

INIÖITEN

2025

UUSI RAKENTAMISLAKI

- vähän uutta, paljon vanhaa

NY BYGGLAG

- lite nytt, mycket gammalt

Mitä jos jotain sattuu?

MÖKKILÄISEN

TERVEYSPALVELUT

Vad om något händer?

SOMMARGÄSTERNAS

HÄLSOVÅRDSTJÄNSTER

+ YHDISTYKSEN TAPAHTUMAT/
FÖRENINGENS EVENEMANG 2025

Pidetään
huolta
perinne-
maisemista!

Värna om
traditionella
landskap!

Hohtoa
huussielämään

Glans till
utedasslivet

Herkkuja maalta ja merestä • Unelmamökki Gloholmissa
Delikatesser från land och hav • Drömstuga på Gloholm



Iniö deltidsboende rf - Iniön osavuosiasukkaat ry

ÅRSMÖTESKALLELSE

Medlemmar i Iniö deltidboende rf kallas till det stadgeenliga årsmötet lördagen den 5.7.2025 kl. 13.00. Platsen är storstugan i Bodgårds huvudbyggnad i Norrby, (bredvid Blockmuseet, Iniövägen 537). På mötet behandlas de stadgeenliga årsmötesärendena. Kaffeservering. Efter mötet kommer Blockmuseets grundare **Jukka Torikka** att introducera museets till oss. Museirundturen kostar 5€ per person.

VUOSIKOKOUSKUTSU

Iniön osavuosisukkaat ry:n jäsenet kutsutaan sääntömääräiseen vuosikokoukseen lauantaina 5.7.2025 klo 13.00. Paikka on Bodgårdin päärakennuksen tupa Iniön Norrbyssä (Plokimuseon vieressä, Iniöntie 537). Kokouksessa käsitellään sääntömääräiset vuosikokousasiat. Kahvitarjoilu. Kokouksen jälkeen Plokimuseon perustaja **Jukka Torikka** tutustuttaa meidät museoon. Museokierros maksaa 5€ per henki.



KUVAT RIITTA SOURANDER

Styrelsen • Hallitus



Juha Immonen
puheenjohtaja/
ordförande
+ 358 50 500 1007



Leena Kietz
+358 040 729 2124



Anita Elfving
sihteeri/
secreterare
+358 40 848 8857



Mariella Blumberg
(sve)
kassanhoitaja/kassör
+ 358 50 5214770



Riitta Sourander
+358 40 503 3832

Varajäsenet/
Suppleanter
Aleksis Carlander
+45 23 30 61 67

Harri Markkula
+358 44 0552253

- 4 Kesämuistoja -24 / Minnen från sommaren -24
- 5 Pääkirjoitus / Ledaren
- 6 Yhdistyksen tapahtumat 2025 / Föreningens evenemang 2025
- 8 Rakkaudesta kulttuuriin / Av kärlek till kultur
- 12 Vårdbiotopen – en pärla i det lantliga landskapet
- 16 Perinnebiotooppi – maaseutumaiseman helmi
- 18 Gamla Bankens kanelbullar / Gamla Bankenin kanelipullat
- 24 Carlanderin perheen saaristounelma
- 28 Familjen Carlanders skärgårdsdröm
- 30 Näin saat hoitoa mökkikaudella
- 32 Så här får du vård under stugperioden
- 34 Hohtoa huussielämään
- 38 Glamour i utedasset
- 40 Herkkuruokaa omasta rannasta
- 42 Delikatesser från egen strand
- 43 Nyt tarkkana – uusi rakennuslaki haltuun
- 45 Var uppmärksam – ta kontroll över den nya bygglagen

KUVA RIITTA SOURANDER



FOTO RIITTA SOURANDER

KESÄMUISTOJA -24 – retki Åselholmiin

VIIME KESÄNÄ teimme riemastuttavan retken Åselholman saareen, jossa oppaamme toimi saaren vakituinen asukas, **Torvald Söderlund**. Aurinkoisessa säässä matkasimme Suli Suli-troolarilla **Åken** ja **Tainan** turvallisessa kyydissä, lähtöpaikkana Björklunds Båtslip. Retken parasta antia oli paitsi Torvaldin oivallinen tarinointi kierroksen aikana myös mahdollisuus tutustua muihin osavuosisukkaisiin – jaettu ilo on aina moninkertainen! Jos et vielä kuulu yhdistykseen, liity mukaan iloiseen joukkoomme! Saat Iniöiten-lehden suoraan postilaatikoosi, pääset osallistumaan retkiin ja saat tukea mökkielämän haasteisiin.

MINNEN FRÅN SOMMAREN -24 – utflykt till Åselholm

FÖRRA SOMMAREN gjorde vi en härlig utflykt till ön Åselholm, där vår guide var öns fasta invånare, **Torvald Söderlund**. I det soliga vädret reste vi med trälaren Suli Suli, tryggt transporterade av **Åke** och **Taina**, med Björklunds Båtslip som startpunkt. Det bästa med utflykten var inte bara Torvalds fantastiska berättelser under rundturen, utan också möjligheten att lära känna andra deltidboende – delad glädje är alltid mångdubbel! Om du ännu inte är medlem i föreningen, gå med i vårt glada sällskap! Du får Iniöiten-tidningen direkt i din brevlåda, kan delta i utflykter och får stöd i sommarstugelivets utmaningar.



KANSI: MAISEMA JUMOSTA
KUVA RIITTA SOURANDER

Föreningens adress/
Yhdistyksen osoite
C/O Juha Immonen
Katinhätä 7
21100 Naantali

e-postadress/s-posti
info@inionet.fi

Webbplats/kotisivut
www.inionet.fi

Facebook
www.facebook.com/groups/iniofb

Instagram
@inion_osavuosisukkaat

Bankförbindelse/Pankkiyhitys
Nordea IBAN FI69 2270 1800 1207 24
BIC NDEAFIHH

Iniöiten redaktion/toimitus
Riitta Sourander, Sari Lapinleimu,
Mariella Blumberg, Juha Immonen.

Layout
Johanna Luoma-Tuominen

Tryckeri/paino
Painola 2025

Painosmäärä 1000

PARAHIN INIÖN YSTÄVÄ,

Pidät käsissäsi Iniön osavuosisukkaat ry:n kerran vuodessa ilmestyvää lehteä. Lehden, kuten yhdistyksenkin, keskeisin tehtävä on saattaa yhteen Iniön osavuosisukkaita erilaisten tapahtumien avulla.

Luonto, yhteisöllisyys ja perinteet tekevät saaristosta ainutlaatuisen. Se onkin meille monille rakas pakopaikka. Täällä jos missä kaupungin kiireet unohtuvat.

Saaristo on myös vakituisten asukkaiden koti, jossa tehdään töitä ja johon liittyy useiden sukupolvien taakse ulottuva historia. Nämä todellisuudet tulee sovittaa yhteen hienovaraisesti ja harkiten.

Ympärivuotinen oleskelu mökeillä yleistyy, mutta miten hyvin saariston infrastruktuuri vastaa kasvaviin tarpeisiin? Lauttayhteydet, sähköverkko, tietoliikenneyhteydet ja jätehuolto – ne kaikki vaikuttavat suoraan asumismukavuuteen. Vakituisten asukkaiden ja kesämökkiläisten onkin tehtävä yhteistyötä saariston elinvoimaisuuden säilyttämiseksi.

Tässä numerossa pohdimme rakennuslain muutoksen tarjoamia mahdollisuuksia, tutustumme Iniön terveyspalveluihin ja esittelemme yhdistyksen uusimman kunniajäsenen. Lisäksi saamme tietopakettia käymälä-vaihtoehtoista ja tutustumme **Aleksis Carlanderiin**, jonka kesäparatiisi on kesäkuisen retkemme kohteena. Mukana on myös luontokartoittaja **Lotta Lindholm-Normajan** katsaus Iniön perinnebiotooppeihin – ja sokerina pohjalla resepti leipomisesta kiinnostuneille.

Mukavia lukuhetkiä!

JUHA IMMONEN

KÄRA INIÖ-VÄN,

I din hand håller du tidningen som Iniö deltidboende rf, publicerar en gång om året. Tidningens och föreningens huvuduppgift är att sammanföra deltidboende i Iniö genom olika evenemang.

Naturen, gemenskapen och traditionerna gör skärgården unik. Skärgården är för många av oss en kär tillflyktsort. Här, om någonstans glömmar man stadens liv och brädska.

Skärgården är också hem för fast bosatta, för många är det också en arbetsplats och en miljö som präglas av en historik som sträcker sig över generationer. Dessa realiteter måste förenas finkänsligt och med hänsyn.

Det blir allt vanligare att bo på stugor året runt, men hur väl svarar skärgårdens infrastruktur på de växande behoven? Till exempel färjförbindelserna, elnätet, dataförbindelserna och avfallshanteringen är saker som har en direkt inverkan på boendetrivseln. Både fastbosatta och somrargäster måste samarbeta för att upprätthålla skärgårdens livskraft.

I det här numret funderar vi på de nya möjligheter som ändringen av bygglagen medför, bekantar oss med Iniös hälsovårdstjänster och presenterar föreningens nyaste hedersmedlem. Dessutom kommer vi att få ett informationspaket om toalettalternativen och lära känna **Aleksis Carlander**, vars sommarparadis är destinationen för vår resa i juni. Naturinventerare **Lotta Lindholm-Normaja** ger en översikt över Iniös traditionella biotoper och som grädde på tårtan delar vi ett recept för den som är intresserad av att baka.

Trevliga lässtunder!

JUHA IMMONEN

Yhdistyksen tapahtumat 2025

TOUKOKUU

JÄRVIRUOKO: UHKA VAI MAHDOLLISUUS

Järviruoko, tutummin kaisla, valtaa monia rantoja – mutta mitä sille voi tehdä?

Voisiko siitä olla myös hyötyä?

Turun Ammattikorkeakoulun tekniikan ja kestävän ympäristön yksikön projekti-päällikkö **Noora Norokytö** kertoo kaislan mahdollisuuksista, esittelee tuoreita tutkimustuloksia ja tuo esiin alan paikallisia toimijoita. Vierailijana kuullaan **Rolf Schwartzia**, joka jakaa omia kokemuksiaan kaislan jatkokäytöstä.

Tule kuulemaan ja keskustelemaan aiheesta lauantaina 17. toukokuuta klo 15 Iniön Norrbyssä sijaitsevaan Villa Högbohon!

MAJ

– VASS, HOT ELLER MÖJLIGHET?

Vassen, mer känd som kaveldun, breder ut sig längs många stränder – men vad kan man göra åt den? Kan den också vara till nytta? **Noora Norokytö**, projektledare vid Åbo Yrkeshögskolas enhet för teknik och hållbar miljö, berättar om vassens möjligheter, presenterar nya forskningsresultat och lyfter fram lokala aktörer inom området. Gästtalare **Rolf Schwartz** delar med sig av sina egna erfarenheter av vassens vidareanvändning.

Kom och lyssna samt diskutera ämnet lördagen den 17 maj kl. 15 i Villa Högbo i Norrby, Iniö!



Föreningens evenemang 2025

KESÄKUU

EVÄSRETKI GLOHOLMIIN

Lähde eväsretkelle Gloholmiin nauttimaan luonnosta ja hyvästä seurasta lauantaina 14. kesäkuuta!

Lähdemme klo 10 Björklunds Båtslipistä ja palaamme noin klo 16. Kuljemme saarelle muutamalla omalla veneellä. Jos voit tarjota venekyydin, ilmoitathan siitä etukäteen Juhalle, jotta kaikille löytyy paikka.

Muista ottaa mukaan omat eväät ja säänmukaiset varusteet. Gloholmen tarjoaa upeat puitteet rentoutumiseen ja luonnosta nauttimiseen. Sateen sattuessa voimme siirtyä sisätiloihin.

Lisätiedot ja ilmoittautuminen:
Juha Immonen, p. 050 500 1007
Sähköposti: jaimmonen(at)gmail.com



JUNI

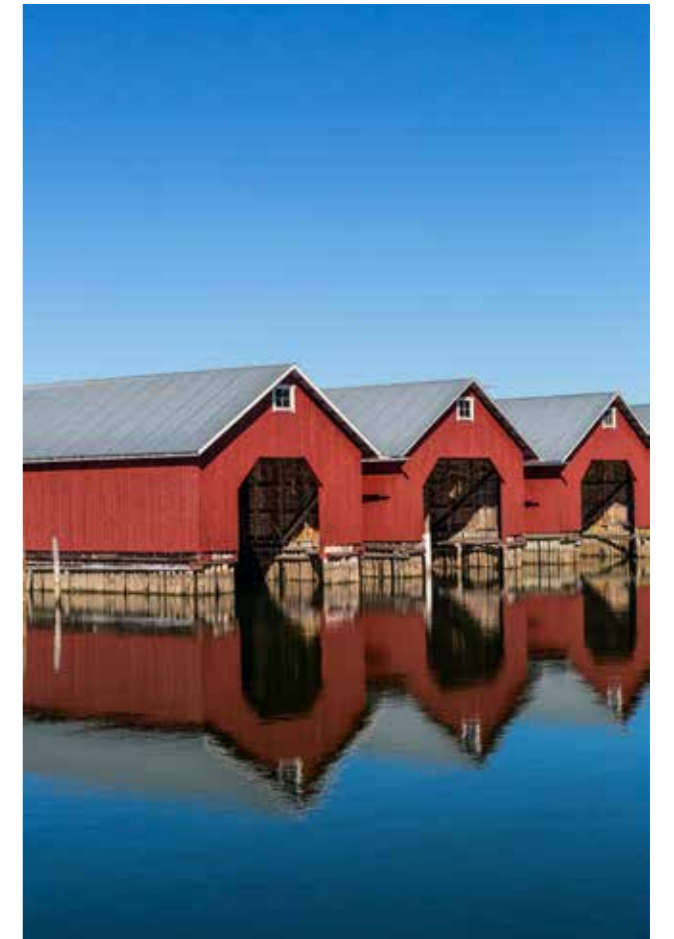
UTFLYKT TILL GLOHOLMEN

Följ med på en utflykt till Gloholmen för att njuta av naturen och trevligt sällskap lördagen den 14 juni!

Vi startar kl. 10 från Björklunds Båtslip och återvänder omkring kl. 16. Vi tar oss till ön med några egna båtar. Om du kan erbjuda båtskjuts, vänligen meddela Juha i förväg så att alla får plats.

Kom ihåg att ta med egen matsäck och kläder enligt vädret. Gloholmen erbjuder fantastiska möjligheter till avkoppling och naturupplevelser. Vid regn har vi möjlighet att flytta oss inomhus.

Mer information och anmälan:
Juha Immonen, tel: 050 500 1007
E-post: jaimmonen(at)gmail.com



AUGUSTI

PROMENAD I SÖDERBY

Välkommen att upptäcka idylliska Söderby! En guidad promenad med en lokal guide startar lördagen den 2 augusti kl. 14 från byhamnen och avslutas vid Piruntalo, där det serveras kaffe och lätt tilltugg.

