

# AIKAKAUSLEHTI • TIDSKRIFT mega

VIIKKO 25 VECKA

2015

SEUDUN KEHITTÄJÄ • REGIONENS UTVECKLARE

## “HERRA ON MINUN VALONI JA APUNI”

s. 11

Kyllä on HALPA!  
Tervetuloa Tolkin Kauppaluille!  
Meiltä KEKKILÄN mullat ja lannoitteet  
/ jordan och gödningssmedel  
Atom pyöräilykyprää / cykelhjälm  
aikuisille 9€  
Muovinen Plast sängynaluslaatikko /  
plastlåda 80cm kannella 7€  
Mikrokupu / Microkäpa 2€  
Rakennussaavi / Bygg-balja 90 l  
suorakaide 6€  
Säilytyslaatikko / Förvar. låda 32 l  
kirkas muovia kannella laadukas 7,50€  
SUPER-Tarjous Kartanon multa / mylla  
50 litraa 8 sakkia yhteensä 20€  
Tolkintie 17 61500 Isokyrö  
ma-pe 9.00-18.30 la 9.00-17.00 su 12.00-  
16.00 050-5974591 www.tolkinkauppalu.fi  
**JÄTTITAVARATALO  
TOLKIN KAUPPALU**  
Isokyrö  
Tarjoukset voimassa 26.6.2015 saakka  
niin kauan, kuin tarjouserää riittää  
TERVETULOA tutustumaan mahtavaan jättiläiseen  
kyläkauppaan, tuhansien tuotteiden ostosparatiisiin...

## HAMMASPROTEESIT

Erikoishammasteenikolta

- uudet kokoproteesit
- tiivistys ja korjaus jopa odotassa!
- hammasproteesien tarkastus ilmaiseksi!
- takuuöt

**Soita ja varaa aikasi!**



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





Kesätreenit ovat Liiga joukkueilla jo täydessä vauhdissa, sen sai huomata myös Jani Blankenship, jonka suosikkijoukkueen porastreeeneihin saatiin pilkettä silmäkulmaan puolikuntoisen kannattajan toimesta.

Sattumaa tai ei, Janin kannattama HC TPS toimi viime kaudella pisteautomaattina Vaasan Sportille, joten olettaa sopii, että nyt on otettu kovat keinot käyttöön kannattajia myöten. Toisaalta on hienoelleistä antaa oman joukkueen kannattajalle mahdollisuus aistia ammattilaisurheilijan arkeja. Syke, tempo ja ennen kaikkea luonnollinen vastus ovat sellaisella tasolla, johon tavallisella lenkipolulla on vaikea päästä. Ensisijaisen tärkeää kannattajalle suunnatessa kesätreeressä on palautumisen määrä ja kanssa treenaajien tuki, sillä pitkän linjan salibandymiehenä tunnettu Jani antoi jo alusta asti kaikkensa ja pääsi jatkamaan ammattilaisten tuella treenin loppuun. Nähtäväksi jää auttaako tämä etäkannattajan sparraaminen HC TPS:n tilastoihin Sporttia vastaan. Joukkueet saattavat kohdata seuraavan kerran Raumalla elokuussa järjestettävässä Pitsiturnauksessa 7.8.2015. Janilta tämä mahdollinen kohtaaminen jää väliin omien hääkiireidensä vuoksi. Janilla on kuitenkin selkeä viesti Sportin suuntaan, pohjakunnosta on helppo ponnistaa ylöspäin.

# ETÄKANNATTAJAN KESÄTREENI

**KOIRA**

turkinhoito, trimmaus,  
kyly, jne. Neuontaa  
koira-asioissa.

Ajanvaraus 041-4988311

**EROS.FI**



**Don't search FIND!** The mobile codes of the weeks. A cellphone equipped with a camera and an Internet-connection is required.

**HUMOR**



Thug Life  
Compilation

Thug Life

**MUSIC**



Kesäkumiibiisi  
on Varma kesän  
merkki

**TRAILER**



Jurassic World  
Official Trailer



020385

Anna palautetta: mega@upc.fi

# “HERRA ON MINUN VALONI JA APUNI”

Vaasan Söderfjärdenissä järjestettäville suviseuroille odotetaan yli 70 000 kävijää

Tämän vuotiset suviseurat järjestetään Vaasassa 26 - 29. kesäkuuta, tarkemmin sanoen Sundomin kylässä Söderfjärdenin peltoaukealla. Vaasan suviseurojen pääjärjestäjänä toimii Vaasan seudun Rauhanyhdistys yhdessä 11 muun Pohjanmaalla ja Etelä-Pohjanmaalla sijaitsevan rauhanyhdistyksen kanssa. Suviseurat on Pohjoismaiden suurin hengellinen tapahtuma, ja Vaasaan odotetaan kesäkuun neljäksi päiväksi jopa yli 70 000 kävijää. Tapahtuma on vanhoillislestadiolaisen herätysliikkeen jokavuotinen kaikille avoin hengellinen seuroista koostuva tilaisuus, jossa ei peritä osallistumismaksua. Myös auton pysäköinti on ilmaista.

Vuosittaisia suviseuroja on järjestetty jo yli sata vuotta. Ensimmäiset suviseurat näkivät päivän valon Oulussa vuonna 1906. Vaasa on toiminut tapahtuman isäntänä kerran aiemmin, vuonna 1920, jolloin seuravieraita oli noin 6 000 ja seura-alue oli lähellä Vaasan keskustaa.

Vuoden 2015 suviseurojen tunnuslauseeksi on valittu Psalmista 27, sen ensimmäisestä jakeesta rohkaiseva ja toivon näköaloja antavat sanat "Herra on minun valoni ja apuni".

## Pitkä prosessi

Päätös hakea suviseuroja Vaasaan tehtiin Vaasan seudun Rauhanyhdistyksen yleissä kokouksessa jo vuonna 2004. Tästä alkoi valmistelutyö sopivan suviseurakentän kartoittamisella.

Mittavien selvitysten ja erilaisten kartoitusten lopputuloksena varmistui kesällä 2011 seurakentäksi Sundomin sijaitseva Söderfjärdenin peltoaukeama. Samana kesänä Suomen rauhanyhdistysten keskusyhdistys teki lopullisen päätöksen suviseurojen myöntämiseksi Vaasaan. Käytännössä olemme tehneet kymmenen vuotta töitä hankkeen eteen, sanoo tiedotustoimikunnan puheenjohtaja Hannu Linna.

