

Бесплатный электронный журнал

ВЕСТНИК ВЫЖИВАЛЬЩИКА

#2, июнь 2015

Паук, ящерица и 5 китов выживания

Методология выживания в экстремальных условиях. **Читай в этом выпуске!**

День выживальщика

Как это было? Стр. 4

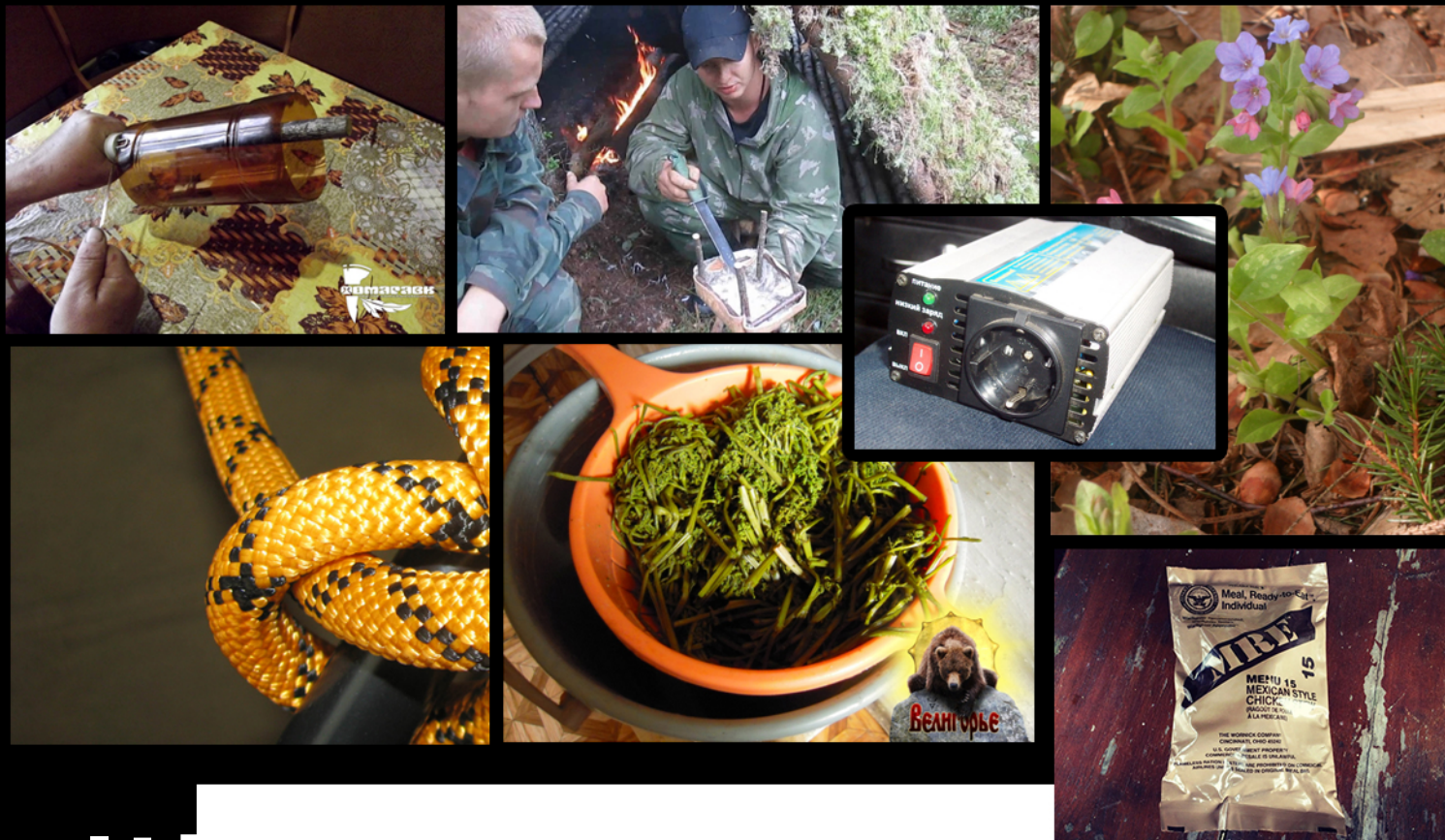
Инверторы: параметры и характеристики, стр. 8-9

Карманный бутылкорез, стр. 11-14

Папоротник орляк стр. 19-20



4 606453 849072



СОДЕРЖАНИЕ

ОТ АВТОРОВ стр. 3

Традиционное обращение авторского коллектива к читателям журнала.

ДЕНЬ ВЫЖИВАЛЬЩИКА стр. 4

Блиц-отчеты камрадов о праздновании первого дня выживальщика 3-го мая, 2015.

МЕТОДОЛОГИЯ ВЫЖИВАНИЯ стр. 5-7

Статья от SV-Бункер о методах выживания, приоритетах, и важности последовательности действий.

ИНВЕРТОРЫ: ПАРАМЕТРЫ И ХАРАКТЕРИСТИКИ стр. 8-9

Статья от Александра Чубарева, Будь Готов, г. Новосибирск знакомит с инверторами, их параметрами.

ВЕСЕННЯЯ ЗЕЛЕНЬ стр. 10

Статья от Юлии Янковской-Пятковой, клуб "Приказано Выжить"

КАРМАННЫЙ БУТЫЛКОРЕЗ стр. 11-14

Совершенствование идеи Адвоката Егорова, от группы Томагавк.

ОБЗОР MRE стр. 15-18

Дебютный материал в журнале от группы Last Day Club.

ПАПОРОТНИК ОРЛЯК стр. 19-20

Кто про что, а Велигор как обычно про еду. А если точнее, то про вкусный и питательный весенний подножный корм.

БАЛОЧНЫЙ УЗЕЛ стр. 21-22

Описание балочного узла от Григория Лисовского





В работе над этим номером журнала принимали участие:

Сергей Малик
проект "Гнездо Параноика"

Василий Рыбаков
группа "Томгалек"

Григорий Лисовский
проект "Готовы Выжить"

Олег Адиаква
"SV-Бункер"

Александр Чубарев
"Будь. Топи", г. Новосибирск

Дмитрий Григорьев
Клуб "Приказано Выжить"

Виктор Арий
Великие

Afinbjorn Sigurdsson
Last Day Club

Copyright © июнь 2015 г.
"Вестник Выживальщика"

Распространяется бесплатно

ОТ РЕДАКЦИИ ЖУРНАЛА

ВЕСТНИК ВЫЖИВАЛЬЩИКА

Общее мнение выразил Григорий Лисовский,
проект "Готовы Выжить"



Здравствуй, дорогой читатель! Вот он, долгожданный второй номер нашего журнала. Это было непросто – выпустить нормальный, «взрослый», номер после пилотного. Ради этого мы пошли даже на убийство!

Спааакойно! Ни одно животное при выпуске журнала не пострадало! Мы убили самого главного врага выживальщика – лень! Теперь журнал будет выходить регулярно и ежемесячно. И по-прежнему никакой рекламы в нем не будет.

В этот раз нам пришлось гораздо тщательнее подходить к отбору статей для публикации. Наша цель – сделать журнал интересным, действительно полезным и читаемым не только узким кругом друзей, но и широкими массами.

Надеемся, у нас это вполне получилось.