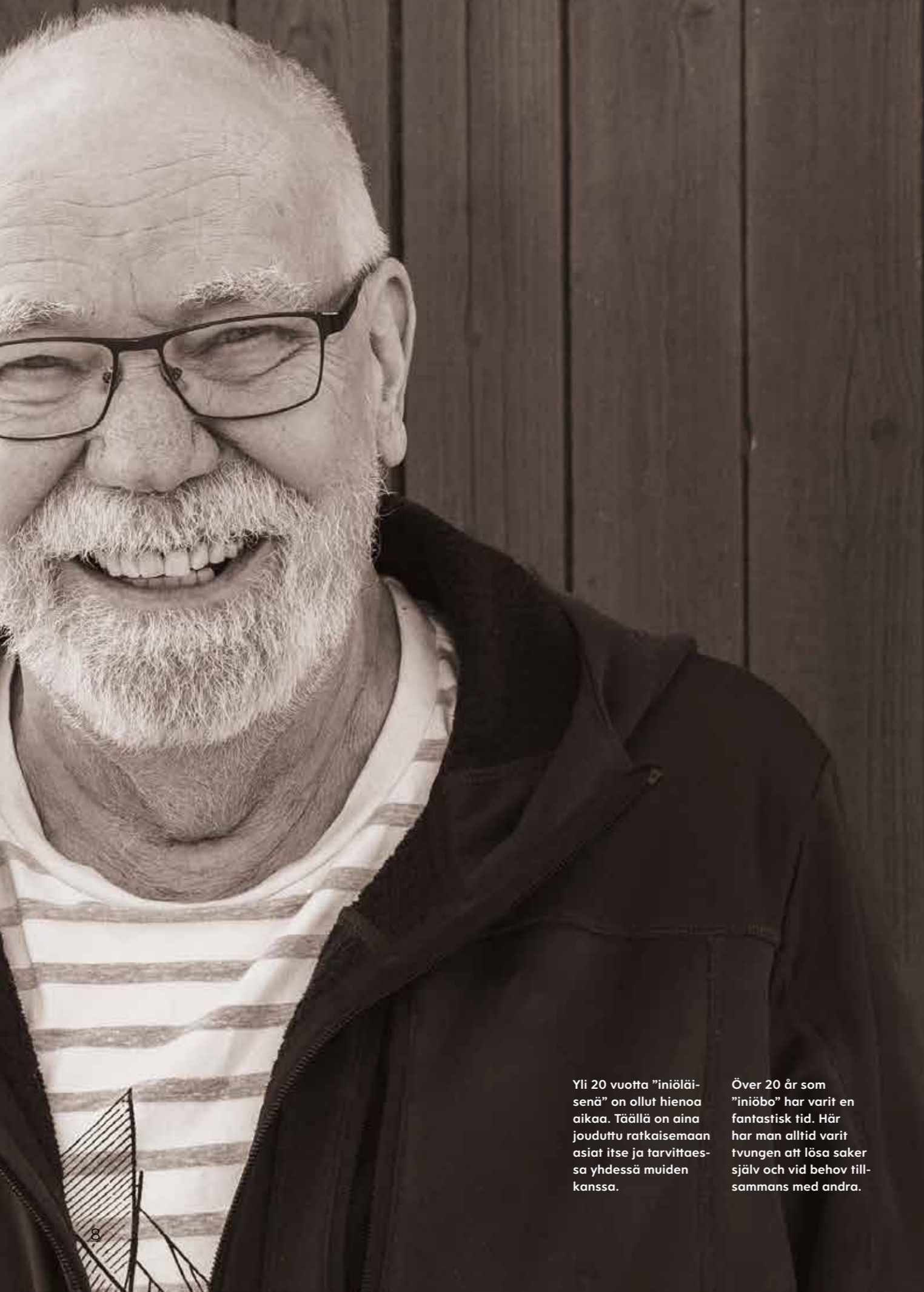
Följ med och njut av en trevlig sommarkväll i gott sällskap!

ELOKUU

SÖDERBYN KÄVELYKIERROS

Tervetuloa tutustumaan idylliseen Söderbyhyn! Kävelykierros paikallisen oppaan johdolla alkaa lauantaina 2. elokuuta klo 14 kylänrannasta ja päättyy Piruntalolle, jossa tarjotaan kahvia ja pientä purtavaa.

Tule mukaan viettämään mukavaa kesäpäivää hyvässä seurassa!



Yli 20 vuotta ”iniöläisenä” on ollut hienoa aikaa. Täällä on aina jouduttu ratkaisemaan asiat itse ja tarvittaessa yhdessä muiden kanssa.

Över 20 år som ”iniöbo” har varit en fantastisk tid. Här har man alltid varit tvungen att lösa saker själv och vid behov tillsammans med andra.

Rakkaudesta kulttuuriin Av kärlek till kultur

Iniön Osavuosiasukkaiden kunniajäseneksi on valittu moniosaaja, kulttuurinystävä, IniöFolkin perustaja ja ProIniö-yhdistyksen puheenjohtaja Seppo Bruun.

Till hedersmedlem i Iniön Deltidsbosättarförening har valts mångsysslaren, kulturvänneren, IniöFolks grundare och ProIniös ordförande Seppo Bruun.

TEXT ANITTA PENTINMIKKO FOTO RIITTA SOURANDER

BRUUNIN KESÄASUNTO sijaitsee Iniön Gammelbyssä, missä hän viettää suuren osan vuodesta vaimonsa Elsan kanssa nauttien eläkepäivistään. Seppo on tehnyt vuosikymmeniä ansiokasta työtä saariryhmän asukkaiden ja osavuosiasukkaiden hyväksi ja ansaitsee kiitoksemme.

Seppo, miten näet Iniön saariryhmän, sen yhdistysten ja IniöFolkin tulevaisuuden?

Iniön herkkä luonto ei kestä massaturismia, kuitenkin matkailun merkitys kasvaa jatkuvasti. Tasapainoilu kasvun ja elinvoiman säilyttämisen välillä on haastavaa. Iniön ja koko saariston tulevaisuus riippuu elävästä arjesta, työpaikoista ja palveluista. Iniön kylätoimikunnat, osavuosiasukkaat ja yhdistykset, Pro Iniö mukaan lukien, kohtaavat suuria haasteita. Paraisten kaupungin reuna-alueella toimiminen ei aina ole helppoa.

Aktiivisten toimijoiden rajallinen määrä ja etäisyys kuntakeskukseen luovat omat vaikeutensa. Haasteet ovat kuitenkin tehtyjä voitettaviksi. Koulun, päiväkodin, kaupan, Aftonron ja muiden palveluiden turvaaminen edellyttää yhteistyötä alueen toimijoiden kesken. Iniö Folk ry/ rf kaipaa sekkin nuorennusta.

BRUUNS SOMMARBOSTAD ligger i Gammelby på Iniö, där han tillbringar en stor del av året tillsammans med sin fru Elsa och njuter av sin pensionärstid. Seppo har i årtionden gjort en betydande insats för skärgårdens fastboende och deltidsboende och förtjänar vår tacksamhet.

Seppo, hur ser du på framtiden för Iniös skärgård, dess föreningar och IniöFolk?

Iniös känsliga natur tål inte massaturism, men turismens betydelse ökar ständigt. Det är en utmaning att balansera tillväxt och bevara livskraften. Iniös och hela skärgårdens framtid beror på en levande vardag, arbetstillfällen och service. Iniös bykommittéer, deltidsboende och föreningar, inklusive Pro Iniö, står inför stora utmaningar. Det är inte alltid lätt att verka i utkanten av Pargas stad.

Den begränsade mängden aktiva aktörer och avståndet till kommuncentrum skapar sina egna svårigheter. Men utmaningar är till för att övervinnas. Att trygga skolan, daghemmet, butiken, Aftonro och andra tjänster kräver samarbete mellan områdets aktörer. Även Iniö Folk rf behöver en förnyring.



"Iniön herkkä luonto ei kestä massaturismia, kuitenkin matkailun merkitys kasvaa jatkuvasti."

MONIPUOLINEN VAIKUTTAJA

Seppo Bruun (s.1946) aloitti työuransa urheilutoimittajana ja Vauhti-autolehden kirjoittajana. Musiikki-innustus vei hänet kuitenkin mukanaan, ja 1970-luvulla hän oli mukana perustamassa ja toimittamassa nuorten *Stump*-lehteä. 1980-luvun lopulla uusien radiokanavien aikakausi alkoi, ja Seppo oli mukana suunnittelemassa ja perustamassa Radiomafaa. Radiourallaan hän toimitti Yleisradiossa muun muassa Lasten puhelintoivekonserttia.

Merkittävin vaihe hänen työurallaan oli kuitenkin työskentely Pakilan Lastenpaikassa, joka on tunnettu vapaan kasvatuksen ideologiaan perustuvasta päiväkodista. Seppo aloitti työnsä siellä jo vuonna 1972 ja toimi Lastenpaikan johtajana eläkeikänsä saakka. Tämä aikakausi oli merkittävä niin Sepon työelämässä kuin monen lapsen kasvussa. **Laura Honkasalon** *Saa uskaltaa* -kirja kertoo edistyneen Pakilan Lastenpaikan historiasta, ja kirja on luettavissa myös Iniön kirjastossa.

EN MÅNGSIDIG PÅVERKARE

Seppo Bruun (f. 1946) började sin yrkesbana som sport-journalist och skribent för tidningen Vauhti-auto. Hans intresse för musik tog honom dock vidare, och på 1970-talet var han med och grundade samt redigerade ungdomstidninn *Stump*. I slutet av 1980-talet inleddes en ny era av radiokanaler, och Seppo var med och planerade samt grundade Radiomafia. Under sin radiokarriär producerade han bland annat Barnens telefonönskekonsert på Yle.

Den mest betydelsefulla delen av hans yrkesliv var dock arbetet på Pakilan Lastenpaikka, ett daghem känt för sin pedagogik baserad på fri uppfostran. Seppo började arbeta där redan 1972 och var daghemmets föreståndare fram till sin pensionering. Denna period var viktig både i Seppos arbetsliv och i många barns uppväxt. **Laura Honkasalos** bok *Saa uskaltaa* berättar om Pakilan Lastenpaikkas progressiva historia, och boken finns också att läsa på Iniös bibliotek.

INIÖFOLK 2025

Tänä vuonna 2025 IniöFolk järjestetään jo 18. kerran. Kaksituhattaluvun alkupuolella alkanut perinne jatkuu, ja Suomen pienimmäksi festivaaliksi kutsuttu tapahtuma, joka sai alkunsa Bruunin pihalta, on kasvanut Iniön kokoiseksi. Budjetti on edelleen vaatimaton, sillä esiintyjät saapuvat paikalle ruokapalkalla ja kulukorvauksella.

Ohjelmassa on Cornelis Vreeswijk -tribuutti, jossa esiintyvät näyttelijä-laulaja **Daniela Fogelholm**, rapartisti **Karri "Paleface" Miettinen** ja laulaja-lauluntekijä, muusikko ja harmonikansoittaja **Kiureli Samallahti**. Festivaalin muita esiintyjä ovat mm. klezmer-musiikkia soittava Musik Reben. Ohjelmisto päivittyy jatkuvasti. Toivomme runsasta osallistumista konsertteihin!

INIÖFOLK 2025

I år 2025 ordnas IniöFolk redan för 18:e gången. Traditionen, som började i början av 2000-talet och kallas Finlands minsta festival, har vuxit från Bruuns gård till hela Iniö. Budgeten är fortfarande blygsam, eftersom artisterna uppträder mot mat och reseersättning.

I programmet ingår en Cornelis Vreeswijk-tribut, där skådespelaren och sångaren **Daniela Fogelholm**, rapartisten **Karri "Paleface" Miettinen** samt sångaren, låtskrivaren, musikern och dragospelaren **Kiureli Samallahti** uppträder. Bland festivalens övriga artister finns klezmerbandet Musik Reben. Programmet uppdateras kontinuerligt. Vi hoppas på stort deltagande i konserterna! ●

Iniö-juliste (50x70cm) myynnissä Café Alppilassa ja Gamla Bankenissa hinta 25€, rajattu painos!

KOKENUT
REMONTTIMIES
SAARISTOKOHITEISIIN

LAATUTYÖTÄ

**KIMMON
VERSTAS**

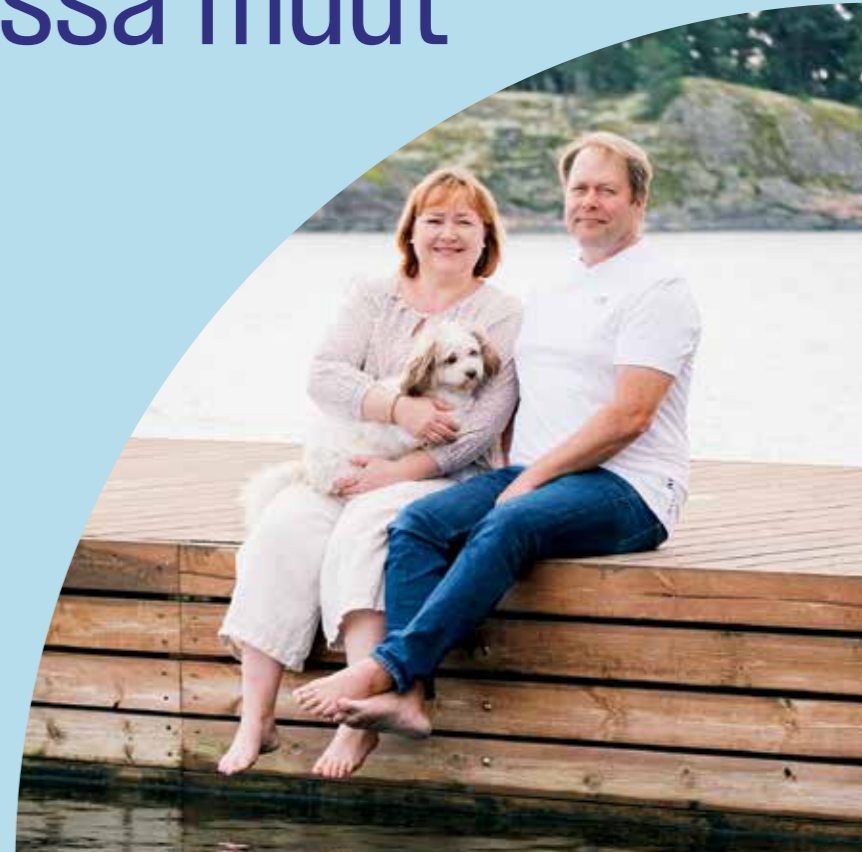
VSTA 1986

WWW.KIMMONVERSTAS.FI

Bo där andra semestrar
Asu siellä, missä muut
lomailevat



Finlands största skärgårdsstad
Suomen suurin saaristokaupunki





Lotta Lindholm-Normaja är en tvåspråkig företagare inom naturbranschen. Hon arbetar främst som naturkarterare och trädgårdsmästare. I över tio år har hon inventerat vårdbiotoper i södra Finland, särskilt i skärgården, och har också deltagit i återställande arbeten.

Lotta Lindholm-Normaja on kaksikielinen luontoalan yrittäjä. Hän työskentelee pääasiassa luontokartoittajana ja puutarhurina. Hän on kartoittanut perinnebiotooppeja yli kymmenen vuoden ajan Etelä-Suomessa, erityisesti saaristossa, ja osallistunut myös niiden hoitoon saattamisessa.



Även om den gamla vårdbiotopen är kraftigt gräsbevuxen kan det fortfarande växa ängsarter bland gräsen. Områdets stenighet berättar vanligtvis också om dess användning. Stenarna togs bort från odlingsmarker, emedan man inte gjorde sig det besväret på betesmarker. Stenhögarna kan också ha sin härkomst från en närliggande åker eller vara en del av en gammal, rasad stenmur.

Vårdbiotopen

– en pärla i det lantliga landskapet

Betande husdjur har följt människan i tusentals år. Under årtusendenas lopp har det också vuxit fram vackra vårdbiotoplandskap, som klassificeras som utrotningshotade. Nu strävar man efter att återställa dem. I det här jobbet har gamla knep visat sig vara bättre än en påse nya.