Työryhmämme tapasi Vaasan kaupungin edustajat ensi kerran elokuussa 2009. Alusta alkaen oli selvää, että kaupunki oli innokas saamaan näinkin suuren tapahtuman alueelleen, ja yhteistyö kaupungin ja organisaatiomme välillä on toiminut erinomaisesti. Kevällä 2013 allekirjoitettiin

lopullinen sopimus suviseurojen järjestämisestä kolmenkymmenen maanomistajan, kaupungin ja seuraorganisaation edustajien kesken, kertaa Linna.

- Varsinaisiin ja perusteellisempaan seurajärjestelyihin tutustuminen alkoi jo Pudasjärven suviseuroissa pari vuotta sitten ja jatkui Pyhäjoen seuroissa vuotta myöhemmin, jolloin organisaatiomme tutustui kaikkiin seuravalmisteluihin käytännön tasolla sekä huolehti perinteisesti oppimis mielessä Pyhäjoen suviseurakaupungin purkamisesta.

## Valtava haaste

Suviseura-alue on kuin suurehko omavarainen kaupunki, joka tarjoaa seuraviraille neljän päivän ajan lähes kaikki tarvittavat palvelut. Suviseurat järjestetään pääosin talkootyölä. Etukäteen tehdään arviolta noin 10 000 ja seurojen aikana noin 8 000 työvuoroa.

- Meillä on palkattuna ainoastaan kaksi rakentamista ohjaavaa henkilöä ja vastavuoroisesti satoja vapaaehtoisia talkootöitä tekeviä. Järjestelyistä ei kuulu kunnia vain vaasalaisille, vaan tämä on koko Pohjanmaan ja Etelä-Pohjanmaan yhdistysten yhteisten ponnistelujen tulos. Myös Kokkola on osallistunut merkittävällä tavalla järjestelyiden tukemiseen, selvittää Linna.

Järjestelyt ovat sujuneet hänen mielestä aikataulun mukaisesti ja myönteisessä hengessä.

Seuraohjelma koostuu pääasiassa seurapuheista, virsistä ja Siiionin lauluista. Ohjelman ohella myös ystävien tapaamisella on erittäin suuri merkitys. Suviseurojen aikana pidetään jumalanpalveluksia lähialueen kirkkoissa. Suviseurojen päättäjäisyys kuitenkin on pysähtyä Jumalan sanan äärelle.

- Tämä on elämä, jonka täytyy itse koeka. Iloitsen aivan erityisesti siitä, että tapahtuma on myös valtava nuorisofestivaali, johon yli 20 000 lasta, nuorta ja nuorta aikuista ottaa osaa. Mutta aivan jokainen on sydämellisesti tervetullut vierailemaan suviseuroissa ja kuulemaan Jumalan sanaa, sanoo Hannu Linna.

**Teksti:** Juha Rantala

Kesäkuun lopulla Vaasassa järjestettävissä suviseuroihin odotetaan tiedotustoimikunnan puheenjohtaja Hannu Linnan mukaan yli 70 000 kävijää. Tämän vuotisten suviseurojen tunnuslauseeksi on valittu Psalmi 27:n ja sen ensimmäisen jakeen sanat "Herra on minun valoni ja apuni".

Kuva: Juha Rantala



# NÄIN TUUNAAT GRILLIHERKUT **HELPSTI**

**RUOKA** Maissi, chili, hunaja, lime, avokado ja kookos tuovat ripauksen Etelä-Amerikkaan tuttuihin grilliruokiin.



Tortillat, chili, paprikat ja lime tuovat lisämakua grilliruokaan, vähällä vaivalla.

**E**teläamerikkalainen ruoka tekee tuloaan myös Suomeen.

Makuja ei kuitenkaan tarvitse maistella vain ravintolassa – ideoita voi hyödyntää myös grillatessa.

Esimerkiksi texmex -ruuasta tuttuja mausteita voi käyttää marinointiin tai maustamiseen – tai grillissä jo kypsynneen lihan tai kalan kanssa tarjottavissa tahnoissa tai kastikkeissa.

Myös eteläamerikkalaisten rakastama maissi on kotonaan grillissä. Lisäpotku se saa chilistä ja hunajasta.

Maissista tehdyillä tortilloilla voi niilläkin leikkiä: tortilloja voi grillata sellaisenaan, öljyllä siveltyä tai täytää juustolla ja grillata sitten.

Hyyää tulee kaikin tavoin!

**"Lime mureuttaa lihan, kookos taas sopii kanan pariksi."**

**Usein** eteläamerikkalaiseksi mielletty limetti eli lime ei kuulu alueen alkuperäiskasveihin, mutta sitä käytetään nykyään laajalti sekä juomissa että ruoien mausteena.

Kukapa ei tuntisi esimerkiksi meksikolaista olutrituaalia – sitä, jossa kirpeä lime asetetaan pullon suulle ennen kuin olutta siemaistaan.

Lime on kuitenkin oiva lisä myös marinadissa muuttuvan happamuutensa takia.

Lisäksi sitä puristella valmiin grillilihan päälle hapokkuutta ja hauskaa aromia tuomaan.

Kookos puolestaan toimii erinomaisesti varsinkin grillikanan ja -possun kanssa. Kastikkeeseen kookoshiutaleet tuovat hauskaa suutumattomaa.

Toinen erityisesti grilliruokaan sopiva hedelmä on ananas.

Ananas on parhaimmillaan siivuina grillattuna. Se sopii sekä pääruuan lisukkeeksi että kerman kanssa jälkiruuaksi.

Ananaksesta saa myös yhdessä tomaatin kanssa erinomaisen salsa-kastikkeen grillilihan seuraksi.

**"Ananas on parhaimmillaan siivuina grillattuna."**

**Yksi** tunnetuimpia eteläamerikkalaisia hedelmiä on avokado.

Tämän rasvaisen kermainen hedelmä soveltuu pehmeän makunsa vuoksi todella hyvin grilliruuan pariksi.

Avokado yhdistetään usein tomaatin kanssa, syystä. Makupari on toimiva – ja toimii grillatun kanan tai nauhanlihankin kanssa.

### Testaa nämä:

- ▶ Käytä grilliruussa lime sitruunaa sijaan.
- ▶ Tarjoa grillatun kanan kanssa puolitettuja, limellä ja suolalla pirskotettuja avokadoja.
- ▶ Mausta grillioluesi limesiivulla.
- ▶ Käytä resepteissä paprika- tai chilijauheen sijaan chipotle-jauhetta.
- ▶ Lisää kookosmaitoa tai kookoshiutaleita grillimarinadiin.
- ▶ Grillaa ananasviipaleita lihan lisukkeeksi.



## Helposti lisämakua – testaa chipotle ja chimichurri

Etelä-Amerikassa tunnettu savuisen tulinen chipotle on sekä testaamisen värtti.

Chipotle on savustuskuivatettua jalapeno-chiliä.

Sitä voi ostaa jauheena, tahnana tai kastikeena.

