



YKSI KASTIKE, MONTA RUOKAA

s. 9



AIHEITA LUONNON MONIMUOTOISUUDESTA

s. 24

mega

VIIKKO 45 VECKA

2015

mega mega mega mega

TEEMA: ARKIRUOKAA S.9-14

mega mega mega mega

OLUTTA KÄSITYÖNÄ

v. 46

*Lounas joka arkipäivä @Bock's***Måndag/Maanantai:**

Merimiespihvi
Sjömansbiff
Waldorfsalaatti
Waldorfsallad

Tisdag/tiistai:

Maksapata
Levergryta
Metsäsienikeitto
Skogssvampsoppa

Onsdag/keskiviikko:

Weissbier-lihapata
Köttgryta gjord på weissbier
Graavilohisalaatti
Sallad med gravlax

Torsdag/torstai:

Karjalanpaisti maustettu
dunkelilla
Karelsk stek gjord med
dunkel-öl
Uuniperuna, tonnikalatäyte
Ugnspotatis med tonfiskfyllning

Fredag/perjantai:

Sian ulkofilé, weissbierkastike
Grisytterfilé med weissbiersås
Feta-pinaattipiiras, salaatti
Feta-spenatpaj,
sallad

9.50 €

Katso lounaslista joka viikko Megasta, kotisivuiltamme tai facebookista!





ÖL SOM ETT HANTVERK

Under de senaste åren har det blivit mer och mer populärt med småbryggerier. För tillfället finns det redan runt 55 småbryggerier i Finland. På Bock's Öl-Tasting får man en djupare förståelse för hur ölet är gjort och hur de olika ölerna skiljer sig från varandra. På tastingen får man också kika lite på tillverkningsanläggningen, höra om hur Bock's brygger sitt öl samt vilka råvaror som används.

-Jag önskar att kunna visa kunderna hur man med malt, vatten, jäst och humle kan brygga oändligt med olika öl smakupplevelser, berättar Bock's bryggmästare Alexander Maier.

Bock's tasting har allt från Bryggandets historia till hälsoeffekter av en måttligt ölrickande.

-Vi vill att våra tastings skall passa både Nybörjare och de mera insatta.

De vanligaste ölsorterna som man provar på en tasting är pils, pale ale, dunkel och weiss. Men på vintern hoppas Maier att också hålla en tasting med de nya ölsorterna som är på kommande snart, såsom IPA-ölen och vinter ölen som kommer att vara en säsongöl.

-Det är kul att göra och visa olika ölsorter och på samma gång visa att det finns mera än bara den traditionella lager ölen. Det finns så många olika ölsorter att var och en hittar nog en sort som de tycker om.

För mera information när Bock's håller allmänna tastings gå in på deras hemsida eller facebook.

Kotimaiset panimot ovat laajentaneet makuvalikoimaa ja pienpanimot nousevat suosiossa. Suomessa on tullut lyhyessä ajassa monta pienpanimoa ja tällä hetkellä löytyy suomesta noin 55 pienpanimoa. Olutkulttuurin kehittyminen näkyy myös asiakkaiden kokeilunhaluna tasting-tilaisuuksissa.

-Haluan näyttää asiakkaille että on niin paljon enemmän olutsortteja kun vaan tavallinen laakeri, kertoo Bock's Breweryn panimomestari Alexander Maier.

Maailmassa on eri oluttyyppejä noin 80. Siis täysin erilaisia oluita, joiden tarjoilun eri ruokalajien yhteydessä ravintolat ovat vähitellen oppimassa. Tuotemerkkejä on tuhansittain. Maier kehottaakin kokeilemaan ennakkoluulottomasti eri olutsortteja, ei se määrä, vaan laatu.

Olut-tastingissa pääset jyvälle siitä miten olutta valmistetaan ja pääset maistamaan eri olutsorttia. Olutmestarin opetuksessa opit kaiken jonka oluesta tarvitsee tietää. Opitte miten erot oluissa syntyy, miten oluet pannaan sekä melko laajasti oluen historiasta ja maantieteestä.

-Pyrin tehdä tastingistä sellasen että se sopii sekä aloittelijoille että harrastajille.

Bock'sissa järjestetään säännöllisesti tasting-tilaisuuksia ja omalle ryhmälle voi tilata tasting-tilaisuuden koska vaan. Seuraa Bock'sin kotisivuja ja facebook-sivua saadaksesi heti tiedon koska on seuraava ylellinen Tasting-sessio.

Syystarjousia!
Tervetuloa Tolkin Kauppahalliin!
Kaikkele Kotiin!
 Katuharja ja varsi /
 Utomhusborste med skaft 2,50€
 Fairy käsitiskaine / Diskmedel 500ml 0,90€
 Talipallosanko linnuille 30kpl 4,50€
 Talipallosanko linnuille / Talgbollar för fåglar
 30kpl 4,50€
 Lukkosula / Låssalt 1€
 Litteä mukautuva jousiheijastin / Snap-reflex
 Vaikka käsivarteen, hyvä näkyvyys! 2€

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

JÄTTITAVARAALTO
TOLKIN KAUPPAHALLI
 Isokyrö

Tarjoukset voimassa 13.11. 2015 saakka
 niin kauan, kuin tarjouserää riittää
TERVETULOJA tutustumaan mahtavaan jätti-kylä-
 kauppaan, tuhansien tuotteiden ostosparatiisiin...

HAMMASPROTEESIT



Erikoishammasteknikolta

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

Soita ja varaa aikasi!

20 v. alalla

ALUEEN HAMMAS

VAASA 312 1233 LAIHIA 477 0744 MAALAHTI 347 8080
Kauppapuistikko 20B Kauppatie 5 Köpingsvägen

RING OSS NÄR DET GÄLLER METALLSKROT

- Vi avhämtar all sorts
metallskrot, bilar, m.m.
 - Bytesflak ordnas vid behov
 Vi betalar ersättning
 för större partier

JAKOBSTADS BILSKROT AB

Spitusvägen 11,
 tfn 0500-669 671

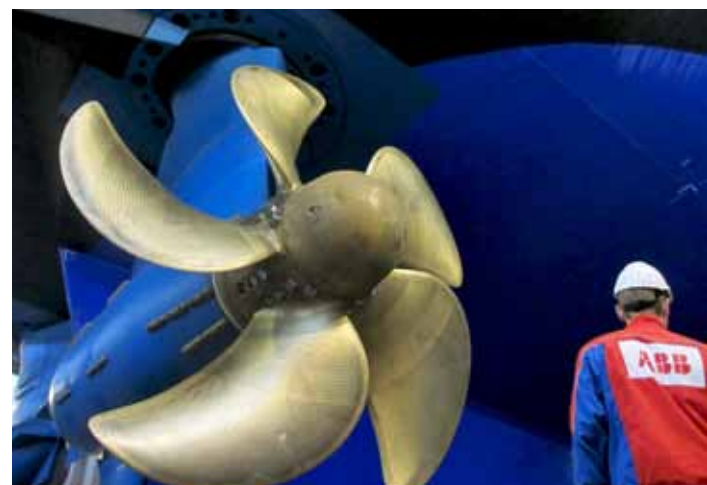
HUND

pälsvård, trimmning,
 bad, etc.
Råd & hjälp i hundfrågor

Tidsbeställning 041-4988311

EROS.FI

mega



SUOMEN ABB:LLE 60 MILJOONAN DOLLARIN AZIPOD®-POTKURIKÄYTTÖTILAUS KAHTEN UUTEEN RISTEILIJÄÄN

**Suomen ABB on
 saanut 60 miljoonan
 dollarin tilauksen
 voimantuotanto- ja Azipod-
 ruoripotkurijärjestelmien
 toimittamisesta Carnival
 Corporationin kahteen
 uuteen risteilijään.**

Alukset rakennetaan Fincan-
 tierin telakalla Italiassa ja ne
 tulevat liikennöimään Holland
 America Linen ja Carnival
 Cruise Linen brändien alla.
 Tilaus kirjattiin vuoden 2015
 toisella vuosineljänneksellä.

ABB toimittaa aluksiin

täydelliset voimantuotanto-
 järjestelmät sekä polttoainetta
 säästävät uusimman sukupol-
 ven Azipod XO -sähköpot-
 kurijärjestelmät. Järjestelmällä
 varustettu alus säästää pol-
 ttoainetta jopa 20 prosenttia
 perinteisiin potkureihin verrat-
 tuna. Toimitukseen kuuluvat
 myös generaattorit, pääkytkin-
 taulut, kaukovalvontajärjest-
 elmät ja jakelumuuntajat.

Holland America Linelle valm-
 istettava uusi Pinnacle-luokan
 alus on parhaillaan Fincantier-
 in telakalla rakenteilla olevan
 Koningsdamin sisarus. Alus
 on kooltaan 99 500 bruttoreki-
 steritonnia ja majoitustilaa
 siinä on 2 650 matkustajalle.
 Alus toimitetaan vuoden 2018
 loppupuolella. Carnival Cruise
 Linen uudella aluksella on
 tilaa 3 954 matkustajalle. Se
 on Carnival Vistan sisarus
 ja Carnival Cruise Linen 26.
 alus. Aluksen toimitusaika on
 vuoden 2018 alkupuolella.

**“Uudet laivat, niiden uudet
 ominaisuudet, majoitustilat
 ja innovaatiot todella
 luovat nykyaikaisen
 risteilykokemuksen ja
 synnyttävät jatkuvasti
 uutta risteilyjen
 kysyntää”,** sanoo Carnival
 Corporationin pääjohtaja
 Arnold Donald.

