



METEORIAN CAN-SAT

Skolelever i Finland tävlade att göra satelliter och uppskjutningen gjordes vid Meteorian i Vasa.

Kvarken är regionen där rymdvetenskap kan ge många nya arbetstillfällen tack vare KvarkenSat och SpaceEconomy, som Mega berättat om det senaste året.

Meteorian on jälleen osoittanut miten kaukonäköinen se on ollut kun on kytkenyt modernia avaruustiedettä nuorille näköalapaikan toimintaan. Kirunasta Ruotsissa voi tulla Euroopan keskus minisatelliittien laukaisuun. Siten Merenkurkku voi olla merkittävä keskus Suomessa tällä alalla.

LAVARNAS SYMBIOTISKA LIV



Iskrivande stund lyser solen som en kvartslampa över bygden. Snön reflekterar ljuset och sänder därmed största delen av den energirika solstrålningen tillbaka ut i atmosfären. Men ändå värmer solen på ett behagligt sätt. Talgoxe och grönfink sjunger medan en större hackspett trummar på en torrgren borta i ett strandträd. Åt det hålet brukar en pärluggla sitta och popoa sent varje kväll. Det finns en hemtrevlig stämning i pärlugglans kvällskonsert. Jag går gärna ut varje kväll för att lyssna till pärlugglans vårmusik.

Än dröjer det några veckor innan solvärmens och solljusets väcker träd och buskar ur vinterdvalan. Allt sker enligt en given tidtabell, med en viss förskjutning naturligt nog beroende på vilka vindar som råder. Kalla nordanvindar bromsar medan milda sydvindar skynnar på. Det finns dock en artgrupp som redan vaknat till liv i solskenet och det är lavarna som växer på trädstammar, stenblock, klippor, ladväggar och takte-

gel – förutsatt förstås att deras växtplats är snöfri och kan nås av direkt solsken. Under soliga vårvinterdagar vaknar fotosyntesen och tillväxten till liv. Någon brådska har lavarna inte – de växer blott en millimeter per år – men de är redan aktiva under de soliga timmarna.

Lavarna är härdade pionjärer som är de första att kolonisera torra och hårda växtplatser som inga andra växter klarar av att erövra och täcka med sin växtlighet. Först kommer lavarna som tål stor hetta, hård köld och en långt gången uttorkning. Av alla de tåliga organismer som sänts ut i rymden för att utröna deras överlevnadsförmåga har lavarna klarat sig bäst. Efter en rymdfärd utan skydd mot den kosmiska strålningen och rymdens torra köld återgår lavarna snart till ett normalt liv när de återvänt till jorden och fått tillgång till vatten och normalt solljus.

Med hjälp av syror och enzymer kan lavarna vittra sönder ytorna på stenar, klippor och hårdtorrt virke och lösgöra

mineraler som de behöver för att vara aktiva och tillväxa. De här mineralerna kommer så småningom andra växter till goda när de lavbeväxta platserna kan erövras av gräs, örter, vide och björk. Men det finns förstås platser som de högre växterna inte klarar av att kolonisera och där lavarna ostördta får leva sitt långa och långsamma liv. Stenåkrar, klippor och trädstammar är sådana platser. Det finns lavar som blir hundratals och tusentals år gamla. Den i dag äldsta kända laven finns i svenska Lappland och den är över 9 000 år gammal.

Det märkliga med lavarna är att de är organismer som lever stick i stäv mot det normala sättet för en art. En tall är en tall och en maskros är en maskros men en vinterlav eller en renlav är mera än en lav. En lav består av två arter som lever i symbios med varandra och bildar tillsammans en dubbelorganism. En lav består av en svamp och en alg – av en lavsvamp och en lavalg. Av de två kan lavalgen klara sig på egen hand men inte



Stenmurar på Öland beväxta med ljusa kalkgynnade lavar.



Färggrann orangelav på en klippa i skärgården.

lavsvampen. Lavsvampen är beroende av lavalgens klorofyll som förser laven med näring via sin fotosyntes medan lavsvampen förser laven med vatten från ovan och mineraler från underlaget.

När de första forskarna på allvar tog itu med att reda ut lavarnas liv och leverne på 1800-talet blev det stort rabalder i forskarkretsar. Det visade sig att lavarna bestod av två arter som levde tillsammans i en och samma organism, och som dessutom samarbetade. De forskare som först klarlade det här fick stå ut med mycket kritik och ovett. Så kunde bara inte naturen och evolutionen arbeta hävdade kritikerna. Evolutionen stampade ju fram självständiga och starkt egoistiska arter som gjorde allt för att klara sig själv på andra arters bekostnad. Men lavarna trädde fram som klara undantag från den regeln. Dessutom var lavarna många och en framträdande grupp växter. Enbart i Finland finns det omkring 1 500 olika lavarter.

Naturen inrymmer en mångfald olika sätt att leva på. Mångfald och variation är naturens stora styrka som ger livet betydligt större chanser att leva och fortleva än vad enfald ger. I dag vet vi att symbios och samarbete är utmärkande för träd och skogar där många olika svamparter lever tillsammans med träden och förser dem med vatten och mineraler medan träden förser svamparna med olika kolhydrater. Utan svampar växer träden och många andra växter dåligt och blir förkrympta individer i jämförelse med växter som lever tillsammans med svampar. Det finns till och med växtarter, till exempel orkidéer, som inte kan leva utan specifika arter svampar. Utan de speciella svamparna förtvinar de här växterna i groddstadiet.

Lavarna behöver inte bekymra sig för ett sådant öde. I naturen finns det

hela tiden ett rikt utbud på lavalger och lavsvampar som kan mötas och slå sig samman för att bilda en lavorganism. Tillgången på lavalger är god eftersom lavalgerna kan leva självständigt i långa tider tills de råkar samman med en spor från rätt lavsvamp och bilda den välfungerande dubbelorganismen. Den senaste forskningen med hjälp av DNA-analyser har i viss mån rubbat den vetenskapliga synen på laver. Det har visat sig att en lav även kan innehålla en jästsvamp, till och med två arter jästsvampar, och det gör lavarna till mångorganismer. Men den grundläggande basen av lavalg och lavsvamp består.

