

HUIPPU
hieno pelargonia
fina pelargoner

Vain
Endast **295**
kpl/st

Kukkatori
Blomtorget

Kivihaantie/Stenhagavägen 8
Avoinna/öppet: ma-pe/må-fre 9-20 la-su/lö-sö 9-18

**HAMMAS-
PROTEESIT** **20 v.
alalla**

**Erikoishammas-
teknikolta**

- uudet kokoproteesit
- tiivistys ja korjaus jopa odottaessa!
- hammasproteesien tarkastus ilmaiseksi!
- takuutyö

Solta ja varaa aikasi!

VAASA 312 1233
Kauppapuistikko 20B

LAIHIA 477 0744
Kauppatie 5

MAALAHTI 347 8080
Köpingsvägen

ALUEEN
HAMMAS

Lähde tutustumaan aitoon yksityiseen
jätti-kyläkauppaan yli 2000m² myymäläämme!

Tervetuloa kesäisien valikoimien Tolkin Kauppahalliin!

MEILTÄ TODELLA LAADUKKAAT KESÄKUKAT!!! Kyllä on HALPAA!!

Kaikki grillit ja grillaustarvikkeet -15%

Muoviset reikäkengät "Roksit"	4,50€
yksiväriset kaikki koot	2€
Super-valikoimat	0,90€
Jalkapallo muovia	2,50€
Fairy 0,5 litraa	20€
Taffelin Megabag sipsit iso pussi 325g kaikki maut	20€
SUPER-Tarjous Kartanon multa 50 litraa 8 säkkiä yhteensä	

Tolkintie 17 61500 Isokyrö ma-pe 9.00-18.30 la 9.00-17.00
050-5974591 www.tolkinkauppahalli.fi

**JÄTTITAVARA-ALUE
TOLKIN KAUPPAHALLI**
Isokyrö

Tarjoukset voimassa 10.6. 2016 saakka niin kauan, kuin tarjouserää riittää
TERVETULOA valikoimassa 60000 eri tuotetta!

AIKAKAUSLEHTI • TIDSKRIFT • SEUDUN
KEHITTÄJÄ • REGIONENS UTVECKLARE

mega

VIIKKO 22 VECKA 2016

Vaasa Juhannus / **Midsommar**
24-25.6 Varastokatu **9 Magasinsgatan**

Lisää Löylyä!

**Remu & Hurriganes, Maija Vilkkumaa, Raaka-aine, Uniklubi,
Reckless Love, Fredrik Furu, IRINA, Pariisin Kevät, Wetokoukku**

Liput ennakkoon NetTicket 32 € + 2,50 / pv 54 € + 2,50 / 2 x pv, Wasasafe 32 / 54 € ovelta 37 / 59 €

RADIOVAASA



SähköWaasa Oy

Drick och ät
lokalt!



Juo ja syö
paikallista!

EROS.FI

Jalkapallon EM-kilpailut 2016
Fotbolls EM 2016

@ Bock's



Jalkapallon EM-kilpailut 2016 alkavat!
Bock's näyttää kaikki kamppailut aukioloaikojen
puitteissa. **Tervetuloa!**

Fotbolls EM 2016 är här!
Vid Bock's visas alla matcher under
öppethållningstider. **Välkommen!**

Rewell Center lahjoitti kolme suurta viherkasvia kaupungin kirjastolle

Rewell Centerin viherkasvit ovat tulleet tutuiksi kaikille kauppakeskuksen asiakkaille. Niitä on voinut ihailla kauppakeskuksessa jo toistakymmentä vuotta. Osa niistä on noin viiden-kuuden metrin korkuisia puita. Ne omalta osaltaan lisäävät viihtyvyyttä ja luovat kotoisan tunnelman kaupungin kaupalliseen sydämeen. Kauppakeskus on lahjoittanut tänään kookasta kolme viherkasvia kaupungin kirjastolle, jossa ne tulevat olemaan esillä tästä päivästä lähtien. "Rewell Centerin aulassa sijainneet viherkasvit ovat menestyneet kauppakeskuksessa loistavasti ja ne ovat vuosien saatossa kasvaneet korkeiksi puiksi, kertoo Rewell Centerin toimitusjohtaja Susanna Spak. Puut ovat olleet osa kauppakeskuksen sisustusta pitkään ja tulevat olemaan sitä myöskin jatkossa, toteaa Spak. Rewell Centerissä on edelleenkin useita viherkasveja. Olemme iloisia, että nämä kolme kasvia löysivät uuden, hyvän kodin, missä ne tulevat myös jatkossa ilahduttamaan kaupungin asukkaita, sanoo Spak."



v. 23 *Lounas joka arkipäivä @Bock's, Gerbyntie 16, Vaasa*



OBS! HUOM! FREE PARKING

Måndag/Maanantai:

Kanapata, tzatziki G, L
Kylmäsavulohisalaatti G, L
Kycklinggryta, tzatziki G, L
Kallrökt laxsallad G, L

Tisdag/tiistai:

Palapaisti G, L
Uuniperuna, katkaraputäyte G,L
Bitstek G, L
Ugnspotatis, Skagenfyllning G, L

Onsdag/keskiviikko:

Makkarapata G, L
Kana-Caesarsalaatti G, L
Korvgryta G, L
Kyckling-Caesarsalad G, L

Torsdag/torstai:

Paistettu lohi, valkoviinikastike G, L
Uuniperuna, salamiäyte G, L
Stekt lax, vitvinsås G, L
Ugnspotatis med salamifyllning G, L

Fredag/perjantai:

Pulled Pork G, L
Katkaraputortilla L
Räktortilla L

9.50 €



Sunday special:

Highland naudanpaisti G, L
Punaviinikastike G, L
Kerma-juuresgratiini G, L

Higland nöstek G, L
Rödvinsås G, L
Potatis-rotsaksgratäng G, L

Vuxna/Älkuiset 14.50 €
Barn/Lapset 7 €

Don't search FIND! The mobile codes of the weeks. A cellphone equipped with a camera and an Internet-connection is required.

Pit Bull patiently waits
in line for ice cream



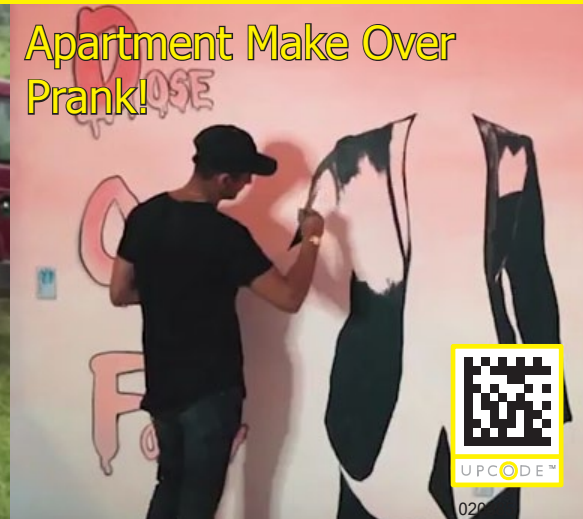
020379

FAIL and WIN



020381

Apartment Make Over
Prank!



