

Kuva:
Christian Nylund, Vasa

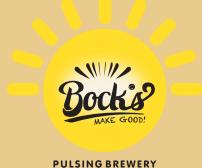
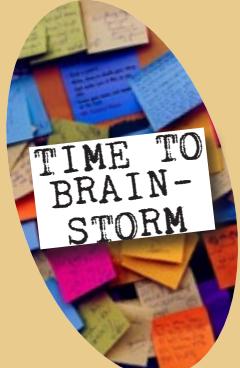


s8

VIIKKO 12 VECKA

2021

HYBRID-MEETING VIRTUAL SEMINAR



ANNE.SUOMALAINEN@
BOCKSCORNERBREWERY.COM
0503777000

Anne Suomalainen:

**IT'S TIME TO BOOK
Innovation Workshops, team-meetings
and TYHY-day at work day in our
creative Bock's Village atmosphere...**



LUO TULEVAISUUTTA - HÄNG MED MENTALT - BE THOUGHTLEADER
WIC SCIENCE CHANNEL YOUTUBE!

HAMMAS-
PROTEESIT
**20 v.
alalla**
Erikoishammas-
teknikolta
• uudet kokoproteesit
• tiivistys ja korjaus jopa odotassa!
• hammasproteesien tarkastus ilmaiseksi!
• takututöy
Soit ja varaa aikasi!
VAASA 312 1233
Kauppapuistikkoo 20B
LAIHIA 477 0744
Kauppatie 5
MAALAHTI 347 8080
Köpingvägen

Seema's Food:



