

PRO INIÖ

-2024-

Tillsammans för ett aktivt och levande Iniö. Året om – även i framtiden.
Yhdessä aktiivisen ja elävän Iniön puolesta. Ympäri vuoden – myös tulevaisuudessa.

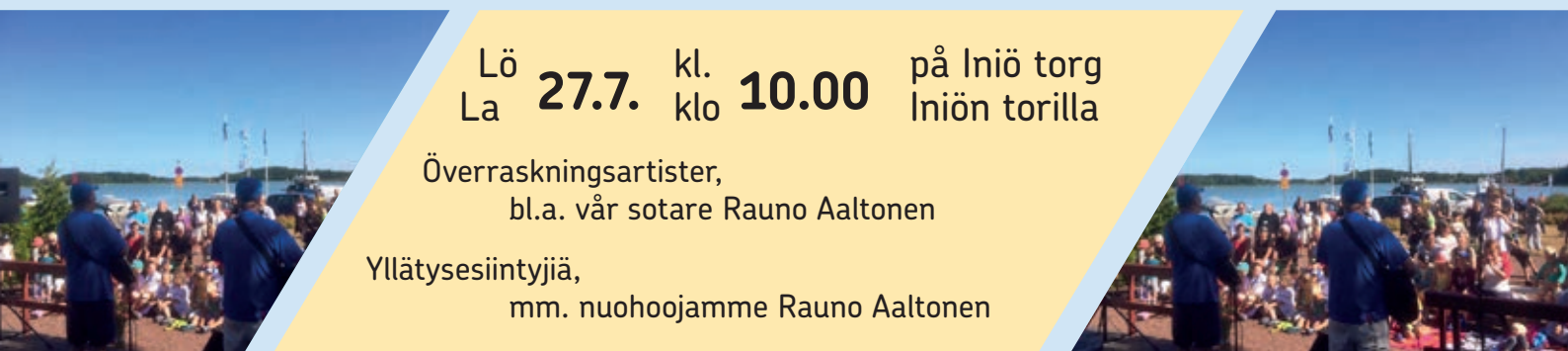


Familjekonsert - Perhekonseritti

Lö kl. på Iniö torg
La **27.7.** klo **10.00** Iniön torilla

Överraskningsartister,
bl.a. vår sotare Rauno Aaltonen

Yllätysesiiintyjä,
mm. nuohoojamme Rauno Aaltonen



Med blicken stolt framåt

I Iniö vet man att ingenting kommer av sig själv. För att kunna leva i skärgården krävs det att man arbetar flitigt och samarbetar. Parallellt med fiskerinäringen, sjöfarten och jordbruket har fritidsresandet under årens lopp fått en allt större betydelse som inkomstkälla. Företagare flyttar till Iniö och har också nya idéer för turismnäringen, vilket skapar hopp inför framtiden. Som motvikt till massturism kan Iniö bjuda på reseupplevelser som är baserade på hållbarhet och ansvar.

Iniö lever och mår bra även utanför sommarsäsongen. Keistiö med den skyltade promenadstigen genom byn, Keistiödagen med bl.a. allmogesegling och Höstmarknaden utgör goda exempel liksom också gårdsbutiken "Jumon Juustola" och Saaristotila Jackois i Jumo samt Café Gamla Banken i Norrby. Vi gläder oss åt att det igen har öppnat ett café på förbindelsefartyget Aura.

Litet är vackert. Iniös känsliga, vackra natur och iniöborna som värnar om sina traditioner gör Iniö till en utomordentligt fin plats att leva och bo. De nymålade, gamla strandbodarna utgör exempel på att värna om den vackra bymiljön i Norrby.

Styrelsen

Ylpeästi eteenpäin

Iniössä tiedetään, että mikään ei synny itsestään vaan elämä saaristossa edellyttää ahkeruutta ja yhteistyötä. Kalastuksen, merenkulun ja maatalouden rinnalla on vuosien varrella matkailun ja turismin merkitys jatkuvasti kasvanut. Uudet nuoret yrittäjät tuovat uusia vaihtoehtoja ja luovat uskoa tulevaisuuteen. Massaturismin vastapainona vastuullinen ja kestävä matkailu sopii hyvin saaristoon. Tähän Iniössä osataan kyllä vastata.

Iniö elää ja voi hyvin kesäsesongin ulkopuolellakin. Keistiötä kiertävä kulttuuripolku, Keistiönpäivä ja sadonkorjuujuhlat ovat tästä hyvänä esimerkkinä samoin "Jumon juustola", Saaristotila Jackois ja Café Gamla Banken. Iloksemme voimme todeta että yhteysalus Auralla on taas avattu kahvila.

Pieni on kaunista. Iniön herkkä, kaunis luonto ja perinteitä vaalivat asukkaat luovat ihanteelliset puitteet elää ja asua. Perinteen vaalimista on myös kauniin kyläympäristön säilyttäminen. Tästä hyvänä esimerkkinä Norrbyn rantavajat.

Hallitus

PRO INIÖ

*önskar en trevlig sommar!
toivottaa hyvää kesää!*



Väggvimpel

– för dig som inte har flaggstång men vill flagga. Köp detta paket nu för 70 €. Iniö-vimpel i storlek 35x110 cm + väggstång 130 cm, inklusive väggfäste av metall och den finska flaggan storlek 46x75 cm.

Seinäviiri

– sinulle, jolla ei ole lipputankoa, mutta haluat liputtaa. Osta nyt hintaan 70 € seuraava paketti. Iniön viiri koossa 35x110 cm + seinätanko 130 cm, sisältäen metallisen seinäpidikkeen sekä Suomen lipun kokoa 46x75 cm.

Beställningar / Tilaukset: Pro Iniö rf/ry info@proinio.fi

ProIniö rf/ry

Styrelsen / Hallitus 2024 –2025

Seppo Bruun, ordförande / puheenjohtaja

Ordinarie medlemmar / varsinaiset jäsenet

Riitta Seppälä, viceordförande / varapuheenjohtaja

Elisabeth Dahla, sekreterare / sihteeri

Anitta Pentinmikko

Tiina Ervasti

Barbro Lindholm

Jukka Pakarinen

Ersättande medlemmar / varajäsenet

Iona Maaranto

Harri Markkula

Utgivare/Julkaisija: Pro Iniö rf/ ry

Redaktion / Toimitus:

Anitta Pentinmikko, Riitta Seppälä, Elisabeth Dahla.

Redaktionen ansvarar för översättnignarna.

Toimitus vastaa käännöksistä

Annonsförsäljning / Ilmoitusmyynti:

Riitta Seppälä

Ombrytning / Taitto: Heidi Suominen, Aboprint

Tryck / Paino: Aboprint, Pargas Parainen 2024

Upplaga / Painos: 1500 st/kpl

ISSN 2984-1232 (print)

ISSN 2984-1240 (online)

Omslagsbild / Kansikuva:

Utsikt mot sjön från verkstaden i sågen, Göran Svedmalm /Näkymä merelle, Göran Svedmalm

Tom Simola, 55 år, tillträdde tjänsten som Pargas stadsdirektör från att ha varit chefsredaktör på Åbo Underrättelser. Han har tidigare verkat bl.a. som stadsdirektör i Raseborg och innan det som kommundirektör på Kimitoön. Till sin utbildning är Tom Simola jurist kandidat.

Vi frågade Tom Simola om han känner till Iniö från förut och om hans relation till Åbolands skärgård.

”Jag var redan på 80-talet i Iniö på scoutläger och efter det har jag också besökt Iniö med bil och med båt. Jag känner mycket väl till Åbolands skärgård för jag rör mig mycket omkring med motorbåt och segelbåt och vår familj har en stuga i Nagu på Kirjais Sommarö.”

Vilka är de största utmaningarna i ditt nya jobb och vad intresserar dig mest i arbetet som stadsdirektör?

”Den absolut största utmaningen är stadens ekonomi de kommande åren. Den offentliga ekonomin stramas åt hela tiden och det här inverkar också på kommunerna. Men Pargas är absolut möjligheternas stad. Pargas har bra förutsättningarna att växa då alla kommundelar har sin egen starka identitet. Vi ska alla jobba för att det skapas nya bostäder. Nya bostäder betyder nya invånare. I stadsdirektörens jobb är det mest intressanta att få jobba med olika människor och med varierande frågor.”

Vad tänker du främst fokusera på under det första året?

”Jag ska jobba med att förtydliga organisationen och med att hitta lösningar för att balansera stadens ekonomi. Vi måste också arbeta för att göra Pargas ännu mera känt och attraktivt.”

Vilka är dina fritidsintressen och vilken bok läste du senast?

”För tillfället går en stor del av fritiden till att fungera som ”gårdskar” men jag har tänkt återuppta löpningen, som jag hållit några års paus med. Jag läser gärna. Sist läste jag Finlands äldsta tidnings, dvs. Åbo Underrättelsers 200-års historik.”



Paraisten uusi kaupunginjohtaja Tom Simola

Haastattelukysymykset: Riitta Seppälä
Teksti ja kuva: Tom Simola

55-vuotias Tom Simola astui tehtävään Åbo Underrättelser -lehden päätoimittajan paikalta. Aiemmin hän on toiminut myös mm. Raaseporin kaupunginjohtajana ja Kemiönsaaren kunnanjohtajana. Koulutukseltaan hän on oikeustieteen kandidaatti.

Tiedustelimme Tom Simolalta, onko Iniö hänelle entuudestaan tuttu, ja millainen suhde hänellä on saaristoon?

”Olen käynyt Iniössä jo 80-luvulla kun olin siellä partioleirillä ja olen vierailut Iniössä myöhemmin myös veneellä ja autolla. Turunmaan saaristo on erittäin tuttu, koska liikun paljon moottorija purjveneellä ja perheellämme on mökki Nauvossa, Kirjaisten Sommarössä.”

Entä mitkä ovat uuden tehtävän suurimmat haasteet ja mitkä asiat kiinnostavat eniten kaupunginjohtajan työssä?

”Suurin haaste lähivuosina on ehdottomasti kaupungin talous, sillä julkinen talous on erittäin tiukoilla ja tämä heijastuu kuntiin. Parainen on kuitenkin ehdottomasti myös mahdollisuuksien kaupunki. Paraisilla on hyvät mahdollisuudet kasvuun ja kaikilla kunnan osa-alueilla on oma vahva identiteettinsä. Meidän on tehtävä työtä sen eteen, että kaupunkiin rakennetaan uusia asuntoja. Kaupunginjohtajan työssä kiinnostavinta on ihmisten tapaaminen ja mahdollisuus tehdä työtä monenlaisten asioiden parissa.”

Ja mihin aiotte keskittyä ensimmäisen työvuoden aikana?

”Organisaation selkiyttäminen on yksi tärkeä tehtävä kuten myös talouden tasapainottaminen. Meidän pitää aloittaa myös työ kaupungin tunnettavuuden parantamiseksi.”

Entä, miten vietät vapaa-aikaasi, ja mitä luitkaan viimeksi?

”Suurin osa vapaa-ajastani menee ”talonmiehen hommissa”, mutta olen ajatellut palata juoksuharrastukseni pariin, joka on ollut pari viime vuotta tauolla. Ja luen mielelläni. Viimeksi lukemani kirja on Suomen vanhimman lehden Åbo Underrättelserin 200-vuotishistoriikki.”



**Pargas
Parainen**

Sedan hösten 2023 har Marika Torp arbetat som predikobiträde i Iniö. Hon håller predikogudstjänst varannan söndag och bor den veckan fem dagar i prästgården i Norrby. Hon deltar även gärna i förrättningar med bl.a. textläsning och böner.

Marika har sitt hem i Virkby, Lojo och hon studerar för fjärde året teologi vid Åbo Akademi med sikte på att bli präst. Marikas man Joni Torp har utbildat sig till matematik- och fysiklärare och han har också studerat praktisk teologi vid ett universitet i Australien. Han kan spela piano och gitarr och sjunger.

Från naturvetenskap till teologi

Marika växte upp i Reso i en finskspråkig familj och flyttade som 17 år gammal till Tumba, Botkyrka kommun, i Sverige för att studera i gymnasiet på det samhällsvetenskapliga programmet med Östersjöinriktning. Marika bodde 5 år i Sverige och när hon flyttade tillbaka till Finland började hon studera vid Turun Ammattikorkeakoulu och blev ingenjör i bioteknik. Marika hade då fått barn, en son som nu är 19 år gammal. Hon jobbade fem år i ett laboratorium i Åbo men efter att hon hade gift sig 2015 och flyttat till Lojo blev arbetsvägen för lång. Efter ett tag fick hon jobb på Orion Diagnostica i Esbo. Marika hade då redan i flera år känt en kallelse till själavård och hade talat vid kurser och seminarier med själavårdstema. Hon började så småningom drömma om att studera teologi.

