

HAMMASPROTEESIT

Erikoishammasteknikolta

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

20 v. alalla

Soita ja varaa aikasi!

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

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

MONIKANAVA
ALLA KANALER

Web
Mobile
Print

UPC
media

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

**ELDNINGS-
OCH
MOTOR-
BRÄNNOLJA**

Snabb service
till rätt pris

JEPPO FOOD
050 553 4677

MAHTAVIA tarjouksia!

Talo täynnä löytöjä, tule tutustumaan!
Saapunut valtava valikoima Novitan lankoja
ja iso erä kymtitilätyhtiä... paljon muuta...

Kaikki Novitan langat / tyger -10%
Kopiopaperi / Kopieringspapper
taattua Canon laatua 500kpl 3,50€
Autoshampoo / bilschampo Carcare
sisältää vahaa 1l 1,40€

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

**JÄTTITAVARAALTO
TOLKIN KAUPPAHALLI**
Isokyrö

Tarjoukset voimassa 22.8.2014 saakka
niin kauan, kuin tarjouksia riittää
TERVETULOA tutustumaan aivan oikeaan jätti-
käykänpäin, tuhansien tuotteiden ostosparatiisiin...

Veckans förslag: Finlands "Cern" • NEW VAASA • Viikon ehdotus: Suomen "Cern". s. 15

2014 • VIIKKO VECKA 33 // SEUDUN KEHITTÄJÄ // REGIONENS UTVECKLARE



HAAVEITA TOTEUTTAMASSA
– Miia Kahila

3

Mac
Potkua opintoihin.

Back To School tarjoukset opiskelijoille ja opettajille!
MacBook Air 13" alk. 936€ ja iPad Air alk. 459€

Hoviouluudenpuistikko 19, 65100 Vaasa / Suupohjantie 45, 60320 Seinäjoki
Vaasa 06-3197780 / Seinäjoki 0201775 500 | info@itronic.fi | ma-pe 10-18, la 11-15 | www.itronic.fi

itronic Apple Premium Reseller

TM ja © 2014 Apple Inc. Kaikki oikeudet pidätetään.

digialbum

16
10/08/2014
s.

Foto: Arja Utunen, Pietarsaari

AUTOT

**NYKYAUTOJEN YLEISIN
ONGELMA: AKKU**

10-11
s.

RUOKA

**TULISTA JA
MAKEAA**

4-7
s.

**Don't search
FIND!**

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

www.upcode.mobi

IN MEMORIAM
020379 R.I.P.

MUSIC
The Chamber
020381

PRANK
Traditional Russian Wedding Pictures
020385

RUSSIA
Car chase with a truck
020387

SUDOKU
A new challenge with every scan!
020384

UPCODEWORLD
www.upcodeworld.fi

Blogikirppis Vaasassa lauantaina 23.8.2014

Bloggareiden järjestämät kirppistapahtumat ovat olleet menestys muualla päin Suomea, nyt vastaava toteutetaan ensimmäistä kertaa myös Vaasassa. Tapahtuman järjestävät Vaasan alueen bloggarit, paikana Kahvila Ylikiva sekä sen sisäpiha osoitteessa kauppapuistikko 10.

Pintariipaisu-
blogistaan
tutun Emma
Ruotsalan
mukaan paik-
alle saapuu noin 20
myyjää, jotka myyvät kai-
kenlaista sisustustarvik-
keista lasten ja aikuisten
vaatteisiin. – Tätä kaikkea
löytyy myös minun omal-
ta myyntipaikaltani, ter-
vetuloa vaan paikanpäälle
tutustumaan valikoimaan
kello 10-15.

Kun Ruotsala sun-
nuntaina julkaisi blo-
gissaan tiedon tulossa
olevasta kirppiksestä,
kommenttia tuli välit-
tömästi halki Suomen.
Muun muassa Turussa,
Liedossa kuin Jyväskyläs-
säkin vastaavat ta-
pahtumat ovat olleet us-
komattoman suosittuja.
Kävijöiden mukaan blo-
gikirppikset kiinnostavat,
koska myytävä tavara on
usein laadukkaampaa,
eikä krääsää ja turhaa ro-
mua ole kuten kirpputo-
reilla usein.

Blogikirppis Vaasa- fa-
cebook-tapahtuma oli
kerännyt jo parin ensim-
mäisen päivän aikana lä-
hes sata osallistujaa.

*Emman blogin
löydät osoitteesta:
pintariipaisuja.blogspot.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

Rantatontteja Österössä
Strandtomter i Österö
www.merenkurkunhelmi.fi
050-535 1852

Vaasan Akvaarioliike

Myydään alkuperäisessä, hyvässä kunnos-
sa oleva arkku, 102 x 53cm, korkeus 53cm,
kupera kansi, sisäkannessa kirjaimet CFM
koristein ja vuosiluku 1717.
Toimiva lukko, avain tallessa. Hinta: 1.000€
Soita/ring 0505458362/Stig Salin

Vaasan Akvaarioliike
Kirkkopuistikko 20
www.vaasanakvaarioliike.fi

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

KOIRA
turkinhoito, trimmaus,
kylpy, jne. Neuvontaa
koira-asioissa.
Ajanvaraus 041-4988311

EROS.FI

**Tykkää meistä!
Gilla oss!**

mega

facebook
www.facebook.com/upcmedia



Pintariipaisuja

HAAVEITA TOTEUTTAMASSA

Miia Kahila on liikunta-alan yksityisyrittäjä ja Vaasan Sportin liigajoukkueen mediavastaava, joka tekee satunnaisesti myös toimittajan töitä Radio Vaasalle. Viimeisimpänä aluevaltauksenaan Kahila debytoi kirjailijana kesäkuussa julkaistussa dekkarikokoelmassa. Juha Mäntylän toimittama Joulukalenteri. 24 jännityskertomusta – teoksen tekijänpalkkiot lahjoitetaan Hyvä Joulumieli-keräykseen, jolla kerätään varoja vaikeissa oloissa elävien lapsiperheiden joulunviettoon.

Mistä tämä Miia on tullut? – Muutin Vaasaan aikanaan opiskeluiden perässä, mutta työ Personal Trainerina vei pian mukanaan. En kuitenkaan viihtynyt kaupungissa, en työssäni. Vaasalla ei tuntunut olevan mitään annettavaa minulle, ja omat ajatuksetkin kiersivät aika negatiivista kehää. Vuonna 2010 lähdin opiskelemaan kulttuurituottajaksi ja muutin opiskeluiden perässä Helsinkiin. Olin varma etten koskaan palaa takaisin, Kahila kertoo. Toisin kuitenkin kävi, Helsingin visiitti jäi lopulta vain puolen vuoden mittaiseksi. – Tein työharjoittelua Tanssii tähtien kanssa-produktiossa kuvaussihteerinä, ja istuin illat yksiossa koirani kanssa. Kyllähän siinä yksinäiseksi itsensä tuns. Lopulta ymmärsin, että koti on siellä missä sydän on, ja rakkaus aviomieheeni Kimmoon toi minut takaisin Vaasaan. Samalla ymmärsin, että viihtymättömyyteni vika oli ollut enemmän minussa itsessäni ja negatiivisessa asenteessani, kuin kaupungissa. Ryhdyin ajattelemaan positiivisesti sekä etsimään aktiivisesti ihmisiä ja asioita, joiden parissa viihdyn. Halusin toteuttaa haaveitani, en ainoastaan puhua niistä.

Arki muuttui myös lapsen syntymän myötä. Nyt perheenäiti pyörittää omaa liikunta-alan yritystä, vetää jäykkis-jumppia ja juoksukouluja, työskentelee Vaasan Sportin mediavastaavana, tekee satunnaisia toimittajan hommia Radio Vaasalle, harrastaa ultramaratooneja ja nyt vielä debytoi kirjailijana. Miten aika riittää tähän kaikkeen? – Aikatauluttaminen on tietysti tärkeää. Yritykseni parissa menee pari päivää viikossa, Sportille teen 25-tuntista työviikkoa ja radiolla minua voi kuulla silloin tällöin. Kirjoittaminen ja treenaaminen ovat minulle sitten vapaa-aikaa ja rentoutumista. Uskon siihen, että positiivinen asenne tuo parhaan lopputuloksen. En koe käyväni töissä, vaan nautin kaikesta siitä mitä teen. Vaikka viikot saattavat olla pitkiä, joustavat työt sopivat minulle paljon paremmin kuin perinteinen kahdeksasta neljään. Olennaista on keskittyä täysipainoisesti siihen mikä kulloinkin on tekemässä. Kun olen kotona lapsen kanssa, niin silloin todella olen lapsen kanssa, enkä tee esimerkiksi kotitöitä siinä ohella. Meillä saattaa hyvin olla parin kuukauden pyykit läjässä odottamassa lajittelua, kyllä siitä saa aina napattua jotain päälle.

Lapsena Kahila haaveili muun muassa laulajan, näyttelijän ja kirjailijan ammatista. Nyt kirjailijan titteli on jo enemmän kuin pelkkä haave. – Minulta meni vuosikausia että sain riittävästi itseluottamusta ja uskallusta ilmaista itseäni. Nyt olen oppinut, ettei kaikkea negatiivista tarvitse ottaa itseensä.

