésével megsemmisül a C-vitamin nagy része.
9. A sütéssel elvész a húsban lévő értékes zsiradék.
10. A hőkezelés megpuhítja az izomrostokat, könnyebben emészthetővé teszi a fehérjéket.
11. A főzés segít a szokatlan dolgok elfogyasztásában: sokkal könnyebb őket így megenni, mint nyersen. A rovarok például igen tápláló fehérje források, de nyersen nehéz megenni őket. Szárítva, porítva és levesbe vagy főzelékbe téve fel sem tűnik. A hús kockázva és főzve vagy sütvé szintén bármiből származhat. Csak fűszerezés kérdése...
12. A főzési módok és a fűszerezés váltogatásával változatos ételmezést biztosíthatunk egyhangú ételmiszer ellátás esetén is.
13. A meleg étel a legjobb hangulatjavító.
14. Az elkészítés módját az alapanyag és a rendelkezésre álló felszerelés határozza meg.
15. Fontos, hogy a tűz típusa, az edénytartó és az elkészítési mód összhangban legyen.
16. Soha ne hagyjuk az edényt billegni a tűz fölött, mert ha kiömlik, kettős kárt okoz: eloltja a tüzet és a tartalma is megsemmisül. És ez lehet több mint bosszúság...
17. Ne hagyjuk őrízetlenül a készülő ételt - ne kockáztassuk, hogy tönkre megy és nincs mit enni.
18. Igyekezzünk minél kisebb hő veszteséggel dolgozni, a keletkező hő szakaszos és sokféle felhasználásával. Például ne hagyjuk a tüzet üresen égni, mindig forraljunk rajta valamit. A forró víz nagy érték.
19. A füst a sütésnél ízesít, szükség esetén tartósít. Becsüljük meg, de tanuljuk meg szabályozni. Ahogy az indiánok mondják: „Nahát, fehér testvérem mekkora füstöt rakott!?!?”

Sütési módok

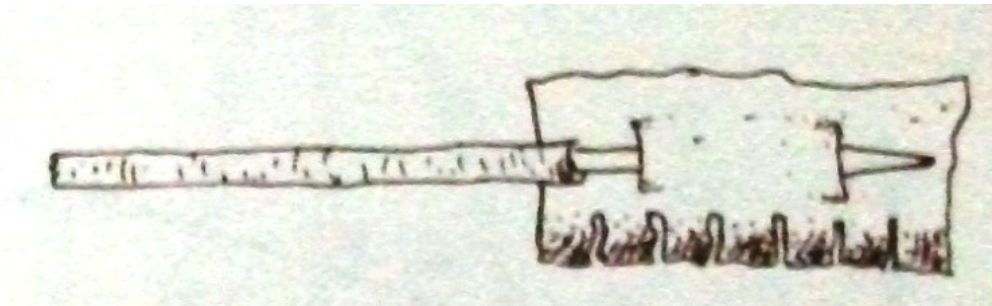
1.) Perzselve sütés

Ez a sütés legegyszerűbb, legkezdetlegesebb módja, ami nem jelenti, hogy könnyű így finomat sütni. Az így készített hús a saját zsírában készül: ilyenkor a helyesen forgatott étel felszínén az olvadt zsír folyamatosan mozog.

A legegyszerűbb, a **kézi nyárson sütés**, vagy nyársalás

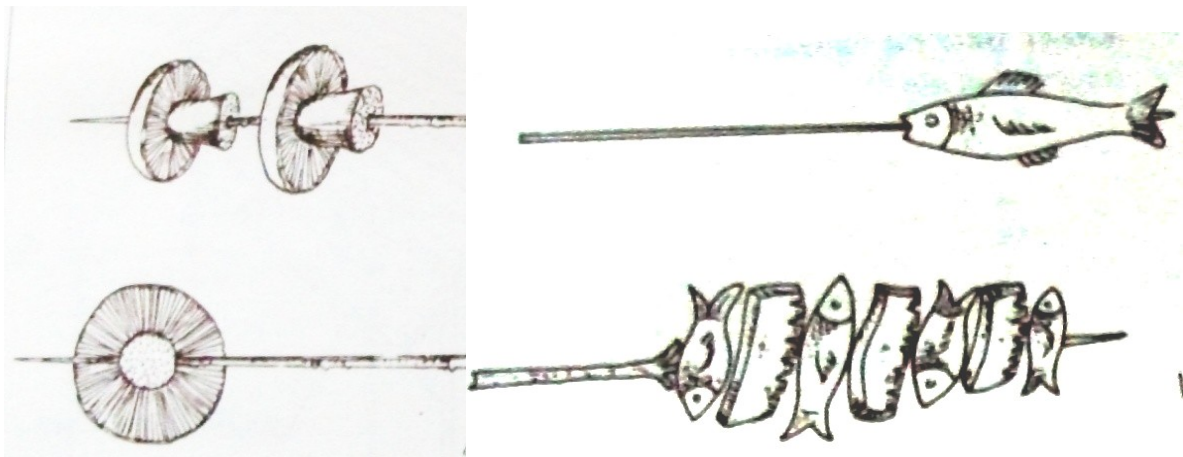
Ezzel próbálkoznak a kirándulók szalonnasütéskor. Nem véletlen, a szalonna a legkönnyebb objektum: a magas zsírtartalom miatt nem kell külön locsolni, zsírozni és a kiolvasztott zsírral készült kenyér akkor is ehető, ha odaégettük a szalonnát...

De ehhez az alap, hogy ne essen a szalonnasütés közben a tűzbe. A „helyes szalonnafeltűzésről” komoly hitviták dúlnak, én a következőt ajánlom:



A szalonna helyes felszúrása

De süthetünk nyárson szinte mindent: halat, húst, zöldséget, kukoricát...



Gomba és hal nyárson

Szinte mindig igaz, hogy **parázson** süssünk és lassan perzselve a húst. A jó parázságy aranyat ér és keményfából készül. Ez alól kivétel a cibuksütés, ami aprógally vagy szénatűzőn is elkészül pár perc alatt.

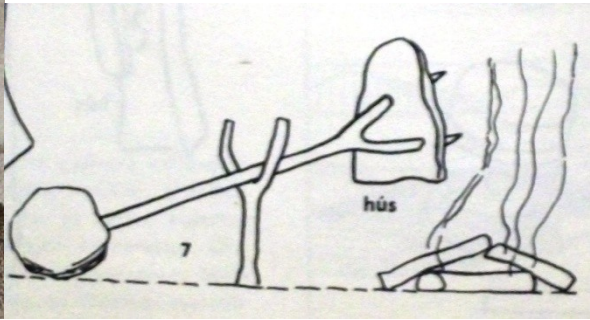
Nyársnak legjobb a kökény, az akác és a fűzfavessző, mert jól állják a tüzet. A legtöbb cserje ága ízesíti az ételt.

Mindig a nyárs vastagabb részét háncsoljuk le és faragjuk **laposra** és hegyesre.

Ha van szalonna, érdemes a kiolvadó zsírral öntözni a nyárson sülő halat, húst.

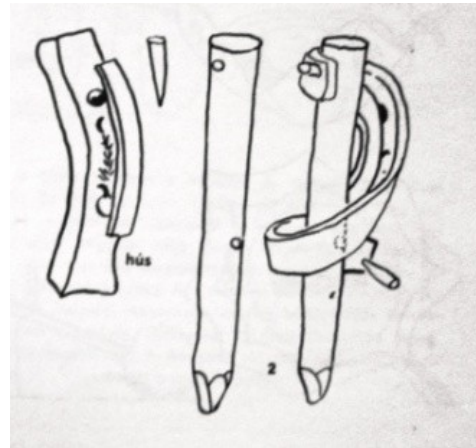
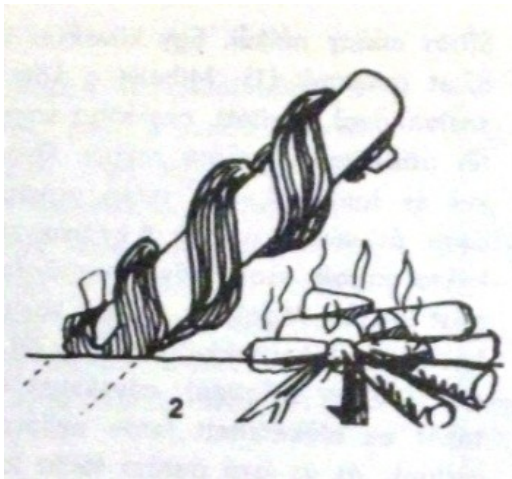


A nyársat letűzhetjük a földbe, vagy megtámaszthatjuk két kővel, így egyszerre több nyársat is kezelhetünk, hiszen az ételkészítés nem hobbi, vagyis időtöltés, hanem egy feladat a sok közül, amivel ha eltelik a napunk, akkor a többi elmarad.

