



## NOPA, VAASA 2022:

Nordic printers association piti Bock` sissa vuotuisen konferensin. Käsiteltiin mm. painotuotteiden ympäristöystävällisyyttä. Tryckprodukterna kommer att utvecklas för att skapa mervärde för konsumenterna. Möjligheterna är många : skapa data, gemensam ny distribution och funktionella färger t.ex. för sensorer.

HAMMAS-  
PROTEESIT



Erikoishammas-  
teknikolta

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

**Soita ja varaa aikasi!**

VAASA 312 1233  
Kauppapuistikko 20B

LAIHIA 477 0744  
Kauppatie 5

MAALAHTI 347 8080  
Köpingsvägen



# Miten avaruusdata ja energia liittyvät toisiinsa?

Vaasan EnergyWeek järjestetään jälleen 21.–25.3.2022 kahden vuoden koronatauton jälkeen. Pitkä koronaeristys näyttää saaneen asiantuntijapuhujat liikkeelle, sillä viikon esiintyjälista on vaikuttava.

Erinomaiset asiantuntijat ovat myös Merenkurkun oman avaruushankkeen, KvarkenSpaceEcon järjestämässä tilaisuudessa torstaiaamuna 24.3. alkaen klo 9.15. Tuolloin Vaasan kaupungintalon taidehallissa keskustellaan Powered by Space -seminaarissa avaruusteknologiasta ja energiamuutoksesta.

**Kestävät energiaratkaisut** ovat avainasemassa ilmastonmuutoksen hallinnassa. Avaruuteen liittyvällä teknologialla ja ratkaisuilla pystytään ratkomaan

monia kestäviin energiaratkaisuihin liittyviä haasteita.

Räjähdysmäisesti lisääntyvää avaruusdataa saadaan esimerkiksi kaukokartoituksen, globaalien satelliittinavigaatiojärjestelmän (GNSS), paikkatietojärjestelmän, satelliittiviestinnän sekä sää- ja meriolosuhdetietojen avulla. Tässä seminaarissa ja sen jälkeen käytävässä paneelikeskustelussa keskitytään siihen, kuinka avaruusteknologia ja -data hyödyttävät energia-alaa ja etenkin energiamuutosta ja vihreää siirtymää.

**Nyt on Vaasan seudun asukkailla** mainio tilaisuus tulla kuulemaan, kuinka avaruusdataa hyödynnetään käytännössä. Seminaarissa ja paneelikeskustelussa

esiintyvät ICEYEn Euroopan aluejohtaja *Tero Vauraste*, EU:n avaruusohjelmavirasto EUSPAN edustaja *Eduard Escalona Zorita*, Ilmatieteen laitoksen kehitysjohtaja *Mikko Strahlendorff*, Analytics Pikan toimitusjohtaja *Ilona Söchting*, ABB:n ohjelmistokehitysinsinööri *Jari-Pekka Kankaanpää*, Business Finlandin New Space -ohjelman johtaja *Markus Ranne*, Vaasan Sähkön kehitysjohtaja *Hans-Alexander Öst* sekä KvarkenSpaceEco-tiimin kuuluvat Vaasan yliopiston professori *Heidi Kuusniemi* ja MUOVAn/VAMK:n projektipäällikkö *Jari Ratilainen*.

Tervetuloa seminaariin!

# Hur är rymddata och energi relaterade?

Vasa EnergyWeek anordnas igen den 21–25.3.2022 efter ett tvåårigt coronauppehåll. Den långa coronaisoleringen verkar ha mobiliserat experttalare, eftersom listan över aktörer för veckan är imponerande.

Suveräna experter deltar även i ett evenemang som arrangeras av Kvarkens eget rymdprojekt, KvarkenSpaceEco, torsdag morgon den 24 mars från 9.15. Då kommer rymdteknik och energiförändring att diskuteras på Powered by Space-seminariet i konsthallen på Vasa stadshus.

**Hållbara energilösningar** spelar en nyckelroll för att hantera klimatförändringen. Rymdrelaterad teknik och lösningar kan hjälpa många av de utmaningar som är förknippade med hållbara energilösningar.

Häftigt växande användning av rymddata erhålls genom till exempel fjärranalys, Global Navigation Satellite System (GNSS) för positionering och tidsbestämning, Spatial Information System, satellitkommunikation och väder- och marindata. Detta seminarium och den efterföljande paneldiskussionen kommer att fokusera på fördelarna med rymdteknik och data för energisektorn, och i synnerhet för energiomställningen och den gröna omställningen.

**Nu har invånarna i Vasaregionen** en fantastisk möjlighet att höra hur rymddata används i praktiken. medverkande i seminariet och paneldiskussionen kommer att vara *Tero Vauraste*, ICEYE:s

regionchef för Europa, *Eduard Escalona Zorita*, Europeiska unionens rymdprogrambyrå EUSPA:s representant, *Mikko Strahlendorff*, utvecklingsdirektör för Meteorologiska institutet, *Ilona Söchting*, vd för Pika Analytics, *Jari-Pekka Kankaanpää*, mjukvaruutvecklingsingenjör vid ABB, *Markus Ranne*, direktör för New Space-programmet vid Business Finland, *Hans-Alexander Öst*, utvecklingsdirektör vid Vasa Elektriska, samt från KvarkenSpaceEco-teamet *Heidi Kuusniemi*, professor vid Vasa universitet, och *Jari Ratilainen*, projektledare på MUOVA / VAMK.