”ABB:n ja maailman johtaviin
 risteilylaivojen rakentajiin
 lukeutuvan Fincantierin
 yhteistyö on jatkunut jo yli 25
 vuoden ajan. ABB:n Azipod-
 ruoripotkurijärjestelmä on
 asennettu 14:ään Fincantierin
 rakentamaan alukseen Carni-
 val Corporationin aluksista 24
 on varustettu Azipod-ruori-
 potkurijärjestelmällä”, liiketoi-
 mintayksikön johtaja Juha
 Koskela ABB:ltä kertoo.

Helsingin Vuosaaressa ja
 Haminassa toimiva ABB:n
 liiketoimintayksikkö vastaa

maailmanlaajuisesti meriteol-
 lisuuden ratkaisujen kehiti-
 tämisestä ABB:llä.

Azipod-propulsiojärjestelmä
 on Suomen ABB:n innovaatio.
 Se perustuu sähkövoimalla
 pyöritettäviin potkureihin
 ja pysty akselinsa ympäri
 pyörivään ruoripotkurilaittee-
 seen. Azipod-potkurilaitteita
 on myyty kokonaisteholtaan yli
 4000 MW.

ABB on johtava sähkövo-
 ima- ja automaatiotekno-
 logia-yhtymä, jonka tuot-
 teet, järjestelmät ja palvelut
 parantavat teollisuus- ja
 energia-yhtiöasiakkaiden sekä
 liikenne- ja infrastruktuuri-
 alojen asiakkaiden kilpailukykyä
 ympäristömyönteisesti. ABB
 työllistää 100 maassa noin 140
 000 henkilöä, joista Suomessa
 noin 5 200.

ABB Oy

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

SCIENCE



fully functional
 model of a V6
 engine made using
 only paper and
 some scotch tape



020379

THE 70'S



Mens Fashion Ads
 From The 70's



020381

MUSIC



The virtual guitar
 allows you to play
 songs with your
 keyboard



020385

FRAMTIDEN FÖR PENSIONÄRERNA

Det händer mycket just nu när det gäller pensionärernas framtid, både i närtid och på längre sikt. Regeringen föreslår en del förändringar i sin budget för kommande år som berör pensionärerna, många kommuners ekonomi går på knä och det kommer säkert att märkas för oss äldre och så har vi den stora hälso- och socialvårdsreformen som ingen vet något om ännu när detta skrivs men som antagligen kommer att omfatta all åldringsvård utöver hälsovården.

Det vi vet idag är att regeringen föreslår att pensionsindexet fryses på nuvarande nivå de kommande åren och endast garantipensionen föreslås höjas med mindre belopp. Bostadstödet föreslås förenhetligas, vilket betyder att storleken på pensionärernas bostadstöd minskar i förhållande till nuvarande nivå och antalet som får bostadstöd också minskar. Även olika avgifter som pensionärerna betalar kommer antagligen att höjas om regeringens budgetförslag godkänns av riksdagen.

Många kommuner

och städer har stora sparkrav när budgeterna för 2016 skall godkännas av fullmäktige i slutet av året. Detta drabbar med säkerhet också pensionärerna redan inkommande

år med höjda avgifter, svårare att få hemvård och tillgång till serviceboende.

Vi skall vara ärliga och konstatera att det inte bara är vi äldre som drabbas av sparkraven utan också många andra grupper har orsak att vara bekymrade. Men för de pensionärer med lägsta inkomsterna kommer nog förslagen i spartalkot att kännas av in på kroppen och övriga pensionärer får dra ned på det som gett en liten guldkant i vardagen. Därför har pensionsorganisationerna, genom det gemensamma PIO försökt, genom både uppvaktningar och uttalanden, lindra de förslag som drabbar de äldre. Vad gäller Svenska Pensionärsförbundet har styrelsen fokuserat på förändringen i bostadsbidraget, storleken på garantipensionens höjning och att de utlovade förbättringarna för närståendevårdarna genomförs. I vecka 46 kommer därför SPF att uppvakta den "Allsvenska riksdagsgruppen", som består av de riksdagsmän som anser sig vara svenska oberoende av parti, med de mest angelägna åtgärderna för oss äldre och hoppas givetvis på förståelse för våra åsikter.

Ute i kommunerna och städerna är det SPF:s lokalföreningar som följer med utvecklingen för pensionärerna och på olika sätt försöker ta tillvara de äldres intressen. På kommunalnivå är det åldringsvården som kan få sig en törn i den spariver som nu är ett måste på många håll. Men även inom hälsovården och kollektivtrafiken kan nedskärningar påverka pensionärerna.

Det som oftast kallas SOTE och som förra regeringen inte hann genomföra kommer nu i ny form och med litet annat upplägg, att föreslås av nuvarande ministär. Detta kommer troligtvis att betyda förändringar på sikt, både i specialistsjukvården, primärhjälsövården och inom åldringsvården. Kanske vi skall vara mest oroade över åldringsvården om några stora områden skall handha administrationen av också den lokala vården.

Med detta som bakgrund kan man konstatera att framtiden för pensionärerna innehåller många frågetecken men jag hoppas och tror ändå att vårt samhälle skall sätta värde på oss äldre och se till att vi har ett tryggt liv också i fortsättningen.



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: Joulutunnetta – deadline 6.12.2015 Voittaja julkaistaan viikolla 50. Osallistu lähettämällä 10 kuvan kokonaisuus sähköpostitse mega@upc.fi. Liitä mukaan yhteystietosi, sekä maininta siitä että osallistut valokuvakamppailuun. Tuomaristo valitsee voittajan, palkintona julkaisemme kaikki kuvat sekä maksamme 100 euroa puhtaana käteen!

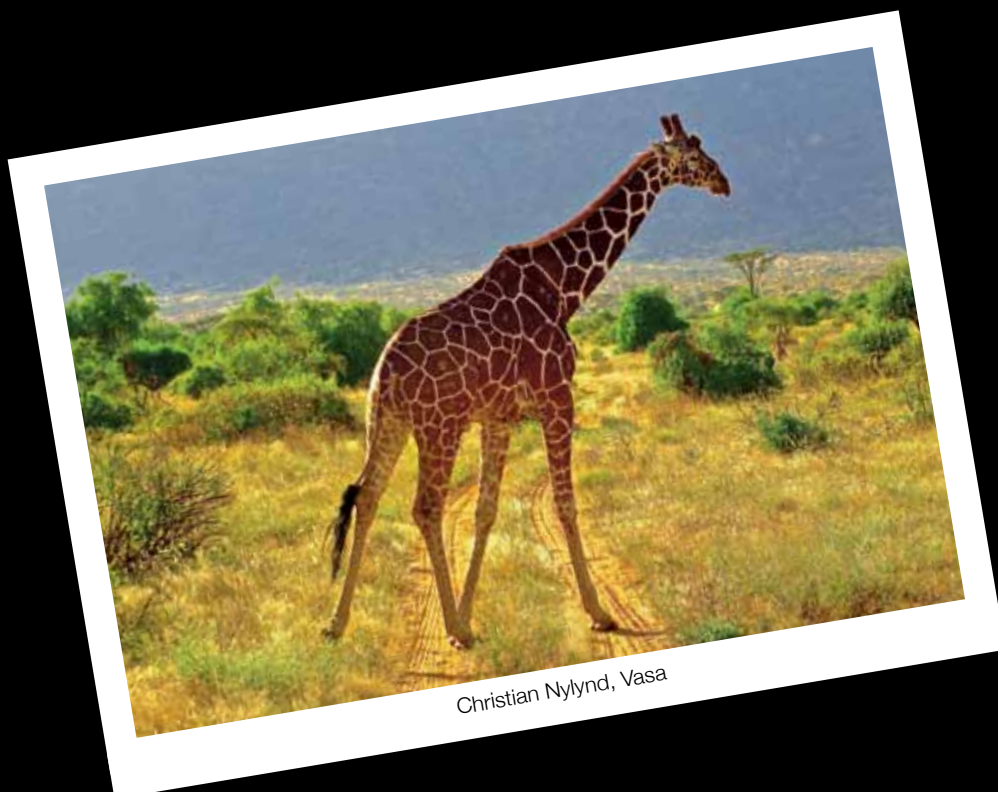
Vi publicerar varenda vecka våra läsaes bilder i digialbumet. Du kan delta via e-post. Skicka in bilden till mega@upc.fi med namn eller via vår hemsida megamedia.fi -> digialbum- -> delta.

Fotokamp

Tema: Julkänsla – deadline 6.12.2015 Vinnaren publiceras vecka 50. Delta genom att skicka in 10 bilder via e-post, mega@upc.fi. Bifoga dina kontaktuppgifter och nämn också att du deltar i fotokampen. Juryn utser en vinnare. Som pris publicerar vi alla bilder och ger vinnaren 100€ i rena pengar!



