

# Huvimatkoista ja eväskoreista

”Metsät vihannoivat, kukat tuoksuvat, linnut laulavat, taivas on sininen ja kirkas, ja pohjolan aurinko lämmittää miltei ympäri vuorokauden.” – On kesä. Koska emme tietenkään viihdy enää sisätiloissa, alamme suunnitella kesän huvipuolta – edessä niin juhannus-, kuin kala- ja marjamatkoja. Ja miten tehdä niistä entistä hausکمپia niin, että kunnian kärsimättä emäntäparatkin ehtisivät niistä nauttia, talouden pysyessä raiteillaan. Järki ennen kaikkea – emme saa touhuta liikaa, vaikkemme yksin kauniista ilmasta elä.

Erilaisten huvimatkojen evästys riippuu niin matkan pituudesta, kulkupeleistä kuin säästäkin. Iltapäiväretki läheiseen saareen kahvittelun merkeissä vaatii mukaansa ainoastaan kahvia, sokeria, kermapullon, korpupuja ja vehnästä. Ja pikkuleipiäkin jos niitä on. Isoruokaiselle väelle on syytä varata mukaan myös voileipiä, jotka on hyvä tehdä valmiiksi jo kotona ja näin ollen tullaan toimeen vähemmillä astioilla. Leipien väliin laitettavat leikkeleet on hyvä pieniä valmiiksi, ettei ensi haukkauksella hupene suuhun koko siivu. Samoin kananmunan kanssa – se on hyvä sekoittaa valmiiksi voin kera munavoiksi ja levittää leivälle.

Kahvipannun kanssa on syytä olla tarkkana. Pannun on oltava sisältä täysin puhdas uurteita ja nokkaa myöten, muuten kahvista ei tule ensiluokkaista. Jos sää on kovin helteinen tai ilmassa on ukkosta, on kerman joukkoon hyvä lisätä jo kotona hieman puhdistettua soodaa, jotta estämme kerman happanemisen. Kerma voidaan laittaa myös tiiviskorkkiseen pulloon ja soutumatkan ajan riiputtaa sitä lujasta nuorasta veneen perässä, jos emme kivikkoja souda. Ja upottaa se perille tullessa veteen varjoisaan paikkaan.

Hopealusikoita tai muita arvoesineitä ei kannata huvimatalle ottaa, jotta säästyään niiden järveen tiputtamiselta tai särkemiseltä. Alumiinilusikoista ja arkikupeistakin saa hauskan kattauksen nurmelle, puhtaan liinan ja kukkien kera.

Jos suunnitelmissa on koko päivän retki tai olla matkalla yli yön tai useammankin päivän, on eväät varattava sen mukaisesti. Koska jokaisella on huvimatkoilla moninkertainen ruokahalu, on särvintä varattava riittävästi. Savolaisten ja



*Neljä naista ja mies piknikillä juomassa kahvia, 1925.  
Helsingin kaupunginmuseum.*

karjalaisten perinneruuat kala-, liha-, lanttu- ja perunakukoista ja pannukakuista liha-, lohi- ja marjapiiraisiin tai ryyni- ja perunatäytteisiin piirakoihin, ovat erinomaisia eväsrucukia. Ja kun hetken höystää vielä piimällä, niin varmasti nälkä lähtee.

Juotavaksi ei riitä yksinään kahvi vaan parasta on ottaa mukaan piimää, teetä ja jotakin marjamehua tai aineksia mehun tekemiseen, esimerkiksi sitruunia. Parhaaksi janonsammuttajaksi sanotaankin sitruunamehua. Useamman päivän matkalle on hyvä varata mukaan myös vähän maltaita, hiivaa ja sokeria. Leiriydytyämme laitamme ämpäriin joku kupillinen maltaita ja sokeria, vähän hiivaa ja täytämme ämpärin vedellä. Jo seuraavana aamuna meillä on tarjota väelle virkistävää kaljaa.

Koska liian tavarain raahaamista on hyvä varoa, on muistettava ottaa mukaan vain välttämättömimmät. Unohtaa emme saa saippuaa, vesikauhaa ja pyyheliinoja. Emmekä liioin pesuvia, ellemmme ole rannalla. Mukaan niin ikään on hyvä varata suolaa, sokeria, tulitikkuja ja kahvia – ja kattila perunain keittoon.

Herkullisuudesta voi aina tinkiä. Emännän kunnia säilyy kyllä, kunhan ruokaa on vain tarpeeksi. Vaikka kuinka yksinkertaista mutta kun se tarjoillaan ”iloisella mielellä ja hauskaasti katetulta pöydältä, ylistää häntä jokainen sydäimestään ja huomaa, että ilman emäntää ei koko matka olisi mitään ollut”. Pääasian ollessa se, että huviretkistä jokaisen on saatava nauttia, itse emännänkin.

[Kotiliesi 1926:12]