020382

Anna palautetta: mega@upc.fi



Oikeus- ja työministeri Jari Lindström (ps.) ehti Vaasan vierailullaan tavata myös vaasalaisten perussuomalaisten lähetystön. - Kuva: Juha Rantala

OIKEUS- JA TYÖMINISTERI JARI LINDSTRÖM:

Vaasa ei ole huono vaihtoehto tuomioistuinviraston sijoituspaikaksi

Juha Rantala

Oikeus- ja työministeri Jari Lindström (ps.) vieraili Vaasassa viime perjantaina. Vaasan kaupunki ja Pohjanmaan liitto sidosryhmineen ovat kevään aikana olleet yhteydessä oikeusministeriöön edistääkseen perustettavan tuomioistuinviraston sijoittumista Vaasaan. Osana tätä työtä oikeus- ja työministeri Lindström kutsuttiin tutustumaan Vaasaan. Vierailun asialistalla olivat myös muut oikeushallinnon ajankohtaiset asiat. Kyseessä on ministeri Lindströmin ensimmäinen työvierailu Vaasaan.

Lindström tapasi vierailullaan mm. Vaasan kaupungin johtoa, Vaasan hovioikeuden, kärjäoikeuden sekä hallinto-oikeuden ja Pohjanmaan liiton edustajia, ja tutustui niin oikeustaloon kuin hovioikeuteen. Myös Rantalinnan kiinteistö esiteltiin ministerille eräänä mahdollisena tuomioistuinviraston sijoituspaikkana. Ministeri tapasi vierailullaan myös Vaasan perussuomalaisten edustuston. Oikeusministeriö siis etsii sijoituspaikkaa perustettavalle tuomioistuinvirastolle. Virastosta ovat Vaasan lisäksi kiinnostuneet Joensuu, Kouvola ja Kotka.

Vaasan kaupungin ja oikeuslaitoksien edustajat kertoivat ministerille Vaasan eduista tuomioistuinviraston sijoituspaikkana; Vaasasahan on mm. eri oikeusasteet, oikeustieteen yliopisto-opetusta sekä kaksikielisyys.

- Tosiaan viraston sijoituspaikka ei ole välttämättä Helsinki, vaan se on sitten jossain muualla. Kartoitan tässä eri vaihtoehtoja ja kyllähän Vaasalla on ihan hyvät ja uskottavat perusteet puolellaan. Vaasa ei ole laisinkaan huono vaihtoehto, tuumaili ministeri.

Valmistelussa on kyseessä reilun kymmenen

virkamiehen muodostama virasto, ja sen perustamista valmistelee oikeusministeriön asettama työryhmä. Oikeusministeriö odottaa asettamaltaan työryhmältä esitystä virastosta ensi vuoden helmikuussa. Työnsä viraston on tarkoitus aloittaa ennen tämän vaalikauden loppua. Eduskunnan käsittelyyn hallituksen esityksen on tarkoitus tulla ensi vuoden syksyllä.

”Ilmapiiri hankkeelle on positiivinen”

Lakimiesliitto teetti virastoasiasta selvityksen, ja sen mukaan tuomioistuinten yhteinen keskusvirasto tehostaisi tuomioistuinten toimintaa. Lakimiesliiton selvitys paljastaa, että keskusvirasto toisi vuosien kuluttua sen perustamisesta vuositason peräti noin 3,5 miljoonan euron säästöt. Tuomioistuinten yhteisen keskusviraston perustaminen myös nopeuttaisi merkittävästi mm. kärjäoikeuksien rikosjuttujen ja riita-asioden käsittelyä.

- Kustannusten karsiminen on aina huomion-arvoista, samaten myös se, että asioita saatisiin saman katon alle ja toimintaa yleensäkin tehostetuksi. Lakimiesliiton selvitys on erinomainen lisä keskusteluun. Keskusvirastoasia ei saa jäädä ainoastaan keskusteluntasolle, vaan nyt asiassa myös toimitaan.

Lindströmin mukaan ilmapiiri tuomioistuinvirastohankkeelle on ollut myös hallitustasolla myönteistä alusta alkaen.

- Oikeusoppineiden, tuomarien ja syyttäjien lisäksi positiivista palautetta hanke on saanut myös muilta hallituspuolueilta. Ei muuta kuin tuumasta toimeen. Eli nyt on virastopaikan kartoituksen vuoro. Ja Vaasa on tässä vahvasti mukana.

Vaasa Juhannus

Varastokatu 9



Lisää Löylyä!