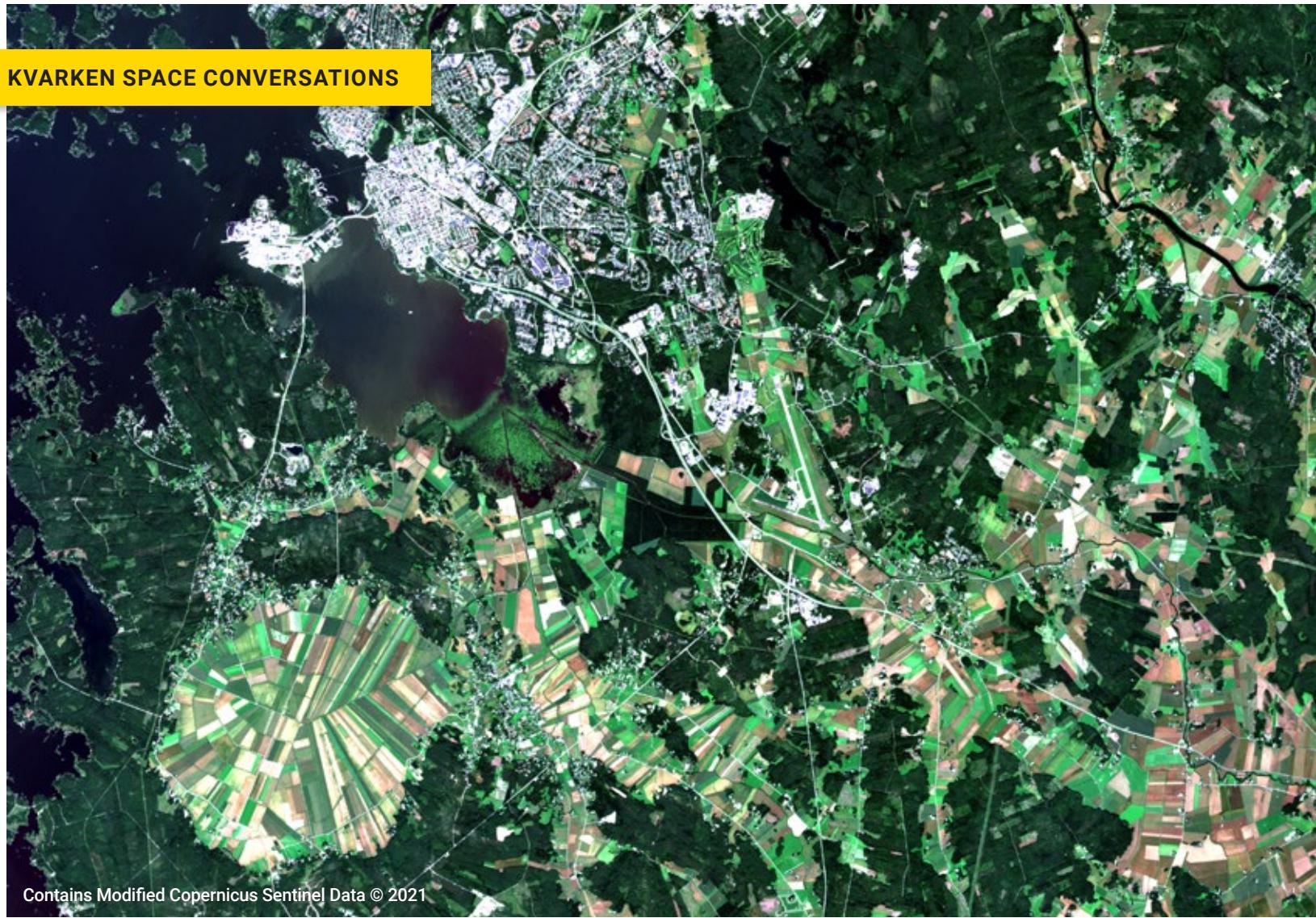
DESSERT OR APPETIZER,
THE LENTIL DOES IT ALL

s5

SPACE CONVERSATION
CONTINUES



s2-
3



A data science method using multi-spectral remote sensing data

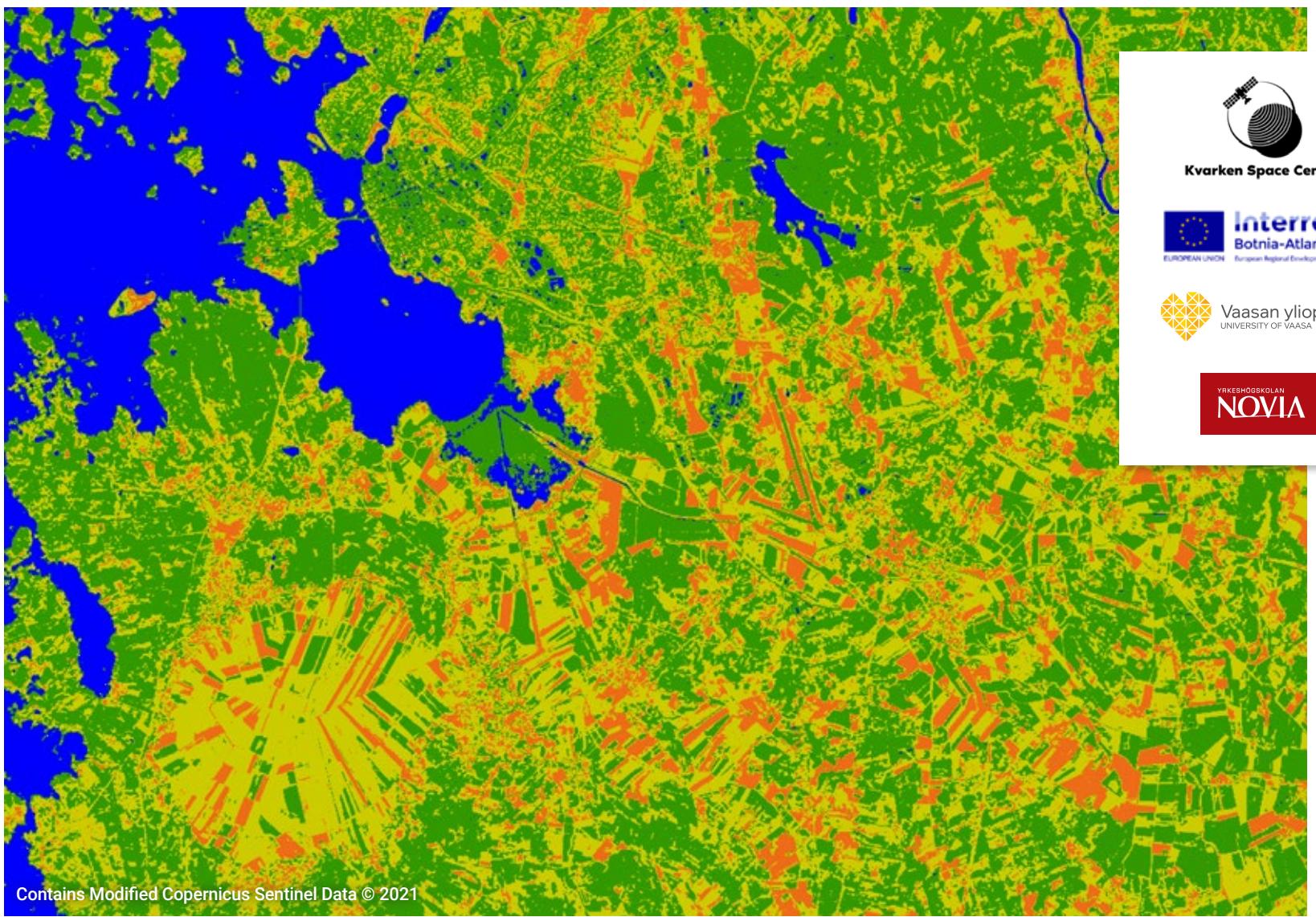
K-means clustering on Sentinel-2 MSI Images

We introduce a basic data science method and describe more completely the remote sensing data from the MultiSpectral Instrument (MSI) onboard ESA's Sentinel-2 satellites. Data science methods are many and each of them helps us answer a question about our data so we can understand the data better. First, we explain remote sensing spectral data and then demonstrate a clustering algorithm to answer a question about our data.