Välkommen till seminariet!



KUVA/BILD: Freepik, panya8510

KvarkenSpaceEco on kymmenen tutkimuslaitoksen molemmin puolin Merenkurkkuu toteuttama hanke, jota rahoittavat EU Interreg Botnia-Atlantica, Pohjamaan liitto ja Region Västerbotten.

KvarkenSpaceEco är ett projekt som genomförs av tio forskningsinstitut på båda sidor om Kvarken, finansierat av EU Interreg Botnia-Atlantica, Österbottens Förbund och Region Västerbotten.



## 28.3 MÅNDAG/MAANANTAI:

Mör oxbringa med pepparrotssås, ört-gräddpotatis G, L  
Stekt gösfile med tomatssås, ört-gräddpotatis G, L  
Grönsaksalsagne L  
Bock's lunchburgare / beef /vegetarisk & örtklyftpotatis L

Murea häränrinta ja piparjuurikastike, yrttikermaperuna G, L  
Paistettu kuha ja tomaattikastike, yrttikermaperuna G, L  
Kasvisalsagne L  
Bock's lounasburger /beef/vege & yrttilohkoperunat L

## 29.3 TISDAG/TIISTAI:

Grillat broilerbröst med harissås, bakad potatis G, L  
Panerad spätta med gräddfilssås, bakad potatis L  
Grönsaksalsagne L  
Bock's lunchburgare / nötkött/vegetarisk & örtklyftpotatis L

Pariloitu broilerinrinta ja harissakastike, uuniperuna G, L  
Paneroitu kampela ja kermaviili-kaastike, uuniperuna L  
Kasvisalsagne L  
Bock's lounasburger / beef /vege & yrttilohkoperunat L

## 30.3 ONSDAG/KESKIVIikko:

Köttbullar i ostsås, potatismos G, L  
Stekt forell med dragonsås, potatismos G, L  
Grönsaksalsagne L  
Bock's lunchburgare / beef /vegetarisk & örtklyftpotatis L

Lihapullia juustokastikkeessa, perunamuusi G, L  
Paistettu kirjolohi ja rakuunakastike, perunamuusi G, L  
Kasvisalsagne L  
Bock's lounasburger /beef/vege & yrttilohkoperunat L

## 31.3 TORSDAG/TORSTAI:

Grillad grisbiff med kryddsmör, gräddpotatis G, L  
Stekt sikfile med tapenade, gräddpotatis G, L  
Grönsaksalsagne L  
Bock's lunchburgare / beef/vegetarisk & örtklyftpotatis L

Plättar, sylt och visprädde L  
Pariloitu porsaanhilvi ja maustevoi, kermaperuna G, L  
Paistettu siikafile ja tapenade, kermaperuna G, L  
Kasvisalsagne L  
Bock's lounasburger /beef/vege & yrttilohkoperunat L  
Ohukaisisa, hillo ja kermavaahto L

## 1.4 FREDAG/PERJANTAI:

Rostad kassler med grönpepparsås, rostad potatis G, L  
Stekt röding med vitvinsås, rostad potatis G, L  
Grönsaksalsagne L  
Bock's lunchburgare / beef /vegetarisk & örtklyftpotatis L

Paahdettu kassleri ja viherpippurikastike, paahdettu peruna G, L  
Paistettu nierä ja valkoviinikastike, paahdettu peruna G, L  
Kasvisalsagne L  
Bock's lounasburger /beef/vege & yrttilohkoperunat L

## V 14

## 4.4 MÅNDAG/MAANANTAI:

Panerad grisschnizel med stekt lök, klyftpotatis L  
Stekt lax med remoulade, klyftpotatis G, L  
Kokos smaksatt rotsaksgröta med Beluga G, L  
Bock's lunchburgare / beef /vegetarisk & örtklyftpotatis L

Paneroitu porsaanhilvi ja paistettu sipuli, lohkoperuna L  
Paistettu lohi ja remoulade, lohkoperuna G, L  
Kookosmaustettu juurespata ja Beluga G, L  
Bock's lounasburger /beef/vege & yrttilohkoperunat L

## 5.4 TISDAG/TIISTAI:

Oxsteksgryta baddad i rödvin, potatismos G, L  
Forell i pernoigrädde, potatismos G, L  
Kokos smaksatt rotsaksgröta med Beluga G, L  
Bock's lunchburgare / nötkött/vegetarisk & örtklyftpotatis L

Punaviinissa haudutettu häränlihapatata, perunamuusi G, L  
Kirjolohi pernoikermassa, perunamuusi G, L  
Kookosmaustettu juurespata ja Beluga G, L  
Bock's lounasburger / beef /vege & yrttilohkoperunat L

## 6.4 ONSDAG/KESKIVIikko:

Rökt grisinfile med rödvinsås, ört-klyftpotatis G, L  
Panerad torsk med hollandaise, ört-klyftpotatis G, L  
Kokos smaksatt rotsaksgröta med Beluga G, L  
Bock's lunchburgare / beef /vegetarisk & örtklyftpotatis L

