

VAASA
MOOTTORITEHTAIDEN KAUPUNKI
VASA
MOTORFABRIKERNAS STAD

2.6.-31.8.2014

Vaasan Auto- ja Moottorimuseo
Vasa Bil- och Motormuseum

Vaasan Merimuseo
Vasa Sjöfartsmuseum

Vaasan työväenmuseo
Vasa arbetarmuseum

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!

Wolmari (eko) Akseli (eko) Einar (eko)
Venla (eko) Jyvä m.m. Suomi m.m.
Vete Annina (eko) Årter Rokka (eko)
Rybs Cordelia (eko), Apollo
SKRÄDDARSYDDA VÄLLFRÖBLANDNINGAR

- timotej Grindstad eko, Iki, Tenho
- rödklöver Yngve (eko), Altaswede
- Alla övriga klöver o. vällfrön

RING OCH BESTÄLL TID FÖR SORTERING
OCH BETNING (Baytan)

VI SÄLJER OCKSÅ AGA-MOTORGAS

JEPPON FOOD
06/764 2311, 050-553 4677

UTSÄDE OCH FRÖ
• KORN • HAVRE

Wolmari (eko) Akseli (eko) Einar (eko)
Venla (eko) Jyvä m.m. Suomi m.m.
Vete Annina (eko) Årter Rokka (eko)
Rybs Cordelia (eko), Apollo
SKRÄDDARSYDDA VÄLLFRÖBLANDNINGAR

- timotej Grindstad eko, Iki, Tenho
- rödklöver Yngve (eko), Altaswede
- Alla övriga klöver o. vällfrön

RING OCH BESTÄLL TID FÖR SORTERING
OCH BETNING (Baytan)

VI SÄLJER OCKSÅ AGA-MOTORGAS

JEPPON FOOD
06/764 2311, 050-553 4677

**ÄLÄ OSTA TAKKAA
KYSYMÄTTÄ MEILTÄ !**

Osta takkasi ja
savupiippusi
asiantuntijalta.
Kaikki asennettuna
- Tulitikkuvalmista!
Nyt myös
joustava rahoitus,
katso lisää:
www.lampopiste.fi

JÖTUL
LämpöPiste

Liisantie 1, 65610 SEPÄNKYLÄ
puh 06 417 7455
Ark. 9-17 www.lampopiste.fi

Huipputarjouksia!

Myymme laadukkaita
kesäkukkia/sommarblommor!
MR kuulosuojainradio /
hørselskyddradio CE-hyväksytty,
tehokas vaimennus 10,90€
Todella laadukas **tikkataulu/piltavla**
kaksipuolinen 36 cm 25 mm*€
Myymme laadukkaita
Kekkilän tuotteita!

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

JÄTTITAVARAHALI
TOLKIN KAUPPAHALI
Isokyrö

Tarjoukset voimassa 13.6. 2014 saakka
niin kauan, kuin tarjouserää riittää
TERVETULOA tutustumaan oikeaan jätti-
kauppaan, tuhansien tuotteiden ostosparatiisiin...

2014 • VIIKKO VECKA 23 // SEUDUN KEHITTÄJÄ // REGIONENS UTVECKLARE



YHDESSÄ LISÄÄ ELOA
VAASAAN

– Patricia Strandin

3

LAAJENNA KANTAMAA JA PARANNA SIGNAALIN
VOIMAKKUUTTA HELPOSTI JA NOPEASTI!

LANGATON 300 MBPS NOPEUS

BELKIN WLAN signaalinvahvistin

Ei enää kuolleita kulmia WLAN-verkossa

79€

multitronic

KORSHOLMANPUUSTIKKO 38, VAASA | PUH: 06-3197700 | INFO@MULTITRONIC.FI
AVOINNA: ARKISIN 9-17 | WWW.MULTITRONIC.FI

Kulturevenemang på gårdar och trädgårdar
Kulttuuritapahtuma pihoiissa ja puutarhoissa

**Öppna Portar
Avoimet Portit**

Kristinestad - Kristiinankaupunki
14.-15.6.2014 kl. klo 10-18

armband - rannekkeet 10 €
barn under 12 år gratis - alle 12-vuotiaat lapset ilmaiseksi
förför - ennakkomyynti:

turistinfo/matkailuneuvonta 040 740 2311, turism.matkailu@krs.fi
Luckan (044) 750 3231, sydosterbotten.luckan@kulturosterbotten.fi
www.kristinestad.fi/Vi finns på Facebook - www.kristiinankaupunki.fi/Olemme Facebookissa

**TREVLIGA NATURSTIGAR
I KRISTINESTAD**

Hans Hästbacka
artikel

10-11
s.

Tule KEITTIÖKAUPOILLE tehtaanmyymälään!
keittiöt, komerot, khh-ryhmät, wc-kalusteet, vaihto-ovet, liukuovet, tilanjako-ovet

VISION
KEITTIÖT

ark. 9.30-17, la sulj. 14.6-16.8

**Vaasan
KEITTIÖKALUSTETUKKU**
Karhantie 1, 65350 VAASA, p. 06 315 5878 vaasa@keittiokalustetukku.fi

VISION
LIUKUOVET

ark. 9.30-17, la sulj. 14.6-16.8

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

Myös liukuovet
ja tilanjako-ovet
mittojen mukaan
edullisesti!

www.visionliukuovet.fi

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

GRANDPA
020379 Look what happened when a grandpa wanted to play football with youngsters...

LED ZEPPELIN
020381 This Sensational Cover Of 'Stairway to Heaven' Brought Led Zeppelin To Tears

POWERFUL ADS
020385 40 Of The Most Powerful Social Issue Ads That'll Make You Stop And Think

WRECKING BALL
020387 Miley Cyrus vieraili Suomessa. Sen kunniaksi: Ron Jeremy on wrecking ball!

SUDOKU
020384 A new challenge with every scan!

UPCODEWORLD
www.upcodeworld.fi

Luonnonkukkien päivä Björköbyn Svedjehamnissa

Sunnuntaina 15.6. vietetään jokavuotista Luonnonkukkien päivää Björköbyn Svedjehamnissa Merenkurkun luonnonkauniin maailmanperintöalueen sydämessä. Tilaisuuden järjestää Metsähallitus yhdessä Marttojen ja Luontokeskus Terranovan kanssa. Luonnonkukkien päivä tarjoaa kaikenikäisille kävijöille mahdollisuuden rentoutumiseen ja virkistytymiseen samalla, kun tiedot saaristoluonnon kukista ja kasveista lisääntyvät. Luonnonkukkien päivä on saanut alkunsa Tanskasta ja sieltä

levinnyt koko Pohjolaan. Päivän aikana järjestetään opastettuja kierroksia helpokulkuisella Bodbackenin luontopolulla. Martat kertovat luonnonkasvien käytöstä ruoanlaittoon ja päivän aikana on mahdollisuus tutustua myös vedenalaisen elämään. Lapsille on omaa ohjelmaa ja päivän aikana on mahdollisuus osallistua lyhyelle venekierrokselle.

Vaasasta järjestetään bussikuljetus Svedjehamniin. Bussikuljetuksen hinta on aikuisilta 10 € ja lapsilta (alle 12 v.) 2 €. Venekierros

Svedjehamnissa on maksuton. Ilmoittautumiset ja tiedustelut: Metsähallitus, Pohjanmaan luontopalvelut 040-595 5114
Lisätietoja: www.merenkurkku.fi

Päivän ohjelma

9:00 - 10:00 Bussikuljetus Vaasan kaupungintalolta (Senaatinkatu 1) Svedjehamniin
10:00 - 13:00 Ohjelmaa Svedjehamnissa
►Opastettu kierros luontopolulla
►Luonnonkasvien käyttö ruoanlaitossa
►Merenkurkun merenalaisen elämän esittely
►Tapahtuma lapsille
►Maailmanperintö- ja lintuopastusta Saltkaret-näkötornissa
►Opastettu venekierros non-stop- periaatteella
13:00 - 14:00 Bussikuljetus takaisin Vaasaan



Nauti maailmanperinnöstä kaikilla aisteillasi. Tutustu maailmanperintöalueeseen näkötornista ja tai veneestä käsin ja opi tuntemaan alueen kasveja ja lintuja.

NYBYGGEN
från grund till vattentak
BADRUMSRENOVERINGAR
(VTT:s våtrumscertifikat)
Små och stora
RENOVERINGAR, TAKRENOVERINGAR

UUDISRAKENTAMISTA
pohjasta kattoon
KYLPYHUONEREMOINTINTIA
(VTT:n märkätasertifikaatti)
Pienet ja suuret
REMONTIT JA KATTOJEN KUNNOSTUKSET

Bygg o. renovering
Rakennus ja remointi
tel. puh. 040-722 0417 j.nyvall@gmail.com

J Nyvall

PARASTA KATOLLES!

BITUMIKATTEIDEN
ASIAANTUNTIJALIIKKEESI

MH•KATE

MH-KATE OY
Puh. (06) 417 1100
myynti@mh-kate.fi
www.mh-kate.fi

MYÖS
PVC-KATTEET!

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

Kukka-ampellit ja erilaisia kesäkukkia

Sevarantie 81, Mustasaari
Gretel Hoijar 050-5298824

HUND

pälsvård, trimmning, bad, etc.

Råd & hjälp i hundfrågor

Tidsbeställning 041-4988311

RUOKAMULTAA JA TÄYTEMAATA

Esko Haanpää
0400-364970

EROS.FI

Service KE-Trading

GOOD YEAR

DÄCK & FÄLGAR VED VASSKLIPPNING

Ring eller kom in **0500-362814**

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

RE-PAINT

OY TOM & TOM AB
AUTOMAALAAMO • KOLARIKORJAAMO • HUOLTO
BILMALERI • PLÅTSLAGERI • 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

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

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
Kaasastäet 32, 66100 Malax

YHDESSÄ LISÄÄ ELOA VAASAAAN

Toukokuun puolivälissä Vaasan liikekeskusta ry:n toiminnanjohtajana aloittanut Patricia Strandin on syntyperäinen vaasalainen, joka haluaa olla mukana kehittämässä rakasta kotikaupunkiaan. – Lähdin lukion jälkeen Helsinkiin, mutta palasin vuoden jälkeen takaisin. Minulle tuli kotikävä, Strandin naurahtaa.

Alkuvuodesta Hankenilta markkinointi pääaineenaan valmistunut Patricia Strandin on ehtinyt hankkia työkoke-musta jo vuosien ajan pankki- ja kiinteistöalalta. Kun Vaasan liikekeskusta haki vt. toiminnanjohtajaa, Strandin koki heti, että tässä olisi juuri sellainen työ mitä hän haluaisikin tehdä. Ensimmäiset viikot ovat vahvistaneet tätä kuvaa.

– **Tehtävä on monipuolinen.** Saan tutustua monenlaisiin ihmisiin ja voin varmasti myös henkilökohtaisesti oppia paljon. Erityisesti tapahtumien kehittäminen ja järjestely kiinnostaa, Strandin kertoo. Lähes koko ikänsä kaupungissa asuneena toiminnanjohtajalla on hyvä käsitys Vaasasta, niin vahvuuksista, kuin tärkeimmistä kehityskohteistakin. – Vaasa on verrattain pieni kaupunki, mikä luonnollisesti on johtanut siihen, että etenkin talvella keskustassakin saattaa joskus olla turhankin rauhallista. Uskon kuitenkin, että hyvän yhteishengen ansiosta, yhteistyössä keskustaa voidaan tehdä elävämmäksi vuoden ympäri. Raha on tietysti usein se kynnyskysymys, mutta hyvillä ideoilla voidaan pienemmilläkin resursseilla saada mukavia tapahtumia aikaan. Ei kaupungissa suuria festareita joka viikonloppu tarvita, riittää että keskustassa olisi säännöllisesti ainakin jotain mielenkiintoista nähtävää ja koettavaa. Meidän kannattaa katsella ympärillemme, tutkia millaisia tapahtumia muissa Vaasan kokoisissa kaupungeissa järjestetään, ja ottaa vinkkiä sieltä. Upea historiallinen tori tarjoaa mahtavan foo-

rumin kaupunkikulttuurin kehittämiseen, ja nyt kesän ajaksi sinne tuotava esiintymislava on yksi pieni, mutta oikeasuuntainen askel sen hyödyntämiseksi. Toivottavasti eri tahot hyödyntävät tätä mahdollisuutta aktiivisesti!