Chipotle antaa ruualle kuin ruualle mukavan mietoa poltetta sekä savun makua, joka on omiaan erilaisten grillilihojen kanssa.

Toinen maukas höyste on chimichurri-kastike.

Se korostaa grillilahan makua ja raikastaa savun aromia.

Perinteinen chimichurri koostuu öljystä, etikasta, yrteistä, valkosipulista ja chilistä, mutta siihen voi sekoittaa myös savustettua paprikaa, kookoshiutaleita tai vaikka minttua.

Chimichurri-kastikkeen hienous on monikäyttöisyydessä: osan kastikkeesta voi käyttää lihan marinointiin, osan voi tarjota valmiin ruuan parina.

## Grillattu ananas, suolapähkinöitä ja kookoskermaa

*½ ananas viipaloituna*

*2 dl kookoskermaa*

*1 dl vaniljasokeria*

*kourallinen suolapähkinöitä*

Viipaloit ananas.

Grillaa ananasviipaleet.

Sillä aikaa, kun ananakset kypsivät, voit vatkata kookoskerman löysäksi vaahdoksi. Lisää vaahtoon vaniljasokeri vatkausen aikana.

Kun ananakset ovat valmiit, valuta niiden pääälle kookoskermaa.

Sirotteli koristeeksi suolapähkinöitä.

Nauti heti.

Vinkki: Voit käyttää annoksessa myös muita hedelmiä, esimerkiksi persikoita tai hunajamelonia.

## Tortilloja vai pihviä?

### Testaa molemmat!

*Punaviinisisäfile ja chipotlevoi*

*4 isoa härän sisäfile/ulkofilepihviä*

*oliiviöljyä*

*Marinadi:*

*1 dl hyvää punaviiniä*

*2 rkl humajaa*

*suolaa ja pippuria*

*Chipotlevoi:*

*1 dl pehmää voita*

*2 tl savustettua paprikajauhetta*

*suolaa ja pippuria*

Sekoita marinadin ainekset.

Sivele marinadi lihan pinnalle huolella. Anna lihan marinoitua viileässä ainakin pari tuntia.

Sekoita chipotle-voi ainekset yhteen. Kieritä voiseoksesta pötkö. Kääri pötkö muovikelmuun. Kiedo sen jälkeen pötkön ympärille vielä folio ja laita paketti pakkaseen hetkeksi.

Ota liha huoneenlämpöön ja pyyhi siitä liika marinadi pois. Sivele pinnalle ennen grillaamista ohuelti oliiviöljyä.

Grillaa liha niin, että se jää punaiseksi keskeltä (lopeta grillaus, kun lihasta irtoaa nestettä).

Tarjoa pihvit heti chipotlevoin kanssa.

Vinkki: Jos et pidä tulisesta ruuasta, voit korvata savustetun paprikajauheen ihan tavallisella paprikajauheella.

## Makeat maissintähkät ja kookoschimichurri

*4 kpl esikeitettyjä maissintähkiä*

*2 rkl siirappia*

*2 limesiivua tarjoiluun*

**Kookoschimichurri:**

*2 valkosipulinkynttä pienittynä*

*1 dl oliiviöljyä*

*½ dl valkoviinietikkaa*

*1 kourallinen lehtipersiljaa hienonnettuna*

*1 kourallinen korianteria hienonnettua*

*1 kourallinen minttua hienonnettuna*

*½ dl kookoshiutaleita*

*1 tl suolaa*

*1 tl mustapippuria*

*½–1 tl chilijsauhetta maun mukaan*

Laita kaikki chimichurrin ainekset tehosekoittimeen ja jauha tahnaksi. Tarkista maku ja lisää suolaa tai pippuria tarvittaessa.

Sivele esikeitettyt maissintähkät sirapilla ja grillaa ne. Tarjoa makeat maissintähkät kuuman kookoschimichurrin ja limen kanssa.

## Paahdetut tortillalastut, kasviksia ja quacamole

*4 kpl tortilloja*

*2 suippopapriaka*

*oliiviöljyä paistamiseen*

*½ lime*

**Quacamole:**

*2 kypsää avokadoa*

*1 tomaatti pienittynä*

*1 valkosipulinkynsi pienittynä*

*2 rkl sitruunamehua*

*suolaa ja pippuria*

*1–4 tippaa Tabascoa*

Tee ensin quacamole: Murskaa pehmeät avokadot haarakalla. Sekoita muut raaka-aineet soseen joukkoon. Anna maustua hetken viileässä.

Leikkaa tortillat neljään osaan ja sivele ne oliiviöljyllä.

Leikkaa paprikat kahtia.

Grillaa paprikoita ja tortillalastuja grillissä.

Muista tarkkailla tortillalastuja koko ajan, koska ne palavat helposti.

Tarjoa paprikat ja tortillat heti quacamolen ja limen kera.

**Vinkki:** voit myös grillata tortilloja juustolla täytetyynä. Taita silloin tortilla kahtia, laita juustoa väliin ja grillaa.

# NÄIN VALITSET SOPIVAN KESÄOLUEN

**RUOKA** Suosi kesällä oluita, joiden alkoholiprosentti on maltillinen.

Anikó Lehtinen

**O**luet jaetaan perinteisesti oluen käymistavan mukaan pinta- ja pohjahiivaoluisiin.

Kun etsit sopivaa kesäolutta, kannattaa vilkaista molempia, sillä vaaleita ja raikaita oluttyypejä löytyy kummastakin perheestä.

Mutta mistä kannattaa lähteä liikkeelle? Tutuista mauista – tai maailman suosituimmista mauista.

Maailman suosituin oluttyyppi on pohjahiivaoluisiin kuuluva vaalea lagerolut.

Jos on tottunut sen makuun, kannattaa kokeilla muita vaaleita pohjahiivaoluita.

Kuuluisin niistä on lagerin isoveli, kivan katkeraa pils, johon on hyvä totutella esimerkiksi grillatun lohen seurassa.

Pilsin katkeruuks tekee oluesta hyvän kumppanin rasvaiselle ruulle muutenkin, joten grillissä tiristetyt possun kylkyset ovat pils-oluen kanssa oiva valinta.

**Myös** voimakkaasti katkeroidut, craft beereiksi kutsutut käsityöläispanimoiden lagerit ovat yllättävän hyvä parin rasvaiselle ruulle.

Perinteisen grillimakkaran kanssa voit kokeilla myös hyvin viilennettyä tummaa lager-olutta.

Monet ajattelevat tummien oluiden olevan talvisesonkia varten, mutta alkoholiprosenttiltaan maltillinen tumma lager sopii kylmänä kesälläkin vaikka grillatun naudanlihan tai lampaan pariksi.

