

Mahtavia tarjouksia!
HYVÄ VALIKOIMA KESÄKUKKIA!
Kekkilän kesäkukkamulta /
sommablomjord
10l LAATUA! 1,99€
Pensselsarja / Penselserie
5kpl 25-76mm ammattilaisen
valinta 2,50€
Vuokrataan siirrettävää paljua.
Myös kuljetus mahdollinen.
Kysy tarjous! 0400-663449
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
JÄTTITAVARA-ALTO
TOLKIN KAUPPAHALI
Isokyrö
Tarjoukset voimassa 23.5.2014 saakka
niin kauan, kuin tarjouserää riittää
TERVETULOA tutustumaan mahtavaan jätti-
kyläkauppaan, tuhansien tuotteiden ostosparatiisiin...

Kevään ja kesän juhliin herkulliset kakut meiltä!
*Läckra tårter från oss till vårens och
sommarens fester!*



Suklaa Paratiisi
www.suklaaparatiisi.fi
Sorsantie 11, 65230 VAASA • puh. 010 322 4620

UTSÄDE OCH FRÖ
• KORN • HAVRE
Wolmari (eko) Akseli (eko) Einar (eko)
Venla (eko) Jyvä m.m. Suomi m.m.
Vete Anniina (eko) Ärtter Rokko (eko)
Rybs Cordelia (eko), Apollo
SKRÄDDARSYDDA VÄLLFRÖBÄNDNINGAR
• timotej Grindstad eko, Iki, Tenho
• rädsklöver Yngve (eko), Altaswede
+ Alla övriga klöver o. vallfrön
RING OCH BESTÄLL TID FÖR SORTERING
OCH BETNING (Baytan)
VI SÄLJER OCKSÅ AGA-MOTORGAS
JEPPO FOOD
(06)764 2311, 050-553 4677

Ihan uutta Eurooppaan. Asiantuntija Suomesta.

Talousskasvusta työpaikkoja ja
oikeudenmukaisuudesta hyvinvointia!

Miapetra Kumpula-Natri
kansanedustaja ja
suuren valiokunnan puheenjohtaja

Yli 10 vuotta EU-työtä eduskunnassa.

Europarlamenttivaalit 25.5.2014
Ennakkoäänestys 14.-20.5.2014

facebook.com/miapetramepiksi

Ilmoituksen maksoi Miapetran tukiyhdistys.



MIAPETRA.FI IHAN UUTTA EUROOPPAAN.
ASIAANTUNTIJA SUOMESTA.

239



2014 • VIIKKO VECKA 20 // SEUDUN KEHITTÄJÄ // REGIONENS UTVECKLARE

mea

190

Trovärdig
Kunskapsrik
Mänsklig

Uskottava
Ihmisläheinen
Ahkera

Europaparlamentariker/Europarlamentaarikko
NILS TORVALDS



007716



Caliburn r.f.

“Asiallisesti, jalat tukevasti maassa”
EU POHJALAISITTAIN



178 SVEN JERKKU

Sven Jerkku - Pohjalainen vaihtoehto EU-vaaleissa
- ett österbottenskt alternativ i EU-valet

**Sven ajaa mm. seuraavia tärkeitä asioita:
Några viktiga frågor Sven driver:**

- Pienyrittäjien byrokratian helpottaminen
Förenklad byråkrati för småföretagare
- EU-politiikka, joka on sopusoinnussa myös maaseudulla
asuvien kanssa
En EU-politik som är i samklang även med landsbygdens
befolkning

“Pohjalainen monipuolisuus, korkea työmoraali ja pienyrittäjyys ovat esikuvia ja tulevaisuuden työmahdollisuuksien ja kasvun moottori. Byrokratian vähentäminen merkitsisi yrittäjille enemmän aikaa varsinaiseen toimintaan ja kasvuun.”

Sven

www.facebook.com/svenjerkkupoliitik SFP RKP

Sven Jerkku, EU-vaaliehdokas/EU-vals kandidat 2014
© 050-4323960 sven.jerkku@insightgroup.fi

LIISA *europarlamentaarikko*
JAAKONSAARI
VAIKEA AIKA
VAATII VAHVAN
PÄÄTTÄJÄN



SDP

233

**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



EUROVISION

Conchita Wurst, winner of The Eurovision Song Contest 2014.

GAME OF GOATS

TV
GAME OF GOATS (Game of Thrones Goat Version)



WEATHER
Tromb Nykarleby 07.05.2014



SHARKS
Shark Attack: Great White Attacks Boat



SUDOKU
A new challenge with every scan!

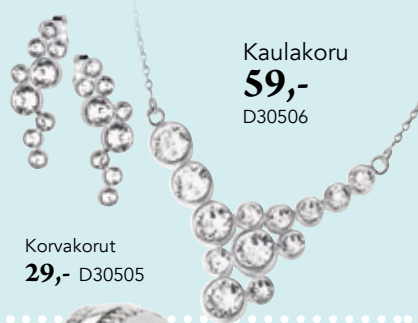
UPCODEWORLD
www.upcodeworld.fi

Kevään juhliin Kultajousesta



Kultaist timanttileikatut korvakorut, halk. 14mm
89,- (129,-) B30735-37
Saatavana myös punakultaisena.

Hopeisen kaulakorun ostajalle korvakorut
KAUPAN PÄÄLLE!



Kaulakoru
59,-
D30506

Korvakorut
29,- D30505



Kultainen lyyra 14k
19,90
B16652

Korurasia
99,-
(129,-) F18362



Diamanti
COLLECTION

Diamanti Collection Rimini
399,-
(599,-)
C30850-55,
C31460-66,
C30857-64

Tarjoukset voimassa 31.5.2014 asti. Tarjoustuotteita rajoitetusti.

VAASA
Rewell Center 124,
Laivakatu 13/Minimani

KULTAJOUSI

VILL DU BO I MALAX ?

