

Skördefest 19.-22.9.

Torstai 19.9.2024

9.30 Lähtö Kerimäeltä

10.00 Lähtö Savonlinnasta

17.00 Saapuminen Turkuun
laivaan nousu ja majoittuminen hytteihin

18.30 Baltic Princess lähtee Turusta

20.15 Seisovan pöydän illallinen sen varanneille



Perjantai 20.9.2024

7-10 Laiva-aamiainen

10.30 Laiva saapuu Marianhaminaan

Smakby

Suuntaamme ensimmäisenä kohti Kastelholmaa ja vierailemme Michael Björklundin perustamassa Smakbyn "kylässä". Täällä ravintola yhdistyy puodin, kokoustilojen, viinikellarin ja torin kanssa. Smakbystä löytyy myös karamellitehdas, leipomo ja keramiikkapaja.

11:30 Ålands Karamelleriet

Ålands Karamellerietissä näemme, kuinka sokeri muuttuu taitavissa käsissä upeiksi, värikkäiksi ja maukkaisiksi karamelleiksi ja tikkunekuiksi. Kuulemme yrityksestä, tuotteiden valmistusprosessista sekä paikan historiasta. Pääsemme myös maistelemaan herkkuja.

12:00 Lounas Smakbyn krouvissa

Smakbyn krouvissa ruoka tehdään alusta alkaen itse, valikoiduista maukkaista raaka-aineista. Ravintolan avoimen keittiön ansiosta myös kokit viihtyvät vieraiden kanssa. Maistelemme Michael Björklundin suunnitteleman sadonkorjuujuhlanoutopöydän ruokia, joissa on käytetty paikallisia raaka-aineita ja syksyn sadonkorjuuantimia. Vieraanamme lounaalla Skördefestens Vänner yhdistyksen väkeä kertomassa Sadenkorjuujuhlista ja sen synnystä.

14:00 Västerro

Västerron tilan isäntä, Anders Westerberg, harjoittaa pienimuotoista kalanjalostusta ja -savustusta. Hän on luova kalastaja ja ruoka-artsaani, jonka käsissä niin merenantimet kuin muutkin raaka-aineet saavat lisämakua savustuksesta. Nautimme iltapäiväkahvit tilan erikoisuuden Fiskbrådan kera.

16:00 Open Water Brewery

Open Water Brewery on luova ja omaperäinen pienpanimo, jonka panimomyymälässä myydään tuoreita, paikallisesti tuotettuja käsityöläisoluista ja siideriä. Panimokierroksella pääsemme tutustumaan panimon tiloihin ja maistelemaan panimon tuotteita. Panimon pihapiirissä on myynnissä myös muita paikallisia tuotteita sekä katuruokaa.

18.00 Strands Hotell, majoittuminen ja pieni lepo hetki

Strands Hotell sijaitsee muutaman minuutin auto- tai pyöräilymatkan päässä Maarianhaminan keskustasta ja tarjoaa hotellihuoneita, jossa on oma tv ja kylpyhuone. Hotellin aamiaisen voi nauttia aamiaishuoneessa, kirjastossa tai terassilla.

19:00 Illallinen Sittkoffska Gårdenissa

Sittkoffska Gårdenin peruspilareita ovat kodikkuus, kestävä kehitys ja lähituotettu ruoka. Keittiössä keskitytään laadukkaisiin raaka-aineisiin ja perinteiseen kotiruokaan, joka vaihtelee vuodenaikojen mukaan. Ravintolasta löytyy myös pieni puoti, josta voi ostaa kotiin vietäväksi ravintolan omia herkkuja, paikallisten mautilojen tuotteita sekä muita ahvenanmaalaisia elintarvikkeita.

Illallisen jälkeen bussikuljetus hotellille. Halukkaat voivat jäädä myös viettämään iltaa Maarianhaminaan. Ravintolasta on matkaa hotellille noin 2,5 km.