Tumma lager on myös hyvä kumppani savustetulle ruulle.

Jos et pidä lagerin mausta ja katkeruudesta, ei taistelu ole kesäoluen suhteen suinkaan menetetty.

**Pintahiivaoluiden** puolella on monta hedelmästä vaihtoehtoa, joissa katkeroo ei maistu.

Yksi niistä on vaalea vehnäolut.

Jos haluat kesäjuomasi keveyttä, kannattaa valita belgialaistylinen vehnäolut, joka on maultaan kevyempää kuin raskaamman makuinen saksalainen vehnäolut-serkkunsa.

Ruuan kanssa vehnäolut on aina hyvä valinta – se sopii sekä salaattien ja vuohenjuoston kanssa, kasvis- ja kalaruokien pariksi ja grillatun kanan kanssa.

Vehnäolut ei myöskään säikähdä pienitä tulisuutta ruuassa ja toimii erinomaisesti myös aperitiivina.

**Kesään** sopivia, hedelmäisen hapania oluita ovat myös erilaisilla marjoilla ja hedelmillä maustetut lambicit.

Tunnetuin näistä on kirsikoilla ryydittetty Kriek, jota löytyy sekä ikeniä kiristävän happamanan sekä siiderimäisen makeana versiona.

Makeaa versiota ei oikein olueksi uskoisikaan, sen verran hedelmäinen ja karkkimainen tämän olut on.

Lambicin sukuinen olut on myös sour ale, jolle tyyppillistä on myös jopa viinimäinen hapokkuus.

Nämä hapokkaat oluet ovatkin kesän ruokapöydässä piiraiden, äyriäisten, makeanmausteisilla marinoitujen grilliruojen tai kermaisten kastikkeiden ystäviä.



# STENSJÖ BY – GRÅSPARVARNAS BY

På vår resa till Öland i Sverige i slutet av maj månad passade vi på att besöka Stensjö by i Döderhults socken i Småland – eller i Oskarshamn om man på ett modernt sätt vill placera byn geografiskt.



Gärdesgårdarna är många och långa i Stensjö by.

Text och foto:  
Hans Hästbacka



**D**en anspråkslösa skylten vid huvudvägen kör man lätt förbi. Man kan inte ana, vilken kulturhistoriskt värdefull by som gömmer sig i det kuperade landskapet, bara några kilometer från den livligt trafikerade huvudvägen.

Rätt snart förvandlas sand- och grusvägen till en gammal, smal och vindlande byväg, som kantas av långa buktande gärdesgårdar. Det gäller att köra med lagom låg hastighet, både för att man skall hinna se och känna det ålderdomliga landskapet och för att klara av möten med andra bilar.

Framme i byn möter en väl tilltagen parkeringsplats, toaletter och bord och bänkar att sitta vid för den som vill sitta lite modernt och inte i en gräsbevuxen och tilltalande backslutning. I byn förflyttas man hundra och tvåhundra år tillbaka i tiden. Till den tid då byarna ännu inte hade drabbats av storskiftet och gårdarna flyttats ut till egna ägor.

**Att kalla Stensjö by** för gråsparvarnas by kan förefalla väl enkelt och torrt, när man ser byn i det leende landskapet. Men byns många gråsparvar, som satt och sjöng sin enkla sång över allt i byn, är ett sunt och glädjande tecken på att byn är rik på liv och mångfald. På de allra flesta orter i Sverige och Finland har gråsparven mins-

Fortsätter på sid nästa sida

kat starkt i antal eller försunnit helt.

Byn ägs av Kungliga Vitterhetsakademien, som köpte alla byggnader i byn 1960 för att rädda dem undan det slutgiltiga förfallet och för att restaurera dem på gammalt sätt, och samtidigt bevara byns ålderdomliga prägel. Lika viktigt har det varit att återskapa de backiga och betade ängsmarkerna, åkerjorden och slättermarkerna. Odlingsjorden har aldrig konsgödslats och inga kemiska preparat har använts för att bekämpa ogräs eller sly.

Det gör byns odlingsjord till ett värdefullt forskningsfält, både vad gäller artmångfalden hos djur och växter och själva jordens beskaffenhet. Vitterhetsakademien vakar över att marken brukas och nyttjas på gammaldags sätt: varierande växtföljder, endast naturgödsel och fri från kemiska preparat. Självklart får moderna maskiner nyttjas för att spara på brukarnas tid och krafter. God hjälp i markernas skötsel står de betande djuren för: kor, får och hästar så som det var i äldre tider.

Vilken samlad och välvårdad by och vilket leende landskap! Den kulturhistoriskt värdefulla byn har spelat en stor roll vid filmatiseringen av "Emil i Lönneberga" och "Barnen i Bullerbyn", två av Astrid Lindgrens klassiska barnböcker. Utan Stensjö by hade det varit i det närmaste omöjligt att ge filmatiseringen av böckerna den rätta känslan och den autentiska själén.

**Besöket i Stensjö** by förgylldes av solsken och fågelsång – och några barnfamiljer på utflykt. Gråsparvstjitter, bofinkssång och stenskvättans gnisslande sång. Göken gol och sommarens första tornseglare flög skriande över landskapet. En rödstjärt sjöng sin dallrande sjäfulla sång på en



Färgätmigej blommade rikligt i ljusblått på fuktigare mark.



Mandelblommans skönt formade och väldoftande blommor.





**Stensjö by är ett gammaldags och leende odlingslandskap.**

gård och starföräldrar matade halvstora ungar i holkar och under tegelpannor.

De kilometerlånga gärdesgårdarna ramade in gårdarna och markerna, med gott stöd av stenmurar som under tidens gång formats av hårt slitna händer och ryggar för att skapa potatisland och mindre åkerlyckor. Ett hårt och strävsamt liv för många fattiga familjer låg bakom det i dag välsköta och ljusa landskapet i småländsk tappning.

Många liknade byar och gårdsgrupper hade övergivits under tidens gång på grund av olönsamhet och emmigration till Amerika, det förlovade landet. Men Stensjö by räddades i sista stund, övergiven även den men inte helt förfallen. I dag bor flera familjer i byns gamla hus, modernt och med bilen parkerad på gården. Men den gammaldags byn med sina marker lever och sköts på bästa sätt.

Det mest överväldigande intrycket gjorde det vackra landskapet som brutits ur backig och sterig terräng, där de omgivande skogarna nyttjats för både betesgång och ved- och timmerproduktion. Hur hårt skogsmarken utnyttjats är inte lätt att säga, men troligen nyttjades den så intensivt som möjligt för att ge boskapen sommarbete och för att ge livsviktig ved och nödigt timmer för byggnaderna.