Birgitta Ahlmark, Vasa



Christian Nylynd, Vasa



Linda Åkerman



Gunnevi Överfors



Arja Utunen. Pietarsaari



Mathilda Börg, Vasa



Eija Syrén Vaasa



Matti Hietala, Vaasa



Vesa Ania, Singsby



Juha Saarijärvi

FRANK WIKLUNDIN NÄYTTELY RAOTTAA OVEA MONENLAISIIN MAAILMOIHIN



Juha Rantala

Vaasassa syntynyt ja nyt Purmossa asuva kuvataiteilija Frank Wiklund on mielenkiintoinen tuttavuus. Wiklundin uusin näyttely Galleria Ulricossa ei välttämättä avaudu kaikilta osin kertaheitolla, vaan kierros kaikkien näyttelyn 21 teoksen parissa itse taiteilija oppaana, saa lopulta heureka-elämyksen vaille vertaa. Monet Wiklundin töistä kätkevät sisälleen mielenkiintoisen, kantaaottavan ja hieman jopa moniulotteisen tarinan. Ensivilkaisu antaa turhan simplin kuvan, tarkempi perehtyminen saa aikaan ihastumista ja mielihyvää. Wiklundin näyttely antaa vaatimattomasta taiteilijasta hyvin monipuolisen kuvan. Ei vain aihevalintojensa puolesta, vaan tavasta, millä hän aiheitaan käsittelee. Herkistä maisema-akvarelleista hypätään saastuneeseen luontoon, käydään kulke-
massa Via Dolorosaa italialaisen rapistuvan pienkerrostalon rinnalla, eksytään Jatulintarhan labyrintteihin, tutkitaan appelsiineja prokofjev`silaiseen tapaan ja palataan luontopolun kautta syksyyn, marraskuuhun ja takaisin monimuotoiseen suomalaiseen luontoon. Eräs näyttelyn puhuttelevin työ on surrealistinen Kirjasto, jossa vanhan sanomalehden alle kirjasto on kääntynyt ylösalaisin etsiessämme viisauden avaimia lukemisin avulla kirjallisuuden virrasta.

Aiheita luonnon monimuotoisuudesta

Frank Wiklund on ammentanut suurimman osan taulujensa aiheista luonnosta ja sen maisemista. Viime aikoina Wiklund on kiinnostunut onnistuneesti myös abstraktista ilmaisusta sekä saanut paljon virikkeitä myös matkoiltaan aina Välime-

ren maita ja Lapin perukoita myöten. Wiklund on ilmiselvästi pystynyt uusiutumaan taiteilijana ja tuntuu löytäneen tekemisiinsä uutta kipinää ja iloa.

- Ainahan minä olen ollut piirtämisestä ja maalaamisesta kiinnostunut. Aivan lapsesta saakka. Eikä tuo kipinä ole sammunut milloinkaan. Työelämässäni toimin kirjapainoalan yrittäjänä Vaasassa ja se tiesi pitkiä työpäiviä, ja silloin ei aikaa niin tälle mieliharrastukselleni jäänyt. Eläkkeelle jäätyäni tuo lapsuuteni harrastus taas virisi uudelleen kuin luonnostaan.

Wiklund on löytänyt työskentelyynsä tekemisen iloa, mitä nyt hieman itseään laiskaksi välillä soimaa.

- Olen ollut mukana erilaisilla taidekursseilla ja opiskellut kuvataidetta mm. Lasse Bergendahlin, Pentti Uusikylän ja Leonid Lopatinin johdolla. Heidän panoksensa taiteeseeni on ollut innostavaa ja kehittävä. Tätä näyttelyä varten halusin esille varta vasten mahdollisimman monipuolisen kirjon tuotannostani, ja olen itse asiassa kokonaisuuteen varsin tyytyväinen.

Wiklund piti ensimmäisen oman näyttelynsä vuonna 1987 Mustasaaren kulttuuritalolla. Hänellä on Purmossa kotinsa vieressä, kauniin puutarhan keskelä, oma ateljee. Ei ihme, että erityisesti luonnon kauneus ja maisema puhuttavat häntä töidensä kautta. Wiklundin tekniikkoina ovat etupäässä akvarelli ja akryyli.

Frank Wiklundin taidenäyttely Galleria Ulricossa, Kirkkopuistikko 20, Vaasa, 14. marraskuuta saakka.

destination Vaasa

Näyttelyt

POHJANMAAN MUSEO JA TERRANOVA - Merenkurkun luontokeskus

Museokatu 3, 65100 Vaasa, puh. (06) 325 3800
Auki ti-to 11-18, pe-su 11-16
Opastus sunnuntaisin klo 12
Sisäänpääsy 7€ / 5€. Alle 18v ilmainen sisäänpääsy

VALOKUVAGALLERIA IBIS "Retrofocus"-valokuva-näyttely, Gunnar Bäckman 3.10-29.11.2015

VAASAN TAIDEHALLI
Kaupungintalo, Senaatink. 1
puh. (06) 325 3770
auki ti-to 12-18, pe-su 12-16
Ilmainen sisäänpääsy

BLACK WALL GALLERY Ville Vuorenmaa "En muista vauva-ajasta mitään" 21.10.-15.11.2015
Kasarmi 13,
Korsholmanpuistikko 6, Vaasa
Avoimna ke-pe 13-18 la-su 12-15
Vapaa pääsy
www.vaasantaiteilijaseura.fi

DRAAMA-SALI Luentokonsertti barokkimusiikista Kajsa Dahlbäck (sopraano) ja Tea Polso (cembalo) ma 9.11. klo 18
Pääkirjasto, 2. krs.
Kirjastonkatu 13, 65100 Vaasa

KUNTSIN MODERNIN TAITEEN MUSEO Näyttely Ismo Hölttö, 17.10.2015-24.1.2016
Sisäsatama PL3 65100 Vaasa
p. (06) 325 3920 Avoimna: tiistai - sunnuntai 11-17.
Pääsymaksut 5 € / 3 €, alle 18 v. ilmainen Erikoisnäyttely: 7 € / 5 € / alle 18 v. ilmainen
Yhteislippu 9 € / 6 €
Perjantaisin ei ilmaista sisäänpääsyä

VAASAN TYÖVÄENMUSEO Ihmisiä työssä 24.3 - >
Vapaudentie 27 Avoimna ma klo 13 - 18, ti - pe 12.30 - 17.
Pääsymaksu 4/2 €

GALLERIA WASABORG
Vaasanpuistikko 14 Avoimna: ma - pe 10 - 18, la 10 - 15

MIKOLAN AKVARELLISALI Kaisa Eriksson "Kadotetut" Mikolan Akvarellisallilla 3.10-15.11.2015
Raastuvankatu 21, sisäpiha, Vaasa Puh. 050 438 1391
Avoimna pe - su 12 - 16
info@nandormikola.fi
Sisäänpääsy 3€/2€
Alle 18-vuotiaat ilmaiseksi

ATELJE TORNİ 27.10 - 15.11 NÄYTTÄILLEASETTAJAT: ANNE-RIITTA NELIMARKKA JUHA LESONEN
Pitkäkatu 66
Avoimna: ti-to 12-18
la-su 12-16

TIKANOJAN TAIDEKOTI Kaikilla aisteilla! Pienois-veistoksia ja muotokuvia Y.A. Jäntin kokoelmasta 12.9.2015-10.1.2016.
Hovioikeudenpuistikko 4
65100 Vaasa p. (06) 325 3916
Avoimna: tiistai - sunnuntai 16-18. Ilmainen Sisäänpääsy

GALLERIA ULRICO FRANK WIKLUND 28.10. - 14.11.2015 MAALAUKSIA AKVARELLEJA
Kirkkopuistikko 20
65100 Vaasa
Avoimna: ti - pe 13 - 17,
la - su 12 - 15

Foto: Johan Hagström

Utställningar

ÖSTERBOTTENS MUSEUM OCH TERRANOVA - KVARKENS NATURCENTRUM
Museigatan 3, 65100 Vaasa tel (06) 325 3800.
Öppet ti - to 11-18, fre-sö 11-16
Inträde 7/5 €

FOTOGALLERI IBIS fotoutställningen "Retrofocus", Gunnar Bäckman 3.10-29.11.2015

VASA KONSTHALL
Stadshuset, Senatsgatan. 1
tel (06) 325 3770.
Öppet ti - to 12 - 18,
fre - sö 12 - 16
Gratis inträde

TIKANOJAS KONSTHEM Med alla sinnen! Miniatyrskulpturer och porträtt från Y.A. Jänttis samling 12.9.2015-10.1.2016
Hovrättsplanaden 4
Tel (06) 325 3916 Öppet: tisdag - söndag 16-18. Gratis inträde.

BLACK WALL GALLERY Ville Vuorenmaa "Jag minns ingent av spädbarnstiden" 21.10.-15.11.2015
Kasern 13
Korsholmsplanaden 6, Vaasa Öppet ons - fre 13 - 18,
lö - sö 12 - 15
www.vaasantaiteilijaseura.fi

ATELJÉ TORNİ 27.10 - 15.11 UTSTÄLLARE: ANNE-RIITTA NELIMARKKA JUHA LESONEN
Storalånggatan 66
Öppet: ti-to 12-18
lö-sö 12-16

DRAAMA-SALEN Föreläsningskonsert om barockmusik Kajsa Dahlbäck (sopran) och Tea Polso (cembalo) mån 9.11. klo 18
Vasa stadsbibliotek, 2 vån
Biblioteksgatan 13, 65100 Vaasa

GALLERIA WASABORG
Vasaesplanaden 14
Öppet: må - fre 10 - 18, lö 10 - 15

KUNTSI MUSEUM FÖR MODERN KONST Utställning Ismo Hölttö, 17.10.2015-24.1.2016
Inre hamnen PL3, 65100 Vaasa
tel (06) 325 3920
Öppet: tisdag - söndag 11-17.
Inträde: 5 € / 3 €, under 18 åringar gratis
Specialutställning: 7 € / 5 € / under 18 åringar gratis
Kombinationsbiljett: 9 € / 6 €

MIKOLAS AKVARELLSAL Kaisa Eriksson "De försvunna" i Mikolas Akvarellsal 3.10-15.11.2015
Rådhusgatan 21, innergården, Vaasa Tel. 050 438 1391
Öppet fre - sö 12 - 16
info@nandormikola.fi
Inträde 3€ / 2€
Under 18 år gratis inträde.

