

Uutta! Tutustu Vintage sivuihimme!
www.kultavaasa.fi  KULTA VAASA

- ✓ Ostamme edelleen kultaa ja hopeaa hyvään hintaan
- ✓ Seinäkellojen korjauksia
- ✓ Kultasepän alaan liittyviä korjaustöitä

Kultasepänliike Näsman
Vaasanpuistikko 14
☎ 06-3172176 • 0500-361190 *Tervetuloa!*

Naistenpäivätanssit
8.3 klo 21-01
Palosaaren
Järjestötalolla.
Vapaudentie 27.

Tahdit takaa
Harmonikkakerho.
Tervetuloa!



Hevostarvikkeiden,
kengitystyökalujen ym
LOPPUUNMYNTI!
SLUTFÖRSÄLJNING!
av hästprodukter,
hovslagarverktyg mm
www.horseholic.fi

ALE -50%
REA -30% -80%

ÄLÄ OSTA TAKKAA
KYSYMÄTTÄ MEILTÄ !



Osta takkasi ja
savupiippusi
asiantuntijalta.
Kaikki asennettuna
- Tulitikkuvalmista!
Nyt myös
joustava rahoitus,
katso lisää:
www.lampopiste.fi



LämpöPiste

Liisantie 1, 65610 SEPÄNKYLÄ
puh 06 417 7455
Ark. 9-17

VIKING KUMISAAPPAAT Kicks
Pun. ja T.Sin. Koot 34-41
43,00€
kenkä • sko
ekstra
Puh 3221288, Markkinatie 3, Sepänpylä
Avoimna ARK 10-19, LA 10-16
www.kenaskoekstra.fi

Mahtavia Tarjouksia
uudistuneesta Jätti-kyläkaupasta...
Tervetuloa!

Valtava erä kumisaappaita /
gummistövlar todella
hienoja malleja **-25%**

Ariel Color pyykinpesuaine
/ tvättmedel 600g **1,80€**

Vuokraa siirrettävä 10 hengen luksus
jättipalju, vaikka valmiiksi pihaan tuotuna.
Edullisesti tottakail Tiedustelut 0400-663449

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

JÄTTITAVARATALO
TOLKIN KAUPPAHALI
Isokyrö

Tarjoukset voimassa 14.3. 2014 saakka,
niin kauan, kuin tarjouserää riittää

2014 • VIIKKO VECKA 10 // SEUDUN KEHITTÄJÄ // REGIONENS UTVECKLARE

meppa



ENORM POTENTIAL I
UMEÅ OCH VASA

– Johan Gammelgård

3

RUOKA

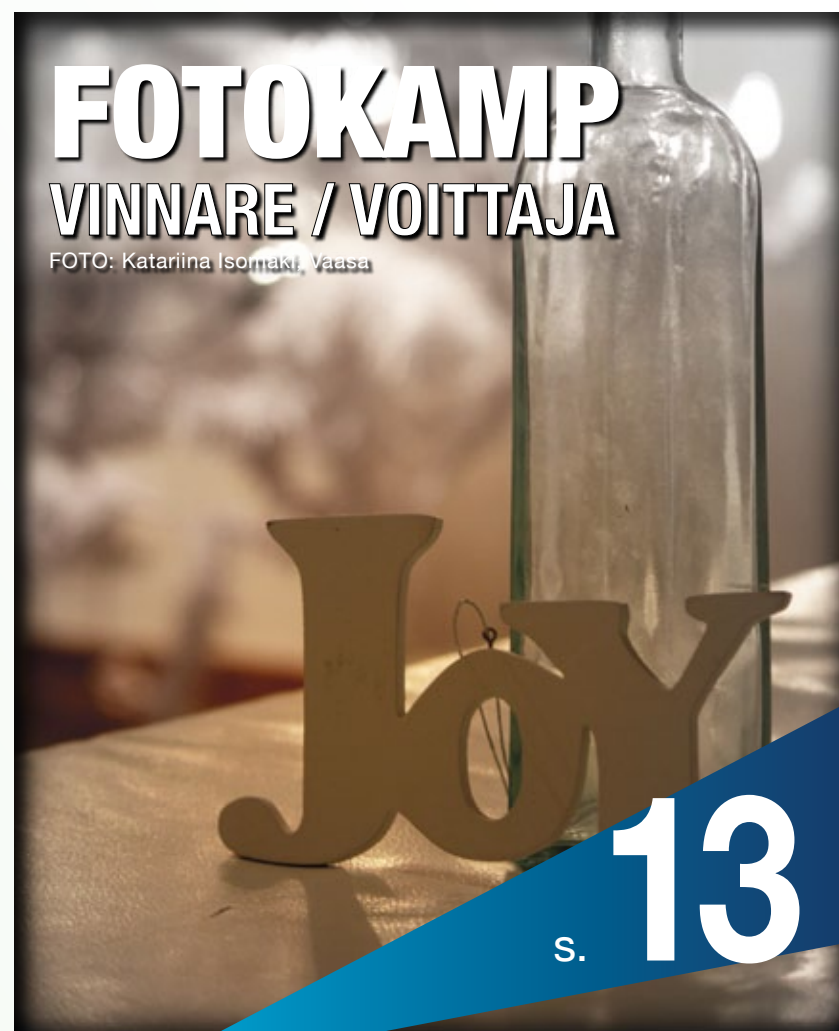
Laskiaispullakausi
ei lopu yhteen
pyhään



s. **4-5**

FOTOKAMP
VINNARE / VOITTAJA

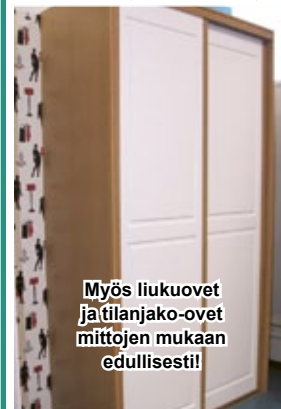
FOTO: Katariina Isomäki, Vaasa



s. **13**

Tule KEITTIÖKAUPOILLE tehtaanmyymälään!

keittiöt, komerot, khh-ryhmät, wc-kalusteet, vaihto-ovet, liukuovet, tilanjako-ovet



Myös liukuovet
ja tilanjako-ovet
mittojen mukaan
edullisesti!



VISION
LIUKUOVET

VISION
KEITTIÖT



* ilmainen suunnittelupalvelu
myymälässä
* nopeat toimitusajat
* monipuolinen mallisto
* tukkuhinnat * ei ostopaikkajaksia
* myös erikoismittoja
* myös jälleenmyyjille
* valmistus omilla tehtailla

www.visionliukuovet.fi

ma-to 8-18, pe 9.30-17, la 10-14

Vaasan
KEITTIÖKALUSTETUKKU
Karhentie 1, 65350 VAASA, p. 06 315 5878, fax 06 315 5818
vaasa@keittiokalustetukut.fi

www.keittiokalustetukut.fi

Lakeuden
KEITTIÖKALUSTETUKKU
Rengastie 6, 60100 SEINÄJOKI, p. 06 414 1300, fax 06 414 1305
seinajoki@keittiokalustetukut.fi

ma-to 8-18, pe 9.30-17, la 10-14

VOITA VINN
RISTEILY KAHDELLE!
EN KRYSSNING FÖR TVÅ!
MARITA TAAVITSAINEN LAIVALLA 20.-22.3.
MARITA TAAVITSAINEN OMBORD 20.-22.3.
wasaline

NIMI NAMN _____ OSOITE ADRESS _____

PUH TEL _____

POSTITTA POSTA TILL: MEGA/UPC MEDIA, GERBYNTIE 18, 65230 VAASA TAI LÄHETÄ VASTAAVAT TIEDOT SÄHKÖPOSTILLA (VIESTIN OTSIKKO: WASALINE) ELLER SKICKA DINA UPP-
GIFTER PER E POST (MED RUBRIKEN: WASALINE); MEGA@UPC.FI. KILPAILUAJAKA PÄÄTTY TÄVLINGSTIDEN SLUTAR DEN 14.3.2014. VOITTAJEN NIMET JULKAISTAAN MEGASSA V. 12.
NAMNEN PÅ VINNARN PUBLICERAS I MEGA V. 12.



Don't search FIND!

The mobile codes of the week
A cellphone equipped with a camera and an Internet-connection is required



www.upcode.mobi

PICTURES
The last known photos of famous people alive.

UPCODE 020379

PIZZA
Compose your own Pizza Hut pizza

UPCODE 020381

PRANK
Karhuksi pukeutunut ihminen liikkuu metsässä ja kaupungilla

UPCODE 020385

AMAZING TALENTS
Erilaisia ihmisten kykyjä koottuna yhdelle videolle

UPCODE 020387

SUDOKU
A new challenge with every scan!

UPCODE 020384

UPCODEWORLD
www.upcodeworld.fi

Pakoputki & Autohuolto

- Pakoputket
- Katsastukset
- Katalysaattorit
- Öljynvaihdot
- Autohuollot
- Eril. korjaustyöt

Pakoputki & Autohuolto
Gerbyntie 18-22, puh. 0500-704975
(sisäänkäynti päädyssä)

HUND

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

Tidsbeställning 041-4988311

Anna palautetta mega@upc.fi

Diamanti Collection
timanttisormukset
-25%

Esimerkiksi
Rimini timantti-
sormus 0,12ct
449,- (599,-)
C30850-56, C31460-66.

**LÖYTÖHINNAT
KULTAJOUSESSA**

Kultaist
zirkonia-
korvakorut
99,-
(139,-) B30577

Kultainen
zirkoniaripus
49,-
(69,-) B30578

Kalevala Koru
Metsätähtiä
59,-
I7271

o.n.e.
One kello
19,90
(29,-) A28526

Korurasia
89,-
(139,-) F10489

Tervetuloa!

VAASA
Rewell Center 124, Laivakatu 13/Minimani
Tarjoukset voimassa 9.3.2014 asti. Ilmoituksen tarjoustuotteita rajoitetusti.

Paljon pienessä paketissa.
KULTAJOUSI
www.kultajousi.fi

**"KAIKKI LATTIASTA
SAVUPIIPPUUN"**

- Kosteusvauriokunnostukset
- Maalaus ja tapetointi
- Kaakeli- ja klinkkerityöt
- Kosteusmittaukset
- Kylpyhuoneremontointi
- Mattotyöt
- Pienet LVI-alan työt
- Kotilousvähennys
- Vesivahinkokuivaus
- Putkikrassaus + kuivaus

**"ALLT FRÅN GRUND
TILL SKORSTEN"**

- Fuktskaderenovering
- Målning o. tapetsering
- Kakel o. klinkerarbeten
- Fuktmätning
- Badrumsrenovering
- Mattarbeten
- Mindre VVS-arbeten
- Hushållsavdrag
- Vattenskadetorkning
- Rörkrasning + torkning

KIINTEISTÖKORJAUS AHLGREN
Puh. aamulla klo 7-8 ja klo 18 jälkeen 3222 199
päivisin 0400 561 900, 0400 365 487

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

MONIKANAVA
Print
Internet
Mobile

UPC media
Gerbyntie 18,
65230, Vaasa
Puh. 06 3218000

EROS.FI

NYBYGGEN
från grund till vattentak
BADRUMSRENOVERINGAR
(VTT:s våtrumscertifikat)
Små och stora
**RENOVERINGAR,
TAKRENOVERINGAR**

Bygg o. renovering
Rakennus ja remointi
tel. puh. 040-722 0417 j.nyvall@gmail.com

UUDISRAKENTAMISTA
pohjasta kattoon
KYLPYHUONEREMOINTIA
(VTT:n märkätasertifikaatti)
Pienet ja suuret
**REMONTIT JA KATTOJEN
KUNNOSTUKSET**

J Nyvall

HAMMASPROTEESIT

Erikoishammasteknikolta

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

Soita ja varaa aikasi!

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

alansa ykköset

Myynti:
Suomen Lehtiyhtymä Oy
Suomen Mediapalvelu,
puh. 020 770 3242
info@suomenmediapalvelu.fi

ELÄINLÄÄKÄRI

**Länsirannikon Eläinklinikka -
Västkustens Djurklinik**

- Uumajankatu 2 Suvilahti Vaasa
- Umeågatan 2 Sunnanvik Vasa
- Avoinna/öppen ma-to/må-to 9-18, pe/fre 9-16
- Eläinlääkärit Marina Hultholm, Erica Malm, Kirsi Kentala ja Maija Talvitie
- PUH/TEL 3564600
- AJANVARAUS MYÖS NETISSÄ:
www.lansirannikonelainklinikka.net

Länsirannikon eläinklinikka
Västkustens djurklinik

Försäljning, service och reservdelar!
Myynti, huolto ja varaosat!

JOHN DEERE ROBIN VIKING TIGA ARIENS
STIHL VALTRA Sampo ROSCHEN AKU

MASKINSERVICE • KONEHUOLTO
MARANDER

Circlevägen 15, 65100 Vasa • tel. 318 2950, 0500-364 688
www.marander.fi • email: marander@maskin.netikka.fi

ARUCO

Huom!
Olemme muuttaneet

Vaasanpuistikko 17, 10.krs Vaasa
040 731 7031, 045 894 8484
anitta.ruotsalainen@aruco.fi
www.aruco.fi

Ammattitaidolla - Luotettavasti - Ota yhteyttä!

**Varaa oma
alansa ykköset
paikkasi:**

Suomen Lehtiyhtymä Oy /
Suomen Mediapalvelu
Puh. 020 770 3242
info@suomenmediapalvelu.fi

ENORM POTENTIAL I UMEÅ OCH VASA

Umeåregionen är en av de snabbast växande regionerna i Sverige för tillfället. Enligt den administrative direktören Johan Gammelgård har man ett tätt samarbete med grannkommunerna – kulturhuvudstadsåret är ett bland många konkreta exempel. – Samarbetet känns mycket naturligt eftersom vi alla är överens om att man inte klarar sig ensam.

Gammelgård anser att Umeå och dess grannkommuner kunde samarbeta ännu mera även med Vasaregionen – i synnerhet nu när färjförbindelsen fungerar bra. – Tillsammans kunde Umeå och Vasa bilda ett område som är intressant också ur europeisk synvinkel. Utöver detta bör vi samarbeta för att stärka hela korridoren från Atlanten till St. Petersburg.

I Umeåregionen bor idag ca 200 000 människor, och Umeås egen befolkning ökar med ca 1000 personer per

år. Umeå är också Norrlands största industristad och världens största producent av skogsmaskiner. Norrlands Universitetssjukhus i Umeå belönades nyligen som Sveriges bästa sjukhus och man har landets starkaste enhet för cancervård. Förutom detta finns också Umeå Universitet med 35000 studerande.

Bland annat kring dessa saker kunde man hitta något att utveckla även ur Vasaregionens synvinkel – och vice versa. Inom sjukvården har man redan hunnit diskutera samarbete och båttrafiken sköts med gemensamma krafter, påpekar Gammelgård.

Uumajan ja Vaasan yhteistyössä paljon potentiaalia

Uumajan seutu on yksi Ruotsin nopeimmin kasvavia alueita juuri tällä hetkellä. Kaupungin hallinnollinen johtaja Johan Gammelgårdin mukaan Uumajan kunta tekee paljon yhteistyötä ympäryskuntien kanssa, kulttuurikaupunkihanke tästä yhtenä konkreettisena esimerkkinä. – Yhteistyö on luontevaa, kun kaikki jakavat sen henkisen tilan, että yksin ei pärjätä.

Gammelgård uskoo että Uumaja ympäryskuntineen voisi toimia entistä enemmän yhteistyössä myös Vaasan seudun kanssa, etenkin nyt kun laivaliikenteen myötä yhteyskin toimii entistä paremmin. – Yhdessä Vaasa sekä Uumaja voisivat muodostaa eurooppalaisessakin mittakaavassa mielenkiintoisen alueen. Tämän lisäksi meidän tulee toimia yhteistyössä vahvistaaksemme myös koko käytävää Atlantilta aina Pietariin asti.

Uumajan seudulla asuu noin 200 000 ihmistä, ja Uumajan kunnan asukasluku kasvaa nyt noin tuhannella

hengellä vuodessa. Uumaja on myös Norrlandin suurin teollisuuskaupunki, ja maailman suurin metsäteollisuuskoneiden valmistaja. Norrlandin Yliopistollinen sairaala Uumajassa palkittiin juuri Ruotsin parhaana, ja he ovat koko maan vahvin syövän hoitoon erikoistunut yksikkö. Tämän ohella Uumajan Yliopistossa on 35 000 opiskelijaa. Muun muassa näiden ympäriltä voisi löytyä jotain, mitä voitaisiin hyödyntää myös Vaasan seudulla, ja päinvastoin. – Esimerkiksi sairaaloiden välisestä yhteistyöstä on jo käytykin keskusteluita. Ja laivaliikennettä hoidetaan nyt yhteisvoimin, Gammelgård huomauttaa.





Hemilät arvostavat myös perinteisiä makuja. Esi-merkiksi appelsiiniporkkanaraaste sopii arkeen.

Avokadomunat

kahdelle

1 avokado

puolikas lime

suolaa

mustapippuria

2 kananmunaa

tuoretta korianteria

cheddarjuustoa

paahtoleipää

Laita uuni lämpenemään 250-asteiseksi. Leikkaa avokado pitkittäin puoliksi. Poista kivi. Kaavi reilu ruokalusikallinen sisusta molemmista puoliskoista. Poiskaivetut sisukset voi syödä heti tai käyttää vaikka guacamoleen.

Purista limen mehua avokadopuoliskoille. Rouhi mukaan suolaa ja mustapippuria.

Laita avokadot leivinpaperoidulle uunipellille. Riko kananmuna kumpaankin puoliskoon.

Kypsennä uunissa kymmenisen minuuttia tai kunnes valkuaiset ovat hyytyneet. Keltuaisten tulisi jäädä ihanan valuviksi.

Tarjoa paahtetun leivän, raastetun cheddarin ja silputun, tuoreen korianterin kanssa.

Vinkki: Kauho avokadon sisus paahtoleivän päälle, ripsi ylle lisukkeet ja syö haarukalla ja veitsellä.

Kukkoa karamellisoidussa kastikkeessa

500 g kukon tai kanan koipireisiä

2 valkosipulinkynttä

5 senttiä tuoretta inkivääriä

3 rkl sokeria

2 rkl öljyä

4 rkl nuoc mamia eli vietnamilaista kalakastiketta

2 rkl ruskeaa sokeria

1–1,5 dl kanaliientä

2 kevätsipulia tai nippu ruohosipulia

mustapippuria

Leikkaa kukonliha ohuiksi suikaleiksi. Saksilla onnistui kuulemma kätevästi. Laita kulhoon. Kuori ja pilko valkosipuli. Kuori ja pilko myös inkivääri.

Sulata sokeri kasarissa ruokalusikallisessa vettä koko ajan sekoittaen.

Kun sokeri karamellisoituu, lisää joukkoon valkosipulisilppu, inkiväärisilppu ja öljy. Sekoita. Kaada joukkoon desi kiehuva vettä.

Lisää kaksi ruokalusikallista kalakastiketta ja anna kiehua hieman kokoon.

Lisää loppu kalakastike ja ruskea sokeri. Kaada tämä marinadi kukkopalojen päälle. Anna maustua vähintään puoli tuntia, meillä oli kaksi tuntia jääkaapissa.

Laita lihat pannulle marinadissaan ja kiehauta. Nahkaiset kukonpalat Jukka paistoi erikseen paistinpannulla ja lisäsi sitten muiden joukkoon.

Anna kastikkeen saostua. Kaada joukkoon kanaliientä ja anna kiehua hiljaa noin kahdeksan minuuttia. Mausta mustapippurilla.

Ripsi päälle ruohosipulia tai vinosti leikattua kevätsipulia.

Reseptit: Sillä sipuli -blogi

Bloggariperheessä lapsetkin kokkaavat

RUOKA Perjantaisin Hemilän perheen tapaa vaikka juustotiskiltä etsimässä erikoisuuksia.

Heli Koivuniemi
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtyma.fi

Sillä Sipuli on ruokablogija seuraavalle tuttu nimi blogilistojen kärkeä.

Mekin haastattelimme blogin pariskuntaa pari vuotta sitten. Mitä heille mahtaa kuulua nyt?

Suosio hivelee blogin taustalla häärivää pariskuntaa **Jukka** ja **Merituuli Hemilää**, mutta se ei ole heitä ylpistänyt.

Heidän perheessään kokkailu jatkuu entiseen malliin niin kotona kuin ystävien parissa.

– Varsinaisia teemoja meillä ei ole, mutta aasialaiset ja meksikolaiset maut näyttävät juhlihan meidän keittiössämme jatkuvasti, he toteavat.

”Kukonpoikaan päädyimme sen eettisemmän kasvatuksen vuoksi.”

Erityisen ilahtuneita Hemilät olivat jouluisesta oivalluksestaan viettä kinkutonta juhlaa.



Merituuli ja Jukka Hemilä ovat kokeilleet karamellisoitua kukkoa useampaan otteeseen, mutta hiukan reseptiä muunnellen.

– Uskalsimme murtaa vahvan perinteen, joka tuntui todella hyvältä.

Valmistimme kinkun sijasta potkan, jota söimme vain kaksi päivää ainaisen kinkun natustamisen sijaan.

Toinen oivallus liittyy

juoman ja ruuan yhdistämiseen.

– Siis miten upeaa voi olla, kun ruoka ja juoma natsaavat just eikä melkein, Hemilät hehkuttavat ja kertovat nauttineensa Italian matkallaan Osteria Francescanassa osterinkuoresta lammasta ja

vihreää omenaa, joka juomineen vei luvastusti vuo-ristopoluille.

Heitä kiehtoo juuri nyt myös kotimainen Viskilän kukko, joka on kuulunut heidän ruokapöytänsä herkkuihin eri muodossaan jo vuosia.

– Kukonpoikaan päädyimme sen eettisemmän kasvatuksen vuoksi.

Broileria meillä ei koto-
na enää valmisteta.

”Esikouluikäinen tyttäreemme on hurahtanut herkkutelujuustoihin.”

Juustoiset ruuat kuuluvat nyt koko perheen suosikkilistalle.

– Esikouluikäinen tyttäreemme on hurahtanut herkkutelujuustoihin.

– Perjantaisin etsimme juustohyllyltä jotain erityistä uutta, jos tytön suosi-
mama Vilhoa tai Jokioisten olutcheddaria ei löydy.

Kokkailuinto on tarttunut jo lapsiinkin.

Joskin keittiöpuuhiin he osallistuvat vanhempiensa mukaan vaihtelevasti.

– 9-vuotias **Roni** on visuaalinen, joka tykkää koristella ja koota jälkiruokia. Esikouluikäisen tyttären, **Veeran** bravuuri on leivitetty luomuporsaanleike, lohkoporonat uunissa ja porkkanamandariinisalaatti.

Matkustellessaan Hemilät sukeltavat aina syvälle kohdemaan ruokakulttuuriin

Heli Koivuniemi
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtyma.fi

Ruoka säilyy kantavana teemana myös Hemilöiden matkustellessa.

– Matkustamme usein ruuan perässä. Syksyllä teimme Jukan kanssa Italian reissun, joka alkoi varaamalla pöytä Osteria Francescanaan.

Vasta pöydän varmistuttua, mietimme hotellia ja muuta ohjelmaa, Meri-

tuuli Hemilä sanoo.

Italian-matkasta tulikin ruokavinkkelistä tois-
taiseksi mieleenpainuv.

– Kävimme sekä kolmen Michelin-tähden ravintolassa että tienvarsi-ravintolassa. Kokeilimme myös maatilamajoitusten antimia.

– Toisella maatilalla nautimme jälkiruua-
ksi tilan omaa kuohuvaa, franciacortaa parvekkeella

vilttien alla. Toisella tilalla taas makumuisto syntyi amarettokeksillä rapsakoitetuista kurpitsaravioleista ja ihan loistavasta tatti-mustikkarisotosta, Hemilät muistelevat.

”Tänä keväänä koko perhe suuntaa kohti Vietnamia.”

Viime keväänä pariskunta vietti 10-vuotishääpäiväänsä Kööpenhaminassa.

– Juurikin ruuan vuoksi siellä, vaimo myöntää.

Lukijoiden iloksi he ikuistivat ravintola Relæn seitsemän ruokalajin menun viinipaketteineen blogiinsa.

Tänä keväänä koko perhe suuntaa kohti Vietnamia.

– Olemme merkinneet

kartalle jo monta kiinnostavaa ravintolaa, Merituuli Hemilä hymyilee.

– Maistettavien listalla ovat muun muassa cua lot eli pehmeäkuorinen rapu ja Vietnamin kansallisuoruoka, nuudeleista ja tuoreista yrteistä valmistettu pho-keitto, hän luettelee.