**Fyra blommade** örter dominerade betesmarken och dikesrenarna under vårt besök. Mattor av den trefärgade styvmorsviolen på de torraste delarna, skönt vita och väldoftande mandelblommor på varierande platser, förgätmigejens ljusblå flockar av små miniatyrblommor och givetvis maskrosornas solgula och levnadsglada blomkorgar på dikesrenarna och längs gärdesgårdarna. För en botaniker med känsla för det gamla landskapets örter måtte Stensjö by vara en lisa för ögat och sinnet från tidigaste vårblooming till senaste höstblomning.

Här om någonstans spelar otaliga gräshoppor på sina stråkar från högsommaren och en god bit in på hösten, tills nattfrosten tar död på de sista. Gräshoppor är i dag en bristvara i det moderna odlingslandskapet. I Stensjö sätter de säkert sin prägel på sommaren genom sin talriktedom och sitt flitiga musicerande. Ett levande minne från en gången tid på landsbygden.

Har du dina vägar genom Oskarshamnbygden i Sverige, så unna dig ett besök i Stensjö. Om så bara för en timme då blicken och sinnet får vila i ett leende landskap, medan du själv avnjuter medhavd vägkost. Du kommer inte att bli besvikten.



**Stensjö och en kulturhistoriskt värdefull by.**

# HÖSNUVA FÖRÄNDRAR MENYN

Atjoo! Svullna röda ögonkanter, trötthet och näsdropp. Till många allergikers lättnad är alens och björkens blomning avklarad för i år. Andra allergier hänger med året runt. Kanske du själv har konstaterat att råa äpplen eller morötter får det att klia i munnen. I så fall är sannolikheten stor att du också är björkpollenallergiker. Ditt immunförsvar kan inte skilja på morötter och björkar.

**M**en innan vi går närmare in på det – vad händer i kroppen vid en allergisk reaktion?

Immunförsvaret kan känna av om en partikel hör till den egna kroppen eller inte, utom vid så kallade autoimmuna sjukdomar då försvarsceller angriper egna vävnader. En allergisk persons immunförsvar reagerar på allergener – främmande men egentligen harmlösa partiklar – som om de hörde ihop med en sjukdomsframkallande organism. Larmet går.

Pollenkorn och andra luftburna allergener fastnar på slemhinnorna i övre luftvägarna. De flesta märker ingenting av det, men omkring en miljard mänskor lider av hösnuva. Det beror på att en del av deras mastceller (celler som ingår i immunförsvaret) på sin yta bär strukturer som fångar upp pollenprotein. De här strukturerna är fastsittande antikroppar med uppgift att fästa vid proteiner hos specifika sjukdomsalstrare. I allmänhet är det antikroppar av IgE-typ. Att antikroppen fått napp tolkas som att en infektion är på gång. Mastcellerna utsöndrar nu histamin och ämnen som signalerar till olika typer av vita blodkroppar att det är dags att aktivera sig. Det yttrar sig som svullnad, trötthet och andra symptom på inflammation. Blodkärlen vidgas och deras väggar blir mer genomträngliga, det underlättar de vita blodkropparnas arbete. Nysningar och rinnande näsa tjänar till att rensa ut den förmodade sjukdomsalstraren.

En person som har antikroppar mot ett allergen sägs vara sensibiliseras, men kan trots det vara symptomfri. Allergin kan ta årtionden på sig att utvecklas, om den alls gör det.

**Det händer att antikropparna** också binder till andra ämnen än det som egentligen orsakade sensibiliseringen. Björkpollen innehåller ett allergent protein (Bet v 1, från Betula, björkens släktnamn). I äpplen finns ett annat protein (Mal d 1), som till sin byggnad råkar vara så pass likartat att antikroppar mot björkproteinet kan fastna på äpplets protein.

Även andra närläktade kärnfrukter, till exempel persika och körsbär, innehåller proteiner som kan ge den här korsreaktionen. Liknande proteiner finns i nötter och i flockblomstriga växter, dvs morot, selleri och deras släktingar (lite botaniska kunskaper kan vara till stor nytta för allergiker och deras omgivning). Man uppskattar att upp till 70% av björkpollenallergikerna lider av födoämneshesallergi på grund av korsreaktion.

Proteinerna förändras vid upphettning och många, men inte alla, kan äta frukterna och grönsakerna efter tillagning. I växtförädling-





en arbetar man aktivt med att ta fram äppelsorter som innehåller låga halter av proteinet Mal d 1. Gloster är dokumenterat lyckad i det avseendet (av de inhemska sorterna kan jag helt ovetenskapligt, av egen erfarenhet, rekommendera Pirja). Granny Smith och Golden Delicious kan man däremot gärna undvika. Att äta äpplena lite omogna, skala frukten och lämna kärnhuset oätet hjälper också.

Värre är det i Medelhavsregionen där många i stället blir allergiska mot pollen från persikoträd. Den korsreaktion som då kan uppstå riktar sig mot ett annat äppelprotein som finns i själva fruktötter och är allergent fortfarande efter upphettning.

**Motsvarande korsreaktioner** kan uppstå vid allergi mot pollen från ett antal växter och även andra luftburna allergener. En person som blivit allergisk mot proteiner hos vissa dammkvalster kan senare utveckla allergi mot skaldjur i maten. (Allergi mot skaldjur kan också förekomma oberoende av kvalsterkänslighet, då ofta i sällskap av allergi mot fisk och ägg.)

Överkänslighet mot luftburna partiklar kommer först, matallergin är en olycklig följd. Immunförsvaret är nämligen mer benäget att reagera aggressivt på främmande ämnen i luftvägarna än på sådant man äter. På egen hand skulle födoämnet knappast frammana allergi.

Av någon anledning utlöser somliga proteiner IgE-antikroppsreaktioner med större sannolikhet än andra. Katt och häst är mer allergena än till exempel hund och får.

Vissa allergier grundar sig på mer oklara immunologiska mekanismer, i vissa fall (t.ex. komjölsallergi) är antikroppar av IgG-typ inblandade.

Vid nickel- och andra kontaktallergier är det vita blodkroppar med specifitet mot ämnet – men utan antikroppsproduktion – som aktiveras och ger röda kliande utslag på huden som reaktion på små eller fettlösliga molekyler. Det här är något helt annat än en IgE-reaktion; att man har den ena typen av allergi ökar inte risken för att få den andra.

**Allergiska sjukdomar** har blivit betydligt vanligare under de senaste decennierna, och ökningen beror inte bara på att symptom nu kan identifieras som just allergiska. Hygienhypotesen ger en del av förklaringen: när vi besparas tarmparasiter och infektionssjukdomar kan det påverka finjusteringen av immunförsvaret. Bästa förutsättningen för att slippa allergi har den som under sitt första levnadsår bor på landet, allra helst i en stor familj på en gård med husdjur.

