

En extra bil som pryder gården?

SKROTBILAR AVHÄMTAS AVGIFTSFRITT

JAKOBSTADS BILSKROT AB

Spitusvägen 11,
tfn 0500-669 671

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

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

TERHI
www.stigin.fi

Uusi Terhi 445C nyt meillä - Tule tutustumaan!

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

MAHTAVIA tarjouksia!

Talo täynnä löytöjä, tule tutustumaan!
Marjanpuhdistaja / Bärensare
muovinen pyöreä tukeva malli 2,80€
Pistolapio / Spade med skaft 114cm varrella 5€

Käsitiskiaine / handdiskmedel
Sunlight Citrus 750ml 2 purkkia yhteensä 1,51 1,50€

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 15.8.2014 saakka niin kauan, kuin tarjouserää riittää
TERVETULOA tutustumaan aivan oikeaan jätti-
kyläkauppaan, tuhansien tuotteiden ostosparatiisiin...

Veckans förslag: Verksamhetshus dygnet runt. Viikon ehdotus: Toimintatalo ympärivuorokautiseen käyttöön. s. 2

2014 • VIIKKO VECKA 32 // SEUDUN KEHITTÄJÄ // REGIONENS UTVECKLARE

mappa

UUDEN HAASTEEN ÄÄRELLÄ 3
– Hippi Hovi

RUOKA

KESÄ ON AINA
JÄÄTELÖKESÄ

4-5 s.

digialbum

12 s.

Foto: Isabelle Antfolk, Närpes

Silvertärnor på höstflyttning

8-9 s.

HANS HÄSTBACKA ARTIKEL

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

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

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

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

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

Myös liukuovet ja tilanjako-ovet mittojen mukaan edullisesti!
www.visionliukuovet.fi

Don't search FIND!

The mobile codes of the week
A cellphone equipped with a camera and an Internet-connection is required

www.upcode.mobi

CHOCOLATE
Cocoa Farmers Tasting Chocolate for the First Time in their Lives

HUMOR
Nolan's Cheddar Commercial

PRANK
Killer Clown Returns Scare Prank!

SELFIE
The 21 Most EXTREME Selfies Ever

SUDOKU
A new challenge with every scan!

UPCODEWORLD
www.upcodeworld.fi

Veckans förslag - Viikon ehdotus

mega thoughts

VERKSAMHETSHUS DYGNET RUNT TOIMINTATALO YMPÄRIVUOROKAUTISEEN KÄYTTÖÖN



Ett liknande mästerverk som operahuset i Sidney kunde väl placeras enligt bilden. Idén borde vara verksamhet dygnet runt – lamporna brinner hela tiden. Privata och offentliga aktörer borde samla sig kring ett brett upplagt koncept med verksamhet i alla åldrar och för alla kategorier – även turister och affärsliv!

Sydneyn oopperatalon kaltainen mestartees voitaisiin hyvin sijoittaa Vaasan edustalle kuten kuva osoittaa. Ideana pitäisi olla, että talossa tapahtuu ympärivuorokauden, lamput palavat koko ajan. Julkiset ja yksityiset toimijat voisivat kokoontua, ja toimintaa olisi kaikille ikään katsomatta – myös turisteille ja yrityksille.

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

UUDISRAKENTAMISTA
pohjasta kattoon
KYLPYHUONEREMONTINTIA
(VTT:n märkätilasertifikaatti)
Pienet ja suuret
REMONTIT JA KATTOJEN KUNNOSTUKSET

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

J Nyvall

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

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

PRP

KAIKKI MITÄ TALOSI TARVITSEE!

Kattoremontit • Lumiesteet • Sadevesijärjestelmät
Peltikatot • Peltilistat • Kattosillat • Tikasjärjestelmät
Terassi- ja parvekelasitukset

PRP-VAASA OY
Rinnakkaistie 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

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

alansa ykköset

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

MUUTTOPALVELUT
Täydenpalvelun muuttoyritys
Yksityisille ja yrityksille

Movecon muuttoseinajoki.fi
p. 040 57 688 13

NOSTO-OVIA
ERÄ
edullisesti.
Lievä II-laatu,
eri kokoja/värejä.
Puh. 044-773 0002

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

RUOKAMULTAA JA TÄYTEMAATA
Esko Haanpää
0400-364970

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

Vaasan Akvaarioliike
Vaasan Akvaarioliike
Kirkkopuistikko 20
www.vaasanakvaarioliike.fi

EROS.FI

UUDEN HAASTEEN ÄÄRELLÄ

Lukuisille Vaasan ja ympäryskuntien asukkaille Radio Vaasa on henkilöitynyt Hippi Hoviin, joka on ollut kanavalla äänessä jo vuodesta 1988 asti. Nyt sekä radiokanava että Hovi ovat uuden tilanteen edessä. Radio Vaasassa on käynnissä omistajanvaihdos ja Hovi aloitti elokuun ensimmäisenä päivänä Rannikko-Pohjanmaan Yrittäjien toimitusjohtajana.

Vaikka vaasanseudulla Hovi tunnetaan ennen kaikkea toimittajana, juontajana tai soittajana, hän on toiminut Radio Vaasassa myös yrittäjänä. Yrittäjä-yhdistystoimintakin on tullut tutuksi Rannikko-Pohjanmaan sekä Vaasan yrittäjien hallitustyössä. Hoville itselleen uudet haasteet tulivat lopulta hyvin luontevasti. – Pekka Iitola, joka on ollut toimitusjohtajana ja omistajana Radio Vaasassa jäi jo aiemmin osa-aikaeläkkeelle, ja on nyt vuoden alusta siirtymässä kokonaan eläkeläiseksi. Itse olen nyt operatiivisesta toiminnasta sivussa, mutta omistajana toki edelleen. Hurskas toiveeni on, että löytyy paikallinen ratkaisu jonka myötä Radio Vaasa jatkaisi paikallisradioina. Yleisin kysymys mulle onkin ollut se, miten radion nyt käy, mutta kyllä minä uskon Radio Vaasan tulevaisuuteen. Päivittäistä työtä kanavan eteen on tehnyt moni muukin kuin minä.

Kun aiemmin Rannikko-Pohjanmaan Yrittäjien toimitusjohtajana toiminut Tuula Töyli kertoi jättävänsä tehtävänsä, monet Hovin tunteet yrittäjät olivat tähän yhteydessä, ja kehottivat hakemaan paikkaa. Hovi ei halua itse arvioida mitkä olivat ne ominaisuudet, joiden ansiosta hänet katsottiin parhaaksi vaihtoehdoksi tehtävään. – Sitä pitäisi kysyä hallitukselta. On kuitenkin selvää, että hallitushistoria, sekä vuodet radiossa ja keikkailevan bändin jäsenenä ovat tuoneet laajan kontaktiverkoston koko alueella, josta varmasti on etua työssä. Kaksikielisenä tunnen myös alueen kulttuuria sen molemmilta puolin. Yhdistyksessä toimiessa kuitenkin sosiaalisilla taidoilla, sillä että tulee ihmisten kanssa toimeen, on suuri merkitys. Ainakin itse pidän vahvuutenani sitä, että paitsi ymmärän, myös kunnioitan erilaisuutta.

