

[®]
Tulikivi

Viikon takkaruokareseptit
ohjeita helppoihin arjen aterioihin

www.tulikivi.fi





*Katso kaikki
reseptivideot!*



Marttojen ohjeita takkakokkaajille

Lämpöä varaava takka on sähkönsäästäjä ja monipuolinen apu ruoanlaitossa, kun käytät hyväksesi takkalämmön eri vaiheet. Ruoanlaitto takassa onnistuu niin hiilloksella kuin sen jälkeisessä lämmössä. Varaavan takan lämpö kypsentää ruokia vielä pitkään tulen sammumisen jälkeen aina seuraavaan aamuun asti.

Tulikivi ja Martat ovat yhteistyössä laatineet tähän vihkoon varaavassa takassa valmistettavia helppoja takkaruokareseptejä, joilla saat vaihtelua koko perheen arjen kokkaukseen. Pohjois-Karjalan Marttojen kotitalous-asiantuntija Tiia Koppasen suunnittelemissa resepteissä yhdistellään kotimaisia raaka-aineita ja kotivaratuotteita. Reseptit ovat katsottavissa videomuodossa QR-koodilla tai Tulikiven YouTube-kanavalla. Kodin varautumisesta ja kotivaratuotteista helpottavista apuvälineistä voit lukea lisää tästä esitteestä takkaruokareseptien jälkeen.





*Tilaa Cooking
-tuotteita!*

Takkakokkauksessa vain mielikuvitus on rajana

Takkaruoan valmistelet kätevästi takkaa lämmittäessä. Loppuhiilloksella kokatessasi pidäthän aina takan hormipellin auki. Suljethan takan luukun, kun olet lisännyt takkaan ruokaa tai ottanut sen pois. Voit sulkea hormipellin vasta, kun hiillos on palanut kokonaan. Takkakokkauksessa vain oma mielikuvituksesi on rajana. Se mikä onnistuu sähköuunissa, onnistuu myös varaavassa takassa. Takan pehmeässä lämmössä voit hauduttaa, kypsentää ja paistaa. Hiilloksen voimakkuudella voit säädellä takapesän lämpötilaa korkeaa lämpötilaa vaativissa takkaruoissa kuten pitsan paistossa. Hiilloksen voimakkuutta voit säätää takan arinailmalla.

Ruoanlaittoa varten takkaan sopivia ja kokkausta helpottavia tuotteita voit hankkia Tulikiven verkko-kaupasta. Jalallinen paistoritilä asetetaan hiilloksen ylle liekkien sammuttua. Ritilän päällä voit käyttää valurautaparilaa ja sitä käytetään aina vuolukiviastioiden alla tasaamassa niiden lämpötilaa. Takan ja astioiden lämpötilaa seurataan lämpömittarilla.



*Viikon takkaruoka-ateriat
- vaihtelua arkiruokiin -*



Herkullisia takkakokkaushetkiä!

Maanantai

*Gnocchi-
kalavuoka*

Viikon helpoin!



Tiistai

Takkakiusaus

*•
Marjapaistos*



Keskiviikko

*Röstiperunat
täytteellä*





Torstai
Meksikonpata
•
Baked oats



Perjantai
Leivinpaperikala ja
kasvikset
•
Hedelmä-
salaatti



Lauantai
Nyhtökana
flatbreadit



Sunnuntai
Quasadillat
•
Suklaa-
banaanit

Maanantai

*Arjen helpoimmat ruoat
syntyvät vaikka yhdellä kädellä.*

*Tässä ruoassa ei tarvitse pilkkoa
eikä kikkailla.*

*Todellinen kotivararuoka,
kun pidät nämä muutamat
ainekset kaapissasi!*



Gnocchi-kalavuoaka

1 prk (400 g) tomaattimurskaa (valkosipuli)