Sillä sipuli -blogia ja perheen ruokamatkoja voi seurata osoitteessa <http://sillasipuli.blogspot.fi/>

► LYHYESTI



Maistelulusikka on kahvinmaistajan tärkein työkalu. Jokaisella on omat lempilusikkansa.

Kahvityytyväisestä kansasta on tullut hifistelijöitä

Paitsi kahvi, myös vesi ja maito herättävät suomalaisissa suuria tunteita.

– Vesi, kahvi ja maito. Niissä ei saisi maistua mikään ylimääräinen. Kun mediassa kerrotaan, että veden maku on muuttunut, saamme heti soittoja, miten muutos vaikuttaa kahvin valmistukseen.

Vastauksemme on, että jos on tarkka maku, muutos kyllä vaikuttaa.

Annamme ohjeistuksen lisätä hiukan kahvin määrää suhteessa vedenmäärään.

Kahvinautinto kuuluu vahvasti suomalaiseen kulttuuriin. Juotuja litramääriä hämmästellään ympäri maailman.

– Jopa niin paljon, että japanilaiset kysyvät, mitä me kahvilla teemme. Syömmekö sitä? Touri kertoo huvittuneena.

Kahvilakulttuurin voimistumisesta kertoo muun muassa kauppojen runsas erikoiskahvivalikoima. Myös kahviloiden määrä on kasvanut huikeasti viimeisen kymmenen vuoden aikana.

– Perinteisestihän olemme kahvityytyväistä kansaa. Nyt rinnalle on noussut hifistelijöiden joukko, joka hankkii erilaisia välineitä valmistaakseen erikoiskahveja. Osa kutsuu itseään jo kotibaristoiksi, joku jopa paahtaa itse kahvinsa. Hyvä niin, alan ammattilainen pohtii.

Neljä kupillista joka päivä

- Suomalaiset kuluttavat joka vuosi lähes 10 kiloa paahtettua kahvia asukasta kohti.
- Jokainen suomalainen juo siis teoriassa 3–4 kupillista kahvia päivässä.
- Kaikesta juodusta kahvista edelleen noin 94 prosenttia on vaaleapaahtoista.

Lähde: Kahvi.net

Näin valitset kahville sopivan makuparin

- Toinen tapa maistella kahveja on tarjota niitä erilaisten ruokien rinnalla.
- Tumma kahvi on esimerkiksi täydellinen makupari vahvan suklaakakun kanssa. Silloin molempien maku on samalla aallonharjalla, eikä kumpikaan kaada toista.
- Happamien suomalaisten marjapiirakoiden rinnalle on sen sijaan vaikeaa keksiä täydellistä makuparia.
- Tummapaahtoisen kahvin kanssa marjojen maku voimistuu entisestään suussa.
- Jos tarjoilet marjojen kanssa jäätelöä, kermavaahtoa tai vaniljakastiketta, tilanne muuttuu paremmaksi.
- Suomalaisten suosikit – pullat ja täytekekut – sopivat täydellisesti vaaleapaahtoisen kahvin kanssa.
- Sopiva kahvi löytyy jopa lihapiirakalle; sen pariksi sopii vaaleapaahtoinen kahvi.

Vinkit: Pauligin päämaistaja Marja Touri



Kahvipensas kukoistaa Suomessakin sisätiloissa.



Pauligin päämaistajan Marja Tourin työssä uteliaisuus on tärkeä ominaisuus. Hänellä on jatkuva halu löytää uusia mielenkiintoisia papulajikkeita.

Pavusta kahvikuppiin

RUOKA Suomalainen pehmeä vesi ja vaaleapaahtoinen kahvi ovat armottomia. Siksi kahvipapujen valinnalla on väliä.

Heli Koivuniemi
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtymä.fi

Jos luulit, että suomalaiset eivät turhia hienostele kahvin kanssa, olit väärässä. Suomalainen pehmeä vesi ja vaaleapaahtoinen kahvi ovat armottomia.

– Ne eivät anna anteeksi kahvipavussa esiintyviä virhemakuja, Pauligin päämaistaja Marja Touri tietää.

Siksi paahtimot lähettävät Suomesta kahvipapujen alkuperämaahan muun muassa tarkat paahto-ohjeet.

Päämaistajat myös tapaavat säännöllisesti kahvinviljelijöitä eri papulajikkeiden alkuperämaassa.

Tapaamisten aikana he

neuvottelevat papujen laadusta, antavat paahtamisohjeita koe-erien testaamiseen ja etsivät uusia papulajikkeita.

Touri on kahvin myyjien ja viljelijöiden joukossa kuin kotonaan, sillä kaikki puhuvat ”samaa kahvikieltä”.

– Kahveja arvioidessamme käsitteet, kuten body tai flavor, ovat jokaisella tiedossa.

Kahvin alkuperä ja jäljitettävyyks aina tilalle asti on yksi päivän trendeistä.

Siksi pienpaahtimot markkinoivat kahvejaan jopa tilallisten kasvoilla.

Tourillekin tilallisista on tullut tuttuja vuosien kuluessa.

Päämaistaja pystyy tarvittaessa ja pyydettyä kertomaan, mistä tiloilta

kahvi on peräisin, vaikkei sitä paketin kyljessä mainitakaan.

– Koska yksi tila pystyy toimittamaan vain muutamia kymmeniä kiloja papuja, kokoamme kokonaisuuden useammalta viljelijältä. Paketissa olisi siksi melkoinen nimilista, jos kaikki tilat mainittaisiin, Touri toteaa.

Ennen kuin viljelijät lähettävät kahvipavut Suomeen, myyjät tarkastavat ja paahtavat pavuista koe-erän ja tarkastavat vielä, että pavut ovat täsmälleen Tourin toiveiden mukaisia.

– Kun kontit saapuvat meritse Suomeen, meillä on 21 päivää aikaa tarkastaa papujen laatu. Kahvi on sataprosenttinen luonnontuote, joten kaikki on mahdollista. Jos jokin on

pielessä, me palautamme pavut.

”Kahvi ei matkusta Suomeen romanttisissa juuttisäkeissä.”

Valtaosa saapuvasta kahvista on pakattu yhteen kontissa olevaan suursäkkiin, joka painaa non 20 000 kiloa.

Juuttisäkeissä kahvia kuljetetaan enää harvoin.

Syy on maussa: juuttisäkki saattaa luovuttaa kahviin ylimääräistä makua, ja siksi vain harva kahvinmyyjä enää käyttää perinteisiä pikkusäkkejä.

Mutta miten kahvipapujen laatu sitten satamassa

Joskus unelmien papu on liian kallis – ja sitä on liian vähän

Heli Koivuniemi
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtymä.fi

Laaduntarkastukset ovat silti vain pieni osa päämaistajan työtä.

Juuri nyt Touri työskentelee toukokuussa kolmatta kertaa markkinoille saapuvan erikoiskahvierän kanssa.

– Valitsen tietyn alkuperämaan makukärjeksi. Ensimmäisellä kerralla se oli Etiopia ja toisella Kenia, hän sanoo.

Tällä kertaa yhtenä vaihto-

ehtona oli Kolumbia.

Touri matkusti maahan vuosi sitten tutustuakseen maailmalla erittäin haluttuun Kolumbian Geisha-lajikkeeseen.

– Menin kahvilaan, jossa tiesin, että Geishaa tarjotaan. Tilasin kahvin ja tarjoilija valmisti minulle kupillisen. Ostin myös jotain syötävää kahvin kanssa.

Kun Touri istahti pöydän ääreen, tarjoilija tuli viereen ja sanoi:

”Suosittelen juomaan ainakin puoli kuppia pelkkää

kahvia. Anna kahville mahdollisuus.”

– Miehen intohimo kahvia kohtaan oli mieleenpainuvaa, Touri muistelee.

Geishan makua hän kuvailee hennoksi, kauniiksi ja herkäksi.

Touri pyysi näytteitä Geisha-pavuista myyjiltä. Ostolle oli kuitenkin kaksi estettä: hinta ja papujen riittävyys.

– Hinta oli liian korkea. Mutta kyllä me sen vielä joskus saamme Suomeen, Touri haaveilee.



Paahdetut kahvipavut.

► TAUSTAA

”Maalaisjärjellä pääsee jo pitkälle”

Heli Koivuniemi

Mikko Meriläisestä normaali terve maalaisjärki pätee myös peleihin.

– Vanhempien on hyvä olla valppaana. Tärkeintä on, että lapsi löytää hyvän tasapainon koulun, harrastusten ja pelaamisen kesken.

”Lapselta voi kysyä, kenen kanssa hän pelaa.”

Ensimmäinen asia, jonka vanhemmat voivat tehdä, on aloittaa avoin keskustelu pelaamisesta lapsen kanssa.

– Voi esimerkiksi kysyä, kenen kanssa lapsi pelaa. Mitä siellä tapahtuu? Mietittyäkö lasta jokin peliin liittyvä asia? Meriläinen neuvo.

Pelaamisesta keskustelusta pitäisi tehdä normaali arkinen asia.

Se pitäisi nähdä ennemmin mahdollisuutena kuin uhkana.

– Jos pelaamisesta tehdään kiellettyä, lapsi ei välttämättä uskalla puhua vanhemmilleen, kun hänellä on pelaamisessaan jotain ongelmia, Meriläinen muistuttaa.

Lue lisää pelaamisesta ja siihen suhtautumisesta osoitteesta: www.pelikasvatus.fi

Pelitutkimusta löytyy myös verkosta

► Mitä pelitutkijat ajattelevat pelimaailmasta? Yksi tapa kurkistaa tutkimukseen on Pelitutkimuksen vuosikirja. Se on avoin tiedejulkaisu, joka ilmestyy verkossa. Vuosikirjan tavoitteena on koota yhteen tutkijoiden huomioita pelimaailmasta, erityisesti digitaalisista peleistä. Näkökulmana voivat olla pelit esimerkiksi taiteellisina, teknisinä, sosiaalisina, kulttuurisina tai taloudellisina ilmiöinä.

► Vuosikirjoja on julkaistu netissä tähän mennessä viisi.

► Julkaisun päätoimittaja on professori Jaakko Suominen Turun yliopistosta. Toimituskuntaan kuuluvat Suomen lisäksi professorit Raine Koskimaa (Jyväskylän yliopisto) sekä Frans Mäyrä ja yliassistentti Olli Sotamaa (Tampereen yliopisto). Kolmatta, vuoden 2014 vuosikirjaa, kootaan parhaillaan.

Pelaaminen ei vähene vanhempien pelottelulla

NÄKÖKULMA Asiantuntija uskoo, että pelaamisessa on monia hyviä puolia, jotka jäävät kielteisen ajattelun varjoon.

Heli Koivuniemi
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtyma.fi

Kun lapsi oirehtii kotona ja koulussa, kiinnitetään heti huomiotta hänen pelaamiseensa.

Tyypillistä on syyttää pelaamista lapsen ongelmista, vaikka taustalla on todennäköisesti jotain muita ongelmia, projektiasiantuntija Mikko Meriläinen Ehyt ry:stä sanoo.

Meriläinen uskoo, että vanhemmat tekevät karhunpalveluksen kieltäessään lapselta pelaamisen.

– Lapselta viedään silloin ainoakin positiivinen asia elämästä pois.

Pelaaminen on keino paeta paineita, joita aikuiset lapselle asettavat.”

Projektiasiantuntija perustelee pelaamisen etuja muun muassa sillä, että se kehittää loogista ajattelua, ongelmanratkaisukykyä ja hienomotoriikkaa.

– Pelaamisesta lapsi saa onnistumisen tunteita, jotka ovat meille kaikille tärkeitä.

kuka?

Mikko Meriläinen

► projektiasiantuntija
Ehkäisevä päihdetyö
EHYT ry:n Pelitaito-
projektissa.

► Projektin tarkoitus on ehkäistä lasten ja nuorten pelihaittoja ja edistää myönteistä pelikulttuuria.

► Kasvatustieteen tohtoriopiskelija
Helsingin yliopistossa.

► Hänen väitöskirjansa
aiheena on pelien
identiteettivaikutukset.

Usein pelaajan kuvitellaan olevan erakko, joka eristyy sosiaalisesta ympäristöstä. Näin ei kuitenkaan ole.

– Eniten lapset pelaavat kavereidensa kanssa. Nettipelien kautta he myös tutustuvat muihin pelaajiin.

Pelaaminen kehittää myös lapsen kielitaitoa.

– Nettipelaajat käyttävät usein englantia, ja tämä on näkynyt muun muassa ylioppilaskirjoitusten tuloksissa. Pojat, jotka yleensä eivät ole pärjänneet kirjoituksissa

kovin hyvin, saavat nyt parempia arvosanoja, Meriläinen uskoo.

Pelaaminen poistaa hänestä myös ennakoluuloja, joita saatamme kohdata muussa elämässä.

– Koska esimerkiksi sairaus tai vamma ei tule esille, pelaajaa kohtaan ei liity mitään ennakoluuloja, eikä pelaaja saa mitään erityiskohtelua fyysisten ominaisuuksiensa takia.

Meriläinen näkee pelaamisen myös keinona pitää yhteyttä ystäviin, vaikka olisi jo perustanut oman perheen.

– Lasten mentyä nukkumaan, vanhemmat voivat pelata kavereidensa kanssa, eikä heidän tarvitse eristäytyä muusta kaveripiiristä kotiinsa.

Asiantuntijasta

pelaaminen on keino paeta paineita, joita aikuiset lapselle asettavat.

– Lapsille kohdistetaan nykyisin valtavia tulospaineita. Vanhemmat, opettajat ja valmentajat odottavat lapsilta huippusuorituksia. Silloin lapsi

saattaa kokea pelaamisen rentoutuskeinoksi, jossa voi hetkeksi unohtaa stressin ja aikuisten asettamat paineet.

Meriläinen kertoo tavanneensa alakouluikäisen pojan, joka oli väsynyt arkisiin.

– Kun pojalta kysyttiin, miksi hän pelaa,

selvisi, ettei hänellä ollut aikaa pelaamisen kuin kymmenen jälkeen illalla. Koulu, harrastukset ja läksyt veivät muun ajan.

Vaikka Meriläinen puolustaa pelaavia lapsia, hän ymmärtää vanhempienkin tuskan.

– Kun pelimaailma on vieras, se tuntuu kiusalliselta. Silloin helposti tulee kiellettyä pelaaminen.

Hän neuvo sen sijaan ottamaan selvää ja tutustumaan pelimaailmaan lapsen kanssa.

– Pelit ovat osa lasten normaalia elämää. Eivät ne mitään ydinfyysikkää ole.



Vanhemman ei tarvitse olla pelien asiantuntija kyetäkseen kaitsemaan lasta

Heli Koivuniemi
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtyma.fi

Vaikka pelaaminen on viihdyttävää ja rentouttavaa, se ei saa viedä elämästä kuitenkaan liian isoa osaa.

Haitalliseksi tai ongelmalliseksi pelaaminen muodostuu, jos sen takia esimerkiksi nukkuu liian vähän tai kaikki pelaamisen ulkopuoliset sosiaaliset kontaktit jäävät pois.

– Klassinen ongelma vanhemmille on, etteivät

he ymmärrä pelaamisen ja netin olevan normaali osa lapsen elämää, projektiasiantuntija Mikko Meriläinen Ehyt ry:stä sanoo.

– Se, mihin raja pitää vetää, on häilyvä. Pelaamisen lisäksi verkossa ollaan sosiaalisessa mediassa ja katsellaan televisiota.

Huono käytös on huonoa käytöstä pelatessakin.”

Tässä kulttuurisessa murroksessa pelaamisesta

on tullut yksi vuorovaikutuksen muoto.

– Tärkeintä on, että lapsen kanssa keskustellaan siitä, miksi välillä pitää tehdä muuta. Riiteleminen ei edistä asiaa.

Meriläinen kokee tärkeäksi, että vanhemmilla säilyy auktoriteetti.

– Peruskasvatustehtävä ei muutu miksikään. Huono käytös on huonoa käytöstä pelatessakin.

Vanhemman ei tarvitse olla asiantuntija pelaamisesta kyetäkseen kaitsemaan

lastaan.

– Lapselle on terveellinen kokemus, että hän saa opettaa vanhempiaan.

Meriläinen muistuttaa, ettei lapsen ilo pelata vanhemman kanssa katoa mihinkään, vaikka lautapelit ovat muuttuneet virtuaalisiksi.

Hän uskoo, että lapsi toimii mielellään opettajana vanhemmalleen.

– Yhdessä pelatessa oppii seuramaan, miten lapsi käyttäytyy tietyissä tilanteissa. Vanhemman kasvatusvastuu ylettyy myös virtuaa-

limaailmaan.

Meriläinen kertoo esi-merkin omasta elämästään.

– Viisivuotias kummipoikani iloitsee joka kerta, kun menen heille pelaamaan hänen kanssaan. Hän pyytää usein vanhempiaan jopa soittamaan minulle, kun kaipaa yhteisiä pelihetkiä.

Lapsi hallitsee teknisen tietotaidon, mutta hän tarvitsee apua aikuiselta sisällön käsittelyyn.

– Pelikasvatus on osa laajempaa mediakasvatusta.

Myös pelatessa pätevät

tietyt käyttäytymissäännöt, joita on noudatettava.

Jos aikuinen huomaa jotain ongelmia, hänen tehtävänsä on puuttua niihin.

Lapsi tarvitsee apua aikuiselta sisällön käsittelyyn.”

Jos kaikesta hyvästä tahdosta ja yrityksestä huolimatta epäilee, että pelaaminen on riistäytynyt lapsen käsistä tai että se vie hänen ajankäytöstään huomattavan osan, voi pitää esi-

merkiksi pelipäiväkirjaa.

– Pelipäiväkirjaan merkitään milloin ja kuinka kauan on pelannut.

Siitä voi helposti tarkkaila, mikä on todellisuus.

Eikä pelipäiväkirjaa tarvitse pitää välttämättä pelkästään lapsille.

Pelimaailma saattaa viedä mukanaan myös vanhemmat. Kirjaa voi pitää koko perhekin.

Lue lisää pelaamisesta ja siihen suhtautumisesta osoitteesta: www.pelikasvatus.fi

Näin opit lukemaan pelien ikärajoja

Ajassa

Pelien ikärajat

► **PEGI-merkintä**, joka tarkoittaa ikäraja 3, 7, 12, 16 tai 18, esitetään pakkauksen etu- ja takakannessa. Merkintä antaa luotettavaa tietoa pelin sisällön soveltuvuudesta alaikäisille. Luokitus ei kerro pelin vaikeudesta tai sen pelaamiseen tarvittavista taidoista.

► **PEGI 3** Tämän luokituksen mukaisten pelien sisällön katsotaan soveltuvan kaikenikäisille. Väkivaltaa voi esiintyä vähän komiikan yhteydessä (esimerkiksi Väiski Vemmelsäären tai Tomyn ja Jerry'n kaltaisten piirroshahmojen käyttämä väkivalta). Lapsi ei saa pystyä yhdistämään piirroshahmoa elävään henkilöön, vaan pelin on oltava täysin kuvitteellinen. Peli ei saa sisältää mitään ääniä tai kuvia, jotka saattavat herättää pelkoa tai kauhua nuorissa lapsissa. Pelissä ei saa käyttää kiro sanoja eikä esittää alastomuutta tai edes viittauksia seksiin.

► **PEGI 7** Tähän luokkaan kuuluvat kaikki pelit, joille muuten annettaisiin luokitus 3, mutta joissa on kohtauksia tai ääniä, jotka saattavat olla pelottavia. Peleissä voi olla kohtauksia, joissa esitetään osittaista alastomuutta, mutta se ei saa liittyä seksiin.

► **PEGI 12** Tämän ikäryhmän videopeleissä voidaan esittää hieman todentuntuisempaa väkivaltaa, joka kohdistuu kuvitteellisiin hahmoihin, ja/tai epätodellista väkivaltaa, joka kohdistuu ihmisiltä näyttäviin hahmoihin tai tunnistettaviin eläimiin. Videopeleissä voi olla hieman enemmän alastomuutta. Kiroilun on oltava lievä, eikä se saa sisältää seksuaalista sanastoa.

► **PEGI 16** Tätä luokitusta sovelletaan, kun väkivalta (tai seksuaalinen toiminta) esitetään tavalla, joka näyttää samalta kuin tosielämässä. Tämän ikäryhmän nuorten oletetaan jo pystyvän käsittelemään voimakkaampaa kiroilua sekä tupakoinnin, huumeidenkäytön ja rikollisuuden esittämistä.

► **PEGI 18** Täysi-ikäisyyden luokitusmerkintää käytetään, kun pelissä esitetty väkivalta on luonteeltaan törkeää ja/tai tietyn tyyppistä. Törkeää väkivaltaa on vaikea määritellä, sillä näkemykset voivat monesti olla hyvin erilaisia, mutta yleisesti katsoen se voidaan määritellä väkivallaksi, joka herättää katsojassa vastenmielisyyttä.

Pelien sisältömerkinnät

Pakkauksen kyljessä esitettävät sisältösymbolit kertovat tärkeimmät syyt, joiden takia peli on saanut tietyn luokituksen. Sisältösymboleja on kahdeksan: väkivalta, kiroilu, kauhu, huumeet, seksi, syrjintä, uhkapeli ja verkkopeli.



Kiroilu
Peli sisältää voimakasta kielenkäyttöä.



Syrjintä
Peli sisältää syrjintää tai syrjintään rohkaisevaa materiaalia.



Huumeet
Peli sisältää viittauksia huumeiden käyttöön tai huumeiden käyttöä.



Kauhu
Peli voi herättää pelkoa tai kauhua.



Uhkapelit
Peli rohkaisee pelaamaan uhkapeliä tai opettaa uhkapelin pelaamista.



Alastomuus
Peli sisältää alastomuutta ja/tai seksuaalista materiaalia ja/tai viittauksia seksiin.



Väkivalta
Peli sisältää väkivaltaa.



Verkko
Peliä voi pelata verkossa.

Lähde ja lisätietoa peleistä ja niiden sisällön arvioinnista: <http://www.pegi.info/>

NÄKÖKULMA Suunnittelija uskoo, että vuorovaikutteiset pelit ovat kiinnostavampia ja koukuttavia, mutta eivät tee pelaajastaan väkivaltaista.

Heli Koivuniemi
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtyma.fi

Kaupan hyllyillä osa vanhemmista saattaa hämmentyä. Molempiin sekä tietokonepeleihin että lautapeleihin on merkitty ikärajat.

Asiantuntija muistuttaa, että ikärajoilla tarkoitetaan kuitenkin eri asioita.

– Lautapelien ikäraja on suositus, ja se viittaa lähinnä pelissä tarvittaviin taitoihin, Kansallisen audiovisuaalisen instituutin suunnittelija Tommi Tossavainen toteaa.

Pelit toimivat parhaimmillaan vanhemmille kasvatustyön apuvälineenä.”

Tietokone ja konsoli-peleissä ikäraja varoittaa Tossavaisen mukaan haitallisesta sisällöstä.

– Eli pelin sisältö on arvioitu sen mukaan, miten se vaikuttaa lapseen ja minkä ikäiselle kyseisen sisällön ei pitäisi aiheuttaa haittoja. Aiemmin pelien maa-hantuoijat saattoivat pyytää pelin ikärajaa tarkastettavaksi ja esimerkiksi NHL-

kuka?

Tommi Tossavainen

► nettiguru ja suunnittelija Kansallisessa audiovisuaalisessa instituutissa

► Lue lisää: nettiguru.fi ja mediakasvatus.fi

pelien ikäraja oli Suomessa alhaisempi kuin muualla Euroopassa. Nykyisin käytetään lähinnä yleiseuroopalaisia PEGI-merkintöjä.

– Sellainen, joka ei tunne, mistä digitaalisessa jääkiekkopelissä on kyse, voi ihmetellä, miksi urheilupeleihin on laitettu ikäraja.

Tommi Tossavainen tietää syyn.

– NHL-peleissä on mahdollisuus tapella vastustajien kanssa, ja väkivalta nostaa pelin ikärajaa.

Jos peliin on merkitty 18+, se tarkoittaa, että pelissä on voimakkaita sisältöjä, jotka eivät sovellu lapsille. K-18 -merkintä tarkoittaa, että peli sisältää aina aikuisviihdettä jossain muodossa. – Aivan, kuten elokuvis-

sakin, pelien ikärajat määrittellään lapsille haitallisen sisällön perusteella.

Elokuvien ikäraja-asteikkokin yhtenäistettiin digitaalisten pelien kanssa. Kulluttajien ei tarvitse opetella kuin yhdet ikärajat.

– Nyt ikärajat ovat kaikille sallittu, 7, 12, 16 ja 18, Tossavainen luettelee.