GALLERIA ULRICO Frank Wiklund 28.10. - 14.11.2015 MÅLNINGAR AKVARELLER
Kyrkoessplanaden 20
65100 Vaasa
Öppet: ti - fre 13 - 17,
lö - sö 12 - 15

mega
- SEUDUN KEHITTÄJÄ
- REGIONENS UTVECKLARE

Toimisto / Kontor:
Gerbyntie / Gerbyvägen 18,
65230 Vaasa / Vasa

www.megamedia.fi
www.upc.fi

Kustannus / Utgivare:

UPC media
COMMUNICATION CENTER

Toimitus / Redaktion:
Jessica Liljbäck
mega@upc.fi
www.megamedia.fi
Avustajat / Medarbetare:
Juha Rantala,
Hans Hästbacka,
Ika Österblad

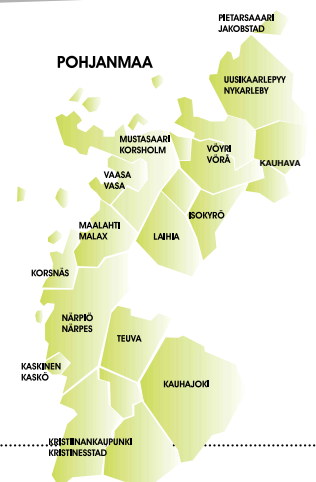
Paino / Tryck:

UPC print
COMMUNICATION CENTER

Luo kampanjan - myös mobiilisti. Kampanjölösnningar - även mobila.
Ilmoitushinta tekstissä 1,70 Eur/pmm + alv. Annon i text 1,70 Eur/spmm + mvs.

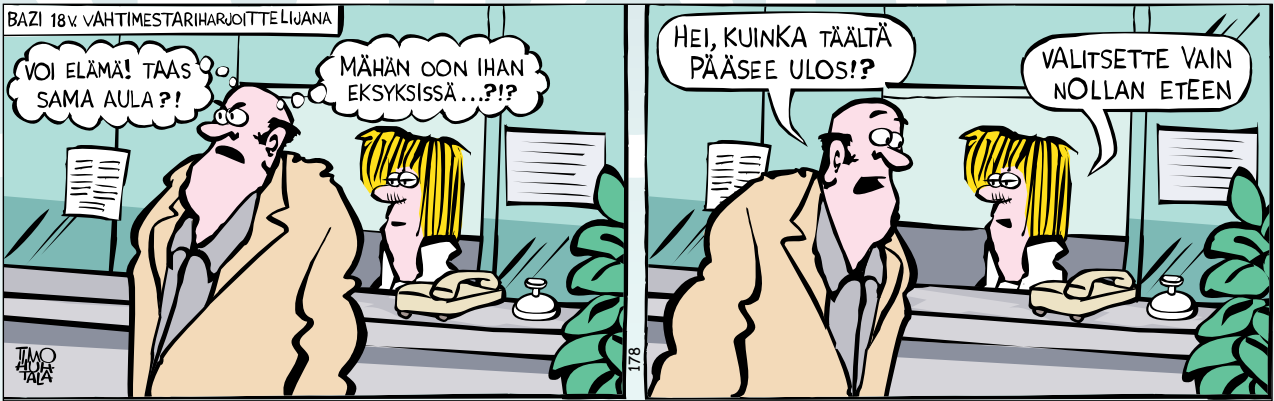
Mediamyynti / Mediaförsäljning: mega@upc.fi
Mediakortti / Mediakort: www.megamedia.fi
Tuomo Arpiainen 040 900 4153 tuomo.arpiainen@upc.fi
Claus Gunnar 040 187 8137 claus.gunnar@upc.fi

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

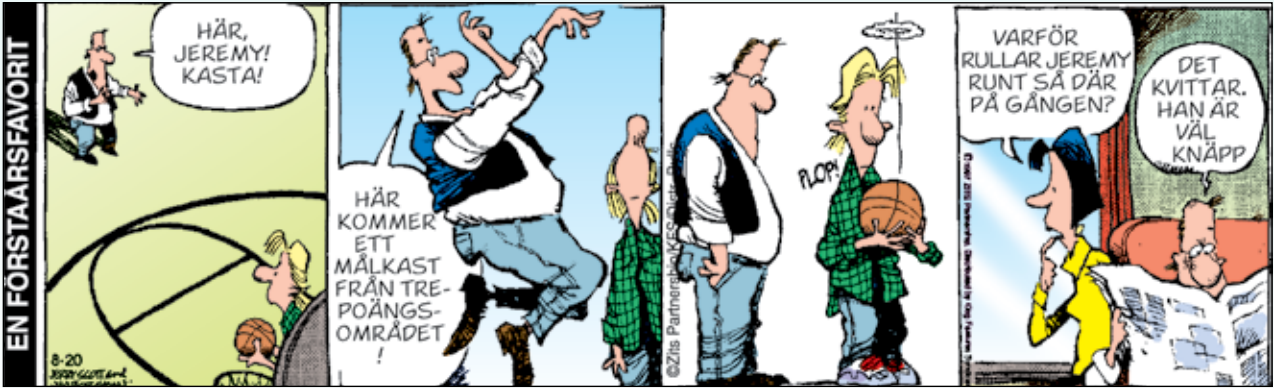


SUDOKU & COMICS

BAZI & MAZI



ZITZ



SUDOKU

#1

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

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

#2

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

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

#3

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

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

YKSI KASTIKE, MONTA RUOKAA



RUOKA Viikon lukijatoive: resepti kastikkeeseen, jota voi varioida kalan ja lihan kanssa.

Viikon lukijatoiveena julkaisemme hyvän, tomaatti-pohjaisen kastikkeen ohjeen.

Monikäyttöinen tomaattikastike

1 sipuli
2 valkosipulinkynttä
2 pientä porkkanaa
1 lehtisellerin varsi
1 tl öljyä
700 g tomaatteja (8 - 9 kpl)
0,25 tl suolaa
1 tl sokeria
0,25 tl mustapippuria
myllystä
hiven chilijauhetta tai
cayennenpippuria
2 rkl tuoretta, hienonnettua oreganoa ja/tai basilikaa

Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipulinkyntset. Kuori ja viipaloi porkkanat. Hienonna varsiselleri. Poista tomaateista kannat ja paloittele tomaatit.

Kuumenna kattilassa öljytilkka ja kuullota sipuleita, porkkanaa ja lehtiselleriä muutama minuutti. Lisää tomaatit, suola, sokeri ja pippuri sekä ripaus chiliä tai cayennea.

Anna kastikkeen hautua keskilämmöllä noin 20 minuuttia. Nosta pois liedeltä.

Mausta oreganolla tai basilikalla ja ohenna tarvittaessa vedellä. Voit pyöräyttää muutaman kerran sauvasekoittimella, jos haluat kastikkeesta sileämpää.

Vinkit: Kastike sopii perunoiden, täysjyväriisiin, ohran tai pastan seurana. Voit käyttää sitä myös pizzan päällä tai lasagnessa ja muissa uuniruuuissa. Kastiketta kannattaa valmistaa kaksinkertainen annos ja pakastaa toinen puoli.

Muunnoksia:

Jauhelihakastiketta varten paahda jauheliha ensin pannulla ja kuumenna em. tomaattikastike joukkoon. Tarjoa jauhelihakastike pastan tai perunoiden kanssa tai esim. osana lasagnea.

Äyriäiskastiketta varten kuullota kattilassa ensin viipaloitua fenkolia, lisää em. tomaattikastike ja keitä 10 -15 minuuttia. Sulata joukkoon 150 grammaa pakastekarapuja ja mausta tuoreella tillillä. Tarjoa riisin kanssa.

Sienikastiketta varten viipaloi rasiallinen herkkusieniä ja paista kevyesti. Lisää joukkoon tomaattikastike, kuumenna ja mausta oliiviviipaleilla ja kapriksilla. Pehmennä maku ruokakermalla. Tarjoa broilerin tai porsaankyljysten kastikkeena.

Tomaattikeittoa varten lisää tomaattikastikkeeseen kasvislientä ja tuorejuustoa tai kookosmaitoa sekä lopuksi tuoretta korianteria tai basilikaa. Myös paahdettu paprika sopii joukkoon. Tarjoa sellaisenaan tai kypsien raviolien ja parmesaanilastujen kanssa.

Alkuperäinen resepti: Kotimaiset Kasvikset ry

YRTTISIIKAA UUNISSA

4 annosta
2–4 siikaa (0,8–1 kg)
n. 1 tl suolaa
4–6 tuoretta rosmariinin
oksaa
4–6 tuoretta (sitruuna)timja-
min oksaa
4–8 tuoretta persiljan vartta
½–1 sitruuna
3–4 valkosipulinkynttä
2–4 rkl hyvää rypsi- tai
oliiviöljyä

Laita uuni kuumenemaan
200 asteeseen.

Suomusta siika ja poista
sisälmykset ja kidukset.
Huuhto kala tarvittaessa
nopeasti juoksevan veden
alla ja kuivaa talouspape-
rilla.

