

25/2022

mogg

RAMPPI

SE SID. 9


Lisää LÖYLYÄ
 MIDSUMMER FESTIVAL

24.-25.6.2022 *Grande Finale*



FREDERIK



Brother Firetribe

REMU plays
HURRIGANES

Lisää Löylyä Grande Finale

24.6	25.6
Juhannusaatto	Juhannuspäivä
Midsommar	Midsommardag
Anssi Kela	RAGE
Frederik	Brother Firetribe
Uniklubi	REMU plays
Warapatruunat	Hurricanes
	Lies Never More

LJUVLIGA FÖRSOMMAR

Den 21 maj stod jag tillsammans med gamla skolkamrater från Vasa svenska lyceum på skolgården som nu för tiden hör till Vasa övningsskola. Vi skulle ha samlats i fjol för att fira 50 år sedan vi blev studenter men coronan satt stopp för den samlingen. Det blev 51 års jubileum i stället och det var lika trevligt och givande som ett 50 års jubileum.

Majdagen var solig och varm, äntligen efter många kalla och långsamma vårveckor. Lönnarna på skolgården blommade för fullt, liksom över allt i staden. Vasa är de blommande lönnarnas stad i maj månad, till glädje för det mänskliga ögat och till stor nytta för humlor och andra pollinerande insekter som börjat ett nytt liv efter en lång vinter och en kall vår, bland annat med hjälp av de blommande lönnarna.

Vi hade övningsskolans rektor som guide och ciceron. Mitt i rektorns presentation av skolan och framtidsplanerna för skolan kom en hel svärm med tornseglare svepande in över höghusen söderifrån. Årets första tornseglare som smalvingade och klättrade i svarta trikåer annonserade försommarens ankomst till staden. Här och var på oasfalterade och otrampade platser av skolgården hade maskrosor sla-

git ut i blom. Ett hastigt ögonkast på några maskrosblommor avslöjade två humle-drottningar som sög nektar och samlade pollen i de solgula blomkorgarna. Även de en sinnebild för försommaren.

Då, för mera än femtio år sedan, spelade vi fotboll på den sandiga skolgården, medan enstaka cyklar visade att några elever kom med egen cykel till skolan. I dag står elevernas bilar och andra moderna färdmedel parkerade på den asfalterade skolgården. I blixtbelysning såg vi vilka sjumilasteg samhället tagit sedan vår skoltid, in i en tid av rikedom och allmän välfärd. Och skolan har blivit en human inrättning där eleverna studerar i sin egen takt fram till studenten för dem som väljer att skriva studenten, vägledda av lärare och rådgivande skolkurator som kan ge eleverna de verktyg de behöver för att ta sig fram på livets vindlande och ibland nog så steniga stig i ungdomen.

För flera av oss som gick i lyceet på 1960-talet fram till studenten 1971 blev skoltiden den värsta tiden under vårt liv. Det viste vi inte då men det vet vi i dag efter att ha firat vårt försenade 50 års jubileum som studenter och betraktat skoltiden i backspegeln och kommenterar händelser och företeelser i skolan. Vi pojkar var helt oskyddade mot vissa

lärares godtycke och direkta mobbning av oss alla, eller mobbningen av vissa elever - till exempel elever från landsbygden - beroende på lärarens val. Som motvikt mot de här lärarna hade vi flera bra lärare som gjorde livet uthärdligt i skolan och som även lotsade oss framåt på livets stig genom sin humana inställning.

På lägre klasser var vi också helt oskyddade mot äldre klassisters systematiska mobbning, eller mobbningen från vissa elever på samma klass i mellanskolan när puberteten slog till. Det finns en inneboende därskap eller ondska hos människan som utmynnar i mobbning av klasskamrater eller arbetskamrater om den därskapen får leva sitt eget liv. Alla antimobbningskampanjer som finns i dag i skolor och på arbetsplatser är både välkomna och nödvändiga för att göra oss människor humanare och vänligare. Det är ett ständigt pågående arbete.

Här som i många andra sammanhang är det gott att minnas det visa ordspråket som säger att ”för mycket och för lite skämmer allt”. Avvikande åsikter, olika livsstilar och val av kompisar skall givetvis inte undertryckas. Den personliga friheten är viktig och skall skyddas så länge den inte utmynnar i osunda handlingar mot andra människor.



Bragegården med sin väderkvarn och andra gamla byggnader är en trevlig oas att besöka.

Här och var finns tätä vassruggar och snårig strandskog som är bra för den biologiska mångfalden.

Skäggdoppingen är en fin karaktärsart längs stränderna och skygger föga för människan.

Det var skönt att stiga ut på den soliga skolgården efter rundvandringen med alla de minnen och kommentarer som den föranledde. De nyanlända tornsegeln korsade luftrummet över stadens höghus i pilsnabb flykt. De första våghalsiga vågade till och med svepa in mellan husen för att göra en snabbkontroll i flykten av gamla bopläser i ventiler och under fönsterbleck.

Jag passade på att köra ner till Bragegårdens parkering för att njuta av den yrvakna försommaren längs strandpromenaden. Bragegården på sin gårdsbacke och med sina gamla byggnader och sin vildvuxna skog är en fin oas där den ligger intill strandpromenaden. Motorvägen med sin bullrande trafik ut ur staden är det inte mycket att göra åt. Här kan bara planerare och ansvariga se till att den bulerdämpande skogen mellan Bragegården och motorvägen hålls tät och görs tätare om det bara är möjligt. Det är Bragegården och alla besökare värda.

Det var en lisa för ögat att se alla björkar som börjat grönska och lönnarna som stod i blom – och att blicka ut över Södra Stadsfjärden där solen bredde ut sin gata av solblänk på det småkrusiga vattnet. Utanför stranden flög både fisktärnor och

silvertärnor på spiggjakt medan skäggdoppingar skorrade vid tätä vassruggar.

Bofinkar och lövsångare sjöng medan björktrastar, koltrastar och talgoxar korsade öppna ytor med näbbarna fulla med mat åt växande ungar i boskålar och lämpliga håligheter i gamla träd. En kråka stod på ett strandavsnitt och högg en trastunge i lämpliga bitar att mata sina hungriga ungar med. Trastarna matar maskar i sina ungar, talgoxarna matar sina ungar med fjärilslarver och kråkorna hugger in på fågelungar för att mätta sina egna ungar. Försommaren är ett överflöd på ungar och mat, ett överflöd på liv och död i en grönskande värld.

Borta vid Centralsjukhuset skrände hungriga ungar i råkornas risborgar högt uppe i en stor tall. Råkan är en typfågel för Vasa, den tidigaste flyttfågeln i staden, och redan långt hunnen i sin häckning i slutet av maj månad. Råkan är social av sig och häckar helst tillsammans med sina grannar i ett och samma träd, ibland nästan inom lämpligt näbbhuggarhåll med närmaste granne. Kolonihäckandet har sina stora fördelar och sällan är det tyxt i råkornas kolonier.

Här och var längs strandpromenaden lyste det vitt från tätä bestånd av harsyra

som slagit ut i värmen. Och i häggarna intill syntes redan vita strimmor från utsprickande blomklasar. När jag skriver den här texten den 26 maj har häggarna säkert slagit ut i full blom och sprider sin bedövande och mättande doft att njuta av för flanörer och joggare. Strandpromenaden längs Södra Stadsfjärden stränder är, liksom andra stränder i Vasa, stadens främsta lungor och en nog så viktig del av trivseln och den allmänna folkhälsan i staden.