Hän sanoo, että elokuvien, televisio-ohjelmien ja digitaalisten pelien ikärajoista julkaistaan pian uutta tietoa.

– Tutkimuksessa on selvinnyt, että pelien ikärajat tunnetaan huonommin, eikä niitä noudateta yhtä tunnollisesti kuin elokuvien ikärajoja.

Vanhemmilla saattaa olla vanhentuneita mielikuvia digitaalisista peleistä.”

Vanhemmilla saattaa Tossavaisen mukaan olla vanhentuneita mielikuvia digitaalisista peleistä.

– Peleihin on tuotu enemmän draamaa ja juonellista sisältöä.

Väkivaltaa ja

seksiä on yhtä lailla, kuten elokuvissakin. Siksi vanhempien on oltava tarkkoja lapsille pelejä valitessaan. Jos televisiosta ei saa katsoa tiettyä ohjelmaa, ei vastavain pitäisi olla sallittua pelimaailmassakaan.

Tommi Tossavaisesta pelit ovat nykyisin vuorovaikutteisia, ja se tekee niistä elokuvia kiinnostavamman ja koukuttavamman median.

Hän ei silti hyväksy



Uudet sukupolvet haastavat myös sukupuoliroolit

Heli Koivuniemi
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtyma.fi

Suunnittelija Tommi Tossavaisen mielestä pelikulttuuri oli pitkään jämähtänyt paikoilleen.

– Esimerkiksi sukupuoliroolit harvoin poikkeavat elokuvista tutuksi tulleista malleista.

Tässä vanhempien rooli nousee ratkaisevaksi.

Pelien välittämiä malleja voi Tossavaisesta myös kyseenalaistaa keskustelemalla.

– Vanhempi tai opettaja voi esimerkiksi kiinnittää lapsen huomion siihen, kuinka pelit esittävät naiset ja miehet. Ovatko naishahmot itsenäisiä vai riippuvaisia miehen päätöksistä tai avusta?

Syynä kapeakatseiseen pelituotantoon löytyy suurista peliyhtiöistä, jotka välttivät pitkään riskisijoituksia. Siksi pelit rajattiin ja suunnattiin yleensä tiukasti tietylle segmentille.

– Kohderyhmänä olivat pojat ja nuoret miehet. Suuret peliyhtiöt investoivat sin-

ne, mistä rahaa saa helpommin.

Nyt pojat ovat aikuistuneet ja haluavat monipuolisempia pelejä.

Tytöt ja naisetkin ovat kiinnostuneita pelaamisesta.

– Tämä on mahdollistanut sen, että pienemmillekin kulluttajaryhmille suunnitellaan pelejä ja edulliset työkalut mahdollistavat kaupallisesti menestyvien pelien teon myös harrastuspohjalta.

Peleihin haetaan Tossavaisen mukaan nyt ideoita klassisesta kirjallisuudesta.

– Jane Austenin tai Franz Kafkan tarinoihin pohjautuvia pelejäkin on tehty. Nämä pelit suunnitellaan keski-ikäisiä pelaajia silmällä pitäen.

Tossavainen itse haluaisi päästä pelaamaan Kalevalaa tai Seitsemää veljestä.

Hän pitää todennäköisenä, että eläkeikäistenkin parissa pelaaminen yleistyy.

– Kokeiluja on jo nyt. Kun pelaajat hakeutuvat vanhustyön pariin, he ovat innokkaita kehittämään esimerkiksi vanhuksille

suunnattuja liikunnallisia ja oppimiskykyä ylläpitäviä ja parantavia pelejä.

Mahdollisuuksia on paljon ja peliteollisuuden tuotot ovat vuosia olleet voimakkaassa kasvussa. Digitaaliset pelit ovat Tossavaisen mielestä jo tärkein viihdemedia.

Hän huomauttaa, ettei pelaamista tarvitse lopettaa aikuisiällä.

– Kun on kerran oppinut pelaamaan, sitä jatkaa todennäköisesti koko elämänsä.

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 Skoda Octavia Combi TDI -08 Hp. 15000e

Lähetä viesti numeroon **173197**.

Ilmoituksen hinta 10€. Ilmoitukseen tulee automaattisesti myös mistä ilmoituksen lähetät. Mikäli haluat toisen numeron, lisää se ilmoitustekstin loppuun. HUOM! Ilmoitusta ei voi jättää tekstiviestillä GoMobile-liittymästä.

INTERNETISSÄ

mega.ilmoitukset.com

Toimi ohjeiden mukaan ja jätä ilmoitus. Ilmoituksen hinta 10€

Kuva- ja/tai kehysilmoitus

mega.ilmoitukset.com

Voit halutessasi liittää ilmoituksesi 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!

Den finlandssvenska Kontakten

♥ Nainen etsii sinua

Kvinnan med hund söker mannen i sitt liv. Är du 48-52 år, ärlig, snäll och med glimten i ögat, så tag kontakt. Du bör vara rökfri. 06-omr. (1111994) T

Här är en glad, snäll och humoristisk tjej, 50+/-L, från 06-omr. Jag tycker om natur, skärgård, fiske, kultur och trivs ibland på dansgolvet. 50-tals bilar och motorcyklar finnes på listan. (1111878) T

Olen 48/XXL nainen. Tosimies haussa. En hae elättäjää. Sinä 40-55v tosimies, kerro itsestäsi. Nimim. Meillä on maailma ja tuulet sen. (1111539)

L-Suomi, ulkomaalainen nainen tarvitsee miestä yhteiseen elämiseen. Olet nuorekas ja halukas tutustumaan. Asiat ok. Oletko valmis tapaamiisiin? (1110884)

Löytyisikö täältä 40-49v, luotettavaa, huumorintaj. miestä, kun kesäkin on tulossa? Etsin tositark. Olen itse sijlainen, 44v, ristiverinen nainen. (1110855)

Koko maan kohtauspaikka teksti-iv:ssä

MTV3 & Sub s.830

Nelonen, JimTV & Nelonen Sport s.550

Sä = luotettava mies, omillaan toimeentuleva, ymmärtäväinen, mä = rehellinen XL-neito. Kaipaen yhteisiä tekemisiä ja juttuseuraa. (1110658)

Söker en glad man, med humor, som är en Oxe, Jungfru eller Stenbock. Jag är en 60-årig, fränskild kvinna från 06-omr. (1110334) T

Olen 54v nainen 06-alueelta. Haen naista ystäväksi menoihin, ehkä muutakin. Olet 50-60v, Vaasa-Sjk + lähialueet. (1106243)

♥ Mies etsii sinua

Olen vapaa, liikunnallinen, savuton, 63v mies. Etsin kivaa naisystävää K-Pohjanmaalta. (1110717)

Olen 53v mies. Etsin naisseuraa. Vaasa. (1110647)

Mies, 39v, etsii tummahiuksista, hyvämuotoista naista 06-alueelta. (1108904)

Kohta 40v mies etsii tummahiuksista, 36-40v naista. (1108834)

Tässä 45v mies Mustasaaren alueelta etsii naista, 20-55v. Olen suomenruotsalainen, asun yksin maaseudulla. (1107678)

Eronnut, +53v mies etsii suht. samaa ikää olevaa, huumorintaj. ja luotettavaa naista. Olisi mukava herätä aamulla yhdes. Yksinolo ei ole hyvä. (1112161)

Terveen, raittiin, reilun, naista arvostavan seniorin haave: löytäisinkö naisen ihanaisen, jonka kanssa saisin viettää hetkiä ihanina, vaikka vain lauantaisin. (1111786)

Man, 42 år, söker en kvinna, 35-48 år. Tycker om djur och natur och mysiga hem-makvällar. 06-omr. (1111650) T

Etsitään estotonta, 35-55v naista 49v, vapaalle E-Pohjanmaan miehelle. Olen 193/108, millainen sinä olet? Toivottavasti naiselliset naiset vastaavat. (1111439)

Olen 67v, vakavarainen mies. Etsin helliä ja luotettavaa, uskonnollismielisiä naisseuraa tositark. (1111073)

Olen etsimässä naisystävää ja rinnalla kuljijaa +70v naisesta. Olen samanikäinen, reipas, autoileva mies. (1110841)

Jag är en 55-årig man från 06-omr. Jag vill hitta en kvinna, 40-60 år, att leva med. (1110794) T

Trevlig man, 40 år, undrar om det finns någon mysig kvinna, 45-55 år, som saknar en vän ibland? Jag är snäll, normal och ser bra ut. 06-omr. (1110788) T

Olen nuorekas, lämmin, kiva, hyvännäk., treenattu, 50v mies. Etsin tasoistani naista Klasta. Entistä opettajaa en huolisi. Arvostan ehdotonta rehellisyyttä eli lupauksista ei saa lipsua. Olen romanttinen. (1110767)

Olen 40v, kiva, puhelias, romanttinen, savuton, lapseton, sopusuht. mies, joka ei kapakoi eikä tupakoi. Sinä samantyylinen nainen, otahan yhteyttä. (1110735)

Hitta den rätta



Den finlandssvenska Kontakten

megamedia.kontakten.fi

PROVA NU GRATIS!

Olen 39/XL, eronnut, huumorintaj., luotettava, puhelias, savuton, alkaa vain vähän käyttävä, lapseton mies. Etsin samanhenk., +30v naista. Olet sitten sinkku tai yh, ota yhteyttä. (1110691)

Yksin istun iltaisin ja näin myös aamulla herään. Samaa ikäluokkaa, 50-58v oleva nainen, jakaisitko kanssani tulevan kevään ja ehkä enemmän? (1110679)

Olen 40v, kiva, puhelias, romanttinen, savuton, lapseton, sopusuht. mies, joka ei kapakoi eikä tupakoi. Sinä samantyylinen nainen, otahan yhteyttä. (1110671)

Mies, +40v, 06-alueelta etsii kristittyä, n. 30-59v naista. En tupakoi enkä kapakoi. Toivon samaa sinulta. Ota rohkeasti yhteyttä, niin tutustutaan. Nimim. Poikamies-69. (1110616)

Ilmoita Annonsera

mega.ilmoitukset.com

Man, 44/186/85, söker en kvinna, 30-60 år, ärlig, snäll och slank. Tycker om djur och mysia hemma, spelar ingen roll om du talar finska eller svenska. (1110611) T

Olen 40v, kiva, puhelias, romanttinen, savuton, lapseton, sopusuht. mies, joka ei kapakoi eikä tupakoi. Sinä samantyylinen nainen, otahan yhteyttä. (1110605)

Mies, 55/XL, kaipa XL-XXL-kok., kurvikkaan naisen seuraa. (1110556)

Sympatisk, snäll och normalbyggd singelkille söker dig kramgoa och trevliga kvinna, 40-55/L-XL. Själv är jag 47 år, från 06-omr. (1110444) T

Olen 40v, kiva, puhelias, romanttinen, savuton, lapseton, sopusuht. mies, joka ei kapakoi eikä tupakoi. Sinä samantyylinen nainen, otahan yhteyttä. (1110359)

Vapaa, mukava, nuorekas, okt:ssa asuva, 57/190/88 mies hakee naista, jolla parasta ennen on vielä voimassa. Paheita pitää olla. Vastaa rohkeasti. (1110099)

Olen 40v, kiva, mukava, puhelias, romanttinen, savuton, lapseton, sopusuht. mies, joka ei kapakoi eikä tupakoi. Sinä samantyylinen nainen, otahan yhteyttä. (1110065)

Mies, 53v, etsii naista, jonka kans saisi jakaa ilot ja surut. Pidät luonnosta ja koti-illoista, itse en viihdy baareissa. Olen keskikok. (1110037)

Keski-ikäinen, ok-näk. kristitty etsii naisystävää tositark. Olen eläkeläinen, asun pohjoisella 06-alueella. Musiikki, elokuvat, koti-illat, uskonto. (1110019)

Katseenkest., 43v mies etsii tummaihoista, 18-50v naista. (1109716)

Maaseudun kunnollinen vanhapoika, 47v, riski ja mukava, etsii pulskaa, +55v, uskossa olevaa maalaisnaista haalarisiylinsä. E-Pohjanmaa, Pirkanmaa. (1109713)

Singelman, 44/185/87, söker en kvinna, 30+, i 06-omr. Slank och ärlig, någon att mysja och dela vardagen med. Ej intr. av krog. (1109614) T

Etsin 50v naista 06-alueen eteläosasta. Koti, luonnonrauha, sis. kauneus ovat tärkeitä. Olet pieni, sievä, raitis, ihana, ei lihava. Kerro itsestäsi, +50v mies odottaa. (1109601)

Klalainen, 35v, kaiketi ok-näk. sinkkumies toivoisi lähitöiltä vanhempaa eli +40v naista ystäväksi, päivien piristykseksi? (1109495)

Löytyisikö 06-alueelta piristystä kaipaavaa, +50v lady? Viestiäs odottaa 43v, reipas yrittäjämies. (1109491)

Man, 28 år, söker en raggarbrud, 20-29 år. (1109161) T

Löytyykö +60v, pulskaa, uskovaista maalaisnaista, maatalon emäntä ym.? Vanhapoika, nuorempi, kaipailee. Olen riski, raitis ja kunnollinen. (1108999)

Snygg och tränad kille, 20/176/75, i Jakobstad, söker tjej/kvinn. Är en glad typ som gillar sport, resor, musik m.m. (1108964) T

Studerande kille önskar hitta en tjej i Vasa-omr., 19-24 år, som vet vad hon vill. (1108960) T

Olen liikuntaa harrastava, seurallinen, 45v mies. Etsin 30-42v naista läheiseksi ystäväksi. (1108947)

Olen mies, 53/174/84, matkalle tekis mieli, kaveri puuttuu. Aurinko, uiminen, terassit ym. mukavia. Maakunnasta Sijlta tai? (1108829)

Olen 64v mies ja etsin luotettavaa, mukavaa, huumorintaj., 50-68v naista tositark. Olen rauhallinen, pidän koti-illoista. (1108711)

Olen vapaa, 65v mies. Etsin rehellistä, hoihahkoa naista yhteiseen elämämenoon. Sjk + 80km. (1108494)

Man, 40+, i prima skick i 06-omr. söker en slank kvinna, 30+. Någon att mysja med och dela vardagen med. Serios. (1108425) T

Lantbrukande singelkille, 30/175, med fötterna på jorden och med gott hjärta söker likasinnad kvinna. (1108355) T

Olen 45v, fiksu, seurallinen, hieman yksinäinen mies. Etsin 35-45v naista seuraksi ja ystäväksi. (1107780)

Etsin sinua n. 30-60v, kiltti nainen tositark. Olen +40v, mukinnenevä mies 06-alueelta, en tupakoi enkä kapakoi. (1107684)

Trevlig och god grabb, 25 år, söker nu en tjej. Gillar allt med motor och mysiga hemmakvällar. (1107652) T

Sinkkuja läheltä

HAE

mega. seuraajokaiselle.fi

44-äriä man söker en kvinna i 06-omr. Någon att gå och natta och vakna till morgonkaffet med. Ej intr. av krogliv. Aldern spelar inte så stor roll. Är djurvän. (1107624) T

Haen vapaata, hoikkaa miestä, joka kutsuis luokseen 45v, vapaan miehen. 06-etelä. (1111612)

Olen 41v mies, etsin vanhempaa, 55+ miestä saunaseuraksi. (1111017)

Nuori mies etsii 06-alueelta kyvykkään, vanhemman seniorimiehen seuraa. Ehdota jotain. (1110910)

Olen 54v mies. Etsin kaveria ulkomaalaisesta miehestä. Vaasa. (1110754)

Löytyykö vanhempaa maaseudun miestä, joka tykkää kulkea metsurinkampeissa? Vastaa luottamuksella toiselle juntille. E-Pohjanmaa. (1110625)

♥ Parit etsivät

Täs pari, 50v. Etsimme max. 40v bi-miestä luottamuksella. Suupohja. (1108022)

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. Pidätämme oikeuden muokata, lyhentää tai olla julkaisematta ilmoitustasi. Prostituuution ja vastaavien seksuaalipalveluiden markkinointiin 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** Kirjoita **SULJE** (väli) **ILMNRO** (väli) **TUNNUSLUKUSI**. Lähetä 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 numeroon **173193** (1,20e/viesti).

Neuvonta

Joka päivä klo 10-18 0400-808 654. e-mail: neuvonta@movika.fi Tekstiviestit EVÄT toimi GoMobile-liittymästä. Puhelut nroon 0700-513 087 & 0700-51 51 02 1,21e /min +pvm tekstiviestit nroon 173193 1,20e/kpl.

Support på svenska

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

Juttele heti! Soita 0700 51 30 87 näppäile 9 ja ilmoitusnumero Tala direkt! Ring 0700 51 51 02 tryck 9 och därefter annonsnumret

Zitz

Baz & Mazi



Sudoku

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

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

destination Vaasa

Näyttelyt / Utställningar

POHJANMAAN MUSEO JA TERRANOVA - MERENKURKUN LUONTOKESKUS

Keräilyyn kiehtova maailma 7.3 – 4.5.2014

Museokatu 3
p. (06) 325 3800
Avoinna ti, to ja pe 12 - 17,
ke 12 – 20, la – su 12 - 17
Pääsymaksu 7/3 € (perjantaisin
ilmainen sisäänpääsy)

VALOKUVAGALLERIA IBIS

Clas-Olav Slotte - SMOKING 21.2 – 23.3.2014

VAASAN TAIDEHALLI
Juhlan jälkeen – Jaana Valtari 21.2 – 23.3.2014
Kaupungintalo, Senaatinkatu. 1
puh. (06) 325 3770.
Avoinna ke-pe 12–18,
la-su 12–16
Pääsymaksu (2/1 €)

TAIDEKÄYTÄVÄ TEEMA
Vaasan pääkirjasto, 2. krs.
Kirjastonkatu 13, 65100 Vaasa

KUNTSIN MODERNIN TAITEEN MUSEO

Laila Pulli – Valon kaari 1.2 – 20.4.2014

Sisäsätama PL3 65100 Vaasa
p. (0)6 325 3920 Avoinna:
tiistai – sunnuntai 11–17.
Pääsymaksut 5 € / 3 €, alle
18 v. ilmainen Erikoisnäyttely:
7 € / 5 € / alle 18 v. ilmainen
Yhteislippu 9 € / 6 €
Perjantaisin ei ilmaista sisään-
pääsyä

MIKOLAN AKVARELLISALI

Juha Laakso & Raija Korppila 8.3 – 13.4.2014

Raastuvankatu 21, sisäpiha,
Vaasa Puh. 050 438 1391
Avoinna ke 14 – 18, la – su 12
– 16 info@nandormikola.fi
Sisäänpääsy 3€/2€
Alle 18-vuotiaat ilmaiseksi

ATELJE TORNIN

Seppo Raunala, Jari Boelius 18.2 – 9.3.2014

Pitkäkatu 66
Puh: 050–3690910
Avoinna: ti-to 12–18 la-su
12–16 Vapaa sisäänpääsy
Järjestäjä: Vaasan Taidekerho

VAASAN TYÖVÄENMUSEO

Raimo Heinonen – kuvia Vaasasta

Vapaudentie 27
Avoinna ma klo 13 - 18, ti - pe
12.30-17.
Pääsymaksu 4/2 €

BLACK WALL GALLERY

Maija Hopeavuori 15.2 – 9.3.2014

Kasarmi 13, Korsholmanpuis-
tikko 6, Vaasa. Avoinna ke – pe
13 – 18, la- su 12 – 15
www.vaasantaiteilijaseura.fi

TIKANOJAN TAIDEKOTI

Järven lumo – Tuusulanjärven taiteilijayhteisö 8.3 – 1.6.2014

Hovioikeudenpuistikko 4
65100 Vaasa p. (06) 325 3916
Avoinna: tiistai –sunnuntai
12-17.
Pääsymaksut
5 € / 3 € / alle 18 v. ilmainen
Erikoisnäyttely 7 € / 5 € / alle
18 v. ilmainen
Yhteislippu : 9 € / 6 €
Perjantaisin ei ilmaista sisään-
pääsyä.

GALLERIA WASABORG

Kädentaitajien puoti
Vaasanpuistikko 14 Avoinna:
ma - pe 10 - 18, la 10 - 15

KÄSITYÖN TALO LOFTET

BLUE – BLUES - BLUS 17.2 – 22.3.2014

Österbotten hantverk rf
Raastuvankatu 28, 65100
Vaasa www.loftet.fi
Avoinna ma – pe 10-17, la 10-15

SÖDERFJÄRDENIN METEORIIHI

Marenintie 226 SUNDOM, Vaasa

• **Näyttely avoinna yleisölle:**
2.6-29.9 su 14-20 ja ke 18-20
• **Tilauksesta ryhmille:**
toukokuu-lokakuu, joka päivä
- Vaasan matkatoimiston kaut-
ta, puh. (06) 325 1145
tai online: www.meteoriihi.fi



ÖSTERBOTTENS MUSEUM OCH

TERRANOVA - KVARKENS NATURCENTRUM

Samlandets facinerande värld 7.3 – 4.5.2014

Museigatan 3, tel (06) 325 3800.
Öppet ti, to och fre 12 - 17, ons
12-20, lö – sö 12 - 17
Inträde 7/3 € (gratis på fredagar)

FOTOGALLERI IBIS

Clas-Olav Slotte - SMOKING 21.2 – 23.3.2014

VASA KONSTHALL

Stadshuset, Senatsgatan. 1
tel (06) 325 3770. Öppet ons -
fre 12 – 18, lö - sö 12 – 16
Inträde (2/1 €)

TIKANOJAS KONSTHEM

Den förtrollande sjön – Konstnärssamhället vid Tusby träsk 8.3 – 1.6.2014

Hovrättsesplanaden 4
Tel (06) 325 3916
Öppet: tisdag - söndag 12-17.
Inträde: 5 € / 3 € / alle 18 v.
under 18 åringar gratis
Specialutställning: 7 € / 5 € /
alle 18 v. under 18 åringar gratis
Kombinationsbiljett: 9 € / 6 €
Perjantaisin ei ilmaista sisään-
pääsyä. / Ej gratis inträde på
fredagar.

KUNTSI MUSEUM FÖR

MODERN KONST

Laila Pulli – Ljusbåge 1.2 – 20.4.2014

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 €
Ej gratis inträde på fredagar.

GALLERIA WASABORG

Hantverkarnas boden
Vasaesplanaden 14 Öppet:
må - fre 10 - 18, lö 10 - 15

HANTVERKETS HUS LOFTET

BLUE – BLUES - BLUS 17.2 – 22.3.2014

Österbotten hantverk rf
Rådhusgatan 28, 65100 Vaasa
www.loftet.fi
Öppen må-fr 10-17, lö 10-15
och lö – sö kl 11-14

ATELJÉ TORNIN

Seppo Raunala, Jari Boelius 18.2 – 9.3.2014

Storalånggatan 66
Tel: 050–369 09 10 Öppet: ti-to
12–18 lö-sö 12–16 Fritt inträde
Arrangör: Vasa Konstklubb rf.

MIKOLAS AKVARELLSALI

Juha Laakso & Raija Korppila 8.3 – 13.4.2014

Rådhusgatan 21, innergården,
Vaasa Tel. 050 438 1391
Öppet ons kl 14 – 18,
lö – sö 12 - 16
info@nandormikola.fi
Inträde 3€/ 2€
Under 18 år gratis inträde.

KONSTGALLERI TEMA

Vasa stadsbibliotek, 2 vån
Bibliotekgatan 13, 65100 Vaasa

BLACK WALL GALLERY

Maija Hopeavuori 15.2 – 9.3.2014

Kasern 13 Korsholmsesplanaden
6, Vaasa Öppet ons – fre
13 – 18, lö- sö 12 - 15
www.vaasantaiteilijaseura.fi

VASA ARBETARMUSEUM

Raimo Heinonen – Fotoutställning

Frihetsvägen 27
Öppet må 13 - 18,
ti-fre 12.30 - 17. Inträde 4/2 €

METEORIA SÖDERFJÄRDEN

Marenvägen 226
SUNDOM, Vaasa

• **Utställningen öppen för allmänheten:**
2.6-29.9 sö 14-20 och on
18-20

• **På beställning för grupper:**
maj-oktober, alla dagar - via
Turistbyrån i Vaasa,
tfn (06) 325 1145
eller online: www.meteoriihi.fi

CAFÉ ERNST

Öppet Ti - Lö kl 17.00 ->
Sandögatan 7 Vaasa

VASA BIL- OCH MOTORMUSEE'T

->31.9.2013
Kvarngatan 18
Öppet kl 11 – 16 dagligen

Häätapahatuma maaliskuussa Hotel Astorissa

”Hääjuhla on aina eräs elämän kohokohdistista”

Juha Rantala

Hotel Astorissa järjestetään viime vuoti-
seen tapaan häätapahatuma
lauantaina 15. maaliskuuta
klo 16-18. Tämän ”mini-
häämessujen” tarkoituksena
on antaa tuleville hääpareil-
le vinkkejä ja osviittaa sitä
suurta päivää varten.