Lavarna har flera sätt att föröka sig på. Det ovannämnda via sporer som slår sig samman med en lavalg i det fria är ett av tre förökningssätt. Det andra sättet är via soredier som bildas av några algceller som är omspunna av svamphyfer. Soredierna sprids liksom sporerna med vind, vatten och småkryp och kan utvecklas till en ny lavindivid på ett lämpligt underlag. Soredierna är självständiga enheter och motsvarar kärväxternas frön som även de ger upphov till nya växtindivider. Det tredje och enklaste sättet för en lav att föröka sig på är via bitar och fragment som lossnar från en lav och växer upp till en ny lav. Att föröka sig på tre olika sätt som lavarna gör är förstås en styrka som lavarna har stor nytta av. Ibland fungerar alla tre sätt samtidigt under vissa förhållanden, ibland fungerar ett sätt bäst.

Som föda för betande djur är laver foga attraktiva. Och det är förståeligt för lavarna är svårsmälta. Det är bara renar som äter laver och som har laver som sin stapelföda under hösten och vintern. För skogsrenen och tamrenen är renlavar av olika arter de viktigaste lavarna med ett tillskott av skägg- och tagellavar som renarna river ner från trädgrenar. Under

årtusendens gång har renarna utvecklat en bakterieflora i vämmen som kan spjälka och förädla de svårsmälta lavarna och göra lavarna till en fullgod föda för renarna.

För människan är lavarna till allra största delen oanvändbara som föda. Endast islandslav, tuschlavar eller navellavar samt skägg- och tagellaver är dugliga till nödföda. Före användningen måste islandslaven urlakas för att sedan kokas till en slemmig massa och blandas med andra ingredienser för att vara ätlig i större mängder. Navellavarna eller tuschlavarna är betydligt attraktivare som föda eftersom de kan ätas färsk som sådana eller kokas till en någorlunda trevlig soppa. Mörkfärgade skägglavar skall urlakas liksom islandslaven. Soppan på skägglavar blir blott en simmig vätska eftersom det kokande vattnet löser upp skägglavarna.

Någon orsak att samla in laver till nödföda i dagens välvärld finns inte, inte ens för ro skull för lavarna växer sakta och återhämtar sig endast långsamt efter beskattning. Men att även laver har använts som nödföda av människan i nordliga trakter visar att alla tillgängliga naturresurser har prövats för att hålla svältdöden borta under nödår.

Text och foto: Hans Hästbacka



Vinterlavar på ensamt flyttblock i öppen och ljus skog.

LUNCHMENY

V 16

18.4 MÅNDAG/MAANANTAI:

STÄNGT
SULJETTU

19.4 TISDAG/TIISTAI:

Karelsk stek, potatismos G, L
 Stekt abborre med sparrisås, potatismos G, L
 Stekt rödbeta med getost och linser G, L
 Bock's lunchburgare / nötkött/ vegetarisk & örtklyftpotatis L
 Karjalan paisti, perunamuusi G, L
 Paistettu ahven ja parsakastike, perunamuusi G, L
 Paistettu punajuuri, vuohenjuusto ja linssejä G, L
 Bock's lounasburger / beef /vege & yrtilohkoperunat L

20.4 ONSDAG/KESKIVIIKKO:

Panerad broilerschnitzel med BBQ-majonnäs, ört-klyftpotatis L
 Stekt forell med limesås, ört-klyftpotatis G, L
 Stekt rödbeta med getost och linser G, L
 Bock's lunchburgare / beef /vegetarisk & örtklyftpotatis L
 Paneroiltu broilerinleike ja BBQ-majoneesi, yrtilohkoperuna L
 Paistettu kirjolohja ja limekastike, yrtilohkoperuna G, L
 Paistettu punajuuri, vuohenjuusto ja linssejä G, L
 Bock's lounasburger /beef/vege & yrtilohkoperunat L

21.4 TORSDAG/TORSTAI:

Mör oxstek med trattkantarellsås, rostad potatis G, L
 Stekt spättafile med saffransås, rostad potatis G, L
 Stekt rödbeta med getost och linser G, L
 Bock's lunchburgare / beef/vegetarisk & örtklyftpotatis L
 Plättar, sylt och vispgräddé L
 Murea häränpaisti ja suppilovahverokastike, paahdettu peruna G, L
 Paistettu kampelafile ja sahiramikastike, paahdettu peruna G, L
 Paistettu punajuuri, vuohenjuusto ja linssejä G, L
 Bock's lounasburger /beef/vege & yrtilohkoperunat L
 Ohukaisisa, hillo ja kermavaahto L

22.4 FREDAG/PERJANTAI:

Pulled pork med chilimajonnäs, bakad potatis G, L
 Varmrött lax med musselsås, bakad potatis G, L
 Stekt rödbeta med getost och linser G, L
 Bock's lunchburgare / beef /vegetarisk & örtklyftpotatis L
 Pulled pork ja chilimajoneesi, uuniperuna G, L
 Lämminsavustettu lohi ja simpukkakastike, uuniperuna G, L
 Paistettu punajuuri, vuohenjuusto ja linssejä G, L
 Bock's lounasburger /beef/vege & yrtilohkoperunat L

V 17

25.4 MÅNDAG/MAANANTAI:

Köttbullar i svampåsås, potatismos G, L
 Stekt abborre med dillhollandaise, kokt potatis G, L
 Stekt grönsaksbiff med chilimajonnäs, klyftpotatis G, L
 Bock's lunchburgare / nötkött/ vegetarisk & örtklyftpotatis L
 Lihapullia sienikastikkeessa, perunamuusi G, L
 Paistettu ahven ja tillihollandaise, keitetty peruna G, L
 Paistettu kasvispihvi ja chilimajoneesi, lohkoperuna G, L
 Bock's lunchburgare / nötkött/ vegetarisk & örtklyftpotatis L