- Nya radhuslägenheter byggs nu i Malax
- Ta kontakt för intresse

Tel.0500-733701



Lindberg Construction
-bygger -renoverar
- elementhus, villor, garage
Kaasastået 32, 66100 Malax

Tykkää meistä!
Gilla oss!



mega

facebook

www.facebook.com/upcmedia

Pakoputki & Autohuolto

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

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

KOIRA

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

Ajanvaraus 041-4988311



Tervetuloa verenluovutukseen

- Kauhajoki, ke 21.-to 22.5. klo 13-18, Seurakuntakeskus, rippisali, Kytäjäntie 1
- Maalahti, pe 23.5. klo 14-17.30, Kirkkokoti, Puusepantie 2
- Kauhava, ma 26.5. klo 14-18, Seurakuntakoti, Kirkkotie 3B
- Ähtäri, ti 27.5. klo 13-18, Seurakuntakeskus, Keskuskuja 3

Välkommen till blodgivningen

- Malax, fre 23.5 kl 14-17.30, Kyrkhemmet, Snickerivägen 2

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



KAIKKI MITÄ TALOSI TARVITSEE!

Kattoremontit • Lumiesteet • Sadevesijärjestelmät
Peltikatot • Peltiistat • Kattosillat • Tikasjärjestelmät
Terassi- ja parvekelasitukset



PRP-VAASA OY

Rinnakaistie 31, 65350 Vaasa • Faksi: 06 317 1073 • prp.fi
Juha Nordman: 044 3433 901, juha.nordman@prp.fi
Jarmo Rantala: 0400 566 003, jarmo.rantala@prp.fi

stigiN

mål bygg trädgård | maali rakennus puutarha
Maxmovägen 241, Maxmo
06-345 0146 / 046-9041970

TERHI
www.stigin.fi



Kom in till oss och hitta
Höglklassiga Terhibåtar!



Alarm Control

Paloilmoittimien ja
sammutuslaitteistojen
lakisääteiset tarkastukset

Brandlarm- och
släckningsanläggningars
lagstadgade besiktningar

www.alco.fi

"KAIKKI LATTIASTA
SAVUPIIPPUUN"

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

"ALLT FRÅN GRUND
TILL SKORSTEN"

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

KIINTEISTÖKORJAUS AHLGREN

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

mega@upc.fi

Anna
palautetta

EROS.FI

VASAREGIONEN I EN GLOBALISERAD VÄRLD

Om alla regioner vore som Vasaregionen skulle Finland vara ett lyckligare land. Förutom att kustösterbottningarna bevisligen lever längre friskare och längre än landsgenomsnittet lyckas man här i regionen hålla sig flytande då man på andra områden har bottenkänning. Det är bra för vi behöver positiva exempel att hänvisa till. Själv gör jag det ofta, jag hänvisar till framgång i fråga om sysselsättning, ifråga om företagande, ifråga om integration och ifråga om vacker natur. Det sista manifesterat i Kvarkens världsarvsstatus.

Vasaregionen är en lyckad kombination av mod, omtanke, kunnande och envishet.

Mod att pröva nya idéer som skapat framgångsrika företag. Omtanke om varandra, det sociala kapitalet skapar en inramning och ett sammanhang där den enskilda människan syns och har sin plats. Den känslan av samhörighet och människorelationer har också på ett avgörande sätt bidragit till att Kustösterbotten är bäst i Finland på integration när människor flyttar till vårt land. Dessa två element kunde med fördel exporteras till andra delar av vårt land. Kunnandet och envisheten i sin tur utgör vardagens drivkrafter som syns i god sysselsättning och välfärd.

I Österbotten är man på många sätt föregångare i detta tankesätt där vi ser att olika samhällssektorer är delar av samma helhet. Här har man traditionellt, och ännu idag, alltid vågat pröva vingarna och bryta ny mark. Den entreprenörsandan, numera kombinerad med kunskapssamhället är väsentliga element i det som blivit många framgångshistorier i denna landsdel. Den avgörande faktorn har handlat om en grundinställning som betyder att man vågar. Och våga måste vi också kunna i den närmaste framtiden.

Vi vet att Finland står inför rejäla utmaningar ifråga om skapandet av ett livskraftigt framtida näringsliv. De senaste årens förändringar på företagskartan visar att inget är beständigt. Utmaningarna är många på lokalt, regionalt och inte minst på individplan då långvariga

stöttepelare meddelar om nedläggning av sin verksamhet.

Precis om Österbotten är en handlingskraftig region behöver vi en handlingskraftig Europeisk union. Men ansvaret för detta kan inte flyttas över på unionen eller överhuvudtaget på någon annan. Det behövs en stark nationell vilja och starkt ledarskap på lokal, regional, nationell och EU-nivå. Europas framtid beror på detta.

Jag är övertygad om att vitaliseringen av EU och dess konkurrenskraft inte bara handlar om ekonomi. Ytterst handlar det om politik. Våra ekonomiska problem kan inte lösas med teknokratiska medel eller på lagstiftningsväg. Problemen måste lösas genom demokratiska, politiska förhandlingar inom Europas samhällen och mellan dem. I annat fall äventyras vår sociala sammanhållning och stabilitet, vilket skulle ge upphov till helt nya problem.

Vi ska minnas varför EU finns till. Man måste komma ihåg att fred, demokratiska värderingar och välfärd – det vill säga stabilitet och frihet i människans liv – är unionens hårda kärna. Denna kärna måste vi värna om. Den får inte hamna i skuggan av ett massivt förvaltningsmaskineri eller enskilda medlemsländers särskilda intressen.

Europas ekonomiska tillväxt och konkurrenskraft är beroende av tillgången på goda väg-, järnvägs-, sjö- och flygförbindelser. Vi behöver en effektiv och sammanlänkad transportinfrastruktur för EU:s sociala och ekonomiska organisering, för medborgarnas rörlighet och för att näringsliv och företag ska kunna behålla sin

konkurrenskraft och hållbarhet.

Kvarkenområdet kan definitivt bli en av EU:s vinnare. Grannen på andra sidan Kvarken Umeåregionen är en av Sveriges starkaste tillväxtregioner, medan Österbotten leder ligan i Finland. EU är en betydande aktör ifråga om stöd till utvecklandet av regioner. Därför ser jag det som en prioritet att Kvarkenlänken genomförs och att vi skapar en nationsöverskridande transportkorridor över land och vatten. Kombinera sedan denna fungerande infrastruktur med kunskapen, företagen, kunderna, arbetsmarknaderna, organisationerna och människorna på respektive sida om Kvarken! Den typen av samverkan blir en framgångshistoria.

