

## ACES HIGH

- Concept
- Design
- Print
- Distribution

Magazines, brochures, folders, posters, logos, illustrations. You name it!



**UPC**  
**media**  
COMMUNICATION CENTER

UPC Media  
Contact:  
Gerbyntie 18, Vaasa  
mega@upc.fi  
050-310 0073

## SUPERMEDIA



**UPC**  
**print**  
COMMUNICATION CENTER

Gerbyntie 18, 65230 Vaasa  
Tel/Puh +358 6 321 8000

## SAVUPIIPPU- REMONTIT



**SCHIEDEL** -tuotteilla; haponkestävällä putkella tai slammaus keraamisella massalla. Myös muurauskorjaukset, piipun

hatut, naakkaverkot, tikkaat yms.  
Soita lisätied. puh. 050-5255945

## LämpöPiste

Liisantie 1, Mustasaari  
puh. 06-4177455 ark. 9-17  
[www.lampopiste.fi](http://www.lampopiste.fi)

## Huippu tarjouksia!

Kauniit orvokit / vackra penseér edullisesti 10kpl **7€**

Grillihili / grillkol Mustang lehtipuusta / av lövträd iso pussi 5kg **5,80€**

Tolkintie 17 61500 Isokyrö ma-pe 9.00-18.30 la 9.00-17.00 su 12.00-16.00 050-5974591 [www.tolkinkauppahalli.fi](http://www.tolkinkauppahalli.fi)

Vuokraamme henkilöautolla siirrettävää LUXUS-paljua 10 hengelle! 0400-663449

**JÄTTITAVARA-TALOKIN KAUPPAHALI** Isokyrö

Tarjoukset voimassa 2.5.2014 saakka niin kauan, kuin tarjouserää riittää. TERVETULOA tutustumaan mahtavaan jättikauppaan, tuhansien tuotteiden ostosparatiisiin...

2014 • VIIKKO VECKA 17 // SEUDUN KEHITTÄJÄ // REGIONENS UTVECKLARE

# mega



**REALISTISESTI ETEENPÄIN**  
– Riku Asukas

3

**m**ultitronic **PC**

Sinä valitset komponentit ja me hoidamme asennuksen.



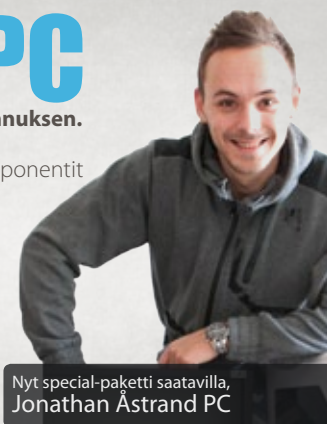
Pakettilaskurillamme voit valita komponentit jotka tiedämme yhteensopiviksi.

Pakettilaskurin löydät täältä:

[www.multitronic.fi/mtpc](http://www.multitronic.fi/mtpc)

Vaihtoehtoisesti voit tulla liikkeeseemme niin katsomme yhdessä!

Hinnat alk. **399€**



Nyt special-paketti saatavilla, Jonathan Åstrand PC

KORSHOLMANPUISTIKKO 38, VAASA | PUH: 06-3197700  
INFO@MULTITRONIC.FI | ARKISIN 9-18 | WWW.MULTITRONIC.FI

## Chipboard 2,4 mm

Tuulensuoja

Myös kovempaan tarpeeseen

79 cm x 100 cm • 300 kpl/st

Vindskydd

Även för tuffare behov



**195€**  
lava/pall !!!

Yhteydenotot: [kaj.stagnas@upc.fi](mailto:kaj.stagnas@upc.fi) + 35850 368 2716  
UPC Konsultointi, Gerbyntie 18, 65230 Vaasa

Perussuomalaisten puheenjohtaja

# TIMO SOINI

tavattavissa Vaasassa Rewell Centerissä

vappuna torstaina 01.05.2014

suomalaisen työn päivänä klo 11 - 12

Sitä saa mitä tilaa! Tule kuuntelemaan!



**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**

**AMAZING**  
The real superhumans  
020379

**COLORS**  
Is your red same as my red?  
020381

**PRANK**  
Dancing prank  
020385

**10 STRANGE DISCOVERIES ON GOOGLE EARTH PART 2**

**STRANGE**  
10 Strange Discoveries on Google Earth  
020387

**SUDOKU**  
A new challenge with every scan!  
020384

**UPCODEWORLD**  
**www.upcodeworld.fi**

**HAMMASPROTEESIT**

**Erikoishammasteknikolta**

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

**Soita ja varaa aikasi!**

**20 v. alalla**

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

**Pakoputki & Autohuolto**

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

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

**Asunto Oy Vaasan Teeriniemenkatu 4**

**ENNAKKOMARKKINOINTI**

**ORRNÄS**

Hissillinen 4-kerroksinen asuinkerrostalo, 25 asuntoa. Autokatos sekä erillisiä autopaikkoja. Vihreä ja viihtyisä sisäpiha, jossa myös lasten leikkialue. Palvelut lähellä, hyvät bussiyhteydet ja pyörätiet, noin 4 km keskustasta. Asunnot sopivat nuorille ensiasunnoiksi, opiskelijoille, eläkeläisille sekä pienille perheille. Myös sopivia sijoitus-asuntoja.

|          |        | m <sup>2</sup> | Velat. hinta alk. |
|----------|--------|----------------|-------------------|
| 1 h+kt   | 7 kpl  | 30,5-37,0      | 87 000 €          |
| 2 h+kt+s | 10 kpl | 45,0-49,5      | 124 000 €         |
| 3 h+k+s  | 8 kpl  | 59,0-68,0      | 161 100 €         |

Autokatospaikkoja 13 kpl Autopaikkoja 8 kpl

Yhtiölaina n 50 % velattomasta hinnasta. Lisätietoja ja hinnaston löydät internetsivuiltamme.

**Tervetuloa tutustumaan kohteeseen!**

**RAKENTAA JA MYY:**

**VOM Rakennustoimisto V O MATTILA OY**

Myllykatu 13 B, 65101 VAASA  
puh 050-324 5169 / A-M Buss  
rakennustoimisto@vomattila.fi www.vomattila.fi

**Tervetuloa verenluovutukseen**

- **Vaasa**, pe 2.5. ja pe 16.5. klo 13-18, Vuorikeskus, juhlasali, Vuorikatu 2-4
- **Närpiö**, ti 6.5. klo 13-17.30, Filadelfiakyrkan, Claresundsvägen 8
- **Pietarsaari**, ma 12.5. klo 13-17.30, Kirkkorannan seurakuntakoti, Vaasantie 116
- **Kauhajoki**, ke 21.-to 22.5. klo 13-18, Seurakuntakeskus, rippisali, Kytäjäntie 1
- **Maalahti**, pe 23.5. klo 14-17.30, Kunnantalo, Malminkatu 5
- **Kauhava**, ma 26.5. klo 14-18, Seurakuntakoti, Kirkkotie 3B
- **Ähtäri**, ti 27.5. klo 13-18, Seurakuntakeskus, Keskuskuja 3

**Välkommen till blodgivningen**

- **Vasa**, fre 2.5 och fre 16.5 kl 13-18, Bergcenter, festsal, Berggatan 2-4
- **Närpes**, ti 6.5 kl 13-17.30, Filadelfiakyrkan, Claresundsvägen 8
- **Jakobstad**, må 12.5 kl 13-17.30, Kyrkostrands församlingshem, Vasavägen 116
- **Malax**, fre 23.5 kl 14-17.30, Kommungården, Malmgatan 5

**OJENNA KÄTESI.** Ota virallinen henkilötodistus mukaan. • Maksuton luovuttajainfo 0800 0 5801. • **www.sovinkoluovuttajaksi.fi** • **www.veripalvelu.fi**

**STRÄCK UT DIN HAND.** • Ta ett officiellt identitetsbevis med dig. • Gratis infotelefon 0800 0 5801. • **www.kanjagdonera.fi** • **www.blodtjanst.fi**

**Punainen Risti Veripalvelu**

Röda Korset Blodtjänst

**mega**

Toivottaa oikein hyvää vappua kaikille!  
Önskar alla en riktigt trevlig valborg!

## Vaasan ToriParkki vaihtaa energiaa säästäviin led-valaisimiin

Vaasan Toripysäköinti Oy:n ylläpitämä pysäköintilaitos Vaasan kauppatorin alla

**EROS.FI**

**NOSTO-OVIA EDULLISESTI!**  
**Kysy myös II-laatuksia**  
**044 773 0003**

MYÖS MAKSU LASKULLE TAI OSAMAKSUNA! NUÄVEN PÅ RÄKNING ELLER AVBETALNING!

**RE-PAINT OY TOM & TOM AB**

AUTOMAALAAMO • KOLARIKORJAAMO • HUOLTO  
BILMÄLERI • PLÅTSLAGERI • SERVICE  
Vasaratie 7 Hammarvägen, Vaasa - Vasa  
**010 3210100** **www.repaint.fi**

**KOIRA**

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

Ajanvaraus 041-4988311

Laatua pään päälle huolettomalla

**KATTOREMONTILLA**

Nauti pitkä kesä!

**TERASSI- JA PARVEKELASITUKSET**

**PYYDÄ TARJOUS:**

Juha Nordman, 044 3433 901, juha.nordman@prp.fi  
Jarmo Rantala, 0400 566 003, jarmo.rantala@prp.fi  
Daniel Häggström, 040 8424 223, daniel.haggstrom@prp.fi

**PRP**

Vaasa 044 3433 901 • Seinäjoki 06 429 1600 • Porvoo 045 8910 555 • myynti@prp.fi • prp.fi

# REALISTISESTI ETEENPÄIN

Matkailu- ja ravitsemiskaupan toimialajohtajana Osuuskauppa KPO:ssa työskentelevä Riku Asukas lähti Vepsun hallitustyöhön mukaan jo vuonna 2007 Eero Karhumäen houkuttelemana. Puheenjohtajan nuijaan Asukas tarttui neljä vuotta sitten, kun Asko Kamppinen siirtyi syrjään. Ulkopuolelta Vaasaan tulleen Asukas näkee kaupungissa paljon potentiaalia, jota kaikki paikallisetkaan eivät vaikuta tunnistavan.

-Näen siviilityössäni ja jalkapalloseuran pyörittämisessä paljon yhtäläisyyksiä. Hotelliin tai ravintolaan tullaan viihtymään ja hakemaan elämyksiä, ihan kuten jalkapallokatsomoonkin.

