

**MONIKANAVA
ALLA KANALER**

Web
Mobile
Print

**UPC
media**

COMMUNICATION CENTER
Göteborg 18, 65230, Vaasa Tel / Puh 06 3218000

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

**Kom in och bekanta dig
med nya Terhi 445C**

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

**KÖP INTE SPIS UTAN
ATT FRÅGA OSS !**

Köp Din spis
av ett proffs.
Du får även
tillbehör och
skorstenar
med fullstän-
dig monterings
service.

JÖTUL
VärmePunkten

Lisavägen 1, 65610 SMEDSBY
tel. 06 417 7455
Ark. 9-17 www.lampopiste.fi

Huikeita tarjouksia!
Talo täynnä löytöjä, tule tutustumaan!
Paperin reiättäjä / hälstans Wenda
väri musta huippulaatua 2€
Suomalainen perhesaippua /
familjetvål 3l eri tuoksua 2,99€
Marjanpöimureita / bärplockare
erilaisia malleja, jokaiseen käteen
sopivia hinnat alk. 3€

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

**JÄTTITAVARAALTO
TOLKIN KAUPPAHALI**
Isokyrö

Tarjoukset voimassa 8.8.2014 saakka
niin kauan, kuin tarjouksia riittää
TERVETULOA tutustumaan aivan oikeaan jätti-
käyppäan, tuhansien tuotteiden ostosparatiisiin...

Viikon ehdotus – NEW NORDIC CENTER – Veckans förslag. Kts takasivu – Se baksidan

2014 • VIIKKO VECKA 31 // SEUDUN KEHITTÄJÄ // REGIONENS UTVECKLARE

mea

PUKINKULMAN PANIMOHANKE ETENEE
– Jura Mikkonen

3

GoPro
Be a HERO.

HERO3+
BLACK EDITION
adventure

Tallenna elämäsi hienoimmat hetket
laadukkaalla toimintakameralla!

359€ **multitronic**

Katso myös muut kesän aletuotteet:
WWW.MULTITRONIC.FI/KESAAL

Tukee jopa 4K-resoluutiota

KORSHOLMANPUUSTIKKO 38, VAASA | 06-3197700 | INFO@MULTITRONIC.FI | MA-PE 9-17

**FOTOKAMP
VINNARE / VOITTAJA**

8
s.

Foto: Linda Vestman

**RUOKA
ON MANSIKAN AIKA**

4-5
s.

Joka päivä 9-21 Soita ja sovi näyttö! BotniaTrade 044-3215094 Varje dag 9-21 Ring om visning!

Vähän ajettul Volvo V50 2.4 140hv Farmari...-04 143tkm, a/c, abs, aluvanteet, ajotietokone luiston esto, jakohihna vaihd. 8990€	Vähän ajettu automaattil Peugeot 407 2.0 Olympia Automaatti-07 118tkm, a/c, cruise, ajotietokone, vetokoukku luiston esto, Juuri katsastettu! 6990€	7-Hengen Automaatti Turbollal Renault Espace 2.0 Turbo Authentique-05 166tkm, a/c, xenon, vetokoukku 170HV! Hyvät renkaat! Juuri katsastettu! 6990€	Suomi Auto! Audi A4 2.0 130hv Sedan.....-03 185tkm a/c, ajotietokone, luiston esto sähkö, ikk. Vetokoukku, Siisti! 7990€
5-Hengen Tila-auto Liukuovella! Volkswagen Caddy 1.4 Kombi -05 156tkm, a/c, abs, luiston esto, Siisti! Juuri katsastettu ja hyvin huollettu! 6990€	Vähän ajettu Tila-auto! Citroen Xsara Picasso 1.8.....-05 107tkm a/c, abs, sähkö, ikkunat, aluvanteet Juuri katsastettu! Siisti! 4999€	Tarjous hintaan! Nissan Micra 1.2 Visia 5-Ovinen-04 183tkm a/c, abs, ajotietokone sähkö, ikkunat, kesä, lukko 1799€	Tarjous hintaan! Nissan Micra 1.0 Hit.....-02 aj. Vain 119tkm! Juuri katsastettu! Siisti ja taloudellinen käyttö auto! 2499€
Uudenveroinen Nelivetol Volvo XS60 2.4 D3 AWD Manual Ocean Race-12 vain 39tkm! a/c, abs, cruise, aluvanteet, 6-vaiht. nahkaverhoilu, webasto, city safety ym. 44900€	Vielä on kesää jäljellä! Yamaha XVS 650 Dragstar.....-06 Huom! Ajettu vain 8tkm! Suomi pyörä! kardaani veto, kuin uusi 6990€	Palvelemme joka päivä 9.00 - 21.00 Vi betjänar varje dag Katso Lisää tietoja autoista: Se mera uppgifter om bilarna: www.nettiauxto.com/botniatrade Nöötöntie 90 Böle - Sepänkylä 65610 Mustasaari - 5 km Vaasasta	

**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

FOOTBALL
UPCODE 020379
VPS taipui sunnuntaina IFK Mariehamnille. Ottelun parasta antia oli Sebastian Strandvallin vapaapotku, katso vaikka koosteesta.

MUSIC
UPCODE 020381
A Spankin new remix for Graceskull 'Dying Days' remixed by And Then You Die

RALLY
UPCODE 020385
Watch The 13-Year-Old Son Of A WRC Veteran Scare The Hell Out Of His Passenger In A Rally Car Thrash

VIDEO
UPCODE 020387
Gas Station Clerk With MMA Training Surprises Thieves

SUDOKU
UPCODE 020384
A new challenge with every scan!

UPCODEWORLD
www.upcodeworld.fi

Laatua pään päälle huolettomalla
KATTOREMONTILLA

Nauti pitkä kesä!
TERASSI- JA PARVEKELASITUKSET

PYYDÄ TARJOUS:
Juha Nordman, 044 3433 901, juha.nordman@prp.fi
Jarmo Rantala, 0400 566 003, jarmo.rantala@prp.fi
Daniel Häggström, 040 8424 223, daniel.haggstrom@prp.fi

PRP

Vaasa 044 3433 901 • Seinäjoki 06 429 1600 • Porvoo 045 8910 555 • myynti@prp.fi • prp.fi

**YLIOPPILASTUTKINTO
LUKIOAINEITA**

Lukio - opinnot etäopintoina
myös lähiohjaustunteja ja yksittäisiä lukiokursseja

Ilmoittautuminen kansliassa
Mukaan aikaisemmat todistukset (päättö- tai erotodistus) alkuperäisenä ja jäljennöksenä

Maanantaina 11.08. klo 16-18
ilmoittautumistilaisuus, jolloin voi saada henkilökohtaista opastusta aineopettajilta

KYSY MEILTÄ
VAASAN LYSEON LUKION AIKUISLINJA
puh 325 3323, www.vaasanlyseo.fi
Kirkkopuistikko 27, 65100 Vaasa

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

KOIRA
turkinhoito, trimmaus,
kylpy, jne. Neuvontaa
koira-asioissa.

Ajanvaraus 041-4988311

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

www.megamedia.fi

EROS.FI

Tykkää meistä! • Gilla oss!

facebook
www.facebook.com/upcmedia

mega

Hietskurock VAASASSA 7-9.8.2014

Elokuussa Vaasan Hietasaari muuttuu festivaalialueeksi, kun ensimmäinen Hietskurock alkaa ilmaisella sisäänpääsillä torstaina 7.8. Kaksi seuraavaa päivää pe 8.8. ja la 9.8 ovat maksullisia.



Softengine

Hietasaari täyttyy rock-kansasta, joita viihdyttämään on hankittu niin kotimaisia kuin ulkomaisiakin huipuesiintyjä. Hietskurock on nimensä mukaisesti rock-festivaali, kuitenkin lapsiperheitä unohtamatta. Lapsille suunnattua ohjelmaa Hietskurock tarjoaa torstaina alkuillasta Hopsis-pomppulinnalla, Merenneito maankamaralla -lastenteatterin sekä kasvomaalausten muodossa. Hopsis on paikalla myös perjantaina ja lauantaina päiväsaikaan.

Torstaina alueelle on ilmainen sisäänpääsy ja yleisöä viihdyttävät burleskiryhmä Lily KissKiss & Le Rouge Mirage, uutta suomenkielistä musiikkiaan esittävä Susanna Erkinheimo sooloartistina Sussuna, irkkupunkkia soittava Loretta Problem sekä ruotsinkielellä esiintyvä Pohjanmaalainen popitaiteilija Fredrik Furu. Torstaina pidetään myös Hietskurockin Vaasan

Rokkikoululle järjestämän bändikilpailun finaali.

Perjantaina Hietskurockissa esiintyvät mm. Suomen euroviisuedustaja Softengine, vuoden ainoan Suomen festivaalikeikkansa tekevä Motörheadin



Girlschool



Ramonas

ACES HIGH

- Concept
- Design
- Print
- Distribution

Magazines, brochures, folders, posters, logos, illustrations. You name it!