Теме выживания сейчас трудно. Зачастую в соцсетях, на сайтах и форумах царит безграмотный копипаст и откровенный дилетантизм. А ведь выживание это не шитье крестиком, это серьезно. Цена ошибки очень высока. Мы постарались, чтобы в журнал отныне попадали только проверенные, авторские материалы, которые были бы:

- Полезны
- Оригинальны
- На хорошем исполнительском уровне

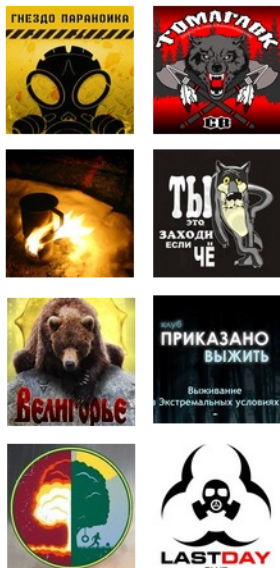
Ты эксперт в одной из областей выживания, имеешь практический опыт? Хорошо пишешь и фотографируешь? У тебя есть о чем рассказать камрадам? А, самое главное, ты – человек увлеченный, и твое сердце начинает учащенно биться при слове «выживание»? Значит, у тебя есть отличная возможность войти в наш проект!

Присылай статью админам групп-участников проекта «Вестник Выживальщика». Если она соответствует критериям авторства, полезности, оригинальности и выполнена с душой, мы опубликуем ее на страницах журнала. Тебе – респект, почет и уважуха, журналу – хорошие статьи, а камрадам – увлекательное чтение и польза.

Весь архив журнала будет в документах групп-участников проекта «ВВ».



ОТ АВТОРСКОГО КОЛЛЕКТИВА





3.05.2015 День Сурового Выживальщика!

Так делается новейшая история!

Хотим напомнить нашим читателям, помимо прочего, что в этом году впервые отмечался, можно сказать, наш профессиональный праздник! День Сурового Выживальщика! Несметные толпы выживальщиков, бушкрафтеров, туристов и просто активных людей ринулись в этот день (а кто то даже заранее) на природу! Дабы отметить это знаменательное событие соответствующим образом!

И мы имеем возможность представить вам несколько отчетов о том как прошел этот день:



Григорий Лушников, г. Ижевск

Доброго здоровьица всем! Ну что сказать, Суровый праздник закончился. в этот день мы, дружной компанией собрались в лесу, поели мяса, попили чая, постреляли из пистолета и лука, нашли какие то заброшенные склады, обошли их, и очень-очень много разговаривали и пели песни под гитару. Праздник прошел в легкой и непринужденной обстановке. Фотоотчет **находится** здесь: http://vk.com/album-93127119_215305022

Ждем комментариев!

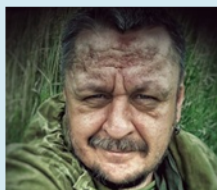


Владимир Калякин, г. Самара

Всех с прошедшим Днем Выживальщика!

У нас мероприятия, посвященные этому празднику, растянулись на несколько дней. Сходил с девушкой на рыбалку - адекватная рыба упорно не желала ловиться, поэтому натягали уклеи.

Так же два раза сходили в лес - цветов - море, много съедобных растений. Проведением праздника - удовлетворен))



Михаил Васильев, г. Тула

А вот и мой скромный отчет о нашем праздничном выходе!!!!))

Было нас не много но были мы как один едины в своём желании поскорее покинуть город и полной грудью втянуть ароматы весенней природы и отметить день рождения замечательного по своей суровости праздника))))))



Дмитрий Рулев, г. Орск

С утра день не задался, на сбор прибыл только один человек, остальных видно погода спугнула (дождь, ветер), но когда нас это останавливало? И мы пошли! По пути встретили целые поля: Тюльпанов, Колокольчиков и даже Первоцвета, подняли гуся - видать подранок, стаю перепелов. На точке нас ждал сюрприз в виде кучи народа с Бубном, Варганом, Флейтой и т.д. - как оказалось не одни мы не испугались плохой погоды. Перекусив с (лунатиками), пошли в обратный путь но по другому маршруту.

ПАУК , ЯЩЕРИЦА и 5 КИТОВ ВЫЖИВАЛЬЩИКА

или

МЕТОДОЛОГИЯ ВЫЖИВАНИЯ

Инструктор по выживанию Роман Сафонов, «Выживание. SV- БУНКЕР»



Многие люди, вдохновившись просмотром разного рода приключенческих и документальных фильмов и передач о выживании, где герой ловко демонстрирует свои навыки, начинают интересоваться вопросами выживания.

Но заинтересовавшись этой темой, многие просто не знают с чего начать: что именно необходимо изучить, понять и отработать в первую очередь? С добывания огня разными способами? С изучения повадок диких животных, их следов и установки силков и петель для охоты? С обеззараживания воды?

Безусловно, всё это очень важно, но условия дикой среды, могут оказаться совершенно непредсказуемыми, а отработанные навыки совершенно бесполезными в данных условиях. С чего же необходимо начинать осваивать, отрабатывать и совершенствовать свои навыки выживания? В первую очередь, с мышления.

Для того, что бы не погибнуть, оказавшись в условиях дикой среды, прежде всего необходимо знать 5 приоритетов выживания, это:

1. добывание огня
2. добывание и обеззараживание воды
3. добывание и обеззараживание еды
4. строительство укрытия и
5. ориентирование.

Кроме этого, необходимо четко понимать алгоритм расстановки этих приоритетов.

Теперь по порядку:

Оказавшись по каким- бы то ни было причинам, один на один с дикой природой, начинать всегда следует с оценки ситуации: своего состояния здоровья, примерного местонахождения, времени года, погодных условий, запаса продуктов питания, запаса воды, наличия навыков выживания, наличия вспомогательных средств(нож, топор, средства розжига и т.д.) Оценив ситуацию, нам необходимо выбрать тактику выживания.



Их две: Одна предполагает постоянное нахождение на одном месте и ожидание помощи, другая - постоянное передвижение в определенном направлении с тем, чтобы рано или поздно выбраться к людям.

Условно эти тактики можно обозначить как "паук" и "ящерица".

Выбирать ту или иную тактику необходимо из расчета целесообразности. К примеру, если вы потерпели кораблекрушение вблизи необитаемого берега, или ваш самолет совершил вынужденную либо аварийную посадку где - нибудь в тайге, целесообразней избрать тактику "паука", так как в любом случае по маршруту вашего движения будут организованы поисково - спасательные работы, предполагающие в том числе и мониторинг с воздуха. Начав же отдаляться от места аварии, не зная при этом конкретного направления и расстояния, которое вам предстоит преодолеть - вы, тем самым, в значительной степени затрудните работу поисковых групп.

Когда необходимо выбирать тактику "ящерицы"? Тогда, когда вы точно знаете, что искать вас не будут. В этом случае тактика "паука" будет губительной.

Что же предполагают данные тактики?

Тактика "паука" в абсолютной степени экономит энергию, которая, в свою очередь, является важнейшим фактором в условиях выживания. Избрав из расчета оценки ситуации тактику "паука", вы получаете возможность в спокойной обстановке построить укрытие, более того, вы можете улучшать его с каждым новым днем, делая ваше временное жилище более комфортным. Вы получаете возможность однократного добывания огня без необходимости его последующего переноса с места на место (или разведения костра, при наличии средств розжига) и создания очага. Вы получаете возможность ведения охоты посредством расстановки силков и петель, при наличии соответствующего навыка, причем с каждым днем вы сможете увеличивать количество ловушек и расширять периметр своих действий, вероятно-предопределенно увеличивая свои шансы на добычу.