Den ekologiskt intresserade flanören noterar fornöjd under den lätta och avkopplande vandringen de många stockar från grova och fällda träd som lämnats att ligga i strandskogarna. Stockarna murknar i sakta mak, i sin egen naturliga takt, och utgör små och avgörande livsmiljöer för steklar och skalbaggar som lever i murknande trädstammar, och för tickor av olika slag som lever på det murknande virket och samtidigt bryter ner det och gör det tillgängligt för andra svampar och olika insektsarter.

Här har staden satsat på den ekologiska mångfalden och är förtjänt av en dofande bukett av blommande liljekonvaljer som tack. Även de många insekthotell som hänger i olika träd eller står uppställda intill strandpromenaden är värdar en applåd. Man får hoppas att de tätä snår av hägg och andra lövträd som grönskande och livskraftiga ställvis skjutit upp i strandskogarna efter avverkningar och röjningar får stå kvar för de är tillhåll för en hel del insekter och de mer krävande sångfåglarna. Och låt de tätä bestånd av älggräs och andra högorter som brukar blomma i strandskogarna stå kvar hela sommaren för även de bidrar till den biologiska mångfalden. Tids nog hinner de röjas bort på höstkanten om de nu alls behöver röjas. Att röja högorstånden i strandskogarna mitt under sommarens blomning är förödande både för växterna, insekterna och småfåglarna.

Text och foto: Hans Hästbacka



Försommarvären hade fått harsyran att slå ut i blom.

Get acquainted to the Mexican kitchen

TACOS AL PASTOR...



Immigrants always travel with their gastronomy, and Mexicans are no exception. But what is interesting about Mexican emigrants is the active and conscious will we have to preserve a popular cuisine no matter where we are, based on tradition, but aware that it has, and continues to be, adapted to other circumstances and other latitudes, with a conviction, above all, that it matters!

So let's start with some tacos al pastor for any weekday in the evening...

ADOB

The word adobo is derived from the Spanish word adobar, which means "pickling sauce" or "marinade".

6 chiles guajillo (remove seeds and cut them into pieces), 1 dry chipotle, 2 canned chipotles, 5 garlic cloves, ¼ onion, 5 bay leaves

PROCEDURE

Mix 1/3 cup of water and 1/3 cup of apple cider vinegar.

Heat oil in a frying pan and fry lightly onion and garlic cloves, add dry chipotle, when this gets swollen add bay leaves, guajillo chili in pieces and your cider vinegar and water mix, lower the heat and cook for about 8 minutes.

SPICES

4 allspices, 10 black peppercorns, 5 cloves, ¼ tsp. oregano, ¼ tsp. cumin, ¼ tsp. ginger

Grind all spices in a mortar.

Place your previous mixture in a blender adding 1 table spoon of achiote, salt and ¼ cup apple vinegar, blend it for about 2 minutes.

MEAT

1 ½ Kg thin pork steaks.

*Season steaks with salt on both sides, after with adobo, then place them in a bowl, cover and marinate overnight.

Following day:

1 bunch of coriander, 1 medium onion, 3 limes, half medium pineapple, half an onion, cut limes in quarters

Finely chop coriander and whole medium onion.

Slice pineapple and onion. Fry steaks in hot oil from 45 to 50 seconds on each side, pineapple slices until they become softer. When all steaks are fried, cut them in strips with pineapple. Fry onions until soft, add meat and pineapple for 2 minutes, have ready your tortilla, coriander and onion chopped, squeeze your lemon, and of course, your taquera sauce and... Provecho!



SALSA was in old days sold at the Aztec markets. Salsa is Spanish for sauce. It can be made uncooked or puréed until it becomes chunky, smooth, and/or chopped. The modern salsa uses the same ingredients as red tomatoes, tomatillo (green tomato) and chipotle, as well as the avocado. Here is one of our gourmet stars:

SALSA TAQUERA

1 can of green tomato, 2 morita chilies, 3 arbol chilies, 1 guajillo chili seedless, 2 garlic, 1 cloves, ¼ onion, salt.

Place tomatoes in hot water with onion, garlic. Toast chilies then place them into the same hot water. Remove seeds from morita chilies.

Place all your ingredients in a blender, add salt at your taste and blend them for about 2 minutes, ready for your Tacos al Pastor.

TORTILLAS DE MAIZE

Talking about history of the corn tortilla is talking about myths and realities that are part of history of ancient and current Mexico. Corn is one of the essential elements of national gastronomy, and its origins can even be traced in legends and fantastic stories of ancient Mexican civilizations.

Cultivating maize represents much more than just growing a food crop; it also keeps history and tradition alive. It has been discovered that the grass teosinte is an ancestor to modern maize, and that over time, maize was bred and cultivated into a significant nutritional source. The number one crop in the world began its journey in Mesoamerica 7000 years ago, approximately.

INGREDIENTS

2 cups (228 g) Naturelo or Maseca flour.
1,125 cups (266 ml)+ 2 tablespoons (30 ml) of water, pinch of salt, a teaspoon olive oil

This will make 12 tortillas

- Stir the flour, pinch of salt, olive oil and water in a large bowl.

- Knead the ingredients until it turns into a smooth dough. - The dough should be smooth, not sticky. You should be able to form small dough balls easily in your hands. - Let the dough sit for 30 minutes. Cover the bowl with a towel and let it sit on your counter to give the dough time to fully absorb the water. This helps to improve the taste and texture of your tortillas. - Break your dough into 12 small balls with your hands.

- Place a dough ball in between two pieces of plastic/wax paper, press down on the dough slightly to make rolling it easier. (You can use a tortilla press)

It is OK if your tortillas are not perfectly round.

Heat a nonstick skillet over medium-high heat. Use a cast-iron pan. Put the tortilla in the skillet and cook first side from 45 to 50 seconds, flip tortilla with a spatula and let it cook for up to 1 minute.

- Wrap your cooked tortillas in a clean towel. While corn tortillas are best served hot, you can refrigerate them for later use. To store them, keep the tortillas wrapped in a towel and put them in an airtight container or zip-lock bag in the fridge. They will stay good for up to 3 days.

"I bet you're really craving some Mexican after this - get off the couch and get ready to prepare them! In all seriousness, shout out to all of Mexico for blessing our lives with their amazing food."

Leticia Paulin

Leticia Paulin is a Mexican immigrant, living in Vasa and founder of El Colibri. El Colibri is a new business web shop, importing Mexican food ingredients for selling to all parts of Finland. The storage is situated in Vaasa, so local clients can pick their food load straight from the storage by phoning Leticia tel. +358 44 4935553. You find the web shop at www.elcolibri.fi, info@elcolibri.fi

Leticia also gives classes, teaching Mexican traditional cooking to groups and regularly at Mustasaari Opisto in Sepänkylä since some years ago.



WSArenaallakin aiemmin esiintynyt Brother Firetribe on ollut olemassa jo reilut 20 vuotta. Bändin erikoinen nimi väännettiin monien sattumusten kautta suomalaisen takavuosien tennisässästä Veli Paloheimosta - ja silkasta kunnioituksesta.

LISÄÄ LÖYLYÄ! -JUHANNUSFESTARIT JA GRANDE FINALE

Erinomaiset esiintyjät, hyvä filis ja onnistuneet järjestelyt kruunaavat Vaasassa keskikesän juhlan

**Lisää löylyä! - juhannusjuhla Vaasassa WSArenaalla,
Varastokatu 9, 24. - 25. kesäkuuta 2022**

Vaasassako ei tapahdu juhannuksena yhtikäs mitään? Väärin! WsArenaalla Varastokadulla järjestetään jussina jo seitsemännekkäin kerran peräkkäin Lisää löylyä! -tapahtuma alaosikolla Grande Finale.