UPC media
COMMUNICATION CENTER

UPC Media
Contact:
Gerbyntie 18, Vaasa
mega@upc.fi
050-310 0073

pikkusiskoksi tituleerattu brittiläinen naismuusi-koista koostuva heviyöndi Girlschool, helsinkiläinen viiden naisen rokkibändi Barbe-q-barbies, sekä taattu punkrock-jyrä Pelle Miljoona United.

Lauantaina lavalle nousevat paluutaan tekevä Metuja, kovassa nosteessa oleva suomalainen hardrock-bändi Santa Cruz, viimeisellä kiertueellaan oleva Herra Ylppö & Ihmiset, vaasalainen Max on the Rox sekä ensimmäisen Suomen keikkansa tekevä Britannian ainoa Ramones-tyttötribuuttibändi Ramonas.

PUKINKULMAN PANIMOHANKE ETENEE

Vaasan Pukinkulmassa on ollut panimotoimintaa jo vuodesta 1890, jolloin perustettiin Panimo Oy Bock. Hartwall osti panimon 1968, mutta lopetti toiminnan Vaasassa 1986. Nyt, lähes kolmekymmentä vuotta myöhemmin, UPC Center on elvyttämässä Pukinkulman panimoperinnettä. Bock's Corner Brew – panimo ja pub aloittavat toimintansa vuoden 2015 alkupuolella.

Alueen yli satavuotinen panimohistoria on meille merkittävä voimavara. Haluamme vaalia niitä arvoja joita panimo edusti ja tuoda hyvät puolet sen ajan kulttuurista tälle vuosituhannelle, vaikka kyseessä onkin täysin uusi, omanlaisensa yritys, Bock'sin toimitusjohtaja Jura Mikkonen kertoo.

Hankkeen suunnitteluvaiheessa Mikkonen on jutellut paljon ihmisten kanssa, jotka joko työskentelivät Bockin panimolla tai asuivat pukinkulman alueella niihin aikoihin. Heidän kertomansa tarinat ovat olleet inspiraationa projektille. – Tälle alueelle panimo edusti yhteisöllisyyttä, joka nykyään on aivan liian harvinaista. Tämän saman hengen haluamme tuoda takaisin. Panimo toi yhteen ihmisiä, ei vaan oluen, vaan myös muiden aktiviteettien, kuten jalkapallon pariin.

Paitsi informaatiota, Mikkonen on kerännyt paljon muutakin, joka tulee muistuttamaan alueen panimohistoriasta. – Esimerkiksi vanhoja pulloja sekä valokuvia tullaan hyödyntämään paikan sisustuksessa, täytyy antaa iso kiitos kaikille niille ihmisille, jotka ovat projektissa tähän asti auttaneet. He ovat antaneet meille valtavasti.

Panimon ohella samaan rakennukseen valmistuu myös publi, jossa panimon tuotteista voi nauttia. – Tarkoitus on pitää myös kahvilaa, josta löytyy purtavaakin, jotta täällä viihtyisi pidempäänkin, Mikkonen kertoo. Isot ti-

lat mahdollistavat myös esimerkiksi kulttuuritapahtumien järjestämisen, lisäksi tilaan voi tuoda yritysvieraita tai siellä voidaan järjestää vaikka konferensseja. – Haluamme tehdä tästä olohuoneen, jonne voi tulla viihtymään vaikka koko perheen voimin.

Tällä hetkellä rakennuksessa tehdään purkutöitä, rakennuslupa odottaa vielä hyväksyntäänsä, minkä jälkeen työt pääsevät täyteen vauhtiin. Panimoon tulevien laitteiden hankintaprosessi on loppusuoralla. Myös visuaalisen ilmeen, logon sekä etikettien suunnittelu on loppusuoralla, mutta niitä Mikkonen ei suostu vielä paljastamaan. – Alkuvaiheessa panimoon tulee muutama työntekijä, samoin pubin puolelle. Meillä on muutama vahva ehdokas panimomestariksi, mutta lopullista valintaa ei ole vielä tehty. Vielä on siis mahdollista ottaa yhteyttä, Mikkonen vinkkaa. Jo ensimmäisenä vuotena panimon pitäisi tuottaa vähintään 50 000 litraa olutta, mutta tavoitteena on päästä heti 100 000 litraan. Laitteistohankinnat on tehty siten, että määrää voidaan myös kasvattaa lähivuosina. – Olutta tullaan myymään paitsi tietenkin pubissa, myös pulloitettuna suoraan panimosta. Lisäksi sitä pyritään saamaan myyntiin niin päivittäistavarakaupoihin kuin anniskelupaikkoihinkin ainakin Vaasan seudulla.

Panimohankkeesta uutisoitiin alkukesästä. Vaikka Mikkonen uskoi hyvään vastaanottoon, positiivisen palautteen määrä on silti yllättänyt. – Tottakai se tuntuu hyvältä. Tuntuu että teemme jotain, mitä todella on kaivattu. Myös se ilahduttaa, että hanketta ovat tervetuneet ilolla niin nuoret kuin vanhemmatkin. Laajemminkin Suomessa pienpanimoiden arvostus on nousussa, joten tuntuu että olemme osuneet oikeaan aikaan. Vaasan seudulta on jo pitkään puuttunut oma panimo, joten uskomme että asiakkaat löytävät meidät kun ovet avataan.

Bock's Corner Brew on osa laajempaa kokonaisuutta, jota UPC Center on Pukinkulmaan rakentamassa. Panimo on generaattori, joka sykkii elämää koko alueelle. Bock's Corner Villagesta halutaan luoda maailmankuulu Knowledge Center – Organisaatioiden kyläyhteisö, paikka minne ihmiset, yhdistykset ja yritykset kokoontuvat jakamaan ajatuksia ja luomaan uutta.

BOCK'S CORNER
VILLAGE



mega
SEUDUN KEHITTÄJÄ //
REGIONENS UTVECKLARE

**Asiakaspalvelu ja tuotekehitys /
Kundbetjäning och produktutveckling:**
Tero Nurmi 050 310 0073
tero.nurmi@upc.fi

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

Vastaava toimittaja / Ansvarig redaktör:
Tero Nurmi

Avustajat / Medarbetare:
Juha Rantala,
Hans Hästbacka,
Aikku Koskinen/Aikun Palsta,
Era Mikkonen

Tavoita! Nä alla!

MegaMedian noin 250 000 kontaktia viikoittain, palveluksessasi kustannustehokkaasti.

MegaMedias omkring 250 000 kontakter varje vecka är oslagsbart kostnadseffektivt för Dig.

UPC Media

Luo kampanjan – myös mobiilisti. Kampanjölösningar – även mobila.

Ilmoitushinta tekstissä 1,70 Eur/pmm + alv. Annonns i text 1,70 Eur/spmm + mvs.

Mediamyynti / Mediaförsäljning: mega@upc.fi

Mediakortti / Mediakort: www.megamedia.fi

Tuomo Arpiainen 040 900 4153 tuomo.arpiainen@upc.fi

Claus Gunnar 040 187 8137 claus.gunnar@upc.fi

Suomen Lehtiyhtymän KasvuSuomi-jäsen

Julkaisija ja kustantaja / Utgivare: UPC Media
Paino / Tryck: UPC Print, www.upc.fi
Toimisto / Kontor: Gerbyntie / Gerbyvägen 18,
65230 Vaasa / Vasa

Jakelupalautteet / Utebliven eller försenad tidning:
www.jakelupalaute.fi/megamedia

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

► KOKEILE KOTONA

Vaniljainen pannacotta ja mansikka-basilikakastike**Pannacotta:**

KUVA: Kotimaiset kasvikset

*2 liivatelehteä**4 dl kuohukermaa (osan voi korvata**täysmaidolla tai**vaniljakastikkeella)**10–15 pyöräytystä**vaniljamylllystä tai**1 vaniljatanko**0,5 dl sokeria*

Pane liivateet likoamaan kylmään veteen. Sekoita kattilassa muut ainekset ja anna kiehua pienellä lämmöllä noin 15 minuutin ajan välillä pohjaa myöten sekoittaen.

Nosta liivateet vedestä, purista ne ja sekoita kuumaan kermaseokseen.

Anna jäähtyä muutaman minuutin ajan ja jaa seos annosmaljoihin. Peitä annokset kelmulla ja anna hyytyä jääkaapissa ainakin kolme tuntia.

Mansikka-basilikakastike:*3 dl mansikanpaloja**2 tl hunajaa**2 rkl sitruunamehua**5–10 suurta basilikan lehteä**1 dl vettä*

Yhdistä kaikki ainekset kattilassa ja keitä miedolla lämmöllä noin 20 minuutin ajan.

Soseuta sauvasekoittimella ja lisää tarvittaessa vettä, jos kastike on liian jähmeää. Jaa kastike pannacotta-annosten päälle ja koristele mansikkaviipaleilla ja basilikanlehtiruusuksella.

Mansikka-halloumisalaatti*1 kerä haluamaasi salaattilajiketta**250 g (yksi pala) halloumi-juustoa**n. 20 kpl suuria mansikoita**1 rasia (250 g) kirsikkatomaatteja**muutama kesäsipulin varsi**kourallinen kuorittuja manteleita**oliiviöljyä**balsamiviinietikkaa**tuoretta basilikaa*

Huuhtele ja kuivaa vihannekset ja mansikat. Revi salaatinlehdet, puolita kirsikkatomaatit, silppua sipulinvarret saksilla ja sekoita vihannekset salaatiksi.