1 prk (150/115 g) järvikalasäilykettä

½ tl suolaa

muutama kierros mustapippuria myllystä

500 g gnoccheja

2 dl ruokakermaa

2 dl juustoraastetta

öljyä

1. Voitele vuolukivipata (2,5 l) öljyllä. Kaada padan pohjalle tomaattimurska.
2. Lisää kalasäilyke pataan liemineen ja sekoita kalat tomaattimurskan sekaan. Lisää suolaa ja pippuria.
3. Lisää raa'at gnocchit ja kerma pataan. Tarkista, että gnocchit peittyvät nesteen alle, huuhtelee tomaattimurskapurkki tarvittaessa vedellä ja lisää se pataan.
4. Lisää juustoraaste ja sekoita.
5. Paista gnocchi-kalapataa takassa noin 30–40 minuuttia 200 asteessa. Anna laatikon vetäytyä hetki.
Tarjoa salaatin kanssa.

Mitä gnocchit ovat? Gnocchit ovat pieniä taikinamykyjä, jotka valmistetaan tyypillisesti perunasta. Niitä käytetään pastan tapaan lisäkkeenä. Gnoccheja voi valmistaa itse sekä ostaa valmiina kaupasta. Valmiita gnoccheja myydään kylmähyllyssä ja kuiva-aineosastolla. Tämä resepti on tarkoitettu kotivaraksi, ja siinä on hyödynnetty huoneenlämmössä säilyviä gnoccheja.

*Tämä edullinen ruoka pitää sisällään
suomalaisen sadon maukkaimpia aineksia!*

Tiistai



Takkakiusaus

1 porkkana

1 palsternakka

1 omena

1 sipuli

2 valkosipulinkynttä

4–6 perunaa

suppilovahveroita tai muita ruokasieniä

200 g ranskankermaa

½ ruukkua tuoretta timjamia

suolaa

pippuria

öljyä

1. Kuori juurekset, omena ja leikkaa ne suikaleiksi.
2. Käsittele sienet. Voit käyttää tuoreita, kuivattuja, pakastettuja tai säilykesieniä. Määrä riippuu valitusta sienestä (400 g tuoreita, 200 g säilykkeitä, 40 g kuivattuja).
3. Kuori ja hienonna sipulit. Hienonna timjami varsineen.
4. Sekoita kaikki kasvikset keskenään. Lisää joukkoon mausteet ja ranskankerma.
5. Kaada kiusaus öljyllä voideltuun vuolukivipataan (2,5 l).
6. Paista takkakiusausta 180 asteessa noin puoli tuntia tai kunnes perunat ovat kypsiä. Tarjoa salaatin kanssa.



*Tämä paistos onnistuu niin
pakastimesta löytyvistä, kuin
juuri kerätyistä marjoista.
Nämä tarvikkeet kannattaa
lisätä omaan kotivaraan!*

*Maistuvan jälkiruoan
kanssa toimii vaniljakastike,
joka säilyy huoneenlämmössä!*

Marjapaistos

400 g marjoja

(1 rkl perunajauhoja pakastemarjoihin)

Taikina

100 g pehmeää margariinia

$\frac{3}{4}$ dl sokeria

2 dl kaurahiutaleita

1 dl vehnäjauhoja/mantelijauhoa

2 tl vaniljasokeria

riipaus suolaa

Tarjoiluun vaniljakastiketta

1. Jos käytät pakastettuja marjoja, sekoita niiden joukkoon perunajauho.
2. Sekoita taikinan ainekset keskenään. Rasva on helpoin nyppiä käsin muiden aineiden sekaan.
3. Kaada marjat vuolukivipadan (n. 2,5 l) pohjalle ja ripottele taikina päälle. Tämä taikina mahtuu myös kolmeen vuolukiviseen ruukkuun (0,4 l).
4. Paista marjapaistosta 200-asteessa kannen alla noin 15 minuuttia. Jos käytät pakastettuja marjoja, paistoaika on noin 30 minuuttia.
5. Nauti vaniljakastikkeen kera.