TEXT **LOTTA LINDHOLM-NORMAJA** FOTO **RIITTA SOURANDER**



Den gulblommiga äkta johannesörten är en gammal nyttoväxt, som har använts som medicinalväxt och även som färgväxt. På bilden syns också vanlig stormåra: en invasiv art som människan har hämtat med sig och som blev vanligare i vårt land i slutet av 1800-talet. Arten korsar sig med den sällsynta gulmåran, vilket gör att gulmåran nu är en utrotningshotad art.

Efter istiden, under landhöjningens första period, följde husdjuren redan med människan. De betade bland annat längs strandlinjerna, växtligheten i grunt vatten och strandvegetationen. Traditionen har fortsatt i tusentals år och den lever fortfarande kvar där djur betar vårdbiotoper, som till exempel strandängar. Tanken är fascinerande. Dessa vårdbiotopområden är inte bara en del av nutiden. De lever och andas ett förflutet, som sträcker sig tusentals år tillbaka i tiden. De berättar om en forntid – den tid då stenålderns jägare-fiskare-samlare gick över till jordbrukskulturen.



RESTAURERING AV VÅRDBIOTOPER PÅ JUMO

- Den gamla betesängen nära Erkas Gård får nytt liv då gårdens hästar börjar beta ängen och håller landskapet öppet. Den biologiska mångfalden återhämtar sig tack vare bete. Projektet, som stöds av Helmi-livsmiljöprogrammet, genomförs under 2025.
 - Helmi-programmet är jord- och skogsbruksministeriets och miljöministeriets gemensamma program för att stärka den biologiska mångfalden i Finland. Samtidigt tyglas klimatförändringen och anpassningen till den främjas.
 - Utöver vårdbiotoper, har Helmi-programmet som mål att bland annat skydda myrar och skogar, att anlägga, restaurera och vårda värdefulla fågelvatten samt att restaurera bäckar och källor.
- Läs mer: <https://mmm.fi/sv/helmi-programmet> och <https://ym.fi/sv/livsmiljoprogrammet-helmi>

SAMARBETE MELLAN TID OCH MÄNSKAN

Vårdbiotoper är livsmiljöer, som skapats genom långsiktig, traditionell vård. På dessa platser har tiden, betesdjuren och människan tillsammans skapat ängar, hagmarker och skogsbeten, som har en rik flora och fauna.

Hagmarkens träd växer i grupper och mellan trädgrupperna ligger solexponerade områden där ängsarter trivs. På skogsbeten, där träden växer tätare, är stämningen under kronorna annorlunda. Traditionell vård, såsom bete och slåtter, har varit avgörande för att bevara livskraften och mångfalden i dessa områden.

UNIKA ARKEOFYTER

Många av vårdbiotopernas växtarter, som luddhavre, luddlost och äkta johannesört, är arkeofyter. Arkeofyter är växtarter, som har spridit sig till nya områden med hjälp av människan så tidigt att det inte finns uppgifter om deras ankomst.

Man har haft med sig växtfrön, inte för nöjes skull, utan för arternas viktiga egenskaper. Ett bra exempel på en uppskattad nyttoväxt är äkta johannesört, som har använts som medicinal- och färgväxt i flera generationer.

HAMLADE LÖVTRÄD

På många gamla betesmarker och vid skärgårdsstränder kan du se lövträd, som hamlades för flera decennier sedan. Man gjorde lövkärvor genom att ta till vara unga skott. Lövkärvorna torkades och utgjorde under vinterhalvåret tilläggsnäring för husdjuren.

Framst hamlade man björk, ask, klibbal, lind och rönn. De, liksom gamla träd i allmänhet, erbjuder gradvis murknande ved för en mängd olika organismer. De håligheter, som bildats där man gång efter annan beskurit trädet, fungerar bland annat som livsmiljöer för svampar och erbjuder häckningsplatser åt fåglar.

UNIK MÅNGFALD

Vårdbiotopernas största värde ligger just i deras mångfald. De utgör livsmiljöer för bland annat kärlväxter, mossor och olika insekter, som inte finns någon annanstans. Blommande ängar, utrotningshotade fjärilar, spindlar, skalbaggar – de är alla en del av detta speciella ekosystem.

Mångfalden är dock i fara. Vårdbiotoper, liksom många av de arter som är beroende av dem, är hotade. Detta är en konsekvens av en betydande minskning av traditionell vård.

ETT NYTT LIV GENOM RESTAURERING

Om vårdbiotoper inte skyddas och sköts på rätt sätt förlorar de sin särart och förvandlas med tiden till vanliga skogar eller blir övergödda med hög och ensidig gräsväxt.

Syftet med restaureringen är att återställa vårdbiotopernas tidigare livskraft. Detta kräver att fåltskiktets arter får tillräckligt med ljus och utrymme. Traditionella metoder, som slåtter och bete, spelar en avgörande roll i detta arbete.

Betande djur bereder livsmiljö för fåltskiktets lågväxande växter och näringsämnen binds i bland annat betesdjurens avkommor och i deras tillväxt. Dessutom sönderar klövarna mossig markyta. Den bara marken erbjuder späda ängsarter livsrum.



SÅ HÄR SKYDDAR DU BIOTOPERNA PÅ DIN TOMT

- Om det finns torrängsarter på din tomt, slått ängen på sensommaren i augusti. Låt slåtterresterna torka någon dag så att blomfröna faller till marken. Kratta ihop slåtterresterna och för bort dem från ängen. Resterna kan komposteras eller samlas på ett område där dess näringsämnen inte göder naturen.
- Slått en frodig äng med högväxt gräs två gånger per sommar. Första gången innan gräset blommar, praktiskt taget i början av juni.
- Om det växer trädplantor eller frodiga buskar på ängen, røj bort dem. Snitta så nära markytan som möjligt. Den bästa tiden är runt midsommar, då de näringsämnen, som är bundna i tillväxten, kommer bort från ängen. Røjning bör utföras med 2–3 års mellanrum, särskilt ifall de kvarvarande stubbarna gör nya skott.
- Ta bort granar från vårdbiotopen. Gran skuggar effektivt och dess barr försurar jordmånen. Torrängsarter trivs inte i sur jord.
- I skärgården kan den lågväxande, marktäckande enen orsaka problem för ängsarten. Røj bort lågväxande enar så tidigt som möjligt, då røjningsarbetet ännu är enkelt att utföra. ●

Perinnebiotooppi

– maaseutumaiseman helmi

Laiduntavat kotieläimet ovat kulkeneet ihmisten mukana tuhansia vuosia. Vuosituhansien kuluessa ovat syntyneet myös hienot, uhanalaisiksi luokitellut perinnemaisemat, joita pyritään nyt ennallistamaan. Tässä työssä vanhat konstit ovat todistetusti parempia kuin pussillinen uusia.

TEKSTI **LOTTA LINDHOLM-NORMAJA**
KUVAT **RIITTA SOURANDER**

KUN JÄÄKAUDEN JÄLKEINEN MAA nousi merestä, kotieläimet seurasivat ihmistä. Ne kulkivat muun muassa rannikkoja ja laidunsivat matalan veden ja rannan kasvillisuutta. Perinne on jatkunut vuosituhansia, ja se elää edelleen siellä, missä eläimet muun muassa laiduntavat merenrantaniittyjen kaltaisissa perinnebiotoopeissa.

Ajatus on kiehtova. Nämä perinnebiotooppialueet eivät ole vain osa nykypäivää. Ne elävät ja hengittävät menneisyyttä, joka ulottuu tuhansien vuosien taakse. Ne kertovat tarinaa kaukaa menneisyydestä – ajasta, jolloin kivikautiset metsästäjä-kalastaja-keräilijät siirtyivät viljelykulttuuriin.

AJAN JA IHMISEN YHTEISTYÖTÄ

Perinnebiotoopit ovat pitkäaikaisen, perinteisen hoitamisen myötä syntyneitä luontotyyppisiä. Näissä paikoissa aika, laiduneläimet ja ihminen ovat luoneet yhdessä monilajisia niittyjen, kotojen, hakamaiden ja metsälaitumien kaltaisia alueita.

Hakamailla puut kasvavat ryhmissä, jolloin niiden väliin jää tilaa auringolle ja kenttäkerroksen kasveille. Metsälaitumilla puusto on tiheämpää ja tunnelma siksi erilainen. Keskeistä näiden alueiden elinvoimaisuuden ja monimuotoisuuden säilyttämisessä on ollut perinteinen hoito, kuten laidunnus ja niitto.

AINUTLAATUISIA ARKEOFYYTTEJÄ

Monet perinnebiotooppien kasveista, kuten mäkikaura, mäkikattara ja mäkikuisma, ovat arkeofyyttejä. Arkeofyyteiksi kutsutaan kasvilajeja, jotka ovat levinneet ihmisen myötävaikutuksella uusille alueille niin varhain, että niiden saapumisesta ei ole muistiinpanoja.

Kasvit eivät ole kulkeneet ihmisten mukana hivin vaan tärkeiden ominaisuuksiensa vuoksi. Hyvä esimerkki arvostetusta hyötykasvista on mäkikuisma, jota on käytetty rohdos- ja värikasvina useiden sukupolvien ajan.

LEHDESTETTYJÄ LEHTIPUITA

Monilla vanhoilla hakamailla ja saariston rantaviivoilla voi nähdä vuosikymmeniä sitten lehdestettyjä lehtipuita. Puita latvomalla eli nuorta kasvua leikkaamalla kerättiin lehdeksiä, jotka sidottiin kimpuiksi ja kuivatettiin. Näitä kerpuiksi kutsuttuja kimppuja tarjottiin talviruuaksi kotieläimille.

Kerppuihin käytettiin lähinnä koivua, saarnia, tervaleppää, lehmusta ja pihlajaa. Ne, samoin kuin vanhat puut yleensäkin, tarjoavat vähitellen kehittyvää lahoppua mitä moninuisimmille asukkailla. Vanhoihin leikkauskohtiin muodostuvat onkalot toimivat esimerkiksi sienien elinympäristöinä ja lintujen pesimäpaikkoina.

AINULAATUISTA MONIMUOTOISUUTTA

Perinnebiotooppien suurin arvo piilee juuri niiden monimuotoisuudessa. Ne tarjoavat elinympäristön muun muassa sellaisille putkilokasveille, sammaleille, sienille ja hyönteisille, joita ei muualta löydy. Kukkivat niityt, uhanalaiset perhoset, hämähäkit, kovakuoriaiset – ne kaikki ovat osa tätä erityistä ekosysteemiä.

Monimuotoisuus on kuitenkin vaarassa. Perinnebiotoopit, samoin kuin monet niissä elävät lajit, ovat uhanalaisia. Tämä on seurausta perinteisen hoidon merkittävästä vähenemisestä.

ENNALLISTAMALLA UUTEEN NOUSUUN

Jos perinnebiotooppeja ei suojella ja hoideta oikein, ne menettävät ainutlaatuisuutensa ja muuttuvat ajan myötä tavallisiksi metsiksi tai rehevöityvät vähälajisiksi ja korkeahainaisiksi.

Ennallistamisen tavoitteena on palauttaa perinnebiotooppien entinen elinvoima. Tämä edellyttää, että kenttäkerrokselle annetaan riittävästi valoa ja tilaa. Tässä työssä ratkaisevan tärkeä rooli on perinteisillä konsteilla, niittämisellä ja laiduntamisella.

Laiduntavat eläimet luovat elintilaa kenttäkerroksen matalille kasveille ja sitovat ravinteet muun muassa jälkeläistensä kasvuun. Lisäksi eläinten askeleet rikkovat sammaloituneen maanpinnan. Paljas maa tarjoaa hennoille niittylajeille elinsijaa.



Vaikka vanha perinnebiotooppi olisi voimakkaasti heinittynyt, heinien seassa saattaa kasvaa edelleen keto- ja niittylajeja. Alueen kivisyys kertoo yleensä myös sen käytöstä. Viljelyaloilta kivet poistettiin, kun taas laitumilla siihen työhön ei vaivauduttu. Kivikatot voivat olla peräisin myös vieressä olevasta pellostasta, tai ne voivat olla osa vanhaa, jo romahtanutta kiviäitää.

NÄIN SUOJELET OMAN TONTTISI BIOTOOPPEJA

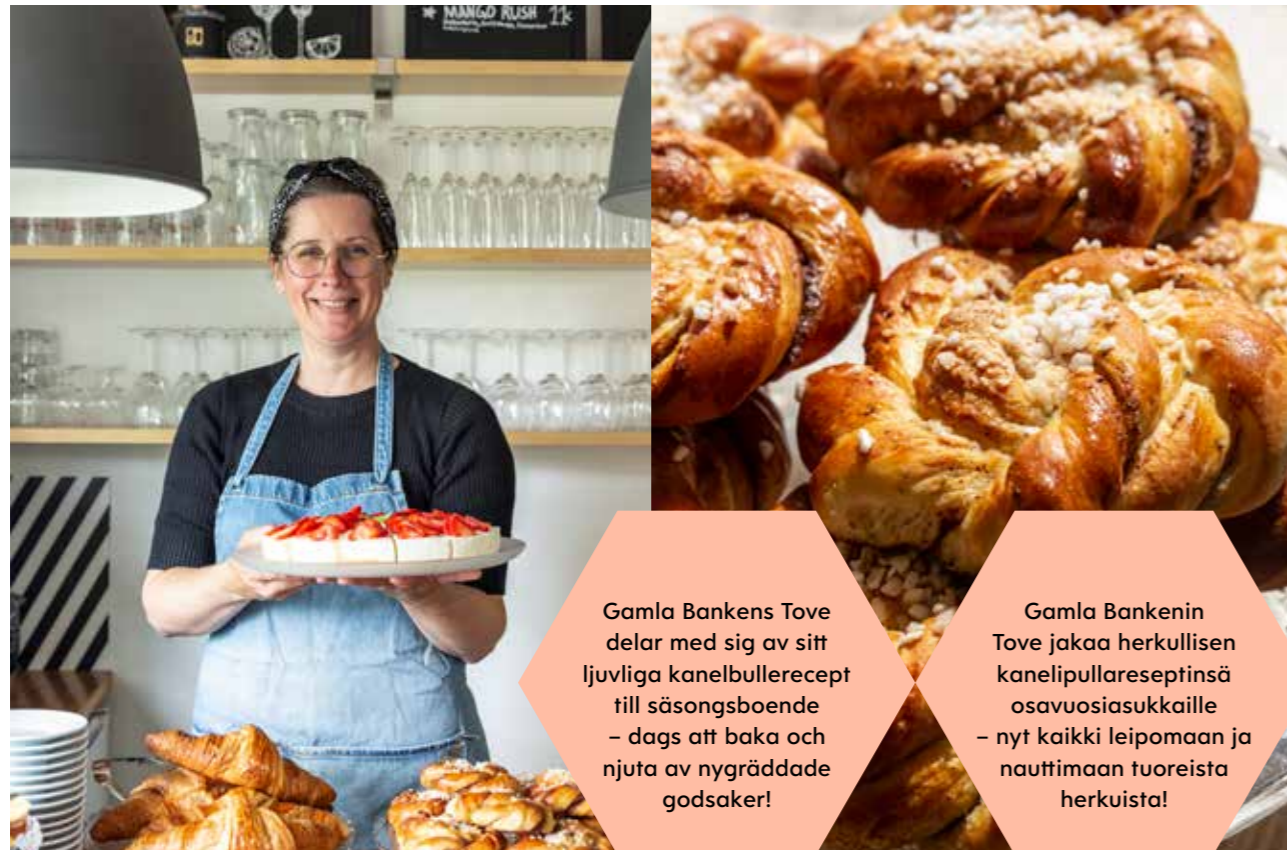
- Jos tontillasi on kuivan kedo lajistoa, niitä niitty elokuussa. Anna niitoksen kuivua muutama päivä, jolloin ketolajien siemenet varisevat maahan. Haravoi niitos kasaan ja vie se pois kedolta tai niityltä. Heinän voi kompostoida tai läjittää alueelle, jossa sen tuomat ravinteet eivät haittaa luontoa.
- Korkeaheinäistä rehevää niittyä on hyvä niittää kaksi kertaa kesässä. Niitä ensimmäisen kerran ennen heinien kukkimista, kesäkuun alussa.
- Jos niitylle on kasvamassa puuntaimia tai rehevää pensastoa, raivaa puuvartiset pois mahdollisimman läheltä maanpintaa. Paras aika tälle on juhannuksen tietämillä, jolloin puuvartisten lehtikasvuun sidotut ravinteet siirtyvät pois niityltä. Raivausta on syytä tehdä 2–3 vuoden välein, etenkin, jos leikkauspinnat vesovat uutta kasvua.
- Poista kuuset perinnebiotoopiltasi. Kuusi varjostaa tehokkaasti, ja sen neulaset happamoittavat maan. Happamassa maassa eivät ketolajit viihdy.
- Saaristossa matalakasvuinen, maata peittävä kataja saattaa aiheuttaa ongelmia niittylajistolle. Raivaa pois matalakasvuiset katajat mahdollisimman varhain – näin raivaustyö pysyy kohtuullisena.