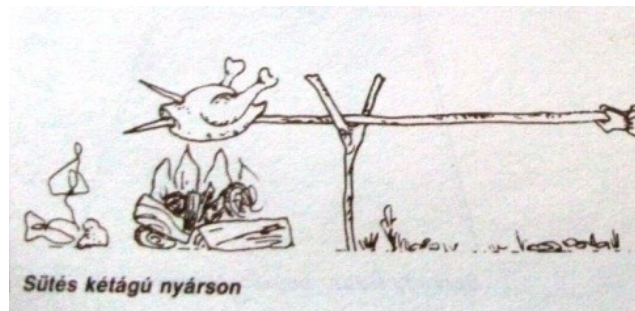
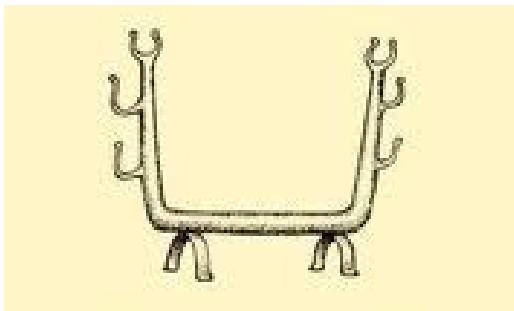


Tejes kukoricacső sütése cibukon és a hús sütése kétágú támasztott nyárson.

Nagyobb daraboknál hasítsuk be a nyársat vagy csak a hegyes részt középen és két helyen szúrjuk be, hogy ne forogjon el.

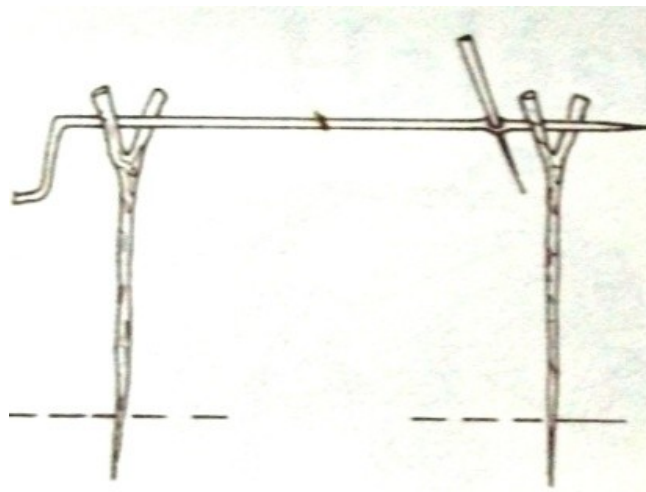


Ha komolyabb dolgot sütünk érdemes leszúrt villás ágat, vagy klasszikusan ún. **tűzikutyát** használni a nyárs tartásához.



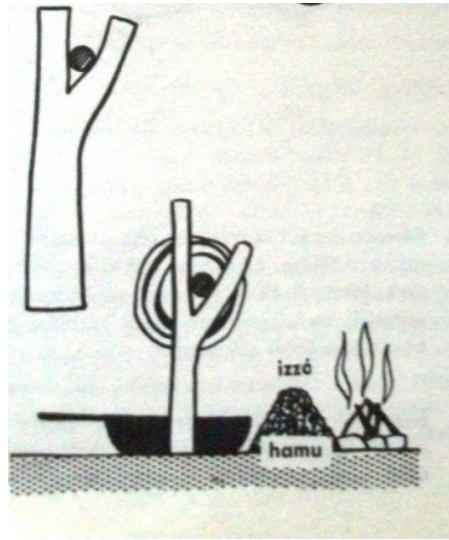
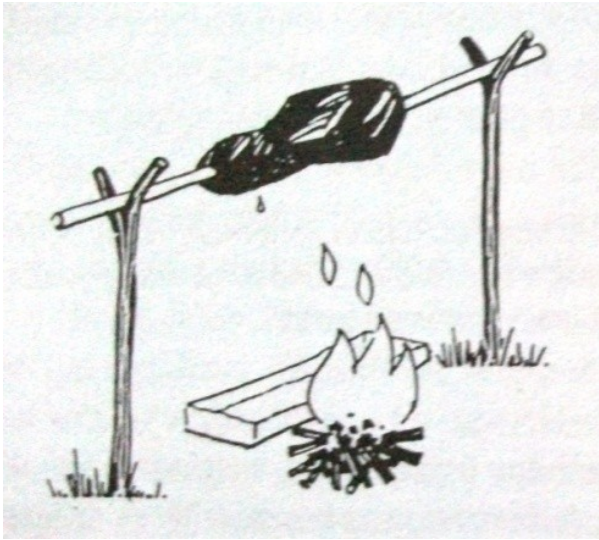
Kovácsoltvas tűzikutya

Nagyobb állatot érdemes pöccökkel rögzíteni a nyárson az elforgás ellen.



Birka és disznónyárs

A sütéskor a tűz ne pontosan a hús alatt legyen, hogy ne veszítsük el a kicsepegő értékes zsiradékot. Ha csak tehetjük, tegyünk tálcát, tálat vagy serpenyőt a hús alá és a felfogott zsírral locsoljuk rendszeresen a sülő húst.



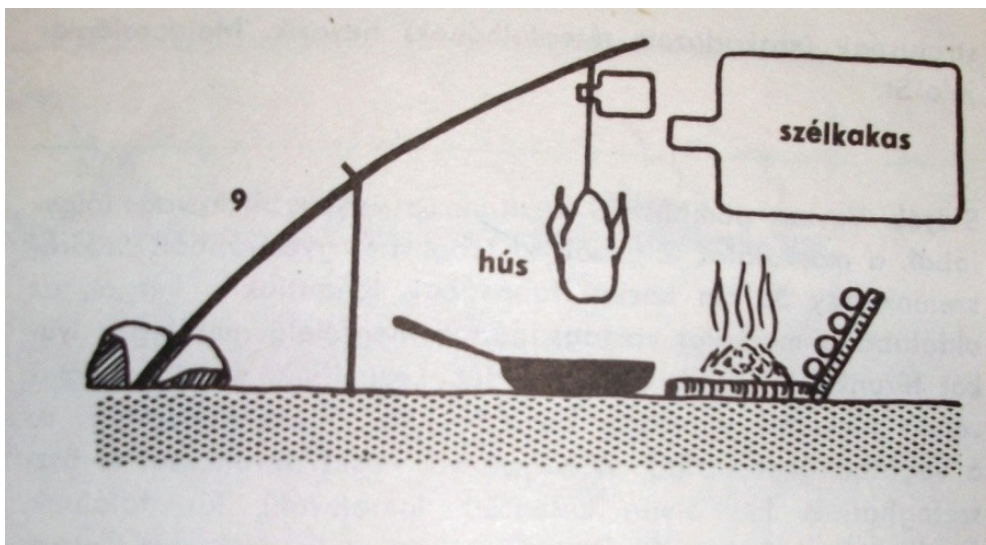
Ha tehetjük, akkor a tűz és a hús között csináljunk egy parázságyat, amit a tűzből pótlunk.

A besózott hús alá gyűlő levet ne öntsük ki, hanem használjuk fel, pl. a hús locsolásához. A halak, fiatal állatok húsát ne áztassuk vízbe, ne mossuk túl, mert az értékes és ízletes szövetnedvek nagy része kimosódik.

Mindig lassan és alaposan süssünk. Nagy tűzön sülve ugyanis megsül a külső réteg, elzárja a belső részeket a hőtől, így egy kívül égett, belül sületlen húst kapunk, melynek belsejében nem pusztultak el az esetleges kórokozók. Arról nem is beszélve, hogy nem mindenki szereti angolosan a húst. Pláne nem a sündisznóét. Vagy a patkányét...

És végül egy érdekesség a számtalan lehetséges megoldásból, ami megkönnyítheti életünket.

Kipróbáltam, működik. Érdekes a csirke felső részére szalonnát rögzíteni, így kapunk egy automatikus zsírozást is a locsoláson kívül. Ja, és érdemes néha nedvesíteni a zsinórt, ha nem drótot használunk a rögzítéshez.



Grillezés

Csak akkor használjuk, ha nagy mennyiségű ételünk áll rendelkezésünkre, mert gyakorlatilag az összes zsírt elveszítjük az eljárás során. Ugyanakkor egyszerre nagy mennyiségű ételünk készíthető el vele, ami adott esetben nagy előny lehet.

Szükségünk van egy alátétre, amit a tűz fölé teszünk, és amin sütünk.

Ez lehet **egy rács, egy vaslap, egy lapos kő**.

A legalapvetőbb technika ma a **grill rács**, melynek rengeteg fajtáját vásárolhatjuk, faszénrel és faszéngyújtóval, kézi fűjtatóval és egyéb kütyükkel. Szükség esetén persze bármilyen rács megteszi, és a parázságyhoz sem muszáj az előre gyártott faszén és speciális gyújtó. Régen a férfivá avatás feltétele volt a tűzzel bánni tudás.



Addig is még egy jó tanács: a **grillgyújtó folyadékot TILOS BÁRMILYEN IZZÓ DOLOGRA ÖNTENI!!!!** És a begyújtást sem érdemes közelre hajolva nézni.

