



BLOGGAREIDEN
JOULUVINKIT

s. 8-9



TEE PIPARIKAKKUTAIKINA
ITSE

s. 13

mega

VIKKO 51 VECKA 2015

mega mega mega

TEEMA: JOULURUOKA S. 7-16

mega mega mega



ONKO JOULU PELKÄSTÄÄN KAUPAN SUURTA JUHLAA?

PERHEPELI TAPANINPÄIVÄNÄ

2 AIKUISTA + 2 LASTA = 40€
(ISTUMAPAIKKALIPUT BRONZE-KATSOMOISTA)



LA 26.12.
KLO 18:30



LIPUT ENNAKKOON SPORTSHOPISTA, HOVIKIEKONPUUSTIKKO 21

Eurooppa ja Suomi – tässä ja nyt.

Tule tapaamaan ja keskustelemaan
europarlamentaarikko Miapetra
Kumpula-Nattrin kanssa Vaasan
torille maanantaina 28.12. klo 12.

Tarjolla glögiä!

Miapetra Kumpula-Natri
miapetra.kumpula-natri@europarl.europa.eu
www.miapetra.fi @miapetrakumpula
www.facebook.com/miapetra



S&D

Sunday Bock's Special!

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

14,50€

Sunnuntaipaistia, joka sunnuntai! Söndagsstek, varje söndag!

HAMMASPROTEESIT



Erikoishammasteknikolta

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

Soita ja varaa aikasi!

20 v. alalla

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

HYVÄÄ JOULUA!!!

Tervetuloa Tolkin Kauppahalliin!

Disney jouluihin lahjapaperi/presentpaper
70cm x 200cm 1€

Paketti nautaa 2 nullaa + 12 rusettia koko setti 2€
Sunsilik 250ml shampoo ja hoitoaineet/shampo o.
balsam 1,40€

Kylpyhuonematto/badrumsmatta sydämen muotoinen
väri punainen tai harmaa 10€

Miesten mustat turvakumisappaat/
gummistövlar koko 44 ja 45 20€

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

Nyt AUKI myös
su 12.00 - 18.00

JÄTTITAVARATALO
TOLKIN KAUPPAHALLI
Isokyrö

Tarjoukset voimassa 25.12.2015 saakka niin
kauan, kuin tarjouserää riittää
TERVETULOA tutustumaan mahtavaan jätti-kylä-
kauppaan, tuhansien tuotteiden ostosparatiisiin...

14-23.12 @BOCK'S

Joululounas / Jullunch



Bock's tarjoilee joululounasta ryhmille
arkisin 14.-23.12 klo 11-15! Tilaa joululounas
ryhmällesi lähettämällä sähköpostia osoit-
teeseen simone@bockscornerbrewery.com.
Hinta 33€/henk.

Bock's erbjuder jullunch till grupper vardagar
14.-23.12 kl 11-15! Skicka e-mail till simone@bockscornerbrewery.com för att boka
jullunchen för er grupp! Pris 33€/pers

Joululounas sisältää / Jullunchen inkluderar:

Antipasto:

- Aurinkokuivatut tomaatit / Soltorkad tomat
- Viininlehtikäryleet / Vinbladsdolmar
- Parmesaanijuusto / Parmesanost
- Salami
- Citrusoliivit / Citrusoliver
- Bock's oluttilakat / Bock's ölströmming
- Graavilohi, hovimestarin kastike /
Gravad lax, hovmästarsås

Lämminruoka / Varmrätt:

- Sinappihunnettu joulukinkku /
Senapsgriljerad julskinka
- Kermaperunat / Gräddpotatis

Jälkiruoka / Efterrätt:

- Jaloviina-luumukiisseli
vispikerman kera /
Jaloviina-plommonkräm
med vispgrädd



Bock's toivottaa rauhallista joulua!

Bock's önskar en fridfull jul!

Joulun ja uuden vuoden aikana pidämme joululomaa:
Under julen och nyåret har vi julleddigt:

To 24.12.2015 Su/Sö 27.12.2015
Pe/Fre 1.1.2016 La/Lö 2.1.2016 Su/Sö 3.1.2016
Ke/Ons 6.1.2016

Ei lounasta / Ingen lunch: 24.12 - 6.1

Muuten olemme auki normaalisesti! / Annars har vi öppet normalt!

Bock's byabutik har specialöppet 19.12 kl. 12-16

Kyläkauppa on poikkeuksellisesti auki 19.12 klo 12-16
Butiken är stängd/Kauppa on kiinni 24.12 och/ja 31.12

Jouluksi Atilan aitoa KYRÖNMAKKARAA

uunituoreena LA 19.12 klo 15 lähtien.
Ennakkotil./tied. 0400 776707, Vöyrintie 57 Vähäkyrö. Tervetuloa!

Haemme kokkeja Bock's Pubiin

Jos olet innokas, joustava työssäsi ja
mielellään kaksikielinen,
ole yhteydessä numeroon:

050-5578076

Vi söker kockar till Bock's

Om du är entusiastisk, flexibel i ditt
arbete och gärna tvåspråkig,
ta kontakt till:

050-5578076



KOIRA

turkinhoito, trimmaus,
kylpy, jne. Neuvontaa
koira-asioissa.

Ajanvaraus 041-4988311

EROS.FI

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

LIFESTYLE



What Does Your
Christmas Tree
Say About Your
Personality?



UPCODE™

020379

JOULU



Joulun mainoksia
vuodelta 1997



UPCODE™

020381

DIY



Top 36 Simple
and Affordable
DIY Christmas
Decorations



UPCODE™

020385

ONKO JOULU PELKÄSTÄÄN KAUPAN SUURTA JUHLAA?



Juha Rantala

Joulun pitäisi olla rauhoittumisen ja pikku hiljaa aaton lähestyessä myös hiljentymisen aikaa. Mutta sitä se ei ole kaikille. Monet nauttivat myös joulusta ja joulunvalmisteluista, mutta osa ihmisistä ajaa itsensä näännyksiin juhla valmistelujen ja joulustressin vuoksi. Syitä on mitä moninaisimpia.

Nykyään joulun vietto on kaupan suurta juhlaa. Kassakoneet kilisevät kilpaa kulkusten kanssa. Yhä harvemmalla suomalaisella vain on nykyisin varaa osallistua kaupallisen joulun vaatimaan suureen ja mahtipontiseen kulutusjuhlaan. Tällöin joulu voi myös ahdistaa, eikä kaikki mene jouluna aina suunnitelmien mukaan. Ahdistus lisääntyy erityisesti vähävaraisissa lapsiperheissä. Lapset osaavat pahimmillaan olla todella julmia ja harkitsemattomia toisia kohtaan. Lomien loputtua alkaa kouluissa vertailu, kuka sai mitään. Niinpä moni vanhempi kokee huonoa omaatuntoa, jos ei pysty tarjoamaan lapselleen sitä samaa, mitä toiset lapset keskimäärin saavat.

Myös yksinäisille joulu voi olla tuskaista aikaa. Yksinäisyyden taustalla on usein menetyksiä. Esimerkiksi ero, läheisen kuolema tai lasten maaimalle lähtö voivat aiheuttaa surua ja ahdistusta. Mieleen voivat nousta myös entisten joulujen kipeät muistot.

Mutta yhtä lohduttomuutta joulu ei suinkaan ole. Joulun mittariksihan ei tarvitse asettaa kaupallisuutta; tavaroiden paljouutta ja mammonaa. Onnistunut joulu lähtee usein tunteesta, tunteesta lähimmäisiä, naapureitaan ja rakkaampia kohtaan. Yksi pieni sana, hymy tai vaikkapa joulukortti voi olla joillekin se joulun paras lahja.

Ja mitäpä jos veisit kaverisi vaikkapa kirkkoon kuuntelemaan kauneimpia joululauluja. Parempaa joulufiilistä sen jälkeen saa hakemalla hakea.

Vaasan Ruoka-avun Mauri Öljymäki: Olemme kiitollisia, että saamme auttaa

Viime vuoden marraskuussa toimintansa käynnistyneen Vaasan Ruoka-apu ry:n toimintaideaa kuunnellessa tuli mieleen, kuinka tällä suurella vapaaehtoisjoukolla on sydämessään joulu ainainen. Niin vilpittömyys on sen auttamisen ilo. Yhdistyksen varapuheenjohtaja Mauri Öljymäki tiivistääkin asian ytimen.

- Olemme kiitollisia siitä, että saamme auttaa. Toimin itse vuosikymmeniä kauppiana, ja pahaa teki, kuinka paljon hyvää ja käyttökelpoista ruokaa piti kantaa

roskiin. Sydän suorastaan itki, kun tiesin, että ruualle olisi ollut todellista tarvetta niillä, joilla teki elämässä taloudellisesti tiukkaa. Mitään ei kuitenkaan juuri ollut tuolloin tehtävissä, kun laki sanoi mitä sanoi.