MYÖS JUMOSSA ENNALLISTETAAN

- Erkas Gårdenin naapurin vanha laidunniitty saa uuden elämän, kun tilan hevoset pääsevät niitylle pitämään maiseman avoimena ja tukemaan monimuotoisuuden elpymistä. Helmi-elinympäristöohjelman tukema projekti toteutetaan vuoden 2025 aikana.
 - Helmi-ohjelma on maa- ja metsätalousministeriön sekä ympäristöministeriön yhteinen ohjelma, jolla vahvistetaan Suomen luonnon monimuotoisuutta. Samalla hillitään ilmastonmuutosta ja edistetään siihen sopeutumista.
 - Helmi-ohjelman tavoitteissa on mainittu perinnebiotooppien lisäksi muun muassa soiden ja metsien suojelu, arvokkaiden lintuvesikohteiden perustaminen, kunnostaminen ja hoitaminen sekä purojen ja lähteiden kunnostaminen.
- Lisätiedot: mmm.fi/helmi ja ym.fi/helmi •

Suosikkiresepti Tovelta • Favoritresept från Tove



Gamla Bankens Tove delar med sig av sitt ljuvliga kanelbullerecept till säsongboende – dags att baka och njuta av nygräddade godsaker!

Gamla Bankenin Tove jakaa herkullisen kanelipullareseptinsä osavuosiasukkaille – nyt kaikki leipomaan ja nauttimaan tuoreista herkuista!

KUVAT JA TEKSTI GAMLA BANKEN

GAMLA BANKENS KANELBULLAR

5 dl laktosfri mjölk
50 g jäst
1 msk kardemumma
1 dl strösocker
0,5 tsk salt
1 ägg
150 g laktosfritt saltat smör
13–15 dl vetemjöl

Fyllning:

100 g smör
Socker, kanel, vaniljsocker
(efter smak och tycke – ju mer kanel och vaniljsocker, desto godare!)

Pensling och topping:

1 ägg
Pärsocker

- Smula ner jästen i den rumstempererade mjölken.
- Tillsätt kardemumma, socker, salt och ägg.
- Tillsätt hälften av mjölet och rör om.
- Tillsätt det rumstempererade smöret och resten av mjölet. Arbeta degen i maskin i minst 10 minuter.
- Låt degen jäsa i 45 minuter.
- Kavla ut degen till en rektangel, bred ut smöret och strö över kanel,

socker och vaniljsocker.

7. Vik ihop degen längs långsidan. Skär 1,5 cm breda remsor, tvinna dem och snurra ihop till knutar. Detta ger bullarna ett tilltalande utseende och en jämn gräddyta.

8. Låt jäsa ytterligare 45 minuter på plåten.

9. Pensla med ägg och strö över pärlsocker.

10. Grädda i 225 graders ugn i cirka 10 minuter.

Njut av nybakade kanelbullar!

GAMLA BANKENIN KANELIPULLAT

5 dl laktoositonta maitoa
50 g hiivaa
1 rkl kardemummaa
1 dl sokeria
0,5 tl suolaa
1 kananmuna

150 g laktoositonta suolattua voita
13–15 dl vehnä jauhoja

Täyte:

100 g voita
sokeria, kanelia, vaniljasokeria
(mitä enemmän kanelia ja sokeria, sen herkullisempää!)

Pinnalle:

1 kananmuna
voiteluun
raesokeria

- Murustele hiiva huoneenlämpöiseen maitoon.
 - Lisää kardemumma, sokeri, suola ja kananmuna.
 - Lisää puolet jauhoista ja sekoita.
 - Lisää huoneenlämpöinen voi ja loput jauhot. Vaivaa taikinaa koneella vähintään 10 minuuttia.
 - Anna taikinan kohota 45 minuuttia.
 - Kauli taikina suorakaiteen muotoiseksi levyksi, levitä päälle voi ja ripottele kanelia, sokeria ja vaniljasokeria.
 - Taita taikina pitkittäin kahtia. Leikkaa noin 1,5 cm leveitä suikaleita, jonka jälkeen taikinasuikaleet kierretään ja solmitaan solmun muotoon. Tämä antaa pullille houkuttelevan ulkonäön ja tasaisen paistopinnan.
 - Anna kohota pellillä vielä 45 minuuttia.
 - Voitele kananmunalla ja ripottele päälle raesokeria.
 - Paista 225-asteisessä uunissa noin 10 minuuttia.
- Nauti lämpiminä! ●

PAPPILA DESIGN

Ab Pappila Design Oy

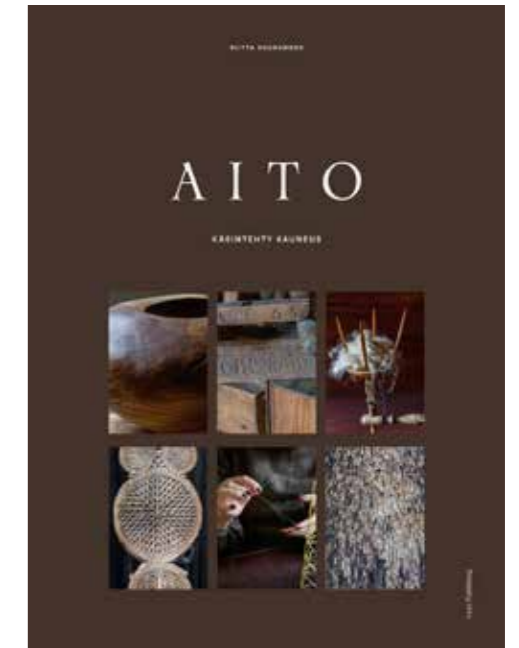
SMÄHUSPLANERING / PIENTALOSUUNNITTELU

HUVUDPLANERING / LOV / KONSTRUKTIONER
PÄÄSUUNNITTELU / LUPA / RAKENNE

040 564 0427



Skärgårdsvägen 4045, 21650 LILLANDET
mikaela@pappiladesign.fi, www.pappiladesign.fi



AITO – käsintehty kauneus on kunnianosoitus suomalaiselle käsityöperinteelle: tarkoituksenmukaiselle ja vaalimisen arvoiselle – Iniö vahvasti mukana!

Kirjaa myyväenä Café Gamla Bankenissa ja Plokimuseossa, Suomalaisessa Kirjakaupassa, Akateemisessa ja kustantajan verkkosivulla www.bemycozy.com. Hinta 33€.

24h

SÄHKÖHUOLTO

Ari Tuomi Oy

MÖKKISAARESI SÄHKÖISTÄJÄ

Soita meille, se on turvallista!

Varsinais-Suomessa
ja Saaristossa

0400 527971

www.arituomi.fi

- sähköasennustyöt
- ilmalämpöpumput
- aurinkovoimalat
- akustolla tai ilman
- huollot, päivitykset
- vene liikkumiseen

BUSTER S2

För familjen. För sommarstället. För fiskare.



Buster
POWERED BY YAMAHA

busterboats.com



Käy tutustumassa

Webbplats / kotisivut
www.inionet.fi

Facebook
www.facebook.com/groups/iniofb

Instagram
[@inion_osavuosisukkaat](https://www.instagram.com/inion_osavuosisukkaat)

JOKO TUNNET MEREN KUTSUN? ME TUNNEMME VENEVAKUUTUKSET.

VENEIJÄN VAKUUTUSYHTIÖ
→ ALANDIA.FI

TRYGG PÅ SJÖN - MED RÄTT FÖRSÄKRING.

SPECIALIST PÅ BÄTFÖRSÄKRING
→ ALANDIA.FI/SV

 ALANDIA



MERILAITURI

RANNIKON MERITYÖ
TAIVASSALO

Rakennamme rantasi
ja laiturisi yksilöllisesti.
Tutustu mallistoon ja tilaa
katselmus merilaituri.fi



 TEHTY SUOMESSA
MADE IN FINLAND



**JUUSTOJA
JA JÄÄTELÖÄ
JUMON KYLÄLTÄ!**

Rehdin raikkaat
saaristoherkut
tilapuodista.
Tule ja maista!

Aukioloajat:
 

www.jumonjuustola.fi
Jumontie 38, Iniö



www.gamlabanken.com

Norrby, Iniö



Välkommen, tervetuloa! Vi har öppet året om, dagligen under sommaren.
Vänligen kolla öppettider på Google eller Facebook.

 **FinFerries**

Paras kanava
ajankohtaiselle asialle
on [www.facebook.com/
groups/iniofb](https://www.facebook.com/groups/iniofb)

Muista
punkkirokotus!

 **Painola**
Me väritämme.





www.painola.fi


AUTOTALLIOVIYNTI
Iloinen palveleva perheyritys

Toimitamme saariston nosto-ovet, ulko-ovet, varaston ovet, rulla-ovet, ikkunat asennettuna, myös automaatiikat. Mittauspalvelu saaristoalueella. Kuljetukset omalla lauttakalustolla.



Kulkuripellontie 4 , 21420 Lieto, Tuulissuo

050 529 2013    | myynti@autotallioviymynti.fi | www.autotallioviymynti.fi |  

JÄTEHUOLTO INIÖSSÄ

Iniössä kotitalouksien päivittäiset sekajätteet vietään aluekeräyspisteiden jätteestioihin. Norrbyn vierasvenesataman yleisellä ekopisteellä vastaanotetaan lisäksi pienmetallia, lasipakkauksia, paperia sekä 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: 13.5., 5.8. ja 2.9.2025. Rannikon Siiraan voi tuoda jätteitä myös veneellä.

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

AVFALLSSERVICE I INIÖ

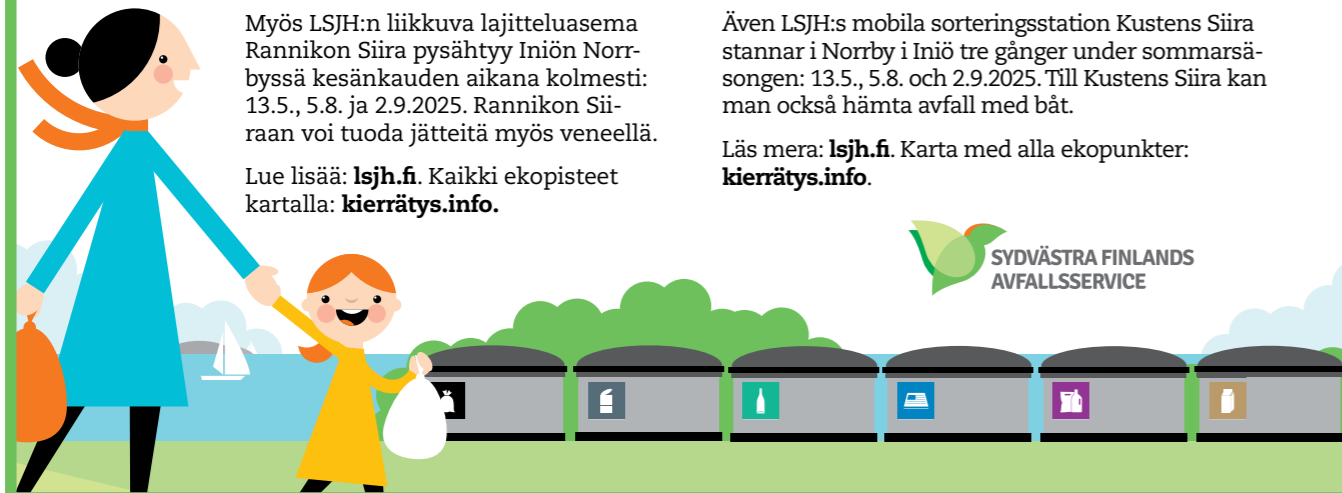
I Iniö förs hushållens dagliga blandavfall till avfallskärnen vid områdesinsamlingspunkterna. Vid den allmänna ekopunkten i Norrby gästhamn tas därtill emot småmetall, glasförpackningar, papper och plast och kartongförpackningar.

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: 13.5., 5.8. och 2.9.2025. Till Kustens Siira kan man också hämta avfall med båt.

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

 SYDVÄSTRA FINLANDS
AVFALLSSERVICE



 **LARJAMA**
PUUTAVARALIIKE

Lähipuuta Taivassalosta.
larjamansaha.fi  040 502 0544 

Johnny Nabbas
044-5542960

Markentreprenad
Byggmaterial
Land- & sjötransporter

Maanrakennustyöt
Rakennustarvikkeet
Maa- & merikuljetukset

 **Pikkuvihreä**

Luonnollisen asiantuntija



KUIVAKÄYMÄLÄT – HUUSSIT
JÄTEVEDEN PUHDISTUS – KOMPOSTOINTI

Carlanderin perheen saaristounelma

Tanskansuomalaisen Aleksis Carlanderin matka vei sattuman kautta Iniön Gloholmeniin, noin puolen tunnin venematkan päähän Iniön kirkonkylästä.

TEKSTI JA KUVAT **RIITTA SOURANDER**




INFO
Kuka?
Aleksis ja Bitten Hegelund Carlander, kolme aikuista lasta perheineen.

Missä ja mikä?
Gloholmen, Iniö. Kahdeksantoista hehtaarin saari, josta Aleksis ja Bitten omistavat neljä. Tontilla viisi rakennusta.

Vem?
Aleksis och Bitten Hegelund Carlander, tre vuxna barn med familjer.

Var?
Gloholmen, Iniö, en 18 hektar stor ö, varav Aleksis och Bitten äger fyra. På tomten finns fem byggnader.



KUVA UFFE BLACK





Bitten Hegelund Carlander

Bitten on kankaanpainaja, joka toimii opettajana Tanskan kuninkaallisessa taideakatemiassa. Hän tekee työn ohessa myös omia taideprojekteja. Työpaja sijaitsee Raadvadissa, Kongens Lyngbyssä.

Bitten on mukana Tanskan Designmuseon näyttelyssä TRYKKRAFT (22. toukokuuta –19. lokakuuta 2025). Näyttely esittelee merkittävimpien tanskalaisten kankaanpainajien teoksia kautta aikojen sekä nykyajan lahjakaiden tekstiilitaiteilijoiden uusia töitä.

Bitten är textiltryckare till yrket. Hon arbetar som lärare vid Det Kongelige Akademi i Danmark. Utöver sitt arbete är Bitten engagerad i konstprojekt. Hennes ateljé ligger i Raadvad, Kongens Lyngby.

Bitten deltar i utställningen TRYKKRAFT på Danmarks Designmuseum (22 maj–19 oktober 2025). Utställningen presenterar verk av de mest betydelsefulla danska textiltryckarna genom tiderna samt nya verk av samtida talangfulla textilkonstnärer.

