

Digialbum

Kuva: Paula Viitanen, Teuva

s 10-11

SCIENCE & ARTS

mega

VIKKO 21 VECKA

2021

ROBIN HOOD

esitykset @ Bock's:
ti ja to aina 18-20,
la/su 15-17

la 3.7., ti 6.7., to 8.7., su 11.7.,
ti 13.7., to 15.7., su 18.7., ti
20.7., to 22.7., su 25.7., ti
27.7., to 29.7., su 1.8., ti 3.8.,
to 5.8., la 8.8.

Bock's Corner Village, Old Square,
Gerbyntie 16, 65230 Vaasa



Katja Rajala:

PÄÄTÖKSENTEON KESKIÖSSÄ – IHMINEN VAI TALOUS?

s4

**UUDET JULKAISUT
JO YOUTUBESSA**

**YouTube WIC SCIENCE
CHANNEL**

HARDTALK

**BUSINESS ANGEL AND TECH-INVESTOR –
How do they work and What are they looking for?
(Dr. Cornelius Boersch)**

SPACE CONVERSATION CONTINUES

s 2-3

**HAMMAS-
PROTEESIT**

**Erikoishammas-
teknikolta**

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

Solta ja varaa aikasi!



VAASA 312 1233
Kauppapuistikko 20B

LAIHIA 477 0744
Kauppatie 5

MAALAHTI 347 8080
Köpingsvägen

**20 v.
alalla**

Spring
(26.4.2020)

0 1 000 2 000 m

Contains modified Landsat-8 images,
courtesy of the U.S. Geological Survey

Heat of the Summer

Land Surface Temperature Estimation based on Landsat 8 observations

Warmth of the summer Sun is soon here for us to enjoy. For many of us, the best places to enjoy the summer heat are cool parks having lots of vegetation and shade, or perhaps a beach with the wind and the water to cool us down. Rarely the hottest days are enjoyable

amongst the tall concrete buildings blocking the cooling wind or with the heated up asphalt around us.

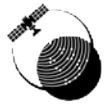
Landsat 8 satellite of the National Aeronautics and Space Administration (NASA) observes Earth with its Operational Land Imager

(OLI) and Thermal Infrared Sensor (TIRS) instruments. These can be used to measure longer wavelength electromagnetic thermal radiation emitted by the surface. Shorter wave electromagnetic radiation coming from Sun is absorbed by the surface, and

this increased energy then heats the surface. Temperature of the surface affects the amount of longer wavelength electromagnetic radiation emitted. Only some of that emitted radiation passes through the atmosphere to the satellite, but it is enough

Summer

(5.7.2020)



Kvarken Space Center



Contains modified Landsat-8 images,
courtesy of the U.S. Geological Survey

Estimated Land Surface Temperature (C)



for carefully calibrated clever algorithms to calculate estimations of temperatures in the different parts of the surface.

We present above two images from the Vaasa area, one from Spring 2020 and one from height of the Summer 2020 taken at similar times of the day. It is quite clear that in

general, during Spring objects in the surface are cooler. In both images it is noticeable that the more urban areas are hotter, with the industrial and larger commercial parks with large roofs and paved areas being hotspots. Some of the industry buildings might also be generating their own addi-

tional heat. Areas with heavy vegetation and water areas are cooler. Semi-urban areas are something in between. The effect you see has been named the Urban Heat Island (UHI). The images were created with work by Ermida, Soares, Matas, Göttsche and Trigo (2020).

Please join us at our website for more details – why does this happen, what are the mechanics and what are the positive and negative effects of it? For comments, ideas or questions, feel free to reach us with the email address provided.

Email: kvarkenspacecenter@univaasa.fi

www.kvarkenspacecenter.org/

Reference: Ermida, S.L., Soares, P., Mantas, V., Göttsche, F.-M., Trigo, I.F., 2020. Google Earth Engine open-source code for Land Surface Temperature estimation from the Landsat series. *Remote Sensing*, 12 (9), 1471; <https://doi.org/10.3390/rs12091471>

PÄÄTÖKSENTEON KESKIÖSSÄ – IHMINEN VAI TALOUS?

Hyvä kauppa keskellä Vaasaa



Myynti ja huolto
Försäljning och service

HALONEN Tammipiha-Ekgården
☎ 045 6566 659
www.halonen.com



Saako puhua vain rahasta vai pitääkö puhua ainoastaan ihmisistä, kun puhutaan kuntapäätöksenteosta? Nämä asetetaan monesti vastakkain ja omaa kantaa puolustellaan kiivaasti omien suojavallien takaa ja toisia syytellään rahan ahneeksi tai vastuuttomiksi tuhlareiksi.

Keskusteluissa näyttäytyy välillä ristiriitainen suhtautuminen rahaan ja talouskuriin. Aivan kuin kyse olisi jostain paheellisesta, joka on vastakkain ihmisten tarpeiden kanssa. Toisaalta

taas toinen ääripää rahapuheesta kadottaa ajoittain itse ajatuksen siitä, keitä ja mitä varten talouden perään on katsottava tarkoin.

Meillä kaikilla on oma ihmiskäsitys, ajatus hyvästä yhteiskunnasta ja toimivasta arjesta, sekä rahan roolista. Painotamme asioita omasta arvopohjastamme käsin. Siihen on meillä oikeus, mutta meillä on myös velvollisuus yrittää ymmärtää muita. Valtuustossa päätöksiä tehdään kuntalaisten rahoilla, tavoitellen asukkaiden mitä moninaisimpien palvelutarpeiden tyydyttämistä läpi elämänkaaren.

On vastuutonta luvata kaikkea hyvää kaikille, miettimättä sitä, millä palvelut saadaan kustannettua. Toisaalta taas vaarana on kadottaa inhimillisyyden elämän moninaisuuden äärellä, mikäli tiukasta taloudenpidosta tulee itseisarvo.