Tämän vuotisesta tapah-
tumasta vastaavat yritykset
ovat Hotel Astorin lisäksi
Lounasravintola Panora-
ma, SuklaaParatiisi, Kul-
tasepäniike Oskar Marin,
Giovanna`s Deli Il Banco,
Artistica, Hääpukuliike
Boutique Beauty, Foto Ai-
raksinen, sisustus- ja lahja-
tavaraliike Riviera Maison
sekä Fantin Kukkakauppa.
Musiikista vastaavat kita-
raduo Vesa Koivumäki ja
Jari Alaranta Wild Banana-
bändistä.

Häätapahatuman eräs
pääarkkitehti **Anne Ny-**

mark SuklaaParatiisista
kertoo, että viime vuotisen
tapahtuman hyvä vastaan-
otto ja palaute rohkaisi-
vat uusimaan tapahtuman
myös tälle vuodelle.

- Hääjuhla on varsinkin
hääparille eräs elämän ko-
hokohdistista, jonka muistot
säilyvät elämän loppuun
saakka. Siksi tällaisen
ainutkertaisen juhlan luon-
teeseen kuuluu, että niitä
juhlitaan näyttävästi, ja nii-
den luonne on aina persoo-
nallinen. Häätapahatuman
tarkoituksena onkin antaa
tulevalle hääparille vinkkejä
tärkeän juhlan järjestämi-
sessä huomioimalla tapah-
tuman kaikki eri osa-alueet.
Uskonkin, että tapahtumas-
sa mukana olevat yritykset
edustavat omalla tahollaan
alansa ehdotonta erityis-
osaamista ja tietotaitoa.

SuklaaParatiisi tuo tapah-
tumaan suklaisen kakkuka-
valkadin sekä eri tyyppisiä
konveheteja.

Tapahtumapaikka Hotel

Astor on jo luku sinänsä.
Astor valittiin asiakkaiden
toimesta jokin aika sitten
erääksi Suomen kärkihotel-
leista. Astorissa on 42 kor-
kealuokkaisesti sisustettua
huonetta, kodikas tunnelma
ja erinomainen, yksilöllinen
palvelu. Mikä sopisikaan
paremmin esimerkiksi tule-
vaksi hääsviittipaikaksi?

- Juhlatusselmaa, hie-
man luksusta. Uskon, että
juuri sellaista tapahtuma-
vieraat tulevat kokemaan
esitellessämme heille huo-
neitamme, tiivistää **Zandra**
Moliis Hotel Astorista.

Pitopalveluista sormuksiin

Häät eivät tänä päivänä ole
menettäneet merkitystään.
Häätilaisuuksiin ollaan ta-
loudellisesti ankeista ajoista
huolimatta valmiita edel-
leen satsaamaan. Mieluum-
min säästetään sitten jos-
tain muusta.

- Sormus on pitkäaikai-



Kuva: Juha Rantala

**Hotel Astorissa järjestetään maaliskuussa häätapahatuma, jonka sisällöstä ovat ker-
tomassa mm. Krista Siljamäki Kultasepäniike Oskar Marinista, SuklaaParatiisin
Anne Nymark, Hotel Astorin Zandra Moliis, Giovanna`s Deli Il Bancon Giovanna Teir
sekä Mats Sabel Lounasravintola Panoramasta.**

nen sijoitus, johon yleensä
satsataan. Tietysti talouden
heilahtelut vaikuttavat jolla-
kin tapaan valintoihin, mut-

ta meidän tehtävänämme
on sitten tarjota sopivia rat-
kaisuja hääpareille, sanoo
Krista Siljamäki Kultase-

päniike Oskar Marinista.

- Sormusvalinta ei vält-
tämättä seuraa aina ajan
trendejä, vaan valinta on

useimmiten hääparin nä-
köinen eli persoonallinen ja
yksilöllinen.

Ja mitä häät olisivatkaan
ilman kulinaristisia nautin-
toja?

Siitä vastaavat tällä kertaa
Lounasravintola Panorama
sekä Vaasan ikioma itali-
alaisravintola Giovanna`s
Deli Il Banco.

- Ruokahan on aina ollut
tärkeä osa hääjuhlaa ja on
sitä edelleen. Myös ruokaan
olla valmiit satsaamaan,
eikä tänä päivänä esimer-
kiksi monen eri ruokalajin
häät ole lainkaan tavatonta,
toteavat **Mats Sabel** ja **Gio-
vanna Teir**.

Mats lupaa tuoda tapah-
tumaan keittiöstään ”pieniä
suolapaloja” naposteltavak-
si ja Giovanna puolestaan
näytteitä italialaisista her-
kuista.

*Häätapahatumaan Hotel
Astorin lauantaina 15.
maaliskuuta klo 16-18 on
vapaa pääsy.*

digialbum

Kuvaaminen on nyt helpompaa ja hauskeempaa kuin koskaan ennen. Näppäile kuvia missä liikutkin. Digikameralla tai kamerapuhelimella. "Parhaat" kuvat julkaisemme Megamedian digialbumissa

Lähetä kuva sähköpostilla osoitteeseen **mega@upc.fi**
Laita mukaan myös yhteystietosi.
Voit lähettää kuvan myös postitse osoitteella
UPC Media, Gerbyntie 18, 65230 Vaasa

Att fotografera är nu lättare och roligare än någonsin förut. Knäpp ett foto var du än rör dig med en digital-kamera eller en kameratelefon. De "bästa" bilderna publiceras i Megamedias digialbum

Sänd bilderna via e-mail till adressen **mega@upc.fi**
Lämna även dina kontaktuppgifter.
Du kan även skicka bilderna per post till adressen
UPC Media, Gerbyvägen 18, 65230 Vasa

**Äänestä viikon parasta kuvaa!
Rösta på veckans bästa bild!**

Äänestys netissä, www.megamedia.fi
Tai oheisella UpCodella! Kirjoita koodin alla oleva osoite kännykän web-selaimen osoitekenttään, tai skannaa koodi ilmaisella UpCode-ohjelmalla!

Rösta på webben,
www.megamedia.fi
Du kan även använda
UpCode koden! Surfa in med
telefonen på adressen under
koden, eller skanna koden
med UpCode
programmet.



1. Sanna Holm, Petalax



3. Brita Dahlfors, Karperö



6. Karoliina Rajasalo, Lapväärtti



7. Linn Ljungars



2. Dage Holmborg, Bosund, Larsmo



4. Sandra Edström, Jeppis



8. Reijo Kojonen, Härmä



9. Gertrud Engman, Helsingby

Valokuvakamppailu / Fotokamp

Digialbum etsii henkilöitä jotka näkevät kokonaisuuksia valokuvien kautta.

Haluatko sinä ottaa haasteen vastaan ja osallistua kamppailuun? Lähetä meille 10 valokuvaa, jotka liittyvät sen hetkiseen, osoitteeseen **mega@upc.fi** ennen teeman loppumispäivämäärää.

Muista ilmoittaa että osallistut kamppailuun ja liitä yhteystietosi mukaan! Tuomaristo valitsee parhaimman kuvakokonaisuuden joka julkaistaan Megassa, ja valokuvaaja saa 100 euron palkinnon.

(Valokuvakamppailuun lähetettyä kuvia voidaan julkaista Megamedian digialbumissa kilpailun jälkeen)

Kamppailun teema:

Urheilu – deadline 4.5.2014.
(Ehdottaja: Isabelle Antfolk)
voittaja julkaistaan viikolla 19

Seuraava teema: Ehdota teemaa, mega@upc.fi

Digialbum efterlyser personer med ett öga för helheter genom en fotokamp.

Om du vill delta i kampen ska du fota 10 bilder inom det aktuella temat, och leverera bilderna till adressen **mega@upc.fi** innan utgångsdatumet för temat.

Kom ihåg att ange att du deltar i kampen och skicka med dina kontaktuppgifter! Bidragen bedöms av en jury. Det bästa bidraget publiceras i Mega och fotografen får ett pris på 100 euro. (Insända bidrag kan publiceras i Mega media Digialbum efter att kampen är avslutad)

Kampens tema:

Sport – deadline 4.5.2014.
(Förslag av Isabelle Antfolk)
vinnaren publiceras vecka 19

Följande tema: Föreslå tema,
mega@upc.fi



5. Eila Salonranta, Lapväärtti



10. Christian Nylund, Vasa

FOTOKAMP 2014

"Ilo"

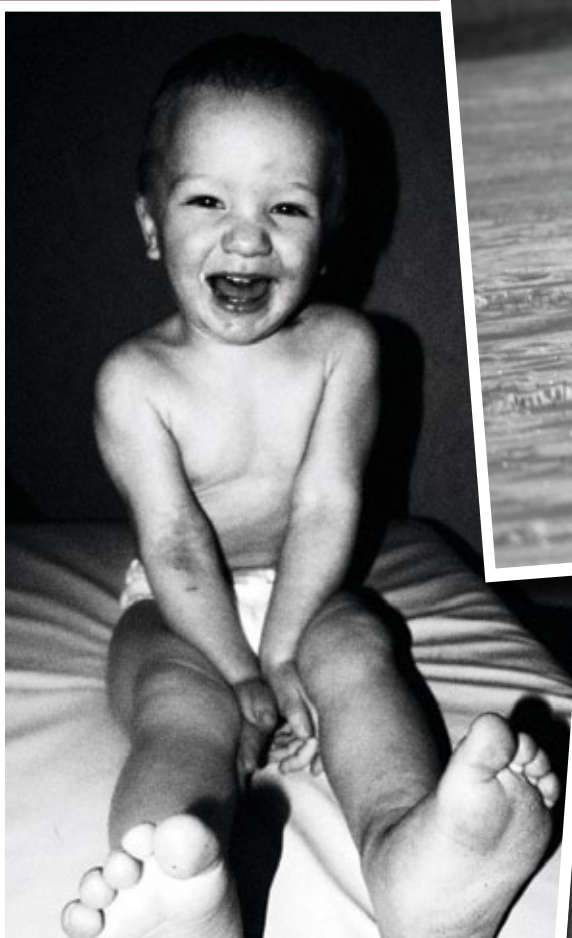
Valokuvakamppailun Ilo-teeman voittajaksi valittiin Katariina Isomäki, Vaasasta.

MEGA onnittelee!

Muiden osallistujien kuviin saatat törmätä tulevilla viikoilla lehden digialbum-sivulla.

Seuraavan valokuvakamppailun teema on "Urheilu" jota ehdotti Isabelle Antfolk, Närpiöstä. Kuvat on lähetettävä viimeistään 4.5.2014.

Ohessa Idan voittoisa kuvasarja:



"Glädje"

Katariina Isomäki från Vasa har utsetts till vinnare i fotokampen under temat Glädje.

MEGA Gratulerar!

Vi vill tacka deltagarna för alla fina tävlingsbidrag och önskar är lycka till med följande tema, som är "Sport". Förslag av Isabelle Antfolk från Närpes. Bilderna bör skickas senast 4.5.2014.

Här presenterar vi vinnarens bilder:



VPS pelaa eurokotipelinsä Valkeakoskella

Vaasan Palloseura venyi päättäneellä Veikkausliigakaudella mitaleille, ja sai palkinnoksi myös paikan Eurooppa-liigan karsintoihin. Edellisen kerran Vaasassa pelattiin europelejä 15 vuotta sitten, seuraavaa kertaa saadaan vielä odottaa. UEFA:n tarkastaja totesi Hietalahden stadionin pelikelvottomaksi heidän kilpailuissaan ja näin Vaasan Palloseura joutui kartoittamaan pelipaikkaa muualta.

Seuran toimitusjohtajan Eero Karhumäen mukaan eri vaihtoehtoja kartoitettiin, mutta lopulta päätös valita Valkeakosken Tehtaan kenttä oli helppo. – Kokonaistaloudellisesti tämä oli paras ratkaisu. Tehtaan kenttä katsomot ovat lähellä kenttää, mikä mahdollistaa intiimin tunnelman. Lisäksi Hakan organisaatiolla on runsaasti kokemusta europelien järjestämisestä, mistä



on meille paljon apua, etelän lomaltaan tavoitettu Karhumäki kommentoi.

VPS on pyytänyt tarjouksia kuljetuksista, jotta se voisi tarjota vaasalaiskannattajille mahdollisimman edullisen pakettihinnan lipusta ja matkasta. Tarkkoja hintoja edes europelien pääsylippujen osalta ei ole vielä päätetty. – Selvää on, että meidän täytyy olla maltillisia hinnoittelussa. Yleisömäärän suhteen emme ole uskaltaneet ladata vielä mitään odotuksia, kun siihen vaikuttavat niin monet asiat. Vastustaja, pelataanko ensin kotona vai vieraissa, miten kauden alku sujuu, ja niin edelleen, Karhumäki luettelee. Seurassa on kuitenkin laskettu, että tulonmenetystä yhtä kotiottelua kohden tulee jopa 70 000 euroa, kun evakkoon joudutaan. – Tämä koostuu useasta palasesta. Vieraalla paikkakunnalla emme pääse hyödyntämään omaa

organisaatiota niin tehokkaasti tapahtuman järjestelyissä, vaan joudumme turvautumaan ulkopuoliseen apuun. Myös joukkueen matkakustannukset kotipeleihin vaikuttavat, sekä tietysti lipputulomenetykset, kun emme saa pelata kotikentällämme, Karhumäki harmittelee.

Eurooppa-liigan ensimmäisen karsintakierroksen kotiottelunsa VPS pelaa joko 3. tai 10. päivä heinäkuuta. Karhumäen kommenteista paistoi läpi toive siitä, että jälkimmäinen vaihtoehto toteutuisi. – Wasa Footballcup alkaa 4.7, ja se voisi rajoittaa omien junioreiden mahdollisuuksia lähteä edellispäivänä Valkeakoskelle, jonne matkaa Vaasasta on noin 280 kilometriä.

Joukkueesta monelle Tehtaan kenttä on tuttu paikka. Kaikista eniten tietenkin päävalmentaja Olli Huttuselle, joka toimi Hakassa kaikkiaan 34 vuoden

ajan. – Valkeakoski oli luonnollisesti minulle ykkösvaihtoehto, vaikka ei seura tietysti päätöstä sillä perusteella tehnytään. Nyt kun emme valitettavasti kotikenttällemme pääse, voisi sanoa että Valkeakoski on paras mahdollinen paikka. Tehtaan kenttä on pelattu paljon europelejä. Kenttä on myös aina hyvässä kunnossa, Oka kertoo seuran tiedotteessa. Pelaajista Timi Lahti on edustanut FC Hakaa kahteen otteeseen, ja joukkueen kapteeni Sebastian Strandvall vietti koskilla kolmi- sen vuotta. – Pelipaikka herättää vain hyviä tunteita. Valkeakoskella on hyvä kenttä ja hieno stadion. Tehtaan kenttä on myös siinä mielessä hyvä, että se on suurin piirtein samankokoinen Hietalahden kanssa, joten meille ei tule niin suurta vaihtelua. Toivottavasti saadaan paljon vaasalaisia myös paikalle.

Palvelemme joka päivä 9-21 Huom! Soita ja sovi näyttö!		BotniaTrade 044-3215094		Vi betjänar varje dag 9-21 Obs! Ring om visning!	
Hyvin varusteltu Juuri katsastettu! 	Kohti kevättä! 	Ilmastoitu Sedan! 	Suosittu 5-Ovinen ilmastoinnilla! 	Mazda 6 1.8 Elegance Wagon..-04 190tkm a/c,abs,cruise,aluvanteet sähkö,ikkunat,kesk.lukko ym. 5990€	Honda VT 750 Custom.....-08 aj. vain 17tkm! Huollettu Suomi pyörä! Kardaaniivetoinen! Siisti Spirit malli! 5990€
Hyvä farmari ketjukoneella! 	Vähän ajettu farmari! 	Ilmastoitu 5-Ovinen 	Vähän ajettu 	Opel Vectra 2.2 Direct Comfort-04 183tkm a/c,abs,ajotietokone,cruise vetok.,aluvant. juuri katsastettu 5990€	Chevrolet Nubira 1.8 SX Wagon-07 91tkm,a/c,abs,kattokaiteet 121hv,täydellinen huoltokirja! 6990€
Hyvin varusteltu farmari! 	Korotettu malli! 	Palvelemme joka päivä 9.00 - 21.00	HUOM! Soita ja sovi näyttö 044-3215094	Nissan Primera 1.6 Visia Wagon-05 158tkm a/c,abs,ajotietokone,vetok. sähkö,ikkunat. Kesk.lukko ym. 5990€	Opel Vivaro 1.9 Dti High Roof.....-03 217tkm, abs, Ilmastointi,vetokoukku Hyvät kesärenkat,huoltokirja 4990€
Katso Lisää tietoja autoista: Se mera uppgifter om bilarna: www.nettiauto.com/botniatrade					
Nöötöntie 90 Böle - Sepänkylä 65610 Mustasaari - 5 km Vaasasta					

Työssäoppiminen Mega-lehden toimituksessa



Hei, olen Mia Mäkinen, ensimmäisen vuoden media-assistenttiopiskelija Vaasan ammattiopistossa. Olen UPC Medialla työssäoppimisessa kuuden viikon ajan. Toimittajan, sekä valokuvaajan ammatit kiinnostavat minua, ja vapaa-ajallani harrastuksiini kuuluu mm. valokuvaus. Toivoisin lukijoiden jättävän palautetta, sekä kommentteja sähköpostilla mega@upc.fi.

mega
 SEUDUN KEHITTÄJÄ // REGIONENS UTVECKLARE

Suomen Lehtiyhtymän KasvuSuomi-jäsen

Julkaisija ja kustantaja / Utgivare: UPC Media
Paino / Tryck: UPC Print, www.upc.fi
Toimisto / Kontor: Gerbyntie / Gerbyvägen 18, 65230 Vaasa / Vasa

Asiakaspalvelu ja tuotekehitys / Kundbetjäning och produktutveckling:
 Tero Nurmi 050 310 0073
 tero.nurmi@upc.fi

Toimitus / Redaktion:
 mega@upc.fi
 www.megamedia.fi

Vastaava toimittaja / Ansvarig redaktör:
 Tero Nurmi

Avustajat / Medarbetare:
 Juha Rantala,
 Hans Hästbacka,
 Aikku Koskinen/Aikun Palsta,
 Era Mikkonen

Tavoita! Nå alla!

MegaMedian noin 250 000 kontaktia viikoittain, palveluksessasi kustannustehokkaasti. MegaMedias omkring 250 000 kontakter varje vecka är oslagsbart kostnadseffektivt för Dig.

UPC Media

Luo kampanjan – myös mobiilisti. Kampanjölösningar – även mobila. Ilmoitushinta tekstissä 1,70 Eur/pmm + alv. Annons i text 1,70 Eur/spmm + mvs.

Mediamyynti / Mediaförsäljning: mega@upc.fi
Mediakortti / Mediakort: www.megamedia.fi

Tuomo Arpiainen 040 900 4153 tuomo.arpiainen@upc.fi
 Claus Gunnar 040 187 8137 claus.gunnar@upc.fi

PAINOS 100 000 – POSTI JAKELU – KAIKKI KOTITALOUDET • UPPLAGA 100 000 – ALLA HUSHÅLL



Tammikuussa meri oli vielä sula, mikä huolestutti Luontoliikuntapäivän järjestäjiä. Nyt jäätilanne näyttää erinomaiselta Hietasaarella järjestettävän tapahtuman kannalta. Ennustamaton sää onkin suurin haaste Luontoliikuntapäivälle. Huonokaan sää ei kuitenkaan onnistu pilaamaan tapahtumaa.

- Kokemusteni mukaan sillä ei ole niin suurta merkitystä, onko tapahtumapäivä aurinkoinen vai pyryinen. Varsinkaan lapset eivät lannistu pyrystä. Aurinkoinen sää ja lievä etelä- tai lounaistuuli olisivat kuitenkin toiveissani ja luntakin saisi vielä tulla lisää, tapahtumajärjestelyissä mukana oleva Reijo Salmela sanoo.

Monipuolista ohjelmaa. Luontoliikuntapäivä koostuu erilaisista ulkoaktiviteeteista. Eläinohjelmat, kuten ajelu koiravaljakolla, reellä tai ponikärryillä, kiinnostavat erityisesti lapsia. Hurjapäille tapahtumassa tarjotaan mahdollisuus esimerkiksi laskea mäkeä melontakajakilla, vipukelkkailla tai uida avannossa. Jäällä voi kokeilla myös golfaamista. Kalastuksesta kiinnostuneet voivat pilkkiä tai kalastaa verkoilla. Tapahtumassa järjestetään myös jo perinteeksi muodostunut leikkimielinen polkukelkkailukilpailu.

- Pyrimme järjestämään joka vuosi jotain uutta. Tänä vuonna toivottavasti saadaan mukaan jääkiipeilyä ja lajiaan esitteleviä retkiluistelijoita. Mäenlaskua varten puolestaan pyritään jäädyttämään ränni. Tarjoilupuoella uutuutena on loimulohi. Kiinnostuneiden on myös mahdollista perehtyä lohen fileeraukseen.

Pitkä historia. Luontoliikuntapäivä järjestetään jo kahdettatoista kertaa. Viime vuonna kävijöitä oli noin kolmetuhatta. Tänä vuonna odotetaan jälleen enemmän yleisöä, varsinkin sään suosiessa. Kasvavaan kävijämäärään on pyritty vastaamaan lisäämällä ohjelmaa ja eläinten määrää.

- Vaasassa on ollut tilaus Luontoliikuntapäivän kaltaiselle, isolle tapahtumalle, Salmela pohtii.

Vapaaehtoiset tärkeitä. Luontoliikuntapäivä järjestetään yhteistyössä Vaasan kaupungin vapaa-aikaviraston sekä luonto- ja liikuntayhdistysten harrastajien kanssa. Vapaaehtoisuus onkin tärkeä teema tapahtumassa.

- Rahalliset resurssit ovat pienet, mutta sitkeä työ tuottaa tulosta. Luontoliikuntapäivä on parin kuukauden tiukan talkootyöpuristuksen paras palkkio. Kun näkee kävijöiden ilon, jaksaa taas hyvillä mielin eteenpäin.

Luontoliikuntapäivä järjestetään Hietasaarella 23.2. kello 10–14. Lauantaina 22.2. paikalla järjestetään Iglunrakentamisen työpaja. Ohjelma tarkentuu Luotoliikuntapäivän Facebook-sivuilla. Ohjelma järjestetään sää- ja toteuttamisvarauksin.

KUVAT: Reijo Salmela

THE VOICE OF FINLAND-VOITTAJAN ALBUMI VALMIINA

Antti Railion kiertue starttaa Vaasasta

Antti Railio kruunattiin viime huhtikuussa The Voice of Finlandin toisen tuotantokauden ylivoimaiseksi voittajaksi. Pohjanmaalla asuville Antin komea lauluääni ei ole enää vuosiin ollut salaisuus, sillä hän on keikkaillut lähiseuduilla paljon sekä sooloartistina että Celesty-bändin vokalistina. Valtakunnallisen kykyjenetsintäkilpailun voitto 800 000 tv-katsojan edessä polkaisi miehen uran käyntiin myös valtakunnallisella tasolla. Jotain muutakin muuttui samalla: esiintymiskieli vaihtui englannista suomeen.

Railion viime kesä kului

keikkaillessa ja syksy studiossa ensimmäisen sooloalbumin äänityksissä. Hän kuvailee kappaleiden sanoituksia äärimmäisen henkilohtoisiksi eikä kipeitäkään aiheita vältellä, mutta päällimmäiseksi tunteeksi jää toiveikkuus. Levyltä on julkaistu maistiaisina kaksi singleä, Ruostunut ankkuri sekä Halla ja etelätuuli.

Vieras Maa ilmestyy Universal Musicin siipien suojassa ystävänpäivänä. Heti seuraavana päivänä, lauantaina 15. helmikuuta, Antti Railio bändeineen nousee Vaasan Amarillon lavalle. Keikan järjestävät yhteistyössä verkkolehti Kaaoszine, Live Nation Finland ja Vaasan Amarillo.

Suomen kallein metsätie

Hieno leveä liittymä rantatiellä, käännyn vasemmalle, jätän autoni tien varteen ja lähden kävelemään kamerani kanssa. Tie jatkuu ja jatkuu kunnes saavun aukiolle: keskelle ei mitään - tämä on Suomen kallein metsätie. Näin totesivat viime syksynä tapaamani hirvimiehet Vaasan Ravikeskukseksi suunnitellulla alueella. Siksikö se sitten jää? Suomen kalleimmaksi metsätieksi?

