

stigin
mål bygg trädgård | maali rakennus puutarha
Maxmovägen 241, Maksamaa
06-345 0146 / 046-9041970

**Tule ja tutustu
Korkealaatuisiin Terhi-veneisiin**



TERHI
www.stigin.fi

VAASA
MOOTTORITEHTAIDEN KAUPUNKI
VASA
MOTORFABRIKERNAS STAD

2.6.-31.8.2014

Vaasan Auto- ja Moottorimuseo
Vasa Bil- och Motormuseum
Vaasan Merimuseo
Vasa Sjöfartsmuseum
Vaasan työväenmuseum
Vasa arbetarmuseum

**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!

Talo täynnä ihania löytöjä!
Aito suomalainen mäntysaippua /
äktä finsk tallsåpa 1litra 1,20€
Pakastepullosetti / Frysflaskor
Marjukka 1litra x 3 2,20€
Saunajakkara / bastupall korkeamalli
46cm muovia 5€

Tolkintie 17 61500 Isokyrö
ma-pe 9.00-18.30 la 9.00-17.00
050-5974591
www.tolkinkauppahalli.fi

**JÄTTITAVARATALO
TOLKIN KAUPPAHALI**
Isokyrö

Tarjukset voimassa 1.8.2014 saakka
riin kauan, kuin tarjouserää riittää
TERVETULOA tutustumaan aivan oikeaan jätti-
kyläkauppaan, tuhansien tuotteiden ostosparatiisiin...

KORSHOLM
30.7.-6.8.2014
NORDISKT PERSPEKTIV
POHJOINEN ULOTTUVUUS



www.korsholmmusicfestival.fi

2014 • VIIKKO VECKA 30 // SEUDUN KEHITTÄJÄ // REGIONENS UTVECKLARE

maja



**NEUROTERAPIASTA VAIHTOEHTO
LÄÄKEHOIDOILLE**

– Marja Vihervaara

3

**Kristiinankaupungin
markkinat**



8
S.

Foto: Johan Hagström

digialbum



12
S.

Foto: Jenny Nylund, Sundom

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





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

www.keittiokalustetukut.fi

VISION
KEITTIÖT

VISION
LIUKUOVET

Myös liukuovet
ja tilanjako-ovet
mittojen mukaan
edullisesti!

www.visionliukuovet.fi

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

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

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

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

Sommaren blommor

HANS HÄSTBACKA ARTIKEL



6-7
S.

**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

THEME PARK
020379 Worlds Most Crazy Terrifying Free Fall Drop

HUMAN BODY
50 Incredibly Weird Facts About the Human Body
020381

APOLLO 11
First Moon Landing 1969
020385

MYSTERY
What's The Real Deal About The Atacama "Alien"?
020387

SUDOKU
A new challenge with every scan!
020384

UPCODEWORLD
www.upcodeworld.fi

MUSIKFESTSPELEN MUSIKKIJUHLAT MUSIC FESTIVAL

KORSHOLM

30.7 - 6.8.2014

NORDISKT PERSPEKTIV - POHJOINEN ULOTTUVUUS

Sammanlagt över 30 konserter och evenemang runtom i Österbotten.
Hitta dina egna favoriter!

Yhteensä yli 30 konserttia ja tapahtumaa ympäri Pohjanmaata.
Löydä omat suosikkisi!



Henri Sigfridsson



Liv Migdal



Peter Hörr



Janne Thomsen



Monica Groop



Christoffer Sundqvist



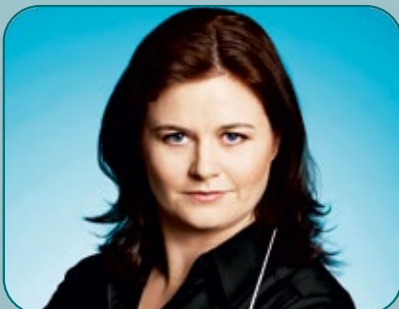
Zilliacus Persson Raitinen



Rastrelli Cello Quartet



Sakari Oramo



Anna-Maria Helsing

Biljetter / Liput 0-25€

Festivalpass från / Festivaalipassit alkaen 125€ (3 dgr / vrk)

Studio Ticket, Rewell Center, Vasa / Vaasa, 0700 965 25, www.studioticket.fi
 Programmet / Ohjelma: www.korsholmmusicfestival.fi
 06 3222 390, info@korsholmmusicfestival.fi

PRP

**KAIKKI MITÄ
TALOSI TARVITSEE!**

Kattoremontit • Lumiesteet • Sadevesijärjestelmät
 Peltikatot • Pelti- ja kattosillat • Tikasjärjestelmät
 Terassi- ja parvekelasitukset

PRP-VAASA OY
 Rinnakkalantie 31, 65350 Vaasa • Faksi: 06 317 1073 • prp.fi
 Juha Nordman: 044 3433 901, juha.nordman@prp.fi
 Jarmo Rantala: 0400 566 003, jarmo.rantala@prp.fi

Service KE-Trading
GOOD YEAR
DÄCK & FÄLGAR
VED
VASSKLIPPNING
 Ring eller kom in **0500-362814**

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

**RUOKAMULTAA
JA TÄYTEMAATA**
 Esko Haanpää
 0400-364970

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

UUDISRAKENTAMISTA
 pohjasta kattoon
KYLPYHUONEREMOINTINTIA
 (VTT:n märkättiläsertifikaatti)
 Pienet ja suuret
REMOINTIT JA KATTOJEN
KUNNOSTUKSET

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

J Nyvall

MYÖS MAKSU LASKULLE TAI OSAMAKSUNA! NÄÄN PÄ RÄKNING ELLER AVBETALNING!

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

HAMMASPROTEESIT

Erikoishammasteknikolta

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

Soita ja varaa aikasi!

20 v. alalla

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

► KOKEILE KOTONA

Välimeren vihanneksia ja yrttejä

Marinadi:

2–3 dl hyvää oliiviöljyä
½ dl balsamiviinietikkaa
tai muuta hyvää etikkaa
tai sitruunan mehua suuri
kourallinen hienonnettuja
tuoreita yrttejä (esim.
basilikkaa, timjamia,
oreganoa, rucolaa tms.) tai
3 tl kuivattua timjamia,
oreganoa tai Herbes de
Provence -sekoitusta
1 tl suolaa
muutama rouhaisu mustapippuria myllystä



muutama erivärinen paprika
pieni kiinteä munakoiso
pieni kiinteä kesäkurpitsa tai pari

isoja tai pieniä kapriksia
hyviä oliiveja

Valmista marinadi sekoittamalla ainekset kulhossa.

Halkaise paprikat, poista siemenet ja karat. Leikkaa puolikkaat vielä

2–3 osaan.