Iniön Osavuosisukkaat ry järjestää 14.6. eväsretken Gloholmeniin.

Isäntänä toimii Aleksis Carlander. Lisätietoja retkestä löytyy sivulta 7. Lisätiedot: Juha Immonen p. 050 500 1007 tai jaimmonen@gmail.com. Ilmoittautuminen: jaimmonen@gmail.com

LÖYSIMME GLOHOLMENIN sattumalta. Olimme vuokranneet perheemme kanssa kesämökin Ahvenanmaan Torsholmasta. Eräänä päivänä, kun sytytin saunaa paikallisella mainoslehtisellä, silmiini osui ilmoitus: Turunmaan Kiinteistöt myy tonttia Gloholmenissa, Iniössä.

Emme epäröineet hetkeäkään, vaan lähdimme tutkimusmatkalle pienellä veneellä Kihdin selän yli Brändöstä Iniöön ja sieltä Gloholmeniin. Ihastuimme heti saaren ainutlaatuisen luontoon ja vanhaan kulttuuriperintöön. Saarella oli ollut vakituista asutusta 1970-luvulle asti. Sen jälkeen se oli saaristotilan perijöiden kesämökkikäytössä, mutta he päättivät jakaa saaren tonteiksi ja myydä ne. Ostimme omamme syksyllä 2003.

Hyvä ystävämme, tanskalainen puuseppä ja arkkitehti **Uffe Black**, tuli avuksemme suunnittelemaan päärakennusta ja myöhemmin myös muita saaren rakennuksia.

Keväällä 2004 saimme monien mutkien kautta yhteyden **Trygve Karlssoniin** ja **Jonas Grandelliin**, jotka olivat juuri perustaneet rakennus- ja isännöintiyrityksen. He ottivat projektin hoitaakseen. Uffe Black oli talven aikana piirtänyt päärakennuksen suunnitelmat ja minä olin kerännyt suuren määrän tanskalaisia ikkunoita ja ovia. Kierrättäminen ei tuolloin ollut vielä yleistä, joten sain materiaalit lähes pilkkahintaan.

Ensimmäisenä kesänä raivattiin rakennuspaikka ja tehtiin perustukset. Saaristossa rakentaminen on erilaista kuin Tanskassa, missä lapio uppoaa maahan helposti. Suomessa maaperä on kovaa ja maasto haastavaa, mikä tekee työstä vaativaa. Osa materiaaleista tuotiin Tanskasta, mutta paljon ostettiin myös paikallisesti, esimerkiksi **Lassen** ja **Gunnelin** pitämästä Iniö Lanthandelista. Bitten puhuu yhä lämmöllä Gunnelin palvelinkusta, paistilihasta ja perunoista, jotka olivat ruokahuoltomme kulmakiviä.

Liimapalkit olivat suuria ja raskaita, mutta onneksi Trygve ja Jonas olivat vahvoja! Rakentaminen eteni haasteista huolimatta, ja lopulta ensimmäinen rakennus nousi paikoilleen. Päärakennus valmistui seuraavana vuonna. Pian käynnistyi uusi projekti, saunan rakentaminen. Bittenin vanhemmat olivat suureksi avuksi. Isä **Kai** raivasi tonttia rakennusjätteistä, ja äiti **Inger** huolehti lastenhoidosta sekä auttoi Bitteniä ruokahuollossa.

GLOHOLMEN TÄNÄÄN

Alusta alkaen Gloholmen on ollut perheemme elämän keskipiste. Vuosien varrella olemme lisänneet rakennusten määrää, ja nyt aikuisilla lapsillamme on omat tilansa. Tämä mahdollistaa sekä yhteisöllisyyden että yksityisyyden. Bittenin tekstiilistudio tarjoaa hänelle mahdollisuuden luovaan työkentelyyn myös kesäisin, ja puuverstas on aina tarpeen, sillä saarielämässä pieniä korjaustöitä riittää.

Talvisin säästämme ja suunnittelemme uusia projekteja. Keväisin tilaamme puutavaran Larjaman sahalta Taivassalosta, josta se kuljetetaan Jumon saareen ja sieltä Gloholmeniin **Matti Pöylin** proomulla. Siitä alkaa jokakesäinen työleiri, jossa kannetaan, raahataan ja rakennetaan. Työ on ajoittain raskasta, mutta se on sen arvoista – ja kunto pysyy hyvänä!

Olemme onnistuneet pitämään kulut maltillisina. Rakennukset on toteutettu matalan teknologian periaatteella, käsityötaitoa kunnioittaen ja perinteitä vaalien. Pyrimme taloudellisesti järkevään, ympäristöystävälliseen ja esteettisesti kestävään rakentamiseen.

Tänään Gloholmenissa asuu kuusi osavuosisukasta perheineen. Se on mielestämme varsinainen unelmasaari. ● >>

Familjen Carlanders skärgårdsdröm

Den finsk-danska Aleksis Carlanders resa tog honom av en slump till Gloholmen i Iniö, cirka en halvtimmes båtfärd från Iniö kyrkby.

TEXT OCH FOTO RIITTA SOURANDER



Den 14 juni ordnar
Iniö Deltidsboende rf.
en picknickutflykt till Gloholmen.
Programledare är Aleksis Carlander.
Mer information om resan
finns på sidan 7.
Mer information: Juha Immonen,
tfn 050 5001007 eller
jaimmonen@gmail.com.
Anmälan: jaimmonen@gmail.com
Välkommen till Gloholmen!

VI HITTADE GLOHOLMEN helt av en slump. Vi hade hyrt en sommarstuga på Torsholmen i Åland. En dag, när jag tände bastun med en lokal reklamtidning, fick jag syn på en annons: Turunmaan Kiinteistöt sålde tomter på Gloholmen i Iniö.

Vi tvekade inte en sekund utan gav oss iväg på en upp-täcktsfärd med en liten båt över Kihdins vatten från Brändö till Iniö och vidare till Gloholmen. Vi blev genast förälskade i öns unika natur och dess gamla kulturarv. Gloholmen hade haft fast bosättning fram till 1970-talet. Därefter hade den använts som sommarställe av arvingarna till en skärgårdsgård, men de beslutade sig för att stycka upp ön i tomter och sälja dem. Vi köpte vår tomt hösten 2003.

Vår goda vän, den danska snickaren och arkitekten **Uffe Black**, hjälpte oss att planera huvudbyggnaden – och senare även andra byggnader på ön.

Våren 2004 fick vi, efter många omvägar, kontakt med **Trygve Karlsson** och **Jonas Grandell**, som just hade grundat ett bygg- och fastighetsförvaltningsföretag. De gick med på att ta sig an projektet. Under vintern hade Uffe Black ritat planerna för huvudbyggnaden, och jag hade samlat ihop ett stort antal danska fönster och dörrar. Återvinning var ännu inte så vanligt på den tiden, så jag fick materialen till ett mycket lågt pris.

Den första sommaren röjdes byggplatsen och grunden lades. Att bygga i skärgården är annorlunda än i Danmark, där spaden lätt går ner i jorden. I Finland är däremot marken hård och terrängen utmanande, vilket gör arbetet krävande. En del material tog vi med från Danmark, men mycket köpte vi lokalt, till exempel från Iniö Lanthandel, som drevs av **Lasse** och **Gunnel**. Bitten pratar fortfarande varmt om Gunnels rökta skinka, stektkött och potatis, som var en viktig del av vår mathållning.

Limträbalkarna var stora och tunga, men som tur var var Trygve och Jonas starka! Bygget framskred trots många utmaningar, och till slut stod den första byggnaden på plats. Huvudbyggnaden blev klar året därpå, och snart var ett nytt projekt igång – att bygga bastun. Bittens föräldrar var till stor hjälp: hennes pappa **Kai** röjde tomten från byggavfall, och hennes mamma **Inger** tog hand om barnen och hjälpte Bitten med matlagningen.

GLOHOLMEN IDAG

Från första stund har Gloholmen varit familjens centrum. Under årens lopp har vi byggt fler byggnader, och nu har våra vuxna barn sina egna utrymmen, vilket möjliggör både gemenskap och avskildhet. Bittens textilstudio ger henne en möjlighet att arbeta kreativt även på sommaren, och snickeriverkstaden är alltid i bruk – det finns alltid något att fixa på en ö.

På vintern sparar vi och planerar nya projekt. På våren beställer vi virke från Larjaman såg, som transporteras från Jumon med **Matti Pöylis** pråm. Sedan börjar det årliga sommararbetslägret, där vi bär, släpar och bygger. Arbetet är stundtals tungt, men det är värt det – och vi håller oss i form!

Vi har lyckats hålla kostnaderna rimliga. Byggnaderna har uppförts enligt principen om låg teknologi, med respekt för hantverkskicklighet och traditioner. Vi strävar efter ekonomiskt genomtänkt, miljövänligt och estetiskt hållbart byggande.

Idag delas Gloholmen av sex deltidboende och deras familjer – enligt oss en riktig drömö. ●



Näin saat hoitoa mökkikaudella

Kesämökkiläisen on hyvä tuntea Iniön terveystalvelut ja varautua mahdollisiin terveysongelmiin jo ennen mökkikauden alkua.

Tästä artikkelista löydät tärkeimmät tiedot mökkiläisen terveydenhuollosta Iniössä kesällä 2025.

TEKSTI SINIKKA LEINO KUVA PIXABAY

KIIREETTÖMÄT TAPAUKSET

INIÖN TERVEYSASEMA

Mökkiläisten tulee pääsääntöisesti käyttää vakituisen asuinkunnan terveystalveluja. Mikäli mökkeilet kotikuntasi ulkopuolella ja tarvitset sairaanhoidollisia palveluita, ole yhteydessä mökkikuntasi terveystalveluihin hyvissä ajoin, vähintään kolme viikkoa ennen tilapäisen oleskelun ja hoidon tarpeen alkamista. Näin pystytään valmistautumaan ja suunnittelemaan hoitosi mökkikunnassasi paremmin esimerkiksi haavahoitojen suhteen. Yhteydenoton perusteella arvioidaan, onko sairaanhoitosi mahdollista järjestää mökkikuntasi terveystasemalla.

Iniössä hoidetaan kiireettömiä asioita. Soita ensin Iniön terveystasemalle, p. 02 454 5200, hoidon tarpeen arvioimiseksi.

Kiireettömiin asioihin liittyvät yhteydenotot on suositeltavaa tehdä klo 10–13 välillä. Lääkäripalveluita on Iniössä saatavilla joka kolmas viikko,

mutta kesäaikaan mahdollisesti harvemmin. Aina ennen lääkärille haikautumista tulee ottaa yhteys hoidon tarpeen arvioon joko puhelimitse tai sähköisillä palveluilla.

Iniön terveydenhoitajan loman aikana palvelee Taivassalon terveystasema. Tällöin yhteys hoidon tarpeen arvioon tapahtuu edelleen puhelimitse tai sähköisillä palveluilla samaan numeroon (02 454 5200) kuin yllä mainittu.

LÄÄKKEET

Reseptit uusitaan ensisijaisesti Sinua hoitavassa yksikössä. Voit kuitenkin tehdä reseptin uusimispyynnön sähköisesti **OmaKanta-palvelussa**. Omakannassa voit tarkistaa, onko reseptillä vielä lääkettä jäljellä, tai kuinka kauan resepti on voimassa.

ROKOTUKSET

TBE-rokote eli "punkkirokote" ja muut rokotukset suositellaan otettavaksi oman kotikunnan terveydenhuollossa.

KIIREELLINEN HOITO

Mikäli osavuosisasukas sairastuu äkillisesti tai tapahtuu onnettomuus mökillä, hän saa tarvitsemansa kiireellisen hoidon paikallisesti. **Jokaisella Suomessa on oikeus välittömään, välttämättömään hoitoon asuinpaikasta riippumatta.**

Hätätilanteessa soita aina 112.

Suosittelavaa on myös ladata **112Suomi-sovellus**, joka nopeuttaa avun saamista, sillä se välittää sijaintitiedot suoraan hätäkeskukselle.

Kiireellisen hoidon jälkeen potilaan jatkohoito järjestetään yhteistyössä hänen kotikuntansa terveydenhuollon kanssa. Tämä voi tarkoittaa potilaan siirtoa omalle paikkakunnalle jatko-hoitoa varten, jos se on lääketieteellisesti perusteltua.

Teksti on laadittu Varhan asiantuntijoiden haastattelun (10.2.2025) pohjalta ja artikkelin sisältö tarkistettu Varhan asiantuntijoiden kanssa 13.03.2025. Viralliset ohjeet päivittyvät toukokuussa 2025 osoitteessa www.varha.fi.

Så här får du vård under stugperioden

Som deltidsboende är det bra att känna till Iniös hälsovårdstjänster och förbereda sig för eventuella hälsoproblem redan innan stugperioden börjar. I denna artikel hittar du de viktigaste uppgifterna om deltidsboendes hälsovård i Iniö sommaren 2025.

TEXT **SINIKKA LEINO**

ICKE-AKUTA FALL	AKUT VÅRD I INIÖ
<p>INIÖS HÄLSOVÅRDSCENTRAL</p> <p>Sommarstugeboende bör i huvudsak använda de hälsovårdstjänster som erbjuds i deras permanenta hemkommun. Om du semestrar utanför din hemkommun och behöver sjukvårdstjänster, bör du kontakta hälsovårdstjänsterna i din stugkommun i god tid, minst tre veckor innan tillfällig vistelse och behovet av vård börjar. På detta sätt kan du förbereda och planera din vård i din stugkommun bättre, till exempel när det gäller sårbehandling. Baserat på kontakten bedöms det om det är möjligt att ordna din sjukvård på hälsovårdsstationen i din stugkommun.</p> <p>I Iniö kan icke-akuta ärenden skötas om du först ringer Iniös hälsovårdscentral, tel. 02 454 5200, för att bedöma behovet av vård. Kontakter relaterade till icke-akuta ärenden rekommenderas att göras mellan kl. 10–13. Läkartjänster är tillgängliga i Iniö var tredje vecka, men möjligen mer sällan under sommaren. Innan</p>	<p>du söker läkarvård bör du alltid kontakta bedömningen av vårdbehovet antingen per telefon eller med elektroniska tjänster.</p> <p>Under Iniös hälsovårdares semester betjänar Tövsala hälsovårdscentral. Kontakten för bedömning av vårdbehov sker fortfarande per telefon eller med elektroniska tjänster till samma nummer (02 454 5200) som nämns ovan.</p> <p>MEDICINER</p> <p>Recept förnyas främst i den enhet som vårdar dig, men du kan också göra en förnyelsebegäran för recept elektroniskt i OmaKanta-tjänsten. Där kan du kontrollera om det fortfarande finns medicin kvar på receptet eller hur länge receptet är giltigt.</p> <p>VACCINATIONER</p> <p>TBE-vaccinet, eller "fästingvaccinet", och andra vaccinationer rekommenderas att tas inom hälsovården i din egen hemkommun.</p>
	<p>Om en deltidsboende plötsligt blir sjuk eller om det inträffar en olycka på stugan, får han eller hon den akuta vård som behövs lokalt. Alla i Finland har rätt till omedelbar, nödvändig vård oavsett bostadsort.</p> <p>I nödsituationer, ring alltid 112.</p> <p>Det rekommenderas också att ladda ner 112Suomi-appen, som påskyndar hjälpen, eftersom den skickar platsinformation direkt till nödcentralen.</p> <p>Efter akutvård ordnas patientens fortsatta vård i samarbete med hälsovården i hans hemkommun. Detta kan innebära att patienten flyttas till sin egen hemort för fortsatt vård, om det är medicinskt motiverat.</p>

Texten är skriven på basen av en intervju med Varhas experter (10.2.2025) och innehållet i artikeln kontrollerades med Varhas experter den 13.03.2025. Officiella instruktioner uppdateras i maj 2025 på www.varha.fi.