Ettei nyt rokkikansalla menisi heti riisipuuro väärään kurkuun, niin todettakoon, että tapahtuma on viimeinen Varastokadun tiloissa. Utta paikkaa haetaan ja siitä ilmoitetaan aikanaan.

- Ainoastaan WsArenaan toiminnalle haetaan uusia tiloja. Esimerkiksi WasaSafe jatkaa toimintaansa Varastokadulla niin kuin ennenkin, selventää järjestelyjä Lisää löylyä! -tapahtuman promootori Ari Rintamäki.

WS Arenaalla on vuosien varrella vierailleet lähes kaikki Suomen terävimpään bändi- ja artistikärkeen lukeutuvat nimet, liuta paikallisia osaajia sekä myös huippunimiä ulkomailta.

Tämän vuoden juhannuksen pääesiintyjän viittaa soviteluaan saksalaisen thrash-vaikeuteista power metallia soittavan yhtyeen Ragen ylle. Jo vuonna 1984 perustettu bändi esiintyy juhannuspäivänä perustajansa Peter "Peavy" Wagnerin johdolla. Juhannuslauantain lisäksi yleisöä viihdyttävät Brother Firetribe, Remu plays Hurriganes sekä Lies Never More. Päivää aikaisemmin perjantaina eli juhannusaattona puolestaan lavalle kipuvat Anssi Kela, Frederik, Uniklubi sekä Warapatruunat.

- Erinomaiset esiintyjät, hyvä filis ja onnistuneet järjestelyt

kruunaavat tänäkin vuonna monen juhannuksen. Ja niin kuin ennenkin, niin kesän mahdollisiin oikutteleviin sääolosuhteisiinkin on varauduttu. Lisää löylyä! -tapahtumassa juhlitaan sateelta ja tuuleltä suoressa ja jos paistaa ja porottaa, niin ei sekään haittaa, sillä terasseilla ja isoissa teltoissa tunnelmaa riittää, vakuuttaa Rintamäki.

... kun mitään ei tapahdu

Ari Rintamäki lähti toteuttamaan ensimmäistä Lisää löylyä! -juhannustapahtumaa vuonna 2016.

- Sain jatkuvasti kuulla marinaa siitä, kun jussina ei kaupungeissa tapahdu yhtikäs mitään. Kaikkihan eivät mökeille tai saareen suunnista. Niinpä asialle oli tehtävä jotakin. Kyllähän tapahtuma sai toki vaasalaisetkin liikelle, mutta kyselyjemme perusteella enemmistö kävijöistä tuli muualta maakuntaa, muualta Suomea ja jopa ulkomaita myöten. Mm. yhtenä kesänä huristeli festarialueellemme pikkubusi aina Kiirunasta saakka. He tulivat kuuntelemaan Ronski Gangia.

Varsinaisia yleisötavoitteita ei Ari Rintamäki tapahtumalleen ole täksi juhannukseksi asettanut.

- Toivottavasti vain väki ja esiintyjät viihtyvät. Se on pääasia.

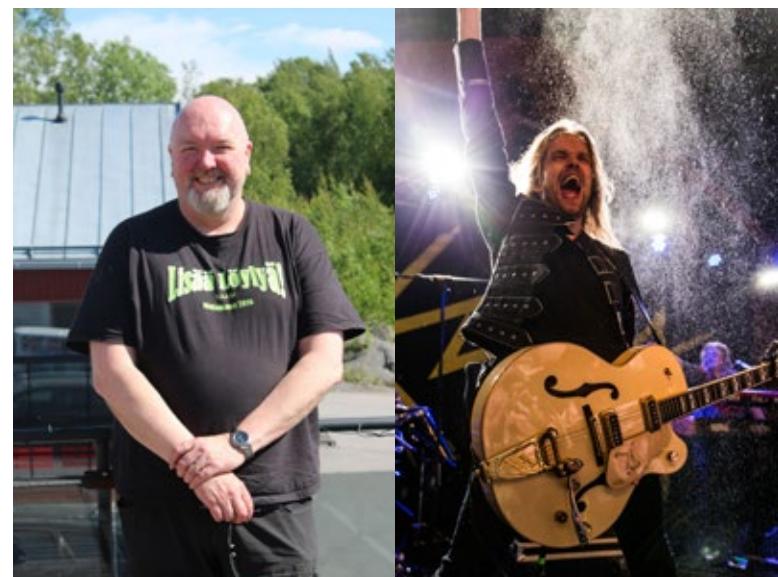
Grande Finale laittaa Ari Rintamäen väkisinkin muistelemaan aikaisempia tapahtumia ja niitä jopa satoja bändi- ja artistivieraita, joita WSArena lavalla on vieraillut niin juhannusfestareilla kuin muutenkin yksittäisillä keikoilla.

- Voin vilpittömästi sanoa, että tapahtumien palaute on ollut pelkästään positiivista. Esimerkiksi, kun Euroopan kiertueella ollut maailmanluokan jenkkibändi Soto Divak pysähtyi meille esiintymään, niin bändin kaverit kehuivat estoitta WSArenaa ja henkilökuntaamme Euroopan parhaaksi. Ja pohjalaiset jussileet olivat jenkkisoittajille aivan jotakin uitta - kerrankin positiivisessa mielessä.

Kaikista esiintyjistä löytyy omat tarinansa ja faninsa, mutta Soto Divakin lisäksi haluaa Rintamäki nostaa esille lisäksi vaasalaissuurruuden Klamydian sekä Anssi Kelan.

- Klamydian ammattimaisuuksia tekee aina vaikutuksen ja bändin linja on säilynyt. Anssi Kela taas on filiksen luojana parhaasta päästä.

Juha Rantala



Lisää löylyä! -juhannusjuhlan promootori Ari Rintamäki haluaa tarjota vieraille ikimuistoisen juhannuksen WSArenaalla tänäkin vuonna. - Kuva: Juha Rantala

Erinomainen tunnelman luoja Anssi Kela esiintyy WSArenaalla jo kolmannen kerran. Tänä juhannuksena bändinsä kanssa.



HYPERRESISTENTA BAKTERIER

Nya spännande biologiska upptäckter från de "livlösa" isarna vid Antarktis: bakterier som är resistenta mot både antibiotika och desinfektion.

Det är antagligen de extrema förhållandena som via det naturliga urvalet skapat dessa bakterier som ett sätt att överleva under extrema förhållanden. Precis som med virus kan den här egenskapen överföras till andra sjukdomsförmedlarende bakterier och därmed få allvarliga följer för jordens befolkning.

Orsak till oro finns. Det är nämligen så att just på Antarktiska halvön smälter isarna snabbare än i snitt. Då uppstår barmark där spridningen av egenskapen till andra bakterier kan ske.

Det är klart att mänskligheten hyfsat bra vet hur man – om vi vill – kan förhindra en alltför stor mängd växthusgaser i luften. Kunskapen om virus, bakterier och kemikalier har däremot alltidjämt så stora luckor och brister att epidemier och utmaningar mot mänskligheten från det hålet är oroväckande stora. Vi vet inte hur vi skall åtgärda och klara av dom problemen.