Myös Uumaja tarjoaa Strandinin mukaan yhden mielenkiintoisen yhteistyötahon. Kaupunki ei ole paljon Vaasaa suurempi, mutta siellä on tehty hyvää työtä keskustan elävöittämiseksi. Nyt kun Wasalainen ansiosta laivaliikenne Vaasan ja Uumajan välillä toimii, olisi toivottavaa saada myös ruotsalaiset löytämään Vaasan seutu. Tulevat he tänne sitten merenkurkun saariston, jonkin tapahtuman tai huvipuiston takia, kyllä he tuovat eloa myös kaupungin keskustaan.

Henkilökohtaisesti Patricia Strandin kokee Vaasan keskustan viihtyisänä, ja tarjonnan riittävän monipuolisena. – Viihdyn etenkin aurinkoisina kesäpäivinä terasseilla, niin rannassa kuin kaupungillakin. Keskustassa pidän etenkin kauniiden puistikoiden luomasta selkeästä rakenteesta, ja myös ostosmahdollisuudet meillä on hyvät. Tietenkin toivoisin että saisimme Vaasaan entistä enemmän erilaisia, yksilöllisiä erikoisliikkeitä joita ei jokaisesta kaupungista löydy. Tätä koko tarjontaa yhdessä markkinoimalla uskon meidän voivan kasvattaa kaupungin vetovoimaa niin alueen asukkaiden kuin matkailijoidenkin keskuudessa, Strandin uskoo.



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

Hyydytetty kinkkuvoileipäkakku

Pohja:

noin 150 g ruispaahtoleipää
noin 80 g tuorejuustoa

Täyte:

4 liivatelehteä
100 g tuoretta kurkkua
1/3 tl suolaa
400 g maustamatonta tuorejuustoa
300 g palvikinkkua siivuina
50 g suolakurkkua persiljaa
200 g ruohosipulituorejuustoa
200 g ranskankermaa
1/2 dl laimeaa lihalientä mustapippuria
Koristeluun:
1 punainen salanova-salaatti
kirsikkatomaatteja
kinkkusiujuja



Pane paahtoleivät uunipellille leivinpaperin päälle ja paahda niitä 100 asteessa 15–20 minuutin ajan. Leikkaa jäähtyneet leivät monitoimikoneen leikkuuterällä muruiksi. Lisää joukkoon maustamatonta tuorejuustoa sen verran, että murumassa pysyy hyvin koossa (noin 80 g).

Voitele halkaisijaltaan noin 24-senttisen irtopohjavuoan reunus öljyllä ja laita se suoraan tarjoiluastialle ilman pohjaosaa. Painele leipämuru tarjoiluastian pohjalle vuoan reunojen sisäpuolelle.

Valmista täyte. Pane liivatelehdet likoamaan kylmään veteen. Raasta kurkku ja ripottele sen päälle suolaa. Valuta raasteesta ylimääräinen neste pois siivilässä.

Mittaa leikkuuterällä varustettuun monitoimikoneeseen kinkku, suolakurkku, persilja ja maustamatomat tuorejuustot. Sekoita tasaiseksi.

Mittaa toiseen kulhoon ruohosipulituorejuusto sekä ranskankerma. Vatkaa ne hyvin sekaisin. Kuumenna lihaliemi kiehuvaaksi. Purista liivatelehdistä ylimääräinen neste pois ja sulata liivatteet lihaliemeen. Anna liivatenesteen hieman jäähtyä ja kaada se ruohosipulituorejuustoseokseen koko ajan sekoittaen.

Yhdistä ruohosipulituorejuustoseos, kurkkuraaste ja kinkkuseos keskenään. Mausta mustapippurilla. Kaada täyte pohjan päälle ja tasoita pinta. Nosta kakku jääkaappiin hyvin suojattuna ja anna hyytyä vähintään neljä tuntia, mielellään yön yli.

Irrota reunus varovasti hyytyneen kakun ympäriltä. Leikkaa salaattista multainen kanta pois, mutta jätä vielä suojamuovi salaatin ympärille.

Pese salaatti huolellisesti, mutta anna suojamuovin olla salaatin ympärillä tukena pesun ajan, jotta salaatti pitää muotonsa.

Nosta salaatti kuivausliinan päälle kuivumaan ylösalaisin. Kun salaatti on kuiva, leikkaa loppu kantaosa ja suojamuovi pois, jotta salaatti aukeaa. Nosta salaatti keskelle kakkua ja anna salaatinlehtien levitä kakun päälle. Lisää tomaattipaloja ja kinkkuruusukkeita salaatinlehtien väliin.

Huom! Pohjan leipä voi olla toisen voileipäkakun ylijäämäpaloja. Voit käyttää pohjana myös murustettua Real-leipää.

Resepti: Taru Vihavainen

Voileipäkakku on nyt mehevä ja raikas

RUOKA Kun majoneesin korvaa raikkaalla tuorejuustolla, vanha kunnon voileipäkakku saa kevyen sävyn, vinkkaa leivontabloggaaja Taru Vihavainen.

Elina Teerijoki

Voileipäkakku komistaa kahvipöytää edelleen monessa perhejuhlassa.

Nuoretkin toivovat niitä omiin juhliinsa, tietää bloggaaja, leivontayrittäjä Taru Vihavainen.

– Itse ihastuin voileipäkakkuihin, kun löysin tuorejuustopohjaiset täytteet. Ranskankermalla notkistettu tuorejuusto on raikas vaihtoehto etenkin, jos seassa on tuoretta vihannesta kuten kurkkua tai paprikaa. Meillä kotona voileipäkakkutäytteitä tehdään myös tavallisiksi leivänpäällisiksi, Vihavainen kertoo.

”Kakun runsas koristelu korvaa salaatin.”

Kun Vihavaiselta tilataan voileipäkakkuja, moni toivoo muutokakkua. Yksi kysytyimmistä on sydämen mallinen kakku, joka on herättänyt ihastusta myös hänen blogissaan.

– Vaikka maku ja rakenne on sama kuin perinteisissä

voileipäkakuissa, uusi muoto tuo kakun tähän päivään. Sydämiä halutaan etenkin ristiäiskakuiksi.

Kokonaan uudenlainen rakenne taas on hyydytetyssä voileipäkakussa, joka rakennetaan irtopohjavuo-kaan juustokakun tavoin. Alle tulee leipärouhepohja, päälle hyydytetään kerros vain yhdenlaista täytettä.

Muhkea salaattikoristelu kakun pinnalla on näyttävä ja korvaa samalla erillisen salaatin. Perinteiset kinkkurullakoristeet voi jättää väliin, jos ne tuntuvat liian retroilta.

– Kinkusta saa toki helposti näprätyksi ruusukkeita ja muita koristeita salaatin joukkoon, Vihavainen sanoo.

Tuorejuustosta voi tehdä myös pursotettuja koristeita.

Tuorejuusto vatkaautuu yhdessä kerman kanssa sähkövatkaimella, ei ihan kermavaahdon tyyppiseksi, mutta selvästi vaahtomaiseksi, pursotettavaksi massaksi.

Makuyhdistelmistä fetatomaattikakku tsatsikihenkisellä kastikkeella on nyt

suosittu.

Jos kaipaa vaihtelua klas-sisten kinkku- ja lohikak-kujen rinnalle, voi rakentaa myös texmex-henkisen kakun käyttämällä täytteissä guacamolea ja kanaa.

Voileipäkakkujen tekemistä ei Vihavaisen mukaan kannata pelätä, sillä se ei ole vaikeaa eikä edes kovin työlästä. Täytteet ja murupohjat syntyvät helposti monitoimikoneen leikkuuterällä.

Jos koossa ja muodossa pysyminen huolettaa, kakun voi rakentaa esimerkiksi kelmulla vuorattuun leipävuokaan tai suureen pakasterasiaan. Kelmun avulla kakku on helppo kumota kokonaisuus ulos vuoasta.

Pullahiiren leivontanurkka
www.pullahiiri.com



Kun vieraita on paljon

- Tee monta pientä kakkua mieluummin kuin yksi suuri, ettei kakku ole pitkään pöydällä lämpimässä.
- Voit tehdä voileipäkakun suurena vaikkapa uunipellin kokoiseen vuokaan ja leikata sen neljään osaan, jotka koristelet erikseen.
- Jos teet kaksi erilaista kakkua, valitse riittävän erilaiset täytteet.
- Esimerkiksi tämän jutun sydänekakusta ylijääneet reunapalat voi hyödyntää hyydytetyn kakun pohjassa.
- Jos vieraisa on erikoisruokavaliota noudattavia, voi kakun toteuttaa laktoosittomana tai gluteenittomana myös koko juhlayöle.

Kokeile kotona sydämellistä kalavoileipäkakkua

Pohja:

1 pkt (noin 700 g)
ruispaahtoleipää
2–2 1/2 dl sitruunavettä
kostutukseen
Täyte 1
250 g lämminsavulohta
300 g maustamatonta tuorejuustoa
200 g ranskankermaa
tuoretta tilliä
valkopippuria, suolaa
Täyte 2
1 kananmuna
150 g ranskankermaa
100 g maustamatonta tuorejuustoa
100 g raejuustoa
tuoretta tilliä

valkopippuria, suolaa
Kuorrute:
200 g ranskankermaa
2 dl vispikermaa
Koristeeksi:
lämminsavulohta
kirsikkatomaatteja
salaattia tai herneenversoja
tuoretta tilliä

Vuoraa kahvikakkuvuoka (noin 2,5 litraa) sisäpuolelta tuorekelmulla, jotta valmiin voileipäkakun saa kumottua vuoasta pois.

Valmista täytteet. Pane ensimmäisen täytteen ainekset leikkuuterällä varus-

tettuun monitoimikoneeseen ja pyöräytä ne hyvin sekaisin.

Siirrä se toiseen kulhoon odottamaan ja valmista toinen täyte.

Pane kananmuna, ranskankerma, tuorejuusto, tilli, valkopippuri ja suola monitoimikoneeseen. Sekoita massa tasaiseksi. Lisää lopuksi raejuusto ja sekoita vielä varovasti.

Leikkaa leipien reunat pois. Leikkaa leivistä sopivia paloja kerrokseksi vuoan pohjalle.

Kostuta leivät pullasudilla ja levitä päälle noin puolet

kalatäytteestä. Levitä uusi leipäkerros, kostuta ja levitä päälle kananmunatäyte.

Levitä seuraava leipäkerros, kostuta ja levitä loppu kalatäyte.

Levitä vielä yksi leipäkerros, kostuta leivät ja suojaa kakku kelmulla tai foliolla. Pane kakun päälle kevyt paino ja anna maustua jääkaapissa yön yli.

Kumoa kakku seuraavana päivänä tarjoiluastialle. Mittaa kulhoon ranskankerma ja vispikerma. Vatkaa seos vaahdoksi. Levitä ranskakermaseos kakun päälle ja koristele haluamal-

lasi tavalla. Voit myös pursottaa kuorrutetta kakun reunaan.

Huom! Leivän menekkiin vaikuttaa vuoan muoto ja koko, joten leipää voi kulua vähemmänkin. Jos et omista monitoimikonetta, voit pilkkoa raaka-aineet myös myös käsin.

Resepti: Taru Vihavainen

► VIIKON KEITTORUOKA



Kurkku-avokadokeitto

1 kurkku (noin 400 g)
 2 kypsää avokadoa
 puolikas purjoa
 2 rkl oliivi- tai rypsiöljyä
 5 dl vettä
 1,5 rkl kasvisfondia
 mustapippuria myllystä
 1 dl ruokakermaa
 2–3 rkl tuoretta, hienonnettua sitruunamelissaa tai minttua (riipaus suolaa tai pieni pala sinihomejuustoa murusina)
Pinnalle: tuoreita herneenversoja tai ituja tai yrtinoksia

Halkaise huuhdottu kurkku pitkittäin, leikkaa neljään osaan ja edelleen paloiksi.

Puolita avokadot, poista siemenet, kuori ja paloittele. Viipaloi huuhdottu purjosipulin puolikas.

Kuumenna paksupohjaisessa kattilassa tilkka öljyä ja kuullota ensin purjoviipaleita ja sitten kurkkupaloja muutaman minuutin ajan. Lisää avokadopalaset, vesi ja kasvisfondi. Keitä viitisen minuuttia.