RADIOVAASA



SähköWaasa Oy Sähköliike

Vasa Midsommar

Magasinsgatan 9



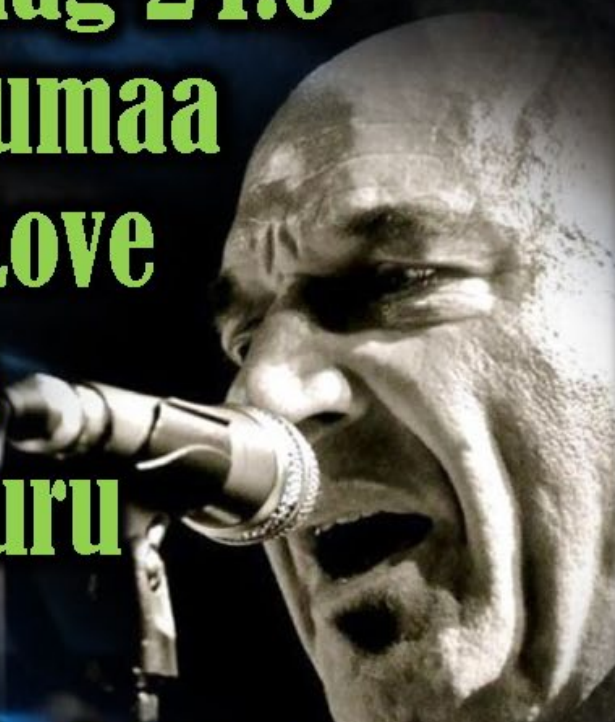
Perjantai Fredag 24.6

Maija Vilkkumaa

Reckless Love

IRINA

Fredrik Furu



Liput ennakoon

Bilsett i förväg

Luckan Kaskinen,
Kokkola,
Kristiinankaupunki,
Närpes,

Pappadagis Malax

Heinätorin kioski ja
Pietarsaaren
kirjakauppa, Jakobstad

Prisma, Studio Ticket
ja Wasasafe VAASA

Folkhäsan Sport,
Norrvala, Vörå

Lauantai Lördag 25.6

Remu & Hurriğanes

Pariisin Kevät

Uniklubi

Raaka-Aine

Wetokoukku



EK 6.  **WsArena 4.6 K-18**
Varastokatu 9 Magasinsgatan

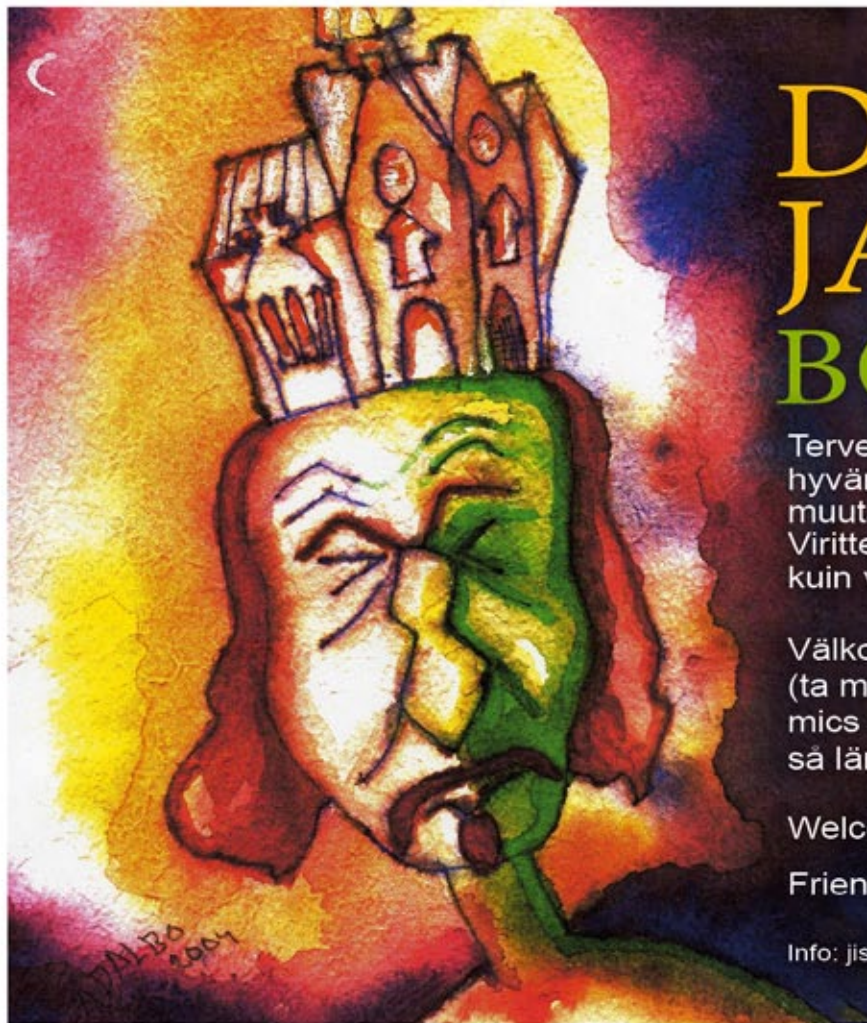

BASIC ELEMENT

Tickets: Advance NetTicket 15€ + 2€ & Wasasafe 15 € at the door 19€



Liput ennakoon NetTicket 32 € + 2,50 / pv 54 € + 2,50 / 2 x pv, Wasasafe 32 / 54 € ovelta 37 / 59 €

Biljett i förväg NetTicket 32 € + 2,50 / dag 54 € + 2,50 / 2 x dag, Wasasafe 32 / 54 € i dörren 37 / 59 €



DAHLBO 70 JAM BOCK'S 10.6.16

Tervetuloa mukaan jammailemaan tai vain seurustelemaan hyvän oluen rydittämänä (oma soitin mukaan; houseband, muutama vahvistin, mikit ja äänentoisto paikan päällä). Virittelemineen alkaa klo 19 jälkeen ja jatketaan niin kauan kuin virtaa riittää.

Välkommen med för att jamma, mingla och avnjuta gott öl (ta med eget instrument; det finns houseband, förstärkare, mics och PA på plats). Vi börjar på klo 19 och fortsätter... så länge vi känner för.

Welcome to Bock's Corner Brewery, Vaasa (free entry)
Friends of **Arto Dahlbo** 70 years young

Info: jisomaki@gmail.com, facebook

Bock's

Byabutik Kyläkauppa

Auki / Öppet:
Torstaina 15.00 – 18.00
Torsdag 15.00 – 18.00

Tee tilaus kotisivuiltamme:
Gör en beställning på vår hemsida:

www.bockscornerbrewery.com

Tai ottaa yhteyttä / Eller tag kontakt simone@bockscornerbrewery.com
Simone Häggdahl Head of meetings, conferences and events
Mobile: +358 50 3777000

40 KILOA KEVYEMPI KOOMIKKO HALUAA PAREMPAA HUUMORIA

TELEVISIO Mestarikoomikko **Jope Ruonansuu** toivoo vielä pääsevänsä takaisin ruutuun naurattamaan.

Jope Ruonansuun kädet syyhyävät jälleen ja ajatus juoksee.

Sketsiviihteen grand old man haluaa takaisin televisioon tekemään sitä, missä hän on ollut jo vuosikymmeniä parhaimmillaan. Naurattamaan ihmisiä.

– Tässä on pitkään ollut ajatus päästä taas ruutuun tekemään omaa ohjelmaa. Oikein sellaista vanhaa kunnon sketsiviihdettä, jota koko perhe voi katsoa. Toivoisin kovasti, että kanavat kiinnostuisivat ajatuksesta, Ruonansuu myy ideaansa.

”A-a-arnio, konna vai komisario?”

Yksi syy oman sketsiohjelman toivomiseen on koomikon pettymys tämän päivän tv-viitteeseen ja kanaviin.

– Kanavat ovat nykyään vähän omituisia. Kaikki tuntuu olevan pitkälti tosi-tv:tä. Itse olin liekeissä enemmän Kummelin uusinoista. En tiedä sitten kekevatko kanavat, että minä olen liian vanha, mies miettii.

Kysyttäessä tuleeko Ruonansuulle mieleen mitään hyvää nykyisessä ohjelmakartassa, hän pudistaa päätään. Lopulta yksi esimerkki kuitenkin löytyy.

– Putous oli välillä naseva.

Vaikka koomikkoa ei ole televisiossa viime vuosina liikaa nähty, hänellä pyyhkii silti paremmin kuin pitkään aikaan.

Ruonansuulle riittää yhä tasaisesti musiikkikeikkoja ja hän kiertää kaikkialla kapakoista hääjuhlien kautta syntymäpäiville. Muutaman vuoden tauon jälkeen mies julkaisee myös uutta musiikkia.

Luvassa on taattua Jopea. Kappaleet käsittelevät humoristisesti päivän polttavia asioita ja uuden levyn biisilistasta löytyvätkin muun muassa kappaleet Jari Aarniosta ja Jethro Rostedtista.

– Aiheet on valittu aika sattumanvaraisesti. Aarnion kohdalla seurasin uutisia ja aloin hyräilemään että a-a-arnio, konna vai komisario. Siitä se lähti. Jethron kanssa taas olin viime helmikuussa yhdessä Uutisvuodossa ja sain siitä inspiraation.

– Biisit ovat yhdistelmä huumoria ja hellyyttä. Loirinuotiolla-kappaleessa soitan esimerkiksi Vesa-Matti Loirilta saamaani huilua, joka on minulle tärkeä.