Arbetsuppgifter och engagemang i Iniö

Iniö var ett bekant ställe för Marika, för slakten hade sommarstuga i Gustavs. Familjen brukade varje sommar göra en båtresa till Iniö, handla, spela minigolf och besöka kyrkan. Stugan såldes 2019 och hon har saknat skärgården. Som predikobiträde i Iniö har Marika ett omfattande arbetsfält. Hon riktar sig till både barn och vuxna, som hon träffar i kyrkan, i prästgården, i Aftonro och i hemmen. Varannan torsdag håller hon en församlingsklubb i prästgården för barn i årskurs 1-9. Gudstjänsterna varannan söndag med kyrkkaffe i kyrkan har en gemytlig prägel. Dessutom bjuder Marika ca en gång i månaden på kaffe i prästgården, under rubriken "Fika med

Marika". För att komma i kontakt och lära känna så många som möjligt i Iniö erbjuder sig Marika att komma på hembesök och hon tar själv aktivt kontakt till församlingens barna.

Marika Torp, 040-3124463, marika.torp@evl.fi



Bilen, båten, familjen, företaget eller du själv - Vi har försäkringar för alla!

Kontor i skärgården i Korpo och Nagu

Ajoneuvot, vene, yritykset, maatila, perheesi ja mökki - Me vakuutamme kaikki!

Toimisto Korppoossa ja Nauvossa

02-463 1150 lokal Tapiola.fi korpo@lokal Tapiola.fi

Tjänsteleverantör; Lokal Tapiola Ömsesidigt försäkringsbolag samt regionbolag, Lokal Tapiola livbolag samt pensionsbolaget ELO

LOKALTAPIOLA Sydkusten LÄHITAPIOLA Etelärannikko



HOS OSS FÄR DU BONUS

aboprint

www.aboprint.fi

02 454 3200 | info@aboprint.fi
Norrby Strandväg 2, 21600 PARGAS

Trycksaker	Painotuotteet
Textiler & textiltryck	Tekstiilit & merkinnät
Dekaler & skyltar	Tarrat & kyltit
Banderoller & flaggor	Banderollit & liput
Bil- & fönstertejningar	Auto- & ikkunateippaukset
Promo- reklamprodukter	Promo-mainostuotteet

Marika Torp on hoitanut syksystä 2023 lähtien Iniössä saarna-apulaisen tehtäviä. Hän järjestää joka toinen sunnuntai jumalanpalveluksen ja asuu sen viikon viisi päivää Norrbyn pappilassa. Hän osallistuu myös mielellään toimituksiin lukemalla tekstejä ja rukoilemalla.

Marika opiskelee neljättä vuotta teologiaa Åbo Akademissa, tarkoituksenaan valmistua papiksi. Marikan mies, Joni Torp, on koulutukseltaan matematiikan ja fysiikan opettaja. Hän on opiskellut käytännöllistä teologiaa australialaisessa yliopistossa ja hän soittaa pianoa, kitaraa ja laulaa.

Luonnontieteistä teologiaan

Marika kasvoi Raisiossa suomenkielisessä perheessä ja muutti 17 vuotiaana Ruotsiin, Tumbaun, Botkyrkan kuntaan, opiskelemaan lukiossa yhteiskuntaoppiin ja erityisesti Itämerialueeseen suuntauneella linjalla. Hän asui 5 vuotta Ruotsissa kunnes palasi takaisin Suomeen. Marika aloittikin sitten opintonsa Turun Ammattikorkeakoulussa ja valmistui sieltä biotekniikan insinööriksi. Hän oli sitä ennen saanut lapsen, joka nyt on 19 vuotias. Valmistuttuaan Marika työskenteli viisi vuotta laboratoriossa Turussa, mutta avioiduttuaan 2015, hän muutti Lohjalle ja työmatka muuttui liian pitkäksi. Vähän ajan kuluttua hän sai uuden työpaikan Orion Diagnosticalta, Espoosta. Marika oli silloin jo pitkään tuntenut kutsumusta sielunhoitotyöhön ja oli opettanut aiheesta kursseilla ja seminaareissa. Hän alkoi vähitellen unelmoita teologian opinnoista.

Työtehtäviä ja omistautumista Iniössä

Iniö oli Marikalle tuttu paikka, koska suvulla oli ollut kesämökki Kustavissa. Perheellä olikin tapana tehdä joka kesä veneretki Iniöön, käydä ostoksilla, pelata minigolfia ja vieraillla Iniön kirkossa. Mökki myytiin 2019 ja Marika on sen jälkeen kaivannut saaristoon.

Saarna-apulaisena Marikalla on kokonaisvaltainen tehtäväkuva. Hän suuntautuu sekä lapsiin että aikuisiin, joita hän tapaa kirkossa, pappilassa, Aftonrossa ja kodeissa. Joka toinen torstai

Marika pitää pappilassa 1-9- vuosiluokan oppilaille seurakuntakerhoa. Jumalanpalvelusten, jotka pidetään joka toinen sunnuntai, jälkeen Marikalla on tapana tarjota viihtyisät kakkukahvit kirkossa. Lisäksi Marika tarjoaa noin kerran kuukaudessa kahvit pappilassa, otsikolla ”Fika med Marika”. Marika ottaa aktiivisesti yhteyttä seurakuntalaisiinsa ja tekee kotikäyntejä, jotta hän oppisi tuntemaan mahdollisimman monia iniöläisiä.

Marika Torp, 040-3124463, marika.torp@evl.fi



Livskvalitet och bankservice av toppklass i skärgården

Elämänlaatu ja pankkipalvelu huipputasolla saaristossa

Nagu/Nauvo Tel./Puh. 040 865 1578
Korpo/Korppoo Tel. 02-464 8146
Houtskär/Houtskari Tel./Puh.02-463 1300
Iniö Tel./Puh.02-463 1300
nagu@op.fi

 Nagu Andelsbank
Nauvon Osuuspankki 

Ravintola Leonella
vierasvenesataman
välittömässä läheisyydessä.

Leonella 

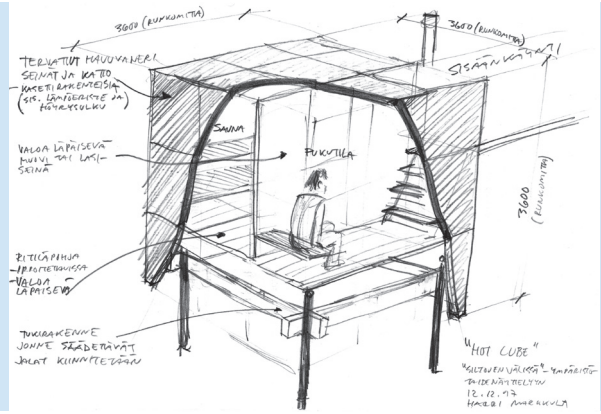
www.leonella.fi
puh. +358 40 590 5794
Iniö, Norrby

Tarkemmat aukioloajat ja tapahtumakalenteri nettisivuillamme.

Hot Cube – Iniön kuuma kuutio

Haastattelu: Anitta Penttimikko
Kuvat: Harri Markkula

Kuvanveistäjä ja muotoilija Harri Markkula tunnetaan Iniössä Villa Högbon isäntänä. Hän on tuonut Iniöön kehittämänsä tilataideteoksen, minimalistisen pihasaunan, joka tarjoaa saunojalle hienon ja kiinnostavan kokemuksen. Högbon sauna on kiertänyt lukuisissa tapahtumissa ympäri maata ja tällä hetkellä todennäköisesti lopullisessa sijoituspaikassa.



Tämä tumma kuutio, Hot Cube, on tehnyt pitkän matkan Iniöön. Harri Markkula suunnitteli sen vuonna 1997 elementtirakenteiseksi saunaksi siten, että se on helppo koota, purkaa ja varastoida. Kyseessä oli minimalistinen tilataideteos, jolla otetaan kantaa suomalaiseen saunakulttuuriin. Suomalainen mökkisauna, josta on karsittu pois kaikki epäolleetilinen. Ja jäljelle jäi vain pelkistetty, tummaksi tervattu kuutio sekä pitkät pehmeät lölyt.

Alun perin sauna rakennettiin vuonna 1998 ympäristötaidenäytelyyn, Jämsän jokeen, joka virtaa Jämsän kaupungin läpi. Yleisö pääsi saunomaan. Turun parhaan saunan tittelin se sai vuonna 2011 kun se oli ollut Turun Aurajoessa ja yli 200 vierasta oli siellä saunonut.

Hot Cubea on esitelty alan lehdissä ja se on kiertänyt saunafestivaaleilla ja messuilla, mm. Suomenlinnassa ja Saunasaarissa. Nyt saunakuutio on noussut jaloilleen Iniöön, Villa Högbon takapihalle. Löylyjä otetaan kalliokumpareella havupuiden siimeksessä.



Tervattu kuutio

Tämä 3x3x3 metrin kuutio on tilataideteos ja sauna. Se on muunneltavissa ja se voidaan rakentaa joko kuivalle maalle tai veden päälle tai ääreen. Sinne voi mennä sisään laskeutumalla katoluukusta sillan kautta tai suoraan alatasossa ovesta.

Vedessä ollessaan Hot Cubea ei sijoiteta lautan päälle, kuten lauttasaunat, vaan sen kellunnasta huolehtiva rakenne on veden alla näkymättömissä. Veden pinnasta sisään heijastuvat valonsäteet kimaltelevat saunan seinien sisäpuolella. Kaikki efektit ovat luonnon omia, ei sähköisesti tuotettuja.

Saunomisrituaalit ovat suomalaisille tärkeitä.

Hot Cubessa saunotaan ja peseydytään samassa tilassa. Saunominen rituaalina on samanlainen kun perinnesaunoissa. Lämpötilaa säädetään löylyä heittämällä ja ovia avaamalla. Lämmön riittävydestä huolehtii iso kivimäärä ja massiivinen kiuas. Koska kuutio on "lattiaton" niin ilma sisällä ei lopu koskaan. 100 %:n kosteus muistuttaa savusaunan löylyjä, mutta silmiä kirvelevä savun tuoksu puuttuu, sekä tuntikausien lämmitysrupeamaa. Hot Cube on valmis 1,5 tunnissa.

Nautintoa kaikille aisteille

Materiaaleina on sisällä käytetty havuvaneria ja saarnipuuta. Ulkopuoli on tervattu. Lattia on ritilää, jonka kautta tähän ikkunattomaan kuutioon siivöityy luonnon valoa. Myös tuli valaisee lämmittävän kiukaan lasiluukuista. Tunnelma on äärimmäisen rentouttava.

Hyvien löylyjen lisäksi tilan selkeys, valot ja luonnonmateriaalit puhuttelevat kaikkia aisteja ja luovat rauhaa. Eräät japanilaiset vieraat ovatkin verranneet Hot Cuben tunnelmaa jopa omiin vesitemppeleihin.

Harri Markkula on myös tuotteistanut Hot Cuben. Saunoja on tähän mennessä valmistettu kolme kappaletta joista yksi on varastossa odottamassa ostajaa.

Voisiko Iniöstä tulla saunakylä?

Harrin mielestä voisi, jos Iniöstä vain löytyy tarpeeksi matkailuhenkistä yrittäjyyttä. Saunakylä on perustettu jo muualle Suomeen ja yksi hyvä esimerkki on Kuusamossa sijaitseva Sauna Tour. Se on useiden saunapalveluita tarjoavien matkailuyrittäjien yhteishanke. Saunaturisteja saapuu sinne jopa lentokoneilla ympäri maailmaa. Hyvinvointimatkailu, johon liittyy rauhoittumisen ja hiljaisuuden elementti, on tällä hetkellä maailman voimakkaimmin kasvava matkailuterndi.

Hot Cubelle tullaan todennäköisesti jossain vaiheessa hankkimaan Sauna from Finlandin myöntämä sertifikaatti. Jos Iniöstä löytyisi pari kolme muuta saunaa joille voisi hakea Authentic Finnish Sauna Experience -laatusertifikaattia, niin siinä meillä olisi jo ainekset "saariston saunakylälle".

Villa Högbo tarjoaa saunomismahdollisuuden HotCubessa. Ole yhteydessä villa.högbo@saaristokodit.fi, tai +358 44 055 2253

Hot Cube on varattavissa kesäisin myös osoitteessa www.visitinio.fi

Lähteet: Arkkitehtilehti 1/1999, Harri Markkulan haastattelu 16.3.2024



Skulptör och formgivare Harri Markkula är känd i Iniö som värd för Villa Högbo. Till Iniö har han tagit med sig en konstinstallation som han skapat. Den är en minimalistisk gårdsbastu, som bjuder besökaren på en fin och intressant upplevelse. Högbos bastu har visats i samband med olika evenemang runt om i landet och är troligtvis nu vid sin slutgiltiga placering.



Den här mörka kuben, Hot Cube, har gjort en lång resa till Iniö. Harri Markkula planerade den 1997 som en bastu byggd av element så att den är lätt att montera, ta isär och lagra. Det är en konstinstallation, som tar ställning till den finska bastukulturen. En finsk stugbastu, där allt irrelevant har avlägsnats, och kvar blev bara en enkel, mörktjärad kub och långa, mjuka bastuångor.

Ursprungligen byggdes bastun 1998 till en miljökonstutställning i ån Jämsänjoki, som flyter genom Jämsä stad. Publiken fick bada i bastun. Kuben erhöll titeln "Åbos bästa bastu" år 2011, när den låg i Aura å och över 200 gäster hade badat i den.

