

Alueelta kerrankin oma edustaja Euroopan
parlamenttiin? Nyt se on mahdollista. Äänestä!

Får regionen äntligen en egen representant
i Europaparlamentet? Nu är det möjligt. Rösta!

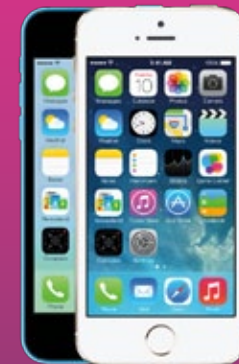


**MIAPETRA
KUMPULA-NATRI**

239

Eurovaalit 25.5.2014 Europaparlamentsvalet

Mainoksen maksoi Miapetran tukiyhdistys.



**Nyt hoidamme
myös iPhone
huollot.**

Hovioikeudenpuistikko 19, 65100 Vaasa | 06-3197780
Suupohjantie 45, 60320 Seinäjoki | 0201775500
info@itronic.fi | ma-pe 10-18, la 10-15 | www.itronic.fi

itronic



NYT RIITTÄÄ!
Det räcker nu.

Ilmoituksen on maksanut tukiryhmä.
Annonsen betald av stödgruppen.

**Aiothan äänestää?
Du tänker väl rösta?**

Pienyrittäjät taistelevat lisääntyvän
byrokratian ja paperisodan paris-
sa.

**- Kaikesta ei tarvitse tehdä niin
vaikeaa. Nyt riittää!**

Småföretagaren kämpar med för
mycket byråkrati och pappers-
arbete i sin dagliga verksamhet.
**- Allt måste inte göras svårt, det
räcker nu.**

SVEN JERKKU
EU-Vaalit/-valet 25.5. 2014

SFP RKP

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



RUOKA EKSTRA

PERHEJUHLA
SUJUVAKSI



4-7
S.

Tule KEITTIÖKAUPOILLE tehtaanmyymälään!

keittiöt, komerot, khh-ryhmät, wc-kalusteet, vaihto-ovet, liukuovet, tilanjako-ovet

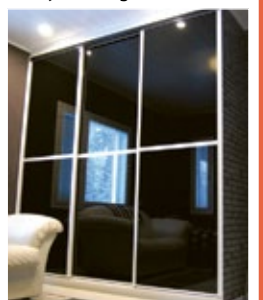


* ilmainen suunnittelupalvelu
myymälässä
* nopeat toimitusajat
* monipuolinen mallisto
* tukkuhinnat * ei ostopäätöksiä
* myös erikoismitoilla
* myös jälleenmyyjille
* valmistus omilla tehtailla



VISION
LIUKUOVI

VISION
KEITTIÖT



Myös liukuovet
ja tilanjako-ovet
mittojen mukaan
edullisesti!

www.visionliukuovet.fi

www.keittiokalustetukut.fi

**Vaasan
KEITTIÖKALUSTETUKKU**
Karhentie 1, 65350 VAASA, p. 06 315 5878, fax 06 315 5818
vaasa@keittiokalustetukut.fi

ma-to 9-18, pe 9.30-17, la 10-14

**Lakeuden
KEITTIÖKALUSTETUKKU**
Rengastie 6, 60100 SEINÄJOKI, p. 06 414 1300, fax 06 414 1305
seinajoki@keittiokalustetukut.fi

ma-to 9-18, pe 9.30-17, la 10-14

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

HUMANITY
The importance of appearances experiment
020379

STAR WAR HUMOR
Star Wars as you've never seen it before: with really terrible sound effects.
020381

LIONS
A world's first: Kevin Richardson playing football with wild lions.
020385

SCIENCE
What Happens When You Drop A Magnet Through A Copper Tube?
020387

SUDOKU
A new challenge with every scan!
020384

UPCODEWORLD
www.upcodeworld.fi

EnergyVaasa VPS:n europelikumppaniksi

EnergyVaasa ja Vaasan Palloseura ovat solmineet yhteistyösopimuksen VPS:n Eurooppa-liigan otteluihin. Yhteistyön näkyvin merkki on EnergyVaasan logo VPS:n euro-otteluiden pelipaidassa.

EnergyVaasa on näkyvästi mukana VPS:n kansainvälisten otteluiden taipaleella, sillä UEFA:n alaisissa otteluissa peliaisuissa on vain yksi mainos. EnergyVaasan logo komeilee näkyvällä paikalla VPS:n pelipaidan rinnassa.

VPS Oy:n puheenjohtaja Riku Asukas iloitsee yhteistyöstä.

- EnergyVaasan ja VPS:n yhteistyö on hieno asia. Yhteistyön myötä VPS vie EnergyVaasan sanomaa vetovoimaisesta, kansainvälisestä ja menestyvästä Vaasasta Euroopan pelikentille.

Vaasanseudun Kehitys Oy VASEK:n toimitusjohtaja Pekka Haapasen mielestä Vaasan Palloseura ja EnergyVaasa edustavat samaa dynaamisuutta, energisyyttä ja menestystä, mitä koko seudulta löytyy.

- Erityisesti minua ilahduttaa se, että kun pelipaidoissa kerran saa olla vain yksi mainos, niin se mainos on juuri seudun oman, Pohjoismaiden suurimman

energiateknologiaklusterin vahva brändi, Haapanen toteaa.

Energia- ja ympäristöteknologiasta on muodostumassa Suomen viennin uusi veturi. EnergyVaasa, pohjoismaiden johtava energiaklusteri, vastaa tähän haasteeseen vahvalla ja monipuolisella osaamisella. EnergyVaasaan kuuluu yli 10 000 työntekijää ja yli 140 yri-tystä, joista usea on alan-

sa globaali markkinajohtaja. EnergyVaasan liikevaihto on 4,4 miljardia euroa, josta 80 % muodostuu viennistä. EnergyVaasan vienti kattaa 30 % koko Suomen energiaknologiaviennistä.

VPS aloittaa eurotaipaleensa Eurooppa-liigan ensimmäiseltä karsintakierrokselta 3.heinäkuuta. Ensimmäisen karsintakierroksen vastustaja saadaan selville 23.kesäkuuta järjestävissä arvunnoissa.

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 Högklassiga Terhibåtar!

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

MYÖS MAKSU LASKULLE TAI OSAMAKSUNA! NU ÄVEN PÅ RÄKNING ELLER AVBETALNING!

RE-PAINT
OY TOM & TOM AB
AUTOMAALAAMO • KOLARIKORJAAMO • HUOLTO
BILMÄLERI • PLÄTSLAGERI • SERVICE
Vasaratie 7 Hammarvägen, Vaasa - Vasa
010 3210100 www.repaint.fi

HAMMASPROTEESIT

Erikoishammasteknikolta

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

Soita ja varaa aikasi!

20 v. alalla

ALUEEN HAMMAS

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

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

Pakoputki & Autohuolto

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

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

Aatetta ja asiantuntemusta
Europarlamenttiin!

JOHANNES KOSKINEN

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

238
TYÖN JA OIKEUDEN ÄÄNI

SDP

Maksaja: HTY/J.Kosken tukiryhmä

HUND
pälsvård, trimning, bad, etc.
Råd & hjälp i hundfrågor
Tidsbeställning 041-4988311

Varma NÄKIJÄ
Tarkka ennustus elämäsi
0700-51010
Vuositymmenten kokemuksella.
Starius PL 85, 33201 Tre
1,99 min. + pvm.