Hovi itse on yrittäjänä saanut yhdistykseltä tukea aina kun on tarvetta. – Edunvalvonta, informaatio ja kontaktit ovat nähdäkseni ne kolme tärkeintä funktiota. Hen-

kilökohtaisesti kohdalle ei ole onneksi osunut tilanteita, joissa olisin tarvinnut lainopillista tai taloudellista apua, mutta uskon että sekin olisi tarvittaessa järjestynyt. Kolmantena työpäivänään Hovi piti vielä liian varhaisena arvioida miten hänen oma kädenjälkensä tulee näkymään Rannikko-Pohjanmaan Yrittäjien toiminnassa. – Tässä on vielä paljon opittavaa. Haluan lisää tietoa ja oppia siitä miten tämä organisaatio toimii ennen kuin alan sen enempää visioimaan. Tietysti ymmärän perustehtävät, ja niiden hoitaminen jatkuu varmasti pääpiirteissään kuten tähänkin asti. Aika näyttää tuleeko oma tapani toimia eroamaan paljon aiemmasta. Aina on tietysti myös mahdollista luovalla tavalla etsiä uusia toimintoja, mutta tämä syksy menee jokata-pauksessa opintiellä. Onneksi Tuula on mun tukena vielä ensimmäisen kuukauden ajan, ikään kuin uimaopettajana, ettei mua vain heitetä veteen. Perehtymistä vaativat niin talousasiat kuin organisaatorakennekin. Tästä huolimatta arki, ja siihen kuuluvat tehtävät on hoidettava kuten aina.

Hovin viimeinen juonto Radio Vaasassa ei lopulta tuntunut niin haikealta kuin olisi voinut kuvitella. – Päätös oli kuitenkin kypsytynyt pitkin kevättä, ja olin ehtinyt asennoitua muutokseen. En halunnut että viimeisestä juonnosta tehdään mitään numeroa. Päätin sen vain sanoihin, se oli tässä. Myöskään uudet työkuviot eivät ole stressanneet tai aiheuttaneet unettomia öitä. – Päinvastoin. Olen nukkunut kuin tukki. Siitäkin on kiittäminen ammattimaisen keikkailun vuosia. Jos ei silloin olisi pystynyt nukkumaan tilanteesta riippumatta, olisi ollut jatkuvasti väsynyt. Kyllä minä tänä kesänä olen hikoillut ihan muista syistä, kuten kaikki muutkin, Hippi naurahtaa.



mega
SEUDUN KEHITTÄJÄ //
REGIONENS UTVECKLARE

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

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

Vastaava toimittaja / Ansvarig redaktör:
Tero Nurmi

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

Tavoita! Nä alla!

MegaMedian noin 250 000 kontaktia viikoittain, palveluksessasi kustannustehokkaasti.

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

UPC Media

Luo kampanjan – myös mobiilisti. Kampanjölösningar – även mobila.

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

Mediamyynti / Mediaförsäljning: mega@upc.fi

Mediakortti / Mediakort: www.megamedia.fi

Tuomo Arpiainen 040 900 4153 tuomo.arpiainen@upc.fi
Claus Gunnar 040 187 8137 claus.gunnar@upc.fi

► KOKEILE KOTONA

Näin jäätelönvalmistaja tuunaisi omaa jätskiään

Mustikka-kardemumma-banaanipirtelö

2 dl maitoa
3 palloa 3 Kaverin Mustikka & Kardemumma -jäätelöä
1 kpl banaani
pinnalle suklaalastuja tai rouhetta

► Laita ainekset tehosekoittimeen ja sekoita juoma valmiiksi. Kaada pitkään lasiin ja koristele ripauksella suklaalastuja tai -murua pinnalle.

resepti: Sauli Saarnisto/Kolmen Kaverin Jäätelö

Tee jäätelön pariksi kinuskikastike ihan itse

2 dl kuohukermaa
2 dl fariniisokeria

► Sekoita ainekset pinnoitetussa kattilassa. Kuumenna ja keitä miedolla lämmöllä koko ajan sekoittaen, kunnes kastike sakenee.

Kokeile basilika-
vaniljajäätelöä

(6–8 annosta)
3 dl vaahdotuvaa kermaa
1 ruukku basilikaa
3 keltuaista
3 rkl tomusokeria
1 tl vaniljasokeria

► Kiehauta 1 dl kermaa. Hienonna basilikanlehdet, lisää kiehautetun kerman joukkoon ja anna maustua tunnin ajan. Sekoita basilikakerma tasaiseksi sauva- tai tehosekoittimella.

Vatkaa keltuaiset ja tomusokeri vaahdoksi. Vatkaa loput 2 dl kermasta ja sekoita munavaahtoon. Sekoita lopuksi joukkoon basilikakerma.

Kaada seos vuokaan, peitä ja laita pakastimeen jääty-mään. Sekoita seosta noin tunnin kuluttua. Anna jää-tyä vähintään 3–4 tuntia.

Kesä on aina jäätelökesä

RUOKA Vaniljajätski pitää olla pienenkin tuottajan valikoimassa, tiedetään pikkuisessa Kolmen Kaverin Jäätelössä.

Elina Teerijoki

Kylmänä kesänä jäätelön menekki pienenee, mutta yhtä kaikki suomalaiset syövät viileää herkkuaan.

Uusi ilmiö jäätelöalalla ovat pienet yritykset, jotka valmistavat tuotteensa lähellä ja usein kotimaisista raaka-aineista.

Tällainen artesaanijäätelötehdas on muiden muassa helsinkiläinen Kolmen Kaverin Jäätelö, jolla on me-neillään nyt toinen jäätelö-kesä.

Kesäkuussa tuli markki-noille yhteistyössä Pauligin kanssa kehitetty Juhla Mokka -jäätelömake.

– Kahvijäätelöä olemme koettaneet tehdä omin voimin aiemminkin, mutta ison kahvimäärän keittäminen siten, ettei se ehdi seisoa ja muuttua kitkeräksi, oli yllättävän haastavaa. Nyt siitä tuli hyvä, kun mukana oli kahvialan asiantuntija, kertoo **Heikki Huotari** Kolmen Kaverin Jäätelöstä.

Pienen jäätelöntuottajan makuvalikoima poikkeaa usein valtavirrasta.

Kolmen Kaverin Jäätelön valikoimissa on esimerkiksi mustikkapiirakasta inspiraationsa saanut mustikka-kardemummajäätelö sekä vadelma-valkosuklaa. Se on

sekä Huotarin oma että asiakkaiden suosikki.

Artesaanijäätelöt osuvat ruokatrendiin, jossa laatu-raaka-aineet ovat hintaa suurem-massa arvossa.”

Mutta siitä kaikkein pyhimmästä, vaniljasta, ei voi luopua.

– Kun olimme tekemässä ensimmäisiä maistatuksia kaupoissa, meiltä kyseltiin, onko valikoimissa vaniljaa. Se oli lopulta pakko ottaa mukaan.

Uusia makuyhdistelmiä pyörii idea- ja kokeilutasolla koko ajan. Kolmella Kaverilla on soviteltu esimerkiksi raparperia monenlaisiin yhdistelmiin.

Pienen tuottajan kohdalla tosin jo tuotantotilojen koko tulee vastaan siinä, montako erilaista makua voi olla valikoimissa.

Artesaanijäätelöt osuvat ruokatrendiin, jossa laaturaaka-aineet ovat hintaa suuremmassa arvossa.

Halvassa vaniljajäätelös-sä ei aina ole mukana aitoa vaniljaa, vaan teollisesti valmistettua vanilliinia.

Mansikassakin on eroja.



kuvat: Else Kyhälä

Ilkka Wikholm, Sauli Saarnisto ja Heikki Huotari perustivat Kontulaan jäätelötehtaan keväällä 2013. Nyt jäätelöä syntyy jo yhteistyössä muun muassa Pauligin kanssa.

– Käytetäänkö kotimaista mansikkaa vai tuodaanko se Kiinasta valmiiksi käsiteltyinä pakastepelletteinä, Heikki Huotari havainnollistaa.

Jäätelöä ei juuri tarvitse kesyttää laittamalla siitä ruokaa; jäätelö on parhaimmillaan juuri sellaisenaan, suoraan purkista nautittuna. Kolme Kaveria pyöräyttävät tuotteistaan joskus myös pirtelöitä.