Vastuu on sekä rahasta, että ihmisestä. Siksi molemmista tulee puhua. Ne kulkevat käsi kädessä. Yrittäjäyys, yritteliäisyys ja osaamisen kehittäminen varhaiskasvatuksesta alkaen ja siitä jatkuen, kantaa tulevaisuuteen. Emme kuitenkaan saa unohtaa yhteisöllisyyttä ja inhimillisyyttä. Itse uskon, että kaikki panostus elinvoimaiseen kuntaan ja yritystoimintaan luo kestävän talouspohjan. Tästä riittää jaettavaa kuntalaisten parhaaksi turvaten sitä, että meillä on huomina, johon kannattaa aamulla herätä. Pidetään huolta taloudesta ja ihmisestä.

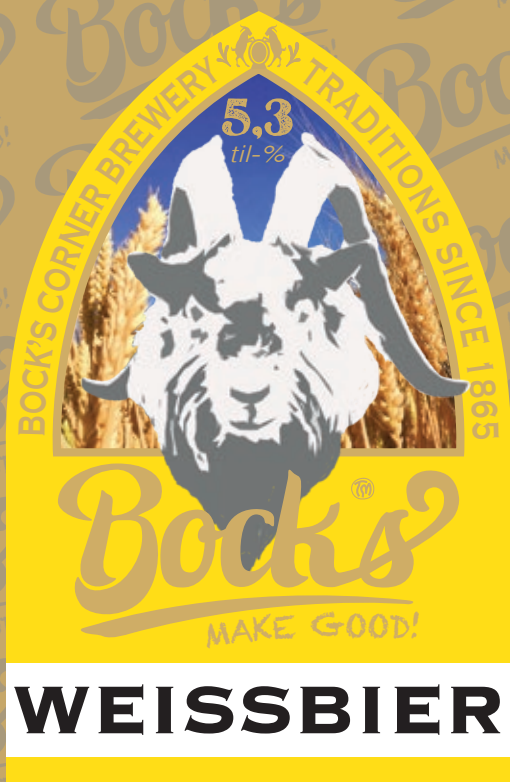
Katja Rajala, Vaasa
yrittäjä ja yrittäjävaikuttaja,
Kokoomuksen kuntavaaliehdokas

Bock's
MAKE GOOD!

BOCK'SIN UUTUudet
NYT KAUPPOISSA!
BOCK'S NYHETER
NU I BUTIK!



Vuoden 2020 aikana Bock's siirtyy 100% uusiutuvan sähkön käyttöön. NOLIA BEER MASTER 2016: Best Beer. SUOMEN PARAS OLUT 2019: Best dark or colored lager. Under året 2020 övergår Bock's till 100% förnybar elförbrukning. NOLIA BEER MASTER 2016: Best Beer. SUOMEN PARAS OLUT 2019: Best dark or colored lager.



BOCK'S WEISSBIER

KESÄHELTEIDEN EHDOTON YKKÖNEN! KLASSINEN VEHNÄOLUT HUOKUU RAIKKAUTTA JA KESÄISTÄ TUNNELMAA. PAITSI, ETTÄ VEHNÄOLUEMME ON TEHTY AURINKOISIA PÄIVIÄ VARTEN, ON SE MYÖS VALMISTETTU AURINGOSTA...TAI AINAKIN MELKEIN. BOCK'S WEISSBIER ON ENSIMMÄINEN OLUEMME JOKA ON VALMISTETTU 100% OMAN AURINKOVOIMALAMME AURINKOSÄHKÖLLÄ!

BOCK'S WEISSBIER

DET DEFINITIVA VALET I VÄRMEBÖLJAN! VÅR KLASSISKA VETEÖL ÄR BUBBLANDE FRÄSCH OCH FULL AV SOMMARKÄNSLA. FÖRUTOM ATT VETEÖLEN ÄR GJORD FÖR SOLIGA DAGAR, ÄR DEN OCKSÅ TILLVERKAD AV SOLEN...ELLER, I VARJE FALL NÄSTAN. BOCK'S WEISSBIER ÄR VÅR FÖRSTA ÖL SOM TILL 100% TILLVERKATS MED SOL-EL FRÅN VÅRT EGNA SOLKRAFTVERK!

Paula Saijonkivi

Karjalaisia piirakoita Karelska piroger

Rajoitettu erä! / Begränsat parti!

7€ / 5 kpl/st

Varaukset /Reserveringar: ira.mik-

konen@bcv.fi

050 5053507

Pe/Fre 28.5.

alkaen/fr.o.m. klo/kl 15



Skafferia

Suolaisia piirakoita / Saltapajer

Gluteenittomia ja laktoosittomia / Gluten- och laktosfria

Mauissa: suppilovahvero, fetajuusto, västerbottenjuusto, kana, kinkku, tacopiirakka/ **I smakerna:** trattkantarell, fetaost, västerbot- tenost, kyckling, skinka, tacopaj

to-la / to-lö

Uusi maku! Ny smak!

Mutakakku- Kladdkaka

Tacopiirakka- Tacopaj



27TH MAY 2021 4-6PM (GMT +2)

DIGITALIZATION

FITA SPRING EVENT

IN COOPERATION WITH WASA INNOVATION CENTER



KEYNOTE SPEAKER
DR. CORNELIUS BOERSCH

DR. CORNELIUS BOERSCH'S
BOERSCH IS THE FOUNDER OF
MOUNTAIN PARTNERS AG
AND CONNY & CO.



SPEAKER
ASSAF LUXEMBOURG

BUSINESS DEVELOPMENT AND
MARKETING PROFESSIONAL



SPEAKER
HAGIT BEN-YAAKOV

ISRAELI AMBASSADOR TO
FINLAND AND ESTONIA



SPEAKER
JOAKIM STRAND

MEMBER OF PARLIAMENT OF FINLAND
SWEDISH PEOPLE'S PARTY OF FINLAND

OPEN WEBINAR FOR ALL PARTICIPANTS

PROGRAMME:

16.00 OPENING WORDS PRESIDENT OF FITA DEVI SALUTSKI
16.05 GREETINGS FROM THE AMBASSADOR (ISRAEL, TO FINLAND AND ESTONIA, R.E. MS HAGIT BEN-YAAKOV)
16.15 GREETINGS FROM THE CHAIR OF THE COMMITTEE FOR THE FUTURE, MEMBER OF PARLIAMENT OF FINLAND, CHAIRMAN OF THE COMMITTEE FOR THE FUTURE MR. JOAKIM STRAND
16.30 HACKING THE NEW WORLD OF WORK, BUSINESS DEVELOPMENT & MARKETING PROFESSIONAL MR. ASSAF LUXEMBOURG HERZLINA, ISRAEL
17.10 DIGITAL REVOLUTION AND EUROPE, SERIAL ENTREPRENEUR, GP -CERTIFIED SUPER ANGEL INVESTOR DR. CORNELIUS BOERSCH ZÜRICH, SWITZERLAND
17.45 QUESTIONS
18.00 CLOSING THE EVENT

PLEASE CONFIRM YOUR PARTICIPATION BY TUESDAY 25TH MAY 2021

E-MAIL: FITA@FITA.FI

FOR MORE INFORMATION, ESA VIRTANEN TEL. +358407545277



VAASA RUN 3.7.2021 Elisa stadionilla

Happy Fun Run kaikille! Kävele, hökkää tai juokse 5 km tai 10 km. Numerolapulla saat Vaasa Run T-paidan, Goodiebagin täynnä syötävää sekä nauttia After Run tunnelmasta Elisa stadionilla. Miehet ja naiset, vanhat ja nuoret - kaikki ovat tervetulleita osallistumaan Vaasa Runiin. Tärkeintä on liikunnan ilo ja yhdessä oleminen! Lapsille ilmainen Kidz Run (huom ei sis. t-paitaa ja Goodiebagia).

Rata kulkee Vaasan rantaa pitkin merellisissä maisemissa. Mikäli haluat osallistua joukkueen kanssa (5- tai 10-henkeä) on aika toimia nyt. **Otamme joukkue ilmoittautumisia vastaan 14.6.2021 saakka.** Tapahtuman järjestää Vasa idrottssällskap.

Portama öppnas kl. 12:00. Löpningen startar kl. 14:00.

PROGRAM PÅ ELISA STADION
Programledare Miia Kahila och Jonathan "Jontti" Granbacka

Folkhälsan och Funqtio på plats med Obstacle Race Lykke och WasaUnique uppvärmning och dans XXL på plats med teknikkana för barnen Kidz Run 300m eller 2x300m (0-6 år) OBS! Anmälan på plats Vasaregionens arenor ger löptips Utmana någon av VaasaRun Ambassadors! Live musik med DJ och annan underhållning. Kiosken är öppen

Lisätietoja: www.vis.fi/vaasarun ja kyselyt: info@vis.fi

BOCK'S GOES MEXICO - Let's Fiesta



LIVE MUSIC BY LITO
Wed 9.6. - Fri 11.6. - Sat 12.6.
Starting at 18:00

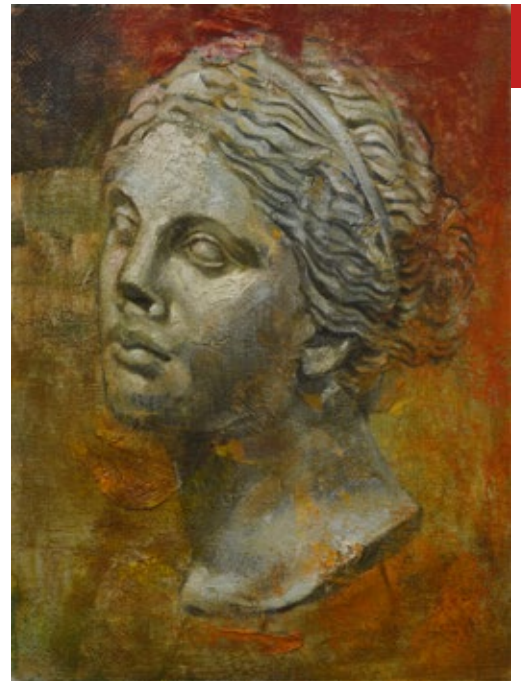
Bock's Fiesta Menu

Solchichón con Chimichurri
Fernando tortilla dos Salsas
Pannakotte Mango

+358 50 3777000,
www.bockscornerbrewery.com



29,9 €



ÖLJYMAALAUUKSIA MEKSIKOSTA!

Kaikki alkoi siitä että vaimoni täytti viime elokuussa 65 vuotta. Tarjosin hänelle Bock's Cornerilla hampurilaisen ja ne on taatusti maukkaita! Istuimme sitten olueen kanssa ja vietimme yhdessä aikaa rupertellen niitä näitä. Seinillä oli tauluja, siinä oli näyttely. Katsoimme niitä ja sanoin Leticialle että sinullahan on taidemaalari suvussa ja ehkä hän voisi tulla meille kylään ja samalla pistää näyttely pystyyn täällä. Näin se kaikki alkoi, erään hampurilaisen sivuvaikutuksista!

Taidemaalari Francisco Paz Cervantes on tunnettu taiteilija Meksiko Cityssä. Hän opettaa taidetta siellä yliopistossa ja maalaa vapaa-aikanaan omassa ateljeessä tilaustöitä, potetteja tai omia luomuksia, usein eurooppalaisten vanhojen mestareiden töitä mutta mukaellen niitä käyttäen meksikolaisia henkilöitä malleina. Tällä kertaa hän on koonnut 33 omaa öljymaalausta näyttelyksi, joka ripustetaan kesäkuun alussa panimorakennuksen konferenssitilaan, Ball Room. Aiheena on tunnettuja meksikolaisia hahmoja kuten Frida Kahlo, hänen aviomiehensä ja jopa tPancho Villa. Myös jotain klassillisia antiikin patsasaiheita on mukana. Näyttely avataan keskiviikkona 9.6. ja silloin on paikalla myös Meksikon suurlähettiläs, kaupungin edustajia kuten Tomas Häyry ja tunnettuja vaasalaisia maalareita. Taulut ovat myytävänä ja näyttelyn kesto on kaksi kuukautta.