Aiemmin vain pöytälaatikkoon ja blogiinsa kirjoitellut Miia Kahila lähti kaverinsa kautta mukaan kirjailijaryhmään, jossa kirjoitettiin, keskusteltiin ja ideoitin yhdessä. Tämän ryhmän yhteistyöllä syntyi ke-

säkuussa ilmestynyt adventtikalenteri, jossa myös Kahilan ensimmäinen lyhytdekkari on mukana. – Joulukalenteri. 24 jännityskertomusta on teki-jöidensä näköinen. Mukana on ensikertalaisia ja tunnetumpiakin nimiä, kuten Harri V. Hietikko. Kahila on jo päättänyt, että kirjoittaminen jatkuu. – Kyllä minä sen kokopitkän dekkarin haluan tehdä. Tarkoituksena on jatkaa tässä teoksessa esiteltujen henkilöiden tarinaa, ja juonikin on minulla jo valmiina. Nyt kyse on siitä, miten kuljetan tarinan paikasta A paikkaan B. Kustantamot sitten ratkaisevat julkaistaanko dekkariani ikänä, mutta kirjoittaa aion joka tapauksessa. Jos ei muuta, niin tulostan itse muutaman kappaleen ja vien ainakin äidilleni yhden. Aviomies tuskin haluaa, ei se ole lukenut tätäkään, esikoiskirjailija naurahtaa.

Miia Kahila haaveilee kirjoituslomasta jossain kaukana. – Minulla on erittäin hyvä mielikuvitus. Kun kirjoitan, uppoudun aivan täydellisesti siihen maailmaan. Toki voin kirjoittaa kotona, mutta yleensä poika tulee huutamaan mammaa noin viiden minuutin välein, jolloin ajatus aina katkeaa ja joudun palaamaan tähän todellisuuteen. Olen miettinyt, että kun liigakauden aikana Sportilla on taukoa, voisin lähteä jonnekin erämaamökille, jossa vain kirjoittaisin ja tottakai juoksisin ympäri tuntureita. Ajatuksena kirjoitusloma kuulostaa houkuttelevalta, mutta voi olla että todellisuudessa tylsistyisin parissa päivässä. Tarvitsen sosiaalisia kontakteja, vuosien jälkeen olen oppinut tykkäämään ihmisistä ja kohtaamaan ihmiset aistit avoimena. Kaikista ihmisistä löytyy jotakin mielenkiintoista.

Vaikka pitkän matkan juoksu mielletään usein yksinäiseksi puurtamiseksi, ultramaratoonit ovat Kahilalle nimenomaan sosiaalinen harrastus. Lisäksi lenkeillä syntyy usein ideoita, joita hän hyödyntää kirjoittaessaan – Juoksussa mua kiehtoo ennen kaikkea omien rajojen löytäminen ja niiden siirtäminen. Haluan myös kilpailla itseäni vastaan. On tärkeää että harrastuksen parissa on hauskaa, mutta kyllä minä haluan kokoajan myös eteenpäin. Kokemuksen kautta ja kovemmallalla kunnolla avautuu myös uusia kiinnostavia mahdollisuuksia ulkomailta, entistä vaativampien ultrajuoksujen parista. Vaikka harjoittelen useimmiten yksin, niin ne satunnaiset yhteistreenit ja kisamatkat muiden samanhenkisten kanssa ovat mahtavia. Yhteenkuuluvaisuuden tunne on niin vahva, kun jaetaan samat kokemukset äärioloissa. Hullut juoksevat maratooneja, mutta pitää olla päähkähullu juostakseen ultramaratooneja. Minä olen ihan mielelläni sekopää, Kahila päättää.

Joulukalenteri 24 jännityskertomusta, tilattavissa kustantamo Reunan verkkokaupasta: reunalla.fi

Kahilan vauhdikasta arkea voit seurata twitteristä (@miiakahila), juoksu-harrastukseen keskittyvän blogin löydät osoitteesta unelmiia.blogspot.fi

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

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

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



mega
SEUDUN KEHITTÄJÄ // REGIONENS UTVECKLARE

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

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

► KOKEILE KOTONA

Tillitortillat, polenta-muikut ja kaprismajoneesi



Tillitortillat

4,5 dl vehnäjäuhoja
0,5 tl leivinjauhetta
0,5 tl suolaa
1,5 dl kuumaa vettä
1 rkl kuivattua tilliä
50 g huoneenlämpöistä voita

Sekoita vehnäjäuho, leivinjauhe ja suola kulhossa. Kuumenna vesi ja sekoita joukkoon tilli. Nypi voi vehnäjäuhosten joukkoon ja kaada päälle vesi. Vaivaa taikinaa noin kolme minuuttia, kunnes se on elastista ja pehmeää. Anna levätä liinan alla noin 15 minuuttia. Jaa taikina kymmeneen osaan, pyöritä palloiksi ja kaulitse ne letuiksi. Paista lettuja kuumalla, kuivalla pannulla molemmin puolin noin 30 sekuntia, kunnes ne ovat saaneet hiukan väriä.

Polentamuikut

2–3 perattua muikkua/tortilla
2 dl ruisjauhoa
1 kananmuna
2 dl polentaa
suolaa
pippuria
voita paistamiseen

Ota esiin kolme lautasta, joista yhdelle panet ruisjauhot, toiselle kevyesti vatkatun kananmunan ja kolmannelle polentan. Pyörittele muikut ensin suolalla ja pippurilla maustetuissa ruisjauhoissa, sitten kananmunassa ja viimeiseksi polentassa. Paista muikut runsaassa voissa paistinnanalla, kunnes ne ovat kullanruskeita. Valuta talouspaperin päällä.

Kaprismajoneesi

Tillikreemi:
2,5 dl rypäleensiemen- tai rypsiöljyä
1 iso puntti tilliä
2 keltuaista
1 rkl dijonsinappia
1 tl valkoviinietikkaa
riipaus sokeria
riipaus suolaa
2 rkl ranskankermaa
(sitruunamehua)
+ sekaan 3 rkl huuhdeltuja, valutettuja ja hienonnettuja kapriksia

Aja tilli öljyn kanssa tehosekoittimessa tasaiseksi ja kirkkaanvihreäksi (n.10 minuuttia). Siivilöi öljy. Pane kulhoon kaikki ainekset paitsi öljy ja ranskankerma. Vatkaa aineksia hetken ja ryhdy lisäämään öljyä pieninä annoksina koko ajan voimakkaasti vatkat. Kastikkeesta tulee melko paksua. Mausta ranskankermalla ja halutessasi sitruunamehulla. Lisää joukkoon hienonnetut kaprikset.

Reseptit: Kira Åkerström-Kekkonen

Kiran kesässä maistuvat kasvikset

RUOKA Kira Åkerström-Kekkonen palaa kesälomaksi Kaliforniasta Suomen ihanien kausimakujen äärelle.



KUVAAJA: Tomi Parkkonen

Vaikka Kira Åkerström-Kekkonen nykyinen asuinseutu Kalifornia on kaukana, kesän kausiruoka on siellä varsin samankaltaista kuin Suomessa. – Aika samat raaka-aineet ovat sesongissa niin täällä kuin Suomessakin. Poikkeuksena ovat kaikki ihanat persikat, nektariinit ja kirsikat, jotka ovat täällä auringon alla kypsyneet. Syön niitä lähes päivittäin eri muodoissa. Lohikausi alkaa täällä kesällä, joten sillä herkutellaan myös usein.

Elina Teerijoki

Ei epäilystäkään, etteikö tämä kokki rakastaisi kesää.

Master Chef Finland -voittaja Kira Åkerström-Kekkonen keväällä ilmestyneen Auringon maku -keittokirjan teemana on Hanko.

Se tarkoittaa merellisiä, kesäisiä raaka-aineita, joita yhdistellään raikkaasti uudella tavalla.

Parhaillaan Kaliforniassa työskentelevä kokki tietää, että kesä on muillekin suomalaisille aivan erityinen ruokauskausi.

– Kesällä Suomessa kiehto se, että koko talvi on odotettu ihania auringossa kypsyneitä raaka-aineita. On sinniteltä juureksilla ja pakastemarjoilla, mutta kesällä saa nauttia tuoreista kotimaisista raaka-aineista.

– Itse odotan eniten marjasatoja, uusia perunoita ja tomaatteja.

Oikeastaan odotan kaikki kasviksia!

Marjat Åkerström-Kekkonen nauttii mieluiten sellaisenaan, ehkä pienen kermatilkkan kanssa tai kakun kaverina.

Tomaatit maistuvat esimerkiksi kevyesti suolalla ja oliiviöljyllä maustettuina, ja joukkoon voi grillata vaikka mausteista chorizomakkaraa.

– Uudet perunat voi perinteisesti nauttia runsaan

voin kanssa, tai sitten niitä voi tuunailla. Kypsät perunat voi vaikkapa pyöryttää voissa sitruunan mehun ja kuoren kera tai muhentaa ruskistetun voin ja tillin kanssa.

Kira Åkerström-Kekkonen suosikkikasvisruoat ovat kevyitä ja nopeasti koottavia.

– Suosin salaatteja ja pyrin tekemään niistä ruokaisia käyttämällä papuja ja linssejä.

– Yksi suosikeistani on varhaiskaali, joka toimii hyvin salaattien perustana. Keskikesällä syön paljon kukkakaalia, kesäkurpitsaa ja avomaankurkkuja. Useimmat kasvikset vetäisen raakana, mutta välillä näytän niille grilliä tai säilön etikkaliemeen.

Suosin salaatteja ja pyrin tekemään niistä ruokaisia käyttämällä papuja ja linssejä.”

Kotimaisista kasviksista härkäpapu vaikuttaa Åkerström-Kekkonen mukaan olevan sangen tunte-

maton monille.

Perinteiseen kotimaiseen papulajikkeeseen kannattaisi kuitenkin tutustua.

– Härkäpapu on ihana kuorittuna ja kevyesti ryöpättynä salaateissa, tai leivän päällä murskatun valkosipulin, oliiviöljyn ja pecorinon kanssa. Pienet härkäpavunpalot voi maustaa suolalla ja oliiviöljyllä, ja heittää grilliin ja syödä sellaisenaan.

Grilliruoista kokille maistuu esimerkiksi kokonaisena grillattu kala, jonka lisukkeeksi sopii voisula maustettuna sitruunalla ja korianterilla.