Fattigdom, som för med sig trångboddhet, tarmparasiter och en rik mikroflora, minskar risken att utveckla allergi men har i stället andra nackdelar.

Antalet encelliga mikroorganismer i din kropp är tio gånger större än antalet mänskliga celler. Rimligtvis inverkar samlivets ekologi på hur immunförsvaret beter sig. Floran av bakterier, virus, svampar och andra mikrober är som ett förbisett organ. Vi har helt enkelt inte kunnat studera dess funktion och betydelse förrän nu, när molekylära forskningsmetoder blivit tillräckligt avancerade. Flera studier visar på skillnader i mikrofloran hos astmatiker och andra allergiker i jämförelse med friska personer.

Rent allmänt hjälper det, som alltid, att ha begåvats med gynnsamma genvarianter. Och som vanligt är tobaksrök en riskfaktor, till och med för foster i livmodern. Detsamma gäller andra typer av förurenad luft, som påverkar såväl vita blodkroppar som celler i hud och slemhinnor.

Under de senaste åren har man hittat orsaker även utanför allergikernas egna kroppar. Flera studier visar att luftföroreningar verkar förändra biokemiska egenskaper hos själva pollenkornen. Kolmonoxid, svaveldioxid och ozon är tre gaser som uppstår genom förbränning, och till följd av industriverksamhet och motoriserad trafik finns i alla stadsmiljöer. Bland annat björkpollen som utsatts för de här gaserna är mer allergiframkallande än landsbygdsbjörkars. Ytterligare en anledning att begränsa utsläppen, alltså.

#### Ika Österblad

Det aktuella pollenläget i Finland rapporteras på [www.siitepoly.fi](http://www.siitepoly.fi)  
Allergi- och astmaförbundets webbplats: [www.allergia.fi](http://www.allergia.fi)

Källor:

Supinda Bunyavanich & Eric Schadt 2015. Systems biology of asthma and allergic diseases: A multiscale approach. *Journal of allergy and clinical immunology* 35:31-42, doi: 10.1016/j.jaci.2014.10.015.

Lázaro Cuinica m.fl. 2015. Effects of atmospheric pollutants

(CO, O<sub>3</sub>, SO<sub>2</sub>) on the allergenicity of *Betula pendula*, *Ostrya carpinifolia*, and *Carpinus betulus* pollen. *International Journal of Environmental Health Research* 25(3):312–321, doi: 10.1080/09603123.2014.938031.

Linda Geddes, 2015. Not to be sneezed at. *New Scientist* 11 april.

J. Minov m.fl. 2014. Pollen-fruit syndromes: a case with birch-apple-carrot association. *American Journal of Immunology* 10(2):88-92. (<http://thescipub.com/abstract/10.3844/ajisp.2014.88.92>; pdf kan laddas ner utan kostnad)

Hilde Nybom, 2012. Är du allergisk mot äpple? Sveriges Lantbruksuniversitet. (<http://pub.epsilon.slu.se/8722>; pdf kan laddas ner utan kostnad)

Foto: Lena Huldén



**N**u har du möjlighet att bidra till forskning med dina egna observationer: maskrosor som infekterats av fytoplasmabakterier får missbildade blommor som syns i juni och försvinner efter midsommar. De kan inte bilda några frön, men lockar i stället till sig växtsugande insekter som sprider infektionen vidare till andra maskrosor. Zoologen Lena Huldén, som tillsammans med ett par andra forskare undersöker finländska fytoplasmaförekomster, efterlyser observationer. Om du ändå är ute med maskrosjärnet, spana efter underligt formade, missfärgade blomkorgar som de på bilden intill. Får du syn på en, kontakta då Lena Huldén ([lena.hulden@helsinki.fi](mailto:lena.hulden@helsinki.fi)). Fotografera gärna växten, eller samla in den. En artikel om fytoplasma och andra parasiter på olika växter ingick i Mega v44/2014.

# HELENIUS TYRMÄSI VASTUSTAJANSA LÄHES LOPPUUNMYYDYLÄ AREENALLA



Kuva: Juha Varis

The Second Ice Age -otteluita sai arvoisensa päätöksen, kun Robert Helenius voitti vastustajansa georgialaisen maansa rankingin kärkinimen Beka Lobjanidzen. Tyrmäykseen päätyneen ottelon näki lähes tuvantäyteinen yleisö. Nordic Nightmaren tunnettu Helenius otti yleisönsä jo ennen kehään astumista. Lavalle Helenius asteli viikinkiryhmän ja pyrotehosteiden saattelemana tavaramerkkinsä tapaan. Voittamaton Helenius aikoo nyt edetä kohti tittelottelua. Otteluita oli kaikin puolin onnistunut, kun kaikki suomalaiset esiottelijat voittivat vastustajansa.

**V**iikinkien elämästä ja taistelutahdosta voimaa ammentava Robert Helenius asteli eilen illalla kehään viikinkiryhmän ja pyrotehosteiden saattelemana. Helenius saikin valtavan kannustukseen seisomaan nousseelta yleisölle. Vastaan asettunut georgialainen Beka Lobjanidze kesti kolme erää Pohjolan Painajaisena tunnetun Heleniukseen kyydissä. Ottelussa ylivoimaisesti esiintynyt Helenius löi Lobjanidzen kanveesille kovalla kylkiosumalla jo ottelon avausminuutilla. Lobjanidze kuitenkin nousi vielä jatkamaan ottelua. Hän sai toisessa erässä muutaman osuman perille, mutta lopulta Heleniuksen iskut lennättivät georgialaisen lopullisesti kanveesille. Ottelon lopetus tuli kolmannessa erässä toisen luvunlaskun jälkeen. Lobjanidze kykeni kuuntelemaan kehätuomari Erkki Merosen luvunlaskun kymmeneen asti.

Täysin voittamattomalle Heleniukolle voitto oli ammattilaisuran 21. yhtä monessa ottelussa. Voitoista 13 on nyt tullut tyrmäksellä. Tappiottoman suomalaisyrkkeilijän suunnitelmissa on voiton myötä isompi ottelu, mahdollisti

sesti tittelistä, loppuvuoden aikana.

## Lähes loppuunmyyty otteluita keräsi kolmituhatpäisen yleisöjoukon

Robert Heleniusta kannustamaan Vaasa Arenalle oli tullut kolmisen tuhatta ihmistä. Second Ice Age -otteluita oli siis miltei myyty loppuun.

– Olemme yleisömäärään tyytyväisiä. Ihmiset näyttivät jaloillaan, että tällainen urheilutapahtuma kiinnostaa. Heleniuksen show ja paluuottelu selkeästi kiinnostivat ihmisiä, kertoo otteluillan promoottori Kalle Keskinen.