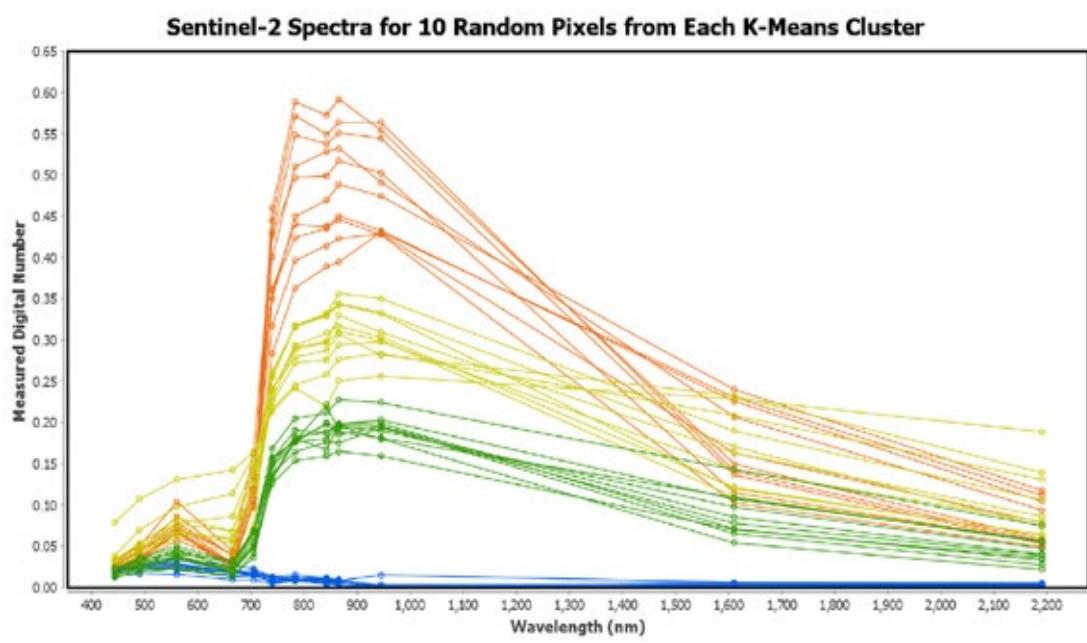
Our eyes are good at "seeing" objects that reflect electromagnetic radiation at wavelengths from about 400 to 700 nanometers. The sun provides light at these wavelengths and more. If you notice the plot to the right with many squiggly lines, it shows the range of wavelengths that the MSI can "see". At certain wavelengths between 440 and 2200 nanometers, the Sentinel-2 instrument measures the reflected radiation. The human vision

range (400 to 700 nm) is only a small part of this MSI spectral region. The squiggles in the plot to the right are called "spectra" and they are used to indicate the amount of reflected energy reaching the satellite platform. For each pixel in the image on the left above (approx. 7,000,000 pixels), the MSI measured a spectrum to summarize the amount of energy associated with the colors reflected by the objects located within the pixel.

We have a large spectral dataset from this single scene. A question we can ask: Can the pixels be grouped in some way that can be helpful to summarize the scene? The k-means clustering method is a popular data science tool to answer questions like this. Please connect to our online discussion to learn the details of this method. Our analysis indicated we have four distinct clusters of pixels in the full scene and the spectra plot



to the right and the image right above present these results. Four colors are used to show how the pixels group based on their spectral quantities. The spectral plots show regions of non-overlapping spectra resulting from the k-means analysis indicating the data can be comfortably represented by using 4 clusters. In the clustering result image right above, the blue pixels qualitatively agree with our own knowledge about the location of water in the scene and the green identifies forested areas well, but green is also seen in non-forested areas. This simple k-means clustering approach produced some useful information, but classification methods which provide additional information to the process may be needed if more detailed results are necessary.



Visit us at www.kvarkenspacecenter.org to discover more about the process and email us at kvarkenspacecenter@univaasa.fi with any comments or questions you might have!

EFTER 85.000 KM ÄR ELBILEN MILJÖVÄNLIGARE

Det kommer mer och mer uppgifter och data om miljöfrågor och koldioxidutsläppen. Enligt en rapport från Honda, McLaren, Aston Martin och Bosch (aktiv med Daimler) behöver du köra c. 85.000 km med elbil innan den är miljövänligare. Det beror på att tillverkningen av en elbil tillsvidare kräver nästan dubbelt mer CO₂ utsläpp än en vanlig bil typ Volvo XC40. Dethär uträknat med den nuvarande elmixen i Europa.

För att nå miljömålen så räcker det inte med köp av elbilar. Deras produktion måste också decarboniseras. Samtidigt pågår stora projekt för att decarbonisera bränslen på olika sätt. Diesel- och bensinbilar kommer att användas trots allt ända till 2050 enligt de flesta bedömare.

Cambridge University har tidigare i år varit ännu försiktigare och bedömt att en elbil under sin livstid producerar "mindre" CO₂ än en bensindriven i 95% av jordens länder. 85.000 km är ju i snitt bara c 6 år i användning.

KINA BYGGER EGEN RYMDSTATION

Sovjet byggde i tiderna den första bemannade forskningsstationen i rymden – MIR. Nu har flera länder samarbetat och byggt den internationella forskningsstationen helt enkelt för att det är dyrt och tekniskt krävande för ett enda land att bygga, utveckla den, sända upp och upprätthålla trafik och leveranser till en kontinuerligt bemannad forskningsstation i rymden. Förutom för Kina förstås.

I år börjar Kina sända upp sina egna komponenter för att foga ihop en egen forskningsstation. Första steget att bygga en tillräckligt kraftig rakett är fixad. LongMarch 5B sköts upp i maj 2020. I år skall den viktigaste centrala modulen skjutas upp och 2022 skall stationen kunna börja operativt fungera.



THIS WEEK IN SCIENCE

@ScienceAlert

science alert

08 - 14 March 2021

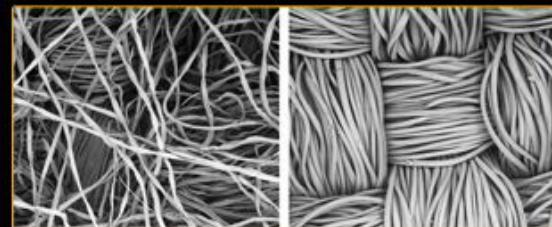
Find out more on [sciencealert.com](https://www.sciencealert.com)



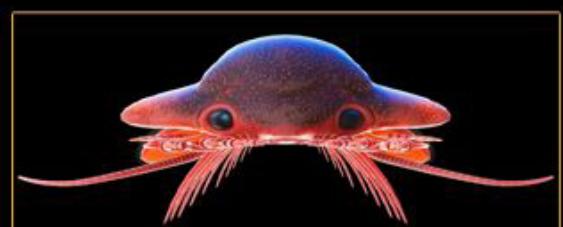
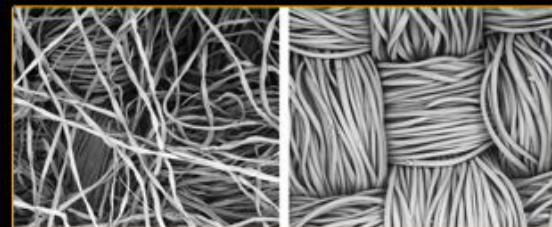
Astrophysicists calculated that faster-than-light travel is theoretically possible within Einstein's physics.