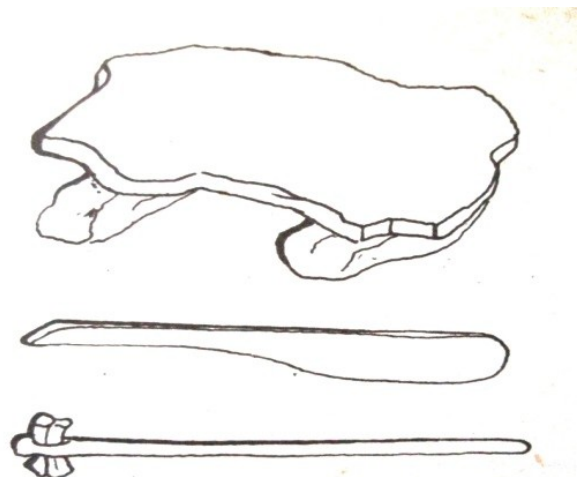
A **kövön sütés** nem bonyolult technika. Használhatjuk hús sütésére is, de igazi jelentőségét a lepénysütés adja. Ázsiában és Afrikában számos helyen a mai napig használják.

Miért fontos a lepény? A durvára tört gabonából készült kása nagy lépés a nyers gabonához képest: feltárja annak beltartalmi értékeit, könnyebben emészthetővé teszi, és laktató. Elkészítése egyszerű, de tárolása a magas víztartalom miatt lehetetlen, ami logisztikai nehézséget jelent egy komolyabb társadalom számára. Ha azonban a megőrölt gabonát elkeverik vízzel, tejjel, esetleg zsírral, majd a pépből elfőzik a vizet, az így készült **lepény** kis víztartalma okán már egész jól eltartható a kásához képest.

A lepény sütését a kutatók szerint eleinte úgy végezték, hogy a megfelelő köveket tűzben felhevítették, rákenték a pépet és elkészült a lepény. Így persze a lepénynek csak az egyik oldala sült meg, a másik oldalát meghintették forró hamuval. Az ilyen lepények persze kőkemények, mert a sütés során minden nedvesség eltávozott belőlük.

Hogyan néz ki a sütőköves sütés a gyakorlatban?

Megfelelő lapos követ keresünk, ami nem robban, nem hasad a hő hatására. A néphagyományban a sütőkő kb. 40x60 cm-es, néhány centi vastag homokkő lap, melyet két hasábra állítanak és alatta tüzelnek. De ha nem tudunk alatta tüzelni, rakhatunk tüzet a kövön is, és ha a tűz leégett és a kő forró, leseperjük a hamut és kezdhetjük a sütést.



Az átforrósodott követ szalonnabőrrel alaposan bezsírozták, minél zsírosabb a kő, annál jobban használható, annál tartósabb. Erre ún. *zsírzópálcát* használtak, illetve a lepény forgatásához fakést.

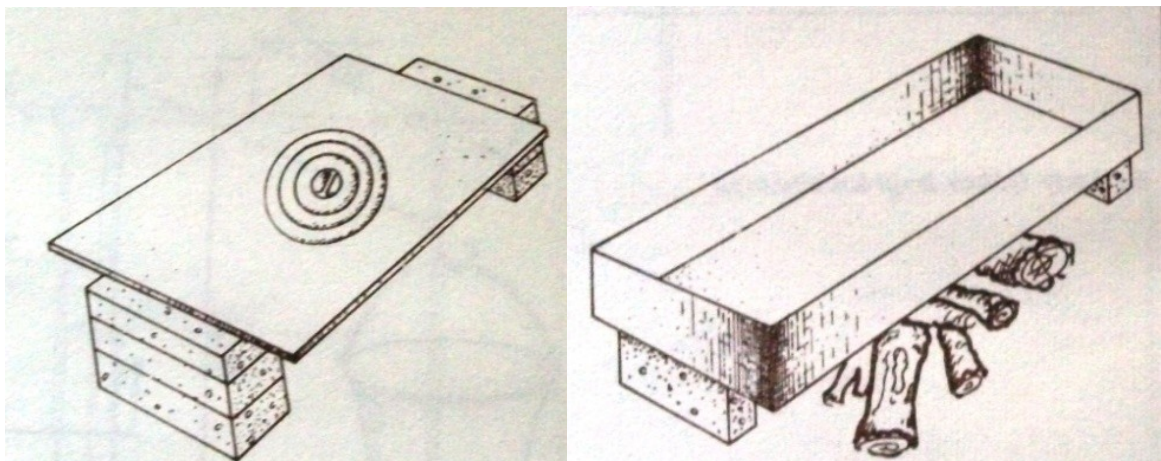
A sütőkövet nem mossák, ha melegen víz éri, elreped.

Legegyszerűbben a rántotta készíthető el: csak rá kell ütni a bezsírozott, forró kőre, és egy-kettőre elkészül. De süthetünk rajta krumplis lángost és puliszkát is. Tehetünk káposztalevelet a kőre és azon süthetjük a tésztát, nagyon jó ízt ad neki.

A paraszti konyhában gyakran a kemence előtti padkán is találhatunk sütőkövet, sőt a tűzhelybe is beépítették. Később vaslábakra helyezték, majd felváltotta a vaslap.

Így máris eljutottunk a vaslapon sütéshez.

A magyar pásztorhagyományban többnyire tűzhely (sparhelt) tetőt használtak téglára támasztva és spórtetőnek hívták. Ha rendelkezésünkre áll tepsi, vagy ahhoz hasonló eszköz, (pl. egy nagyobb konzervdoboz), azt is elég téglával, kővel alápakolni és már süthetünk is benne. Ez utóbbi előnye, hogy megtartja a zsírt és a nedveket, lefedve még párolásra is alkalmas.

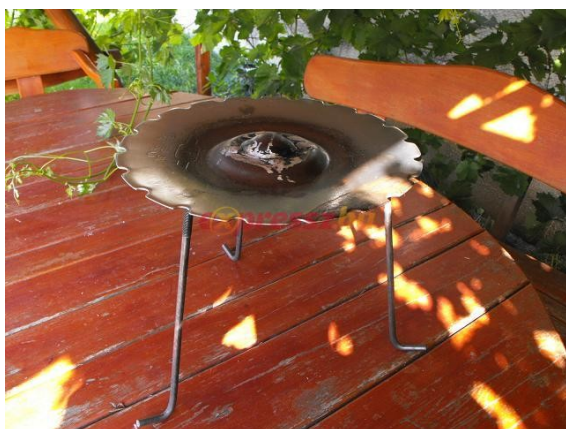


Téglára támasztott spórtető és tepsi

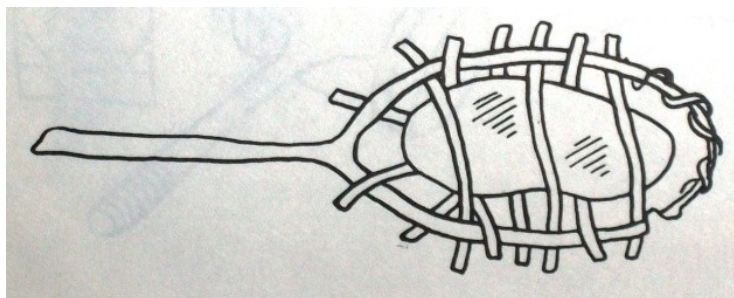
Krumpli sütése spórtetőn



Mai paraszthagyományi folytatása a **tárcsa**, amit eredetileg elhasznált boronátárcsából készítettek. Azóta van, hogy külön domborítják, de ez már úri huncutság. A vastag acéllemez előnye, hogy jól tartja a meleget és egyenletes sütést tesz lehetővé, ugyanakkor könnyen kezelhető.



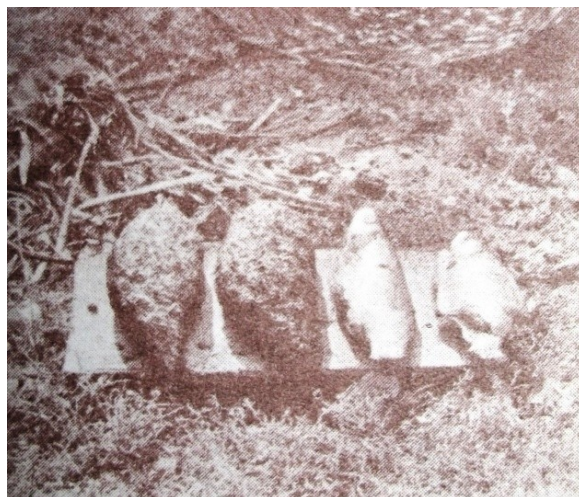
Ha egyik sincsen, **nyers ágakból** készíthetünk egyszer használatos rácsot vagy kézi sütőt.



Agyagban sütés

Elmélete egyszerű: a hő az ételt burkoló agyaggal találkozik közvetlenül, ezért nem ég meg.

Valójában ez párolás, hiszen a sülő agyag bent tartja a nedvességet, így a bent lévő hús megpárolódik. Ezt azért is érdemes tudni, hogy ne érjen minket meglepetés az eredményt illetően: az így készült étel ugyanis sótlan és lehet, hogy nyáron érdemes kicsit megpirítani. Az egyetlen, ami tényleg megsül, az az agyag burkolat.