Paahda manteleita kuivalla, kuumalla pannulla, kunnes ne saavat vähän väriä. Poista mansikoista kannat ja viipaloi ne.

Viipaloi halloumi-juusto noin puolen sentin paksuiseksi siivuiiksi. Paista viipaleet melko kuumalla pannulla runsaassa oliiviöljyssä molemmin puolin ruskealakkuiksi.

Lisää halloumiviipaleet, mansikat ja mantelit salaatin päälle.

Ripottele päälle hiukan oliiviöljyä ja balsamicoa sekä halutessasi basilikaa.

Reseptit: Elina Teerijoki

On mansikan aika

RUOKA Kun olet ahminut vatsan täyteen uuden sadon mansikoita, kokeile niitä vaikkapa juuston kaverina salaatissa.

Elina Teerijoki

Ensimmäisten uuden sadon mansikoiden tullessa on vaikea kuvitella, että niihin joskus kyllästyisi.

Jos niin kuitenkin pääsee käymään, älä heitä koko loppusatoa pakastimeen, vaan kokeile mansikkaa yhdistettynä muihin makuihin.

Sellaisenaan tarjottavat mansikat voi marinoida.

Sitruunan mehu ja kuori-raaste sopivat tähän hyvin,

samoin jotkut alkoholijuomat kuten rommi tai limoncello-likööri.

Anna puolitettyjen mansikoiden levätä marinadissaan vähintään puolen tunnin ajan ja tarjoa sellaisenaan tai vaniljakastikkeen tai jäätelön kanssa.

Fariinisokeri tai hunaja antavat marinadiin luonteikkaampaa makua kuin pelkkä sokeri.

Paahteisen maun marjoihin saa, jos ne liekittää väkävällä alkoholilla.

Mansikan makeus sopii



Mehujäät sopivat myös aikuisen makuun.



Mansikan makeus sopii yllättävän hyvin kirpeänsuolaisten valkoisten juustojen kuten halloumin, fetan, mozzarellan ja kotijuustojen kaveriksi.

yllättävän hyvin myös kirpeänsuolaisten valkoisten juustojen kuten halloumin, fetan, mozzarellan ja kotijuustojen kaveriksi.

Mansikasta ja juustosta voi

rakentaa salaatin tai ne voi tarjota sellaisenaan pienenä alkupalana.

Salaattimansikoiksi sopivat parhaiten suuret, kiinteät lajikkeet, joita on helppo viipaloida.

Mansikoiden ja juustojen kanssa samaan salaattiin sopivat myös esimerkiksi paahdetut pähkinät ja mantelit, ilmakuivattu kinkku, broileri tai savulohi.

Monet yrtit muodostavat mansikoiden kanssa mielenkiintoisia makuyhdistelmiä. Kokeile mansikoiden kaverina vaikkapa sitruunamelissaa, minttua, basilikaa tai rosmariinia.

Basilika ja sitruuna yhdessä antavat potkua mansikkakastikkeelle, joka nautitaan miedon ja makean pannacottan kanssa.

Kun pannacottan hyydyttää kauniisiin jalallisiin lasihin, valmistuu helposti kesäisen juhla-aterian jälki-

ruoka.

Jäätelön ja mehujään kysyntä on kesällä lasten keskuudessa rajaton, mutta myös aikuista kiinnostavat marja- ja hedelmäsoseista jäädytetyt lisäaineettomat ja raikkaat mehujäät.

Muuten täysin marjasepohjaiseen seokseen tulee hiukan sokerilientä, jotta jäädä tulisi rakenteeltaan miellyttävämpi.

Mansikan pariaksi sopivat ohjeen vesimelonin lisäksi vaikkapa raparperi, karviainen tai mehuna verigreippi tai appelsiini.

Aikuisille käyttäjille voi halutessaan lisätä seokseen tilkan alkoholia, jolloin jäätyminen kestää pitempään.

Näin pakastat kesän marjasadon marttojen vinkeillä

Hilloksi vai pakkaseen? Kesän marjat voi säilöä monella tavalla.

Näillä marttojen vihjeillä saat kaiken irti pakastamisesta.

Kokonaiset puolukat, karpalot ja mustikat voi pakastaa ilman sokeria.

Pehmeäkuoristen marjojen, kuten mansikoiden, vadelmien ja lakkojen, pakastamisessa kannattaa käyttää sokeria.

Marjoissa tapahtuu pakastevarastoinnin aikana jonkin verran soluhengitystä, joka kuluttaa niiden sisältämää sokeria ja lisää vähitellen marjojen happamuutta.

Jo 1/2–1 dl sokeria mar-

jalittraa kohti riittää säilyttämään marjan makeuden ja niiden rakenteen myös sulatuksen jälkeen.

Jos käytät hedelmäsokeria eli fruktoosia, puolita soke- rimäärä.

Keinotekoisista makeutusaineista esimerkiksi aspartaami (Canderel) sopii myös marjojen pakastamiseen.

Kokonaisina pakastettavat pehmeäkuoriset marjat kuten mansikat, vadelmat ja lakat on hyvä saada mahdollisimman nopeasti poimimisen jälkeen rasioihin. Niitä ei kannata

ennen pakastamista huuhdella.

Kovakuoriset marjat ja marjaseet voi pakastaa myös pakastepusseissa.

Ne jäätyvät nopeimmin, jos pussit muotoillaan litteiksi ja niistä poistetaan ilma.

Kovakuoriset marjat voi pakastaa myös sokeriliemessä.

Tee liemi näin: kiehauta litra vettä ja 4–5 dl sokeria,

jäähdytä ja kaada jäähtynyt liemi marjojen päälle.

Sokeriliemessä pakastaminen estää marjojen kuoren sitkistymistä.

Marapakasteet kannattaa sulattaa nopeasti, jotta marjojen C-vitamiinia tuhoutuisi mahdollisimman vähän ja marjojen rakenne pysyisi hyvänä.

Sulattaminen huoneenlämmössä on C-vitamiinin säilymisensä kannalta suositeltavaa.

tavampaa kuin jääkaapissa sulatus.

Sulamista voi nopeuttaa laittamalla pakastusrasian muovipussiin ja upottamalla sen lämpimään veteen.

Myös mikrossa marjat sulavat nopeasti. Yleensä parhaan tuloksen saa käyttämällä mikron sulatuslämpötilaa.

Jälkiruoaksi sellaisenaan tarjottavat kokonaiset pakastemarjat voi sulattaa nopeasti kaatamalla kuuman sokeriveden suoraan pakastimesta

otettujen marjojen päälle. Noin puolelle litralle marjoja sopiva määrä on 2 dl vettä ja 1 dl sokeria.

Vinkit: Martat

► VIIKON ARKIRUOKA

Helpot uunipihvit

- 0,75 dl kauraleseitä tai korppujauhoja
- 1 dl vettä
- 1 sipuli
- 1 muna
- 1–2 tl paprikajauhetta
- 0,5 tl suolaa
- 0,25 tl valkopippuria
- 1 dl tuoreita, hienonnettuja yrttejä, esimerkiksi persiljaa, ruohosipulia, salviaa
- 300 g paistijauhelihaa
- Lisäksi:
- 2 isoa tomaattia
- 0,25 tl rouhittua mustapippuria

Sekoita kauraleseet veteen ja anna tursota noin 10 minuuttia.

Kuori ja hienonna sipuli. Voit kypsentää sipulia lautasella mikrossa noin minuutin ajan. Yhdistä turvonneisiin kauraleseisiin sipuli, kananmuna, mausteet ja jauheliha. Sekoita hyvin.

Levitä murekeseos voideltuun tai leivinpaperilla vuorattuun, suorakaiteen muotoiseen uunivuokaan. Leikkaa neliskulmaisiksi annospaloiksi.

Kypsennä murekepihvejä 200-asteisessa uunissa ensin noin 20 minuuttia.

Viipaloi tomaatit ja jaa puolikypsille murekepihveille kullekin tomaattivipaaleet ja ripota päälle pippuria. Jatka kypsentämistä toiset 20 minuuttia.

► VIIKON KALARUOKA

Kalaa piirakkakuoren alla

- 3 dl vehnä jauhoja
- 0,5 tl leivin jauhetta
- 150 g voita tai margariinia
- 0,5 rkl sitruunamehua
- 2 rkl kermaa
- Täyte:
- n. 150 g tuoreita herkkusieniä
- n. 150 g purjoa
- 1 sipuli
- 400 g ahven tai kampelafilaitä
- 0,5 tl suolaa
- 0,25 tl mustapippurirouhetta
- 1 tl kirveliä
- 1 dl valkoviiniä
- 1 dl kalalientä
- 1 rkl vehnä jauhoja
- 1 dl voimakasta juustoraastetta
- Voiteluun: kananmunaa



KUVA: Pro Kala

Valmista ensin taikina. Nypi jauhot ja rasva sekaisin. Lisää sitruunamehu ja kerma ja sekoita nopeasti sekaisin. Älä vaivaa. Kääri taikina kelmuun ja laita jääkaappiin vähintään puoleksi tunniksi.