**Vaasan Palloseura** on tehnyt pitkään hyvää työtä taloudenpidon saralla, ja viime kaudella palaset napsativat myös urheilullisesti kohdalleen, tuloksena ensimmäinen mitali viiteentoista vuoteen, sekä paikka eurokentille, vaikka ennen kautta joukkuetta ennusteltiin jopa putoamistaistoon. Nyt seura on tullut pisteeseen, jossa merkittäviä edistysaskeleita on hankala ottaa auttamattoman vanhanaikaisten olosuhteiden takia. Kolmas sija Veikkausliigassa avasi joukkueelle myös paikan eurokentille. Monissa muissa seuroissa kansainväliset ottelut tarkoittaisivat merkittävää lisää tulopuolelle, Vepsun kohdalla euroseikkailu jää pahimmassa tapauksessa taloudellisesti nollatulokseen. Hietalahden stadionilla vierailut UEFA:n tarkastaja antoi täydellisen tyrmäyksen, nykyinen pääkatsomo ei tule koskaan kelpaamaan sen alaisten otteluiden isännöimiseen ja omat kotiottelunsa VPS tulee pelaamaan Valkeakoskella. Tämä nostaa myös kotiottelun kustannuksia ja karsii väistämättä myös yleisötuloja.

**On selvää** että Vaasan kokoisessa kaupungissa, jossa jalkapallo koskettaa viikoittain kymmentätuhatta henkeä, tarvitaan nykyaikaisemmat stadion olosuhteet. UEFA:n raportin jälkeen keskustelu stadionin ympärillä on keskittynyt liikaa europeleihin. Se on vain pieni nyanssi kokonaisuudessa. Vielä viikko ennen kauden ensimmäistä kotiottelua suihkutiloissa ei tullut lämmintä vettä. Pelaajat joutuvat kulkemaan käytävillä pyyhkeet päällä erillisiin pesutiloihin. Katettuja katsomopaikkoja on vain 1300, minkä takia yleisömäärät ovat liiaksi säästä riippuvaisia. Katsojien sosiaalitulat ovat kaukana nykypäivän maksavan yleisön vaatimuksista, Asukas listaa. Palataan siihen, että jalkapallojoukkue kilpailee elämysbisneksessä teattereiden, kylpylöiden ja huvipuistojen kanssa ihmisten vapaa-ajasta. Peli voi olla kuinka viihdyttävää hyvänsä, mutta myös kenttää ympäröivillä puitteilla on valtava merkitys.

**Nykyisessä kunnossa** Hietalahden stadionin käyttöaste on todella alhainen. VPS pelaa tänä 17 ottelua ja treenaa jonkun verran kesäkuukausina ja lisäksi VIFK saa pelata siellä osan kotiotteluistaan. Tämä tekee yhteensä noin 200 tuntia. Uudistetulla tekonurmella määrä voitaisiin helposti yli kymmenkertaistaa, ja stadion palvelisi paljon nykyistä laajempaa joukkoa. Kun tehokkuuteen muuten pyritään kaikkialla, pidän outona että kaupungilla on näin tehottomassa käytössä oleva stadion.

**Hietalahden** nykyaikaistamista on puuhattu monen mielestä jo tuskastuttavan pitkään. Tällä hetkellä yksi iso kysymysmerkki hankkeen edessä on museoviraston pääkatsomolle antama suojelupäätös. – Keskustelen Vaasan kaupungin teknisen toimen toimialajohtajan Markku Järvelän kanssa siitä miten lähdemme tätä asiaa purkamaan. On selvää, että suojelupäätöksessä annetut perustelut ontuvat monelta osin. Hietalahteen viitattiin muun muassa merkittävänä konserttipaikkana, vaikka kukaan ei tunnu muistavan koska siellä viimeksi olisi mitään konserttia järjestetty. Jonkinlainen kaikkia osapuolia tyydyttävä ratkaisu tulisi löytää, sillä nykyisen pääkatsomon täydellinen kunnostaminen olisi suhteettoman kallis ratkaisu, rahan haaskausta. En silti innostu siitäkään vaihtoehdosta, että stadionille ryhdyttäisiin katsomaan uutta paikkaa, sillä kaavoitus- ja lupa-asiat veisivät väistämättä liian

pitkään. Kuten kymmenenvuotinen prosessi Risön alueen kaavan kanssa osoitti, viivästyksiä voi tulla moneen otteeseen. Asukkaan näkemyksen mukaan selkeästi paras vaihtoehto olisikin nykyiselle paikalle rakennettava täysin uusi stadion. Jos pääkatsomon suojelupäätöksen purkamisesta ei päästä ratkaisuun, niin vaihtoehtoisesti sitten voisi miettiä mallia jossa vanha pääkatsomo kunnostettaisiin välttämättömiltä osin, ja uusi pääkatsomo nousisi kentän toiselle puolelle. Tässä mallissa vanha pääkatsomo ei sitten olisi käytössä esimerkiksi euro-otteluiden aikana. Kulissien takana asiaa pyritään viemään eteenpäin kokoajan, eikä VPS ole hankkeen takana yksin. – Myös muut seurat, sekä palloliiton Vaasan piiri ovat takanamme.

**Heikot olosuhteet** rajoittavat Vepsun mahdollisuuksia kehittää ottelutapahtumia, sekä rapauttavat seuran ansaintalogiikkaa, mutta muilta osin seura on puheenjohtajansa mukaan menossa oikeaan suuntaan. – Toiminnan pitkäjänteisyys on iso asia, ja siinä olemme menneet eteenpäin. Aiemmin tehtiin liikaa suunnitelmia vuosi kerrallaan, nyt pyrimme katsomaan jatkuvasti myös hieman pidemmällä tähtäimellä minne olemme menossa. Hallitustyössä talvi ja kevät ovat aktiivista aikaa, kun joukkue rakentuu ja yhteistyösopimuksia laaditaan, mutta jo kesällä alkaa työ tulevaakin kautta silmällä pitäen. Edelleen suomalaisessa urheilukentässä on liikaa esimerkkejä seuroista, jotka harrastavat niin sanottua talousdopingia. Uskon kyllä että menestysshuuma vie herkästi mennessään, mutta ei tulopuolta vaan voi jatkuvasti rakentaa euromenestyksen ja pelaajamyyntien varaan. Enemmän ne tulisi ottaa lisätulona, jotka mahdollistavat sitten tulevat panostukset. Ei niin että ne varat syödään jo ennalta. Varoittavia esimerkkejä löytyy Veikkausliigastakin vuosittain, Asukas muistuttaa. – Yleensä pelaajabudjetti on se joka eniten elää. Suurin osa muista kuluista on enemmän tai vähemmän kiinteitä, pientä höyläämistä niistä voi tehdä, mutta suurempia säästöjä ei. Vaasan Palloseuralla on europeleistä huolimatta tälläkin kaudella kohtalaisen kapea ringi. Menestystä haetaan laadukkaan perusrungon ja monipuolisten pelaajien avulla. Ehkä HJK:ta lukuun ottamatta Veikkausliigassa ei löydy seuroja, joilla olisi jokaiselle pelipaikalle kahta tasavahvaa vaihtoehtoa. Vaikka heti kauden ensimmäiset ottelut toivat useammankin ikävän loukkaantumisen, ei Asukas usko pelaajahankintoihin enää tässä toukokuun alussa umpeutuvassa siirtoikkunassa. – Pelaajabudjetti on käytetty, eikä tässä oikein enää ehtisi uusia hankintoja edes testata. Jos nyt todella pitkäaikaisia loukkaantumisia tulisi useampia, niin ehkä tilannetta pitäisi vielä harkita uudestaan, mutta todennäköisesti tällä ryhmällä mennään vähintään elokuulle. Silloin tiedetään taas paremmin mitä euro-otteluista on jäänyt käteen, tai jatkuvatko ne mahdollisesti vielä.

**Europelien ohella** Vepsun kauteen tuo lisäväriä myös SJK:n nousu Veikkausliigaan. – Vaikka Jaro-ottelut ovat aina kiinnostaneet yleisöä, niin odotan SJK-peleiltä vielä enemmän. Kaikki yritystilat ensimmäiseen kotiotteluun SJK:ta vastaan myytiin loppuun heti otteluohjelman valmistuttua, ja uskon että juhannusviikolla voidaan olla ensimmäistä kertaa siinä tilanteessa että, peli on myyty loppuun jo ennalta.





Punainen sitrushillo piristää päivän.

## Kauden hillo syntyy pakastemarjoista ja sitrushedelmistä

### Punainen sitrushillo

noin 5 dl valmista hilloa  
250 g veriappelsiineja lohkoina  
noin 500 g kuorellisia veriappelsiineja  
Huom! sitrusten kuorien paksuudessa on eroja.  
250 g verigreippejä lohkoina  
(= noin 500 g kuorellisia verigreippejä)  
2 tl tuoretta inkivääriä raastettuna  
250 g eli 3 dl hillosokeria

Leikkaa sitrushedelmistä molemmat päät pois. Aseta hedelmä tukevasti leikkuulaudalle toinen leikkuupinta tasoa vasten.

Leikkaa kuori irti terävällä veitsellä niin, että myös uloin kalvo leikkaantuu irti. Ota hedelmä käteen ja irtottele pienellä veitsellä lohkot kalvoista.

Laita sitruslohkot lävikkoon ja valuta liiat mehut pois. Mittaa sitruslohkot ja raastettu inkivääri kattilaan. Kuumenna ja lisää hillosokeri.

Sekoita ja keitä miedolla lämmöllä noin 10 minuuttia. Nosta kattila liedeltä ja kerää pinnalle mahdollisesti muodostunut vaahto pois lusikalla.

Purkita kuumana puhtaaseen purkkiin ja sulje kansi. Säilytä jääkaapissa.

### Aprikoosi-punaherukkachutney

noin 4 dl valmista chutneyta  
200 g kuivattuja aprikooseja  
200 g (pakaste)punaherukoita  
1 salottisipuli  
1 valkosipulinkynsi  
1 tl oliiviöljyä  
1 rkl tuoretta inkivääriä raastettuna  
1 appelsiinin kuori ja puristettu mehu  
0,5 tl suolaa  
0,5 tl mustapippuria rouhittuna  
0,5 dl omenaviinietikkaa  
1 dl hillosokeria

Hienonna aprikoosit veitsellä ja anna punaherukoiden hieman sulaa. Kuori ja hienonna sipulit. Lämmitä kattilassa oliiviöljy ja lisää sipulit.