Halak 2 cm vastag agyagban



Agyagban sült tojások

Az állatot megtisztítjuk, zsigereljük. Nyúzni, toll fosztani nem kell, az agyag magával viszi.



A csomagolás végén kb. 2 cm agyag borítsa mindenütt a sütnivalót. Adott esetben csomagolhatjuk a húst levelekbe az agyag előtt, de ekkor elveszítjük a ragadósság adta előnyöket.

Behelyezzük a parázsba, 15-30 perc múlva megfordítjuk és még 20-30 percet sütjük.



Kivesszük, az agyagot összetörjük, megtisztítjuk az ételt. Szükség esetén parázson tovább pirítjuk, fűszerezzük.

Fontos, hogy a természetben ritka a vegytiszta agyag. Agyagos földdel érdemes dolgozni és nem árt, ha van benne rost, mint a vályogban. A sterilitáson pedig nincs miért aggódni, mert amelyik kórokozó túléli az agyag kisütését, annak amúgy sincsen ellenszere.

A sütőharang



Anyaga: főként égetett agyag, de készülhetett kőből, vasból, pléből, ritkábban rézből, vagy bronzból is.

Készítésekor a finom anyagba lószórt és kenderkócot gyúrtak, hogy tartósabb legyen, kő- és tégladarabokat nyomkodtak bele, hogy a meleget jobban tartsa. Az erdélyi Érchegységben kőből faragták. A tetejére fület csináltak, amelynél fogva a harang láncra akasztható.

Az írások szerint először az egyiptomiak használták i.e. 3000 körül.

Sütőharangot használnak még ma is azokon a vidékeken is, ahol az ősi lepény alakú, keletlen tésztájú kenyeret eszik. Így van ez például

A sütőharang valóságos vándorló sütőkemence, a nomád pásztoréletet élő mobilkemencéje. Nagy előnye a sütés során megőrzött nedvesség és az egyenletes hő eloszlás.

A kukoricalisztból gyúrt keletlen kenyér általában nem kemencében, hanem harang alatt sül.

„Szilády kitűnő értekezésében, Erdély régi tűzhelyeiről szólva, részletesen és pontosan írja le a **sütőharang** ismeretes alakjait, készítését és használatát: „bujeloso, cserepolya és paplika” nevek alatt ismerjük fel a sütőharangokat. Az elsőt kőből faragták, a másik kettőt cserépből égették. Somogy megyében vörzsnyeg (a szláv vrsnikből), a bánáti hegyvidéken ceszt a neve. Dél-Dalmáciában a cserépből való sütőharang neve sac és az alatta levő agyaglap a crepnja.”



A sütés a következőképpen történik:

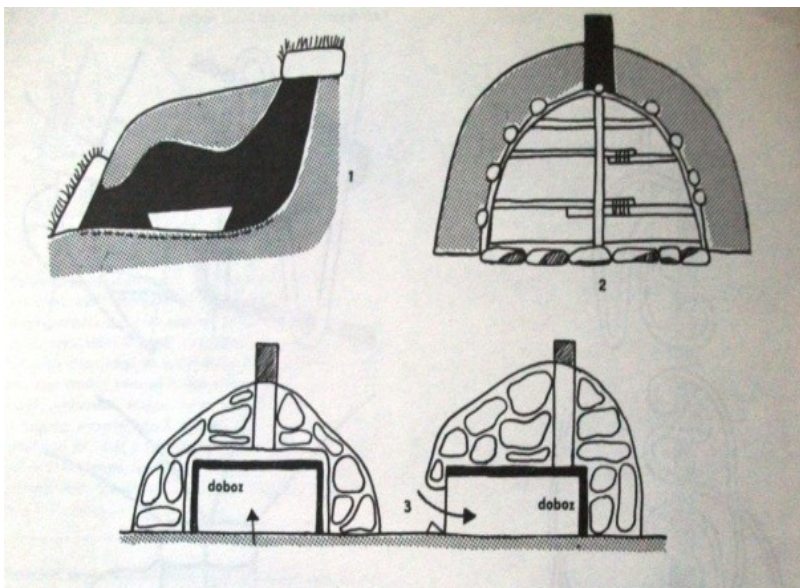
- a. a sütőkövön, a padkán tüzet rakunk, mely átmelegíti a padkát, másrészt a padka fölé láncon felakasztott harangot.
- b. Ha kellőképpen átforrósodtak, szétkaparjuk a parazsat, helyét megtisztítjuk,
- c. a kenyérnek való tésztát rátesszük a forró sütőkőre,
- d. a jól átmelegedett harangot pedig a láncnál fogva ráengedjük a tésztára.
- e. Végül körülrakjuk a megmaradt parázssal, sőt a tetejére is tehetünk, ha még van.
- f. Félóra alatt a tészta finom ropogós, ámde puha lesz, mivel a nedvesség egy része visszamarad a harang alatt. De párolhatunk – süthetünk alatta halat, zöldséget is.

A kemence

Elkészítése idő- és energiaigényes, de ha van elég időnk és nyersanyagunk, ez az ételkészítés legjobb módja. Az állandó egyenletes hőmérsékletű sütés a legjobb a kemény, rágós húsok megpuhítására és kenyérsütésre egyaránt. Ráadásul egyszerre több dolgot érdemes sütnünk benne.

A hagyományos parasztkemence talapzatában homok és üvegtörmelék tárolja a meleget, amit a sütés során visszasugároz. A boltozata téglá, de leggyakrabban vályog vesszővázra építve.

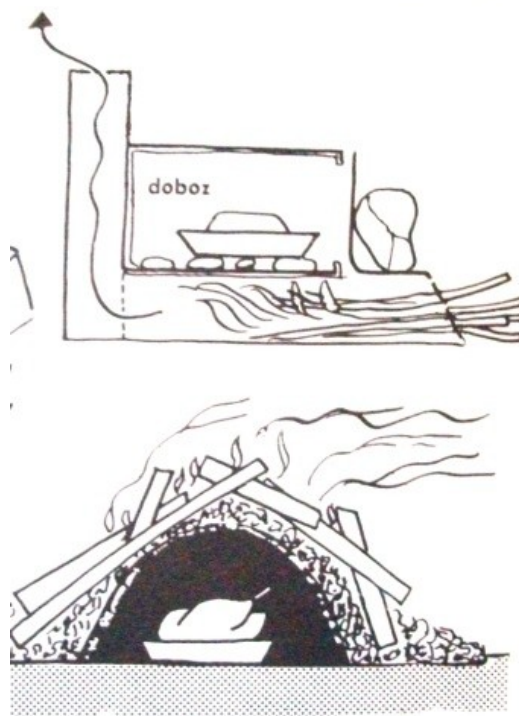
Működése egyszerű: az üreget felfűtjük, majd a maradék parazsat kihúzva a helyére tesszük a sütnivalónkat és lezárjuk az üreget a sütés végéig. A húst tepsiben süssük, és a kiolvadó zsírral öntözzük.



Ha egy kevés vizet teszünk alá, valójában párolunk. Minden kemence egyedi (a szükségkemencék pláne), ezért számítsunk rá, hogy az első sütés biztosan tönkre megy.

Anyag és idő függvényében a variációk száma szinte végtelen, ezért a teljesség igénye nélkül nézzünk néhány lehetőséget.

Földbe áshatjuk akár, vagy felhasználhatunk egy nagyobb dobozt az üreghez, vagy felépíthetjük. Lehet egy vagy két osztatú. készülhet sárból, agyagból, téglából...



De mivel az okoskodás halála a tett, ezért gyorsan építettünk egyet. A rendelkezésre álló anyagokat használtuk és cél volt, hogy aznap este már süthessünk benne.



Mint a második képen jól látszik, a kemence üregét egy fémhordó adja és szerencsénkre samottéglát is találtunk a béleléshez, alá agyagos homokot tettünk. A kéményhez egy szakadt kéménycsövet használtunk, és az egészet agyagos földdel borítottuk. a kemence száját kéménytégglával raktuk körbe.

A kemence építése közben kelt és dagasztódott a kenyér így este valóban saját sütésű kenyeret ehattunk. A tapasztalat szerint kb. egy órányi tüzelés után kb. egy óra alatt sült meg a kenyér.



A hobó tűzhely

A **hobótűzhely** *elméletben* klasszikus városi túlélési eszköz. (A hobót ma csövesnek, hajléktalannak mondanánk.) Alapja a városi túlélés napos oldala, vagyis hogy ami másnak szemét, az kincsesbánya lehet a hozzáértőnek.

Miért elméletben? Mert Európa nagyobb részén ilyen szempontból minden területet többé-kevésbé városi környezetnek vehetünk, azaz előbb-utóbb találunk olyan technológiai eredetű hulladékot, amit hasznosíthatunk. Ilyenek pl. az üveg, a PET palack és konzervdoboz.

Az első kettővel most nem foglalkozunk (külön dolgozat témáját képezhetik), de a konzervdoboz különböző méreteinek és változatainak felhasználására itt érdemes röviden kitérni.