Viipaloi herkkusienet ja purjo, silppua sipuli. Pais-ta herkkusieniä hetki pannulla, lisää sipuli ja purjo. Kääntelee ja ripottelee jauhot sekaan.

Lisää viini ja kiehauta. Nosta pois liedeltä.

Voitele halkaisijaltaan 25-senttinen piirakkavuoka. Kaaviloi tai painele reilu puolet taikinasta pyöreäksi levyksi, joka nousee vuoan reunoille.

Pistele pohja ja kaada sieni-sipuliseos piirakka-vuokaan. Levitä kalafilheet seokselle ja ripottele päälle mausteet sekä juustoraaste.

Kaaviloi lopputaikina kanneksi. Voit tehdä taikinas-ta myös pieniä koristeita piirakalle. Nipistele sauma kunnolla kiinni. Pistele kanteen haarukalla reikiä. Voi-tele piirakka kananmunalla ja paista 225 asteessa noin 30 minuuttia, kunnes pinta on kullanuskea.

Hävikki herkuksi: jääkahvi

Elina Teerijoki

Helteellä kuuma kahvi ei maistu. Jääkahvia ei kuitenkaan kannata ostaa kalliilla kaupasta: sitä on hyvin hel-po tehdä myös kotona, ja makuvalikoima on yhtä laaja kuin mielikuvitus: kannattaa leikkiä rohkeasti makusiira-peilla, jos kaipaa kahviinsa vaihtelua. Yhden annoksen pohjaksi sopii vaikkapa aamulla tähteeksi jäävä kahvi-juoma.

Jääkahvin valmistuksessa ei ole monta niksiä.

Yksi niistä on keittää tar-peeksi vahvaa kahvia, sillä jääkahviin tulee reilu annos maitoa.

Toinen niksi on sekoittaa sokerit, makusiirapit ja suk-laat jo kuumaan kahviin. Ne liukenevat nopeammin, eikä kokkareita jää yhtä helposti kuin kylmään juomaan se-koittaessa.

Jos teet jääkahvin hyvissä ajoin etukäteen kuten evääk-

si, sekoita vielä huolellisesti ennen tarjoilua, sillä sokeri ja mausteet painuvat poh-jaan. Maidon voi korvata soijamaidolla, eksoottisem-paa vivahdetta saa kookos-maidosta.

Hellepäivän kahvi juoma

- (koko päivän annos)
- 0,5 l kahvi juomaa
- 0,5 l rasvatonta maitoa
- 1 rkl kaakaojauhetta
- 1 tl kanelia
- 1 tl vaniljasokeria
- maun mukaan
- makeutusainetta tai sokeria

Ruokaöljy kruunaa ruuan

RUOKA Ruokatoimittaja Kari Martiala ja keittiömestari Helena Lylyharju kokkaavat uudessa ruokasarjassa Havaijilta tuttuja herkkuja lähikaupasta löytyvillä raaka-aineilla.

Kari Martiala

Macadamiapähkinäöljy kuuluu Tyy-nenmeren alueen ruo-ka-öljyihin. Öljyllä on monia terveel-lisiä vaikutuksia ja se sopii hyvin ruuanvalmistukseen.

Macadamiapähkinäöljy kuuluu Tyy-nenmeren alueen ruo-ka-öljyihin. Öljyllä on monia terveel-lisiä vaikutuksia ja se sopii hyvin ruuanvalmistukseen.

Ruokamatkallamme

Havaijilla havahduimme macadamiapähkinän suosio-on, sitä oli tarjolla monessa muodossa.

Macadamiapähkinäöljyssä on mieto pähkinään vivah-tava hienostunut maku ja se sopii hyvin esimerkiksi salaatteihin ja kastikkeisiin. Öljy sietää hyvin korkei-ta paistolämpötiloja, jopa 190°C.

Pähkinästä puristettua hienoa öljyä sanotaan huip-puterveelliseksi ja se sisältää

muihin ruokaöljyihin ver-rattuna suuremman määrän tärkeitä kertatydyttämättö-miä rasvoja.

Macadamiapähkinä

Macadamiapähkinäöljyä käytettiin myös mui-den pähkinöiden tapaan esimerkiksi suklaissa sekä erilaisissa jälkiruuissa ja lei-vonnassa.

Sitä käytettiin myös ihon-hoidossa ja hieronnassa, sillä öljyllä on pehmentävä ja el-vyttävä vaikutus.

Tämän viikon resepteissä öljy on tärkeässä roolissa: se maustaa sekä ananaksen päällä tarjottavan kylmäsa-vulohen että hedelmäisen rapuherkun.

Viikon reseptissä kylmä-savulohen parina kokeil-laan ananasta, porkkanaa, palsternakkaa, kesäkurpit-saa ja erivärisiä paprikoita.

Kylmä savulohi ananaksella

- 2 ananasta
- 400 g kylmä savulohta
- 400 g avokadoa
- 50 g porkkanaa
- 50 g palsternakkaa
- 50 g kesäkurpitsaa
- 100 g erivärisiä paprikoita
- 50 g pähkinöitä
- 2 rkl sitruunamehua
- 5 rkl macadamiapähkinä-öljyä
- hyppysellinen Havaijin-suolaa
- muutama timjaminoksa

Puolita ananakset ja tasoita

alapuoli, jotta ananas pysyy paikallaan.

Kuori avokadot, ota sie-men pois ja leikkaa siivuiksi. Leikkaa kylmä savulohi sii-vuiksi.

Kuori ja leikkaa porkkanat ja palsternakka suikaleiksi ja keitä muutama minuutti ja valuta kylmän veden alla, että jäähtyvät.

Leikkaa paprikat ja kesä-kurpitsa suikaleiksi.

Sekoita sitruunamehu, macadamiäöljy ja hieman sokeria kastikkeeksi.

Laita ananaksen päälle limittäin avokadosiivuja ja kylmä savulohisiivuja.

Kokoa niiden viereen sui-kalesalaatti porkkanasta, palsternakasta, kesäkurpit-sasta ja paprikasta. Sekoita salaattiin salaattikastiketta.

Ripottele lopuksi pinnalle muutama karamellisoitunut pähkinä.

Kruunaa annos Havaijin suolalla, joko laavasuolalla tai punaisella suolalla sekä timjaminoksilla.

Hedelmäinen rapuherkku

- 200 g jättiravunpyrstöjä
- 100 g tomaattia
- 100 g avokadoa



► TAUSTAA

”Huonot yritysjohtajat ovat tuhoisampia kuin downshiftaajat”

Nalle Österman
nalle.osterman@lehtiyhtyma.fi

Utisten perusteella työn epävarmuus, pätkätyöt ja työttömyys ovat lisääntyneet viime vuosina. Tampereen yliopiston taloustieteen professorin Hannu Laurilan mukaan ihmisiä yritetään pakottamalla ajaa julkiselta sektorilta pienyrittäjyyteen kustannustehokkuuden nimissä.

– Pienyrittäjien ylistys tarkoittaa itse asiassa sitä, että ihmiset ulkoistetaan työsuhteistaan ja pakotetaan tekemään samaa työtä murto-osalla entisestä, Laurila analysoi.

– Sitten juhlietaan, että se on sitä luovaa yrittäjyyttä, vaikka se käytännössä lähentelee orjuutta.

Professorin mukaan useita työsuhteisiin liittyviä sosiaalisia etuuksia ajetaan hautaan kestävyysvajeen ja julkisen velan varjolla.

– Se kehitys, joka vei meidät kansakuntana 1970-luvulla ihan kansainväliseen kärkikastiin, on mennyttä.

”Se kehitys, joka vei meidät kansakuntana 1970-luvulla ihan kansainväliseen kärkikastiin, on mennyttä.”

Nokian nousu maailman johtavimmaksi matkapuhelinvalmistajaksi 1990-luvulla toi piristysruiskeen kotimaiseen talouteen.

Nokia virkisti Laurilan mukaan kansantaloutta, koska sen työpaikat olivat suurimmaksi osaksi Suomessa, Laurila muistuttaa.

– Esimerkiksi hissiyhtiö Koneen vaikutus on huomattavasti vähäisempi, koska sillä on niin vähän työpaikkoja täällä.

Se sama tuuri, joka Laurilan mukaan nosti Nokian, kaa-toi sen.

– Nokia henkilöityy muutamiin ihmisiin, kuten Jorma Ollilaan, jota on toistaiseksi pidetty sankarina. Aluksi tuuri oli hyvää, mutta nyt hän on kaatamassa huonolla tuurillaan Shelliä, Outokummunhan hän ajoi jo osaltaan selvitystilaan. Kaikkialla missä hän on liikkunut näkyy savuavia raunioita, professori kärjistää.

Monet muutkin teollisuuspamput ja pankkiirit saisivat professorin mielestä mennä itseensä.