Lisukkeena voi tarjota vaikka grillattua sydänsalaattia tai kevyttä kurkkurelissiä. Ihanteellinen kesäjälkiruoka muodostuisi kauden marjoista ja kotitekoisesta jäätelöstä.

– Muuta en tarvitse. Tai no, kyllä jokin ihana marjakimarakakku uppoaisi myös. Grillatut persikat kermalla ja hunajalla ovat myös ihana kesäinen jälkkäri, Åkerström-Kekkonen kertoo.

Kira Åkerström-Kekkonen blogit www.trulykira.com ja www.novelle.fi/novellistit/kira

Testaa salaateissa sitruunaa ja papuja

Papusalaatti

300 g taite- tai vahapapuja
2 rkl öljyä
suolaa (myllystä)
mustapippuria myllystä
(1 valkosipulin kynsi)

Keitä papuja väljässä vedessä noin 8 minuuttia. Kaada vesi pois.

Valele pavut kylmällä vedellä, jotta kypsyminen pysähtyy. Sekoita jäähtyneiden papujen joukkoon öljy sekä myllystä jauhettu suola ja mustapippuri. Halutessasi voit sekoittaa papujen jouk-

koon oikein ohuita valkosipulinviipeleitä.

Sitruunainen salaatti

puolikas kurkku
puolikas salaattifenkolia
2 ruukkua erikoissalaatteja (friseesalaattia, lollorossoa, mitsunaa, punamangoldia tai tahtsaia)
1 ruukku jäsälaattia
0,5 tl suolaa
0,25 tl valkopippuria
sitruunamehua

Halkaise kurkku ja leikkaa lohkoiksi. Halkaise myös fenkoli ja leikkaa niin ohuik-



kuvaaja: Kotimaiset Kasvikset ry / Sanna Peurakoski

Sitruunainen salaatti sopii mainiosti esimerkiksi paistetun tai savustetun lohon lisäkkeeksi.

si viipeleiksi kuin saat.

Laita kurkku ja fenkoli kulhoon ja ripottele päälle suolaa. Fenkoli pehmenee suolan ansiosta ja kurkku luovuttaa nestettä, joka maustaa salaattia.

Leikkaa erikoissalaatinlehdet ruukusta saksilla leikaamalla.

Huuhtelee varsia tarvittaessa. Irrota myös jäsälaatinlehdet ja revi muutamaan osaan.

Asettele salaattit, kurkku ja fenkoli laakealle tarjoiluvaldille.

Mausta kevyesti valkopippurilla. Pyörytä hieman

sekaisin kahdella haarukalla nostellen. Purista salaatin päälle sitruunamehua juuri ennen tarjoilua.

Yksinkertaisimmillaan salaatin voi maustaa vain suolalla ja juuri puristetulla sitruunan mehulla.

Tällä tavoin maustettuna kannattaa tutustua uusiin erikoissalaatteihin, jolloin niiden oma maku pääsee oikeuksiinsa.

Reseptit: Kotimaiset Kasvikset ry

► ARKIRUOKAA

Hävikki herkuksi:
savukalatahna

Elina Teerijoki

► Savukala on ihana ke-säherkku, jota nauttii mieluusti vaikka aamusta iltaan joka aterialla. Jos sitä on kerralla valmis-tunut suuri määrä, voi välillä kokeilla herkun jalostamista uuteen muo-toon. Savukalasta syntyy vaikkapa uuniperunan tai letun täyte yksinkertaisimmillaan vain majoneesiin, kermaviiliin tai tuorejuustoon sekoittamalla, mutta mukaan voi lisätä maun mukaan muitakin aineksia. Pieniksi kuutiodut perunatkin sopivat täytteen se-kaan, ja sipuli ja sitruunamehu tuovat makuun terää.

Jos tahnasta haluaa levitemäisen, voi majoneesin, kermaviiliin tai tuorejuuston osuutta lisätä. Silloin tah-na sopii myös kolmioleipien tai voileipäkakun väliin.



Savukalatahna

► 200 g savukalaa tms. kypsää kalaa

pari pientä keitettyä perunaa

1 pieni kesäsipuli varsineen

2 tl pieniä kapriksia

1 tl sitruunamehua

1 dl majoneesia, kermaviiliä tai tuorejuustoa maun mukaan mustapippuria ja tuoretta tilliä

► Poista kalasta nahka, hienonna se ja poista mahdol-liset ruodot. Silppua kasvikset mahdollisimman pie-niksi paloiksi. Yhdistä kaikki ainekset ja sekoita tasai-seksi massaksi. Anna maustua viileässä parin tunnin ajan ja tarkista maku; lisää tarvittaessa hiukan suolaa. Tarjoa lettujen täytteenä, voileivän päällä tai uunipe-runan täytteenä.

► VIIKON KALARUOKA

Savukala-letut

2 munaa

6 dl maitoa

½ dl öljyä

riipaus suolaa

4 dl sämpylä- tai

hiivaleipäjauhoja

15 savusilakkaa

tai -muikkua tai

muuta savukalaa

purjoa tai sipulia

Kastike:

1 tlk kermaviiliä

1 tlk raejuustoa

2 dl hienonnettuja suolasieniä, suolakurkkuja, mättiä tai mätitahnaa ruohosipulia, (suolaa)



► Sekoita munat, maito, suola ja öljy. Lisää jauhot. Sekoita joukkoon peratut ja paloitetut savukalat sekä rasvassa pannulla tai mikrossa pehmitetty sipulisilp-pu. Paista paksuhkot ohukaiset lettupannulla ilman rasvaa miedolla lämmöllä hitaasti molemmilta puo-liilta. Tarjoa kuumina maustetun kermaviili-raejuusto-kastikkeen kanssa.

Vinkki: Letut voi valmistaa myös muurinpohja-pannalla nuotiolla tai vohveliraudalla.

Resepti: Pro Kala

KUVAAJA: Kari Mariala



Uuden ruokasarjan ensimmäisessä osassa grillataan Tyynenmeren keittiöstä tuttuun tapaan.

NÄIN TEET Tyynenmeren HERKKUJA kotikeittiössä

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

Grillifile kasvispedillä

500 g härän tai
possun sisäfilettä
100 g porkkanaa
100 g sipulia
100 g palsternakkaa
100 g kesäkurpitsaa
100 g paprikoita
kevätsipulia
macadamia- eli
australianpähkinäöljyä
paistamiseen
1 tl mustapippuria

Kuori ja suikaloi porkkana ja palsternakka sekä sipulit. Kiehauta suikaloidut kasvik-set.

Suikaloi kesäkurpitsat ja paprikat. Jätä kasvikset odot-tamaan.

Mausta fileet mustapippu-rilla ja paista pari minuuttia joka puolelta kuumalla pan-nulla tai grillillä.

Kääri paistettu filee foli-oon muutamaksi minuutiksi levähtämään.

Näin lihasnesteet eivät valu pois.

Paista suikalekasvikset pi-kaisesti kuumalla pannulla tai grillillä macadamiapäh-kinäöljyssä.

Leikkaa paistetut lihafilee viipaleiksi ja kokoa annos.

Laita lautaselle ensin sui-

Sarjan takana

- ruokatoimittaja ja -valokuvaaja Kari Martiala, Paistinkääntäjien jäsen Officier, vuoden 2012 ruokatiedottaja (2011 Hans Välimäki), Suomen
- keittiömestarien ja Karjalan Keittiömestareiden jäsen keittiömestari Helena Lylyharju, Paistinkääntäjien jäsen Chef Rotisseur, Suomen Keittiömestareiden ja Karjalan Keittiömestareiden jäsen
- tehneet yhdessä kaksi ruokakirjaa; Karjalainen keittiö (yhdessä keittiömestari Ulla Liukkosen kanssa) ja Lapin makuja

kalekasvispaistos ja sen pääl-le viipaloitu liha.

Ripottele päälle Havaijin laavasuolaa tai punaista suo-laa.

Tarjoa herkku hedelmäi-sen salaatin kera.

Kansainvälisen hyvän ruoan ystävien jär-jestön Chaîne des Rôtisseurs Finlanden eli tutummin Paistinkääntäjien jäsenet, keittiömestari **Helena Lylyharju** ja ruokatoimittaja **Kari Martiala** vierailivat Tyynenmeren paratiisiasa-rella, Havaijin Mauilla, tou-kokuussa.

– Matkan tavoitteena oli tavata paikallisia rotissööre-jä ja tuoda saarilta herkulli-sia ja terveellisiä kesäisiä ruokaohjeita suomalaisten iloksi.

– Kaikkia resepteissäm-me käytettyjä raaka-aineita saa suomalaisista marke-teista, Suomen Keittiömes-tareiden Vuoden ruokatie-dottajana palkittu Martiala sanoo.

Ohjeiden ideoinnissa apuna olivat paikalliset ko-kit.

– Tapasimme Mauilla monia arvostettuja kokke-ja, ravintoloitsijoita, raaka-aineiden tuottajia ja hyvän ruoan ystäviä.

– Opimme paikallisia valmistustapoja ja raaka-ai-neiden käyttöä sekä ennen kaikkea havaijilaisen asen-teen ruoanlaittoon – iloa, väriä, tuoreutta, keveyttä, terveellisyyttä ja herkullisia makuja.

Tyynenmeren alueen keittiöissä yhdistyvät mo-nenlaiset ruokakulttuurit.

Esimerkiksi japanilaisen keittiön vaikutus näkyy Ha-vaijilla vahvana, sushia syö-dään varsin monessa ravin-tolassa – aivan kuten meillä Suomessakin.

– Annoksissa käytetään runsaasti hedelmiä, kasvik-sia ja terveellisiä öljyjä, jot-ka korvaavat pastan, riisin ja perunan.