**BERNINA®
PFAFF**

Husqvarna VIKING®

**Myynti ja huolto
Försäljning och service**

HALONEN

Tammipiha-Ekgården

045 6566 659

www.halonen.com

MINIKOKOINEN SÄHKÖÄ TUOTTAVA POLTTOKENNO

Terveydenhuollossa ja kehon toimintojen seurannassa sekä ohjauksessa on käytössä paljon sensoreita ja minilaitteita. Ne tarvitsevat vaikkakin vähän mutta kuitenkin sähköä pidemmässä käytössä. MIT USA:ssa yhdessä Munchen Teknisen Yliopiston kanssa ovat onnistuneet kehittämään sähköä tuottavan minipolttokennon joka voisi tuottaa veren sokerista /glukoosista) tarvittavan sähkön jatkuvaan käyttöön.

Polttkeno on kooltaan äärimmäisen pieni, noin tuhannesosa millimetristä paksu ja noin sadasosa millimetriä leveä. Sen sähköntuottokyky per pintaala ylittää huomattavasti kilpailevia vaihtoehtoja.

Koska tämä polttokenno lisäksi kestää kuumutta sitä voidaan esimerkiksi sterilisoida yhdessä implantin kanssa ennen siirtoa kehoon. Kenno voi esimerkiksi olla filmimäinen ja tuottaa tarvittavan sähkön. Koska sähköntuotanto on niin tehokas sillä ei olisi käytännössä mitään merkitystä kehon sokeriarvoille. Glukoosia löytyy kehon kaikissa osissa.

Lisäksi keramiikka josta kenno valmistetaan on myrkytön.

UUSI GEENITEKNIKKAA SOVELTUU MYÖS VILJELYKASVEILLE

Se että eri kasvislajikkeista siirretään ja vaihdetaan geenipeirimää toisiin kasveihin on aiheuttanut keskustelua. Pelätään että luodaan samalla hallitsemattomia ja tuntemattomia seurauskia ja ominaisuuksia halutun lisäksi. Suuret kiistät tässä asiassa on asiantuntijoiden, politikoiden ja maanviljelijöiden kesken koko maailmassa. Joopa lainsäädäntö on erilainen eri maissa. Kauppapolitiikassa väännetään geenimodifioitujen satojen oikeudesta olla markkinoilla.

Nyt on tiede lunomassa uusi teknologia joka ainakin huomattavasti vähentää pelkoja suurista hallitsemattomista seurausvaikeuksista. Ns CRISPR tekniikka on käytössä nykyään laajasti tutkimustyössä. Sen etu on se että voi tarkasti muuttaa geeni geeniltä solun ominaisuuksia.

Täten voisi avautua turvallinen tai ainakin hyvin paljon turvallisempi tapa edistää hedelmien, kasvien ja ruokatuotteiden esimerkiksi vitamiinipitoisuksia, tuottoa, sairausestoja ym.

This Week In Science ↪

30 May - 05 June 2022



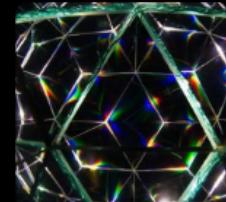
Surgeons successfully transplanted a lab-grown ear using the patient's own cells. The implant grows and matures over time.

The ruins of a 3,400-year-old city have emerged from a dried-up reservoir in Iraq; it's thought to be Zakhiku of the ancient Mittani Empire.



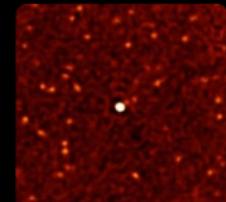
Glyphosate, the world's most widely used herbicide, is making it harder for bumblebees to keep warm enough for larva incubation.

Physicists linked two time crystals together for the first time, forming a single evolving system that could be useful for quantum computing.



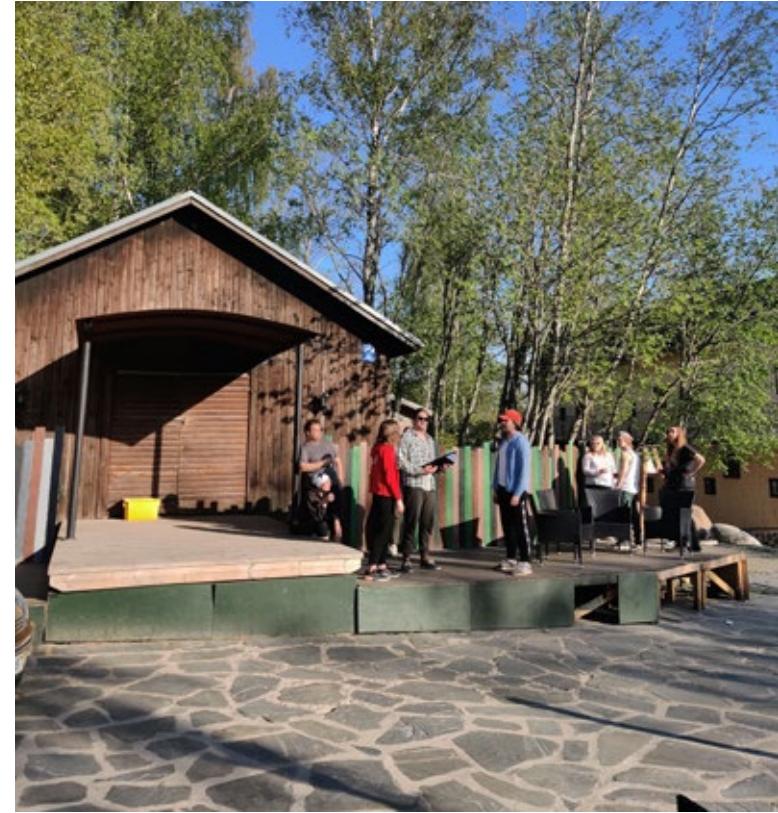
Being tall puts you at risk of a bunch of diseases but also gives you an advantage over others, like heart disease.

An unusual pulse detected in the Milky Way around 1,300 light-years away may be an entirely new type of cosmic object.



VUONNA 85

- MUSIKAALI KOKO KANSAN SUOSIKKIKAPPALLEILLA



Vaasan ylioppilasteatteri on vuonna 1991 perustettu vaasalainen harrastajateatteri, joka toimii ympäri vuotisesti Vaasan keskustassa Leipätehtaan rakennuksessa. Kesäteatteria Ramppi on tuottanut vuodesta 2005 asti, ensin Tropiclandian rannassa ja nyt toista vuotta Bock's Corner Villagen idyllisessä ympäristössä.

Viime vuonna Rampin kesäteatterissa nähtiin klassikkotarina Robin Hood, tänä vuonna kesäteatterissa matkataan 80-luvulle Eppu Normaalilin, Juice Leskisen ja Popedan tahtiin Vuonna 85 -rockmusikaalin kanssa. "On hienoa saada Vaasaan kesäteatteriin oikein kunnon rockspektaakeli, ja vielä tällaisella musarosterilla. Vaikka jukebox-musikaaleissa biisit ovat usein melko irrallisia, niin tässä tekstissä on ennennäkemättömän hyvin saatu yhdistettyä koko kansan suosikkikappaleet nivottua tarinaan. Myös livebändi tekee paluun parin vuoden tauon jälkeen ja siellä vasta kokoonpano onkin koossa", iloitsee Pyry Keto, Vuonna 85 -rockmusikaalin ohjaaja.

Verrattuna Rampin syys- ja kevätkauden tuotantoihin, on kesäteatteri yhdistyksen isoин voimanponnistus vuosittain.

Vuonna 85 ei ole poikkeus tähän. "Kysessähän on todella iso produktio ihan henkilömääreltään, ja tähän päälle vielä n. 40 biisiä, niin tekemistä on. Tällaisiin musikaaleihin menee aina paljon enemmän aikaa kuin pienempiin esim. lastenteatteriesityksiin. Onneksi kuitenkin meillä on erinomainen kokoonpano näyttelijöitä, joilta onnistuu kaikki, ja timanttininen bändi kertomassa näytelmän musiikillista tarinaa", kertoo Keto.