Savustettu porsaansisäfile ja pippurikastike, yrttilohkoperuna G, L  
Paneroitu turska ja hollandaise, yrttilohkoperuna G, L  
Kookosmaustettu juurespata ja Beluga G, L  
Bock's lounasburger /beef/vege & yrttilohkoperunat L

## 7.4 TORSDAG/TORSTAI:

Pulled pork med gröslökssmetana, bakad potatis G, L  
Stekt abborrfile med currysås, bakad potatis G, L  
Kokos smaksatt rotsaksgröta med Beluga G, L  
Bock's lunchburgare / beef/vegetarisk & örtklyftpotatis L

Plättar, sylt och visprädde L  
Pulled pork ja ruohosipulismetana, uuniperuna G, L  
Paistettu ahven ja currykastike, uuniperuna G, L  
Kookosmaustettu juurespata ja Beluga G, L  
Bock's lounasburger /beef/vege & yrttilohkoperunat L  
Ohukaisisa, hillo ja kermavaahto L

## 8.4 FREDAG/PERJANTAI:

Panerad broiler med pico de gallo, gräddpotatis L  
Stekt lax med räksås, gräddpotatis G, L  
Kokos smaksatt rotsaksgröta med Beluga G, L  
Bock's lunchburgare / beef /vegetarisk & örtklyftpotatis L

Paneroitu broileri ja pico de gallo, kermaperuna L  
Paistettu lohi ja katkarapukastike, kermaperuna G, L  
Kookosmaustettu juurespata ja Beluga G, L  
Bock's lounasburger /beef/vege & yrttilohkoperunat L

LUNCH / LOUNAS 11,00 €, LAPSET/BARN (4-12 V 6€)(0-4V 0€) SIS. JÄÄTELÖ/GLASS  
BOCK' LOUNASBURGER BEEF/VEGE & YRTTILOHKOPERUNAT 13,00€/ BOCK' S LUNCHBURGARE  
NÖTKÖTT/VEGETARISK & ÖRTKLYFTPOTATIS 13,00 €

LUNCHEN INKLUDERAR EN VARIERAD SALLADBUFFÉ & VARM HUVUDRÄTT OCH WASA KAFFE/TE, KEX  
LOUNAS SISÄLTÄÄ MONIPUOLISEN SALAATTIBUFFETIN & LÄMPIMÄN PÄÄRUUAN JA WASAKAHVI/  
TEE, KEKSEJÄ

**SINGER** **BERNINA**  
**EVA** **brother** **PFAFF**  
Husqvarna **VIKING**

**Myynti ja huolto**  
**Försäljning och service**

**HALONEN** Tammipiha-Ekgården  
☎ 045 6566 659  
[www.halonen.com](http://www.halonen.com)

**CO-WORKING SPACES AT WASA INNOVATION CENTER**

WIC is a hub thriving on discussions, problem solving, and exchanging ideas.

**JANNE PERTTU**  
**050 473 4444,**  
[janne.perttu@wic.fi](mailto:janne.perttu@wic.fi)

# UUSI EU:N TIETO- ja datalaki valmistelussa

**K**enelle päätyy ja kuuluu ihmisistä, yrityksistä ja niiden toiminnasta kerätty tieto ja data? Tähän mennessä isoin osa käyttäjiltä kerättyä dataa on päätynyt internet ja some-jättien konesaleihin. EU haluaa muuttaa tätä.

Uusi EU:n tietolaki tähtää siihen, että kuluttajilla on parempi pääsy tietoihinsa. Sillä halutaan myös tasapainottaa yritysten tekemiä tiedonjakosopimuksia ja varmistaa, etteivät niiden ehdot kallistu epäpareilusti jättiyritysten hyväksi.

Lakiluonnoksessa vaaditaan muun muassa, että valmistajat antavat kytkettyjen laitteiden omistajille mahdollisuuden nähdä, mitä tietoja alustat keräävät ja välittävät, ja miten tietoa jaetaan kolmansille osapuolille. Esityksen mukaan valtion elinten tulee päästä käsiksi yritysten hallussa oleviin tietoihin "poikkeuksellisissa olosuhteissa", kuten julkisissa hätätilanteissa.

Tärkeää on myös saada "suoja laitonta tiedonsiirtoa vastaan" -ehto, joka vaikuttaa etenkin yhdysvaltalaisiin tai muihin ulkomaisiin yrityksiin, jotka yrittävät siirtää eurooppalaisten tietoja käsiteltäviksi EU:n ulkopuolelle paikallisten tietosuojalakiin vastaisesti.

EU tietolaki vapauttaisi "runsaasti teollista dataa Euroopassa". Komissio ennustaa, että uudet tietosäännöt lisäävät EU:n BKT:tä 270 miljardilla eurolla seuraavan kuuden vuoden aikana.

## WIC Science Channel nyt 3 kertaa viikossa

Tiedekanamme Youtubessa julkaisee jatkossa videoita 3 kertaa viikossa. Tähän saakka julkaisut on ladattu katsottavaksi aina kerran viikossa torstaisin. Jakamalla julkaisuja eri päiville katsojien on helpompi löytää sopiva aika niiden katsomiselle. Kerralla vähemmän! Eli mikä muuttuu? Uutispakettimme julkaistaan nyt maanantaiaamuisin, pikakatsaus keskiviikkoisin ja kiinnostavat asiantuntijavieraiden haastattelut torstaisin.