Francisco asustaa vierailunsa aikana siskonsa luona meillä Kotirannalla. Hän aikoo kesäkuun aikana tutustua vaasalaisiin maisemiin, Jos näette hänet polkupyörän vieressä maalaus-telineen ääressä voitte poiketa hetken juttelemaan. Francisco puhuu myös englantia mutta espanja on hänen äidinkieltensä. Matkansa jälkeen Francisco lähtee uusine vaikutelmineen takaisin Meksiko Cityyn. Olemme varmoja että hänen oppilaansa siellä saavat ensi syksyllä perusteellisen selonteon pohjoisen Suomen maan korkeasta taivaasta, valoisista öistä ja erilaisesta miljööstä. Ehkä seurauksina on jatkuva yhteistyö Meksikon ja Suomen välillä opiskelun merkeissä taikka taiteen alalla. Mutta muistakaa, jos tilaatte Bock's Cornerin hampurilaisen, siinä voi olla yllättäviä jälkivaikutuksia!

Kiitämme erityisesti Meksikon konsulaattia Helsingissä ja Suurlähetystä avunannosta tämän näyttelyn aikaansaamiseksi! Myös Bock's Corner Villagen omistaja Sture Udd on auttanut koronatilanteen helpottamiseksi lähettämällä henkilökohtaisen kutsun Fransiscolle, jotta matka Suomeen ja Vaasaan sujuisi ilman kommervenkeja. Ja kukka-asetelmat avajaisiin tekee Vanhan Vaasan floristilinjän Vöyriäinen oppilas lopputyönään. Stundarsin museon verstaas on avustanut antamalla apua taulujen kehysten valmistelussa ja moni muu on ojentanut kätensä tämän projektin apuun. Läheisin kontakti on ollut taidekuraattori Ira Mikkonen joka työnsä lomassa on hoitanut valmistelut ja näyttelyn toteutuksen.

Leif Paulin ja Leticia Paulin



Taidenäyttely "Maalauksia Meksikosta"

Francisco Paz Cervantes

Bock's Corner Brewery
Gerbyntie 18, 65230 Vaasa
10.6.-31.7.2021

Avoimena ravintolan aukioloaikoina, juhlasali poislukien suljettuna yksityistilaisuuksien ajan.

Lisää tietoa
www.bockscornerbrewery.com



METEORIIHEN KESÄKAUSI 2021 ALKAA

Ensimmäinen ilta on 2.6. Kesän ja syksyn aikana yleiset aukioloajat ovat: kesäkuussa, elokuussa ja syyskuussa keskiviikkoisin klo 18-20 ja sunnuntaisin klo 14-20. Heinäkuussa vierailukeskus on avoinna arkisin klo 14-20 ja viikonloppuisin klo 10-20.

Opastus ja multimediaesitys tarpeen mukaan suomeksi, ruotsiksi tai englanniksi.

Söderfjärdenin meteoriittikraatteri on Suomen kaunein törmäysjälki. Siitä ja taivaan kivistä kertovat Meteoriihen näyttelyt. Syksyisin alueelle kokoontuu tuhansia kurkia tankkaamaan ennen pitkää muuttomatkaa.

Söderfjärdenin Meteoriihi – ainutlaatuinen vierailukeskus keskellä Suomen kauneinta meteoriittikraatteria: Monipuolinen näyttely havainnollistaa Söderfjärdenin vähintään 520 miljoonaa vuotta pitkää historiaa – asteroidin törmäyksestä nykypäivän maanviljelys- ja Natura 2000-alueeseen.

Korkeatasoinen tähtitieteellinen observatorio. Näyttelyt joissa esitetään törmäysanimaatioita, kraatterikiviä ja meteoriitteja koko maailmasta. Vanhojen maatalouskoneiden näyttely – Söderfjärdenin kuivatuksen muistomerkki. Energiakellari ja

tutkimus-asema – omaa uusiutuvaa energiatuotantoa auringon ja tuulen voimalla. Lintutorni keskellä Suomen tärkeintä kurkien levähdyspaikkaa.

Söderfjärdenin kraatterimalli ja asteroidi. TellusTimeLine tasapainopuomilla voi tehdä aikamatkan maapallon synnystä nykypäivään. Aurinkokunnan malli Söderfjärdenillä: aurinko (Ø 70 cm) Meteoriihen vieressä ja planeetat Loisketien varrella (~ 2 km). Ulkonäyttelyt ovat aina esillä ympäri vuorokauden ja vuoden.

Ulkona voit UpCoden ja oman puhelimen kautta kuunnella kertomuksen Söderfjärdenin synnystä ja katsoa viodeopätkän meteoriittitörmäyksestä. Meteoriittiladon ikkunoissa näytetään Söderfjärdenin kairaussydämiä, meteoriittejä ja kraatterikiviä.

Kesän aikana hyvä käsihygieniä ja väljyys on mahdollista ylläpitää Meteoriihen laajalla alueella.





METEORIA SÖDERFJÄRDEN INLEDER SOMMARSÄSONGEN

Säsongstart blir det onsdag 3.6 kl 18. I fortsättningen kommer Meteorians guider att vara på plats onsdagskvällen klockan 18-20 och söndagar klockan 14-20 i juni, augusti och september. I juli är centret öppet alla vardagar mellan klockan 14 och 20 och under veckoslut hela tio timmar per dag från klockan 10 till 20.

Söderfjärden är en unik plats på vår jord: En urgammal, välbevarad meteoritkrater – en av bara ca 200 kända kratrar på jordklotet; en yppig åkerrundel och ett fågelparadis.

Mitt i den exklusiva kratern finns besökscentret Meteorian Söderfjärden med utställningar kring platsens historia, ett astronomiskt observatorium, en modell av vårt solsystem och en kratermodell samt en tidslinje, ett fågeltorn och energiproduktion med sol och vind samt bioenergi.

Sedan Meteorians öppnande för tolv år sedan har centrets programutbud kontinuerligt utökats med nya och förnyade utställningar och innovativa interaktiva installationer.

Årligen har Meteorian över 10 000 besökare.

Bokade gruppbesök tas emot praktiskt taget hela året, eftersom utställningsutrymmet för meteoriter, multimedia och animationer hålls uppvärmt.

Meteorians observatorium har också öppettider för allmänheten under vinterhalvåret.