Soseuta keitto sauvasekoittimella ja mausta mustapipurilla. Lisää kerma, kuumenna ja mausta vielä lopuksi tuoreyrteillä.

Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa tai sinihomejuustomursia.

Annostele ja korista keitot herneenversoin, iduin tai yrtinoksin.

Vinkki: Voit tarjota lisänä pieniä ruisleipäsiä, jotka on päällystetty kypsillä perunaviipaleilla ja savukalalla tai mädillä.

Resepti: Kotimaiset Kasvikset ry



Hävikki herkuksi: maustetut krutongit

RUOKA Sarjassa vinkataan, kuinka ruuantähteet voi ottaa hyötykäyttöön. Edelliset osat löydät verkosta.

Elina Teerijoki

Vaaleipäkakun testosta jää usein yli leivän kuoria ja nurkkapaloja.

Niistä voi jaloistaa krutonkeja vaikkapa maustamalla eri tavoin erilaisiin

tarpeisiin: krutongit ovat caesar-salaatin tärkeä aines-

osa, ja niillä saa ruokaisuutta sosekeittoihin.

Krutongit tehdään yleensä vaaleasta leivästä, mutta myös tumma leipä on maustusta esimerkiksi valkosipuliöljyssä paistettuna.

Krutonkien paistamisessa voi hyödyntää valmiiksi maustettuja öljyjä kuten aurinkokuivattujen tomaattien säilöntäöljyä.

Jos kuoripalat ovat pitkiä suikaleita, ne voi paistaa myös sellaisinaan ja käyttää dippipaloina.

Krutongit säilyvät kuivassa paikassa pitkään.

Krutongit

3–4 dl leipäpaloja kuutioina tai ohuina suikaleina
 3 rkl oliiviöljyä
 haluamiasi mausteita,

esimerkiksi murskattua valkosipulia, yrttejä veitsenkärjellinen suolaa

Paloittele leivät suurin piirtein saman kokoisiksi kuutioiksi.

Kuumenna öljy pinnoitella paistinpannulla.

Lisää öljyyn haluamiasi mausteita ja paista noin minuutin ajan, jotta maku

irtoaa öljyyn.

Lisää krutongit ja paista keskilämmöllä välillä sekoitellen, kunnes krutongit ovat kullanruskeita ja rapeita.

Sirottele valmiiden krutonkien päälle hiukan suolaa – sitä ei tarvita paljon, koska leivissä on suolaa jo valmiiksi.

Sushia silakasta? Kyllä onnistuu

Silakkasushi – makirullat silakasta

sushiriisi:

4 dl sushi-tai puuroriisiä

5 dl vettä

3 rkl riisiviinietikkaa

2,5 rkl sokeria

2 tl suolaa

sushirulliin:

200 g marinoituja,

nahattomia silakkafileitä

4–5 kpl nori-leväarkkeja

0,5 kurkkua

paprikaa

wasabi-tahnaa

tarjoiluun soijakastiketta

Silakkafileiden marinointi: Sekoita 2 dl vettä, 1 dl etikkaa ja 2 tl suolaa kunnes suola liukenee. Laita nahattomat silakkafileet liemeen.

Peitä astia kelmulla ja laita se jääkaappiin 2–4 tunniksi marinoitumaan.

Sushien teko: Huuhtelee riisiä juoksevassa vedessä niin kauan, että vesi on täysin kirkasta.

Laita riisi kylmään veteen ja anna seistä noin 10 min.

Huuhtelee riisi ja laita se kattilaan kylmän veden kanssa. Anna riisin kiehua,

kunnes kaikki vesi on imeytynyt.

Anna riisin seistä kattilassa kannan alla noin 10 minuuttia.

Sekoita suola, sokeri ja riisiviinietikka. Levitä riisi pellille tai tarjottimelle leivinpaperin päälle ja pirsko-ta riisiviinietikkaseos riisin päälle.

Levitä työpöydälle bambusta valmistettu sushimat-to.

Aseta nori-leväarkki matolle. Kostuta kädet vedellä ja painele noin puolen sentin kerros jäähtynyttä sus-

hiriisiä leväarkille siten, että kumpaankin päähän jää noin 2 cm levyinen reuna leväarkkia näkyviin.

Sipaise keskelle levyä pöykittain wasabitahnaa (jos et ole tehnyt sushia aiemmin, muistathan, että tahna on erittäin voimakkaan makuista).

Levitä wasabin päälle silakkafileet ja pitkä kurkkuviipale.

Tue täytettä kevyesti sormillasi ja taita bambumattoa apuna käyttäen leväarkin ilman täytettä olevat päät vastakkain ja muotoile

sushi edelleen bambumattoa apuna käyttäen tiukaksi rullaksi.

Tee valmiiksi kaikki rullat ja leikkaa ne parin sentin paksuisiksi viipaleiksi. Voit sipaista wasabitahnaa myös koristeeksi.

Makirullien täyteenä voit käyttää myös kylmäsavustettua silakkaa, paprikaa, maustamatonta tuorejuustoa ja rucolaa.

Resepti: Pro Kala



Näin löydät keittiöstä kaiken tarpeellisen

ASUMINEN Aira Kuvaja kertoo, mitä keittiöön kannatta hankkia.

Heli Koivuniemi
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtymä.fi

Keittiössä tarvitaan monenlaisia ruuanvalmistusvälineitä ja astioita.

Varustustaso riippuu kokeista, mutta pienelläkin astiastolla tulee alussa hyvin toimeen, uskoo Kotitalousopettajien liiton toiminnanjohtaja **Aira Kuvaja**.

Hänestä jokaisen olisi hyvä pohtia, mitä keittiöönsä todella tarvitsee.

Yksi tulee toimeen parilla kolmella lautasella, toinen tarvitsee puoli tusinaa. Yhden tai kahden hengen kotitalous pärjää melko pienellä astiastolla. Juhlia varten astioita voi lainata ystäviltä tai käyttää kerta-käyttöastioita.

Aivan minimissä

Kuvaja ei keittiön varustusta kuitenkaan pitäisi.

Hänestä esimerkiksi viinilasit kuuluvat jo keittiön peruskalustoon.

Kokemuksesta Kuvaja tietää, että pieneenkin asuntoon mahtuu parhailaan useampi vieras.

– Asuin itse 38 neliön yksiosässä kämppikseni kanssa, ja meillä oli välillä jopa 30 henkilöä vieraana.

Mutta mistä keittiövälinekartoitusta kannattaa aloittaa?

Hankintojaan voi porrastaa ja aloittaa välttämättömistä.

– Astioita voi pyytää lahjaksi, ja niitä voi kerätä vähitellen.

Toinen vaihtoehto on Ikea, kirpputorit ja huuto-kaupat, joista saa astioita ja pienkoneita hankittua edullisesti.

Kuvaja muistuttaa, ettei koko astiaston välttämättä tarvitse olla samaa sarjaa.

– Hauska idea on hankkia mökille, miksei kotiin-kin, erilaisia kuppeja ja yhdistää ne.

Pelkistetyt astiat hankkivat voi myös tuunata astiastoaan.

– Omat poikani tekivät posliinille tarkoitettua värikynillä isovanhemmilleen muumimukit, joissa muumipappa kalasti.

Yksi väline, josta Kuvaja ei tinkisi, on kokki-veitsi. – Laadukkaalla kokki-veitsellä

pärjää pitkälle.

Vaikka keittiön kaapit saattavat aluksi vaikuttaa tyhjältä, hyvin pian huomaa niiden käyneen ahtaaksi.

Kun miettii välineille oikeita paikkoja, yksi vinkki on ripustaa kattilat ja paistinpannut koukkuihin. Muuten Kuvaja ei suosisi muodikkaita avohyllyjä.

– Rasvapölyn poistaminen on työläs ja ikävä homma.

Vuosien kuluessa

itse hankitut tai lahjaksi saadut kodinkoneet hän suosittelee kaivamaan kaapinperukoilta.

Vohvelirauta, leipä- ja jäätelökone kannattaa ottaa reippaasti käyttöön.

– Vohveliraudalla voi paahtaa leivät ja valmistaa maustavat

toastit tai kerrosleivät. Itse tehty jäätelö esimerkiksi kookosmaidosta on herkullinen jälkiruoka juhlapyhinä, eikä mikään voita itse tehtyjä leipiä. Se, että koneet joskus olivat muotia, ei tee niistä

nyt käyttökelvottomia.

Jos tila käy aina vain ahtaammaksi, on edessä vain yksi keino.

– Siivoaminenhan on sisustusneuvojen paras vinkki. Eli siitä kannattaa aloittaa.

Osan keittiövälineistä voi Kuvajasta käyttää useamman eri tarkoitukseen.

– Keraaminen piirakavuoka toimii hyvin uuni- vuokana esimerkiksi kananpaloille.

Mikroaaltouunia ei välttämättä tarvitse, koska uunilla ja hellallakin lämmittäminen onnistuu.

– Jos mikroaaltouuni jo on, siinä on hyvä nostattaa hiivataikinat.

Kun mikron oven laittaa kiinni ja liinan kulhon päälle, saa taikina nousta rauhassa vedottomassa paikassa.

Vedenkeitin ja kahvinkeitin hankintaakin voi harkita oman käyttötarpeensa mukaan.

– Veden voi kiehauttaa liedellä ja kahvinkeitintä on turha ostaa vieraita varten.

Erikoiskahveja varten Kuvaja ei välttämättä hankkisi espressokeitintä tai kapselikonetta.

– Perinteisellä liedellä käytettävällä mutteripanulla saa yhä parhaimmat kahvit.

- Astiat**
- 4–6...
 - matalaa ruokalautasta
 - syvää ruokalautasta
 - pikkulautasta
 - viinilasia
 - mukeja
 - juomalaseja



- isompi kulho
- kannu vedelle tai mehulle
- pikkulusikoita
- ruokalusikoita
- ruokahaarukoita
- ruokaveitsiä
- keittokauha
- salaattiotimet (pärjää parilla ruokalusikallakin)

Työvälineet

- iso leikkuulauta
- laadukas kokki-veitsi (aaltoteräinen veitsi)
- kuorimaveitsi
- juuresharja
- keittiösakset
- juustohöylä
- raastinrauta
- vispilä
- 1–2 paistinlastaa
- isompi siivilä
- mittasarja
- pullonavaaja
- tölkinavaaja
- reilumpi kattila
- pinnoitettu paistinpannu
- uunivuoka tai keraaminen piirakkavuoka
- patalaput



Kotitalouskoneet

- Nykyisin miltei kaikkiin asuntoihin kuuluu jo perusvarustuksena liesi, uuni, jääkaappi. Usein myös pakastin tai pakastinlokero.
- (kahvinkeitin)
- (vedenkeitin)
- (mikroaaltouuni)
- sauvasekoitin
- sähkövatkain, jos leipoo paljon

Lähde: Aira Kuvaja

Vinkkejä omaan kotiin muuttavalle

- Aloita välttämättömien tavaroiden kerääminen ajoissa. Pyydä esimerkiksi lahjaksi kodin tavaroita.
- Kerää sukulaisilta heille tarpeettomia, käyttökelpoisia tavaroita. Muista mummun vintit.
- Hyödynnä kirppiksia, nettitoreja, kierrätyskeskuksia.
- Opettele valmistamaan ruokaa.
- Huolla kodin tavaroita ja laitteita ja opettele tekemään pieniä kodin huoltotöitä.
- Suunnittele rahankäyttöäsi ja hoida sopimukset kuntoon.
- Satsaa kunnon siivousvälineisiin ja oikeisiin aineisiin, niin siivous sujuu helpommin.

Lähde: Martat



Pöytäliinat ja lautasliinat viimeistelevät kattauksen

Heli Koivuniemi

Pöydän kattaukseen kannattaa välillä myös panostaa. Kodikkaan tunnelman keittiöön tuovat pöytäliinat, tabletit ja lautasliinat.

Lasten ollessa pieniä Aira Kuvaja kertoo käyttäneensä ruokapöydällä vahaliinaa.

– Vahaliina on helppo

pyyhkiä, ja sillä saa kotoisan tunnelman aikaiseksi.

Juhlavampaan kattaukseen Kuvaja hankkisi lautasliinat.

– Paperiset lautasliinat ovat kertakäyttökulttuurista, jota en kehottaisi suosimaan.