26.4 TISDAG/TIISTAI:

Rostad kassler med pepparsås, kokt potatis G, L
 Varmrött lax med gräslökssås, potatismos G, L
 Stekt grönsaksbiff med chilimajonnäs, klyftpotatis G, L
 Bock's lunchburgare / nötkött/ vegetarisk & örtklyftpotatis L
 Parilouit broilerinrinta ja aurajuustokastike, yrtilohkoperuna G, L
 Lämmisavustettu lohi ja ruohospulikastike, perunamuusi G, L
 Paistettu kasvispihvi ja chilimajoneesi, lohkoperuna G, L
 Bock's lounasburger / beef /vege & yrtilohkoperunat L

27.4 ONSDAG/KESKIVIIKKO:

Grillat broilerbröst med auraostsås, ört-klyftpotatis G, L
 Stekt lax med tartar, ört-klyftpotatis G, L
 Stekt grönsaksbiff med chilimajonnäs, klyftpotatis G, L
 Bock's lunchburgare / beef /vegetarisk & örtklyftpotatis L
 Parilouit broilerinrinta ja aurajuustokastike, yrtilohkoperuna G, L
 Paistettu Lohi ja tartar, yrtilohkoperuna G, L
 Paistettu kasvispihvi ja chilimajoneesi, lohkoperuna G, L
 Bock's lounasburger /beef/vege & yrtilohkoperunat L

28.4 TORSDAG/TORSTAI:

Pannbiff med tomatåsås, vitlöksapotatis G, L
 Forell baddad i vitvinsgräddé, vitlöksapotatis G, L
 Stekt grönsaksbiff med chilimajonnäs, klyftpotatis G, L
 Bock's lunchburgare / beef/vegetarisk & örtklyftpotatis L
 Plättar, sylt och vispgräddé L
 Pannupihvi ja tomaattikastike, valkosiipiperuna G, L
 Valkoviinikermässä haudutettu kirjolohja, valkosipiperuna G, L
 Paistettu kasvispihvi ja chilimajoneesi, lohkoperuna G, L
 Bock's lounasburger /beef/vege & yrtilohkoperunat L
 Ohukaisisa, hillo ja kermavaahto L

29.4 FREDAG/PERJANTAI:

Pork Ribs med srirahasås, klyftpotatis G, L
 Stekt gös med örtsås, klyftpotatis G, L
 Stekt grönsaksbiff med chilimajonnäs, klyftpotatis G, L
 Bock's lunchburgare / beef /vegetarisk & örtklyftpotatis L
 Pork Ribs ja srirahakastike, lohkoperuna G, L
 Paistettu kuha ja yrrikastike, lohkoperuna G, L
 Paistettu kasvispihvi ja chilimajoneesi, lohkoperuna G, L
 Bock's lounasburger /beef/vege & yrtilohkoperunat L

LUNCH / LOUNAS 11,00 €, LAPSET/BARN (4-12 V 6€)(0-4V 0€) SIS. JÄÄTELÖ/GLASS
 BOCK' LOUNASBURGER BEEF/VEGE & YRTILOHKOPERUNAT 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, KEKEJÄ



Myynti ja huolto
Försäljning och service



Tammipiha-Ekgården

045 6566 659

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

METAVERSE JA VIRTUAALITULEVAISUUS – VAI SITTENKIN TODELLISUUS?

Virtuaalisten metaversumeiden (metaverse) ympärillä käy kova kuhina ja syystä; olemme kuulleet merkitäväistä satsauksista teknologiaan ja erilaisiin meta-alustoihin. Tunnetuin toimija on entinen Facebook, nykyään nimeltään Meta. Metaverse on tulossa, mutta ihan kaikki eivät hurraa näkemyksille siirtää koko todellisuus digitaaliseksi simulaatioksi nettiin. Google Mapsin kehittäjä ja Pokemon Go -pelin luoja, Niantic Labs -yhtiön toimitusjohtaja John Hanke on yksi kehitystä kyseenalaistavista vaikuttajista.

John Hanke kertoo pelkäävänsä, että visio, jossa ihmiset ovat avatareina kokonaan digitaalisessa ympäristössä tulee "dystooppinen painajainen". Tätä on esittänyt esimerkiksi Metan Mark Zuckerberg. Hanken sanoissa on pointti – onko ihmiskunnan ja elämän päämäärä todellakin eriytyä irralleen ympäristöstään? Asettua ns. koneeseen? Tämän sijaan Hanke kehittäisi teknologiaa, joka yhdistäisi keinotekoisen ja fyysisen maailman eli "lisättynä todellisuutta" (AR).

Miksei todellisuus riitä?

Metaverse -teknologiassa on lukuisia mahdollisuuksia ja etuja, kuten aika- ja paikkariippumattomuus, mutta se on silti vain simulaatiota. Hyvä pohdinta onkin miksi ja milloin tällainen simulaatio, vaikkakin kuinka elävän oloinen tai visualinen, on parempi kuin vuorovaikutus kaikilla asteilla, aidon fyysisen maailman kanssa. Miksi ihmiset haluaisivat luopua fyysisestä maailmasta niin kauan kun se voi tarjota enemmän ja merkityksellisempää kokemuksia?

Kuitenkin molemmissa visioissa – metaversessä ja AR:ssä - on jotain samaakin – eikö meille tulevaisuudessa enää riitä todellisuus tai koemeko me sen jotenkin niin vaikeaksi tai ahdistavaksi, että haemme turvaa digimaailmasta?

Metaversestä ja muista teknologisista kehitysaskeleista saat lisää tietoa Youtubesta hakusanalla WIC Science Channel.