Vuonna 85 -rockmusikaali on aikuisille suunnattu hyvän mielen rock-revittely, joka ei jätä varmasti kaan yleisöä kylmäksi. "Omat odotuksetti näytelmän suhteeseen ovat korkealla, ja tuskin maltan odottaa, että tästä pääsee yleisölle näyttämään. Kun näytelmää tulee katsomaan, on luvassa musiikin- ja vauhdintäyteinen ilta", Keto lupaa.

Rooleissa:

Tommi Turmiola – Roope Lappalainen, Karoliina – Noora Seppälä, Mauno Peppone – Mikko Peltomäki, Palle – Samuli Pietikäinen, Ellu Peppone – Laura Kollár Ruba – Ilmari Moisio, Iso G – Kalle Hautala Vepsu – Ida Metsäranta, Komisario Peppone – Juuso Suihkonen, Delilah Peppone – Erja Honkamaa, Jyrki Boy – Paula Kiuru,

Konstaapeli Lutavuori – Riia Rintamäkim Ensemble – Ingrid Finne, Rebecca Vesiluoma, Siiri Rintamäki, Loviisa Kangas

*Alabama House Band: Pipedra
Rummut – Jere Allonen
Kitara – Joona Keturi
Kitara – Joni Pieni Luoma
Basso – Vilho Huntus*

Peruslipu 23 €
Alennuslipu 20 € -Opiskelijat, työttömät, eläkeläiset ja varusmiehet
Ryhmat, minimi 10 henkilöä 22/19 €
Show & Dinner 55 €
Suosittelemme esitystä yli 15-vuotiaille.
Liput: www.netticket.fi/vuonna-85-rockmusikaali

ESITYSPÄIVÄT:

pe 22.7. klo 18
la 23.7. klo 15
su 31.7. klo 15
ma 1.8. klo 18
ti 2.8. klo 18
ke 3.8. klo 18
ti 9.8. klo 18
ke 10.8. klo 18



Vaasan Rintama- ja sotaveteraanien juhla Vaasan Kiltatalolla oli lämmihenkinen ja tupa vanhaan malliin täynnä.



Vaasan Rintama- ja sotaveteraanien kevätkauden pääösjuhlan avauspuheen piti naisjaoston puheenjohtaja Aino Siltanen, jolle myönnettiin Tammenlehvän Perinneliiton ja Kaatuneiden Muistosäätiön Kansallinen veteraanipalkinto elämäntyöstään. Seuranaan Siltasella on Vähänkyrön veteraniyhdistyksen puheenjohtaja Hannu Härö sekä Pohjanmaan aluetoiniston päällikkö, everstiluutnantti Pasi Heinua.

AINO SILTANEN PALKITTIIN ELÄMÄNTYÖSTÄÄN

Vaasan Rintama- ja sotaveteraanit viettivät kevätkauden pääösjuhlaa

Vaasan Rintama- ja sotaveteraanien kevätkauden pääösjuhlaa vietettiin Vaasan Kiltatalolla i. kesäkuuta.

Tilaisuuden avasi naisjaoston puheenjohtaja Aino Siltanen. Hän muisteli puheessaan Kiltatalon alkuvaiheita vuoden 1991 jälkeen, jolloin Kiltatalo oli juuri valmistunut ja veteraniyhdistyksen kesäjuhlia vietettiin siellä monena vuotena.

- Tupa oli aina täynnä veteraneja, heidän puolisoitaan, leskiä sekä muita yhdistyksen jäseniä. Alkuaikoina ei Kiltatalolle tulleet vesijohtoa, vaan armeijan pojat toivat tankeilla vettä pihaan ja sieltä se siirrettiin tonkilla sisätiloihin, jonka jälkeen naisjaoston emännät pääsivät järjestämään vieraille tarjoilut.

Vesijohto saatiin tuki Kiltatalolle myöhemmin. Itse talo siirrettiin Siltasen mukaan nykyiselle paikalleen Gerbyn Solasaaren tien päähän Puolan Paukkulasta 80-luvun lopulla ja veteraanit tekivät siinä kovan urakan, eikä työtunneissa säästelty. Puuhemiehinä olivat veteraanit Birger Palonkoski ja Niilo Rinne.

- Mielestäni kaikki juhlat, virkistystilaisuudet ja sosiaaliset kontaktit ovat meille tärkeitä. Näin saamme tavata toisiamme ja niissä sielu ja ruumis virkistyy ja jaksamme taas mennä eteenpäin, totea Aino Siltanen puheessaan päättäen sen Seela Sellan tunnetuksi tekemään herkkään runoon Taivaantie.

Lämmihenkinen juhla

Vaasan Rintama- ja sotaveteraanien juhla oli lämmihenkinen ja tupa entiseen malliin täynnä.

Tervehdysensä juhlassa esittivät Pohjanmaan aluetoiniston päällikkö, everstiluutnantti Pasi Heinua, veteraanit Yrjö Savola, Karl-Erik Källström ja Vähänkyrön veteraniyhdistyksen puheenjohtaja Hannu Härö.

Kiltatalon nykyvaiheista kertoii talon isäntä Hannu Isomöttönen. Veteraanileski Eila Ilola lausui murteella Heikki Hemmin kirjoittaman runon Pohjalaan. Naisjaoston emännät tarjoilivat munkkikahvit ja grillauksesta vastasivat Ari Yli-Yrjänäinen ja Aatto Syrjälä. Korskuoro lauloi ja laulatti vieraita Reino Peltoharjun johdolla.

Vähänkyrön veteraniyhdistyksestä kevätkauden pääösjuhlaa kunnioittivat läsnäolollaan veterani Toivo Vanhala, yhdistyk-



Korskuoro, johtajanaan Reino Peltoharju (kuvaassa oik.), kajautti vielä veteraanien kevätsjuhlan pääteeksi Kiltatalon pihassa laulun ja pari seuranaan Vaasan Rintama- ja sotaveteraanien naisjaoston puheenjohtaja Aino Siltanen sekä Pohjanmaan aluetoiniston päällikkö, everstiluutnantti Pasi Heinua ja kapteeni Tom Sundell.

sen puheenjohtaja Hannu Härö, naisjaoston puheenjohtaja Sylvi Manninen ja Laila Hannuksela. Pohjanmaan aluetoinistosta oli vieraina päällikkö, everstiluutnantti Pasi Heinuan lisäksi kapteeni Tom Sundell. päätiessan ja kiitokset järjestäjille esitti Vaasan veteraniyhdistyksen puheenjohtaja Tapani Saarela.

Elämäntyöpalkinto Aino Siltaselle

Tammenlehvän Perinneliitto ry ja Kaatuneiden Muistosäätiö ovat myöntäneet Kansallisen veteraanipalkinnon elämäntyöstä vaasalaiselle Aino Siltaselle.

Perusteluissa todetaan, että Aino Siltanen on tehnyt yli 30 vuotta kestävän ansiokkaan, merkittävän ja monipuolisen vapaaehtoiselämäntöön vaasalaisten veteraanien, puolisoiden ja leskien parissa, veteraniyhdistyksessä, avopuolella, laitoksissa ja kaupunginsairaalan vuodeosastoilla. Palkinnonsaajaksi voidaan valita yksityinen henkilö, joka on poikkeuksellisen merkittävällä henkilökohtaisella tavalla osoittanut, että veljeä tai sisarta ei jätetä.