Hän neuvookin hankkimaan kotiin kankaaiset lau-



tasliinat. Niillä kattaukseen saa aitoa ja tyylikästä vanhanajan tunnelmaa.

– Keittiön sisustuksessa ja kattauksessa suositaankin nyt vanhaa, kestävästi kehitä suositavaa tyyliä.

Pienet asiat, kuten lautasliinat ja kukat, tekevät kattauksesta heti juhlan.

Etikka on monipuolinen kodin puhdistusaine

Etikka on vanha ja mainio puhdistusaine, joka soveltuu mitä moninaisimpiin käyttökohteisiin. Sitä voi jopa pitää yleispuhdistusaineena. Lisäksi etikka on turvallinen ja ympäristöystävällinen.

Etikalla voit poistaa kalkkijäänteitä, pehmentää kuituja, poistaa hajuja, karkottaa kärpäsiä ja tappaa bakteereja. Tärkeintä on, että etikka hajoaa nopeasti, eikä siitä jää jäämiä luontoon kuten useimmista puhdistusaineista.

Älä käytä etikkaa kuitenkaan alumiinin, marmorin, kalkkikiven tai vanhan emaliaaltaan puhdistukseen, sillä happamuus voi syövyttää huokoisia pintoja.

Etikka poistaa kuulakärki- ja liimatahrat puupinnoilta

Etikkaisella pyyhkeellä hankaamalla voit poistaa esimerkiksi kuulakärkikynän jäljet puupinnoilta tai liimatahrat pöydältä. Etikka tehoaa myös kahvipannun ruskeisiin tahroihin.

Pakastimen hajut pois

Kiehauta 1 dl vettä ja 1 dl etikkaa, älä keitä. Kaada etikkavesi laakeaan astiaan ja pane astia pakastimeen. Anna vaikuttaa yön yli. Etikkavesi poistaa tunkkaisen hajun pakastimesta, eikä sinun tarvitse sulattaa pakastinta.

Pesukoneen kalkkijäämille kyytiä

Pesukoneen kalkkijäämät saat poistettua, kun kaadat koneeseen 4 litraa etikkavettä (1 osa etikkaa ja 2 osaa vettä) ja pyörität valkopesuohjelman.

Valuta kahvinkeitTIMEN läpi etikkaa

Kaada keittimeen 5 dl väkiviinaetikkaa ja saman verran vettä. Käynnistä keitin, ja kun puolet säiliöstä on valunut, katkaise virta. Puolen tunnin kuluttua käynnistä keitin uudelleen. Huuhtelee keitin etikkakäsittelyn jälkeen keittämällä kaksi pannullista puhdasta vettä.

Etikka-suolavesi poistaa kattiloiden pInttymät

Keitä kattilassa 2 osaa etikkaa ja 1 osa vettä. Lisää 1 tl suolaa. Anna seistä yön yli.

Juomalasit kirkastuvat etikkavedessä

Huuhtelee lasit etikkavedessä, jolloin lasit kirkastuvat, eikä niihin jää jälkiä vedestä, vaikka ne kuivuvat itseksseen. Voit käyttää etikkaa myös astianpesukoneen huuhteluaineena. Seos: 1 osa etikkaa ja kaksi osaa vettä.

Etikka sitoo värin vaatteisiin

Lisää pesuveteen 1 tl etikkaa 10 litraan vettä sitomaan värejä. Jos vaatteista lähtee vielä huuhteluvaiheessa värejä, voit lisätä etikkaa vähän huuhteluveeenkin.

Lähde: Rajamäen

Varmista, että pesuväline ulottuu ikkunan nurkkiin

Ikkunan pesuvälineen tärkein ominaisuus on, että ulotut sillä hyvin ikkunan ylärajaankin saakka. Suuria ikkunoita pestäessä pesimenkin olisi hyvä olla leveä. Pienempiin ikkunoihin tarvitset silloin oman pesimen. Varrellisella pesimellä säästät hartiointasi ja niskaasi. Pesinosa on usein päällystetty pehmeällä, nukkapintaisella kankaalla.

Käytä kuivaukseen nukkaamatonta liinaa

Oman kuivaimen voi valmistaa kiinnittämällä kuivauslastan harjanvarteen. Kuivauksessa on hyvä olla apuna myös nukkaamaton liina. Mikrokuituliina ei nukkaa ja on kätevä käyttää, kunhan huolehdit, että se ei ole liian kostea.

Ikkunan koko vaikuttaa lastan valintaan

Ikkunalastojen laatu vaihtelee huomattavasti. Panosta laadukkaaseen, riittävän isoon lastaan. Jos ikkunoissa on pieniä ruutua, tarvitset myös pienempikokoisen lastan. Kuivaa lasta jokaisen vetokerran välissä. Käytä kuivaukseen lakanakangaspalaa tai astiapyyhettä.

Sanomalehdellä saat kirkasta jälkeä

Sanomalehti on vanha, ihmeellinen tapa kuivata pesuvesi ikkunasta. Ikkunaa hangataan sanomalehdellä niin kauan, että se on täysin kuiva. Jälki on erittäin hyvä. Pyyhi pinta huolellisesti, ettet sotke karmeja tai muita paikkoja sanomalehtimusteella. Jos karmeissa on tiivis, liukas pinnoite, saat sanomalehtimusteen yleensä pois pyyhkimällä sen kostella rätillä.

Suodatinpussilla kuivaat ikkunan reunat näppärästi

KahvinkeitTIMEN suodatinpussi on kätevä ikkunoiden reunojen kuivauksessa. Suodatinpussi toimii mikrokuituliinan tavoin eikä päästä väreä samalla tavalla kuin sanomalehti. Laita käsi suodatinpussin sisään kuin hanskaan ja pyyhi kosteat ikkunan pielet.

Sekoita tiskipesuaineen joukkoon etikkaa

Ikkunanpesuun sopivia aineita on paljon. Varmaankin yleisin ikkunanpesuaine kodeissa on tiskiaine. Tiskiaineeseen jotkut sekoittavat lisäksi vähän etikkaa. Voit käyttää myös veden ja etikan yhdistelmää. Pesuaine on hyvä laimentaa etukäteen. Näin varmistat, ettei pesuainetta tule veteen liikaa. Laita laimennettu pesuvesi suihkepulloon. Suihkepullossa olevalla laimennetulla vedellä voit pestä myös esimerkiksi silmälasit. Näin ainetta ei tule annosteltua liikaa.

Etikka sopii huuhteluun ja pesuun

Laimeaa etikkavettä voit käyttää ikkunan pesussa huuhteluaineena. Toki voit käyttää etikkaa myös pesuaineen seassa.

Näillä nikseillä ikkunanpesu sujuu

ASUMINEN Kokosimme parhaat niksit yhteen. hankkia.

Sinolilla ja Lasolilla voit pestä kylmälläkin ilmalla

Sinoli tai Lasoli irrottavat tehokkaasti ikkunan pinnassa olevat rasvat. Niillä puhdistat myös helposti tupakan ruskeaksi värjäämät pinnat. Sinolin ja Lasolin etuna on myös, että ne lisäävät pesuveden pakkasensietokykyä. Niitä käyttämällä voit aloittaa ikkunanpesun jo aikaisemmin keväällä, koska pesu onnistuu tavallista kylmemmällä ilmalla.

Tiskikoneen pesuaine poistaa sitkeät liat

Jos lasipinnalla on erittäin sitkeää likaa, kokeile sen poistamiseen tiskikoneen pesuainetta. Se on erittäin ärhäkkä aine, joka ärsyttää ihoa. Käytä sen kanssa ehdottomasti suojakäsineitä.

Tuulilasin pesuneste sopii myös ikkunoihin

Auton tuulilasin pesunestettä voit käyttää myös ikkunanpesuun. Sopiva laimennusuhde on korkillinen pesunestettä ämpärilliseen vettä. Jos laimennat ainetta riittävästi, sinun ei tarvitse välttämättä huuhdella ikkunan pintaa erikseen.

Aloita peseminen nurkista

Pese aluksi nurkat, reunat ja ikkunanpuitteet. Näin varmistat, ettei niiden lika sotke ikkunaa. Aloita ikkunalasin pesu lasin yläosasta.

Pese samalla myös ikkunoiden karmit

Kun peset ikkunat pesuaineella, pese samalla myös ikkunan karmit. Pese ensin ikkunan pinta märällä, pesuaineveteen kostutetulla rätillä. Kuivaa sen jälkeen ikkuna lastalla. Kuivaa lasta jokaisen vedon jälkeen pyyhkeellä tai vanhalla lakananpalalla. Näin varmistat, että ikkunaan ei tule raitoja.

Ota avuksi ammattilainen jos...

Ammattilaisten käyttäminen ikkunanpesun apuna on järkevää, kun ikkunat sijaitsevat vaikeissa paikoissa tai ikkunat ovat normaalia korkeammat. Ammattilaisten veloittamat tuntihinnat eivät ole kovinkaan korkeita. Heiltä työ sujuu nopeasti.

► NIKSIT

Näillä tuotteilla ammattilainen meikkaisi eri-ikäiset naiset:

Parikymppinen: kevyt luonnollinen meikki

- kevyt värivoide tai BB-voide
- huulten rajausta ja kevyt huulikiilto
- helmiäisluomivärit
- kevyt silmien rajausta esimerkiksi luomivärillä paksun rajausvärin sijaan



Nelikymppinen:

- peittävä värivoide tai CC-voide
- värivirheiden korjaus korjausväreillä
- täyteläiset värit
- varjostus ja poskipuna poskille
- tumma rajausta silmiin



Kuusikymppinen:

- peittävä värivoide tai DD-voide
- värivirheiden korjaus korjausväreillä
- ripsivärin sijaan tummempi häivytetty rajausta, jos ripsiväri tahtoo helposti levitä
- vältä helmiäisluomiväriä
- käytä kirkkaita selkeitä värejä



Vinkit antoi Ansu Malinen

Yleisimmät virheet juhrameikissä ovat samat kuin normaalissakin meikissä

Valitaan väärä meikkivoiteen sävy, ja sopimattomat luomivärit. Helmiäisluomivärit iäkkäällä iholla (kimalteen variseminen ryppyihin saa rypyt loistamaan entistä syvempinä). Huolittelemattomat kulmat. Haalea huulipuna ilman rajausta. Liika ripsivärin käyttö.

Listan laati Ansu Malinen



Näin pysyt juhlissa kauniina koko päivän

KESÄJUHLAT Kuinka taiotaan meikki, joka kestää kauniina koko päivän ja näyttää hyvältä vielä onnenkyöneiden ja helteen tai vaikkapa häävalssin nostattaman hien jälkeen?

Teija Varis
teija.varis@lehtiyhtyma.fi

Miten meikin saa kestämään koko päivän? Tuttu kysymys, mutta niin on tuttu myös vastaus: kestävän ja kauniin juhrameikin valmistelu lähtee huolellisesta ihonhoidosta.

Jos iho on jo valmiiksi hyvässä kunnossa, voi juhlapäivään valmistautumisen jättää samalle tai juhla edeltävälle viikolle, ihonhoito- ja kauneustuotteiden maahantuoja, yrittäjä ja erikoiskosmetologi Ansu Malinen tietää. Ihonhoidon abc on sekini yksinkertainen: – Iho puhdistetaan päivittäin puhdistustuotteella

ja pyyhitään kasvovedellä ennen tehoaineita, kuten ampulleja, tippoja ja seerumia.

Niiden jälkeen iholle levitetään kosteusvoide, ja kerran tai kaksi viikossa kannattaa suorittaa ihon kuorinta ja naamio.

Juhlaan voi virittäytyä myös kosmetologilla. Erilaiset hoidot kohentavat oloa ennen juhlaa, varsinkin, jos kasvoissa on isompia haasteita.

Silloin kosmetologin puoleen kannattaa kääntyä jo muutamaa kuukautta ennen h-hetkeä, Malinen sanoo.

– Näin ehditään laatia hoitosuunnitelma, jolla ihon epätasapainoa saadaan korjattua, Malinen opastaa.

”Juhlameikissä voi käyttää paljon tuotteita – mutta hyvällä pohjustuksella-kin pärjää.”

Itse juhrameikki onnistuu kotikonstein tai ammattilaisen kanssa.

Ammattilainen suunnittelee meikin yhdessä asiakkaan kanssa.