WIC Science Channel





SUCCE FÖR VASA NORRA STADSDELSFÖRENING

Föreningen lyckades nå många intresserade, och nu är det klart att det bildas inte bara en ny styrelse, utan också flera olika arbetsgrupper för en rad aktiviteter omkring fritid och motion, planläggning, barn, pensionärer, företagare, service, sociala och kulturella frågor. Detta betyder alltså att du, som inte vill vara en del av styrelsen, kan lämna pappersarbetet till andra och fokusera på det som intresserar dig medan resten av föreningen hjälper till med allt de kan.

Årsmötet hålls 17.5. kl 18 på Bock's.
Vi ses där!

MENESTYSTÄ VAASAN POHJOISELLE ASUKASYHDISTYKSELLE

Yhdystys onnistui saamaan paikalle paljon kiinnostuneita ihmisiä, ja nyt on selvää että nyt ei muodostu pelkästään uusi hallitus, vaan myös lukuisia työryhmiä erinäisten aktiviteettien ympärille, kuten vapaa-aika, kaavoitus, lapset, eläkeläiset, yrittäjät, palvelut, sekä sosiaaliset ja kulttuurikysymykset. Tämä tarkoittaa siis sitä että sinä, joka et tahdo olla osa hallitusta voit



Pukinjärven saastuneisuuden tila
kiinnostti erityisesti paikallalaajioita

jättää paperityöt muille ja keskittyä siihen mikä kiinnostaa sinua, yhdistyksen samalla tukien sinua kaikessa mahdollisessa.

Vuosikokous pidetään 17.5. klo 18 Bock'silla.
Nähdään siellä!

NORDIC INVEST WASA TYÖRYHMÄ KOKOONTUI WASA ENERGY WEEKIN AIKANA



Tapaamisessa käyttiin läpi Nordic Battery Belt, tulevaisuuden trendejä, ja mitä yritysten tarvitsee tehdä pysyikseen kilpailukykyisinä. Huomioitiin myös tarve energiasекторin omalle EPC:lle.

LIVINGLAB "WIC SPACE CENTER" NÄRMAR SIG

Den 13. april samlas vi på WIC med högskolelärare och utarbetar tillsammans en lektion för årskurserna 7, 8 & 9 utifrån Kvarken Space Centers material och konsulteringshjälp. Vi hoppas att redan under våren få en 3D modell av Kvarken Satelliten för att visas upp på WIC, och ta emot våra första 7:e klassister.

13.4. kl 14:30 @WIC



Bock's jälleen podiumilla!

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

Bock's Dunkel
Bock's Corner Brewery Oy
Helsingissä 30.7.2021

Jussi Tamminen
Arni Lehtonen

Siimolainen Olut Oy

TERVEYDENHOITO NEXTGENERATION UUSIKSI!

Kolme avainsanaa liittyy tämän päivän terveydenhuollon uudistamiseen: 1. Tekoäly 2. Wearables eli sensorit ja funktionaaliset "laitteet" (voi olla vaatekappale) ja 3. virtuaalilääkkeet.

USA:ssa terveydenhoito on kohta lähes 20 % BKT:sta. Euroopassa noin 13%. Eli kansantaloudellisesti katsoen kulut ovat järkyttävän korkealla kun samalla kaikissa kehittyneissä talouksissa on valtavat velkavuoret.

Kannettavat laitteet kuten kelloit tai esim suomalaisen Polar yhtiön rannekkeet voivat tulevaisuudessa olla lääkärisi. Nämä reaalialjassa toimivat tunnistimet osaavat analysoida fyysisiä ominaisuuksia mutta myös henkisiä. Monet fyysiset vaivat ovat seurausta henkisistä ja myös toisinpäin. Onko muna vai kana voi helpommin selvittää jatkuvalla datan seurannalla. Lisäksi epäilyt ja "minusta tuntuu" epävarmuus saa vähemmän liikkumatilaa.

Jo tänä vuonna markkinoille tulee 320 miljoonaa laitetta ja vuonna 2024 valmistuu jo 440 miljoonaa.

Tänä vuonna kotihöito maailmassa laskuttaa 300 miljardia USD. Ja odotettu kasvu on 8 % vuodessa. Tekoäly kasvaa jo nyt vuodessa alalla yli 40%.

Lääkäriissä käynti on kohta vain virtuaalinen tapaaminen. Suuri osa terveydenhoidon kuluista voidaan merkitävästi vähentää ja samalla lisätä tehokkaita terveystoimenpiteitä.

TELETKO SINÄ KÄYMÄÄN METAVERSUMISSA?

Arviolta 25% maailman nettikäyttäjistä tulevat kuluttamaan vähintään 1 tunti päivässä Metaversumissa 2026. Siellä tehdään työtä, harrastetaan, käydään koulua, ollaan ostoksilla, hurvitellaan ja ollaan kavereiden kanssa. Näin ennakoii Gartner tutkimuslaitos.

Jo nyt ostetaan virtuaalimaailmoja ja investoidaan niiden virtuaalisiin oikeuksiin. 30% kaikista yrityksistä ja organisaatioista tulee 2026 tarvitsemaan ja tulee toimimaan Metaversessä.

USA:n kuluttaja busines yritykset (70% USA:n BKT:sta on kulutusta) ovat nyt kuumia ja investoivat kovasti. Myös Kiina on mukana ja siellä arvioidaan että Metaverse maailmat ovat todellisuutta noin 2028.

Miten käy meidän poliitikoille? Kun tekoäly laskee ratkaisut ja Metaversumissa eletään ja kuluttajat itse rakentavat – tarvitaanko enää poliitikoita vai ovatko silloin lopullisesti puhtaasti yksi ajanviite?