EROS.FI

PIRKKO RUOHONEN-LERNER
Kansanedustaja

97

Kokemusta, näkemystä
www.pirkon.info

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

mega@upc.fi
Anna palautetta

EUROOPAN ONGELMAT EIVÄT PYSÄHDY RAJOILLE

Kyrönmaalta maailmalle ponnistanut Vihreiden eurovaaliehdokas Johanna Sumuvuori kannattaa Euroopan integraation syventämistä. – Ongelmat eivät pysähdy maiden rajoille. Tietysti integraation syventyessä myös demokratian pitäisi olla nykyistä paremmalla mallilla Euroopan Unionissa. Meidän on lisättävä kansalaisten vaikuttamismahdollisuuksia sekä avoimuutta päätöksentekoon.

Sumuvuori peräänkuuluttaa tiiviimpää eurooppalaista yhteistyötä niin ympäristöksymysten, yritysten verotuksen, sosiaali- ja terveysasioiden, maahanmuuton, koulutuksen sekä ulko- ja turvallisuuspolitiikan hoi-
toon. – Jotta voisimme pelastaa maailman sitä uhkaavalta ilmastokatastrofilta, meidän on sovittava yhteisesti riittä-
vistä päästörajoista. Lähes kaikki ovat puheissa huolissaan ilmastomuutoksesta, mutta Vihreät niin Suomessa kuin Euroopassakin ovat olleet selvästi johdonmukaisimpia vaatimaan päästövähennysten toteutumista. Tavoitetaso päästöjen vähentämiseksi ja uusiutuvien energiamuotojen osuuden kasvattamiseksi ovat huomattavasti kunnianhimoisemmat kuin muilla puolueilla, ja Vihreät vaativat näiden tavoitteiden kirjaamista sitoviksi. Lisäksi Vihreiden ryhmä on selvästi yhtenäisin Euroopan parlamentis-
sa, joten meitä äänestävä todella tietää mitä saa.

Sumuvuori näkee ympäristön suojelutavoitteiden mahdollistavan myös uusien kasvuyritysten sekä työpaikkojen syntymisen. – Vaasan seutu on tästä erinomainen esimerkki. Alueen elinkeinoelämä on Euroopan kärkipäätä uusiutuvien energiamuotojen synnyttämien mahdollisuuksien hyödyntämisessä. Rikkidirektiivi tai uusiutuvien energiamuotojen osuuden kasvaminen avaa energiaklusterin yrityksille entistä paremmat kasvunäkymät. Kasvua tarvitaan, kunhan se tapahtuu kestävällä tavalla.

Jos Sumuvuori jotain Euroopan Unionista haluaisi karsia, niin byrokratiaa. – Direktiivien soveltamisesta, esimerkiksi kurkkujen käyryydestä on kyllä saatu hämmästelystä aiheita. Itse näen, että suuren pöydän ääressä on päätettävä suuremmista kysymyksistä, pienemmät asiat voidaan kyllä jättää paikallisen päätöksenteon piiriin. Nyt

eurokriisin, Ukrainan kriisin ja lukuisten nimekkäiden ehdokkaiden myötä kiinnostus eurovaaleja kohtaan vaikuttaisi olevan nousussa. – Itse ainakin toivon sitä, ja samaa viestiä olen pyrkinyt viemään myös kaikille tapaamilleni, etenkin nuorille. Äänestämättä jättäminen on vallan vapaaehtoista luovuttamista muille. Vihreiden kannattajat ovat perinteisesti olleet hyvin EU-myönteisiä, ja näin suhteellisen aktiivisia myös äänestämään. Näin ollen voisi laskeskella, että nukkuvien äänestäjien herääminen ei välttämättä sataisi niin paljon Vihreiden, kuin joidenkin toisten puolueiden laariin. Tämä ei kuitenkaan Sumuvuorta huoleta. – En ole myöskään kovin kiinnostunut gallupeista. Gallupeja ei pidä seurata, vaan johtaa. Olen pyrkinyt tekemään omaa kampanjaani täysillä, tulokset nähdään sitten vaalipäivänä.

Eurovaaliehdokkuus oli Johanna Sumuvuorelle luonteva ratkaisu. – Toimin Euroopan Vihreiden hallituksessa 2006-2009, joten tunnen ryhmämme hyvin. Tämän lisäksi kansainvälistä kokemusta Sumuvuorelle on kertynyt Euroopan vihreiden ohella muun muassa rauhanliikkeestä ja opiskelusta ulkomailla. Parhaillaan Sumuvuori on vierailevana jatko-opiskelijana Oxfordin yliopistossa ja työstää väitöskirjaa Helsingin yliopistolle rauhanturvaamislainsäädännöstä. Ensimmäinen kosketus yhteiskunnallisiin asioihin tuli kuitenkin Vaasan seudulla. – Olen syntynyt Laihialla, ja viettänyt koko lapsuuteni ja varhaisnuoruuteni Kyrönmaalla. Yhteiskunnalliset asiat ovat kiinnostaneet aina, ympäristöksymykset ja luonnonsuojelu tulivat tutuksi partiossa toimiessa, punkin kautta puolestaan tuli vallitsevan järjestelmän kyseenalaistaminen sekä vaihtoehtoiset vaikuttamismahdollisuudet. Opiskelijapolitiikkaan Sumuvuori lähti heti aloitettuaan opiskelut Helsingin yliopistossa, Vihreiden jäsenyyden hän otti työskennellessään puoluetoimistossa. Nuoresta

iästään huolimatta Sumuvuori on ehtinyt vaikuttaa valtuutettuna uudella kotipaikkakunnallaan jo 13 vuoden ajan, alla on myös kausi kansanedustajana sekä parin vuoden patkka puolueensa varapuheenjohtajana. Juuret Vaasaan eivät ole kuitenkaan katkenneet, päinvastoin. – Kun veljeni sai ensimmäisen lapsen, tuli vahva tunne että haluan viettää täällä enemmän aikaa. Niinpä ostin pienen torpan Tervajoelta, joka on myös pian viisivuotiaan tyttären lempipaikka. Nyt minulla on paikka jonne voin aina palata, Sumuvuori päätää.

Johanna Sumuvuori kampanjoi eurovaaleissa avoimemman EU:n puolesta. Katso avoimuuden hengessä tehty europarlamenttirakennuksen esittelyvideo oheisen UpCo-den kautta.



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

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

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

► KOKEILE KOTONA

Näillä resepteillä kevään juhlat onnistuvat

Mansikkamoussea, sitruunakreemiä ja tuoreita mansikoita

12 hengelle

Varaa 12 lasia, joiden vetoisuus on noin 2 desiä.

Valmista sitruunakreemi tai käytä valmista kreemiä, esimerkiksi MacKaysin Lemon Curdia.

Sitruunakreemi

2 sitruunaa
1/2 sitruunan kuoret
raastettuna
2 kananmunaa
75 g voita
125 g sokeria
6,5 g liivatetta (noin 2 isoa lehteä)



Kuutioi voi. Laita liivateet pehmenemään kylmään veteen. Raasta sitruunasta kuori, ja purista niistä mehu.

Laita kaikki aineet kattilaan. Kypsennä ainekset kattilassa. Sekoita koko ajan, kunnes kerma saostuu, ja lämpötila on 84 astetta.

Puristele ylimääräinen vesi pois liivatelehdistä ja lisää ne kuumen sitruunakreemin joukkoon.

Siivilöi. Anna jähmettyä rauhassa. Pursota sitruunakreemiä jokaiseen lasiin. Laita lasit hetkeksi pakastimeen tai jääkaappiin. Valmista mansikkamousse.

Mansikkamousse

6 keltuaista
175 g sokeria
0,5 dl mansikkamehua
15 g liivatetta (noin 4 isoa lehteä)
350 g kotimaista pakastemansikkaa
soseutettuna
6,5 dl kuohukermaa

Vaahdota kerma pehmeäksi vaahdoksi, ja laita se jääkaappiin odottamaan.