Kuullota, kunnes sipulit ovat pehmenneet. Lisää aprikoosit, punaherukat, raastettu inkivääri, raastettu appelsiinin kuori ja mehu sekä suola, mustapippuri ja etikka.

Kuumenna. Lisää hillosokeri samalla sekoittaen. Keitä miedolla lämmöllä 10–15 minuuttia.

Purkita puhtaisiin purkkeihin ja säilytä jääkaapissa.

Reseptit: Dansukker

# Tapaksissa maistuvat sesongin maut

**RUOKA** Sommelier rohkaisee yhdistämään espanjalaisia ja skandinaavisia raaka-aineita keskenään.

Heli Koivuniemi  
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtyma.fi

Copas y Tapasin sommelier **Alexi Lahdenojalle** niin tapakset kuin viini ovat makuelämyksiä, joista hän ei tingi. – Työskentelen elämysalalla. Elämys muodostuu kokonaisuudesta. Se tarkoittaa, että palvelu on ystävällistä ja asiantuntevaa, ja ateria on valmistettu laadukkaista raaka-aineista öljyä ja etikkaa myöten.

**Yrttien maku toimii viinien kanssa, ja ne antavat annokselle raikkautta ja väriä.”**

**Tyypillisesti** tarjotut Serra-non kinkut, oliivit ja manchego-juusto ovat hänestä lähinnä klisee, eivätkä ne edusta koko espanjalaista totuutta.

– Perinteisesti joka alueella on omat tapaksensa, jotka valmistetaan tuoreista sesongin raaka-aineista. Nykyään tapas voi olla lähes mitä tahansa syötävää, ja vaikutteita sekoitetaan Espanjassakin rohkeasti.

**Sommelier** kehottaa-kin ennakoluulottomasti yhdistelemään espanjalaisia ja skandinaavisia raaka-aineita keskenään.

Hän myöntää, että Suomen talvi asettaa omat haasteensa, mutta juuri nyt esimerkiksi juurekset ovat mainioita tapaspöytään.

Pian koittaa myös villiyrttien aika.

– Tärkeintä on, että kokonaisuus on monipuolinen ja maut täydentävät toisiaan.

**Mausteista** kiitollisimpia sommelierin mielestä ovat tuoreet yrtit.

– Yrttien maku toimii viinien kanssa, ja ne antavat annokselle raikkautta ja väriä.

Voimakkaiden mausteiden kanssa hän suosittelee varovaisuutta, jotta yksi maku ei hallitse koko aterialla.

– Raaka valkosipuli on haaste viinille, joten sitä on hyvä käyttää kypsennettynä. Myös chiliä ja etikkaa lisättäessä on hyvä olla varovainen.

**Jos** ruokailijoita on muutama, annokset voi tehdä itse valmiiksi.

– Isommassa seurueessa kukin voi koota omat tapaksensa pöydässä.

Copas y Tapasissa tapak-



Sommelier **Alexi Lahdenojan** yksi suosikitapaksista on valmistettu mukulaselleristä ja kotimaisesta savumuikusta. Tapasten kanssa hän suosittelee kokeilemaan kuivaa cavaa tai samppanjaa.

set voi nauttia osana menukokonaisuutta – tai sellaisenaan.

– Kullekin tehdään oma valikoima ruokavalioiden mukaan.

Vain tapaksia nauttiessa viisi tapasta vastaa runsasta välipalaa, ja alkuruuaksi

suositellaan kolmea tapasta.

Päivän pääruuat valmistetaan pääosin puuhiiluisissa.

Lopuksi voi nautiskella juustoista, makeista jälkiruokatapaksista ja crema catalanasta.

– Suurin osa Copas y Tapasin juustoista on pastöroimattomia tuontijuustoja, mutta joukossa on myös kotimaisia juustoja, kuten Juustoportin vuohen viinitarhurin juusto.

## ▶ KOKEILE KOTONA

### Mukulaselleriä ja savumuikkuja

*kokonaisia mukulasellereitä  
ranskankermaa  
suolaa  
pippuria  
valkoviiinietikkaa  
savumuikkuja  
tuoreyrttejä, kuten kirveliä  
tai tilliä*

Paahda mukulasellereitä kuorineen 150-asteisessa uunissa kuusi tuntia, ja anna jäähtyä.

Kaavi pehmeä sisus, mausta ja sekoita joukkoon hiukan ranskankermaa.



**Mukulaselleri.**

Lisää tarvittaessa hieman valkoviiinietikkaa. Kokoa muhennoksesta tapasannos savumuikkujen kanssa. Lisää annoksen päälle tuoreyrttejä koristeeksi.

Vinkki: Savumuikut sopivat myös guacamolen tai tzatzikin kanssa.

### Punajuurta, kurtturua ja ankanrintaa

*punajuurta  
pikkelöityjä kurtturua  
terälehtiä  
sormisuolaa  
paahdettua ankan- tai  
hanhenrintaa*

Paahda punajuuria suolapadilla 150-asteisessa uunissa, kunnes punajuuret ovat pehmenneet. Kuori punajuuret niiden jäähtyttyä, ja mausta kevyesti suolalla.

Tarjoile punajuurten kanssa pikkelöityjä kurtturua terälehtiä.

Tuoreilla tai pakastetuilla terälehdeillä maustettu vinaigrette on nopea korvike.

Lisää viipale paahdettua ankanrintaa ja ripottele päälle sormisuolaa.

Vinkki: Kokeile paahdetujen punajuurten kanssa vuohenjuustoa tai omenahilloketta.

Tapasvinkit: **Alexi Lahdenoja**

## kuka?

### Alexi Lahdenoja

- ▶ sommelier Copas y Tapas –ravintolassa
- ▶ Pro 2014 –gaalan finalist
- ▶ Työskentelee perheyriyksessä isänsä ja veljensä kanssa.
- ▶ Arvostaa itse asiakkaana innostunutta asennetta, ammattitaitoa ja palvelun persoonallisuutta.

## Näin marinoit kalan

- ▶ Kalan perusmauste on suola, mieluiten merisuola.
- ▶ Mausta kala suolalla juuri ennen kypsentämistä tai heti kypsentämisen jälkeen.
- ▶ Jos jauhoat kalat ennen paistamista, älä sekoita suolaa jauhoihin, vaan mausta fileet yksitellen. Silloin näet tarkasti, kuinka paljon käytät suolaa.
- ▶ Rasvaisille ja voimakkaan makuisille kaloille sopivat myös pippurit.
- ▶ Miedoille kaloille sopivat miedot yrtit.
- ▶ Hyvä perusmarinadi tulee esimerkiksi valkoviinistä, hyvästä öljystä, hienonnetusta sipulista, laakerinlehdistä, persiljasta, timjamista, tillistä ja pippureista.
- ▶ Vältä liikaa etikkaa tai sitrushedelmien mehun käyttöä, koska se ”valkaisee” eli esikypsentää kalan lihan.
- ▶ Lihan tapaan, myös kalapalat voidaan marinoida ennen grillausta.
- ▶ Paras liemi sekoitetaan sitruunamehusta ja rypsiöljystä. Mausteeksi sopii hienonnettu pippuri.

Lähde: Pro Kala

## Vinkkejä kalan valmistamiseen

- ▶ Jodisuola on kalan perusmausteena karvaamman makuista kuin merisuola, joka maistuu pehmeämmältä.
- ▶ Öljyistä rypsiöljy on miedoimman makuista.
- ▶ Jos paistat kalan ilman rasvaa, sirottele kuumalle pannulle vähän hienoa suolaa, jotta kala ei tartu pannuun kiinni.
- ▶ Niin kauan kun kala on kuuma, se jatkaa kypsymistä. Siksi kala kannattaa jättää mieluummin hieman raa’aksi kuin kypsentää loppuun asti.
- ▶ Rasvainen kala säilyy huonommin kuin vähärasvainen.
- ▶ Vältä kalan liikaa pesemistä – todelliset kalamiehet sanovat, että kala on uinut tarpeeksi, kun se kerran nostetaan merestä tai järvestä.

Lähde: Pro Kala

## Pro Kala

- ▶ Pro Kala Ry on yleishyödyllinen yhdistys, jonka jäsenistö koostuu elinkeinokalatalouden järjestöistä, ammattikalastajista, kalan jalostajista ja kalakauppiaista.
- ▶ Yhdistyksen toiminnanjohtajana on Katriina Partanen.
- ▶ Yhdistys perustettiin vuonna 1994.
- ▶ Yhdistyksen tarkoituksena on lisätä kuluttajien ja muiden sidosryhmien tietämystä kalan ja kalatuotteiden ravitsemuksellisesta merkityksestä sekä käyttötavoista, ja näin edistää kalan käyttöä monipuolisena elintarvikkeena.
- ▶ Lisäksi yhdistys edistää kalan ja kalatuotteiden laatua ja elinkeinokalatalouden alalla toimivien jäsentensä yhteistoimintaa.
- ▶ Yhdistyksen toimintamuotoja ovat kalaan liittyvä monipuolinen tiedotustoiminta, menekinedistämiskampanjat, alaa palvelevien kuluttajatutkimusten ja selvitysten teettäminen sekä erilaiset kalaan liittyvät kehitysprojektit.

# Näin kypsennät kalat oikeaoppisesti

**RUOKA** Herkkä kala pitää hellästä käsittelystä.

Heli Koivuniemi  
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtyma.fi

**H**auki on edullinen kala, jota saa jo kauppojen kalatiskiltä. Valkoisen, kuivahkon kalan käsittely vaatii kuitenkin hiukan kokkaustaitoja.

Mehevyyttä ja makua saat haukimurekkeeseen tai -pihveihin esimerkiksi silppuamalla pekonia kalan sekaan. Loraus kermaakaan ei ole pahitteeksi.

Yksi vaihtoehto on yhdistää hauen tai muiden valkoisten kalojen kanssa rasvaista punaista kalaa, kuten lohta.

Vaikka lisäisit kalan joukkoon kermaa, pekonia ja muita mausteita, saatat pilata kalan esimerkiksi kypsentämällä sitä liian pitkään.

Tässä vinkkejä hauen ja muiden kalojen kypsentämiseen.

### 180-200 astetta uunissa riittää

Kala kypsyy nopeasti, koska siinä on vain vähän sidekudosta.

Herkullinen kala-ateria syntyy helposti jo muutamassa minuutissa. Varo ylikypsentämistä, liian pitkä kuumentaminen tekee



kalasta kuivan.