Hot Cube har presenterats i branschtidningar och den har rest runt vid olika bastufestivaler och mässor, bland annat i Sveaborg och Saunasaari i Helsingfors. Nu står bastukuben på nya fötter i Iniö, på Villa Högbos bakgård. Man badar på en bergsknalle bland barrträd.



En tjärad kub

Den här 3x3x3 meters kuben är en konstinstallation och en bastu. Den är omvandlingsbar och kan byggas på torra land, ovanpå eller invid vatten. Man kan gå in via en brygga och genom en taklucka på övre plan eller rakt genom en dörr på nedre plan.

När man bygger en Hot Cube ovanför vattnet, lägger man den inte på en flotte, utan konstruktionerna som håller kuben flytande finns gömda under vattenytan. Ljusstrålarna reflekteras in från vattenytan, längs med bastuns innerväggar. Alla effekter är naturens egna, inget är konstgjort.

Basturitualer är viktiga för fnländare

I en Hot Cube badar man och tvättar sig i samma utrymmen. Ritualen är likadan som i den traditionella bastun. Man reglerar temperaturen med att kasta vatten på bastuugnen och med att öppna dörrarna. En massiv bastuugn med mycket stenar håller värmen vid en tillfredsställande nivå. Eftersom kuben är "golvlös", tar luften aldrig slut inne i bastun. 100 procentig luftfuktighet påminner

om bad i en rökbastu, fast nu utan den ögonsvidande rökdoften eller en flera timmars uppvärmning. Hot Cube är färdig på 1,5 timmar.

En njutning för alla sinnen

Inne i bastun har man använt granplywood och askträ. Utsidan är tjärad. Golvet är byggt som ett galler, genom vilket det naturliga ljuset filtreras in i den fönsterlösa bastun underifrån. Elden i bastuugnen lyser genom glasluckorna. Stämningen är extremt rogivande.

Den fina ångan, utrymmets klara struktur, ljuset och naturmaterialen tilltalar alla sinne och skapar ro. Några japanska gäster jämfört stämningen i Hot Cube med sina egna vattentempel.

Skulle Iniö kunna bli en bastuby?

Harris svar är jakande, om det bara finns tillräckligt många företagare som satsar på turism. Bastubyar har redan grundats på andra ställen i Finland. Ett bra exempel är Sauna Tour som finns i Kuusamo. Det är ett gemensamt projekt med olika företagare som säljer bastutjänster. Turister som önskar bada bastu kommer dit t.o.m. med flyg från olika världsdelar. Turism med fokus på välmående, som fokuserar på lugnet och tystnadens element, är för tillfället den starkast växande trenden inom turismen i världen.

Det finns planer på att skaffa ett certifikat utgivet av Sauna from Finland till Hot Cube. Om ännu några bastuägare på Iniö skulle söka Autentic Finnish Sauna Experience -kvalitetscertifikat, så skulle vi ha en början på en "skärgårdens bastuby".

Villa Högbo bjuder på bastubad i en Hot Cube.

Ta kontakt villa.högbo@saaristokodit.fi, eller +358 44 055 2253

Hot Cube kan reserveras sommartid via adressen www.visitinio.fi

Källor: tidning Arkkitehti 1/1999, intervju av HM



”Dunk, dunk, dunk” var oftast det första vi hörde på morgonen, när vi vaknade i Iniö på somrarna. Vi är två bröder Hans och Göran, som bodde varje sommar hela juli månad i Skagen, på den nordvästra delen av Injölandet.

Ljudet från sågverket en bit bort blandades med ljud från några får som gick i hagen utanför vårt fönster. Någon ko hördes också ibland råma eller hönsens kacklande. Det var på 1960- och 70-talet när det stora sågverket var igång. Vår morfar Albert Lindström och morbror Rafael drev det då. Sågen var ofta igång förutom när det var bråttom med att få in höet eller pga. andra saker som kom emellan. I viken utanför sågen låg det ofta mängder med stockar, ja viken var nästan täckt av dem. Det fanns ändå utrymme för ångbåten S/S Wellamo att ta iland vid bryggan invid sågen. Vi bröder var nog lite sugna att gå och balansera på dessa stockar i viken men det fick vi absolut inte göra. Man skrämde oss också med att det fanns mängder med huggormar där vid sågen vilket nog stämde till en viss del.

Något annat som vi varnades för var sågbrunnen. Det var en stor öppen grävd brunn och utan staket, vad vi kan minnas. Där hämtades vattnet som behövdes för motorerna, som vid den första tiden drevs med ånga. Senare var motorn av typen tändkulemotor. Motorn hade köpts från Sverige och den skulle startas enligt en speciell metod. Det gick till så att man brände med en blåslampa på kulan tills den glödde och sedan drog man igång hjulet för hand genom att dra i en läderrem så att motorn startade. Utanför sågen står fortfarande ångpannorna kvar som ett minne av den tiden när motorn gick på ånga.

Sågen var mycket välbesökt, många behövde få sågat och det kom kunder också från fastlandet och från Åland. I gamla böcker från den tiden fördes noggrann dokumentation om detta, om vilka som beställt och betalt. Dessa böcker finns delvis kvar. Det sades att sågen höll lägre priser än andra mindre sågar i skärgårdsområdet. En sak som påverkade priserna var kanske att man i den stora sågen i Skagen hjälpte till med sågarbetet. Man tog nämligen själv direkt hand om sina sågade bräder när de kom ut från sågverket.

Sågen eller ”Iniö såg och kvarn” som den hette, drevs från början av ett bolag med Herman Nygård. Den har inte alltid legat där den ligger nu. Först låg sågen ute på Bösholmen, nära där färjan går över till Jumo. Den var enligt ryktena en utomhussåg. Efterhand som den växte blev det trångt där och man flyttade och byggde om den, där den nu ligger i Skagen.



Jag vet att Albert och Rafael ofta hjälpte Nygårds i skördetider och säkert med en del annat också. De fick arrendera mark till att bygga sin stuga i Skagen i närheten av sågen. Det blev först en liten stuga och senare byggdes en större. Sågen ägdes av ett bolag och när Herman skulle dra sig tillbaka måste bolaget upplösas för att sågen skulle kunna övergå i privat ägo. Bolagsstyrelsen ansåg att Albert lämpade sig bäst som ägare till sågen för han kände väl till förhållandena och var känd som den som kunde säga med bästa möjliga resultat. Det slutliga övertagandet skedde år 1954.

Vi hörde mycket om sågandet men inte att man malde mjöl. Vi var nog inte där då eftersom man inte malde i juli månad. Omgivningen runt sågen var helt annorlunda på den tiden, det var ett öppet landskap. Dels gick där många kor som betade rent och även en arbetshäst ibland och det som blev över från brädsågandet togs om hand och fördes bort för att brännas som ved. På sågens norra sida tillverkades pärtor med en s.k. pärthyvel. Pärtor användes till takmaterial innan man började använda takfilt.

Sågverket var inuti byggt i många plan och det var en spännande plats att gå på. Flera remmar drev sågens alla olika funktioner. Utanför sågen fanns en ramp där stockarna togs in. Inne i sågen fanns en räls för att transportera virket.

Nu har sågen stått obrukbar i många år och riskerar att förfalla. Vi bröder har haft flera funderingar hur man skulle kunna hålla den i skick som en kulturbyggnad. Det är en stor sak att renovera tak och fasad. Finns det någon som skulle vilja hjälpa till med det så är de välkommet. Under de senare åren har vi haft flera besök av personer som har önskat få se sågen inifrån och vi har tyckt att det har varit roligt att visa den.



**Svenska
kulturfonden**

Dunk, dunk, dunk, oli usein ensimmäinen ääni jonka kuulimme aamulla kun heräsimme kesäisin Iniössä. Meitä on kaksi veljestä Hans ja Göran, jotka asuimme joka kesä koko heinäkuun ajan Skagenissa, Iniön luoteisosassa.

Ääni kantautui sahalta ja siihen sekottuivat lammaiden äänet, jotka vaelsivat ikkunamme ohitse lammashakaan. Joskus kuulimme myös lehmien ammuttaa tai kanojen kotkotusta. Tämä tapahtui 1960 ja 1970 -luvuilla, kun iso sahalaite oli toiminnassa. Pappamme Albert Lindström ja enomme Rafael hoitivat silloin sahaa.

Saha oli usein käynnissä, paitsi silloin kun viljelijöillä oli kiire saada heinät sisään tai oli muita kiireisiä asioita. Lahdella oli usein paljon tukkeja odottamassa, lahti oli niitä melkein täynnä. Lahden puolelta oli myös höyrylaiva S/S Wellamolla mahdollisuus rantautua laituriin. Meitä veljeksiä houkutti mennä taiteilemaan ja hyppimään lahdelle tukkien päälle, mutta sitä emme saaneet missään tapauksessa tehdä. Meitä peloteltiin myös, että joukoittain kyykäärmeitä majali myllyn lähellä, - mikä pitikin tietyltä osin paikkaansa.

Meitä varoitettiin myös sahan kaivosta. Siellä oli iso, avoin, kaivettu kaivo, muistimme mukaan ilman kantta. Sieltä haettiin vettä jota tarvittiin moottoreihin, jotka alkuaikoina kävivät höyrykoneella. Myöhemmin hankittu moottori oli hehkukuulamoottori. Se oli ostettu Ruotsista ja moottori käynnistettiin erityisellä tavalla. Puhalluslampulla poltettiin kuulaa, kunnes se hehkui ja sitten moottori vedettiin nahkaremmillä käsin käyntiin. Sahan ulkopuolella on edelleen höyrypannuja muistona siltä ajalta, kun moottori kävi höyryllä.

Saha oli hyvin suosittu. Monet tarvitsivat sen palveluja ja asiakkaita tuli myös mantereelta ja Ahvenanmaalta. Vanhoissa tuon ajan tilikirjoissa kerrotaan tarkkoja tietoja siitä, ketkä tilasivat ja maksoivat. Kirjat ovat edelleen osittain jäljellä. Kerrottiin myös, että sahalla oli halvemmat hinnat kuin muilla saariston pienemmillä sahoilla. Ehkäpä edullisempaan hintaan vaikutti se, että asiakkaat Skagenin suurella sahalla osallistuivat myös itse sahaustyöhön. Asiakas nimittäin huolehti sahatusta puutavarasta heti kun se tuli ulos sahalaiteesta.

Saha tai ”Iniön saha ja mylly”, kuten sitä kutsuttiin, toimi aluksi Herman Nygårdin yrityksenä. Saha ei ole aina sijainnut tässä samassa paikassa. Aluksi se sijaitsi Bösholmenilla, lähellä nykyistä Skagenin lossin laituria. Se on puheiden mukaan ollut ns. kenttäsaha. Sitä mukaa, kun toiminta lisääntyi, kävi tila ahtaaksi.



Toiminta päätettiin siirtää ja rakentaa uusi saha nykyiselle paikalleen Skageniin.

Tiedämme, että Albert ja Rafael autoivat usein Nygårdeja sadonkorjuu-aikaan ja varmasti myös muinakin aikoina. He saivat vuokrattua Nygårdilta maata, rakentaakseen talonsa sahan läheisyyteen. Se oli aluksi pieni mökki ja myöhemmin sitä laajennettiin.

Sahan omisti yhtiö ja kun Herman halusi vetäytyä toiminnasta, täytyi yhtiö lakkauttaa, jotta saha voisi edelleen toimia yksityisomistuksessa. Yhtiön hallitus katsoi, että Albert olisi sopivin sahan omistajaksi, koska hän tunsu hyvin olosuhteet ja oli tunnetusti paras sahuri. Lopullinen omistajanvaihdos tapahtui 1954.

Me pojat kuulimme paljon sahaustesta, mutta emme siitä, että siellä jauhettiin myös viljaa. Emmehän me olleet täällä siihen aikaan kun vilja jauhettiin. Sahan ympäristö oli myös silloin aivan erilainen. Se oli täysin avointa maisemaa. Alueella oli lemmiä jotka laidunsivat vapaina ja joskus jopa työhevonen, jonka avulla sahausjätettä kuljetettiin pois polttopuiksi.

Myös päreitä tehtiin sahan pohjoispuolella, erillisellä pärehöylällä. Päreitä käytettiin silloin yleisesti kattomateriaalia, ennen kuin tuli kattokuva.

Saharakennus sisältää monta kulkutasoa ja oli jännittävää mennä sinne sisälle. Useita remmejä ja hihnoja oli vedetty eri tarkoituksiin. Sahan ulkopuolella oli luiska mistä tukit vedettiin sisään ja sahan sisällä oli raiteet jolla puutavaraa kuljetettiin.

Saha on nyt seissyt käyttämättömänä monta vuotta ja on riski, että se tuhoutuu. Meillä veljeksillä on ollut monia ajatuksia, miten se voitaisiin säilyttää kulttuurirakennuksena. Merkittävin ja kiireisin asia on katon ja julkisivujen korjaus. Jos joku haluaisi osallistua ja auttaa, niin on tervetullut. Viime vuosina olemme saaneet sahalle useita vierailijoita, jotka ovat halunneet nähdä sahaa myös sisältä ja meistä on ollut hauskaa esitellä sitä.