– Aina kun kysytään, mitä pitäisi finanssikriisille ja talouden taantumalle tehdä, käännetään pankkiirien puoleen. Vaan näitä kavereitahan ei pitäisi kuulla muualla kuin syytettyjen aitiassa, koska heidän tämän kriisin ovat saaneet aikaan!

”Liittovaltion yhteisellä finanssipoliitiikalla voitaisiin tasoittaa eri maiden yli- ja alijäämiä, kuten Suomessa on perinteisesti tehty kuntien välillä.”

Taantuman taltuttamiseksi Laurila esittää lääkkeeksi liittovaltioratkaisua.

– Liittovaltion yhteisellä finanssipoliitiikalla voitaisiin tasoittaa eri maiden yli- ja alijäämiä, kuten Suomessa on perinteisesti tehty kuntien välillä.

Leppoistajien sijasta Laurila osoittaisi syyttävän sormen tuottonsa veroparatiiseihin suuntaavia suuryrityksiä kohtaan talouden kurjistumisesta.

– Ei downshifting ole lyhyellä eikä pitkälläkään tähtäimellä ilmiö, joka vetäisi vertoja isompien toimijoiden vääryyksille, professori summaa.

Onko oravanpyörästä hyppääminen uhka?

NÄKÖKULMA Taloustieteen professori Hannu Laurilan mukaan downshiftaaminen ei kieli pelkästä mukavuudenhalusta – se voi muuttaa maailmaa.

Nalle Österman
nalle.osterman@lehtiyhtyma.fi

Kokoomuksen eduskuntaryhmän vasta valittu puheenjohtaja **Arto Satonen** nousi tuoreeltaan otsikoihin ilmoittaessaan olevansa valmis kiristämään muun muassa vuorotteluvapaan ehtoja työllisyys- ja taloustilanteen takia.

Satosen mukaan vuorotteluvapaajärjestelmää tulisi uudistaa, koska ”kaikenlainen downshiftaaminen ja työnteon vähentäminen tulee yhteiskunnalle kalliiksi”.

Satonen ei ole ajatuksineen yksin. Useat talouden asiantuntijat ovat pitäneet ilmiötä huolestuttavana, koska valtaosa downshiftaajista on korkeasti koulutettuja ja vasta työelämänsä puolivälissä.

Tampereen yliopiston taloustieteen professorin **Hannu Laurilasta** asia ei kuitenkaan ole yksinkertainen.

Muodikas termi on jo käsitteenä ongelmallinen, koska ensin pitäisi määritellä, mitä sillä tarkoitetaan. Onko kyse siitä, että ihminen siirtyy kokonaan markkinajärjestyksen ulkopuolelle vai jostakin muusta

– vaikkapa siitä, että työssä onnistumisen kokemukset ovat oleellisempia kuin palkka?

– Se ryhmä, joka siirtyy vapaaehtoisesti omavaraiseen elämäntapaan, on varmasti melko pieni, jolloin sillä tuskin on suuriakaan kansantaloudellisia vaikutuksia.

Jo neljänä vuosikymmenenä Tampereen yliopistolla työskennellyt professori arvioi, että huomattavasti enemmän kansantaloudellisia vaikutuksia seuraa, jos ihmiset siirtyvät joukolla työelämästä tukielämään.

– Toki aina on niitä, jotka valitsevat pienet tuet pienipalkkaisen työn sijaan nauttiaukseen mukavammasta elämästä poissa työelämän puristuksesta.

Oma ryhmänsä ovat ne, jotka siirtyvät järjestäytyneestä yhteiskunnasta lain pimeälle puolelle.

– Se, mihin ryhmään oravanpyörästä hyppäävä kuuluu, vaikuttaa merkittävästi siihen, millainen vaikutus muutoksella on, professori painottaa.

Laurilan mielestä sekin, että suuri joukko hyppäisi oravanpyörästä pois samanaikaisesti, on epätodennäköistä.

Todellisuudessa oravanpyörästä poistumista on tapahtunut, tulee tapahtumaan ja tapahtuu kaiken aikaa.

Jos markkinatalous toimii, se pystyy professorin mukaan käsittelemään tällaisetkin muutokset.

– Demokratian kautta instituutiotkin sopeutuvat muutoksiin ilman, että mitään katastrofeja tapahtuu.

Viime kädessä kansalaisten yksilönvapaus tar-

koittaa kuitenkin Laurilan mukaan vapautta päättää omasta ajankäytöstä suhteessa työhön, toimeentuloon ja muuhun elämään.

– Jos uskomme markkinatalouden perussanomaa, niin viime kädessähän se on vapauden sanoma, hän muistuttaa.

Vaikka kysymys leppois-tamisesta on professorin mielestä mielenkiintoinen, on se liian hypoteettinen, jotta downshiftaamista voisi kutsua todelliseksi uhkaksi



”Markkinatalouden perusidea ja alkuperäinen ajatus on vapauttaa ihmiset työnteon pakosta”

Nalle Österman
nalle.osterman@lehtiyhtyma.fi

Elinkeinoelämän keskusliitto on halunnut viime vuosina herättää julkista keskustelua kansalaisten työurien ja työviikkoja pidentämisestä.

Tampereen yliopiston taloustieteen professorin **Hannu Laurilan** mielestä keskustelu aiheesta on kuitenkin vinoutunut. Kan-

santaloustieteilijän mukaan ”EK:ssa tykätään poimia markkinatalouden opeista lauseita, jotka tukevat tällaisia ajatuksia”.

– He unohtavat tyystin, että markkinatalouden perusidea ja alkuperäinen ajatus on vapauttaa ihmiset työnteon pakosta, professori muistuttaa.

Tämän vapauden avulla voimme Laurilan mukaan hyödyntää sitten ainoaa

fundamentaalista voimavauramme eli aikaa.

Pitkäaikais-työttömien alistaminen voi aiheuttaa arvaamattomia seurauksia.”

– Perimmäinen vapaus koskee ajan jakamista toimeentulon hankkimiseen ja

toimeentulosta nauttimisen välillä.

Toki kapitalistisesta näkökulmasta asia näyttää toiselta kuin yksilön itsensä, hän myöntää. Ihminen päättää viime kädessä itse, miten aikansa käyttää ja mitä kulu-tukseensa tarvitsee – eivätkä päätökset ole aina niitä, joita työnantajat toivoisivat.

Professorin mukaan työnantajapuolella ei välttämättä olekaan käsitystä siitä, mitä kotimaisessa kulutuksessa

tarvitaan.

– He edustavat osaltaan vientiteollisuutta, jonka tärkeät asiakkaat ovat jossain aivan muualla.

Myös keskustelu pitkäaikaistyöttömien työllistymispakosta hämmästyttää Laurilaa.

– Tällainen alistaminen saattaa johtaa sellaiseen oravanpyörästä hyppäämiseen, jolla on yhteiskuntarauhaa järkyttäviä seurauksia, professori analysoi.

Kärsiikö kohtuukäyttäjä suurkuluttajien synneistä?

NÄKÖKULMA Korkeat alkoholiverot kiusaavat nimenomaan suurkuluttajia, vakuuttaa THL:n asiantuntija Esa Österberg.

Nalle Österman
nalle.osterman@lehtiyhtyma.fi

Alkoholi herättää kuumia tunteita vuodesta toiseen. Kuluva kesä ei ole

poikkeus: terassien ja yökerhojen aukioloajat, Viron matkustajatuonnin aiempaa tiukempi valvonta ja alkoholiverojen mahdollinen korotus ovat puhuttaneet taas suomalaisia.

Suomalainen arki on kaukana esimerkiksi Tanskan ja Venäjän metropoleista, joissa voi istua iltaa baaris- sa hyvässä seurassa vaikka aamukymmenen tai ostaa jatkopullon kioskilta läpi yön.

Miksei Suomessa päästä tähän, vaan jumitutaan keskustelemaan jatkuvasti vain uusista rajoituksista?

– Tämä johtuu siitä, että jokaisessa maassa on tietyt järjestelmät ja säännöt. Jos käymme maailman maita läpi, niin isoimmassa osassa maita kaupat ja ravintolat menevät kiinni normaaliin aikaan ja jopa aiemmin kuin Suomessa, Terveyden ja hyvinvoinninlaitoksen THL:n johtava asiantuntija **Esa Österberg** muistuttaa.

– Väitän, että suurimmas- sa osassa maailmaa alkoho-

lin anniskelu on yhtä kontrolloitua kuin täälläkin.

**Vaikka aukiolo-
aikoja vähän
lyhennettäisiin,
olisimme silti
laajemmissa
aukioloajoissa
kuin 1990-luvulla
ennen Euroopan
Unionia.”**

Österbergin mukaan suomalaista alkoholikeskustelua leimaakin vahvasti ajatus siitä, että anniskelun ehtoja ja alkoholin myyntiä halutaan koko ajan kiristää.

– Päinvastoin, vapautta on vuodesta 1969 lähtien jatkuvasti lisätty. Esimerkiksi 1990-luvulla ravintolat sulkeutuivat pääasiassa kello kahdelta yöllä. Eli vaikka aukioloaikoja vähän lyhennettäisiin, olisimme silti laajemmissa aukioloajoissa kuin 1990-luvulla ennen Euroopan Unionia, tutkija analysoi.