Vaasan nykyisen olemassa olevan raviradan katsomo paloi 7.5.2006, siitä asti on puhuttu ja puhuttu uuden ravikeskuksen rakentamisesta. Asiaa on siis vatvottu kohta 8 pitkä vuotta. Paljon on sanottu, paljon on kirjoitettu, paljon on suunniteltu – juuri mitään konkreettisen näkyvää ei kuitenkaan olla tehty. Se on tehty, että hevosharrastajille on luvattu uusi rata.

Mitä näihin vuosiin mahtuu? Googletan ”Vaasan hevosurheilukeskus” ja lähden kahlamaan, mitä sieltä löydän. Vuonna 2007 on perustettu ohjausryhmä, löytyy ohjausryhmän raportti Vaasan Seudun hevos- ja monitoimikeskuksesta. Raportin alkumetreillä jo todetaan, että suunnittelujen edetessä on todettu miten ei tavanomaisen

raviradan toteuttaminen ole perusteltua. Raportista löytyy paljo oleellista tietoa ravi- ja ratsastusharrastuksesta Vaasan seudulla ja Pohjanmaan maakunnasta. Alueeltamme löytyy niin ratsukuin ravihevosista hevosia, jotka kilpailevat valtakunnallisella ja kansainvälisellä tasolla. Raportti kertoo myös sen, että pelkästään Pohjanmaan alueella on 10 000 ratsastuksen harrastajaa. Alueelta löytyy tasokkaita ravivalmentajia niin ammattivalmentajissa kuin harrastevalmentajissa. Kaikilla heillä on halu kehittyä ja kehittää hevosiaan.

Vuonna 2008 rakentajalehti hehkuttaa, kuinka tänne rakennetaan 10miljoonan euron hevosurheilukeskus ja seuraavana vuonna kerrotaan Mustasaaren ostaneen 52ha maata Tölby-Vikby alueelta. Vuonna 2010 on tehty asemakaavoitus Vaasan

Seudun hevosurheilukeskuksesta, josta löytyy mm. vaikutusten arviointi. Vaikutusten arviointi käsittää ravikeskus alueen sosiaalisen, yhdyskunnallisen, luonto- ja maisemavaikutuksen, sekä liikenteellisen että taloudellisen vaikutuksien arvioinnin. Vuonna 2010 - 2011 on julkaistu hevosurheilukeskuksen alueelle tehty muinaisjäännösinventointi, joka kertoo alueen maaperästä karua totuutta. Maaperä on kivinen, paikoin hyvin kivinen, jopa louhikkoinen. Alueelta löytyy myös korpisuota. Vuoden 2012 jälkeen ei juuri löydy mitään positiivista: rahasotkuja, vetäytymisiä, harrastajien ja kansalaisten adreseja puolesta ja vastaan. Kaiken negatiivisen uutisoinnin takia, kukaan ei varmastikaan osannut edes ajatella että näinkin paljon on tehty - paperille. Jos näin paljon on tehty, niin miksi ei jatkaa loppuun saakka, edes siihen tavanomaiseen ravirataan.

Googlen kautta löytyy myös kansalaisten viljelemiä sijoittamishdotouksia raviradalle; kuka sijoittaisi sen Alskatintien varteen Liikenneturvallisuuskeskuksen liukasajoradan läheisyyteen,

kuka Ylistaron Mäki-Pohtoon, kun jo seuraava on häätämässä hevoset kuulumattomina koko kaupungin lähialueelta. Alueen sijoittamiseen ohjausryhmän raportin mukaan vaikuttaa kuitenkin moni asia.

Alueen sekä ratsastus- että raviharrastajat odottavat, ovat odottaneet jo kauan – usko loppuu. Usko loppuu Vaasan kaupunkia kohtaan harrastajilla, jotka haluavat kehittyä ja kehittää hevosiaan; harrastajilla jotka haluavat tuoda Vaasaan mainetta ihan kuten Sportin kiekkojoukkuekin.

Syksyisellä kävelyretkelläni ravikeskus alueella tuli myös huomatuksi, että jo vain kuitenkin Suomen kalleimmalta metsätieltä löytyi kavion jälkiä – joku kärsimätön oli käynyt jo hiitillä; kivikossa.

Päättäjät; tervetuloa Vaasan raveihin kaudella 2014, tulevalle asuntoalueelle; nykyiselle raviradalle, jossa raviharrastajat - ne veronmaksajat kuin äänestäjätkin harrastavat rakasta lajiaan toiveikkaina.

Lupaus; se on lupaus.

Teksti ja kuvat: hevosharrastaja Katja Pykälämäki

A
J
A
N

I
L
M
I
Ö
T

Hevosvoimaa Vaasan seudulle

Useita vuosia vireillä ollut Vaasan hevosurheilukeskus on päätetty jättää rakentamatta. Toivottavasti päätös ei ole lopullinen, sillä hevosiin liittyy paljon mahdollisuuksia, joista ravit ovat ainoastaan osa. Hevostalouden tärkeä kasvusuunta on talliyrittäjyyden lisääntyminen. Taustalla on hevosen roolin vahvistuminen elämysten tarjoajana. Samalla ovat myös aikuiset kiinnostuneet hevosista yhä enemmän. Uusia hevosharrastuksen muotoja ovat esimerkiksi valjakkoajo, lännenratsastus ja ratsastusvaellukset. Luonnonnsuojelualueilla hevosia käytetään yhä enemmän myös perinteisinä työhevosina.

Hevostalleja on maassamme noin 16 000 ja niiden määrä lisääntyy tasaisesti. Hevostalous työllistää noin 15 000 ihmistä. Lisäksi tallien yhteydessä työskentelee noin 7 000 hevosharrastajaa vapaaehtoisina avustajina. Hevosharrastajia on koko maassa 160 000. Hevostalouden rahavirroiksi on arvioitu yli 800 miljoonaa euroa vuodessa.

Pohjanmaalla on viisasta suhtautua hevostalouteen vakavasti. Alueella on runsaasti hevosharrastuksen kannalta tasaisia ja rauhallisia maastoja. Hevoset tarvitsevat myös korkeatasoista rehua. Hevosten rehuntuotanto voisi olla yksi pohjalaisen maatalouden erikoistumisen suunta. Hevosia on jo nyt maassa noin 75 000 ja niiden määrä on kasvussa. Rehunviljely ja hevosten laiduntamien ylläpitävät myös omalta osaltaan pohjalaisen maaseutumaiseman monimuotoisuutta.

Aluekehittämisen kestoteema on maaseutujen ja kaupunkien vuorovaikutus. Monesti pohdinnat ovat jääneet korulauseiden tasolle. Uusia vuorovaikutuksen sisältöjä ei ole juurikaan syntynyt. Nyt maaseutujen ja kaupunkien kanssakäymiseen on kehittymässä hevosten kautta uusi ulottuvuus, koska hevosharrastajat asuvat enimmäkseen kaupungeissa, mutta heidän harrastuksiinsa tarvitsemat hevoset ovat maaseudulla. Hevosten kautta kaupunkilaiset saavat tuntuman maaseudun arkeen ja samalla maaseutu saa hevosten kautta uusia rahavirtoja.

Vaasan seudulla tarvitaan erityisen väkevää maaseudun ja Vaasan asukkaiden välistä vuorovaikutusta. Kansalaisista nouseva arjen yhteistyö alkaa siloittaa myös päätöksentekijöiden toisistaan kaukana olevia näkemyksiä Vaasan seudun kohtalonkysymyksistä. Tarvitaan käytännön hankkeita, jotka osoittavat Vaasan seutukunnan yhteistyön voiman.

Vaasan ravirataa ei enää ole. Hevosurheilukeskus voisi olla raviradan lisäksi paljon muutakin. Sen yhteyteen kannattaisi perustaa Länsi-Suomen hevostalouden osaamiskeskus. Sen tehtävänä olisi edistää hevosiin liittyvää yrittäjyyttä. Myös alan koulutus ja tutkimus olisivat tärkeitä. Pohjanmaan yliopistoille ja ammattikorkeakouluille avautuisi hyviä yhteistyömahdollisuuksia. Lisäksi erikoistuttaisiin hevosalan ammatillisiin tukintoihin. Osaamiskeskuksen tehtäviin kuuluisi myös hevosten kulttuurihistoriaan liittyvä tiedonkeruu ja tutkimus sekä hevosten hyvinvointia edistävä perus- ja soveltava tutkimus.

Hevosiin liittyvästä matkailusta kehitettäisiin osaamiskeskuksessa voimakkaasti etenevä Pohjanmaan elinkeino, osa Pohjanmaan älykästä erikoistumista. Asiakkaa tulisivat paitsi Pohjanmaalta ja muualta Suomesta, myös enenevästi ulkomailta. Pohjanmaan tasaiset maat tarjoavat mahdollisuuksia laajoille ratsastureitistöille ja erikoistuneille hevostalouden muodoille.

Hevostalouden osaamiskeskus yhdistäisi monipuolisesti Vaasan seudun kuntia, yrityksiä, yliopistoja, ammattikorkeakouluja, ammatillisia oppilaitoksia, matkailuorganisaatioita, kansalaisjärjestöjä sekä yksittäisiä kansalaisia. Se olisi yhteistyön ja keskinäisen luottamuksen luonnehtiman uuden Pohjanmaan tärkeä voimannäyttö. Siinä olisi potkua.

Hannu Katajamäki

Kirjoittaja on valtiotieteen tohtori ja aluetieteen professori Vaasan yliopistossa. Hannu Katajamäki on erikoistunut maaseutupolitiikkaan, aluekehityksen pitkän aikavälin muutoksiin ja yhteiskuntapolitiikan aluevaikutusten arviointiin. Hän on toiminut aiemmin myös Vaasan kunnallispolitiikassa.



Pro Kalan maaliskuun kala on muikku.

Maaliskuussa syödään muikkua

Maaliskuun kala, muikku on lohikaloihin kuuluva hopeakylkinen kala, joka viihtyy sisävesiemme syvänteissä. Sitä esiintyy myös merimuikkuna eli maivana. Muikku muistuttaa ulkonäöltään pientä siikaa. Leuka auttaa tunnistamisessa: muikun alaleuka on pidempi kuin yläleuka, kun taas siialla yläleuka on alaleukaa pidempi. Muikun erottaa silakasta selässä olevasta rasvaevästä. Muikku on sisävesien ammattikalastajien tärkein saaliskala, jota pyydetään kesällä troolilla ja talvella nuotalla. Parhaat saaliit saadaan syksyllä ja alkutalvesta ennen vesien jäätymistä. Pehmeäsuomuiset muikut ovat miellyttäviä käsitellä, joskin pienten, niin kutsuttujen neulamuikkujen puhominen käsityönä vaatii aikaa ja taitoa. Muikku sopii silakan tavoin eri tavalla tarjottavaksi. Useimpien mielestä muikut ovat parhaimmillaan pannulla paistettuina tai savustettuina.

Punajuurimuikut

500 g perattuja muikkuja tai silakkafileitä
0,5–0,75 tl suolaa
3–5 (250 g) etikkapunajuuria
150 g sinihomejuustoa
2 dl ruokakermaa
vuoan voiteluun rasvaa

Poista halutessasi muikuista ruoto. Lisää kaloihin suola. Voitele vuoka. Kuutioi punajuuret, ja pane kuutiot vuoan pohjalle. Ripota puolet murennetusta sinihomejuustosta punajuurien päälle. Lado kalat päälle. Ripota loppu sinihomejuustomuru kalojen päälle. Kaada ruokakerma vuokaan. Paista 200 asteessa noin 35 minuuttia, kunnes kalat ovat kypsiä ja juusto on saanut kaunista värin.

Muikkuja ja sipulia

500–600 g perattuja muikkuja
1–1,5 tl suolaa
2 sipulia
mauste- tai mustapippuria myllystä
1 rkl sitruunamehua
1 ruukku tilliä tai
3–4 rkl kuivattua tilliä



Kuori sipulit. Puolita ne ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi. Hienonna tilli. Mausta kalat suolalla. Lado muikut kerroksittain öljyllä voideltuun uunivuokaan kerroksittain sipulirenkaiden, tillisilpun ja rouhitun pippurin kanssa. Liruttele päälle vähän vettä, kalojen ei kuitenkaan tarvitse peittyä kokonaan. Kypsennä 100–150 asteessa 1–3 tuntia muikkujen koosta riippuen, kunnes ruodotkin ovat pehmenneet. Voit hauduttaa kalat myös liedellä kasarisissa kannen alla miedolla lämmöllä. Silloin ne kypsyvät noin 20 minuutissa, mutta isompien muikkujen ruodot eivät ehdi hautua pehmeiksi ja syötäviksi. Tarjoa muikkujen seuraksi keitettyjä perunoita tai perunalunta ja höyrytettyjä porkkanapaloja.

Millä sinä maustat hernekeittonsi?

RUOKA Suomalaiset hakevat kansallisruokaansa hernekeittoon vaihtelua.

Heli Koivuniemi
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtymä.fi

Sinapilla kiitos! Sinapilla ja sipulilla. Mistä sinä pidät? Marttojen Arja Hopsu-Neuvosen neuvoo Ideakeittiössä lisäämään hernekeittoon luovasti erilaisia mausteita. Perinteisen sinapin ja meiramin sijaan voit laittaa keittoon esimerkiksi valkosipulia, mustapippuria, salviaa, timjamia ja basilikaa. Paikka maailmassa -blogissa esitellään puolestaan Crème Ninon -keitto, jossa on tuoreita pakasteherneitä, kana- tai kasvislientä, kermaa ja tilkka kuohuviiniä – ja keiton pinnalle vielä rapeaksi paistettua pekonia ja kurpitsansiemeniä.

Kokeile rohkeasti eri vaihtoehtoja!

Crème Ninon eli ranskalainen hernekeitto

500 g tuoreita tai pakasteherneitä
1 pieni peruna
2 salottisipulia
1 valkosipulinkynsi
1 rkl voita
7 dl kana- tai kasvislientä
n. 1 tl suolaa
pari kierrosta valkopippuria



Pakasteherneistä syntyy helposti myös keitto.

myllystä
1 dl kermaa
tilkka kuohuviiniä
Tarjoiluun:
2 viipaletta pekonia
3 rkl kurpitsansiemeniä

Kuori ja kuutioi peruna, kuori ja silppua sipuli ja valkosipuli. Sulata voit kattilassa, ja kuullota siinä hetki sipuleita. Lisää peru-

nakuutiot ja kypsennä hetki noin 5 minuuttia.

Lisää herneet, kana- tai kasvisliemi tai vettä ja liehikuutio, suola ja pippuri. Anna hautua noin 15 minuuttia eli kunnes herneet ovat pehmenneet.

Leikkaa pekoni ohuiksi suikaleiksi ja paista rapeaksi pannulla.

Lisää kurpitsansiemenet

pannulle ja paista niitäkin hetki.

Soseuta keitto tasaiseksi tehosekoittimessa tai sauvasekoittimella, ja kuumenna sen jälkeen kiehumispisteeseen.

Vaahdota kerma kevyesti juuri ennen tarjoilua.

Sekoita kerma ja kuohuviinitilkka keiton joukkoon. Tarjoa heti pekoni-kurpit-

sansiemenseoksen kanssa.

Alkuperäinen resepti: paikka-maailmassa.blogs-pot.fi ja Ruokaa Ranskasta Hansin tapaan -kirjasta.

Amerikkalainen hernekeitto

karkeasti raastettua porkkanaa, jauhelihaa ja tomattipyreetä hernekeitto
500 g herneitä
3 l vettä
3 suurta porkkanaa karkeana raasteena
1–2 lihaliemikuutiota tai lihafondia
2 sipulia
500 g jauhelihaa
2 rkl sinappia
2 rkl tomaattipyreetä
1 tl meiramia

Huuhtelee herneet. Lisää vesi, ja jätä likoamaan yön yli. Keitä herneitä liotusvedessään noin 2–3 tuntia.

Kuullota sipuli, ruskista jauheliha. Lisää ne ja karkeaksi raastettu porkkana keittoon. Lisää lihaliemikuutiot esimerkiksi Knorrin Fond du Chef -fondikuutioita. Keitä, kunnes porkkanaraaste on pehmentynyt ja lisää mausteet. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa mausteita.

Lähde: Puutarhapörriäinen -blogi

Viikon uuniruoka maistuu palsternakalle ja omenille

Heli Koivuniemi
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtymä.fi

Palsternakka-omenapeti salviabroilerille

4 palsternakkaa
2 porkkanaa
2 sipulia
2 omenaa
4 broilerin rintaleikettä tai porsaankyljystä.

Mausteseos:
1 dl öljyä

1 ruukku salviaa
puoli ruukullista persiljaa
2–4 valkosipulinkynttä
1 sitruunan kuori
1,5 tl suolaa
mustapippuria

Kuori palsternakat, porkkanat ja sipulit. Leikkaa reiluiksi lohkoiksi.

Leikkaa omenat neljään lohkoon ja poista siemenet.

Laita juurekset ja omenat suureen uunivuokaan tai uunipellille leivinpaperin



päälle.

Valmista salviakastike. Pese sitruuna hyvin ennen keltaisen kuoren raastamista.

Yhdistä kaikki kastikkeen ainekset ja soseuta vihreäksi kastikkeeksi monitoimikoneen teholeikkurilla tai sauvasekoittimella. Mausta hyvin suolalla ja pippurilla.

Kaada kastiketta juures- ja omenalohkojen päälle. Sekoita hyvin.

Voitele myös broilerin

rintaleikkeet kastikkeella.

Halutessasi voit ensin ruskistaa ne paistinpannalla. Nosta rintaleikkeet juures- ja omenapedin päälle.

Kypsennä 225-asteisessa uunissa 35–40 minuuttia.

Resepti: Kotimaiset Kasvikset ry

► SE PERINTEINEN

Näin leivot perinteisen laskiaispullan

2,5 dl maitoa tai vettä
25 g hiivaa tai
1 pussi kuivaahiivaa
0,5 tl suolaa
1 dl sokeria
1 rkl kardemummaa
noin 7 dl vehnäjauhoja
50–75 g voita tai margariinia
voiteluun muna

Varaa kaikki aineet huoneenlämpöön.

Lämmitä neste kädenlämpöiseksi. Murenna hiiva taikinakulhoon. Lisää neste ja anna hiivan liuetä. Lisää sokeri, suola ja kardemumma.

Sekoita niin paljon jauhoja, että saat sakean vellimäisen seoksen.

Vatkaa seos kiiltäväksi.

Alusta loput jauhot taikinaan käsin. Jätä jauhoista vähän leivontaan ja vaivaa taikinaa, kunnes se on sileää ja kimmoisaa. Lisää taikinaan pehmenyt rasva ja alusta taikinaa, kunnes se irtaantuu käsistä ja kulhon reunoista.

Peitä taikinakulho liinalla, ja nosta se lämpimään ja vedottomaan paikkaan. Anna nousta noin kaksinkertaiseksi.

Leivo kohotettu taikina suurehkoiksi pulliksi ja anna niiden kohota hyvin.

Voitele pullat kananmunalla. Jos haluat pullista voimakkaamman värisiä, voitele pelkällä keltuaisella.

Ripottele pinnalle raesokeria. Jos ripottelet valmiiden pullien pinnalle tomosokeria, raesokeria ei tarvitse välttämättä käyttää.

Paista pullia 225 asteessa 12–15 minuuttia. Annoksesta tulee noin 10 reilun kokoista pullaa.

Leikkaa jäähtyneiden pullien yläosat kanneksi, ja täytä pullat haluamallasi täytteellä. Nosta pullan yläosa, hattu päälle ja siivilöi tomosokeria pinnalle. Tarjoa joko sellaisenaan tai syvältä lautaselta kuuman maidon kanssa.

Ehdotuksia laskiaispullien täytteiksi:

Koverra teelusikalla pullan alaosaan syvennys. Sekoita kulhossa 100 g jauhettua mantelia, pullan sisustaa, noin 1,5 dl tomosokeria ja noin 1 dl maitoa tai kermataasaiseksi massaksi. Jaa massa pulliin syntyneisiin syvennyksiin ja lisää päälle nokare kermavaahtoa. Mantelit ja tomosokerin voit korvata tietysti vastaavalla määrällä valmista mantelimassaa.

Vatkaa 2 dl kermataa vaahdoksi. Sekoita joukkoon iso omena raastettuna ja noin 1 dl jauhettua mantelia.

Vadelmahillo, kermavaahto ja marjat toimivat aina.

Resepti: Martta

Laskiaispullat ovat sen verran hyviä, ettei niistä kannata luopua, vaikka varsinainen juhlapäivä olisi jo ohi.

Pinnalle:
munaa, raesokeria

Liuota hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Sekoita joukkoon suola, sokeri, kardemumma ja muna. Lisää jauhot vähitellen, aluksi vatkatun, jotta ilmaa sitoutuu taikinaan.

Alusta taikina hyvin vaihtuen. Lisää pehmeä rasva alustamisen loppupuolella. Laita taikina peitettynä kohoamaan lämpimään, vedottomaan paikkaan.

Kun taikina on kohonnut kaksinkertaiseksi, ota se leivinpöydälle ja vaivaa taikinasta ilmakuplat pois.

Leivo taikinasta paksu pötkö ja jaa se 20–30 osaan riippuen siitä, kuinka isoja pullia haluat. Pyörittele paloista pikkupullia.

Kohota pullat kaksinkertaiseksi, voitele ne munalla ja koristele raesokerilla ennen paistamista.

Voit myös jättää raesokerin pois ja laittaa lopuksi paistetun pullan päälle tomosokeria. Paista pikkupullat noin 225-asteisen uunin keskitasolla 8–10 minuuttia.

Vatkaa kerma kovaksi vaahdoksi. Lisää siihen varovasti huoneenlämpöistä kinuskikastiketta, sekoita vain vähän. Leikkaa jäähtyneistä pullista hattu irti. Laita pullan väliin reilusti vadelmahilloa ja kinuskikermaa.

Vinkki: Voit tehdä myös mansikkaisia laskiaispullia. Käytä tällöin täytteeksi 2,5 dl vaahdutuvaa mansikkakermaa, 100 g mansikkahilloa sekä 3 dl mansikoita viipaleina.

Reseptit: Arja Elina Laine,
Myllyn Paras Oy



Laskiaispullakausi ei lopu yhteen pyhään

RUOKA Talven suosikkipullaa kannattaa tuunata vaikkapa kinuskilla.

Heli Koivuniemi
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtymä.fi

Facebook on jo täytynyt ihanista laskiaispullista.

Mä en laskun päälle tarjoiltavat herkulliset laskiaispullat

on perinteisesti täytetty joko hillolla tai mantelimassalla, mutta talven suosikkipullasta voi tuunata myös uudenlaisia versioita maaliskuun iloksi.

Kokeile vaikkapa sydämenmallisia, kinuskitäyteisiä pullia!

Kinuskilaskiaispullat

noin 20–30 pullaa
5 dl maitoa tai
maitojuomaa
50 g hiivaa
1–2 tl suolaa
2 dl sokeria
1 rkl kardemummaa

1 kananmuna
noin 15 dl eli noin kilo
puolikarkeitä vehnäjauhoja
noin 150 g voita tai
margariinia
Täyte:
2 dl vaahdutuvaa kermataa
0,5 dl kinuskikastiketta
noin 3 dl vadelmahilloa

Tiesitkö, että osalla maakunnista on omat leipänsä?

RUOKA Minkä maakuntaleivän ohjeen haluaisit seuraavaksi oppia?

Heli Koivuniemi
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtymä.fi

Tiesitkö, että osalla maakunnista on myös omat leipänsä?

Leipätiedotus on koonnut ne nyt verkkoon. Kokeile, arvaatko nimikkoleivän katsomatta vastauksia tai lunttaa oikeat parit faktalaatikosta.

Perinteistä naurisleipää

leivottiin Ruoka-sivuilla syyskuussa. Tässä jakoon vielä eteläpohjalaisen erikoisuuden resepti.

Minkä leivän ohjeen haluaisit oppia seuraavaksi? Äänestä omaa suosikkiasi verkossa – etsimme top kolmoselle ammattilaisten ohjeet.

Perinteinen naurisleipä
4–6 leipää
1,5 l nauriita paloitetuna

1,5 tl suolaa
25 g hiivaa
2,5–3 l jauhoja
(ohra-, ruis- ja
vehnäjauhoja kaikkia yhtä paljon)

Kuori ja paloittelen nauriit ja laita kattilaan. Lisää vettä sen verran, että lohkot peittyvät.

Kun nauriit ovat pehmeitä, kaada keitinvesi talteen toiseen astiaan ja survo nauriit soseeksi.

Jätä sose ja keitinvesi hetkeksi jäähtymään.