Laita liivateet pehmenemään kylmään veteen. Kypsennä keltuaisia, sokeria ja mansikkamehua kattilassa koko ajan sekoittaen, kunnes lämpötila on 84 astetta. Puristele ylimääräinen vesi pois liivatelehdistä, ja lisää ne kypsän keltuaisseoksen joukkoon.

Siivilöi seos, ja anna sen hiukan jäähtyä. Lisää joukkoon mansikkasose ja kermavaahto kevyesti nostellen.

Annostele laseihin ja laita jääkaappiin hyytymään. Koristele mansikkamousselasit tuoreilla mansikoilla.

Vinkki: Moussen voit tarjoilla pelkästään, mutta se käy myös kakun rinnalla vaihtoehtoisena tarjoiltavana.

Valkosuklaamoussekakku

10–12 hengelle
Valmista ensin vaniljakastike.

Vaniljakastike

2 dl maitoa
2 dl kermaa
4 keltuaista
40 g ruokosokeria
1 vaniljatanko

Halkaise vaniljatanko ja rapsuta siemenet kattilaan. Laita myös tanko sinne mukaan. Laita loput ainekset kattilaan. Kypsennä koko ajan sekoittaen, kunnes kastike saostuu, ja lämpötila on 84 astetta. Siivilöi.

Juhlamenun tulokkaat: raparperi ja villiyrtilit

RUOKA Kiehumispisteessä-blogin Kati Laszka kertoo vinkit juhlatarjoilun suunnitteluun. Ennakoimalla vähennät stressiä, eikä trendikäs tarjoilu ole välttämättä kallein vaihtoehto.

Heli Koivuniemi
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyma.fi

– Kesän juhlatarjoiluissa vähemmän on enemmän, uskoo Kanrestan Oop-peraravintoloiden keittiöpäällikkö ja Kiehumispisteessä-blogin **Kati Laszka**.

Juhlien valmisteluissa tärkeintä on ennakkosuunnittelu.

Kun valitut tarjottavat, jotka voit tehdä jo muutamaa päivää

aikaisemmin, jää juhlapäivänä enemmän aikaa viimeistelyyn.

Esimerkiksi moussekat voit tehdä etukäteen pakastimeen, sulattaa ja koristella juhlapäivänä.

– Suositeltavaa on, että käytät itsellesi jo tuttuja reseptejä.

Jos jonkin tarjottavan valmistaminen tuntuu hankalalta tai aika ei riitä, käytä ammattilaisen apua tai osta osa tarjottavista valmiina.

Varmista myös, että kodistasi löy-

tyy kylmäsäilytystilaa riittävästi.

Juhlatarjoiluissa

Laszkan perusvinkki on selkeys.

– Suosi selkeitä perusmakuja, joiden ympärille rakennat tarjoiltavat.

– Valitse yksinkertaisista ja hyvistä raaka-aineista tehtyä tarjoiltavaa. Eri laatuja ei tarvitse olla montaa, kunhan tarjottavaa on riittävästi, ammattilainen neuvo.

Makean kakun rinnalle keittiöpäällikkö ehdottaa esimerkiksi valmiiksi laseihin tai pikareihin annosteltua sitruunaista mansikkamoussea.

– Jos sinulla ei ole kotona riittävästi laseja, osta moussea varten kaupasta kertakäyttöiset pikarit.

”Eri laatuja ei tarvitse olla montaa, kunhan ruokaa on riittävästi.”

Jos juhlabudjetin venyttäminen tuntuu ylivoimaiselta tai pelkää, että budjetti karkaa helposti käsistä, suosi kauden kasviksia, marjoja ja hedelmiä.

– Sesongin raaka-aineet

ovat usein edullisempia. Juuri nyt kannattaa suosia esimerkiksi parsaa, raparperia. Mansikoita, varhaisperunoita ja retiisejäkin on hyvin saatavilla pian.

Parsasta ja varhaisperunasta voit valmistaa esimerkiksi maistuvan ruokaisan salaatin tai perunasalaatin muun tarjoilun lisäkeeksi.

Onnekkailta

löytyvät raparperit jopa kotipihasta, eikä raparperi ole kaupassakaan kovin tyyris raaka-aine.

– Raparperi on riittoisa ja monikäyttöinen. Siitä valmistat makeat ja suolaiset hillokkeet ja chutneyt, joita voit käyttää esimerkiksi juustojen lisäkkeenä. Vadelmaviinietikassa haudutettu raparperi puolestaan sopii esimerkiksi kylmäsavulohen kanssa tarjottavaksi.

”Sesonkituotteet pitävät kulut kurissa.”

Trendikkäitä

ja ihan ilmaisia raaka-aineita löytyy myös lähimetsistä ja pelloilta.

– Salaattien joukkoon voit käydä keräämässä voikukanlehtiä, ketunleipiä, suolaheinää ja siankärsämöä.

– Maitohorsman nuorta vartta voit käyttää parsan tavoin, kun keität sen suolavedessä ja tarjoat voisulan kera.

– Voikukan

avautumat-

tomista nupuis-

ta puolestaan saat

pikkelssiliemessä

marinoitua taivaal-

ista herkkua.

Yksi asia on

muistettava.

– Kunhan keräät

ja käytät vain niitä

villikasveja, jotka

varmasti tunnistat,

Laszka muistuttaa.



Näin teet herkullisen kasvisvoileipäkakun

10–12 hengelle
3 isoa vaakaan leikattua
vuokaleipäviipaletta
1 tuore kurkku
kurkun maustamiseen:
etikkaa, sokeria ja suolaa
800 g maustamatonta
tuorejuustoa
1 pnt basilikaa
1 pnt persiljaa
1 dl rypsiöljyä

1 pnt vihreää parsaa
1 pnt valkoista parsaa
1 nippu retiisiä
10–12 miniporkkanaa
vesikrassia, yrttejä
kivemäisvettä kakun
kostuttamiseen
sitruunalla maustettua
oliiviöljyä

Valmista tehosekoittimessa

yrttiöljy basilikasta, persiljasta ja rypsiöljystä. Sekoita yrttiöljy varovasti tuorejuuston joukkoon, ja mausta se suolalla ja pippurilla.

Kuori valkoinen parsa. Ryöppää molemmat parsat suolavedessä.

Jäähdytä nopeasti jäävedessä.

Leikkaa parsoista nuput talteen voileipäkakun koristelua varten. Leikkaa parsan varret ohuiksi kiekkoiksi, ja sekoita ne kolmasosaan yrttituorejuustosta.

Kasaa kakku; kostuta leipäviipalet kivennäisvedellä. Laita kahteen väliin parsatuorejuustotäytettä.

Kääri tuorekelmu kakun ympärille. Anna kakun vetäytyä jääkaapissa painon alla seuraavaan päivään.

Koristele kakku; ryöppää pienet porkkanat kevyesti. Leikkaa retiisit ohuiksi lastuiksi.

Pursota yrttikreemiä reilusti kakun reunoille ja päälle. Tasoita kakun reunat. Kakun päällimmäisen osan voit jättää hiukan aal-

toilevaksi.

Pyöräytä parsat ja porkkanat sitruunalla maustetussa yrttiöljyssä, ja mausta ne suolalla.

Leikkaa tuore kurkku kuutioiksi, ja mausta se kevyesti etikalla, suolalla ja sokerilla.

Koristele kakun pinta vihanneksilla. Lisää vesikrassia ja pieniä yrttejä reunoille juuri ennen tarjoilua.