Saatavuuden lisääntyminen ei ole täysin totta, sillä siirsihän **Matti Vanhasen** (kesk.) hallitus alkoholin myynnin aloitusaikaa parilla tunnilla aamuseitsemästä



aamuyhdeksään vuonna 2007.

– Kyllä, mutta oli myös aika, jolloin ei saatu myydä alkoholia ennen kahtatoista, Österberg muistuttaa.

– Jos kyseenalaistat joko- kaisen rajoituksen, on täysliberalismi silloin ainut vaihtoehto. Veikkaan, ettei Venäjältäkään saa kymmenen vuoden päästä kovin helposti alkoholia yöaikaan, Österberg uskoo.

Österberg väittää, että

nimenomaan suurkuluttajat kärsivät Euroopan kireimmästä olutverosta sekä toiseksi ankarimmasta väkevien ja viinien verotuksesta.

THL:n vuoden 2008 juomatapatutkimuksen mukaan eniten juova 10 prosenttia väestöstä juo 50 prosenttia kaikesta alkoholista. He maksavat täten myös puolet alkoholiveroista.

Jos alkoholiveroa alennettaisiin ja nostettaisiin

samalla arvonlisäveroa, raskaita se Österbergin mukaan kohtuukäyttäjää paljon enemmän kuin korkea alkoholivero.

– Jos alkoholin aiheuttamia haittoja halutaan perii jonkin kustannuksella, on korkea alkoholiveropro-

sentti oiva tapa.

► MUISTATKO TÄMÄN?

Naiset joivat vuonna 2008 jo yhtä paljon kuin miehet vuonna 1968

Tutkijoiden mukaan suomalaisten alkoholinkäyttö on osoittautunut jatkumoksi, josta on mahdotonta erottaa riskitapaukset riskittömistä tapauksista. Perinteisesti alkoholinkäyttö eristettiin kodin ja perheen piiristä miesten maailmaan, johon ei naisia juuri hyväksytty. Vielä 1960-luvun alussakaan naiset eivät käyneet keskenään ravintoloissa, vaan herraseura oli tarpeen, jos nainen mieli istua iltaa ulkona.

Nykyisin naiset, nuoret pojat ja tytöt – sekä viime aikoina myös ikäihmiset – ovat omaksuneet monia erilaisia alkoholinkäyttötapoja.

Yhä suurempi osa väestöstä on siis vuosikymmenien myötä osallistunut alkoholin käyttöön.

Vähintään viikoittain tapahtuva alkoholinkäyttö on viimeisten neljän vuosikymmenen aikana lisääntynyt erittäin huomattavasti sekä miehillä että naisilla – naisilla vielä miehiä dramaattisemmin.

Suurimmat muutokset alkoholinkäytön kokonaiskulutuksessa näkyivät vuosien 1968 ja 2008 vertailussa yli 50-vuotiailla miehillä ja yli 30-vuotiailla naisilla.

Naisten eniten alkoholia käyttävä ikäryhmä, 30–49-vuotiaat, käyttää nyt alkoholia saman verran kuin miehet keskimäärin käyttivät vuonna 1968.

Eniten suomalaiset juovat vertailututkimuksen mukaan joulukuussa, sen jälkeen tulevat kesä–heinäkuu.

Viikonlopun aikana kulutetaan vajaat 80 prosenttia suomalaisten viikon aikana nauttimasta alkoholista. Ylivoimaisesti suurin piikki sijoittuu lauantain ja sunnuntain väliseen yöhön, jolloin arviolta 900 000 henkilöä nauttii alkoholia.

1950-luvulla alkoholiin liittyvien ongelmien maksaisairauksista perheväkivaltaan katsottiin johtuvan alkoholismista. Alkoholi oli lähinnä patologinen vitsaus, josta kärsivät lähinnä Turmiolan Tommille sukua olevat yksilöt.

1970-luvulla alettiin painottaa alkoholin kulutusta jatkumona. Sekä alkoholiin liittyvien haittojen määrän että suurkuluttajien osuuden väestöstä havaittiin olevan kiinteässä yhteydessä väestön kokonaiskulutuksen tasoon.

Suomalaiset kuluttivat vuoden 2008 vertailussa jo henkeä kohden enemmän alkoholia kuin italialaiset.”

Vuosien 2000 ja 2008 alkoholinkulutuksen kasvusta merkittävän osan selittää viinien voimakkaasti lisääntynyt juominen.

1980-luvun jälkipuoliskolla ja 1990-luvun alussa Suomi muuttui viinamaasta olutmaaksi. Siidarien kulutus kasvoi nopeasti, kun niiden myynti sallittiin päivittäistavarakaupoissa, kioskeissa ja huoltoasemilla vuonna 1995.

Viinien kulutus oli 2000-luvulla tasaisessa kasvussa. Vuosien 2000 ja 2008 alkoholinkulutuksen kasvusta merkittävän osan selittääkin viinien voimakkaasti lisääntynyt juominen. Viinien juonnissa ovat kunnostautuneet erityisesti naiset ja korkeasti koulutetut.

Suomen alkoholinkulutuksen nousujohteinen kehitys on Euroopan mittakaavassa harvinainen. Useimmissa muissa Länsi-Euroopan maissa kulutus on jo vuosikymmeniä joko pysynyt kutakuinkin tasaisena tai ollut selvässä laskussa.

Suomalaiset kuluttivat vuoden 2008 vertailussa jo henkeä kohden enemmän alkoholia kuin italialaiset, eikä Suomen ero Ranskaankaan ollut enää suuri. Suomalaiset joivat jo 2008 enemmän alkoholia asukasta kohti kuin Pohjoismaiden tilastoja pitkään johtaneet tanskalaiset.

Lähde: Pia Mäkelä, Heli Mustonen, Christoffer Tigerstedt (toim.): Suomi juo – Suomalaisen alkoholinkäyttö ja sen muutokset 1968–2008

”Kieltolaki ei ole tulossa – ellei eduskunta niin päätä”

Nalle Österman
nalle.osterman@lehtiyhtyma.fi

Viime vuonna sosiaali- ja terveysministeriö julkaisi muistion, jossa suunniteltiin muun muassa alkoholijuomien myynnin lopettamista kaupoissa, kioskeissa, huoltamoilla ja Alkoissa perjantaisin ja lauantaisin kello 18, alkoholin sunnuntai- ja pyhämyynnin lakauttamista sekä kaupoissa myytävän alkoholin pro-

senttirajan laskemista 3,5 tilavuusprosenttiin niin sanotun kakkosoluen tasolle.

Miksi tällaisia rajoituksia suunnitellaan, vaikka tutkimusten mukaan alkoholin kulutus on jo laskenut Suomessa?

– On totta, että alkoholin kulutus on laskenut vuodesta 2007 lähtien, mikä johtuu lähinnä siitä syystä, että meillä on taloudellinen lama ja alkoholijuomien verorasitus on kasvanut, toteaa THL:n johtava asiantuntija **Esa Österberg**.

– Silti kulutus Euroopassa ja Suomessa on kaksinkertainen koko maailman keskiarvoon verrattuna, joka on kuusi litraa puhdasta alkoholia asukasta kohden vuodessa.

Välillä näitä rajoituksia suunnitellaan Österbergin mukaan kansanterveyden parantamiseksi, toisinaan taas tuotantotehokkuuden lisäämiseksi.

Tämä on Österbergin mukaan normaalia politiikkaa.

Useissa Euroopan maissa alkoholipolitiikkaa muutetaan nyt kansanterveyttä edistävämpään suuntaan.”

– Joskus ihmiset suostuvat näihin toimenpiteisiin vapaaehtoisesti, toisinaan tarvitaan poliittisia päätöksiä ohjaamaan ihmisiä haluttuun suuntaan ”keppi tai

porkkana” -taktiikalla.

Toisin kuin Pohjoismaissa, on eurooppalainen alkoholipolitiikka menossa Esa Österbergin mukaan koko ajan kansanterveyttä edistävämpään suuntaan.

– Useissa maissa ikärajoja on nostettu, promillerajoja laskettu sekä valvontaa lisätty, Österberg tietää.

– Silti ei pidä ajatella, että mikään hirveä kieltolaki-mentaliteetti olisi tulossa – ellei eduskunta niin päätä, hän sanoo.

FOTOKAMP 2014

”Syötävää”

”Ätbart”

Valokuvakamppailun Syötävää-teeman voittajaksi valittiin Linda Vestman.

MEGA onnittelee!

Muiden osallistujien kuviin saatat törmätä tulevilla viikoilla lehden digialbum-sivulla.

Seuraavan valokuvakamppailun teema on ”metsässä”. Kuvat on lähetettävä viimeistään 5.10.2014.

Ohessa Lindan voittoisa kuvasarja:

Linda Vestman, har utsetts till vinnare i fotokampen under temat Ätbart.

MEGA Gratulerar!

Vi vill tacka deltagarna för alla fina tävlingsbidrag och önskar är lycka till med följande tema, som är ”i skogen”.