Teksti ja kuvat: Juha Rantala



Sotaveteraani Yrjö Savola muisteli puheenvuorossaan, miten rintamalla sotavuosina muistettiin marsalkka Mannerheimin syntymäpäivää (4. kesäkuuta) ja mitä kaikkia yllätyksiä tuo päivä pitikääni sisällään.

SUMMER FUN - GRILLING AND BEING AT HOME

Every experience is a paradox in that it means to be absolute, and yet is relative; in that, it somehow always goes beyond itself and yet never escapes itself. ~T. S. Eliot

Everything in our life is so relative - Live in a cold country & one learns to appreciate the 'sun.'

This made me think back to an experience very early on, back when we first moved to Finland. One of our acquaintances asked me, "Why would you ever think of moving here from a warm country?" At that time coming from Baroda (Vadodara) where the temperature reaches +42°C in summers, I immediately defended that "it's not warm, it's hot!" Now, a couple of years down the line, I appreciate a nice warm summer day. But then again, the experience of temperature is relative: 20 °C in Vaasa feels hot, like the 40s in Baroda. And while 32 °C in Kuala Lumpur is hot and humid, 32 °C in Baroda would be comfortable.

With these thoughts of relative temperatures and conversations, my mind goes back to the basics - back to the food, and here are some thoughts that I had penned:

The Pasha in Finland tastes like Shrikhand,
Or the Japanese Tempura reminding me of our Bhaji,
Or the Malaysian Chinese sweet bean or savory Bun our Modak -

Is it the taste that lingers?
Which we tend to compare
Or is it the food that takes us back home;
I wonder!!

But have learnt to enjoy all the cuisines to my heart's content
Thanks to our varied exposure
Ready I am to experiment
A new dish, a new flavor that can be added to my palate!

Coming back to summer; the ongoing season where everything is bursting with colors, green and more shades of it against the blue backdrop of skies. And what's a better way to enjoy it than to barbecue or have a nice grilling time with family and friends? Being outside soaking in the sun and fun filled conversations.

Paneer skewers – or paneer tikka is what we enjoy along with tofu-based or lentil-based sausages. Paneer (cottage cheese) is marinated in yogurt and different spices and oil. Usually, I use the local yogurt as I realized the southerner the yogurt is, the better the flavor. The yogurt should not be runny, so I put the yogurt over a sieve / strainer while I go about peeling the garlic, chopping the ginger, and combining them well. Then I add the strained yogurt which is thicker now (with the water strained out) to a bowl, add in ground ginger garlic, turmeric powder, chili powder, garam masala (that is a readymade ground spice mix made with different condiments like cloves, pepper, cumin seeds, coriander seeds, bay leaf, etc.) salt, mustard oil, chopped coriander, and some dried fenugreek leaves and a generous squeeze of lime. Mix it well and then add cubed paneer pieces to it. Covered, and into the refrigerator for a couple of hours to marinate. Just an hour or two before I grill, I chop the paprika and onions and marinate them in oil, and lime juice, along with some salt and black pepper. Then before grilling, arrange the paneer pieces, paprika, and onions alternately on the skewer and grill them. With the weather being unpredictable and rain playing a spoilsport, I used the oven at 225 °C and



grilled them for about 9-10 minutes and broiled them to get the charred effect. The marinated and grilled paneer cubes also work great in a home-baked bread sandwich.

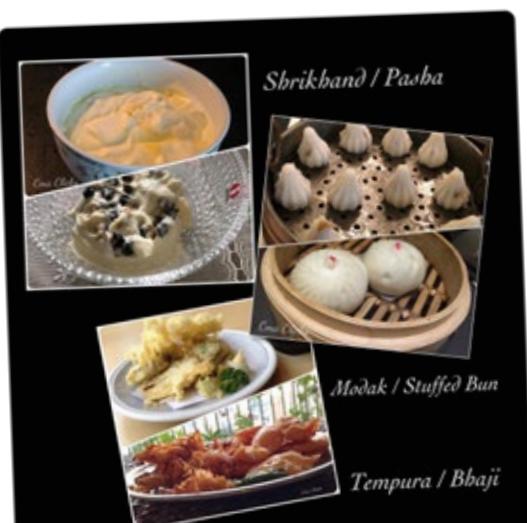
Corn on the cob is the next grill favorite and reminds me of the times in Baroda when it rained. We used to get this corn from the vendors who would grill them over coal. We would relish the corn with lime and chili salt sprinkled over it. Later, I enjoyed simply boiling them. Or sometimes I would make corn bhel, an Indian street food snack. To the boiled corn kernels, I would add finely chopped red onion, tomatoes, salt, and lime juice. Mix it well, and then add a tempering of lots of chopped garlic and red chili powder. All is then mixed, garnished with chopped coriander, and sprinkled over with some chickpea flour sev.

Making bean-based patty is what I tried next and enjoyed it with home-baked burger bread. Soaked and cooked the blacked-eyed beans, and once cooled, mashed them. Then I added some garlic ginger mixture, some coriander powder, salt, and chili powder to the mix. Added breadcrumbs to be able to make it all come together, and then pan-grilled to perfection.

There starts our summer fun and with it going back 'home', the relativity, home is where your heart is or "Home is not a place...it's a feeling." Or as I had mentioned earlier it's where our favourite food is!

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

Seema Ganoo



Bock's

BOCK'S Village SHOP & Café

Avoinna / Öppet ti-la/lö 12-18

Kaikki läihuotettua! / Allt närförproducerat! Yhteystiedot / Kontaktuppgifter: ira.mikkonen@bcv.fi, 050-5053507

Kaikki kotikokkailuun Bock's Kyläkaupasta! /Allt åt hemmakocken från Bock's Byabutik! #SUPPORTYOURLOCAL

Kodial



Varhaisperuna / Nypotatis 8 € / 500g



Salaattisekoitus / Salladsmix 5,20 €



Vihannesekoitus /
Grönsaksmix
Perunasekoitus / Potatis-
mix
sis. valmiin maustese-
koituksen / innch. färdig
kryddblandning
9,20 € / 1 kg

Skärgårdens Skatter

Saaristolaisjuoma / Skärgårdsdricka 10,50 €



Bock's

Oluttynnyri / Ölturna

Ennakkovaraa (kts. yhteystiedot yllä) tai nouda valikoimasta paikan päällä! Förhandsbeställ (se ovan för kontaktuppgifter)

44,90 €



Tuorepaahtettu Wasa kahvi / Färskrostat Wasa kaffe

6,50 € / 150 g 28 € / 1 kg



Myös! Även!

Kauniit tulialslahjat / Vackra gåvor till midsom-
marens värdar

100 % local



Juhannuksen herkut – Delikatesser för midsommar!