Reseptit: Kati Laszka

► ELSILÄN KESÄN JUOMATÄRPI



Kokeile kotona W Wine&Delin kesähittiä

Marjat kuohuviinihyittelössä

5–6 annosta
3 liivatelehteä
1 dl vettä
¾ dl sokeria
3 dl kuohuviiniä
3 dl tuoreita marjoja

Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä noin 10 minuuttia. Kiehauta vesi ja sokeri kattilassa, ja nosta kattila kylmälle levyille. Purista vesi pois liivateista, ja lisää ne sokeri-vesiseokseen.

Anna jäähtyä hiukan. Lisää kuohuviini varovasti kaa-
taen. Jaa marjat laseihin. Kaada kuohuviiniseos päälle. Hyydytä jääkaapissa vähintään kuusi tuntia.

Koristele ennen tarjoilua vaniljalla maustetulla kerma-
vaahdolla ja sitruunamelissan lehdillä.

Bellini

kuohuviiniä
persikkapyrettä

Kuori ja soseuta persikka tehosekoittimessa. Lisää kuohuviinilasiin pari teelusikallista sosetta. Täytä lasi kuivalla viilennetyllä kuohuviinillä. Persikan voi myös korvata valmiilla persikkanektariinilla.

Vihreä booli

2 l eli noin 10 lasillista
0,5 l Sour Apple -likööriä
0,75 l Chill Out Sparkling Brut- kuohuviiniä
0,75 l sitruunalimonadia

Yhdistä juomat valitsemaasi boolimaljaan tai -kulhoon. Koristele booli omenalohkoilla.

Pongrácz Rosé

Pongrácz Rosé on valmistettu klassisella Méthode Cap Classique -menetelmällä, ja se on yksi Etelä-Afrikan arvostetuimmista kuohuviineistä.

Erinomainen valinta alkumaljaksi tai seurustelujuomaksi juhlahetkiin.

Sopii loistavasti myös raikkaiden salaattien sekä kala- ja äyriäisruokien kumppaniksi.



Terhi Elsilän mukaan kuohuvat juomat ovat tänä keväänä suosittuja. Niillä luot tilaisuuteesi juhlan tuntua.

Asiantuntija: Panosta myös juhlien juomatarjoilussa laatuun

RUOKA Näillä vinkeillä suunnittelet ruokiin sopivat juomat.

Heli Koivuniemi
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtymä.fi

Mihin ammattilainen satsaisi ke-säjuhlissa? Ruokiin... ja juomiin.

– Olipa kyseessä häät, syntymäpäivät, valmistu-jaiset tai grillijuhlat, jo al-kumaljalla toivotat vieraasi tyylikkäästi tervetulleeksi, W Wine & Delin vuoro-päällikkö **Terhi Elsilä** sanoo.

Alkumaljaksi ammatti-lainen suosittelee laadukas-ta kuohuviiniä, samppan-jaa, cocktailia tai vaikkapa ihanan raikasta ja hedel-mäistä belliniä.

– Kesän juhliin sopivat

myös erilaiset juomasekoi-tukset ja boolit.

Mansikkainen ja pirs-kahteleva Fresita on hänen mukaansa kesän kestopuo-sikki.

– Fresita sopii joko sel-laisenaan, mutta siitä saa myös erilaisia juomasekoi-tuksia.

Alkumaljalla toi-votat vieraasi tyy-likkäästi tervetul-leeksi.”

Elsilän mukaan juomat muuttuvat näyttäväksi osaksi juhlatarjoilua, kun ne koristelee marjoilla, he-delmillä, syötävillä kukilla,

tuoreyrteillä, kuten min-tuilla ja sitruunamelissalla.

– Vain mielikuviutus on rajana koristelussa.

Ruuan ja juoman yh-teensopivuutta kannattaa sitäkin miettiä.

– Ruuan ja juoman tason tulisi olla lähellä toisiaan eli laadukasta ruokaa tar-jotessa kannattaa satsata myös juomapuoleen.

Elsilä antaa pari esimerk-kiä:

– Kesä ja grillijuhlat kuu-luvat yhteen. Lihan kanssa valitaan usein punaviini. Punaviini saa olla täyteläi-nen ja mausteisen hedel-mäinen ja hapokas.

– Kevyempi punaviini sopii myös grillatuille kas-viksille ja kalalle.

Valkoviinin ystävälle hyvä valinta on runsaan aromikas valkoviini.

Vaihtelua kaipaaville Elsilä ehdottaa illanistu-jaisiin tai kesäjuhliin pe-rinteisen grilliruuan sijaan esimerkiksi käsin tehtyjä susheja.

– Susheja on nykypäivä-nä kohtuu helppo valmis-taa myös kotikeittiössä. Mikäli koet valmistamisen hankalaksi tai et ehdi, voit ostaa sushit take awayna.

Sushin kanssa Elsilä suo-sitelee ruokajuomaksi kui-vaa kuohuviiniä tai samp-panjaa.

Kesän makeat jälki-ruuat kaipaavat seurakseen makeaa jälkiruokaviiniä.

Vinkit onnistuneen boolin valmistukseen

- Suosi selkeitä makuja. Hyvä, yksinkertainen makuyhdistelmä on esimerkiksi yhden marjan ja yhden trooppisen hedelmän booli.
- Hedelmäisen raikas juoma on useampien mieleen, toisin kuin liian makea.
- Laita boolimaljan viereen lime- tai sitruunaviipaleita, jolloin jokainen voi lisätä hapokkuutta juomaansa makunsa mukaan.
- Muista viilentää ajoissa kaikki boolin ainesosat. Laita booliin myös runsaasti jäätä, että se pysyy viileänä.
- Valmista boolissa käytettävät jäät mehusta, jonka maku sopii boolin makumaailmaan. Näin sulanut neste ei vesitä boolia, vaan ryhdittää sen

makua entisestään.

- Kun suunnittelet boolia, varmista juhlien henkilömäärä. Mittaa, kuinka paljon boolia mahtuu astiaan ja ryhmittele yhden maljan ainesosat valmiiksi yhteen. Näin voit helposti lisätä boolia juhlien edetessä ja juoman hvetessa.
- Yhden henkilön annos on 1,5–2 desiä ja yhdelle henkilölle on hyvä varata 2–3 annosta muista tarjolla olevista juomista riippuen.
- Muista varata autoilijoille tai muille kevyemmän linjan suosijoille alkoholiton juomavaihtoehto. Esimerkiksi laadukas kivennäisvesi tuo heille juhlan tuntua.

► MARTTOJEN VINKIT

Vinkkejä lisätilan loihtimiseen

- Raivaa lisätilaa siirtämällä suuremmat huonekalut syrjemmälle tai vaikka naapuriin asti.
- Ison pöydän saat laittamalla suuren levyn pukkijalkojen päälle tai pienemmän pöydän päälle.
- Tuoleja, penkkejä ja pieniä pöytiä voit lainata naapureilta ja ystäviltä.
- Siirrä omat vaatteet pois eteisen naulakosta.
- Voit vuokrata myös seisovia naulakon eteiseen tai porraskäytävään.
- Kesällä lisää juhlatilaa saa parvekkeelta tai pihalta.
- Kesällä voi myös vuokrata teltan pihamaalle.
- Voi olla käytännöllistä porrastaa vieraiden saapumista. Tämä sopii etenkin ylioppilasjuhlissa ja syntymäpäivillä.
- Juhlat voi myös järjestää taloyhtiön kerhohuoneessa, seurakunnan tiloissa, vuokrattavissa juhlatiloissa tai ravintolassa.