Taina - Björklund Båtslip Ky

Hur blev du egen företagare?

”När jag träffade Åke”

Hur länge har du arbetat som egen företagare och vad gör du?

”Jag är egentligen inte själv företagare men jag har jobbat här sedan år 1990. Jag sköter båtslipens ”papparesarbete”, inklusive lager och fakturering. Jag gör reparationsarbeten med motorer, elarbeten och olika typer av diagnostik.”

Vad är det bästa och mest problematiska med att ha ett eget företag?

”Att själv få bestämma om sin arbetstid och vad man gör. Har ganska lite fritid”

Hur är det att vara företagare i skärgården?

”Logistiken ställer till problem ibland men å andra sidan är här en mycket mera avslappnad stämning än i stan.”

Utmaningarna under de olika årstiderna – är det svårt att få personal till högsäsongen?

”Så är det nog men på något sätt har vi alltid fått ihop ett arbetsteam.”

Hur återhämtar du dig efter den hektiska perioden?

”På vintern kan jag ta igen mig lite och resa”

Hur ser du framtiden för företagen i skärgården?

”Alldeles bra”

Miten sinusta tuli yrittäjä?

”Kun tutustuin Åkeen.”

Kuinka pitkään olet toiminut yrittäjänä ja mitä teet työksesi?

”En edelleenkään varsinaisesti itse ole yrittäjä, mutta olen tehnyt näitä töitä vuodesta 1990. Hoidan venetelakan paperityöt sisältäen varaston ja laskutuksen. Teen myös moottorin korjaustöitä, sähkötöitä sekä erilaista diagnostiikkaa. Kesällä ajan venetaksia ja talvella ilmatyynyalusta.”

Mikä on yrittäjyydessä parasta ja mikä ikävintä?

”Saa itse määritellä työaikansa ja mitä tekee. Vapaa-aika on aika vähissä.”

Millaista on olla yrittäjänä saaristossa?

”Täällä on omat logistiset haasteensa, mutta toisaalta täällä on paljon rennompaa kuin kaupungissa.”

Vuodenaikojen haasteet - onko vaikea saada henkilökuntaa sesonkiajalle?

”On se, mutta tähän asti olemme aina jotenkin saaneet porukan kasaan.”

Miten palaudut kauden kiireistä?

”Talvella voi vähän hengähtää ja matkustaa.”

Miltä näyttää yrittäjän tulevaisuus saaristossa?

”Ihan hyvältä.”



www.bjorklundbatslip.fi Bruddalen 42, 23390 Iniö

Tiina - Cafe Alppila

Alppilan Venesatama on 90-luvun puolivälissä perustettu perheyrittys, johon kuuluu veneiden talvisäilytys- ja huolto, venepaikkojen vuokraus, sekä Cafe Alppila, johon kuuluu kahvila- ja majoitustoiminta.

Miten sinusta tuli yrittäjä?

”Minusta tuli yrittäjä tavallaan vahingossa. Appivanhempani olivat jo kauan pyörittäneet yritystä ja tuli sen aika, että halusivat siitä luopua ja olimme mieheni kanssa jo pitkään osittain työskennelleet ko. yrityksessä, jolloin oli luonnollista ottaa ohjat omiin käsiin sukupolvenvaihdoksen yhteydessä.”

Kuinka pitkään olet toiminut yrittäjänä ja mitä teet työksesi?

”Olen ollut yrittäjänä vuodesta 2012. Yrittäjyys kohdallani tarkoittaa, että teen melkein mitä vaan. Kesäkausi menee kahvilan ja yöpymistoiminnan pyörittämisessä aamusta iltaan. Kevät ja syksy ovat eri tavalla kiireistä aikaa, eli päivät menevät veneiden nostamiseen, laskemiseen, huoltamiseen ja telakointiin.”

Mikä on yrittäjyydessä parasta ja mikä ikävintä?

”Parasta yrittäjyydessä on itsenäisyys ja oman aikataulun luominen. Toisinaan myös ikävintä on se, mikä myös parasta eli omien aikataulujen luominen ja niistä kiinnipitäminen.”

Millaista on olla yrittäjänä saaristossa?

”Saaristossa yrittäjäys on mielestäni ihanaa, koska saan työskennellä joka päivä maailman kauneimmassa ympäristössä. Kiva kohdata asiakkaita ympäri maata ja maailmaa ja kertoa heille elämästä Iniössä.

Meidän firman kausiluonteisuus myös liittyy saaristoon, eli kesän hulina kahvilan ja yöpyjien kanssa siirtyä toisenlaiseen kiireeseen veneitten kanssa ja talvella ehtii nauttia hiljaisuudesta ja rauhallisuudesta.”

Vuodenaikojen haasteet - onko vaikea saada henkilökuntaa sesonkiajalle?

”Työntekijöiden rekrytointi tuntuu välillä jopa mahdottomalta, mutta aina se on tavalla tai toisella onnistunut. Nyt tilanteeni on tavallaan helpottunut, koska pystyn tarjoamaan työntekijöille tarvittaessa asuinpaikkaa.”

Miten palautut kauden kiireistä?

”Pyrin palautumaan kauden keskelläkin, niin että vaikka tunnikin pääsen perheen ja koiran kanssa jonnekin luonnon äärelle pois kotinurkista, jossa tekemättömät työt muistuttavat itsestään. Lisäksi talven pimeinä kuukausina pyrin jonkin aikaa olemaan tekemättä yhtään mitään ja lukemaan paljon kirjoja ja urheilemaan. Liikunta on minulle kova vastapaino hektiselle työnteolle.”

Familjeföretaget Alppilan venesatama startades i mitten av 1990-talet. Båtförvaring- och service, uthyrning av båtplatser samt Café Alppila och övernattningsstugor ingår i verksamheten.

Hur blev du egen företagare?

”Jag blev företagare på sätt och vis av en slump. Mina svärföräldrar hade redan länge skött företaget och det var tid för dem att sluta. Jag och min man hade då redan länge arbetat inom företaget så det kändes naturligt att ta över vid generationsskiftet.”

Hur länge har du arbetat som egen företagare och vad gör du?

”Jag har varit företagare sedan år 2012. Företagsamhet betyder för min del att jag gör nästa allt mellan himmel och jord. På sommaren har jag jobb med café- och övernattningsstugor från morgon till kväll. På våren och hösten är det på ett annat sätt bråttom, då dagarna går till att serva båtar, sjösätta dem och att ta dem upp för vinterförvaring.”

Vad är det bästa och mest problematiska med att ha ett eget företag?

”Det bästa med att vara egen företagare är att få jobba självständigt och ha egen tidtabell. Visserligen är det ibland just det som är det mest utmanande, dvs. att skapa och följa en egen tidtabell.”

Hur är det att vara företagare i skärgården?

”Jag tycker att det är underbart att vara företagare i skärgården för att jag får arbeta varje dag i världens vackraste miljö. Det är roligt att träffa människor från hela Finland och hela världen och att få berätta om livet i Iniö för dem.

Eftersom vår firmas verksamhet är säsongbetonad med arbetet koncentrerat till sommar- höst- och vår så hinner vi på vintern njuta av tystnad och ro.”

Utmaningarna under de olika årstiderna – är det svårt att få personal till högsäsongen?

”Det har emellanåt känts omöjligt att få tag på arbetskraft till sommaren med det har alltid lyckats på sätt eller annat. Nu har situationen förändrats eftersom vi kan erbjuda boende för våra anställda vid behov.”

Hur återhämtar du dig efter den hektiska perioden

”Jag strävar till att kunna återhämta mig också under sommaren så att jag t.ex. tar mig iväg tillsammans med hunden någonstans bort hemifrån, så att jag inte har arbetet för ögonen. Jag brukar dessutom läsa och

Miten Iniön yhdistykset voivat tukea toimintaasi ja saatko tukea Iniö Företagare / Iniö Yrittäjät taholta?

”Mainitseamalla positiivisesti julkaisuissaan yhdistykset tukevat yrittäjiä ja nyt Iniö Folk on parina vuotena piristänyt konsertillaan Cafe Alppilan terassilla.”

Miltä näyttää yrittäjän tulevaisuus saaristossa?

”Saariston rengastie tuntuu pitävän suosionsa, joten uskon varsinakin polkupyörämatkailun tuovan paljon hyvää saaristoon. Konseptimme yöpymismökeillä on juurikin tällaiseen yhden yön yövyttämiseen palveluineen sopiva ja uskon sen jatkossakin tuovan asiakkaita. Positiivista on kuulla asiakkailta, että moni ajattelee kerran rengastien kiertäneenä, että sinne tulee palata uudelleen, koska jäi vielä paljon näkemättä ja kokematta. Rengastietä ei siis nähdä kertakäyttöisenä lomakohteena.

Toisaalta kaikki on riippuvaista Iniön alueen elinvoimaisuudesta, eli kunhan Iniössä säilyvät palvelut ja asukkaat ympäri vuoden, niin sillä tavalla saamme pitää lauttaliikenteen, mikä on elinehto sille, että saamme asiakkaita saaristoon.”

sporta mycket under den mörka tiden på året. Motion utgör för mig en viktig motvikt till det hektiska arbetet.

Hur kan du få stöd av föreningarna i Iniö och av Iniö Företagare?

”Föreningarna kommenterar positivt vår verksamhet och de två senaste åren har Iniö Folk hållit konserter på vår terrass.”

Hur ter sig framtiden för företagarna i skärgården?

”Skärgårdens ringväg verkar behålla sin popularitet och jag tror att i synnerhet cykelturismen inbringar mycket till skärgården. Vårt koncept med övernattningsstugor med tillhörande service är särskilt lämpad för cyklister och jag tror att vi också fortsättningsvis har sådana kunder. Det är positivt att få höra ringvägsresenärerna säga att de tänker komma på nytt för att det var så mycket som de inte hann se och uppleva. Man ser alltså inte på ringvägen som ett engångsresmål

Allt är ju beroende av hur livskraftig ort Iniö är. Bara det finns en fungerande service och människor som bor här året runt så får vi behålla färjeförbindelserna, vilket är en förutsättning för att kunderna ska komma ut till skärgården.”



www.cafealppila.fi
Iniövägen 27, 23390 Kannvik

Tove - Cafe Gamla Banken

Mysigt café och inredningsbutik i Iniö. Välkommen!

Hur blev du egen företagare?

”Efter att ha varit många år på sjön ville jag ha ett arbete som lättare kunde kombineras med små barn och en man som är borta långa perioder. Alltså gällde det att skapa sin egen arbetsplats. Eftersom det fanns en lämplig fastighet kunde jag förverkliga en dröm om ett eget litet café.”

Hur länge har du arbetat som egen företagare och vad gör du?

”6 år, caféet öppnade 11.5.2018. Jag driver ett café med en liten inredningsbutik.”

Vad är det bästa och mest problematiska med att ha ett eget företag?

”Det bästa med att vara företagare att få förverkliga egna idéer och drömmar samt att få träffa trevliga människor. Det tråkigaste att ständigt behöva tänka på det ekonomiska.”

Hur är det att vara företagare i skärgården?

”Det är fint att få bo och jobba i skärgården. Jag hoppas att jag genom mitt lilla café ha skapat en plats där man kan samlas och trivas mitt i byn. Det är ett nöje att få träffa iniöbor, deltidsboende och turister.”

Utmaningarna under de olika årstiderna – är det svårt att få personal till högsäsongen?

”Utmaningarna är främst att säsongen är så väldigt kort, från midsommar till slutet av juli. Utmaningen med arbetskraft är att behovet är så ojämnt. Utmaningen utanför högsäsongen är att få lönsamhet eftersom jag vill erbjuda service även under den delen av året som kundunderlaget inte är så stort.”

Hur återhämtar du dig efter den hektiska perioden?

”Fast sommaren kan vara väldigt hektisk ger den långa vintern mer än tillräckligt tid för återhämtning.”

Hur ser sig framtiden för företagarna i skärgården?

”Jag tror att framtiden ser ljus ut för företagare sommartid. Däremot ser framtiden inte lika ljus ut för verksamhet året om.”



www.gamlabanken.com

Iniövägen 577, 23390 Iniö

lhastuttava kahvila ja sisustusliike Iniön saarella. Tervetuloa!

Miten sinusta tuli yrittäjä?

”Oltuani monta vuotta merillä, halusin työn, jonka kanssa olisi helpompi yhdistää pienet lapset ja mies, joka on poissa pitkiä aikoja kerrallaan (työn vuoksi). Tämä tarkoitti, että piti luoda itselle se oma työpaikka. Koska sopiva kiinteistö oli olemassa, pystyin toteuttamaan haaveeni omasta pienestä kahvilasta.”

Kuinka pitkään olet toiminut yrittäjänä ja mitä teet työksesi?

”6 vuotta, kahvila avautui 11.5.2018. Pidän kahvilaa ja pientä sisustuskauppaa sen ohessa.”

Mikä on yrittäjyydessä parasta ja mikä ikävintä?