Leikkaa munakoisot noin sentin paksuisiksi siivuiksi, samoin kesäkurpitsat. Kesäkurpitsasiivut kannattaa leikata hieman vinottain.

Ripottele kesäkurpitsa- ja munakoisosiivuille hie-
man suolaa molemmin puolin.

Grillaa vihannekset vuorotellen kuumassa grillissä molemmin puolin tummiksi.

Nostele ne suoraan grillistä marinadikulhoon ja se-
koita varovasti nostellen. Sekoita joukkoon halutessasi vielä kouralliset oliiveja ja kapriksia.

Anna jäähtyä ja maustua ja tarjoile lisukkeena pää-
ruoalle tai alkupalana.

Tämä ruoka säilyy jääkaapissa useita päiviä tai niin
kauan kuin katoaa parempiin suihin.

Vartaat karitsan paahtopaistista

1 karitsan paahtopaisti / ruokailija
punaviiniä
oliiviöljyä
varrastikkuja
suolaa
mustapippuria
kuivattua timjamia

Leikkaa paahtopaistit reilun kokoisiksi kuutioiksi kul-
hoon tai muovipussiin.

Kaada sekaan suunnilleen yhtä paljon punaviiniä
ja oliiviöljyä, yhteensä sen verran, että lihat peittyvät
kauttaaltaan. Kääntelee lihoja marinadissa ja jätä maus-
tumaan ainakin parioksi tunniksi tai yön yli.

Laita puiset varrastikut likoamaan veteen noin tun-
tia ennen grillausta.

Pistelee lihat tasaisesti vartaisiin.

Anna temperoitua ainakin tunti huoneenlämmössä
ennen grillausta.

Suolaa ja pippuroi vartaat ympäriinsä ja mausta vielä
timjamilla.

Paista kuumassa grillissä yhteensä 3–4 minuuttia.
Voit kääntää vartaan vain kerran tai grillata kaikilta
neljältä sivulta. Kääri paistetut vartaat folion sisään ve-
täytymään 10 minuutiksi ja tarjoile.

Reseptit Santeri Vuosaran kirjasta Chef Santeri ja
pallogrillauksen lyhyt oppimäärä

Grillissä kypsyy muukin kuin makkara

RUOKA Melkein mikä tahansa ruoka-aine sopii grillattavaksi, tietää pallogrillauksesta kirjan kirjoittanut Santeri Vuosara.

Elina Teerijoki

Makkaran ku-
lutus räjäh-
tää nousuun
grillikauden
aluksi, mutta
kannattaa rohkeasti kokeilla
muitakin grilliherkkuja.

Onnistunut grillaus ei
myöskään kaipaa hienoja vä-
lineitä, vaan ihan tavallisella
pallogrillillä valmistaa vaika-
ka kokonaisen aterian.

Chef Santeri eli tampere-
lainen kokki ja ruokakirjaili-
ja **Santeri Vuosara** arvostaa
hiiligrillii sen ruokaan anta-
man aromin vuoksi.

– Grillaan paljon työssä,
mutta myös vapaa-aikana.
Käytän peruspallogrilliiä, ja
vasta ostin piknik-käyttöön
myös kaksi minikokoista
pallogrilliiä. Niilläkin valmis-
taa aterian pienelle seurueel-
le, Vuosara kertoo.

Vuosaran uutuus

Chef Santeri ja pallogrilla-
uksen lyhyt oppimäärä on
keittokirjaksi erikoinen: sii-
nä on hyödynnetty sarjaku-

vaa ilmeisesti ensimmäisenä
suomalaisena keittokirjana.
Piirokset ovat Ville Pirisen
käsialaa, valokuvat Anna-
Liisa Nikuksen.

Chef Santeri käy kirjas-
saan läpi pallogrillin, juuri
sen lähes joka kesämökil-
tä löytyvän perusmallin,
käytön perusteet ja tarjoaa
tukun rentoja grilliruokaoh-
jeita.

**Hyvän hiiloksen
syntyminen vie
35–45 minuut-
tia.”**

Vuosaran mukaan ihmi-
set hoppuilevat yleensä lii-
kaa hiiloksen kanssa.

Grilliiä kannattaa alkaa
virittää jo ennen kuin tulee
nälkä: hyvän hiiloksen syn-
tyminen vie 30–45 minuut-
tia, mutta sitten lämpöä riit-
tääkin jopa tunnin pituiseen
ruoanvalmistukseen.

– Paras hiillos on yleensä
silloin, kun ne pinnalta pa-
laneet, sisältä kylmät makka-



Santeri Vuosaran keittokirja on lajissaan erikoisuus: se on kuvitetettu osin Ville Pirisen sarjakuvin.

rat on jo syöty. Ihanteellisin
hiillos on muuttunut koko-
naan harmaaksi, hehkua on
enää hiiltien sisällä. Suosin
itse kotimaista lehtipuuhiil-
tä. Hiillos kestää kauemmin,
jos grillin kantta ei jatkuvasti
nostella pois.

Hiiloksen eri vaiheet so-
pivat eri ruokalajeille: hyvin
kuumassa voi paahtaa papri-
kat, lempeään jälkilämpöön
voi heittää vaikkapa banaa-
nit muhimaan kuorissaan.

Santeri Vuosaran

mukaan lähes kaikkea voi
grillata – tosin jotkut asi-
at valmistuvat helpommin

muilla menetelmillä.

Esimerkiksi perunat kan-
nattaa kypsentää keittämäl-
lä, vaikka periaatteessa niitä
voi kypsentää hiiloksen se-
assakin.

Kokin omia suosikkeja
ovat lihoista porsaas-
niska ja karitsan paahtopaisti,
kasviksista ”Välimeren pyhä
kolminaisuus” eli munakoi-
so, kesäkurpitsa ja paprika.

– Kun ne grillaat ja päälle
ripottelee vähän oliiviöljyä
ja fetaa, saa grillatun fetasa-
laatin.

Kotimaisia juureksia ei
ensimmäiseksi tulisi mie-

leen grillata, mutta Vuosara
on grillannut niitäkin hyvin
tuloksin. Kesän uusien juu-
resten makeus korostuu gril-
lattaessa.

Myös juustot sopivat gril-
liin. Parhaiten toimivat ko-
vat lajikkeet kuten manche-
go. Grillijuustojen kunkku
on halloumi, jonka rakenne
on optimaalinen grillaami-
seen.

– Halloumi on sekä kovaa
että sitkeää, joten se pysyy
hyvin koossa grillatessa.
Juustot grillataan kuumalla
grillillä, ja apuna voi käyttää
foliopala tai parilaa, Vuosa-
ra vinkkaa.