Marcus Rantala
statssekreterare för
Carl Haglund



mega
SEUDUN KEHITTÄJÄ //
REGIONENS UTVECKLARE

**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. Annons i text 1,70 Eur/spmm + mvs.

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

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



**Aatetta ja asiantuntemusta
Europarlamenttiin!**

**JOHANNES
KOSKINEN**

- Perustuslakivaliokunnan puheenjohtaja
- Kokemusta ay-lakimiehenä, oikeusministerinä ja varapuhemiehenä

238
TYÖN JA
OIKEUDEN
ÄÄNI

SDP

Maksaja: HTY/J. Koskinen tukiryhmä

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

Kevään pullakranssi maistuu rahkalta

Rahkalla ja omenamarmeladilla täytetty pullakranssi

Pullataikina:

5 dl maitoa

50 g tuoretta hiivaa

2 tl suolaa

2 dl sokeria

1rkl kardemummaa

15–16 dl vehnäjauhoja

200g pehmeää voita

Täyte:

1 prk paistonkestävää omenamarmeladia

1 tlk maitorahkaa

2 munaa

2dl sokeria

1 sitruunan kuori raastettuna

Murena ja sekoita hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Lisää munat, sokeri, mausteet ja osa jauhoista.

Sekoita taikina tasaiseksi. Lisää vähitellen loput jauhot taikinaan ja alusta, kunnes taikina irtoaa kulhon reunoi-
sta. Lisää pehmeä voi. Anna taikinan kohota liinan alla vedottomassa paikassa kaksinkertaiseksi.

Sekoita maitorahka, kananmuna, sokeri ja raastettu sitruunan kuori keskenään.

Jaa taikina kolmeen osaan, kauli noin puolen sentin paksuisiksi levyiksi.

Laita levyn keskelle omenamarmeladia ja päälle rahkatäytettä. Leikkaa reunat noin 2–3 sentin levyisiksi ”hapsuiksi”, älä kuitenkaan leikkaa aivan täytteeseen asti. Kääntelee hapsut vuoroin kummaltakin puolelta hieman vinosti ristiin täytteen päälle.

Käännä pitko kranssin muotoon ja paina päät yhteen. Voitele pitko kananmunalla ja ripottele päälle raesokeria.

Paista kransseja 200 asteessa ensin 10 minuuttia, käännä lämpötila 175 asteeseen ja jatka paistoa vielä toiset kymmenen minuuttia.

Resepti: Ruokatieto

Afrikkalainen ruoka on todellista slowfoodia

RUOKA Afrikkalaiset kypsyttävät ruokiaan pitkään ja hartaasti padassa. Mausteina käytetään siemeniä ja lehtiä.

Heli Koivuniemi
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtymä.fi

Kiinalaista, thaimaalasta, italialaista... Vaikka suomalainen keittiö kansainvälistyy, afrikkalainen ruoka on useimmille vielä vierasta.

Niin oli **Noora Oluikpe**llekin. Kunnes hän meni naimisiin ja söi ensimmäisen kerran länsiafrikkalaisia ruokia. Tottuminen vei aikaa, mutta kannatti.

– Kesti noin kaksi vuotta, että opin valmistamaan länsiafrikkalaista ruokaa. Söin sitä kyllä jo aiemminkin, ja kokeilin myös valmistamista, mutta se oli vaikeaa, Noora Oluikpe tunnustaa.

”Ruoka on miehdosti maustettua. Siksi se sopii suomalaiseen makuun.”

Lopulta aviomiehensä kokkaamista seurannut vaimo uskalsi kokeilla itsekin.

– Mieheni on innokas kertomaan erilaisista raa-

ka-aineista. Pikkuhiljaa opin tunnistamaan erilaisia trooppisia kasveja, niiden siemeniä ja lehtiä.

Vielä viisi vuotta sitten länsiafrikkalaisia raaka-aineita oli vaikea löytää pariskunnan kotikaupungista.

– Hyvin monet ostavat raaka-aineet vieläkin Helsingistä tai tuovat niitä kotimaastaan. Monia raaka-aineita kuitenkin löytää jo muistakin suurimmista kaupungeista.

Oudoimpina Oluikpe piti aluksi siemeniä.

– Egusinsiemenet eli meloninsiemenet ovat mietoja ja vähän makeita.

Niistä saa hyvää pataruokaa. Ogbonon eli mangonsiemenet saattavat kuulostaa hyvältä, mutta niiden maku yllättää. Se on voimakas ja vieras suomalaisessa suussa. Kavereiden kanssa ollaan todettu sen olevan saippuamainen.

Hän sanoo, että riski epäonnistua ogbonon kanssa on suuri.

S u o m e s s a asuvien länsiafrikkalaisten keskuudessa ogbono on kuitenkin

erittäin suosittu pataruoka, joten jos satut kyläilemään heidän luonaan, saatat törmätä ogbonoon.

Oluikpen vinkki onkin, että maistelisit länsiafrikkalaisia ruokia ensin jonkun kokkaamana.

– Ruoka on ihana tekosyy aloittaa keskustelu. Jos sinulla tai ystävälläsi on afrikkalaisia tuttuja, kysy rohkeasti, jos he voisivat kertoa lisää. Länsiafrikkalaiset rakastavat ruokaa ja saat varmasti pian kutsun tulla maistelemaan. Sen jälkeen afrikkalaisen

ruuan valmistaminen itse on ehkä vähän helpompaa, nainen arvelee.

Hän muistuttaa myös toukokuussa Helsingissä järjestettävästä Maailma kylässä -festarista, jossa voi käydä maistelemassa afrikkalaistakin ruokaa.

Mausteet eivät juuri poikkeaa suomalaisesta.

– Maustaminen on voimakasta chilin käyttöä lukuunottamatta varsin tuttua suomalaisille.

Kun Oluikpe valmisti Suomeen saapuneille appivanhemmilleen lihakeittoa, nämä hämmästelivät, miten tutulta se maistui.

– He valmistavat myös lihakeittoa, mutta käyttävät perunan sijaan bataattia tai muita juureksia.



Ruokaisat, suolaiset välipalat ovat tyypillisiä afrikkalaisille

Heli Koivuniemi

Ruokaisat, suolaiset välipalat ovat hyvin tyypillisiä afrikkalaisille.

Yksi Oluikpen suosikeista on uppopaistettu lihapasteija.

– Väliin laitetaan aina-kin jauhelihaa, perunaa ja porkkanaa.

Uppopaistaminen kuu-

luu afrikkalaiseen keittiöön.