Rennoissa kesäjuhliissa kakun voi korvata perinteisellä lettukekokakulla, jossa lettujen väliin annostellaan halutun makuista jäätelöä ohuina lastuina.



Pienen jäätelöntuottajan makuvalikoima poikkeaa usein valtavirrasta.

Kylmän ja kuumen liitto on taivaallinen myös silloin, kun jätskiä viipaloi kuuman marjapiirakan päälle tai kaa-taa jäätelölle reilun määrän

vielä höyryävän kuumaa kinuskikastiketta.

KUVAAJA: Kotimaiset Kasvikset ry / Sanna Peurakoski



Kurkusta kakkua? Kokeile tätä ohjetta

Jos makea ei maistu helteillä, kokeile vaihteeksi suolaisia leivonnaisia.

Esimerkiksi tämä kurkkukakku syntyy varsin vai-vatta.

Juustoinen kurkkukakku

noin 20 palaa
Pohjaan:
5 dl hapankorppumurskaa
0,5 dl maitoa tai kasvislientä
Täytteeseen:
6 liivatelehteä
2 tuoretta kurkkua
1 herkkukurkku
0,5–1 mieto chili

2–3 valkosipulinkynttä
1 prk (200 g) raejuustoa
200 g (yrteillä maustettua) tuorejuustoa
5 dl maustamatonta jogurttia
2 rkl sitruunamehua tai vettä
1 dl hienonnettua tilliä
1 dl hienonnettua ruoho- tai kevätsipulia
0,5 tl rouhittua mustapippuria, (suolaa)
Koristeluun:
kurkkuviipaleita
(1 sitruuna, herneensoja, ruohosipulia tai tilliä)

Leikkaa leivinpaperista irtoreunavuoaan (halkaisija

noin 24 cm) pohjalle sopiva pala.

Kostuta hapankorppumurska kevyesti maidolla, levitä se vuoaan pohjalle paperin päälle ja painele tiiviimmäksi.

Laita liivatelehdet likoamaan runsaaseen kylmään veteen noin 5 minuutiksi.

Kuutioi tuorekurkku ja herkkukurkku pieniksi kuutioiksi tai raasta karkeaksi raasteeksi. Silppua chili ja valkosipuli.

Sekoita täytteen raejuusto, tuorejuusto ja jogurtti keskenään.

Kuumenna sitruunamehu

lähes kiehuvaaksi.

Puserra liivateista liika vesi pois ja sekoita ne höyryävään sitruunamehuun. Kaada seos ohuena nauhana koko ajan sekoittaen raejuustoseokseen.

Sekoita tuorekurkku, herkkukurkku, chili ja valkosipuli täytteeseen tillin ja ruohosipulin kanssa. Mausta pippurilla ja mahdollisesti suolalla.

Kaada täyte vuokaan, peitä kelmulla ja anna hyytyä kylmässä noin 4 tuntia, mieluiten seuraavaan päivään.

Irrota torttu vuosta ja

koristele pinta kurkku- ja sitruunaviipaleilla, herneensoilla sekä ruohosipulilla tai tillillä.

Jos käytit täytteeseen chiliä, laita sitä muutama ren-gas koristeeksi.

Silloin syöjät tietävät kakun olevan mausteinen. Ole varovainen chilin kanssa, se on voimakas mauste. Kun tarjoat kakun esimerkiksi kevään juhlapöydässä, voit jättää chilin kokonaan pois.

Resepti: Kotimaiset Kasvikset ry

► **VIIKON KALARUOKA**

Kirjolohta ja spagettia

► 250–300 g *spagettia* tai muuta pastaa
 300 g nahatonta kirjolohifileettä, savustettuja kirjolohikuutioita, puhkottuja neulamuikkuja tai 1 pkt kirjolohisuikaleita ¼ tl suolaa, mustapippuria
Kastike:
 1 rkl öljyä
 2–3 valkosipulinkynttä
 1–2 (puna)sipulia
 1–2 dl juoksevaa kevytranskankermaa
 1dl hienonnettua ruohosipulia tai persiljaa
 3 palaa (38x50-60 cm) leivinpaperia

Kuullota suikaloidut sipulit pehmeiksi öljyssä kasa-rissa. Lisää joukkoon ranskankerma ja hauduta hetki. Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan ”al denteksi”. Valuta hyvin.

Paloittele nahaton kirjolohifilee isoiksi kuutioiksi. Huuhdo muikut tarvittaessa ja kuivaa ne talouspaperilla.

Taita leivinpaperipalojen keskelle taitos merkiksi ja levitä työpöydälle. Nosta lämmin pasta kasoiksi pa-perien taitoskohdan toiselle puolelle. Lusikoi päälle vähän kastiketta. Jaa kirjolohipalat tai muikut pastan päälle. Mausta ja lisää sekaan vihersilppua.

Liruttele loput kastikkeesta kalapalojen päälle ja ri-pottele pinnalle vihersilpua.

Käännä paperin toinen puoli spagetti-kalakasan pääl-le niin, että reunat yhtyvät. Sulje paketit tiiviisti. Aloita taittelu toisesta reunasta ja tee kapeita taitoksia kunnolla litistäen. Käännä viimeisen taitoksen kärki paketin alle.

Vedä paketit varovasti uunipannulle ja kypsennä 180 asteessa uunin alimmalla ritilätasolla 8–10 minuuttia eli kunnes paketit pullistuvat.

Herkulliset kuumat höyryt tulvahtavat paketeista, kun avaat ne varovasti saksilla puhkaisten. Tarjoa vi-hersalaatti erikseen.

Hävikki herkuksi: minestrone

Italialaisperäisellä minestronella tarkoitetaan yleensä to-maattipohjaiseen liemeen keitettyä pasta-vihanneskeit-toa, jossa on mausteena hiukan kinkkua tai muuta lihaa.

Minestroneen voi sijoittaa monenlaisia tähteitä: keitet-tyjä vihanneksia, ketsuppipullon loppuja, kinkkupaketin viimeiset siivut tai muutakin lihaa tai vaikkapa papuja, jos haluaa vegaanisen keiton. Pastakin voi olla valmiiksi keitettyä edellisen päivän aterialta.

Minestronesta tunnetaan myös versioita, joissa pastan sijaan käytetään riisiä, ja rakenne voi vaihdella muhen-nosmaisesta kirkasliemiseen.

Vihannesten lajit vaihtelevat sen mukaan, mitä kuna-kin vuodenaikana on saatavilla. Kesällä Suomessa voisi kokeilla vaikkapa kesäkeittoa minestronen tapaan uusista vihanneksista. Mukaan sopivat myös kukkakaalin lehdet, sipulinvarret ja ohuimmat osat porkkanoiden naateista.

Minestrone

1 l vettä
 liha- tai kasvisliemikuutio
 1 dl paseerattua tomaattia tai vastaava määrä ylikypsyä tuoreita tomaatteja
 2 valkosipulinkynttä
 3-4 dl erilaisia kasviksia suikaloituina tai keitettyjen vihannesten tähteitä
 2-3 dl kypsää pastaa
 100 g kinkkusuikeleita, muuta lihaa tai papuja
 2 dl herneitä
 1-2 tl oreganoa
 suolaa
 persiljasilppua (tai haluamiasi yrttejä)

Lisää liemikuutio kiehuvaan veteen. Lisää tomaatti, ohueksi viipaloitu valkosipuli, kinkku ja vihannekset. Jos vihannekset eivät ole valmiiksi kypsiä, anna niiden kypsyä ja lisää sitten pasta ja herneet. Mausta oreganolla ja lisää tarvittaessa suolaa. Ripottele pinnalle persilja.

Vihannekset ja hedelmät keventävät liha-ateriaa

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

Kari Martiala

ämpimänä kesä-päivänä maistuvat tuoreet vihannek-set ja hedelmät, jotka keventävät liha-ateriaa. Nämä annok-set ovat saaneet innoituksen kahden upean havaijilaisho-tellin annoksista.