Nosta siiat sopivan kokoi-
seen vuokaan. Ripottele si-
sälle ja päälle suola. Sujauta
osa yrteistä kalojen sisään ja
alle ja jätä osa kalojen päälle.

Jos tuoreita yrttejä ei ole,
korvaa ne kuivatuilla tai pa-
kastetuilla yrteillä. Esimer-
kiksi kuivattua rosmariinia
ja timjamia riittää noin 2 tl
kumpaakin.

Lisää valkosipuli ohuina
viipaleina.

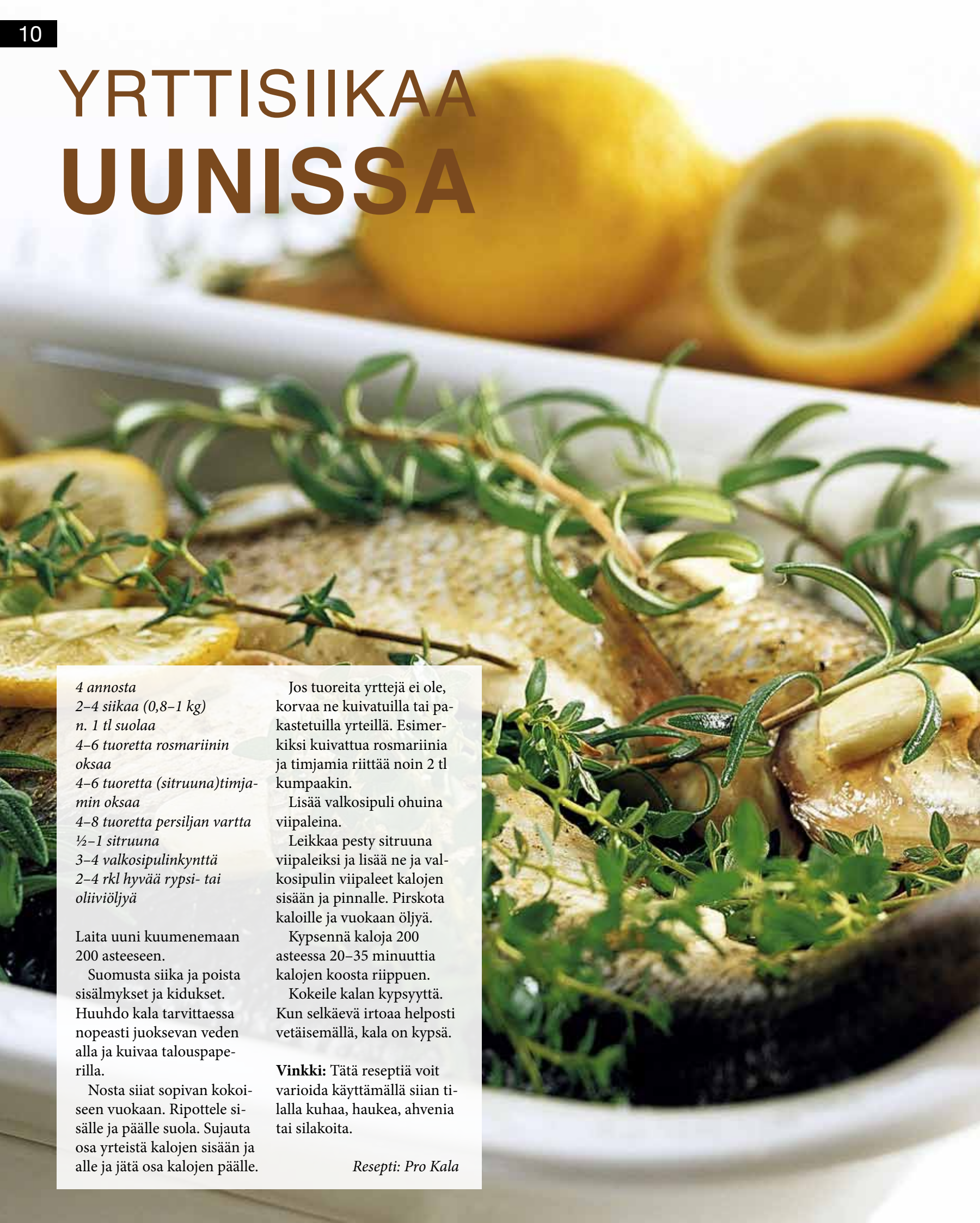
Leikkaa pesty sitruuna
viipaleiksi ja lisää ne ja val-
kosipulin viipaleet kalojen
sisään ja pinnalle. Pirskota
kaloille ja vuokaan öljyä.

Kypsennä kaloja 200
asteessa 20–35 minuuttia
kalojen koosta riippuen.

Kokeile kalan kypsyyttä.
Kun selkäevä irtaoo helposti
vetäisemällä, kala on kypsä.

Vinkki: Tätä reseptiä voit
varioida käyttämällä siian ti-
lalla kuhua, haukea, ahvenia
tai silakoita.

Resepti: Pro Kala



VIIKON LEIVOS: RUUSUISET KUPPIKAKUT

Minna Keto

Ruusuvesi on eksoottinen lisä perinteisiin vaniljakuppikakkuihin ja ruusun muotoinen kuorrutus viimeistelee kauniin leivonnaisen. Kuorrutus näyttää monimutkaiselta, mutta on todella yksinkertainen toteuttaa, mikä tekee siitä täydellisen kahvileivonnaisen.

Vaaleanpunaiset ruusukuppikakut

9 kpl

50 g huoneenlämpöistä voita

120 g jauhoja

1,5 tl leivinjauhetta

140 g sokeria

1 tl vaniljasokeria

1,2 dl maitoa

1 iso kananmuna

1 rkl ruusuvettä

Kuorrute:

100 g huoneenlämpöistä voita

300 g tomusokeria

0,25 dl maitoa

2 rkl ruusuvettä

vaaleanpunaista elintarvikeväriä



Ulkonäöltään monimutkaisen näköinen ruusukoristelu onkin helppo ja yksinkertainen toteuttaa.

Muistathan käyttää leivonnassa tarkkoja mittoja. Näin saadaan paras mahdollinen leivontatulos.

Laita uuni kuumentamaan 175 asteeseen. Sekoita huoneenlämpöinen voi kuivien aineiden ja sokerin kanssa murumaiseksi seokseksi.

Lisää joukkoon puolet maidosta ja vatkaa sähkövatkaimella tai yleiskoneella tasaiseksi.

Sekoita loput maidosta munan kanssa eri astiassa haarukalla vatkatun.

Lisää muiden ainesten joukkoon ja vatkaa sähkövatkaimella noin kaksi minuuttia kunnes taikina on vaaleaa ja kuohkeaa.

Lisää lopuksi ruusuvesi ja sekoita tasaiseksi.

Täytä paperiset kuppikakkuvuoat noin 3/4 täyteen. Paista uunin keskitasolla noin 15 minuuttia tai kunnes tikkuun ei jää enää murusia kiinni.

Anna kuppikakkujen vetäytyä hetki ennen kuin siirrät ne ritilälle jäähtymään.

Ennen kuin alat kuorruttamaan kuppikakkuja, varmista, että ne ovat täysin jäähtyneet.

Siivilöi tomusokeri muutamassa erässä huoneenlämpöisen voion joukkoon ja vatkaa murumaiseksi seokseksi. Lisää maito ja vatkaa sähkövatkaimella noin kaksi minuuttia, kunnes seos on vaaleaa ja kuohkeaa.

Lisää lopuksi ruusuvesi sekä varovasti elintarvikeväriä saavuttaaksesi halutun sävyn.

Leikkaa pursotinpuusta kärki pois ja laita tähtityllä sisään.

Kuvan koristeluissa on käytetty Wiltonin 1M tähtityllää, mutta jokaiselta merkiltä löytyy vastaava tähden muotoinen tyllä. Aseta pursotinpuusi korkeaan lasiin, jotta kuorrute on helppo annostella pussiin.

Aloita pursotus kuppikakun keskeltä.

Purista pussia ylhäältä täysin kohtisuoraan kuppikakkua kohti. Paina pieni nokare keskelle ja lähde samalla kiertämään aloituskohtaa vastapäivään koko ajan tasaisesti kuorrutetta puristaen.

Kierrä koko matka aloitusnokareen ympäri ja vedä lopuksi kuorrutteen ”häntä” yhdistäen rengas aloituskohtaan.

Voit halutessasi lisätä nonparelleja tai muita koristeita kuppikakun päälle kun kuorrute on vielä pehmeää.

Ruusuvettä saa hyvin varustetuista ruokakaupoista, etnisistä kaupoista sekä Punnitse & Säästä-liikkeistä.

ONNISTUUKO TRENDIKOKIN GRATIINI KOTONA?

RUOKA Uudessa sarjassa testataan uusien keittokirjojen ohjeita.

**Richard McCormick's
Pariisi (Tammi 2015)**

Äyriäs-perunagratiini (neljälle)

400 g äyriäissekoitusta (tuore tai pakaste)

2 salottisipulia

3 valkosipulinkynttä

½ purjo

2 kg perunoita

2 tomaattia

3 rkl oliiviöljyä

1 rkl voita

1 rkl tomaattipyyrettä

1 tl sokeria

1 dl valkoviiniä

riipaus sahramia

2 dl vettä tai kasvislientä

5 dl kermaa

suolaa

mustapippuria

persiljaa

Sulata äyriäiset, jos käytät pakasteita.