Liuota kädenlämpöiseksi jäähtyneeseen nauriiden keitinveteen hiiva.

Lisää seos naurissurvokseen suolan kanssa hyvin sekoittaen.

Alusta taikinaan jauhot. Laita kaikkia jauhoja yhtä paljon (noin litra/jauho). Taikina saa olla pehmeää.

Leivo taikinasta ohuita, noin 1–1,5 sentin paksuisia

pyöreitä leipiä.

Pistele leivät haarukalla. Paista saman tien kuumassa uunissa 275–300 asteessa.

Mikäli teet leivät kylmään naurissurvokseen, anna leipien kohota lämpimässä noin puoli tuntia ennen paistamista.

Parhaimmillaan leivät ovat lämpimänä voin kera.

Resepti: Asta Asunmaa,
Etelä-Pohjanmaan maa- ja kotitalousnaiset



Mari Niemi-Saari leipoi syyskuun Ruoka-sivuilla naurisleipää.

KULJETTAJAESITTELY - VALTTERI LATVALA

Valtteri Latvala on syntynyt 6.6.1998 ja asuu Mustasaaren Sepänkylässä.

Valtteri on harrastanut Motocrossia vuodesta 2007 alkaen, jolloin hän 9-vuotiaana sai ensimmäisen motocross-pyöränsä. Sittenmin pyöriä on tullut ja mennyt, nykyinen KTM 125 SX on järjestyksessään jo seitsemäs.

Tuleva kausi 2013 on neljäs jolloin Valtterin tarkoituksena on ajaa täysimittainen kilpailukausi. Lisäksi Valtteri ajaa Pohjanmaan maakunnissa kerran viikossa sarjacrossia. Kausi kestää huhtikuun lopusta lokakuun alkuun.

Viime kauden alussa Valtteri siirtyi isojen poikien luokkaan isolla kalustolla, koska niin sanottu juniorikalusto jäi pieneksi. Sääntöjen puolesta juniorikalustolla olisi saanut ajaa vielä tämän kauden ajan, eli sen vuoden loppuun kun täyttää viisitoista vuotta.

Kauden 2013 Valtteri aloittaa West Cross Weekendissä Laitilassa, josta on muodustunut perinteinen kauden avauskilpailu. Valtteri ajoi päättyneellä kaudella yhdeksän (9) MX125 luokan kilpailua, joissa alaikäraja on13 vuotta ja yläikäraja avoin.

Tulevana kisakautena 2013 Valtteri ajaa edelleen MX125 luokkaa sekä lisäksi joitakin MX J luokan kilpailuja. MX J luokassa alaikäraja 14 vuotta ja yläikäraja 18 vuotta. Ajokalustona saa olla 125 kaksitahtinen tai 250 kuutioinen nelitahtinen.

Tavoitteena kaudelle 2013 on ajaa ehjä kausi ilman loukkaantumisia ja isompia kalustomurheita. Päästä jokaisessa kisassa A-finaaliin, saada pistesijoituksia eivätkä palkintopallipaikatkaan ole kaukana 125 luokan kauden 2012 näyttöjen perusteella.

Talvikaudella Valtteri harjoittelee kotona Suomessa maastoajoa / enduroa talvispooreilla sekä normi motocrossia auratuilla maakunnan radoilla nasta/piikkipyörillä. Tammikuussa 2013 Valtteri oli Suomen moottoriliiton leirillä Eestissä ja pääsiäisenä Valtteri suuntaa Latvian länsirannikolle parempien ajokelien toivossa ennen kisakauden avausta tuntuman saamiseksi hiekalle.

Valtteri ja Jarmo Latvala

1) 550€ + alv

126 x 110mm

2) 240€ + alv

83 x 70mm

4) 80€ + alv

39 x 40mm

39 x 40mm

39 x 40mm

39 x 40mm

83 x 70mm

3) 140€ + alv

83 x 40mm

83 x 40mm

83 x 70mm

83 x 40mm

126 x 110mm



Juho Aleksi Haapoja (s. 22. lokakuuta 1980 Ylihärmä) on ylihärmäläinen ammattinyrkkeilijä, ja raskaansarjan suomenmestari. Hänen lempinimensä on "Härmän Häjy". Juho Haapoja on noin 180-senttinen ammattinyrkkeilijä, joka on painanut keskimäärin otteluissaan 105 kiloa. Haapojan vahvuudet ammattinyrkkeilijänä ovat kovaiskuiisuus ja periksiantamaton asenne. Haapoja saavutti amatööriinä viisi junioreiden SM-kultaa, ja senioreissa vuonna 2003 SM-kisoissa Tampereella pronssia sarjassa 91 kiloa Viipurin Nyrkkeilijöiden edustajana.

Haapoja voitti ammattilaisten raskaansarjan Suomen mestaruuden 28. marraskuuta 2008 teknisellä tyrmäyksellä Sami Elovaarasta. Hän puolusti mestaruuttaan 27. marraskuuta 2009 Jarno Rosbergia vastaan. Rosberg voitti tasaisen ottelun hajoaa nituomiolla, mutta ottelun jälkeisessä doping-testissä Rosberg kärehti anabolisista steroideista[1].

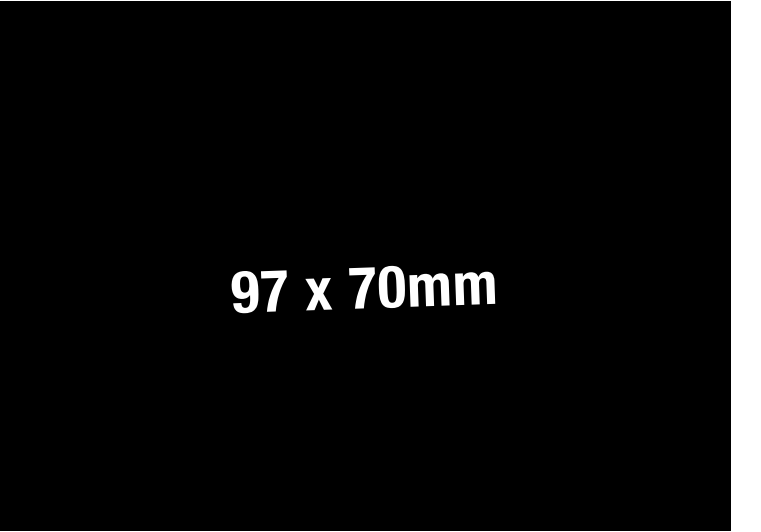
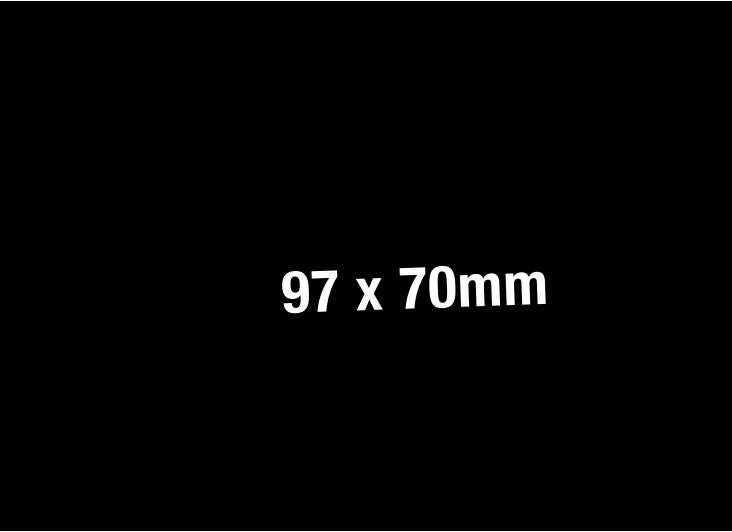
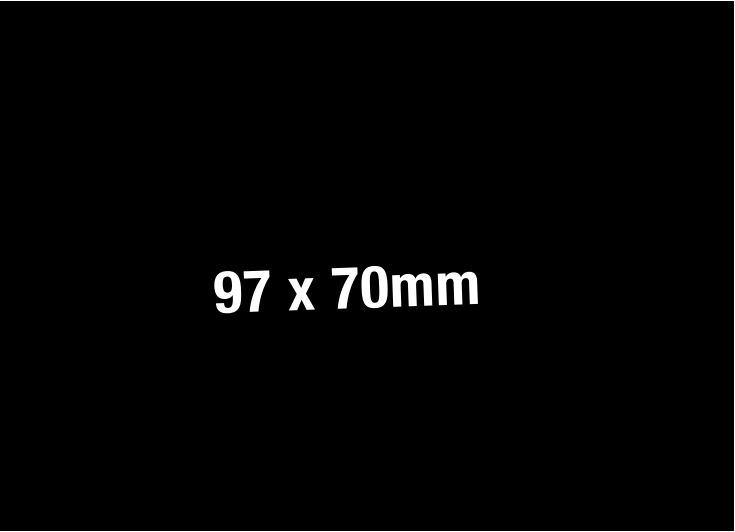
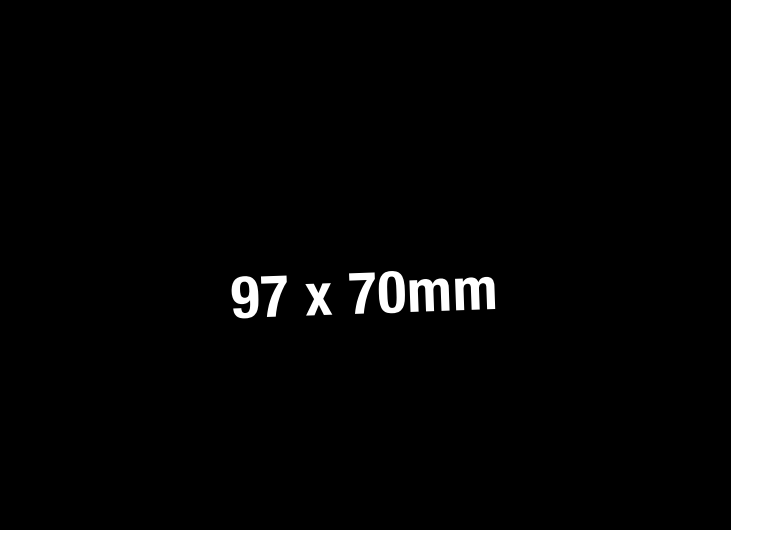
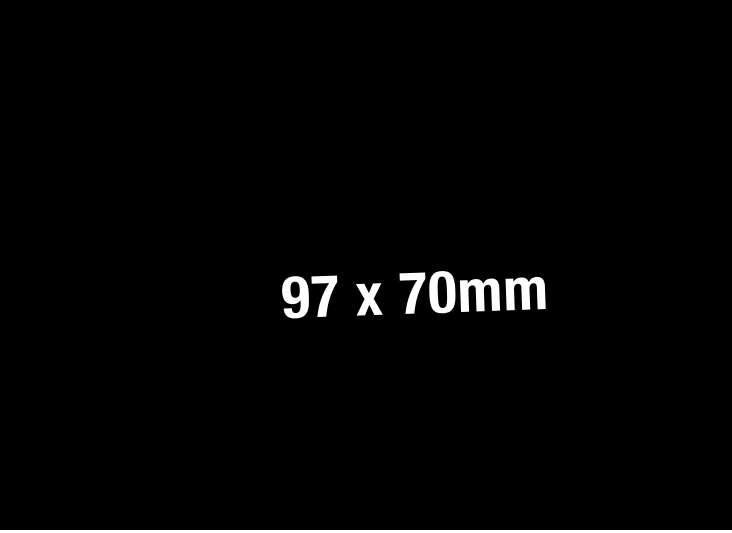
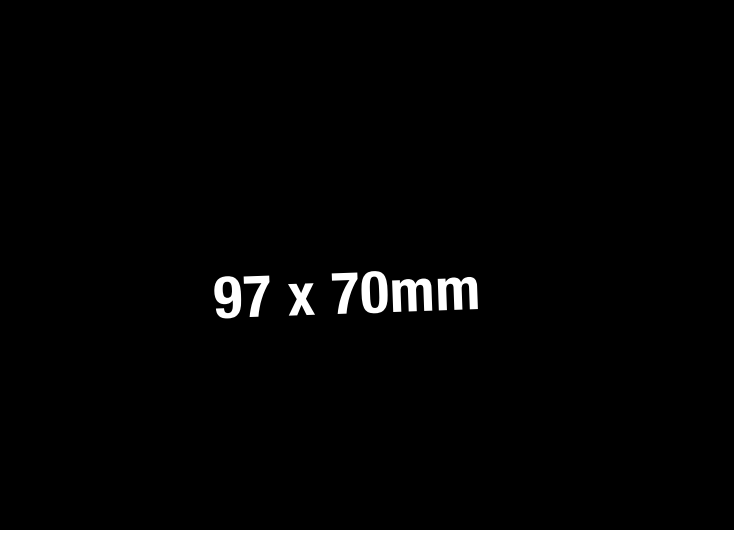
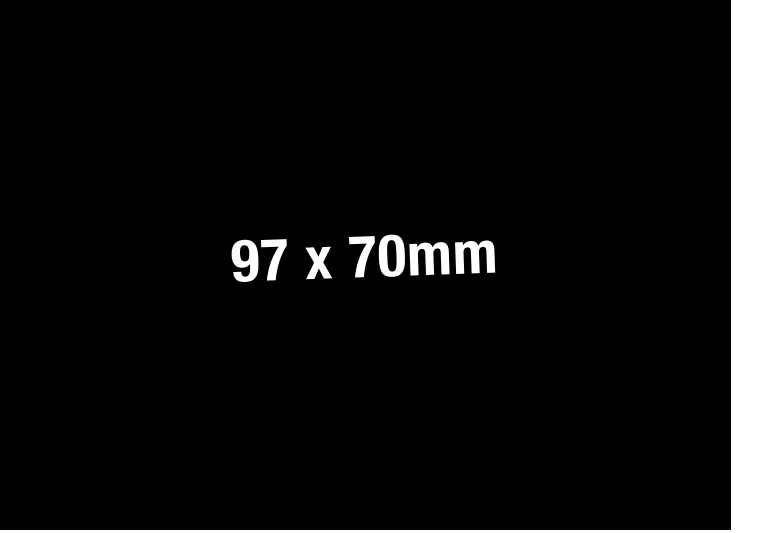
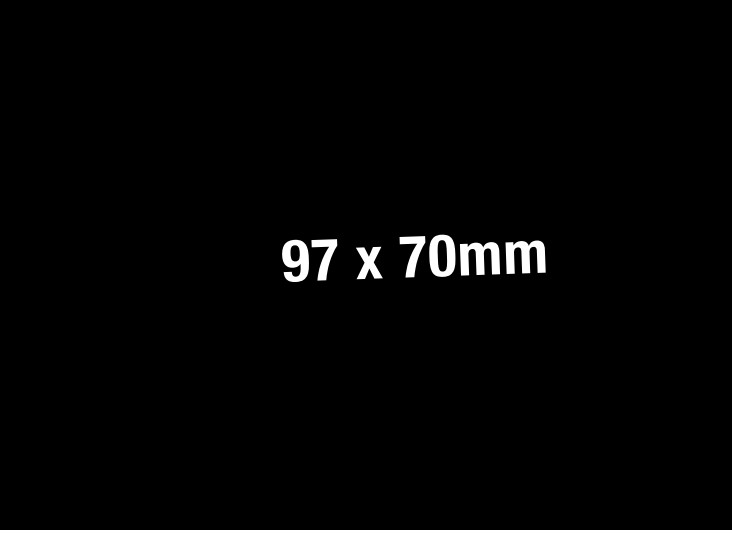
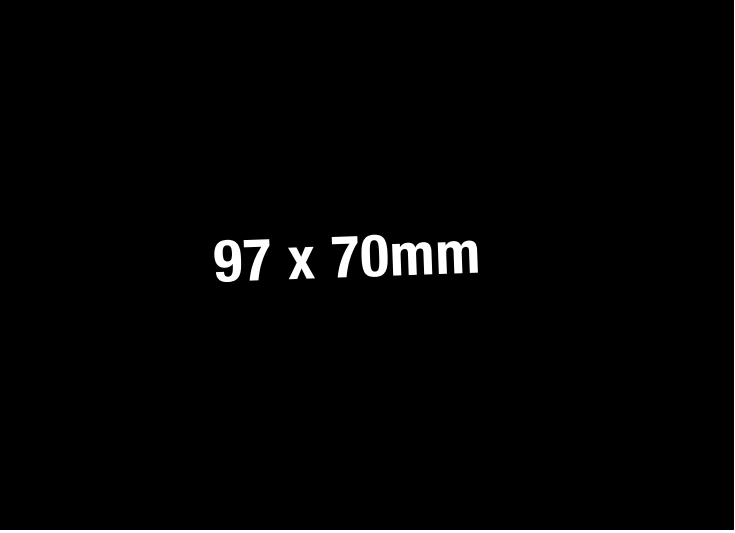
Haapoja voitti maaliskuussa 2010 Pavels Dolgovsin. Ottelun jälkeen hän ilmoitti pudottavansa painonsa alempaan raskassarjaan (90,7 kg), mutta suostuvansa myös puolustamaan raskaansarjan SM-titteliä

mahdollista haastajaa vastaan. Toukokuussa 2010 Juho otteli angola-laista Antonio Pedro Quigangia vastaan. Juho otteli kotipitäjässään Ylihärmässä ja fanit saivat riemuita Juhon tyrmäysvoittoa neljännessä erässä. Seuraavan ja viimeisen ottelunsa Steel Ring -tallin alaisuudessa Juho otteli Seinäjoella Zoltan Czekusta vastaan. Juho tuuletti voittoaan toisen erän puolivälin paikkeilla.

Vuonna 2011 Juhon ja Häjy Teamin toimintaan tuli muutoksia. Juhon painonpudotus oli onnistunut ja valmennukselliset vaatimukset muuttuivat. Haapojaa valmentavat CJ Hussein ja Jyri Kujala. Hänen managerinsa on Matti Larikka.

Haapoja pääsi ottelemaan Euroopan mestaruudesta 15.12.2012 Nürnbergissä Saksassa puolalaista Mateusz Masternakia vastaan, mutta hävisi 12-eräisen ottelun pistein. Haapojan perheeseen kuuluu vaimo ja 4 lasta.

Lähde: Wikipedia



Sportlov utan snö

När temperaturen ligger kring +7 °C och vinden viner hårt runt knutarna får sportlovsfirare hitta på annat att göra än att skida och skrinna utomhus. Öjberget har visserligen snö i slalombacken, men när det blåser hårt måste skidliftarna hållas stängda. Men sportlovslediga som stannat kvar i hemtrakterna behöver inte klättra på väggarna ändå. Det finns en hel del man kan göra inomhus också.

I badparadiset Tropiclandia var bassängerna fulla på måndagen. Även om badarna fick lov att simma lite försiktigt för att inte sparka eller slå till någon i närheten var stämningen på topp. Barnen verkade inte bry sig om att det var lite trångt.

Anna Söderman och Sanna Ohra-aho som sköter om kassan på Tropiclandia berättar att de räknar med att ha nästan tusen badgäster bara på måndagen. Klockan fyra på eftermiddagen var omkring 300 skåpnycklar utlånade och många av besökarna delar skåp. – Eftersom hotellet nästan är fullbokat vet vi att många av gästerna också kommer från andra orter för att bada hos oss. Vi har full bemanning med tre badvakter per skift, säger Anna. En vanlig helg räcker det med en badvakt i gången.

Botniahallen håller öppet normalt hela veckan och där kan man syssla med en massa olika sportgrenar som passar för hela familjen. Vill man åka rullskrinnskor kan man antingen ta med sina egna eller hyra utrustning på plats. Linda Alanen berättar att hon studerar i Tammerfors och är hemma på besök den här veckan. Det var hennes pappas idé att åka till Botniahallen.

– Det är skönt att få upp pulsen och variera träningen lite. Annars brukar jag gå på gym, men det här är ju ett bra sätt att komma i form.

En annan skridskoåkare i Botniahallen är Tilda Ostberg Alagarda. Hon susar fram flera varv runt banan innan hon byter om till badminton. Hennes pappa Peter säger att han inte visste att man kan hyra rullskrinnskor i Botniahallen. – Tilda brukar skrinna utomhus, men hit kan man ju komma när vädret är dåligt.

Johanna Karls har bott i Smedsby i bara ett år och det här är första gången hon är i Botniahallen. Hon tycker att det känns bra att springa här och tror att hon ska börja komma hit och idrotta.

På onsdag ordnar Korsholms kommun "sportlovsskoj" för skolelever, men annars kan man också bara komma in och t.ex. spela bordtennis, badminton eller delta i någon ledd gymnastiktimme. Det kostar inte mer än hallavgiften, som är 2,60 euro för barn 5,20 för vuxna. Vasa ishall har också reserverat åtminstone den ena isrinken för allmänheten några timmar varje dag den här veckan. På den ena sidan skrinna man utan klubba och på den andra får man ha klubba. På nätsidan www.vaasanseudunareenat.fi/sv/ kan man kontrollera tiderna. På Vasa simhall kan man försöka ta olika simmärken varje vardag och på fredag ordnas ett vattendisco på kvällen.

Text & Foto: Kristina Skjäl



Äldres undernäring - sanning eller myt!

Med jämna mellanrum slår massmedia larm om att många av våra äldre lider av undernäring och inte äter tillräckligt och fram för allt inte äter den mat som de skulle behöva äta. Nu senast var det Karleby som var framme i rubrikerna, där en undersökning visat att ca 70 % av de som bodde på olika serviceboenden i staden led av undernäring.

Samtidigt som antagligen nog många av oss lider av undernäring, framförallt de som vi brukar kalla "äldre, äldre", så har vi också en grupp pensionärer som lider av övervikt. Så vad är då sanning och vad är myt om de äldres undernäring. När det gäller mathållningen för pensionärer får vi lov att särskilja på flera grupper och

inte dra alla över en kam. Många pensionärer gör själva både sina inköp och lagar sin mat på samma sätt som man gjort alltid. Hos dessa är undernäring en sällsynthet, om den alls förekommer. Istället kan det vara så att man äter lite i överkant, speciellt för de som i sin arbetskarriär utfört kroppsarbete och nu inte har samma fysiska aktivitet som under tidigare år. Om man efter pensioneringen lägger på sig några kilo är det säkert inte hela världen, under förutsättning att man inte lider av diabetes eller hjärt- och kärlsjukdomar.

Den grupp pensionärer som är i riskzonen för undernäring är de som oftast bor ensamma och inte gör mat varje dag utan lever på smörgås och plockmat, flera dagar i veckan. En annan grupp som också är utsatt är de äldre som får maten hem-

levererad genom hemtjänsten eller äter på serviceboenden och institutioner och dessa blir allt flera i och med att vi lever längre.

Vad beror det då på att just den sista gruppen, som får mat från olika tillredningskök är de som löper största risken att bli undernärda. De flesta kostchefer i våra kommuner och städer garanterar att maten innehåller tillräcklig näring så detta borde inte vara problemet. Antagligen ligger problemet i hur maten tillreds, transporteras och inte minst serveras.

Många av de pensionärer som får sin mat från ovan nämnda kök framhåller att utseendet på maten är oaptitlig, serveras oftast i plastlådor, man vet inte riktigt vad som är vad, allt är ihop rört och det har gått lång tid mellan tillredning och att maten serveras eller läm-

nas hos pensionären. För de äldre som får maten levererad hemma sker leveransen bara fem dagar i veckan, i vissa fall till och med färre dagar. Övriga dagars mat kommer i form av sådant som skall värmas i mikrovågsugn eller vanlig spis, vilket nog betyder försämrad kvalitet och oftast samma mat vecka efter vecka då inte alla rätter går att tillreda på förhand för uppvärmning.

Alla dessa faktorer gör att den äldre inte äter den mängd mat som man borde då aptiten inte är den bästa och den dessutom försämras av matens kvalitet och utseende. Någon undersökning har visat på att av den mat som körs ut till pensionärer så kastas minst 25 % och i vissa fall ända upp till 50 %. Om man som äldre bara äter en del av sina matleveranser och inte själv fyller på med

annat så är nog undernäringen ett faktum.

För att komma tillrätta med problemet, undernäring, borde alla som har att göra med de äldres mat tillredning och matvanor vara observanta på undernäringens problematiken. Även vi själva som pensionärer bör ta ansvar så att vi äter tillräcklig och rätt mat. Våra pensionärsorganisationer, speciellt våra lokalföreningar, bör aktivt följa med kvalitet, transporter och tillredning av maten samt tillredningskökens verksamhet.

På frågan om de äldres undernäring är en sanning eller myt skulle jag vilja svara att det är både sanning och myt, beroende till vilken pensionsgrupp vi tillhör.

