



# Viikon retki- varuste

Minttu

## Osa 3/13: Taukotakki

Ylimääräinen lämmittävä takki on mukava, kun pysähtyy hiihtolenkillä tulipaikalle makkaranpaistoon. Mutta se on myös turvallisuusvaruste. Ohuessa hiihtotakissa tulee nopeasti kylmä, jos joutuu odottelemaan apua paikoillaan. Paras taukotakki on kevyt ja pieneen pakkautuva, mutta lämmittää ja pitää tuulta.

Taukotakin lämmittävyys tulee täytteestä, joka on joko untuvaa tai synteettistä materiaalia. Keinokuitu, esimerkiksi Primaloft, toimii paremmin märkänä, koska täyte pysyy tanassa. Untuva on hieman kevyempää ja pakkautuu pienempään, mutta märkänä täyte painuu kasaan, eikä enää eristä. Pienen pakkautuminen on tärkeää, jottei takki vie koko repun tilaa. Perustalvitakkia on turha yrittää änkeä päiväreppuun. Kangas on mieluusti tuulenpitävää. Keinokuituiset pintakankaat eivät tosin kestä kipinöitä, joten varovasti nuotion lähellä.

Koon suhteen ei kannata kitsastella. Is-

tuva vartalonmyötäinen takki näyttää toki hyvältä päällä, mutta sen alle ei mahdu toista takkikerrosta tai isoa villapaitaa. Taukotakin idea on, että se vedetään kaiken päälle lämmikkeeksi ja väliin pitäisi jäädä vielä ilmaakin. Alta ei oteta kerroksia pois. Kun matka jatkuu, on se nopea pakata takaisin reppuun. Hyvä taukotakki on vähintään numeroa isompi kuin normaali kokosi.

Omat taukotakkini ovat jopa kaksi numeroa isompia kuin normaalisti. Kevytuntuvatakkini pakkautuu vaikka vyölaukkuun ja käytän sitä erityisesti pikkupakkasilla. Jytkymmän untuvatakin pakkaan reppuun, kun mittari menee alle -10 Celsiuksen tai tiedossa on yönylireissu. Huppu on tärkeä, se lämmittää tuulessa. Usein huomaan pitäväni enemmän miesten malleista, koska ne ovat pidempiä ja peittävät viilenevän takapuolenkin. Nuotion kipinöitä takkini ovat saaneet kokea, mutta onneksi paikkatarrat pitävät reiät ummessa.

**Ylläs Humina**  
Hotelli - Ravintola - Bistro & Pub

Aukioloajat alkaen 14.2.2022

**Ravintola Humina**  
Joka päivä klo 17-22, keittiö 21.30 asti.

Noutopöytä päivittäin klo 18 alkaen.  
Keskiviikkoisin Lapin perinneruokapäivä.  
Perjantaisin Tuulahduksia Saaristosta.

Varmistathan paikkasi tekemällä  
pöytävarauksen.

**Bistro & Pub**  
Su-Pe klo 13-23 (24),  
La klo 11-23 (24), keittiö 21.30 asti.

Sesonkeja mukaillen, huolella ja laadukkaimmista  
raaka-aineista valmistettua ruokaa päivittäin  
aamupäivästä aina iltamyöhään. Pubissa tarjolla  
kattava valikoima laatujuomia. Nauti ja tee olosi  
mukavaksi, tervetuloa!

14.2. Bistrossa tarjolla  
Ystävänpäivä -menu.

Hotelli Ylläshumina, 95970 Äkäslompolo,  
e-mail: yllashumina@yllashumina.com,  
puhelin: 020 719 9820, www.yllashumina.com

Avoimna tiistaista lauantaihin klo 14-21

14.2.  
alkaen:  
ti-la  
14-22

**PORO**  
RAVINTOLA - RESTAURANT

+358 40 506 4020 - Sivulantie 22, Äkäslompolo  
www.ravintolaporo.fi

**Herkullista  
Ruokaa** ... JA ...  
MUKAVAA TUNNELMAA

14.2. alkaen: 12-22  
12-21 joka päivä

**TERVETULOAA  
WELCOME**

Pöytävaraus / Table reservation  
+358 40 506 4044

Lompolontie 3, 95970 Äkäslompolo  
rouhe@ravintolarouhe.fi | www.ravintolarouhe.fi

**Ravintola  
Rouhe  
Restaurant**