Miehen energiaa lisäsi myös laihdutusleikkaus, jossa ennen 120 kiloista koomikosta tuli peräti 80 kiloinen.”

Ruonansuu kertoo kappaleiden tekemisen tuntuneen taas tuoreelta uuden yhtyeen kanssa. Miehen energiaa lisäsi myös laihdutusleikkaus, jossa ennen 120 kiloista koomikosta tuli peräti 80 kiloinen.

– Leikkauksessa kavennettiin vatsalaukkuani. Se on vaikuttanut esimerkiksi diabetekseeni parantavasti ja olen voinut jättää monia lääkkeitä pois. Kyllähän ihmiset vähän katsovat keikoilla, että onko minulla joku syöpä. Tämän takia koen, että pitää kertoa asiasta. Päinvastoin voin todella hyvin.

Ruonansuun elämässä on tulossa toinenkin iloinen tapahtuma. Miehen perheeseen syntyy pian uusi jäsen.

– Seuraava lapsi syntyy elokuussa, eli kohta tässä on jäätävä isyyslomalle, koomikko naureskelee.

Jope Ruonansuu

– Syntynyt vuonna 1964.

– Imitaattori, stand up koomikko ja muusikko.

– Veti vuosina 2005-2011 omaa Jopet Showta televisiossa.

– Julkaisi uuden Biisinmurtajat-levynsä 27.5.

Teksti ja kuvat: Toni Tervo

VPS-ikonin uskomaton futisura Peräänantamattomuus oli “Takku” Jokisen tavaramerkki

Uuden stadionin valmistumista odotetaan Vaasan futistaivaalle kuin kuuta nousevaa. Uusi stadion, erinomainen juniorityö sekä nuoriin, lupaaviin pelaajiin satsaava edustusjoukkue ennakoivat VPS:n joukkueenjohtaja Jouko ”Takku” Jokisen mielestä vaasalaiselle jalkapallolle hyvää huomispäivää.

- Tällä hetkellä pitää vain jaksaa odottaa stadionin valmistumista. Nyt joudumme pelaamaan vielä kotiotte- lumme Kaarlen kentällä, jonka kunto on huono. Pelityylillemme kentän alusta ei sovi alkuunkaan. Siitä huolimatta pidämme kiinni tänä vuonna tavoitteistamme eli sijoittua kuuden joukkoon. Tällä hetkellä erot ovat kahta kärkejoukkuetta lukuunottamatta marginaalisia.



Juha Rantala

Jouko ”Takku” Jokisen futisura hakee vertaistaan vaasalaisessa jalkapallohistoriassa. Sympaattinen ja pidetty Jokinen on reilun puolen vuosikymmenen ajan tullut tutuksi paitsi usealle vaasalaiselle futisukupolvelle niin myös pelaajille, valmentajille ja vierasfaneille ympäri Suomea ensin periksiantamattomana pakkina ja sitten peliuran jälkeen luotettavana joukkueenjohtajana ja porukan isähahmona. Varauksentonta arvostusta koko suomalaisessa jalkapalloperheessä nauttivan Jokisen kiinnostus jalkapalloa kohtaan heräsi jo lapsuusvuosina Vaasan Palosaarella ja siellä Ahventiellä.

- Meillä oli Präntööllä kaksikin paikkaa missä harjoittelin. Seppe-
linin niityksi sanotulla paikalla oli keskellä pieni paljas pläntti, jossa
7-8-vuotiaana potkin futista aamusta iltaan. Palosaaren kenttä oli siinä
kotini vieressä ja kenttä tuli myös jo lapsesta hyvinkin tutuksi. Paitsi
jalkapalloa, niin siellä harrastettiin myös yleisurheilua ja voimistelua.
Kentän vieressä oli mm. rekki, joka oli ahkerassa käytössä. Ensimmäi-
nen valmentajani Vihtori Kuusisto asui kentän vieressä ja oli ohjaamas-
sa meitä julleja itseään säästämättä.

- Kyllä jalkapallo on ollut mulle intohimona jo lapsesta saakka, ja
eihän tämä kipinä tunnu millään sammuvan. Ja miksipä oikein pitäi-
si. Tässä on saanut nähdä vaasalaisfutisen ja ennen kaikkea Vaasan
Palloseuran nousut ja laskut, ilot ja murheet. Joka kausi on ollut erilai-
nen, ja olen saanut työskennellä lisäksi erilaisten pelaaja- ja valmentaja-
persoonallisuuksien kanssa. Vaikeaahan sitä on tällaisesta kelkasta enää
sivuunkaan hypätä, sanoo VPS:n joukkueenjohtajana toimiva Jokinen.

Takkuna tunnetun vaasalaisen futisikonin erikoinen lempinimi juon-
taa aina 1970-luvulle.

- En oikein muista, kuka minut Takuksi ensi kertaa risti, mutta kyllä
tuo nimi johtui pelityylistäni. Pelasin vasenta pakkia ja pidin huolen
siitä, että vastapuolen laiturit ei matseissa päässyt koskaan helpolla. En
antanut milloinkaan periksi ja olin jatkuvasti kuin herhiläinen vastus-
tajan kimpussa. Ja yleensä sitten vain takkusin kaverilta pallon pois,
muistelee Takku naureskellen.

Huikkea ja pitkä ura

Paljasjalkaisena palosaarelaisena oli selvä, että Takun ura lähti käyn-
tiin legendaarisen Vaasan Palloveikkojen riveistä. Ja ensimmäisenä
koutsina toimi Vihtori Kuusisto. Itse asiassa tuntumaa joukkuepelaami-
seen tuli jo Viikingan nappulajoukkueesta, joka sijoittui kaupunginosi-
en välisessä sarjassa toiseksi Hietalahden jälkeen.

16-vuotiaana Jokinen päätti siirtyä VPV:stä VPS:ään. Syykin oli yk-
sinkertaisen selvä: halu kehittyä.

- Kai sitä jonkinmoista kehitystä tapahtuikin, sillä minut valittiin
18-vuotiaana poikien maajoukkueeseen. Samassa joukkueessa pelasi
mm. Henry Bergström ja sitä valmensi Stig-Göran Myntti. Olympia-
vuonna 1968 oli ensimmäinen kautena VPS:n edustusjoukkueessa,
muistelee Jokinen värikkään ja pitkän uransa alkuvaiheita.

- Pelasin siinä peräti 13 kautta. Tunnustaa täytyy, että Vepsu oli tuol-
loin rehellisesti sanottuna hissijoukkue, joka sahasi silloisen mestaruus-
sarjan ja suomisarjan väliä nousten ja laskien. Parhaat sijoitukset olivat
tuolloin kaksi seitsemättä sijaa. Pohjanoteeraus oli vuosi 1980, jolloin
VPS putosi aina kolmoseen saakka. Mutta sieltäkin sitten hivuttiin taas
ylös.

Oman värikkään peliuran jälkeen veri veti takaisin vihreälle verannal-
le.

Ensi kosketus joukkueenjohtajan tehtäviin tuli 1989, kun silloinen
valmentaja Jakke Meltoranta otti yhteyttä. Kahta kertaa Jokista ei tar-
vinut tehtävään pyytää.