WIC Science Channel



## VAASA STARTUP CHALLENGE pitching session

**W**e are happy to announce that we received a lot of good applications for Vasa Startup Challenge. From them we have selected 6 startups for the pitching session, which will be held during the monthly Start-Up Café the 1st of April. During the session we will select the best ideas and move on together with a more intensive support period. More info regarding the time and place will be out soon.

Janne Perttu

# 3D PRINTADE STÄDER

”Dom” finns redan. Hus som 3 D printats. Tekniken utvecklas och nu är tanken att skapa ny typ av betong bl. a. med hjälp av recycelat glas. Även förpackningsfibrer kan återanvändas som isoleringsmaterial. Hus kan byggas helt av returmaterial. Samtidigt upphör alla begränsningar ifråga om form. Hållfastigheten beräknas av printerns program som styr utprintningen.

Fördelarna är många:

1. Printern arbetar 24/7, ensam
2. Bygget utnyttjar "skräp", returmaterial
3. Inget byggavfall
4. Frihet att designa

Det är dags att börja planera nya sådana stadsområden!



# NY EKONOMISK OCH PENNING REGIM I VÄRLDEN EFTER UKRAINA KRIGET?

**C**redit Suisse anser att vi kommer att få en helt ny ekonomisk världsordning oberoende av hur kriget slutar. Zoltan Pozsar, bankens strateg, menar att vi är på väg in i en ny sats för dollarn i sin helhet efter Ukraina kriget. Eftersom Rysslands utländska reserver konfiskerats så blev säkra tillgodohavanden värdelösa. I världsekonomin får detta följas inte bara för Ryssland. Eftersom hela världen gjort sina affärer och placeringar som om reserver skulle ha värde i krisituationer så måste den utgångspunkten förändras. Pozsar menar att detta kommer att driva på t.ex. inflationen i väst ytterligare. Kanske kinesiska yuan blir en ny konkurrerande världsvaluta? Det spekuleras också i att kryptovalutor får en ny "reell" roll.

Det finns också mycket annat som pekar i samma riktning. Alla sanktioner leder till att sanktioner ersätts med lösningar till högre kostnad och att kostnaden delvis betalas av hela världens ekonomi och utveckling. I praktiken avstannar verksamheten mellan de som sanktionerar och de sanktionerade. Däremot utvecklas verksamheten mellan dom sanktionerade och alla andra som inte sanktionerar.

Men sanktioner är hur som helst bättre än ett världskrig...

# This Week In Science

7 - 13 March 2022



Polar explorer Ernest Shackleton's famous *Endurance* shipwreck from 1915 was finally discovered in the depths of an Antarctic sea.

A 15-year-long observation of a black hole got us closer to solving the longstanding mystery regarding how jets arise from these objects.



An enormous crater under Greenland's Hiawatha glacier was confirmed to be tens of millions of years older than previous estimates.

With the first physiological evidence, biologists finally disproved the popular rumor that some sharks don't sleep.



Energy company Quaise revealed its latest plan to dig the deepest hole on Earth in a quest for widely available geothermal power.

Geologists revealed a new analysis of two 'blobs' detected deep inside Earth's mantle, pointing to clues of their formation.





# RÅDHUSGATAN 31 I VASA – EN "SKOLBYGGNAD" MED ANOR.

**D**etta praktfulla skolkomplex, byggd i nyrenässansstil och planerad av arkitekterna Backmansson & Thesleff, färdigställd på 1890-talet.

Den praktfulla fasaden har visats upp på världsutställningen i Paris år 1899.

Byggnaden har tjänat många skolformer genom tiderna, allt från handelsskola från år 1903, därefter handelsläroverk till 1969, handelshögskola/universitet mellan åren 1968 – 1999, och yrkeshögskola fram till 2015.

Från hösten 2016 verkar stadens finska medborgarinstitut (Vaasa-opisto) i byggnaden samt sex klasser från Keskuskoulu.

Text och foto Christian Nylund, Vasa

**Bock's jälleen podiumilla!**

Suomen Paras Olut 2021  
1. sija sarjassa tumma tai värillinen lager

1. sija Sarjassa tumma tai värillinen lager  
**Bock's Dunkel**  
Bock's Corner Brewery Oy  
Helsingissä 30.7.2021

Juha Tuomola  
Anni Lehtinen  
Suomen Paras Olut ry

The advertisement features a row of Bock's beer bottles and trophies. The trophies are labeled with years: 2018, 2019 (1st place), 2020 (3rd place), and 2021 (1st place). To the right is a certificate from Suomen Paras Olut 2021, awarding Bock's Dunkel as the 1st place winner in the dark or colored beer category. The certificate is signed by Juha Tuomola and Anni Lehtinen and dated Helsingissä 30.7.2021.

# TRAVEL FARE

These days travel has totally changed; it has become essential only and with many restrictions. My mind wandered to those times when I was young, back home with my parents. Come summer, or Diwali holidays and we would be off on a journey. Not all train journeys had a dining car and sometimes we couldn't get food on the way so usually the food was made at home and packed. Few things were quite common in each traveller's food packets, puris or parathas, potato veggie- nicely done, a little crisp, and as I remember, we would always have a container of homemade yoghurt along with mango or lime pickle.