Вы получаете возможность обеспечить себя долговременным запасом воды из одного источника, с возможностью ее обеззараживания путем кипячения. Таким образом, вы укрепляетесь по 4 главным приоритетам: огонь, вода, еда, укрытие, в то время, как необходимость в 5 приоритете- ориентировании, просто отпадает.

Тактика "ящерицы" является крайне энергозатратной, однако, при определенных обстоятельствах, единственно приемлемой. Эта тактика предполагает постоянное передвижение по пересеченной местности, что уже само по себе отнимает огромное количество сил. Так же, если того требуют погодные условия- каждый раз останавливаясь на ночлег, вам необходимо строить новое укрытие, выставлять по несколько ловушек на ночь, добывать огонь, заготавливать достаточное количество дров для поддержания этого огня, искать всё новые и новые источники воды и в отличие от тактики "паука"- ориентирование становится решающим приоритетом. Поэтому, прежде чем окончательно выбрать ту или иную тактику выживания, необходимо правильно оценить обстановку, свои собственные силы и навыки.



Теперь вернемся к 5 основным приоритетам выживания. Каким же образом необходимо их расставлять? Опять же, из оценки ситуации. Например: выбрав тактику "ящерицы", с первым нашим шагом, первым приоритетом для нас будет ориентирование. Что включает в себя этот приоритет:

- Оценка ситуации (наличие или отсутствие карты и компаса; наличие или отсутствие навыков ориентирования, в том числе и умения двигаться в строго определенном направлении);
- умения определять стороны света с использованием подручных средств, таких как булавки и иголки, и без них;
- оценка местности;
- времени года и времени суток

все эти факторы необходимо учитывать, если речь идет об ориентировании.

По приходу на место ночевки, или в том случае, если избрав тактику "паука", мы организуем ночлег сразу, оценив ситуацию, мы выбираем решающий приоритет: к примеру, если выживать приходится зимой, то первым приоритетом у нас будет огонь.

Как всегда, начинаем с оценки ситуации (местонахождение, наличие средств розжига и погодных условий), при отсутствии средств розжига, мы приступаем к собиранию трута, заготовке дров и щепы, подготовке места для добывания огня и последующего разведения костра (если это зима, как в нашем случае- очистить место от снега), добывание огня из расчета использования имеющихся средств (топор, нож, увеличительное стекло, веревка и т.д.), а так же с учетом погодных условий и времени года.

Далее идет организация костра из расчета целесообразности и имеющихся средств (например, для зимы целесообразно собирать таежный костер "нодья", однако при отсутствии топора, или навыка валки деревьев ножом- мы не сможем организовать такой костер.

Очень многое зависит от времени года и погодных условий. Так, если бы, к примеру, рассматриваемые события разворачивались осенью - нам пришлось бы действовать с учетом сезонных особенностей осени, как сырого и дождливого периода. В этом случае, первым приоритетом у нас было бы уже не добывание огня, а строительство укрытия, в котором мы смогли бы спокойно добыть огонь не опасаясь, что работу по его добыванию нам испортит внезапно начавшийся дождь. Кроме этого, сезонными особенностями той или иной поры года обусловлена и сама конструкция укрытия.

Так, например, зимой нет необходимости прятать огонь от дождя, а в качестве кровельного материала допустимо использовать еловый лапник, который защитит от снега и ветра, но не защитит от осеннего дождя, от которого, в свою очередь, способен защитить, используемый в качестве кровельного материала мох или дерн. Все эти нюансы очень важно учитывать, в противном случае, при определенных обстоятельствах, пренебрежение хотя бы одним(!) из приоритетов будет стоить нам жизни.



Еще один приоритет : Добывание и обеззараживание пищи.

Сюда входят:

- оценка ситуации (наличие запаса еды; оценка самочувствия; оценка местности; оценка времени, в течении которого мы не употребляли пищу и оценка своего энергетического ресурса; оценка своего психологического состояния; оценка времени года),
- выбор способа добывания пищи и ее вида, исходя из обстоятельств и целесообразности; наличие средств (нож, веревка и т.д.);
- приготовление и обеззараживание пищи;
- хранение пищи.

Так, например, при оценке местности, обнаружив реку или озеро - становится возможным заниматься рыбной ловлей, на открытой местности целесообразно выставлять силки на птиц и мелких животных. Оценка времени года определяет ориентацию наших действий по добыванию пищи: если летом и осенью возможно использовать растительную пищу, некоторых насекомых, личинок и мелких рептилий, таких как лягушки, змеи, ящерицы, то зимой мы сможем выжить только благодаря охоте и рыбалке.

Точно так же зимой намного проще отыскать звериные тропы, на которых, собственно, и выставляются силки и петли. Необходимо помнить, что что пища, добытая в результате охоты нуждается в обеззараживании. Мясо зверей может содержать большое количество некоторых паразитов, более того, оно может быть заражено бешенством, поэтому лучшим способом обеззараживания будет термическая обработка. Хорошо прожарив мясо на открытом огне, вы, тем самым, обеззараживаете его от паразитов и вируса бешенства, который погибает уже при ста градусах по Цельсию. Однако необходимо помнить, что бешенством можно заразиться на этапе разделки, когда приходится иметь дело со свежей кровью.

Чтобы этого не произошло, перед тем, как приступить к снятию шкуры- можно на несколько минут положить тушу в огонь с тем, что бы кровь запеклась. Хранить пищу необходимо так же с учетом времени года. Если это зима- достаточно будет подвесить ее на недостижимую для зверей высоту. В теплое время года целесообразно делать схрон, так как на глубине в один метр температура будет значительно ниже, чем на поверхности земли, что позволит запасу храниться значительно дольше.* (фото силков и т.п.)

И наконец - ВОДА. Сюда входит:

- оценка ситуации (наличие источника воды; особенности местности; время года; наличие сосуда или средства, его заменяющего);
- выбор способа обеззараживания воды из расчета возможности и целесообразности (фильтрация или кипячение);
- создание необходимого или возможного запаса воды.

Так, например, зимой, когда мы добываем воду топлением снега- кипятить ее не обязательно, так как снег- это уже сама по себе дистиллированная вода. Если в нашем распоряжении есть источник воды, но нет огня для ее кипячения, мы можем воспользоваться простейшим фильтром из мха и угля, который мы предусмотрительно взяли с предыдущего места ночлега, при тактике "ящерицы" и т.д.

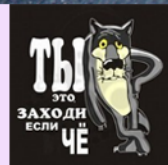
Таким образом, все наши действия, критерием правильности которых в итоге будет являться наша жизнь, обусловлены правильной алгоритмом нашего мышления. Именно она обозначает необходимость использования тех или иных навыков выживания и определяет их порядок. Всё это является ничем иным, как азбукой выживания, с которой необходимо начинать осваивать и сами навыки выживания. Ведь никто не начинает изучать правила орфографии и пунктуации, не освоив буквы алфавита.