Specialvisningar kan ordnas för grupper med särskilda önskemål, t.ex. pedagogiska paket för lärare och fördjupning av Meteorians småskaliga koncept med förnybar energi samt besök vid Söderfjärdens pumpstation, Södersunds väderkvarn och Öjbergets stenåldersfyndplats. Meteorian har ett dussin timavlönade eller talkoarbetande guider. I övrigt sker drift och utveckling med oavlönade krafter. Sundom bygdeföreningens Meteorian-sektion upprätthåller centret i samarbete med Astronomiska föreningen Vasa Andromeda.

Förnyelse, popularisering av nya vetenskapliga rön, utveckling av ett unikt kulturarv och hållbar utveckling är ledstjärnor för besökscentret.

Matts Andersén

1 Meteorians guider förbereder säsongstarten. Meteoriihen oppaat kokoon-tuivat toukokuun alussa: Johan Holmlund, Kim Martin, Helena Nygård, Helvi Riihimäki, Henrik Fågelbärj, Åsa Lillhannus ja Solveig Pätt. Kuva: Matts Andersén.

2 Elämysten Vaasa järjesti 22.4 Vaasan kaupungin opettajille koulutuksen, jonka teemana oli Meteorian ja muuttolinnot. Kuva: Ari Lähteenpää. Mervi Wahlroos kertoo vierailusta blogspotissa: <http://elamystenvaasa>.

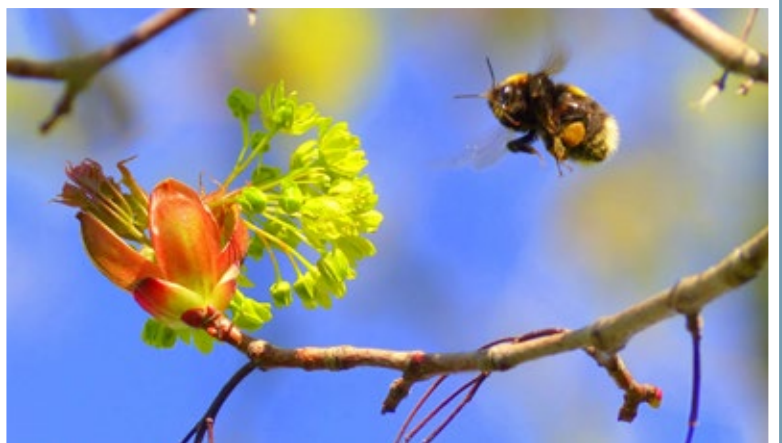
3 blogspot.com/2021/04/meteorian-ja-muuttolinnot-koulutus-224.html Årets första skolgrupp kom från Yttermalax förskola. Här studerar de Meteorians tidslinje – TellusTimeLine – och går på linjens balansbom från jordens tillkomst för 4 567 miljoner år sedan fram till nutid. På vägen upptäcker de meteoritkratern Söderfjärdens uppkomst för mer än 520 miljoner år sedan och dinosauriernas försvinnande för 66 miljoner år sedan. Allt medan värflyttande tranor trumpetar uppe i skyn. Foto: Matts Andersén



Barbro Kuokkanen. "TERVE!"



Boris Berts, Yxgärde Gamla Vasa 16.05.2021.



Matti Hietala, Vaasa. "Aurinkoinen VAAHTERA+PÖRRIÄINEN, 18.5.2021 Vaasa".



Elisabeth Holm, Kvimo.



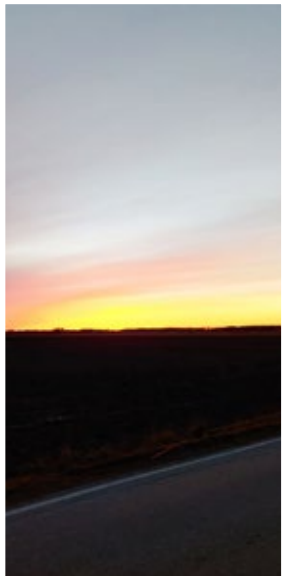
Carina Engblom, Korsholm. "Tussilago / Leskenlehti."



Paula Viitanen, Teuva. "Heijastus".



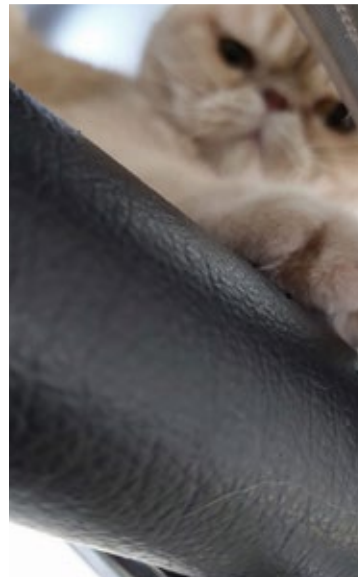
Eivor Sundbäck, Övermalax. "Harrström fiskehamn 8 maj."



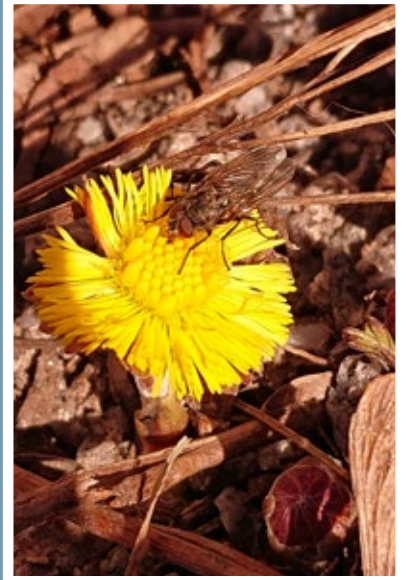
Kaarina Tuomela, Laihia. "Hieno iltarusko."



Vesa Ania, Singsby "Käävän vuodet."



Zanna Fleen, Munsala. "Karvainen lapsi."



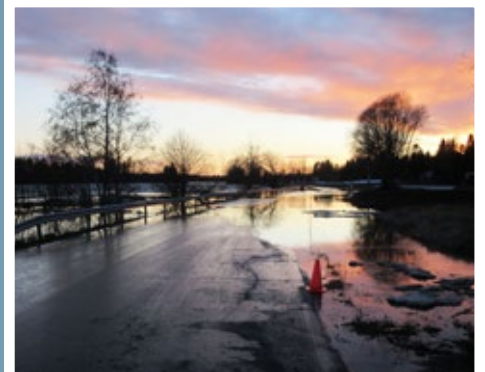
Mira Berg, Vaasa. "Kevät saa kukat ja kärpäset heräämään."