A főzés legnagyobb technikai nehézsége, hogy hőálló edényre van szükség hozzá, amely bírja a tüzet, amivel melegítem, és emellett nem engedi ki a vizet, ami benne van. Emellett jó, ha stabilan áll / lóg a rendszer (bár a lógatás egyéb technikai nehézségeket is felvet).

A konzervdoboz mindkét célnak megfelel, ráadásul könnyű és könnyű alakítani. Persze könnyebb célszerszámokkal (lemezvágó olló, fűró) megmunkálni, de valójában egy szál kés is elég hozzá, amit megfenek utána és legfeljebb az eredmény némi nyersesség jegyeit viseli majd magán.

A hobótűzhely valójában egy konzervdobozból készült törpe dobkályha vagy üstház. Számtalan variációja van, rengeteg változatot lehet találni a neten. Ne higgyünk „az egyetlen igazi hobótűzhely” kezdetű írásoknak, mert a hobótűzhely mindig rögtönzés eredménye adott helyen és időpontban felhasználható eszközökkel és anyagokból. Vannak persze általános jellemzők, nézzük tehát egy alap verzió receptjét.

1. Végig egy nagyobb konzervdobozt. (fontos szempont lehet, hogy veszel egyet és megeszed a tartalmát, amivel máris nyertél egy napot ☺). Az optimális doboz magas típusú, hiszen a láng felfelé szeret terjedni és így némi kéményhatást is tudunk biztosítani.
2. Vágd ki az alsó és a tetőlemezt.
3. Az alsó részen vágj egy téglalap alakú nyílást. Itt adagolod majd a tüzelőt.
4. Az alsó részen fűrjál / vágjál lyukakat a paláston körbe, javasolt átmérő kb. 12 mm. A nagyobb lyuk a hatékonyabb, ám gyorsabb égés felé tolja el a rendszert.

5. Felül fúrjál 4 apró lyukat és két darab drótot dugj át rajtuk (pl. drótból készült eldobható vállfából). Erre tesszük majd a vizes edényt.
6. Tedd le a földre, nézd meg stabilan áll-e és gyújts be.
7. Tedd rá az edényt és tápláld a tüzet szorgalmasan. Ha fedőt teszel rá, akkor energiát, időt és vizet is spórolsz.
8. A gazdaságosság a hobótűzhely egyik erőssége. A képeken látható tűzhelyekkel 6-10 perc alatt sikerült felforralni a vizet nagyon kevés hulladék fa, gally felhasználásával és 4 perc alatt elkészült a főtt tojás. És pillanatok alatt kész a rántotta is.



Vagy egy szál késsel elkészítve:



- JERICHO FÜZETEK -

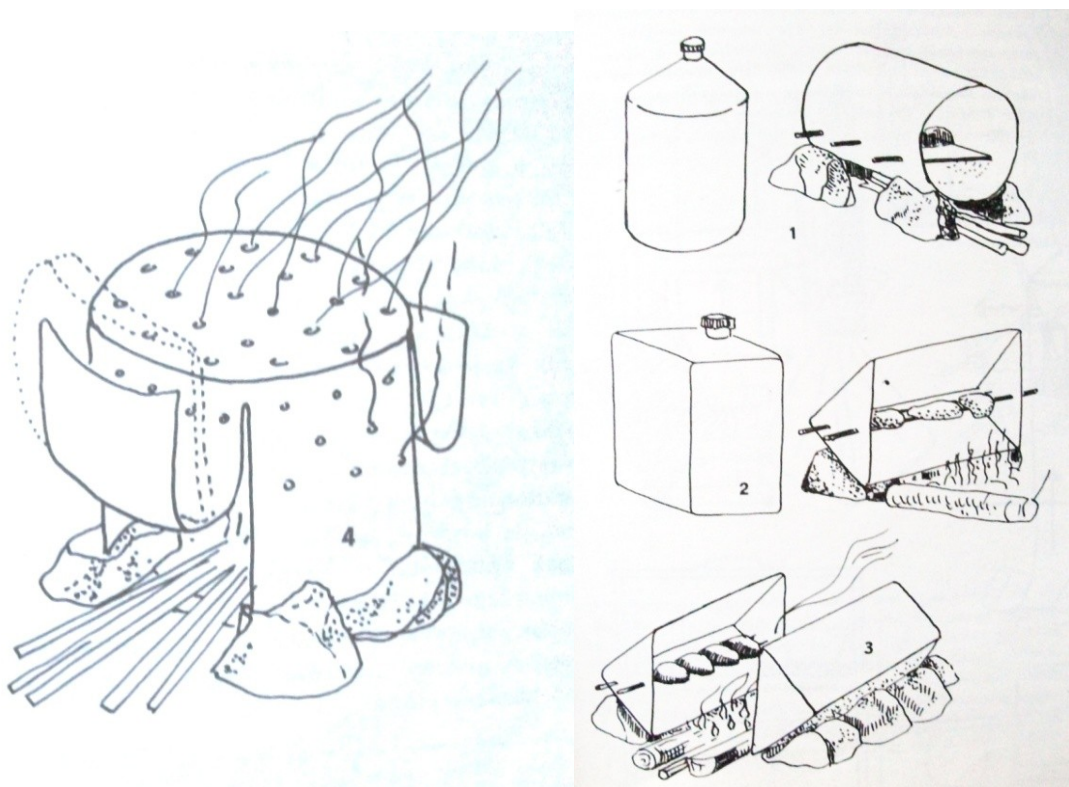


- JERICOHO FÜZETEK -





A hobótűzhely mellett még két ötlet a konzervdobozok szükséghasznosításához: a *hobókenyérpirító* és a *konzervgrill*. Mindkettő előnye, hogy kevés tüzelővel és jó hatásfokkal működik. Bajban ezek elsődleges fontosságú szempontok.



Minta receptek

Tojás agyagban sütvé

„Apánk tüzet rakott, parazsat gyűjtött, míg bátyám és én agyagot szedtünk a Tapolnok vizes partjából. A tojásokat jó vastagon körbetapasztottuk vele és beraktuk a parázsba. Hús-harminc perc alatt megsültek. Leütöttük róluk a vörösre égett agyagot, megpucoltuk, megsóztuk és madárláttá kenyérrel megettük. Nem ettem azóta sem olyan ízletesre főtt tojást.”

(dr. Molnár József receptje)

Tyúk vagy fácán tollastul agyagban

„Ezt az ételt a csekei cigányoknál láttam, tőlük tanultam, ők tyúkból, én fácánból csináltam. ... Ők vékony kétágú pálcát dugnak a végbélnyíláson, megcsavarják és kihúzzák az egész belsőséget. Én viszont éles késsel körbemetszem, kézzel húzom ki. Aztán egy darab megsózott, megborsozott szalonnával betöltöm. Az elálló testrészeket, a lábat, a nyakot levágom.

Az egészet kétujjnyi vastagon nyers, képlékeny agyaggal körbetapasztom és magas parázsba ágyazom. Tizenöt perc múlva megfordítom, újra betakarom. Hús-huszonöt perc múlva kivesszem. Leütöm az agyagot, vele megy a toll is. Megkaparom, megtisztogatom.

Aztán kétágú nyáron a parázs felett, kétágú, földbe vert ágason még pirítom, miközben a másik nyársról szalonnazsirt csepegtetek rá. Szép pirosra, ropogósra sül. Majd szétdaraboljuk, megsózzuk.”

(Baráth Barna receptje)

Krumplikarikák spórtetőn

„A nyers krumplit hajastól karikákra vágтам és rátettem a téglákon álló forró spórtetőre. Egyszer megfordítottam. Szép pirosra, parázsra sülték. Micsoda illata volt!”

(Botos Ferenc receptje)

Gyenge málé cibukon

„Úgy csináltuk, hogy a nyársnak vagy cibuknak levágott ficcfavesszőt két végén kihegyeztük, egyikre felhúztuk a suska nélküli málécsövet, azt améknek szemjei puhák voltak, amékbe a körmünk belement, a másik végével pedig leszúrtuk a földbe, attól négy-öt ujjnyi magasan. Vékony, ropogó gallyakból vagy sok szalmával, szénával tüzet aktunk alá. Néhány perc alatt megpirult, megpirosodott.. Pompás illata és íze volt.

Nem muszáj földbe szúrt cibukon sütni, kézben tartott nyárson parázsra téve is jó.”

(Bede Béla receptje)

Bárány vagy birkahús nyárson

„Hosszú és vastag kökény nyársat vágok, a vastagabb végét laposra faragom. Előbb egy jókora darab füstölt szalonnát húzok fel rá, azután a birka- vagy bárányhúst, oly darabot, amelyet kívánok. Parázs felett sütöm, lefelé tartva, hogy a zsír ráfolyjon a húsrá; onnan pedig a kenyeremre csepegtetem. Levétel után mind a kettőt felaprítom. Legfinomabb nyers, sós ugorkával enni.”

(Gacsályi Ferenc receptje)

Köre-leppencs

Tojást tejjel elhabarunk, lisztet szítálunk bele és csomómentesre keverjük. A sűrűségét illetően „öregre”, azaz sűrűre készítjük, majd a tésztát a zsírozott forró sütőkőre öntjük, ha az egyik oldala megsült, fakéssel megfordítjuk. Készítünk még egyet és a kettő közé szilvalekvárt vagy túrót teszünk.