Uunin lämpötilan hyvä keskiarvo on 180–200 astetta.

Jos paistat kalaa foliossa, nosta uuninlämpötilaa noin 20 prosentilla.

Kypsennysaika pitenee, jos paistoastia on posliinia tai lasia.

Muista huomioida kypsentaessä kalan paksuus, lihan tiiviys ja onko kala liemessä.

### Höyrystäminen hellii kalaa

Yksi tapa on höyrystää kala. Mausta kalafilee tai

-pala kevyesti, pane se paistopussiin, lisää tilkka vettä tai valkoviiniä ja sulje pussi huolellisesti.

Pane uunivuokaan vettä sentin verran, kuumenna se, pane pussi veteen ja vuoka 200–220-asteiseen uuniin.

Kun pussi on pullistunut, sen sisään on muodostunut höyryä. Kypsytminen tapahtuu nopeasti, noin viidessä minuutissa.

Voit tehdä paketin samaan tapaan myös foliosta saumaamalla. Pane foliopaketti veteen, mutta nyt 250-asteiseen uuniin. Kypsymisaika on 12 mi-

nuuttia.

Uunivuoassa: voitele vuoka ohuelti rasvalla, pane pohjalle tilkka vettä, valkoviiniä tai kalalientä. Lisää kevyesti maustettu kalafilee, ja peitä lopuksi tiiviisti foliolla.

Pane 200-asteiseen uuniin. Pohjalla oleva neste ja kalassa itsessään oleva kosteus synnyttävät vuokaan höyryä ja kypsennys tapahtuu nopeasti.

### Keitä kala lähellä kiehumispistettä

Kalan keittämisessä on olennaista, että kalaliemes-

sä on vähän suolaa. Lientä tarvitaan niin paljon, että kala peittyy. Huolehdi, että liemi ei keittämisen aikana kiehu, vaan pysyy kiehumispisteessä.

Kypsennä juuri ja juuri kypsäksi. Valuta hyvin ennen tarjoilua.

### Paista kala tasaisella lämmöllä

Kalan paistamiseen on hyvä käyttää tavallista tai tarttumatonpintaista paistinpannua.

Rasvana käy suolaton- tai normaalisuolainen voi, kasviöljyn ja voin sekoitus tai juokseva margariini. Rasva kuumennetaan lähelle ruskettumispistettä.

Kuivaa kalafilee ennen paistamista. Paista kala tasaisella lämmöllä - varo, ettei se kuivu.

Seuraa paistamista koko ajan, ettei kala kypsy liikaa tai ala käryämään.

### ▶ KOKEILE KOTONA

#### Haukimurekepihvit

*noin 500 g haukifileitä  
1 tl suolaa  
2 munaa  
2 dl ruokakermaa  
1,5 rkl perunajauhoja  
valko- tai mustapippuria  
1 ruukku rucolasalaattia tai pinaattia tai  
50–100 g pakastepinaattia  
noin 50 g tomaatti-basilikatuorejuustoa (rasvaa 13 %)  
Paistamiseen: tilkka rypsiöljyä tai juoksevaa margariinia*



**Mukulaselleri.**

mässä ennen valmistusta.

Silppua pinaatti tai rucola

tai anna pakastepinaatin su- laa. Leikkaa haukifilee parin sentin paloiksi ja nosta ne monitoimikoneen kulhoon.

Lisää suola ja surauta kala hienoksi.

Lisää joukkoon vähän pippuria, munat, ruokakerma ja perunajauhot ja anna koneen käydä, kunnes seos on tasaista.

Sekoita silputtu rucola tai pinaatti lusikalla massan joukkoon.

Sipaise leivinpaperi öljyllä ja nosta ruokalusikalla murekemassa 8–10 pihviksi paperin päälle.

Paina kostealla sormella

syvennys pihvien keskelle, ja nosta siihen nokare tuorejuustoa. Painele kiinni, ja litistä pihvejä vähän kostealla kädellä tai lastalla.

Paista pihvit pannulla keskilämmöllä noin 3 minuuttia kummaltakin puolelta.

Tarjoa haukimurekepihvi- en seuraksi esimerkiksi uunipunajuuria tai perunoita ja ruusu- tai parsakaalia tai vihreitä herneitä.

### Hauki troolari Alban tapaan

*1,5 kg hauki  
1 dl purjosipulisilppua*

*2 dl kypsää riisiä  
3 hienonnettua munaa  
0,5 tl suolaa  
200 g kylmäsavukirjolohiviipaleita  
6 pientä perunaa  
5 porkkanaa lohkoina  
2 dl seka- tai herkkusieniä  
20 g rasvaa  
1–2 dl valkoviiniä tai kermaa*

Avaa suomustettu ja perattu hauki. Keitä munat. Sekoita purjo, riisi ja muna. Mausta seos suolalla. Täytä kala.

Peitä hauki kirjolohiviipa- leilla, ja pane paistopussiin kuorittujen

peruna- ja porkkanaloh- kojen sekä sienten kanssa.

Lisää rasvaa kalan pinnal- le ja nestettä pussin pohjalle. Sulje pussi.

Tee ylöspäin osoittavaan kulmaan pieni reikä.

Paista kalaa 40 minuuttia 190-asteisessa uunissa. Ko- ristele kala tomaateilla, per- siljalla ja tillillä. Tarjoa saaristolaisleivän kanssa.

Lähde: Pro Kala/ Maakuntien kalaruoat, Jaakko Kolmonen ja Petri Kolmonen, Gummerus kirjapaino Oy, Jyväskylä 1995.

## ► TAUSTAA

## Tutkija: ”Hyväksi vanhemmaksi pyritään vaikka hampaat irvessä”

Heli Koivuniemi  
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtyma.fi

– Uutinen ei ole enää se, että perheet muuttuvat, vaan mitkä ihanteet monimuotoisissa perheissä säilyvät, filosofian tohtori Anna Moring sanoo.

– Mikä luokitellaan hyväksi perheeksi? Mitkä kriteerit hyvä perhe täyttää?

Hyvän vanhemmuuden tavoittelu on ajan ilmiö. Jokainen pyrkii parhaimpaansa saavuttaakseen hyvän vanhemman meriitin.

– Piirre, joka leimaa keskustelua, on ajatus oikeasta ja väärästä. Osataan sanoa kyllä ja ei, ja keskustelu polarisoituu, mutta omaa tapaa toimia ei löydetä.

Hyviksi vanhemmiksi pyritään vaikka hampaat irvessä. Moringista ei ole sattumaa, että perhepsykologit ovat ohjineen suosittuja.

– Populaaripsykologit, kuten Jari Sinkkonen ja Erja Rusanen, menestyvät tässä ajassa. Tietoa on enemmän kuin koskaan, mutta epätietoisuus vain kasvaa.

Imettäjät ja kestoaiippojen käyttäjät käyvät kiivasta keskustelua oman asiansa puolesta.

– Hyvä niin. Keskustelua tarvitaan. Samalla keskustelun ulkopuolelle jäävät he, jotka kipeimmin tarvitsivat apua ongelmiinsa, esimerkiksi päihdeongelmaisissa ja väkivaltaisissa perheissä. He tarvitsisivat uskoa omaan, parempaan tulevaisuuteen ja miten päästä sinne. Heille kestoaiapat ja imetysongelmat ovat toissijaisia.

**Nyt olisi** hyvä hetki hiukan hellittää.

– On miljoona tapaa olla hyvä perhe. Riittää, kun pyritään kyllin hyvään. Ei asiat ole niin justia.

Moring ei tarkoita, etteikö kansanterveydellisiä normeja olisi noudatettava tai että ohjeista viis veisataan.

– Hengissä on selvitty ennenkin, vaikkei kaikessa ole onnistuttu täydellisesti.

Hän huomauttaa, ettei tarvitse mennä kuin rajan yli Ruotsiin tai vaikkapa Ranskaan, kun yleiset normit näyttäytyvät täysin erilaisina.

– Ranskassa viinilasillisen voi nauttia ruuan kanssa raskaana ollessaankin, mutta kahvi on ehdottomasti kielletty. Täällä taas toisinpäin. Silti molemmista maista kasvaa kelpo kansalaisia.

**Yksi Moringin** pääaiheista on perheiden ja ammattilaisten kohtaaminen päiväkodeissa, kouluissa, neuvoloissa ja sairaaloissa. Kuka puhuu, miten puhuu ja kenelle hän puheensa osoittaa?

– Päiväkodeissa ja koulussa ammattilaiset ovat avainasemassa. He viestivät arkisilla puheillaan ja jopa pienen pienillä eleillään lapselle, onko tämän perheessä vikaa vai hyväksyttäväkö muut perheen sellaisenaan.

Yksi keino osoittaa, että lapsen perhe on vääränlainen on huomiotta jättäminen – lasta ja tämän perhettä kohdellaan näkymättömänä, aivan kuin heitä ei olisi olemassa.

**Monimuotoisuuden** tuominen esiin arkipäivässä ei Moringista ole pelottavaa, eikä vaikeaa. Ammattilaiset suhtautuvat monimuotoisiin perheisiin jo hyvin positiivisesti.

– Ongelma on, etteivät he tiedä, mitkä ovat perheiden haavoittuvuudet ja miten niiltä voi välttyä.

Luonnollinen tapa tuoda perheiden monimuotoisuutta esiin olisi lisätä harjoitustehtävien esimerkkeihin enemmän monimuotoisia perheitä.

– Esimerkiksi näin: Kallen kaksi isää sijoittavat osakkeisiin ja saavat osinkoa tietyn prosentin. Kuinka paljon se tekee euroissa? Maijan adoptio-perhe päättää lähteä lomalle, ja he ostavat ranneliput kolmelle lapselleen. Miten paljon liput maksoivat?

Lapsen identiteetti rakentuu suhteissa muihin ihmisiin ja ihmisryhmiin.

– Minäkuvan kehittyminen on raskas prosessi. Vieläkin raskaampi se on, jos lapsi kokee ulkopuolisuuksi tai itsensä epänormaaliksi.

# ”Perhestatus vaikuttaa yhä kohteluun”

## NÄKÖKULMA Perheiden monimuotoisuus ei asiantuntijan mukaan näy vielääkään tarpeeksi arjessa.

Heli Koivuniemi  
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtyma.fi

Kuuvittele, että olet sinkku. Löydät puolison ja olette lapseton pari.

Saatte biologisen- tai adoptiolapsen.

Lapsiperheellenne tulee ero. Toinen teistä jää yksinhuoltajaksi ja toinen löytää samaa sukupuolta olevan uuden puolison. Hänellä on uusperhe, joka on sateenkaariperhe.