”Parasta yrittäjyydessä on, että saa toteuttaa omia ideoita ja unelmia ja saada tavata mukavia ihmisiä. Ikävintä on, että koko ajan pitää miettiä talouspuolta.”

Millaista on olla yrittäjänä saaristossa?

”On hienoa, että saa asua ja työskennellä saaristossa. Toivon, että pikku kahvilallani olen saanut luotua paikan, jossa voi kokoontua ja viihtyä keskellä kylää. On ilo tavata iniöläisiä, osavuosiasukkaita ja turisteja.”

Vuodenaikojen haasteet - onko vaikea saada henkilökuntaa sesonkiajalle?

”Suurin haaste on se, että sesonki on todella lyhyt, juhannuksesta heinäkuun loppuun. Haaste työntekijöiden saamiselle on tarpeen epätasaisuus. Sesongin ulkopuolella haasteena on kannattavuus, sillä haluan tarjota palveluita myös niinä vuodenaikoina, kun asiakaskuntaa ei ole niin paljon.”

Miten palaudut kauden kiireistä?

”Vaikka kesä voikin olla erittäin hektinen, antaa pitkä talvi enemmän kun hyvin aikaa palautua.”

Miltä näyttää yrittäjän tulevaisuus saaristossa?

”Uskon, että kesäaikaan yrittäjien tulevaisuus näyttää hyvältä. Sitä vastoin se ei näytä yhtä valoisalta toimintaan ympäri vuoden.”

INIÖ
GUIDE OPAS

NOMADI



Ladda ner – Lataa – Download – Herunterladen



Pro Iniö r/fry

Tuulia - Leonella

Miten sinusta tuli yrittäjä ja kuinka pitkään olet toiminut yrittäjänä ja mitä teet työkseksi?

”Yrittäjäurani alkoi vuonna 2004. Olin valmistunut kampaajaksi ja yrittäjäyys tuntui tuolloin oikealta tavalta harjoittaa uutta ammattia. Vuonna 2006 vaihdoin alaa ja lähdin yrittäjäksi Kotipizza-ketjuun, jossa olin aloittanut työurani jo heti peruskoulun päättymisen jälkeen. Kotipizza veikin mukanaan seuraaviksi 14 vuodeksi ja suurimmillaan yritykselläni oli jopa 6 ravintolaa. Työn ohella opiskelin taloushallintoa ja kirjanpitoa ja jossain vaiheessa aloin kehittämään sivuprojektina omaa pientä tilitoimistoani jonka parissa olen touhunnut Kotipizza-urani jälkeen. Pienestä sivutoimesta on muotoutunut nyt yritykseni päätoimi ja Tilitoimisto Huikee työllistää lisäkseni myös toisen kirjanpitäjän.”

”Leonellan, ostin entiseltä puolisololtani vuonna 2022. Kesät ovat hektisiä, mutta on ihanaa saada tehdä taas myös ravintolatyötä.”

Mikä on yrittäjäydessä parasta ja mikä ikävintä?

”Omista työajoista päättäminen ja sen tuoma joustavuus. Ravintolalla ehdottomasti parasta ovat baarivuorot, jolloin saan olla enemmän tekemisissä asiakkaidemme kanssa. Omista työajoista päättäminen ja sen tuoma vastuu on varmaan myös ikävintä. Välillä on niin kova kiire, että sitä haaveilee säännöllisestä palkkatyöstä palkallisilla lomilla yms.”

Millaista on olla yrittäjänä saaristossa?

”Onhan se ihanaa mutta myös järjettömän kiireistä. Kaikki tapahtuu noin kolmen kuukauden aikana. Logistiikka saaristossa on ihan omaa luokkaansa. Jos tukkukuormasta puuttuu jotain oleellista, niin sen paikkaamiseen tarvitaan yhden ihmisen työpäivä kun lähdetään mantereelle järjestämään korvaavia tuotteita.”

Vuodenaikojen haasteet - onko vaikea saada henkilökuntaa sesonkiajalle?

”Tämä on varmaan se stressaavin ja haastavin osio. Yleensä viimeiset vapaat työpaikat täytetään ihan hetkeä ennen avaamista.”

Miten palaudut kauden kiireistä?

”No ei, haaveilen, että pääsisin syksyllä tekemään parin viikon Euroopan reilimatkan. Voi olla että jää haaveeksi.”

Miten Iniön yhdistykset voivat tukea toimintaasi ja saatko tukea Iniö Företagare / Iniö Yrittäjät taholta?

”Mainonta ja mahdollinen yhteistyö erilaisten tapahtumien järjestämisessä on avuksi.”

Miltä näyttää yrittäjän tulevaisuus saaristossa?

”Olen optimistinen ainakin ravintola-alan suhteen.”

Hur länge har du arbetat som egen företagare och vad gör du?

”Min ”företagarkarriär” inledde jag år 2004. Jag hade då utbildat mig till frisör och det föll det sig naturligt att bli egen företagare inom den branschen. År 2006 bytte jag bransch och blev företagare inom restaurangkedjan Kotipizza, där jag också hade jobbat genast efter grundskolan. Jag arbetade inom Kotipizza i 14 år och som mest hade mitt företag hand om 6 restauranger. Vid sidan om studerade jag ekonomi och bokföring. I något skede grundade jag en egen liten bokföringsfirma. Den har jag sedan jobbat med sedan jag slutade inom Kotipizza. Min lilla bisyssla blev alltså så småningom min huvudsyssla. Min bokföringsfirma ”Tiltoimisto Huikee” har nu två bokförare, jag och en annan bokförare. ”Leonella” köpte jag år 2022 av min f.d. man. Somrarna är hektiska men det men det känns också underbart att få jobba på restaurang igen.”

Vad är det bästa och mest problematiska med att ha ett eget företag?

”Att få besluta om sina egna arbetstider och den möjlighet till flexibilitet som det medför. Jag gillar bäst att jobba i baren för då får jag ha mera kontakt med våra kunder. Att besluta om sina egna arbetstider och det ansvar som det medför är säkert också det mest problematiska. Emellanåt är det så bråttom att man börjar drömma om att ha ett jobb med regelbundna arbetstider och betald semester osv.”

Hur är det att vara företagare i skärgården?

”Nog är det ju underbart men också otroligt stressigt. Allting händer på tre ca månader. Logistiken i skärgården är alldeles i en egen klass för sig. Det tar en hel dag för en person att åka till fastlandet för att fylla på i lagren med de produkter som behövs.”

Utmaningarna under de olika årstiderna – är det svårt att få personal till högsäsongen?

”Det är säkert den största utmaningen och det som stressar mest. I allmänhet anställs de sista strax innan öppningen för säsongen.”

Hur återhämtar du dig efter den hektiska perioden?

”Nåja. Jag drömmer om att kunna göra en interrail resa, ett par veckor i Europa på hösten, men det torde förbli en dröm.”

Hur kan företagarna i Iniö stöda din verksamhet?

”Med att göra reklam för oss och eventuellt genom samarbete i samband med olika evenemang.”

Hur ter sig framtiden för företagarna i skärgården?

”Jag är optimist, åtminstone gällande restaurangbranschen.”



www.leonella.fi

Norrby Hamn, 23390 Iniö

Rakennuskantamme oli suureksi osaksi tuhottu Isovihan aikaan 1700-luvun alkuvuosikymmeninä, ja kesti vuosisadan loppupuolelle, ennen kuin siitä toivuttiin. Juuri siksi onkin vaikuttava tunne astua pieneen myllyyn Iniössä, kaukana uloimmassa saaristossa, myllyyn, jonka seinälle omistaja on kaivertanut vuosiluvun 1736 ja puumerkkinsä napatukkiin, pilariin, joka kantaa koko myllyn. Omistaja kuuluikin ensimmäiseen sukupolveen, joka venäläisten riehumisen loputtua uskoi jo tulevaisuuteensa sekä ruis- ja ohrasatoihinsa. Hän, jonka piti itse jauhaa viljansa, jotta vaimo voi tehdä niistä leipää perheelle.

Paraisten myllyt

Jackoisten mylly kuuluu yli kahdenkymmenen 1700-luvulla rakennetun myllyn ryhmään, jotka sijoittuvat suhteellisen pienelle alueelle Varsinais-Suomessa. Ainakin kuusi näistä on Paraisten pohjoisosissa. Joukko, joka on hyvin yhtenäinen muotoilultaan, on varmasti yksi arvokkaimmista kokonaisuuksista koko Suomen myllykannassa. Se pitäisikin tutkia tarkkaan viimeistä yksityiskohtaa myöden 3D keilauksen, mittapiirrosten ja valokuvien avulla. Keitä olivatkaan mestarit, jotka näitä rakensivat samaan tyyliin ja tekniikan mukaan yli 70 vuoden ajan?

Ulkopuolelta hyvin vanhoja ja vanhoja tuulimyllyjä on vaikea erottaa toisistaan, mutta sisällä huomaa, että ne on tehty tukevammasta puutavarasta kuin uudemmat myllyt, että käsityön jälki on erityisen hienoa ja että niissä on jopa hienovaraisen koristeellisia kahvoja, portaita, ovenkarmeja tai kurkihirsisiä. Erityisen mielenkiintoisia ovat tekstit, vuosiluvut ja piirroset, joita on tehty sisäseiniin, napatukkiin ja koneistoon paljon suuremmissa määrin kuin uudempiin myllyihin. Näiden systemaattinen inventointi saataisi syventää käsitystämme 1700-luvun elämästä.

Mikä onkaan niin ainutlaatuista Jackoisten myllyssä?

Kaikki se, joka voidaan todeta 1700-luvulta peräisin olevaksi rakennustekniikaksi ja käsityöksi, on mittaamattoman arvokasta! Koko tuulimyllyn rakenne, sen jalka, napatukki, niskahirsi ja ennen kaikkea sen ikivanha koneisto: hammasratas, lyhty, väkirauta, alus- ja päällyskivi ... se kaikki on ainutlaatuisen hienoa! Koko mylly on Norrbyn arvokkain rakennus – vaikka se oikeastaan onkin talouskone.

Myllyn osia on uusittava

Ajan saatossa kosteus ja aurinko kuluttavat tuulimyllyjen säälle alttiita osia, jotka siten täytyy uusida määrääjain. Näkyvimpiä ovat katto ja siivet, mutta myös siipiä kannatteleva akseli kuluu pikkuhiljaa. Kosteus voi näiden lisäksi lahoittaa jalkaa, parveketta, julkisivua ja häntäpuuta. On selvää, että nämä osat on Jackoistenkin myllyssä vaihdettu tai korjattu lukuisia kertoja. Nyt on aika tehdä se taas kerran.

Pelastetaan Jackoisten mylly

Norrbyssä on ymmärretty myllyn arvo ja myös sen tosiseikan arvo, että se seisoo alkuperäisellä paikallaan. Pro Iniö rf. ry on ottanut

asiakseen edistää myllyn pelastamista ja järjestänyt sääpeitteen myllyn päälle ennen restaurointia. Myllyn osia on myös toimitettu Ahvenanmaalle korjattavaksi ja entisöitäviksi.

Lisää asiaa Suomen tuulimyllyistä löytyy kirjoittajan nettisivustolta:

www.vanhattuulimyllyt.fi

www.gamlavaderkvarnar.fi

www.historicwindmills.fi



Lundell Mökkipalvelut

- sukellustyöt
- rakennustyöt
- polttopuut

045 267 5909



Lundell Stugservice

- dykarbeten
- byggande
- ved

info@lundellmp.fi

Efter Stora ofreden i början av 1700-talet var vårt byggbestånd till en stor delförstört och det dröjde till andra hälften av seklet innan förhållandena hade repat sig. Det är därför som jag upplever det så gripande att stiga in i en liten väderkvarn långt ute i skärgården, där bonden ristat byggåret 1736 på väggen och sitt bomärke på stubben, den centrala pelaren som bär upp hela kvarnen. Han hörde väl till den första generationen som efter ryssarnas härjande trodde på sin framtid och på sina skördar av råg och korn, som skulle malas före hans hustru kunde baka brödet till familjen.

Pargas kvarnar

Jackois kvarn är en av de dryga tjugo 1700-tals kvarnar som finns inom ett relativt litet område i Egentliga Finland. Åtminstone sex av dessa finns i de norra delarna av Pargas. Gruppen, som är mycket likartad i sin formgivning, är säkert en av de mest värdefulla helheter i hela Finlands kvarnbestånd. Den borde utforskas vidare med hjälp av 3D-skanning och genom att dokumentera varje detalj i uppmättningsritningar och fotografier. Vilka var mästerverk av dessa kvarnar som höll sin stil och teknik in i minsta detalj genom 70 år?

Utifrån kan man sällan skilja de urgamla kvarnarna från de gamla kvarnarna, men inifrån ser man att de är gjorda av grövre stammar än de nyare, att hantverket är speciellt skickligt utfört och att det till och med finns anspråkslöst dekorativa handtag, stegar, dörrkarmar eller åsbalkar i dem. Mycket intressanta är de texter, bilder och årtal som finns ristade på innerväggarna, stubben och maskineriet, i större utsträckning än i de nyare kvarnarna. En systematisk inventering av dessa skulle kanske fördjupa vår bild av livet på 1700-talet.