The destination wasn't the only important thing, it was also about the process of enjoying the journey with a nice, tasty home cooked food and sometimes shared with fellow travellers over a game of cards or similar.

I remembered peeping out of the windows and looking at the lush green fields passing by and on the bridges over the rivers and looking into the far arid lands.

Coming back to our food packets, the puris would be made with the wheat flour and spiced up with cumin seeds, turmeric and chili powder, with salt to taste.

Each family would have a different recipe and it was a lot of fun to exchange the food around. There would be some dry savoury snacks like chivda, toasted and fried peanuts, bengal gram, salty and sweet diamonds which we refer to as

shankarpale, and ganthiyas -the chickpea flour spirals and sweet treats too, like the ladoos (the sweet balls made with different flours, sugar/jaggery and ghee) and sukhadi made with wheat flour. The list goes on.... Not everything was taken, it was always a mix and match of snacks.

Usually, my mother would always have the rice and yoghurt with lime pickle. Those days, as I think of now, were not my favorites, but now that is what I remember the most! She would add milk to the cooked rice and then a little yoghurt was added and salt to taste. Sometimes she would temper it with cumin seeds and chili in ghee. In fact, with the warm temperatures, usually the yoghurt gets too sour so this was a nice hack; as the time passed, the yoghurt would set, and the rice yoghurt combo tasted great.

Then there would be parathas or as our Gujarati neighbour would call theplas. These were sometimes added with vegetables like fenugreek or spinach and with condiments like cumin, coriander, sesame seeds, sometimes garlic, it all depended on one's tastes and preferences.

Soon we grew up, and dining cars started making appearances on most of the track, so we would order food. Waiters would come take the orders and deliver the food.

Then of course we have had vendors selling food at the stations and the customary chai, that is tea. There would also be bhajias or gotas (vegetable fritters) and then vada pav - the Bombay burger. In fact, each city has a typical speciality and that would be sold at the platforms.

Later, "Shatabdi" train especially from Mumbai to Baroda started, where the ticket fare would include food too. So, then we were served starters like vegetable patty / cutlet or vegetable samosas, followed by the main meal (there would be vegetarian or non-vegetarian options) and then dessert, which would most of the times be an ice cream; butter scotch, or cashew nut and raisins.

As times have gone by, we have travelled in trains in different countries and different types. It has been monorail



in Kuala Lumpur or long-distance high-speed train in Germany. And then the trains in Switzerland, where it's said you can set up your watch to the train timing - they are never late!

"...what thrills me about trains is not their size or their equipment but the fact that they are moving, that they embody a connection between unseen places." So rightly quoted by American author Marianne Wiggins

Closer to home now, we have enjoyed the travel from Helsinki to Vaasa; and going to the restaurant car and enjoying the warm food has its own charm.

Coming back to our travel food - sometimes it is sandwiches and rice, sometimes dhoklas (steamed mixed lentils squares) or Idlis and chutney. The green chutney sandwiches made with fresh grated coconut, coriander (finely chopped the leaves and the stem, the stem carries the aroma of the plant and so it needs to be used judiciously). Green chili, just one chopped, a spoonful of cumin seeds, four garlic cloves chopped, salt to taste and little sugar, put in the mixer blender. Add a little lime juice for that flavour. Just this chutney spread on the buttered bread slice works well.

"Once you have traveled, the voyage never ends, but is played out over and over again in the quietest chambers. The mind can never break off from the journey" so aptly put by Pat Conroy



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



# MHMAILLE

## - MENNEISYYDEN HAVINAA NYKYPÄIVÄN KORUISSA

**M**arkku Harri syntyi Vähästäkyröstä, nykyään Vaasan asukas, aloitti korujen valmistuksen vuonna 2019. Tuolloin Markku etsi tietynlaista ranneketjua löytämättä toivomaansa. Markku ryhtyi tuumasta toimeen, osti tarvikkeet ja materiaalit ja aloitti itse valmistamaan koruja. Tästä alkoi korunteko ja MHMaille-toiminimen toiminta.

Alkuaan Markku keskittyi raskaampiin kaula- ja rannekoruihin, mutta on sittemmin siirtynyt kevyempiin ketjuihin ja korvakoruihin, joissa on myös esimerkiksi korukiviä. Vähitellen materiaalien ja tekniikkojen määrä on kasvanut omalla painollaan.

Markku kertoo toiminnan runkona olevan tekniikan, jossa metallirengaat punotaan toisiinsa eri tavoin. Ehkä tunnetuin tapa hyödyntää tätä on muinainen taito valmistaa rengaspanssareita, joita kutsuttiin alun perin englanniksi nimellä mail, vaihtoehtoiselta kirjoitusasultaan "maille". Tästä toiminimikin, MHMaille, on juonnettu Markun nimikirjaimien lisäksi. Tämän lisäksi Markku myös valmistaa monia koruja kietomalla ohuempia lankoja tiiviisti paksumpien ympäri. Tällä hetkellä yleisimmin käytetty

materiaali on eripaksuiset hopealangot. Markku käyttää myös pronssi- ja teräslankoja. Koruissa käytetyt teräslangat ovat niin sanottuja 304- ja 316L-tyyppisiä, mikä tarkoittaa sitä, että ne vapauttavat nikkelisisältöä erittäin hitaasti, eivätkä helposti aiheuta allergisoivia reaktioita. Korvakorujen koukut ovat täysin nikkelitöntä metalliseosta. Varsinkin korvakoruissa Markku käyttää monenlaisia korukiviä, kuten erilaisia agaatteja, jaspiksia ja obsidiaaneja.