Инверторы: параметры и характеристики

Автор: Александр Чубарев, группа "Будь Готов", г. Новосибирск: <https://vk.com/club49394321>



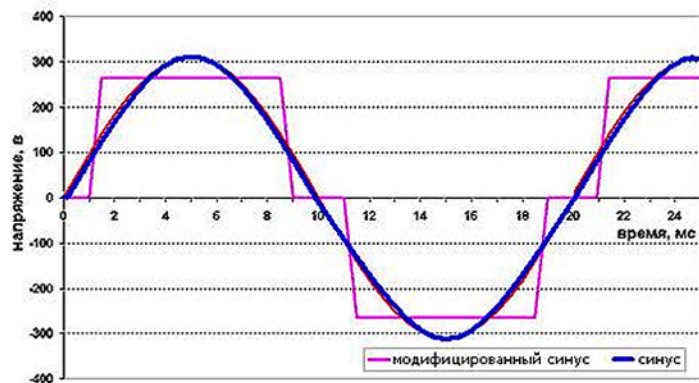
Инвертор это устройство, предназначенное для преобразования постоянного электрического тока низкого напряжения (12, 24, 48 вольт) в переменный ток, напряжением 220 В.

В автономной электрической сети, работающей на основе аккумуляторных батарей и имеющей низкое напряжение, равное, в основном, 12 Вольтам, использование инвертора является единственной возможностью, позволяющей включить в сеть бытовые приборы и технику, рассчитанные на работу при напряжении 220 Вольт.

В зависимости от формы выходного сигнала все инверторы можно разделить на две группы:

- **Меандровые**, у которых выходной сигнал имеет форму синуса с паузами или модифицированного синуса (modified sine wave). На графике выходной сигнал отображается в виде почти правильных прямоугольников

- **Синусоидальные**, у которых выходной сигнал имеет форму чистого синуса (Pure sine wave).



Меандровые инверторы отлично подходят для включения в сеть электрических лампочек или ламповых приборов (например, старого телевизора).

Допускается включение в такую сеть некоторых бытовых приборов, тоже старого образца: электробритв, чайников, электрических плит, а также зарядных устройств мобильных телефонов и ноутбуков. А вот компьютер или современный телевизор лучше постараться уберечь от «знакомства» с электрической сетью, в которой используется меандровый инвертор. Еще одна проблема, с которой непременно столкнется владелец инвертора с модифицированным синусом, это помехи, являющиеся его постоянным спутником.

И все же прибор имеет одно, но очень важное достоинство: он стоит дешево. Его цена в два раза ниже инвертора с чистой синусоидой. По этой причине не стоит сразу сбрасывать со счетов возможность покупки и использования меандрового инвертора. Он может пригодиться для устройства отдельной электрической сети,

предназначенной, например, для освещения участка или подъезда (многие управляющие компании устанавливают солнечные батареи на крышах и используют полученную энергию для освещения подъездов). Синусоидальные инверторы стоят в два раза дороже меандровых инверторов, но при их применении обеспечивается плавное изменение сетевой полярности, что позволяет включать в сеть самую современную цифровую технику и не опасаться ее выхода из строя.

Другим параметром инвертора является выходная мощность. При этом нужно помнить о том, что многие электрические приборы в момент запуска потребляют большее количество энергии, чем при стабильной работе. В связи с этим в работе инвертора различают три режима:

Пуск, во время которого выходная мощность может значительно превышать номинальную мощность. Этот период характеризуется кратковременностью. В течение нескольких секунд большинство моделей инверторов могут отдавать мощность в 1,5-2 раза превышающую номинальную. Сильная кратковременная перегрузка возникает, например, при включении холодильника

Устойчивая работа. В это время устройство работает с номинальной мощностью.

Перегрузка. Значение отдаваемой мощности превышает номинальное более, чем в 1,5 раза. В данном режиме большинство моделей инверторов в течение нескольких десятков минут (до 30) могут отдавать мощность в 1,2-1,5 раза больше номинальной. Режим перегрузки возможен, но нежелателен.

Автомобильные инверторы

Если вспомнить 80-ые годы то автомобильный прикуриватель использовался курильщиками поэтому он и назывался "прикуриватель". Сейчас применение прикуривателя значительно шире - от него могут получать питание многие мобильные электронные устройства. Можно купить кабели для зарядки сотовых телефонов, блоки питания для ноутбуков и самые разнообразные аксессуары, питающиеся от прикуривателя.

Но в машине, как правило, есть только одно напряжение - 12 Вольт постоянного тока, а это значит, что от автомобильной сети могут питаться далеко не все устройства. Например, телевизор, электродрель или, скажем, обычный настольный компьютер потребуют нормальное питание с частотой 50 Гц и напряжением 220 Вольт. Если вы вдруг пожелаете поработать за компьютером во время загородного похода, то вам понадобится ноутбук; если вы захотите посмотреть телевизор, то будет нужен специальный автомобильный тв-приемник; если потребуются яркий свет - вы будете искать 12-вольтовую лампу.

Для примера можно назвать инверторы серий TN-1500 (1,5 кВт, 12/24/48 VDC) со встроенным зарядным устройством для аккумуляторов. Эти инверторы обеспечивают мощность 1500 Вт при продолжительной работе, 1725 Вт при работе в течение 3 мин и 2250 Вт в течение 10 секунд, имея на выходе переменное выходное напряжение с чистой синусоидой (искажения не более 3%). В сочетании с банком батарей емкостью 200 А*ч инвертор TN-1500 способен обеспечить бесперебойное питание дома в течение 12 часов.

Инверторы TN-1500 имеют следующие виды защиты: плавкий предохранитель на входе, сигнал предупреждения о низком заряде батареи, отключение батареи при разряде, защита от неправильной полярности батареи, защита от превышения напряжения, короткого замыкания, перегрузки, перегрева. Конструкция этих приборов соответствует всем требованиям по безопасности.

Инверторы могут служить ядром системы бесперебойного питания при добавлении внешних аккумуляторов, генератора и солнечных панелей. При питании от сети переменного тока этот инвертор позволяет подзаряжать батареи одновременно с подачей питания потребителям, а при подключении солнечных батарей или генератора – накапливать получаемую от них электроэнергию.

Как не ошибиться при выборе инвертора

Если при выборе инвертора не удастся найти информации о том, какой вид имеет выходной сигнал, то велика вероятность, что вам предлагают приобрести меандровый инвертор. (он же модифицированный или несинусоидальный). Насторожить должна и слишком низкая цена, не стоит забывать, что приборы с чистой синусоидой стоят в два раза дороже их младших коллег, не имеющих на выходе чистой синусоиды. Как правило, производители инверторов с чистой синусоидой, акцентируют на этом внимание.

Еще один момент, о котором следует помнить при выборе такого устройства: чистая синусоида получается при использовании широтно-модульной модуляции. Если в техническом паспорте инвертора содержится информация об использовании широтно-импульсной модуляции, то можно быть уверенным, что на выходе прибора будет чистая синусоида.

Нельзя быть слишком доверчивым, ведь у потребителя задача приобрести прибор, использование которого позволит ему в полной мере реализовать все возможности своей автономной электрической сети, подключив к ней все те приборы и устройства, которые нужны для обеспечения должного качества жизни. Набор бытовой техники и приборов у всех различный. В этом вопросе единодушия нет и быть не может.

У продавца задача продать инверторы с большей для себя выгодой. При этом рассчитывать на объективную информацию можно только на сайтах производителей. Все остальные компании, выступающие в роли посредников, могут пытаться наделить свой товар качествами, которыми он в действительности не обладает.

Пример:

- на одном из сайтов, продающих инверторы с модифицированной синусоидой, говорится, что «Синусоида важна только для некоторых телекоммуникационных, измерительных, лабораторных приборов, медицинской аппаратуры, а также профессиональной (HI-FI, HI-END, ди-джей) аудио аппаратуры.»