Niksit sopivat myös kotimeikkaajalle: millainen on juhlan luonne, juhla-asu ja kampausta, entä omat meikkaustavat ja toiveet.

– Tämän jälkeen meikin suunnittelu etenee asiakkaan ihon värin ja hänelle sopivien meikkivärien tut-

kimisella. Myös ihon kunto erityispiirteineen ja ikäntymisen merkkeineen kar-toitetaan.

Ammattilaisen mukaan kestävän juhrameikin salaisuus piilee huolellisessa pohjustuksessa sekä tuotteissa, joissa on runsaasti pigmenttiä ja pitoa.

– Juhlameikin a ja o ovat edelleen hyvät pohjatuotteet, jotka kiinnitetään irtopuuterilla, Malinen muistuttaa.

Yleensä juhrameikki sisältää meikkivoiteen, korjausvärit, puuteria, poskipunaa, kulmakarvojen värjäyksen ja muotoilun, luomivärit, silmien rajauksen, vedenkestävän ripsivärin (usein myös ripsienpidennyksen, ripsientuuhennuksen tai volyyimiripset), huulten ra-

jauksen ja huulipunan, Malinen luettelee.

– Mutta ellei asiakas ole tottunut meikkaamiseen, ei huolellisen pohjustuksen jälkeen välttämättä tarvita paljoakaan meikkiä, hän huomauttaa.

Koska kestävä ja kaunis juhrameikki on olennainen osa onnistunutta juhlapäivää, varsinkin juhlien sankari pääsee usein helpoimmalla, jos antaa ammattilaisen hoitaa meikin, Malinen tietää.

– Juhlapäivänä on aina hässäkkää ja oma laittautuminen saattaa jäädä vähemmälle varsinkin lapsiperheissä. Kiireessä meikki ja usein myös kampausta epäonnistuvat ja korjaamiseen menee aikaa ja juhlatuuli.

Juhlien pukukoodi hukassa? Lue tästä perusohjeet

Apua, mitä pukukoodi sanoo kesäjuhlista? Saako laittaa hansikkaat ja pitääkö olla solmio?

Vaikka pukukoodit ovat nykyisin joustavia, kokosimme tähän perinteiset perhejuhlien etikettiohjeet tekstiili- ja muotialojen liiton sivuilta.

Katso lisää täältä <http://www.teja.fi/pukeutuminen/37.html>

Syntymäpäivät

Tasakymmeniä vuosia täyttävän päivänsankarin kunniaksi järjestetään usein vastaanotto työpaikalla, juhlahuoneistossa tai koto-

na.

Vieraat pukeutuvat vastaanotolle siistiin päiväasuun.

Jakkupuku on naisen varma valinta.

Kotelomekko lyhyen neuleen tai jakun kanssa sopii hyvin, eikä neuleyhdistelmäkään ole poissa laskuista. Juhlavat kengät ja laukku, koru tai huivi täydentävät asun vierailupuvuksi.

Miehet käyttävät tummaa pukua tai arkipukua.

Päivänsankari pukeutuu juhlovasti oman tyyliinsä mukaan. Kenkien on syytä olla mukavat, koska juhlinnan kohde joutuu seiso-

maan pitkään.

Syntymäpäiviin voi liittää illalliset ravintolassa tai kotona. Jos ollaan kotona ja mukana on vain suvun omaa väkeä, pukeutuminen on juhlovaa mutta vapaata.

Jos järjestetään juhlaillalliset ravintolassa, kutsukortissa on hyvä mainita pukeutumiskoodi. Tumma puku tai smokki on paikallaan. Nainen pukeutuu etiketin mukaisesti miehen pukua vastaavaan asuun: vierailupukuun tai iltapukuun.

Häät

Naisvieraila on päivähäis-

sä vierailupuku, johon voi kernaasti kuulua hattu, haluttaessa hansikkaatkin. Iltahäihin naisvieraat pukeutuvat miehen puvun mukaan: lähisuvun naisilla on pitkä juhlapuku, muilla pitkä tai lyhyt iltapuku. Jos puku on avonainen, harteilla käytetään kirkossa huivia tai takkia.

Lapsilla on juhlapuvut ja -kengät.

Ylioppilasjuhl

Ylioppilaan äiti pukeutuu useimmiten jakkupukuun, mekkoon tai mekon ja jakun yhdistelmään. Kesäinen hattu juhlistaa asun,

mutta ei ole välttämätön. Äiti käyttää yleensä myös rintaan kiinnitettävää lyyraa.

Ylioppilaan isä pukeutuu vaaleaan tai tummaan kokopukuun.

Lähin suku sonnustautuu kesäisen juhlovasti.

Lapsivierailla lienee useimmiten yllä sama juhla-vaatekerta kuin koulun kevätjuhlassa.

Rippijuhl

Rippijuhlaan kutsutut vieraat pukeutuvat juhlovasti, esimerkiksi vierailupukuun. Tilaisuus on perinteikäs ja perustaltaan uskonnollinen,

joten hillitty linja on parempi kuin räiskyvät värit.

Juhlan päähenkilö pukeutuu kirkossa useimmiten albaan, joka jättää vain kengät näkyviin.

Kenkien tulee olla tilaisuuteen sopivat eikä lenkkitosseja pidä käyttää.

Alban alla olevat vaatteet voivat olla muodikkaat, mutta esimerkiksi

läpinäkyvä tai kimaltava asu ei ole paras mahdollinen valinta.

Tytöllä voi olla mekko tai vaikkapa ensimmäinen jakkupukunsa, pojalla voi olla kauluspaita ja housut tai mieluummin tumma puku

tai tumma irtotakki-housuyhdistelmä.

Koska rippijuhlissa otetaan paljon valokuvia, on siisti kampausta paikallaan. Voimakas meikki ei sovi juhlan luonteeseen.



Avoimet portit Kristiinankaupungissa

Suurenmoiseen suosioon ponkaissut AVOIMET PORTIT-kulttuuritapahtuma pihossa ja puutarhoissa saa odotettua jatkoa viehättävässä puutalokaupungissa Kristiinankaupungissa!

AVOIMET PORTIT järjestetään kesän kynnyksellä 14 - 15. kesäkuuta, jolloin Kristiinankaupunki houkuttelee kaikenikäisiä leppoisaan yhdessäoloon ja vierailemaan noin neljässäkymmenessä puutarhassa, jotka yleensä ovat porttien kätköissä. Tule ja inspiroidu! Tapaa innostavia ja vieraanvaraisia puutarhanomistajia pihoiheen -viimeistelyjä tai viehättäviä ja villisti kasvavia, kallioisia ja mäkisiä tai rannalle avautuvia puutarhoja

ruohomattoineen. Jokainen puutarha on uniikki omalla tavallaan. Avoimet Portit on tapahtuma, joka sopii koko perheelle.

Vuoden 2014 ohjelmasuunnittelussa on erityistä huomiota kiinnitetty lapsiin ja heille suunnattuun ohjelmatarjontaan. Tapahtuman ohjelman puitteissa järjestetään arpajaiset, jonka päävoittona on lasten teemavuonna leikkimökki Mollan. Leikkimökki on raken-

nettu historiallisista ja puutaloille tyypillisistä materiaaleista. Leikkimökki on paikallisen yhteistyön ja käsityötaidon näyte, jota on luotsannut huonekaluseppä/toimittaja Jim Björni yhteistyössä paikallisten yrittäjien sekä Avoimet Portit -projektin kanssa. Leikkimökki Mollan on Kauppatorilla 14 - 15.6 Avoimet Portit-tapahtumassa ja arvotaan arpajaisiin osallistuneiden kesken maanantaina 16.6.

Puutarhanomistajat, taiteilijat ja kulttuuritoimijat tarjoavat ruokaa ja kahvitarjoilujen sekä live-musiikin lisäksi monia huikeita yllätyksiä

puutarhassaan! Tämän lisäksi on tarjolla lasten kukkapuiston istutusta, Instawalk-valokuvakierros, iloista posetiivimusiikkia, lasten leikkiä ja keinupiha, muotokuvamaalausta ja maalausleikkejä lapsille, vanhan ajan askareita kokeiltavaksi, näytöksiä käten taidoista ja työpajoja, Tiukanjoen riippusillan käyttöön vihkiminen luontopolun varrella, leikkimökki- ja vanhojen leikkikalujen näyttely, kaupunkijuna-ajelua... ja ohjelmaa on mistä valita. Ennätysmäärä 57 käyntikohdetta! Esiintyjistä mainittakoon maineikas ja paljasjalkainen kristiinankaupunkilainen Sonja Lumme, joka

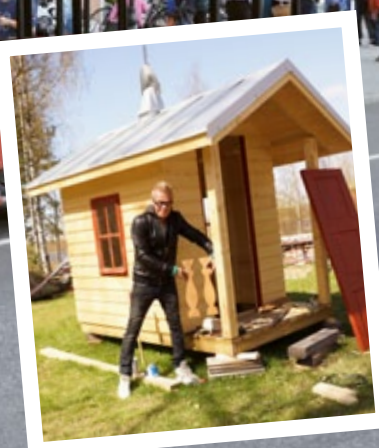
imi rakkauden puutarhanhoitoon jo äidinmaidossa. Kulttuuritalo Duxilla pidettävän puutarhaluennon aiheena on tänä vuonna Kotipihan kasvihuone. Lisäksi hän kertoo kasvihuoneen mahdollisuuksista ja istuttaa vuoden vihanneksia, erikoistomaatteja yksityispihan kasvihuoneeseen. Hän esiintyy tapahtuman pienoisuusmusikaalissa Vegeshow, jossa lapsille tehdään tutuksi kasviksia ja kasvun ihmettä. Tule nauttimaan kesän kukkaloistosta ja runsaasta ohjelmatarjonnasta, josta löytyy niin puutarhaan, kulttuuriin, rakennuksiin kuin vapaa-aikaankin liittyvää ohjelmaa!



info!

AVOIMET PORTIT - kulttuuritapahtuma pihossa ja puutarhoissa
15-16.6.2014 klo 10-18 Kristiinankaupungissa
Yhteydenotot:
Kulttuurisihteeri Riitta Raikio-Söderlund puh. 040 508 5230, riitta.raikio-soderlund@krs.fi
Kotisivu: www.kristiinankaupunki.fi/avoimetportit

ÖPPNA PORTAR - kulturevenemang på gårdar och i trädgårdar
15-16.6.2014 klo 10-18 i Kristinestad
Kontakt: Kultursekreterare Riitta Raikio-Söderlund tel. 040 508 5230, riitta.raikio-soderlund@krs.fi
Hemsida: www.kristiinankaupunki.fi/avoimetportit



Trevliga naturstigar

Dagen innan det varma sommarvädret i maj bytte om till kylig försommar med nordanvind och fallande temperatur passade jag på att besöka Kristinestad. På båda sidor om Norrfjärden, som delar staden i en nordlig och en sydlig del, finns var sin naturstig som är lättgångna och trevliga att bekanta sig med.

Text och foto:
Hans Hästbacka



Tegelbruksbackens naturstig, som finns på södra sidan av Norrfjärden, går genom lövrika lundområden med en yppig flora och gott om sjungande småfåglar. Strax i början har man ögonkontakt med Norrfjärden och sedan med Tjock å som sävlig och mörk rinner ut i fjärden.

I mitten av stigen öppnar sig landskapet i ett betat område, själva Tegelbruksbacken, för att sedan vika av norrut ner mot åns lövskogskantade stränder.

Dagen var solig och varm när jag tog an stigen. Sjungande rödvingetrast, trädgårs-sångare, svarthätta och lövsångare sjöng inne i skogen bredvid parkeringsplatsen. En kull nyss utflugna talgoxungar tiggde mat av stressade föräldrar – en mycket tidig kull denna märkliga och över lag varma vår.

Där stigen gick intill ån med endast ett galleri av strandträd ut mot ån hördes sävsångarens livliga och mångordiga sång. På andra sidan ån sjöng en sävsparv, enkelt och kortfattat som sävsparven gör. Bland uppväx-

ande vass, starr och säv blommade kabblekan i måttat solgult. Många plantor var i slutet av sin blomning eller hade blommat färdigt med kronbladen nyss fällda, medan ett fåtal plantor blommade på sitt bästa.