Sitten uusi puoliso kuolee. Sinusta tulee leski. Löydät uuden puolison ja päätät ottaa sijoituslapsen. Olette sijaisperhe.

– Tämä on elämän monimuotoisuutta, nykyperheiden arkea, tutkija **Anna Moring** sanoo.

**Se, että perheet** eivät ole enää samanlaisia, ei kuitenkaan aina näy arjessa.

Moringin mukaan perhestatus vaikuttaa yhä siihen, miten ihmistä kohdellaan.

– Riippuen siitä, oletko yksinhuoltajaäiti vai -isä, leski tai elätkö uusperheessä, saamasi kohtelu vaihtelee huomattavastikin.

**Yksinhuoltajaäidit** ovat hänestä heikoimmilla.

– Heiltä kysytään neuvolassa tai kehityskeskusteluissa asioita, joita esimerkiksi yksinhuoltajaisiltä ei kysytä. Uusperhe on näitä kahta arvostetumpi.

**”Nykyinen lainsäädäntö pohjautuu ydinperheiden ja biologisten lasten tarpeisiin.”**

**Moring** huomauttaa, ettei lainsäädäntökään ole yhdenvertainen kaikille.

– Nykyinen lainsäädäntö pohjautuu ydinperheiden ja biologisten lasten tarpeisiin. Käytännön kautta eteen tulevia ongelmia on yritetty paikata vähitellen.

– Lopputuloksena on syntynyt jäätävä tilkkutäkki, josta kaikki oravaa pienemmät menevät läpi ja joka ei lämmitä ketään.

Moring sanoo, että lainsäätäjätkin ovat myöntäneet epäkohdat, mutta he ovat nostaneet kädet pystyyn.

Moring näkee tilanteessa vain yhden ratkaisun.

– Koko lainsäädäntö olisi räjäytettävä, ja tilalle olisi säädettävä uudet lait, jotka tukisivat perheiden tilan-

teita paremmin.

**Monimuotoisten** perheiden yhdenmukaisuus ei toteudu Moringista esimerkiksi vanhempainlomissa.

– Miksei yksinhuoltaja esimerkiksi voi käyttää isälle korvamerkittyä vapaata, jos isää ei ole? Kuukausi ei valtion talouden kannalta ole merkittävä, mutta se vähentäisi yksinhuoltajan köyhyyttä ja antaisi tälle mahdollisuutta viettää lapsen kanssa pidempään kotona.

Etävanhempien yhdenvertaisuus on myös ongelma.

– He eivät saa vanhempainvapaata, jos he eivät asu samassa osoitteessa lapsen kanssa.

Toisaalta monikoperheen isät saavat korvattua lomaa vain yhdestä lapsesta.

**Sijoitus-** ja adoptiovanhempien yhdenvertaisuus u-

dessä on myös puutteita.

– Miksi sijoitusvanhempi tai adoptiovanhempi ei voisi käyttää yhtä pitkää vanhempainlomaa kuin muut? Yleensä nämä lapset eivät tule perheeseen syntymästään, vaan myöhemmin. Miksei loman laske- mista voi aloittaa siitä, kun lapsi tulee perheeseen?

Keskustellessaan Perhehoitolii-

ton hallituksen kanssa Moring on törmännyt muun muassa sijoitusperheiden ongelmiin.

– Lähes poikkeuksetta sijoitusprosessin kokenut lapsi kokee jossain elämänsä vaiheessa erityisen tuen tarvetta. Vaikka tämä on tiedossa, kunnat eivät varaudu myöntämään erityistukea lapsille ja heidän sijoitusvanhemmilleen.

**Moringista** on ymmärrettävää, että palvelut ovat kalliita ja kuntien talous natisee jo liitoksistaan.

– Silti viesti on perheille tyly. Tukea ei tule, koska rahat ovat loppu.



## Miten tyypillinen ihanneperhe määritellään?

Heli Koivuniemi  
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtyma.fi

Ennen normi ihanneperhe määriteltiin näin: omakotitalossa asuva heteropariskunnan muodostama ydinperhe, johon kuuluu kaksi biologista lasta, kultainen noutaja ja pihalle parkkeerattu Volvo.

Miten ihanneperhe nykyisin määritellään? Tätä

on pohtinut muun muassa Anna Moring väitöstyös- sään.

– Tekeekö perheestä hyvän koulutustaso tai sosioekonominen asema?

Vai menestys tai vanhempien läsnäolo?

Toinen seikka, jota Moring on pohtinut, on ihan- teiden säilyminen perheiden sisällä.

– Kunniallisuus näyttäisi

olevan yksi voimakkaimista ihanteista, joka yhdistää lähes joka perhettä. Se on yksi syy, miksi homoa- violiitot halutaan lailliseksi.

Toinen on adoptio-oikeus.

– Samaa sukupuolta olevalla pariskunnalla olisi silloin mahdollisuus adoptoida lapsi perheen ulkopuolelta ilman kolmatta osapuolta.

## info!

### Perheet numeroina

- Uusperheitä on Suomessa noin 15 % kaikista perheistä.
- Yhden vanhemman perheitä on noin 20 %.
- Tahtomattaan lapsettomia perheitä on noin 15 %.
- Monikulttuurisia ja kahden kulttuurin perheitä on noin 5 %.
- Sateenkaariperheitä on noin 2 %, monikoperheitä 3 % ja perhehoitoperheitä 1 %. Adoptioperheitä on 1 %.
- Lapsikuolemaperheitä on noin 1 % ja nuorten leskien perheitä noin 2 %.
- Eli jollakin tavalla ydinperheistä poikkeavia perheitä on noin 65 % kaikista perheistä. Osa perheistä kuuluu useampaan ryhmään.

Lähde: sateenkaariperheet.fi

# Sivullisten huoli perheiden hyvinvoinnista on yhä tabu

**NÄKÖKULMA** Asiantuntija kehottaisi näkemään puuttumisen huolenpitona. Tärkeintä on avoimin mielin käyty keskustelu.

Heli Koivuniemi  
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtyma.fi

V a n h e m m u s järisyttää, kuo-  
hauttaa ja itket-  
tää, samalla se  
naurattaa ilah-  
duttaa ja lämmittää. Harva  
asia nostaa meissä saman-  
laista tunteiden kirjoa kuin  
vanhemmuus.

Vaikka vanhemmat saat-  
tavat kuvitella, että ulko-  
puolisten on vaikea ym-  
märtää heitä ja että he ovat  
ongelmiensa kanssa yksin,  
näin ei ole.

Perheiden elämästä kan-  
taa usein myös huolta moni  
sivullinen.

– Tyypillisimpiä huoleh-  
tijoita ovat isovanhemmat  
ja sukulaiset, jotka miet-  
tivät, mikä on oma rooli  
suhteessa lapsiperheeseen  
ja mikä on sopiva etäisyys,  
mikä perheeseen kannat-  
taa pitää. Voiko ongelmiin  
puuttua tai voiko niitä  
kommentoida?, Manner-  
heimin Lastensuojeluliiton  
Vanhempainpuhelimen  
päivystysohjaa Laura Kle-  
metti toteaa.

**Klemetin** neuvo on  
näissä tilanteissa yksin-  
kertainen: ongelmiin voi  
puuttua ja niitä komment-  
toida, kun ote on vain ra-  
kentava.

Rakentavaa asennet-  
ta vaaditaan sekä lapsi-  
perheen arkea kommen-  
toivalta että palautteen  
vastaanottajalta. Siksi en-  
simmäisenä kannattaisi  
miettiä, miten hyvä asia  
kommentointi on:

– On hienoa, että per-  
heillä on ympärillään ihmi-  
siä, jotka ovat huolissaan ja  
haluavat omalla tavallaan  
auttaa.

Klemetilästä tärkeintä  
on toimia hienovaraisesti  
ja perhettä kunnioittaen.

– Aiheesta kannattaa  
heittää rakentavasti kes-  
kustellen keskustelunava-  
uksia. Keskusteluypäris-  
tön on annettava kypsyä.

– Voi tarjota apua ja esi-  
merkiksi kysyä, oletko vä-  
synyt? Tärkeintä uupuneil-  
le vanhemmille on, että he  
tulevat kuulluksi.

**Tyypillisimpiä  
huolehtijoita  
ovat isovan-  
hemmat ja  
sukulaiset.”**

**On tilanteita**, joissa  
toinen ei yrityksistä huoli-  
matta ymmärrä hyvántah-  
toisuutta, eikä osaa ottaa  
tarjottua apua vastaan.

– Silloin on viisainta ve-  
täytyä, vaikka hammasta

purren. Perheiden arvoja  
ja tapoja on kunnioitetta-  
va. Tilanteeseen vaikuttaa  
moni asia muun muassa  
omat elämäkokemukset.

Hän muistuttaa, että  
omille lapsilleen on annet-  
tava tilaa olla vanhempi  
omalla tavallaan.

Kahden eri sukupolven  
tai eritaustaisten perheiden  
kohtaaminen vaatii pelisil-  
mää.

– Tärkeintä on olla läs-  
nä ja kuunnella. Missään  
tapauksessa ei pidä tarjota  
ratkaisuja tai neuvoja, pu-  
humattakaan arvostella tai  
teilata vanhempia.

**”Lapset tarvit-  
sevat aikuiselta  
myös tukea  
riitojensa rat-  
komiseen.”**

**Toinen tilanne**, johon  
yleisesti törmätään, on lap-  
sen ystäväperheen erilaiset  
säännöt. Ne voivat olla lep-  
summat tai ankarammat  
säännöt kuin omassa per-  
heessä.

– Perheessä annetaan esi-  
merkiksi pelata K-18 -pe-  
lejä tai surffailla vapaasti  
netissä. Silloin vanhempi  
saattaa miettiä, miten sa-  
noa asiasta perheelle, pitäi-  
sikö ottaa yhteyttä lapsen

vanhempiin ja keskustella  
heidän kanssaan.

**Jos säännöt** ovat tiu-  
kemmat, perusohje kuuluu,  
että kylässä noudatetaan  
kylän tapoja.

– Jos säännöt ovat tiu-  
kemmat kuin kotona, niitä  
noudatetaan.

Aikuiset voivat sanoa,  
että meillä on tällaiset  
säännöt, joita meillä nou-  
datetaan.

Tyypillistä on, että van-  
hemmat joutuvat punta-

roimaan puuttumista myös  
leikkipihoilla ja puistoissa,  
kun lapset kinastelevat tai  
nujakoivat keskenään.