- Kun sitten 2001 VPS putosi liigasta, niin silloin ajattelin, että nyt
riittää. Taukoa piisasikin seitsemän vuotta, kun sitten puolestaan Tom-

mi Kautonen otti 2008 yhteyttä ja toista saman kysymyksen, että miten
olisi.... Ja vastausta en kauaa miettinyt.

Takku Jokisen tarinasta riittäisi ainespuita paksuun, mutta ei tylsään
romaniin. Kaksi SM-hopeaa Hannu Tourun valmentamassa joukkue-
essa 90-luvun puolivälissä oli tietysti meriiteistä parasta.

- Johdimme liigaa viidellä pisteellä, kun joukkueen tukipelaajat Juha
Reini ja Tomi Kinnunen myytiin kesken kauden Belgiaan. Tämä kaup-
pa maksoi meille mestaruuden. Sen vain sanon, että Hannua tästä on
turha syyttää.

Myös SM-pronssi 2013 maistui Takulle kuin aamuinen joulupuuro.
Samoin muutama liigacupin voitto. Europelit olivat tietysti luku sinän-
sä. Pelit Itävallassa, Skotlannissa ja Färseillä toivat oman suolansa
futisarkeen.

- Kyllä kunniata täytyy antaa myös 70-luvun joukkueille. Pelaajauralla-
ni oli pelillisesti parasta aikaa kaudet 75-77, jolloin joukkuetta valmensi
Eero Tuhkanen ja keskikentällä hääri valtavan peliälyn omaava britti
Peter Cordwell. Voitimme silloin muistaakseni huikeat seitsemän peliä
putkeen. Ja jos lahjakkuuksista täytyy puhua, oli edesmennyt Juho
Laaksovirta sellainen.

VPS oikealla tiellä

VPS on nyt pelannut yhtäjaksoisesti pääsarjassa 11 kautta. Jokinen
sanoo kokemuksen ja Pohjan Miesten kuoroisännän syvällä rintaäänel-
lä, että vaasalaisfutis ja erityisesti VPS ovat nyt oikealla tiellä.

- Jos tämän päivän runko pysyy kaksi vuotta koossa, niin tulemme
aivan varmasti taistelemaan liigan kärkisijoista. Valmentaja Petri Vuori-
nen tekee erinomaista työtä ja nyt on vaiheessa menestyvän joukkueen
rakennustyö. Myös uuden stadionin valmistuminen avaa Vepsulle
erinomaiset tulevaisuudennäkymät.

Takku Jokinen iloitsee myös siitä, että seura on rakentanut organisaa-
tiotaan järkevästi. Nyt fokus on huomisessa ja menestyksen rakentami-
nessa.

- Oma juniorityö on saatu nyt hyvälle mallille ja järjeistettyä. A- ja
B-nuoret pelaavat ikäluokkiensa SM-sarjoissa ja sen sekä kovien pelien
kautta on meillä kypsymässä edustusjoukkueeseen omia juniorityöm-
me hedelmiä. Junioripuoleen satsaaminen palkitaan aina tulevaisuu-
dessa, muistuttaa Jokinen.

Seuraa raitaa!

Sunday Special!

Bock's

Come and eat our steak every Sunday, we are open from 14.00.

14,50€

Sunnuntaipaistia, joka sunnuntai! Söndagsstek, varje söndag!

digialbum

Julkaisemme viikoittain lukijoiden kuvia digialbumissa. Voit osallistua sähköpostitse, lähettämällä kuvasi sekä nimesi osoitteeseen mega@upc.fi tai Megan kotisivujen kautta, megamedia.fi -> digialbumi -> osallistu.

Valokuvakamppailu

Teema: Onnellisuus

- aikaraja 28.8.2016 kl 23.59.

Voittajan nimi julkaistaan Mega-lehteen vko 37. Osallistu lähettämällä **5 kuvaa** sähköpostitse, mega@upc.fi. Liitä mukaan yhteystietosi ja mainitse myös että osallistut valokuvakamppailuun. Voittaja valitaan äänestyksessä kotisivullamme. Äänestys tapahtuu 30.8-11.9 klo 23.59. Kaikki lähetetyt kuvat jotka täyttävät vaatimukset julkaistaan kotisivullamme äänestystä varten. Palkintona julkaisemme voittajan kuvat Mega-lehteen sekä vielä 100 € puhdasta rahaa.

Vi publicerar varenda vecka våra läsares bilder i digialbumet. Du kan delta via e-post. Skicka in bilden till mega@upc.fi med namn eller via vår hemsida megamedia.fi -> digialbum- > delta.

Fotokamp

Tema: Lycka

- deadline 28.8.2016 kl. 23.59

Vinnaren publiceras vecka 37.

Deltag genom att skicka in **5 bilder** via e-post, mega@upc.fi. Bifoga dina kontaktuppgifter och nämn också att du deltar i fotokampen. Vinnaren utses genom omröstning på vår hemsida! Röstningen sker 30.8-11.9. kl.23.59. Alla insända bidrag som uppfyller kraven publiceras på hemsidan för omröstning. Som pris publicerar vi vinnarens bilder i Mega och ger vinnaren 100€ i rena pengar!