Keskiviikko

Röstiperunat

Röstiperunoiden täyte seuraavalla aukeamalla

4 annosta

800 g jauhoisia perunoita (noin 4 isoa)

2 kananmunaa

1 iso sipuli

$\frac{3}{4}$ tl suolaa

riipaus mustapippuria

(1 valkosipulin kynsi)

1. Pese ja kuori perunat. Raasta ne karkeaksi raasteeksi. Purista perunaraasteesta ylimääräinen neste pois.
2. Laita raaste kulhoon. Lisää hienonnettu sipuli, kananmunat ja mausteet.
3. Kuumenna vuolukivinen paistokivi takassa noin 250-asteiseksi. Paistokiven lämpötilan voit halutessasi varmistaa infrapuna-astemittarilla.
4. Voitele kuuman paistokiven pinta kevyesti öljyllä.
5. Laita paistokivelle lusikalliset röstitaikinaa ja anna paistua noin 5–7 minuuttia molemmin puolin. Tarkista röstien kypsyyttä tikulla tai maistamalla. Toista kunnes koko taikina on paistettu.
6. Tarjoa valitsemaasi täytettä röstien kanssa.

Vinkki! Vuolukivinen paistokivi mahdollistaa röstien paistamisen myös tarjoilupöydällä! Jos paistokiveä on kuumentanut 300 asteessa pari minuuttia, sen lämpö on 15 minuutin päästä yhä 200 astetta ja vielä puolen tunnin päästäkin yli 150 astetta. Lämpöä voi estää karkaamasta laittamalla paistuvien röstien päälle kannen tai palan foliota.

*Voit käyttää myös
muuta kaloja, kuten
savusärkeä tai kirjo-
lohta tahnessa.*



Täytteet röstiperunoille

Savumuikkutäyte

150–200 g savumuikkuja (säilyke)

150 g ranskankermaa

1 omena tai keitetty kananmuna

riipaus mustapippuria

tilliä tai ruohosipulia

1. Valuta muikut ja hienonna niiden rakenne haarukalla rikki. Raasta omena tai kananmuna karkeaksi raasteeksi.
2. Yhdistä hienonnetut muikut, ranskankerma ja omena/kananmuna. Mausta mustapippurilla.
3. Nosta jääkaappiin tekeytymään noin puoleksi tunniksi.

Kasvis-juustotäyte

150 g ranskankermaa

200 g salaattijuustoa

1 paprika

1 rkl sitruunamehua

tuoretta basilikaa

riipaus mustapippuria

(1 valkosipulinkynsi)

1. Pilko paprika pieniksi paloiksi ja lisää ne kulhoon.
2. Yhdistä kaikki ainekset keskenään kulhossa ja sekoita niistä tasainen massa.
3. Nosta jääkaappiin tekeytymään noin puoleksi tunniksi.

*Tämä pata onnistuu
myös hitaasti yön yli
hauduttaen noin
100 asteessa.*

Torstai



Meksikonpata

6–8 annosta

1 sipuli

3 valkosipulinkynttä

2 rkl öljyä

2 dl härkäpapurouhetta

1 pss (28 g) tacomaustetta

1 paprika

230 g kidneypapuja chilikastikkeessa

150 g maissia

200 g vihreitä papuja

500 g tomaattimurskaa

2 dl kaurajyviä

7 dl vettä

2 rkl kasvisfondia

2 tl oreganoa

1 tl mustapippuria

1. Laita vuolukivipata (2,5 l) takkaan esilämpenemään.
Takkapesän tavoitelämpötila on noin 200 astetta.
2. Kuutioi paprika. Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipulit.
3. Mittaa kulhoon muut padan ainekset paitsi sipulit ja öljy.
4. Ota kuuma pata takasta ja kaada padan pohjalle öljy.
Kuullota sipulit padassa ennen kuin kaadat sekaan loput ainekset.
5. Kypsennä pataa takassa ilman kantta noin yksi tunti.
6. Tarjoa raikkaan salaatin kanssa.
7. Halutessasi lisää nokare ranskankermaa lautaselle,
se tasapainottaa mausteista pataa.