Grillaamaan kirjahyllyn kautta – muista myös nämä

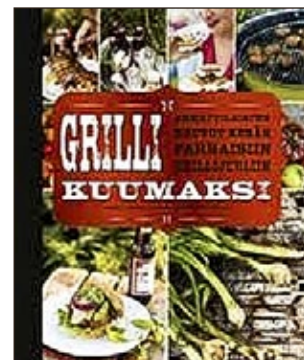
► **BBQ – kuuma grillikirja**
alkuperäisteos: Barbeque
– The essential grills, rub
and marinade recipes
suomentajat: Henna-Riik-
ka Huovila, Helena Ranta-
suo, Saara Toivonen, Katri
Meriläinen Gummerus,
3/2014

► Kiiteltä perusopas. Mu-
kana runsaasti reseptiikkaa,
mutta myös ohjeita alkuval-
misteluihin. Omat osionsa
lisäkkeille ja jälkiruokala-
jeille.

► **Liselotte Forslin (toim):**
Grilli kuumaksi
suomennos: Laura Beck
Kustannus Oy Mäkelä,
2013

► Ammattilaisten ohjeis-
ta koottu keittokirja, jossa
mukana reseptiikkaa muun
muassa grillibuffetin koko-
amista varten. Mukana yli
100 ruokaohjetta.

► **Hans Välimäki: Grillistä**
Otava, 2007



► Hans Välimäen grillaus-
kirja on edelleen kiinnosta-
va. Reseptiikan lähtökohtana
ovat tavallisesta ruokakau-

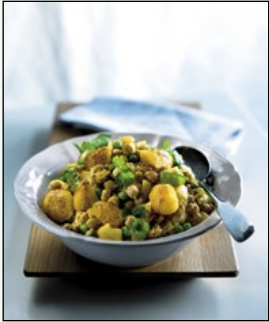
pasta saatavat raaka-aineet,
joista laitetaan ruokaa varsin
arkisissa grillausolosuhteis-
sa. Mukana on kaikkiaan 40

reseptiä.

► KESÄHERKKUJA

Peruna-kikhernecurry

500 g perunoita
1 sipuli
2–3 hienonnettua valkosipulinkynttä
4 rkl rypsiöljyä
1 rkl raastettua inkivääriä (pala tuoretta chiliä)
1 tl jeeraa eli juustokuminaa
1 tl korianteria
0,5 tl paprikajauhetta
0,5 tl kurkumaa
noin 4 dl keitettyjä kikherneitä (esim. tölkestä)
2 dl ananasmehua
1 tl garam masalaa
200 g pakasteherneitä
1 tl suolaa
1 rkl sitruunamehua
1 dl tuoretta, hienonnettua korianteria (2 dl turkkilaista tai bulgarian jogurttia)



Kuori ja lohko perunat ja hienonna kuoritut sipulit. Höyrytä tai keitä perunat kypsiksi. Hauduta sipulia, inkivääriä ja valkosipulia (sekä chiliä) muutaman minuutin ajan öljyssä paksupohjaisessa kattilassa. Lisää juustokumina, korianteri, paprika, kurkuma ja kikherneet. Hauduta muutama minuutti. Lisää ananasmehu, keitetyt perunat, garam masala ja herneet. Hauduta viitisen minuuttia. Mausta suolalla, sitruunamehulla ja tuoreella korianterilla.

Vinkki: Voit tarjoata peruna-kikhernecurryn kanssa maustamatonta jogurttia.

Peruna-ruohosipulivohvelit

3 munaa
2 dl maitoa
1 dl vehnäjauhoja
0,5 dl grahamjauhoja
0,5 dl pullomargariinia
2 dl perunasosetta
0,5 tl suolaa
4 rkl hienonnettua ruohosipulia



Vatkaa munien rakenne rikki. Sekoita joukkoon muut raaka-aineet. Anna taikinan turvota 15 minuuttia ja paista vohveliraudalla vohveileita. Koska taikinassa on rasvaa, tarvitset vain ensimmäisen vohvelin paistamiseen lisärasvaa. Tarjoa vohvelit yrttitahnän ja mädin kanssa. Voit paistaa taikinasta myös lettuja.

Yrttitahna

2 tlk (4 dl) kermaviiliä
2 sipulia hienonnettuna
1 dl tuoretta, hienonnettua tilliä
6 rkl tuoretta, hienonnettua ruohosipulia

Sekoita raaka-aineet keskenään ja tarjoa kylmänä mädin ohella Peruna-ruohosipulivohveiden lisäkkeenä. Vinkki: Tahnasta saat kiinteämpää valuttamalla kermaviiliä 30 minuuttia ennen kuin lisäät muut aineet

Resepti: Kotimaiset kasvikset ry

KUVAAJA: Heli Koivuniemi



Ruokaisan salaatin voi koota melkein mistä tahansa raaka-aineista.

Hävikki herkuksi: RUOKAISA SALAATTI

Elina Teerijoki

Jos vaikkapa grillauksesta jää tähteeksi kypsää lihaa, kalaa tai vihanneksia, ne voi yhdistää seuraavan päivän lounaaksi salaattiin, joka sopii hyvin eväs- tai retkilounaaksikin. Ruokaisan salaatista saa, kun huolehtii, että proteiinin

lähteitä on riittävästi.

Kun tähteenä on vain vähän lihaa, esimerkiksi keitetty kananmuna sopii jatkeeksi. Myös viljatuotteet jatkavat salaattia oivallisesti.

Oheinen ohje on ehdotus; aineksia ja niiden määriä on helppo säädellä sen mukaan, montako annosta tarvitaan ja mitä on saatavilla.

Esimerkiksi kana-avoka-

do-korianteri ja savukala-kananmuna-tilli ovat hyväksi havaittuja yhdistelmiä.

Salaattiin sopivat tuoreiden seuraksi myös kypsennetyt tai marinoidut vihannekset.

Ruokaisa salaatti

150 g kypsää lihaa tai kalaa

1 pussi (80 g) salaattisekoitusta tai vastaava määrä haluamaasi lehtisalaattia
2 dl kypsää viljatuotetta (esim. pasta, riisi, ohra, kuskus)
2–3 dl tuoreita vihanneksia pilkottuina (esim. kurkku, tomaatti, paprika, sipulinvarsi) ½ dl oliiviöljyä
2 rkl sitruunamehua
haluamiasi tuoreita yrttejä

Paloittele kaikki ainekset ja sekoita ne yhteen. Anna maustua muutaman minuutin ajan ja tarjoa hyvän leivän kanssa.

Viikon kalaruoka

Pro Kalan kalaruokasarjassa kokataan tällä kertaa kurkkukalaa.