Vékonyabb tésztával palacsintát készíthetünk.

Levelensült készítéséhez a káposzta, a dió-, a tölgyfalevél és a kukoriccsuhé a legjobb.

(XIX. századi recept Tarján Gábor közlésében)

Területvédelem:

Sokszor előfordulhat, hogy a területünket biztosítani vagy védeni kell valamilyen jelzőrendszerrel. Természetesen a mai korban már számtalan csúcs-technika áll rendelkezésünkre, a vadonban élő prepper vagy bushcrafter is használhatja ezeket.

Vannak olyan berendezések, amelyek elmennek napelenről, és akár 1km-es körzetben is kommunikálnak a központtal. A központ a GSM hálózaton keresztül, a telefonunkon található applikáció segítségével megmutatja hol történt behatolás, esetleg hangot és képet is továbbít.

Ezek a rendszerek nagyon hasznosak, de nem biztos, hogy minden helyzetbe működni fognak, például a GSM hálózat összeomlása esetén már nem működik.

Most a legegyszerűbb ötleteket fogom ismertetni, melyek hatékonyak és fillérekbé kerülnek, mi magunk is elkészíthetjük őket.

Komolyabb technikaként mindössze az olcsón beszerezhető, nem GSM hálózatra csatlakozó vadkamerákat ajánlom, ebből jó ha van 2-3 darab. Egyrészt kiismerhetjük vele a vadak mozgását, szokásait, másrészt azt is láthatjuk, ha illetéktelenek jártak a területünkön.

Vadriasztó:



Aki erdő közelében, vadveszélyes területen gazdálkodik tudja, hogy a vadat nem állítja meg semmi. Lehet villanypásztor, vadháló, illatanyag kihelyezés, ha a vad éhes, egyetlen éjszaka letarolja az egész éves termésünk.

Az egyetlen elriasztó dolog a hangjelzés, legyen az sziréna vagy dörrenés.

Külföldről beszerezhető, illetve könnyen legyártható olyan vadriasztó, amely 6-8 vagy 9 mm-es (engedély nélkül tartható) riasztópatront működtet el.

Ezek többnyire botló zsinórosak, melyet ha elszakít a vad, működésbe hozzák az elsütő szerkezetet.

Ebből létezik olyan is, ami rakétát lő a magasba, ezzel messziről megállapíthatjuk az illetéktelen behatolást!

Amennyiben nincs ilyen készülékünk, magunk is építhetünk egy egérfogóból. Az egérfogóba a megfelelő helyre egy olyan átmérőjű lukat kell fúrunk, amelybe belefér a használni kívánt PEREMES patron. Az egérfogó lecsapó részét a kellő helyen meghajtva hozzuk létre az elsütő szerkezetet. A rúgó ereje bőven elegendő egy patron elműködtetéséhez!

Aki a veszélyes házi barkácsolásnak nem híve, használhat "bőröndriasztót", vagy belépésjelzőt. Ezek hangos üvöltéssel jelzik a behatolást. Hátrányuk, hogy elemről működnek, - többnyire nem tölthető gomb elemről - és a riasztást követően ki kell kapcsolni őket, különben az elem lemerüléséig működnek.



Egyszerű személyi riasztó



Nyitásérzékelő "csengő"

Területvédelemre alkalmasak még a különböző rakétalövedékek is, valamikor a határőrség is használt ilyeneket!



H-63- as jelzőkészülék. 100-200 méteres terepszakasz védelmére elegendő. A különböző színű jelzőrakéta kilövési magassága 100 méter!

Hang és füst-gránát.

Egész évben szabadon vásárolható és tartható az airsoft füst és hang-gránát, - mindkettő alkalmas területvédelemre.



Füst-gránát



Airsoft hang-gránát

A hang és füstgránát nem csak jelzésre megfelelő, de védelemre is. Egy zárt térben elműködtetett szerkezet komoly visszatartó erővel bír, például az áthatolhatatlan füst megakadályozza a tájékozódást.

Egy időben volt egy nagyon borsos áru Cobra névre hallgató szerkezet - magyar találmány. Szerintem az ára miatt egy darabot el nem adtak belőle, ma már az interneten sem találok róla anyagot. Lényege, hogy egy gáz vagy paprika patront tud elműködtetni, ezzel megakadályozva a behatolást.

Véleményem szerint a vadriasztók erre a célra tökéletesen alkalmasak! Itt említeném meg, hogy egyetlen 9mm-es gáztöltényben egy flakon gáz-spray hatóanyaga található!

Amennyiben botló zsinóros szerkezetet állítunk össze, figyeljünk a zsinór színére. Ajánlott a fekete, zöld, barna erős, vékony zsinór, illetve a sodrott horgászzsinór, mely sok más célra is alkalmas.

Tájéld be magad! - Túrázás klasszikus eszközökkel

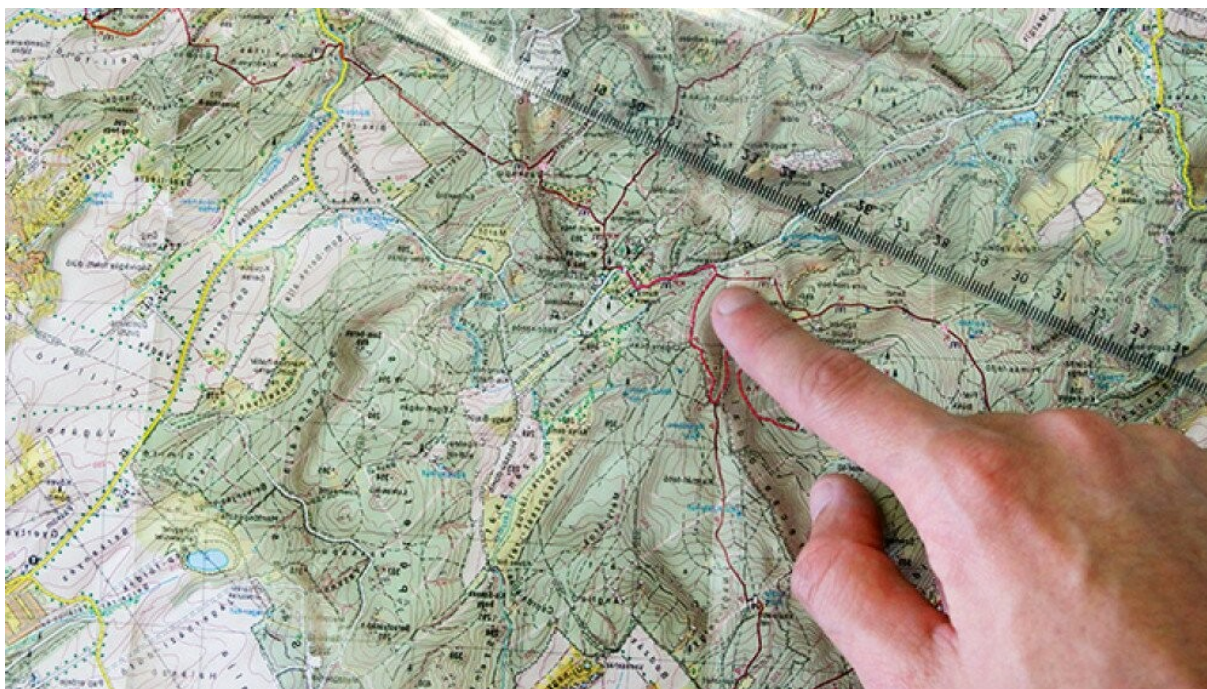
Az okostelefonok és a GPS-ek világában talán anakronisztikusnak tűnhet egy turistatérkép és egy tájoló duójára bízni a terepi navigáció oroszlánrészét, pedig ezekkel a sokat bizonyított, megbízható eszközökkel szinte nullára csökkenthető az eltévedés esélye. Persze csak abban az esetben, ha tisztában vagyunk használatuk módjával. Ehhez szeretnénk segítséget nyújtani.



Rövidebb-hosszabb túráink tervezésének első mozzanata magának az ötletnek a megszületése: itt az idő, mozduljunk ki a természetbe! Következő lépésként a legtöbben magunk elé veszünk egy térképet, amely a fogadó területet, a megálmódott területet mutatja be. Ez a térkép rendszerint egy topográfiai, tájékozódásra alkalmas, a domborzatot, szintvonalakkal szemléltető, a vízrajzot, a növénytakaró jellegét, az úthálózatot, valamint a mesterséges tereptárgyakat is ábrázoló turistatérkép. Amit látunk, nem más, mint a földfelszín egy meghatározott részének felülnézeti, meghatározott vetítési eljárással készült, arányosan kicsinyített mása.