Istuma- vai noutopöytä?

- Käytettävä tila, vieraiden ja tarjoiluhenkilökunnan määrä ratkaisevat katetaanko istuma- vai noutopöytä. Istumapöytä vaatii suuren tilan, sillä ruokailijaa kohti varataan pöytätilaa noin 60 senttimetriä.
- Liina, kukat ja kynttilät luovat tunnelmaa. Liina ja koristeet valitaan juhlan mukaan. Joskus on paikallaan levittää paras pellavaliina pöytään, ja vahakangas on valinta silloin, kun vierasjoukko on kovin nuorta. Pöydän kaunis puupinta ei välttämättä kaipaa mitään liinaa. Epävirallisemmissa tilaisuuksissa voi pöydälle levittää mankeloidun lakanan, paperiliinan, alumiinifolion, tapettipaperin tai muun vastaavan.

Näin rakennat noutopöydän

- Noutopöydästä ruokailee suurikin joukko joustavasti. Jos vieraita on noin 50 on hyvä olla kaksi aloituspaikkaa. Noutopöytä voi olla neliö, suorakaide tai pyöreä. Maahan ulottuva liina on kaunein noutopöydässä.
- Aloituspisteisiin sijoitetaan lautaspinot ja niiden ympärille haarukat ja veitset joko pöydälle tai johonkin astiaan. Jos pöydässä on sekä alkupalat että pääruoka, voidaan kattaa sekä pienemmät että isommat lautaset. Lautasliinat voi latoa pinoon tai koriin lautasten lähelle.
- Juomat, lasit ja leivät on kätevintä kattaa omalle erilliselle pöydälle.
- Ruokavadiit asetetaan lautasista lähtien niin, että ensin ovat ottojärjestyksessä salaatti, kylmät kala- ja liharuoat ja sen jälkeen lämpimät ruoat.
- Mukavinta olisi, jos kaikille ruokailijoille olisi istumapaikka. Jos tilat ovat ahtaat, voi seisaallaankin syödä. Parasta olisi, jos ainakin lasille löytyisi laskupaikka.
- Noutopöydän hoitamiseen tarvitaan henkilö, joka täydentää pöytää, huolehtii sen siisteydestä ja kerää pois käytetyt astiat.
- Kahvinoutopöydässä kupit, leipälautaset ja leivonnaiset on kätevintä sijoittaa niin, että ensin otetaan leipälautanen ja sille kerätään halutut leivonnaiset. Sitten vasta kaadetaan kuppiin kahvi tai tee.

Hyvä tietää...

- Tervetulomalja tarjotaan vieraiden saavuttua. Isäntä kohottaa maljan ja toivottaa vieraat tervetulleiksi. Tyhjä lasi kerätään pois.
- Istumapöydässä tarjoilu aloitetaan arvokkaimmasta naisvierasta.
- Arvokkain naisvieras istuu yleensä isännän oikealla puolella.
- Kotioloissa tuttujen kesken tarjoilu aloitetaan sieltä, mistä se on kätevintä.
- Juomat kaadetaan ensiksi.
- Ota, anna oikealta, tarjoa aina vasemmalta - pätee edelleenkin.
- Lautaset kerätään pois yhtä aikaa kaikilta.
- Uuden ruokalajin lautaset asetetaan oikealta puolelta ruokailijan eteen.
- Aterian lopuksi pöydästä korjataan ensin ruoat ja sitten vasta lautaset.
- Juoma ja lasit jätetään pöytään jälkiruoan ajaksi.
- Jos aterialla on tarjottu useita juomia, niiden lasit kootaan pois, kun ruoka on nautittu.

*Vinkit: Martat***RUOKA Hyvin suunniteltu on puoliksi tehty. Vanha sanonta pätee myös perhejuhlien suunnittelussa.**

Elina Teerijoki

Kun tavalliseen keskikokoiseen kotiin tulee muutama kymmenen vierasta valmistujaisia tai rippijuhlia viettämään, juhla valmistelut kannattaa aloittaa ajoissa.

Astialainat, reseptien ko-keileminen ja aputyövoiman värväminen sujuvat helpommin, kun aikataulussa on joustoa.

Marttojen erikoisneuvoja Pia Niemonen kehottaa pyytämään juhlapäiväksi keittiöön apuhenkilökuntaa.

– On mukavaa, että juh-
laketun läheiset pystyvät osallistumaan juhlaan ilman keittiövastuuta.

– Noutopöytää ja tiskejä hoitaa siihen nimetty henkilö, esimerkiksi tuttava, jonka kanssa palvelun voi tehdä vaihtovuoroisesti, Niemonen sanoo.

Etukäteen kannattaa katsoa, missä paikassa päivän-
sankaria tervehditään ja hän ottaa vastaan tuomiset.

Kukille, lahjoille ja onnittelukortteille varataan sopiva pöytä.

Eteisessä pitää olla tilaa takeille, roskakori kukkien papereille sekä sateenvarjoteline, jos sataa.

Ja etteivät juhlavieraat



Juhlavista aineksista valmistettu keitto tai ruokaisa salaatti täyttää vatsaa, ja resepti on helppo valmistaa suuremmallekin joukolle.

joudu kokemaan noloja hetkiä, onhan wc:ssä tarpeeksi paperia ja vaihtorulla hyvin näkyvillä?

Varsinkin iäkkäät vieraat tarvitsevat istumapaikkoja pöydän äärestä, jotta ruokailu tai kahvittelu sujuu mukavasti.

Jääkaappitila voi loppua

kotioloissa kesken, jos tarjoomuksissa on paljon kylmäsäilytystä vaativia tuotteita.

– Kannattaa rohkeasti kysyä, saisiko vaikka naapurin jääkaappia lainata.

– Juhlatarjoilujen reseptitkin voi valita sen mukaan, ettei kaikkea tarvitse

pitää viileässä, Pia Niemonen kannustaa.

Helposti säilytettäviä jääkaappituotteita ovat esimerkiksi rieskarullapalat, joita voi varastoida päällekkäin pinottavissa rasioissa.

Vaikka maksullisia astiavuokratpalveluitakin on,

lainaamisperiaatteella pääsee edullisimmin myös astiahankinnoissa.

Sukulaisten ja tuttavien kaapeista voi hyvinkin löytää riittävä määrä kuohuviinilaseja tai kahvikuppeja – eriparaisuus tuskin häiritsee ketään.

Juhlapöytään ei tarvitse seitsemää sorttia pieniä makeita

Elina Teerijoki

Moni haluaa kokeilla uusia, houkuttelevia leivonnaisia juhlissaan. Pia Niemonen kannustaa koeleipomaan reseptin etukäteen, ettei juuri juhlan alla tule ikäviä yllätyksiä.

– Jos reseptien testamisen aloittaa pari päivää ennen juhlaa eikä resepti toimikaan odotetusti, on jo

kova kiire. Pari viikkoa ennen juhlaa ehtii vielä tehdä virheitä.

Nykyisin täytekakut ovat jälleen muodissa, eikä sellaisen lisäksi tarvita juhlapöytään seitsemää sorttia pieniä makeita. Pari lajiketta hyvistä, maukkaista raaka-aineista on tarpeeksi, kunhan niitä valmistaa riittävän paljon.

– Pienet lapset syövät usein paljon pikkuleipiä, Pia Niemonen tietää.

Varsinkin hellepäivänä vettä kannattaa varata juotavaksi riittävästi.”

Täyte- tai voileipäkakuja kannattaa varata mieluummin pari pientä kuin yksi suuri, jos vieraita käy pitkin päivää, kuten esimerkiksi lakkiaisissa on tapana.