Vad är det som är så unikt i Jackois kvarn?

Vad är så unikt i Jackois kvarn? Allt som kan identifieras som hantverk och byggnadsteknik från 1700-talet är ovärderligt! Hela kvarnens stomkonstruktion, dess fot, stubbe, hjärtstock och framför allt, dess uråldriga maskin: kugghjulet, trellan, trellnålen, löparen, liggaren, nålen ... allt är enastående fint! Hela kvarnen är Norrbys mest värdefulla byggnad – även om den ju egentligen är en husållsmaskin.

Kvarndelar måste förnyas

Med tiden blir de utsatta delarna av en kvarn förstörda av väder och vind och måste därför förnyas med jämna mellanrum. Det synligaste är taket och vingarna, men även axeln som bär vingarna förstörs så småningom. Fukten kan dessutom förstöra foten, brostockarna, delar av fasaden och kvarnhästen. Det är klart att alla dessa delar har reparerats eller bytts ut redan flera gånger på Jackois kvarn. Nu är det dags att göra det igen.

Rädda Jackois kvarn

I Norrby har man förstått kvarnens värde och det faktum att den står på sin ursprungliga plats. Pro Inio rf/ry har tagit sig an att råd-



da den från förfall med hjälp av en tillfällig presenning före restaurering. Delar av kvarnen har förts till Åland för reparation och restaurering.

Läs vidare om finska kvarnar på skribentens webbsajt:
www.gamlavaderkvarnar.fi
www.vanhattuulimyllyt.fi
www.historicwindmills.fi

TAIVASSALON APTEEKKI
www.taivassalonapteekki.fi



PUH. 02 878 175



Pinta ja puite
RESTAUROINTI JA KUNNOSTUS

Emilia Perho
pintajapuute@gmail.com
044 301 2693, Tarvasjoki



Johnny Nabbas
044-554 2960



Markentreprenad
Byggmaterial
Land- & sjötransporter

Maanrakennustyöt
Rakennustarvikkeet
Maa- & merikuljetukset

Norrbyn vanhan satama-alueen ranta-aittojen maalaustyöt syksyllä 2023.

Teksti ja kuva: Riitta Seppälä

*”Ranta-aittojen alue on valtakunnallisesti merkittävä sekä maiseman, että rakennusperinnön osalta.”
toteaa Turun museokeskuksen, (Varsinais-Suomen maakuntamuseo), tutkija Paula Saarento.*



Pro Iniö rf/ry viimeisyksyisen maalaushankkeen esittely.

Raision seudun koulutus kuntayhtymä, Taideteollisuusala, Restaurointi – Rasekon (www.raseko.fi) opettaja Antti Sandberg oppilaineen tarjosivat apuaan Norrbyn ranta-aittojen maalausurakassa syyskuussa 2023. Opiskelijat tarvitsivat harjoittelukohteen ja ranta-aitat kaipasivat ehostusta. Pro Iniö rf/ry organisoivat ja rahoittivat hankkeen. Norrby Fiskedelägarlaget raivasivat ennakkoon aluskasvillisuutta alueelta pois ja näin edisti tempausta.

Hanke alkoi Rasekon tutustumiskäynnillä kohteessa torstaina 31.8.2023. Opettaja Antti Sandberg ja neljä opiskelijaa perehtyivät kunnostuskohteeseen.

Opettaja Emilia Perhon opastuksella ryhdyttiin tiistaina 5.9.2023, klo 9.00 punamultamaalin keittoon. Opiskelijat saivat kukin vuorollaan vastata 50 litran maalitynnyristä. Päivän mittaisen maalinkeiton valmistumista odotellessa opiskelijat raivasivat rakennusten ympäristöä ja vaihtoivat lahoja lautoja uusiin. Erinomainen sää suosi työmaata - maalausleiri oli työssä ja toimissa.

Uusi päivä ja vanhat kujeet. Tervalla terästettyä italianpunaista suodattiin keskiviikkona 6.9.2023 jälleen klo 9.00 lähtien. Maalattiin koko päivä urakalla aina klo 17.30 asti upeassa syysäässä.

Kolmas leiripäivä torstai 7.9.2023 alkoi kello 9 aikoihin ja maalaaminen sujui edelleen mitä upeimmassa säässä. Opettaja Emilia maalasi FBK:n palotalon, minä (kirjoittaja) maalasin kalanpoikasvattamon ja opiskelijat opettaja Antin johdolla viisi ranta-aittaa.

Ilmeltelyä on herättänyt yksi aitta. Miksi sitä ei maalattu, siksi että sitä ei ole koskaan maalattukaan. Vain sen aiemmin maalattu ovi merelle päin kaunistettiin italianpunaishuonon värillä. Yksi aitoista oli jo valmiiksi maalattu italianpunaishuonon värillä muutama vuosi sitten.

Kolmen päivän urakka oli takana ja opiskelijoilla ensimmäinen saaristotyömaa opittuna. Keväälle 2024 jäi neljä mustaa ovea. Ovia ei voitu tervata, koska syksyllä terva kuivuu huonosti.

Pro Iniö rf/ry ja Raseko kiittävät Norrby Fiskedelägarlagetta ja ranta-aittojen omistajia, että pääsimme toteuttamaan hankkeen - kaunistusta tuli muutamaksi vuosikymmeneksi. Lisäksi kiitämme Lolaa maistuvista lounaista, Tovea kahvipullista ja Jukkaa kahvihetkestä Bodgårdenin pitkän pöydän ääressä ja aurinkoisella laiturilla

Punamultamaalin keitto-ohje

Keittoainekset:

50 l vettä
2 kg rautavihrillia (rautasulfaatti)
4,5 kg hienoja ruisjauhoja
8 kg punamultaa
suolaa
(vernissaa ja/tai tervaa)

Keittovälineet:

Iso rautatynnyri (200 l)
Tiiliä tai kiviä
Mineraalivillamatto
Rautalankaa
Laudasta vuoltu mela
Ämpäreitä

Punamullan keittoastiaksi sopii päältä avattu iso rautatynnyri. Tynnyrin alle tehdään tiilistä tai kivistä n. 20 cm korkea tiilipesä. Tynnyrin ympärille kiedotaan mineraalivillamatto rautalangalla kiinni, tynnyrin yläosan voi jättää paljaksi. Laitaa pataan 40 litraa vettä ja sytytä tulipesä. Kiehauta vesi ja lisää 2 kiloa rautavihrillia. Sekoita jauhot vähitellen 10 l veden joukkoon erilliseen ämpäriin. Kaada vesi-jauho-seos vähitellen pataan kiehuvaan veteen sekoittaen koko ajan. Lisää 4,5 kiloa hienoja ruisjauhoja. Sekoita huolellisesti (pohjaa myöten) ja anna kiehua 2–3 tuntia. Lisää punamultaa (8 kg) pieninä annoksina. Keitä ja sekoita 1/2 – 2 tuntia hiljaisella lämmöllä. Jätä seos jäähtymään. Maalia voi ohentaa suolavedellä. Jos haluat säilyttää maalia paria päivää pidempään, lisää keitokseen puoli desiä suolaa.

Målandet av strandbodarna vid det gamla hamnområdet i Norrby hösten 2023

Text och bild: Riitta Seppälä

”Området där strandbodarna ligger är nationellt betydelsefullt vad gäller både landskap och arkitektoniskt arv”, noterar Paula Saarento, forskare i Åbo museicentral (Egentliga Finlands landskapsmuseum)



Redogörelse av Pro Iniö rf/ry:s projekt Strandbodarna från förra hösten:

Reso utbildningssamkommuns – Rasekos – lektor vid restaureringslinjen, Antti Sandberg, tillsammans med sina studeranden erbjöd sig att hjälpa till med strandbodarnas målningsprojekt i Norrby september 2023. Studerandena behövde ett praktikobjekt och bodarna behövde snyggas till. Pro Iniö rf/ry organiserade och finansierade projektet. Norrby Fiskedelägarlaget røjde undan växtligheter i området och underlättade genomförandet av projektet.

Projektet började med Rasekos besök vid strandbodarna torsdagen den 31 augusti 2023. Lektor Antti Sandberg och fyra elever granskade bodarna som skulle målas.

Tisdagen den 5 september kl. 9:00 började man koka rödmylla enligt lektor Emilia Perhos anvisningar. Studerandena fick turas om att vara ansvariga för en 50 liters måltunna. I väntan på att den dagslånga målkokningen skulle bli färdig, rensade studerandena i omgivningen och bytte ruttnade brädor till nya. Ett fantastiskt väder gynnade projektet – målningslägret var i full rulle.

En ny dag med samma drag. Man penslade väggar med den tjärstärkta italienskröda på onsdag den 6 september från kl. 9 framåt. Det målades hela dagen ända tills kl. 17:30 i det vackra höstvädret.

Recept på rödmylla

Ingredienser:

50 l vatten
2 kg järnvitriol (järnsulfat)
4,5 kg finmalet rågmjöl
8 kg rödmylla
salt
(fernissa och/eller tjära)

Redskap:

En stor järntunna (200 l)
Tegelstenar eller stenar
Mineralullsmatta
Järntråd
En plankta täljd till en paddel
Hinkar

Man kan koka rödmylla i en järntunna som är öppnad i övre ändan. Under tunnan bygger man en c. 20 cm hög eldstad av tegel eller stenar. Runt tunnan lägger man fast mineralullsmatta med hjälp av järntråd. Övre delen av tunnan kan man lämna bar.

Lägg 40 liter vatten i tunnan och tänd eld i eldstaden. Koka upp vattnet och tillsätt 2 kg järnvitriol. Blanda in rågmjölet gradvis med 10 liter vatten i en hink. Håll blandningen gradvis i det kokande vattnet i tunnan, under konstant omrörning.

Rör om grundligt (längs botten) och låt koka i 2 – 3 timmar. Tillsätt rödmylla (8 kg) gradvis i mindre portioner. Låt koka i ½ – 2 timmar på låg värme, rör om ibland.

Låt blandningen svalna. Man kan späda ut med saltvatten vid behov. Om man vill behålla målblandningen i skick i några dagar till, kan man tillsätta 0,5 dl salt.

Tredje lägerdagen, torsdagen den 7 september, började igen vid notiden och målandet fortsatte i det mest underbara väder. Lektor Emilia målade FBK:s strandbod, jag (skrivaren) målade fiskerygelsanläggningsboden och studerandena fem andra bodar under ledning av läraren Antti Sandberg.

En av bodarna har väckt frågor – varför har inte den blivit målad? Eftersom den aldrig varit målad från förut. Bara dörren mot havet målades med den vackra italieneröda färgen. En av strandbodarna hade också redan blivit behandlad med samma färg för några år sedan.

Så var det tre dagar långa projektet över och studerandena hade fått smaka på sitt första uppdrag i skärgården. Till våren 2024 blev fyra svarta dörrar kvar att behandla, eftersom de ska tjäras och tjäran torkar sämre på hösten.

Pro Iniö rf/ry och Raseko tackar Norrby Fiskedelägarlaget och ägarna till strandbodarna för att vi fick genomföra projektet – nu ser det bra ut igen i några årtionden framåt. Vi vill också tacka Lola för de välsmakande luncherna, Tove för bullarna till kaffet och Jukka för kaffestunderna vid Bodgårds långbord och på en solig brygga.

Poiketaan kylään naapuriin

Myös Houtskarissa, Korppoossa, Nauvossa ja Paraisilla järjestetään mielenkiintoisia festareita. Kamarimusiikkia, jazzia, urkumusiikkia ja klassista voi kuulla naapurisaarilla. Kannattaa poiketa kylään.

28 – 30.6	Aava-festivaali/Fjärdfestivalen – monitaiteellinen kamarimusiikkifestivaali. Korpo, Houtskär	25 – 28.7	Iniö Folk. Iniö
5 – 7.7	Nagu kammarmusikdagar / Nauvon kamarmimusiikkipäivät. Nagu	10 – 13.8	Pargas Orgeldagar/Paraisten Urkupäivät. Pargas
5 – 7.7	Musikfestivalen Motströms. Korpo	29 – 30.8	Parkkino, utomhusfilmfestival. Pargas
19 – 21.7	Sibelius i Korpo. Korpo	26 – 29.9	I barockens labyrinter/Barokin labyrinteissä. Pargas
25 – 27.7	Korpo Sea Jazz. Korpo	27 – 28.9	Pargas Beatles Fest. Pargas
		1 – 10.11	Lux Archipelago, ljusfestival/valofestivaali. Pargas



KOKO PERHEEN IDYLLINEN RETRIKOHDE SAARISTON RENGASTIELLÄ

Kustavin Käsityökylä

- **IHANA KAHVILA**
- legendaariset munkit, maukkaat lohileivät!
- **TEHTAANMYYMÄLÄT**
- keramiikkaa, kynttilöitä, lasia, vaatteita, herkkuja, matkamuistoja...
- **KÄSITYÖPAJOJA**
- hopeapaja, sepänpaja, lasihytti, työnäytöksiä joka päivä
- **PUPUJA JA LAMPAITA, LEIKKIPAIKKA**

KUSTAVIN SAVIPAJA Paratiisi-paja 3 KM HEPONIEMESTÄ

KESÄ-ELOKUU JOKA PÄIVÄ **10-18**

Tule viihtymään!