Öljymäen ja monen muun toiminnassa nyt mukana olevien helpotukseksi myös lainsäätäjien järki voitti.

- Kun elintarvikevirasto Evira muutti vuonna 2013 sääntöjään, sai yhdistyksemme toiminta-ajatus tuulta purjeisiin. Ja sitten edettiin nopeasti. Yhdistyksen perustava kokous pidettiin marraskuussa 2014, seuraavan vuoden helmikuussa patentti- ja rekisterihallitus hyväksyi sääntömme ja H-hetki eli ensimmäinen ilmaisruuan jako alkoi seurakunnan nuorisotila Crossissa 2. maaliskuuta, luettelee Öljymäki.

- Tätä oli odotettu kuin kuuta nousevaa. Uusi malli ja ohjeistus mahdollistivat nyt kauppojen ylijäämäruuan jatkojakelun ruoka-apuna. Toimimme yhteistyössä alueen kauppojen kanssa ja auttamisketju on yksinkertainen. Keräämme ylijäämäruuan itse kauppoista vapaaehtoisvoimin, minkä jälkeen se viedään jakopaille järjestettäväksi ja jaettavaksi.

Tällä hetkellä toiminnassa on peräti noin 114 vapaaehtoistyöntekijää ja noin 15 kauppa. Ja toiminta vain laajenee. Crossin jakelupisteessä ruokaa on jaettu joka maanantai alkaen klo 10. Sen lisäksi maaliskuussa aloitti toimintansa Palosaaren jakopiste Elim kirkon tiloissa Pukinkulmassa, jossa ruoka-apu toimii keskiviikkoisin klo 10. Kesäkuussa aloittanut Sepänkylän jakopiste seurakuntakeskuksessa palvelee torstaisin klo 9 ja syyskuussa neljäs Koivulahdessa Rengin tuvassa, kirkon vieressä, maanantaisin klo 10. Olemassaoleva tarve on niin suuri Öljymäen mukaan, että viides jakopiste tulee aloittamaan toimintansa Ristinummella tammi-helmikuussa. Toimipistettä kartoitetaan parhaillaan.

- Ruoka-avun toiminnan kohteena ovat apua tarvitsevat vähävaraiset, kuten työttömät, opiskelijat, yksinhuoltajat, pienituloiset eläkeläiset ja syrjäytyneet. Jakoon saamme erilaisia elintarvikkeita aina liha- ja maitotuotteista, hedelmiin, vihanneksiin, leipiin ja muihin elintarvikkeisiin.

Öljymäki korostaa, että kaikki apu on arvokasta ja parasta on se vilpittömä kiitos, jota me kaikki mukana olevat olemme tästä saaneet.

Jouluaikaan ruoka-apujoukkojen vapaaehtoiset eivät ole unohtaneet.

- Jouluviikon maanantaina eli 21. joulukuuta tarjoamme kaikille jouluglögit pipareilla, ja katsomme saammeko Hurstin mallin mukaiseen peruspakettiin jotakin joulusta ekstraa. Aloitamme aina tilaisuudet katuhartaudella, ja nyt luemme jouluevankeliumin Jeesuksen syntymäjuhlan kunniaksi, päättää Öljymäki.

Helenius ottelee EM-tittelistä, Haapoja uransa jatkosta POHJALAISET VAHVASTI ESILLÄ NYRKKEILYN MEGAILLASSA HELSINGISSÄ

Juha Rantala

Helsingin Hartwall Arenalla järjestetään lauantaina 19. joulukuuta eräs suomalaisen ammattinyrkkeilyhistorian mittavimmista tapahtumista. Paitsi, että illan pääottelussa Suomen raskaansarjan huippunimi Robert Helenius ottelee raskaansarjan avoimesta Euroopan mestaruudesta saksalaista Franz Rillia vastaan, niin merkittävää on myös pohjalaisten vahva panos megaillan toteutumisessa. Kehässä nähdään kolme pohjalaisnyrkkeilijää ja illan ottelujärjestäjänä eli matchmakerina toimii vaasalainen Caramelito Promotionsin promoottorina mainetta luonut Markus Lammi.

Kaikkiaan illassa nähdään peräti 11 kehäkamppailua, ja paikalle odoteetaan jopa 12 000:sta nyrkkeilyfania, mikä olisi sekin oma ennätyksensä.

- Kyllä tämän illan tekemiseen on kulunut huikeita tuntimääriä ja lähes yöttömiä öitä. Illan rakentaminen aloitettiin jo kuukausia sitten, pian Heleniuksen edellisen, Vaasassa käydyn ottelun jälkeen. Tehtäväksi sain järjestelyistä vastaavalta promoottoriyhtiö Loud'n Liveltä hankkia Heleniukselle vastustajaksi mahdollisimman kovan nimen ja testin. Kun sitten raskaansarjan hallitseva Euroopan mestari, Saksan Erkan Teper näytti matsille vihreää valoa ja kaikista yksityiskohdista pääsimme sopuun, niin mielestäni täytin hyvin päämieheni illalle asettamat ehdot.

Lammin stressi vain yltyi, kun viikkoja sitten Saksasta tuli ilmoitus, että mestari Teper on loukannut kätensä, eikä pysty ottelemaan.

- Onneksi apu tuli suhteellisen läheltä. Teperin tallikaverin kanadalais-syntyisen, Saksaa edustavan, Franz Rillin oli määrä otella samassa illassa raskaansarjan EU-tittelistä. Vähäpätöisempi EU-ottelu sai Rilliltä jäädä väliin, kun Euroopan ammattinyrkkeilyliitto tuli vastaan ja hyväksyi Heleniuksen ja Rillin ottelun panokseksi Euroopan mestaruuden.

Jos Helenius ottelun voittaa, tekee hän suomalaista nyrkkeilyhistoriaa, sillä hän olisi ensimmäinen ammattinyrkkeilijä, joka on kyennyt kahdesti voittamaan EM-vyön samassa sarjassa. 60-luvulla Risto Luukkonen valtaisi myös kahdesti EM-vyön, ensiksi karpässarjassa ja sitten kääpiösarjassa.

Haapoja tiukan paikan edessä

Jos ottelee Helenius EM-vyöstä, niin pohjalaisella yleisön suursuosikilla, Kauhavan (Ylihärman) jässikällä Juho "Härman Häjy" Haapojalla on panoksena uran jatko. Hän kohtaa 8-eräisessä ottelussa kuubalaisen, Tsekissä asuvan, 42-vuotiaan taitavan vasurin Miguel Velozon.

- Takkuisen kesän jälkeen olo on nyt hyvä ja harjoitukset ovat sujuneet hyvin. Tiedostan ottelun panokset ja on selvää, että tappioon ei ole varaa. Mikäli takapakkia tulee, on uran jatkoa mietittävä uudestaan. Mutta tappiota en edes ajattele ja voitosta lähdän tosissaan iskemään.

- Kuubalainen on kova ja taitava kaveri. Vasenkätisenä hän tuo otteluun oman mausteensa. Vasuria vastaan on vaikeampi otella kuin oikeakätistä vastaan, ja siksi tämä on myös sparreissani huomioitu.

Haapoja kertoi myös palaavansa tässä ottelussa takaisin alempaan

raskaaseensarjaan, jonka painoraja on 90,7 kg. Edelliset ottelut hän iski Italiassa asuvaa ukrainalaista Serhiy Demchenkoa vastaan raskaassa keskisarjassa (79,4 kg).

- Päätin sarjan vaihdosta parisen viikkoa sitten. Viimeisten otteluiden rajut painonpudotukset vaativat veronsa.

Ottelu Demchenkoa vastaan toukokuussa Power Parkissa oli verinen ja päättyi 10 erän jälkeen tasapeliin. Ottelun jälkeen Härman Häjy joutui viettämään viikon verran sairaalassa. Syy hänen huonoon kuntoonsa oli juuri ottelua edeltänyt raju painonpudotus. Tuohon terveydelle jopa vaaralliseen leikkiin ei Haapoja halua enää lähteä.

35-vuotiaalle Haapojalle Hartwall Arenan ottelu on jo uran 35:s ammattilaisena.

- Ottelu kerrallaan tässä täytyy edetä. Voitto tästä, niin ura saa ainakin jatkoa, pohdiskeli hyväntuulinen ja treenatun näköinen Häjy.

Mathias Eklundin päätä ei kuumota

30-vuotias, ABB:llä koneistajana työskentelevä, kahden pienen pojan isä Mathias Eklund on edennyt ammattilaisurallaan huimin askelin. Eklund iskee uransa neljännessä ammattilaisottelussaan 4 erää tappiotonta unkarilaista Gyula Nagya vastaan ylemmässä keskisarjassa. Niin ikään Eklundin ottelulista on tahraton.