Kuori ja silppua sipulit ja valkosipulit.

Halkaise purjo, pese se huolella ja suikaloi.

Kuori ja viipalo perunat ohueksi ja laita kylmään veteen odottamaan, etteivät ne tummu. Pilko tomaatit kuutioiksi.

Kuumenna öljy ja voi pannulla. Kuullota sipuleja ja purjoa, kunnes ne pehmenevät, eli noin 2–3 minuuttia. Lisää tomaattipyre ja sokeri, anna karamellisoitua parin minuutin ajan.

Lisää tomaatit ja valkoviini ja anna hautua, kunnes viini on haihtunut.

Lisää sahrami, vesi tai kasvisliemi, kerma, suola ja pippuri. Anna kiehua miedolla lämmöllä 5 minuuttia.

Pilko äyritäiset ja sekoita ne valutettujen perunaviipaleiden joukkoon. Mausta suolalla ja pippurilla.

Voitele uunivuoka kevyesti ja nostele peruna-äyriäisseos siihen.

Kaada liemi päälle ja paista uunissa 180 asteessa 35–40-minuuttia, kunnes perunat ovat kypsiä. Koristele persiljalla.

Testaaja: Anikó Lehtinen

Reseptin onnistuminen:

- ▶ Ohje oli helposti luettava ja helppo toteuttaa.
- ▶ Ruoka-aineet löytyy isommista marketeista.
- ▶ Aikaa reseptin tekoon meni noin puolisen tuntia (sekä uunissakypsymisaika).
- ▶ Kypsymisaika uunissa oli reseptissä liian lyhyt, äyriäs-perunavuoka vaati ainakin tunnin ja 15 minuutin kypsytämisen.
- ▶ Perunoiden määrä ruuassa oli liikaa, joten oma versio on toteutettu 1,2 kilosta perunoita. 2 kg perunoita neljälle hengelle on valtava määrä. Onkohan siinä kirjoitusvirhe?
- ▶ Ruuan maku oli erinomainen.
- ▶ Suolaa kannattaa laittaa reilusti.
- ▶ Vinkki: Ruuan voi hyvin toteuttaa myös pelkästään katkaravuilla, jolloin raaka-aineet löytyvät pienemmästäkin kaupasta.



TRENDIRAVINTOLOIDEN ISÄ TEKI PARIISI-KIRJAN

Helsingissä suosittujen Sandro-ravintoloiden ja The Cock-bistron keittiövaikuttaja Richard McCormick on julkaissut tänä syksynä tunnelmallisen Pariisi-ruokakirjan, jota voi lukea joko reseptikirjana tai pariisilaisen ruokakulttuurin juhlistuksena.

Pariisi-kirja on periaatteessa jaettu kahteen osioon, jossa ensimmäisessä keskitytään pariisilaiseen ruokamaailman esittelyyn sekä paikallisten ruokailmiöiden kuvaukseen. Osassa on ravintola-, baari- ja herkku-kauppavinkkejä, joissa kerrotaan hauskan persoonallisesti paikoissa työskentelevistä ihmisistä.

Kaikki pienet tarinat kerrotaan McCormickin minä-muodossa – tämä tekee kirjasta persoonallisen. Kirjallinen ote on kevyt ja maalaileva.

Toisessa osassa ovat reseptit. Hauska lisä on aukeamallinen ranskalaista ruoka- ja kohteliaisuussanastoa, vaikka kirjaa ei varsinaisena matkakirjana voi pitääkään.

”Reseptien vaikeusaste vaihtelee, mutta mikään ruuista ei vaadi erikoistaitoja, vaan peruskotikokin osaamisella pärjää.”

Mutta millaisia reseptejä Pariisi tarjoaa?

Reseptit eivät edusta erityisesti ranskalaista keittiötä, vaikka mukana onkin patongin

leivontaohje, sipulikeiton resepti ja ohjeet ranskalaiseen klassikkoon, kukkoon viinissä.

Mukana on amerikkalaishenkeä ja aasialaisia vivahteita. Tämän voisi ajatella viittaavan Pariisin ruokatarjonnan monipuolisuuteen ja nyt niin trendikkäisiin raakaruokiin. Resepteissä on käytetty paljon parsaa. Siksi osa ruuista on kausiluontoisia, jos parsaa ei



korvaa jollakin muulla vihreällä kasviksella. Maut ovat kauttaaltaan moderneja ja selkeitä.

Reseptien vaikeusaste vaihtelee, mutta mikään ruuista ei vaadi erikoistaitoja, vaan peruskotikokin osaamisella pärjää.

”Maut ovat kauttaaltaan moderneja ja selkeitä.”

Kirjan parhainta antia on sen visuaalisuus. Kuvat ovat täynnä valoa, ja monen Pariisin-matkaan mielestä juuri Pariisia.

Reseptikuvat ovat taas selkeän kauniita ja niistä näkyy hyvin kokatun reseptin lopputulos.

Kirjan visuaalisuus tekee siitä kiinnostavan selata. Matkakuumeesta tai varsinkin Pariisia rakastavalle kirja on hyvin mieluinen hankinta.



Tältä ayriäis-perunagratiini näyttää kirjassa

VIIKON KALARUOKA: KYLÄSÄVUKIRJOLOHIPASTA



4 annosta

150–200 g kyläsävukirjolohta
1 keltasipuli tai 2–3 salottisipulia
2 valkosipulinkynttä
1–2 rkl öljyä
1 dl hienonnettua persiljaa
½–1 avokado
1–2 rkl sitruunamehua
2–3 tomaattia
mustapippuria myllystä
noin 400 g spagettia tai muuta pastaa

Suikaloi sipuli ja valkosipuli. Kuullota niitä hetki

öljyssä.

Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan. Säästä vähän keitinlientä.

Leikkaa sillä aikaa kun pasta kiehuu kyläsävulohiivipaleet suikaleiksi tai paloiksi.

Kuutioi tomaatit.

Halkaise kypsä avokado ja kuori se. Poista siemen ja kuutioi hedelmäliha. Pirskota päälle sitruunamehua.

Lisää kalasuikaleet ja persilja kuullotettujen sipulien joukkoon ja lämmitä hetki.

Jos kyläsävukalaa kuumentaa pidempään, maku muuttuu ja tulee suolaisemmaksi.

Lisää joukkoon vähän pastan keitinlientä ja sitru-

unamehua kostukkeeksi.

Ripottele sekaan avokado- ja tomaattikuutiot. Mausta mustapippurilla.

Kaada kastike valutetun pastan joukkoon, sekoita kevyesti ja tarjoa heti.

Resepti ja kuva: Pro Kala

Hukkasitko reseptin?

Lukijan toiveresepti -sarjassa etsitään ohjeet ruokaan, jonka reseptin lukija on kadottanut vuosien saatossa.

Myös uudet reseptitoiveet ovat tervetulleita – minkä ruuan haluaisit oppia tekemään?

Ilmoituksen jättö

SOITTAMALLA
Soita 0600 - 41 33 97 (pvm). Toimi ohjeiden mukaan. Ilmoituksen hinta 10€

TEKSTIVESTILLÄ
Kirjoita Rivi10 (väli) **MEGA** (väli) **ilmoitustekstisi**. Mainitse viestissä myytkö/ ostatko/ vaihdatko/ vuokraatko/ lahjoitatko, tuote, lyhyt kuvaus ja hinta. Max. 160 merkkiä

Esimerkki:
Rivi10 MEGA Myydään Toyota Auris 1.6 -11siisti. Hp. 10300e

Lähetä viesti numeroon **173197**. Ilmoituksen hinta 10€. Ilmoitukseen tulee automaattisesti numero mistä ilmoituksen lähetät. Mikäli haluat toisen numeron, lisää se ilmoitustekstin loppuun.

INTERNETISSÄ
mega.mainostaja.com
Toimi ohjeiden mukaan ja jätä ilmoitus. Ilmoituksen hinta 10€
Kuva- ja/tai kehysilmoitus
mega.mainostaja.com
Voit halutessasi liittää ilmoitukseesi kuvan. Maksutapa verkkopankit sekä luottokortti.

Julkaiseminen

Lehti ilmestyy viikottain. Seuraavaan lehteen ilmoitus on jätettävä edeltävänä sunnuntaina klo 12 mennessä. Ilmoitukset julkaistaan Mega-lehdessä sekä kaikkien palvelussa mukana olevien lehtien ja TV-kanavien internet-palvelussa. Ilmoituksesi näkyy koko Suomessa!

● MYYDÄÄN

Kaunis hirsimökki 40m2, 5490e. Alakerta 20m2 + parvi 20m2. Kaikki kantavat rakenteet. Varaa heti! P. 0503202222

● SEKALAISTA

Ota uusi suunta elämääsi! Luotettava auttaja/ennustaja, myös unet. Ti-su klo 10-24, 1,99e/min. Ei seksiliinia. Sari, p. 070084444.