Papíron a terep

Hajtogatós turistatérképeink zömének méretaránya 1 : 40 000, ami annyit tesz, hogy ami a térképen 1 egység, az a valóságban 40 000 egység. Közérthetőbben: ami a térképen 1 milliméter, az a valóságban 40 000 milliméter, azaz 40 méter. A távolságbecsléseket és -számításokat az aránymérték (fekete-fehér részzszakaszokra osztott szakasz) hivatott segíteni a térképeken. Magasságbecsléshez és -méréshez a leggyakrabban a szintvonalakra támaszkodunk. Ezek az azonos tengerszint feletti magasságú pontokat kötik össze, folytonosak, egymást sohasem metszik. Számos információt szolgáltatnak a domborzatról is, hiszen hűen tükrözik az adott domborzati elem alakját, kiterjedését, meredekségét, lejtőviszonyait. A közvetlenül egymás mellett futó szintvonalak által reprezentált magasságkülönbség az úgynevezett alapszintvonalköz.



Turistatérképeken minden ötödik szintvonalat vastagabb vonallal jelölnek: ezek a főszintvonalak. Lankásabb vidékek ábrázolásánál gyakran alkalmaznak segédszintvonalakat, amelyek felező vagy akár negyedelő szintvonalak is lehetnek. A parányi, szintvonalakhoz merőlegesen csatlakozó vonalkákat, amelyek itt-ott „színesítik” turistatérképünket, eséstüskéknek nevezzük, feladatuk pedig az, hogy kijelöljék a lejtő irányát, lehetővé téve a kúp és a gödör elkülönítését. A növényzetről, a vízrajzi elemekről, az utakról, valamint a térképünkön megjelenített egyéb természetes és mesterséges objektumokról a jelkulcs ad információt. Ezt minden térképen feltüntetik, áttanulmányozása nemcsak egy opció, hanem inkább követelmény, mielőtt kimerészkednénk a terepre.

Iránytű szelencében

A terepi tájékozódáshoz terep (maga a földfelszín a rajta található természetes és mesterséges tereptárgyak összességével), a kiszemelt területet bemutató, lehetőleg aktualizált turistatérkép és egy tájoló szükségeltetik. Természetesen egy vagy több túrázóval kiegészülve. A tájoló nagyon nem egyenlő az iránytűvel, sokan össze is tévesztik a két eszközt. Az iránytű nem csinál mást, csak megmutatja az északi irányt, egészen pontosan mágnesestűjével Földünk északi mágneses pólusa felé mutat.

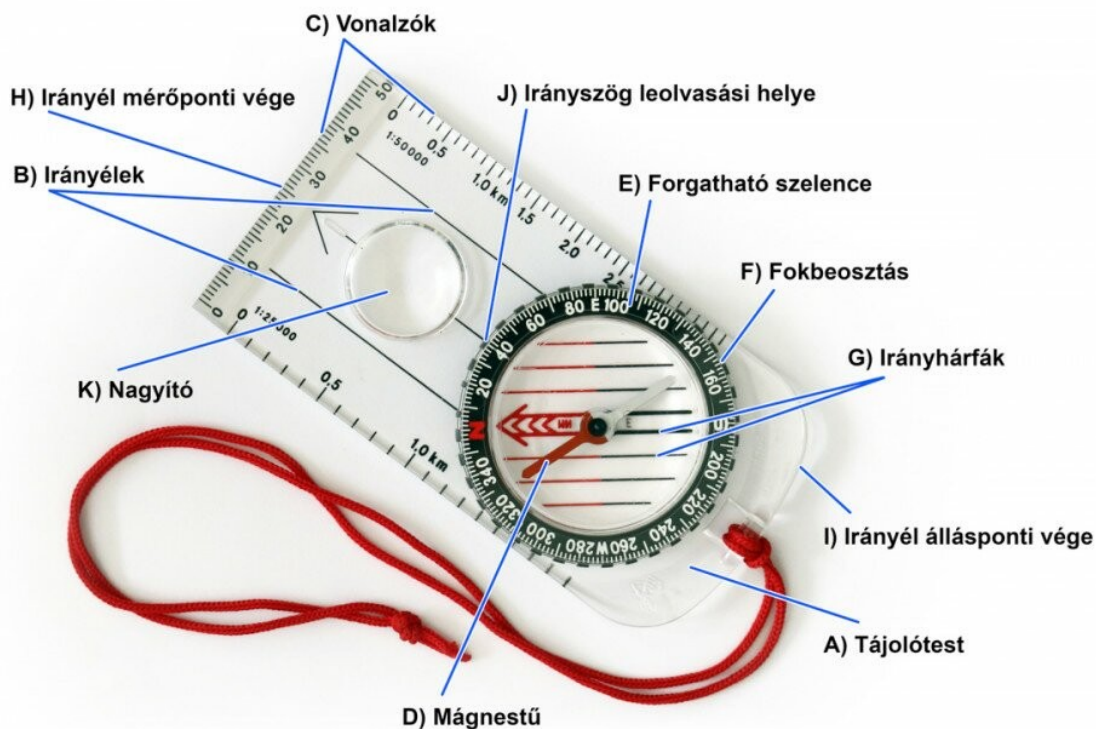
Elhangzott, hogy mágneses észak. Még kétfélével megismerkedünk. A valódi vagy földrajzi észak az álláspontunkon áthaladó, a bolygónk hosszúsági körei (meridiánjai) mentén az Északi-sarkra mutató irány. A térképi vagy hálózati észak a hálózati beosztásnak megfelelően a térkép felső része felé mutat, mégpedig párhuzamos vonalak mentén. Az említett három északi irány nem esik egybe, de eltérésük Magyarországon annyira csekély, hogy térképünk hálózati északi irányát gyakorlatilag kezelhetjük földrajzi északi irányként, utóbbit pedig tekinthetjük „egyenértékűnek” az iránytű által jelzett mágneses északi iránnyal.



A tájoló egy iránytűre épülő eszköz, amellyel alapvetően irányszöget, tehát a mágneses északi irány és egy másik, tetszőleges irány által bezárt szöget mérünk. Ez a titokzatosnak tűnő másik irány valójában egy általunk kiválasztott, természetes vagy mesterséges tereptárgy felé mutató irány.

Az irányszöget mindig az óramutató járásával megegyező irányban mérjük. Fontos hangsúlyozni, hogy egy adott álláspontból látott tereptárgy irányszöge a térképen és a terepen is megegyezik, hiszen az irányszög értéke nem módosul sem a méretarány, sem a fizikai távolság függvényében. Álláspontunk mindig van túrázás közben. Ha ismerjük (pl. egy klassz forrásnál vagyunk, amelynek a neve ki is van írva), az innen mérhető irányszögek segítségével „becélozhatjuk” azokat a pontokat, amelyeket szeretnénk felkeresni. Amennyiben álláspontunkat nem találjuk a térképen, olyan objektumokat kell keresnünk a terepen, amelyeket be tudunk azonosítani a térképen (kilátó, templomtorony, hegycsúcs). Irányszögmérés és egy kis szerkesztés - vonalzóval húzunk két vagy három egyenest - után már ismerni fogjuk a pozíciónkat.

Tájéolónkat alapvetően három dologra használhatjuk. Mágnesűjének állásából azonnal tudhatjuk, merre van észak, illetve milyen égtáj felé haladunk. Ennél jóval izgalmasabb a terepen mért irány térképi megfeleltetése, valamint a térképen mért irány terepi beazonosítása. Mielőtt nekilátnánk a méricskélésnek, megnézzük, milyen részekből épül fel a turisták által használt tájolók leggyakoribb típusa, a laptájéoló.



Terepen mért irány térképi megfeleltetése

Akkor bíbelődünk ilyesmivel, ha túránk során az útirányt szeretnénk ellenőrizni, ismert álláspont esetén egy látott tereptárgyat akarunk beazonosítani a térképen, avagy álláspontunkat szeretnénk meghatározni ismert tereptárgy vagy tereptárgyak alapján. Testünk középvonalában, kinyújtott kézzel, vízszintesen tartjuk a laptájélot. Irányélének mérőponti végét a kiszemelt tereptárgy irányába fordítjuk. A tájolótest pozícióján mostantól nem változtatunk, amíg a szelence tekerésével a központi irányhárfa északi jelölését fedésbe nem hozzuk a mágnesű északi jelölésével, egy irányba állítva azokat. Szusszanunk, megvan a becélzott tereptárgy irányszöge. Ha ismerjük az álláspontunkat, úgy helyezzük rá tájolónkat a térképre, hogy irányélének állásponti vége az álláspontunkon legyen, majd addig forgatjuk a tájolótestet (a szelencéhez nem nyúlunk), amíg az irányhárfa északi iránya egybeesik térképünk hálózati északi irányával. A keresett objektum az irányél mentén vagy annak meghosszabbításában van. Amennyiben álláspontunk ismeretlen, de a korábban becélzott tereptárgy ismert, úgy helyezzük térképünkre a tájolt, hogy irányélének mérőponti vége a szóban forgó tereptárgyon legyen, majd addig forgatjuk a tájolótestet (a szelencéhez nem nyúlunk), amíg az irányhárfa északi iránya egybeesik térképünk hálózati északi irányával. Álláspontunk az irányél mentén vagy annak meghosszabbításában van.