Eniten Markulla on tällä hetkellä myynnissä koruja - varsinkin korvakoruja, mutta myös ranneketjuja, riipuksia, ja kaulaketjuja. Näiden lisäksi hän myy muun muassa avaimenperiä ja avainketjuja.

Käsillä tekeminen ja luominen on ollut Markulle samalla niin rauhoittavaa kuin virkistävääkin. Markulle on ollut palkitsevaa nähdä, miten materiaalit muuttuvat työvaiheiden kautta valmiiksi töiksi. Toiminimen MHMaille nimissä Markku pyrkii valmistamaan ajattomia ja värimaailmaltaan luonnollisia koruja, jotka sopisivat yhtä hyvin tähän päivään, tulevaisuuteen kuin kaukaiseen menneisyyteen. Monet Markun töistä on saanut inspiraationsa arkeologisista löydöksistä.

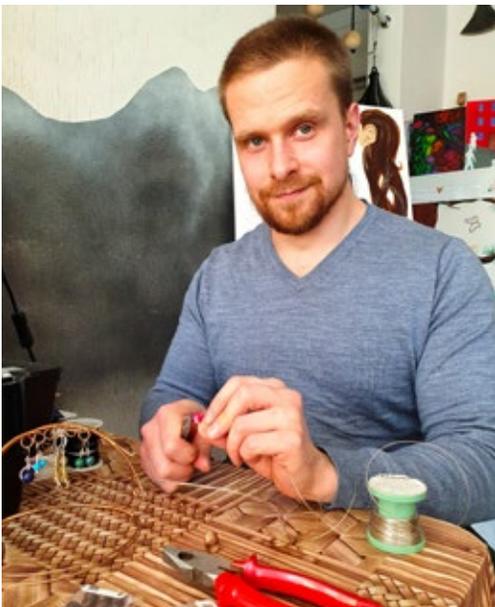
Inspiraation töihinsä Markku saa esimerkiksi kulkiessaan luonnossa, talvisin hiihtoladuilla ja keväästä syksyyn vaellusreiteillä. Monesti hän tällöin havaitsee luonnon muodostamia kuvioita, joita hän käyttää lähtökohtana koruille. Myös Markun toinen lempiharrastus taide-maalaus antaa hänelle ideoita koruihin, kuten myös päinvastoin: korut innoittavat maalausta. Markku kokee, että nämä harrastukset tukevat toinen toistaan.

Nyt kun kevät on tulossa, Markulla on valmistumassa tämän vuodenajan inspiraatioita koruja. Koruja voi tuki Markun mukaan käyttää mihin vuodenaikaan tahansa, mutta aiheet ja korukivien värit sopivat erityisesti kevääseen.

MHMaille töitä on saatavilla Etsyn ja oman verkkokaupan (theknightstyle.com) kautta sekä Vaasassa muun muassa Bock's Corner Villagen kyläkaupasta.

MHMaille töihin voi tutustua kotisivulla (theknightstyle.com) sekä sovitteilla Facebookissa (@MHMaille - theknightstyle.com) ja Instagramissa (@mhmaille).

Markku pyrkii siihen, että hänen tuotteensa olisivat mahdollisimman laadukkaita ja että asiakkaat olisivat niihin tyytyväisiä. Jos hänen valmistamansa tuote kaipaa säätöä sopiakseen hyvin käyttäjälleen tai jos se hajoaa tavallisessa käytössä, Markku lähettää terveiset: Ottaa yhteyttä korjaustarpeisiin liittyen! Vastaavasti, jos asiakas haluaisi esimerkiksi valikoimassa olevan kaltaisen korun, mutta erilaisella korukivellä tai muulla muutoksella, Markku rohkaisee olemaa yhteydessä häneen.



# Bock's

## BOCK'S Village SHOP & Café

Avoinna ti-la 12-18  
Öppet ti-lö 12-18

Yhteystiedot / Kontaktuppgifter:  
ira.mikkonen@bcv.fi, 050-5053507

Pääsiäispöydän tarvikkeet lähituotettuna Bock's kyläkaupasta! / Närproducerat till påskbordet från Bock's byabutik!

### Vuorustusluoma Highland

Laadukasta highland naudan paahtopaistia pääsiäispöytään! / Kvalitativt highland nörostbiff till påskbordet!

Pakastettu - Fryst



27,75 € / kg (noin vajaa 1 kg / pala – drygt ca 1 kg / bit)  
Rajoitettu erä! Varaa omasi ennakkovarauksella! Kts. Yhteystiedot yllä!  
Nouto sopimuksen mukaan. / Begränsat parti! Förhandsbeställ era via kontaktuppgifterna ovan! Upphämtning enligt överenskommelse.

### Friella

Mehiläisvahakynttilöitä

Suomalaisesta mehiläisvahasta. Väreissä valkoinen, harmaa, harmaan-rosa ja pääsiäiskeltainen. Luo hienon tuoksun palaessaan!