Juhlaherkkureseptejä on tarjolla valtava valikoima. Juhlaketun itsensä kanssa kannattaa miettiä, mikä hänestä olisi parasta juhlatarjottavaa.

Nuorta voivat miellyttää enemmän cupcaket kuin kaneliässä.

Makean ja kahvin lisäksi moni juhla vieras kaipaa suolaista syötävää ja juotavaksi vettä.

– Varsinkin hellepäivänä on varattava paljon juota-

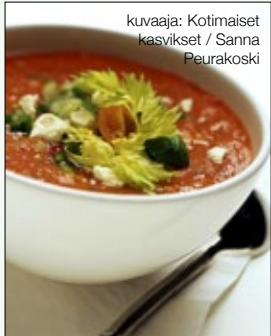
vaa, Niemonen muistuttaa. Nuorten rippi- tai lakkiaisjuhlaan tulee sukulaisia joskus pitkänkin matkan päästä.

Heitä ajatellen juhlassa voi olla tuhdimpikin suomalainen tarjoilu.

Juhlavista aineksista valmistettu keitto tai ruokaisa salaatti täyttää vatsaa, ja resepti on helppo valmistaa suuremmallekin joukolle.

▶ ARKIRUOKAA

Täydellinen tomaattikeitto? Tässä yksi ehdokas



kuvaaja: Kotimaiset kasvikset / Sanna Paurakoski

ei kiinnosta, testaa myös italialaishenkinen kasvis-pestokeitto.

Kasvis-pestokeitto

2 porkkanaa
1 sipuli
2 lehtiisellerin vartta
2 –4 valkosipulinkynttä
1 kesäkurpitsaa
5 tomaattia
1–2 rkl öljyä
2 rkl tomaattisosetta
7,5 dl vettä
1–2 tl suolaa
1 rkl sokeria
rouhittua mustapippuria
1 prk (400 g) kidney-papuja
hienonnettua, tuoretta basilikaa
Tarjoiluun: (parmesaanijuustoa) pestoa



Huuhtele ja kuivaa tomaatit. Mittaa öljy uuninkestävään, laakeaan vuokaan. Lisää tomaatit, kokonaiset valkosipulinkynnet kuorineen, sipulit ja chilinpuolikas. Pyöräytä kaikki ainekset öljyssä. Paahda kasviksia 200-asteisessa uunissa puolen tunnin ajan. Irrottele tomaateista kovat kantaosat ja valkosipulinkynsistä kuoret. Paloittele sipulit ja chilinpuolikas muutamaan osaan.

Kaada vuoan sisältö kattilaan kaikkine liemineen. Lisää tomaattisose, vesi ja kasvisliemivalmistete. Keitä 15 minuuttia. Mausta hunajalla, suolalla ja pippurilla. Soseuta keitto sauvasekoittimen avulla ja tarkista maku. Annostele sosekeitto syville lautasille ja ripauta pinnalle paahdettuja leipäkuutioita tai raejuustoa sekä hienonnettua basilikaa tai ruohosipulia. Jos pelkkä tomaattikeitto

Resepti: Kotimaiset Kasvikset ry

Kuva: Elina Teerijoki

Juustokakku syntyy helposti juhlatarjoiluista ylijääneistä aineksista.



Hävikki herkuksi: juustokakku

RUOKA Uudessa sarjassa vinkataan, kuinka ruuantähteet voi ottaa hyötykäyttöön.

Elina Teerijoki

Juhlatarjoiluista jää usein yli erilaisia keksejä ja kakkuja, ehkä myös vispikermää.

Ne ovat loistava tekosyy kokeilla juustokakun tekoa. Täytteeseen voi soseuttaa vaikkapa viime kesän viimeisiä pakastemarjoja; jos käytät kirpeitä marjoja kuten herukoita, lisää ohjeen sokerimäärää maun mukaan.

Juustokakku valmistuu irtopohjavuoassa, ilman uunia.

Juustokakku

Pohja:
noin 150 g erilaisia keksejä tai kuivakakkua (murusina 3,5–4 dl)
75 g voita tai margariinia
Täyte:
4 liivatelehteä
200 g marja- tai hedelmäsosetta
3/4 dl sokeria
200 g maustamatonta tuorejuustoa
1 tl vaniljasokeria

2 dl vahtoutuvaa kermaa
1/2 dl mehujuomaa

Peitä noin 24-senttisen irtopohjavuoan pohja leivinpaperilla ja kiinnitä reunaosa. Murenna kekseit monitoimikoneessa tai muovipussissa kaulimen avulla. Sulata rasva ja yhdistä muruihin. Painele muruseos tasaiseksi levyksi vuoan pohjalle. Pane rullatut liivatelehdet juomalasiin kylmään veteen likoamaan noin viideksi minuutiksi.

Yhdistä hedelmä- tai marjasose, sokerit ja tuorejuusto. Sekoita tasaiseksi. Vaahdota kerma toisessa kulhossa ja yhdistä se tuorejuustoseokseen varovasti käännellen. Kuumenna mehu kiehuvaksi. Ota liivatelehdet liotusvedestä ja purista vesi pois. Pane liivateet kuumaan mehuun ja sekoita, kunnes ne liukenevat. Kaada liivateseos täytteeseen hitaasti koko ajan sekoittaen. Kaada täyte vuokaan

pohjan päälle. Nosta juustokakku kelmulla peitettynä jääkaappiin hyytymään yön yli. Irrota valmis kakku veitsellä vuoan reunoista ennen kuin avaat reunan. Jos haluat kakun pinnalle kiilteen, se syntyy näin: liota 3 liivatelehteä ja liuota ne 2,5 dl:aan kiehautettua voimakkaan väristä mehua. Lusikoi huoneenlämpöiseksi jäähtynyt seos varovasti kakun pinnalle ja anna jäähmettyä yön yli.

Kuva: Elina Teerijoki

Ensimmäiset raparperiherkut syntyvät helposti

Raparperin satokausi avaa kasvimaan kesän. Kokeile tänä vuonna raparperia tuttujen piirakoiden ja keittojen lisäksi vaikkapa salaattissa.

Raparperi-fenkolisalaatti
1 fenkoli
3 tankoa raparperia
½ ruukkua tilliä
2 rkl sitruunamehua
2 rkl rypsiöljyä
2 tl sokeria

suolaa, pippuria

Suikaloi fenkoli ja raparperi ohuiksi lastuiksi. Hienonna tilli. Sekoita sitruunamehu ja öljy keskenään ja mausta sokerrilla, suolalla ja pippurilla. Sekoita muut ainekset joukkoon. Salaatti saa maistua hiukan kirpeältä.

Resepti: Ruokatieto

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.vaasantaiteilijaseura.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

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
Hovioikeudenpuistikko 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

FOTOGALLERI IBIS
Katja Skinnari 25.4 – 25.5.2014

SÖDERFJÄRDENIN METEORIIHI
Marenintie 226
SUNDOM, Vaasa
• **Näyttely avoinna yleisölle:** 1.6-28.9 su 14-20 ja ke 18-20
• **Tilauksesta ryhmille:** toukokuu-lokakuu, joka päivä

- Vaasan matkatoimiston kautta, puh. (06) 325 1145
tai online: www.meteorია.fi

VAASAN MERIMUSEO
Alueen merenkulun historiasta 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
Hovrättsesplanaden 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

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

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.