Térképen mért irány terepi beazonosítása

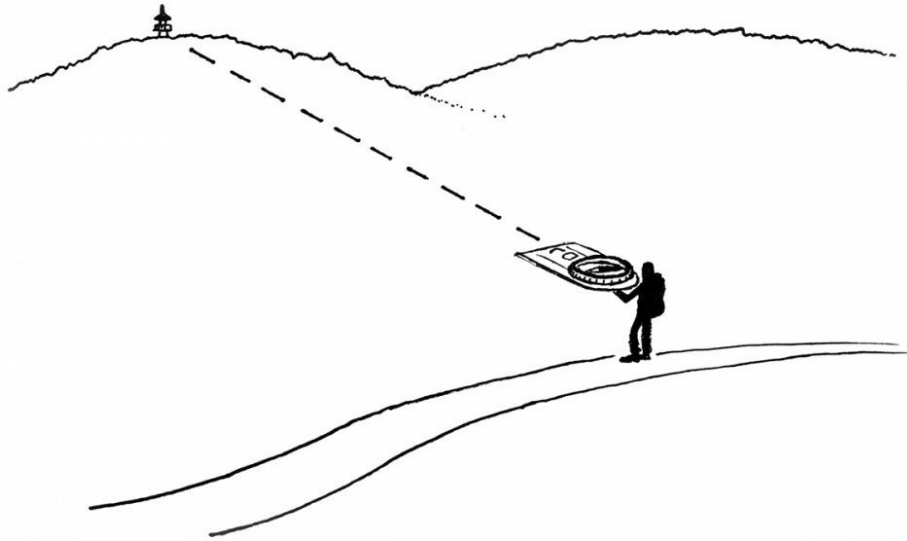
Az ilyen jellegű projektek sikerének kulcsa álláspontunk ismerete. Tájélonkat úgy helyezzük a térképre, hogy irányélének állásponti vége az álláspontunkra essen, majd addig forgatjuk a tájolótestet, amíg irányélének mérőponti vége vagy annak meghosszabbítása nem érinti a valóságban beazonosítandó tereptárgyat. A tájolótestet ebben a pozícióban rögzítjük, a szelencét pedig addig forgatjuk, amíg az irányhárfa északi iránya egybeesik térképünk hálózati északi irányával. Ezután szépen levesszük a tájólót a térképről, a szelencével már nem babrálunk, és addig forgunk tengelyünk körül a megfelelően tartott (lásd az előző blokkban) eszközzel, amíg az irányhárfa északi iránya egybeesik a mágnesű által mutatott északi iránnyal. Tájélonk központi irányéle a keresett objektum felé mutat.

Térkép tájolása

Pofonegyszerű dolog, amihez csupán a nulla fokra beállított szelencéjű tájólónkat kell oly módon a térképre helyezni, hogy az irányhárfa északi iránya egybeessen térképünk hálózati északi irányával. Rögzítjük a tájolótestet a térképen, majd a térkép és a ráhelyezett tájoló duójával addig forgunk saját tengelyünk körül, amíg az irányhárfa északi iránya egybe nem esik a mágnesű északi irányával. Most már nézegethetjük a térképet és a minket övező valóságot, hiszen „fedésbe hoztuk” a kettőt.

Oldalmetszés

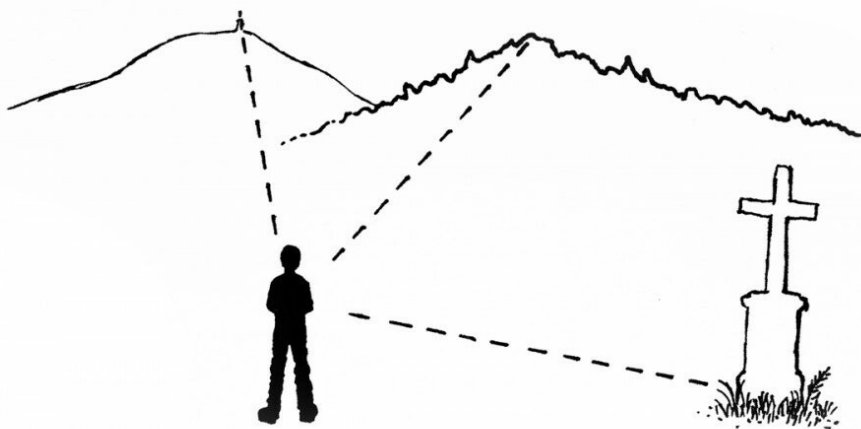
Olyankor folyamodunk ehhez a módszerhez, ha úgynevezett vonalas tereptárgyon (pl. turistaúton) túrázunk, és szeretnénk meghatározni precízen az álláspontunkat. Ezt meg is tehetjük, amennyiben látunk egy olyan pontszerű (pl. kilátó, magasles, templomtorony) tereptárgyat, amelyet egyértelműen be tudunk azonosítani a térképünkön. Erre az ismert pontra irányszöget mérünk ismeretlen álláspontunkból a korábban bemutatott módszerrel, majd tájólót úgy helyezzük rá a térképre (a szelencét nem forgatjuk), hogy az irányél mérőponti vége a kiszemelt tereptárgyat érintse. Addig forgatjuk a tájolótestet, amíg az irányhárfa északi iránya egybeesik a hálózati északi iránnyal. Az irányél állásponti vonala vagy annak meghosszabbítása ki fogja metszeni az álláspontunkat a vonalas tereptárgyon.



Oldalmetszés: Álláspontunkat egy vonalas tereptárgy és egy jól beazonosítható, pontszerű tereptárgy segítségével határozzuk meg

Hátrametszés

Az oldalmetszéshez hasonlóan kivitelezhető, azzal a különbséggel, hogy ismeretlen álláspontunknak nem kell vonalas tereptárgyon lennie, ugyanakkor legalább három olyan pontszerű tereptárgyra kell irányszöget mérnünk, amelyek mind a terepen, mind a térképen egyértelműen beazonosíthatók. Méréseink három egyenest fognak eredményezni, amelyek metszik egymást, ám valószínűleg nem egy pontban, hanem egy úgynevezett hibaháromszöget létrehozva. Ebben a háromszögben van a mi álláspontunk.



Hátrametszés: Álláspontunkat három jól beazonosítható, pontszerű tereptárgy alapján határozzuk meg

Előremetszés

A hátrametszésnél alkalmazott mérés és szerkesztés fordítottja, amelynek akkor vehetjük hasznát, ha nem az álláspontunkat, hanem egy távolabb fekvő, a térképen egyértelműen be nem azonosítható tereptárgyról szeretnénk pontos információt szerezni. A keresett pont itt is egy hibaháromszögön belül van.

Szószedet:

Prepper:

"A prepper olyan személy, aki úgy gondolja, hogy valamilyen katasztrófa, világvégeszzerű esemény jó eséllyel bekövetkezik az élete során, és aktívan felkészül arra, hogy az ne érje őt váratlanul." Ezért a prepperek sok mindent halmoznak fel, mint például élelmiszer, gyógyszer és a tudásanyag, hogy különböző katasztrófákat, - legyen az háborús, gazdasági vagy természeti - sikeresen túléljenek.

A közelmúltból, ha nézzük a koronavírus járványt, ott aki előre készült annak már nem volt gondja a bevásárlással és a boltok kiürülő polcaival, valamint az áruellátás akadozásával.

A kifejezés az angol prep (=készül) szóból származik, utalva arra, hogy a prepperek készülnek az esetleges szerencsétlenségekre vagy társadalmi összeomlásra."

Shtf:

Az SHTF az angol shit hit the fan kifejezés rövidítése, ami magyarul azt jelenti, hogy sz@r csapódik a ventilátorba. Arra a helyzetre használják, amikor egy olyan nagy katasztrófális esemény történik, hogy az ember magára van utalva a túlélésben.

A kifejezés népszerű a prepperek között, akik előre felkészülnek arra, hogy ha bekövetkezik az SHTF (azaz amikor egy sz@r dolog történik, és minden sz@r lesz körülöttük), akkor ez ne érje őket váratlanul.

B.O.B.:

A Bug Out Bag rövidítése, magyarul - menekülőzsák.

Egyes ajánlások szerint (pl: amerikai katasztrófavédelem) 72 órára elegendő felszereléssel érdemes rendelkezni katasztrófahelyzet esetén, mivel annyi idő valószínűsíthetően elég ahhoz, hogy katasztrófa esetén a mentőalakulatok a helyszínre érjenek.

Mindig az adott területnek ahol lakunk, a legvalószínűsíthetőbb pusztító eseményére érdemes felkészülni, ami nálunk lehet: árvíz, szélvihar, áramkimaradás vagy földrengés.

BOB-ot tarthatunk a kocsinkban is.

Az évszaknak megfelelően legyen összerakva.

Amit érdemes tartalmaznia:

72 órára elegendő élelmiszer (általunk összeállított csomag vagy ha kész terméket akarunk venni akkor MRE-k (katonai fejadagok)) és ivóvíz vagy vízszűrő amiből lehet kapni kulacsot (water to go) és különböző kisebb nagyobb vízszűrőket (lifestraw).

Valamilyen menedékhelyül szolgáló eszköz, (sátor, ponyva, hálósák)

Ruhák, Tűzgyújtó eszközök, Elsősegély csomag, Higiéniai csomag, Lámpák, PMR rádió, esetleg elemes rádió. Önvédelmi fegyver.