– Lihapasteijoiden valmistamiseen löysin YouTubea hyvän ohjeen.

En vielä ole kokeillut sitä.

Afrikkalaiset käyttävät ruuanlaitossa kookosmaitoa silloin tällöin, mutta eivät lainkaan maitoa eivätkä kermaa.

– Kypsytetty juusto on esimerkiksi miehelleni täy-

sin vieras, eikä hän syö sitä mielellään.

Entisissä Englannin siirtomaissa maitoa on totuttu käyttämään teen joukossa.

”Okra ei maistu ruuassa juuri millään, mutta suurstaa ruokaa.”

Okra on tyypillinen afrik-

kalainen raaka-aine, jota käytetään myös

Etelä- ja Pohjois-Amerikassa ja Aasiassa.

– Helsingistä ja Tampereelta okraa voi ostaa pakastettuna. Se on erilaista kuin Nigeriassa käytettävä.

Nykyisin okraa saat-
taa löytää tuoreenakin hy-
vin varustelluista kaupois-
ta.

Oluikpe uskoo, että osa

vierastaa okraa, koska se muuttuu kypsennettäessä limamaiseksi.

– Tuoreena sen maku muistuttaa karvasta kurkua. Kypsennettäessä se ei juuri maistu, mutta se suurustaa ruokaa, Noora Oluikpe tietää kokemuksesta.

AJASSA

Seesamsavulohirullat ja currynmakeista pasta



4 annosta
Pasta:
3 dl pennepastaa tai muuta kuviopastaa
1 l vettä
1 rkl kalafondia
Lohirullat:
0,2 kg kylmäsavukirjolohta tai -lohta, viipaleina (2 viipaleetta/annos)
3 rkl parmesaanijuustoraastetta
4 rkl seesaminsieneniä
Kikherne-kirsikka-tomaattihöystö:
1 kpl keskikokoinen purjo
3 rkl rypsiöljy
1 tl curryä
1 rkl sinapinsieneniä valkoisia tai mustia
2 dl kikherneitä, säilyke
1 kpl kasvisfondihyytelöä (tai 1 rkl kasvisfondia)
1 dl pastan keitinlientä
12 kpl kirsikkatomaatteja, punaisia ja/tai keltaisia mustapippuria myllystä
Koristeeksi:
4 kpl sitruunalohkoja

Kiehauta vesi kattilassa ja lisää kalafondi. Lisää pasta ja keitä pakkauksen ohjeen mukaan, mutta 2 minuuttia vähemmän.
Pastan kypsyessä, levitä savulohiviipaleet työlaudalle ja ripotele niiden päälle parmesaaniraastetta. Rullaa viipaleet ja pyörittele ne sen jälkeen seesaminsieneniissä. Voit halutessasi kuorruttaa lohirullat uunissa 220 asteessa noin 5 minuuttia.
Poista purjosta kanta ja leikkaa se noin 4 cm tangoiksi. Leikkaa tangot vielä pitkittäin neljään osaan. Huuhtele lohkoviipaleet siivilässä kylmällä vedellä ja valuta ne hyvin. Kuullota purjopalat paistinpannulla tai kattilassa öljyssä.
Lisää curry, sinapinsienenet ja valutetut kikherneet. Jatka kuullottamista hetki, lisää kasvisliemi ja pastan keitinlientä.
Kypsennä hetki, lisää pannulle/kattilaan keitetty ja valutettu pasta.
Lisää lopuksi kirsikkatomaatin puolikkaat, mustapippuri ja kuumenna niin että tomaatit lämpiävät.
Annostele pasta lautaselle tai tarjoiluastiaan ja nostele sen päälle seesamsavulohirullat. Viimeistele annokset sitruunalohkoilla.

Resepti: Pro Kala

Pyöräytä sienistä nopeaa arkiruokaa

RUOKA Pannulla vai uunissa? Sienien kanssa molemmat käyvät.

Heli Koivuniemi
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtyma.fi

Sienistä syntyy nopeaa arkiruokaa. Kokoimme sieniviihkon kunniaksi Kotimaisten kasvien reseptipankista kolme kiinnostavaa sienireseptiä.
Testaa nämä vaikka jo tällä viikolla.

Täytetyt portobellot
8 kpl portobellosienii
1 iso sipuli
2 valkosipulinkynsi
1 punainen chili
2 porkkanaa
1 ruukullinen persiljaa
2 rkl rypsiöljyä
400 g kananpojanjauhelihaa
1 rkl soijakastiketta
mustapippuria
2 muna
100 g juustoraastetta

Poista sienistä jalat ja hienonna ne. Hienonna sipulit ja chili. Raasta porkkanat.



Täytetyt portobellot valmistuvat uunissa miltei itsekseen.

Hienonna persilja. Kuumenna pannulla tilkka öljyä ja lisää pannulle jauheliha, sienihakkelu, sipulit, chili ja porkkanaraaste. Kypsennä sekoitellen.

Mausta soijakastikkeella,

pippurilla ja persiljalla. Erottele munien keltuaiset ja valkuaiset. Sekoita keltuaiset täytteeseen. Voitele uuninkestävä vuoka ja asettele siihen portobellojen lakit.

Täytä sienet jauheliha-kasvisseoksella. Siirrä 200-asteiseen uuniin viidek-

si minuutiksi. Vatkaa valkuaiset vaahdoksi. Kääntelee joukkoon varovasti juustoraastetta ja nostele seos esipaistetuille sienille. Kuorruta 250-asteisessa uunissa viisi minuuttia eli kunnes pinta on saanut kuniin värin.

Sieni-purjolohi
600 g kirjolohifileetä
suolaa
mustapippuria
tuoretta tilliä
200 g herkkusieniä
1 iso tai 2 pientä purjoa
tilkka rypsiöljyä
1,5 dl ruokakermaa

Aseta huuhtaistu ja pyyhitty kalafilee nahkapuoli alaspäin voideltuun uunivuokaan. Mausta suolalla, mustapippurilla ja hienonnetulla tillillä. Viipaloi sienet ja puolitetut purjot. Kuumenna sieniviipaleita ja purjoa tilkassa öljytilkassa viittisen minuuttia. Kaada joukkoon kerma ja hauduta muutama minuutti. Levitä sieni-purjoseos kalafileen päälle ja kypsennä 200-asteisessa uunissa noin 20 minuuttia. Tarjoa lohen kanssa keitinperunoita ja rai-kasta salaattia.