– Silloin, kun lapsen tur-  
vallisuus on vaarassa, ti-  
lanteeseen on puututtava.  
Lapset tarvitsevat aikui-  
selta myös tukea riitojensa  
ratkomiseen, Klemetti neu-  
voo.



## Soita tai kirjoita ongelmistasi asiantuntijalle

- ▶ Vanhempainpuhelin ja vanhempainnetin kirjepalvelu auttavat uupuneita vanhempia.
- ▶ Soita tai kirjoita missä tahansa vanhemmuuteen liittyvässä asiassa.
- ▶ Toinen vanhempi, vapaaehtoinen tehtävään koulutettu päivystäjä, keskustele kanssasi puhelimesta tai vastaa nettikirjeeseesi.
- ▶ Voit soittaa tai kirjoittaa nimettömänä ja luottamuksellisesti osoitteessa mll.fi/vanhempainnetti/ Vanhempainpuhelimen numero on 0600 12277.
- ▶ Puhelimeen vastataan maanantaisin klo 10–13 ja 17–20 tiistaisin klo 10–13 ja 17–20 keskiviikkoisin klo 10–13 torstaisin klo 14–20
- ▶ Puhelu maksaa 0,08 e/min + pvm/mpm.nnetti/
- ▶ Vanhempainnetin kirjepalveluun voit kirjoittaa kysymyksiä ympäri vuoden ja vuorokauden.
- ▶ Päivystäjät vastaavat henkilökohtaisesti viesteihin viikon sisällä.
- ▶ Halutessasi voit käydä saman päivystäjän kanssa kirjeenvaihtoa kahden kirjeen verran.
- ▶ Vastausviestit ovat luettavissa kuukauden ajan.

## Esimerkkejä aiheista:

- ▶ Milloin ja miten tutista pitää luopua?
- ▶ Miten lapsi oppisi kuivaksi?
- ▶ Miten lapsen univaikeuksia voi helpottaa?
- ▶ Mitä tehdä, kun lapsi syö huonosti?
- ▶ Miten toimia, kun lapsen on vaikea erota vanhemmistaan?
- ▶ Miksi lapsi on jatkuvasti ärtyisä?
- ▶ Mitä tehdä kun lapsi valehtelee?
- ▶ Mitä tehdä, kun lapsi pelkää?
- ▶ Mitä tehdä, kun lapsi varastaa?
- ▶ Mitä tehdä, kun lapsi aloittaa päivähoidon?
- ▶ Miten toimia, kun lapsi on mustasukkainen perheen uudesta vauvasta?
- ▶ Miten puuttua sisarusten nahisteluun?
- ▶ Miten muutto vaikuttaa lapseen?
- ▶ Voiko lapsi olla yksin kotona?
- ▶ Miten nuorelle pitäisi asettaa rajat?
- ▶ Mitä tehdä, kun nuori laiminlyö kotiintuloajat?

## Tyypillinen palaute vanhempainnetistä

- ▶ ”Päiväni oli vielä hetki sitten lopun alku, nyt minusta tuntuu, että päiväni onkin uuden alku. Kiitos!”

# Asiantuntijan neuvo vanhemmille: Jakakaa enemmän huolia keskenänne

Heli Koivuniemi  
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtyma.fi

Suomalaiset ovat tottu-  
neet elämään ongelmiensa  
kanssa yksin.

Yksin yritetään pärjätä  
viimeiseen saakka, ja on-  
gelmat pidetään kotiseini-  
en sisällä. Apua ei pyydetä,  
vaikka mikä olisi.

– On hyvä muistaa, että  
yksin ei tarvitse pärjätä,  
vaikka se elää syvässä kult-  
tuurissamme, Laura Kle-  
metti Mannerheimin Las-

tensuojeluliitosta sanoo.

**Klemetti** toivoisi, että  
oppisimme enemmän on-  
gelmien jakamisen kult-  
tuuria.

– Neljän seinän sisälle  
ei pidä jäädä ongelmiensa  
kanssa.

**Suomessa** elää myös  
vahvana ajatus, että naapu-  
reiden asioihin ei puututa  
ennen kuin ongelmat kaa-  
tuvat omaan niskaan.

Mitä vakavammasta asi-

asta on kyse, sitä pelotta-  
vammalta puuttuminen  
saattaa tuntua.

– Moni pohtii, mitä pi-  
täisi tehdä, jos naapurista  
kuuluu väkivaltaan viittaa-  
via ääniä tai huomaa, että  
lasten vanhempien päihtei-  
den käyttö on riistäytynyt  
käsistä.

– Vakavissa tilanteissa  
on syytä ottaa asia pu-  
heeksi perheen kanssa ja  
tarvittaessa tehdä lasten-  
suojausilmoitus sosiaalivi-  
ranomaisille. Se on yhteis-

vastuullista toimintaa ja  
velvollisuus.

**Työssään Klemetti**  
on havainnut, miten erilai-  
sia vanhempien ongelmat  
ovat.

Maahanmuuttajat pohti-  
vat aivan toisenlaisia asioi-  
ta kuin kantasuomalaiset.

– Maahanmuuttajilla  
päällimmäisenä ongel-  
mana on yhteiskuntaan  
sopeutuminen. Joku tapa  
on heidän kotimaassaan  
sallittua, mutta täällä sel-

laista ei hyväksytäkään.  
Maahanmuuttajat ovat  
kiinnostuneita tavoistam-  
me, esimerkiksi siitä, miten  
kulttuurissamme nähdään  
lapsuus ja nuoruus, Kle-  
metti kuvaa.

**Toisaalta** kantaväestö-  
kään ei ole heterogeeninen  
– ongelmien luonne vaihte-  
lee muun muassa asuinpai-  
kan mukaan.

– Pienillä paikkakunnilla  
kynnys pyytää apua saattaa  
olla hyvinkin suuri. Ongel-

mana on, että paikkakun-  
nan asiantuntijat saattavat  
olla perheen tuttuja, Kle-  
metti muistuttaa.

**Suurissa** kaupungeissa  
olla kasvottomia, mikä  
madaltaa kynnystä hakea  
apua.

– Toisaalta suurissa kau-  
pungeissa on resurssipulaa  
ja avun saanti saattaa sen  
takia viivästyä. Kaupun-  
geissa moni kokee itsensä  
myös yksinäisemmäksi.

– Pienellä paikkakun-

nalla puolestaan verkostot  
ovat läsnä hyvässä ja pa-  
hassa, hän kuvailee.

*Miten käyttäydyt, jos  
huomaat vaikkapa  
oman taloyhtiön pihalla  
leikkivien lasten arjessa  
jotakin, josta haluaisit  
keskustella muksujen  
vanhempien kanssa?*

# Aurinko paistoi raviradalle – kerrankin

Vaikka kuntien päättäjät eivät ole olleet viime aikoina suosittu lähialueen hevosharrastajille päätöksissään, niin ainakin luontoäiti suosi aurinkoisella kauniilla säällä pääsiäispäivänä, kun Vaasan Raviradalla kamppailtiin kauneuden mittelöt alueen hevosten kesken.

**P**ieniporukainen, mutta sitäkin sitkeämpi ja ahkerampi Vaasan Seudun Ravirengas ry. oli kerännyt voimansa ”konikapinan” jälkeen järjestäen nyt erittäin onnistuneen koko perheen ulkoilutapahtuman; Horse Match Show:n.

**Raviradan** varikkoalueella pääsiäismaanantaina kisattiin peräti seitsemässä eri luokassa – kauneutta oli jokaiselle katsojalle oman maun mukaisesti, ravihevosta ratsuihin, niin jättimäisistä kylmäverisistä, pikkuruisiin poneihin kuin lähes 30-vuotiaasta seniorihevosesta vuotiaisiin varsoihin. Koko viisituntisen tapahtuman voiton: Best in show – tittelin vei kaunis mustankiiltävä rusettihai FWB-tamma Nachtgeist.

**Lapsille oli oma** sarjansa Junior Handler, jossa lähinnä arvosteltiin hevosen ja nuoren esittelijän yhteistyötä.

Junios Handler voiton vei Heidi Myllykangas ja virkaatekevä ravihevonen BWT Gambler. Tilaisuus aloitettiin myös lapsille tarkoitettulla sankan osallistujia määrän saaneella keppariluokalla, jossa lapset esittelivät matchärikehässä keppihevosiään.

**Koko tapahtumassa** arvosteltiin n. 70 esitystä siis seitsemässä eri luokassa. Rusetteja jaeltiin sijoittuneille sekä hienoja palkintoja, joista vastasivat paikalliset yritykset yhteistyöllään. Tilaisuutta tuomaroivat ähtäväläinen kokenut ravi- ja hevosmies Rune Granqvist vahvalla kokemuksella ja hevos-tietämyksellään.

**Kauneus** on katsojan silmissä ja kauneutta on kaikenlaista. Joidenkin kauneus on aivan ainutkertaista, kuten Immun. 11-vuotias Immu olisi kovasti halunnut osallistua myös tähän kunnianhimoiseen kisailuun, mutta erikoisen olemuksensa takia hänelle ei ollut

omaa luokkaansa eikä täten myöskään vastustajia. Mutta Immu oli läsnä tovin, ja varmasti viehätti olemuksellaan jokaisen joka hänet ja hänen valtavat korvansa tapasivat; Immu näet on aasi. Immu oli omistajansa Tarjan kanssa viihdyttämässä lapsia ja vähän isompiakin pienillä kärrykyidityksillä. Immu oli riemuissaan tehtävästään jopa niinkin lujasti, että laittoi välillä omatahtoisesti juoksuksikin, kun kerran raviradalla oltiin.

**Tapahtuma** sai paljon positiivista palautetta osallistujiltaan sosiaalisessa mediassa, mikä parasta että sääkin suosi, tämä kaikki lämmittää pientä järjestäjäkuntaa, joka tekee kaikkensa yhdistääkseen alueen hevosvoimat mukavilla tapahtumilla. On hienoa seurata kuinka kokeneet ravimiehet, nuoret lapsiharrastajat ja taidokkaat ratsastajanaiset, kaikki toimivat yhdessä yhteisen intressin kanssa ja jakaa tästä vielä iloa muille.

Hevosharrastus on hyvä harrastus – Hyvä asia tarvitsee kannatusta.

**Teksti ja kuvat:**  
Katja Pykälämäki



**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

Jakelupalautteet / Utebliven eller försenad tidning:  
www.jakelupalaute.fi/megamedia

**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! Nä 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. Annon i text 1,70 Eur/spmm + mvs.