Прочитав ее, любой потребитель может подумать о том, что у него нет измерительных приборов и специальной медицинской техники, и он вполне может обойтись недорогим инвертором. При этом продавцы деликатно умалчивают, что такой инвертор не даст посмотреть ни одной телевизионной программы, (если, конечно же, телевизор сможет работать в такой сети), ведь сам по себе инвертор с модифицированной синусоидой генерирует огромное количество помех. В такую сеть нельзя включить холодильник, кондиционер, компьютер, и даже обычную стиральную машину.

Напомним, что наиболее требовательным к форме сигнала является электрическое оборудование, имеющее трансформаторные источники питания. Это различные электрические двигатели, имеющиеся практически в любой бытовой технике и в различных инструментах. При выходном сигнале несинусоидальной формы резко снижается их КПД. Например, обычный насос, предназначенный для обеспечения дома водой, в этом случае может потерять половину своей номинальной мощности, а стиральная машина, подключенная к сети с выходным сигналом несинусоидальной формы, так и не постирает белье.

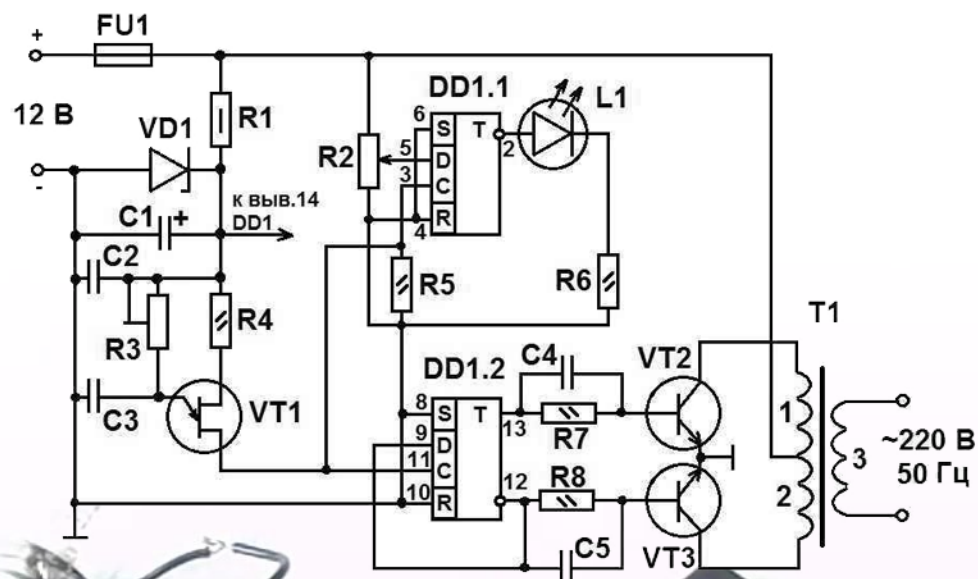
Поэтому потребитель должен понять, что для автономной электрической сети в жилом доме нужен инвертор с чистой синусоидой. И выбирать нужно только этот прибор, не рассматривая никаких других предложений и не поддаваясь на рекламные ходы и акции.

Выбор инвертора производится исходя из номинальной мощности энергопотребителя стандартного напряжения 220В/50Гц. Это значит, что инвертор из автономной электрической сети можно считать «узким местом», параметры которого определяют условия использования всего остального оборудования.

Для загородного дома выгоднее покупать инверторы с запасом мощности, рассчитанные на одновременное включение большого количества электрических приборов, чем это бывает в обычное время.

Источники:

<http://www.windsolaridly.com/invertor/>
<http://building-forum.ru/energija/invertor.php>
<https://ru.wikipedia.org/wiki/>



ВЕСЕННЯЯ ЗЕЛЕНЬ

Автор: Юлия Янковская-Пяткова, клуб „Приказано Выжить”



Солнышко пригрело, снег сошел и из-под одеяла прошлогодней листвы и травы появляются первые зеленые побеги, знаменуя собой конец зимы. И мы, как и многие до нас, радуемся первым цветам и первой зелени. Только вот в условиях выживания радости будет, конечно, поболее, ведь первая зелень несет с собой не только обещание тепла, но и сытости.

Много-много веков наши предки использовали первые молодые побеги в пищу, и на протяжении многих веков эта привычка оставалась с нами вплоть до наших дней. Даже в нынешнее время, когда добыча пропитания сводится к походу в магазин, поваренные книги и интернет пестрит кулинарными рецептами с использованием весенней зелени, и этому есть причины. Во-первых, это полезно, т.к. в молодых побегах многих растений содержатся витамины, которые придутся очень кстати в период весеннего авитаминоза. Во-вторых, зачастую, блюда с их использованием очень вкусны. Хотя многие их недооценивают, ссылаясь на свою «не травоядность». И очень даже зря.

Самыми распространенными растениями, которые содержат витамины в большом количестве являются крапива двудомная и жгучая, сныть обыкновенная, кипрей узколистный, одуванчик обыкновенный и лекарственный, первоцвет весенний, пастушья сумка, ширлица (амарант) запрокинутый, медуница лекарственная, молодые побеги сосны и ели. Поскольку нас эти растения интересуют как источник витаминов, то подвергать их длительной термической обработке нежелательно, и в большинстве своем они употребляются в сыром виде для приготовления салатов.

Всем известная крапива содержит большое количество витаминов С, К1, В2, А, и, поскольку, витамин К1 является одним из факторов свертывания крови, является хорошим кровоостанавливающим средством. Предварительно ошпаренные кипятком побеги используют в салатах, в смеси с другой зеленью для приготовления начинок в пирожки и пельмени, в

супах и зеленых щах.

Молодые листья одуванчика содержат витамины С, А, В2, Е, РР и подходят для приготовления салатов, как приправа к мясным блюдам, начинок в смеси с другой зеленью. Следует только учесть, что листья одуванчика нужно предварительно вымочить минут 30-40 в соленой воде, для удаления горечи. В нашей семье ни одна весна не обходится без салата из измельченных листьев крапивы и одуванчика, перьев зеленого лука, вкрутую сваренных яиц, заправленных солью и сметаной (майонезом), причем частенько этот салат просит приготовить мой десятилетний сын.

Молоденькие листья сныти содержат большое количество витамина С и подходят для приготовления салатов, супов, начинок. В ней также можно тушить мясо. С добавлением листьев сныти я готовила запеканку: кружочки предварительно отваренной картошки, пролаживала смесью из слегка припущенных листьев сныти, зеленого лука, укропа и петрушки, смазанной майонезом. Можно просто так запечь, добавив немного воды на дно формы, можно залить взбитым яйцом. К такой запеканке замечательно подойдет в качестве специи молотый кориандр, черный перец, чуть-чуть гранулированного чеснока, или грибного порошка. Получается очень вкусно и полезно.

Листья первоцвета весеннего, известного так же как примула, из-за содержания в них большого количества витамина С, используют для приготовления витаминного чая, в сыром виде в салатах, а также в супах, и начинках.

качестве специи молотый кориандр, черный перец, чуть-чуть гранулированного чеснока, или грибного порошка. Получается очень вкусно и полезно.

Листья первоцвета весеннего, известного так же как примула, из-за содержания в них большого количества витамина С, используют для приготовления витаминного чая, в сыром виде в салатах, а также в супах, и начинках.

Молодые побеги ширлицы запрокинутой используют в отварном виде, для приготовления салата (отваренные в соленой воде протирают через ситечко и добавляют вареные яйца, соль и масло), в супах. Стоит упомянуть что все растение можно употреблять в пищу, включая корни и плоды, из которых можно варить кисель или кашу.