– Meillä on kiinnostusta järjestää tulevaisuudessakin Heleniuksen otteluita, jatkaa Keskinen.

## Esiotteluissa suomalaisvoitot

Yleisö sai todistaa alusta asti onnistunutta suomalaisiltaa. Kaikki suomalaisottelijat voittivat omat esiottelunsa. Illan avausottelussa vaasalaisen Caramelito Promotions -tallin Janne Forsman hankki 19. voittonsa 20 ottelusta lyömällä pistein Shalva Meleksishvilin. Forsman sai lyötyä vastustajaansa useita

kovia osumia, mutta georgialainen keski pystyssä täydet erät tarjoten yleisölle viihdyttävän avausottelun.

Vaasan Mathias Eklund lõi Serbian Bojan Zarkovin pistein nelieräisessä ylemmän keskisarjan kamppailussa, Jussi Koivula taas kukisti Ruotsin Micheal Obinin yksimielisellä pistetuomiolla. Lahtelainen Sami Enbom nappasi illan ensimmäisen keskeytysvoiton ottamalla

yhdeksän voittonsa kaikki aiemmat ottelunsa voittaneen Beka Aduashvilin kustannuksella. Parin tasaisen avauserän jälkeen hallinta siirtyi Enbomille, joka runnoi keskeytysvoiton viidennes-sä erässä.

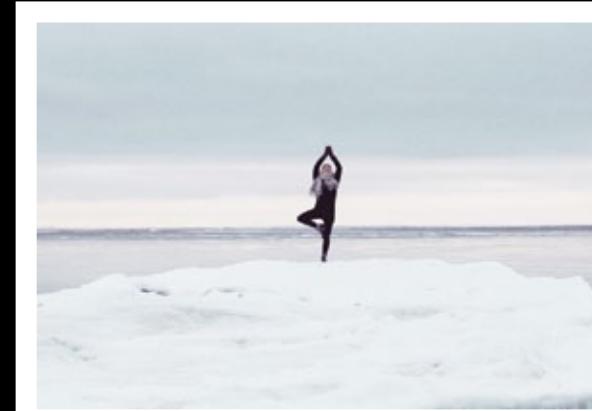
Illan viimeisessä esiottelussa oululainen Petteri Fröjdholm sai pahan haavan vasempaan silmäkulmaansa ennen kuin onnistui vartaloiskulla pudottamaan serbialaisvastustansa luvunlaskuun ai-van toisen erän lopulla. Uusi täydellisesti osunut vartaloisku päätti ottelon Fröjdholmin voitoksi neljännessä eräs-sä. Voiton jälkeen Fröjdholmin ottelun tuoksissaan auennut silmäkulma pakkattiin tikein.



# digitalbum

Julkaisemme viikoittain lukijoiden kuvia digitalbumissa. Voit osallistua sähköpostitse, lähetämällä kuvasi sekä nimesi osoitteeseen mega@upc.fi tai Megan kotisivujen kautta, megamedia.fi -> digitalbumi -> osallistu.

**V**i publicerar varenda vecka våra läsares bilder i digitalbumet. Du kan delta via e-post. Skicka in bilden till mega@upc.fi med namn eller via vår hemsida megamedia.fi -> digitalbum- > delta.



Jenni Niemelä, Pietarsaari





Denis Rönnqvist, Vasa



Hanna Puronaho, Vaasa



Marianna Slobodeniouk, Vasa



Matti Hietala, Vaasa



Sari Nordlund, Kimo



Viktoria Eriksson, Björköby



Sarah Höglund, Jakobstad

# SUDOKU &



## SUDOKU

#1

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

#2

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

#3

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

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

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

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

# destination Vaasa

## Näyttelyt

### POHJANMAA MUSEO JA TERRANOVA - Merenkulkun luontokeskus

Museokatu 3, 65100 Vaasa, puh. (06) 325 3800 Auki ti-to 11-18, pe-su 11-16 Opastus sunnuntaisin klo 12 Sisäänpääsy 7€ / 5€. Alle 18v ilmainen sisäänpääsy

### VALOKUVAGALLERIA IBIS Kirmo Vilén - Kohtaamisia 6.6 - 26.7.2015

### VAASAN TAIDEHALLI

#### Vaasan kesä

6.6 - 26.7.2015

Kaupungintalo, Senaatink. 1 puh. (06) 325 3770 auki ti-to 12-18, pe-su 12-16 Ilmainen sisäänpääsy

### BLACK WALL GALLERY

#### Päivi Hintsanen

3.6 - 28.6.2015

Kasarmi 13 Korsholmanpuistikko 6, Vaasa Avoinna ke - pe 13 - 18, la-s 12 - 15 www.vaasantaiteilijaseura.fi

### TAIDEKÄYTÄVÄ TEEMA

Halihei - Susanne Hedman & Pia Kääpä 1.6 - 17.7.2015

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

### KUNTSIN MODERNIN TAITEEN MUSEO

#### Out of the box

12.6 - 27.9.2015

Sisäsatama PL3 65100 Vaasa p. (06) 325 3920 Avoinna: tiistai - sunnuntai 11-17.

Pääsymaksut 5€ / 3€, alle 18v. ilmainen Erikosnäyttely: 7€ / 5€ / alle 18v. ilmainen Yhteislippu 9€ / 6€ Perjantaisin ei ilmaista sisäänpääsyä

### KÄSITYÖN TALO LOFTET

#### Kesätunnelmia

2.6 - 8.8.2015

Österbotten hantverk rf Raastuvankatu 28, 65100 Vaasa www.loftet.fi Avoinna ma - pe 10-17, la 10-15

### GALLERIA WASABORG

#### Kädentaitajien puoti

Vaasanpuistikko 14 Avoinna: ma - pe 10 - 18, la 10 - 15

**MIKOLAN AKVARELLISALI**  
Esa Luoto - Jupiterista taivaalle 6 - 28.6.2015  
Raastuvankatu 21, sisäpiha, Vaasa Puh. 050 438 1391 Avoimina pe - su 12 - 16 info@nandormikola.fi Sisäänpääsy 3€/2€ Alle 18-vuotiaat ilmaiseksi

**ATELJE TORNİ**  
**Nuorten kesänäyttely - No limits 4.6 - 2.8.2015**  
Pitkäkatu 66 Avoimina: ti-to 12-18 la-su 12-16 Vapaa sisäänpääsy Järjestäjä: Vaasan Taidekerho

**TIKANOJAN TAIDEKOTI**  
Miljoonatohtori - H.F. Antellin taidekokonelma 23.5 - 30.8.2015  
Hovioikeudenpuistikko 4 65100 Vaasa p. (06) 325 3916 Avoimina: tiistai - sunnuntai 12-17. Pääsymaksut 5€ / 3€ / alle 18v. ilmainen Erikosnäyttely 7€ / 5€ / alle 18v. ilmainen Yhteislippu: 9€ / 6€ Perjantaisin ei ilmaista sisäänpääsyä.