En bit längre fram längs stigen sjöng två rosenfinkar sina hejiga visor, en större hackspett satt och trummade på en torr asp-gren i kanten av den betade naturängen och nere vid ån hördes näktergalens smackningar och visslingar.

Det doftade gott från alla blommande häggar som skummade i vitt i skogsbrynen. Längs stigen löpte täta gula stråk av maskrosor med inslag av ljusrött från nyss utslagna skogslystar.

I fåragen, där fåren betar under sommaren, gömde sig en kornknarr bland gräs och örter. ”Crex-crex, crex-crex, crex-crex”, ljud kornknarrrens sång. Jag stannade en god stund för att lyssna till kornknarren, som var omöjlig att upptäcka i vegetationen. Den är en mästare på att gömma sig men avslöjar sig desto ljudligare.

Kornknarren är en fågel som hör till ett gammaldags kulturlandskap med betande



Efter Tegelbruksbacken möter en högstammig lövskog med ett markant inslag av aspar, där hackspettarna har sina bästa häckningsplatser.

djur på strandängar och vidsträckta ängsmarker där man skördade hö först i juli månad. På Tegelbruksbacken är kornknarren årsviss, men för övrigt är det ingen självklarhet att få höra kornknarren spela i odlingslandskapet.

Efter Tegelbruksbacken övergår stigen i en sand- och grusväg som leder genom en högstammig lövskog med ett markant inslag av asp bland de andra träden.

Markbotten lyste grön av skogsfräken, ormbunkar och liljekonvalj. Här och var skymtade de första utslagna konvaljblommorna – och längre fram längs vägen hade de allra första midsommarblomstren eller skogsnävorna slagit ut i blom. En mycket tidig inledning av blomningen hos de båda växterna, som normalt förknippas med blomningen under midsommaren.

Nere vid ån sjöng en näktergal så det



Naturstigen på södra sidan av Norrfjärden i Kristinestad går genom lövskogsbevuxen lundmark till Tegelbruksbackens öppna och fårbetade ängsmark.

i Kristinestad



Under asparna hade uppväxande liljekonvalj, skogsfräken och ormbunkar redan skapat täta gröna mattor.

ekade mellan stränderna. Bäst upplevar men näktergalssången i de ljusa sommarnätterna, då näktergalen dominerar stort med sin högljudda sång, men i början av säsongen sjunger näktergalen även på dagen.

En nybyggd bro, som kommer att invigas under veckoslutet ”De öppna portarnas dag” i Kristinestad i medlet av juni månad, välvde sig över ån. Staten har tidigare bytt till sig det värdefulla Norrjärds-området av staden med Forststyrelsen som förvaltare av området. Den senaste satsningen på området

är den nya bron, som kommer att länka samman båda naturstigarna.

Då kan man vandra genom hela området, från det lövskogsrika lundområdet på södra sidan till det granskogsdominerade området på norra sidan. Två områden med helt väsensskilda naturtyper, rika på sina egna karaktärsarter både när det gäller växter och fåglar.

På kvällen, när dagshettan hade förbytts till kvällssvalka – mycket tack vare den råa



Vid fågeltornet intill Norrfjärden börjar fjärdens norra naturstig som går genom grandomine-rad skog ner till Tjock å.



I medlet av juni månad invigs den nya bron som binder samman de båda naturstigarna och gör det möjligt för besökare att bekanta sig med hela området under en och samma vandring.

havsluft som drivit in över staden från havet – vandrade jag längs den norra naturstigen ner till ån. Naturstigen börjar vid ett fågeltorn, som står i kanten av Norrfjärden och som ger en god utsikt över det varierande våtmarksområdet som den innersta delen av Norrfjärden utvecklats till genom landhöjning, igenslamning och växtligheten som tagit området i besittning.

Sävsångare sjöng i vassarna, medan några dvärgmåsar jagade insekter över maderna. Dvärgmåsen liknar skrattmåsen, men är spensligare till byggnaden och har svart huvud i stället för brunt som skrattmåsen. Även dvärgmåsens sotsvarta vingundersidor och det kajliknande lätet skiljer den från skrattmåsen.

Till Norrfjärdens häckande fåglar hör bland annat både sångsvan och trana, grönbena och tofsvipa samt några andarter. Till de besökande fåglarna hör fiskgjusen som brukar fiska i fjärden och även havsörnen som kan överraska med fågeljakt eller fiske.

Att vandra den norra naturstigen i kvällen – efter den solvarma dagsvandringen längs den södra stigen – var kontrastrikt. Här i granskogen vandrar man in i en helt annan natur, där de kvällssjungande trastarna och rödhakarna tillsammans med flera gransångare sätter sin prägel på stämningen.

Mängder med död ved på marken under de höga träden skapar förutsättningar för många arter mossor, lavar, svampar och

skalbaggar som inte klarar sig i dagens om-skötta skogar och många planteringar. Över stora områden växer en matta av harsyra på marken med inslag av mera krävande arter, till exempel ormbär. Bitvis ger inslaget av lövträd såsom gråal, sälk och lönn en variation i barrskogen och i dälдер och ner mot ån till bryter lövträdslundar granskogen helt.

Nere vid ån och den grönmålade bron sjöng näktergalen in kvällen, med god konkurrens från en mästertligt flöjtande koltrast. Båda hör de till områdets karaktärsarter och skänker vandringarna längs naturstigarna en härlig stämning under junisommaren - fram till midsommaren då många näktergalar tystnar efter att ungarna har kläckts. Då kan koltrasten, som har en betydligt längre häckningstid med två eller tre kullar under våren och sommaren, ensam briljera och bära sommarstämningen vidare.

UUSIA ELÄMYKSIÄ METEORIIHELLÄ

Vaasan eteläpuolelta löytyy ainutlaatuinen luonnonilmiö, Söderfjärdenin ikivanha meteoriittikraatteri. Söderfjärden on yksi maapallon 184 törmäyskraatterista. Keskellä kraatteria sijaitsee vierailukeskus Meteoriihi, jossa kerrotaan paikan jännittävää historiaa.

Aurinkokunta Söderfjärdenillä on uusi nähtävyys Meteoriihen alueella. Kun aurinkokuntamme pienennetään kaksi miljardia kertaa, se mahtuu Söderfjärdenille. Meteoriihen vieressä pylvään nokassa loistaa 70 cm läpimittainen aurinko. Neptunus, kaukaisin planeetta, sijaitsee kaukana metsän reunassa yli 2 km päässä. Tässä mittakaavassa etäisyys auringosta on 75 m herneen kokoiseen maapalloon ja 389 m tennispallon kokoiseen Jupiteriin. Jokainen planeetta on asennettu pleksilasin sisään ja vieressä on infotaulu planeetasta.

Vierailija voi myös ilmaiseksi ladata ainutlaatuisen Aurinkokunta-sovelluksemme puhelimeensa tai tablettiinsa ja siten saada paljon lisätietoa avaruudesta. Lataa mobiilisovellus: www.meteoria.fi/app

Meteoriihen näyttelyn yleiset aukioloajat ovat kesän ja alkusyksyn aikana **sunnuntaisin klo 14-20 ja keskiviikkoisin klo 18-20**. Silloin järjestään opastetut kierrokset suomeksi, ruotsiksi tai englanniksi. Ryhmät voivat varata aikaa netissä: www.meteoria.fi – tai Vaasan matkailutoimiston kautta, puh.(06) 325 1145.

Syyspimeyden laskiessa Astronominen yhdistys Vaasan Andromeda taas avaa Meteoriihen observatorio. Alueen lintutorniin ja Aurinkokuntaan voi tutustua ympäri vuorokauden ja koko vuoden.

Kuuden vuoden aikana yli 50 000 kävijää sadasta maasta ovat vierailleet Meteoriihen alueella. Sundom bygdeförning (kyläyhdistys) tervehtii uusia vieraita Meteoriihelle kesän aikana.

Matts Andersén, teksti ja kuvat



Turun yliopiston geologian opiskelijat ja tutkijat olivat toukokuun alussa tutkimusmatkalla professori Matti Räsäsen johdolla. Mielenkiintoisia kiviä tutkittiin Meteoriihellä.



Pohjoismaiset energiatutkijat Meteoriihellä.

INTOPIUKEET JÄRJESTÄVÄT IMPROKOULUN LAPSILLE JA NUORILLE

Kesällä 2014 Improvisaatioteatteri Intopiukeet järjestää improvisaatiokoulutusta ala- ja yläkouluikäisille lapsille ja nuorille Vaasassa. Kolmen päivän Improkoulussa tutustutaan improvisaatioteatteriin ja lavalla olemiseen.

Improvisaatiokurssit järjestetään maanantaista keskiviikkoon 16. – 18. kesäkuuta. 9-12 -vuotiaiden kurssi on kello 9-12, 13-16-vuotiaiden kello 13 - 16. Paikkana on Taiteen perusopetus TaiKon, Kasarmi 11. Kurssimaksu on 20 euroa.

Improvisaatioteatteri on mainio keino monipuolistaa ja kehittää mielikuvitusta ja ilmaisutaitoja niin teatterin lavalla kuin elävässä elämässä. Tärkeintä improvisaatiossa on yhteistyö, kuunteleminen, hyväksyminen ja auttaminen sekä vahva läsnäolo jokaisessa hetkessä.

Improvisaatiossa mokaaminen on lahja ja mah-

dollisuus, taitojen lisääntyessä lasten ja nuorten itsetunto- ja luottamus kasvavat. Leikinomainen improvisatio tuo vaihtelua ja auttaa toimimaan ryhmässä.

Improvisaatioteatteri Intopiukeet ry. tekee kokoil- lan improvisaationäytelmiä ja keikkailee lyhyillä sketsityyppisillä improvisaatioilla. Intopiukeet tarjoaa myös korkeatasoista improvisatio- ja esiintymiskoulutusta nuorille ja aikuisille.

Intopiukeet-ryhmä on toiminut samalla kokoonpanolla vuodesta 2006 saakka aluksi Vaasan ylioppilasteatteri Rampin alaisuudessa. Kokoil- lan improvisoituja näytelmiä,

Ensi-iltoja, ryhmä on tehnyt jo viisi kautta.

Lisäksi ryhmä on vuosien aikana keikkaillut aktiivisesti lyhyen improvisaation formaatilla erilaisissa tilaisuuksissa, tehnyt mittatilauskeikkoja, esiintynyt festivaaleilla ja mm. voittanut harrastajateatterifestivaalin improvisaatiokilpailun. Tänä keväänä Intopiukeet on järjestänyt suuren suosion saavuttaneita Impro Cafe-iltoja.

Lisätietoja ja ilmoittautumiset kursseille osoitteeseen: intopiukeet@gmail.com Improkoulun mahdollistaa Etelä-Pohjanmaan Kulttuurirahaston apuraha.



Improkoulun vastuuhjaajat Jussi Sormunen ja Anne Tastula

Kuva: Janne Mällinen.

Säsongen har börjat - Finnish Tour 1

Första tävlingen på Finnish Tour för i år spelades 25-27.6 på Vanajanlinna – enligt många erkänd som den bästa banan i Finland. Jag hade inte spelat där tidigare men kunde redan på träningsdagen konstatera att det jag hört om banan stämde. Linna Golf är en tävlingsbana av hög kvalitet, både vad gäller längd, layout och kondition. Greenerna spelades inte så snabba som jag hade väntat mig men skicket på dem var, speciellt med tanke på årstiden, utomordentligt.

Jag inledde tävlingen bra

med 73 slag men var trots det inte högre placerad än 25:e. Detta förvånade mig eftersom banan inte är alldeles lättspelad och dessutom relativt lång. Å andra sidan var vädret, efter de två avbrotten för åska, mer eller mindre optimalt för golf. Under den andra rundan spelade jag stundtals väldigt bra golf, men tappade onödigt slag på det 13:e efter att ha treputtat från 3 meter. Med tanke på den nivå startfältet hade hållit dagen innan så började



jag oroa mig för att missa kvalgränsen, vilken jag absolut tyckte jag borde klara med det spel jag presterade. Detta är den stora gåtan inom tävlingsgolf som bara ett fåtal lyckas knäcka. Oron kommer lätt krypande efter att man har gjort tre bogeys i rad och osökt konstaterar man att trenden bara måste hålla i sig, d.v.s.

att man kommer att göra ytterligare bogeys. Det kan verka märkligt för en som inte är insatt men det jag tycker är det svåraste med tävlingsgolf är att nollställa sig själv inför varje nytt hål, eller i praktiken inför varje nytt slag. Det gäller inte bara de misslyckade slagen utan även om man slår bollen i hål från 200 meter så ska det inte

påverka ens kommande spel.