Побеги медуницы с цветами, молодые побеги кипрея узколистного и надземная часть пастушьей сумки, так же подходит для салатов и всевозможных блюд. Молодые проростки рогоза широколистного можно употреблять в отварном виде заправив солью и сливочным маслом. Побеги пырея ползучего и кислицы обыкновенной можно использовать, посыпав ими готовое блюдо, или в составе начинок, гарниров, супов. Использую листья кислицы обыкновенной, следует учесть, что в большом количестве она может провоцировать расстройства почек и мочеиспускания, а наибольшее содержание в ней витамина С наблюдается в конце лета.

Из молодых побегов кипрея, сосны и ели, листьев вышеупомянутых кислицы и первоцвета можно приготовить витаминный напиток, просто отварив их в воде не более 5 минут и оставив под закрытой крышкой остывать. После остывания до удобной для питья температуры мы имеем вполне удобоваримый напиток, особенно с добавлением сахара, и отличное средство от авитаминоза.

Все эти растения можно заготовить и впрок. Высушенные можно добавлять, как приправу к любым блюдам, засоленные, маринованные или квашенные они отлично впишутся в супы и гарниры, как, впрочем, их и использовали поколения наших прадедов и их прадедов. Что уже само по себе является своеобразной рекомендацией, ведь все уже было придумано до нас, а нам стоит лишь с благодарностью перенять и пользоваться.



КАРМАННЫЙ БУТЫЛКОРЕЗ

Любой выживальщик согласится, что бутылкорез – вещь очень полезная. С его помощью можно разрезать пластиковую бутылку на длинную тонкую ленту – замену верёвке. Применение такой ленты настолько разнообразно, что может стать самостоятельной темой. Я хочу рассказать о том, как я такой бутылкорез изготовил и как им пользоваться.

В Интернете я нашёл несколько вариантов конструкции бутылкореза. Возможно, я плохо искал, но все они были стационарными: для работы их надо было прикрепить к столу, доске или дереву. Плюс к тому у них был существенный минус: они были неудобны в транспортировке. Неудобны для упаковки в рюкзак, а в карман и вовсе не влезут.

Мне захотелось создать бутылкорез компактный, простой в изготовлении, удобный в работе, уместающийся в кармане. Вот что получилось.

Для изготовления бутылкореза понадобилось два отрезка пластиковой водопроводной трубы: один – диаметром 20 мм, 12-15 сантиметров длиной, и другой – диаметром 30 мм, длиной 15-20 мм. Внутренний диаметр короткой трубки 22 мм, она надевается на длинную, с заметным зазором (фото 1).

Чтобы ликвидировать этот зазор, я оплавил торец короткой трубки возле пламени газовой плиты и прижал его к гладкой поверхности (к дну тарелки). Размягчённый пластик расплющился, и внутренний диаметр уменьшился. Сразу же, пока пластик не затвердел, я надел эту трубку на тонкую и дождался пока остынет. Пластик наружной трубки плотно охватил внутреннюю.

То же я повторил со вторым торцом. В результате наружная трубка плотно села на внутреннюю, и переместить её можно было лишь применив заметное усилие (фото 2).

Примерно в 25 мм от конца длинной трубки ножовкой по металлу я сделал поперечный пропилов почти до середины диаметра (фото 3). Если пропил перейдёт через середину трубки, то будет хуже резать. В этот пропил я вклеил на плавкий клей, который в виде стержней для «пистолетов» продают в каждом строительном магазине, кусок лезвия от канцелярского ножа (фото 4).

Потом я занялся короткой трубкой. Из прочной проволоки (я использовал спицу от зонтика) я согнул П-образную скобку длиной около 25 мм (фото 5). В торце трубки (в дальнейшем я буду называть её «регулирующим кольцом») я просверлил два несквозных отверстия, в которые вставил ножки проволоочной скобки (фото 6). Кольцо надел на трубку.

Осталось на наждаке сточить часть лезвия, выступающую за габариты регулирующего кольца (фото 7). Эту операцию надо проводить не спеша, чтобы лезвие не нагрелось и клей не расплавился. Аппарат готов (фото 8)!

Для работы надо подобрать небольшую палочку и вставить её в трубку (фото 9). На неё будет надета разрезаемая бутылка. Расстояние от регулирующего кольца до лезвия определяет ширину ленты. Проволочная скобка прижимается к лезвию. Если вы правша, то вам удобней сделать это так: (фото 10).

У бутылки ровно, желательно ножницами, отрезается дно и горлышко с «плечиками», остается только цилиндрическая часть. На торце надрезается «хвостик», острый на конце, постепенно расширяющийся до необходимой ширины. «Хвостик» вставляется под проволочную скобку между лезвием и регулирующим кольцом, остальная часть бутылки – тоже под скобкой, но по другую сторону лезвия (фото 11).

Тянем за хвостик, и из аппарата выходит нужная нам лента (фото 12). Важно, чтобы лента после реза прижималась к трубке, проходя между лезвием и кольцом. Это обеспечит правильное положение бутылки и правильное разрезание.

Мне такая конструкция бутылкореза понравилась. Лёгкий, компактный, свободно вмещается в карман, не имеет острых выступающих деталей, прост в изготовлении и в работе.



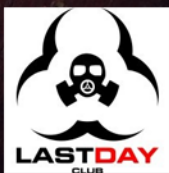






Автор: Юрий Семенов
Материал из группы "ТОМАГАВК"
<https://vk.com/chancetosurvive>





Last Day Club

<https://vk.com/lastday.club>

В этот раз мы поговорим о вкусной и здоровой пище. А точнее - о сухом пайке.

Можно таскать в походы консервы в банках, можно забить рюкзаки свежими продуктами, можно набрать в дорогу сублиматов. У всех этих вариантов есть свои плюсы и минусы. Консервы в банках - слишком тяжелые. Но, зато дешевые. А прицельно брошенная банка может обезвредить зазевавшегося противника.

Свежие продукты - прекрасны в однодневных походах и пикниках. Тащить с собой в длинный маршрут цельные помидорки, крупы и свежее мясо - не самая здравая идея. Сублиматы - хороши и питательны, но требуют наличия горячей чистой воды.

Исходя из всего этого - многие хитрые и ленивые туристы выбирают комплекты пищи, готовой к употреблению. То есть - сухпайки.

В данном конкретном случае мы рассмотрим сухпак американской армии - MRE (Meal Ready-to-Eat). Именно этот тактический хавчик помогает доблестным войскам Дяди Сэма нести мир, свободу и демократию в самые неожиданные регионы планеты. Именно эта еда делает обычных солдафонов сытыми и агрессивными псами войны.

Итак, MRE Menu #15: Mexican Style Chicken Stew что в переводе на язык Лермонтова и Шнура значит "Меню №15 - Куриное жаркое по Мексикански".

Все содержимое находится в плотном пластиковом пакете, пестрящем надписями. В том числе - утверждающими, что пакет - собственность правительства США. Что ж, будет вдвойне приятно сожрать обед Обамы.



Сам большой пакет очень удобно использовать для мусора, которого немало остается после употребления сухая. Об этом, кстати, могут поведать жители придорожных деревень Ирака, Афганистана и других освобожденных государств. Там этими шкурками от демократических районов усыпаны все обочины.



Пакет открывается просто руками, без помощи ножа, ножниц и использования специальных навыков. На вид - много пластика, пакетов, пакетиков и упаковок. Если красиво разложить на столе - получается некое подобие гармонии и понимания, что к чему.