CULTURAL MEDIA, BEIJING

Asiassa ihmisiä kiinnostaa uutta ja tulevaisuutta. Next Generation on saanut rahoituksensa kuntoon jotta yritys voisi keskittää virtuaalisten ihmisten tuotteisiin:

- Vtubers
- virtuaali idolit
- toiminnallisia virtuaali ihmisiä , esimerkiksi ystäviksi sinulle
- superrealistiset virtuaalihimiset
- peliavataareja
- virtuaalisia brändi ihmisiä

Tämä yritys lanseera tekoälypohjainen talk show virtuaalihmisille sekä multi-scenario musiikkia. Myös tekoälypohjainen filosofia (pohjautuu 200 kirjaan ja 50 sci-fi kirjaan) kuuluu palveluihin.

Jotta me Suomessa, Euroopassa ja USA:ssa olisimme kartalla mainittakoon että Kiinassa on jo 288.000 yritystä jotka kehittävät busimesta "virtuaalihimiset" tai "digitaali ihmiset" konseptilla.





PÄÄSIÄIS MENU PÅSK MENY

31.90
€/HLÖ-PERS

Kokonaisena paistettu Entrecote,
Bock's Bearnaise-kastike,
siiderissä haudutettuja juureksia ja kro-
kettiperunat

Bock's Pääsiäis Creme Brulee

Lapset alle 15v 10 €

BOCKS BURGER+BOCKS COLA 10E/LAPSI

150 gr aito Bock's burgeriliha
ja briossisämpylä, salaatti, tomaatti,
cheddarjuusto, ketsuppi
ja kurkkumajoneesi. Pommes frites

+Bock's aito itsetehty Cola 0,33

Tarjoillaan pe & la

Drop-in tai varauksella:
anne.suomalainen@bockscornerbrewery.com
050 3777 000

Pääsiäisen aukioloajat:

15.4 Perjantai klo 14-24 (keittiö sulkee klo 22)
16.4 Lauantai klo 14-24 (keittiö sulkee klo 22)
17.4 Sunnuntai Suljettu
18.4 Maanantai Suljettu



Helstekt Entrecote,
Bock's Bernaise-sås,
ciderbaddade rotsaker och krokettpotatis

Bock's Påsk Crème Brûlée

Barn under 15 år 10 €

BOCKS BURGER+BOCKS COLA 10E/BÅRN

150 gr äkta Bock's burgerkött
och briochebröd, salad, tomat,
cheddarost, ketchup
och gurkmajonnäs. Pommes frites

Bock's äkta hemgjorda Cola 0,33

Serveras fre & lö

Drop-in eller via reservation:
anne.suomalainen@bockscornerbrewery.com
050 3777 000

Påskens öppettider:

15.4. Fredag kl 14-24 (köket stänger kl 22)
16.4. Lördag kl 14-24 (köket stänger kl 22)
17.4. Söndag Stängt
18.4. Måndag Stängt

Bock's STAND UP Club

MIKKO VAISMÄKI MATTI PAALANEN HELI SUTELA AATU RAITALA

Bock's STAND UP Club

ARTTI JÄRVINEN ANTTI HAAPALA URSULA HERLIN ILARI JOHANSSON

Lavantaina 21.5. klo 20, ovel klo 19
Ennakkoliput 28 € sis. kulut.
Liput myy Lippu.fi

K-18

lippu.fi +

STAND UP CLUB

Lavantaina 23.4. klo 20, ovel klo 19
Ennakkoliput 28 € sis. kulut.
Liput myy Lippu.fi

K-18

lippu.fi +

"MIELENI MINUN TEKEVI, AIVONI AJATTELEVI"

- JAAKKO HEIKKILÄ, 90-VUOTIAS VAASALAINEN TAITEILIJÄ

Vimpelissä vuonna 1932 syntynneen Jaakko Heikkilän elämä on ollut monivivahtinen. Lapsuuttaan Heikkilä vietti paimenpoikana. 15-vuotiaana yleisurheilu vei nuoren pojан kiinnostukseen. Sekä kansakoulu että myöhemmin ammattikoulu jäivät kesken, mutta kiivas omin päin suoritettu harjoittelija ja sen myötä tulleet kilpailut poikivat voiton kolmimaaottelussa Suomi – Ruotsi – Norja ja Suomen pituushyppymestaruuden vuonna 1951. Heikkilä oli tavoitteena päästää vuoden 1956 olympiakisoihin Melbourneen. Loukkaantuminen kuitenkin pysäytti tämän aikeen. Tie vei kohti kirjapainoa. Vaasa-lehdessä oppipoikana aloittanut Heikkilä eteni ensin käsilatojaksi. Pruuvin suoritettuaan hän pääsi konelatojaksi. Yli 40 vuotta vierähti Vaasa-lehden palveluksessa.



Heikkilän luovuuden voi sanoa saaneen alkunsa kirjoittamisesta. Ammattikoulussa hän voitti ainekirjoituskilpailun, joka innoitti häntä kirjoittamaan. Heikkilän vanhemmillä päivillä hänen runojaan on julkaistu neljässä kirjassa. Heikkilän luovuuden kaksi muuta pilaria ovat tietokoneella luodut graafiset teokset ja mielikuvitusseliset puutöveistokset. Graafisia töitä Heikkilä on luonut kotonaan 15 vuoden ajan. Töissä on vaikuttavia pitkästä urasta latojana - teoksissa on monesti sanoja eri fonteista ja graafisia väriillisiä taustojia. Suurimman osan töistään Heikkilä on ladannut Pinterest-

nimiseen sovellukseen. Siellä töitä onkin tällä hetkellä lähes 1500. Puuveistoksia Heikkilä on luonut yli 20 vuoden ajan. Puuveistoksienv tekoon hän on saanut apua osallistuessaan intensiivisesti Vaasan opistotalon puunveistokursseille.