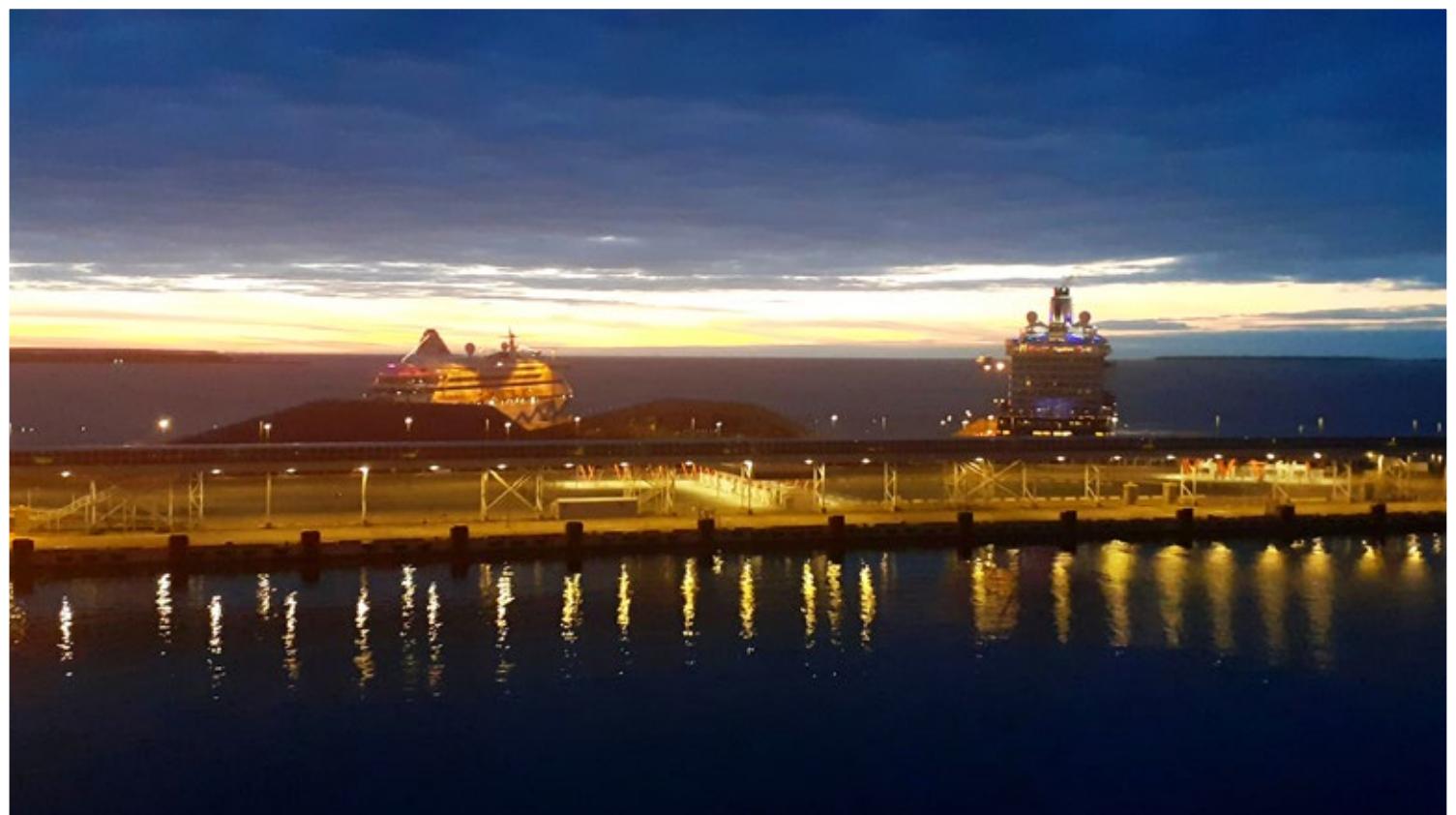
Avoinna juhannusviikkona / Öppet midsommarveckan: Ti-To 12-18,

Pe-Su Suljettu / Fre-Sö Stängt

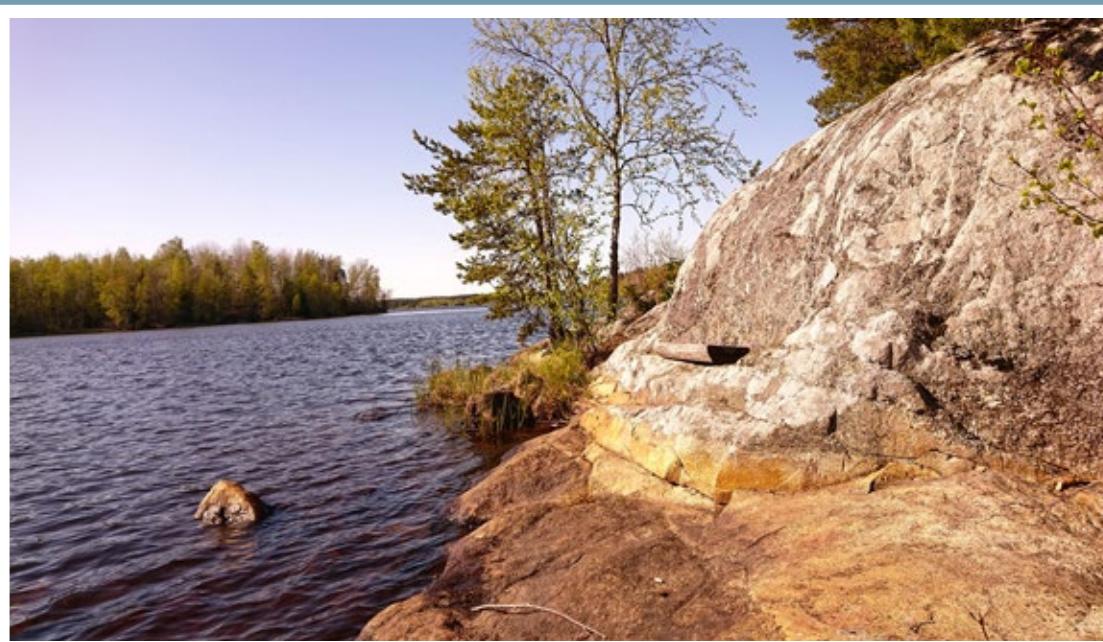
digitalbum

Julkaisemme viikoittain lukijoiden kuvia digitalbumissa. Voit osallistua sähköpostitse, lähetämällä kuviasi sekä nimesi osoitteeseen mega@upc.fi

Vi publicerar varenda vecka våra läsares bilder i digitalbumet. Du kan delta via e-post. Skicka in bilden till mega@upc.fi med namn och ort.



Esa Rönkä, Vaasa. "Rauhallinen ilta Tallinnan satamassa."



Mira Berg, Vaasa. "Pilvilammen kuutamolaavulta."



Linda Dahlvik. "3.6.22 Malax"



Christian Nylund, Vasa. "En lite speciell molnhimmel. Bilden är tagen 07.06 i Vasa."



Gertrud Engman, Helsingby. "Räven, ute på jakt."



Boris Berts, Värlax, 15.06.2022.



Matti Hietala, Vaasa. "Iltapilvi 13.6.2022."

Toimitus / Ilmoitukset / Redaktion / Annonser:

Dzina Maiseichyk, 050 452 7007

Dzina Maiselienky, 858 452 7007
meqa@upc.fi - www.megamedia.fi

Avustajat / Medarbetare: Juha Rantala, Hans Hästbacka

Luo kampanjan – myös mobiilisti. Kampanjilösningar – även mobila. Ilmoitushinta tekstissä 1,70 Eur/pmm + alv. Annons i text 1,70 Eur/pmm + alv.

spmm + mvs.

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

Kustannus / Utgivare:

UPC
media

.....