Итак, перейдем к содержимому.

Блюда и закуски

Mexican Style Chicken Stew

Собственно, само жаркое. Вкусно, удобно. В горячем виде - действительно вкусно. Но - мало. Не знаю, как американским военным, а гражданскому мне таких пакетов надо два.

Pears

Груши. По сути - варенье. Так себе по вкусу.

Cheddar Cheese Pretzels

Сырные крендельки, чипсы короче. Вкусные, питательные, полны углеводами под завязку.

Vegetable Crackers

Овощной крекер. Что бы это ни значило. Печенька из овощей. Что-то вегетарианское, по всей видимости.

Cheese Spread

Сырная масса. По сути - плавленый сырок. Самая вкусная, на мой взгляд, часть сухпайка. Не, серьезно. За такую пачку сыра я готов продать врагу кусочек его родины.

Конфетки с арахисовым маслом. Любители сладкого оценят. А я бы ее на еще одну пачку сыра сменял.

Beverage Base Powder (Lemon-Lime)

Лимонно-лаймовый напиток с натуральным и не очень вкусом. Пили в детстве "Юпи"? Вот - это он оно и есть. Только демократический.

Вспомогательные предметы

MRE Heater

Пакет-грелка для основного блюда. Это, на мой взгляд, самая ценная часть всего пакета. Суть работы проста. Открываешь пакет, суешь туда пачку с основным блюдом, наливаешь воды из ближайшего болота, закрываешь и ждешь 5 минут. Лежащий в пакете химический элемент при контакте с водой нагревается и, источая мерзкий запах, нагревает герметичный пакет с основным блюдом.

Дополнительная приятность этой грелки в том, что зимой можно засунуть греющуюся упаковку за пазуху или в сапог, что обеспечит вам несколько минут приятного тепла. Ну, или обожжет кипящей водой - тут уж на выбор, кому что по душе.

Набор всякой полезной фигни. Растворимый кофе, спички, соль, сахар, салфетка, влажная салфетка и даже жвачка.

Ложка

Ложка общевоинской модели. Крепкая, условно одноразовая и легкая. Отлично помещается за ремни MOLLE, быстро выхватывается. Короче - очень полезная вещь.

Hot Beverage Bag

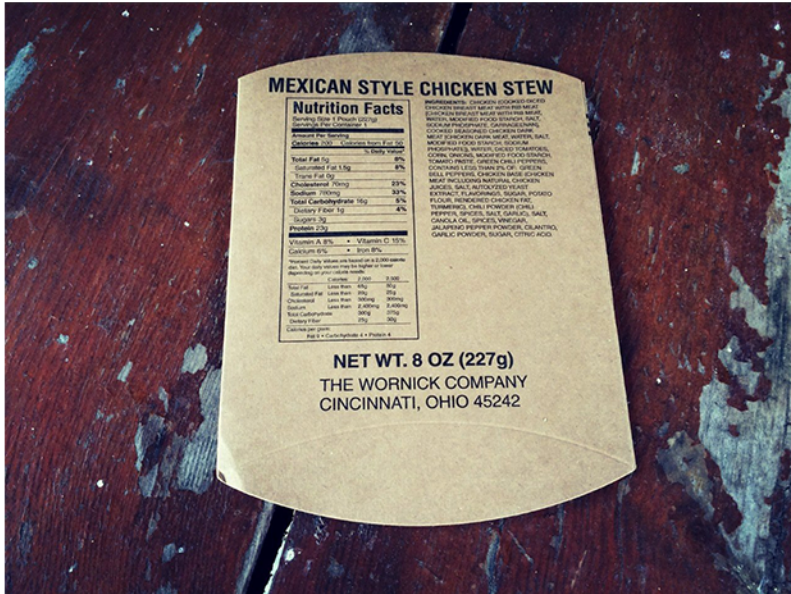
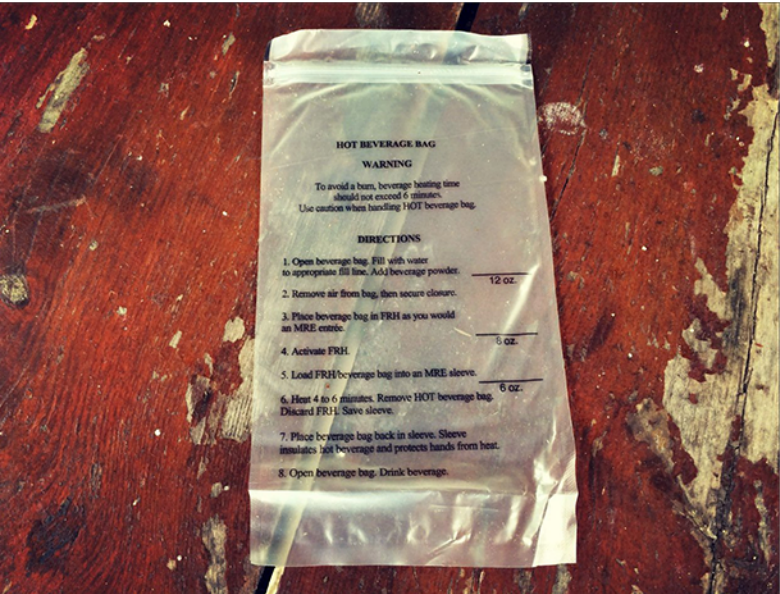
Герметичный пакет с инструкциями. В него засыпается тот самый лимонный порошок, заливается водой и кладется в грелку. На вкус - редкостная мерзость. Но, если у вас вода обработанная таблетками обеззараживания - то запах хлорки будет чуть менее ощутим.

Картонка для держания горячего основного блюда. Это чтобы не обжечь руки об горячее основное блюдо. Удобная штука. После использования можно с ее помощью, например, раздуть угли и пожарить на костре нормальную еду. Или нет.

В сухпайке MRE достаточно высокое количество калорий. Крекеры – 180 ккал, сыр – 250, напиток – 150, груши – 290, основное блюдо – 200. Витамины А, кальций и железо – по 8%, витамин С - 15%. Солдат съел немного – и уже сыт, готов продолжить выполнение великой миссии. Полные тарелки гарниров и мяса в прошлом! **Пара крекеров с сыром – это уже 430 килокалорий!** Чипсы – 210 ккал. За один прием – под полторы тысячи. Больше половины дневной нормы.

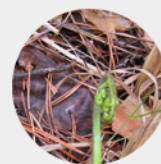
Подводя итог, в целом ощущения от сухпайка очень позитивные. Одного на день мне явно мало, но прожить можно. Лучший вариант - два сухпайка в день, и можно хоть танк в штыки брать. Наличие вспомогательных элементов типа химической грелки или картонного держателя горячего блюда здорово упрощают жизнь. Блюда вкусные, разнообразные, а учитывая общее количество вариантов - их около 25 меню - превращают жизнь почти в праздник.

Подготовлено командой Last Day Club
Специально для журнала «Вестник Выживальщика»



Папоротник орляк

По стопам Вепря.



Здравия. Други! Кто о чем, а мы едим снова)

Время назад читал я статьи непропадуна по имени Вепрь. Готовит чел еду разную из того что растет практически под ногами!

Однако не все что он готовил у нас растет. Да и некоторые травки я не знаю. А золотое правило что гласит? Правильно! Не жри что не знаешь!)