Kurkkukala

4 annosta
1 (n. 350 g) kurkku
0,5 tl suolaa
2 rkl etikkaa
500 g ahven- tai kuhafileitä
riipaus suolaa
mustapippuria myllystä
2 dl ruokakermaa
(1 dl vettä)
1 dl tilliä ja/tai ruohosipulia
paistamiseen voita tai

pullomargariinia

Leikkaa kurkku tulitikku-maisiksi suikaleiksi tai raasta kurkku karkealla terällä. Lisää suola ja etikka. Anna maustua noin 15 min.

Leikkaa ahven- tai kuhafileiden leveämmästä päästä keskeltä pois ruotorivi.

Kuumenna rasva pannulla kauniin ruskeaksi.

Paista kalafileet tai kalapalat kummaltakin puolelta kauniin ruskeiksi (tarvittaessa useammassa erässä).

Pro Kala



Resepti: Pro Kala

Sommaren blommar

Text och foto:
Hans Hästbacka



Himlen är täckt av grå moln som drar in över byn från nordost. Här och där bryter ljusare fläckar fram på den mulna himlen. Temperaturen har klättrat upp till femton grader. En acceptabel utetemperatur efter den kyliga junimånad som varit.

Under den gråmulna himlen breder den gröna sommaren ut sig: vajande kornfält som gått i ax, helgröna havreåkrar med videbuskage och björkar klädda fullmoget grönt i bakgrunden, och så den mörkare barrskogen i fonden bruten av en välväxt aspdunge intill grannarnas gård.

I allt det gröna lyser det till från sommarväxter i full blom på dikeskanter och längs byvägen. På håll drunknar de blom-

mande växterna i det sommargröna, men en närmare titt avslöjar ett flertal arter, som klamrar sig fast på smala remsor som inte nås av vårens plogar och harvar och inte av sommarens besprutningar och slättermaskiner.

Den allmännaste av sommarblommorna, hundflokkan, har redan blommat ut i junisommaren. Hundflokans ljusa och spetsmönstrade blomsterhav hör junimånaden till. Nu med blomningen överstökad satsar hundflokkan på fröbildning och frömognad. Otaliga frön kommer att spridas på växtplatserna för att föra släktet vidare, medan andra frön transporteras till nya platser i mönstret på framrusande bildäck. Inklämda i mönstret på bildäcken sprids hundflokans och många andra växters frön vida omkring.

Mitt bland utblommade hundflokor har en av julisommarens främsta växter vuxit upp. Högre och kraftiga har borsttistelns rödvioletta blomkorgar slagit ut. Bland alla

tistelarter är borsttisteln, eller brudborsten som den också kallas, den mest tilltalande. Blomkorgarna är stora och väl synliga, och framför allt är borsttisteln inte fientligt taggig som de andra tislarna. En vänlig och tilltalande tistel med andra ord.

Med hjälp av jordrevor kan borsttisteln bilda hela bestånd som lyser upp vägkanter och ängsmarker. De färggranna blomkorgarna lockar till sig nektarsugande och pollinerande blomflugor, humlor, skalbaggar och fjärilar – bara sommaren är varm och fördelaktig för insekterna. Så här långt har den kyliga sommaren varit allt annat än fördelaktig för insekterna. Det finns en del blomflugor och skalbaggar, men humlorna är få och fjärilarna ännu färre. Man kan bara hoppas att resten av sommaren blir solig och varm. En sommar att leva i och föröka sig i för många insekter.

I vacker kontrast till borsttisteln har prästkragen på många ställen slagit ut i blom.

Prästkragen är kanske den mest välkända sommarblomman och tilltalar många med sina gula blomkorgar omgivna av vita kantblommor. Prästkragen trivs på sommarängar, längs vägar och på dikeskanter och klarar gott av torkan i soliga backsluttningar i odlingslandskapet. Blomningen är långvarig och frösättningen stor. Får prästkragen sköta sig själv utan inblandning från människans sida, bildar den snart stora bestånd på torrare ängsmark.

Vill man ha den på egen gård, behöver man bara samla in mogna frön från utblommade exemplar och sprida ut fröna på gården – utom räckhåll för gräsklippare och gräsröjare. Välj gärna soliga och torra platser för frösådden så sköter prästkragen om resten under de kommande åren.

I äldre tider var prästkragen en ovälkommen sommarblomma på betesmarker och slätterängar. Växten är för torr och träaktig för de betande djuren och i somnardof-



Borsttisteln eller brudborsten förekommer allmänt och är en vacker och sympatisk tistelart.



För många är prästkragen en välkänd och omtyckt sommarblomma.



Kråkvickern blommar i blått och kan bilda rikliga bestånd längs vägar och på stränder.



Solögat och andra smörblommor är kännpaka växter i den blommande sommaren.



Lupinen eller blomsterlupinen är en vacker men ovälkommen rymling i naturen.

tande hö var prästkragen bara till förfång för husdjuren. Så kan ett av de skönaste sommarblomstren uppfattas, när nyttan går före nöjet.

Det gulblommande solögat, eller smörblomma som den heter i Sverige, är ett annat sommarblomster som inte gillas av de betande djuren. Solögat är, liksom sina nära släktingar, giftigt och undviks ofta av de betande djuren. På hårt betad ängsmark står solögat ofta kvar i full blom, medan andra örter är nerbetade av djuren.

Solögat trivs på varierande marker, främst då på fuktig ängsmark som fläckvis kan lysa helt gul av de många blommande plantorna. I trädgårdar sprider sig solögat, och andra smörblommor, ohämmat om det inte hålls efter. Eller så får det hållas och bi-

dra till blomningen i trädgården. Ett trevligt och soligt inslag i den blommande sommaren är solögat alla gånger. Små skalbaggar besöker ofta de gula blommorna för att äta pollen och suga nektar, och samtidigt sköta om pollineringen.

Bland sommarens blommor finns dock några som boskapen gärna betar av, bland annat kråkvicker och gulvial. Båda arterna hör till ärtväxterna och är kväverika. De har tidigare använts som foderväxter och kråkvickerns frön har till och med ätits av människan.

Gulvialen och kråkvickern kan med hjälp av bladnervsklängen klättra högt i vegetationen och nå över en halv meters höjd, gulvialen nästan en meter högt. Den blåblommade kråkvickern och den gula gulvialen bidrar

starkt till blomsterprakten längs vägar och på ängsmark. I skärgården kan kråkvickern bilda stora bestånd i strandvegetationen och även högre upp på gräsbevuxna sluttningar.

Ett synligt och rikt blommande inslag bland sommarblomstren utgör nu för tiden lupinen, eller blomsterlupinen, som är en nordamerikans växt och har spridit sig ut i naturen från trädgårdar på olika håll i landet. Blomsterlupinen har införts till landet som en prydnadsväxt och klarar sig tyvärr bra i det fria.