Lauantai 21.9.2024

8.00 Aamiainen

10:00 Bolstaholms Gärd

Bolstaholms Gärd on perheomisteinen tila, joka tuottaa nurmilaiduntavaa naudanlihaa. Sadonkorjuujuhlan aikaan tilalla järjestetään tekemistä koko perheelle. Lapsille on tiedossa mm. aartenetsintää olkilinnassa, mekaanisella rodeohärällä ratsastamista sekä poniratsastusta. Meijerissä on esillä valokuvanäyttely ja pihapiirissä myynnissä tilan omien tuotteiden lisäksi muita paikallisia tuotteita.

Tilan isäntä Henrik Sundberg ottaa ryhmämme vastaan ja kertoo meille tilasta ja sen toiminnasta. Tämän jälkeen vapaa-aikaa kierrellä tilalla.

11:30 Lounas Lolo's Seaside caféssa

Lolo's Seaside Café sijaitsee Getassa Snäckö Frukt -omenatilalla. Täällä voit nauttia ruokaa ja ostaa kotiin viemisiksi omenoita, omenatuotteita ja artesaaniruokaa ym. Lounaan jälkeen on aikaa kierrellä pihapiirissä tekemässä ostoksia ja ihastelemaan tilan eläimiä.

13:30 Maatilavierailu ja paikallisia herkuja Öfvergårdsin omenatilalla

Öfvergårdssissä kasvatetaan ja jalostetaan omenoita, joista tehdään lajikepuhtaita mehuja, omenaglögejäsekä muita herkuja. Yksi jos toinenkin Öfvergårdin omenamehuista on voittanut useita palkintoja artesaaniruuan mestaruuskilpailuissa. Tila panostaa tilan omien omenoiden käsiteolliseen jalostukseen, maatilamatkailuun ja Ahvenanmaan toistaiseksi ainoaan osuustoimintaan.

Pääsemme maistelemaan tilan herkuja omenamehun kera ja kiertämään omenatarhalla omaan tahtiin.

15:30 Tilavierailu ja iltapäiväkahvit Mickels Gården tilalla

Vuonna 1730 perustettu Mickels Gården perhetila on luomutila, jossa eläimet laiduntavat luonnonlaitumilla. Luomutilalla kasvaa Ålandsbonden-tuotemerkin alla myytävää ekologisesti lähituotettua laatulihaa. Lihan myynnin lisäksi tilalla on maatilamajoitusta, kahvila ja 1800-luvun elämästä kertova museo.

Tilavierailun aikana pääsemme lehmäsfarille ja nautimme iltapäiväkahvit perinteisen ahvenanmaalaisen pannukakun kera.

17.45 Vapaa-aikaa Maarianhaminassa

Vapaa-aikaa Maarianhaminan keskustassa. Bussi jättää meidät Merikorttelille, josta voi halutessaan siirtyä omaan tahtiin keskustaan. Merikortteli on elävä merellinen miljö, josta löytyy sepäntöitä ja käsitöitä, laivanrakennusta, museo ja paljon muuta nähtävää. Sadonkorjuujuhlien aikana merikorttelin markkinakojuista voi ostaa sadonkorjuuantimia ja artesaaniherkuja ynnä muita tuotteita.

Halukkaat voivat kulkea matkan illalliselle yhdessä ryhmän vetäjien kanssa. Lähtö käsityötaido SALTin edestä Merikorttelilta 18.45. Ravintolalle voi siirtyä myös omaan tahtiin.

19:00 Illallinen ravintola Boquerianissa

Boquerianin filosofia on tarjota hyvää, jännittävää ruokaa ja juomaa, josta nautitaan yhdessä hyvässä seurassa rentoutuen. Ravintolan tunnelma on spontaani, kevyt, tuttu ja täynnä makuelämyksiä, jotka vievät sinut ympäri maailmaa - keskellä pientä Maarianhaminaa.

21.30 lähtöselvitys Maarianhaminan satamassa, laivaan nousu ja majoittuminen hytteihin

22.35 Silja Serenade lähtee Maarianhaminasta

Sunnuntai 22.9.2024

7.30-10.00 Laiva-aamiainen

10.30 Laiva saapuu Helsinkiin

n. 16.00 Savonlinnassa