Iniöntie 411, Kustavi p. 02 845 7700
www.kustavinsavipaja.fi

fb: Kustavin Savipaja / Kustavin Käsityökylä ig: @kustavinsavipaja @paratiisipaja

JUMON JUUSTOLA JÄÄTELÖKIOSKI GLASSKIOSK

Auki ma - la 11-17
Öppet män - lör 11-17
24.6.2024 alkaen / fr.o.m.



Jumontie 38, 23390 Iniö

posti

öppet 11-13 avoinna

JÄTEHUOLTO INIÖSSÄ



Iniössä kotitalouksien päivittäiset sekajätteet vietään aluekeräyspisteiden jäteastioihin. Norrbyn vierasvenesataman yleisellä ekopisteellä vastaanotetaan lisäksi pienmetallia, lasipakkauksia, paperia ja nyt myös muovi- ja kartonkipakkauksia!

Muut kotitalouksien jätteet, kuten vaaralliset jätteet, rakennus- ja remonttijätteet sekä suuremmat erät siivousjätteitä tulee toimittaa LSJH:n lajitteluasemille. Asemamme palvelevat alueen asukkaita ja mökkiläisiä muun muassa Paraisilla, Raisiossa, Uudessakaupungissa ja Houtskarissa.

Myös LSJH:n liikkuva lajitteluasema Rannikon Siira pysähtyy Iniön Norrbyssä kesänkauden aikana kolmesti: 28.5., 6.8. ja 3.9.2024. Rannikon Siiraan voi tuoda jätteitä myös veneellä.

Lue lisää: lsjh.fi. Kaikki ekopisteet kartalla: kierrätys.info.

AVFALLSSERVICE I INIÖ



I Iniö förs hushållens dagliga blandavfall till avfallskärnen vid områdesinsamlingspunkterna. Vid den allmänna ekopunkten i Norrby gästhamn tas därtill emot småmetall, glasförpackningar, papper och nu även plast- och kartongförpackningar!

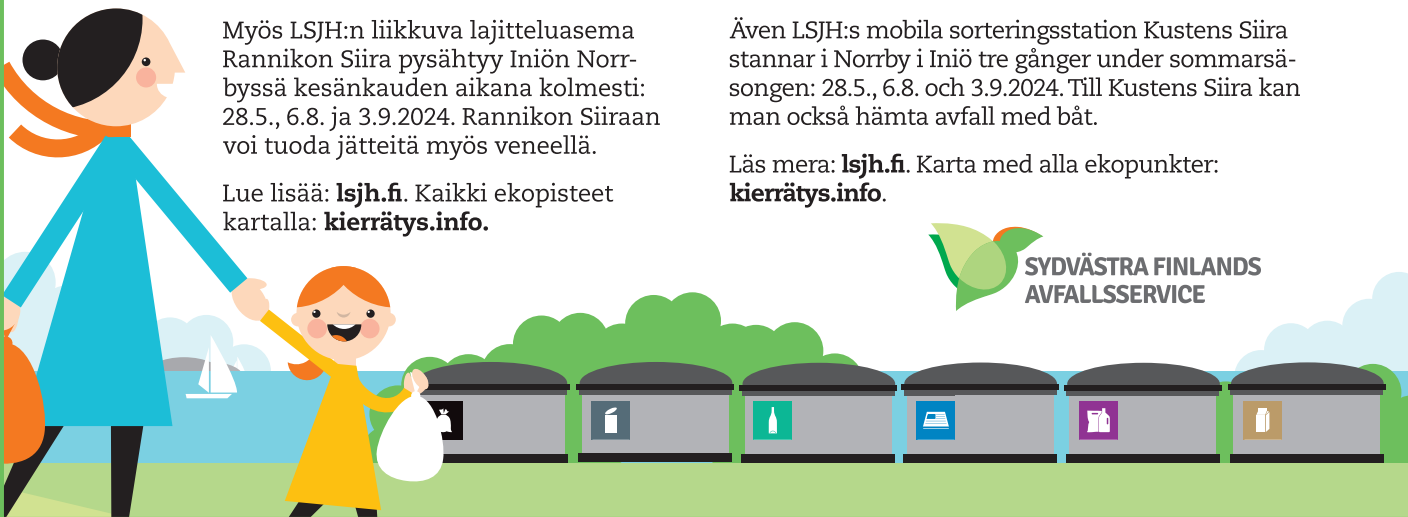
Övrigt avfall som uppstår i hushållen, såsom farligt avfall, bygg- och renoveringsavfall, samt större mängder städavfall ska föras till LSJH:s sorteringsstationer. Våra stationer betjänar områdets invånare och fritidsinvånare bland annat i Pargas, Reso, Nystad och Houtskär.

Även LSJH:s mobila sorteringsstation Kustens Siira stannar i Norrby i Iniö tre gånger under sommarsäsongen: 28.5., 6.8. och 3.9.2024. Till Kustens Siira kan man också hämta avfall med båt.

Läs mera: lsjh.fi. Karta med alla ekopunkter: kierrätys.info.



SYDVÄSTRA FINLANDS
AVFALLSSERVICE



Keistiö

Service för en tillfällig besökare i dag är svår att hitta i Keistiö, om den inte har bokats på förhand. En viss företagsamhet finns ändå. Man kan hyra en semesterstuga, de flesta stugorna bokas på årsbasis numera. Man kan beställa en taxibilskjuts av Rolf Schwartz, en limpa av hans mamma Lola eller rentav en hel måltid via cateringföretaget Lolas Service. Byalaget kan erbjuda en guidad titt i skolmuseet, eller utrymme för en träff.

Besökaren kan på egen hand bekanta sig med byns historia och nutid på en skyltad och belyst promenad genom byn. Den riktigt inbitna geocacharen kan t.o.m. leta sig långt in i skogen för att leta reda på Trollstenen, det lär finnas fjärran belägna orter i loggen! På midsommaraftonen kläds midsommarstången med gemensamma krafter, Keistiös midsommarstång står högst över havet av Iniös alla stänger. Byalaget ordnar årligen en Keistiödag med bland annat allmogesegling och annat trevligt program för hela familjen lördagen efter midsommar.

Sommaren 2024 ordnas åtminstone följande från tidigare in- vanda aktiviteter i Keistiö, i byalagets regi: På midsommaraftonen 21.6. reses stången kl 22, vi samlas några timmar tidigare för att gemensamt klä den. Kaffeservering finns att tillgå. Keistiödag in-

Keistiö

Palveluiden saaminen voi satunnaiselle kävijälle nykyään olla vaikeaa Keistiössä, jos ei ole varannut palvelua etukäteen. Tietyn- laista yrittäjyyttä kuitenkin on. Täällä voi esimerkiksi vuokrata lo- mamökin, tosin suurin osa niistä vuokrataan vuosivuokralla. Rolf Schwartzilta voi tilata taksikyödyin, hänen äidiltään Lolalta saaris- tolaislimpun tai vaikka koko aterian cateringyritys Lolas Servicen kautta. Kyläyhdistys voi tarjota opastetun kierroksen koulumu- seon tai kokoustilan tapaamiselle.

Vierailija voi omatoimisesti tutustua kylän historiaan ja nykyai- kaan kyläkävelyreitillä, joka on valaistu, ja josta löytyy infotaulu- ja matkan varrelta. Innokas geokätköilijä voi jopa mennä syvälle metsään löytääkseen Peikkokiven, jonka lokissa kuuluu olevan merkintöjä vierailijoilta kaukaisistakin paikoista. Juhannusaatto- na koristellaan yhteistoimin Keistiön juhannussalko, joka on Iniön saloista korkeimmalla paikalla merenpinnasta nähden. Kyläyhdis- tys järjestää vuosittain Keistiö-päivän, jossa ohjelmassa perinne- venepurjehduskisa ja paljon muuta mukavaa tekemistä koko per- heelle, juhannuksen jälkeisenä lauantaina.

Kesällä 2024 järjestetään ainakin seuraavat perinteiset aktivi- teetit, kyläyhdistyksen toimesta: Juhannusaattona 21.6. noste- taan salko klo 22, pari tuntia sitä ennen kokoonnutaan yhdessä koristelemaan se. Paikan päällä myös kahvia ja purtavaa.

Keistiö-päivä on 29.6., tarkempaa tietoa tulee lähempänä ta- pahtumaa mm. Iniö Infoon ja mainosjulisteeilla. Syysmarkkinat jär-

faller 29.6., följ närmare annonsering på bland annat Iniö Info och i affischer. Höstmarknaden 31.8.hålls som förut, följ annonsering. Jympan fortsätter också en kväll i veckan, för nionde året i följd i Keistiö skola. Det blir sannolikt på tisdagarna med start när våren blivit litet varmare. Den populära jympan är öppen för alla!

I juli månad återupplivas också det Pop-Up café-evenemang som var populärt före pandemin. På torsdagarna i juli (4, 11, 18 och 25/7) mellan klockan 12 och 15 är det öppet hus i Keistiö skola, med planschutställning, loppis, museum och enkelt café. Samti- digt finns möjlighet till boulespel på gårdsplanen och möjlighet att vandra 1,7 km längs den skyltade byrundan. Välkomna.



jestetään 31.8. kuten aiemmin, mainoksia tulee. Jymppa jatkuu jäl- leen kerran viikossa Keistiön koululla, nyt on alkamassa yhdeksäs perättäinen vuosi. Päivä on luultavasti tiistai, ja aloitetaan, kun kevät on hieman lämmennyt. Suosittu jymppa on avoin kaikille!

Heinäkuussa herätellään myös Pop up -kahvilatapahtuma, joka oli suosittu ennen pandemiaa. Torstaisin (4., 11., 18., ja 25.7.) klo 12 – 15 on Keistiön koululla avoimet ovet, jolloin voi tutustua kou- lujulistenäyttelyyn, kirpputoriin, museoon tai nauttia pienehkön kahvilan antimista. Samalla voi pihalla pelata boulea tai kävellä 1,7 km pituisen kyläkävelyn ja tutustua sen infotauluihin. Tervetuloa!

TURVAA LÄHEISESI ASIANTUNTEVASTI

Perhe ja Perintö J. Pakarinen Oy
VT Jukka Pakarinen

Testamenti 299 e, avioehto 355 e, edunvalvontavaltakirja 295 e,
perukirjat, perinnönjaot, ositukset.



Jumo Västantill 65
23390 Iniö
Ajanvaraus 040 589 7977

perhejaperinto.fi

Korkeavuorenkatu 17 A 1
00130 Helsinki
Ajanvaraus 09 622 5930

Iniös allmänna bastun - Iniön yleiset saunat

Ravintola Leonellan sauna

Vuokrattavissa ravintolan aukioloaikoina.

Arkipäivisin yksityiskäyttöön 40 €/2h
Sunnuntaisin kaikille avoin Sinkkusauna 5 €/hlö
Sinkkupaketti (sauna+ruoka+juoma) 35 €/hlö

Restaurang Leonellas bastu

Går att hyra under restaurangens öppethållningstider.

Vardagar för privat användning 40 €/2h
Söndagar, Singelbastu öppen för alla 5 €/pers
Singelpaket (bastu+mat+dryck) 35 €/pers

www.leonella.fi

Bastun i Norrby hamn

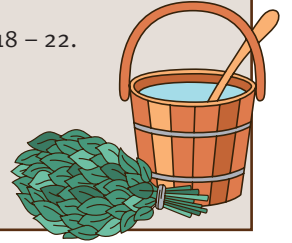
Bastun är varm alla dagar från midsommar veckan till första veckan i augusti. Öppen för alla vanligtvis mellan 18-22. Hamnen har en egen hamnkapten som sköter hamnen. Att gå i bastu kostar 15€/person. Då ingår bastu, dusch och wc.

Norrbyn sataman saunapalvelu

Avoinna kesäaikaan kaikkina päivinä klo 18 – 22.

Saunamaksu 15 €/henkilö.
Hintaan sisältyy sauna, suihku ja wc.

www.norrbyhamn.fi



Meiltä saat puutuoteratkaisut tarpeisiisi ammattitaidolla ja suurella sydämellä.



LÄHIPUU®

PUUTAVARALIIKE LARJAMA

Kustavintie 46, Taivassalo

P. 040 502 0544 | janne@larjaminsaha.fi

LARJAMANSAHA.FI

LARJAMA

PUUTAVARALIIKE

åbrolands fastigheter
turunmaan kiinteistöt

FASTIGHETSFÖRMEDLING ♦ DISPONENTTJÄNSTER

KIINTEISTÖNVÄLTYS ♦ ISÄNNÖINTI



Beställ en gratis konditionsgranskning • Varaa maksuton arviokäynti • 020 7344 766



Utomhusmålning samt ytbehandling
och rengöring av tegeltak
i skärgården och på fastlandet

Ulkomaalaukset sekä tiilikaton
pinnoitukset ja puhdistukset
saaristossa ja mantereella



Joona Sorvari

040 617 6683

joona.sorvari@variset.fi

VÄRISET

Väriset Varsinais-Suomi Oy
Tuotekatu 13
21200 Raisio

020 7344 766
info@variset.fi
www.variset.fi

Minnen från år 2023

Muistot vuodesta 2023

Konstutställningen i Snäckan den 10-26.7.2023

En konstutställning "Stämningar från Iniö" ordnades av föreningen Iniö deltidboende (IDB) i samarbete med föreningen Pro Iniö. Den välbesökta utställningen omfattade 120 arbeten av 32 personer, av vilka de flesta var deltidboende och några fast bosatta. I samband med utställningen ordnades konstverkstäder för barn och vuxna.