Frösättningen är stor varje sommar och gör det möjligt för denna växt att sprida sig med vindens och trafikens hjälp – och även direkt med människans aktiva hjälp. Vägrenar och andra sandiga och steniga marker är lämpliga växtplatser för lupinen, som har en

förgrenad och mångårig rot. Den konkurrerar lätt ut våra egna sommarväxter genom att bilda täta bestånd och är inte längre en önskvärd art i naturen, trots att den blommar vackert och i hög grad bidrar till blomsterprakten längs många vägar.

Har man infört blomsterlupinen i sin trädgård, måste man även ta ansvaret för att den inte rymmer utanför trädgården. En regelbunden bortrensning av lupinen i naturen är att rekommendera. Man kan få hålla på några år med den rensningen, innan rötterna är tömda på energi och dör bort, och alla frön har grott, men envisheten får sin belöning: lupinfria marker som blommar av kråkvicker och gulvial, solöga och prästkraige, borsttistel och rödklöver.

Kristiinankaupungilla vahvat markkinaperinteet

KESÄMARKKINOILLA JÄLLEEN YLI 60 000 KÄVIJÄÄ



Foto: Johan Hagström



Foto: Johan Hagström

Juha Rantala

Perinteisenä markkinapaikkana tunnetaan Kristiinankaupungissa järjestetään vuodesta toiseen aitoja ja tunnelmallisia markkinoita ympäri vuoden.

Idyllisessä ja kauniissa merenranta-kaupungissa järjestetään kesämarkkinoiden lisäksi vuosittain myös Kyttemarkkinat talvella ja syksyisin Mikkelinmarkkinat. Lisäksi syksyyn sijoittuu myös vuonna 1994 kuvioihin tulleet Wanhanajan toripäivät.

Kristiinankaupungin markkinoilla on jo yli 230 vuoden perinteet, sillä jo vuodesta 1783 on syksyn sato myyty Mikkelinmarkkinoilla. Kuitenkin ylivoimaisesti eniten väkeä kerää heinäkuuhun sijoittuvat kesämarkkinat, joita on järjestetty vuodesta 1969 alkaen.

Tämäkään kesä ei tuottanut kristiinankaupunkilaisille pettymystä, sillä kolmen päivän aikana reilun 7000 asukkaan kaupungissa vieraili yli 60 000 kävijää. Myyntipaikkoja oli yli 400 ja näytteilleasettajia reilut 250 eri puolilta Suomea ja

aina ulkomaita myöten.

- Markkinat ovat valtava haaste ja iso tapahtuma koko kaupungille. Jos markkinat tuovat mukavasti tuloja kaupungille, niin toki on myös menoja. Markkinoilla on myös työllistävä vaikutus, ja heti näidenkin kesämarkkinoiden päätyttyä, ryhdymme yleensä välittömästi miettimään jo ensi vuoden tapahtumaa. Kristiinankaupungille markkinat ovat suuri tapahtuma ja yhteinen ylpeyden aihe, sanoo Vivan Haapamäki Kristiinankaupungin elinkeinotoimistosta.

Haapamäki laskeskelee, että tapahtumassa yli 200 toimihenkilöä eri yhdistyksistä vartioi, siivoaa ja järjesteelele pitääkseen tapahtuman langat käsissään.

- Se on loppujen lopuksi talkoolaisille mieluisaa puuhaa. Tämä on tapahtuma, joka saa koko kaupungin liikkeelle, vakuuttaa Haapamäki.

Valtava tuotteiden kirjo

Kuten arvata saattaa, löytyy tämänsuuruisista kesämarkkinoista miltei jokaiselle jotakin mie-

lenkiintoista. Näytteilleasettajien kirjo on valtava.

Hunajan ja muiden mehiläistuotteiden tuottaminen, pakkaaminen ja markkinointi kuuluu vuonna 2011 perustetun perheyrittäjien Hunajakeitaan toimialaan. Mehiläistarhaaja Petteri Helander Närpiön Ylimarkusta kertoo yrityksensä hunajan olevan sataprosenttisesti luonnontuotetta, johon ei ole lisätty mitään, eikä poistettu mitään.

- Hunajaamme ei myöskään kuumenneta. Tunnet sen mausta. Lisäksi hunajan erinomaiset terveysvaikutukset ovat tutkittua faktaa, kehuu Helander.

Kristiinankaupungin kesämarkkinoiden palautte on ollut Helanderille positiivista.

- Markkinoita pyritään jatkossakin kiertämään lähellä ja kaukaa.

Vaasalaiselle Rockjet Clothing-yrittäjän Jari Sundellille Kristiinankaupungin kesämarkkinat on tuttu tapahtuma.

- Ensimmäisen kerran olin täällä kesällä 1985 ja sen jälkeen en ole jättänyt yhtäkään markki-

naa käymättä.

Sundell muistelee, että aluksi tapahtuma oli kaksipäiväinen. Ja markkinoita edeltävänä iltana huutokaupattiin markkinapaikat.

- Se oli kyllä melkomoista show`ta ja välillä tapahtumat meinasivat mennä vähän fyysisiksi. Tämä nykyinen käytäntö on paljon parempi, naurattaa Sundell. Eli maksamalla samantien ensi vuoden markkinapaikan, varmistat yrityksellesi saman myyntipaikan myös ensi kesäksi.

Aina keväästä syksyyn Sundell ja hänen yrityksensä ovat tuttuja vieraita eri markkinatapahtumissa ympäri Suomea.

- Kesäaikana ei vapaata juurikaan ole. Joka viikonloppu kierretään ja arjet ollaan sitten kiinni myymälässä. Kristiinankaupungissa käy aina kesämarkkinoilla valtavasti ihmisiä ja sieltähän ne asiakkaatkin sitten seuloontuu, sanoo kauppias toisessa polvessa.

Rockjet Clothingilla on myymälät Vaasassa ja Lempäälässä sekä kesäshop Tampereen Koskikeskuksessa. Yritys myy elämäntapatuotteita aina vaatteista koruihin sekä sisustustuotteisiin.



Kuva: Juha Rantala



Kuva: Juha Rantala

Kristiinankaupunki kerää vuosittain yli 60000 kävijää kolmipäiväisille kesämarkkinoille. Yli 400 myyntipaikkaa ja reilut 250 näytteilleasettajaa takaa tavarapaljouden kirjon

Mehiläistarhaaja Petteri Helanderin Hunajakeidas-yrittäjien hunaja kerätään Pohjanmaan rannikon metsistä, hakkuuaukeilta sekä niityiltä.