Henrik Svarfvar

TANKAR OM SAMHÄLLET

Lisa Palm

Närståendevårdarens betydelse

En närståendevårdare är en person som vårdar en sjuk, funktionshindrad eller äldre närstående. Närståendevårdaren måste vara en anhörig person eller någon annan närstående person till den vårdbehövande. Stöd kan beviljas till en närståendevårdare om den närstående märker att den vårdbehövande inte längre klarar sig hemma utan hjälp. Stödets storlek varierar beroende på hur krävande vård som måste ges till den vårdbehövande. Storleken varierar även från kommun till kommun och från år till år. För året 2014 är den minsta mängden stöd en närståendevårdare kan få 381,00 euro per månad. Ifall den vårdbehövande kräver mera vård är även närståendevårdarens arvode större.

I dagens läge kostar den finländska sjukvården kostar allt mera. När ekonomin tryter behövs det alternativa metoder för att bekosta den finländska sjukvården. Det som särskilt anses bli en betydande

kostnadsfaktor i framtidens kommuner är äldre vården. Många kommuner kanske bär för det tryck som de stora årskullarna efter kriget kan lägga på den kommunala äldre vården. Ändå måste alla ges en god service. För att hjälpa att minska trycket på kommunernas vårdkostnader är olika former av vård hemma det bästa alternativet. Närståendevårdarens roll här är betydelsefull men närståendevård kräver förstås att någon tar hand om den vårdbehövande.

2013 uppskattas de närståendevårdare som får stöd ha sparat de finländska kommunerna 1,3 miljarder euro i social- och hälsovårdskostnader. När man räknar ihop hur mycket närståendevården totalt har sparat samhället kommer man till 3,3 miljarder euro i nettoinbesparingar för social- och hälsovården. Utan närståendevården skulle kostnader för äldre vården mer än fördubblas. De finländska kommunerna skulle knappast klara av en fördubbling av

äldre vården kostnader, särskilt inte i ett redan spant ekonomiskt läge. Närståendevårdarna bidrar alltså till en stor inbesparing av social- och hälsovårdskostnader. Dessutom är det de som inte ens får något stöd som bidrar med den största inbesparingen, det här till största del på grund av att det finns så många närståendevårdare som inte får något stöd. Utan dessa skulle knappast den finländska äldre vården gå runt.

Jag anser att den vård som närståendevårdarna gör borde uppskattas mera. Det finns i dagens läge uppskattningsvis 300 000 närståendevårdare, medan endast 40 000 av dessa får arvode. Ändå finns det ungefär 60 000 personer som gör tungt vardjobb som kräver mycket tid. Alla de här har i dag inte rätt till arvode för sitt jobb. Det jobb som de gör måste värdesättas. Dessutom har det redan konstaterats att



närståendevårdaren sparar social- och hälsovården stora summor. Därför skulle jag hoppas att den finländska staten kunde se det enorma jobb som närståendevårdarna gör och låta flera vårdare få arvode. Faktumet att vårdarvodet dessutom varierar från kommun till kommun och år till år gör att det inte alltid är helt säkert hur mycket man kunde få. Jag anser att det krävs en ändring av lagstiftningen som bestämmer åt vem arvode ges och vem som bestämmer hur stort arvode ska ges. Det här kunde utveckla de redan goda sidorna med närståendevården och minska social- och hälsovårdskostnaderna ytterligare.

Lisa Palm

Lisa Palm, Svensk Ungdom i Öserbottens ordförande, hemma från Nykarleby. Hon är 21 år gammal och studerar statskunskap vid Åbo Akademi i Vasa. På fritiden gör hon politik, hänger med kompisar och försöker ta det lugnt mellan varven.

Maarit Salolainen kuvattiin elokuussa suunnittelemiensa F&F:n ja Lauritzonin tulevien mallien ympäröimänä. Lokakuussa Salolainen piipahti tutustumassa Milanon messuilla uusimpiin lankatrendeihin.

Tiedätkö tämän mattotyypeistä?

Pitkänukkaiset matot eli ryijymatot valmistetaan eri paksuisista ja eri pituisista materiaaleista. Myös nukan tiheys vaihtelee.

Aito villamatto on pehmeä ja lämmin. Hyvin hoidettuna se kestää kulutusta ja säilyy pitkään. Villamatot ovat joko konekudottuja tai käsinsolmittuja. Maton arvo mitataan nukan määrällä neliösenttimetriä kohden. Mitä ohuempaa lanka on, sitä samettisempi on maton pinta. Uudenkarheasta villamatosta irtoaa nukkaa, mutta nukka vähenee ajan myötä. Nukkaaminen kuuluu maton luonteeseen. Tosin hinnakkaista ja hienoista matoista ei lähde uutenakaan nukkaa.

Itämaiset matot valmistetaan alueella, joka ulottuu Turkista Kiinaan.

Matto tehdään yleensä villasta tai silkistä ja puuvillasta. Tunnettuja ja laadukkaita itämaisia mattoja ovat Iranissa valmistetut persialaiset matot. Aasialaisesta rasvahäntälampaasta tehty lanka on arvostettua.

Puuvillamatot tai puuvillatrikoosta valmistetut räsymatot ovat helppoja pestä, ja ne kestävät kulutusta.

Polypropeenista tai polyamidista valmistetut nukkamatot ovat edullisempia kuin villamatot, ja ne kestävät kulutusta. Käytävillä käytettävien bukleemattojen pinta on täynnä pieniä lenkkejä. Bukleematon laatu vaihtelee tehtaittain ja valmistusmaittain. Bukleemattoa ei pidä tampata eikä pestä painepesurilla, sillä sen pohjamateriaali kärsii helposti.

Viskoosimatossa, joka on kevyt ja pölyämätön, on silkkimäinen ja kiiltävä pinta. Viskoosikuidusta tehtyä plyysimattoa käytetään usein silkkimaton korvikkeena.

Paperinarumatossa käytetään joko pelkkää paperinarua tai paperinarua ja puuvillaa. Uuden maton pinta on hyvä käsitellä likaa hylkivällä suoja-suihkeella. Likatahrat kannattaa poistaa heti ennen niiden imeytymistä pois. Paperinarumaton etuna on pölyämätön pinta, joten sitä suositellaan erityisesti allergisten kotien matoksi.

Juutti- ja sisalmattoja löytyy sellaisenaan tai sekoitettuna muihin kuituihin. Juuttia käytetään myös nukkamattojen pohjissa.

Muovimatot toimivat keittiöissä, kodinhoitohuoneessa ja ulkokäytössä.

Ne kudotaan muovista. Muovi voidaan myös yhdistää puuvillakuteeseen.

”Käsinkudottu matto on ekologinen sijoitus”

ASUMINEN Aalto-yliopiston professori neuvoo, kuinka onnistut matto-ostoksilla.

Heli Koivuniemi
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtyma.fi

– Käsinkudottu arvomatto on kestävä, ekologinen ja järkevä sijoitus, joka kestää oikein huollettuna aikaa, Aalto-yliopiston professorin **Maarit Salolainen** toteaa.

Kyllä, kyllä. Mutta mistä lähteä liikkeelle, jollei ole kokemusta käsinkudottujen mattojen hankinnassa?

Maton mukana kulkevat kuoriaiset ovat todellisen riesa.”

Kotimaassa VM-Carpetin kudotut matot ja Elina Heleniuksen Adealle suunnittelemaat mallistot kiehtovat professoria.

Mattoja ulkomailta hamuavien kannattaa hänen mielestään kohdistaa katseensa Italiaan, Turkkiin, Intiaan ja Nepaliin.

Salolainen mainitsee myös muun muassa italialaisen **Paola Lentin** ja Italiassa asuvan suomalaisen **Kristiina Lassuksen**, jonka matot kudotaan perinteisellä menetelmällä Nepalissa.

Intiasta ja Pakistanista löytyy nykyisin hänen mukaansa laadukkaita kä-

sinsolmittuja nukkamattoja, joissa on myös moderneja kuoseja.

– Varo kuitenkin, ettet tule huijatuksi. Käsinsolmittuna mattona saatetaan kaupata teollisesti tuotettuja bulkkimattoja, Salolainen muistuttaa ja kehottaa kysymään asiantuntijan apua ennen maton ostoa.

Toinen niksi on tässä:

– Matto on ehdottomasti ”pestävä” auringossa jo ostomaassa tai käytettävä pakkasessa kotiin tuodessa. Maton mukana mahdollisesti kulkevat kuoriaiset ovat todellinen riesa, johon ei pidä suhtautua leikkimielisesti.

Trooppisissa maissa auringossa riittää hänen mu-

Maarit Salolainen kuvattiin elokuussa suunnittelemiensa F&F:n ja Lauritzonin tulevien mallien ympäröimänä. Lokakuussa Salolainen piipahti tutustumassa Milanon messuilla uusimpiin lankatrendeihin.

kaansa puolen päivän kärvennys valvotusti. Liiasta haalistumisesta ei tarvitse olla huolissaan, sillä matto ei haalistu auringossa parisessa tunnissa enempää kuin ikääntyessäänkään.

Kun kylvetät mattoa pakkasessa, viilennä se ulkona ennen kuin heität sen runsaaseen puuterilumeen, ei nuoskalumeen, pariaksi vuo-

rokaudeksi.

– Jos laitat maton hanteen lämpimänä, lumi sulaa alta ja vahingoittaa mattoa.

Kesällä maton voi laittaa pakastimeen tai saunaan, jos aurinkokylpy lähtömaassa unohtui.

Vaikka maton tamppaamista ei enää harrasteta, Salolaisen mukaan silkki-mattoa voi hyvin kevyesti tampata ja tuulettaa ulkona. Sitä ei kuitenkaan pidä kylvettää lumessa.

Intialaismattojen

mukana professorin kotiin Suomeen matkusti Intiasta löytynyt pentu, joka tervehtii emäntäänsä kotona olevan kaverinsa Bracco Italianon eli italianseisojan kanssa.

– Arvomatot löytyvät minulta syvemmältä sisätiloista, Salolainen sanoo ja kertoo, että eteisessä on neljä metriä pitkä koneellisesti tuftattu polyamidimatto.

Siihen jää kätevästi koirien mukana tuleva hiekka ja lika.

Hän kertoo, että edullisen tapa hankkia arvomatotja ovat myös huutokaupat

Kuva: Niklas Kullström
ja kuolinpesät.

– Ei mattoa tarvitse aina ulkomailta ostaa. Yllättävistä paikoista voi tehdä löytöjä, Salolainen vihjaa.

Hyvä matto vähentää kaikua asunnossa

Heli Koivuniemi

Aalto-yliopiston professori **Maarit Salolainen** on ilahtunut, että 90-luvulla suomalaisiin iskostunut turha puritaanisuus alkaa hiljalleen muuttua.

– Mattoja käytetään jo enemmän suomalaisissa kodeissa. Ne ovat paitsi sisustuselementtejä myös akustisesti tärkeitä.

Eli jos kodissasi kaikua, kurkkaa lattialle. Ratkaisuna

ongelmaan saattaisi olla maton hankinta.

Mitä asiantuntija suosittelee huomioimaan mattoa kodin eri tiloihin hankittaessa?

– Eteiseen kannattaa ehdottomasti hankkia matto. Vaikka eteisessä

olisi klinkkerit, hiekanjyvät naarmuttavat klinkkerinkin pintaa ja hiekka kulkeutuu olohuoneeseen ja muihin tiloihin.

Paimentolaisten kumatot, itämaiset kelim-ma-

tot eivät kestä eteisessä kulutusta. Salolaisen mukaan sisalmatot ja kookoskuitumatot voi niin ikään unohtaa eteisessä. Tärkeintä on, että matto on helposti puhdistettava.

– Kuraa ja kosteutta sietävät parhaiten konetuftatut polypropeenitai polyamidimatto, Salolainen sanoo.

Räsymatot ovat vertaansa vailla.”

Kudematot elävät nyt uutta aikaansa.

– Räsymatot ovat vertaansa vailla. Ne ovat helppoja pestä ja pesun jälkeen hyvännäköisiä, professori myöntää.

Hänen omia suosikkejaan olohuoneeseen saavuttaessa ovat villanukkamatot

ja huovutetut villamatot.

– Itsensä pesevä villa on ekologinen, kaunis ja kestävä, ja siitä

voi tuputella tahrat pois. Villaa voi hoitaa luomumenetelmin.

Allergisille Salolainen suosittelee kudottuja paperinarumattoja.

– Paperinarumatot ovat villan tavoin likaa hylkiviä, ja ne voi suojata erikseen käsittelyaineella.

Vaikka Salolaisen suosikit hylkivät likaa, paras suoja-keino on välillä

maton rullaamien talteen.

– Esimerkiksi suurempien perhejuhlien tai koiran pennun sisäsiistiksi

oppimisen ajaksi, matto on hyvä laittaa syrjään.

Tiedätkö, miten pyykkisi pitäisi pestä?

ASUMINEN Marttaliiton asiantuntijan mukaan perusohjeiden suosituksia on yhä hyvä noudattaa.

Heli Koivuniemi
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtyma.fi

Joskus niinkin arkinen asia kuin pyykinpesu herättää kiivaan keskustelun ja nousee uutisotsikoiden kärkeen.

Ylen nettisivuillaan 8.7. julkaisema uutinen suomalaisten pyykinpesusta herätti suomalaiset pohtimaan tapojaan. Uutisen mukaan suomalaiset pesevät vaatteitaan liian usein ja liian alhaisissa lämpötiloissa.

Kritisoinnin kohteena olivat muun muassa vaatteiden pesusuositukset, joita pidettiin liian alhaisena.

Asiantuntijoiden mukaan taustalla on vaatevalmistajien tavoite välttää reklamointia ja toisinaan jopa oikean pesulämpötilan kerտovan lapun puuttuminen.

Myös Iltalehden bloggari Anja Nystén kirjoitti pyykinpesusta blogissaan.

Nystén moitti alun perin tanskalaisesta selvityksestä Suomeen levinnyttä uutisointia. Otsikoiden mukaan suomalaisten pyykeissä muhii bakteeripommi.

Nysténin mukaan toimittajien olisi pitänyt kyseenalaistaa tutkimustulos, sillä

sen teettäjänä oli teknokemian yritys Vanish, joka markkinoi omaa tuotettaan antibakteerisena. Ainakin uutisoidessa olisi pitänyt kertoa tutkimuksen teettäjän nimi.

Värilliset farkut voivat päästää väriä, vaikka noudataat pesuohjetta.”

Kehittämispäällikkö

Teija Jerkku Marttaliitosta sanoo, että pesuohjeisiin olisi hyvä tutustua jo vaatteita ostaessa.

– Materiaali ja muut ominaisuudet vaikuttavat hoito-ohjeeseen.

Esimerkiksi värilliset farkut voivat päästää väriä, vaikka ne eivät olisi vialliset ja vaikka pesuohjeita noudattaisikin.

Jerkun mukaan hoito-ohjeesta vastaavat tekstiili- ja vaatevalmistajat.

– Pesu-ohjeet on hyvä ottaa talteen, varsinkin kun ne ohuista huiveista ja tekstiileistä leikkaa mielellään pois.

Tieto on tärkeä

pesulallekin. – Ilmoitetut lämpötilat ovat suosituksia, joilla tuote puhdistuu parhaiten, eikä mene pilalle.

Hän myöntää itse pese-

vänsä joskus pyykkejä 60 asteessa, jos huomaa, että vaateen materiaali on 100 prosentista puuvillaa, vaikka pesu-ohjeessa muuta kerrotaankin.

– Mutta vastuu on aina kuluttajalla, jos hän ei noudata annettuja ohjeita.

Nestemäinen pesuaine sopii usein tahrojen esikäsittelyyn.”

Jerkku muistuttaa, että pyykkien esikäsittelyllä välttää turhia pesuja ja saa paremman lopputuloksen.

– Tahrat lähtevät parhaiten tuoreena. Nestemäinen pesuaine sopii usein tahrojen esikäsittelyyn.

Asiantuntija suosittelee esikäsittelemään ylimääräisten tahrojen lisäksi paitojen kaulukset.

Energiasäästöä

ja ekologisuutta tavoittelevissa uusimmissa pesukoneista löytyy jopa 20 asteen pesuohjelmia.

Jerkku muistuttaa, että alhainen pesulämpötila ei välttämättä takaa parasta pesutulosta. Siksi vaatteita olisi välillä hyvä pestä kor-

keammassa lämpötilassa.

– Rasvatahrat eivät välttämättä puhdistu, eivätkä mikrobit lähde pyyhe-liinoista tai lakanoista alle 60 asteen pesussa. Myös hajuhaittojen, kuten hienhajun poistaminen vaatii usein korkeampia lämpötiloja.

Huuhteluaineiden

käyttö on Jerkun mukaan makuasia.

– Ne poistavat sähköisyyttä ja pehmentävät pyykinä, mutta ilmankin pärjää.

Joustavien stretch-vaatteiden kanssa ei suositella huuhteluainetta.

Näin säästät ympäristöä

- ▶ Hanki kotiin pesukone, joka on ihanteellinen omalle pyykkimäärällesi.
- ▶ Lajittele pyykit ennen pesua.
- ▶ Pese täysiä koneellisia, mutta älä täytä konetta liian täyteen.
- ▶ Koneessa on sopivasti pyykinä, kun käsi mahtuu suorana pyykin päälle.
- ▶ Suosi energiasäästöohjelmia.
- ▶ Vältä turhaa vaatteiden pesua, jos vaateen voi raikastaa esimerkiksi tuulettamalla tai käsittelemällä pelkän tahran.
- ▶ Käytä erilaisille pyykeille mielellään omia pesuaineita: hieno, -kirjo, ja -valkopyykinä. Oikeanlainen pesuaine pidentää vaateen käyttöikä.
- ▶ Annostele pyykinpesuaine oikein. Älä käytä liikaa pesuainetta, sillä se vaikeuttaa huuhtomista, on kallista ja ympäristölle haitallista.
- ▶ Käytä talvitakkeja pestessä vähemmän pesuainetta kuin normaalisti.
- ▶ Vaihtelee pesuaineita välillä, sillä eri pesuaineet tehoavat erilaiseen likaan ja tahraan eri tavoin.
- ▶ Koneet käyttävät vähän vettä, joten käytä tarvittaessa ylimääräistä huuhteluohjelmaa.
- ▶ Jos käytät pesupähkinöitä tai muita vaihtoehtoisia pesuaineita, esikäsittele tahrat tahrannoistoinnalla, esimerkiksi sappisaippualla.
- ▶ Pesupähkinöiden pesuteho perustuu saponiiniin, jota on myös muun muassa hyvänheikinsavikan siemenissä ja kvinoassa.
- ▶ Pyyhi koneen kumikaulukset kuivaksi, etteivät ne homehdu. Jos kumikauluksiin on kertynyt homea, voit kokeilla poistaa homea kloriitilla.
- ▶ Pidä pesukoneen luukku auki pesujen välissä.
- ▶ Puhdista koneesi säännöllisesti, kerran tai kaksi vuodessa 90 asteen pesuohjelmalla tyhjänä. Mukaan voit laittaa 100 grammaa apteekista ostettavaa sitruunahappoa tai kaupasta erikseen puhdistusta varten myytävää ainetta. Näin poistat koneesta saostumat ja pidennät koneen käyttöikä.
- ▶ Käytä taloyhtiösi pesulaa, jossa voit pestä kätevästi esimerkiksi vuodevaatteet, peitot ja tyyny.
- ▶ Käytä pesulapalveluita.

Lähteet: Martat Teija Jerkku ja Finatex

Kuivatatko pyykkisi kuivausrummussa vai narulla?

Heli Koivuniemi
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtyma.fi

Kuivausrummun käytöstä on voinut myös keskustelua nettissä.

Keskustelua seuratesa epä tietoisuus rummun eduista kasvaa.

Osa käyttää kuivausrumpua luonnostaan, toisille se vaatii totuttelua.

Vaatteiden hoito-ohjeista kannattaa tarkastaa, voiko sen laittaa kuivausrumpuun.

Työtehoseuran laskelmien

mukaan perinteiset kuivausrummut kuluttavat paljon energiaa, mutta uudella säästävällä lämpöpumpputekniikalla toimivalla kuivausrummulla kuivaaminen on jopa energiatehokkaampaa kuin narulla kuivaaminen.

Jos pyykit kuivattaa narulla, kylpyhuoneessa on hyvä huolehtia hyvästä ilmanvaihdosta ja lattialämmitys on hyvä pitää päällä.

Lisäksi Jerkku kiinnittäisi huomiota myös pyykin jälkihoitoon.

Pyykin huolellinen ripus-

taminen, saumojen suoristaminen ja laskosten oikominen kosteana vähentävät tai jopa poistavat silittämisen tarpeen.

– Jos ripustat pyykit huolimattomasti, se kosta tuu silittäessä.

Silittämättä siistit tekstiilit kaipaavat usein silittämistä, mutta siliävät helpommin, Jerkku huomauttaa.

Jerkku tietää

myös kuivausrummun edut.

– Pienissä asunnoissa rumpu on käytännöllinen, koska pyykit kuivuvat nope-

asti, eikä kuivattaminen vie tilaa. Koska rummussa kuivatut vaatteet ovat pehmeitä, ei pestessä välttämättä tarvitse käyttää huuhteluaineita, Jerkku luettelee etuja.

Vaikka rumpua saisi käyttää, saattaa vaate hiukan kutistua.

– Olen kuullut, että joku hankkii esimerkiksi hiukan isoja vauvanvaatteita, koska vaatteet voivat kutistua kuivausrummussa hiukan.

Osalle tekstiileistä kuivausrumpu ei sovi lainkaan, ja se kerrotaan hoito-ohjeessa.

Kuivausrumpu kerää ir-

tonöyhtää ja saattaa tuntua, että vaate kuluisi. Jerkku on asiasta eri mieltä.

– Tekstiileissä on aina irtöyhtää pinnalla, joka rummussa kuivatessa sitten irttoa.

Jotkut kuivausrumpua keilleet ovat valittaneet sen hajun tarttuvan vaatteisiin.

Tätä varten on kehitetty hajustelappuja, jotka voi laittaa rumpuun pyykin joukkoon.

Hajustelaput kuulostavat Jerkun mukaan turhakkeilta.

– Osa ei halua edes, että heidän vaatteensa tuoksuvat.

▶ LYHYESTI

Honda lisäsi Jazzin varustelua

Automafia

Vuosimallin 2014 Honda Jazz on saatavissa uudella Comfort Plus -varustelulla. Tavallisen Honda Jazz Comfortin vakiovarusteisiin kuuluvat vakiona muun muassa automaattinen ilmastointi, sähkökäyttöiset ikkunat ja etusumuvalot, takapenkin selkänojan kallistuksen säätö ja koria vasten taittuvat sivupeilit.

Uuteen Honda Jazz Comfort Plus -malliin on lisätty vielä 16-tuumaiset kevytmetallivanteet, vakionopeussäädin, tummennetut takalasit, korkeataajuuskaiuttimet, keskikyyvärnoja ja nahkaverhoillut ohjauspyörä sekä vaihteenvalitsimen nuppi. Näillä varusteilla Jazz on entistäkin paremman näköinen ja mukavampi käyttää.

Honda Jazz Comfort Plussan hinta on 19 990 euroa ja CVT-vaihteistolla varustettuna 21 574 euroa.

Vuosimallin vaihtuessa myös Honda Jazz Hybridit ovat saaneet uudet hinnat, jotka ovat noin tuhat euroa aiempaa alhaisemmat. Honda Jazz Hybrid maksaa Comfort varustein 21 875 euroa ja ylellisemmällä Elegance-varustelulla 23 347 euroa.

Uusi Ford Mustang myös Eurooppaan

Automafia

Uusi Ford Mustang on tulossa myös Euroopan markkinoille.

Tarjolla on kaksi moottorivaihtoehtoa: Fordin 5,0-litrainen V8, joka tuottaa 426 hevosvoimaa ja 529 Newtonia, ja uusi 2,3-litrainen EcoBoost.

EcoBoostissa on suoraruiskutus, muuttuva venttiilien ajoitus ja turboahdin. Se tarjoaa 309 hevosvoiman tehot ja 407 Nm:n väännön.

Automaattivaihteiseen autoon saa valinnaisvarusteena ohjauspyörässä olevat vaihteenvalitsimet.

Uudessa Ford Mustangissa on täysin uusi etu- ja takajousitus.

Pelkästään uudenlainen kehänmuotoinen apurunko auttaa jäykistämään eturakenneta vähentäen massaa, mutta tarjoten ennustettavamman ohjaustuntuman ja siten paremman käsiteltävyyden, ohjauksen ja ajettavuuden, Ford lupaa.

Uusi Lexus Suomeen tammikuussa

Automafia.net

Lexus GS-mallisto monipuolistuu, kun GS 450h:n rinnalle saapuu uusi GS 300h.