Kursseilla hän antaa mielikuvituksen virrata ja olemassa olevista puupaloista hän rakentelee teoksia kunkin päivän mielen mukaan. Teoksia onkin kertynyt huilea määrä vuosien saatossa. Koti ja varasto Vaasan Malmönkadulla ovat vuosien saatossa täyttyneet teoksista. Heikkilä viehättää käsillä luominen ja se, millaiseksi uusi teos lopuksi muotoutuu. Teosten valmistumisprosessi etenee kunkin päivän mielentilan mukaan. Yhden teoksen valmistuminen voi viedä monta kuukautta. Heikkilän puutyöt ovat kaksi- tai kolmiulotteisia. Pienimmät ovat



puulusikan kokoisia ja suurimmat jopa huonekalun mittaisia. Heikkilän haaveena on luoda jokin vielä suurempi työ, mutta haasteena puunveistokurssilla on rajoitettu materiaalivalikoima. Kurssi on kuitenkin tuonut Heikkilälle paljon iloa. Siellä hän usein työskentelee omin päin ja juuri siitä hän pitää.

Inspiraation lähteinä taiteilijalle ovat olleet muun muassa Picasso, Dalí ja Warhol. Heikkilän teoksia on Vaasassa sanottu ainutlaatuksiksi. Monet ovat kertoneet Heikkilälle, että he eivät ole nähneet vastaavaa Suomessa. Heikkilä on itse kokenut, että Suomessa taidetta ei



arvosteta eikä taiteentekemiseen kannusteta. Heikkilän mukaan Suomessa on vielä vanhanaikainen ja jämähtänyt käsitys taiteesta. Heikkilä toivookin, että tulevat sukupolvet kokisivat ilmapiirin kannustavammaksi ja uskaltautuisivat antautua luovaan työhön.

Huhti- ja toukokuun aikana Bock's Corner Breweryn ravintolatiloissa esillä oleva näyttely "Keksmaa" on Heikkilän toinen. Keksmaa on Heikkilän keksimä sanan, ja se tarkoittaa "oivalluksien maaata". Ilman taiteilijoita ei ole luovan työn tuottamia oivalluksia, Heikkilä täsmennää. Esillä olevat työt ovat vain murto-osa Heikkilän laajasta tuotannosta.

Taidenäyttely "Keksmaa"

Jaakko Heikkilä

8.4.-31.5.

Bock's Corner Brewery
Ravintola

(Näyttely on avoinna
ravintolan aukioloaikoina)

Pääsiäisen aukioloajat / Påskens öppettider:

11.-17.4.: ti-to & la/lö klo/kl 12-18

Pe/Fre & Su/Sö & Ma/Må Suljettu / Stängt

Yhteystiedot / Kontaktuppgifter:

ira.mikkonen@bcv.fi,

050-5053507

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

Vuorosluoma Highland

Laadukasta highland naudan paahtopaatista pääsiäispöytään! / Kvalitativt
highland nötrostbiff till påskbordet!

Pakastettu - Fryst



27,75 € / kg (noin vajaa 1 kg / pala – drygt ca 1 kg / bit)

Rajoitettu erä! Varaa omasi ennakkovaraauksella! Kts. Yhteystiedot yllä!

Nouto sopimuksen mukaan. / Begränsat parti! Förhandsbeställ era via kontaktuppgifterna ovan! Upphämtning enligt överenskommelse.

Kodials

Valmiita uunivihannesekoituksia maustesekoituksella

– Suosittu! / Färdiga ungsrotsaksblandningar med
kryddblandning – Populära!
2 kpl/st 15 € (norm. 18,40 €)



Salaattimix - Suosittu! / Sallads-
mix - Populär!
4,50 € kpl/st
(norm. 5 € kpl/st)



Kaikki kotikokkailuun Bock's Kyläkaupasta! | Allt åt hemmakocken från Bock's Byabutik!

Kaikki lähiutettua! | Allt närproducerat! #SUPPORTYOURLOCAL

Lillkung Bageri

Pääsiäismoussee leivos / Pâsk-
moussébakelse 2 kpl/st 4,45 €

Toimitetaan ke 13.4. Levereras ons
13.4.



Viola Back

Pääsiäispöydän makeat herkut! /

Påskbordets söta godsaker!

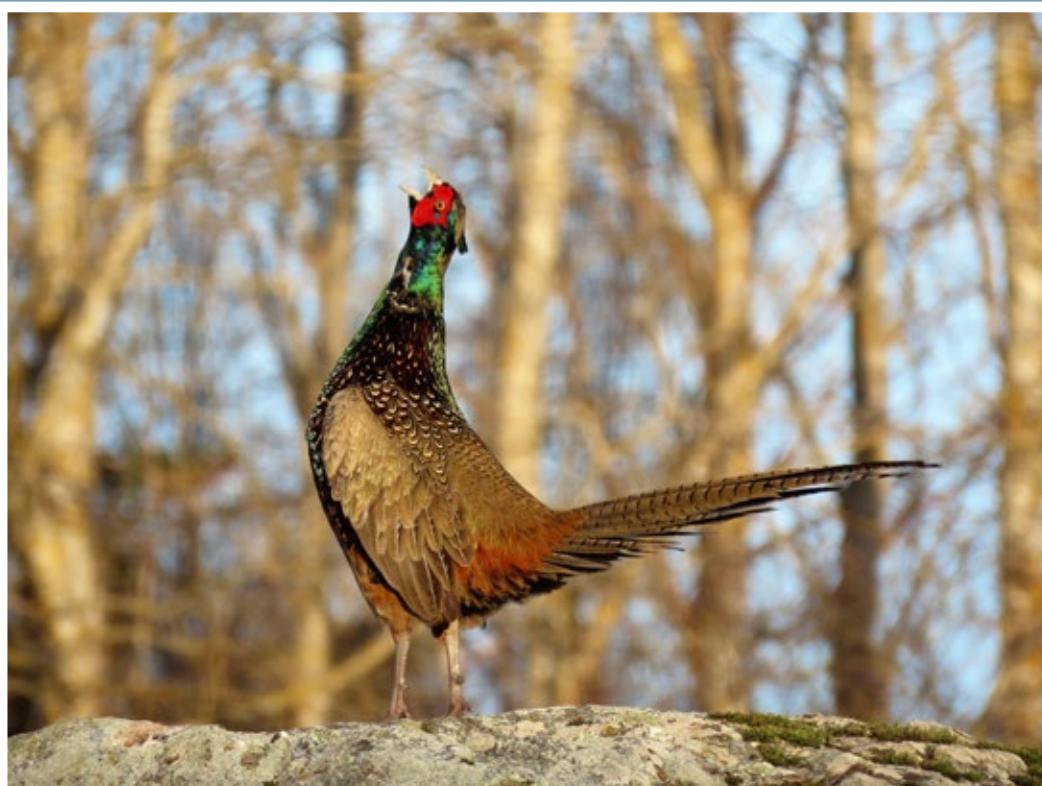
- Appelsiinipullat / Apelsinbullar 5 kpl/st 6,50 €
- Pääsiäismunkit kinuskikuor-
rutteella / Påskmunkar med
kinusklagasyr 1 € / kpl/st
- Mangopullat / Mangobullar 5 kpl/
st 6,50 €
- Kanelipullakakku / Kanelbulle-
kaka 10 €
- Pääsiäistorttu kinuskitäyteellä ja
nougatkuorutteella / Påsktårta
med kinusklifyllning och nouga-
glasyr 20 €
- Myös kauniit ovikranssit
pääsiäisteemalla – även vackra
dörrkransar med påsktema! 25 €
/ kpl/st
- Saaristolaislimppu / Skärgård-
slimpa 7 €



