

## Meriretki Ahvenenmaan saaristoon 4.-6.6.2018

Sunnuntaina 4.6. aamuyön tunteina kaukopartio Ratinen onnistuu nousemaan maihin itä-Ahvenanmaan Långnäsin rannalla. Suomen läntisimmän maakunnan valloitus on alkamassa yön suojissa. Samaan aikaan kuin Ratisen partio hiljaa hiipii nukkuvaan Maarianhaminaan, Vanhojen kettujen pääjoukko herätetään jossakin muualla Suomessa. Operaatio "Oolanti omaksemme" käynnistyy.

Ellei se ihan omaksi tullutkaan, ainakin neljäksi päiväksi lainaksi saatiin. Nautimme lempeästä kielikylvystä ja täydessä kukassa olevasta saaristoluonnosta. Inga-Britt Wirta, agenttioppaamme 009 "Lupa hauskuttaa", teki asiantuntevilla, hauskoilla ja hurmaavan omintakeisella suomen kielellä kerrotuilla tarinoilla bussimatkoista oikeaa stand-upia. Vatsalihakset saivat naurujumppaa! Ja tarpeen se olikin, sillä useinpa kaikui ylipäällikön komento "Nyt syömään!"

Hotellimme, aivan keskustassa sijaitseva Park Alandia, hohti uutuuttaan täysremontin jäljiltä. Sieltä käsin hopeanhoitoisen kettubussimme kuljettaja Heikki Mahlamäki vei meidät neljän päivän aikana seikkailemaan Ahvenanmaan kesäisiin maisemiin.

AHVENANMAAN VALOKUVAUSMUSEO on lajissaan Pohjolan laajin.

Sen omistaja ja johtaja Olle Strömberg esittelee intohimoista harrastustaan hauskoilla tarinoilla ryydittäen. Entinen surmanajaja ja kloveni on kartuttanutkokoelmaansa mm. esiintymismatkoillaan eri maissa.

Emme päässeet Sälskärin majakalle kovan tuulen takia. Silti tuoreet sämpylät ja lämmin kahvi maistuivat makoisalta koleahkossa säässä.

Anders Wiklöfin ainutlaatuinen ANDERSUDDE on samalla hämmästyttävän hieno taidemuseo ja itseoppineen liikemiehen kesäkotina. Seiniltä löytyy suomalaisten ja pohjoismaisten mestareiden huipputöitä, joita taiteen asiantuntija Kjell Eklöf meille esitteli.

Vanhojen kettujen 20-vuotisjuhlamatkan illallinen nautittiin Suomen kansainvälisesti menestyneimmän kokin, Mikael Björklundin SMAKBYN-ravintolassa eli Makukylässä.

Ensin meille esiteltiin tislamo, jossa paikallinen erittäin korkealaatuinen calvados-tyyppinen juoma valmistetaan.

Alkuruoaksi tarjottiin aitoa Ahvenanmaan graavattua villilohta. Pääruoka oli vaihtoehtoisesti karitsaa tai ahventa. Henkilökunta lupasi pusun jokaisesta kalasta löydetystä ruodosta. Suukon sai vain kaksi onnekasta. Sata filettä oli siis putsattu tarkasti. Jälkiruokana oli omenacrumble talon oman maukkaan vaniljakastikkeen kera.

Oppaamme Inga-Britt vei meidät Geta-vuoren laella sijaitsevaan näköalaravintolaan syömään Ålandspannkakaa eli paikallista riisi/mannaryyni-vehnäpannukakkua sekä ihaillemaan sitä aavaa merta, jolla me muutama tunti myöhemmin seilasimme Manner-Suomea päin Gracella, Vikingin lippulaivalla.

*Teksti Irja ja Pontus Dammert*

*Kuvat Antero Takala*