- Tahti oli alkuvuodesta tosi kiivas. Kolmessa kuukaudessa kolme ottelua, joista ikimuistettavin oli tietysti kesäkuussa ottelu Vaasan jäähallissa. Täytyy sanoa, että silloin oli kyllä perhosiä vatsassa, kun yleisön joukossa oli niin valtavasti tuttuja ja työkavereita. Sen jälkeen tuli hieman pakollista taukoa kynnärpäävemmän muodossa, mutta toisaalta tauko teki hyvää henkisesti. Nyt olen taas päässyt treenaamaan hyvän tovin täysipainoisesti ja terveenä valmentajani Omaran Tourayn johdolla, kertoo Eklund.

Vaasalaisnyrkkeilijää ei Helsingin yleisönpaljous ainakaan vielä hirvitä.

- Sen täytyy vain sulkea taustalle ja keskittyä omaan tekemiseensä. Tiedän vastustajastani sen verran, että unkarilainen käy hanakasti päälle, ja taktiikkani onkin rakennettu sen varalle. Olen valmiina. Sparrit ovat sujuneet erinomaisesti ja painot ovat jo nyt kohdallaan.

Mathias Eklundin tie harrastelijasta ammattinyrkkeilijäksi on aivan oma lukunsa.

- Seitsemän vuotta sitten tulini ensimmäistä kertaa salille kuntonyrkkeilyn pariin 102-kiloisena. Tarkoitukseni oli vain oman kunnon kohentaminen. Harrastaminen vaihtui kuitenkin parin kaverin yllytyksestä kilpailemiseen, ja kun hieman menestystäkin tuli, niin innostuin kehityksestä sitten itseen. Kahden SM-pronssin ja TUL:n mestaruuden jälkeen halusin Markus Lammin tarjottua ammattilaisopimusta kokeilla sitten sitäkin. Ja tässä sitä ollaan, naurahtaa Eklund.

Kolmas pohjalaisottelija Helsingin megaillassa on kurikkalainen Veli-Pekka Mattila, joka kohtaa keskisarjassa 4-eräisessä debyyttiottelussaan Latvian Andrej Cepurin.



Ylihärmäläinen Juho "Härmän Häjy" Haapoja sanoo, että Helsingin ottelu kuubalaista Velozoa vastaan näyttää pitkälle hänelle suunnan nyrkkeilijänä

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 varena 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!



Matti Hietala, Vasa



Lisbeth Wilhelmsson, Vaasa



Ann Rudbäck, Jakobstad



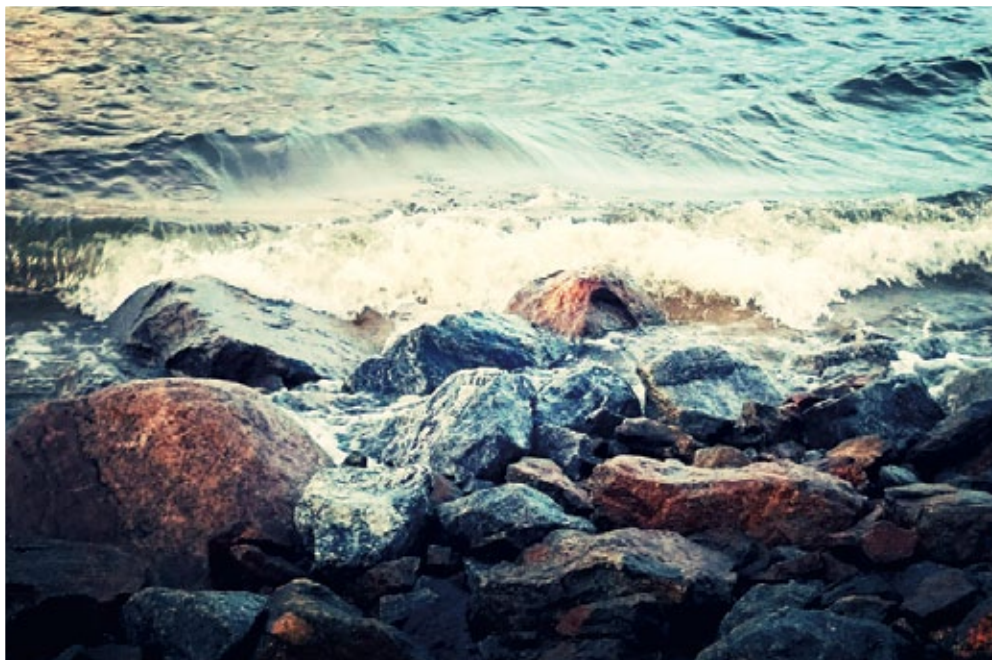
Ann-Kristin Rönkvist, Vasa



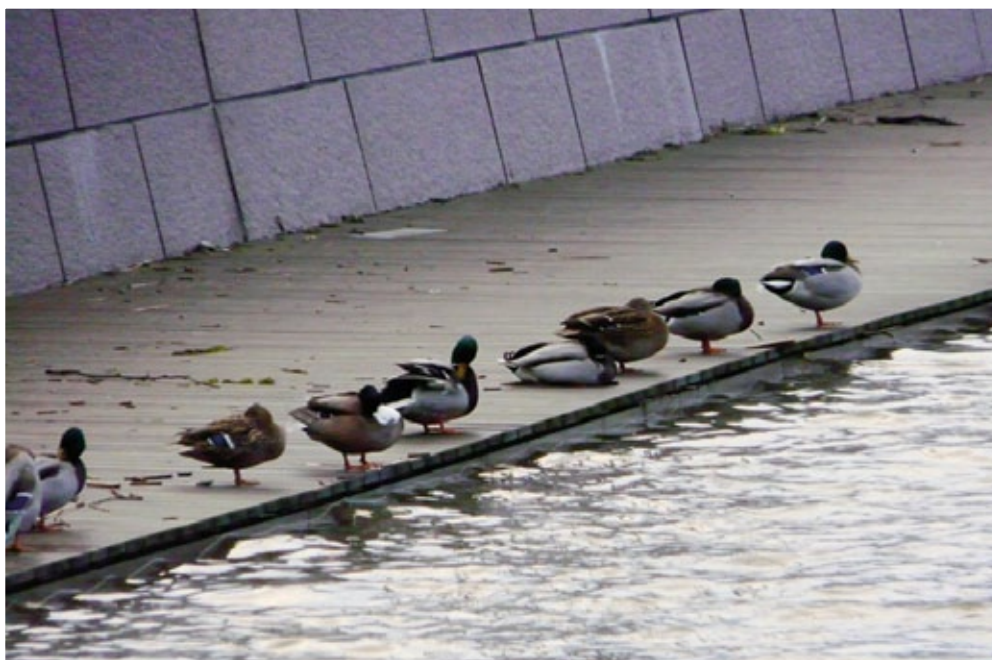
Anna-Liisa Rosengren



Arja Utunen, Pietarsaari



Christian Nylund, Vasa



Eija Syrén, Vaasa



Karolina Rajasalo, Lapväärtti



Kristina Granholm

KULTURHUSET CANTARE



Cantare är i dag en levande del av Vasas kulturliv och där ordnas regelbundet olika slag av konserter och kulturbegivenheter. Tack vare sitt centrala läge och goda utrustningsnivå fyller Cantare ett stort behov av utrymmen för kultur och sammankomster.

År 1888 köpte konsul J.E. Moe spritfabriken Pohjola Bränneri på Vöråg. 3 i Vasa. Nio år senare, 1897, lät han uppföra ett bostadshus på Vörågatan 12 (Cantare) för sina brännvinsbrännarmästare. Det på den tiden lyxiga huset ritades av ark. Fredrik Thesleff.

Sedan staten monopoliserat sprittillverkningen såldes huset år 1923 åt fabrikör Arthur Ekholm, som flyttade in med sin familj. Då var huset målat i nuvarande gröna nyanser.

År 1938 flyttade familjen Michaelsen in.

Bussbolaget Finne & Beijar köpte huset år 1956 och inredde 4 bostäder i bottenvåningen och 2 på vinden.

Huset övergick på 1980-talet i ett byggföretags ägo som ville riva huset och bygga nytt.

Miljöaktivister lyckades få huset skyddat år 1987, varefter Wasa Sångargille köpte huset. Huset hade stått tomt en längre tid, vilket lett till läckande vattentak, trasiga fönster och sönderslagna kakelugnar och inredning.

WSG inledde renoveringsarbetena på talko och "Cantare" kunde tas i bruk hösten 1990.

Renoveringen kunde genomföras tack vare stora ideella arbetsinsatser av kören och stöd från Svenska kulturfonden, Vasa stad, sponsorer och donatorer.