Musiikkijuhlien jazzillisempi puoli

Den jazzigare sidan av Musikfestspelen

MITÄ jos perustaisi yhteen, jossa soittaisi Merenkurkun alueen kovimmat muusikot sekä Suomesta että Ruotsista? Yhtyeen kokoonpanon pitäisi olla sen verran joustava, että sillä voisi esittää oikeastaan mitä tahansa ja yhtye tekisi yhteistyötä kaikkein mielenkiintoisimpien vierailevien artistien kanssa tyylilajista riippumatta. Jonkinlainen rytmimusiikkipuolen Avanti!-kamariorkesteri siis.

Tältä pohjalta lähtivät reilu vuosi sitten kehittämään **Bothnia Rhythm Orchestraa** eli BRO:ta trumpetisti **Tobias Udd** ja ruotsalaislähtöinen, Pohjanmaalla nykyään asuva

saksofonisti **Peter Nordwall**. Eikä ole kulunut juuri aikaakaan, kun oikeastaan kaikki heidän suunnitelmansa ovat jo toteutuneet. Big bandiksi suurimmillaan laajeneva yhtye on täynnä huippumuusikoita ja BRO:n projektit ovat todella rajoja rikkovia. Viime syksynä yhtyeellä oli yhteistyökuvio ruotsalaisräppäri Cleon kanssa ja tänä kesänä BRO keikkailee ahvenanmaalaisen kansanmusiikkitrio **Ulvens Döttrar**in kanssa.

Ulvens Döttrar muodostuu laulavista Grüssnerin sisaruksista ja triona he ovat esiintyneet jo aivan vuosituhaten alusta. Yhtyeessä yhdistyvät sisarusten erilaiset taustat monipuoliseksi sekoitukseksi kansanlaulua, jazzia ja rockia

sekä arkaaisia ja orientaalisia vaikutteita. Kun näihin yhdistetään BRO:n vahva rytmisyys, soittajien solistiset taidot ja 17-henkisen big bandin jazzillisuus, ovat ainekset vuoden rytmimusiikkitapahtumaan kasassa. Ulvens Döttrarin ja BRO:n yhteinen kesäkiertue ulottuu myös Vaasaan, kun he esiintyvät **perjantaina 1.8. klo 21 Vaasan Ritzin** tunnelmallisessa miljöössä osana Korsholman Musiikkijuhlia.

Heti konsertin jälkeen ohjelmassa on vielä jamit Vaasan kävelykadulla sijaitsevassa Kaffehuset Augustissa ja aamuyölle kestävään soittosessioon ovat kaikki jazzinnälkäiset tervetulleita niin kuuntelemaan kuin soittamaankin.

Heur skulle det vara att grunda en orkester, där de mest garvade musikererna i Kvarken-området, från både den svenska och finländska sidan, spelade tillsammans? Sammansättningen borde vara såpass flexibel, att man kan framföra i princip vad som helst. Intressanta gästartister kunde man samarbeta med oberoende musikstil. Det är alltså ett slags motsvarighet till Avanti!-kammarorkestern på rytmikusiksidan som sökes.

Med dessa tankar som grund började den österbottniska trumpetisten **Tobias Udd** och västerbottin saxofonisten **Peter Nordwall** utveckla projek-



Ulvens Döttrar

ti, som nu kallas **Bothnia Rhythm Orchestra**, eller kort och gott BRO. Det tog inte lång tid från planering till genomförande och de flesta av deras visioner har redan gått i uppfyllelse. Gruppen, som i sin största utformning skapar ett helt

big band, är fullspäckat av toppmusiker och de hittills genomförda projekten har verkligen varit gränsöverskridande. Senaste höst gjorde BRO ett samarbete med den svenska rap-artisten **Cleo** och i sommar uppträder de med den åländska folkmusiktrion **Ulvens Döttrar**.

Ulvens Döttrar består av de skönsjungande systarna Grüssner och de har redan uppträtt som trio sedan begynnelsen av detta årtusende. Inom gruppen förenas systrarnas olika musikaliska bakgrunder till en mångsidig smältdag med ingredienser av folkmusik,

jazz, rock och såväl arkaiska som orientaliska influenser. När man kombinerar detta med BROs starka rytmik, musikernas solistiska färdigheter och jazzigheten i ett 17-man starkt big band, har man alla ingredienser för att skapa årets rytmikusikupplevelse i Vasa. Gruppens turné gör ett stopp på **Ritz fredagen 1.8 kl. 21** som en del av Musikfestspelen Korsholm.

Direkt efter konserten blir det jam session vid Kaffehuset August, strax intill Vasas gågata. Alla vänner av jazz är välkomna att såväl lyssna som spela in på småtimmarna.

Bennäs byaråds projekt Byn i miniatyr knyts ihop

DET fem år långa projektet Byn i miniatyr i Bennäs börjar närma sig sitt mål. En miniatyrkopia av Bennäs bycentrum som det såg ut under 1950-talet har växt fram under tusentals arbetstimmar. Nu putsar projektarbetarna på de sista detaljerna, och projektet väntas stå klart under hösten.

Projektet inleddes år 2009, men tanken om Byn i miniatyr väcktes redan 10 år tidigare hos Ingmar Andersén som är initiativtagare till projektet. Inför projektstarten rekryterades projektledaren Jens-Erik Häggblom från Kållby som är finsk mästare i miniatyrbygge, och som också nått internationella framgångar i tävlingar i miniatyrbygge. Jens-Erik Häggblom har ansvarat för planeringen och bidragit med erfarenhet av och kunskap om miniatyrbygge, medan resten av deltagarna fokuserat på det praktiska arbetet.

Byn i miniatyr är en



exakt kopia av hur Bennäs bycentrum såg ut på 1950-talet innan skiftet gjordes. Från Pedersöre kommun har projektdeltagarna fått en detaljerad karta över det aktuella området, och tack vare den har de fått vetskap om husens storlek och placering, förhållande till varandra samt terrängens utformning. Denna information har kompletterats med fotografier från området som bybor har grävt fram ur sina gömmor för att bistå projektet.

Projektet har fungerat i Medborgarinstitutets regi

under tre år, men i slutskedet har arbetet skett helt på eget initiativ. Projektdeltagarna är män och kvinnor från Bennäs med omnejd. Kring 10 000 arbetstimmar har deltagarna hittills lagt ner på projektet. Projektet deltagarna intygar ändå att tiden gått snabbt, och det har säkert mycket att göra med den goda samvaro de känt under projektets gång. Någon gång har de varit tvungna att riva sådant som de byggt och göra om, men det är sådant som hör till när man sysslar med hantverk.