Christian Nylund, Vaasa. "Nu blommar tulpanerna på många platser i Vaasa, som här invid stadshuset."



Kristina Granholm, Övermalax. "Tidigt morgon besök av rådjur."



Mari Karhu-Läntinen, Tervajoki. "Vesi nousut Vähänkyrön Jokivarsitielle 31.3.2021."

Toimitus / Ilmoitukset / Redaktion / Annonser:

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

Avustajat / Medarbetare: Juha Rantala, Hans Hästbacka

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

Mediaymynti / Mediaförsäljning: mega@upc.fi

Mediakortti / Mediakort: www.megamedia.fi

Kustannus / Utgivare:

UPC
media

COMMUNICATION CENTER

Paino / Tryck:

UPC
print

COMMUNICATION CENTER



OBSERVATEUR



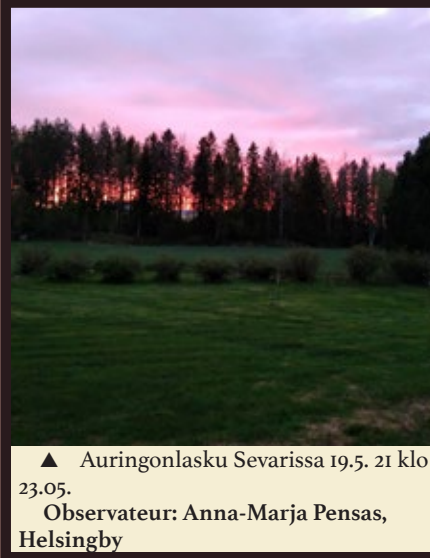
▲ HELA-HELLE. Helatorstain helteeseen viilen-
nystä uimarannalta. Vaasa 13.5.2021
Observateur: Matti Hietala, Vaasa



▲ Nu blommar tulpanerna som mest och bäst
runt om i Vaasa, som här vid Vasaesplanaden invid
Vasklot bron. Bilden är tagen 20.05
Observateur: Christian Nylund, Vaasa



▲ Bofinken Knut!
Observateur: Nanny Rex, Vörå



▲ Auringonlasku Sevarissa 19.5. 21 klo
23.05.
Observateur: Anna-Marja Pensas,
Helsingby



▲ Tänään enkeli lentää matalalla.
Observateur: Maija Leppäniemi, Isokyrö



▲ Neljävuotiaan lapsenlapsemme kysyessä mitä kylteissä luke-
huomasin kirjoitusvirheen. Huomaatko sinä?
Observateur: Sirkka Köykkä-Asp



▲ Kukkapenkin ensimmäiset
kukkijat.
Observateur: Tuula Åstrand,
Mustasaari



▲ Svärfars granstubbe kom till använd-
ning.
Observateur: Tua Nordqvist

Ota kuva ja kommentoi lyhyesti – max noin 100 merkkiä – tapahtumaa, treffiä, luontokokemusta, rakennelmaa, ilmiötä, rakennusta, esinettä, tosiasiaa, - jotain jolla kuva voi saada osallisuutta aikaan. ”Bloggaa” ja kehittä Pohjanmaata! Lähetä kuva ja teksti sähköpostitse osoitteeseen mega@upc.fi, merkitse aiheeksi ”Observateur”. Jokaista julkaistua kuvaa kohden, kerääntyy 1 piste joka vastaa 1 euroa. Kun on kerännyt 10 pistettä, saa 10 euron arvoisen lahjakortin Bocks’in kyläkaup-
paan.

Ta en bild och kommentera kort – max 100 tecken – en händelse, ett evene-
mang, en naturupplevelse, en konstruktion, ett fenomen, ett föremål, ett fak-
tum, - något som med en bild kanske får engagemang till stånd. ”Blogga” fram
Österbotten!
Sänd bilden och texten per mejl till mega@upc.fi märkt ”Observateur”. För varje
publicerat bidrag genereras 1 poäng vilket motsvarar 1 euro. När 10 poäng samlats,
får man ett presentkort värt 10 euro till Bock’s byabutik.

31.5 Måndag/Maanantai:

Rostad kassler med rosepepparsås, morot och rostad potatis G, L
Stekt lax & spenatsås, morot och rostad potatis G, L
Svamprisotto med grillad halloumi G, L
Bock's lunchburgare / beef/vegetarisk & örtklyftpotatis L
Paahdettu kassleri ja rosepippurikastike, porkkana ja paahdettu peruna G, L
Paistettu lohi & pinaattikastike, porkkana ja paahdettu peruna G, L
Sienirisotto ja grillattu halloumi G, L
Bock's lounasburger /beef/vege & yrttilohkoperunat L

1.6 Tisdag/tiistai:

Grillad grisbiff & bearnaise, , boccoli och örtklyftpotatis G, L
Stekt forellfile & wasabisås, boccoli och örtklyftpotatis G, L
Svamprisotto med grillad halloumi G,L
Bock's lunchburgare / beef/vegetarisk & örtklyftpotatis L
Pariloitu porsaanhivi & bearnaise, parsakaali ja yrttilohkoperuna G, L
Voissa paistettu kirjoloheh file & wasabikastike, parsakaali ja yrttilohkoperuna G, L
Sienirisotto ja grillattu halloumi G, L
Bock's lounasburger /beef/vege & yrttilohkoperunat L

2.6 Onsdag/keskiviikko:

Honungsstekt broilerbröst & cocos-currysås, morot och paprikapotatis G, L
Ugnsbaddad sikfile & äggsås, morot och paprikapotatis G, L
Svamprisotto med grillad halloumi G,L
Bock's lunchburgare / beef/vegetarisk & örtklyftpotatis L
Hunajapaistettu broilerinrinat & kokos-currykastike, porkkana ja paprikaperuna G, L
Uunihaudutettu siikafile & munakastike, porkkana ja paprikaperuna G, L
Sienirisotto ja grillattu halloumi G, L
Bock's lounasburger /beef/vege & yrttilohkoperunat L