METEORIA SÖDERFJÄRDEN
Marenvägen 226
SUNDOM, Vaasa
• **Utställningen öppen för allmänheten:** 1.6-28.9 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.meteorია.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.vaasantaiteilijaseura.fi

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 €

KONSTGALLERI TEMA
Vasa stadsbibliotek, 2 vån
Biblioteksgatan 13, 65100 Vaasa

Tykkää meistä!
Gilla oss!



mega

facebook

www.facebook.com/upcmedia

Maiseman lumoa VEIKKO VARTION TAPAA

Juha Rantala

Syysskuussa 1933 Laatokan rannalla, Hiitolan kylässä, syntynyt **Veikko Vartio** lähetettiin sotavuonna 1944 nuorimpien veljensä kanssa sodalta turvaan Vaasan kautta Ruotsiin. Kun sitten sota loppui, palasi Veikko Suomeen ja Vanhaan Vaasaan alkukesällä 1946. Vaasassa ja Mustasaaren puolella Höstvedellä Vartio viettikin nuoruusvuotensa aina siihen saakka, kun hän lähti Helsinkiin opiskelemaan sekä valmistui työelämän palvelukseen. Siksi Vartiota ei montaa kertaa tarvinnut houkutella takaisin Vaasaan, nyt pitämään täällä taidenäyttelyä. Veikko Vartion töitä on esillä vaasalaisessa Galleria Ulricossa, Kirkkopuistikolla, aina toukokuun lopulle saakka. Näyttely kantaa nimeä *Maiseman lumoa*. Vaasassa Vartion töitä on nyt

esillä ensimmäistä kertaa.

- Kyllä Vaasa on säilynyt sydämessäni aina tärkeällä paikalla. Tänne oli kiva tulla. Täällä vietin nuoruusvuoteni ja paluu tuntui siltä kuin olisi tullut takaisin kotiin. Minulla on Vaasassa erittäin paljon tuttuja. Kävin kansakoulun loppuun Vaasan Keskuskansakoulussa, ja ylioppilaaksi kirjoitin Vaasan Yhteiskoulusta. Kesätöissä olin mm. Strömbergillä ja Höyrymyllyllä, muistelee Vartio Vaasan aikoja.

- Olen ollut kiinnostunut ja innostunut piirtämisestä sekä maalamisesta jo suhteellisen varhaisesta iästä alkaen, mutta juuri Vaasan Yhteiskoulussa piirustuksen opettajani Raili Jokipiin kautta innostuin taiteesta hieman vakavammin. Se toteutuspuoli osaltani tosin jäi sitten myöhemille vuosilleni, naurahtaa Vartio, joka teki pitkän työrupeaman mm. Finnairin palveluksessa.

Luonto lähellä sydäntä



Kuva: Juha Rantala

Nykyään Kauniaisissa asuvan Veikko Vartion töitä on nyt ensimmäisen kerran esillä Vaasassa. Etualalla hänen akryylityönsä Porkkalan kalliot.

- Maalaan mielelläni maisemia, kukkia, ihmisiä ja asetelmia, mutta erityisen lähellä sydäntäni on luonto, eritoten meri ja veden eri elementit, sanoo Vartio.

Hän on opiskellut öljy- ja akryylimaalauksia useampiin vuosien ajan mm. Kauniaisien kansalaisopistossa ja Espoon työväenopistossa. Opettajinaan hänellä on ol-

lut mm. Enckell, Pesonen, Zitting, kuvataideterapeutti Böök sekä graafikko Furman.

Vartio on osallistunut myös useampaan eri maa-

lauskurssiin, joissa ovat opettaneet mm. Meriläinen, Heino, graafikko Kukkonen, Ranskassa kiinalaisen taiteen opettaja Heini Delafont ja Kauniaisissa Wang Lihue.

- Yksityis- ja yhteisnäyttelyitä minulla on ollut vuodesta 1990 alkaen mm. Kauniaisissa, Espoossa, Helsingissä ja Kirkkonummella sekä yhteisnäyttelyitä myös ulkomailla, kuten Lissabonissa, Roomassa ja Dublinissa.

- Taide on ollut minulle aina erinomaisen hyvä harrastus, ja olen hyvilläni jos joku muukin saa töistään hyvän mielen. Nykyään maalaan pelkästään akryy- liväreillä, sillä akryy- livärien kanssa on huomattavasti helpompi työskennellä.

Monessa mukana

Elämä ei kohdellut Vartion perhettä lapsuus- ja nuoruusvuosina silkkihanskoin. Lapsuusvuodet sodan uhkan ja sodan aikana Kar-

jassa kymmenhenkisessä sisarusparvessa, sekä nuoruus sotalapsena Ruotsissa ennen Vaasaan asettumista opettivat ennen kaikkea elämän kunnioittamista ja arvostamista, mutta myös päämäärätietoista uutteruutta.

Opiskelu Helsingin Ylioposton valtiotieteellisessä tiedekunnassa sekä vastuunalainen työ mm. Finnairin erilaisissa johtotehtävissä niin koti- kuin ulkomaillakin saivat sitten taiteesta kaivattua vastapainoa.

Vaasassa Veikko Vartion maalauksia on ripustettu Galleria Ulricoon kaikkiaan 28. Ne ovat erivuosilta ja tehty eri tekniikoin, pääpainon ollessa akryy- lyssä ja öljyssä.

Veikko Vartion maalauksia Vaasassa Galleria Ulricossa, Kirkkopuistikko 20, 31. toukokuuta saakka.

JARKKO JUSSILA MM-OTTELUUN AUSTRALIAAN

mega 9

Perjantaina 30.5.2014 vaasalainen potkunyrkkeilijä Jarkko Jussila astuu kehään Sydneyssä. WKF-liiton avoimessa MM-titteliottelussa vastaan asettuu ghanalainen Issah Issaka.

Jarkko Jussilalla on jo entuudestaan hallussa MM-vyöt välisarjasta (alle 66,8 kiloa) sekä kevyestä välisarjasta (alle 64,5 kiloa). Nyt tavoitteena on Full Contact Super light weight-sarjan mestaruus, jossa paino on pudotettava alle 62,3 kilon. Jussilalle kolmannen painoluokan maailmanmestaruustitteli on unelma, jonka eteen on tehty paljon töitä. Painon pudottaminen ennen punnitusta on tavanomaistakin kovempi urakka, ja nähtäväksi jää miten se vaikuttaa Jussilan otte- lukuntoon. Jussila itse arvioi, että vastustaja voi olla häntä nopeampi, mutta vastaavasti pidemmät raajat voivat tuoda hänelle etua. – Issakalla on thainyrkkeilytaustaa. Hän on kuulemma kovaiskui- nen ja afrikkalaisittain tyypillisesti maratoonarikunnossa. Luvassa on varmasti kova ottelu. En usko ka-

verin hyytyvän ihan muutamassa erässä, eikä minullakaan kuntopuoli ole yleensä heikkouksiin kuulunut, Jussila kommentoi. Ottelun kokonaispituus on 12 kertaa kaksi minuuttia.

Jussila matkaa Australiaan jo tällä viikolla, sisäisen kellon kääntäminen alkaa jo kotimaassa. Ennen ottelua määränpäässä on luvassa vielä muun muassa verikokeet ennen punnitusta, mante- reen ulkopuolisia todistuksia kun ei kelpuuteta. Ilmaston suhteen Jussila ei kanna huolta, sillä eteläisellä pallonpuoliskolla alkaa talvi painaa päälle, eikä lämpötila välttämättä nouse edes kolmeen- kym- meneen asteeseen.



TANKAR OM SAMHÄLLET

Lisa Palm

Kom ihåg att rösta!