Alkusalaattina on her-kullinen vesimelonisalaatti, joka saa eksoottisen makun-sa piparjuuresta, pähkinöistä ja makusuoloista.

Kokeile vaikkapa Hima-lajan suolaa eli ruususuolaa. Voit myös valmistaa itse makusuoloja yhdistämällä sormisuolaan kuivattuja ja jauhettuja yrttejä tai kukkia – kehäkukkaa, väinönput-kea, tilliä, ruiskukkaa tai vai-vaiskoivua.

Jauha kuivatut yrtit tai ku-kat ja sekoita jauhe sormi-suolan sekaan.

Käytä vain tunnettuja ja puhtaassa maaperässä kas-vaneita villikasveja.

”**Nimensä annos on saanut Kihein au-rinkoisesta ranta-alueesta Mauilla.”**

Annoksen rakensi meille Mauin hienoimman hotellin, Grand Wailea - A Waldorf Astoria Resortin keittiömes-tari. Hotellin ranta-alueella on jopa oma upea kappeli.

Pääruuan Pihvi Kihein re-septin on inspiroinut hotelli Wailea Beach Marriott Re-sort & Span ravintola, jossa kävimme syömässä eräänä iltana. Annos saa hienon makunsa suolan ja hedelmi-en yhdistelmästä.

Nimensä annos on saa-nut Kihein aurinkoisesta ranta-alueesta Mauilla, jossa sijaitsevat osa saaren upeim-mista loistohoteleista sekä kymmenen kilometriä pitkä hieno hiekkaranta.

Steak Kihei

600 g sisäfilettä
 mustapippuria ja suolaa maustamiseen
 100 g palsternakkaa
 100 g porkkanaa
 100 g kesäkurpitsaa
 100 g paprikaa
 100 g mangoa
 100 g tomaattia
 50 g kevätsipulia
 Havaijin laavasuolaa tai punaista suolaa maustamiseen
 yrttejä koristeluun



Steak Kihei saa makunsa suolan ja hedelmien yhdistelmästä.

Leikkaa filee neljään osaan ja nuiji hieman kädellä.

Kuori porkkanat ja pals-ternakat ja suikaloi ne. Keitä suolalla maustetussa vedessä muutama minuutti ja jääh-dytä kylmässä vedessä.

Suikaloi kesäkurpitsa ja paprika ja kuutioi mango.

Lohko tomaatit ja hienon-na kevätsipuli.

Ota pihvit huoneenläm-pöön puoli tuntia ennen paistamista.

Paista pihvit kuumalla pannulla tilkassa öljyä tai grillaa grillissä.

Mausta mustapippurilla ja

suolalla.

Sekoita pilkotut kasvikset kulhossa ja laita lautaselle. Nosta pihvi päälle sekä yrtit pihvin päälle ja mausta Ha-vaijin laavasuolalla tai pu-naisella suolalla.

Reseptit: keittiömestari Helena Lylyharju

Suolainen ja makea kohtaavat

Vesimelonisalaatti

400 g vesimelonia
 200 g fetajuustoa
 50 g piparjuurta
 100 g macadamiapähkinöitä tai cashewpähkinöitä
 basilikaa, timjamia makusuoloja

Leikkaa vesimelonista an-nosviipaleet.

Raasta piparjuuri. Laita pannulle hieman sokeria ja sulata se. Lisää pähkinät ja pyörittele niitä hetki pan-

nulla.

Kokoa melonin päälle pil-kottu fetajuusto, piparjuuri-raaste, karamellisoidut päh-kinät sekä yrtit.

Mausta Havaijin punaisel-la tai laavasuolalla.

Tässä annoksessa suolai-nen ja makea kohtaavat mu-kavasti.

Reseptit: keittiömestari Helena Lylyharju



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

► TAUSTAA

Musiikkiala Suomessa – 837,2 miljoonaa euroa

► Kuinka paljon euroja musiikkialalla liikkuu? Muun muassa tätä selvitettiin Music Finlandin lokakuussa 2013 julkaistussa tutkimuksessa Musiikkialan talous Suomessa 2012.

Eero Tolppasen kokoaman selvityksen mukaan Suomen musiikkialalla liikkui vuonna 2012 arviolta 837,2 miljoonaa euroa. Arvio sisältää elävän musiikin, äänitemyynnin, tekijänoikeustulot, apurahat ja koulutuksen.

Mikäli koulutus jätetään pois, on musiikkialan kokonaisarvo 567,2 miljoonaa euroa.

Kaikki musiikkialan sektorit kasvoivat vuonna 2012. Selkeästi suurin yksittäinen sektori oli elävä musiikki, jonka arvo oli 413,8 miljoonaa euroa.

Äänitemyynti kasvoi vuonna 2012 ensi kertaa sitten vuoden 1999. Sen kokonaisarvo oli 67,9 miljoonaa euroa, jossa kasvua on 2,1 %.

Kasvu selittyi Tolppasen mukaan digitaalisen myynnin ja suoratoistopalveluiden voimakkaalla kasvulla, joka kompensoi ensi kertaa fyysisten äänitteiden myynnin edelleen jatkuvaa laskua.

Tekijänoikeustuloja kerättiin vuonna 2012 yhteensä 79,6 miljoonaa euroa. Kasvun taustalla oli uusien toimijoiden saaminen sopimusten piiriin, sopimusten tarkistaminen ja digitaalisten tulonlähteiden kehittyminen.

Apurahoja myönnettiin 18,7 miljoonaa euroa, mikä on 3,8 % enemmän kuin vuonna 2011.

Vastaavat selvitykset on tehty aiemmin muun muassa Iso-Britanniassa ja Ruotsissa.

Iso-Britanniassa sikäläinen tekijänoikeusjärjestö PRS arvioi maansa musiikkialan arvon olevan noin 4,5 miljardia euroa, joka on noin kahdeksankertainen Suomeen verrattuna, kun koulutusta ei huomioida.

Ruotsissa alan kooksi arvioitiin vastaavasti noin 738 miljoonaa euroa eli noin kolmasosan enemmän kuin Suomessa.

Tulevaisuudessa suurimmat odotukset musiikkialan kasvamiseksi kohdistuvat erilaisten digitaalisten suoratoistopalveluiden kuten Spotifyn kehittymiseen sekä artistien ja repertuaarien parempaan hyödyntämiseen muun muassa yritysysteistyössä.

Suoratoistopalveluiden vakiintumisesta ja kasvusta osana musiikkialaa on Tolppasen mukaan jo selkeitä merkkejä, ja esimerkiksi Ruotsissa niiden tuottama arvo on jo ohittanut fyysisten äänitteiden myynnin. Mikäli tämä trendi toteutuu myös muualla maailmassa, on musiikkialalla kokonaisuudessaan odotettavissa kasvua myös tulevaisuudessa, Tolppanen arvioi raportissaan.

Lue lisää <http://musicfinland.fi/fi/palvelut/tutkimukset/musiikkialan-talous-suomessa-2012>

”Valtavien megalevykauppojen aika on ohi”

NÄKÖKULMA Epe Heleniuksen mukaan viime aikoina nähdyt levykauppojen alasajot johtuvat siitä, että liikkeitten toiminta-ajatus ja kulurakenne ovat 1990-luvulta.

Teija Varis
teija.varis@lehtiyhtyma.fi

evymyynnin lasku ja muutokset musiikin kulutustavoissa ajavat levykauppoja ahdinkoon. Tuorein ajasta ikuisuuteen siirtynyt levykappa on Stupido Shop, joka sulki ovensa juhanuksena.

Myös Epe Heleniuksen vuonna 1972 perustama legendaarinen musiikkiliike Epe's Tampereella joutui keväällä muuttamaan toimintasuunnitelmaansa. Perinteikäs musiikkiliike lopetti myymälänsä ja jatkaa nyt samoissa tiloissa noutopisteellisenä nettikauppana.