Reseptit: Kotimaiset Kasvikset ry



Lisää jokaisen pikkupiiraan päälle keltuainen. Jatka paistamista vielä noin 3–4 minuuttia. Keltuasten tulee jäädä keskeltä löysiksi. Irrota piiraat varovasti ja tarjoa heti raikkaan salaatin kanssa. Vinkki: Tee yli jääneistä valkuaisista jälkiruoaksi esimerkiksi mustaherukkasorbettia. Ylijäävät valkuaiset voit

myös pakastaa. Pakastetun valkuaisen vaahtoavuus on yhtä hyvä kuin tuoreenkin. Keltuasten tilalle voit piiraiden päälle lisätä myös til-kalla ruokakermaa pehmen-nettyä vuohenjuustoa.

Resepti: Kotimaiset Kasvikset ry

Herkulliset pinaattipiiraat saavat lisämakua sienistä

Pienet sieni-pinaattipiiraat
300 g viljeltyjä tuoreita sienii (esimerkiksi siitake- ja herkkusieniä)
1 iso keltasipuli
1 valkosipulinkynsi
tilkka rypsiöljyä
75 g hienonnettua pakastepinaattia
100 g kevytvuohenjuustoa
puolen sitruunan mehu
1–2 rkl soijakastiketta

mustapippuria myllystä
Lisäksi:
1 pkt (400 g) valmista pakastettua piirakkataikinaa
12 keltuasta
paistovuoka 12 muffinille

Paloittele sienet ja hienonna sipulit. Kuullota pannulla öljytilkassa. Lisää pakastepinaatti ja kuumenna, kunnes neste on haihtunut. Nosta pannu hel-

lalta ja lisää murennettu vuohenjuusto. Mausta seos sitruunamelhulla, soijakastikkeella ja mustapippurilla. Leikkaa pakastetaikina 12 kapeaksi, yhtä suureksi palaksi ja painele taikinapalat kevyesti voideltuihin muffinivuokiin. Jaa täyte vuokiin taikinapalojen päälle. Paista piiraita 200 asteessa noin 25 minuuttia.



6 mega

Jenkki-autot kulkivat vappupäivänä Vaasan keskustan läpi.

VILSKE IMMEL

Vapputorilla



Ihmiset kokoontuivat katsomaan perinteistä vappuajoa.

Vaasassa vuosittain järjestettävä vapputori keräsi taas kerran suuren määrän ihmisiä kaupungin ytimeen torstaina 1.5. Tuulisesta ja hieman viileästä säästä huolimatta ihmiset kiertelivät markkinoita iloisina kevättunnelmissa. Iltapäivällä ihmisiä alkoi kerääntyä tien viereen torin laidalle odottamaan perinteistä vappuajoa, joka starttasi vaskiluodosta.

Kati Tuomelalle perheineen vapputorilla käynti on joka vuotinen perinne. -Vapussa parasta on varmaan, kun se on sellainen koko kansan juhla. Joka vuosi käydään lasten kanssa vapputorilla. Lisäksi ostetaan vähän ilmapalloja, serpentiiniä ja simaa, Kati kertoo. Vapputorilla on hänestä mukavinta, kun näkee paljon ihmisiä.

Tampereen suunnalta tuleva Olli Mäki oli vapputorilla yksi sadasta torikauppiaasta yhdessä vaimonsa kanssa. -Kyllä vapputorin kohokohtiin kuuluu tämä väenpaljous ja melko paljon asiakkaitakin meillä on ollut, hän kertoo. Usein vapputorilla vieraileva Olli oli myymässä tyttärensä puolesta koruja. -Parasta vapussa on tämä ilma. Ja kun tietää, että nyt talvi on ohi ja kesä alkaa, Olli iloitsee. Yleensä vappu menee mökillä kevätsiivousta tehden, hän lisää vielä lopuksi.

Den traditionella första majtorget samlade igen massor av människor i centrum av Vasa. Trots det blåsiga och kyliga vädret vandrade folket med vårkänslor omkring på marknaden. På eftermiddagen började folket samlas vid sidan av torget i väntan på första majkörning med veteranbilar och motorcyklar som startade från vasklot.

För Kati Tuomela med familj är första majtorget en årlig tradition. -Det bästa med vappen är då det är hela folkets fest, så att säga. Vi besöker första majtorget med barnen varje år. Vi köper dessutom ballonger, serpentin och mjöd, berättar Kati. Hon tycker också att det är roligt att träffa många människor på torget.

Olli Mäki med sin fru kommer från Tammerfors hållet och är en av de hundra torghandlare. -Som höjdpunkten av första majtorget är den stora folkmängden. Och ganska många kunder har vi också haft, berättar han. Olli var istället för sin dotter och sålde smycken. -Det bästa med vappen är vädret. Och då man vet att vintern är slut och sommaren är på kommande, säger Olli glatt. Vanligtvis tillbringar vi vappen med att vårstada sommarstugan, tillsätter han.

Vaasan ammattiopiston media-assistenttiopiskelijat Ramona Norrgård & Emilia Plukka

VAPPUTORI KERÄSI SUUREN MÄÄRÄN IHMISIÄ KESKUSTAAN



Ilmapallojakin oli perinteisesti myynnissä torilla.

Maj, förunderliga maj

Text och foto:
Hans Hästbacka



Häromdagen slog ett plötsligt snöfall till på eftermiddagen. Ena stunden seglade en gles eskader med moln över byn. Ner mellan molnen lyste solen frikostigt på hus och åkrar. Så tätnade molnen och blev samtidigt höga med släpande draperier under sig. Draperier som ställvis nådde ända ner till marken från de gråvita molnen.

Så kom vinden farande från nordväst. En kall vind som slet och rev i allt som kom i dess väg. I nästa stund slocknade den ljusa majdagen. Snön föll tätt och stängde ut det mesta ljuset. Dagen blev förtätat grå, som en novemberdag då senhöstens första snöfall drar in över bygden och skänker sitt ljus åt en mörk dag.

Nu var det tvärtom; det täta snöfallet stängde ut vårljuset och bäddade in byn i ett nertonat gråljus. Förvandlingen var total och lockade ut mig med kameran i högsta hugg. Mera sällan tar man tillfället i akt och passar på att fotografera under lite annorlunda och mer krävande väderleksförhållanden. Om inte annat så får man med snöande eller regnande bilder en välkommen variation till alla solskensbilder.

