

Kenttäkeitin (puhekielessä *soppatykki*) on lähinnä sotilaskäyttöön suunniteltu kenttäkelpoinen keitin. Kenttäkeittimiä käytetään runsaasti myös siviilipuolella, kuten suurissa yleisötapahtumissa. Useimmiten niillä kyetään valmistamaan keittoruokaa kymmenille tai sadoille ruokailijoille. Laitteiden liikuteltavuuden ja helppokäyttöisyyden ansiosta ruoka voidaan valmistaa siellä, missä ihmiset ovat. Ensimmäiset nykymalliset keittimet otettiin käyttöön jo vuonna 1929.

Lähde: Wikipedia

Keittoresepti:

Resepti on mitoitettu 75 litraiselle keittimelle.

Tarveaineet 150–200 hengelle (yhteensä n. 65 litraa)

- n. 15 l vettä
- 30 kg perunaa kuutiaina
- 10 kg jauhelihaa / nakkeja / soijanakkeja tmv.
- 5 kg keittojuureksia
- mausteita maun mukaan (lihalientä, suolaa, pippuria)

Valmistusohje

1. Jos käytät raakaa lihaa, niin keitä liha kypsäksi.
2. Lisää kaikki aineet kerralla kenttäkeittimeen.
3. Kun perunat ja vihannekset ovat kypsiä niin keitto on valmista



Kuvassa kenttäkeitin FC 75, Teuvan keitintehdas

Ruoka-aputoiminta

Tavoitteenamme on kehittää ruoka-aputoimintaa osallistavammaksi. Ruokajakeluiden ohessa järjestetään myös hyvinvointia tukevaa toimintaa, kuten yhteisiä ruokailuja, aamiaishetkiä sekä mahdollisuuksia saada neuvontaa ja tukea.

Jos etsit **ruokajakeluita**, löydät useiden toimijoiden jakelut omalta alueeltasi osoitteesta ruoka-apu.fi.

Kenttäkeittimen käyttökoulutus

Kenttäkeittimien käyttökoulutusten jälkeen tavoitteena on, että osallistuja osaa käyttää ko. keitintä sekä laskea elintarvikkeiden määriä/henkilö. Lisäksi on hyvä käydä läpi elintarvikkeiden säilytystä ja käsittelyä.

Sekä sääolosuhteista että raaka-aineista riippuen, keiton valmistumiseen meni eri aika. Kannattaa siis varata myös muuta ohjelmaa varalle. Esimerkiksi 72tuntia varautumissuositus sopii tähän yhteyteen hyvin. Lisätietoja varautumissuosituksista: <https://72tuntia.fi/>