World's oldest 'impact crater' turned out to be something made from Earth's own geological features instead.



Cotton's chaotic structure (left) traps breath moisture, making it the best material for reusable face masks.



The rise of ocean predators spurred massive explosions in biodiversity 150 mya - reshaping the course of marine life.



Scientists find more clues that ancient Earth really was a vast ocean world, with barely any land masses.

DESSERT OR APPETIZER, THE LENTIL DOES IT ALL

As the days gets longer, the snow is slowly starting to melt; though at times it seems the cold persists. Yet with the sun shining in for more hours, one can already feel that spring is not far away. So, aptly Charles Dickens articulated, "It was one of those March days when the sun shines hot and the wind blows cold: when it is summer in the light, and winter in the shade."

New buds seem to be peeping out and also some grass is seen. Yes, the seasons change and it's time to celebrate; and what better way than with the food and the different flavours which add to the celebrations.



Holi, the festival of colours, that marks the end of winter and starting of the spring or the harvest season. There is a bonfire on the night of full moon, and the next day people play with powder colours and splash coloured water on each other. Reminiscing on those days when the faces were unrecognizable with colours splashed over and fun times coming home to a nice lunch of hot puran polis and the neighborhood lunches of khichadi and kadhi.

Puran poli, is made especially during this time. It is a sweet lentil stuffed flat bread. Puran is the sweet stuffing made with chana dal (the Bengal gram or the skinned split chickpeas) and jaggery; and poli is the flat bread made with wheat flour or a mix of wheat flour and all-purpose flour. For the Puran, the chana dal is soaked for couple of hours and then boiled completely till

it's soft and mushy. It is then sieved, in-fact we have a special utensil for it, and then is mixed with jaggery, and the mixture is then cooked together in a pan. Some may add cardamom or saffron or nutmeg to this mixture, but we prefer the original taste. The dough is kneaded soft, and I use a half wheat and half all-purpose flour mixture. The puran is stuffed into the balls and



rolled flat and this is cooked on both the sides over medium heat on a girdle. Ghee is spread on both sides. Puran polis are enjoyed either with ghee or a bowl of milk.

That was the dessert made with the lentil. Then we have nice spicy vadas; fritters which serve as teatime snacks. Made with soaked and coarsely ground chana dal and little bit of udad, fresh coriander leaves, red dry chilies or green if one prefers, and some curry leaves along with salt as per taste and with some finely chopped onions. Formed into small, flattened balls or patty of the mixture and then deep fried in oil. These vadas are served with coconut chutney or also taste good with tomato ketchup.

Then there is another dish: dal pakwaan, a Sindhi cuisine which is made with the chana dal and paired with crisp pakwaan or puris, small fried roundels made of wheat flour. This works great as brunch or breakfast too. The dal is soaked and then cooked mushy with some turmeric and salt. Once cooked, it is tempered with mustard/cumin seeds, chili powder and curry leaves in oil. For the dough it's made with

all-purpose flour to which carom seeds, cumin seeds, salt, black pepper, and some ghee (clarified butter).

Dahi vadas- they are split or whole skinned black gram fritters soaked in yoghurt (Dahi). Vadas are the pulse fritters wherein the udad dal is soaked for 4-6 hours and then ground in a blender with little water, followed by bits of ginger, chilli and pepper. Small dumplings are then added to the hot oil and fried. These are soaked in the warm water with asafetida, salt and water squeezed out. The fritters are then dunked into the whisked yoghurt to which salt and a little sugar added to it. One can have green chutney or the tamarind chutney over the dunked vadas, but we have it just with some roasted cumin powder and the readymade chat masala.

So, the pulses on their own, or mixed, make a whole meal which can be paired with grains like rice or wheat and make up a healthy food option. So, be it through the colour, or the textures, or the taste, pulses make their mark on our plate.



Engineer by education, passionate photographer & food enthusiast from India, presently based at Burlington, Canada is happy to contribute this column which combines her love of food & photography.

Seema Ganoo

Hyvä kauppa keskellä Vaasaa



AROMA

– Ett Vasabageris framgångssaga

Läckra rustika bröd, bakverk och salladsbord – bland annat så känner Vasaborna igen företaget Aroma. Långt innan dörrarna till Aroma slogs upp reste grundaren Maria Vestergård runt i Sverige och sög åt sig inspiration och trender från bagare och småbagerier.

- Rustika surdegsbröd och mathantverk var en trend i Sverige redan då. Jag ville ta med mig hem denna, till synes i Österbotten då okända, trend, berättar Maria om bakgrunden till sitt företag.

Under en påbyggnadsutbildning till restaurangkonditor på Optima, träffade hon Eva Marttila, och kände att sista kuggen till företaget föll på plats: Eva hade en praktisk erfarenhet av att baka på surdegsgrund.