3.6 Torsdag/torstai:

Rostbiff & svampsås, broccoli och persiljepotatismos G, L
Ugnsstekt lax & dillhollandaise, broccoli och persiljepotatismos G, L
Svamprisotto med grillad halloumi G,L
Bock's lunchburgare / beef/vegetarisk & örtklyftpotatis L
Plättar, sylt och vispgräddde L
Paahtopaisti & sienikastike, parsakaali ja persiljaperunamuusi G, L
Uunipaistettu lohi & tillihollandaise, parsakaali ja persiljaperunamuusi G, L
Sienirisotto ja grillattu halloumi G, L
Bock's lounasburger /beef/vege & yrttilohkoperunat L
Ohukaisia, hillo ja kermavaahto L

4.6 Fredag/perjantai:

Panerad grisbiff & kryddsmör, ciderkokta rotsaker och örtklyftpotatis L
Rökt lax & tapenade, ciderkokta rotsaker och örtklyftpotatis G, L
Svamprisotto med grillad halloumi G,L
Bock's lunchburgare / beef/vegetarisk & örtklyftpotatis L
Paneroitu porsaanhivi ja maustevoi, siiderkeitettyjä juureksia ja yrttilohkoperuna L
Savustettu lohi & tapenade, siiderkeitettyjä juureksia ja yrttilohkoperuna G, L
Sienirisotto ja grillattu halloumi G, L
Bock's lounasburger /beef/vege & yrttilohkoperunat L

7.6 Måndag/Maanantai:

Köttbullar i gräddsås, blomkål och potatismos G, L
Stekt lax & räksås, blomkål och potatismos G, L
Stekt bondbönsbiff med chilimajonnäs, örtklyftpotatis G,L
Bock's lunchburgare / beef /vegetarisk & örtklyftpotatis L
Lihapullia kermakastikkeessa, kukkakaali ja perunamuusi G, L
Paistettu lohi & katkarapukastike, kukkakaali ja perunamuusi G, L
Paistettu härkäpapupihvi ja chilimajoneesi, yrttilohkoperuna G, L
Bock's lounasburger /beef/vege & yrttilohkoperunat L

8.6 Tisdag/tiistai:

Grillat broilerbröst & kantarellsås, bönor och gräddpotatis G, L
Stekt laxkottlet & gräddfilssås, bönor och gräddpotatis G, L
Stekt bondbönsbiff med chilimajonnäs, örtklyftpotatis G,L
Bock's lunchburgare / nötkött/vegetarisk & örtklyftpotatis L
Pariloitu broilerinrinta & kantarellikasike, papuja ja kermaperuna G, L
Paistettu lohikylyys & kermaviilikastike, papuja ja kermaperuna G, L
Paistettu härkäpapupihvi ja chilimajoneesi, yrttilohkoperuna G, L
Bock's lounasburger / beef /vege & yrttilohkoperunat L

9.6 Onsdag/keskiviikko:

Pulled Pork , morot och örtklyftpotatis L
Rökt lax & chilimajonnäs, morot och örtklyftpotatis G, L
Stekt bondbönsbiff med chilimajonnäs, örtklyftpotatis G,L
Bock's lunchburgare / beef /vegetarisk & örtklyftpotatis L
Pulled Pork, porkkana ja yrttilohkoperuna G, L
Savustettu lohi & chilimajoneesi, porkkana ja yrttilohkoperuna G, L
Paistettu härkäpapupihvi ja chilimajoneesi, yrttilohkoperuna G, L
Bock's lounasburger /beef/vege & yrttilohkoperunat L

10.6 Torsdag/torstai:

Ölbaddad oxstek & rödvinsås, ciderkokta rotsaker och örtklyftpotatis G, L
Stekt gösfile & vitvinsås, , ciderkokta rotsaker och örtklyftpotatis G, L
Stekt bondbönsbiff med chilimajonnäs, örtklyftpotatis G,L
Bock's lunchburgare / beef/vegetarisk & örtklyftpotatis L
Plättar, sylt och vispgräddde L
Oluella haudutettu härnäpaisti & punaviinikastike, siiderkeitettyjä juureksia ja yrttilohkoperuna G, L
Paistettu kuhafile & valkoviinikastike siiderkeitettyjä juureksia ja yrttilohkoperuna G, L
Paistettu härkäpapupihvi ja chilimajoneesi, yrttilohkoperuna G, L
Bock's lounasburger /beef/vege & yrttilohkoperunat L
Ohukaisia, hillo ja kermavaahto L

11.6 Fredag/perjantai:

Pannbiff & stekt lök, broccoli och rostad potatis G, L
Stekt sikfile & dillsås, , broccoli och rostad potatis G, L
Stekt bondbönsbiff med chilimajonnäs, örtklyftpotatis G,L
Bock's lunchburgare / beef /vegetarisk & örtklyftpotatis 12,50 L
Pannupihvi & paistettu sipuli, parsakaali paahdettu peruna G, L
Paistettu siikafile & tillikastike, parsakaali ja paahdettu peruna G, L
Paistettu härkäpapupihvi ja chilimajoneesi, yrttilohkoperuna G, L
Bock's lounasburger /beef/vege & yrttilohkoperunat L



Lunch / Lounas 10,50 €

Lapset/barn (4-12 v 6€)(0-4v 0€) sis. jäätelö/glass

Bock' LOUNASBURGER beef/vege & yrttilohkoperunat 12,50€/

Bock's LUNCHBURGARE nötkött/vegetarisk & örtklyftpotatis 12,50€

Lunchen inkluderar en varierad salladbuffé & varm huvudrätt och Wasa kaffe/te, kex

Lounas sisältää monipuolisen salaattibuffetin & lämpimän pääruuan ja Wasakahvi/tee, keksejä



THE FOODIE TALES OF GREEN PEAS ...