Byn i miniatyr är verkli-



gen ett hantverk in i minsta detalj. Åtminstone 100 000 minimala pärtor har sågats till för hustaken och limmats fast, och till och med fönsterkarmarnas minimala dekor är eget hantverk. Materialens kvalitet är något man satsat på under projektets gång, och 5 000 meter virke av bästa kvalitet från norra Finland har använts till husens fasader.

Målet med Byn i miniatyr är att lämna något för eftervärlden, och att visa yngre generationer hur Bennäs by har sett ut förr. Stora förändringar har nämligen skett, och en-

dast ett fåtal av de hus som finns med i Byn i miniatyr står kvar idag.

Byn i miniatyr är byggd i skala 1:45, och är 4,5 gånger 8,5 meter stor. Byn i miniatyr har också elektricitet. Projektet har kostat kring 50 000 euro, och har finansierats med hjälp av lokala sponsorer, samfund och genom intäkter från evenemang. Byn i miniatyr visas för allmänheten vid LKI:s hall i Lövä under hela oktober mot en liten besöksavgift.

Text: Bennäs byråd r.f./ Emilia Blomqvist
Foto: Per-Axel Elvström

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

EROS.FI
www.megamedia.fi

"KAIKKI LATTIASTA SAVUPIIPPUUN"

- Kosteusvauriokunnostukset
- Maalaus ja tapetointi
- Kaakeli- ja klinkkerityöt
- Kosteusmittaukset
- Kylpyhuoneremontointi
- Mattotyöt
- Pienet LVI-alan työt
- Kotitalousvähennys
- Vesivahinkokuivaus
- Putkikrassaus + kuivaus

"ALLT FRÅN GRUND TILL SKORSTEN"

- Fuktskaderenovering
- Målning o. tapetsering
- Kakel o. klinkerarbeten
- Fuktmätning
- Badrumsrenovering
- Mattarbeten
- Mindre VVS-arbeten
- Hushållsavdrag
- Vattenskadetorkning
- Rörkrasning + torkning

KIINTEISTÖKORJAUS AHLGREN
Puh. aamulla klo 7-8 ja klo 18 jälkeen 3222 199
päivisin 0400 561 900, 0400 365 487

alansa ykköset
Myynti: Suomen Lehtiyhtymä Oy
Suomen Mediapalvelu,
puh. 020 770 3242
info@suomenmediapalvelu.fi

MUUTTOPALVELUT
Täydenpalvelun muuttoyritys
Yksityisille ja yrityksille

muuttoseinäjoki.fi
p. 040 57 688 13

Juttele heti! Soita **0700 51 30 87** näppäile **9** ja **ilmoitusnumero** Tala direkt! Ring **0700 51 51 02** tryck **9** och därefter **annonsnumret**

Serier / Sarjakuvat



Sudoku

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

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

destination Vaasa

Näyttelyt / Utställningar

POHJANMAAN MUSEO JA TERRANOVA - MERENKURKUN LUONTOKESKUS
Karl Hedman – Juhlanäyttely 24.5 – 28.9.2014

Museokatu 3
p. (06) 325 3800
Avoimna 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.
Avoimna ke-pe 12-18,
la-su 12-16
Pääsymaksu (3/1,50 €)

BLACK WALL GALLERY
Kasarmi 13
Korsholmanpuistikko 6, Vaasa
Avoimna ke – pe 13 – 18,
la- su 12 – 15
www.vaasantaiteilijaseura.fi

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

GALLERIA WASABORG
Kädentaitajien puoti
Vaasanpuistikko 14 Avoimna:
ma - pe 10 - 18, la 10 - 15

KUNTSIN MODERNIN TAITEEN MUSEO
Esko Tirronen – Ikuisesti muistoissa 10.5 – 28.9.2014
Sisäsätama PL3 65100 Vaasa
p. (0)6 325 3920 Avoimna:
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
Vettä ja väriä 19.7 – 31.8.2014
Raastuvankatu 21, sisäpiha,
Vaasa Puh. 050 438 1391
Avoimna ke 14 – 18, la – su 12
– 16 info@nandormikola.fi
Sisäänpääsy 3€/2€
Alle 18-vuotiaat ilmaiseksi

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

GALLERIA ULRICO
Kirkkopuistikko 20, 65100 Vaasa
Avoimna: ke - pe 13 -17,
la 10.30 -14

TIKANOJAN TAIDEKOTI
Keräilijän sydän - Frithjof
Tikanoja 14.6 - 17.8.2014
Hovioikeudenpuistikko 4
65100 Vaasa p. (06) 325 3916
Avoimna: tiistai –sunnuntai
10-16. Pääsymaksut
7 € / 5 € / alle 18 v. ilmainen
Yhteislippu : 12 € / 9 €

KÄSITYÖN TALO LOFTET
Maisa Turunen-Wiklund
– Voi, taivas!
11.6 – 9.8.2014
Österbotten hantverk rf
Raastuvankatu 28, 65100
Vaasa www.loftet.fi
Avoimna ma – pe 10-17, la 10-15

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

VAASAN TYÖVÄENMUSEO
Vaasa – moottoritehtaiden
kaupunki 2.6 – 31.8.2014

Vapaudentie 27
Avoimna 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
Avoimna 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 €)

TIKANOJAS KONSTHEM
Samlarens hjärta - Frithjof
Tikanoja 14.6 - 17.8.2014
Hovrättsesplanaden 4
Tel (06) 325 3916
Öppet: tisdag - söndag 10-16.
Intråde: 7 € / 5 € / alle 18 v.
under 18 åringar gratis
Kombinationsbiljett: 12 € / 9 €

ATELJÉ TORNI
Österbottenska konstfören-
ingars 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
Vatten och färg
19.7 – 31.8.2014
Rådhusgatan 21, innergården,
Vaasa 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 ULRICO
Kyrkoesplanaden 20,
65100 Vaasa
Öppet: ons - fre 13 -17,
lö 10.30 - 14

KUNTSI MUSEUM FÖR
MODERN KONST
Esko Tirronen – I evigt minne
10.5 – 28.9.2014
Inre hamnen PL3
65100 Vaasa
tel (06) 325 3920
Öppet: tisdag - söndag 11-17.
Intråde: 5 € / 3 €, under 18
åringar gratis
Specialutställning: 7 € / 5 € /
under 18 åringar gratis
Kombinationsbiljett: 9 € / 6 €

HANTVERKETS HUS LOFTET
Maisa Turunen-Wiklund
– Å himmel 11.6 – 9.8.2014
Österbotten hantverk rf
Rådhusgatan 28, 65100 Vaasa
www.loftet.fi
Öppen må-fr 10-17, lö 10-15
och lö – sö kl 11-14

METEORIA SÖDERFJÄRDEN
Marenvägen 226
SUNDOM, Vaasa
• **Utställningen öppen för**
allmänheten:
1.6-28.9 sö 14-20 och on 18-20
• **På beställning för grupper:**
maj-oktober, alla dagar
- via Turistbyrån i Vaasa,
tfn (06) 325 1145
eller online: www.meteorია.fi

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

BLACK WALL GALLERY
Kasern 13
Korsholmsesplanaden 6, Vaasa
Öppet ons – fre 13 – 18,
lö- sö 12 - 15
www.vaasantaiteilijaseura.fi

VASA BIL- OCH MOTORMUSEE'T
På utställningen finns nästan
40 olika äldre fordon och
många av dem sällsynta
rariteter.
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 Vaasa

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

Pensionärerna flitiga besökare vid sommarevenemang

Nu under sommarmånaderna ordnas runt om i Österbotten många olika sommarfester, sommar-teatrar, hembygdsfester, resor och religiösa sammankomster. Utbudet är stort och alla intresseinriktningar hittar säkert sin fest eller sin föreställning att delta i.