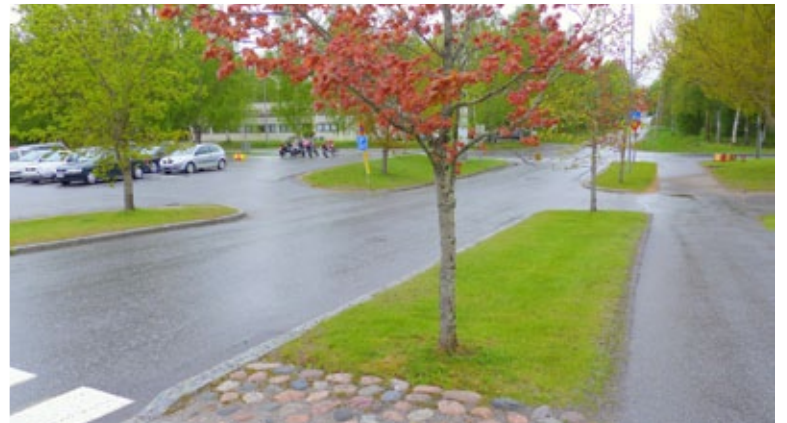
Christian Nylund, Vasa



Arja Utunen, Pietarsaari



Maj-Stin Björklund, Oravais



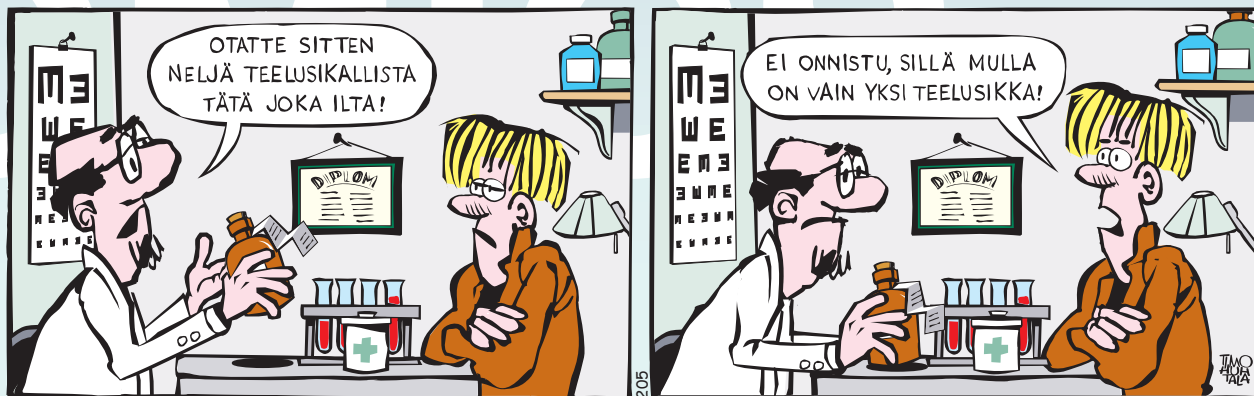
Matti Hietala, Vaasa



Tuula Taskinen, Vaasa

SUDOKU & COMICS

BAZI & MAZI



ZITZ



SUDOKU

#1

6	4			9	8			
9		2						1
5	1		4	7				
1	2					9		
	9			2			6	
		6					1	3
				1	4		3	8
4						1		9
			2	3			7	5

6	4	3	1	9	8	7	5	2
9	7	2	6	5	3	8	4	1
5	1	8	4	7	2	3	9	6
1	2	5	3	6	7	9	8	4
3	9	4	8	2	1	5	6	7
7	8	6	9	4	5	2	1	3
2	5	9	7	1	4	6	3	8
4	3	7	5	8	6	1	2	9
8	6	1	2	3	9	4	7	5

#2

4	2					7	9	
	7		4		2	6	8	3
				3			4	
		8			4			1
				5				
2			1			4		
	9			4				
8	5	7	3		9		1	
	4	1					7	9

4	2	3	6	1	8	7	9	5
1	7	5	4	9	2	6	8	3
9	8	6	5	3	7	1	4	2
5	6	8	2	7	4	9	3	1
7	1	4	9	5	3	8	2	6
2	3	9	1	8	6	4	5	7
3	9	2	7	4	1	5	6	8
8	5	7	3	6	9	2	1	4
6	4	1	8	2	5	3	7	9

#3

5				4	3			
	9	4	6	5			1	
	3			7		8		4
			3			1		
7								2
		6			9			
3		2		8			6	
	1			9	6	5	4	
			5	3				1

5	7	8	1	4	3	9	2	6
2	9	4	6	5	8	3	1	7
6	3	1	9	7	2	8	5	4
9	2	5	3	6	4	1	7	8
7	4	3	8	1	5	6	9	2
1	8	6	7	2	9	4	3	5
3	5	2	4	8	1	7	6	9
8	1	7	2	9	6	5	4	3
4	6	9	5	3	7	2	8	1

destination Vaasa

Näyttelyt

POHJANMAAN MUSEO & TERRANOVA – MERENKURKUN LUONTOKESKUS
4.3.-29.5.2016 'DREAMING OF THE SEA'

Avoimna: tiistai – sunnuntai 10–17. Pääsymaksut: 7 € / 5 € / alle 18v ilmainen.
Yleisöopastukset: Sunnuntaina 22.5.16. klo 12.00 suomeksi. Opastus sisältyy museon pääsymaksuun.

TAIDEKÄYTÄVÄ TEEMA
Vaasan pääkirjasto,
Kirjastonkatu 13

BLACK WALL GALLERY
3.6.2016 - 26.6.2016

VAASAN TAITEILIJASEURAN KEVÄTNÄYTTELY OSA 2
Kasarmi 13, Korsholmanp. 6.
Avoimna ke-pe 13-18 la-su 12-15. Vapaa pääsy

KUNTSIN MODERNIN TAITEEN MUSEO

Sisäsatama, Vaasa, puh.(06) 325 3920
Avoimna: tiistai –sunnuntai 11-17.Pääsymaksut: 7 € / 5 € / alle 18 v. ilmainen.
SULJETTU NÄYTTelyn VAHDON VUOKSI.

VAASAN TYÖVÄENMUSEO
-MEIDÄN LELUT JA LAHJATAI DETTA,

-KUVIA VAASAN TYÖVÄENLIIKKEEN HISTORIASTA
-FANNYN KOTI
Vapaudentie 27 Avoimna ma klo 13 - 18, ti - pe 12.30 - 17.00
Pääsymaksu 4/2 €

BOCK'S CORNER BREWERY, KYLÄKAUPPA
LENA SAHLBERGIN NÄYTTELY HEARTBEAT
ABSTRAKTEJA MAALAUKSIA
3.5-8.9.2016

Avoimna tors klo 15-18
Avajaiset perj 3.5. klo 19
Gerbyntie 18

GALLERIA WASABORG PEKKA LEHTINEN MUISTOJA VÄHÄNKYRÖN YLÄASTEELTA 2.-14.5.2016

Vaasanpuistikko 14 Wasaborginkuja Avoimna ma-pe 11-17 ja la 10-15

MIKOLAN AKVARELLISALI Yhteisötaiteen Triennaali VASTAAN+OTTO 22.5. - 12.6.
AVOINNA: toukokuussa: pe-su klo 12-16 ja kesäkuussa: ke-su klo 12-16

ATELJE TORNIN

Pitkäk. 66 TAIKON KUVATAIDE-, KÄSITYÖ- JA AV-TAITEEN OPPILAIDEN KEVÄTNÄYTTELY (pää-asiaassa 5-13-vuotiaiden)
12.5.-29.5.
Av. ti-to 12-18 la-su 12-16

TIKANOJAN TAIDEKOTI
20.5.-25.9.2016 VENÄLÄISET MESTARIT - AIVAZOVSKISTA REPINIIN
Hovioikeudenp. 4, Vaasa, puh. (06) 325 3916
Avoimna: ti – su 10–16.
Pääsymaksut: 7 € / 5 € / alle 18 v. ilmainen.