Tunnelmia Iniöstä -taidenäyttely Snäckanilla 10.-26.7.2023

Pro Iniö järjesti yhteistyössä Iniön osavuosiasukkaiden kanssa taidenäyttelyn "Tunnelmia Iniöstä". Näyttelyyn osallistui 32 taiteen tekijää. Näyttelyssä oli taidetta monipuolisesti esillä ja eri tekniikoilla tehtyjä, yhteensä 120 teosta. Näyttely oli menestys ja siihen tutustui 700 kävijää. Näyttelyn aikana Snäckanilla järjestettiin myös taiteen työpajoja kaikenikäisille.



Lolas laxsoppa och familjekonserten på Skärgårdstorget den 29.7.2023

Pro Iniö ordnade lördagen den 29.7 försäljning av laxsoppa i samband med Iniö Folks familjekonsert i Norrby hamn. Duon Robin Hund och hans glada orkester samt Les Martines underhöll publiken. Martinex Ab delade ut småöversraskningar till barnen.

Lolas Laxsoppa ja perhekonserkki Saaristorilla 29.7.2023

Pro Iniö järjesti yhteistyössä IniöFolkin kanssa perinteisen perhekonserтин ja lohisopan Iniön torilla. Yleisöä viihdyttivät Duo Robi hund och hans glada orkester sekä Les Martines. Martinex Ab jakoi pieniä yllätyslähjoja lapsille.

Måla strandbodarna i Norrby hamn den 5 - 7.9.2023

Projektet med att måla strandbodarna i Norrby är nästan slutfört. Den 5.9 kokades rödmyllafärg och arbetet med att måla pågick till 7.9. Vädret var mycket gynnsamt och gick enligt planerna. Arbetet kommer att slutföras våren 2024 med att måla fyra dörrar och en vägg.

Norrbyn ranta-aittojen maalaaminen 5.-7.9.2023

Norrbyn ranta-aittojen maalausprojekti on lähes valmis. 5.9. keitettiin punamultaa ja maalaustyö jatkui 7.9. saakka. Sää oli erittäin suotuista ja kaikki meni suunnitelmien mukaan. Työ suoritetaan loppuun keväällä 2024, kun maalataan vielä neljä ovea ja yksi seinä.



Festmatdag i Aftonro den 17.12.2023

Pro Iniö Föreningen bjöd söndagen den tredje advent på lunch, middag och kaffe åt alla på Aftonro. Det var nu tredje året i rad som Pro Iniö bjöd på mat, den här gången närmare jul än de tidigare åren.

Juhlaruokailu Aftonrossa 17.12.2023

Pro Iniö ry tarjosi sunnuntaina, kolmantena adventtisunnuntaina, lounaan, päivällisen ja kahvin kaikille Aftonron asukkaille.



M/S Auran kahvila on taas auki!
Tule nauttimaan saaristomaisemista,
kahvista ja paikallisista herkuista

PERTTALAN TILALTA - tuoreet viljelyherkut

Marjojen ja vihannesten suoramyyntiä Taivassalossa



Tuotteet: karviainen, mustaviini-
marja, peruna, herne, kesäkurpitsa,
vadelma, mansikka

Marjakauden alkaessa avoinna kesä-,
heinä- ja elokuussa,
arkisin 9-19, la 9-16, su 9-19.
Muulloin soita.

Osoite: Vainilantie 24, 23310 Taivassalo
Puhelin: 0400 783 841 (Hannu Heinonen)

<https://perttalantila.fi>



INIÖVIMPELN • INIÖVIIRI

Vimpelns mått / Viirin mitat: 50x400cm

Beställningar / Tilaukset:
info@proinio.fi

80€

PRO INIÖ - medlemskap

5 € - 10 € (valfri summa) / år / medlem
50 € /person/år för understödande medlem

Skriv ditt namn eller företag, adress, telefon och
e-postadress i meddelanderutan!

Bank: FI93 5560 0920 0321 18

PRO INIÖ - jäsenyys

5 € - 10 € (valinnainen summa) / vuosi/ jäsen
50 € /henkilö/vuosi tukijäsen

Kirjoita nimesi tai yritys, osoite, puhelin ja
s-postiosoite viestiruutuun!

Pankki: FI93 5560 0920 0321 18

www.proinio.fi



"My Bonnie Lies over the Ocean"

Iniös blockmuseum

10 år

24.5.2024

Pro Iniö rf/ry gratulerar!

"Nyt tuulet nuo viestin jo toivat"

Iniön plokimuseo

10 vuotta

24.5.2024

Pro Iniö rf/ry onnittelee!

Kesän parhaat asennusajat varataan nyt!

SOMMARENS BÄSTA MONTERINGSTIDER BOKAS NU!

Fråga mer (kysy lisää):

Robin Lindström

t. 0400 258 761



kymppi-katto.fi

KYMPPI-KATTO

Katot | Ikkunat | Ovet | Aurinkopaneelit

SUOMALAISTA
LAATUTYÖTÄ

Sommarens händelser 2024 - Kesän tapahtumat 2024

JUNI – KESÄKUU

- 2.6. Gudstjänst med kyrkkaffe i Iniö kyrka kl. 13.00
- 7.6. Restaurang Leonella, Tangodrottning - Tangokuningatar Johanna Debreczeni och på dragspel Henna Leppänen
- 11.6. Församlingens utfärd till Åbo, för barn i årskurser 1-9. Vi besöker Åbo Domkyrka och Åbo slott. Vi äter i Hesburger på egen bekostnad. Bussresan och inträdesavgifter bekostar församlingen. Anmälningar till Solveig Björklund-Sjöholm solveig.bjorklund.sjoholm@evi.fi före 4.6.2024
- 14.6. Fika med Marika i prästgården kl. 15-17
- 15.6. Åselholm utflykt - Åselholma-retki kl 14.00-18.00. Guide på Åselholm är Torvald Söderlund. Utflykten görs med Suli Suli trälaren, avgång från Björklunds Båtslip. Priset för utflykten är 25 € per person inklusive transport och Lolas goda kaffe. Resan betalas i början av utflykten. Väderreservation. Anmälan via e-post till jaimmonen@gmail.com.
Arr. Iniö deltidboende rf
- 16.6. Högmässa med konfirmation i Iniö kyrka kl. 14.00
- 21.6. Midsommarstången dekorerar i byarna Norrby från kl. 13 och reser kl. 20 Jumo från kl. 14 och reser ca kl. 16 Keistiö från kl. 18 och reser kl. 20 Kolko från kl. 14 och reser då den är klar Söderby från ca kl. 14 och reser då den är klar Åselholm från kl. 13 och reser ca kl. 16
- 21.6. Midsommardans på Heimgård i Söderby kl. 21-02. Orkester Guns Rosor (Österbotten).
Arr. Iniö Ungdomsförening rf
- 21.6. Restaurang Leonella, trubadur Tuomas Lehto
- 22.6. Midsommandagens tvåspråkiga gudstjänst i Iniö kyrka kl. 13.00. Juhannuspäivän kaksikielinen jumalanpalvelus Iniö kirkossa klo 13.00
- 22.6. Restaurang Leonella, saxofonist Anton Morozov Midsommardans - Juhannustanssit / Rami Rafael
- 29.6. Keistiödagen från kl. 14.50. Allmogesegling start kl. 15.00. Soppservering, utetävlingar, loppmarknad och lotteri. Arr. Keistiö byalag rf
- 29.-30.6. Restaurang Leonella, JAZZ VECKOSLUT - JAZZ VIikonloppu. Jazzband Pyry Brandt - Trio
- 30.6. Lovsångsgudstjänst med kyrkkaffe i Iniö kyrka kl. 13.00



JULI – HEINÄKUU

- 3.7. Iniö Marthorna har Happening vid Iniö torget kl. 12.00-15.00. Picknick servering – försäljning av produkter - loppis. Arr. Iniö Martha förening rf
- 3.7. Sommarkonsert med Niklas Winter & Lauri Antila i Iniö kyrka kl. 18.00. Programblad 10 €. Niklas Winter – gitarr, Laur Antila – kontrabas. Duon spelar egna samt lånade låtar.
- 4.7. Pop-Up café på Keistiö skola, kl. 12.00-15.00 Planschutställning, loppis, museum och café. Boulespel på gården och möjlighet att vandra den skyltade byrundan. Arr. Keistiö byalag rf
- 6.7. Iniö Deltidsboende rf årsmöte – Iniön osavuosiasukkaat rf:n vuosikokous, Snäckan kl. 13.00. Kaffeservering.
- 7.7. Restaurang Leonella, Ilkka Aaltonen
- 9.7. Skärgårdsteatern på Heimgård i Söderby kl. 19.00 BELLMAN – Är jag född så vill jag lefva!

- 11.7. Pop-Up café på Keistiö skola, kl. 12.00-15.00 Arr. Keistiö byalag rf
- 13.7. Dans på Heimgård i Söderby kl. 21-02. Orkester Jonzons (Österbotten). Arr. Iniö Ungdomsförening rf
- 14.7. Gudstjänst med kyrkkaffe i Iniö kyrka kl. 13.00
- 17.7. Iniö Marthorna har Happening vid Iniö torget kl. 12.00-15.00. Picknick servering – försäljning av produkter - loppis. Arr. Iniö Martha förening rf
- 17.7. Orientering på Kolko. Start mellan kl. 16-17 från Mikkeliintupa. Banan är 3 km och kartan kostar 5 €.
- 17.7. Restaurang Leonella, Regina Launivuo
- 18.7. Pop-Up café på Keistiö skola, kl. 12.00-15.00 Arr. Keistiö byalag rf
- 20.7. Iniö båtklubbssommarfest i Bruddalsviken (Björklunds Båtslip). Allmogesegling start 15.00. Gårdsfest och lotteri. Arr. Iniö båtklubb rf
- 21.7. Högmässa i Iniö kyrka kl. 13.00
- 21.7. Restaurang Leonella, Kolme sydäntä – trio
- 25.7. Pop-Up café på Keistiö skola, kl. 12.00-15.00 Arr. Keistiö byalag rf
- 26.-28.7. INIÖ FOLK FESTIVAL
Artister Annika Cleo & Band, Eero Ahre, Muffe Halla-Aho duo, Bändi nimeltä "Pändi", Bruunin jengi, Herrskap Lindfors o.s.v.
26.7. kl. 19.00 Kvällsjam, Restaurang Leonella med olika artister
27.7. kl. 10.00 Konsert. Överraskningsartister bland annat sotaren Rauno Aaltonen samt medlemmar i Iniö Folk uppträder. Pro Iniö säljer sina produkter bland annat lippisar, pikéskjortor och vimplar. Skärgårdstorget Norrby
27.7. kl. 13.30 Huvudkonsert, Keistiö byskola
28.7. kl. 13.00 Kaffekonsert Aftonro, Norrby
28.7. kl. 14.00 Kaffekonsert Café Alppila, Jumo
- 31.7. Restaurang Leonella, Joel Hallikainen uppträder på terrassen med början kl. 15.00

AUGUSTI – ELOKUU

- 3.8. Restaurang Leonella, INIÖ DAGEN – INIÖ PÄIVÄ Showkören Aventura uppträder. Clownen Lillipii uppträder och därefter blir det lekar och ansiktsmålning – Klovni Lillipiin esitys jonka jälkeen Lillipii leikittää lapsia ja tekee kasvomaalauksia. Rapartisten MC KOO
- 4.8. Hela församlingens gemensamma högmässa i Norrskata kyrka. Gemensam transport. Mera info senare.
- 6.8. Sydvästra Finlands Avfallsservice. Insamlingsbilen i Iniö (den mobila sorteringsstationen Siira), gästhamnen Norrby kl. 16.30-17.15
- 10.8. Byvandring och kaffe i Jumo - Kyläkirros ja kahvit Jumossa, kl. 13.00. Guide på Jumo är Tapani Heinonen. Samling vid Jumos bystrand. Arr. Iniö deltidboende rf
- 17.8. Restaurang Leonella, Modernit miehet
- 18.8. Högmässa i Iniö kyrka kl. 13.00
- 25.8. Gudstjänst med kyrkkaffe i Iniö kyrka kl. 13.00
- 31.8. Höstmarknad på Keistiö skola, kl. 12.00-14.00. Arr. Keistiö byalag rf
- 31.8. Restaurang Leonella, Forneldarnas natt - Muinaistulien yö
- 31.8. Forneldar firas i olika byar