Niitäkin toki on tarjolla ravintoloissa, Lylyharju lu-ettelee.

– Suosittuja ovat meil-lekin tutut raaka-aineet: papaija, mango, avokado, ananas, tomaatti, kesäkur-pitsa, kajottikurpitsa, kevät-sipuli, palsternakka, pork-kana, paprika, kikherneet ja pavut.

– Yrtteinä käytetään saar-ten omia sekoituksia, mutta myös timjamia, basilikaa, lehtipersiljaa ja erilaisia suoloja ja öljyjä.

Kalaa ja äyriäisiä syödään luonnollisesti paljon, koska asutaan meren äärellä, mut-ta myös liha ja kana ovat suosittuja.

– Havaijilaiset annok-set ovat hyvin värikkäitä, tarjolla on hyvää mieltä ja oloa!, Lylyharju kuvailee.

Annoksissa käytetään runsaasti hedelmiä, kasviksia ja terveellisiä öljyjä, jotka korvaavat pastan, riisin ja perunan.”

Hienoimmissakin ra-vintoloissa pukukoodi oli vapaa ja tunnelma rentou-tunut.

Joissakin avokeittiö oli sijoitettu keskelle ravinto-lasalia, joten asiakkaat saat-toivat seurata annosten val-mistumista pöydistään.

– Kokkien työtapo oli in-nostunut, mutta kiireettö-män tuntuinen.

Kokit kävivät pöydissä kertomassa annoksista hou-kuttelevasti ja hankalatkin kysymyksemme palkittiin iloisella hymyllä, Martiala kertoo.

maatteja ja hedelmiä.

Saat salaattista ruokaisam-man, kun lisää mukaan kypsennettyä porkkanaa tai bataattia.

Kastikkeeksi riittää hedel-mäinen vinegrettekastike: 0,5 dl aappelsiini- tai ananas-mehua, 1 dl macadamia-pähkinäöljyä, 0,5 dl valko-viinietikkaa, hyppysellinen chilijauhetta sekä Havaijin makusuoloja.

Resepti: keittiömestari
Helena Lylyharju

► RESEPTI

Seppälän habanero-sitruunakuorrutekakku

Habanero-sitruunakuorrutekakku

3,5 dl erikoisvehnä jauhoja
2,5 tl leivinjauhetta
1/4 tl suolaa
1 3/4 dl sokeria
160 g suolatonta voita huoneenlämpöisenä
2 munaa
2 dl maitoa
1 tl vaniljauutetta



Sekoita kuivat aineet keskenään yhteen kulhoon ja yhdistä maito ja vaniljauute toisessa.

Vatkaa voi ja sokeri ensin valkoiseksi ja sileäksi. Lisää munat yksi kerrallaan ja vatkaa kuohkeaksi vaahdoksi. Kääntelee joukkoon vuorotellen kuivat aineet ja maito-vaniljauuteseos.

Kaada taikina voideltuun ja jauhotettuun irtopohjavookaan ja paista 180 asteessa n. 35 minuuttia.

Anna jäähtyä vuoaassa ritilän päällä 20 minuuttia, ku-moa sitten lautaselle ja anna jäähtyä täysin.

Kuorrutus:

75 ml sitruunamehua
yhden sitruunan kuori
6,5 dl tomusokeria
1 pieni habanero

Vinkki: Habaneroa kannattaa kunnioittaa! Käytä muovihanskoja aina kun käsittelet habaneroja ja ole tarkkana, mihin kosket.

Raasta kahden sitruunan kuori. Poista habanerosta siemenet ja pilko se oikein hienoksi, lähes soseeksi. Laita sitruunamehu pieneen kattilaan.

Kiehauta, poista hellalta ja lisää sitruunan kuori ja habanero mehuun ja anna uuttua muutama minuutti.

Mittaa tomusokeri kulhoon, lämmitä mehuseos uudelleen kuumaksi ja kaada se sokerin joukkoon. Sekoita, kunnes seos on tasaista. Lämmitä kuorrutus miedolla lämmöllä kädenlämpöiseksi ja kaada viilentyneen kakun päälle.



Tulista ja makeaa

RUOKA Habanero-chilin hedelmäiset aromit sopivat hyvin makeaan leivontaan, tietää chiliharrastaja Markus Seppälä.

Elina Teerijoki

A rveletko, että chilinkasvat-tajat käyttävät tuotteitaan vain thaicurryjen ja chili con carnejen maustamiseen?

Ei suinkaan – chili taipuu myös makeiden leivonnais-ten raaka-aineeiksi.

Poltteeseen tottunut voi kokeilla esimerkiksi habaneron yhdistämistä sitruunaan kahvikakun kuorrut-teen.

– Habanero on chililajikeista parhaiten leivontaan sopiva. Sen oma aromi on hedelmäinen ja sopii erityi- sen hyvin sitrushedelmien kanssa, kertoo chiliharras- taja Markus Seppälä.

Ennen leivontaan ryh- tymistä kannattaakin var- mistaa, mikä chili leikkuu- laudalla lepää.

Eri chililajikkeilla on ni- mittäin eroja: esimerkiksi tavallisesta lähikauppa- tuotteesta, miedosta pu- naisesta chilistä, ei kannata leipoa, sillä paprikainen maku saa kakun helposti maistumaan suolaiselta pii- rakalta.

Seppälä sanoo leipo- neensa aina paljon.

– Kun chilit tulivat osaksi elämää, oli luontevaa ko- keilla niitä myös leivonnas- sa. Kun chilisato kypsyy, se

on helpointa säilyttää hil- lona tai marmeladina, jota voi käyttää sekä suolais- ten että makeiden ruokien kanssa.

Seppälällä on parhaillaan kasvamassa kymmentä eri chililajiketta, jotka eivät vielä tässä vaiheessa tuota satoa.

Nyt häntä kiinnostaa myös uutuuslajike, tavallis- ta miedompi habanero.

Kaupan valmiit habane- rokastikkeet ovat suolaisia ja etikkaisia, mutta makeaa kaipaavan onneksi habane- rohillon valmistaminen on yksinkertaista.

Habaneroista poistetaan siemenet ja ne murskataan – homma hoituu parhaiten vesitilkan kanssa tehose- koittimessa; jos habanerot pilkkoo käsin, on syytä käyttää suojakäsineitä.

Liikaa tulisuutta ei hilloa valmis- taessa tarvitse pelätä, koska sosetta voi aina tarvittaessa lai- mentaa.”

Murskattu habanero keitetään hilloksi runsaan sokerin kanssa.

Hillo on riittoisaa: Sep-



Markus Seppälä kuvailee chilin vaikutusta kaksivaiheiseksi. Ensin tulevat esiin aro- mit, sitten koko kehoon leviää lämmin tunne.

pälän purkki, johon kului seitsemän habaneroa, on kestänyt käytössä nyt kaksi vuotta.

Liikaa tulisuutta ei hilloa valmistaessa tarvitse pelä- tä, koska sosetta voi aina tarvittaessa laimentaa.

– Kun keittää hillon, sitä kannattaa ensin varovasti maistella kastamalla leipä-

palaa ja arvioida, pitääkö laimentaa. Chilin poltteen sieto vaihtelee paljon ih- misestä toiseen, Seppälä sanoo.

Jos valmis kakku kuiten- kin polttee liikaa, makua voi pehmentää miedolla lisukkeella, kuten kerma- vaahdolla tai vaniljajätee- löllä.

Seppälän chilileivonnai- set ovat kelvanneet myös muille syöjille.

Polte ei ole kaikkien jut- tu, mutta useimmat ovat pitäneet luonteikkaista ka- kuista. Kaikkein tulisim- mat kakkunsa Seppälä to- sin on syönyt itse.

Hävikki herkuksia: paprikatahna

Elina Teerijoki

Tällä hetkellä vietetään paprikaviikkoa.

Keskikesällä paprikoita saakin usein hyvin edulli- seen kilohintaan.

Kakkoslaadun paprikat voivat olla vähän kolhuisia tai ryppyisiä, mutta niiden käyttöikä voi jatkaa teke- mällä monikäyttöisiä tah- noja.

Paprikasta tehdään eri- laisia tahnoja ainakin Välimeren rannoilla; mu-

hammara-niminen papi- ka-pähkinätahna on kotoi- sin Lähi-Idästä.

Paprikatahnaa voi käyt- tää peston tapaan, levit- teenä, dippinä tai grillatun lihan kastikkeena.

Ennen tahnaksi valmis- tamista paprikat paahde- taan.

Tähän riittää grillin kova alkulämpö tai pari minuut- tia uunin ylätasolla grilli- vastuksen alla.

Paprikan makeus tiivis-

tyy paahtaessa, ja samalla sen kuori halkeilee ja mus- tuu.

Paahtunut kuori poiste- taan ennen paprikan käyt- tämistä ruoaksi.

Tässä perusohjeessa ei ole eritelty mausteita, sillä paprikatahnan voi maustaa monin eri tavoin.

Itämaista makua saa jee- rasta ja korianterista, mutta tahnan voi maustaa myös italialaisittain basilikalla ja parmesan-juustolla.

Jos kaipaa tahnaan pot- kua, sekaan voi lisätä chiliä tai tuoretta valkosipulia.

Paprikatahna

3 paahtettua punaista paprikaa
100 g haluamiasi pähkinöitä (esim. cashew, manteli, saksanpähkinä)
2–3 rkl oliiviöljyä
mausteita maun mukaan suolaa, mustapippuria

Paahda paprikat grillissä tai hyvin kuumassa uunissa

grillivastuksen alla.

Soseuta paprikat ja päh- kinät tehosekoittimessa.

Lisää haluamasi mausteet ja öljy, sekoita tasaiseksi.