NELIN –CRONSTRÖMIN TAIDEKOTI & VANHAN VAASAN MUSEO
Varaukset Pohjanmaan Museo puh. (06) 325 3800

VAASAN TAIDEHALLI & GALLERIA IBIS
2.4-5.6.2016 HIETALAHDEN HELMET

Valokuvanäyttely esittelee Hietalahden vaiheita sekä tulevaisuuden suunnitelmia. Kaupungintalo, Senaatink.1 puh. (06) 325 3770
Avoimna: ti – su 11–17
Ilmainen sisäänpääsy

VALOKUVAGALLERIA IBIS
6.5-5.6.2016 AT THE GATES
Erik Åhman Kaupungintalo, Senaatink.1 puh. (06) 325 3770
Avoimna: ti – su 11–17
Ilmainen sisäänpääsy

MERIMUSEO, VAASA
Palosaaren salmi (06) 3120511
Avoimna 16.05 - 26.08.2016
Ma-Pe klo 11.30 - 18.30
KESÄN NÄYTTELY: PALOSAAREN SALMEN HISTORIA JA TULEVAISUUTTA

Utställningar

BOCK'S CORNER BREWERY, KYLÄKAUPPA
LENA SAHLBERGIN NÄYTTELY HEARTBEAT
ABSTRAKTEJA MAALAUKSIA
3.5-8.9.2016
Avoimna tors klo 15-18
Avajaiset perj 3.5. klo 19
Gerbyntie 18

ÖSTERBOTTENS MUSEUM OCH TERRANOVA – KVARKENS NATURCENTRUM
4.3.-29.5.2016 'DREAMING OF THE SEA'
Museigatan 3, 65100
Vasa tel (06) 325 3800.
Öppet ti - to 11-18, fre-sö 11-16
Inträde 7/5 €.
Allmänna guidningar: Söndag 22.5.16 kl. 12.00 på finska.
Guidningen ingår i museets inträdesavgift.

KONSTGALLERIAN TEMA
Vasa huvudbibliotek,
Biblioteksgatan 13

TIKANOJAS KONSTHEM
20.5.-25.9.2016 RYSKA MÄSTARE - FRÅN AJVAZOVSKIJ TILL REPIN
Hovrättsplanaden 4, Vasa, tel. (06) 325 3916
Öppet: tisdag - söndag 10-16.
Inträde: 7 € / 5 € / under 18 år gratis.

BLACK WALL GALLERY
6.5.2016 - 29.5.2016
VAASAN TAITEILIJASEURAN KEVÄTNÄYTTELY OSA 1
Kasern 13 Korsholmsespl. 6, Vasa Öppet ons-fre 13–18, lö- sö 12 - 15 Fritt inträde

ATELJE TORNIN
Storalångg.66
TAIKON BILDKONST-, HANTVERKS- OCH AV-KONSTGRUPPERNAS ELEVERS VÄRSTÄLLNING
(i huvudsak 5-13-åringar)
12.5.-29.5.
Öpp. ti -to 12-18 lö-sö 12-16

GALLERIA WASABORG PEKKA LEHTINEN MUISTOJA VÄHÄNKYRÖN YLÄASTEELTA 2.-14.5.2016
Vaasanpuistikko 14
Wasaborginkuja
Öppet må-fre 11-17 o. lö 10-15

KUNTSI MUSEUM FÖR MODERN KONST
13.2-8.5 UN/SAFE
Inre hamnen, Vasa, tel. (06) 325 3920
Öppet: tisdag - söndag 11-17.
Inträde: 7 € / 5 € / under 18 år gratis.
STÄNGT PGA UTSTÄLLNINGSBYTET
MIKOLAS AKVARELLSALI Triennalen för Samfundskonst MOT+TAGNING 22.5. - 12.6.
Öppet: maj: fre-sö 12-16. juni: on-sö 12-16. 3/2€. Rådhusgatan 21 innergården, Vasa.

NELIN –CRONSTRÖMS KONSTHEM & GAMLA VASA MUSEUM
Rådhusgatan 21, innergården, Vasa. Besök beställs från Österbottens museum tel. (06) 325 3800

VASA KONSTHALL & GALLERI IBIS
2.4-5.6.2016 SANDVIKENS PÄRLOR
Fotoutställningen visar Sandvikens historia och planerna för framtiden. Stadshuset, Senatsgatan. 1 tel (06) 325 3770.
Öppet ti- to 12 – 18, fre- sö 12 – 16. Gratis inträde

FOTOGALLERI IBIS:
6.5-5.6.2016 AT THE GATES
Erik Åhman
Stadshuset, Senatsg.1
tel: (06) 325 3770
Öppet ti-sö 11-17 Gratis inträde.

SJÖMUSEET, VAASA
Brändö sund (06) 3120511
Öppet 16.05 - 26.08.2016
Må-Fre kl 11.30 - 18.30
SOMMARENS UTSTÄLLNING: BRÄNDÖ SUNDS HISTORIA OCH FRAMTID

Foto: Johan Hagström

Kustannus / Utgivare:

UPC
media
COMMUNICATION CENTER

Toimitus / Redaktion:
Sören Lundberg Gsm 040-187 8137
mega@upc.fi
www.megamedia.fi
Avustajat / Medarbetare:
Juha Rantala,
Hans Hästbacka,
Ika Österblad

Paino / Tryck:

UPC
print
COMMUNICATION CENTER

Luo kampanjan – myös mobiilisti. Kampanjölönnöngar – även mobila.
Ilmoitushinta tekstissä 1,70 Eur/pmm + alv. Annons i text 1,70 Eur/spmm + mvs.
Mediamyynti / Mediaförsäljning: mega@upc.fi
Mediakortti / Mediakort: www.megamedia.fi
Tuomo Arpiainen 040 900 4153 tuomo.arpiainen@upc.fi

PAINOS 75 000 – KAIKKI KOTITALOUDET • POSTIJAKELU • UPPLAGA 75 000 – ALLA HUSHÄLL • POSTUTDELNING



Sosiaalityön ja perhepalveluiden organisaatio muuttuu asiakaskeskeisemmäksi

Vaasan kaupungin Sosiaalityö- ja perhepalvelut -tulosalueen palveluorganisaatio muuttui 2.5.2016. Tavoitteena on asiakaskeskeisyyden parantaminen sosiaalihuollon palveluissa. Palvelut järjestetään asiakkaan tarpeiden mukaan mahdollisimman toimivaksi kokonaisuudeksi. Muutoksen taustalla on uudistunut sosiaalihuoltolaki.

Nykyiset asiakkaat saavat tietoa muutoksesta omalta työntekijältä. Tulevat asiakkaat vastaanotetaan uuden toimintamallin mukaisesti.

Asiakkaalla on oikeus saada kokonaisvaltainen palvelutarpeen arviointi, joka tehdään hänen elämäntilanteensa huomioon ottaen. Arviointi tehdään yhdessä asiakkaan kanssa. Tarvittaessa mukana ovat myös asiakkaan omaiset tai läheiset. Palvelut järjestetään asiakkaalle palvelutarpeen arvioinnin perusteella. Tarvittaessa tehdään asiakassuunnitelma ja nimetään oma työntekijä asiakkuuden ajaksi.

Organisationen för socialarbete och familjeservice blir mer kundorienterad

Serviceorganisationen inom Vasa stads resultat område för socialarbete och familjeservice ändrades 2.5.2016. Målet är att förbättra kundorienteringen inom socialvårdsservicen. Service ordnas utifrån klientens behov som en så fungerande helhet som möjligt. Bakom ändringen finns den reformerade socialvårdslagen.

De nuvarande kunderna får information om ändringarna av den anställda som sköter om de egna ärendena. Nya kunder tas emot enligt den nya verksamhetsmodellen.

