Stundarsissa 20.9.2026

Stundarsin perinteiset syysmarkkinat järjestettiin tänä vuonna viikkoa tavanomaista myöhäisemmin. Sään puolesta valinta osui kohdalleen, aurinko paistoi, tuulta tosin oli melkoisesti (9 m/s), mutta sitä vastaan oli helpompi suojautua kuin sadetta. Toinen muutos oli, että myynti aloitettiin jo klo 10 ja sitä jatkettiin pitkälle iltapäivään. Tavoiteltiin ilmeisesti ruuhkien tasaamista. Me kun olemme aamuvirkkuja, niin olimme paikalla heti alusta. Myyntikojut olivat valmiina myyntiin ja saimme tutustua tarjontaan väljissä oloissa. Kotimatkalla tuli jo yhtenäinen autojono vastaan.

Järjestelyihin on panostettu yhä enemmän. Parkkitilaa on runsaasti ja opastus on vahvasti miehitetty. Kolmen euron parkkimaksun maksaa mielellään. On helppo virittyä markkinatunnelmaan, kun portilla on univormussaan tervehtimässä ”Mr. Stundars” Peter Båsk, joka toivottaa 50-vuotisen Stundarsin kanta-asiakkaan tervetulleeksi (siinä on kyllä 5 vuotta liioittelua). Kun markkinoilla saa myydä vain omavalmisteitä, niin mm. lelurihkama ja metrilakut puuttuvat, fiilis on hyvä.

Ostokset eivät meillä ole pääasia, mutta niitäkin tehtiin. Sain aamupuurooni (vaihtelen neljän eri ryynilajin kesken) riittävän karkeata ruisrouhetta, hienoja tuoreita koivulahtelaisia maissintähkiä (alkukesällä oli aika hyviä saksalaisia, mutta ne ovat loppuneet ja kotimaisia ei ole Vaasan marketeissa näkynyt) sekä uutena tuttavuutena pienjuustola Untamonloukon kahta sorttia savujuustoa. Napuan nimeä kantava savujuusto oli itsestään selvä ostos.

Joulun alla uudelleen, ainakin ovikranssi pitää saada monivuotiselta vakiotoimittajalta.



Kojut oli asemoitu kätevästi markkina-aluetta kiertäväksi. Vielä oli mukavan väljää, mutta kotimatkan vastaantulijoista päätellen ei pitkään.



Perhetapahtumasta on selvästi kysymys



Sieniä, marjoja, puristettuja mehuja, valikoima on kattava, mansikkaakin vielä etkä saa ihan joka paikasta kotimaista pensasmustikkaa.



Viimevuotinen Isoviha-ooppera vielä tuoreessa muistissa, pitäähän sitä nyt Napuen riihisavujuustoa maistaa. Sinihomejuustoa savutettuna kiinnosti myös kokeilla.

Kuvat ja teksti on julkaistu heti tuoreeltaan sunnuntaina päivällä Ilkan omalla fb-sivulla. Lupa jakoon tälle sivustolle on Ilkalta pyydetty ja saatu / AN

Tässä versiossa on Aimon Blogin 20.9.2026 teksti ja kuvat teksteineen omasta Fb-päivityksestäni / IV