Tarkista maku ja tarjoa leivän päällä tai dippinä, esimerkiksi osana meze- ateriaa. Paprikatahna säi- lyy jääkaapissa muutaman päivän.

► **VIIKON KALARUOKA**

Rukiiset kalapasteijat

*20 kpl
1 pkt (400 g) ruispiirakkataikinaa
Täyte:
1 ps (300 g) marinoituja kirjolohisuikeita
150 g pakaste- tai 300 g tuoretta pinaattia
1 rasia (170 g) herkkusieniä tai noin 1 dl kypsää metsäsienihakkelusta esim. tatteja, suppilovahveroita, kehnäsieniä tai kantarelleja
1–2 sipulia
1 rkl öljyä
½ tl suolaa
½–1 tl mustapippuria
1 rkl perunajauhoja
Voiteluun: 1 pieni kananmuna*



Pehmitä silputtua sipulia öljyn kanssa kulhossa mikrossa noin 1 minuutti. Kun käytät tuoretta pinaattia, huuhdo ja höyrytä se kasaan.

Jäähdytä kylmässä vedessä, puserra vesi pois ja leikkaa pinaattikasa pieneksi. Valuta sulaneesta pakastepinaatista neste pois.

Jos käytät herkkusieniä, viipaloi ja paista ne ja anna jäähtyä.

Sekoita kaikki täytteen aineet keskenään.

Kauli molemmat sulaneet taikinal levyt noin 50x20 cm:n kokoisiksi suorakulmioiksi. Jaa levyt taikinapyörällä ensin pitkittäin kahtia ja sen jälkeen 10 cm:n paloiksi.

Jaa täyte taikinapaloille.

Kostuta palojen kaksi viereistä sivua vedellä sormin tai siveltimellä.

Sulje taikinal levyt ja painele reunat tiiviisti kiinni.

Jätä leivonnaiset kolmioiksi tai tee kolmioista pastejointa kääntämällä kärjet reunojen päälle ja litistämällä ne.

Käännä saumapuoli alaspäin.

Nosta leivonnaiset leivinpaperoidulle uunipellille, voitele ja paista 225 asteessa uunin keskimmaisella ritilätasolla noin 15 minuuttia.

Vinkki: Jos olet kiireinen tee näin: kauli piirakkalevyt 40x15 cm:n kokoisiksi suorakulmioiksi leivinpaperin päällä ja vedä paperi uunipellille. Levitä kalatäyte levyjen keskelle niin, että reunoille jää runsas 2 cm:ä taikinaa. Käännä taikinareunat kalatäytteen päälle ja poimuta karjalanpiirakan tapaan. Voitele ja kypsennä 225 asteessa noin 20 min.

Resepti: Pro Kala

kuvat: Kari Martiala



Juustokakussa maistuu passionhedelmä.



Banaanileipä on enemmänkin kakku.

Kahvipöydän kesäherkut

RUOKA Sarjassa kokataan Havaijilta tuttuja herkkuja lähikaupasta löytyvillä raaka-aineilla.

Kari Martiala
Reseptit: Helena Lylyharju

Tällä viikolla leivomme kaksi havaijilaista leivonnaista, jotka ovat erityisen suosittuja paikallisen väestön keskuudessa.

Banana breadia myydään Havaijilla monissa erilaisissa paikoissa; suurkaupunkien kahviloista ja marketeista aina tienvarsikuppiloihin ja torikojiuihin.

Vaikka herkun nimessä mainitaankin, että kyseessä

on leipä, se on kuitenkin makea tuote, suomalaisittain kahvileipä. Hyvänmakuinen ja todella mehevä banaanileipä on helppo tehdä ja se säilyy pitkään.

Toinen kahvipöydän herkullinen leivonnainen on Lilikoi cheesecake eli passionhedelmästä tehty juustokakku.

Hedelmän voimakas maku sopii erinomaisesti juustokakun mietoon ja pehmeään makuun. Ihana herkku.

kea sokeri ja pehmennyt voi vaahdoksi. Lisää vaahtoon kananmunavaahto.

Sekoita jauhojen sekaan hienonnetut banaanit.

Laita massa vuokaan ja paista uunissa noin 50-60 minuuttia.

Uunista otettuasi anna kakun jäähtyä 10 minuuttia vuoassaan ja sen jälkeen kumoaa ritilälle.

Passionhedelmä-juustokakku

*Pohja:
150 g kaurakeksejä*

*80 g voita
Täyte:
6 liivatetta
2 dl kuohukermaa
2 dl maitorahkaa
200 g tuorejuustoa
1 dl hienoa sokeria
1 rkl vaniljasokeria
Päällinen:
4 kpl passionhedelmää
0,5 dl hienoa sokeria
2 liivatetta*

Laita halkaisijaltaan 26 sentin kokoisen irtopohjavuonan pohjalle leivinpaperia.

Hienonna kaurakeksit monitoimikoneessa tai kau-

limella. Laita keksit muovipussiin ja kauli ne murskaksi.

Sulata voi ja sekoita keksinmurujen joukkoon. Vuoraa sillä vuonan pohja ja laita jääkaappiin kylmään odotamaan.

Laita 6 liivatetta kylmään veteen likoamaan.

Vatkaa kerma löysäksi vaahdoksi. Lisää siihen maitorahka, tuorejuusto, hieno sokeri sekä vaniljasokeri ja sekoita tasaiseksi.

Liuota liivatteen tilkassa kuumaa vettä ja sekoita varovasti kermamassan se-

kaan.

Kaada seos irtopohjavuokaan ja laita jääkaappiin hyytymään.

Laita 2 liivatetta likoamaan kylmään veteen. Halkaise passionhedelmät, kaavi niiden sisus kulhoon ja lisää hieno sokeri.

Liuota liivatteen tilkassa kuumaa vettä ja sekoita passionhedelmäseseen sekaan. Kaada seos juustokakun päälle ja laita jääkaappiin hyytymään.

Tutkija: Palkkatietojen salailu lisää tyytymättömyyttä

Heli Koivuniemi
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtyma.fi

Yksi työpaikkojen solidaarisuuden keskeisin murtaja on epäoikeudenmukainen palkkaus.

Näin uskoo ammattiliitto Pron tutkija Petri Palmu. – Jos työntekijät eivät koe keskinäistä palkkaustaan oikeudenmukaiseksi, heidän tyytymättömyytensä kasvaa.

Tämä näkyy muun muassa työntekijän haluttomuutena auttaa kollegaa, jonka luulee tai tietää saavan enemmän palkkaa samasta työstä.

– Helposti syntyy ajatus, että hanki itse tietosi, kun saat enemmän palkkaakin, hän harmittelee.

Tärkeintä Palmusta olisi parantaa avoimuutta. Hänestä on inhimillistä, että työntekijät miettivät, miksi kollega saa 10 prosenttia suurempaa palkkaa tai johto 10–20-kertaista palkkaa.

– Salailu lisää tyytymättömyyttä. Jos palkat ja tehtävät tuotaisiin avoimesti esille, ja niistä keskusteltaisiin, osa tyytymättömyydestä karsiutuisi, Palmu uskoo.

Yksi tapa kannustaa yhteiseen tekemiseen on Palmun mukaan palkkausjärjestelmän osittain uudistaminen.

– Valitettavasti työpaikkojen palkkausjärjestelmissä muiden auttamisen painoarvo ei ole riittävä. Ketkä työntekijät tai mitkä muut toiminnot olet tehnyt työlläsi paremmiksi? Missä asioissa, miten ja miksi? Ja sama toisin: miten muut ovat tehneet sinut paremmiksi?

Näitä kysymyksiä ja vastauksia etsisi minun unelmatyöpaikkani jatkuvasti – ja avoimena datana.

”Johdon arvomaailmalla on väliä”

Heli Koivuniemi
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtyma.fi

Kitkaa työntekijöiden välillä aiheuttaa palkkauksen lisäksi myös henkilöstövähennysten pelko.

– Yt-neuvottelujen alla osa haluaa näyttää itsestään parhaimmat puolet, ettei jouduta yt-neuvottelujen saneeraamaksi, Petri Palmu kuvaa.

Vähäiset resurssit ja epärealistiset tulostavoitteet lisäävät myös itsekkyyttä ja vähentävät yhteistyöhalukkuutta.

Tutkija huomauttaa, että johdolla ja henkilöstöhallinnolla on ratkaiseva rooli, mihin suuntaan ne yrityksen henkeä vievät. Halutessaan johdolla on mahdollisuus lisätä ennakkointia ja avoimuutta.

– Johdon arvomaailma vaikuttaa keskeisesti ihmisten väliseen käyttäytymiseen. Jos sillä ei ole riittävää kykyä ja arvovaltaa toimia, syntyy epäsopua.

Entisestään kiistat yltyvät, kun epäpätevä johto rakentaa ympärilleen suosikkijärjestelmiä.

Tämä on Palmun mukaan hyvin yleistä.

– Epäpätevyyttä peitellään ympärillä olevalla mielitelijöiden joukolla, mikä aiheuttaa entisestään ristiriitoja työpaikalla ja osaltaan heikentää organisaation tuottamien asioiden laatua, hän kuvaa.

Mihin työpaikoilta katosi solidaarisuus?

NÄKÖKULMA Työelämän tutkijan mukaan vääränlainen kilpailu ajaa työntekijät vastakkain.

Heli Koivuniemi
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtyma.fi

öytykö työpaikoilta vielä solidaarisuutta ja yhteishenkeä?

Kysytään asiaa mieheltä, joka tietää, mitä suomalainen keskiluokka ajattelee.

Petri Palmu on ammattiliitto Pron tutkija ja käynyt viime vuosina läpi muun muassa mittavan määrän tilastotietoa yksityisellä sektorilla työskentelevien toimihenkilöiden työelämänkokemuksista.