Vaikka perinteisiä musiikkikauppoja ajetaan alas, uskoo yli 40 vuotta alalla toiminut musiikkiguru Helenius edelleen levykauppaan.

– Valtavien megalevykauppojen aika on ohi, mutta ei fyysinen levy tule täysin kuolemaan. Kauppa siirtyy enemmän marginaaliin ja alalla toimivien on löydettävä oma genrensä ja genreä kuluttava yleisönsä.

Helenius uskoo, että kun asiat tehdään oikein, tulee levykauppa elämään vielä

5-10 vuotta.

– Viime aikoina nähdyt levykauppojen alasajot johtuvat siitä, että liikkeitten toiminta-ajatus ja kulurakenne ovat 1990-luvulta. Nyt asiat pitää ajatella kokonaan uudelleen. Pitää tietää mitä tarjoaa ja kenelle. Kun tämän pystyy ratkaisemaan, voi levykauppa toimia edelleen.

1990-luvulla syntyneistä vinyyli on trendikäs ja hieno juttu, ja niinhän se onkin, mutta ei siitä ole fyysisen levykaupan pelastajaksi.”

Vaikeassa tilanteessa kertaalleen jo haudattua vinyylilevyäkin on huhuiltu levykaupan pelastajaksi. Heleniuksen mukaan vinyylikauppa on hieno lisä, mutta ei bisnesmielessä sen enempää.

– Asiakaskunnassa vinyyliä ostajat ovat usein sieltä nuorimmasta päästä. 1990-luvulla syntyneistä vinyyli on trendikäs ja hieno juttu, ja niinhän se onkin,

mutta ei siitä ole fyysisen levykaupan pelastajaksi.

Helenius kertoo, että digitaalinen levymyynti tuo jo nyt euroissa laskettuna suuremman potin kuin fyysisten levyjen myynti.

Ketkä käynnissä olevasta murroksesta sitten hyötyvät?

Helenius miettii tovin ja kääntää kysymyksen toisin

päin. Hänestä on parempi pohtia, ketkä häviävät vähiten.

– Jos mietitään 1990-lukua joka oli cd-levyn huipputaikkaa, häviävät vähiten levy-yhtiöt, jotka edelleen julkaisevat cd-levyjä, mutta toimivat myös digimaailmassa.

CD-levyjen ja digitaalisessa muodossa olevan musiikin ostajat ovat Heleniuk-

sen mukaan hyvin erilaisia.

– Digikaupassa käydään biisibisnestä, kokonaisia levyjä ladataan hyvin harvoin.

– Haaste on siinä, että suomalaisella musiikilla on niin pienet markkinat. Jatkossa täytyy miettiä miten levyjä pystytään pienenevällä myynnillä rahoittamaan ja julkaisemaan, hän sanoo.



Epe Helenius: Ahkerasti keikkaileva artisti – ja jazzlevyt – säilyttävät asemansa myös jatkossa

Teija Varis
teija.varis@lehtiyhtyma.fi

Toinen taho, joka Epe Heleniuksen mukaan selviää murroksesta melko pienin häviöin, on artisti, joka keikkailee ahkerasti.

– Artistin palkka tulee yhä selkeämmin keikoista sekä oheis- ja fanituotteiden myynnistä, ei levymyynnistä. Voi melkein sanoa, että levy alkaa olla artistille vain hyvä promotuote, Heleniuksen kuva.

Levyjen taiteelliseen sisältöön käynnissä oleva murros ei Heleniuksen mukaan vaikuta.

– Albumeja ostavat ihmiset haluavat edelleenkin, että levyllä on yllätyksiä ja taiteellisia vetoja, hän uskoo. Eivät he halua ostaa laskelmoituja hittikimaroita.

Esimerkiksi tyyliuunnasta, jossa fyysiset levyt tulevat säilymään muita varmemmin, Helenius nos-

taa jazzin. Se ei hänen mukaansa tule koskaan täysin siirtymään Spotifyhin.

Artistin palkka tulee yhä selkeämmin keikoista sekä oheis- ja fanituotteiden myynnistä, ei levymyynnistä.”

– Levyt säilyvät, koska on jengiä, jolle musiikki ei ole taustamusiikkia. Heitä, jotka todella keskittyvät kuuntelemaan musiikkia, eivätkä touhua siinä samalla muuta.

Ajat eivät siis yksinomaan muutu, Helenius muistuttaa.

– Minunkin kohdallani voi ajatella, että ympyrä on tavallaan sulkeutunut, hän vertaa.

– Kun avasin ensimmäi-

sen levykauppani 1972, olivat äänitemarkkinat hyvin pienet. Nyt, kun vuositason la myytävien levyjen määrä suhteutetaan ja otetaan huomioon indeksikorotukset, päästään suurin piirtein samoihin lukuihin.

– Jos levykaupalla pystytettiin elämään vuonna 1972, on sen oltava mahdollista nytkin, Helenius sanoo.

”Levyalan ansaintalogiikka on mietittävä uusiksi”

NÄKÖKULMA Joose Berglundin mukaan tosifaneille tehdään levyjä jatkossakin. Mutta yhtiöiden yritystoiminta on rahoitettava muun muassa keikkamyynnillä.

Teija Varis
teija.varis@lehtiyhtyma.fi

Kun levykauppa- ja kaatuu, kannattaako äänilevyjäkään enää tehdä?

Kysymys on helsinkiläisen Stupido Records -levy-yhtiön pomon **Joose Berglundin** mukaan vaikea, mutta pohdinnan arvoinen.

Viime vuodet ovat Joose Berglundin mukaan osoittaneet, että levy-yhtiöiden – tai musiikkiyhtiöiden, kuten niitä nykyisin kutsutaan – ansaintalogiikka on jouduttu miettimään kokonaan uusiksi.

– Nykykehitys juontaa juurensa 2000-luvun alkuun, jolloin alettiin puhua 360 asteen mallista. Siinä levy-yhtiön toiminta laajenee kattamaan myös artistin keikka- ja oheistuotemyynnin, jopa manageroinnin, Berglund taustoittaa.

Berglund kertoo mietti-neensä fyysisen levyn tulevaisuutta jo silloin, kun oli vielä itse mukana levykaup-pabisneksessä.

Kun Joose Berglundin ja Jorma Ristilän vuonna 1989 perustama Stupido Twins vuonna 2007 jaettiin levy-yhtiöksi ja levykaupaksi,

otti Berglund harteilleen levy-yhtiön pyörittämisen.

Yhtiön tunnetuimmat bändit olivat Pelle Miljoona ja Eläkeläiset.

Berglundin mukaan alku oli kärvistelyä, koska levy-myynti laski laskemistaan. Keväällä 2010 firman ta-loudellinen tilanne näytti jo huonolta.

– Pyörittelin edellisvuoden tuloksia. Istuin saunan lauteilla ja mietin, että ei tästä tule mitään. Jos jat-ketaan tällä tavalla, ollaan pian huutolaisina pihalla, Berglund muistelee.

Kun vielä 2010 noin 80 % Stupido Recordsin tuloista tuli levymyynnistä, tipahti levy-myyntin osuus kahdessa vuodessa 20–30 prosenttiin.”

Kesä meni pohtiessa. Loppukesästä Berglundin kesämökille saapui ”taivaan lahja”.

– Ystäväni, Soundi-lehdestäkin tuttu Tero Alanko

tupsahti kylään ja kertoi, että Englannissa on nyt kova juttu meneillään. Tero kertoi, että siellä järjestään albumiklassikkokiertueita, jotka ovat osoittautuneet valtavan suosituiksi.

Berglundista tuntui, että sama voisi toimia Suomes-sa.