Under några intensiva minuter föll snön och täckte snart marken. På andra sidan byvägen försvann den mörka åkermarken under allt det vita. Asparna uppe på backen skymtade endast diffust genom snöfallet.

Jag tänkte på situationen för några dagar sedan, då grannen harvade sin åker nära gården. Då var marken också täckt av gråvitt – men inte av snö utan av alla fiskmåsar och skrattnåsar som passade på att festa på markens småkryp, som harven arbetade fram ur jorden.

Nu var det snöns tur att täcka marken. Det täcket blev mer långlivat än det tillfälliga och böljande täcke av nåsar som följde i traktorns spår. När solen bröt fram en timme senare, yrde snön över grannbyn i väster. Det var knappt man såg en skymt av den mörka skogsridån och de rödmyllade gårdarna på andra sidan odlingsdalen. En inbiten vinteroptimist skulle snabbt ha plockat fram sina färdigt vallade skidor och kört över till grannbyn för en improviserad skidtur.

Långsamt men säkert smälte solen den nyfallna snön. Termometern visade på bara två plusgrader så lufttemperaturen

hjälppte föga till. Men när kvällssolen lyste över byn från sin västra horisont, låg åkern med asparna i bakgrunden helt snöfri igen. Borta i skogsbackarna hoade två ringduvor och en lärka sjöng in kvällen från sin himmelshöga position över odlingsmarken. Vem kunde tro att snön täckte in byn för ett par timmar sedan? Utan bildbevisen i kameran kunde man ha tvivlat på det inträffade själv.

Blir det överraskande snöfallet på en av de första majdagarna vårens sista snöfall? Det kan man hoppas på, speciellt med tanke på växtligheten som redan kommit en bit på vägen. Kortvariga snöfall som snart förintas av solen är inget större problem för spirande örter och knoppande träd, men ligger snön kvar ett dygn eller två på grund av nollföre eller ett par minusgrader kan situationen vara problematisk. Gärna nog nederbörd, för markerna ligger torra, men inte i form av snö utan som regn som jorden kommer att dricka med stort begär och ge liv åt törstande rötter och spirande groddar.

När jag skriver den här texten den femte



Snöfallet stängde ut majdagens ljus och famnade allt i gråvitt.



Häromdagen överraskade ett tätt snöfall.



På kvällen var snön som bortrollad och ljuset flödade igen.



Några dagar tidigare hade grannens åker färgats i vitt och grått av måsar bakom harven.



I vår har videt och sälgarna blommat både rikligt och vackert.

maj, har solen just försvunnit bortom den västra horisonten. Harvade, sådda och ännu oarbetade åkrar ligger gråtorra under den ljusa majhimlen. Alla skogsbryn med det naturliga inslaget av lövträd lyser i svagt gröngult, med inslag av saftigt grönt. Björkar, vide och sälgar är alla klara att grönska i en snabb lövsprickning, bara värmen kommer och solen lyser. De saftigt gröna inslagen i skogsbrynen är häggar som redan brett ut sina växande blad. Man kan se bladen växa till sig för var dag.

Häggen är snabbast av alla träd och buskar att grönska – och att slå ut i blommande vita kaskader i skogsbryn, på gårdsbackar och i strandskogar. När häggen breder ut sina blad och börjar blomma, glider våren in i ett nytt och ljust skede. Då är det dags för näktergalen att anlända och sjunga in maj månad, så kvällarna och nätterna dallrar av hans högljudda och tonfulla smackningar, visslingar och skallringar.

En av vårens stora och samtidigt tidigaste blomningar – sälgens och videts – har varit praktfull i vår. Under sista aprilveckan och första majveckan har vide och sälg blommat över allt i markerna, hanbuskarna och hanträden i pollengult och honbuskarna och honträden i gröngrått. Vide och sälg är tvåbyggare, dvs. hane och hona finns på skilda buskar och träd, och det ger de skilda könen olika färger. Pollineringen ombesörjs av humlor, bin, fjärilar och flugor. För de pollinerande insekterna är vårens blommande videbuskar och sälgar livsviktiga. Sälgar och vide bjuder



Många björkar är översållade av hängen som kommer att ge en riklig blomning i majvåren.

på den första stora blomningen åt de pollinerande insekterna.

Dessutom är blommande sälgar och videbuskar ett tidigt och vackert färginslag i den annars så brungrå våren. Över allt där man sparar videbuskar och sälgar, och ger dem livsutrymme och framtid, skänker man liv åt våren både estetiskt och handgripligen.

Blommande vide och sälg är dessutom inte något problem för pollenallergiker, eftersom

pollenet inte sprids med vinden utan transporteras av insekter. Föga om något pollen alls från vide och sälg driver med andra ord omkring i luften, såsom pollen från gråal och klibbal gjort i april månad. De båda alarterna har, liksom björkarna, vindburen pollination till förfång för pollenallergiker.

Men alarnas blomning i aprilvåren kommer att blekna bort i jämförelse med björkarnas blomning i majvåren. När jag kom körande hemåt tidigare i kväll längs

Övermarkvägen i Närpes, stod många björkar översållade av hanhängen. Vissa träd såg ut att formligen digna under sin börda. I skenet från kvällssolen lyste flera björkar i gult från de pollenfyllda hanhängena. De första hängena hade redan slagit ut och sänt iväg förtrupper av omkringdrivande pollen. När björkarna börjar blomma på allvar, kommer blomningen att bli magnifik och färga björkarna i alla nyanser av gult och grönt, där hanhängen och nyutslagna löv står för färggivningen i varierande proportioner.