I december 2011 öppnade Maria Aromas första bageri i Kvevlax med en tillhörande bageributik. 2015 blev en lämplig lokal äntligen ledig i Vasa och företaget kunde utvidga verksamheten och öppna sitt andra bageri, ett kvartersbageri i centrala Vasa. Några år senare senare kompletterades verksamheten med ett café i GW Gallerian i Stenhaga, Vasa.

Intresset för Aroma har sedan starten varit stor. Att vara ett steg före och att ha en säker branding av sitt företag är två viktiga faktorer som Maria tänker att har bidragit till framgången.

- Jag hade tidigt en klar vision om mitt företag, både vad gäller verksamheten, men också själva brandet Aroma och dess marknadsföring, förklarar hon. Vi har även fått fram ett fantastiskt team och jag strävar till att kontinuerligt vidareutbilda personalen och uppmuntra dem till att ta initiativ och vara kreativa, fortsätter Maria.

Att följa med trender är också en viktig del för personalen, enligt Maria. Det gör att företaget alltid har något nytt och fräscht att erbjuda.

- Tillsammans med Tanja Krokvik, formgivare och även förman i Vasabutiken, har vi sedan kunnat utveckla marknadsföringen, sammanfattar Maria.

2014 blev Aroma nominerad till tävlingen Finlands Bästa Bageri som sändes på TV – en tävling som de sedan även vann. Vinsten fick de med Finlandstårtan, en kaka som än i dag är en av deras mest populära bakverk. Förutom populäritet bland kunderna, har företaget även vunnit ett flertal priser för sina bröd i finlandsmästerskapen i mathantverk. Lingonkavringen, rågsurdegsknäckebrödet och senast mörka, mustiga, rågsurdegsbrödet Black Drav Bread har bland annat vunnit priser.

Black Drav Bread är ett intressant praktiskt exempel på cirkulär ekonomi, där överbliven mäsk från närliggande bryggeriet Bock's används som ingrediens i rågbrödet. Bock's i sin tur har använt Aromas överblivna levainbröd för att tillverka ett så kallat brödöl – en öl som även den blev väldigt populär.

Överlägset mest populära produkterna ur Aromas sortiment är Levainbrödet, som är ett kalljäst vetesurdegsbröd. På den söta sidan är karde-mummabullen en storsäljare, liksom Finlandstårtan.

Pandemin och restriktionerna har inte lämnat Aroma opåverkat. Mest av allt väntar Maria ändå på att återigen få höra sorlet av cafébesökarna som igen kan träffas och använda Aromas utrymmen fullt ut.

Aromas produkter säljs förutom på det egna bagerierna, runtom i närrregionens matbutiker och restauranger, samt Bock's närmatsbutik.

Tuotteita yli 45 paikalliselta
tuottajalta!
Varor från över 45 lokala
producenter!

BOCK'S Village SHOP & Café

Yhteystiedot / Kontaktuppgifter: 050 5053507

Skafferia

Suolaisia pürakoita
Salta pajer

keskiviikko -lauantai
onsdag-lördag

Gluteenittomia ja laktosittomia
Gluten- och laktosfria

Mauissa:

suppilovahero

kana

kinkku

fetajuusto

I smakerna:

trälkantarell

kjekling

skinka

fetaost



Katzurina Handmade

Korvakoruja
Örhängen

Uutuuus!
Nyhet!



Paula Sajjonkivi

Karjalaisia pürakoita
Karelska piroger

Pe/Fre 26.3.
alkaen/fr.o.m.
klo/kl 15

Rajoitettu erä!

Begränsat parti!

7€ / 5 kpl/st

Varaukset / Reserveringar:

ira.mikkonen@bcv.fi / 050 5053507



Mäkelän Puutarha

Kuivakukkia
Torkade blommor

Uutuuus!
Nyhet!



digitalbum

Julkaisemme viikoittain lukijoiden kuvia digitalbumissa. Voit osallistua sähköpostitse, lähetämällä kuvasi sekä nimesi osoitteeseen mega@upc.fi

Vi publicerar varenda vecka våra läsares bilder i digitalbumet. Du kan delta via e-post. Skicka in bilden till mega@upc.fi med namn och ort.



Kristina Granholm,
Övermalax. "Solen vågar sig
fram mellan träden." 05.02.2021



Tuula Taskinen, Vaasa. "Kiire töihin".



Christian Nylund, Vasa. "Vintersöndag, 14.03 invid
Strandpromenaden i Vasa."



Inga-Britt Stenbacka. "Fågel i skyn."



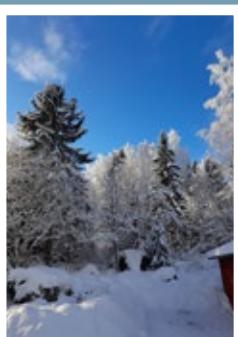
Anna-Marja Pensas, Helsingby. "Valoa ja
varjoja!"



Linda Dahlvik. "Vasa -
Sunnanvik 9.3 kl.16.00".



Ragni Prost. "Sånär i Vasa".



Leena Minkkinen.



Matti Hietala, Vaasa. "Aurinko esiin pilvisen
jälkeen, 17.3.2021 Vaasa."



Marianne Gråbbil-Hakkola.



Gertrud Engman, Helsingby. "Hjärtlik(g)a
hjulspår i snön."

Toimitus / Ilmoitukset / Redaktion / Annonser :

mega@upc.fi - www.megamedia.fi

Avustajat / Medarbetare: Juha Rantala, Hans Hästbacka

Luo kampanjan – myös mobiiliisti. Kampanjlösningar – även mobila.

Ilmoitushinta tekstillä 1,70 Eur/pmm + alv. Annons i text 1,70 Eur/spmm + mvs.