.....
: Tämä mausteinen pataruoka syntyy yhden padan
: taktiikalla. Meksikonpata on riittoisa ruoka ja parhaimmil-
: laan raikkaan salaatin ja ranskankermanokareen kanssa
: tarjoiltuna.
:



*Ilman sähköä voit
soseuttaa banaanin
haarukalla ja käyttää
kaurajauhoja. Puuron
päälle sopivat myös
muut marjat ja
hedelmät.*

Baked oats

1-2 annosta

1 dl kaurahiutaleita

1 kananmuna

1 banaani

1 tl leivinjauhetta

½ tl kardemummaa

Päälle

mantelirouhetta

omenaa

puolukoita

1. Laita puuron ainekset sauvasekoittimen kulhoon ja soseuta ainekset.
2. Kaada ainekset vuolukiviruukkuun (0,4 l). Laita päälle mantelirouhetta ja omenaviipaleita.
3. Kypsennä puuroa noin 10–15 minuuttia takan lämmössä 200 asteessa.
4. Tarjoa puolukoiden kanssa.

Bakeds oats on paistettu kaurapuuro, joka muuttuu takassa kakkumaiseksi herkuksi.

Tämä puuro sopii niin aamuun, iltaan kuin välipalaksi. Täytteitä vaihtamalla saat puuroosi vaihtelua!



Perjantai

*Leivinpaperissa valmistettu
kala ei jää kuivaksi!*

*Taskussa syntyvä höyry
kypsentää kalan juuri sopivaksi
ja jättää kasviksiin mukavan
suutuntuman.*

Leivinpaperikala ja kasvikset

4 annosta

800 g kasviksia: porkkana, fenkoli ja kiinankaali

tuoretta tilliä, rakuunaa, persiljaa tai timjamia

1 sitruuna

600 g kalaa

2 rkl öljyä

1 rkl hunajaa

200 g ruohosipulituorejuustoa

suolaa

pippuria

Lisäksi

4 leivinpaperiarkkia ja leipää tarjoiluun

1. Kuori porkkanat ja tee siitä ohuita suikaleita esimerkiksi kuorimaveitsellä. Leikkaa fenkoli puoliksi ja sitten suikaleiksi. Suikaloi myös kiinankaali.
2. Hienonna valitsemasi yrtti ja viipaloi sitruuna.

3. Pyyhi kalat talouspaperilla. Poista ruodot. Leikkaa kala noin 150 g paloiksi. Laita pinnalle suolaa ja pippuria.
4. Asettele pöydälle yksi leivinpaperi per syöjä. Taita leivinpaperi puoliksi ja avaa takaisin isoksi. Kasaa annos toiselle puolikkaalle taitekohdan viereen.
5. Laita alimmaiseksi porkkana, fenkoli ja kiinankaali. Kaada päälle kevyesti öljyä ja hunajaa. Mausta ripauksella suolaa ja pippuria. Laita kasvien päälle kaksi nokareta tuorejuustoa, hienonnetut yrtit ja muutama sitruunaviipale.
6. Nosta kala nahkapuoli ylöspäin kasvien päälle.
7. Taita leivinpaperin toinen puolikas ainesten yli. Rullaa reuna napakasti kiinni niin, että paketista tulee puolikuun muotoinen.
8. Kypsennä 200 asteessa kalapalan paksuuden mukaan takassa noin 10–15 minuuttia valurautaparan tai paistokiven päällä.
9. Nosta paketti lautaselle. Revi paperi keskeltä auki. Tarjoa annos leivän kanssa.



*Ihana lämmin jälki-
ruoka kruunaa aterian.
Tätä hedelmäsalaattia voi
maustaa mieleisellä tavalla
ja hedelmiä vaihtaa aina
sesongin mukaan.*

Paahdettu hedelmäsalaatti

2 omenaa

3 luumua

100 g puolukoita

3 rkl rasvaa

2 rkl sokeria

½ dl hasselpähkinärouhetta

Tarjoiluun

Vaniljajäätelöä

1. Halkaise omena ja poista siemenkota. Kotimaisia omenoita ei tarvitse kuoria. Kuutioi omena reiluiksi paloiksi.
2. Halkaise luumut ja poista kivi. Paloittele muutamaan osaan.
3. Aseta hedelmät voideltuun vuolukivipataan (2,5 l) ja ripottele päälle sokeri, puolukat ja mantelirouhe.
4. Paahda salaattia takassa noin kymmenen minuuttia, kunnes pinta saa väriä ja hedelmät pehmenevät.
5. Laita vaniljajäätelö pakastettuun vuolukiviruukkuun (0,4 l) ja tarjoa hedelmäsalaatin kanssa.