Renoveringen av vindsvåningen blev klar 1996 och husets 100-års dag firades 1997. Cantare används i dag främst för Wasa sångargilles verksamhet av föreningens två körer.

Därtill hyr andra föreningar, företag, institutioner och privatpersoner utrymmena för möten, föreläsningar, bröllop, födelsedagar och andra familjehögtider. I andra våningen har en bostadslägenhet inretts, vilken hyrs ut till privatpersoner.

På senare år har omfattande renoveringsarbeten gjorts på Cantare. Bl.a. har husets fasader målats, ett staket har byggts mot Fiskaregatan i enlighet med Thesleffs originalritningar, toaletterna har renoverats och i början av 2015 förnyades Cantares kök.

Ett stort tack riktas speciellt till Kotiseutuliitto och Svenska kulturfonden som direkt bidragit till att ovan nämnda projekt kunnat genomföras. Med stor hjälp av regionens företag kunde också Cantares bord och stolar förnyas hösten 2015.



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

TAIDEKÄYTÄVÄ TEEMA

Veikko Siponkosken näyttely "Globalisaation laitamilla" 26.11.2015-8.1.2016
Vaasan pääkirjasto, Kirjastonkatu 13

VAAKAN TAIDEHALLI

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

BLACK WALL GALLERY 19.12.2015 - 10.01.2016

Mirva Vittaniemi & Mathias Nystrand
Kasarmi 13,
Korsholmanpuistikko 6, Vaasa
Avoimna ke-pe 13-18
la-su 12-15
Vapaa pääsy
www.vaasantaiteilijaseura.fi

KUNTSIN MODERNIN TAITEEN MUSEO

Näyttely Ismo Hölttö, 17.10.2015-24.1.2016
Sisäsatama PL3 65100 Vaasa
p. (0)6 325 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

VAAKAN TYÖVÄENMUSEO

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

GALLERIA WASABORG

Vaasanpuistikko 14
Wasaborginkuja av
ma-pe 11-17, la 10-15 ja su 12-16

MIKOLAN AKVARELLISALI

Nándor Mikolas akvareller från stiftelsens samling i Mikolas Akvarellsal till den 31.1.2016.

Raastuvankatu 21, sisäpiha, Vaasa Puh. 050 438 1391
Avoimna pe - su 12 - 16
info@nandormikola.fi
Sisäänpääsy 3€/2€
Alle 18-vuotiaat ilmaiseksi

ATELJE TORNI

Pitkätie 66
Avoimna: ti-to 12-18
la-su 12-16

TIKANOJAN TAIDEKOTI

Kaikilla aisteilla! Pienoisveistoksia ja muotokuvia Y.A. Jäntin kokoelmasta 12.9.2015-10.1.2016.
Hovioikeudenpuistikko 4
65100 Vaasa p. (06) 325 3916
Avoimna: tiistai - sunnuntai 10-16.
Pääsymaksut: 7 € / 5 € / alle 18 v. ilmainen

GALLERIA ULRICO

Kirkkopuistikko 20
65100 Vaasa
Avoimna: ti-pe 13-17,
la-su 12-15

MUSTASAAREN KULTTUURITALO

Heidi Hjortin taidenäyttely "Arjen ihmeitä" 1.12-18.12.2015
Koulutie 2,
65610 MUSTASAARI

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 €

KONSTGALLERIAN TEMA

Veikko Siponkoskis utställning "Globalisaation laitamilla" 26.11.2015-8.1.2016
Vasa huvudbibliotek, Biblioteksgatan 13

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 10-16.
inträde: 7 € / 5 € /
under 18 åringar gratis

BLACK WALL GALLERY

19.12.2015 - 10.01.2016
Mirva Vittaniemi & Mathias Nystrand
Kasern 13
Korsholmsplanaden 6,
Vasa Öppet ons - fre 13 - 18,
lö - sö 12 - 15
www.vaasantaiteilijaseura.fi

ATELJÉ TORNI

Storalånggatan 66
Öppet: ti-to 12-18
lö-sö 12-16

GALLERIA WASABORG

Vaasanpuistikko 14
Wasaborginkuja av
mån-fre 11-17, lör 10-15 och
sön 12-16

KUNTSI MUSEUM FÖR MODERN KONST

Utställning Ismo Hölttö, 17.10.2015-24.1.2016
Inre hamnen PL3, 65100 Vasa
tel (06) 325 3920
Öppet: tisdag - söndag 11-17.
Inträde: 7 € / 5 € /
under 18 åringar gratis

MIKOLAS AKVARELLSAL

Nándor Mikolas akvarelleja säätiön kokoelmista Mikolan Akvarellisalilla 31.1.2016 asti.
Rådhusgatan 21, innergården,
Vasa Tel. 050 438 1391
Öppet fre - sö 12 - 16
info@nandormikola.fi
Inträde 3€ / 2€
Under 18 år gratis inträde.

GALLERIA ULRICO

Kyrkoeshplanaden 20
65100 Vasa
Öppet: ti-fre 13 - 17,
lö-su 12 - 15

KORSHOLMS KULTURHUS

Heidi Hjorts konstutställning "Arjen ihmeitä" 1.12-18.12.2015
Skolvägen 2,
65610 Korsholm

Foto: Johan Hagström

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 Lillbäck
mega@upc.fi
www.megamedia.fi
Avustajat / Medarbetare:
Juha Rantala,
Hans Hästbacka,
Ika Österblad

Paino / Tryck:

UPC
print
COMMUNICATION CENTER

Luo kampanjan - myös mobiilisti. Kampanjölöningar - även mobila.

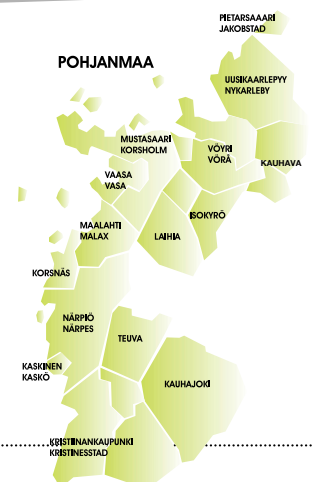
Ilmoitushinta tekstissä 1,70 Eur/pmm + alv. Annon i text 1,70 Eur/spmm + mvs.

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





OMPELUKONE LAINAKSI VAI SIIVOUSAPUA VERKOSTA?

PINNALLA Muun muassa nämä palvelut ovat vakiinnuttaneet jo asemansa.

Airbnb

Airbnb on yhdysvaltalainen vuonna 2008 perustettu nettipalvelu, jonka kautta voi ilmoittaa oman huoneensa tai vastaavan tilan vuokrattavaksi.

Tällä hetkellä palvelussa on tarjolla esimerkiksi Helsingistä 306 majoitusvaihtoehtoa yhdeksi yöksi, Turussa 51, Tampereella 53, Kuopiossa kahdeksan ja Lappeenrannassa 13.

Aikapankit

Aikapankin verkkotorilla vaihdetaan palveluita aikaa vastaan. Periaatteena on, että kaikkien aika, työ ja avun tarve ovat yhtä arvokkaita.

Ideana on vaihtaa palveluita siten, että vaihdon yksikkönä on aika: yksi vaihtovaluutta vastaa yhtä työtuntia. Kaikkien palveluiden vaihtoarvo on sama.

Aikapankkeja toimii tällä hetkellä muun muassa Jyväskylässä, Joensuussa, Etelä-Karjalassa, Keski-Uudellamaalla, Kuopiossa, Kouvolassa, Mikkelissä, Oulussa, Lahdessa, Paraisilla, Porvoossa, Raaseporissa, Tampereella, Turussa, Vaasassa ja Äänekoskella.

Lisäksi pääkaupunkiseudulla on maan suurin vaihtoryhmä, Stadin aikapankki.

Kuinoma

Tavaroiden lainaus- ja vuokrauspalvelu verkossa.

Suosittuja lainattavia ovat muun muassa retkeilyvarusteet, urheiluvälineet, rakennusvälineet, kuten porat ja hiomakoneet, ja ompelukoneet ja saumurit. Esimerkiksi porakoneita on lainattavissa 21 ympäri maata.

Uber

Uber on yhdysvaltalainen vuonna 2009 perustettu Uber-sovellusta kehittävä yritys. Sovelluksen tarkoituksena on mahdollistaa helppo taksin tai muun kyydin tilaaminen matkapuhelimella.

Värikästä keskustelua Suomessakin herättänyt palvelu, jonka toimintaa esimerkiksi Taksiliitto on arvostellut voimakkaasti.

Vaihto- ja kierrätysryhmät

Varsinkin Facebookissa suositut vaihto- ja kierrätysryhmät voivat olla joko kaupunki- tai kaupunginosakohtaisia tai keskittyä jonkin tietyn tuoteryhmän ympärille. Osassa vaihtovälineenä käytetään rahaa, mutta osassa rahaa ei sallita.