Niiden kertoma on karua: työpaikka, jossa työntekijät auttaisivat toisiaan ja jossa viihdyttäisiin, on monelle pelkkä haave.

– Meillä on paljon työelämän ongelmia. Evoluutio ei ole ollut mielestäni myönteinen siinä, että olisimme edistäneet tasapainoisesti resursseja, tehokkuutta, innovaatioita ja oikeudenmukaisuutta, hän tiivistää.

Media ja mainonta lisäävät osaltaan itsekkyyttä.”

Yksi syy löytyy yksilökeskeisyydestä, jota muun muassa media ja mainonta Palmun mukaan vahvistavat.

Mutta yksilökeskeisyyteen ajaa myös monilla työpaikoilla vallitseva kilpailuhenkisyys.

Se on Palmun mielestä jo ylittänyt normaalin, terveen kilpailun.

– Kilpailu suosii osaa työntekijöistä, mutta vain tiettyä osaa, hän muistuttaa.

Vääränlaista kilpailua esiintyy muun muassa call centerissä, joissa työntekijät laitetaan tilastonumeroina kilpailemaan toisiaan vastaan.

Tämä kostaatuu muun muassa korkeana sairastumisprosenttina.

– Pieni joukko työntekijöistä on hyvin kilpailuhenkistä, ja heitä jatkuva kilpailu hyödyttää, suurin osa kuitenkin kokee sen ahdistavaksi ja kärsii henkisesti, tutkija kuvaa.

Palmu tietää hedelmällisempiäkin vaihtoehtoja, joilla tuottavuutta voitaisiin parantaa.

– Työntekijöille olisi annettava enemmän vaikutusmahdollisuuksia ja heitä pi-

täisi tukea työtehtävissään.

Normaali työntekijä haluaa etsiä ongelmiin ratkaisuita ja kehittää työtään, mutta itselleen luontaisella tavalla, hän muistuttaa.

Palmun mielestä esimerkiksi aloitepalkkiojärjestelmän huomattavasti nykyta-soa yleisempi soveltaminen työpaikoilla kannustaisikin työntekijöitä positiivisella tavalla tuottavammaksi.



Lähde: http://tiedostot.proliitto.fi/tmt/tutk_public_index_fi.html#thv_mittausmalli2

”Työntekijöiden tyytyväisyys romahtaa ensimmäisen vuoden jälkeen”

Heli Koivuniemi

Mitkä kaksi trendiä tutkija Petri Palmua huolestuttavat työelämässä eniten?

Palmu ei mieti asiaa kauan: tavallisten työntekijöiden pettyminen työtehtäviinsä ja toisaalta urahjusten suosiminen.

Palmu on nimittäin havainnut, että samassa työsuhteessa työntekijöiden tyytyväisyys romahtaa jo

ensimmäisen vuoden jälkeen.

– Tämä osoittaa, että vain pienellä osalla on mahdollisuus edetä työssään eli valta kasautuu harvoille. Valtaosa työntekijöistä ei etene, mikä näkyy usein aiheellisena pettymyksenä, tutkija tulkitsee.

Toisesta ääripäästä löytyvät pyrkyrit, jotka etenevät työssään äärimmäisen

nopeasti.

– Joillakin työpaikoilla saatetaan palkita ja arvostaa enemmän ”urahaukkoja”, jopa narsistisia maailmanvalloittajia, Palmu pelkää.

– Valitettavasti nämä työpaikasta toiseen juoksevat työelämän ”menestyjät” eivät välttämättä ehdi tulla tuottavaksi työntekijöiksi työnantajilleen, hän arvioi.

Ongelmia töiden organisoinnissa, palkkauksessa ja arvoissa

- Työpaikoilla on ongelmia muun muassa töiden perusorganisoinnissa, palkkauksen oikeudenmukaisuudessa, suoritusten mittaamisessa, arvoissa ja kouluttamisessa.
- Työntekijöiden mielestä työpaikoilla asetetaan epärealistisia tulostavoitteita, vaikka työntekijämäärä on minimissään.
- Jatkuvat vähennysuhkat huonontavat sosiaalista dynamiikkaa ja näkyvät tehokkuudessa ja tuottavuudessa, koska jokainen ajattelee vain itseään. Tästä syntyy muun muassa sähläystä, jaksamisongelmia ja huonoa työn tuloslaatua.
- Johdon ja työpaikan henkilöstöhallinnon suhteellinen voima vaikuttaa siihen, minkälaiseksi työpaikkojen sosiaalinen kulttuuri ja käyttäytyminen muodostuu.
- Huono johtaja voi pilata kaiken. Tutkimusten mukaan näin käy valitettavan usein.

Lähde: http://tiedostot.proliitto.fi/tmt/tutk_public_index_fi.html

”Työllä ei välttämättä enää tule toimeen”

NÄKÖKULMA Matalapalkka-alaa uhkaa asiantuntijan mukaan myös Suomessa köyhyys ja terveysriskit.

Heli Koivuniemi
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtyma.fi

Työssäkäynti ei enää takaa mahdollisuutta päästä eroon taloudellisesta osattomuudesta.

2000-luvulla on alettukin puhua työssäkäyvistä köyhistä.

Heitä ei Suomessa ole selvitysten mukaan vielä yhtä paljon kuin maailmalla, mutta työn teettämisen muotojen moninaistuminen on työntänyt monen palkansaajan kuilun reunalle, jossa palkkatyö ei riitä itsensä ja perheensä elättämiseen.

”Osa-aikaisista jäsenistämme joka kymmenes tekee kahta työtä.”

Yhdysvalloissa, jossa ”working poor” -ilmiö on Suomea laajempi, esimerkiksi McDonalds on todennut, ettei sen maksamilla palkkoilla ole tarkoitukseen elää, vaan rinnalla on tehtävä toista työtä.

Tämä näkyy myös Suo-

messä.

– Osa-aikaisista jäsenistämme useampi kuin joka kymmenes tekee kahta työtä. Määrä on ollut viime vuosina selkeässä kasvusuunnassa, palvelualojen ammattiliitto Pamin yhteiskuntapoliittisen yksikön päällikkö **Antti Veirto** sanoo.

”Vuodesta toiseen osa-aikatyötä tekevä työeläke karttuu heikosti.”

Palvelualojen ammattiliitto on puhunut jo pitkään työssäkäyvien köyhyysriskistä, joka on erityisen korkea yksinhuoltajien ja yhden hengen talouksissa.

Työssäkäyvän köyhyysriskiä lisäävät myös matala koulutustaso ja osa- ja määräaikaissä työsuhteet.

Helppoa ei ole itsensä työllistäjilläkään.

Veirto kehottaa kiinnittämään huomiota etenkin palvelualoilla työskenteleviin keski-ikäisiin naisiin, jotka joutuvat tekemään osa-aikatyötä, koska kokoaikatyötä ei ole tarjolla.

Osa-aikatyö ei ole heille tilapäinen vaihtoehto, vaan läpi työelämän kulkeva palkkatyön muoto.

– Vuodesta toiseen osa-aikatyötä tekevä työeläke karttuu heikosti. Jos toimeentulo on tiukkaa työikäisenä, se on vielä tiukempaa eläkeiässä. Yhä useampi eläkkeelle jäänyt nainen palaa töihin erityisesti vähittäiskaupassa, Veirto kuvaa ongelmaa.

Osa-aikatyön teettämisen ehdot pitäisikin Veirtosta säätää laissa kuten määräaikaisen työsuhteenkin.

– Myös osa-aikatyöhön liittyvää lisätyön tarjouksetta eli lisätuntien tarjoamista ensisijaisesti jo palkkalistoilla oleville osa-aikatyöntekijöille, pitäisi pystyä valvomaan nykyistä paremmin.

Veirtoa huolestuttaa myös matalapalkkaisten osa-aikaisten ja määräaikaisten työntekijöiden työkyky.

– Työt ovat fyysisesti

raskaita ja esimerkiksi moninaiset työajat aiheuttavat monenlaisia terveystarpeita, Veirto toteaa ja muistuttaa, että elin-

ajanodotteen kasvukin selittyy pääsin hyvätuloisten eliniän kasvulla.



Voiko muutamalla kympillä olla väliä?

Heli Koivuniemi
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtyma.fi

Edellisessä työssään työhalinnossa pitkäaikaistyöttömien olosuhteita seurannut **Antti Veirto** tietää, että on parempi tehdä työtä kuin olla jouten. Siksi kannustinloukut pitäisi hänestä purkaa.

– Jotain hyvääkin on jo nyt saatu aikaiseksi, että töihin tartuttaisiin, nykyisin palvelualojen ammattiliitto Pamin yhteiskuntapoliittisen yksin päällikkönä työskentelevä

Veirto sanoo.

Veirto on tyytyväinen muun muassa työttömyysturvan 300 euron suojaosaan eli nyt työtön voi tienata 300 euroa menettämättä työttömyysturvaansa.

Työmarkkinat ja tarpeet muuttuvat kuitenkin nopeasti.

– Kun jokin asia on ratkaistu, tulee eteen toinen ongelma, jolla ikään kuin vedetään matto työntekijän alta pois.

Työntekijäjärjestö pyrkii

pysymään muutosten tasalla ja parantamaan matalapalkka-alalla työskentelevien olosuhteita kaikin keinoin.

Veirto sanoo, että maan hallituksen ja työmarkkinajärjestöjen päätökset saatavat toisinaan kuulostaa rahallisesti merkitykseltä. Jäsenistönsä tunteva tutkija tietää, miten vähäiseltäkin kuulostava muutos saattaa vaikuttaa jäsenistön arkeen.

– Muutama kympin on tärkeä matalapalkkaisen

työntekijän perheelle.

”Osalle perheistä lapsilisät ovat oleellinen tulonlähde.”