Bivaxljus

Av inhemskt bivax. I färgerna vit, grå, askgrå och påskgul. Avger fin doft vid förbränning!



3,60 € / kpl/st  
7,20 € / 2 kpl paketoinnissa/i förpackning på 2 st ljus

### Norrbro

Suosittuja tuoreita luomu karitsanviuluja! / Populära färska och ekologiska lammfioler!



32,50 € / kg (2-2,5 kg / viulu/fioler)  
Ennakkovarauksella. Ennakkovaraa 1.4. mennessä! Kts yhteystiedot yllä! Toimitus kauppaan 8.4. / Enligt förhandsbeställning! Förhandsbeställ senast 1.4.! Se kontaktuppgifter ovan! Levereras till butiken 8.4.

Savustettu lampaanpaisti / Rökt fårstek  
39,90 € / kg (noin 0,5 kg / pala – ca 0,5 kg / bit)  
Toimitetaan 8.4. Rajoitettu erä! / Levereras 8.4. Begränsat parti!

### Lilkung Bageri

Suosittuja biskviejä eri mauissa! / Populära biskvier i olika smaker!  
Vanilja, Mokka ja Dumle sekä muita makuja tilanteen mukaan. Vanilj, Mokka och Dumle samt andra enligt tillfälle.



11,80 € / pkt (sis 9-10 biskviejä – innehåller 9-10 st biskvier)

**Kaikki kotikokkailuun Bock's Kyläkaupasta! / Allt åt hemmakocken från Bock's Byabutik!**  
**Kaikki lähituotettua! / Allt närproducerat! #SUPPORTYOURLOCAL**

# digialbum

Julkaisemme viikoittain lukijoiden kuvia digialbumissa. Voit osallistua sähköpostitse, lähettämällä kuvasi sekä nimesi osoitteeseen [mega@upc.fi](mailto:mega@upc.fi)

Vi publicerar varena vecka våra läsares bilder i digialbumet. Du kan delta via e-post. Skicka in bilden till [mega@upc.fi](mailto:mega@upc.fi) med namn och ort.



Marianne Gräbbil-Hakkola.



Ragni Prost. "Hovrättsparkem."



Heikki Hongisto, Vaasa. "Pulmusia."



Suvi Rantatupa. "Skatila, Mustasaari."



Maj-Len Dahl-Holm. "Solnedgång."



Pentti Rantala. "Talvi pyöräily, kaamoksessä Jepua."



Kristina Granholm, Övermalax. "Rapphöns rappar i Övermalax."



Pirjo Granholm. "Merimetsojen pesimäsaari."



Christian Nylund, Vasa. "Norra stadsfjärden i Vasa 13.03."



Lisbeth Wilhelmsson. "Fasaani, 6.3.2021."



Kaarina Tuomela, Laihia. "5.3. Lintujen aamu konsertti."



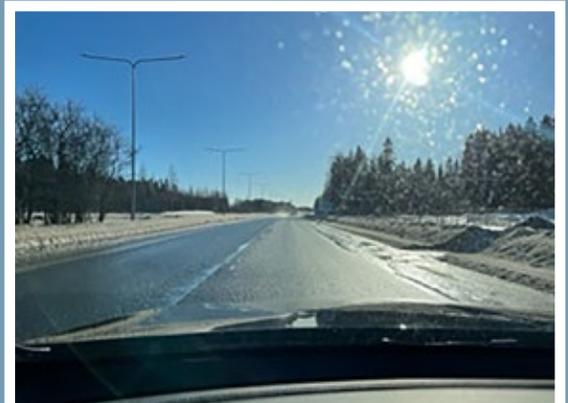
Barbro Kuokkanen, Vaasa. "Yksinäinen Ahvensaarella."



Markus Korpi. "Aamu Kivijärvellä."



Leena Minkkinen. "Orava aterialla."



Ulla Pada. "Värsolen."



Matti Hietala, Vaasa. "Joutsenet 13.3.2022 Vaasa."

Toimitus / Ilmoitukset / Redaktion / Annonser:

Dzina Maiseichyk, 050 452 7007  
mega@upc.fi - www.megamedia.fi

Avustajat / Medarbetare: Juha Rantala, Hans Hästbacka

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

Mediamyynti / Medieförsäljning: mega@upc.fi

Mediakortti / Mediakort: www.megamedia.fi

Kustannus / Utgivare:

**UPC**  
media

COMMUNICATION CENTER

Paino / Tryck:

**UPC**  
print

COMMUNICATION CENTER



# OBSERVATEUR



▲ Mainio keli hiihtämiseen, mutta valinta on vaikea.  
Oikeaa vai vasenta latua?  
Observateur: Esa Rönkä, Vaasa



▲ En färggrann kvällsrodnad 12.03 i Vaasa.  
Observateur: Christian Nylund, Vaasa



▲ Rauhan aurinko!  
Observateur: Anna-Marja Pensas,  
Helsingby



▲ Solen går ner över Vasklot.  
Observateur: Ragni Prost



▲ Snöstorm på väg / Lumipyry tuloillaan  
Observateur: Marianne Gräbbil-Hakkola



▲ Vaasa sydämessäni (ahvensaari).  
Observateur: Suvi Rantatupa, Tuovila



▲ Maalahden vanha mylly joen rannalla 10.3.2022  
Observateur: Matti Hietala, Vaasa

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

Lähetä kuva ja teksti sähköpostitse osoitteeseen mega@upc.fi, merkitse aiheeksi ”Observateur”. Jokaista julkaistua kuvaa kohden, kerääntyy 1 piste joka vastaa 1 euroa. Kun on kerännyt 10 pistettä, saa 10 euron arvoisen lahjakortin Bocks’in kyläkauppaan.