Nämä leivonnaiset voit leipoa joulupöytään jo nyt

Appelsiini-aprikoosicantuccinit

3,5 dl vehnä jauhoja
½ tl leivinjauhetta
1 ¾ dl sokeria
½ tl jauhettua inkivääriä
100 g kuorittuja manteleita
100 g kuivattuja aprikooseja
2 rkl appelsiinimehua
yhden appelsiinin
raastettu kuori
2 kananmunaa

Sekoita kuivat aineet keskenään.

Pilko aprikoosit saksilla pienemmiksi palasiksi. Lisää aprikoosipalat, appelsiininkuoriraaste, mehu ja munat. Sekoita tasaiseksi.

Jaa taikina kahteen osaan ja leivo niistä patonkimaiset tangot. Paista tankoja 175 asteessa noin 30 minuuttia.

Ota tangot uunista ja anna jäähtyä hetken.

Leikkaa tangot terävällä veitsellä vinottain reilun sentin paksuisiksi viipaleiksi.

Nosta viipaleet uunipellille ja paista vielä 5–10 minuuttia, kunnes ne ovat rapeita.

Vinkki: Jos haluat taikinaan enemmän sitruksen makua, voit korvata osan kuivatusta aprikooseista kuivatulla sitruspaloilla kuten sukaatilla.

Mehevä maustekakku

4 dl vehnä jauhoja
2,5 dl sokeria
1 tl kanelia
1 tl kardemummaa
1 tl neilikkaa
1 tl inkivääriä
2 tl soodaa
100 g margariinia
1 dl omena- tai luumumarmeladia tms.
2 dl ruuanvalmistusjogurttia

Sekoita kuivat aineet keskenään. Sulata margariini.

Lisää kuiviin aineisiin margariini, marmeladi ja jogurtti.

Sekoita nopeasti tasaiseksi.

Kaada voideltuun, korppujauhottettuun noin 1,8-litraiseen kakkuvuokaan ja paista 175 asteessa noin tunnin ajan.

Vinkki: Koristele maustekakku haluamallasi kuorrutuksella ja anna lahjaksi.

Resepti: Länsi-Suomen maa- ja kotitalousnaiset



Bloggareiden

RUOKA Jouluruuat sopivat myös kasvissyöjälle. Rosolli ja laatikot eivät sisällä lihaa, ja maidot ja kermatkin on helppo korvata vastaavilla kasvistuotteilla.

Jouluterian voi koota myös epäperinteisesti, hyödyntäen esimerkiksi jouluisia mausteita. Suomalaiset vegaani-bloggaajat antavat parhaat jouluideansa kokeiltaviksi.

Pidempi korsi -blogia pitävä Paula Heinonen tunnustautuu jouluihmi-seksi. Joulua vietetään sukulaisten kanssa perinteisellä kattauksella. Pöydässä on sekä vegaaneja että sekasyöjiä, ja kasvisruualla on sekaruokaa suurempi painotus.

– Tänä vuonna joulupöydässämme on pääosassa uunitettu savutofu herkullisen kastikkeen kanssa. Lisäksi tarjolla on laatioita, uunijuureksia ja salaatteja. Tapaninpäivänä nautitaan sinappisesta seitankinkusta joulimpun päällä, Heinonen kertoo.

Heinosen kotona jouluherkkuja aletaan maistella vähitellen jo pikku-jouluaikaan. Maalaisleipä, punajuuripesto ja savutofusiivit maistuvat glögin kanssa. Makeista herkuista perinteiset piparkakut, tortut ja suklaa ovat mieluisia.

Heinonen tekee itse konvehteja allergian vuoksi: lähes kaikissa kaupan suklaissa saattaa olla pähkinäjäämiä.

– Täytteen voi tehdä taatelimassasta, jolloin konvehdeistakin tulee terveellisempiä, Heinonen vinkkaa.

Joulusuklaita tekee mielellään myös Chocochilin Elina Innanen.

– Kookossuklaat ja piparkakkutaikinatryffelit ovat suosikkejani, Innanen sanoo.

Innanen on innostunut joulunvietosta vasta aikuisiällä huomattuaan, ettei ruokaperinteisiin tarvitse takertua, vaan niitä voi soveltaa. Tänä vuonna suunnitteilla on joulupöytä, jossa tuntuvat Lähi-idän maut.

– Siinä voisi olla ainakin granaattiomenan siemeniä, falafel-pyöryköitä ja taateleita. Lähi-idässä käytetään muutenkin mausteita, jotka meillä liittyvät jouluun.

Glögin kanssa tarjottavalla napostelulautasella on pähkinöitä, marinoituja tofupaloja ja hyvää leipää, ruokaisampana vaikkapa sipulipiirakkaa.

Joulun pääaterialla Innasella on tarjolla usein monenlaisia pieniä ruokia. Sitruunaiset, marinoidut linssit, kvinoa-porkkanalaatikko ja lämmin punajuurisalaatti ovat hänen jouluherkkuihin.

Appelsiini jouluistaa suklaan

Satu Saunio leivontablogi Kamomillan konditoriasta viettää tänä vuonna erilaista joulua. Hän menee vapaaehtoistöihin eläinsuojelukeskus Tuulispäähän, joka toimii tuotantoeläinten turvakotina ja eläinten vanhainkotina.

– Eläinten hoito on tärkeintä, mutta varmasti myös kokkaamme juhlavasti, Saunio ennakoi.

Perinteiset joulun maut maistuvat Sauniolle.

Muutamana viime vuotena hän on valmistanut seitankinkun Vegaaniliiton myymästä valmiista seitankinkkuaineeksesta. Eräs Saunio jouluherkku on sillin tapaan marinoitu munakoiso.

– Muuten en edes pidä munakoisosta, mutta munakoi-sosilli on herkullista!

Jälkiruuaksi voi aina leipoa. Kamomillan

konditoriassa on laaja vegaanileipojan tietopankki, ja Saunio leivontaresepteistä on parhailaan tekeillä kirja. Me testasimme appelsiini-suklaapikkukakkusia, jotka voi kuorruttaa Saunio tapaan itse tehdyllä kuorrutteella tai vaikkapa sokeroiduilla appelsiininpaloilla, kuten kuvassa.



jouluvinkit

Pidempi korsi

pidempikorsi.tumblr.com

Vegaaniruokaa ja hyvää oloa käsittelevä blogi.

Bloggaaja Paula Heinonen on ollut vegaani 16 vuoden ajan. Hän työskentelee vaateputiikissa ja bloggaat viidettä vuotta.

Chocochili

chocochili.net

Vegaaniruokaa monipuolisesti käsittelevä ruokablogi, joka on äänestetty Suomen parhaaksi vegaaniruokablogiksi.

Bloggaaja Elina Innanen on ollut vegaani 14 vuoden ajan. Hän työskentelee kukkakaupassa ja on pitänyt ruokablogiaan kuusi vuotta.

Innanen on julkaissut kaksi keittokirjaa: Viiden tähden vegaani (Moreeni 2011) ja Vegaanin keittiossa (readme.fi 2014)

Kamomillan konditoria

www.kamomillankonditoria.com

Vegaanileivontaan keskittynyt blogi, mukana reseptejä ja runsaasti tuotetietoa.

Bloggaaja Satu Saunio on ollut vegaani 17 vuoden ajan. Hän työskentelee ekokauppa Runsaudensarvessa.

Sauniolta on tulossa vuoden 2015 aikana vegaanileivontakirja, jonka kustantaa Finnlectura.

Savutofua ja uunijuureksia

150 g savutofua

6 perunaa

3 punajuurta

3 porkkanaa

kylmäpuristettua rypsiöljyä tai oliiviöljyä

1–2 rkl (agave)siirappia

hienoa merisuolaa

rouhittua mustapippuria

Lämmitä uuni 200 asteeseen. Kuori kasvikset ja pilko suupaloiksi. Levitä kasvikset pellille leivinpaperin päälle ja lorauta päälle öljyä ja agavesiirappia. Mausta suolalla ja pippurilla. Kääntelee kasviksia öljyssä ja mausteissa ja paista uunissa noin 20 minuutin ajan. Siivuta savutofu ja ripottele pintaan öljyä, suolaa ja mustapippuria. Aseta siivut uuniin kasvien päälle ja paista vielä noin 5–10 minuuttia.