Mediamyynti / Mediaförsäljning: mega@upc.fi

Mediakortti / Mediakort: www.megamedia.fi

Kustannus / Utgivare:

UPC
media
COMMUNICATION CENTER

Paino / Tryck:

UPC
print
COMMUNICATION CENTER



VIKTIGT ATT VASA KAN ERBJUDA BARNFAMILJER MÖJLIGHET ATT VÄLJA ETT UTMOMHUSDAGHEM

För fyra år sedan valde jag att ställa upp i kommunalvalet för första gången och efter fyra år som mitt partis första ersättare kan jag säga att jag lärt mig mycket och fått en bredare syn på vad politik är och hur man jobbar inom staden. Många svåra beslut och sparåtgärder har jag varit med om och ibland har det känts tungt i hjärtat att göra dessa beslut. Vi kan inte endast spara inom staden utan vi bör även utveckla staden i en positiv riktning.

Som ordinarie medlem i nämnden för fostran och undervisning vet jag att vi i nämnden flera gånger diskuterat om olika utvecklingsmöjligheter inom Vasa. I några talturer har utomhusdaghem kommit upp.

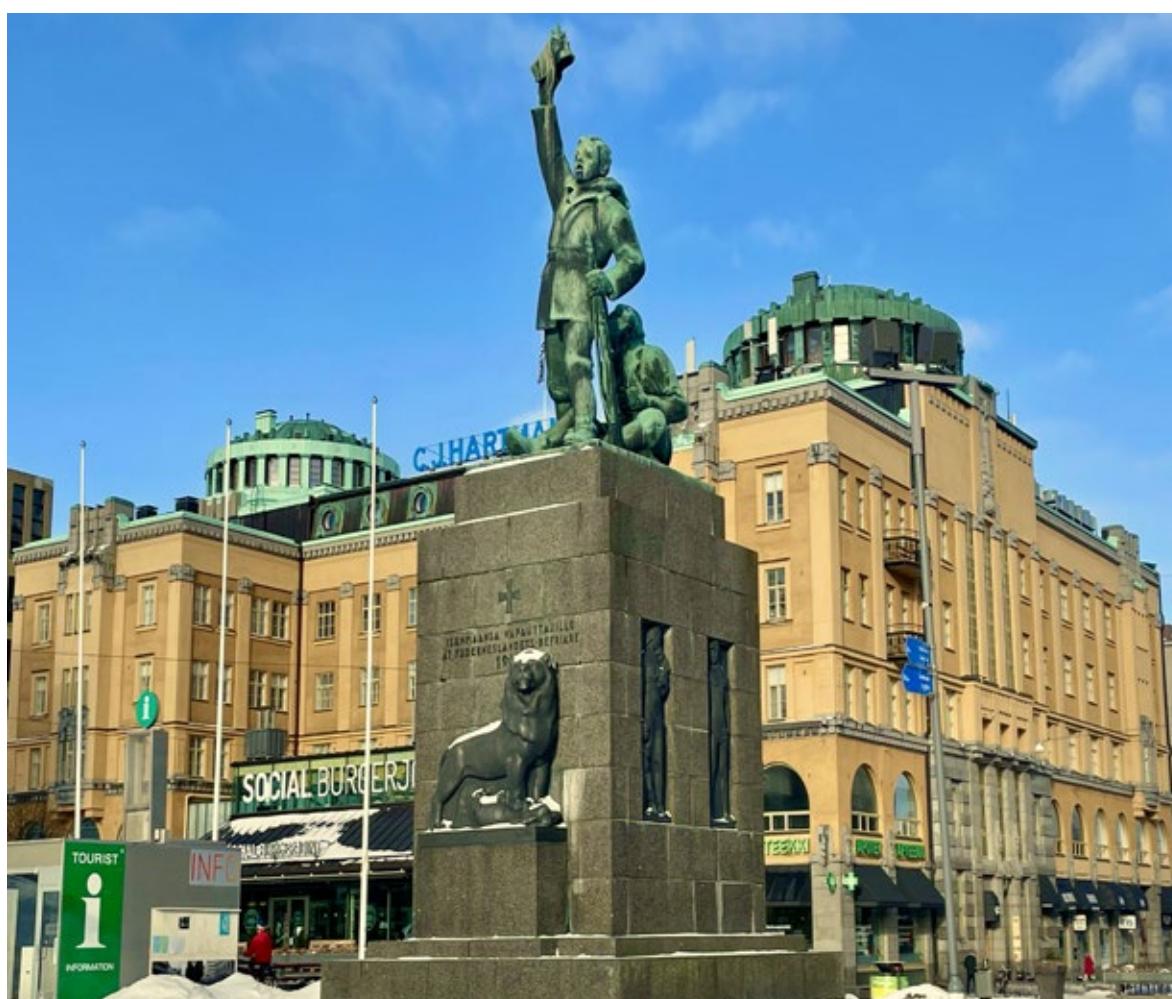
Utomhusdaghem finns redan på flera orter i Finland och Österbotten och det vore härligt ifall även Vasa kunde få ett eller flera utomhusdaghem. I Vasa har vi många barnfamiljer och enligt den senaste informationen flyttar det in fler och fler barnfamiljer till Vasa hela tiden. I och med detta behövs dagvårdsplatser för barnen och här skulle Vasa också kunna erbjuda barnen att börja på ett daghem som satsar mer på utomhuspedagogik. Olika forskningar har

visat att det finns många fördelar med utomhusdaghem och utomhuspedagogik.