113

destination Vaasa

Näyttelyt / Utställningar

POHJANMAAN MUSEO JA TERRANOVA - MERENKURKUN LUONTOKESKUS

Valokuvia 1950-luvun Vaasasta – Karl Alfred Nyström 17.4 – 1.6.2014
Museokatu 3
p. (06) 325 3800
Avoinna 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.
Avoinna ke-pe 12-18, la-su 12-16
Pääsymaksu (3/1,50 €)

BLACK WALL GALLERY
Heli Hoffren & Meri Westlin 9.5 - 1.6.2014
Kasarmi 13
Korsholmanpuistikko 6, Vaasa
Avoinna ke - pe 13 - 18, la- su 12 - 15
www.vaasantaitelijaseura.fi

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

GALLERIA ULRICO

Veikko Vartio – Maiseman lumoa 7.5 – 31.5.2014
Kirkkopuistikko 20, 65100 Vaasa.
Avoinna: ke - pe 13 - 17, la 10 - 13

KUNTSIN MODERNIN TAITEEN MUSEO

Esko Tirronen – Ikuisesti muistoissa 10.5 – 28.9.2014
Sisäsatama PL3 65100 Vaasa
p. (0)6 325 3920 Avoinna: tiistai - sunnuntai 11-17.
Pääsymaksut 5 € / 3 €, alle 18 v. ilmainen Erikoisnäyttely: 7 € / 5 € / alle 18 v. ilmainen Yhteislippu 9 € / 6 €
Perjantaisin ei ilmaista sisään-pääsyä

MIKOLAN AKVARELLISALI

Tuomas Hallivuo & Jonna Jantunen – Le Cirque Humain 16.4 – 31.5.2014

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

VAASAN TYÖVÄENMUSEO

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

ATELJE TORNI

Nuorten avoin näyttely 13.5 – 1.6.2014
Pitkäkatu 66
Puh: 050-3690910
Avoinna: ti-to 12-18 la-su 12-16 Vapaa sisäänpääsy
Järjestäjä: Vaasan Taidekerho

TIKANOJAN TAIDEKOTI

Järven lumo – Tuusulanjärven taiteilijayhteisö 8.3 – 1.6.2014
Hövioikeudenpuistikko 4
65100 Vaasa p. (06) 325 3916
Avoinna: tiistai -sunnuntai 12-17. Pääsymaksut 5 € / 3 € / alle 18 v. ilmainen Erikoisnäyttely 7 € / 5 € / alle 18 v. ilmainen Yhteislippu : 9 € / 6 €
Perjantaisin ei ilmaista sisään-pääsyä.

GALLERIA WASABORG

Harriet Holmström-Sand & Anne Strom 7.5 – 28.5.2014
Kädentaitajien puoti
Vaasanpuistikko 14 Avoinna: ma - pe 10 - 18, la 10 - 15

KÄSITYÖN TALO LOFTET

FACES IN TEXTILE - Kaarin Hellman 5.5 – 7.6.2014
Österbotten hantverk rf
Raastuvankatu 28, 65100 Vaasa www.loftet.fi
Avoinna ma – pe 10-17, la 10-15

SÖDERFJÄRDENIN METEORIIHI

Marenintie 226 SUNDOM, Vaasa
• **Näyttely avoinna yleisölle:** 2.6-29.9 su 14-20 ja ke 18-20
• **Tilauksesta ryhmille:** toukokuu-lokakuu, joka päivä - Vaasan matkatoimiston kautta, puh. (06) 325 1145
tai online: www.meteoria.fi

VAASAN MERIMUSEO

Alueen merenkulun historiaa kertova näyttely 19.5 – 29.8.2014
Palosaaren salmi (06) 312 0511
avoinna ma – pe klo 11.30 – 18.30
Pääsymaksu 4/2 €



ÖSTERBOTTENS MUSEUM OCH TERRANOVA - KVARKENS NATURCENTRUM

Fotografier från 1950-talets Vasa – Karl Alfred Nyström 17.4 – 1.6.2014
Museigatan 3, tel (06) 325 3800.
Öppet ti, to och fre 12 - 17, ons 12-20, lö - sö 12 - 17
Inträde 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
Inträde (3/1,50 €)

TIKANOJAS KONSTHEM

Den förtrollande sjön – Konstnärssamhället vid Tusby träsk 8.3 – 1.6.2014
Hovrättsplanaden 4
Tel (06) 325 3916
Öppet: tisdag - söndag 12-17.
Inträde: 5 € / 3 € / alle 18 v. under 18 åringar gratis
Specialutställning: 7 € / 5 € / alle 18 v. under 18 åringar gratis
Kombinationsbiljett: 9 € / 6 €
Perjantaisin ei ilmaista sisään-pääsyä. / Ej gratis inträde på fredagar.

MIKOLAS AKVARELLSAL

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

GALLERIA WASABORG

Harriet Holmström-Sand & Anne Strom 7.5 – 28.5.2014
Hantverkarnas boden
Vasaesplanaden 14 Öppet: må - fre 10 - 18, lö 10 - 15

KUNTSI MUSEUM FÖR MODERN KONST

Esko Tirronen – I evigt minne 10.5 – 28.9.2014
Inre hamnen PL3
65100 Vaasa
tel (06) 325 3920
Öppet: tisdag - söndag 11-17.
Inträde: 5 € / 3 €, under 18 åringar gratis
Specialutställning: 7 € / 5 € / under 18 åringar gratis
Kombinationsbiljett: 9 € / 6 €

HANTVERKETS HUS LOFTET

FACES IN TEXTILE - Kaarin Hellman 5.5 – 7.6.2014
Österbotten hantverk rf
Rådhusgatan 28, 65100 Vaasa
www.loftet.fi
Öppen må-fr 10-17, lö 10-15 och lö - sö kl 11-14

ATELJÉ TORNI

Ungas öppna utställning 13.5 – 1.6.2014
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 Vaasa

VASA ARBETARMUSEUM

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

METEORIA SÖDERFJÄRDEN

Marenvägen 226 SUNDOM, Vaasa
• **Utställningen öppen för allmänheten:** 2.6-29.9 sö 14-20 och on 18-20
• **På beställning för grupper:** maj-oktober, alla dagar - via Turistbyrån i Vaasa, tfn (06) 325 1145
eller online: www.meteoria.fi

BLACK WALL GALLERY

Heli Hoffren & Meri Westlin 9.5 - 1.6.2014
Kasern 13
Korsholmsesplanaden 6, Vaasa
Öppet ons – fre 13 – 18, lö- sö 12 - 15
www.vaasantaitelijaseura.fi

GALLERIA ULRICO

Veikko Vartio – Fascinerande vy 7.5 – 31.5.2014
Kyrkoiesplanaden 20
65100 Vaasa
Öppet: ons - fre 13 - 17, lö 10 - 13

VASA BIL- OCH MOTORMUSEE'T

På utställningen finns nästan 40 olika äldre fordon och många av dem sällsynta rariteter.
Kvarngatan 18
Öppet lö-sö kl 11 – 16

VASA SJÖMUSEUM

Regionens sjöfartshistoria – utställning 19.5 – 29.8.2014
Brändö sund (06) 312 0511
öppet må – fre kl 11.30 – 18.30
Inträde 4/2 €

Pensionärerna och EU valet

Nu har vi bara några dagar fram till EU valdagen och förhandsröstningen har börjat. Det är många äldre som anser att det inte är så viktigt att rösta i EU valet, det är långt borta till parlamentet i Bryssel och frågorna som behandlas där har föga intresse för pensionärerna i Österbotten.