Hursomhelst så lyckades jag med att nollställa mig själv efter det 13:e hålet och gjorde birdes på det 14:e och det 16:e för att precis klara kvalgränsen. Det sista varvet spelades i en temperatur som var ca 20 grader lägre än den vi hade spelat de

två första varven i. Dessutom blåste och regnade det. Själv tycker jag om att tävla i tuffa väderförhållanden för att ett bra varv gör att man kan ta ett ordentligt kliv i resultatlistan. Jag spelade bra den första halvan av varvet men tog några risker mot slutet som blev kostsamma och jag avancerade inte nämnvärt på resultattavlan utan slutade på 45:e plats. Nästa tävling spelas i Nordcenter den första veckan i juni.

Jonathan Nylén



JONATHAN NYLÉN
Jngolf.fi

Paikallisuuden korkea veisu

Alkujaan yhteiskunnat organisoituvat paikallisyhteisönsä kautta. Alhaalta ylöspäin muodostuivat kunnat, maakunnat ja valtiot. Nykyisyys seisoo paikkojen historian olkapäillä. Väitän että paikkojen historian ikaikainen jatkumo ei ole katkeamassa. Myös tulevia aikoja luonnehtii paikkojen monimuotoinen mosaiikki. Globaalien kehityskaarien lomassa liikkuu vahva paikallisuuden henki.

Suomessa uuden paikallisuuden voimaa ei ole vielä oivallettu. Suuruuden logiikkaa ja keskittämisen maantiedettä pidetään ainoina vaihtoehtoina. Ideologissävytteinen suuriin keskuksiin uskova metropolivaltio politiikka on vahvistumassa. Talouden ja politiikan eliitti sekä heitä myötäsukaisesti silittävät tutkijat tavoittelevat noin viiteen vahvaan keskuseutuun perustuvaa Suomea. Maaseutua ja pieniä keskuksia ei tässä asetelmassa enää tunnisteta, eikä välttämättä edes Vaasaa. Hallinnossa tavoitellaan yhä suurempia ja tehokkaampia yksiköitä.

Suuri osa maasta nähdään periferiana, jonka kohtalo ei kiinnosta ja jonka roolia yhteiskunnassa ei osata eikä haluta hahmottaa. Tieto ja näkemys Suomen laajan ja vaihtelevan maantieteen antamista mahdollisuuksista on hukkaantumassa.

Muualta kopioitujen suurkaupunkimallien oletetaan toimivan täällä sellaisinaan. On helppo loihtia mielikuvitusmaailma, jossa innovaatiokeskittymät ovat maailmanluokkaa eikä pienipiirteiseen maantieteeseemme tarvitse kiinnittää huomiota. Lentokonetta käyttäen syntyy mielikuva tiiviistä, pienten etäisyyksien maasta.

Toiveajattelun sijaan Suomi tarvitsee aitoa ajattelua. Sen lähtökohtana on maantiede: pieniin paikallisyhteisöihin perustuva, edellyksiä luova Suomi. Se on noussut maailmanluokkaan, ei suurkeskittymiin ja vain niihin kiinnittyvän menestyksen ennaltamääräytymisoppiin takertuva kiilusilmä.

Kilpailukykyimme ja menestyksemme ovat syntyneet kansalais- ja paikkaperustaisesti, alhaalta ylöspäin. Väitän, että tämä perustavanlaatuisuus ei ole muuttunut. Suomi pärjää myös jatkossa, jos kykenemme huolehtimaan kaikkien alueiden ja kaikkien asukkaiden menestyksen ja onnellisuuden edellytyksistä. Kehitys edellyttää moninaisuutta.

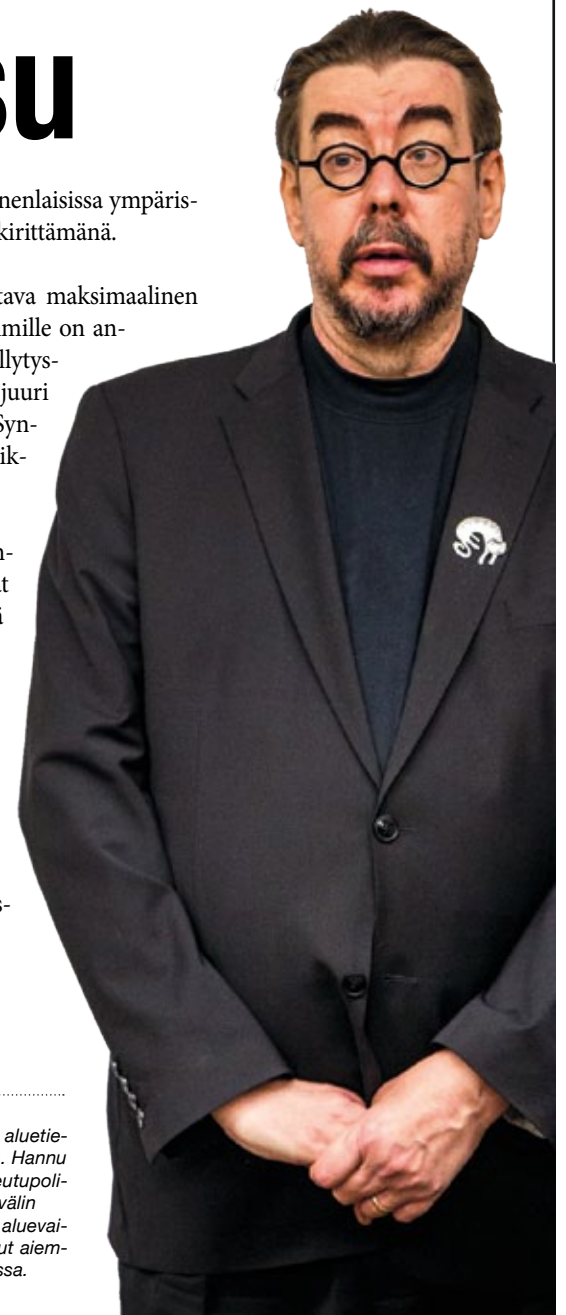
Kaikki alueet ja kaikki asukkaat ovat yhtä tärkeitä. On liian uskaliaista ja perusteetonta olettaa, että menestys voi syntyä ainoastaan tietynlaisissa ympäristöissä. Vielä kohtuuttomampaa on luulla, että Suomesta voisi kehittyä suurkaupunkiyhteiskunta. Viisaampaa on aja-

tella, että menestys voi syntyä monenlaisissa ympäristöissä, paikkojen moninaisuuden kirittämänä.

Myönteisille sattumille on annettava maksimaalinen mahdollisuus. Yllättäville yhdistelmille on annettava tilaa. Monipuolisten edellytysten turvaaminen riittää; jossakin juuri oikeat ihmiset ja asiat kohtaavat. Syntyy uusia oivalluksia, uusia työpaikkoja, uusia sankaritarinoita.

Tulevaisuutta ovat omaan kohdaloonsa vaikuttamaan pystyvät vahvat paikallisyhteisöt ja niissä läikehtivä ihmisten kokoinen toivon maantiede. On kyseenalaisesti suuria rakenteita palvova yhteiskuntanäkemyks ja esitettävä sille paikallisyhteisöjen moninaisuuteen perustuva uskottava vaihtoehto: paikkaperustainen yhteiskunta. Poliitiikan on palattava juurilleen, paikka- ja kansalaisperustaiseksi.

Hannu Katajamäki



Kirjoittaja on valtiotieteen tohtori ja aluetieteen professori Vaasan yliopistossa. Hannu Katajamäki on erikoistunut maaseutupolitiikkaan, aluekehityksen pitkän aikavälin muutoksiin ja yhteiskuntapolitiikan aluevai-
kutusten arviointiin. Hän on toiminut aiemmin myös Vaasan kunnallispolitiikassa.

KATAJAMÄKI

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

destination Vaasa

Näyttelyt / Utställningar

POHJANMAAN MUSEO JA TERRANOVA - MERENKURKUN LUONTOKESKUS
Karl Hedman – Juhlanäyttely 24.5 – 28.9.2014
Museokatu 3
p. (06) 325 3800
Avoinnna ti, to ja pe 12 - 17, ke 12 – 20, la – su 12 - 17
Pääsymaksu 5/3 €

VALOKUVAGALLERIA IBIS Benjamin Suomela – Teronoin kylä 7.6 – 17.8.2014

VAASAN TAIDEHALLI
Where are you from? 7.6 – 24.8.2014
Kaupungintalo, Senaatinkatu. 1
puh. (06) 325 3770.
Avoinnna ke-pe 12–18, la-su 12–16
Pääsymaksu (3/1,50 €)

BLACK WALL GALLERY
Maija Minni 7.6 – 29.6.2014
Kasarmi 13
Korsholmanpuistikko 6, Vaasa
Avoinnna ke – pe 13 – 18, la-su 12 – 15
www.vaasantaiteilijaseura.fi

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

GALLERIA ULRICO
Kirkkopuistikko 20, 65100 Vaasa.
Avoinnna: 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 Avoinnna: tiistai – sunnuntai 11–17.
Pääsymaksut 5 € / 3 €, alle 18 v. ilmainen Erikoisnäyttely: 7 € / 5 € / alle 18 v. ilmainen
Yhteislippu 9 € / 6 €
Perjantaisin ei ilmaista sisään-pääsyä

MIKOLAN AKVARELLISALI
Päivi Meriläinen 6.6 – 13.7.2014
Raastuvankatu 21, sisäpiha, Vaasa Puh. 050 438 1391
Avoinnna ke 14 – 18, la – su 12 – 16 info@nandormikola.fi
Sisäänpääsy 3€/2€
Alle 18-vuotiaat ilmaiseksi

ATELJE TORNI
Pohjalaisten taideyhdistysten kesänäyttely 5.6 – 27.7.2014
Pitkäkatu 66
Puh: 050–3690910
Avoinnna: ti-to 12–18 la-su 12–16 Vapaa sisäänpääsy
Järjestäjä: Vaasan Taidekerho

TIKANO.JAN TAIDEKOTI
Hovioikeudenpuistikko 4
65100 Vaasa p. (06) 325 3916
Avoinnna: tiistai –sunnuntai 12-17. Pääsymaksut 5 € / 3 € / alle 18 v. ilmainen
Erikoisnäyttely 7 € / 5 € / alle 18 v. ilmainen
Yhteislippu : 9 € / 6 €
Perjantaisin ei ilmaista sisään-pääsyä.

GALLERIA WASABORG
Minna Salonen & Elise Uusi-Pantti 29.5 – 11.6.2014
Kädentaitajien puoti
Vaasanpuistikko 14 Avoinnna: ma - pe 10 - 18, la 10 - 15

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

SÖDERFJÄRDENIN METEORIIHI
Marenintie 226
SUNDOM, Vaasa
• **Näyttely avoinnna 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
avoinnna ma – pe klo 11.30 – 18.30
Pääsymaksu 4/2 €

VAASAN TYÖVÄENMUSEO
Vaasa – moottoritehtaiden kaupunki 2.6 – 31.8.2014
Vapaudentie 27
Avoinnna ma klo 13 - 18, ti - pe 12.30 - 17. Pääsymaksu 4/2 €

VAASAN AUTO- JA MOOTTORIMUSEO
Abarth&Motorsport-teea. Näyttelyssä on mukana lähes 40 eri-ikäistä ajoneuvoa ja monia harvinaisuuksia. 1.6 – 14.9.2014
Myllykatu 18
Avoinnna joka päivä klo 11 – 16



ÖSTERBOTTENS MUSEUM OCH TERRANOVA - KVARKENS NATURCENTRUM
Karl Hedman – Jubileumsutställning 24.5 – 28.9.2014
Museigatan 3, tel (06) 325 3800.
Öppet ti, to och fre 12 - 17, ons 12-20, lö – sö 12 - 17
Intråde 5/3 €

FOTOGALLERI IBIS
Benjamin Suomela – Byn Teronoi 7.6 – 17.8.2014

VASA KONSTHALL
Where are you from? 7.6 – 24.8.2014
Stadshuset, Senatsgatan. 1
tel (06) 325 3770. Öppet ons - fre 12 – 18, lö - sö 12 – 16
Intråde (3/1,50 €)

TIKANO.JAS KONSTHEM
Hovrättsesplanaden 4
Tel (06) 325 3916
Öppet: tisdag - söndag 12-17.
Intråde: 5 € / 3 € / alle 18 v. under 18 åringar gratis
Specialutställning: 7 € / 5 € / alle 18 v. under 18 åringar gratis
Kombinationsbiljett: 9 € / 6 €
Perjantaisin ei ilmaista sisään-pääsyä. / Ej gratis inträde på fredagar.