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

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

**PAINOS 100 000 – KAIKKI KOTITALOUDET • UPPLAGA 100 000 – ALLA HUSHÅLL**



# IT och de äldre!

Om man hör till den grupp av befolkningen som inte i dag är uppkopplad på nätet är man utesluten från många möjligheter i samhället. Bland den del av oss Finländare som inte har tillgång till dator är andelen pensionärer den största gruppen. Många äldre har aldrig använt någon dator under arbetskarriären och inte heller skaffat någon efter pensioneringen.

Om du hör till gruppen ”äldre utan dator” får du allt svårare att vara medborgare i vårt land. Att vara bankkund i dag och inte ha tillgång till ”nätbanken” är mycket besvärligt. Inte minst i vårt Österbotten drar bankerna in kontor på löpande band och andra kontor slutar med penninghanteringen. Öppenhall-

ningstiderna minskar och skall man betala räkningar över disk så kostar det skjortan. Om man klagar så berättar banken att deras kunder förutsätts använda ”nätbanken”, de som inte gör det anses som icke lönsamma kunder.

Men det är inte bara bankerna som vill att vi skall övergå till den digitala världen, många statliga och kommunala myndigheter vill helst ha ansökningar, blanketter och annan kommunikation via datorn. Om vi skall resa någonstans så borde vi beställa biljetter via datorn både på tåg, flyg och numera också buss. Även radio, TV och tidningar har allt mera material i digital form. Nyheterna i de gamla medierna blir kortare och vill man veta mera hänvisas man till webben och har man inte tillgång

till dator är man utesluten från mer omfattande information.

Till och med Itella, som posten numera heter, utreder och har på försök, att brev skall skannas och sändas ut som e-post till mottagarna i framtiden.

Med den utveckling som digitaliseringen har i dag så är det en stor grupp äldre som exkluderas från samhället och som kommer att få allt svårare att leva ett fullvärdigt liv på grund av avsaknaden av dator.

Jag anser nog det riktigt att utveckla och göra så mycket man kan av digitaliseringen för de som är uppkopplad så länge man har i minnet att det finns många som inte kan ta del av utvecklingen och komma ihåg ”de som står utanför”.

Vad kan pensionärorganisa-

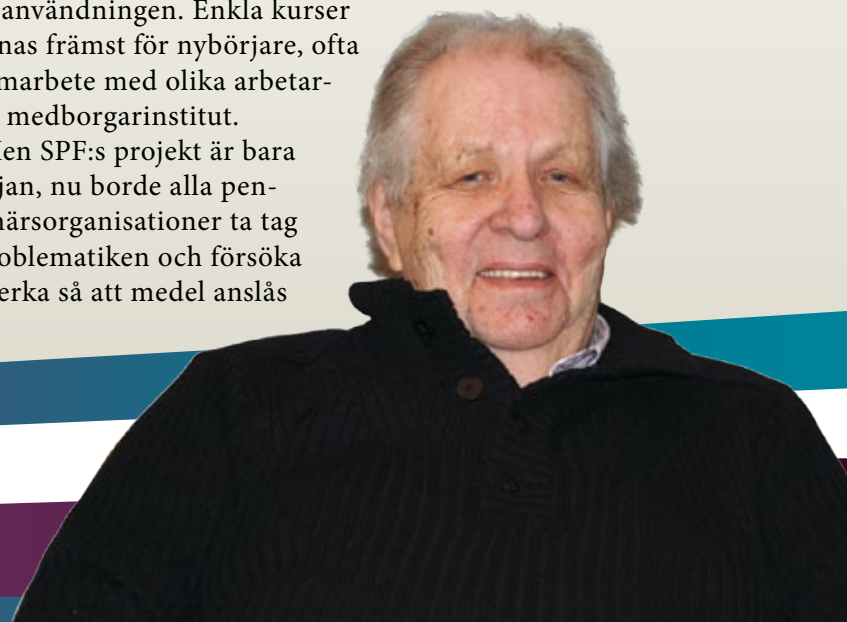
tionerna göra för att flera äldre skall kunna bli uppkopplad. Här kan Svenska Pensionärsförbundets IT projekt visa en bit av vägen för nya datoranvändare bland pensionärerna. Projektet har utbildat handledare som handgripligt och personligt hjälper nybörjare att hitta rätt bland datorns tangenter eller surfplattans ikoner. Man har IT caféer där pensionärer kan ta sin dator med och få enkla råd om användningen. Enkla kurser ordnas främst för nybörjare, ofta i samarbete med olika arbetar- och medborgarinstitut.

Men SPF:s projekt är bara början, nu borde alla pensionärsorganisationer ta tag i problematiken och försöka påverka så att medel anslås

för att introducera flera pensionärer i den digitala världen.

Men en uppmaning till näringslivet, staten och kommunerna, är att inte överge och glömma den traditionella servicen, den kommer att behövas långt in i framtiden för många pensionärer.

Henrik Svarfvar



## TANKAR OM SAMHÄLLET

Lisa Palm

### Ett språkrikare Finland!

Språkundervisningen är ett ständigt aktuellt ämne i det finländska samhället. Det här året kommer bland annat medborgarinitiativet att göra skolsvenskan frivillig att behandlas. Orsakerna bakom det här medborgarinitiativet är bland annat att man anser att svenska undervisningen tar bort tid från undervisning i andra språk. Frivillighet skulle göra de som läser svenska mera villiga att läsa språket och de som vill läsa ett annat språk kan fokusera på det språket istället. Det här skulle öka språkrikedomen i Finland.

**När svenska** språket togs bort som obligatoriskt ämne i studentexamen hade man samma argument för varför svenskan inte borde vara obligatorisk. Det intressanta i det här sammanhanget är att

studenter som skriver språk i studentexamen har minskat stort sedan svenskan togs bort som obligatoriskt ämne. Mängden som skriver svenska har minskat, vilket förstås beror på att alla var tvungna att skriva svenska tidigare. Men även de som skriver andra språk har minskat. Till exempel de som skriver tyska och franska som korta språk har minskat avsevärt. Det enda språk som har behållit sin status är engelskan. Det är mycket bra att studerande vill läsa och skriva engelska, men det är tråkigt att man tycker att man inte behöver läsa de andra språken bara för att man kan engelska. Enligt den europeiska språkbarometern anser endast nio procent av finländare att det är viktigt att tala två språk förutom sitt modersmål. Det här kan man jämföra med svenskarna där 45 procent anser att

det är viktigt att tala två språk förutom sitt modersmål.

**Det har funderats** på huruvida det vore en god idé att införa svenskan som obligatoriskt språk i studentexamen igen. Det här skulle ändå leda till att valfriheten skulle minska bland studerande. Eftersom valfriheten har varit ett viktigt argument för de som motsätter sig den obligatoriska svenskan borde det finnas andra sätt att få upp viljan att läsa språk. Enligt den europeiska språkbarometern som undersökt språkanvändningen i 27 länder har finländarna den sämsta motivationen i Europa att lära sig nya språk. Av de som undersökts säger 43 procent att motivationsbrist är orsaken. För att öka på språkundervisningen i

skolan kunde man göra två språk obligatoriska i studentexamen. Idag måste man i praktiken skriva ett språkprov i studentexamen. På det här sättet skulle man få språkundervisningen att öka samtidigt som man inte tar bort valfriheten. Här kunde alla välja de språk som de helst vill läsa. Viktigt här är förstås att det finns tillräckligt med resurser för att erbjuda språkundervisning åt alla studenter. Det här borde vara ett självändamål eftersom goda språkkunskaper är viktiga i vår globaliserade värld och ökar vår konkurrenskraft.

Lisa Palm



Lisa Palm, Svensk Ungdom i Österbottens 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.

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

# destination Vaasa

## Näyttelyt / Utställningar

**POHJANMAAN MUSEO JA TERRANOVA - MERENKURKUN LUONTOKESKUS**  
**Keräilyn kiehtova maailma 7.3 – 4.5.2014**  
Museokatu 3  
p. (06) 325 3800  
Avoinnna ti, to ja pe 12 - 17, ke 12 – 20, la – su 12 - 17  
Pääsymaksu 5/3 €

**VALOKUVAGALLERIA IBIS**  
**Katja Skinnari – Luontoa ja luonnotonta 25.4 – 25.5.2014**

**VAASAN TAIDEHALLI**  
**Puun muodot 26.4 – 25.5.2014**  
Kaupungintalo, Senaatinkatu. 1  
puh. (06) 325 3770.  
Avoinnna ke-pe 12–18, la-su 12–16  
Pääsymaksu (3/1,50 €)

**BLACK WALL GALLERY**  
**Harri Kosonen 9.4.-4.5.2014**  
Kasarmi 13, Korsholmanpuistikko 6, Vaasa  
Avoinnna ke-pe 13-18  
la-su 12-15  
Vapaa pääsy  
www.vaasantaiteilijaseura.fi

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

**GALLERIA ULRICO**  
**Ullariitta Stenholm – Maalauksia 1 – 30.4.2014**  
Kirkkopuistikko 20, 65100 Vaasa.  
Avoinnna: ke - pe 13 - 17, la 10 - 13

**KUNTSIN MODERNIN TAITEEN MUSEO**  
Sisäsätama PL3 65100 Vaasa  
p. (0)6 325 3920 Avoinnna: 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**  
**Tuomas Hallivuo & Jonna Jantunen – Le Cirque Humain 16.4 – 31.5.2014**  
Raastuvankatu 21, sisäpiha, Vaasa Puh. 050 438 1391  
Avoinnna ke 14 – 18, la – su 12 – 16 info@nandormikola.fi  
Sisäänpääsy 3€/2€  
Alle 18-vuotiaat ilmaiseksi

**VAASAN TYÖVÄENMUSEO**  
**Raimo Heinonen – kuvia Vaasasta**  
Vapaudentie 27  
Avoinnna ma klo 13 - 18, ti - pe 12.30-17.  
Pääsymaksu 4/2 €

**ATELJE TORNI**  
**Tellervo Herala sekä Vaasan Taidekerhon pastellimaalarit 22.4 – 11.5.2014**  
Pitkäkatu 66  
Puh: 050-3690910  
Avoinnna: ti-to 12–18 la-su 12–16 Vapaa sisään-pääsy  
Järjestäjä: Vaasan Taidekerho

**TIKANO.JAN TAIDEKOTI**  
**Järven lumo – Tuusulanjärven taiteilijayhteisö 8.3 – 1.6.2014**  
Hovioikeudenpuistikko 4  
65100 Vaasa p. (06) 325 3916  
Avoinnna: 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 Avoinnna: ma - pe 10 - 18, la 10 - 15

**KÄSITYÖN TALO LOFTET**  
Österbotten hantverk rf  
Raastuvankatu 28, 65100 Vaasa www.loftet.fi  
Avoinnna ma – pe 10-17, la 10-15

**SÖDERFJÄRDENIN METEORIHI**  
Marenintie 226 SUNDOM, Vaasa  
• **Näyttely avoinnna yleisölle:** 2.6-29.9 su 14-20 ja ke 18-20  
• **Tilauksesta ryhmille:** toukokuu-lokakuu, joka päivä - Vaasan matkatoimiston kautta, puh. (06) 325 1145 tai online: www.meteoria.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  
Intråde 5/3 €

**FOTOGALLERI IBIS**  
**Katja Skinnari 25.4 – 25.5.2014**

**VASA KONSTHALL**  
**Trädets former 26.4 – 25.5.2014**  
Stadshuset, Senatsgatan. 1  
tel (06) 325 3770. Öppet ons - fre 12 – 18, lö - sö 12 – 16  
Intråde (3/1,50 €)

**TIKANO.JAS KONSTHEM**  
**Den förtrollande sjön – Konstnärssamhället vid Tusby träsk 8.3 – 1.6.2014**  
Hovrättsesplanaden 4  
Tel (06) 325 3916  
Öppet: tisdag - söndag 12-17.  
Intråde: 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.