Sahramikastike

1 pieni sipuli

reilu nokare vegaanista margariinia

1 rkl vehnäjauhoja

2 dl kaurakermaa

1½–2 dl kasvislientä (tai vettä + 1 tl kasvisliemijauhetta)

0,25 g sahramia (teelusikan kärjellinen)

1 tl kuivattua tilliä

valkopippuria

suolaa

1–2 rkl sitruunanmehua

Heitä iso nokare margariinia pannulle. Kuullota silputtu sipuli ja ripottele jauhot päälle. Sekoita, mutta älä ruskista. Lisää kaurakerma ja puolet kasvisliemestä. Laske levyn lämpötilaa reippaasti. Mausta. Lisää kasvislientä joukkoon kunnes haluttu paksuus on saavutettu. Lisää lopuksi sitruunamehu. Kokoa kasviksista peti tarjoiluastiaan ja asettele tofut päälle. Kaada osa kastikkeesta annoksen päälle ja kata loput sopivaan astiaan pöytään. Nauti siirappisen maalaislimpun ja kotikaljan kanssa.

Resepti: Paula Heinonen / Pidempi korsi



Karamellisoidut lantut ja inkiväärporkkanat sopivat myös arkiruokien pariksi.

Älä jätä juureksia vain joulupöytään

RUOKA Inkivääriporkkanat ja karamelli-soidut lantut sopivat possun ja kanan lisukkeiksi myös arkena.

Juurekset sopivat joulupöytään, mutta ovat myös oivallinen lisuke talvisen aterian oheen.

Kokosimme valmiiksi luovia reseptejä Kotimaisten kasvien keittokirjasta. Testaa nämä jo ennen joulua.

Inkivääriporkkanat

1 kg porkkanoita
1–2 rkl öljyä
1–2 rkl fariinisokeria
1–2 tl tuoretta raastettua inkivääriä
0,5 tl suolaa
2 rkl hyvin hienoksi hienonnettua persiljaa

Kuori tai raaputa porkkanat ja leikkaa viipaleiksi. Pienet varhaisporkkanat voit jättää kokonaisiksi.

Kypsennä porkkanoita padassa tilkassa öljyä sekoitellen muutamia minuutteja ajan.

Lisää joukkoon fariinisokeri, inkivääri ja suola.

Pane kansi päälle ja anna porkkanoiden hautua hyvin miedolla lämmöllä noin 5 minuuttia. Sekoita välillä. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa mausteita.

Lisää juuri ennen tarjoilua porkkanoiden joukkoon persiljaa.

Inkivääriporkkanat sopivat lisäkkeeksi varsinkin possu- tai kana-aterialle.

Testaa myös paahdetut juurekset

3 porkkanaa
2 palsternakkaa
1 pieni lanttu
1 iso punasipuli
1 dl öljyä
0,5 dl juoksevaa hunajaa
2 tl suolaa
0,5 tl neilikkaa
1 tl inkivääriä
0,5–1 tl rouhittua mustapippuria

Pese ja kuori kaikki juurekset. Leikkaa juurekset tasakokoisiksi (noin 2,5 x 2,5 cm) lohkoiksi. Älä poista sipulin kantaa vaan leikkaa se lohkoiksi niin, että rakenne pysyy kasassa kannasta.

Sekoita öljy, hunaja, suola, neilikka, inkivääri ja pippuri keskenään suuressa kulhossa. Lisää lohkotut juurekset kulhoon kastikkeeseen joukkoon ja sekoita. Anna mausteiden vetäytyä juureksiin 1–2 tuntia.

Kaada juurekset leivinpaperilla vuoratulle uunipellille ja paahda kypsiksi 225-asteisessa uunissa noin 30–40 minuuttia.

Tarjoa lämpiminä tai haaleina lisäkkeenä vaikkapa joulupöydässä tai milloin vain porsaanliha- tai riistaruuan lisäkkeenä.

Karamellisoidut lanttukuutiot

1 lanttu (n. 500 g kuorittuna)
4 salottisipulia tai 2 pientä sipulia
1–2 rkl voita
2 rkl sokeria
1–2 rkl rosmariinia
1 rkl omenaviinietikkaa
0,5–1 dl piparkakkumursia
suolaa
mustapippuria (sinihomejuustoa)

Kuori lanttu ja leikkaa noin 2 x 2 cm kuutioksi.

Lohko sipulit

Esikeitä lanttulohkot. Valuta hyvin.

Paista lanttukuutioita miedolla lämmöllä voissa. Lisää sipulilohkot ja sokeri.

Kypsennä sekoitellen, kunnes sokeri sulaa ja ruskistuu hieman. Lisää hienonnettu rosmariini ja viinietikka. Vähennä lämpöä, pane kansi päälle ja hauduta lanttukuutiot kypsiksi.

Mausta piparkakkumursilla, suolalla ja pippurilla.

Voit ripotella päälle sinihomejuustomursia.

Hävikki herkuksi: Leipäressu

Elina Teerijoki

Juhlavien voileipien tai voileipäkakun teossa ylijääviä kuoria ja kantapaloja voi käyttää monella tavalla. Ne voi kuivata ja jauhaa korppujauhoiksi, paistaa kuutioituina rasvassa ja tarjota keiton tai salaatin kanssa tai piilottaa hyvin soseutettuina puuroon tai pannukakkutaikinaan.

Etenkin ruisleivän kuivahtaneista tähteistä on perinteisesti valmistettu leipäressua. Tämä herkku voi olla joko suolainen tai makea, riippuen siitä, lisätäänkö liemeen makeutta kuten sokeria, siirappia tai marjoja. Ruisleivän joukossa voi olla myös vähän vaaleaa leipää. Saman tyyppinen ruoka on leipävanukas, jossa vaaleat leipäpalat, maito tai munamaito ja makea hillo haudutetaan uunissa. Englannissa leipävanukas saatetaan maustaa jopa viskillä tai brandyllä.

Leipäressu (yksi annos)

1,5 dl maitoa
½ tl suolaa
(1 tl sokeria)
noin 100 g kuivahtanutta ruisleipää
nokare voita

Kiehauta maito ja lisää suola. Kuutioi ruisleipä syvälle lautaselle ja kaada palojen päälle kiehuva maito. Sekoita, kunnes maito on imeytynyt leipiin ja on tullut puuromaiseksi. Tarjoa voinokareen kanssa.

Jauhelihatäytteiset tacot



12 kpl tacokuoria
1 pss tacomausteseosta
300 g jauhelihaa
1 rkl rypsiöljyä
1 dl vettä

Lisäkkeet:
puolikas kerää
jäävuorisalaattia suikaloituna
2 tomaattia viipaleina
1 sipuli ohuina viipaleina
puolikas paprika suikaleina

Valintasi mukaan:
1 tlk valmista tacokastiketta
valmista guacamolekastiketta
jalopeno-chiliviipaleita, ranskankermaa

Ruskista jauheliha öljytilkassa. Lisää valmis mausteseos ja vesi. Sekoita ja kypsennä ilman kantta 5–10 minuuttia. Lämmitä tacokuoria uunissa 125 asteessa noin 15 minuuttia.

Täytä lämpimät kuoret jauhelihalla ja kasviksilla. Annostele päälle valmista tacokastiketta ja valintasi mukaan muita lisäkeitä.

Resepti: Kotimaiset Kasvikset ry

5 vinkkiä onnistuneeseen jouluun:



Uutuus!

1. Lämmitystä vaille valmiit Kymppi-laatikot: Imelletty peruna, lanttu, porkkana ja punajuuri-uutuus! Kauppojen pakastealtaasta.



Uutuus!

2. Kymppi raakapakastemassat: Imelletty peruna, lanttu, porkkana, bataatti ja punajuuri-uutuus! Sulata ja paista valmiiksi maustetut laatikot omassa vuoassa.

3. Helposti tuoretta ja tuoksuvaa saaristolaisleipää! Lahjavinkki: Koristele pähkivuoka ja anna leipä lahjaksi.



4. Kotikaljojen klassikko, nyt valmiina pullossa! Tuoppi Kotikalja, 0,75 l – valmiina juomana, mainiossa pullokoossa.

Uutuus!



5. Pakkauksesta saat helposti 9 litraa raikasta ja kevyttä kotikaljaa. Muista myös perinteinen Tuoppi Kaljamallas 1 kg.





kuvaaja: Tiia Utti

Tiia Utin perheessä pienen piparkakkutalon tekeminen ei vie voimia, mutta tuo yhtä lailla pientä joulutunnelmaa kotiin. Ainakin tönön syömiseen asti.



kuvaaja: Lilli Marjukka Niinimäki

Lilli Marjukka Niinimäki suunnittelee joka vuosi uuden ja erilaisen piparirakennelman. – Tänä vuonna tätä kylää jouluasussaan näpertelin aamuvuuteen asti, hän kertoo kisakuvastaan.

Tee piparkakkutaikina itse

Vaikka piparkakut syntyvät näppärästi valmistaikinasta, osa haluaa tehdä joulun alla ainakin yhden kerran piparitaikinan itse – jos tuoksun vuoksi.

Valitsimme tätä varten kaksi suosittua reseptiä jo valmiiksi: toinen on marttojen suosittu ohje, toinen sosiaalisessa mediassa kiitosta saanut resepti. Testaa vaikka molemmat!