UTNYTTJA DIGITALA TJÄNSTER PÅ STUGAN

Det lönar sig för Iniös deltidsboende att utnyttja digitala tjänster som erbjuder snabb kontakt med hälsovårdsprofessionella.

- **Varha-appen** (laddas ner från appbutiken eller används på adressen digi.varha.fi).
- Chattkontakt med hälsovårdsprofessionella.
- Tidsbokning.
- Distansmottagningar.
- Möjlighet att skicka och ta emot icke-akuta meddelanden.
- **Omaolo-tjänsten** (omaolo.fi).
- Elektronisk symptombedömning och vägledning till rätt vård.

Om den deltidsboende bor permanent någon annanstans än i Egentliga Finland, kan han eller hon använda **Varha-appen** i akuta situationer och för distansrådgivning, men vård av långvariga sjukdomar sker främst genom den egna hemkommunen.

SOMMARSTUGEBOENDES MEDICINSKÅP

Ett välutrustat medicinskåp hjälper att ta hand om de vanligaste problemen på stugan. Kom ihåg att förvara medicinerna torrt och svalt, eftersom fukt och kyla kan försvaga deras effekt. Kontrollera medicinernas datum i början av stugperioden och ta med utgångna produkter till apoteket för destruktion.

Rekommenderade tillbehör till stugans medicinskåp:

- Smärt- och febermediciner. Paracetamol är ett säkert val även vid ormbett. Anti-inflammatoriska smärtstillande läkemedel rekommenderas inte på grund av risken för njurskador.
- Allergimedier. Antihistamin-tabletter hjälper mot allergiska reaktioner, till exempel insektbett eller pollenallergi.
- Solskyddskräm skyddar huden mot solens skadliga strålar.
- Hydrokortisonkräm lindrar klåda orsakad av myggbett och solbränd hud.
- Kyppakkaus. Första hjälp vid ormbett eller kraftiga allergiska reaktioner. Kom ihåg att du alltid måste söka läkarvård efter ett ormbett. Bettet ska hållas stilla och inte pressas.
- Sårbehandlingstillbehör. Plåster, sårkompresser, desinfektionsmedel, gasbinda och idealbinda för sårbehandling.
- Myggmedel förebygger myggbett och de problem de orsakar.
- Fästingpincett för säker borttagning av fästingar. Efter borttagningen rengör området med desinfektionsmedel.
- Pincett och en liten sax. Användbara till exempel för att ta bort stickor och klippa förband.
- Innehållet i medicinskåpet bör kontrolleras regelbundet och uppdateras vid behov. Förvara medicinerna i deras originalförpackningar och följ deras förvaringsinstruktioner.

HYÖDYNNÄ DIGIPALVELUJA MÖKILLÄ

Iniön osavuosiasukkaan kannattaa hyödyntää digipalveluita, jotka tarjoavat nopean yhteyden terveydenhuollon ammattilaisiin.

- **Varha-sovellus** (ladataan sovelluskaupasta tai käytetään osoitteessa digi.varha.fi).
- Chat-yhteys terveydenhuollon ammattilaisiin.
- Ajanvaraus.
- Etävastaanotot.
- Mahdollisuus lähettää ja vastaanottaa kiireettömiä viestejä.
- **Omaolo-palvelu** (omaolo.fi).
- Sähköinen oirearvio ja ohjeus oikeaan hoitoon.

Jos mökkeilijä asuu vakituisesti muualla kuin Varsinais-Suomessa, hän voi hyödyntää **Varha-sovellusta** akuuteissa tilanteissa ja etäneuvonnassa, mutta pitkäaikaisrauksien hoito tapahtuu ensisijaisesti oman kotikunnan kautta.

MÖKKILÄISEN LÄÄKEKAAPPI

Hyvin varustettu lääkekaappi auttaa hoitamaan yleisimpiä vaivoja mökillä. Muista säilyttää lääkkeitä kuivassa ja viileässä, sillä kosteus ja kylmyys voivat heikentää niiden tehoa. Tarkista mökkikauden alussa lääkkeiden päiväykset ja vie vanhentuneet valmisteet apteekkiin hävitettäväksi.

Suosittelavat tarvikkeet mökin lääkekaappiin:

- Kipu- ja kuumelääkkeet. Parasetamoli on turvallinen valinta myös kyynpureman yhteydessä. Tulehduskipulääkkeitä ei suositella munuaisvaarioriskin vuoksi.
- Allergialääkkeet. Antihistamiini auttaa allergisiin reaktioihin, kuten hyönteisten pistoihin ja siitepölyallergiaan.
- Aurinkosuojavoide suojaa ihoa auringon haitallisilta säteiltä.
- Hydrokortisonivoide lievittää hyttysten pistoista aiheutuvaa kutinaa ja auringon polttamaa ihoa.
- Kyypakkaus. Ensiapuun kyynpureman tai voimakkaan allergisen reaktion sattuesssa. Muista, että kyynpureman jälkeen on aina hakeuduttava lääkärin hoitoon. Puremakohta tuetaan liikkumattomaksi, eikä sitä pidä painella.
- Haavanhoitotarvikkeet. Laastarit, haavataitokset, desinfiointiaine, sideharso ja ideaaliside haavojen hoitoon.
- Hyttyskarkote ehkäisee hyttysten pistoja ja niiden aiheuttamia haittoja.
- Punkkipihdit punkin turvalliseen poistamiseen. Poiston jälkeen puhdistaa alue desinfiointiaineella.
- Pinsetit ja pienet sakset. Hyödyllisiä esimerkiksi tikkujen poistamiseen ja sidetarpeiden leikkaamiseen.
- Lääkekaapin sisältö kannattaa tarkistaa säännöllisesti ja päivittää tarvittaessa. Säilytä lääkkeitä alkuperäispakkauksissaan ja noudata niiden säilytysohjeita. •



Erottelava kuivakäymälä Separett Tiny vierasmökissä. Kahden henkilön päivittäisessä käytössä tulee kiinteän jätteen säiliö tyhjentää noin kerran kahdessa viikossa ja virtsasäiliö noin 2-3 kertaa viikossa.

Viereinen sivu: Huussityyliä Gloholmista.



HOHTOA HUUSIELÄMÄÄN

Perinteisellä reikä ja saavi -systeemillä on ollut vankka sija suomalaisten sydämissä – ja hajuhaittojen vuoksi mökkitontin takimmaisessa nurkassa. Nykyaikaiset, hajuttomat kuivakäymälät ovat kuitenkin yleistyneet ja niitä täydentävät kakkos- ja kolmoskäymälät nostaneet mökkielämän mukavuuden aivan uudelle tasolle.

TEKSTI SARI LAPINLEIMU KUVAT RIITTA SOURANDER



Kuivakäymälä Jumosta.



Huussicharmia Velkuasta.

KUVA PIKKUVIHREÄ

NIIN KOVASTI KUIN ME SUOMALAISET vesivessojamme rakastamme, mökillä tukalaa oloa on totuttu helpottamaan ulkokuuressa – tai pikkulassa, puuceessa, eriössä tai ihan vain pihan perällä. Sinne, pihan perälle perinteiset huussit onkin hajuhaittojen vuoksi sijoitettu. Tämä on tarkoittanut epämukavuutta ja altistanut loukkaantumisille etenkin, jos matkaa on pitänyt taittaa liukkaalla kelillä tai pimeässä.

Mökkielämää arvostavien onneksi tarjolla on iso kirjo hajuuttomia, helppokäyttöisiä ja vedettömiä vaihtoehtoja niin osavuotiseen kuin ympärivuotiseenkin käyttöön. Niiden myötä huussit ovat hivuttautuneet asuin- ja saunarakennusten sekä kulkureittien välittömään läheisyyteen tai – tarpeen ja tilojen mukaan – asuinrakennusten sisälle saakka.

KOTIMAISIA VAIHTOEHTOJA RIITTÄÄ

Suomi on Ruotsin tapaan suunnannäyttävä kuivakäymälöiden kehittäjänä ja valmistajana. Isojen kotimaisten toimijoiden – Separettin, Biolanin ja Kekkilän – lisäksi tuotetaan ja palveluitaan tarjoavat Ecotecon, Ekoletin ja Pikkuvihreän kaltaiset pienemmät perheyrietykset.

– Ympärivuotisen asumisen suosio mökeillä on kasvanut. Tämä on tuonut vessasysteemeille uusia vaatimuksia. Samalla ykkösvessaa täydentävät ratkaisut – kevyet, edulliset ja helposti siirreltävät kakkos- ja kolmoskäymälät – ovat kasvattaneet suosiotaan, toteaa kuivakäymälöiden ja kompostoinnin asiantuntija **Minna Palo** Pikkuvihreästä.

Sopiva vaihtoehto löytyy käytännöllisesti katsoen kaikkiin tiloihin, tarpeisiin ja budjetteihin. Uusien käymälöiden

hintahaitari on todella suuri: kevyimmät ratkaisut maksavat kymppisiä, hieman järeämmät satasia ja kalleimmat tuhansia euroja.

Perinteisen käymälän vaihtaminen nykyaikaiseen kuivakäymälään saattaa onnistua hyvinkin edullisesti. Samoin jo olemassa olevan, haaskahteleavan kuivakäymälän päivittäminen, jos ongelmat johtuvat esimerkiksi asennusvirheestä tai puutteellisesta tuuletuksesta.

HARKITSE ENNEN HANKINTAA!

Kuivakäymälää harkitsevalle Palolla on yksi neuvo ylitse muiden: älä hätiköi!

– Innokkaille ja asiaan perehtymättömille asiakkaille saatetaan tarjota täysin sopimattomia ratkaisuja. Näin kävi muun muassa pariskunnalle, jonka sähköttömään mökkiin myytiin useamman tuhannen euron arvoinen polttava käymälä, hän kertoo.

Palo kehottaakin miettimään ennen kauppoille lähtemistä muun muassa käyttäjien määrää, mökkisesongin pituutta sekä sitä, onko käymälä tulossa ulos vai sisälle.

Myös valmistajien sivujen, erilaisten somekeskustelujen ja blogien selaaminen kannattaa.

– Jaa ja perehdy, tutustu ja lue, mutta ole kriittinen ja mieti omaa tilannettasi. Se mikä toimii yhdelle, ei välttämättä ole paras ratkaisu sinulle. Ja vielä: kun lähdet kauppoille, etsi myyjä, joka kyselee paljon. Vain kyselemällä myyjä pystyy hahmottamaan tilanteesi ja tarjoamaan juuri siihen sopivan ratkaisun, Palo toteaa.



Minna Palo,
kuivakäymälöiden
ja kompostoinnin
asiantuntija,
Pikkuvihreä Oy.

"Kuivakäymälä ei
vaadi vettä, viemärintiä
eikä aina sähköäkään."

Millainen kuivakäymälä saisi olla?

YKKÖSVESSA ULOS TAI SISÄLLE: KOMPOSTOIVA KUIVAKÄYMÄLÄ

Kompostoivassa kuivakäymälässä kaikki jätökset päästetään samaan säiliöön, jossa ne kompostoituvat mullaksi. Valtaosa nesteestä imeytyy massaan tai kuivikkeeseen tai haihtuu; ylimääräinen suotoneste kerätään erilliseen astiaan. Hajuhaitat eliminoidaan tuuletusputken sekä tuuli- tai kanavatuulettimen avulla. Laitteisto koostuu tyyppillisesti istuinosa (myös posliinipyty mahdollinen!) ja lattian alle sijoitettavasta kompostisäiliöstä.

- Toimii ilman sähköä.
- Helppo käyttää ja huoltaa.
- Pystyy käsittelemään suuriakin käymäläjätettä.
- Toimintavarma: vaikea saada rikki.
- Kuivikkeen kulutus nestemäärän mukaan.

Suomen myydyin. Biolanin kompostikäymälä Eco. Kompostoi myös talousjätettä. Hinta noin 600 e.

Myös vanhaan huussiin. Pikkuvihreän Green Toilet 120 Family. Hinta noin 600 e.

INNOKKAILLE PUUTARHUREILLE: EROTTELEVA KUIVAKÄYMÄLÄ

Erottelevan kuivakäymälän merkittävin ero edelliseen on se, että nestemäinen jäte ohjautuu heti omaan astiaan ja kiinteä jäte omaansa. Steriiliä virtsaa voidaan laimentaa vedellä ja käyttää lannoitteena sellaisenaan. Toisaalta nestettä kertyy paljon, 85–90 prosenttia käymäläjätteestä – myös lannoituskauden ulkopuolella ja maan ollessa jässä.

- Parhaimmillaan kesäkäytössä.
- Toimii ilman kuiviketta.

- Käytössä usein biohajoavat pussit tyhjennyksen ja puhtaanapidon helpottamiseksi.

Pitkä tyhjennysväli. Separett Villa. Hinta alk. 800 e.

Kuivakäymälä posliinipytyllä. Pikkuvihreän Green Toilet Lux. Myös ilman virtsan erottelua. Hinta alk. 1 190 e.

LISÄPYTTY SISÄKÄYTTÖÖN: PIENI KUIVIKÄYMÄLÄ

Kevyt, helposti siirreltävä ja vapaasti sijoitettava pieni kuivikekäymälä on kätevä lisäpyty sisäkäyttöön. Se sopii vierasmajaan, saunalle tai vaikka yöstiaksi. Kannellisen astian biohajoava pussi voidaan tyhjentää joko ulkovessan säiliöön tai erilliseen kompostoriin. Pussi riittää yhdelle tai kahdelle hengelle useammaksi päiväksi. Mitä enemmän nestemäistä jätettä on, sitä enemmän kuiviketta tarvitaan.

Pienen tai väliaikaiseen tarpeeseen. Pikkuvihreän Ekopikkula. Kevyt ja helppo siirreltävä. Hinta noin 80 e.

"FIINIMPI POTTA": PAKASTAVA KUIVAKÄYMÄLÄ

Ruotsalaisten 1970-luvulla kehittämä pakastava kuivakäymälä toimii sähköllä. Se jäädyttää käymäläjätteen ja muuttaa sen siten täysin hajuttomaksi. Käymälä koostuu vesivessaa muistuttavasta istuimesta, jäteämpäristä ja biojätepussista. Se ei prosessoisi saati kompostoi jätettä. Jätepussi viedään kompostoitumaan ulkokuuressa säiliöön tai käymäläjätteelle tarkoitettuun kompostoriin.

- Helppo asentaa: töpseli seinään, ei läpivientejä.

- Helppo tyhjentää.
- Kevyt ja helppo siirreltävä.
- Kohtuullinen sähkönkulutus.
- Pieni säiliö, parhaimmillaan ulkokuuressa kaverina.

Erittäin energiapihi. Ekohytte Frost, hinta noin 900 e.

Läpikotaisin kotimainen. Biolan Icellett, hinta alk. 1 300 e.

MODERNI SÄHKÖSYÖPPÖ: POLTTAVA WC

Polttava käymälä muuttaa sekä kiinteän että nestemäisen käymäläjätteen tuhaksi korkeassa lämpötilassa. Käytön jälkeen jäljelle jää vain pieni määrä tuhkaa.

Polttavalla WC:llä on paikkansa, ja se on toimiessaan siisti ja helpokäyttöinen. Siihen liittyy kuitenkin myös haasteita. Yksi näistä on korkea hinta, toinen huppea sähkönkulutus: Ruotsissa uusien polttavien käymälöiden asentaminen on joillakin vilkkailla mökkipaikkakunnilla jopa kielletty sähköverkon kuormittumisen takia. Kolmas haaste etenkin saareissa mökkeilevälle on käymälän säännöllinen huolto-tarve ja mahdolliset vikaantumiset. Kuka hoitaa huollot ja korjaukset, jos osaamista ei ole omasta takaa?