Hän otti yhteyttä lähellä oleviin yhtyeisiin ja ryhtyi luomaan ja tuomaan albumiklassikkokiertueita Suomeen.

Pelle Miljoona Oy:n Moottoritie on kuuma ja

Lama-yhtyeen -kiertueet olivat valtavia menestyksiä.

Samoihin aikoihin Berglund ryhtyi houkuttelemaan tallinsa levyttäviä bändejä myös keikkamyyntiin.

– Seuraus oli, että liikevaihto heitti häränpyllyä. Kun vielä

2010 noin 80 % Stupido Recordsin tuloista tuli levymyynnistä, tipahti levymyyntin osuus kahdessa vuodessa 20–30 prosenttiin. Loput tulivat keikkamyynnistä.

– Ilman tätä metamorfoosia meille olisi käynyt samalla tavalla kuin Stupido Shopille. Emme olisi enää pystyssä, Berglund sanoo.

Berglund uskoo, että vaikka perinteinen levykauppa on romahtanut, tehdään fyysisiä äänilevyjä jatkossakin.

– Tosifaneille tullaan edelleen tekemään fyysisiä levyjä. Mutta kun määrät ovat pieniä, nousevat kustannukset niin suuriksi, että yhtälö on kyllä hankala.



Neljä kysymystä levybisneksestä – Joose Berglund vastaa

En ole koskaan ottanut talliini artistia tai bändiä jonka musiikista olisin ajatellut, että tämä on ihan paskaa, mutta myy hyvin.”

Joose Berglund, millä perusteella solmit levytysso-pimuksen?

– Artistilta tai bändiltä pitää löytyä taitoa ja kyky tehdä musiikkia joka kiinnostaa muitakin kuin sukulaisia ja ystäviä. Pitää olla jotain annettavaa ja olla sitoutunut musiikintekoon, harrastelijoiden kanssa en halua puuhastella. Myös kemioiden pitää pelata. Artistin valintaa mietittäessä painaa myös se, onko artisti tai bändi hyvä livenä ja saadaanko heille myytyä keikkoja. Keikkamyynti edellä mennään.

Määräkö raha, eli valit-

setko levy-yhtiöosi taiteilijoita sillä perusteella, että heidän keikkansa ja levynsä myyvät varmasti?

– Tällä alalla mikään ei ole varmaa. En ole koskaan ottanut talliini artistia tai bändiä jonka musiikista olisin ajatellut, että tämä on ihan paskaa, mutta myy hyvin. Toisaalta, esimerkiksi Eläkeläisten kohtalaisen hyvin myyneet levyt mahdollistivat, että vähän tuntemattomampikin bändi pääsi levyntekoon.

Vinyylit ovat ihania, kuin koiranpennut, mutta fakta on, ettei niillä pysty tekemään bisnestä.”

Millainen on myyvä levy?

– Aika on sen suhteen muutunut, että paska ei myy enää ollenkaan.

Aiemmin keskinkertainenkin levy myi jonkin verran, nykyisin se ei myy ollenkaan.

Hyviä levyjä onneksi myydään edelleen, vaikka määrät ovatkin muuttuneet.

Voiko vinyylilevy pelastaa fyysisen levykaupan?

– On ihan kiva, että vinyylit ovat palanneet, mutta eivät ne koskaan tule korvaamaan sitä, mitä CD-levyjen myynnissä on menetetty. Vinyylit ovat ihania, kuin koiranpennut, mutta fakta on, ettei niillä pysty tekemään bisnestä. Vinyylit ovat harrastus- ja keräilytoimintaa, vähän samalla tavalla kuin postimerkit.

► TÄTÄ KUUNNELLAAN NYT

Myydimmät albumit 27/2014

1. Ed Sheeran: X. Wm Uk / Warner Music (listaviikkoja 2)
2. Kaija Koo: Kuka Sen Opettaa. Warner Music (12)
3. Eri esittäjiä: The Voice Kesähitti 2014. Sony (3)
4. Robin: Boombox. Universal (16)
5. Janna: Janna. Universal (4)
6. Pepe Willberg: Pepe & Saimaa. KHY Suomen Musiikki / Warner Music (8)
7. Lana Del Rey: Ultraviolence. Polydor Ltd. (3)
8. Vesku Jokinen & Sundin Pojat: Lomalla. Sony (4)
9. Mastodon: Once More 'round The Sun. Warner Bros (2)
10. Linkin Park: The Hunting Party. Warner Bros (3)
11. Juju: Julius Kivi On Hullu. Playground Music Finland (4)
12. Coldplay: Ghost Stories. Plg / Warner Music (7)
13. 5 Seconds Of Summer: 5 Seconds Of Summer. Universal Music Ltd. 1
14. JVG: Voitolla Yöhön. PME Records / Warner Music (18)
15. Anna Abreu: V. WEA / Warner Music (5)
16. Justimus: Wunderboy. Jiffel/universal (5)
17. Sabaton: Heroes. Nuclear Blast/ Sony (7)
18. Suvi Teräsniska: Pohjantuuli. WEA / Warner Music (35)
19. Arch Enemy: War Eternal. Century Media/Universal (4)
20. Tuomas Holopainen: The Life And Times Of Scrooge. Potoska/Sony (12)

Lähde: <http://www.ifpi.fi/tilastot/virallinen-lista/albumit/2014/27>

Suomen Virallinen Lista kerätään seuraavien liikkeiden ilmoittamiin äänitemyyntitietoihin: Braita Record Store, Anttila, Backstage Rock Shop, Bullroser, CDON, CityMarket, CM Store Latauskauppa, DigiAnttila.com, EasyZone, Firebox, FM Music, Goofin Records, iTunes (albumit, midprice), Jungle Records, Katin Tavara, Levy-Eskot, Levyikkuna, Levykauppa Åx, Levykauppa Epes, Maanalainen Levykauppa, Mad Supply, MTV Music Shop, Musa24, Musiikki Kullas, Nokia Musiikki, NRJ Kauppa, Prisma, Sokos, Soundbyte, Sävelaita, Stockmann, Stupido, Swamp Music, Tehtaanmyymälä, The Funkiest, Xbox Music

Radiosoittolista 26/2014

1. Nopsajalka: Lupa Olla. Sony Music. (Viikkoja listalla 16)
2. Kashmir: Vadelmavene. Universal Music. (13)
3. Kaija Koo: Supernaiset. Warner Music. 5
4. Donkeyboy: Crazy Something Normal. Warner Music 14
5. Kuningasidea: Pohjolan Tuulet. Warner Music (7)
6. Coldplay: A Sky Full Of Stars. Parlophone (6)
7. Jukka Poika: Brand New Ihanuus. Khy Suomen Musiikki. (14)
8. Calvin Harris: Summer. Columbia (14)
9. David Guetta & Showtek Feat. Vassy Bad. Warner Music (10)
10. American Authors Best Day Of My Life. Virgin Emi (13)
11. Paramore: Ain't It Fun. Fueled By Ramen (6)
12. Ed Sheeran: Sing. Asylum (11)
13. Mr. Probz: Waves. Sony Music (14)
14. Sia: Chandelier. Sony Music Denmark (13)
15. Pitbull Feat. Jennifer Lopez & Claudia Leitte: We Are One (Ole Ola) (2014 Fifa World Cup Song) RCA (3)
16. Janna: Tytöt. Universal Music (3)
17. Shakira: Dare (La La La) RCA (12)
18. Jvg Feat. Anna Abreu: Huominen On Huomenna. Warner Music (21)
19. Ariana Grande Feat. Iggy Azalea: Problem. Universal (7)
20. Jvg Ft Pete Parkkonen: Etenee. Warner Music (4)