Den finlandssvenska Kontakten

♥ Nainen etsii sinua

Kaikista kahleista vapaa, 50+ mies Vaasa/06-alueelta, vastaa +50v, nuorekkaalle naiselle. (1160388)

Kvinnu, 50+, söker en trevlig och rökfri man att dela livet med. Hör gärna av dig med några rader. 06-0mr. (1160464) T

Syksyn illat pimeät yksin, kun sun ootan saapuvan vapaa, huumorintaj., ok mies. Olen -60v, vapaa, puhelias XL-nainen. Odotan viestiä. (1158812)

Koko maan kohtaamispaikka teksti-iv:ssä
MTV3 & Sub s.830
Nelonen, JimTV & Nelonen Sport s.550

Keski-ikäinen, nuorekas yh-nainen hakee rehellistä yh-miestä tositark. (1158058)

Snäll, trevlig och varmhjärtad kvinna, med sunda vanor, söker en varm nalle till hösten, helst -50 år. Intr. allt möjligt. Norra -06. (1157272) T

Täällä on 30v nuorinainen. Etsin rehellistä, turvallista, rakastavaa miesseuraa tositark. vanhemmasta miehestä, n. 60-70v. (1155460)

Omtänksam och envig, ung kvinna, 20+, från 06-0mr. söker i första hand vänskap, men ev. också en kärlek. Du skall vara max 30 år, ej blyg och med båda fötterna på jorden. (1153147) T

Tjej, 21 år, söker man, 23-30 år. Om du gillar djur är det ett plus. (1150345) T

Kvinnu, 50 år, söker en snäll, trevlig och rökfri man, 48-55 år, att dela livet med. (1149092) T

Tääl -40/XXL nainen, mukava ja kokenut, enää 1 lapsi alaikäinen. Etsin reilua, mukavaa ja luotettavaa miestä. Vastaa ja kokeilemaan aidosti. Ei häiriköt, ei seikkailijat. (1146018)

Söt, snäll, omtänksam, 47-ärg tjej söker en snygg singelkille som också söker kärleken. Drömkillen, finns du? (1145591) T

Två stjärnor lyser och tändrar tillsammans på himlen. Den ena är du och den andra är jag. 60-ärg kvinna från 06-0mr. söker sin tvillingsstjärna. (1144822) T

Kvinnu, 40+, humoristisk och lekfull söker jännärärg man med ordnat liv utan barn från norra 06-0mr. som vill leva hälsosamt, röra på sig och är en stor djurvän. Hör av dig. (1141196) T

♥ Mies etsii sinua

Olen mies, eronnut ja käyn töissä joka päivä. (1157448)

Olen 48v mies. Etsin naisseuraa marjastamaan ym. kiva. (1155814)

Olen tavoitiani ok, 47v mies. Etsin tositark. vapaata naista 06-alueelta. (1155323)

Mies, 34v, uskovaainen, etsii uskovaista naista. Olen huumorintaj., 06-alueelta. (1154462)

Mies, 40v, etsii mukavaa, solakkaa naista, 18-40v. Vaasa + lähialueet. (1148285)

Sinä rempseä, pehmeä, muodokas, povekas, vapaa, 40-55v nainen Vaasasta/06-alueelta. Sinua etsii vapaa, 50v mies. (1147105)

Ungdomlig, 49-ärg kille söker tjej, 35-55 år, som är single, inga barn. Hoppas finna dej än i sommar, bor i Nykarleby. (1146056)

Mies hakee naista, 40-50v. (1145651)

Vapaa, savuton, liikunnallinen mies, 63v, etsii naista ystäväksi ja yhteisiin hetkiin. (1144947)

Olen mies, 63/173/75 ja etsin naista tositark. En tupakoi, en kapakoi, omilla tulen toimeen, auto on. (1141254)

Päilitig man söker kvinna, +50 år, för en gemensam framtid tillsammans. Bor i 06-0mr. (1160255) T

Etsin 18+ naista, joka haluisi lapsia ja sitoutua. Olen siisti, 44v yrittäjä mies. (1160218)

Man, 50 år, söker kvinna, 30-40 år, från 06-0mr. (1159778) T

Joko kaikki ihanat, isot, kurvikkaat naiset talviunilla? Ottakaa ihmeessä yhteyttä keski-ikäiseen yrittäjämieheen. (1159768)

En trevlig, 48-ärg man från 06-0mr. söker en trevlig kvinna för ett fast förhållande. Finns du? (1159319) T

K-Pohjanmaan nainen, yh, 20-45v. Kiva, raitis mies vastausta odottaa. (1159290)

Man, 60 år, man med fötterna på jorden, söker representativ kvinna som sällskap. (1159266) T

Mies 35v, 2 lapsen isä 06-alueelta, etsii seuraa tositark. Olethan lapsista pitävä, 30-40v nainen. (1159255)

Finns du kvinna i Vasatrakten som vill lära dig dansa bugg? Här är en man, 30+, som söker danspartner. (1159013) T

Olen kiva, puhelias, hellä, herkkä, lapseton, 42v mies Pohjanmaalta, en kapakoi enkä tupakoi. Etsin kiva naista tositark. (1158580)

Täällä olis mukava, romanttinen, 47v mies 06-alueelta vailla romanttisen naisen seuraa. (1158506)

Ilmoita Annonsera
mega.mainostaja.com

Finner jag min hjärteväns här? Du kvinna, 50+, som också söker en ärlig, god vän i livet. Tag kontakt med en omtänksam, glad man. Nu siktar vi båda på framtiden tillsammans. 06-0mr. (1158154) T

Tääl ois nuorekas, tummahiuksinen ja ok-näk., vapaa, raitis, 58/184/88 eräjannu. Kiva, muodokas ja povekas nainen, btxailehan. (1157846)

Man, 45+, söker en kvinna, 35-55 år, i 06-0mr., att umgås med, kanske mera. Är du slank och trevlig, skriv nån rad, så får vi se vart det leder. (1157727) T

Bonde söker tjej. Charmig, sympatisk, 48-ärg kille söker söt, snäll och trevlig tjej. med humor. (1157652) T

Emmekö +50v naiset näin nuorempina miehinä kiinnosta teitä siinä mielessä ja joutuukohan tällainen Klan 37v sinkkumies vain haaveilemaan teistä? (1157434)

Sinä mukava maalaisnainen, 60-85v. Kiinnostako raamikas navettamies, +40v? E-P/Pirkanmaa. (1156531)

Hitta den rätta

Den finlandssvenska Kontakten
megamedia.kontakten.fi
PROVA NU GRATIS!

Kille, 24 år ung, söker en trevlig tjej, 21-26 år, från 06-0mr. (1156365) T

Man, 23 år, från 06-0mr., söker snäll och rökfri tjej, 18-26 år, att dela livet med. (1154958) T

Olen 60+/-180/85, vapaa, terve, hellä ja luotettava mies 06-alueelta. Etsin naista vakisuhteeseen. Sinä vapaa nainen, kirjoita minulle. (1154719)

Trevlig man, i 40 års åldern, saknar en trevlig och fin kvinna, gärna äldre, för umgänge. Är social, ser bra ut och lever ett sunt liv. Kanske du finns i 06-0mr.? (1154657) T

Man söker stor mer kort försummad kvinna för äktenskap. Du är följksam, klädd som 50-tal. (1153764) T

Snäll, omtänksam singelkille, 40+, söker kärleken. Stort plus om du vill resa med mig, tillbringa tiden på villan eller åka ut på dans. (1153347) T

Jag är en ungdomlig 48-ärg som söker en kvinna att byta ord med. Intr. ut och gå, cykla, laga något gott åt tå, mysa och ha det bra. (1153152) T

Kille söker en tjej, 35-40 år, barn inget hinder. Bor på landet norr om Vasa. (1152917) T

Olen 65v mies, etsin luotettavaa, mukavaa, huumorintaj. naista tosissaan, jos sellainen vielä on olemassa. (1152868)

Kiva, nelikymppinen, kaikin puolin ok mies etsii itsestään luotettavaa, +50v naista mukavaan yhdessäoloon. (1152520)

Kaveri, tumma, +50/180/85, itsestään huolta pitävä, etsii Sjkilta n. 40-50v naista. Plussaa hyvällä tavalla hyvänäkö. (1152109)

Siisti, terve ja luotettava, 44v mies etsii seuraa sopusuht., 50-60v naisesta K-Pohjanmaalta + 06-alueelta. (1151953)

Man, 34 år, söker kvinna för fast förhållande. Jag är snäll, pärligt samt rök- och spritfri, och har som intr. bl.a. resor, språk och teknik. Jag bor i 06-0mr. (1151752) T

Eläkeläispoikamies, 57v, etsii tositark. 56-60v eläkeläisnaisesta elämänkumppania. (1151322)

Är en man, 30 år, som söker en kvinna, 35+, från Vasa-trakten. (1150907) T

Sinä vanhempi nainen, mukava, 100kg keijukainen. Laitapa mukava viesti kivalle miehelle. Kiitos. Sjk. (1150753)

Nuorempi mies etsii vanhemman, pehmeänpöyreän naisen seuraa, joka kaipaa hellyyttä, läheisyyttä ja suudelmia. Tunnistithan läheisyyden kaipuun. (1150488)

Finns det någon kvinna i Österbotten som verkligen saknar sin man? Kanske kan det vara jag. Söker en kvinna, 40-50 år. Gillar allt möjligt men mest livet på villan. Tänk att vakna vid sjön bara vi två. Hör av dig. (1150212) T

Man, 30 år, från södra 06-0mr. söker kvinna. Jag är lantbrukare, lite rund om magen och har ett gott hjärta. (1149975) T

Man, 50+, på Vasas södra kant söker dig slanka, kramgodä kvinna, med båda fötterna på jorden. Du är rök- och spritfri som jag. Intr. sjöliv, naturen, resa och du. (1149301) T

Etsin seuraa naisesta, ikä 70-80v. (1149194)