- Vaatii tilaa ja huolellista asentamista.
- Moderni tekniikka melko herkkää vikaantumaan.
- Polttamisesta syntyvien, ulos ohjattavien savukaasujen haju kulkeutuu vallitsevan tuulensuunnan mukaan – vaikka sitten mökkinaapurin pihalle.

Tuotemerkkejä muun muassa norjalainen Cinderella ja suomalainen Hiilet. Suuri hintahaitari, noin 2 000–4 500e. ● >>



GLAMOUR I UTEDASSET

Det traditionella hål- och så-systemet har haft en stark plats i finländarnas hjärtan - och på grund av luktolägenheter i den mest avlägsna hörnet av stugtomten. Moderna, luktfria torrtoaletter har dock blivit allt vanligare och kompletteras av sekundära och tertiära toaletter som har höjt bekvämligheten i stuglivet till en helt ny nivå.

TEXT SARI LAPINLEIMU

HUR MYCKET VI FINLÄNDARE än älskar våra vattentoaletter, har vi vant oss vid att lätta på trycket på stugan på ett utedass - eller hemlighus, uthus, bekvämlighetsinrättning eller bara bakom på gården. Det är där, på bakgården, som traditionella dass har placerats på grund av luktolägenheter. Detta har inneburit obehag och risk för skador, särskilt om man har behövt gå dit i halt väder eller mörker.

För dem som uppskattar stuglivet finns det som tur ett stort utbud av luktfria, användarvänliga och vattenfria alternativ för både säsong- och året runt-bruk. Tack vare dem har dassen smugit sig närmare bostads- och bastubyggnader och stigar, eller - beroende på behov och utrymme - även in i bostadsbyggnader.

DET FINNS GOTT OM INHEMSKA ALTERNATIV

Finland är, liksom Sverige, en föregångare i utveckling och tillverkning av torrtoaletter. Förutom de stora inhemska aktörerna - Separett, Biolan och Kekkilä - erbjuder mindre familjeföretag som Ecotecon, Ekolet och Pikkuvihreä sina produkter och tjänster.

Populariteten för året runt-boende på stugor har ökat. Detta har skapat nya krav på toalettsystem. Samtidigt har lösningar som kompletterar primärtoaletten - lätta, billiga och lättflyttade sekundära och tertiära toaletter - ökat i popularitet, säger **Minna Palo**, expert på torrtoaletter och kompostering från Pikkuvihreä.

Ett lämpligt alternativ finns praktiskt taget för alla utrymmen, behov och budgetar. Prisklassen för nya toaletter

är mycket bred: de lättaste lösningarna kostar några totals euro, något bastantare hundratals euro och de dyraste tusentals euro.

Att byta ut den traditionella toaletten till en modern torrtoalett kan vara mycket prisvärt. Likaså att uppgradera en befintlig, illaluktande torrtoalett, om problemen beror på till exempel installationsfel eller otillräcklig ventilation.

TÄNK INNAN DU KÖPER!

För den som överväger en torrtoalett har Palo ett råd över alla andra: skynda inte!

Entusiastiska och oerfarna kunder kan erbjudas helt olämpliga lösningar. Detta händer till exempel ett par till vars stuga utan el såldes en brännande toalett värd flera tusen euro, berättar hon.

Palo uppmanar därför att innan du går till butiken att tänka på bland annat antalet användare, längden på stugsäsongen och om toaletten ska placeras utomhus eller inomhus.

Det lönar sig också att bläddra igenom tillverkarnas sidor, olika sociala mediers diskussioner och bloggar.

Dela och bekanta dig, utforska och läs, men var kritisk och tänk på din egen situation. Det som fungerar för någon annan är kanske inte den bästa lösningen för dig. Och ännu: när du går till butiken, leta efter en försäljare som ställer många frågor. Endast genom att ställa frågor kan försäljaren förstå din situation och erbjuda den bästa lösningen för dig, säger Palo.



Minna Palo, expert på torrtoaletter och kompostering, Pikkuvihreä Ab.

"En torrtoalett kräver inte vatten, avlopp eller alltid ens el."

Vad för torrtoalett skulle du vilja ha?

PRIMÄRTOALETT UTMOMHUS ELLER INOMHUS: KOMPOSTERANDE TORRTOALETT

I en komposterande torrtoalett släpps all avföring i samma behållare, där de komposteras till mylla. Största delen av vätskan absorberas i massan eller ströet eller avdunstar; överskottet av dräneringsvätska samlas i en separat behållare. Luktolägenheter elimineras med en ventilationsslang och en vind- eller kanalfäkt. Utrustningen består typiskt av en sittplats (också en porslinskål möjlig) och en kompostbehållare placerad under golvet.

- Fungerar utan el.
- Lätt att använda och underhålla.
- Kan hantera stora mängder toalettavfall.
- Tillförlitlig: svår att söndra.
- Konsumtion av strö beror på mängden vätska.

Finlands mest sålda. Biolan Eco komposttoalett. Komposterar även hushållsavfall. Pris cirka 600 €.

Även för det gamla dasset. Pikkuvihreä Green Toilet 120 Family. Pris cirka 600 €.

FÖR ENTUSIASTISKA TRÄDGÅRDSMÄSTARE: SEPARERANDE TORRTOALETT

Den mest betydande skillnaden mellan en separerande torrtoalett och den föregående är att flytande avfall omedelbart leds till sin egen behållare och fast avfall till sin egen. Steril urin kan spädas med vatten och användas som gödsel som den är. Å andra sidan samlas mycket vätska, 85-90 procent av toalettavfallet - även utanför gödselsäsongen och när marken är frusen.

- Bäst för sommarbruk.
- Fungerar utan strö.
- Biologiskt nedbrytbara påsar används ofta för att underlätta tömning och rengöring.
- Långt tömningsintervall. Separett Villa. Pris från 800 €.

Torrtoalett med porslinskål. Pikkuvihreä Green Toilet Lux. Även utan urinseparation. Pris från 1190 €.

EXTRA TOALETT FÖR INOMHUSBRUK: LITEN STRÖTOALETT

En lätt, lättflyttad och fritt placerbar liten strötoalett är en praktisk extra toalett för inomhusbruk. Den passar för gäststugan, bastun eller till och med som en nattkruka. Den biologiskt nedbrytbara påsen i behållaren med lock kan tömmas antingen i utedassets behållare eller i en separat kompost. Påsen räcker för en eller två personer i flera dagar. Ju mer flytande avfall det finns, desto mer strö behövs.

För litet eller tillfälligt behov. Pikkuvihreä Ekopikkula. Lätt och enkel att flytta. Pris cirka 80 €.

"FINARE TOALETT": FRYSANDE TORRTOALETT

Den frysannde torrtoaletten, utvecklad av svenskar på 1970-talet, fungerar med el. Den fryser toalettavfallet och gör det helt luktfritt. Toaletten består av en toaletsits som liknar en vattentoalett, en avfallsbehållare och en biologiskt nedbrytbar påse. Den varken behandlar eller komposterar avfallet. Avfallspåsen tas till en kompostbehållare för utedasset eller en kompostrare avsedd för toalettavfall.

- Lätt att installera: anslut, inga genomföringar.

- Lätt att tömma.
- Enkel och lätt att flytta.
- Rimlig elförbrukning.
- Liten behållare, bäst tillsammans med utedasset.

Extremt energisnål. Ekohytte Frost, pris cirka 900 €.

Totalt inhemsk. Biolan Icelett, pris från 1 300 €.

MODERN ELFROSSARE: BRÄNNANDE WC

En brännande toalett omvandlar både fast och flytande toalettavfall till aska vid hög temperatur. Efter användning återstår bara en liten mängd aska. En brännande toalett har sin plats, och den är ren och lätt att använda när den fungerar. Det finns dock också utmaningar. En av dessa är det höga priset, en annan den extravaganta elförbrukningen: i Sverige är installationen av nya brännande toaletter till och med förbjuden i vissa populära stugområden på grund av belastningen på elnätet. Tredje utmaning, särskilt för de som bor på en ö, är det regelbundna underhållsbehovet och eventuella fel på toaletten. Vem tar hand om underhåll och reparationer om du inte har kunskapen själv?

- Kräver utrymme och noggrann installation.
- Modern teknik är ganska känslig för fel.
- Lukten från de rökgaser som bildas vid förbränning och leds ut sprider sig i den rådande vindriktningen - även till grannens gård.

Varumärken bl.a. norska Cinderella och finska Hiilet. Stora prisnivåskillnader, cirka 2 000-4 500 €. •

Herkkuruokaa omasta rannasta

Ryöppää, paista, kuivaa, mausta. Jos et ole vielä kokeillut rakkohaurua ruoanlaitossa, tee se nyt. Käytännön vinkkejä antaa keittiöpäällikkö ja ravintoloitsija **Ari Ruoho**, jonka luotsaamassa helsinkiläisravintola Nokassa kotimainen rakkohauru on käytössä ympäri vuoden.

TEKSTI **SARI LAPINLEIMU** KUVAT **RAVINTOLA NOKKA** JA **RIITTA SOURANDER**

ARI RUOHON ENSIMMÄINEN makumuisto rakkohaurusta (ent. rakkolevä) on peräisin viiden vuoden takaa.

– Olin pilkillä Suvisaaristossa ja sain kauhean puskan rakkohaurua. Se näytti lehtikaalilta ja mietin itselleni luonteenomaiseen tapaan, miten sitä voisi käyttää ruuanvalmistuksessa. Otin ja maistoin – ja siitä se sitten lähti, hän kertoo.

Ensikokemuksen jälkeen Ruoho on kerännyt rakkohaurua kotimaan rannoilta sen verran ahkerasti, että sitä tarjotaan Nokan asiakkaille muodossa tai toisessa ympäri vuoden.

– Rakkohauru maistuu miedon merelliseltä ja umamiselta. Se ei ole mullistava, mutta kylläkin silmiä avaava ja myös terveellinen, raaka-aine. Toisaalta kukaan ei ole ottanut asiakseen jalostaa sitä ihan tosissaan. Emme siis tiedä, mihin kaikkien siitä voisikaan olla.

Vuonna 2024 Nokan lautasille oli vähällä päätyä myös Iniöstä poimittua levää.

– Kävin Iniössä lomalla ja suunnittelin kerääväni rakkohaurua ympäröivistä vesistä. Suunnitelmat kuitenkin muuttivat: ilma oli kylmä, suojapukuni vuoti ja olin itse kuumessa, hän muistelee.

Ruoho napsii rakkohaurusta vain tuoret, terveet, noin neljän sentin mittaiset päät. Näin toimien emokasvi saa jatkaa kasvuaan vielä sadonkorjuun jälkeenkin. Myös myrskyn rantaan heittämiä leviä voi keittiömestarin mukaan käyttää, kunhan ne ovat puhtaita ja ajautuneet rantaan viimeistään edellisenä päivänä.

LEVÄÄ JA OLUTTA – NAM!

Leviä käytetään maailmalla hyvin monipuolisesti. Tämä on tullut Ruoholle selväksi sekä ulkomaisten asiakkaiden kanssa jutellessa että kansainvälisillä ruokamessuilla.

– Aasialaiset käyttävät rakkohaurua muun muassa snack-sina. Huuhdottu, ryöppätty ja valutettu levä lämmitetään pannulla seesamöljyn, chilihiutaleiden ja suolan kanssa ja nautitaan oluen kera, hän kertoo.

Suomalaisempi ja yksinkertaisempi herkku syntyy, kun ryöppättyä, suolalla ja voilla maustettua rakkolevää tarjoillaan paistetun kalan kera. Tai kun sitä nostetaan kypsien uusien perunoiden päälle suolan, ruskistetun voin, tillin ja ruohosipulin kanssa.

NELJÄ ASKELTA ONNEEN

1. Kerää

Kerää latvojen uusi kasvusto viimeisestä rakosta eteenpäin. Näin emokasvi saa jatkaa kasvuaan. Tämä on tärkeää, koska rakkohauru on luokiteltu silmälläpidettäväksi lajiksi.

2. Ryöppää

Huuhtele levä useampaan kertaan juoksevan veden alla. Keitä minuutin verran suolavedessä, huuhtele ja valuta. Ruskea levä muuttuu keitettäessä kirkkaan vihreäksi.

3. Paista

Paista ryöppätty levä esimerkiksi voissa ja valkosipulissa. Yksinkertainen herkku on valmis – joko sellaisenaan syötäväksi, salaattissa tai esimerkiksi pastan asemasta kalan kaverina.

4. Kuivaa

Kuivaa rakkohauru sienten tapaan, jauha ja käytä mausteena esimerkiksi kastikkeissa, liemissä ja murekkeissa. Älä pelästy värimuutosta: kun levää kuivataan, se muuttuu mustaksi.

TERVEYDEKSI!

Rakkohauru eli rakkolevä on yksi Itämeren niin sanotuista avainlajeista: monet muut lajit ovat siitä riippuvaisia joko suoraan tai välillisesti. Rakkohauru on myös terveellistä. Se sisältää kuituja, antioksidantteja ja C-vitamiinia sekä mineraaleja, erityisesti jodia.

Rakkohauru sopii mainiosti myös salaatteihin.

– Hiukan juhlallisempi lämmin salaatti syntyy vaikkapa keitetystä perunasta, savukalasta, (kylmäsavustetusta) mädistä, pannulla paistetusta rakkohaurusta ja voikastikkeesta. Helppoa ja hyvää, Ari Ruoho vinkkaa. •



Ravintola Nokan keittiömestari Ari Ruoho kehottaa suosimaan kotimaisia särkikalaloja. Se on pieni mutta konkreettinen tapa vähentää Itämeren rehevöitymistä ja parantaa näin rakkohaurun elämisen edellytyksiä.

Restaurang Nokas köksmästare Ari Ruoho uppmanar till att använda inhemska fiskarter. Det är ett litet men konkret sätt att minska övergödningen i Östersjön och därmed förbättra livsförutsättningarna för blåstång.





Delikatesser från egen strand

Förväll, stek, torka, krydda. Om du ännu inte har provat blåstång i matlagning, gör det nu. Praktiska tips ges av kökschef och krögare **Ari Ruoho**, vars Helsingforsrestaurang Nokka använder inhemsk blåstång året runt.

TEXT **SARI LAPINLEIMU** FOTO **RAVINTOLA NOKKA** OCH **RIITTA SOURANDER**

ARI RUOHOS FÖRSTA SMAKMINNE av blåstång är från fem år sedan.

– Jag var och pimplade på Sommaröarna och fick en stor buske blåstång. Det såg ut som grönkål och jag undrade för mig själv, på mitt karaktäristiska sätt, hur man kunde använda det i matlagning. Jag smakade - och därifrån började det, säger han.

Efter den första upplevelsen har Ruoho samlat blåstång från inhemska stränder så flitigt att det serveras till Nokkas kunder i en eller annan form året om.

– Blåstång smakar mildt av hav och av umami. Det är inte revolutionerande, men definitivt ögonöppnande och också en hälsosam ingrediens. Å andra sidan har ingen tagit på sig att förädla det på allvar. Så vi vet inte vad allt man kunde utnyttja det för.

År 2024 var Nokkas tallrikar nära att också få ang plockad från Iniö.

– Jag var på semester i Iniö och planerade att samla blåstång från omgivande vatten. Planerna ändrades dock: luften var kall, min skyddsklädsel läckte och jag hade feber, minns han.

Ruoho plockar bara färska, friska, cirka fyra centimeter långa toppar av blåstång. På så sätt kan moderplantan fortsätta växa även efter skörden. Enligt köksmästaren kan man också använda tång som stormen har kastat i land, förutsatt att de är rena och har strandat senast dagen innan.