Som alltid inom politiken är det med samarbete man kommer framåt och kan åstadkomma utveckling. Samarbete med partikollegor men även samarbete med andra partier och med tjänstepersonerna inom staden är oerhört viktigt. Vi vill alla jobba för vårt Vasa och dess invånare.

Personligen önskar och hoppas jag att vi beslutsfattare inom staden kunde ge barnfamiljerna denna möjlighet, utomhusdaghem för barnen. Vasa har en underbart vacker natur där barnen har möjlighet att leka, bygga, upptäcka och röra på sig. Detta bör vi ta vara på och utveckla. Barnen är stadens framtid och välmående barn och unga kan i sin tur bygga upp och utveckla staden.

Eva-Maria Strömsholm
Kandidat i kommunalvalet och
första ersättare i fullmäktigegruppen
SFP, Vasa



FRIHETSSTATYN på Vasa torg – Vasas mest kända landmärke.

Statyn avtäcktes den 9 juli 1938, och där deltog bl.a. republikens president K. Kallio och marskalk C. G. E. Mannerheim, samt en publik på uppskattningsvis 10 000 personer. Det var marskalk Mannerheim som själv tog initiativet till Frihetsstatyn här i Vasa, som står för frihet.

Skulptör var professor Y. Liipola. I det själva utformningsarbetet deltog bl.a. konstnären L. Hyppönen från Vasa och skulptör J. Vikainen från Åbo.

Till statyn behövdes hela 240 ton granit. Själva bronsskulpturen är 6 meter hög och den väger 3,6 ton. Med sockeln inräknad är statyn 14 meter hög.

Skulpturen består av två mansfigurer, en stående soldat som håller geväret i handen och höjer sin mössa och bakom honom står en särskild soldat.

Text och foto:
Christian Nylund, Vasa

OBSERVATEUR



▲ Öppet vatten i Korsnäs. Fiske igång.
Observateur: Torsten Åkerman



▲ Lumimyrsky la 6.3.2021.
Observateur: Anna-Marja Pensas, Helsingby



▲ Småfåglar vill också ha mat.
Observateur: Ann-Christin Källros, Pörtom



▲ Marssolen, när den är som bäst. Bilden är tagen invid Strandpromenaden i Vasa.
Observateur: Christian Nylund, Vasa



▲ Fredagmorgon 2021!
Observateur: Nanny Rex, Vörå



▲ Båthus.
Observateur: Helena Sten



▲ Niinpä niin... / Just så...
Observateur: Marianne Gråbbil-Hakkola



▲ Vene jäissä Isolahti
Observateur: Klaus Koivula



▲ Kevytluonta, 16.3.2021 Vaasa.
Observateur: Matti Hietala, Vaasa

Ota kuva ja kommentoi lyhyesti – max noin 100 merkkiä – tapahtumaa, treffia, luontokokemusta, rakennelmaa, ilmiötä, rakennusta, esinettä, tosiasiaa, - jotain jolla kuva voi saada osallisuutta aikaan. "Blogga" ja kehitä Pohjanmaata!

Lähetä kuva ja teksti sähköpostitse osoitteeseen mega@upc.fi, merkitse aiheeksi "Observateur". Jokaista julkaisulta kuvalta kohden, kerääntyy 1 pisti joka vastaa 1 euroa.

Kun on kerännyt 10 pistettä, saa 10 euron arvoisen lahjakortin Bock'sin kyläkauppaan.



mega@upc.fi
"observateur"

Ta en bild och kommentera kort – max 100 tecken – en händelse, ett evenemang, en naturupplevelse, en konstruktion, ett fenomen, ett föremål, ett faktum, - något som med en bild kanske får engagemang till stånd. "Blogga" fram Österbotten!