digitalbum

Julkaisemme viikoittain lukijoiden kuvia digitalbumissa. Voit osallistua sähköpostitse, lähettämällä kuviasi 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.



Gertrud Engman, Helsingby. "Fasanhanen i morgonsolen."



Kaarina Tuomela, Laihia. "Talvista kuvaaa vielä 1.4.22."



Marianne Gråbbil-Hakkola.



Heikki Hongisto, Vaasa. "Sorsien kevätrieha."



Boris Berts. "Vårdagjämning 20.3.2022,på Värlax."



Arvydas Stanaitis, Monäs.



Ragni Prost. "Kvällssol över Vasklot i Vasa."



Anna-Marja Pensas, Helsingby.
"Kevätluura!"



Lisbeth Wilhelmsson, 27.3.2022.



Matti Hietala, Vaasa. "Joutsenet lammella 3.4.2022, Vaasa."



Tuula Åstrand, Mustasaari. "Ristiin rastiin".



Christian Nylund, Vasa. "En fin vårvinterdag 16.03 i Vasa."



Leena Minkkinen. "Kevään jääkasvit."

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 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



OBSERVATEUR



▲ Morgondimma och snömoln
Observateur: Ann-Christin Källros, Pörtom



▲ Tärkeä työllistäjä lähialueella ja kauempaa KWH Mirka Jepua, aamuvuo alkaa.
Observateur: Pentti Rantala



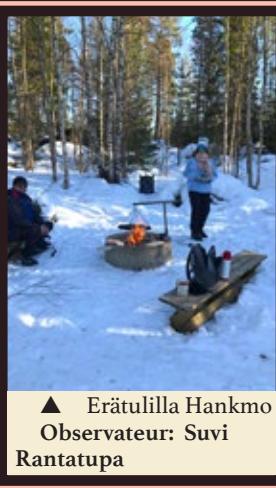
▲ Nu gäller det verkligen att se upp för dom svaga vårisarna. Bilden är tagen 01.04 utanför Inre hamnen i Vasa.
Observateur: Christian Nylund, Vasa



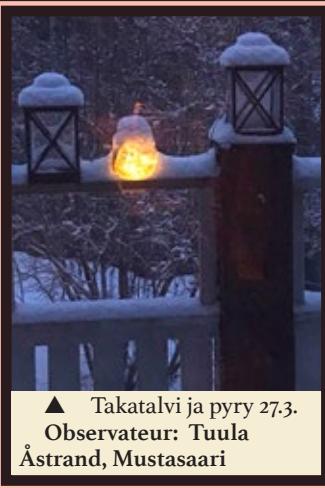
▲ Aurinkoa ja pilviä, 7.4.2022 Vaasan seutu"
Observateur: Matti Hietala, Vaasa



▲ Avanto
Observateur: Klaus Koivula



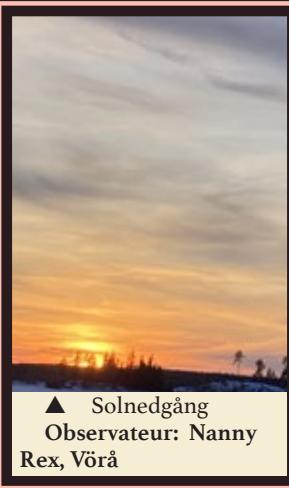
▲ Erätulilla Hankmo
Observateur: Sivi Rantatupa



▲ Takatalvi ja pyry 27.3.
Observateur: Tuula Åstrand, Mustasaari



▲ Fasan tupp
Observateur: Ulla Pada



▲ Solnedgång
Observateur: Nanny Rex, Vörå



▲ Säkra våretecken; blå himmel och videkissor!
Observateur: Marianne Gråbbil-Hakkola

Ota kuva ja kommentoi lyhyesti – max noin 100 merkkiä – tapahtumaa, treffää, luonto- kokemusta, 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 julkaistua kuvaa kohden, kerääntyy 1 pisti joka vastaa 1 euroa.

Kun on kerännyt 10 pistettä, saa 10 euroon arvoisen lahjakortin Bock'sin 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".