Lähde: <http://www.ifpi.fi/tilastot/virallinen-lista/radio/2014/26>

... ja nämä ovat kaikkien aikojen myydyimmät ulkomaiset albumit Suomessa

1. Queen: Greatest Hits 2, 149 622 kpl
2. Abba: Gold-Greatest Hits, 145 962 kpl
3. Bon Jovi: Cross Road - The Best Of, 123 354 kpl
4. Michael Jackson: Thriller, 119 061 kpl
5. Dire Straits: Brothers In Arms, 116 784 kpl
6. Baccara: Baccara, 115 000 kpl
7. Metallica: Metallica, 112 856 kpl
8. Bruce Springsteen: Born In The USA, 108 913 kpl
9. Roxette: Joyride, 101 197 kpl
10. Celine Dion: Let's Talk About Love, 97 744 kpl
11. Baseballs: Strike!, 96 977 kpl
12. Madonna: Something To Remember, 93 043 kpl
13. Madonna: Immaculate Collection, 92 500 kpl
14. Spice Girls: Spice World, 92 178 kpl
15. Elvis Presley: 30 #1 Hits, 90 779 kpl
16. Dire Straits: On Every Street, 90 664 kpl
17. Shakira: Laundry Service, 90 140 kpl
18. Tina Turner: Foreign Affair, 86 895 kpl
19. Abba: Arrival, 86 420 kpl
20. Alexia: Fan Club, 85 530 kpl

Lähde: <http://www.ifpi.fi/tilastot/myydyimmat/kaikki/ulkomaiset/>

Silvertärnor på höst

Text och foto:
Hans Hästbacka



Ännu en dag med stekande sol och hetta i luften. Österöver bullar åksmolnen upp sig, långt inne över fastlandet. Kanske när de ut till kusten i kväll och skänker regn och svalka till allt och alla som längtar efter omväxling i högsommarens långvariga värmebölja.

I år har sommaren sannerligen hämtat med sig ytterligheter när det gäller vädret. När jag skriver detta, återstår ännu en hel sommarmånad. Vad männe den hämtar med sig? En övervägande solig och lagom tempererad månad, fortsatt solhetta eller återkommande ösregn – eller en blandning av allt detta?

För fåglarna gäller det att genomföra häckningen så gott det går under omväxlande och rådande omständigheter, i kyla som i hetta, under regniga dagar och under soliga dagar. Årshjulet rullar på i sin gilla gång och fåglarna följer sin tidtabell.

I juli månad är häckningen över med

flygfärdiga ungar att vaka över och mata, innan de för småfåglarnas del blir självständiga och klarar sig själva. Hos andra arter håller familjerna ihop sommaren igenom, och under höstflyttningen som börjar redan i medlet av juli månad för till exempel måsar, trutar och tärnor.

När silvertärnorna inledde sin höstflyttning, passade jag på att följa med deras förehavanden under några dagar i en liten del av Norrnäs skärgård, där tärnfamiljer gärna rastar för att vila och fylla på energireserverna. Den utvalda platsen är ett mindre stenrev i mellersta skärgården med gott om grunda och spiggrika vatten omkring. En idealisk plats för trötta tärnor att rasta på.

Nu rymmer revet med lämpliga sittstelar inga större mängder med tärnor, högst ett tiotal familjer, men det räcker gott till för intressanta observationer och fotograferingen. Silvertärnorna hör till de minst rädda av skärgårdsfåglarna och låter en komma ganska nära, bara man tar det lugnt och rör sig försiktigt. När man väl parkerat båten i närheten av tärnorna och de inte upplever en som något hot, sysslar de med sitt i en tillvaro som rymmer gott om tid.

Väl på plats första kvällen kunde jag konstatera att stenrevet var väl besatt med



Den vuxna silvertärnan är milt grå och vit med svart huvud och blodröda ben och näbb.

tärnor, både gamla och unga från flera familjer. Några av fåglarna vilade ut efter dagens flygetapp och eftermiddagens fiske, medan andra var fullt sysselsatta med fiske och matning. De hungriga ungarna satt på sina stenar och tiggde ständigt efter mera fisk

av sina föräldrar. Några tiggde mat av alla förbiflygande föräldratärnor, men till ingen nytta, för tärnorna matar egna ungar och inte andras.

Att de så enkelt kan känna igen varandras



En del av revet med vilande silvertärnor på utvalda stenar.



Ständigt hämtade tärnföräldrar nyfångad spigg åt hungriga ungar.

flyttning

röster är för att mänskligt öra minst sagt förvånande. Alla tärnor låter likadant. Men även tärnor har röster med eget tonfall och egen rytm. Ett tornfall och en rytm som ungar och föräldrar snabbt lär sig och allt lättare känner igen. Men så är det ju också hos oss människor. Föräldrar och barn känner igen varandras röster på långt håll, och övriga familjeklanmedlemmars röster lär vi oss som barn, vartefter vi träffar klanmedlemmarna och lär känna dem.

Nu kan man tycka att tärnorna inleder sin höstflyttning väl tidigt. Halva sommaren återstår, så det borde finnas gott om tid för lite sommarsemester i skärgården, innan kosan ställs söderut. Men för tärnorna som för så många andra fågelarter, är häckningen avslutad för denna gång. Därtill har tärnorna en rekordlång väg att avverka, innan de är framme vid isranden på Södra Ishavet, där de övervintrar.

Ja, med rätta översomrar silvertärnorna långt nere på södra halvklotet, där sommar råder medan vi övervintrar på det norra halvklotet och längtar efter en ny vår och en ny sommar med tärnorna på plats än en gång. Ingen annan fågelart följer solen så troget som silvertärnan.

I den antarktiska sommaren har tär-

norna ett överflöd av krill att leva på. Krillen är ett litet kräftdjur som ligger till födobas för många djurarter, både fiskar, fåglar och valar. Överflödet av föda gör det möjligt för tärnorna att rugga sina vingpennor, som slitits en hel del under det gångna året och behöver bytas ut före den krävande och snabba vårflyttningen till nordliga häckningsplatser.

Medan höstflyttningen räcker fyra månader, tar vårflyttningen bara två månader. På hösten är det ingen brådska. Höstflyttningen går i etapper med kortare och längre uppehåll för vila, fiske och omvårdnad av ungarna. Vårflyttningen avverkas så fort som möjligt för att tärnorna skall anlända till häckningsplatserna i månadsskiftet april/maj. Då finns det ingen tid att spilla, för häckningen skall inledas så fort som möjligt för att utnyttja de ljusa vår- och sommar-dygnen och spiggarnas lek och vistelse på grunda strandvatten.

På stenrevet var trafiken av kommande och farande tärnföräldrar livlig. Ständigt hämtade de nyfångad spigg åt sina ungar. Först när ungarna tystnade och stack näbbarna in bland ryggdunen för att sova en stund och smälta fisken, kunde föräldrafåg-larna unna sig en välbehövlig paus. De landade nära sina ungar, ägnade en god stund åt fjädervårdnad och tog sedan i sin tur en tupplur.

Spiggen är för övrigt en idealisk fisk för tärnorna – och även för många andra fiskätande skärgårdsfåglar. Den har en lämplig storlek och är samtidigt en fet fisk. I äldre tider har till och med människan fångat spigg med not och kokat en utmärkt olja ur den. En olja som inte ryker och som har nyttjats både i fyrar och av städernas rikare köpmän för att ge ett bra och osfritt lyse. Den enda nackdelen med spiggarna är deras hårda och vassa taggar, som ibland ställer till problem för tärnorna, när de skall svälja en spigg.

En vuxen skrattnås passade på att snylta tappade spiggar bland de matande och vilande tärnorna. Försiktigt simmade eller vadade den omkring tärnorna och plockade upp en och annan spigg, men att direkt utmana en tärna med spigg i näbben vågade den inte trots sin avsevärt större storlek. Silvertärnans häftiga temperament och vassa näbb är inget att leka med för en skrattnås.