Vinkki! Hedelmiä voi maustaa kanelilla tai vaniljasokerilla. Pähkinän sijasta voi käyttää myös mantelirouhetta.



Lauantai

*Helpota viikon-
loppua! Kypsennä
nyhtökana jo edelli-
senä päivänä hitaasti
hauduttaen. Se sopii
täytteeseen kylmänä ja
lämpimänä.*

Nyhtökanatäyte flatbreadille

Flatbread seuraavalla aukeamalla

Nyhtökana

500 g maustamattomia broilerin fileitä

Maustekastike

4 rkl fariinisokeria

3 rkl soijaa

2 rkl tomaattipyreetä

2 rkl punaviinietikkaa

2 valkosipulinkynttä

2 tl chilitahnaa

1. Sekoita maustekastikkeen ainekset. Siirrä broilerin fileet vuolukivipataan (2,5 l) ja valuta päälle maustekastike.
2. Peitä pata kannella ja nosta 150-asteiseen takkaan ja anna kypsyä noin pari tuntia. Halutessasi voit nopeuttaa paistoa kuumentamalla takan 225 asteeseen. Paistoaika on tällöin yksi tunti.
3. Lisää tarvittaessa muutama lusikallinen vettä.
4. Ota ylikypsä broileri kastikkeesta ja revi haarukalla ohuiksi säikeiksi.
5. Lisää lihat takaisin kuuman kastikkeen joukkoon.
6. Täytä flatbread leivät nyhtökanalla ja kukkakaali-parsakaalisalaatilla.

*Täytteet kannattaa
valmistella ennen
leipien paistoa.*



Flatbread ja kukkakaali-parsakaalisalaatti

8 kpl

4 dl vehnä jauhoja (+ 1 dl muotoiluun)

½ dl öljyä

2 dl vettä

1 pss kuivahiivaa

½ tl suolaa ja 1 tl hunajaa

1. Laita lämpöinen vesi (42 °C) kulhoon, lisää suola, hunaja ja kuivahiiva.
2. Lisää jauhoja hiljalleen. Sekoita aluksi esimerkiksi haarukka-
vatkaimella. Lisää öljyä. Kun taikina alkaa pysyä koossa,
alusta taikina loppuun käsin.
3. Anna taikinan kohota liinan alla.
4. Jaa valmis taikina kahdeksaan osaan ja taputtele tai kauli
palat noin sentin paksuisiksi pohjiksi jauhun avulla.
5. Kuumenna valurautainen parilla takassa 250-asteiseksi.
6. Paista flatbreadit parilla molemmin puolin kypsiksi.
Paistoaika on noin 1-2 min per puoli.

Kukkakaali-parsakaalisalaatti

1 kukkakaali

1 parsakaali

1 rs tummia viinirypäleitä

1 punasipuli

1 plo (375 g) kreikkalaista salaatin kastiketta

1. Leikkaa kukka- ja parsakaalista kukinnot ja
pilko ne murusiksi veitsellä.
2. Huuhdo ja puolita viinirypäleet.
3. Kuori ja puolita punasipuli, leikkaa se ohuiksi
viipaleiksi.
4. Sekoita salaatin ainekset kulhossa ja lisää
kreikkalaista salaatin kastiketta sopiva määrä.
Vaihtoehtoisesti voit käyttää kermaviiliä,
mausta se silloin mieleisellä tavalla.
5. Anna salaatin tekeytyä jääkaapissa.