Lexus GS 300h on täyshybrid, jonka bensiinimoottori on nelisylinterinen ja 2,5-litrainen.

Lisäksi autossa on kaksi

sähkömoottoria.

Järjestelmän kokonaisteho on 164 kW (223 hv).

Aiempaa pienemmän hybridivaihtoehdon myötä mallin yhdistetyn ajon kulutuslukema on tippunut lukemaan 4,7 l/100 km.

Vastaava CO₂-päästö on vain 109 g/km.

Yhä useampi uusi BMW on nelivetoinen

KOEAJOSSA Uusin tulokas BMW:n 5-sarjassa on 520d xDrive.

Janne Suomalainen
Automafia.net

Vaikka BMW tunnetaan edelleen takavetomalleistaan, Suomeen myytävistä uusista BMW-autoista jo noin puolet on nelivetoja.

Suosion taustalla on paitsi Suomen haastavat keliolosuhteet, myös tarjonnan laajuus: xDrive-neliveto on nykyään saatavilla lähes jokaisessa BMW-mallisarjassa.

”520d on suorituskykyinen, mutta myös entistä taloudellisempi.”

Suosion voi odottaa jatkuvan, sillä xDrive tarjonta monipuolistuu tasaiseen tahtiin.

Uusin tulokas BMW:n 5-sarjassa on 520d xDrive.

Tämän suosituksen dieselmoottorin saa nyt myös siis nelivetoisena. Samalla pakettiin kuuluu myös automaattivaihteisto.

520d:n 2,0-litrainen diesel tarjoaa tehoa mukavat 135 kW (184 hv) ja vääntöä 380 Nm. Näillä tehoilla auto kiihtyy satasen vauhtiin parhaimmillaan 8,1 sekunnissa.

520d on siis suorituskykyinen, mutta myös entistä taloudellisempi.

Takavetoisena auton yh-

rullaa vapaalla.

Rullaamistoiminnolla alamäessä auton vauhti voi kasvaa, kun normaalisti automaatilla ajaessa kaasupolkimen kevennys ja moottorin kierrosten putoaminen hidastaa auton vauhtia.

Uuden moottoriversion myötä nelivetoiseen 5-sarjalaiseen pääsee nyt käsiksi entistä pienemmällä summalla.

Business Automatic-varustelulla 520d xDriven lähtöhinta on 55 000 euroa.

Toinen malliston uutuus eli 518d puolestaan pudottaa 5-sarjan lähtöhinnan entistä alemmas. Automaattivaihteisena ja Business-varustelulla 518d:n lähtöhinta on 47 000 euroa. Sekä 520d xDrive että 518d on saatavissa sekä Sedan- että Touring-mallina.

Nelivetoiseen

Uusin tulokas BMW:n 5-sarjassa on 520d xDrive.

5-sarjalaiseen pääsee nyt käsiksi entistä pienemmällä summalla.”

Eco Pro muuttaa muun muassa kaasupolkimen reagointia ja ilmastoinnin/lämmityksen toimintaa mahdollisimman taloudelliseksi.

Eco Pro-tilassa on käytössä automaattivaihteiston rullaamistoiminto eli kun kaasupolkimen nostaa, auto

Liikennesäännöt tunnetaan aiempaa paremmin

Liikenneturvan selvityksen perusteella suomalaiset tuntevat liikennesäännöt ja liikennemerkit paremmin kuin vuonna 2001, kun asiaa edellisen kerran tutkittiin.

Silti parannettavaakin on.

Esimerkiksi kärkikolmio oli osalle vastaajista epäselvä.

Kärkikolmion eli väistämisvelvollisuudesta risteyksessä ilmoittavan liikennemerkin tuntemista mitattiin avovastauksysymyksellä.

Oikeaksi vastaukseksi hyväksyttiin oikeanlaiseen toimintaan eli muiden väistämiseen päätyneet vastaukset.

Autoilijoista kärkikolmion tunsi noin 95 prosenttia, mutta ei-autoilevista vain 70 prosenttia.

Uusista merkeistä eniten hämmennystä aiheutti tunnelin alkamisesta ilmoittava liikennemerkki.

Sen tunnisti 94 prosenttia vastaajista, mutta kolmannes ei tiennyt, että merkki sisältää kiellon tehdä U-käännös.

TNS Gallup selvitti suomalaisten liikennesääntötuntemusta Liikenneturvan toimeksiannosta keväällä 2013. Kyselyyn vastasi netin kautta 1 520 henkilöä.

Testaa taitosi!

Tutkimus ja siihen liittyvät kysymykset löytyvät osoitteesta [www.liikenneturva.fi/ sites/default/ files/materiaalit/Tutkittua/Tutkimukset/2013_tunnetaanko_saannot.pdf](http://www.liikenneturva.fi/sites/default/files/materiaalit/Tutkittua/Tutkimukset/2013_tunnetaanko_saannot.pdf)

Näin autoilet turvallisesti talvella

AJASSA Huolehdi varusteista ja asenteestasi liikenteessä.

Janne Suomalainen
Automafia.net

Talvirenkaiden vaihdon lisäksi autoilijan kannattaa muistaa pari niksiä, joilla talviautoilusta tulee mukavampaa ja turvallisempaa.

Tarkista jäähdytinneste, lasinperusneste ja moottoriöljy

Pieni, mutta merkittävä autoilijan itse suorittama huoltotoimenpide on nestesäiliöiden täyttäminen.

– Jäähdytinnesteen pakaskenkestävyys on syytä varmistaa, ja lasinpesunesteen ja moottoriöljyn riittävyyden tarkistaminen kannattaa ottaa rutiinitoimenpiteeksi etenkin pidemmille matkoille lähdettäessä, BMW Suomen varaosista ja lisävarusteista vastaava aluepäällikkö Markku Hämäläinen neuvo.

Näkyvyyden kannalta olennaisia varusteita ovat

pyyhkimet ja valot, joiden toimimiseen ja puhtauteen on syytä kiinnittää huomiota.

Hyvän näkyvyyden varmistamiseksi autossa on myös oltava kunnollinen jääraappa ja lumiharja.

Muita tarpeellisia oheistarvikkeita ovat pieni lumi-lapio, taskulamppu ja lämmin peitto.

Älä lämmitä liian kauan – mutta varaa aikaa raappaamiseen

Pakkassäällä auton esilämmitys hyödyttää kuskia muun muassa jouduttamalla liikkeelle lähtöä ja pienentämällä polttoaineen kulutusta ensimmäisten ajokilometri-en aikana.

Esilämmityksen kesto vaihtelee, ja se kannattaa ajoittaa oikein tarpeettoman lämmittämisen välttämiseksi.

Lumen ja jään puhdistamiseen kuluva aika saattaa yllättää – ja siksi liikkeelle lähdetään liian usein puoli-

jäisillä ikkunoilla.

Myös lyhyitä ja tuttuja reittejä ajettaessa autoilijan on kuitenkin syytä nähdä vaivaa näkyvyyden ja oman turvallisuuden parantamiseksi.

Lumi ja jää tulee puhdistaa kaikista ikkunoista, katolta ja ilmanottoaukoista.

– Lasien huurtumista voi estää ilmanvaihdon lisäksi puhdistamalla ikkunoiden sisäpinnat ja huolehtimalla siitä, ettei sisätiloihin kulkeudu kenkien ja vaatteiden mukana lunta ja kosteutta, Hämäläinen vinkkaa.

Valitse renkaat ajotapasi mukaan

Suomessa talvirenkaita on käytettävä joulukuun alusta helmikuun loppuun asti. Lain mukaan renkaiden urasyvyyden tulee olla vähintään 3 millimetriä, mutta pohjoisen olot vaativat usein 4 millimetrin urasyvyyttä.

– Paremmat renkaat kannattaa laittaa taakse, mutta suurta eroa renkaiden kunnossa ei saisi olla. Ajomu-

kavuuden parantamiseksi rengaspainetta voi talvisin nostaa noin 0,5 baaria suositusta korkeammaksi, Hämäläinen neuvo.

Kitka- ja nastarenkaiden väliltä valittaessa autoilijan kannattaa punnita omia tarpejaan ja toiveitaan.

Kitkarenkaiden etuna on äänettömyys, mutta ne vaativat nastarenkaisiin verrattuna enemmän ajokokemusta ja tuntemusta.

Tekniikka ei auta, jos nopeutta on liikaa

Kuljettajan oman asenteen merkitystä ei voi korostaa liikaa talviautoilussa, pitkän linjan ammattilainen sanoo.

Kärsivällisyyttä ja tarkkaavaisuutta vaaditaan huonolla kelillä jokaiselta tiellä liikkujalta.

– Hermostuminen ja kiire näkyy monesti kaas- ja jarrujalan käytössä. Autojen automaattijärjestelmät auttavat liukkailla, mutta nekään eivät pelasta, jos nopeus on liian korkea.

Uusi S-Cross nuorentaa Suzukin ilmettä

KOEAJOSSA Suzuki SX4 S-Cross 1.6 VVT 4WD GL+ on houkutteleva myös hinnaltaan.

Janne Suomalainen
Automafia.net

Suzuki on tuonut mallistoonsa uutuu-den, jolla on hyvät mahdollisuudet houkutel-la aivan uusia kuljettajia Suzukin rattiin.

Tämä uutuus tunne-taan nimellä Suzuki SX4 S-Cross.

Vanha SX4 X-OVER on edelleen mallistossa, mutta uusi S-Cross tarjoaa selvästi nuorekkaamman vaihtoehdon.

S-Crosss tarjoaa hieman reilumman maavaran kuin perinteinen farmari ja on saatavissa myös nelivetoi-sena, mikä tekee siitä var-sin monikäyttöisen.

Vaikka auton kokonais-pituus on vain 4,3 metriä, tarjoaa matkustamo kohtu-ullisen reilut sisätilat.

Tavaratilaa löytyy 430 litraa. Lisätilaa saa kasva-tettua kaatamalla takapen-kit 40/60-osissa.

Manuaalivaihteinen etuveto tulee perusvaruste-lulla (GL), mutta nelivedot saa kattavammalla (GL+) varustelulla.

GL+ varusteluun kuuluvat muun muassa automaattinen ilmastointi,

GL+ avaimeton lukitus- ja käynnistys-järjestelmä ja Bluetooth

handsfree.

Vakionopeudensäädin, audiojärjestelmä ja ajoti-etokone kuuluvat vakiona koko mallistoon.

Bensa- ja dieselmootto-rivaihtoehdot ovat molem-mat 1,6-litraisia.

Dieselin parina on aina 6-vaihteinen manuaalivaihteisto ja neliveto.

Bensakone on saatavana

5-vaihteisella manuaalilla tai portaattomalla CVT-automaatilla, joko etu- tai nelivetona.

Tämä vapaastihengittävä 1,6-litrainen bensamoot-tori tuottaa tehoa 88 kW (120 hv) ja vääntöä 156 Nm.

Manuaalivaihteistolla varustettuna moottori on

kohtuullisen suorituskyky-inen kaupunkinopeuksissa.

Moottoritielle kiihdyt-äessä huomaa kuitenkin kaipaavan lisää voimaa ko-nepellin alle.

Vapaastihengittävän moottorin ehkä suurin ongelma on melko olema-ton alavääntö. Moottorin ominaisuuksiin tottuu kuitenkin melko nopeasti ja 1,6-litrainen on yllät-tävän riittoisa voimanlähde tähän crossoveriin.

Moottorin hyviin puoliin lukeutuu sen taloude-lisuus.

Nelivedolla ja manu-aalivaihteistolla auton yhdistetty kulutus on 5,9 l/100km ja CO2-päästöt 135 g/km.

Kiihdytyksissä joutuu

käyttämään reilusti kier-roksia, mikä lisää kulutusta selvästi kaupunkiajossa.

Matka-ajossa on mah-dollista päästä lähemmäs yhdistetyn kulutuksen lukemia.

6-nopeuksinen vaihteis-to, joka on saatavissa die-selmallin kanssa, varmasti parantaisi myös tämän bensamallin suorituskykyä ja taloudellisuutta entises-tään.

S-Crossin AllGrip-nelivetojärjestelmä tarjoaa neljä ajotilaa; Auto, Sport, Snow ja Lock.

Auto-asento sopii erilaisiin ajotilanteisiin ja on polttoainetaloudellisin valinta.

Sport siirtää enemmän voimaa takapyörille.

Snow on suunniteltu

liukkailla pinnoille ja Lock lukitsee voimansiirron etu- ja taka-akselin välillä.

Lock-tila on käytössä kun ajonopeus on alle 60 km/h.

Autossa on vakiona myös ESP-ajovakaudenhallinta-järjestelmä.

Uusi Suzuki SX4 S-Cross on houkutteleva myös hinnaltaan.

Malliston hinnat alkavat 19 998,22 eurosta. Tämän nelivedon lähtöhinta on 24 937,19 euroa ja dieselmalli-in pääsee käsiksi 29 395,04 eurolla.

Mallien hintaero ei muo-dostu pelkästään moottorin ja voimansiirron perusteel-la, vaan kalleimmissa mal-leissa myös vakiovarustelu on kattavampi.

Överraskande vinter

Text och foto:
Hans Hästbacka



Frisk sydostlig vind med snöyra under en helmulen himmel. Så överraskas vi passagerare av vintern vid färjhamnen i Holmsund, när vi går i land från m/s Wasa Express efter en lugn färd över Kvarken. Det känns överkligt att stiga rakt in i det vintliga landskapet efter det långvariga och våraktiga väder som varat hemmavid i Österbotten – och även i Västerbotten. Men människan spår och vädret rår.

Följande morgon ligger Umeå med omnejd inpackad i tjugo centimeter snö. Vit och ren blidsnö, som gjord för tillverkning snögubbar och snökojor medan snösvängen kör i gång på vägar, gator och gårdar. För många Umeåbor blir det vinterns första snöskottning, och kanske också den sista om lågtryck och sydliga vindar fortsätter att dominera.

Under frukosten tittar solen fram i knappa tio minuter. Soldränkta minuter som visar att solen nog finns kvar på himlavalvet, fastän man nästan förlorat hoppet under de tre senaste veckorna med gråmulen väderlek. Solsken och blå himmel är värdefulla ingredienser i vårt dagliga liv. Vi blir piggare och gladare av bländande solsken på en blånande himmel, inte bara i själen utan också i kroppen.

Den korta solstunden får talgoxar och en blåmes att sjunga bland hus och



Kyrkan i Vindeln är en praktfull byggnad som vasstinnad strävar mot de himmelska höjderna.

träd. Och skatorna vaknar plötsligt till liv och ställer till med revirstrider i skogsbrynet. Det gäller att staka upp gränserna i god tid före bobygge och äggläggning. Till den tiden är det ännu några veckor men reviruppgörelserna skall vara avslutade innan dess, för sedan tar bobygget och den efterföljande ruvningen all tid och energi.

Vi skottar fram bilen ur snön för en färd längs Umeälven och Vindelälven. Det visar sig att snö-fallet i Holmsund

och Umeå inte varit något lokalt väderleksfenomen. Hela Västerbotten ligger inbäddad i den vita snön; älvdalarna, skogarna och fjällen. Snön lyser upp landskapet, men något strålände solsken som skulle lyfta landskapet och dagen blir det inte. Nåväl, solen har i alla fall visat sig, så hoppet om några solskensdagar längre fram på våren lever vidare.

Umeälven hör till de stora elkraftsproducenterna i Sverige med ett flertal kraftverk, dammbyggen och vattenmagasin som spaltar upp den 470 kilometer långa älven. Den älven är inte så lockande, så vi viker

av längs Vindelälven som rinner ut i Umeälven i dess nedre lopp. Vindelälven är nästan lika lång som Umeälven, fredad från kraftverk och dammbyggen och rinner därmed otämjad genom landskapet med långa och öppna forsar även under stränga vintrar. Älven har kvar bland annat sina laxar, uttrar och övervintrande strömstarar – alla goda tecken i ett rinnande vattendrag som ständigt och rastlöst färdas mot sin förening med havet.

Strax före Vindelns kommunala centrum stannar vi upp, fångade som vi blir av den resliga kyrka som för stunden dominerar sceneriet. Svagt rosafärgad och med svarta och starkt lutande tak höjer sig kyrkan i Vindeln mot den grå himlen. Den ståtliga kyrkan intill älvstranden är nästan osannolik, där den stilren och vasstornad strävar mot de himmelska höjderna. Kyrkan som invigdes 1903 skulle gott passa in i en mellaneuropeisk stad från medeltiden. Nu står den på sin givna plats i en älvdal, nedanom själva samhället och med utsikt över forsar och tillfrusna lugnvatten.

Vi svänger ner mot kyrkan för att se den på närmare håll. Vidsträckta gravgårdar visar att många älvdalsbor och skogsbor ligger begravda här. Kyrkan och samhället har i långa tider varit centrum i en rik bygd, där älven med sina forsar och sitt laxfiske spelat en stor roll i kulturbygden. I Vindelns kommunvapen ingår de två elementen tillsammans med en slaga som symboliserar jordbruket. Älven gav den dagliga fisken och jorden det dagliga brödet. Husen byggde man själva av timmer från skogen där man också hämtade veden.

Två talgoxar sjunger vid kyrkan, trestavigt och gammaldags. I en björk borta vid det rödmyllade kapellet och dito klockstapel pinglar



I den strida forsen står en isflakssvamp och balanserar på en smal och låg fot.

i Västerbotten



Den gamla klockstapeln och kapellet står i skuggan av kyrkan men faller bättre in i älvdalens natur- och kulturbyggd.

en ensam grönfink i sin bjällra. Kännspaka och samtidigt anspråkslösa fågelläten intill den dominerande kyrkan.

En bit norrom kyrkan ligger ett av Vindelälvens vackraste forsavsnitt, Renforsen. Forsen och kyrkan har ögonkontakt med varandra. Vi vill se forsen på nära håll och letar oss ner mot älvsstranden på östra sidan. Den skogklädda älvslutningen ligger inbäddad i snö, där inget djur ännu hunnit sätta sina spårstämplat. Ett snöfall efter en längre tids barmarksperiod brukar få många djur att dröja sig kvar på övernattnings- och överdagningsplatser. Sedan ger de sig ut på födosök. Dessutom har snöyran fortsatt in på natten och sopat igen eventuella från kvällen och kvällsnatten.

En spångad led med snöiga trappsteg och skyddande räcken går ner till forsen som strid och öppen brusar fram mellan isbrämade stränder. Så ser en vild och

otämjd fors ut i en älv då vintern tillfälligt fällt sitt vita täcke över trakten.

Medan jag fotograferar forsen spanar jag av iskanten och de stenar som sticker upp ur vattnet. En strömstare skulle vara ett trevligt fågelinslag i forsen, men jag får inte syn på någon strömstare. Den starstora fågeln, mörkt chokladbrun och med vitt frackbröst finns häckande i svenska och norska fjällvärlden vid klara, strömmande vatten. Till vintern flyttar strömstararna mot sydost för att leta upp isfria och strömmande vatten att vistas vid under vintern. Höstflyttningen mot sydost hämtar en hel del svenska och norska strömstarar till Finland, där åar och bäckar med vatteninsekter lockar dem att stanna över vintern.

Vindelälven har säkert sina övervinterande strömstarar trots att vi inte råkar få syn på någon i Renfor-



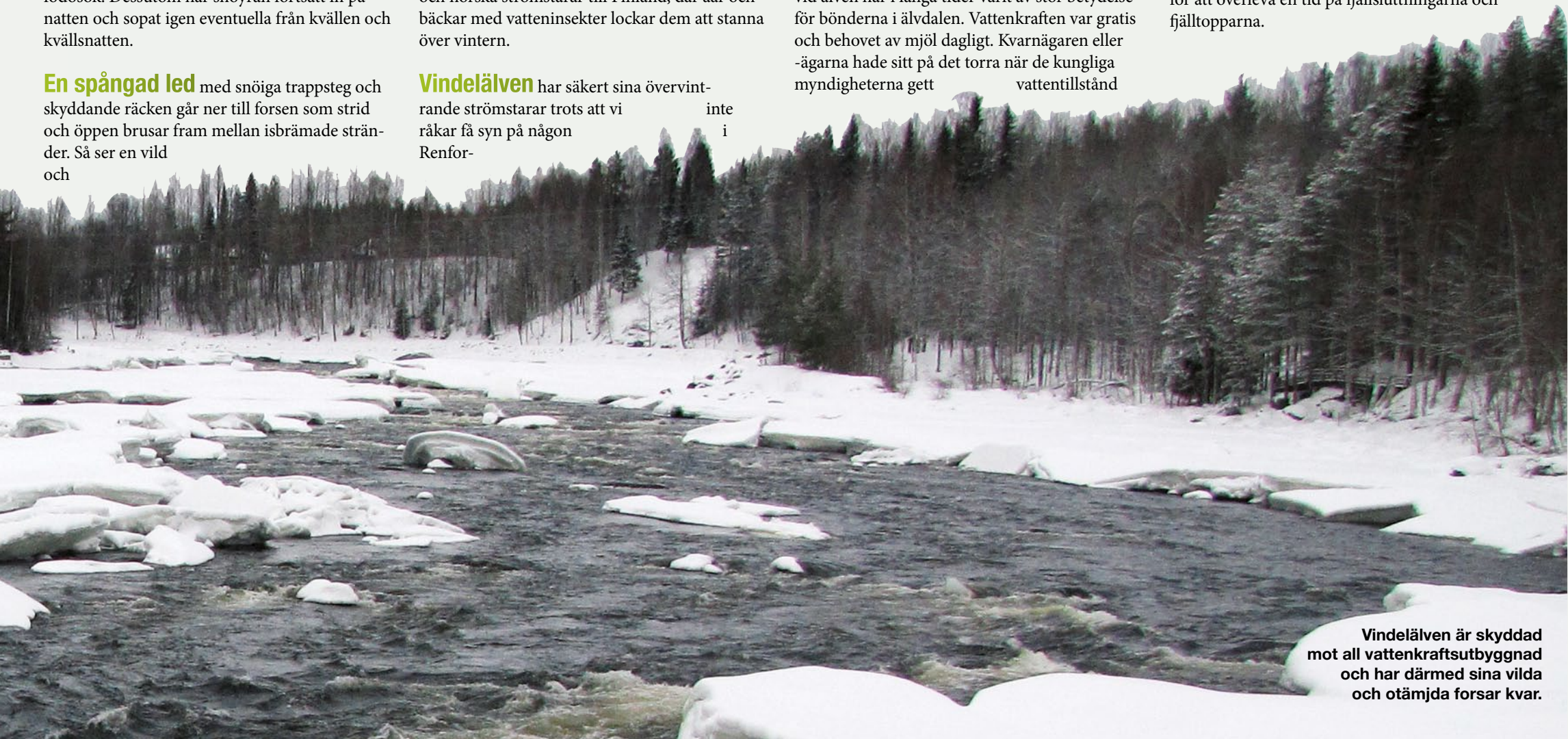
Kvarnbyggnaden vid Renforsen gör sig bäst från den motsatta stranden.

sen. Och uttern är given längs älven, fiskrik som vattendraget är. Men uttrarna har fiskat klart för denna dag och ligger och sover bort resten av dagen i sin torra lya i strandbrinken.

Vid Renforsen står en gammal kvarnbyggnad – plus några modernare byggnader som ett hotell och annat för turistnäringen – men jag får inte någon fason på bilderna. Byggnaden är stor och perspektivet för snävt. Vi kör en omväg över till den västra sidan för att få ett bättre perspektiv på den gamla och vackra byggnaden, renoverad och under sommarhalvåret nyttjad som utställnings- och försäljningslokal. De gamla kvarnarna vid älven har i långa tider varit av stor betydelse för bönderna i älvdalen. Vattenkraften var gratis och behovet av mjöl dagligt. Kvarnägaren eller -ägarna hade sitt på det torra när de kungliga myndigheterna gett vattentillstånd

och kvarnen var byggd.

När jag zoomar in byggnaden kan jag utesluta de turistiska byggnaderna, som för all del faller ganska väl in i bilden, och renodla bilden på kvarnen – den gamla kulturbyggnaden på älvsstranden. Ute i den öppna forsen står en märklig isskapelse, ett svampliknande isflak med en bred hatt och en smal och kort fot som flaket står och balanserar på i forsen. Isflakssvampens dagar är räknade. När tövädret gjort sitt kommer isflaket att tappa sitt fotfäste och falla ner i forsens brusande vatten. Då har den överraskande och tillfälliga vintern dragit sig undan från älvdalen för att överleva en tid på fjällsluttningarna och fjälltopparna.



Vindelälven är skyddad mot all vattenkraftsutbyggnad och har därmed sina vilda och otämjda forsar kvar.