Men om man tänker så är det helt fel, för många frågor som också berör oss pensionärer, fattas numera av EU parlamentet, kommissionen och ministerrådet. Någon har räknat ut att mera än 50 procent av de lagar som stiftas i Finlands riksdag beror på beslut som fattas tidigare inom EU.

Landsbygdens och jordbrukets framtid bestäms numera nästan helt inom EU via utvecklings-

fonderna och CAP. Även olika logistiklösningar, inte minst Kvarkentrafiken, påverkas av beslut i Bryssel.

Men vi skall inte heller glömma den största idén med EU, att det i grund och botten är ett fredsprojekt, ända från starten i början 1950 talet då kol- och stålunionen bildades.

Några frågor som diskuteras och fortsätter att diskuteras och som har betydelse för pensionärerna, är inte minst vårt arbetspensionssystem, så som det fungerar i dag, med de avgifter vi betalat under arbetslivet, fonderas och används för utbetalning av våra pensioner. I många andra EU länder har man andra system och vissa länder har överhuvudtaget inte några pensionsfonder utan använ-

der budgetmedel ur den årliga statsbudgeten för utbetalning av pensionerna eller också används de intäkter som nuvarande arbetstagare betalar in för att betala dagens pensioner.

De Finländska pensionsfonderna är en garanti för att alla nuvarande pensionärer och kommande pensionärer under överskådlig tid, kan få ut sin arbetspension om inte någon får för sig att nagga fonderna i kanten och använda dessa miljarder för andra ändamål än de har sammalts in för. Därför är det viktigt att vi har folk i EU parlamentet som slår vakt om vårt arbetspensionssystem och den Finländska modellen.

En annan fråga som under senaste tid också fått stor upp-

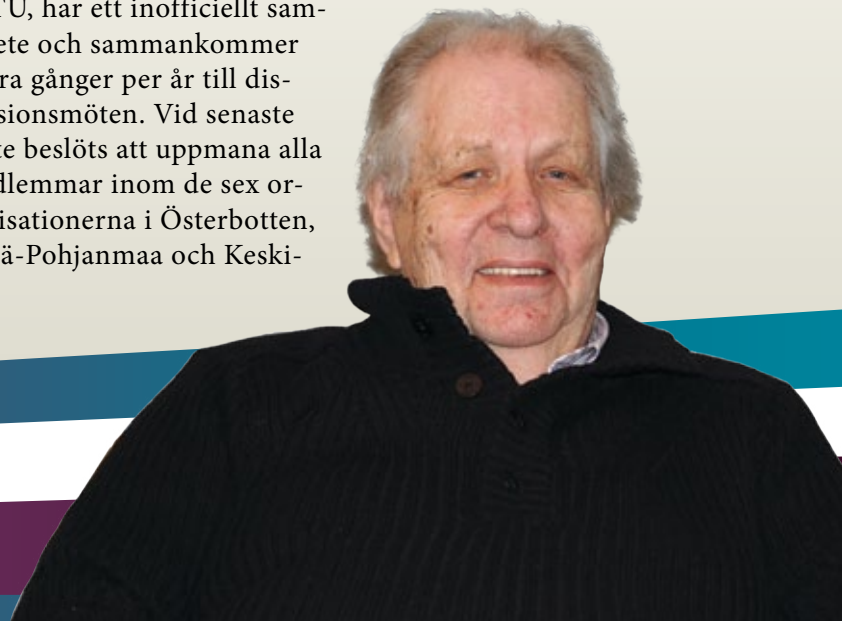
märksamhet runt om i EU är den vitbok om ”våld mot äldre” som kommissionen och parlamentet gav ut och som förhoppningsvis skall ha stor betydelse i framtiden för våra äldre pensionärer. Detta bara ett litet axplock bland alla EU beslut som påverkar pensionärerna och också oss i Österbotten.

Pensionärsorganisationerna inom Vasa valkrets, vilkas centralförbunden hör till PIO/EETU, har ett inofficiellt samarbete och sammankommer några gånger per år till diskussionsmöten. Vid senaste möte beslöts att uppmana alla medlemmar inom de sex organisationerna i Österbotten, Etelä-Pohjanmaa och Keski-

Pohjanmaa att gå till valurnorna och rösta i EU valet.

Vem ni röstar på är var och ens ensak men pensionärsorganisationerna uppmanar medlemmarna att noga följa med kandidaternas åsikter i frågor som berör oss äldre och utnyttja er rätt att rösta.

Henrik Svarfvar



digialbum

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

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

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

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

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

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

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



6. Camilla Andersson, Sundom



1. Jessica Bertlin



3. Sofia Haglund, Sundom



7. Isabelle Antfolk, Närpes



2. Irma Forsbacka, Vaasa



4. Pertti Lehtonen, Vaasa



8. Linn Ljungars, 15 år, Solf



9. Marina Rintamäki, Larsmo

Valokuvakamppailu / Fotokamp

Digialbum etsii henkilöitä jotka näkevät kokonaisuuksia valokuvien kautta.

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

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

(Valokuvakamppailuun lähetettyä kuvia voidaan julkaista Megamedian digialbumissa kilpailun jälkeen)

Kamppailun teema:

Syötävää – deadline 27.7.2014.
(Ehdottaja: Linn Ljungars)

voittaja julkaistaan viikolla 31

Seuraava teema: Ehdota teemaa, mega@upc.fi

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

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

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

Kampens tema:

Ätbart – deadline 27.7.2014.
(Förslag av Linn Ljungars)

vinnaren publiceras vecka 31

Följande tema: Föreslå tema,
mega@upc.fi



5. Tanja Huikari



10. Mats Lillas, 8 år, Vörå