*Quesadillat valmistuvat nopeasti.
Tortillalettujen väliin voi laittaa melkein
mitä tahansa, mutta oleellista on juusto,
joka sulaa ja sitoo täytteet yhteen.*



Sunnuntai

Quesadillas

8 kpl tortillalevyjä, 4 annosta

Savuinen kinkku-ananastäyte:

1 dl tomaattipyreetä

100–150 g (savu)juustoraastetta

180 g savukinkkua

1 tlk ananasmurskaa

1 tl pizzamaustetta

Tulinen broileritäyte:

2 dl tomaattisalsaa

400 g kypsää broileria

100–150 g (cheddar) juustoraastetta

jalopenoja oman maun mukaan

tuoretta basilikaa tai korianteria

½ tl mustapippuria

Maukas kasvistäyte:

1 dl punaista pestoa, salsaa tai tomaattikastiketta

200 g fetaa tai mozzarellaa

100 g pinaattia tai rucolaa

1 sipuli

4 tomaattia

100–150 g juustoraastetta

mustapippuria

1. Kuumenna vuolukivinen paistokivi takassa kuumaksi (225–250 °C).
2. Valitse mieleinen täyte. Hienonna ja pilko täyteaineokset.
3. Levitä puolikkaalle tortillalle tomaattipyreetä/-salsaa tms. Lisää loput täytteet. Taita tortillan toinen puoli täytteiden päälle kanneksi.
4. Ota kuuma paistokivi takasta. Paista molemmilta puolilta, kunnes juusto sulaa ja pinta on saanut kauniin ruskean värin.
5. Halkaise valmiit quesadillat puoliksi. Tarjoa sellaisenaan tai guacamolen, tomaattisalsan ja ranskankerman kanssa.



*Tämän helpommaksi
ei jälkiruoan valmistus
muutu!*

*Banaanit pehmenevät ja
makeutuvat kuumassa
takkapesässä herkulliseksi
jälkiruoaksi suklaan
kanssa.*

Suklaa-banaanit

4 banaanina

16 palaa maitosuklaata

1. Halkaise banaani varovasti pituussuunnassa rikkomatta kuorta.
2. Sujauta banaanin viiltoon haluamaasi suklaata noin 4 palaa.
3. Asettele banaani parilalle, ei liian kuumaan paikkaan mutta niin, että suklaa sulaa ja banaani pehmenee. Varo polttamasta kuorta!
4. Kun suklaa on sulanut sopivasti, ota banaani pois takasta ja nauti kuumasta herkusta suoraan kuoresta lusikoimalla.

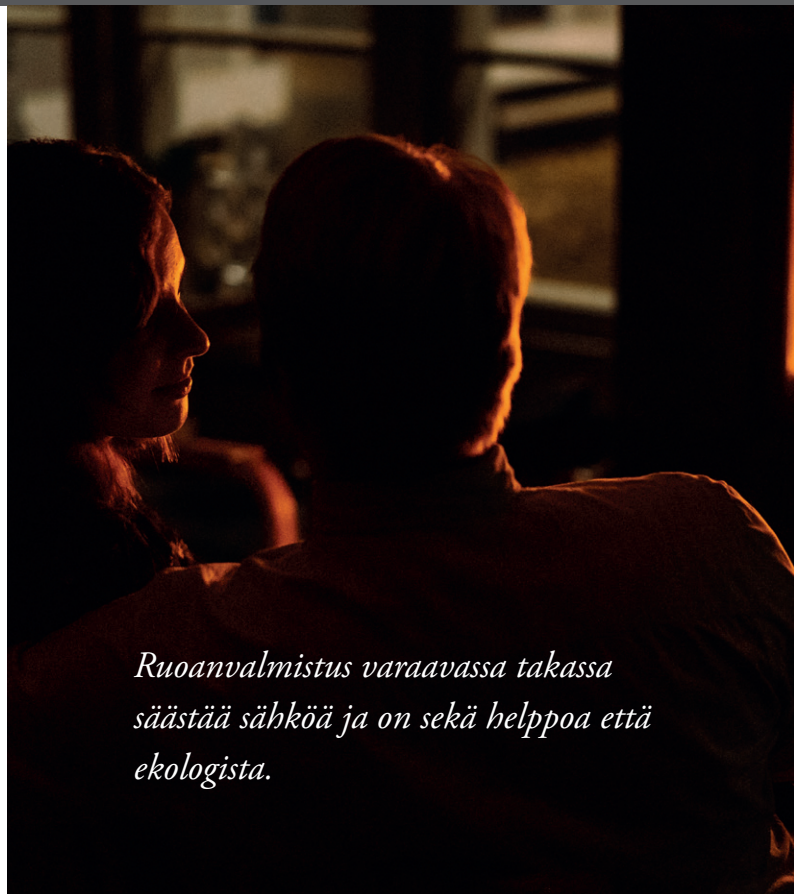
Vinkki! Tee herkusta vielä herkullisempi ja lisää mukaan suolapähkinöitä ja vaahtokarkkia.