Kunden har rätt att få en heltäckande bedömning av servicebehov, vilken utförs genom att beakta kundens livssituation. Bedömningen utförs tillsammans med kunden. Vid behov kan även kundens anhöriga eller närstående delta. Åt kunden ordnas service utifrån bedömningen av servicebehov. Vid behov uppkörs en kundplan och en egen anställd som sköter om ärenden som berör kunden utnämns för den tid klientskapet pågår.



Old town square 7.6

19:00 – 19:45 – Set 1

19:45 – 20:00 – Paus

20:00 – 20:45 – Set 2



Sää varauksella - med väderreservation (Back-up päivämäärä/datum 9.6)

RULLAA RAIKASTA JA RENTOA KESÄRUOKAA



Vietnamilaiset kesärullat ovat kivaa askarreltavaa vaikka joukolla. Pääasia on säilyttää tekemisessä rento ote, sillä rullien täydellinen ulkomuoto on turhan kova tavoite.

RUOKA Vietnamilaiset kesärullat täytetään yrteillä, kasviksilla ja vapaavalinnaisella proteiinilla. Jos suositeltu puoli kiloa kasviksia päivässä tuntuu ylivoimaiselta haasteelta, kannattaa kokeilla vietnamilaisia kesärullia. Ne ovat käytännössä riisipaperiin käärittyä salaattia. Vietnamilaisten kesärullien juu on siinä, että riisipaperiin kääritään tuoreita kasviksia, yrttejä ja proteiinia aasialaisen makumaailman puitteissa, mutta vapaavalinnaisesti. “Jos ei ole koskaan aiemmin riisipaperia käyttänyt, ensimmäiset pari rullaa ovat todennäköisesti aika persoonallisen näköisiä. Se ei haittaa.” Asiaan kuuluvien kastikkeiden kanssa rullia tulee syötyä yksi toisensa perään helposti heidänkin, jotka eivät salaateista piittaa. Yleensä vietnamilaiset kesärullat täytetään osittain riisinudelilla, mutta se on turhaa. Riisipaperi riittää hyvin, ja täytteessä on parempi keskittyä tuoreisiin raaka-aineisiin. Rullaillessa rentous on valttia. Jos ei ole koskaan aiemmin riisipaperia käyttänyt, ensimmäiset pari rullaa ovat todennäköisesti aika persoonallisen näköisiä. Se ei haittaa, kuten ei sekään, jos paperi menee hieman

ryttyyn tai siihen tulee pieni reikä. Tavoite on, että täytteet pysyvät sisällä. Se ei ihmeitä vaadi. Riisipaperiarkkeja myydään nykyään jo tavallisissa ruokakaupoissakin. Arkkien liottamiseen kannattaa käyttää suunnilleen kädenlämpöistä vettä ja laakeaa astiaa, jonka reunoja pitkin riisipaperin saa nostettua vedestä kätevästi. Talouspaperin päälle arkkeja on turha nostaa kuivumaa; talouspaperi tarttuu riisipaperiin kuin liimattu. Riisipaperi kuivuu ihan tarpeeksi, jos sitä ravistaa hellävaraisesti käsin. Rento ote on hyvä säilyttää myös täytteiden kohdalla. Noin desilitra täytettä riittää. Mausteeksi kannattaa lorauttaa tujaus soijakastiketta ja saman verran puristettua limenmehua. Näiden kanssa lopputulos on entistä maukkaampi. Mausteisuudestaan huolimatta vietnamilaiset kesärullat ovat ihanan raikkaita. Koska ne eivät vaadi kypsennystä, voit rullailla ne vaikka ulkosalla viltin päällä istuskellen, kunhan käytettävissäsi on lämmintä, ei kuumaa, vettä.

Teksti: Crista Lassfolk-Feodoroff
Kuva: Tiina Kovanen-Bergman

Täytteet ja kastikkeet voi valita mielensä mukaan

Riisipaperin pehmittäminen onnistuu parhaiten laakeassa astiassa. Koste paperi on tahmeaa ja menee myttyyn helposti.

Kesärullien raaka-aineita voi vaihdella mieltymystensä mukaan. Täytteessä on hyvä olla puolet tuoreita kasviksia ja yrttejä, puolet proteiinia.

Vietnamilaiset kesärullat

12 kpl
4-6 annosta
1 pkt riisipaperiarkkeja
2 punaista chiliä
1 ruukku tuoretta minttua
1 ruukku tuoretta korianteria
1 porkkana
2 kevätsipulia
puolikas tuorekurkku
1 kerä romano-salaattia
2 dl ituja
150 g sokeriherneitä
300 g ravunpyrstöjä tai marinoitua tofua
1 lime
1 rkl soijakastiketta

Suikaloi tai silppua vihannekset ja yrtit. Sekoita ne keskenään. Mausta limen mehulla ja soijakastikkeella. Liota riisipaperiarkit yksi kerrallaan 10 sekunnin ajan lämpimässä, ei kuumassa, vedessä. Käytä laakeaa astiaa. Nosta arkki varovaisesti vedestä astian reunaa pitkin. Ravistelee hyvin varovaisesti arkista enimmäkseen vedet ja aseta se leikkuulaudalle. Laita viipymättä arkin keskiosaan parin sentin kaistale täytettä (noin 1 dl), josta on noin puolet valitsemaasi proteiinia ja puolet kasvisseosta. Taittele arkin alaosa ja reunat täytteen päälle. Rullaa kääryle ja laita tarjoiluastiaan. Tee seuraava kesärulla. Älä laita rullia kiinni toisiinsa, koska ne jämähtävät kiinni.

Kesärullien kastike perinteiseen tapaan

1 punainen chili silputtuna
1 valkosipulinkynsi puristettuna
1 limen mehu
4 rkl aasialaista kalakastiketta
2 tl riisiviinaetikkaa
2 rkl sokeria
1 dl vettä

Sekoita kaikki ainekset keskenään.

Maapähkinäkastike

0,5 dl maapähkinävoita
2 rkl vaahterasiiirappia
1 rkl soijakastiketta
puolikkaan limen mehu
1 dl vettä
1 tl chilijauhetta
riipaus suolaa

Sekoita kaikki ainekset. Nosta seos jääkaappiin tekeytymään vähintään tunniksi.

Makea ja hapan chilikastike

1 dl vettä
1 dl riisiviinaetikkaa
1 dl sokeria
2 tl tuoretta inkivääriä raastettuna
1 valkosipulinkynsi puristettuna
2 punaista chiliä
2 tl ketsuppia
2 tl maissijauhoa tai muuta suurstetta

Kiehauta vesi ja riisiviinaetikka kattilassa. Sekoita joukkoon kaikki muut ainekset paitsi maissijauho. Laske lämpötilaa ja anna seoksen kiehua hiljakseen noin viisi minuuttia koko ajan sekoittaen. Lisää joukkoon maissijauho ja sekoita. Anna kastikkeen jäähtyä.

Täytteet asetetaan keskelle rullaa. Laita ravunpyrstöt pohjimaiseksi, niin ne jäävät nättisti näkyville valmiissa rullassa.

Riisipaperin alareuna ja sivut käännetään täytteen päälle. Loput rullataan ja taitekohta jätetään piiloon rullan alle.