As the summer approaches the markets are flooded with the fresh produce from the farms. New potatoes, green peas and before that, the sugar snap peas, tomatoes, along with berries. Those tiny little green balls tucked away in the pods make for an interesting conversation, as we sit to peel them and enjoy them as they are before anything worthy is made with them. No wonder we have found alternatives to our dishes - like the addition of potatoes, paneer-cottage cheese or cauliflower, or sometimes a mix of all these vegetables to create a tasty veggie; a dried version which can be used as filling for the wrap, or the curried version enjoyed with parathas or rice.



Looking at those peas took me back to the Hans Christian Anderson fairy tale of how the girl was identified as a princess with the seven peas hidden right under her mattresses. Small they were but have made a classic tale and reminds us of our childhood days. And now looking at those little green peas, they are loaded with vitamins and proteins.

Here is the easiest and the favourite version of sugar snap peas. String the pods and then put them in a microwaveable bowl. Ground 3 cloves garlic, a green chili (or more if you can take in the heat), half an inch of ginger and add in two/three tablespoons of fresh coriander leaves. Mix this mixture with the pods, add in salt to taste, a teaspoon of carom seeds, a tablespoon oil and a tablespoon of lemon/lime juice. Mix everything well and cover and cook in the microwave for

3 minutes and then stir, and once again cook for 3 to 4 minutes. Remove, stir and its ready to be served as a side dish.

The traditional Thursday soup which came as a surprise to us when we first heard of it. Since it had meat, we did not have it, but it made us feel at home to see those peas- the dried ones were as easily available in Finland as back home in India. We don't make a soup of it, but our dishes like ragda patties- is the mushier version of it. The ragda is the pea curry with different spices which is topped over the patties- made with potatoes. A quick version would be to use the ready-made rösti that is available. To make the peas curry just boil them, add in the spices like chili powder, turmeric, some asafoetida and little oil and salt to taste. Top it up with chopped onions, tomatoes and if you have chutneys and its ready to serve.

The best part about the peas is they can be made into different dishes - stuffed into a paratha, or into a ball of flour to make kachoris or used to make the curries.

Aloo matar - that is potato and peas curry. Peel 2-3 medium sized potatoes and chop them into cubes. Take 2 medium tomatoes, chop them and the grind them along with ginger about half inch, 3 garlic cloves and if you like hot, add a green chili. Take 1 tablespoon butter and a spoon of oil and heat it in a pan. Add in a teaspoon of cumin seeds, and once they splutter add in chopped onions (a small one) and cook them till they are brown. Then add in tomato paste and cook it till the oil separates. Then add in turmeric, chili powder and mix it well. Add in a cup of peas and the potatoes, mix it well. Add in a cup of water and then, cover and cook. Check if the potatoes are done and add in the salt and garam masala. Garam masala is a blend of spices i.e., cumin, coriander, mace, clove, nutmeg, chili, cardamom. You can make your own or use the readily available one. Once the vegetable is cooked garnish it with cilantro and serve it with naan, parathas, or jeera rice.

One can substitute the potatoes with paneer (cottage cheese) or cauliflower.

For paneer, the block of cheese is cut into pieces and used, and it can be added once the peas are cooked. One can add cream to make it richer, but we enjoy our aloo matar simple and with parathas or naan.



Boiled shelled peas, then ground into a paste and cooked with ground spices of ginger, coriander, cumin, chili tempered in oil to which a salt and a little sugar is added makes a good stuffing for the parathas or kachoris, making a heartwarming breakfast or brunch to boast off.

Ending on the note of Gordon Ramsay's words, "I cook, I create, I'm incredibly excited by what I do, I've still got a lot to achieve." Let's enjoy the peas stories as the summers begin!

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



PANIMO * RAVINTOLA KONFERENSSIT * TAPAHTUMAT



RYHMÄMENU KESÄ 2021 27€/hlö,
vain ennakotilauksesta

Alkuruoka

Kurikkalaista vuohitilan paistajuus-
toa & mansikoita salaattipedillä
(G,L), leipä & levite (L)

-tai-

Kermainen kantarellikeitto & sa-
vustettua härkää (G,L), leipä & lev-
ite (L)

Pääruoka

Björkensin ylikypsää possua & paah-
dettua sipulia, konjakkipippuriks-
tike, talon omenasiiderissä haudute-
tut lähitilan juurekset ja paahdetut
uudet perunat (G,L)

-tai-

Paistettua lohta & parsaa, lime-hol-
landaisekastike, talon omenasiideris-
sä haudutetut lähitilan juurekset ja
paahdetut uudet perunat (G,L)

Wasa-kahvi & tee

Jälkiruoka +3€/hlö
Suklaabrownie & vadelmaa

Ajankohtainen menu ja muita vaihtoe-
htoja: www.bockscornerbrewery.com

PANIMOMYYMÄLÄ & KYLÄKAUPPA, Ti-La klo
12-18

Omia ja lähialueen tuotoksia kotiin
vietäväksi!

LOUNAS 10,50€, arkisin klo 11-14
Sis. runsas salaattipöytä, liha-,
kala, ja kasvis-pääruokavaihtoehto
sekä Wasa-kahvi, tee ja keksejä. Lou-
nasolut (0,2l) 2,50€. Lounas kesätäu-
olla 1.-31.7.

BREWING PLATTERY 39,90€

Maistelulauta jossa 6 talon juomaa
(0,2) ja 6 yhteensopivaa ruokalajik-
etta.

KIERROKSET 150€/ryhmä, kesto n. 45
min

- * Panimo
- * Wasa Innovation Center (WIC)
- * Bock's Corner (Panimo, WIC, UPC)

PANIMOMAISTELU 15€/hlö, kesto n. 45
min

OHEISTOIMINTA

Isommille ryhmille mahdollista
järjestää esim. pihaleikkejä, kara-
okea, olutjumbaa, lihasharjoittelua
tai vaikka tansseja!



RYHMÄTARJOILUT, vain ennakovaruksesta

- * Wasa-kahvi, tee & suolainen leivonnainen tai täytetty sämpylä 9,50€/hlö
- * Wasa-kahvi, tee & suolainen piirakka 11,50€/hlö
- * Wasa-kahvi, tee & katkarapu- tai lohivoileipä 12,50€/hlö (iso 18,50€/hlö)