Bilderna bör skickas senast 5.10.2014.

Här presenterar vi vinnarens bilder:



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 skanna koodi ilmaisella UpCode-ohjelmalla!

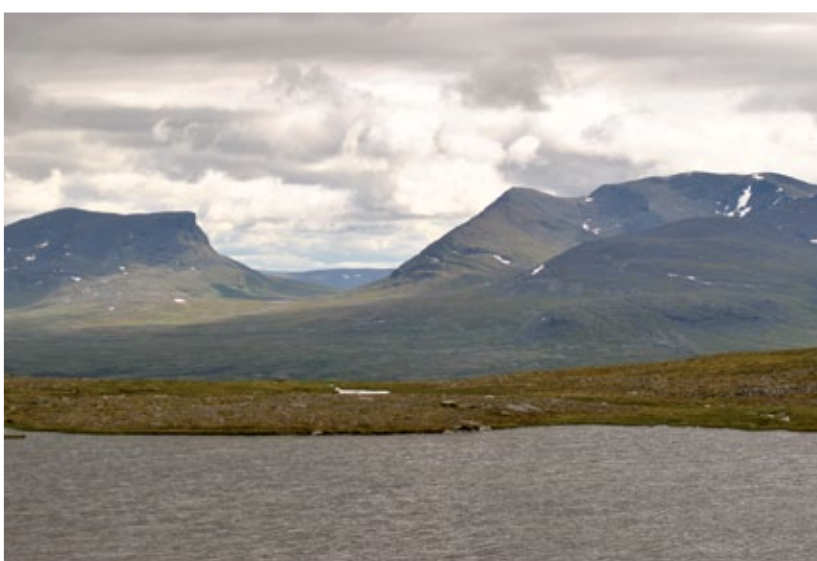
Rösta på webben,
www.megamedia.fi
Du kan även använda
UpCode koden! Surfa in med
telefonen på adressen under
koden, eller skanna koden
med UpCode
programmet.



6. Maj-Britt Nygård, Vaasa



1. Felicia Söderback, Petalax



3. Emelie Forsen, Nykarleby



2. Charlotte Holtlund, Korsnäs



4. Jaana Koski



7. Paavo Poutanen, Vaasa



8. Sirpa Ketola, Jurva



9. Teuvo Hautaniemi, Vaasa



5. Liisa Savea, Alahärmä



10. Helena Pihlajikko, Jurva

Valokuvakamppailu / Fotokamp

Digialbum etsii henkilöitä jotka näkevät kokonaisuuksia valokuvien kautta.

Haluatko sinä ottaa haasteen vastaan ja osallistua kamppailuun? Lähetä meille 10 valokuvaa, jotka liittyvät sen hetkiseen, osoitteeseen **mega@upc.fi** ennen teeman loppumispäivämäärää.

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

(Valokuvakamppailuun lähetettyä kuvia voidaan julkaista Megamedian digialbumissa kilpailun jälkeen)

Kamppailun teema:

Metsässä – deadline 5.10.2014.
voittaja julkaistaan viikolla 41

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:

I skogen – deadline 5.10.2014.
vinnaren publiceras vecka 41

Följande tema: Föreslå tema,
mega@upc.fi

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

♥ Parit etsivät

Pari, 60v, etsii paria vierailuun huvilallenne, kotiin tai hotelliin yökylään. (1119378)

Här finns en snygg, glad kille, 40+, som söker dig. Du är 35-45 år, slank och trevlig och söker kanske just mig. (1121646) T

Tuhti mies kaipaa tuhtia naista kaikkeen mukavaan yhdessäoloon. Olethan naisellisen iso ja muodokas. Mulla tupa vailla rakastavaa seuraa. Ota rohkeasti yhteyttä, kuppia saa ottaa ja kesäseksuttelu ei haittaa. Ei tiukkapiipoille. (1122721)

♥ Mies etsii sinua

Etsin naista, olet kunnon tyttö, hellä ja luotettava. Itse olen 62/182/85, terve, luotettava ja hellä mies 06-alueelta. Autoilen ja mökkeilen. (1123978)

● MYYDÄÄN

Sinä rakastut Lapissa. Ihana lo-
ma-rt-asunto, 70m2, mukavuuk-
sin Lolkajärvellä. Iso järvi! Kalajok
Kalastus. Metsästys. Supermarjat
Lapin luonto! Oma talonmies. Il-
maiseksi uusi henkilöauto kaupan
päälle! Hp. 63000e P. 0502694

● YRITYSILMOITUKSET

Kotieläinpiha

Aava Kertun Kotitila
avoinna 28.8 saakka ke
ja to klo 12-18. Öste-
rändsv. 92, 65930 Södra
Vallgrund

aavakertunkotitila.fi

Den finlandssvenska
Kontakten

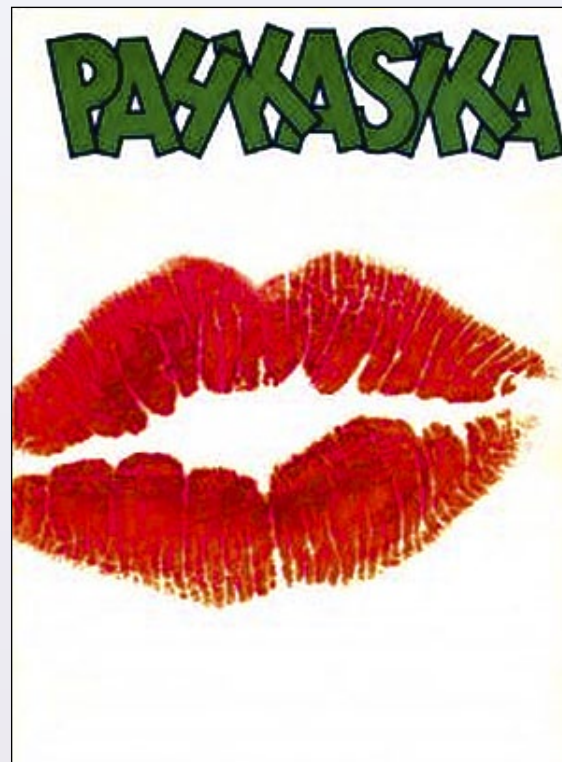
♥ **Nainen etsii sinua**

20-årig, glad tjej i 06-omr. önskar kontakt med 20-25-årig långtradarchaufför som kör i Norge och Sverige. (1123447) T

B
a
z
i
&
M
a
z
i

MOVİKA PL

► KIRJAVINKIT

Klassikkohuumoria
kesälukemisiksi

► Pahkasika 19: Suuri tieto-taito -numero

Pahkasian alkuvuosien klassikkonumeroita. Muun muassa Miihkali esiintyy numerossa ensimmäisen kerran. Korkeajänistys-sarjakuvassa taistellaan purkajasikoja vastaan aseena vain myrkytön väriliitu. Lisäksi erikoisnumerossa neuvotaan koululaisia lunttaamisessa sekä opetetaan aikuisille iskuvinkkejä ja alkoholietiketttiä.



► Gary Larson: Kaukana poissa 1, Semic

Legendaarisen amerikkalaispiirtäjä Gary Larsonin ensimmäinen Suomessa vuonna 1991 julkaistu strip-pikokoelma. Mukana 171 The Far Side -strippiä vuosilta 1984–1985. Larsonin omintakeisissa sarjakuvissa vitsi tiivistyy yhteen kuvaan.

► Joakim Pirinen: Sokeri-Sakari,

Jalava, toinen painos Suuri Kurpitsa Ruotsalaisen sarjakuvapiirtäjä Joakim Pirisen sarjakuvahahmo, joka esiintyi ensimmäisen kerran teoksessa Myrsky hiekkalaatikossa. Sokeri-Sakari on ylipainoinen, temperamenttinen, välinpitämätön, melko yksinkertainen mies, jonka sopeutuminen yhteiskuntaan on mahdoton urakka. Julkaistu suomeksi ensimmäisen kerran 1987.

► Pertti Jarla: Fingerpori 1, Arktinen Banaani

Jarlan suosituksen sarjakuvan ensimmäinen albumikokoelma.



”Mitä vaativampi vitsi, sen parempi”

NÄKÖKULMA Tämän hetken suosituimman suomalaisen sarjakuvantekijän huumori on liian vaikeaa ulkomaille.

Nalle Österman
nalle.osterman@lehtiyhtyma.fi

Fingerporia tekevä **Pertti Jarla**, 42, oppi piirtämään 6-vuotiaana – samoihin aikoihin kun oppi lukemaan. Ensimmäiset piirrokset sisälsivät seikkailuja ja väkivaltaa, mikä nyt sen ikäisenä pikkupoikana kiinnosti.

Huumori tuli kuvaan vasta ylä-asteella, kun luokkatovereita piti viihdyttää eri keinoin. Jarlan tapauksessa tämä tarkoitti sarjakuvia.

– Niistä seurasi useita jälki-istuntoja ja huomautuksia, Jarla muistelee virnuillen.

– Opiskelu siinä kärsi, mutta se valmensi tähän ammattiin hyvin.