Varautuminen on arjen sujuvoittamista

Kotitalouksien varautuminen on suuri apu yhteiskunnalle, mutta ennen kaikkea sinulle itsellesi. Kotivara on omatoimista varautumista ja se sujuvoittaa arkeasi. Varaava takka tuo sinulle turvaa erilaisiin häiriötilanteisiin. Sen avulla lämmität kotisi, valmistat ruokaa, saat valoa ja lisää myös henkistä hyvää oloa.

Tilanne, jossa et pääse kauppaan, voi yllättää monesta syystä. Sairastuminen, lakko, sähkökatko, jakeluhäiriö tai joku muu yllätys voi häiritä arkeasi ja estää ostoksille pääsyä.

Kotivaraan kannattaa siis varata hyvin säilyvää ja sellaisenaan syötävää ruokaa, jolloin pärjää hyvin esimerkiksi sähkökatkon aikana. Kotivara sisältää niitä elintarvikkeita, joita käytät perheessä muutoinkin. Se ei ole siis erillinen laatikko häiriötilanteita varten, vaan tuotteita, joita syödään ja hyödynnetään arjessa muutenkin. Kodissa tulisi olla vettä ja ruokaa koko perheen tarpeisiin ainakin 72 tunniksi. Varaa kotivaraan myös riittävästi ruokaa lemmikkieläimillesi ja huomioi myös perheesi erityisruokavaliot.



Ruoanvalmistus varaavassa takassa säästää sähköä ja on sekä helppoa että ekologista.

Kotivaraan sopivia elintarvikkeita

- Huoneenlämmössä säilyvät maidot ja kasvijuomat
- Mehut ja mehukeitot
- Tuoreet hedelmät, kasvikset, juurekset
- Kuivatut hedelmät kuten luumut ja taatelit
- Hillot ja soseet
- Näkkileivät, riisikakut, hapankorput
- Murot, myslit, hiutaleet
- Pähkinät ja siemenet
- Kala-, liha-, papu- hedelmä- ja vihannessäilykkeet
- Välipalapatukat, keksit, suklaat, sipsit
- Valmiita ruokia kuten herne-, tomaatti- tai kasvissosekeittoja

Vesi on myös tärkeä osa kotivaraasi. Vesikatko voi johtua esimerkiksi sähkökatkosta tai veden saastumisesta. Ihminen tarvitsee vettä juotavaksi noin 2 litraa päivässä. Kotiin kannattaa siis varata ainakin muutama litra pullotettua vettä. Vettä tarvitaan myös ruoanlaittoon ja hygieniaan, joten kokonaisvedentarve päivässä henkilöä kohti on noin 1–2 sangollista. Pidemmän vesikatkon aikana viranomaiset järjestävät vedenjakelupisteitä. Sitä varten on tärkeää olla kannellisia puhtaita astioita veden säilytystä ja kuljetusta varten.

Varautumiseen kuuluu kotivaran lisäksi myös erilaisia tarvikkeita. Kotona olisi hyvä olla myös paristoilla toimiva radio, taskulamppu, paristoja, varavirtalähde, retkikeitin, kynttilöitä, tulitikut, käteistä rahaa, välttämättömät lääkkeet, joditabletteja, hygieniatarvikkeet, ensiaputarvikkeet ja käsisammutin tai sammu-
tuspeite.



Tulikivi Oyj, FI-83900 Juuka, Finland, Tel. +358 403 063 100, tulikivi@tulikivi.fi, www.tulikivi.fi.