Nu på söndagen den 26 maj är det Europaparlamentsval. I det här valet ska vi välja vem som ska sitta i EU-parlamentet från Finlands sida de kommande fem åren. De här 13 ledamöterna som väljs är några av de som i huvudsak för fram Finlands talan i EU. Därför borde det vara otroligt viktigt för oss att se till att de här människorna som sitter där är valda av oss alla. Om du inte röstar kan du inte säga att du gjort någonting för att påverka vem som bestämmer. Då har du inte ens försökt göra din röst hörd.

Jag har redan röstat i förhandsröstningen. För mig var det alldeles klart att jag skulle rösta i EU-valet och jag visste att jag skulle rösta på Sfp. Jag valde hur jag skulle rösta eftersom det för mig

bland annat är viktigt att det finns en finlandssvensk röst i EU och därför röstade jag där enligt.

Om du redan vet vem du ska rösta på krävs det inte särskilt mycket av dig att rösta på den här personen. Om du är röstberättigad är det bara att ta din valse- del med dig och gå till det röstningsställe som nämns på valse- deln. Om du inte ännu bestämt vem du ska rösta på kan du förrän du går och röstar fundera på vad som är viktigast för dig. Vad vill du att den människa eller det parti du röstar på gör för dig? Vem motsvarar bäst dina värderingar? Det här kan man ta reda på genom att se på de olika partiernas val- program eller genom att till exempel göra ett kandidat- test. Gör det som känns bäst för dig för att hitta din kandidat!

EU beskylls ofta för att lida av demo- kratiuunderskott. Det här innebär att det inte finns tillräckligt mycket möjlighe- ter för EU-medborgaren att påverka de beslut som görs. Om man vill påverka de beslut som görs är att rösta i Europapar- lamentsvalet det bästa sättet att göra det på. Europaparlamentet är den enda di- rekt folkvalda institutionen i EU. Här har du möjlighet att göra en skillnad genom att rösta. I förra EU-valet 2009 var val- deltagandet endast 40,3 %. Det här är en ganska sorglig siffra. Det är svårt att peka på bara en orsak till det låga valdeltagan- det. Kanske det berodde på att EU känns långt bort eller att det är krångligt att förstå sig på EU. Kanske det berodde på att man inte hittade en kandidat att rösta på eller att det var tungt att komma sig

bort från soffan. Det enda som är säkert är att folkets röst inte har hörts och det är vi själva som har valt att inte göra vår röst hörd. Jag hoppas verkligen att fler röstar i EU-valet det här året. För kom ihåg, om du inte har röstat i valet så anser jag inte att du har någon rätt att klaga på de beslut som görs i EU.

Jag har röstat. Har du?

Lisa Palm



Lisa Palm, Svensk Ungdom i Öserbottens 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.

ITALIENSKA GÄSTER I VASA

Fårån Trebisacce i syditalienska Kalabrien kommer Caterina, Betty, Franco och Lino. De deltar i ett EU-finansierat projekt där seniorer från Italien och Finland reser till varandras orter och arbetar som volontärer. Senaste höst åkte fem damer från Vasa till Kalabrien, där de under tre veckor deltog i en arkeologisk utgrävning. Nu i maj är det de italienska seniorernas tur att komma på svarsvisit till Vasa. De medverkar i veckan i Vasa arbetarinstituts verksamhet där de håller kurser inom sina specialområden.

Caterina är pensionerad lärare i engelska och leder organisationen "Passagi" i sin hemstad Trebisacce. – I Italien har vi ingen direkt motsvarighet till era arbetar- och vuxenistitut. Hos oss får vi förlita oss på volontärer och vi har koncentrerat oss på att ge språkkurser till invandrare, berättar hon. I Vasa undervisar Caterina några kurser i italienska. Intresset har varit stort och nu är kurserna redan fullbokade.

Lino som har haft en frisörsalong i Italien öppnar en frisörsalong på arbis vecka 20. På måndagen hade det bildats en liten kö utanför klassrummet där Lino har sin pop-up hårsalong. Först i tur var tre skolpojkar som alla blev väldigt fina i håret efter en stund hos Lino. Solveig Jungner som läst italienska på Arbis fungerar som tolk och översätter pojkarnas önskemål om frisyrier till italienska. Nästa vecka kommer Lino att skapa nya frisyrier på åldringshemmet Fylgia.

Solveig var en av de fem kvinnor från Vasa som deltog i en arkeologisk utgrävning i Kalabrien förra hösten. – Det var en verkligt lärorik resa som öppnade våra ögon både för

den italienska livsstilen och för hur viktiga rötterna är för oss, var vi än bor på jorden. I den lilla staden med 10 000 invånare blev vi snabbt bekanta med invånarna och alla var vänliga och hälsade på oss. Man kom på ett naturligt sätt i kontakt med folk, till exempel då man handlade mat över disk. Det var också spännande att få vara med om att gräva ut en bosättning från ca. 1700-1300 f.Kr. De flesta av oss hade ingen tidigare erfarenhet av arkeologiska utgrävningar, men vi fick utmärkt handledning av en professor och arkeologistuderande från universitet i Rom.

Frisören Linos fru Betty är också med



Solveig Jungner var en av de fem volontärerna från Vasa som hjälpte till på utgrävningsplatsen Broglio i Trebisacce.

på resan och hon håller kurser i matlagning i finska arbis utrymmen. Det finns både en kurs om hur man lagar riktig italiensk pasta och en om hur man använder olika halvfabrikat. Dessutom håller Betty en kurs om italienska efterrätter.

Franco har varit modersmålslärare före han pensionerade sig och har även gjort sig känd som författare. Han hade ursprungligen tänkt dra en workshop kring en av Pirandellos pjäser på italienska. Tyvärr kom det inte tillräckligt många deltagare och nu ska han istället översätta turistbroschyren om Vasa till italienska. Eftersom det saknas material

på italienska om Vasa så är Francos texter mycket välkomna.

Projektet bygger på volontärarbete och därför är kurserna gratis för deltagarna, förutom kostnader för ingredienser och material. De italienska gästerna kommer ännu bland annat att besöka Umeå, bekanta sig med Mirahusetts verksamhet och åtnjuta konserter på Vasa körfestival.

Text: Kristina Skjäl



Lino arbetar intensivt med att skapa fina frisyrier åt alla sina kunder.



De italienska gästerna började sin vistelse i Vasa med att se konstutställningen om tusbykonstnärerna på Tikanojas konsthem.



En nöjd kund tackar Lino för sin nya snygga frisyr.

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

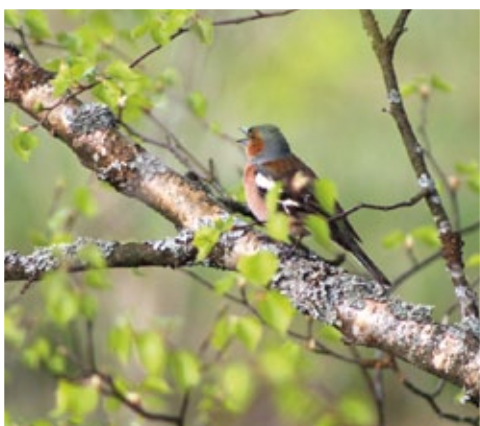
**Äänestä viikon parasta kuvaa!
Rösta på veckans bästa bild!**

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. Arja Utunen, Pietarsaari



1. Sanna Holm, Petalax



3. Sarah Karjalainen, Korsholm



2. Gertrud Engman, Helsingby



4. Linn Ljungars, 15 år, Solf



7. Ann-Sofi Stenback, Yttermark



8. Isabelle Antfolk, Närpes



9. Janette Hautaluoma, Tampere

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. Jessica Bertlin



10. Sofia Haglund, Sundom