Paraisten piparkakut

1 1/2 dl siirappia
200 g (2 1/3 dl) sokeria
250 g voita
2 tl kanelia
2 tl inkivääriä
2 tl neilikkaa
1 rkl pomeranssinkuorta
2 munaa
3 tl soodaa
1/2 kg vehnäjauhoja

Kiehauta siirappi, sokeri, voi ja kaikki mausteet.

Lisää jäähtyneeseen seokseen munat yksitellen, sitten sooda-vehnäjauhoseos.

Anna taikinan kovettua seuraavaan päivään.

Kaaviloi taikina mahdollisimman ohueksi levyksi.

Ota taikinalevystä piparkakkumuotilla kakkuja ja paista 200 asteessa 5–8 minuuttia.

Resepti: Marttojen keittokirja

Piparkakkutaikina

2 dl siirappia
2 dl (tummaa) sokeria
300 g voita (tai margariinia)
1 pss piparkakkumaustetta (n. 6 tl) tai 1 rkl kanelia, 1 tl inkivääriä,
1 tl pomeranssinkuorta, 1 tl neilikkaa, 2 tl kardemummaa
2 kananmunaa tai 1 dl appelsiinimehua
1 dl (laktoositonta) kermaa
2–3 tl soodaa
11–12 dl erikoisvehnäjauhoja
tai n.8 dl erikoisvehnäjauhoja ja n.4 dl ruisjauhoja

Tee taikina mielellään leivontaa edeltävänä päivänä.

Kiehauta siirappi, sokeri ja mausteet. Lisää kuumaan seokseen rasva ja anna sen sulaa välillä sekoittaen.

Vatkaa jäähtyneeseen seokseen munat (tai mehu), kerma ja vehnäjauhot, joihin sooda on sekoitettu.

Laita taikina jääkaappiin jäähmettymään.

Kauli taikina ohueksi levyksi jauhotetulla pöydällä.

Ota taikinasta haluamillasi muoteilla piparkakkuja pellille leivinpaperin päälle. Paista 200-asteisen uunin keskitasolla 6–8 min paksuudesta riippuen.

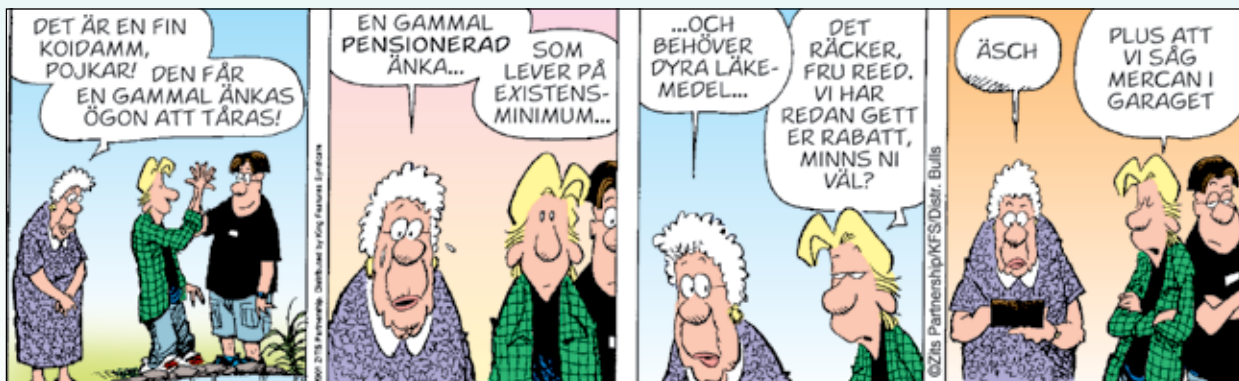
Resepti: Arja Elina Laine, Myllyn Paras Oy

SUDOKU & CC

BAZI & MAZI



ZITZ



SUDOKU

#1

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

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

#2

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

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

#3

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

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

Ilmoituksen jättö

SOITTAMALLA
Soita 0600 - 41 33 97 (pvm). Toimi ohjeiden mukaan. Ilmoituksen hinta 10€
TEKSTIViestillä
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 -11sisti. 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 ilmoituksesi kuvan. Maksutapa verkkopankit sekä luotokortti.

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!

SEKALAISTA

Ota uusi suunta elämääsi. Luotettavaa auttaa/ennustaja, myös unet. Ti-su klo 10-24, 1,99€/min. Ei seksilinjia. Sari, p. 070084444.

Den finlandssvenska Kontaktens

♥ Nainen etsii sinua

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

Olen +50v nainen. Sinun toivoisin olevan 52-60v. Olet hellä, luotettava, ehkä romanttinenkin. Vastaille, jos kiinnostuit. (1162765)

Jag är 66-årig kvinna från Ekenäs-trakten och söker sällskap till mörka höstkällar. Myös suomeksi. (1162427)

Snäll, omtänksam kvinna, med fint utseende, söker en man, 45-50 år, som livskamrat. Jag tycker om friluftsliv, resa och bara njuta av livet. Du ska ha sunda vanor och ett socialt, välordnat liv. (1162302) T

Koko maan kohtaamispai-
 ka teksti-tv:ssä
MTV3 & Sub s.830
Nelonen, JimTV & Nelonen Sport s.550

Var i Västrnyland finns du rökfräa och nyktra man som saknar någon att dela ensamheten med? undrar en 63-årig kvinna. (1162234)

Olen 66v nainen ja etsin 66-78v miestä 06-läänistä. Olen niin yksinäinen ja toivoisin löytävän sinut samanlaisen. (1161753)

Joulu lähestyy, en toivo tonttua. Enkä halua pukkia. Etsin rinnalleni miestä tallemaan normaalia arkea. 40wee ei vastaanota isänsä ikaistä. Ehdoton, pääsi pitää olla terve. (1161522)

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

Syksyn illat pimeät yksin, kun sun ootan saapuvaa vapaa, huumorintaj., ok mies. Olen -60v, vapaa, puhellas XL-nainen. Odotan viestias. (1158812)

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

Snäll, trevlig och varm hjärtad 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 envis, ung kvinna, 20+, från 06-omr. söker en första hand vänskap, men ev. också en kärlek. Du skall vara max 30 år, ej blyg och med båda fötterna på jorden. (1153147) T

Mies, 60+, joka tanssiti usein, mökkeiletti, matkustelet ja kumppani hakusessa. (1151079)

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

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

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

Två stjärnor lyser och tindrar tillsammans på himlen. Den ena är du och den andra är jag. 60-årig kvinna från 06-omr. söker sin tvillingssödra. (1144822) T

Kvinna, 40+, humoristisk och lekfull söker jämnårig man med ordnat liv utan barn från norra 06-omr. 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. kivaa. (1155814)

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

Mies, 34v, uskovainen, 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-årig kille söker tjej, 35-55 år, som är single, inga barn. Hoppas finna dej än i sommar, bor i Nykarleby. (1146056)

Nainen nätti, pienehkö, 50v. Sinua kaipaa puutarha, talo, auto ja kiva huumorimies, 178cm, omavarainen, liikunnallinen. Koko Suomi. (1163224)

Olen kiva, puhellas, hellä, herkkä, lapseton, 42v mies Pohjanmaalta, en kاپakoi enkä tupakoi. Etsin kivaa naista tositark. (1162968)

Man som trötnat på att vara ensam söker medelålders kvinna. Bor i 06-omr. (1162763) T

Önskar du som jag att du inte behövde vara ensam över jul? Tills dess träffas vi över en bit mat och ett glas vin. Här är en man, 30+, som söker tjej, 22-38 år. (1162706) T

Klassa 37/185/85, vapaa mies miel. vanhemmalle naiselle joulupukiksi ja miel. sitten pitemmäksikin ajaksi. (1162677)

Vanha seniori unelmoi. Mistä löytäsin ma naisen ihanaisen, jonka kanssa viettää saisin hetkiä ihania, liitteen vai-ka tavaisin? 165/72. (1162598)

Här finns en trevlig, snygg, sportig, 40-årig kille med glimten i ögat som söker en partner att dela livets med och otgångar med. Ålskar villavil och att vistas på havet. Gillar du att sköta om din kropp, ta kontakt. (1162591) T

Seuraa jokaiselle



Savuton, 74v mies Pohjanmaalta etsii naisseuraa asuntoautomaatkoille. Kaikki harrastukset käy. (1162276)

Sjk + 100km. Kiva, vapaa, rohkea, isokok., 45-60v nainen, seuraasi vailla samantyylinen, 59v, vapaa, reilu, siisti mies. Vastaa. (1162187)

Tääl ois nuorekas, tummahiuksinen ja ok-näk., vapaa, raitis, 58/184/88 eräjannu. Kiva, muodokas ja povekas nainen, txailehan. Sjk. (1162168)