И вот зашел у нас с Браткой как то разговор про еду подножную. И вспомнили мы с Браткой что весна —самое время собирать папоротник. Точнее конец мая самое время. Договорились, значит , встретиться и за тем папоротником сходить. Ну и сходили. О том я и хочу рассказать.

Время-конец мая. Место — Курганская область. Отправились , значит мы в леса папоротник искать. Надо сказать что в наших краях растет его три вида! Орляк, это как раз что мы собирали. Страусник . И щитовник.

Сразу нужно оговориться что едят у нас только орляк и страусник. Папоротник слабо ядовит! Из щитовника яд не выводится! Потому в пищу он не пригоден.

Отличить щитовник можно по темным щетинкам на стебле. Лирически отступим! По дороге в лес , на краю деревни довелось мне увидеть вот такое диво:



Сосна и береза растут в обнимку! Березка как бы прижимается к сосне , обнимает ее. Первый раз такое видел! Полюбовались немного и двинули дальше. Легкой трусцой километра примерно 4 до леса.

Растет папоротник вообще везде! У нас во всяком случае. Предпочитает низинки на краю болота. Как оказалось на самом болоте, хоть и сухом нет его. А по краю как раз и растет. Собирать его нужно пока он вот в таком состоянии. Тонкий длинный стебель и наверху «улитка» . если «улитка» уже развернулась- стебель жесткий и волокнистый. Прожевать конечно при желании можно. Но лучше собрать молодой!

Собирается папоротник легко! Встаешь в позицию комбайна и преш сламывая стебельки руками) Ломается он легко! Что говорит о том что волокна в стебле еще не образовались, а значит мягонький будет! То что нам и нужно! Мы насобирали полтора пакета примерно)





Далее. Свежесорванный папоротник нужно приготовить в течении двух часов! Для начала готовим рапу. Рапой выводится яд из папоротника. На литр воды 4 столовые ложки соли.

Папоротник ломаем , укладываем в кастрюлю. Заливаем рапой и варим 2-3 минуты после закипания. Затем откидываем на дуршлаг. Готовим следующую порцию.

Обратите внимание что папоротник уваривается почти вдвое! Потому собирать нужно сразу с запасом!

Затем , готовим маринад. На маринад , на литр воды: 2 столовые ложки соли, немного перца горошком, несколько листиков лаврушки и столовую ложку сахара. Можно добавить гвоздику. Ставим на огонь, ждем пока закипит, через минуту примерно добавляем чайную ложку уксуса. Выключаем. Папоротник раскладываем в стерилизованные банки и добавляем в каждую чуть растительного масла. Заливаем маринадом, закручиваем.

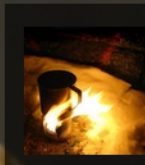
Можно ставить на хранение. Я не удержался и снял пробу сразу как домой добрался. Запах у папоротника напоминает грибы. И вкус похож. Как оказалось, кстати, папоротник достаточно распространен в качестве блюда! В ресторанах его подают за деньги. Хотя растет он практически под ногами! Нужно только собрать вовремя!

Однако хочется еще лирически отступить и тронуть больную тему. Даже в деревне в лесу помойки сплошные! Если так пойдет дальше не останется леса! И собирать придется не папоротник а поганки которые именуют шампиньонами да вешенки всякие! Берегите природу, мать вашу!

Приятного аппетита! И да прибудет с вами сила!



БАЛОЧНЫЙ УЗЕЛ



материал из группы
ГОТОВЫ ВЫЖИТЬ
<https://vk.com/migotovi>

Собственно, как он на самом деле, по классике, называется, я не знаю. Когда я изучал узлы, мне показывали его разновидность – выбленочный узел. Выбленочным узлом иногда прикрепляют веревку к какой-либо поперечине, например, для привязывания лодки к дереву у берега. Однако это не совсем правильно, так как выбленочный узел ползет под переменной нагрузкой. И, кроме того, обе «ветви» узла должны быть равномерно нагружены, иначе узел через какое-то время развяжется. Балочный же узел хорошо держит постоянную нагрузку и под весом не распускается.

Вяжется балочный узел (Фото 1) так. Накидываем рабочий конец на балку или горизонтальную ветку и делаем вокруг нее один виток (Фото 2). Начинаем второй виток и на этом втором витке простовываем рабочий конец под первый виток (Фото 3). А затем просто затягиваем узел нагрузкой.

Любопытный момент. В одной из этнографических экспедиций в Западную Сибирь мы случайно обнаружили, что жители Горной Шории используют этот узел в быту, но никак его не называют. Просто узел, и все. Шорцы живут вполне цивилизованно, с телевизорами, так что мы предположили, что узел к ним попал от каких-нибудь туристов или по обмену опытом, вместе с другими благами цивилизации (сотовыми телефонами и водкой). «Кто научил?» – Спрашиваем. «Отец научил. – Отвечают. – А отца дед научил». В общем, прием очень старый.

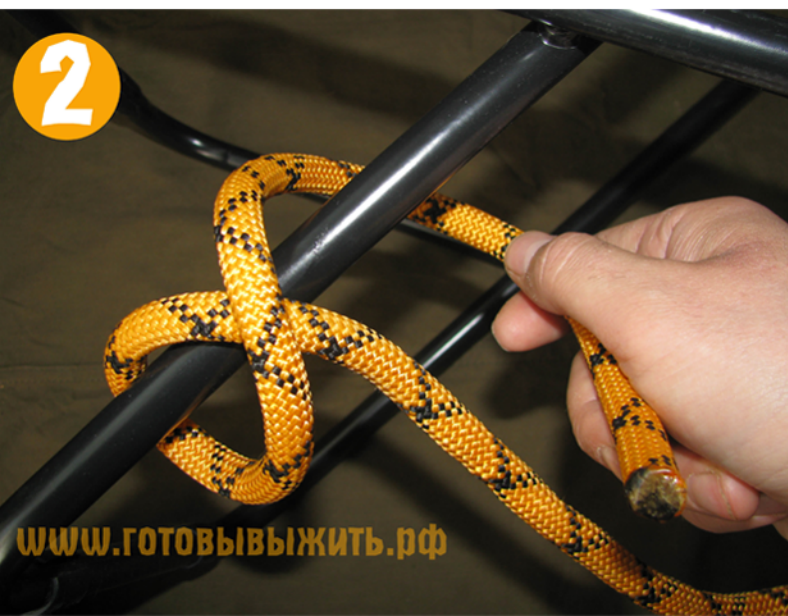
К примеру, когда они хотят повесить под потолочную балку какой-нибудь мешок, перевязанный веревкой, они вяжут балочный узел.

Это может быть и мешок с продуктами, чтобы оградить его от сырости и животных-любителей полакомиться запасами, и просто окорок, и даже спальник, затянутый кулиской (Фото 4).

А вот, например, некоторые индейские племена Амазонки используют для этих же целей чисто выбленочный узел, и он у них не развязывается, потому что веревки из другого материала. То, что у разных этнических групп есть схожие способы вязания узлов, может свидетельствовать в пользу двух взаимоисключающих гипотез:

1. Какого-то единого источника появления узлов не существует. Узлы придумываются случайным образом, исходя из ситуации.
2. В древности существовал мощный пласт знаний, часть которого относилась к узелковому письму и всему, что связано с применением веревки в условиях выживания. Впоследствии системность была утеряна, а люди владеют лишь разрозненными кусочками знания.

Какую гипотезу выбрать, - решать вам, дорогие читатели!



4

www.готовывыжить.рф