**SÖDERFJÄRDENIN METEORIIHI**  
Mareniitie 294 SUNDOM, Vaasa • Näyttely avoinna yleisölle: 3.6-30.9. ke 18-20 ja su 14-20 • Tilauksesta ryhmille: toukokuu-lokakuu, joka päivä - Vaasan matkatoimiston kautta, puh. (06) 325 1145 tai online: www.meteoria.fi

**VAASAN TYÖVÄNMUSEO**  
**Ihmisiä työssä 24.3 ->**  
Vapaudentie 27 Avoinna ma-klo 13 - 18, ti-pe 12.30 - 17. Pääsymaksu 4/2 €

**VAASAN MERIMUSEO**  
**Alueen merenkulun historiasta kertova näyttely 18.5. - 28.8.2015**  
Palosaaren salmi (06)3120511 avoinna ma-pe 11.30 - 18.30 Pääsymaksu 4/2 €

**GALLERIA ULRICO**  
Kirkkopuistikko 20 65100 Vaasa Avoinna: ma - pe 14 - 18, la 12 - 15

Toimitus / Redaktion:  
mega@upc.fi  
www.megamedia.fi

Avustajat / Medarbetare:  
Juha Rantala,  
Hans Hästbacka,  
Ika Österblad

# mega

- SEUDUN KEHITTÄJÄ  
- REGIONENS UTVECKLARE

**Toimisto / Kontor:**  
Gerbyntie / Gerbyvägen 18,  
65230 Vaasa / Vasa

www.megamedia.fi  
www.upc.fi

Kustannus / Utgivare:

**UPC media**  
COMMUNICATION CENTER

Paino / Tryck:

**UPC print**  
COMMUNICATION CENTER

Luo kampanjan - myös mobiiliisti. Kampanjlösningar - även mobila.  
Ilmoitus hinta tekstillä 1,70 Eur/pmm + alv. Annons i text 1,70 Eur/spmm + mvs.  
Mediamyynti / Mediaförsäljning: mega@upc.fi  
Mediakort / Mediakort: www.megamedia.fi  
Tuomo Arpiainen 040 900 4153 tuomo.arpainen@upc.fi  
Claus Gunnar 040 187 8137 claus.gunnar@upc.fi

PAINOS 75 000 - KAIKKI KOTITALOLOUDET • POSTIJAKELU • UPPLAGA 75 000 - ALLA HUSHÅLL • POSTUTDELNING

## Utställningar

### ÖSTERBOTTENS MUSEUM OCH TERRANOVA - KVARKENS NATURCENTRUM

Museigatan 3, 65100 Vaasa tel (06) 325 3800. Öppet ti - to 11-18, fre-sö 11-16 Inträde 7/5 €

**FOTOGALLERI IBIS**  
Kirmo Vilén - Möten 6.6 - 26.7.2015

**VASA KONSTHALL**  
Sommar i Vasa 6.6 - 26.7.2015 Stadshuset, Senatsgatan. 1 tel (06) 325 3770. Öppet ti - to 12 - 18, fre-sö 12 - 16 Gratis inträde

**TIKANOJAS KONSTHEM**  
Miljondoktorn - H.F. Antells konstsamling 23.5 - 30.8.2015 Hovrättssesplanaden 4 Tel (06) 325 3916 Öppet: tisdag - söndag 12-17. Inträde: 5€ / 3€ / alle 18v. under 18 åringar gratis Specialutställning: 7€ / 5€ / alle 18v. under 18 åringar gratis Kombinationsbiljett: 9€ / 6€ Ej gratis inträde på fredagar.

**BLACK WALL GALLERY**  
Päivi Hintsanen 3.6 - 28.6.2015

Kasern 13 Korsholmsesplanaden 6, Vasa Öppet ons - fre 13 - 18, lö-sö 12 - 15 www.vaasantaiteilijaseura.fi

**ATELJÉ TORNİ**  
No limits 4.6 - 2.8.2015

StoraLånggatan 66 Öppet: ti-to 12-18 lö-sö 12-16 Fritt inträde Arrangör: Vasa Konstklubb rf.

**KONSTGALLERI TEMA**  
Kramilejsan - Susanne Hedman & Pia Kääpä 1.6 - 17.7.2015

Vasa stadsbibliotek, 2 vån Biblioteksgatan 13, 65100 Vasa

### KORSHOLM KULTURHUS

Öppet må - to kl. 10 - 20, fre kl. 10 - 16 • Skolvägen 1

### GALLERIA WASABORG

Hantverkarnas boden Vasaesplanaden 14 Öppet: må - fre 10 - 18, lö 10 - 15

### KUNTSI MUSEUM FÖR MODERN KONST

Out of the box 12.6 - 27.9.2015 Inre hamnen PL3, 65100 Vasa tel (06) 325 3920 Öppet: tisdag - söndag 11-17. Inträde: 5€ / 3€, under 18 åringar gratis

Specialutställning: 7€ / 5€ / under 18 åringar gratis Kombinationsbiljett: 9€ / 6€

### HANTVERKETS HUS LOFTET

Sommarstämnings 2.6 - 8.8.2015 Österbotten hantverk rf Rådhусgatan 28, 65100 Vasa www.loftet.fi Öppen må-fr 10-17, lö 10-15 och lö - sö kl 11-14

### METEORIA SÖDERFJÄRDEN

Marenvägen 294 SUNDOM, Vasa • Utställningen öppen för allmänheten: 3.6-30.9 on 18-20 och sö 14-20 • På beställning för grupper: maj-oktober, alla dagar - via Turistbyrån i Vasa, tfn (06) 325 1145 eller online: www.meteoria.fi

### MIKOLAS AKVARELLSAL

Esa Luoto - fotoutställning 6 - 28.6.2015 Rådhусgatan 21, innergården, Vasa Tel. 050 438 1391 Öppet fre - sö 12 - 16 info@nandormikola.fi Inträde 3€ / 2€ Under 18 år gratis inträde.

### VASA SJÖMUSEUM

Regionens sjöfartshistoria-utställning 18.5. - 28.8.2015 Brändö sund (06)3120511 öppet må - fre kl 11.30 - 18.30 inträde 4/2 €

### GALLERIA ULRICO

Kyrkoesplanaden 20 65100 Vasa Öppet: mån - fre 14 - 18, lö - sö 12 - 15



Foto: Johan Hagström