Paino / Tryck:

UPC
print

COMMUNICATION CENTER



OBSERVATEUR



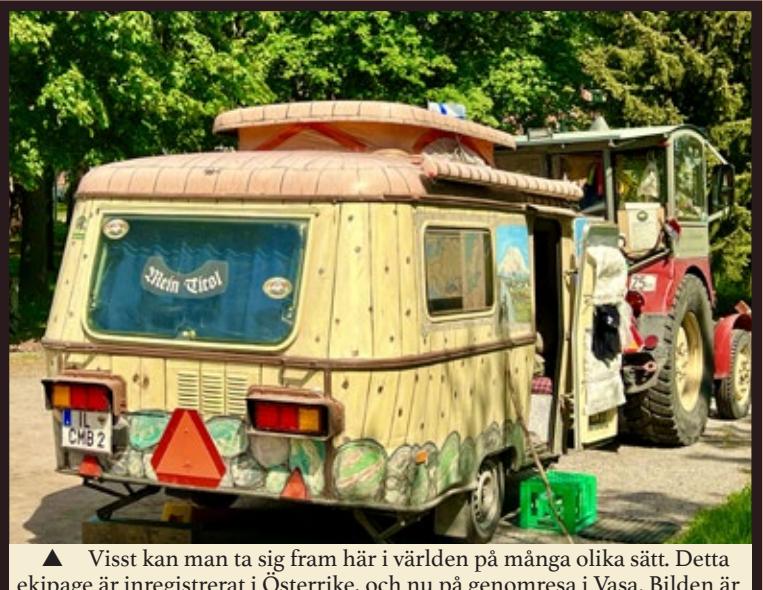
▲ 14.6.2022 Rantakuva
Observateur: Klaus Koivula



▲ Taxi tuli ja saadaan vene viimeinkin vesille. Kuvattu Björköbyssä.
Observateur: Esa Rönkä, Vaasa



▲ Syksyllä tehdyn työn tulos.
Observateur: Tuula Åstrand, Mustasaari



▲ Visst kan man ta sig fram här i världen på många olika sätt. Detta ekipage är inregistrerat i Österrike, och nu på genomresa i Vasa. Bilden är tagen 08.06 invid strandpromenaden i Sandviken.
Observateur: Christian Nylund, Vasa



▲ Snart blommar gräslöken / Ruohosipuli kukkii pian.
Observateur: Marianne Gråbbil-Hakkola

Ota kuva ja komentoi lyhyesti – max noin 100 merkkiä – tapahtumaa, treffiä, luontokokemusta, rakenelmaa, ilmiötä, rakenusta, esinettä, toisiaan, -jotain jolla kuvaa voi saada osallisuutta aikaan. "Bloggaa" ja kehitä Pohjanmaata!

Lähetä kuva ja teksti sähköpostitse osoitteeseen mega@upc.fi, merkitse aiheeksi "Observateur". Jokaista julkaistua kuvaa kohden, kerääntyy 1 piste joka vastaa 1 euroa.

Kun on keränyt 10 pistettä, saa 10 euron arvoisen lahjakortin Bock'sin kyläkauppaan.

Ta en bild och kommentera kort – max 100 tecken – en händelse, ett evenemang, en naturupplevelse, en konstruktion, ett fenomen, ett föremål, ett faktum, - något som med en bild kanske får engagemang till stånd. "Blogga" fram Österbotten!

Sänd bilden och texten per mejl till mega@upc.fi märkt "Observateur".

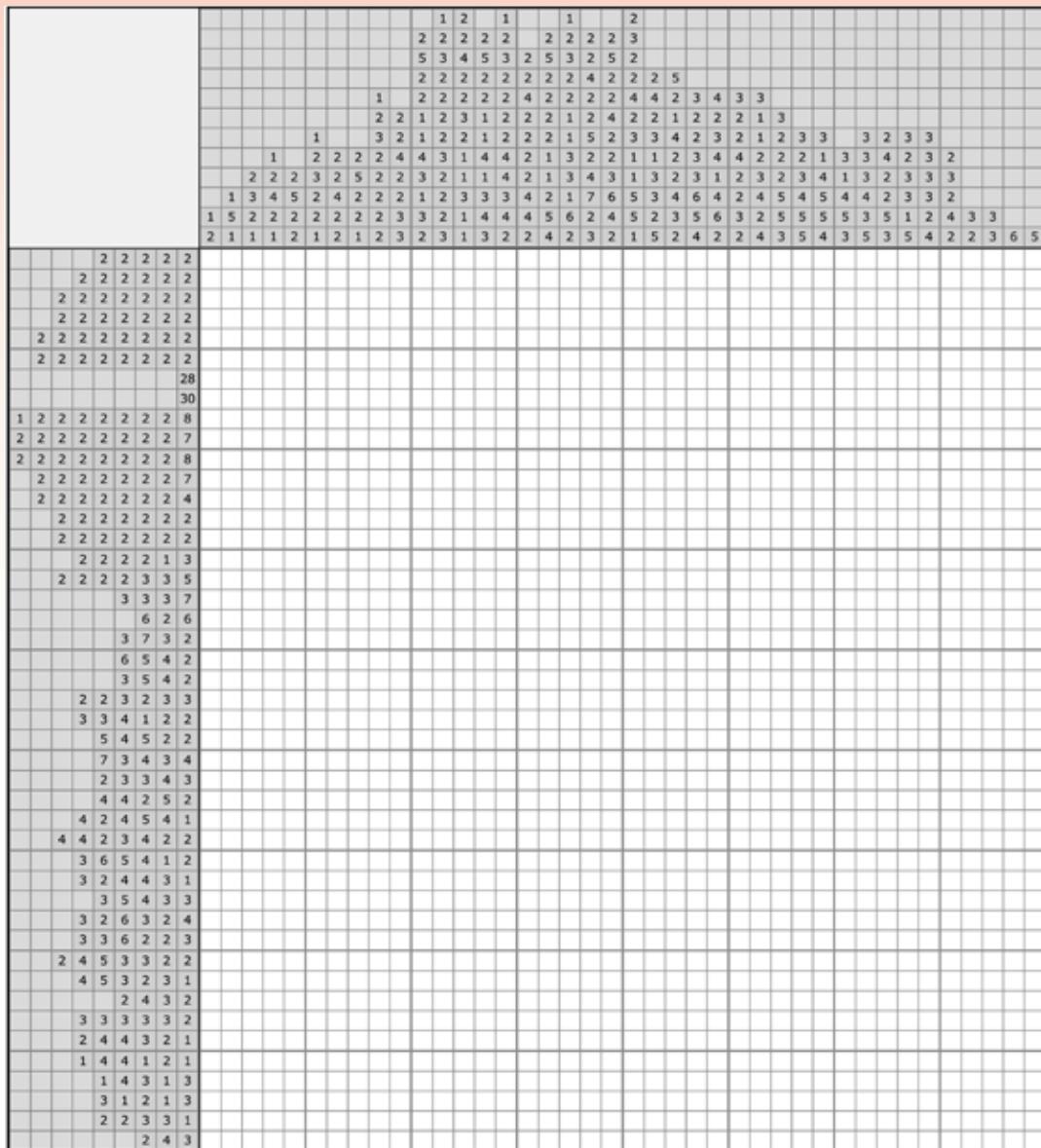
För varje publicerat bidrag genereras 1 poäng vilket motsvarar 1 euro. När 10 poäng samlats, får man ett presentkort värt 10 euro till Bock's byabutik.

SUDOKU - COMICS - JAPANESE PUZZLE

JAPANSKT BILDKRYSS

JAPANILAINEN RISTIKKO

SUDOKU



#1

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

#2

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

#3

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

ZITZ



NONOGRAM RATKAISU / LÖSNING



V 23

#1

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

#2

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

#3

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

RATKAISU / LÖSNING

Bock's®
MAKE GOOD!

YES!
WE CAN CAN!



AVAILABLE AT BOCK'S SHOP AND
SELECTED SHOPS AROUND IN VAASA!

8.-13.8.22

WA SA
FUTURE
FESTIVAL