Olen 65v mies, etsin luotettavaa, mukavaa, huumorintaj. naista loppuelämään. Pidän rauhallisista koti-illoista. (1161867)

Seriös singelman hoppas finna kärleken på detta sätt. Hör av dej du kvinna, +50 år. Jag i 06-omr. (1161533) T

Seriös, trevlig, 39-årig man vill träffa dej trevliga kvinna. Tillsammans snabbare till ljusare tider. Saknar någon att diskutera och umgås med i 06-omr. (1161401) T

Nuorekas, tummahiuksinen ja ok-näk., vapaa, raitis, 58/184/88 eräjannu haluis sut kiva, muodokas ja povekas nainen. (1160832)

Pohjanmaa. Sinä nainen, 18-45v. Raitis mies vastaustasi odottaa. (1160829)

Mies, 35v, jolla on 2 lasta, etsii huumorintaj. naista tositark. Hyvä, jos olis Klan läh. (1160531)

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

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

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

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

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

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

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

Olisiko Kauhavalla tai ymp. vapaata, aasialaista tyttöä tai naista? Olen keski-ikäinen yrittäjä mies. (1158648)

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

Man, 45+, söker en kvinna, 35-55 år, i 06-omr., 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-årig kille söker söt, snäll och trevlig tjej, med humor. (1157652) T

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

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

Man, 23 år, från 06-omr., 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)

Man söker stor men kort försummad kvinna för äktenskap. Du är följssam, 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-åring som söker en kvinna att byta ord med. Intr. ut och gå, cykla, laga något gott att äta, 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

Kaveri, tumma, +50/180/85, itsestään huolta pitävä, etsii Sjkita n. 40-50v naista. Plussaa hyvällä tavalla hyvän näk. (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-omr. (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 keuhkainen. Laitapa mukava viesti kivalle miehelle. Kiitos. Sjk. (1150753)

Nuorempi mies etsii vanhemman, pehmeänyöreän 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. Ängt att vakna vid sjon bara vi två. Hör av dig. (1150212) T

Man, 30 år, från södra 06-omr. 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)

Nainen, nätti, pienehkö, n. 50v. Sinua kaipaa puutarha, talo, auto ja kiva huumorimies, 178cm, kuntolienkin, 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)

Hitta den rätta

Kvinn

Man

35 - 55

SÖK

megamedia.kontakten.fi

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-årig kille som ser helt ok ut söker en tjej, 22-30 år, som gillar vilaliv 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-årig 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. pidemmäksikin aikaa. Mies, 56v. (1143824)

Man, 49 år, söker en dam för ett fast förhållande. Bor i norra 06-omr. 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, kunnollinen. Sinä nainen, samoja iäkiä, savuton, pehmeä. Miel. 06-alue + ymp. (1142915)

Tääl 06-alueelta 55v mies etsii sinua, maalla viihtyvää naista, elämänkumppaniksi keväisiin päiviin peristykseksi. Olen raitis ja hyvän huumorin omaava mies. (1141550)

Ensam och jättesnäll, 26-årig kille från 06-omr. söker prinsessa som jag kan skydda från ondska. Förhoppningsvis finner vi vandra och evig kärlek. (1140652) T

Täs kiitti, rehellinen, vapaa, naista arvostava mies. Etsin tositark. sinua vapaa, kiitti, rehellinen, 53-56v nainen Pohjanmaalta. (1140564)

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

Mies, 46v, etsii luotettavaa, 25-40v miestä Sjk:n seudulta. (1163387)

Olen 49v mies ja etsin 35-46v btm-miestä. (1162898)

Olen romanimies, etsin luotamuksellista seuraa miehestä 06-etalasta. (1160963)

Löytyskö Kauhajoelta mieshierojaa? kysy-le luotettava mies 06-alueelta. (1160962)

Tumma mies etsii tummaa miestä. Luottamus täysin. (1160775)

Olen 50v bi-mies Kauhajoelta. Etsin nuorta miestä. (1160774)

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

Ukm, 45v, etsii luotamuksellista seura miehestä. Kauhajoki. (1145962)

Sinä tuhti, jussipaitainen maalaismies/työmies, eläkeläinen, 40-85v. Roteva korpijaakko haluaa tutustua sinuun. E-Pohjanmaan uros, vastaile. (1161820)

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

♥ Parit etsivät

Tässä normaali pari. Etsimme toista paria, jolla mökki ja sauna, jossa voimme viettää viikonloppua vaihteen. +60v, alue 06, raittiit, ehkä yksin miehet, musta, myös nainen, koko 40, mies 52. Vastailkaa. (1162182)

Tapailupari, mies 49v metsuri ja nainen 64v ex-lomittaja, etsii yli 50v, vaatimatonta junttimiestä tai paria maatalosta. (1161747)

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**. Ilmota 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) **ILMOITUSTEKSTISI**. Mainitse tekstissä sukupollesi, millaista seuraa etsit ja miltä suuntanumeroalueelta. Lähetä numeroon **173193**. Numerosi pysyy salaisena. Pidätämme oikeuden muokata, lyhentää tai olla julkaisematta ilmoitustasi. Prostituution ja vastaavien seksuaalipalveluiden markkinoiminen on rangaistava teko (rikoslaki 9S), tällaisia ilmoituksia ei julkasta.

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 vastaajan esim. **V2** Kirjoita: **V2** (väli) **vastaustekstisi**. Lähetä viesti numeroon **173193**.

4 Oma ilmoitus: sulkeminen

Soita 0600 - 41 33 87 (paikallispuhelu), näppäile **2** ja ilmoitusnro ja salakoodi. **Tekstaa** Kirjoita **SULJE** (väli) **ILMNRO** (väli) **TUNNUSLUKUSI**. Lähetä nroon **173193** (1,20€/viesti).

Neuvonta

Joka päivä klo 10-18 0400-808 654. ☎ Sähköposti neuvonta@movika.fi Puhelut nroon 0700-513 087 & 0700-51 51 02 1,22€/min +pvm, tekstiviestit nroon 173193 1,20€/kpl.

Support

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

Rauhallista Joulua ja Onnellista Uutta Vuotta

En Fridfull Jul och ett Gott Nytt År

Keidas-seurakunta, Rauhank. 4
www.keidas-seurakunta.fi
Tilaisuudet:
Sunnuntaisin klo 17
Tiistaisin klo 19
Rauhallista Joulua!



Kiitämme tästä vuodesta.

Tackar för detta år.

Kehystaide S Ramkonst GALLERIA ULRICO
Kirkkopuistikko 20 Kyrköespl. Vaasa Vasa



*Perussuomalaisten
Etelä-Pohjanmaan piiri*

Jouluinen tervehdys
printti- ja verkkomedian
ammattilaiselta!

artel
MAINOS | REKLAM

Puh. 0500 395 630
Tel. 040 7758 100
www.artel.fi

*Lapsen lailla jouluun kulje,
kuusen luona silmät sulje.
Muista joulut entiset,
tiedän että hymyilet.*
Erkki Teppo perheineen



**KOKOOMUKSEN VAASAN
KUNNALLISJÄRJESTÖ**



**KORSHOLM
MUSTASAARI**

*Vaasan
Perussuomalaiset ry.*



**SDP:n
europarlamentaarikko
Miapetra
Kumpula-Natri**



WWW.WANHAWASACATERING.COM

WANHA WASA CATERING OY
KARPERÖNTIE 148, 65610 MUSTASAARI
PUH. 06 - 356 7780



...ja työ jatkuu

Kaikille lukijoille
Rauhallista Joulua ja
Onnellista Uutta
Vuotta!
Jukka Mäkyne

**Arbetet fortsätter!
Työ jatkuu!**

Joakim Strand
Joakim Strand



Suklaa Paratiisi



**Rauhallista joulua ja
siunausta vuodelle 2016**



VAASAN SUOMALAINEN SEURAKUNTA

v. 52

Lounas joka arkipäivä @Bock's, Gerbyntie 16, Vaasa

Måndag/Maanantai: Tisdag/tiistai:

BBQ Pulled Turkey, ris
Chevrésallad
BBQ Pulled Turkey, riisi
Vuohejuustosalaatti

Vintergryta
Ugnspotatis med
tonfiskfyllning
Talvipata
Uuniperuna, tonnikalatäyte

Onsdag/keskiviikko: Torsdag/torstai:

Rökt renfrestelse
Sallad med gravad lax och
hovmästarsås
Savuporokiusaus
Graavilohisalaatti,
hovimestarikastike

Ingen lunch
Ei lounasta

Fredag/perjantai:

Ingen lunch
Ei lounasta

9.50 €



"Sunday Special!" Sunnuntaipaisti joka viikko! Söndagsstek varje vecka!

**Aikuiset / Vuxna 14,50€
Lapset / Barn 9,50 €**