För oss pensionärer är också sommaren den tid av året då vi försöker komma ut på något sommarevenemang eller delta i någon resa. På många tillställningar utgör pensionärerna en stor del av publiken och på olika kortare eller längre resor är vi också med som deltagare.

Även våra pensionärsorganisationer har numera också livlig verksamhet under sommaren med fester, träffar och resor. De lokala pensionärsföreningarna ordnar ofta endagsresor i närområdet, ställer till med träffar ute i naturen eller arrangerar mindre fester.

Allsångstillfällena har också blivit populära bland oss äldre och flera föreningar ordnar allsång nu i sommar.

De regionala pensionärsorganisationerna ordnar också större fester och för SPF:s del är sommarfesten i Forsby, Pedersöre den 6 augusti sommarens höjdpunkt. Folktingets ordförande

Christina Gestrin håller festtalet och humorgruppen ”KAJ” uppträder. Den andra satsningen för SPF Österbottens del under sommaren är vår resa till Hardanger och Sydnorge i slutet av augusti.

Övriga pensionärsorganisationer ordnar också olika sommarevenemang så utbudet för oss äldre finns och det gäller för oss att ta tillvara tillfällena och delta i vad som ordnas.

Nu är det säkert någon som tänker att hur skall jag ta mig till någon fest eller tillställning, jag som inte har någon bil eller körkort. Visst ordnas det bussar till en del evenemang men om jag

bor avsides hur tar jag mig till bussen. Om du hör till de som behöver hjälp med transporten, var inte blyg och fråga någon i pensionärsföreningen, någon granne eller närboende om skjuts. Oftast ställer dessa gärna upp och hjälper. Men även vi som är aktiva i våra föreningar, erbjud skjuts om ni vet av någon som behöver.

En sak är jag säker på och det är att vi pensionärer behöver den stimulans det ger att delta i olika sommarevenemang oberoende av vilket. Att träffa andra, få se nya trakter, få

uppleva kultur av olika slag, delta i fester och kanske sjunga allasång, gör att vi mår bättre och upplever sommaren som vi kanske hoppades att den skulle bli, när vi satt hemma och tittade ut i vintermörkret.

Henrik Svarfvar



digialbum

Kuvaaminen on nyt helpompaa ja hauskeempaa kuin koskaan ennen. Näppäile kuvia missä liikutkin. Digikameralla tai kamerapuhelimella. "Parhaat" kuvat julkaisemme Megamedian digialbumissa

Lähetä kuva sähköpostilla osoitteeseen **mega@upc.fi**
Laita mukaan myös yhteystietosi.
Voit lähettää kuvan myös postitse osoitteella
UPC Media, Gerbyntie 18, 65230 Vaasa

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

Sänd bilderna via e-mail till adressen **mega@upc.fi**
Lämna även dina kontaktuppgifter.
Du kan även skicka bilderna per post till adressen
UPC Media, Gerbyvägen 18, 65230 Vaasa

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

Äänestys netissä, www.megamedia.fi
Tai oheisella UpCodella! Kirjoita koodin alla oleva osoite kännykän web-selaimen osoitekenttään, tai skannaa koodi ilmaisella UpCode-ohjelmalla!

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



6. Airi Äkkinen, Ilmajoki



1. Ann Rudbäck



3. Gertrud Engman, Helsingby



2. Marianna Slobodeniouk



4. Anton Nylen, Övermalax



7. Arja Utunen, Pietarsaari



8. Christian Nylund, Vasa



9. Jenny Nylund, Sundom

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 loppumispäivää.

Muista ilmoittaa että osallistut kamppailuun ja liitä yhteystietosi mukaan! Tuomaristo valitsee parhaimman kuvakokonaisisuuden joka julkaisetaan Megassa, ja valokuvaaja saa 100 euron palkinnon.

(Valokuvakamppailuun lähetettyä kuvia voidaan julkaista Megamedian digialbumissa kilpailun jälkeen)

Kamppailun teema:

Syötävää – deadline 27.7.2014.

(Ehdottaja: Linn Ljungars)

voittaja julkaistaan viikolla 31

Seuraava teema: Ehdota teemaa, mega@upc.fi

Digialbum efterlyser personer med ett öga för helheter genom en fotokamp.

Om du vill delta i kampen ska du fota 10 bilder inom det aktuella temat, och leverera bilderna till adressen **mega@upc.fi** innan utgångsdatumet för temat.

Kom ihåg att ange att du deltar i kampen och skicka med dina kontaktuppgifter! Bidragen bedöms av en jury. Det bästa bidraget publiceras i Mega och fotografen får ett pris på 100 euro. (Insända bidrag kan publiceras i Mega media Digialbum efter att kampen är avslutad)

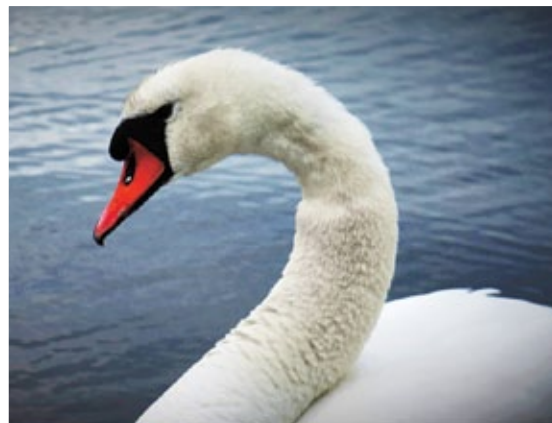
Kampens tema:

Ätbart – deadline 27.7.2014.

(Förslag av Linn Ljungars)

vinnaren publiceras vecka 31

Följande tema: Föreslå tema, mega@upc.fi



5. Emma Vehkaoja, Vaasa



10. Karoliina Rajasalo, Lapväärtti