**MIKOLAS AKVARELLSAL**  
**Tuomas Hallivuo & Jonna Jantunen – Le Cirque Humain 16.4 – 31.5.2014**  
Rådhusgatan 21, innergården, Vasa Tel. 050 438 1391  
Öppet ons kl 14 – 18, lö – sö 12 - 16  
info@nandormikola.fi  
Intråde 3€ / 2€  
Under 18 år gratis inträde.

**KUNTSI MUSEUM FÖR MODERN KONST**  
Inre hamnen PL3 65100 Vasa  
tel (06) 325 3920  
Öppet: tisdag - söndag 11-17.  
Intråde: 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**  
Österbotten hantverk rf  
Rådhusgatan 28, 65100 Vasa  
www.loftet.fi  
Öppen må-fr 10-17, lö 10-15 och lö – sö kl 11-14

**ATELJÉ TORNI**  
**Tellervo Herala samt Vasa Konstklubs pastellmålare 22.4 – 11.5.2014**  
Storalånggatan 66  
Tel: 050-369 09 10 Öppet: ti-to 12–18 lö-sö 12–16 Fritt inträde  
Arrangör: Vasa Konstklubb rf.

**KONSTGALLERI TEMA**  
Vasa stadsbibliotek, 2 vån  
Bibliotekgatan 13, 65100 Vasa

**VASA ARBETARMUSEUM**  
**Raimo Heinonen – Fotoutställning**  
Frihetsvägen 27  
Öppet må 13 - 18, ti-fre 12.30 - 17. Inträde 4/2 €

**METEORIA SÖDERFJÄRDEN**  
Marenvägen 226  
SUNDOM, Vasa  
• **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 Vasa, tfn (06) 325 1145 eller online: www.meteoria.fi

**BLACK WALL GALLERY**  
**Harri Kosonen 9.4.-4.5.2014**  
Kasern 13, Korsholmsesplanaden 6, Vasa. Öppet ons-fre 13-18 lö-sö 12-15  
Gratis inträde  
www.vaasantaiteilijaseura.fi

**VASA BIL- OCH MOTORMUSEE'T**  
->31.9.2013  
Kvarngatan 18  
Öppet kl 11 – 16 dagligen

**GALLERIA ULRICO**  
**Ullariitta Stenholm – Målningar 1 – 30.4.2014**  
Kyrkoeshplanaden 20  
65100 Vasa  
Öppet: ons - fre 13 - 17, lö 10 - 13

## Ny tangotakter – Tango Nuevo – MED WASA SÅNGARGILLE

Wasa Sångargille har rustat sig för en utmanande vår igen. Med dess kring 55 aktiva sångare den här vårterminen är kören i slagkraftig form för nya utmaningar på stadshusscenen. Gillet leds som som vanligt av Stefan Wikman, och för dirigenten är läget tacksamt med en jämn stämfördelning. Körens tonbildare Mikael Pennanen-Dahlbäck har på ett mycket tacksamt och försångarna inspirerande sätt fortsatt att jobba med körens klang och dynamik samt sångarnas sångteknik.

**Den 1 maj** sjunger Wasa Sångargille traditionsenligt in våren i Vasa kl. 12:00 på Vasa stadshus altan. Helgen direkt in på valborgsfirandet fortsätter vårfirandet med Gillet. Vårkonserterna den 2 och 3 maj i Vasa stadshus har namnet ”Fragancia”.

**Med årets** vårkonserter vill Wasa Sångargille förmedla vårglädje, kärlek, sensualism och passion. I och med konsertens titel tänker man på just kvinnonamnet, och kören sjunger också Evert Taubes sång Fragancia.  
Inspirationen till årets vårkonserter grundar sig som vanligt i körens redan kända devis, att vara ”Nyskapande på traditionens grund”. I musikens värld handlar tango om sensualism och passion. Wasa Sångargille gav för snart två decennier sedan en kritikerrosad tangokonsert.

Nu vill kören närma sig tango ur ett nytt perspektiv – ”tango nuevo”. Hela andra avdelningens tema är tango och då sjunger kören med den internationellt prisbelönta tangogruppen Tanguedia Quintet. Kören sjunger fem tangon arrangerade för de här konserterna av **Lauri Salokoski**.

**I första avdelningen** sjunger kören bland annat en **Tove Jansson**-text, Mumintrollets visa. Kvintetten RacklerZ, vars alla sångare är aktiva sångare och tenorer i Wasa Sångargille ger sig på en femstämmig version av Styrman Karlssons äventyr med porslinspjäsen – ”Han satte foten i en potta”.

**Även i år** efterföljs den andra konserten av en vårbal för sångare med gäster på restaurang Strampen. Det kan finnas ströplatser lediga för andra än av körsångarna inbjudna gäster, och om man är intresserad av att vara med på en regelrätt manssångarsitz går det bra att anmäla intresse till körens klubbhövding.

**Wasa Sångargille** avslutar vårterminen efter de här två konserterna, och deltar därmed inte i Vasa Körfestival.

Kören har redan hunnit långt med planeringsarbetet för julkonserterna 2014.

**FRAGANCIA**

**WASA SÅNGARGILLE**

**TANGUEDIA QUINTET**

**VASA STADSHUS**

**FREDAG 2.5.2014 20.00**

**LÖRDAG 3.5.2014 18.00**

Biljetter 25 €: Studio Ticket, körmedlemmar och vid dörren

# digialbum

Kuvaaminen on nyt helpompaa ja hausempaa 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 Vaasa**

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

Äänestys netissä, [www.megamedia.fi](http://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](http://www.megamedia.fi)  
Du kan även använda  
UpCode koden! Surfa in med  
telefonen på adressen under  
koden, eller skanna koden  
med UpCode  
programmet.



6. Ann-Britt Pada



1. Laura Wikström, Vaasa



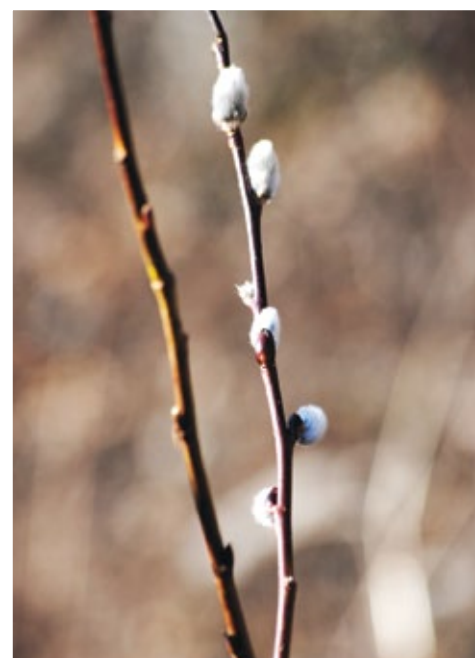
3. Sari Nordlund, Kimo



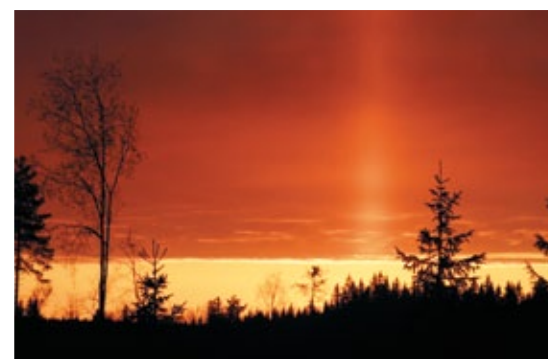
7. Christine Börg, Vasa



2. Guy Wannäs, Sundby



4. Emma Westerlund, Övermark



8. Esko Kangas, Niemenkylä



9. Sara Håkans, 13, Kvevlax

## Valokuvakamppailu / Fotokamp

Digialbum etsii henkilöitä jotka näkevät kokonaisuuksia valokuvien kautta.

Haluatko sinä ottaa haasteen vastaan ja osallistua kamppailuun? Läheta 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](mailto:mega@upc.fi)

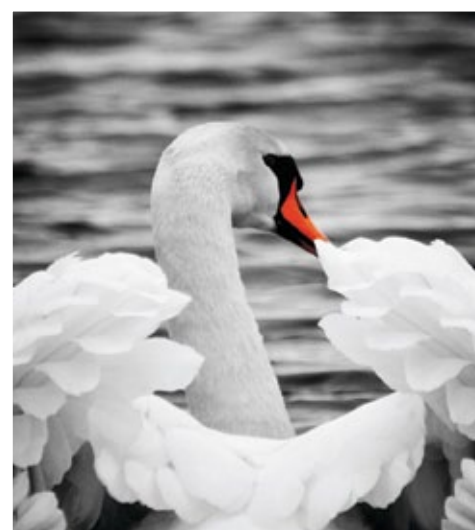
Digialbum efterlyser personer med ett öga för helheter genom en fotokamp.

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](mailto:mega@upc.fi)



5. Mikaela Asp, Mariehamn



10. Irma Forsbacka, Vaasa