ATELJÉ TORNI
Österbottenska konstföreningars sommarutställning 5.6 – 27.7.2014
Storalånggatan 66
Tel: 050-369 09 10 Öppet: ti-to 12–18 lö-sö 12–16 Fritt inträde
Arrangör: Vasa Konstklubb rf.

MIKOLAS AKVARELLSAL
Päivi Meriläinen 6.6 – 13.7.2014
Rådhusgatan 21, innergården, Vasa Tel. 050 438 1391
Öppet ons kl 14 – 18, lö – sö 12 - 16
info@nandormikola.fi
Intråde 3€ / 2€
Under 18 år gratis inträde.

GALLERIA WASABORG
Minna Salonen & Elise Uusi-Pantti 29.5 – 11.6.2014
Hantverkarnas boden
Vasaesplanaden 14 Öppet: må - fre 10 - 18, lö 10 - 15

GALLERIA ULRICO
Kyrkoessplanaden 20
65100 Vasa
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 Vasa
tel (06) 325 3920
Öppet: tisdag - söndag 11-17.
Intråde: 5 € / 3 €, under 18 åringar gratis
Specialutställning: 7 € / 5 € / under 18 åringar gratis
Kombinationsbiljett: 9 € / 6 €

HANTVERKETS HUS LOFTET
Österbotten hantverk rf
Rådhusgatan 28, 65100 Vasa
www.loftet.fi
Öppen må-fr 10-17, lö 10-15 och lö – sö kl 11-14

METEORIA SÖDERFJÄRDEN
Marenvägen 226
SUNDOM, Vasa
• **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
Maija Minni 7.6 – 29.6.2014
Kasern 13
Korsholmesplanaden 6, Vasa
Öppet ons – fre 13 – 18, lö- sö 12 - 15
www.vaasantaiteilijaseura.fi

VASA BIL- OCH MOTORMUSEET
På utställningen finns nästan 40 olika äldre fordon och många av dem sällsynta rariteter. 1.6 – 14.9.2014
Kvarngatan 18
Öppet varje dag 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 Vasa

VASA ARBETARMUSEUM
Vasa – motorfabrikernas stad 2.6 – 31.8.2014
Frihetsvägen 27
Öppet må 13 - 18, ti-fre 12.30 - 17.
Inträde 4/2 €

Vaasan Auto- ja Moottorimuseossa ABARTH & MOTORSPORT -TEEMANÄYTTELY

Vaasan Veteraaniautoseuran ylläpitämän Auto- ja Moottorimuseon menopelinäyttely laajenee. Vas'ikään valmistuneeseen kakkoskerroksen tilaan avattiin sunnuntaina 1.6 kauden pääteemanäyttely Abarth & Motorsport. Se esittää ylpeänä suomalaista moottoriurheiluhistoriaa.

Nähtävänä on Historic Race ja Historic Ralli kilpa-autoja, ennennäkemätön ja Suomen laajin Fiat Abarth osasto sekä monia muita kilvanajomenopelejä.

Näyttelyvastaava Harri Ala-Aho uskoo sata lasissa, että museon pääteema Abarth & Motorsport kiinnostaa vauvasta vaariin ja kävijöitä riittää kesän mittaan ennätysmäärin.

Suomen laajin

Näyttelyn helmi, Abarth osasto on koostettu nummelalaisen, autourheilua jo seitsemänvuotiaasta lähtien seuranneen, 63-vuotiaan autopeltiseppä Reijo Vikmanin kokoelmista. Se on Suomen ainutlaatuaisin, joka esittäytyy ensimmäistä kertaa näin laajana esinekokonaisuutena.

Ihailtavana on kolme 600 korimalin takapelti pystyssä olevaa Abarthia, ”kasipuolikas”, 127, 128 ja Autobianchi. Abarth-rekvisiittaa: spoilereita, lokasuojien levikkeitä, moottoreita ja niiden osia, ”kisakaasuttimia”, vahvistettuja vetoakseleita murrosniveleillä, mittareita, ratteja, vanteita. Tauluja, esitteitä pienoismalleja, keulamerkkejä jne.

Olen kerännyt Abarthiin liittyviä tuotteita hissun kissun vuodesta 1999 lähtien, joita on noin 500 esinettä. Pääosin ulkomailta internetin myyntipalstoilta, mutta osia ja rekvisiittaa on löytynyt myös maamme Fiat-harrastajilta. Lisäksi takavuosien Abarth-kuskeilta, Harri Juvoselta, Ahti Vaaralta, Veijo Pesoselta ja Martti Saarelta, sanoo Vaasan Veteraaniautoseuran jäsen Reijo Vikman.

Abarthinsa ”ruutukattoon” nojaten hän sanoo olevansa tosi onnellinen, että veteraaniautoseuralaiset suhtautuivat Abarth & Motorsport -näyttelyn toteuttamiseen niin kannustavasti.

Nyt pienet, mutta pippuriset Abarthit ja niihin liittyvät esineet ovat nähtävillä näin upeassa ja valoisassa tilassa. Niistä ja muista on kehkeytynyt hieno kokonaisuus, joita kannattaa tulla katsomaan.

Pieni ja piskuinen

Mainittakoon, että Abarth nimi, jos mikä säväyttää. Se tuo mieleen muistot maarata-, asfaltti- ja jääratatiskoista. Silloin kun autot olivat vielä peltiä ja miehet rautaa. Kuinka piskuiset takapelti pystyssä pompannappifiit, kusiaiset ja lempinimeltään myös nyttit” ja niiden kuskit ahtaissa kabiineissaan vetivät tosissaan. Ja ne moottorin soundit, kun kuskit vinnuttivat kisavehjehtään punaisen viisarin rajamaille.

Mainittakoon, että pienestä, piskuisesta Fiat 600-mallista syntyi -60-luvun

alussa Carlo Abarthin ”kutittamana” Abarth 850 TC Berlina. Luokituspaino 583 kg, 850 kuutioinen moottori kirnusi tehoa 76 hv. Vuonna 1961 ajettiin viivalle Abarth 1000 TC Berlina Corsa, jossa tehoa jo 85 hv.

Asfaltti- ja jäärata-ajojen lähtöluettelossa tuttuja nimiä olivat muun muassa: Ahti Vaara, Harri Juvonen, Heikki Liedes, Martti Saari, Juha Sandell, Pentti Rantanurmi ja monet muut.

Monia muitakin

Takapelti pystyssä olevien Abarthien ja niihin liittyvän rekvisiitan lisäksi Abarth & Motorsport -näyttelyssä on nähtävänä myös muita entisajan kilpa-autoja. Ratin takana niitä ovat kaskeneet mm. Markku Alen, Volvo 142. Jorma ”Lussari” Lusenius, Renault 8 Gordini. Harri Kangas, Formula Ford. Leif Wiik, Nissan Skyline. Lisäksi esillä on moottoripyöriä, kilpamoottorikelkka, Formula Karting autoja ja radio-ohjattavia RC-kilpa-autoja ja paljon muuta.

Kisapyöräpuolen parasta antia on edesmenneen Jarno ”Parooni” Saarisen Puch 125 cc vuodelta -67 ja Yamaha 250 cc -71. Ne ovat nähtävänä kesäkuun ajan, kuten myös Saarisen suunnittelema kilpamotskien kuljetusperäkärry, Harri Ala-Aho summaa.

Teksti: Timo Koskinen

Kuvat Abarth & Motorsport teemanäyttelystä: Anniina Koskinen



Takaluukun auki repsottaminen on ollut aina piskuisen Abarthin tavaramerkki. Se on ensimmäinen kilpa-autossa käytettävä takaspoileri.



Etupään puskurirakennelma kätkee sisäänsä vesi- ja öljynjäähdytyksen laitteistot.

VAASAN AUTO- JA MOOTTORIMUSEO
Myllykatu 18, Vaasa

Avoinnna: kesä- syyskuu 14.9. joka päivä klo 11-16.
www.vaasanveteraaniautoseura.fi

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

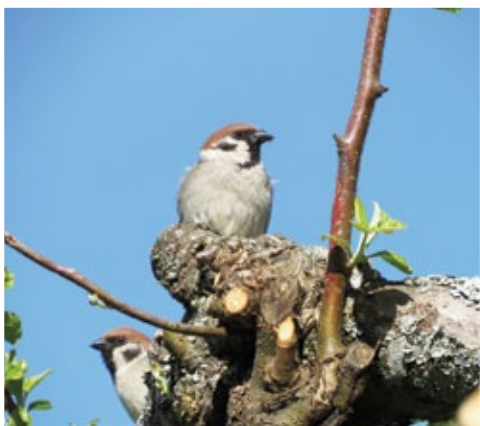
Att fotografera är nu lättare och roligare än någonsin förut. Knäpp ett foto var du än rör dig med en digital-kamera eller en kameratelefon. De "bästa" bilderna publiceras i Megamedias digialbum

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 Vasa

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!

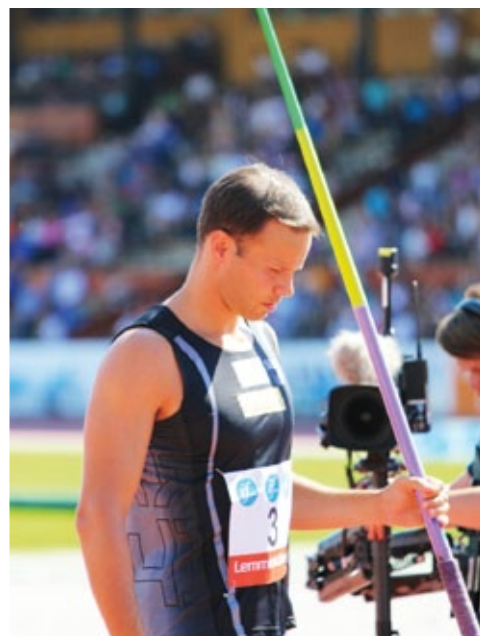
Rösta på webben,
www.megamedia.fi
Du kan även använda
UpCode koden! Surfa in med
telefonen på adressen under
koden, eller skanna koden
med UpCode
programmet.



1. Natalia Storm, Singsby



3. Ann Rudbäck



2. Camilla Andersson, Sundom



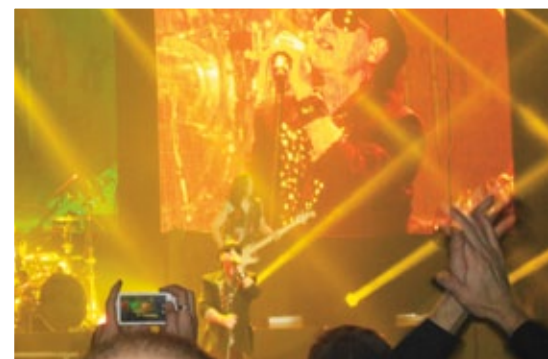
4. Ethel Ribacka, Molpe



6. Charlotte Holtlund, Korsnäs



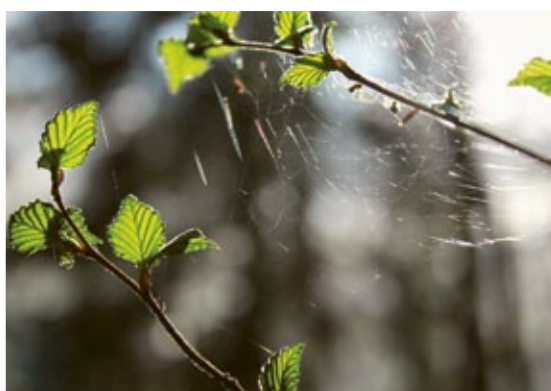
7. Denis Rönqvist



8. Frida Hägglund, Kaitsor



9. Heimo Hakamaa, Kauhajoki



5. Sanna Holm, Petalax



10. Irma Forsbacka, Vaasa

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