Lapsilisien leikkaus rokottaisi Veirton mukaan esimerkiksi kipeästi palvelualojen työntekijöiden käytävissä olevia varoja.

– Osalle perheistä lapsilisät ovat oleellinen tulonlähde.

Päivähoitomaksujen ko-

rotuspaineeseen järjestö on esittänyt omaa vaihtoehtoaan. Palvelualojen ammattiliitto kannatti mallia, jossa päivähoitosta olisi laskutettu käytetyn tuntimäärän perusteella.

– Se huomioisi paremmin osa-aikatyötä tekevien vanhempien kokonaistilanteen ja kannustaisi hakemaan lapset ajoissa päivähoitosta.

Hallitukselta loppuivat kuitenkin rahat, ja uudistus jäi tekemättä. Nyt sen sijaan päivähoitomaksuihin on tulossa korotuksia, Veirto sanoo.

► TAUSTAA

Vaikeudet kasautuvat samoille henkilöille

Heli Koivuniemi
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtyma.fi

Taloudelliset ja terveyden ongelmat ovat usein yhdessä saman ihmisen riesana.

– Vaikeudet valitettavasti kasautuvat samoille henkilöille.

Silpputyötä tekevät jäävät työterveyshuollon määräaikaistarkastusten ulkopuolelle. He ovat myös helposti välinputoajia Kelan tarjoaman kuntoutuksen suhteen, Antti Veirto sanoo.

Palvelualan yllä leijuu myös toinen uhka.

Etlan tutkijoiden Petri Rouvisen ja Mika Pajarisen mukaan Suomesta häviää tulevaisuudessa iso joukko nykyisistä ammateista.

Teknologian kehityksen myötä ovat erityisesti uhatuna matalapalkkaiset ammatit.

– Teknologian halpenemisen myötä työpaikat ovat aidosti uhattuna, kun robottityön tuntihinta on jo nykyisellään 5 euroa tunnilta, Veirto myöntää.

Verkkokauppa ja varastotyön automatisoiminen ovat esimerkiksi vieneet työpaikkoja kaupan alalta.

Palvelualojen ammattiliiton tuoreimman jäsen-tutkimuksen alustavien tulosten perusteella on nähtävissä, että riskitekijät ovat kasvaneet.

– Jäsenistömme taloudelliset ongelmat ovat lisääntyneet.

Aikaisempaa useammin taloudelliset ongelmat koetaan merkittäviksi, Veirto huomauttaa.

Veirton mukaan ranskalaisen ekonomistin Thomas Piketty'n julkaisu Capital in the 21st Century kuvaa hyvin tilannetta.

Piketty on ilmaissut huolensa siitä, että vaurauden kasautuminen kiihtyy. Varakkaat vaurastuvat ja köyhät köyhtyvät.

Yhteiskuntaluokkien välille saattaa kehittyä jännitteitä.

Ekonomistin näemyksistä on ollut kiinnostunut myös muun muassa Yhdysvaltojen presidentti Barack Obama. Epätasa-arvoinen tulonjako kiinnostaa myyntitilastojen mukaan myös monia muita. Se nousi verkkokauppa Amazonin viikon myyntihitiksi huhtikuussa.

Vaikka tuloerot eivät ole Pohjoismaissa yhtä isot kuin Yhdysvalloissa, ja meillä on yhä vakaa keskinäinen luottamus, usko päättäjiin ja oikeusturvaan, ilmassa on jo merkkejä toisenlaisesta kehityksestä.

Varakkaat ovat Veirtosta yhä valmiimpia tekemään kaikkensa omaisuutensa suojelemiseksi.

Hän ottaa esimerkiksi Björn Wahlroosin, joka muutti Ruotsiin verotussyistä.

– Kuinka pitkälle omaisuuden suojelemisessa mennään? Tämä on yksi esimerkki keskinäisen solidaarisuuden katoamisesta, hän sanoo.

– Pelkään, että varallisuuden koon kasvaessa ollaan yhä valmiimpia tekemään yhä jyrkempiä toimia.

Veirto muistuttaa, että omaisuutensa Suomessa kartuttaneet ovat itsekin hyötynneet hyvinvointiyhteiskunnan eduista.

– Olisivatko he kenneet tekemään saman, jos heidät olisi viety keskelle kehitysmaata?

– Hyvinvointiyhteiskunnassa olosuhteet edullisine koulutuksineen ovat huomattavasti suotuisammat vaurauden kasvattamiseen, hän huomauttaa.

Kolmannen sukupolven Mini Cooper

Teija Varis

Tuoreimman Mini-sukupolven edustaja herättää ansaittua huomiota missä sillä liikkuukaan.

Retro-muodot ovat tuttuja ja ulkopuolen ehostukset tällä kierroksella varsin maltillisia. Esimerkiksi keulan muotoa on työstetty hieman, mutta runsain lisävarustein höystetyssä koeajautossa katsottavaa riittää siinä määrin, että muodonmuutos menee helposti ohi.

Päivitystä tehtäessä valmistajan tavoitteena on ollut perinteikkään mallin omaperäisten piirteiden säilyttäminen, joten suurimmat muutokset löytyvät pintaa syvemmmältä.

Kuskin paikalla asiat ovat mallikkaasti. Pääntilaa riittää ja istuin tarjoaa reisi- ja sivuttaistukea, vaikka harvaan hammastetuilla vipusäädöillä ajoasennon hienosäätö vaatiikin viitseliäisyyttä.

Koeajauton nahkaverhoilu on yli 1 800 euron investointi näyttävyyteen.

Pyöreät muodot toistuvat mittareissa, ovenkahvoissa ja muissa yksityiskohdissa. Laatuvaikutelma on kohdallaan.

Minin ohjaimissa ei ryppyotsaisella asenteella viihdy. Hallintalaitteet ovat osin kuin lentokoneesta lainattuja ja vaativat hieman perehtymistä.

Monitoiminäyttöä käytetään penkkien väliin sijoitetusta rullasta.

Kosketusnäyttöä ei ole.

Kartturi istuu Cooperin kyydissä mielellään. Takapenkillä taas on ahdasta. Jalkatila on olematon, eikä tiukkaan mitoitettussa tilassa viihdy pidemmällä matkalla kuin lapsi. Tosin turvaistuimen kanssa askartelu on siinä määrin tukalaa, että tällä Minillä ajaa mieluiten yksin tai kaksin.

211 litran tavaratila on edelleen pieni. Viikonloppumatkan tavaroista osa on suosiolla pakattava takapenkille. Tavaratilaan mahtuu parhaassa tapauksessa vain lentolaukku ja pari ruokakassia. Lapsiperheen auto Cooper ei tiloiltaan ole.

Cooper on ehdottomasti ajajan auto. Ohjaus on tarkka ja mutkateillä meno maittaa.

Eikä asvaltin loppuminen pakota tinkimään nautiskelusta. Sateen kuopille piekemästä soratiestä Cooper suoriutuu odotettua paremmin, vaikka kaupunkiajossa alusta tuntui mukulakivillä kovalta ja meno hetkittäin jopa epämuakavalta.

Hauskuus on ehdottomasti suurin hankintakriteeri ja hyvänä kakkosena seuraa tyyli.

Harva Miniä mielivä tyytty perusmalliin ja vakiovarusteisiin, sillä kakku kaipaa koristelua. Lisävarustelemalla Cooperista saa taatusti mieleisen. Pahinta personointi-intoa hillitsee varusteiden hinta.

Koeajauton lisävarusteisiin on upotettu yli 10 000 euroa, joten ei ihme, että silmä lepää ja ajaja nauttii. Lähes 37 000 euron budjetilla ajonautintoa on ulottuvilla monessa muussakin muodossa.

Mini Cooper

- Hinta alk. 24 996 €
- Koeajauton hinta varusteineen 36 681 €
- Ajoneuvovero 91 € / v
- Moottori 1 499 cm3, bensiinirivimoottori, 3 sylinteriä, suorasuihkutus, turboahdin, 6-v. manuaalivaihteisto, etuveto
- Teho 100 kW (136 hv) / 4 500 – 6 000 r/min
- Vääntö 220 Nm / 1 250 r/min
- Kiihtyvyys 0–100 km/h 7,9 s
- Huippunopeus 210 km/h
- EU-kulutus (kaup./maant./yhd.) 5,8 / 3,9 / 4,6 l/100km
- CO2-päästöt 107 g/km
- Mitat p/l/k 3821/1727/1414 mm, akseliväli 2 495 mm, tavaratila

Nykyautojen yleisin ongelma: akku

SELVITYS Tulosten taustalla lähes 4,2 miljoonaa autojen avustusta.



Joka kolmas auto-
matkan keskey-
tyminen johtuu
akkuongelmista,
paljastuu saksalai-
sen autoilijajärjestö ADA-
Cin tuoreesta ja kattavasta
tiepalveluraportista. Sen
tiedot perustuvat lähes 4,2
miljoonaan tielle jääneen
auton avustukseen.

ADAC selvitti 102 suositu-
n automallin matkante-
on tyssänneet tekniset viat.
Kuskin huolimattomuudesta
johtuneet ongelmat, kuten
polttoaineen loppuminen,
on jätetty pois.

Automallit on ryhmitelty
paremmuusjärjestykseen
tiepalveluavun tarpeen pe-
rusteella kuudessa eri koko-
luokassa.

Mukana ovat 3–10-vuotiaat
autot, joten vikatiedoista
hyötyvät myös käytettyä au-
ton ostavat.

Akkuongelmat mainitaan
lähes jokaisen auto-

mallin tyyppivikalistassa.
Joka kolmas simahtaminen
johtui pelkästään tyhjistä
akusta.

Runsas varustelu on li-
sännyt sähkölaitteiden
määrää, mikä koettelee ak-
kua ja laturia.