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”.

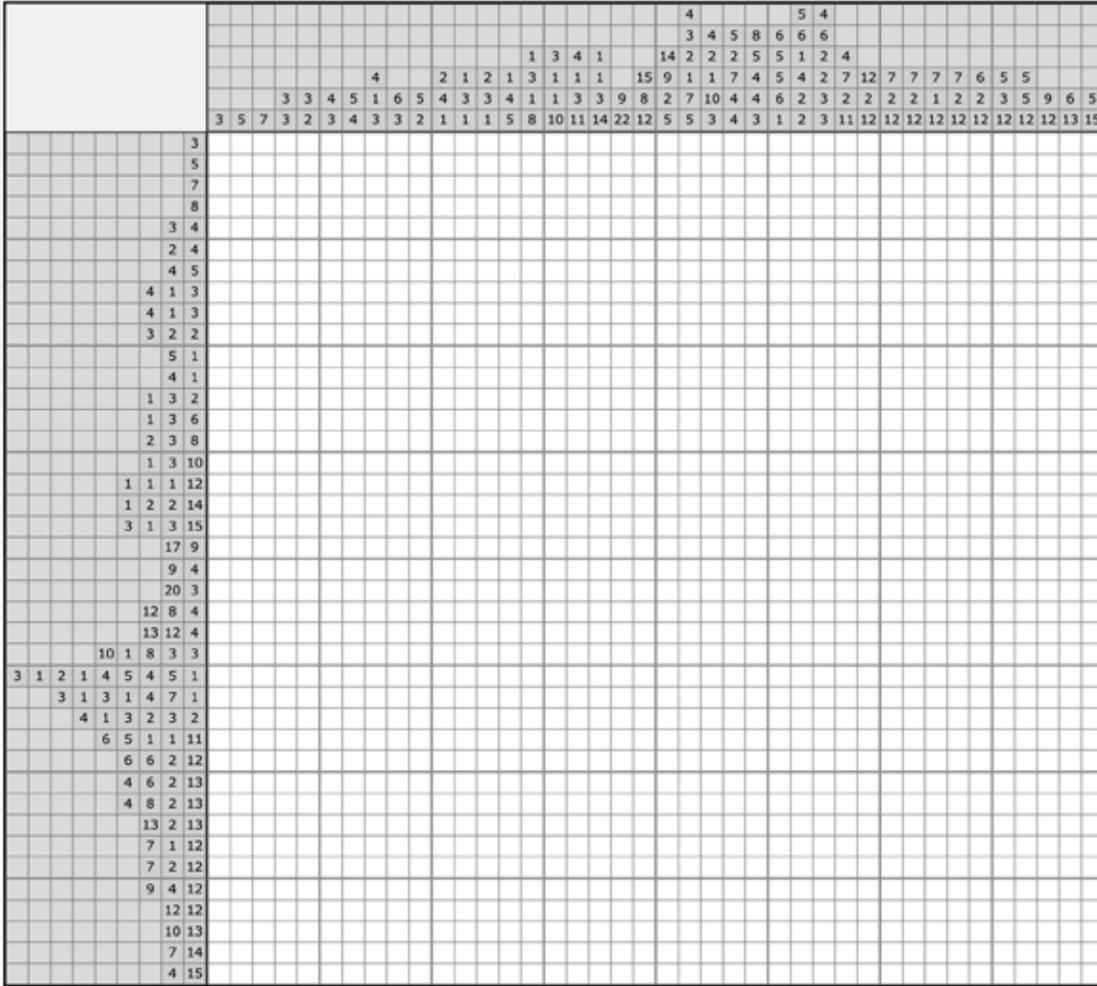
För varje publicerat bidrag genereras 1 poäng vilket motsvarar 1 euro. När 10 poäng samlats, får man ett presentkort värt 10 euro till Bock’s bybutik.

# SUDOKU - COMICS - JAPANESE PUZZLE

JAPANSKT BILDKRYSS

JAPANILAINEN RISTIKKO

SUDOKU



#1

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

#2

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

#3

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

ZITZ

NONOGRAM RATKAISU / LÖSNING



BAZI & MAZI

RATKAISU / LÖSNING



#1

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

#2

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

#3

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

# Bock's<sup>®</sup>

MAKE GOOD!

AFTER MANY CUSTOMERS WERE COMING TO US AND ASKED FOR A COLA, WE CAN PRESENT OUR VERY OWN BOCK'S COLA. AFTER A FEW MONTHS DEVELOPING WE HAVE NOW THE PERFECT REFRESHMENT COMBINED WITH NATURAL AROMAS AND A NICE SWEETNESS.

TOIVOTTU BOCK'S COLA ON NYT SAATAVILLA.  
BOCK'S COLASSA YHDISTYVÄT LUONNOLLISET AROMIT  
JA VIRKISTÄVÄ MAKU.



**BOCK'S COLA  
AVAILABLE NOW!**