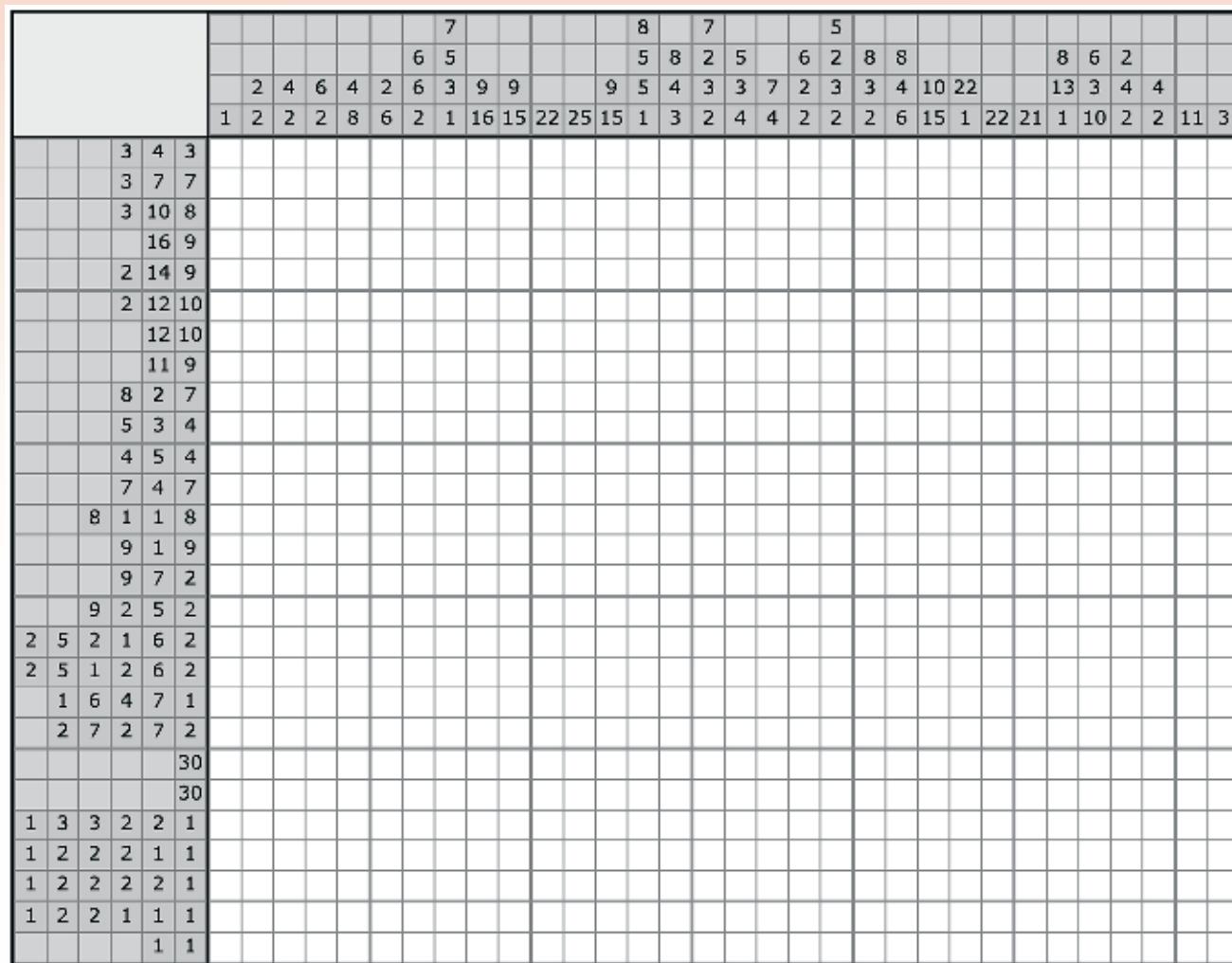
Sänd bilden och texten per mejl till mega@upc.fi märkt "Observateur". För varje publicerat bidrag genereras 1 poäng vilket motsvarar 1 euro. När 10 poäng samlats, får man ett presentkort värt 10 euro till Bock's byabutik.

SUDOKU - COMICS - JAPANESE PUZZLE

JAPANSKT BILDKRYSS

JAPANILAINEN RISTIKKO

SUDOKU



#1

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

#2

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

#3

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

RATKAISU / LÖSNING

#1

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

#2

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

#3

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

NONOGRAM RATKAISU / LÖSNING

v10



ZITZ



BAZI & MAZI



Bock's Lemon Lemonade

As winter turns into spring our first batch of lemonade is heading for the shops for all our very supportive customers out there to enjoy!

Just like our beers we want to keep things pure and natural! We avoid all artificial ingredients and so e.g. the Lemon Lemonade is only flavored with natural lemon juice and flavors. Developed from Finnish malts our lemonades have a naturally full and sweet flavor which allows us to use less sugar. Although the lemonades are malt based they are gluten free and on top of all free from preservatives!

We will continue to develop more flavors this year in order to create tasty products for all tastes!

Our restaurant is temporarily closed, but our shop is open Tuesday - Saturday 12 - 18.

See you at Bock's!

#SUPPORTYOURLOCAL

Bock's Sitruunalimonadi

Talven taittuessa kevääksi ensimmäinen erämme Bock's Sitruunalimonadia on päätynyt kauppojen hyllyille!

Aivan kuten oluemme haluamme pitää kaikki tuotteemme puhtaina ja luonnollisina. Vältämme keinotekoisten raaka-aineiden käyttöä ja esimerkiksi Sitruunalimonadin valmistuksessa on käytetty vain luontaisista sitruunamehua ja -aromia. Limonadi pohjautuu suomalaisiin maltaisiin antaen juomalle täyteläisen ja luontaisen makean maun. Limonadimme sisältää myös tavallista vähemmän sokeria. Vaikka limonadimme ovat mallaspohjaisia, ovat ne kuitenkin gluteenittomia ja kaiken kukkuraksi säilöntääaineettomia!

Vuoden aikana tulemme jatkamaan erimakuisten luontaisien limonadien kehittämistä jotta kaikille löytyisi se oma suosikki.

Ravintolamme on toistaiseksi suljettu, mutta kauppamme palvelee tiistai - lauantai klo 12-18.

Nähdään Bock'sissa!

#SUPPORTYOURLOCAL

Bock's Citronlimonad

Från vintermörkret under vårens första timma har vårt första parti limonad nätt butikshyllorna!

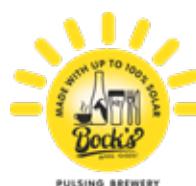
Precis som vi vant oss med i öltillverkningen är rent och naturligt ledorden i våra limonader. Vi vundviker artificiella ingredienser och därför är till exempel vår Citronlimonad endast smaksatt med naturlig citronsaft och -arom. Finsk malt utgör basen i våra limonader vilket ger dem en naturligt fyllig och söt smak. Därför använder vi också mindre socker än normalt. Trots att våra limonader är maltbaserade är de ändå glutenfria och framförallt utan konserveringsmedel!

Under det kommande året fortsätter vi utveckla nya naturliga smaker så att alla kan hitta sin favorit.

Restaurangen har tillfälligt stängt, men vår butik betjänar tisdag - lördag kl. 12-18.

Vi syns på Bock's!

#SUPPORTYOURLOCAL



NOLIA BEER MASTER 2016:

Best Beer. SUOMEN PARAS OLUT 2019: Best dark or colored lager.