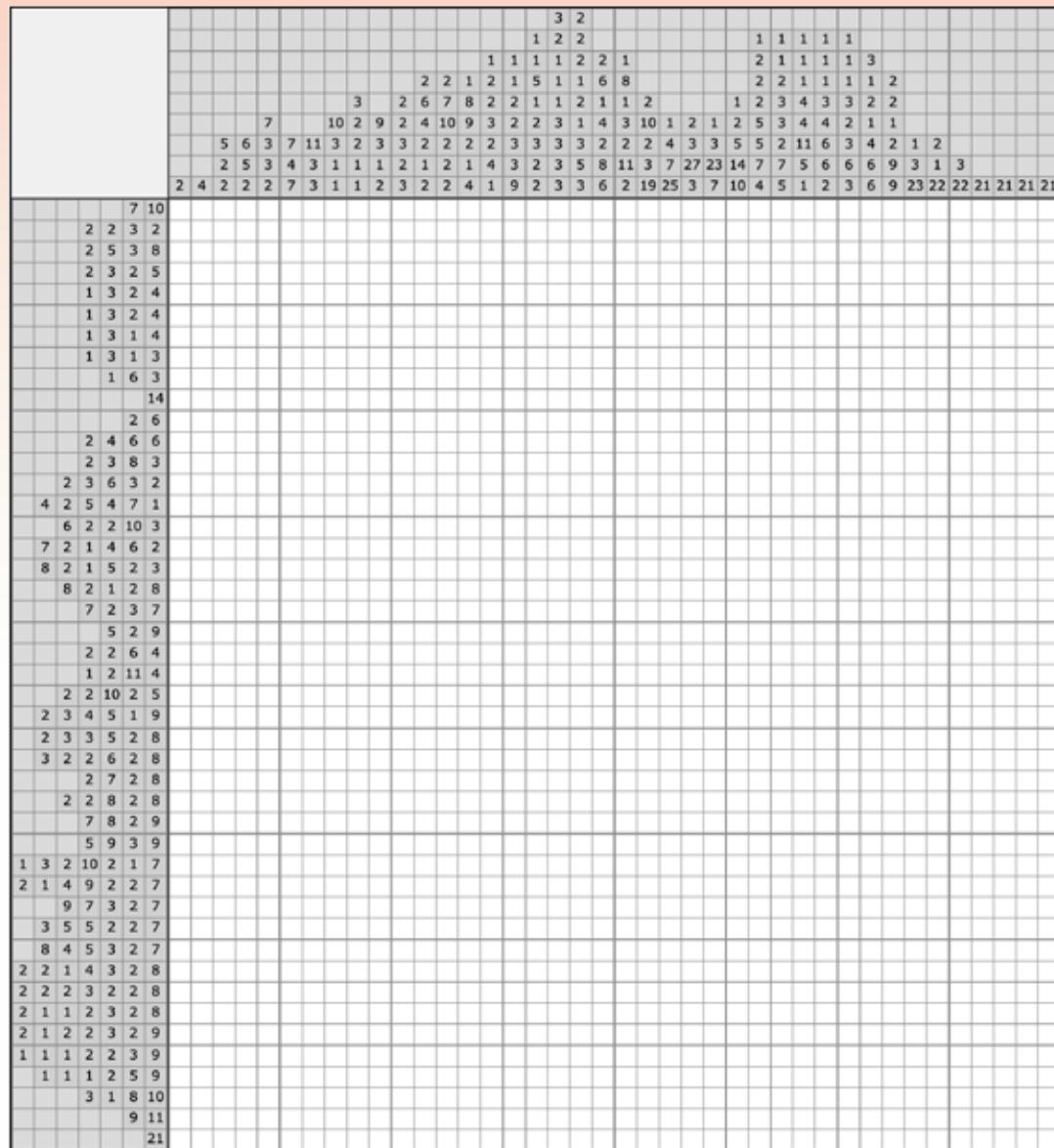
För varje publicerat bidrag genereras 1 poäng vilket motsvarar 1 euro. När 10 poäng samlats, får man ett presentkort värt 10 euro till Bock's byabutik.

SUDOKU - COMICS - JAPANESE PUZZLE

JAPANSKT BILDKRYSS

JAPANILAINEN RISTIKKO

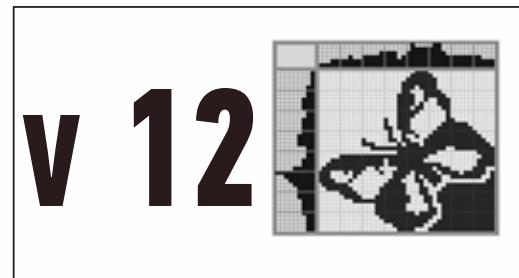
SUDOKU



ZITZ



NONOGRAM RATKAISU / LÖSNING



BAZI & MAZI



RATKAISU / LÖSNING

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



PÅSKMUST

AVAILABLE IN FOLLOWING SHOPS:

- BOCK'S SHOP
- PRISMA LIISANLEHTO VAASA
- PRISMA VAASA
- SM VÄHÄKYRÖ
- SM ISOKYRÖ
- SM LAIHIA
- NESTE PÖRTOM
- KM VÖRÅ
- SM VÖYRI

- KM ORAVAIS LIVSMEDEL
- MINIMANI VAASA
- KCM VAASA KIVIHAKA
- SALE REWELL CENTER
- SM KÖPINGS
- SALE KIRKKOPUISTIKKO
- SM PALOSAARI
- SALE KORSNÄS
- KM MALAX STENCO
- KM SUNDOM
- KCM VAASA KESKUSTA

- NESTE PÖRTOM
- HALPAHALLI NÄRPIÖ
- SM PALOSAARI
- SALE REPLOT
- KM SUVILAHTI
- PRISMA JAKOBSTAD
- PRISMA KOKKOLA
- KM KVEVLAX
- SM RISTINUMMI
- KCM PIETARSAAARI
- SM UUSIKAARLEPYY
- HALPAHALLI NÄRPIÖ
- SM GERBY