Etsitty on, vaan eipä. Sinä fiks nainen, edellyttät mieheltä enemmän kuin tavallinen juttu. Terve, raitis, naista arvostava, ok seniori etsii sinua. Ei piilasi, vaan ystäväksi. (1148565)

Nainen, nätti, pienehkö, n. 50v. Sinua kaipaa puutarha, talo, auto ja kiva huumorimies, 178cm, kuntoliikkin, omavarainen. Vastaa heti. Koko Suomi. (1147717)

Täs vapaa, rehellinen, 55v, E-Pohjanmaan mies kaipaa vierelleen naista, huumorintaj., johon voi luottaa pimeimpinäkin aikoina, elämän myrskytuulissa. (1146491)

Vapaa, 52v, liikunnallinen mies etsii sinua reipas ja avoin, n. 40-50v nainen, miel. Klasta tai läh. Myös vapaa, vaikka lenkkikaveriksi kevään kauniisiin iltoihin. (1145724)

Snäll, energisk, 28-ärg kille som ser helt ok ut söker en tjej, 22-30 år, som gillar villaiv och att vara ute i naturen. Hör av dig så berättar jag mera om mig. (1145578) T

Olen 42v, pitkä, huumorintaj., nuorekas mies 06-alueelta. Sinä mukava nainen, jos et tykkää olla yksin, niin ota yhteyttä. Pitkä, kuuma kesä. (1145406)

Här finns en 30-ärg man som söker kvinnligt sällskap från Vasa-trakten att njuta av livet med. (1144681) T

Tässä 68v, vapaa, yksinasuva mies etsii hellää ja luotettavaa naisseuraa 06-alueelta. (1144089)

Haen seuraa samanhenk., -60v naisesta kalalle/metsälle, mahd. pidemmäksi aikaa. Mies, 56v. (1143824)

Man, 49 år, söker en dam för ett fast förhållande. Bor i norra 06-0mr. När två ensamma finner varandra. Kanske då vinden vänder. (1143043)

Olen 52v mies 06-alueelta, vapaa, mukava, huumorintaj., rehti, toiset huomioon otava, en polta, ihan tavallinen, kunollinen. Sinä nainen, samoja ikä, savuton, pehmeä. Miel. 06-alue + ymp. (1142915)

Sinä 40-55v, pirteä, reipas, aktiivinen nainen. Vastaa luotettavalle, asialliselle, ok, 40+ miehelle. Luodaan aikuisen kumppanuus. (1142207)

Tääl 06-alueelta 55v mies etsii sinua, maalaavihtyvää naista, elämänkumppaniksi keväisin päivien piristykseksi. Olen raitis ja hyvän huumorin omaava mies. (1141550)

Pohjanmaan nainen, 18-45v. Kiva mies viestiä odottaa. Raitis, ok. (1141010)

Ensam och jättesnäll, 26-ärg kille från 06-0mr. söker prinsessa som jag kan skydda från ondska. Förhoppningsvis finner vi varandra och evig kärlek. (1140652) T

19-ärg kille som studerar i Vasa söker trevlig tjej. Intr. gym, sport, umgås med kompisar, resa, bilar. (1140441) T

Sinkkuja läheltä

Nainen

Mies

35 - 55

HAE

mega.seuraajokaiselle.fi

Etsin n. 70v naista matkaseuraksi ja mökkikaveriksi. Itse olen 70v mies. Parkano ja Jalasjärvi + lähialueet. (1140063)

Långtradarchaufför, 29 år, söker vän av det kvinnliga könets för umgänge, 20-50 år. (1138066) T

Har du precis som jag hamnat i ekorhjul? Den gråa vardagen har kommit emot? Varför inte tända gnistan igen, krävligt och enkelt? 50-ärg kille, med fördelaktigt look, söker likasinnad kvinna för krävligt, energigivande relation. (1137980) T

Yksinäinen, 45/XXL mies hakee 30-50/XXL naisesta ystävää tai vaikkapa rakkauttakin. Olen fiks, luotettava, huumorintaj. Ota rohkeasti yhteyttä. (1137932)

Man, 26 år, med båda fötterna på jorden, vill ha någon att dela vardagen med. Kanske det är du. (1137825) T

Mies etsii tummaihoista miestä, 55v, Vaasasta. (1159262)

Olen 46v mies ja etsin luotettavaa, hoikkaa, 35-40v miestä 06-alueelta. (1157433)

Olen 47v mies ja etsin luotettavaa seura miehestä Kurikka-Kauhajoki-alueelta. (1154833)

Viisikymppinen mies etsii mukavaa, luotettavaa seuraa vanhemmasta miehestä E-Pohjanmaan alueelta. Olen mukava ja luotettava. (1159622)

Olen 47v mies E-Pohjanmaalta, etsin miesseuraa. (1159125)

Mies, 46v, hakee hoikkaa miestä. (1159024)

Btm-mies, 45v, haluaa miestä. E-P. (1158976)

Man söker man i 06-0mr. Söker en yngre killekompis. (1158240) T

Kokematon ukkomies, 50v, tosi nuorekas, ok kaikin puolin, haaveilee mies-tenvälisestä jossain muodos. 06-alue, ihmetellään. (1158136)

Päilitig, 46-ärg man i 06-0mr. söker 18-40-ärg kille. (1157986) T

Olen 57v ukkomies. Etsin kaveria, jota vois tavata silloin tällöin. Ei väliä minkä ikäinen oot, kun oot luotettava. (1155854)

Olen 56v bi, hakusessa olis top-mies. Olen tosi nuorekas, hoikka, pitkä mies. (1155122)

Vaasasta isoa, top gay-miestä etsii +40v btm. BBC also. Saa mitä ottaa. Vakiseuraa haetaan. (1153438)

♥ Parit etsivät

Olemme +60v pari Pohjanmaalta, etsimme hämääriin syysiltoihin mukavaa paria Tre-Kla-väliä. Parinvaihto ei ole meidän juttu, mutta toisen parin tuohuja ois kiva katella ja ehkä vähän hyvyillä. (1158254)

Tässä mies tai pari, raittiita, etsii toista pari. Olemme normaalikok., ikä +60v, etsimme seuraa. (1157816)

1 Ilmoitukseen vastaaminen

Soita 0700 - 51 30 87, näppäile **9** ja ilmoitusnumero. Kuulet ilmoituksen - halutessasi voit yhdistää puhelun ja voitte jutella heti - tai jättää viestin niin ilmoittaja voi soittaa sinulle.

Tekstaa Kirjoita **MEGA** (väli) **ILMOITUSNUMERO** (väli) **viestisi**. Lähetä numeroon **173193**. Numerosi pysyy salaisena.

2 Ilmoituksen jättäminen

Soita 0600 - 41 33 97 (paikallispuhelu) ja jätä ilmoitus. Sinulle voidaan soittaa, lähettää tekstiviestejä tai jättää viesti vastaajaan.

Tekstaa Kirjoita **MEGA** (väli) **ILMO** (väli) **ilmoitustekstisi**. Mainitse tekstissä sukupuolesi, millaista seuraa etsit ja miltä suuntanumeroalueelta. Lähetä numeroon **173193**. Numerosi pysyy salaisena.

Pidättämme oikeuden muokata, lyhentää tai olla julkaisematta ilmoitustasi. Prostituution ja vastaavien seksuaalipalveluiden markkinointien on rangaistava teko (rikoslaki 9S), tällaisia ilmoituksia ei julkaista.

3 Oma ilmoitus: vastaukset

Soita 0700 - 51 30 87, näppäile **8**. Kuulet saamasi viestit (myös tekstiviestit) ja voit soittaa kaikille vastaajille.

Tekstaa Saamasi viestin alussa on vastaajanro esim. V2. Kirjoita: **V2** (väli) **vastaustekstisi**. Lähetä viesti numeroon **173193**.

4 Oma ilmoitus: sulkeminen

Soita 0600 - 41 33 87 (paikallispuhelu), näppäile **2** ja ilmoitusnumero **salakoodi**.

Tekstaa Kirjoita **SULJE** (väli) **ILMNRO** (väli) **TUNNUSLUKUSI**. Lähetä nroon **173193** (1,20e/viesti).

4 Oma ilmoitus: sulkeminen

Soita 0600 - 41 33 87 (paikallispuhelu), näppäile **2** ja ilmoitusnumero **salakoodi**.

Tekstaa Kirjoita **SULJE** (väli) **ILMNRO** (väli) **TUNNUSLUKUSI**. Lähetä nroon **173193** (1,20e/viesti).

4 Oma ilmoitus: sulkeminen

Soita 0600 - 41 33 87 (paikallispuhelu), näppäile **2** ja ilmoitusnumero **salakoodi**.

Tekstaa Kirjoita **SULJE** (väli) **ILMNRO** (väli) **TUNNUSLUKUSI**. Lähetä nroon **173193** (1,20e/viesti).

Support

Ring 0400-607818 varje dag 9-21 E-post fi.support@movika.fi



Lahjoja Bock's kyläkaupasta! Kauppa poikkeellisesti auki lauantaina 7.11 klo 14.00-16.00

Skaffa din farsdagspresent från Bock's byabutik!

Butiken är undantagsvis öppen lördagen den 7.11 kl 14.00-16.00

Sunnuntaina meillä on isänpäivälounas alkaen klo 14.00. Hinta 19.50€. Tervetuloa!

På söndagen bjuder vi på farsdagslunch från och med 14.00. Pris 19.50€. Välkommen!