Aku Anka ja Nakke Nakkuttaja tulivat Jarlalle tutuiksi tovereiksi jo varhain, kuten niin monille muillekin suomalaisille nuorille.

Jarla ei kuitenkaan ammentanut töihinsä vaikutteita pelkästään sarjakuvista – myös radio ja televisio näyttelivät merkittävää roolia.

Hän haluaa erityisesti nostaa esiin Lapinlahden Linnut ja Alivaltiosihteerin sekä urauurtavan kotimaisen Pahkasika-sarjakuva-

lehden (1975–2000).

– En tiedä, millaisia sarjakuvani olisivat ilman Pahkasikaa, hän tunnustaa.

”En tiedä, millaisia sarjakuvani olisivat ilman Pahkasikaa.”

Pahkasika oli merkittävä koulu lahjakkaalle piirtäjälle, sillä sen avustajana hän oppi tiivistämisen jalon taidon, mitä hän on myöhemmin hyödyntänyt menestyksekkäästi sanomalehtipiirroksissaan.

Vuonna 2006 syntyi Karl Barks-Stadt, jonka Ilta-Sanomat valitsi sarjan marraskuun sarjakuvaksi 2006.

– Karl Barks-Stadt oli käytännössä Fingerpori eri nimellä, Jarla kertoo.

Marginaalista huomiota saanut sarja pääsi kuitenkin Helsingin Sanomien sarjakuvasivuille helmikuussa 2007 uudella nimellä.

– Nimi oli Hesarin kulttuuritoimituksen ehdotus, koska halusin sarjalle ytimekkäämmän nimen. Fingerpori tuntui riittävän hyvältä, Jarla paljastaa.

Sormustimen nimeä kantavasta sarjasta tuli hitti.



KUVAAJA: Seppo K. Niiranen / Arktinen Banaani

Nyttemmin Fingerpori-kokoelmateoksia on myyty yhteensä yli 200 000 kappaletta ja Jarlan sarjakuvastrippejä julkaistaan 35 eri lehdessä.

– Kyllähän tällä oheistuotteiden ansiosta jo elää, mutta Helsingissä asuminen on myös kallista, Nas-tolasta parikymppisenä pääkaupunkiin muuttanut mies muistuttaa.

Jarla kuvailee suo-

malaisten huumorintajua hyväksi. Toimivia aiheita ovat historia, sotahistoria ja uskonnolliset teemat.

– Täällä tykätään vaativasta ja mauttomasta huumorista, jota ei kaikkialla ymmärretä.

Fingerporia ilmestyi jonkin aikaa myös Tanskassa, kunnes julkaisu lopetettiin liian outona.

– Eräissä maissa huumorisarjakuvien täytyy olla kevyttä viihdettä. Suomalaiset

taas tulevat kehumaan, jos vitsi on ollut haastava, Jarla vertaa.

Miehen mukaan Fingerpori onkin suunnattu etupäässä suomalaisille.

– Eräällä ruotsalaisella verkkofoorumilla sarja listattiin maailman huonoimpien sarjakuvien joukkoon, hän nauraa.

Jarlan harrastus: naantalilaisen uusnatsin elämä ja jäämistö

Nalle Österman
nalle.osterman@lehtiyhtyma.fi

Suomen monimerkityksellisyydellä leikittelevän Fingerporin vastapainoksi **Pertti Jarla** on tehnyt myös vakavampia töitä. Viime vuonna ilmestyi sotasarjakuva Kapteeni Tserep.

– Työstin sitä seitsemän vuotta, Jarla paljastaa.

Parhaillaan hän työstää löyhästi omaelämäkerrallista sarjakuvaa.

– Fingerporikin syntyi aluksi terapiaprojektina. Kun siitä on tullut työtä,

täytyy keksiä muita kuvioita tasapainon löytämiseksi.

Jarlan mukaan Fingerpori voi jatkua niin kauan, kun hän keksii vitsejä.

Ne saa kyllä istutettua tuohon hassuun kaupunkiin.

– Ei tästä ammatista eläköidytä niin kauan kun syntyy materiaalia.

Piirtäjä myöntää, että välillä hänellekin sattuu huteja, kun joku sanomalehtistrippi ei ole auennut lukijoille.

– Viikoittain. Mutta mo-

kia ei pidä pelätä, ennenmin pelkään varman päälle pelaamista, Jarla linjaa.

Harvemmin ajatellaan, että myös sarjakuvien teko on kuluttavaa työtä, missä karpaalitunnelisyndroomat ja jännetupen tulehdukset ovat ammattitauteja.

– Itse olen onneksi välttynyt sairauksilta viime vuosina, jännetupen tulehduksen sairastin 2008, Jarla muistelee.

Kesästä 2011 lähtien Jarla on kirjoittanut Suomen Kuvalehden verkkosivuille Tähän on tultu -ni-

mistä blogia.

– Kai he lehden toimituksessa odottivat huumoria, mutta itse halusin käyttää sitä kanavana yhteiskunnallisille mielipiteille työn vastapainoksi.

Kuvittajan harrastuksiin kuuluu myös naantalilaisen uusnatsin Pekka Siitoinin (1944–2003) elämä ja jäämistö.

Piirtäjä kertoo, että kaikenlainainen järjetön toiminta ruokkii mielikuvitusta älyvapaudessaan.

– En tiedä miten, mutta Siitoin on varmasti vaikut-

tanut töihini, Jarla tunnustaa.

Hän kertoo juuri löytäneensä turkulaisen Einari Lankisen (1911–1997) romanttisen romaanin, jossa kirjailija kertoo kirjan viimeisellä 40 sivulla, kuinka häneltä varastetaan ideoita koko ajan aivojensa salakuvauksen myötä.

– Suomalaiset kylähullut ovat tavattoman inspiroivia, mies kehuu.

Jarlan blogi
suomenkuvalehti.fi/
tahanontultu

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
Tuija Arina Sundelin 2.8 – 24.8.2014
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
Georges Beround & Margareta Träsk 4.8 – 16.8.2014
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
Sisäsatama PL3 65100 Vaasa
p. (06) 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

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

ATELJE TORNI
Olavi A. Tiala 29.7 – 17.8.2014
Pitkäkatu 66
Puh: 050-3690910
Avoimna: ti-to 12-18 la-su 12-16 Vapaa sisään-pääsy
Järjestäjä: Vaasan Taidekerho

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

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 €

SÖDERFJÄRDENIN METEORIIHI
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.meteoriihi.fi

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
Inträde 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
Inträde (3/1,50 €)

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

ATELJÉ TORNI
Olavi A. Tiala 29.7 – 17.8.2014
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
Inträde 3€ / 2€
Under 18 år gratis inträde.

GALLERIA ULRICO
Kyrkoessplanaden 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.
Inträde: 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.meteoriihi.fi

GALLERIA WASABORG
Georges Beround & Margareta Träsk 4.8 – 16.8.2014
Hantverkarnas boden
Vasaesplanaden 14 Öppet: må - fre 10 - 18, lö 10 - 15

BLACK WALL GALLERY
Tuija Arina Sundelin 2.8 – 24.8.2014
Kasern 13
Korsholmsesplanaden 6, Vaasa
Öppet ons - fre 13 - 18, lö - sö 12 - 15
www.vaasantaiteilijaseura.fi

VASA BIL- OCH MOTORMUSEET
På utställningen finns nästan 40 olika äldre fordon och många av dem sällsynta rariteter. 1.6 – 14.9.2014
Kvarngatan 18
Öppet varje dag kl 11 – 16

VASA SJÖMUSEUM
Regionens sjöfartshistoria – utställning 19.5 – 29.8.2014
Brändö sund (06) 312 0511
öppet må - fre kl 11.30 - 18.30
Inträde 4/2 €

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

NEW NORDIC CENTER!

Euroopan ja Pohjanmaan tulevaisuus osa IV
Europas och Österbottens framtid del IV



Sture Udd
UPC Center



Miapetra Kumpula-Natri
Euroopan Parlamentti
Europa Parlamentet



Mauri Pekkarinen
Eduskunnan talousvaliokunnan. pjöht.
-Ordf. för riksdagens ekonomiutskott



Markku Mäntymaa
Kansanedustaja
Riksdagsman



Joakim Strand, Vasa
Valtuuston puheenjohtaja
Fullmäktiges ordförande

Konstens Natt 7.8 kl. 17.00 RITZ Taiteiden Yö 7.8 klo 17.00 RITZ

SPEAKERS' CORNER

mega thoughts



Ivanka Capova,
Vaasan valtuusto
-Vihreät



Toni Viljanmaa,
Pohjalaisen
päätoimittaja



Christina Nygård-Landgärds,
Profesor Åbo Akademi



Sebastian da Costa,
Radio Lux



Riitta Björkenheim,
VASEK
Projektip.



Heikki Hiltunen,
Sport/Vacon



Stig Beijar,
Korsholm styrelse



Kaikki sydämellisesti tervetulleita – Alla hjärtligt välkomna. Kahvi ja lasillinen viiniä klo 17 – Kaffe och ett glas vin kl 17