TÅNG OCH ÖL - MUMSI!

Tång används mycket mångsidigt runt om i världen. Detta har blivit klart för Ruoho både genom att prata med utländska kunder och på internationella matmässor.

– Asiaterna använder blåstång bland annat som snacks. Sköljd, förvällad och dränerad tång värms i en panna med sesamolja, chiliflakes och salt och serveras med öl, berättar han.

En mer finsk och enklare delikatess skapas när förvällad, saltad och smörkryddad blåstång serveras med stekt fisk. Eller när den läggs på kokta nya potatisar med salt, brynt smör, dill och gräslök.

FYRA STEG TILL LYCKA

1. Samla

Samla den nya tillväxten av topparna från den sista blåsan framåt. På så sätt kan moderplantan fortsätta att växa. Detta är viktigt eftersom blåstång är klassificerad som en art som skall övervakas.

2. Förväll

Skölj tången flera gånger under rinnande vatten. Koka i en minut i saltat vatten, skölj och dränera. Den bruna tången blir klargrön när den kokas.

3. Stek

Stek den förvällade tången i till exempel smör och vitlök. En enkel delikatess är klar - antingen att ätas som den är, i en sallad eller till exempel istället för pasta med fisk.

4. Torka

Torka blåstången som svampar, mal och använd som krydda till exempel i såser, buljonger och köttfärslimpor. Var inte rädd för färgförändringen: när tången torkas blir den svart.

FÖR DIN HÄLSA!

Blåstång är en av Östersjöns så kallade nyckelarter: många andra arter är beroende av den antingen direkt eller indirekt. Blåstång är också hälsosamt. Det innehåller fibrer, antioxidanter och C-vitamin samt mineraler, särskilt jod.

Blåstång passar också utmärkt i sallader.

– En lite festligare varm sallad kan till exempel tillverkas av kokt potatis, rökt fisk, (kallrökt) rom, stekt blåstång och smörsås. Enkelt och gott, tipsar Ari Ruoho. •

NYT TARKKANA – UUSI RAKENTAMISLAKI HALTUUN

Vuoden alussa voimaan astunut rakennuslaki toi helpotusta rakentamiseen.

Valtaosa kiinteistön omistajan velvollisuuksista jäi kuitenkin ennalleen. Kun varmistat asiat etukäteen, välttyt turhilta takaiskuilta.

TEKSTI JA POHJAPIIRROS **MIKAELA PAPPILA**/PAPPILA DESIGN

UUSI RAKENTAMISLAKI astui voimaan 1.1.2025. Enintään 30m²:n suuruisia rakennuksia ja enintään 50m²:n kokoisia katoksia voi nyt rakentaa ilman rakennuslupaa. Rakennuksissa saa olla tulisija, mutta ei keittiöliesiä.

Vaikka rakennuslupaa ei tarvita, mikään muu ei ole muuttunut. Kiinteistön omistajan on edelleen palkattava suunnittelija laatimaan rakennuspiirustukset ja kuultava naapureita. Omistajan tulee ensin tarkistaa, onko rakennusoikeutta jäljellä ja mitä kiinteistön kaava sallii rakentaa. Mikäli kiinteistöllä ei ole kaavaa, on tarkistettava, mitä Pa-raisten rakennusjärjestys sallii. Lisäksi on varmistettava, että etäisyydet naapuriin ja mahdolliseen rantaan ovat riittävät ja että palomääräyksiä noudatetaan.

Rakennuksesta on ilmoitettava verottajalle. Ja jos rakennukseen vedetään vesijohto ja vedenkulutus ylittää 50 litraa vuorokaudessa, on haettava lupa jätevesijärjestelmälle.

>>

Mitä kaavamääräysten noudattaminen käytännössä tarkoittaa?

Suurimmassa osassa Paraisten saaristoa on kaava. Kyseessä voi olla yleiskaava tai asemakaava. Kaavassa on merkitty rakennusalue, jonka sisällä rakentaminen on sallittua. Siinä voidaan määritellä myös rakennusoikeus sekä muita rakentamiseen liittyviä vaatimuksia.

Kuinka lähelle rantaa esimerkiksi saunan saa rakentaa Iniön alueella?

Jos etäisyyttä rantaan ei ole määrätty kaavassa, tieto löytyy Paraisten rakennusjärjestyksestä. Utta rakennusjärjestyksestä ei ole vielä hyväksytty, mutta ehdotuksen mukaan rakennus tai rakenne on sijoitettava vähintään 15 metrin päähän rantaviivasta keskivedenkorkeuden mukaan. Yli 30 m²:n suuruisen rakennuksen etäisyyden tulee olla vähintään 40 metriä rantaviivasta.

Enintään 30 m²:n suuruisen sauna voidaan rakentaa 15 metrin etäisyydelle rantaviivasta keskivedenkorkeuden mukaan. Jos saunan pinta-ala on enintään 20 m², se voidaan sijoittaa vähintään 10 metrin päähän rantaviivasta. Vierasmaja voidaan rakentaa vähintään 25 metrin päähän rantaviivasta.

Jos kaava sallii enintään 25 m²:n suuruisen saunan, sitä suuremman (esimerkiksi 30-neliöisen) saunan rakentamiseen tarvitaan poikkeamislupa.

Paraisten suositeltu alin rakennuskorkeus lattian osalta on +2,40 metriä N Par -järjestelmän mukaan (+2,88 metriä N2000-järjestelmän mukaan).

Onko tontilla sallittujen rakennusten määrä edelleen rajoitettu? Laske-taanko kaikki rakennukset mukaan käyttötarkoituksesta riippumatta?

Tässä asiassa ei ole tapahtunut muutoksia. Kaavassa ja Paraisten rakennusjärjestyksessä määritellään, mitä saa rakentaa. Uuden lain mukaan kaikki rakennukset lasketaan mukaan rakennusoikeuteen.

Kun ilmoitus on tehty Paraisten rakennusvalvontaan, voiko rakentamisen aloittaa heti? Pitääkö ilmoittaa muuallekin?

Jos aiot rakentaa alle 30 m²:n suuruisen rakennuksen tai suojakatoksen, mitään ilmoitusta ei tarvitse tehdä rakennusvalvontaan.

Eli jos rakentaa vaikka sen 50 m²:n kokaisen katoksen, johon ei tarvita rakennuslupaa, ilmoitus pitää tehdä? Ei-asuinrakennuksen tulee olla alle 30 m², jotta rakennuslupaa ei tarvita.

Saako katon alla olla enemmän kuin 30 m² (esim. sauna ja tupa erillään ja välissä avotila, kuten usein nähdään)?

Rakennuksen yhteydessä saa olla katettu terassi. Terassin pinta-ala saa olla enintään puolet rakennuksen kerrosalasta. Jos rakennetaan sauna ja vierasmaja, joiden välissä on katettu terassi, tarvitaan rakennuslupa.

Saako terasseja rakentaa mihin tahansa?

Maanpinnan tasolla olevia terasseja, jotka eivät tarvitse kaidetta ja joiden pinta-ala on enintään 30 m², voi rakentaa ilman lupaa.

**Rakennusvalvonnan asiakaspalvelunumero
040 488 6080
arkisin klo 9-15 välisenä aikana (perjantaina klo 14 saakka)**

Asiakaspalvelusta voit varata ajan katselmuksiin, tilata arkistohaut ja tarvittavat hakemuslomakkeet sekä saat yleistä neuvoa rakennusvalvontaan liittyvistä asioista. Jo jätettyjen lupahakemusten käsittelytilanteen voit myös kysyä asiakaspalvelusta. Tarpeen mukaan sinut ohjataan ottamaan yhteyttä luvan valmistelijaan ja voit jättää asiakaspalvelun kautta myös soittopyynnön tarkastajille.

Rakennustarkastajien ja tarkastusinsinöörien puhelinajat poistetaan käytöstä. Tarkastajat ovat puhelimesta parhaiten tavoitettavissa aamuisin, mutta kiireellisissä asiassa kannattaa soittaa asiakaspalvelunumeroon. ●

VAR UPPMÄRKSAM – TA KONTROLL ÖVER DEN NYA BYGGLAGEN!

Den bygglag som trädde i kraft i början av året har underlättat byggandet. Dock förblev de flesta av fastighetsägarens skyldigheter oförändrade. Genom att kontrollera saker i förväg undviker du onödiga bakslag.

TEXT MIKAELA PAPPILA / PAPPILA DESIGN

DEN NYA BYGGLAGEN trädde i kraft den 1.1.2025. Lagen gör det nu möjligt att bygga byggnader på högst 30 m² och skyddstak på högst 50 m² utan bygglov. Byggnaderna får ha eldstad, men ingen köksspis. Även om bygglov inte krävs, har inget annat ändrats. Fastighetsägaren måste fortfarande anlita en planerare för att göra byggnadsritningar och grannarna måste höras. Ägaren bör först kontrollera att det finns byggrätt kvar och vad planen för fastigheten tillåter att byggas. Om det inte finns en plan, ska man kontrollera vad Pargas byggnadsordning tillåter. Dessutom måste avstånden till grannen och eventuell strand vara tillräckliga och brandsäkerhetsbestämmelserna följas. Information om byggnaden måste också anmälas till skattemyndigheten. Om byggnaden ansluts till vatten och förbrukningen överstiger 50 liter per dygn, måste tillstånd för avloppssystemet ansökas.

Vad innebär det i praktiken att följa planbestämmelserna?

Största delen av Pargas skärgård har en plan, antingen en generalplan eller en detaljplan. I planen anges var byggområdet finns, och inom detta område är det tillåtet att bygga. Planen kan också ange byggrätten och andra krav som ska beaktas vid byggandet.

Hur nära stranden får man bygga en bastu i Iniö?

Om planen inte specificerar avståndet till stranden finns informationen

i Pargas byggnadsordning. Den nya byggnadsordningen har ännu inte godkänts, men förslaget är att en byggnad eller konstruktion ska placeras minst 15 meter från strandlinjen vid medelvattenstånd, och en byggnad större än 30 m² minst 40 meter från strandlinjen.

En bastu på högst 30 m² får byggas 15 meter från strandlinjen enligt medelvattenståndet. Om bastun är högst 20 m², får den placeras minst 10 meter från strandlinjen. En gäststuga får byggas minst 25 meter från strandlinjen.

Om planen tillåter en bastu på högst 25 m², krävs ett undantagstillstånd för att bygga en större bastu, till exempel en på 30 m².

Den rekommenderade lägsta byggnadshöjden på golv i Pargas är +2,40 meter enligt N Par-systemet (+2,88 meter enligt N2000-systemet).

Är antalet byggnader på tomten fortfarande begränsat? Räknas alla byggnader oavsett användningsändamål?

Detta har inte förändrats. Planen och Pargas byggnadsordning anger vad som får byggas. Enligt den nya lagen räknas alla byggnader in i byggrätten.

När anmälan har gjorts till Pargas byggnadstillsyn, kan man börja bygga direkt? Måste man anmäla någon annanstans?

Om du ska bygga en byggnad under 30 m² eller ett skyddstak under 50 m² behöver du inte göra någon anmälan till byggnadstillsynen.

En byggnad som inte är en bostad måste vara under 30 m² för att bygglov inte ska krävas. Kan taket ändå täcka en större yta, till exempel en bastu och ett rum separat med ett öppet utrymme emellan?

Man kan ha en täckt terrass i anslutning till byggnaden. Terrassen får vara högst 50% av byggnadens våningsyta. Om man bygger en bastu och en gäststuga med en täckt terrass mellan dem, krävs bygglov.

Får man bygga terrasser var som helst?

Marknivåterrasser som inte kräver räcke och är högst 30 m² får byggas utan tillstånd.

**Byggnadstillsynens kundtjänstnummer.
040 488 6080
vardagar kl. 9-15
(fredagar till kl. 14)**

Via kundtjänsten kan du boka tid för syner, beställa arkivsökningar och ansökningsblanketter som du behöver och få allmänna råd i frågor som rör byggnadstillsyn. Hos kundtjänsten kan du också kolla i vilket skede handläggningen av din lovansökan befinner sig. Vid behov blir du hänvisad till att kontakta den person som bereder ditt ärende och via kundtjänsten kan du även be någon av inspektörerna att ringa upp dig. ●



Vierassatama, Camping

Sauna, suihku, pesutupa, teltta- ja asuntovaunupaikkoja

Huoltoasema, Thai-ravintola

Polttoaineet A24, Kahvio, Ravintola 19.6.-8.8.2021

Vene- ja konehuolto

Volvo Penta, Honda, Mercury, Suzuki. Varaosia ja tarvikkeita



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



Kun vapaa-ajan kohteesi myynti on ajankohtaista.
Me välitämme.

När det är dags att sälja ditt sommarställe.
Oss kan du tryggt luta dig mot i alla skeden.

SAARISTO-
VALITTAJA



SKÄRGÅRDS-
MÄKLAREN

www.saaristovalittaja.fi

Kauppiask. | Köpmanög. 9, Parainen | Pargas

Pertti Salonen, 0400 309 490

Teija Laaksonen, 0400 827 788



VIRKISTÄVÄN PYSÄHDYKSEN PAIKKA!



VIRVOKKEITA - PURTAVAA - MAJOITUSTA - VUOKRAUSTA

040 595 8794 www.cafealppila.fi @cafealppila

Villa Högbo 1933

SEMESTERBOSTÄDER OCH INKVARTERING
LOMA-ASUNTOJA JA MAJOITUSTA



SKULLE DU VILJA
SEMESTRA I EN
SKÄRGÅRDENVILLA?

KELPAISIKO LOMA
SAARISTO-
HUVILASSA?

villa.hogbo@saaristokodit.fi
Kunnantalonmäki 17, 23390 Iniö, Norrby
p: +358 440552253



SAARISTOKODIT

Kustavin kunta
Kustavinkunta

VÄLKOMMEN TILL SKÄRGÅRDENS FAMN

www.kustavi.fi

Vuosien 2021–2024
Iniöiten-lehdet
luettavissa
yhdistyksen
nettisivulla.

TOTEUTAMME REMONTIT 25 VUODEN KOKEMUKSELLA!

Asiantuntijamme palvelevat sinua aina mielellään!

Robin Lindström
p. 0400 258 761

Martti Paloniemi
p. 0400 169 823

KYMPPI-KATTO

Katot | Ikkunat | Ovet | Aurinkopaneelit

kymppi-katto.fi



Friisiläntie 8,
23360 Kustavi
www.friisilantila.fi
www.facebook.com/friisilantila
Mari Väisänen 040-7634444

- Kotiruokalounas
- Tilapuoti
- Leivonnaisia
- Kahvila
- Eläimiä
- Puuhaa lapsille

TAIVASSALON APTEEKKI
www.taivassalonapteekki.fi

PUH. 02 878 175

PAIKALLISTEN YRITTÄJIEN
YHTEYSTIETOJA MYÖS
<https://inonet.fi/palveluportaali/>
tai skanna QR-koodi



Iniön osavuosisukkaat ry

**Yhdistyksemme tarkoitus on edistää kestävää kehitystä
ja vaalia saaristoluontoa ja kulttuuria.
Järjestämme osavuosisukkaiden ja vakituisten asukkaiden
välistä yhteistä toimintaa ja ylläpidämme Iniön perinteitä.**

Liity jäseneksi www.inionet.fi

Bli medlem www.inionet.fi

Tai skannaa / eller skanna



Iniö Deltidsboende rf

**Vårt förenings syfte är att främja hållbar utveckling
samt värna om skärgårdens natur och kultur.
Vi ordnar gemensam verksamhet mellan deltidboende och
fastboende och bevarar Iniös traditioner.**