När solen gick ner, satt en tärnunge helt nära båten. Där satt den en lång stund med näbben öppen och en spiggstjärt stickande fram ur näbben. Spiggen vägrade att dö och fälla ner sina taggar, så tärningen fick lov att vänta och gapa en lång stund, innan spiggen till slut gav med sig och taggarna fälldes in mot kroppen. Då svalde tärnan spiggen, flög bort till en sten intill och tog kväll för den dagen.



Sommarens flygfärdiga tärnunge har mönstrad rygg, mörka ben och näbb och vit panna.



Trots att skrattnåsen är betydligt större än en tärna, har den respekt för den vassa tärnnäbben.

Nu kunde silvertärnorna slå sig till ro för den korta julnatten, innan de tidigt nästa morgon skulle bryta upp och fortsätta söderut - och ge plats för följande tärnflock på stenrevet. Ett helt obetydligt rev för de flesta, men en bra och trygg rastplats för flytande tärnor.

När solen gick ner, satt en tärnunge helt nära båten med en spigg i gapet.



© MOVICA PL 118 00U

destination Vaasa

Näyttelyt / Utställningar

POHJANMAAN MUSEO JA TERRANOVA - MERENKURKUN LUONTOKESKUS
Karl Hedman – Juhlanäyttely 24.5 – 28.9.2014
Museokatu 3
p. (06) 325 3800
Avoinna 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.
Avoinna 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
Avoinna ke – pe 13 – 18, la - su 12 – 15
www.vaasantaiteilijaseura.fi

MUSTASAAREEN KULTTUURITALO
Dseddona - Jan Björk 12.8 – 5.9.2014 Avoinna ma - to 10 - 20, pe klo 10 - 16
Koulutie 1, Mustasaari

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 Avoinna: 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. (0)6 325 3920 Avoinna: tiistai – sunnuntai 11-17.
Pääsymaksut 5 € / 3 €, alle 18 v. ilmainen Erikoinnäyttely: 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
Avoinna ke 14 – 18, la – su 12 – 16 info@nandormikola.fi
Sisäänpääsy 3€/2€
Alle 18-vuotiaat ilmaiseksi

GALLERIA ULRICO
Sini Björkholm – Dream 7 – 29.8.2014
Kirkkopuistikko 20, 65100 Vaasa
Avoinna: ke - pe 13 - 17, la 10.30 - 14

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

TIKANOJAN TAIDEKOTI
Keräilijän sydän - Frithjof Tikanoja 14.6 - 17.8.2014
Hovioukeudenpuistikko 4
65100 Vaasa p. (06) 325 3916
Avoinna: 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
Avoinna ma – pe 10-17, la 10-15

VAASAN MERIMUSEO
Alueen merenkulun historiasta kertova näyttely 19.5 – 29.8.2014
Palosaaren salmi (06) 312 0511
avoinna ma – pe klo 11.30 – 18.30
Pääsymaksu 4/2 €

SÖDERFJÄRDENIN METEORIIHI
Marenintie 226
SUNDOM, Vaasa
• **Näyttely avoinna 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.meteorio.fi

VAASAN TYÖVÄENMUSEO
Vaasa – moottoritehtaiden kaupunki 2.6 – 31.8.2014
Vapaudentie 27
Avoinna 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
Avoinna joka päivä klo 11 – 16



KONSTGALLERIA TEMA
Vasa stadsbibliotek, 2 vån
Biblioteksgatan 13, 65100 Vaasa

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 €

FOTOGALLERIA 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
Hovrättsesplanaden 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.

KORSHOLM KULTURHUS
Dseddona - Jan Björk 12.8 – 5.9.2014
Öppet må - to kl. 10 - 20, fre kl. 10 - 16 • Skolvägen 1

GALLERIA ULRICO
Sini Björkholm – Dream 7 – 29.8.2014
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.meteorio.fi

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

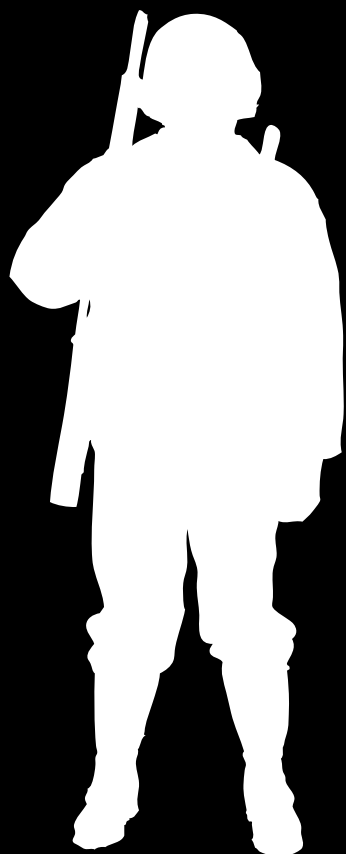
BLACK WALL GALLERY
Tuija Arina Sundelin 2.8 – 24.8.2014
Kasern 13
Korsholmsesplanaden 6, Vaasa
Öppet ons – fre 13 – 18, lö- sö 12 – 15
www.vaasantaiteilijaseura.fi

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 €

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

You need to know!



40 prosenttia on
Yhdysvaltojen osuus kaikista
maailman puolustusmenoista.

40 procent är USA:s
del av hela världens försvarsut-
gifter.

Lähde: Maailman kuvalehti 2/2014 - '2014 Global Aerospace and Defense Industry Outlook' Deloitte Touche Tohmatsu Ltd.



97 miljoonaa kiinalaista matkusti
ulkomailla turistina vuonna 2013. Tänä vuon-
na kiinalaismatkailijoiden määrän uskotaan
ylittävän 100 miljoonaa.

Lähde: Maailman kuvalehti 2/2014 - Tourist Research Centre, Chinese Academy of Social Sciences, Peking, tammikuu 2014.

15 000 dollaria oli kirjattu maa-
hantuonti-asiakirjoihin arvoksi aitoja hiuksia sisältä-
neelle lastille, jonka Brazilian tullit pysäytti joulukuussa.
Intiasta lähetetyn rahdin todelliseksi arvoksi arvioitiin
400 000 dollaria.

Lähde: Maailman kuvalehti 2/2014 – Financial Times, Lontoo, tammikuu 2014



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

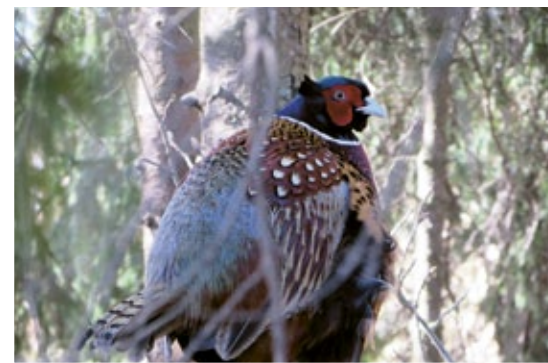
Att fotografera är nu lättare och roligare än någonsin förut. Knäpp ett foto var du än rör dig med en digital-kamera eller en kameratelefon. De "bästa" bilderna publiceras i Megamedias digialbum

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. Gunilla Broström, Vasa



1. Christian Nylund, Vasa



3. Josefin Uppgård, Solf



2. Therese Kekoni, Vasa



4. Sonja Harju-Hägglund, Kimo



7. Isabelle Antfolk, Närpes



8. Johanna Björkqvist, Sundom



9. Johanna Sundfors, Eugmo

Valokuvakamppailu / Fotokamp

Digialbum etsii henkilöitä jotka näkevät kokonaisuuksia valokuvien kautta.

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

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

(Valokuvakamppailuun lähetettyä kuvia voidaan julkaista Megamedian digialbumissa kilpailun jälkeen)

Kamppailun teema:

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



5. Tanja Huikari



10. Sandra Broman, 17 år, Vasa