Nykyautojen akut ja laturit
ovat alimitoitettuja suureen
sähkönkulutukseen verrattuna.

ADAC ennusti jo tois-
sa vuonna, että yleistyvä
moottorin sammutus- ja
käynnistysautomatiikka
(start/stop-järjestelmä) tu-
lee lisäämään akkuvikojen
määrää. Näin myös kävi.

Jo ADACin viime vuo-
den raportissa akkuvikojen
osuus nousi kolmannekseen,
vaikka mukana oli
tuolloin uudehkot 1–6-vuo-
tiaat autot.

Start/stop-järjestelmä
edellyttää yleensä tehok-
kaan, huoltovapaan AGM-
käynnistysakun käyttöä.
Moottoritilassa AGM-akku
voi ylikuumentua, mikä ly-
hentää akun käyttöikää.

Akun tyhjeneminen voi

johtua myös auton suun-
nittelun ja alihankintaosien
laatuongelmista kustannus-
säästöjen kurimuksessa.

Esimerkiksi keho sisäva-
lon katkaisin on usein syynä
Honda Jazzin ja Hyundai
i20:n akkujen tyhjenemiseen.

Tiepalvelun apua tarvi-
taan useimmiten akkuviko-
jen ja muiden sähkölaitevi-
kojen vuoksi.

Yli puolet tielle pysäyttä-
vistä vioista liittyy sähkö-
laitteisiin.

Moottorin mekaanisia vi-
koja on 6,9 prosenttia.

Katsastuksessa sitä vastoin
yleisimmät viat liittyvät ak-
selistoihin, pyöräntuentaan,
ohjauslaitteisiin ja niiden ni-
velten kulumiseen, jarruihin
ja pakokaasupäästöihin.

Nykyautojen akut ja laturit ovat alimitoitettuja suureen sähkönkulutukseen verrattuna.”

Automallit ovat parem-



Mikä on ADAC?

- ADAC (Allgemeiner Deutscher Automobil Club) on vuonna 1903 perustettu Euroopan suurin autonkäyttäjien etujärjestö, ja Autoliiton saksalainen sisärjärjestö.
- ADACin jäsenmäärä kasvoi nopeasti Saksojen yhdistymisen jälkeen.
- Jäseniä on nykyisin 19 miljoonaa.
- ADACilla on 1 800 tiepalveluautoa, ja yhteistyökumppaneilla 5 000 tiepalveluautoa. Pelastushelikoptereita on 51 ja neljä lentokonetta ambulanssilentoja varten.
- Tiepalvelun vikaraportti julkaistiin nyt 36. kerran. Lisää verkosta: adac.de (Pannenstatistik 2014).
- ADACin julkaisemat autojen takaisinkutsulistat Autoliiton kotisivuilla: autoliitto.fi

muusjärjestyksessä koko-
luokittain mallien keski-
määräisen vika indeksin
perusteella eri ikäryhmissä.
Tilastossa ovat vuosimallit
2004–2011.

Vika indeksi on tielle
pysäyttäneiden teknisten
vikojen määrä suhteessa
tuhanteen autoon. Mitä pie-
nempi luku, sitä varmempi
auto.

Tulokset perustuvat tek-

nisiin vikoihin.

Kuskin huolimattomuudesta
johtuneet ongelmat on
jätetty pois.

Automallien ajokilomet-
rimäärien eroja on tasoitet-
tu korjauskertoimella koko-
luokittain.

Jos arvosanaa ei ole an-
nettu, kyseisestä vuosimal-
lista ei ole saatu tilastollises-
ti merkitsevää otosta.

Nämä merkit jättivät useimmiten tien päälle

Moottori

2009–2011 Jazz on huo-
noin.

**Mallien ja vuo-
simallien erot
voivat olla jär-
kyttävän suuria
samankin mer-
kin kohdalla.”**

Saksalaiset premium-mer-
kit, Audi, BMW ja Mer-
cedes-Benz menestyivät,
kuten myös japanilainen
Toyota malleillaan Aygo,
Yaris ja Auris. Mitsubishi
Colt sekä Volkswagenit
Golf, Caddy ja Eos, olivat
kärkipäässä.

Useimmin tielle jättivät
Smart fourtwo, Fiat Punto,
Peugeot 307 ja 308, Citroën
C4, Ford S-Max, Volkswa-
gen Sharan ja Volvo S40/
V50.

Mallien ja vuosimallien
erot voivat olla järkyttävän
suuria samankin merkin
kohdalla.

Esimerkiksi Honda Jazz
oli hyvä vuosimalliin 2008
asti, mutta vuosimalleissa

Piskuisten pikkuauto-
jen paras on Toyota Aygo.
Myös samassa tehtaassa
valmistetut yhteistyömallit,
Citroën C1 ja Peugeot 107
menestyivät.

Volkswagen Fox osoit-
tautui luotettavaksi. Hyun-
dai i10 ja Renault Twingo
menestyivät useimmissa
ikäryhmissä.

Smart fourtwo -kuskit jäi-

vät useimmin tielle.

Pikkuautojen ryhmässä
Mitsubishi Colt on ylivoimai-
sesti paras.

Varmatoimisia ovat myös
Mini, Ford Fusion, Toyota
Yaris ja alle kuusivuotiaat
Mazda2 -mallit.

Uusimmat Honda Jazz- ja
Hyundai i20 -mallit tipahti-
vät häntäpäähän, koska oi-
kutteleva sisävalokatkaisin
tyhjensi akun.

Myös Fiat Punto kuuluu
häntäpäähän.

Pienempi keskiluokka on
saksalaisten premium-merk-
kien (Audi, BMW,
Mercedes-Benz) juhlaa.
Myös Toyota Auris ja Ver-
so sekä Volkswagenin Golf/
Bora, Caddy, Touran ja Eos
napsivat hyviä arvosanoja.

Ranskalaiset Citroën C4,
Peugeot 307 ja 308 jättivät
useimmin tielle.

Peugeotin rummuttama
laadunparannus ei näy tilas-
tossa.

Sen sijaan Renault Méga-
ne ja Scénic ovat petranneet
viime vuosina keskitason pa-
remmalle puolelle.

Isomman keskiluokan tu-
lokset osoittavat, että saksala-
laiset premium-merkit (Audi,
BMW ja Mercedes-Benz)
ovat onnistuneet kohenta-
maan laatuaan.

Vuoden 2004 BMW 3 -sar-
jaa lukuun ottamatta tulokset
kertovat vähistä vioista.

Eniten tielle jättäneitä mal-
leja ovat Ford S-Max (vm.
2006–2010), Volvo S40/V50
(vm. 2004–2007) ja Volkswa-
gen Sharan (vm. 2004–2007).

Isot autot ovat muita luo-
tettavampia mallikohtaisten
erojen ollessa pienempiä
kuin muissa ryhmissä.

Yksikään vuosimalli ei
saanut heikointa, punaista,
arvosanaa.

Uusimmista 2010-luvun
malleista Audi A6 ja BMW 5-
sarja ovat kärjessä,
Volvo S60/S70/S80/V70
hännillä.

Pikkubussit ja pakettiautot
ovat muihin luokkiin ver-
rattuna vanhemmissa ikä-
ryhmissä varsin luotettavia,
mutta uudemmissa ikäryh-
missä vain keskitasoa tai
sen alapuolella.

Yhtään erityisen run-
saasti tielle jättävää mallia
ei löytynyt.

Alkuvuosi romutti turvallisuustilastot

SELVITYS Edellisvuosina lentoturvallisuus on kuitenkin parantunut. Lentäminen länsimaisilla suihkukoneilla on nyt viisi kertaa turvallisempaa kuin 1990-luvulla.



Teksti ja kuvat
moottori.fi
powered by autoliitto

Vuosi 2014 on ollut lentoliikenteessä poikkeuksellisen synkkä. Heti alkuvuodesta malesialaisen Boeing 777 -lentokone katosi mukanaan 239 ihmistä, heinäkuussa saman lentoyhtiön samanlainen kone ammuttiin alas Ukrainassa. Turmassa kuoli 280 matkustajaa ja 15 miehistön jäsentä.

Toukokuussa tuli julki, että Roomaan matkalla ollut lentoyhtiö SAS:n matkustajakone oli törmätä venäläisen signaalitiedustelukoneen kanssa Skånen eteläpuolella.

SAS:n kone ehti muuttaa kurssiaan. Koneet sivuuttivat toisensa vain 90 metrin etäisyydellä toisistaan, kun sallittu vähimmäisetäisyys on 300 metriä.

Onko lentäminen muutumassa entistä turvatomammaksi?

Jos tilannetta arvioidaan

lentoturvallisuustilastojen valossa, vielä ei ole johtopäätösten aika.

Vuosi 2013 oli nimittäin kautta aikain kaupallisen ilmailun turvallisin vuosi. Kasvavista matkustajaluvuista huolimatta kaupallisen matkustajaliikenteen lentoturvallisuus on ollut myös vuodet 2011 ja 2012 huipputasolla.

Useimmat onnettomuudet tapahtuivat pienten paikallisyhtiöiden potkuriturbiinikoneille.”

Menneisyys ei kuitenkaan ole tae tulevasta.

Ilmailussa turvallisuus pitää lunastaa joka päivä ja joka lennolla.

Korkean turvallisuustason säilyttäminen vaatii hyvää turvallisuuskulttuuria, kovaa työtä ja nöyrää asennetta.

Viime vuonna yli kolme miljardia henkilöä matkusti

lentokoneella kaupallisessa liikenteessä yli 30 miljoonalla lennolla – lento-onnettomuuksia tapahtui 29, joissa menehtyi 265 henkilöä. Tämä on vähiten sitten sotavuoden 1944.

Aviation Safety Network -tilastossa ovat mukana vähintään 14-paikkaiset ja sitä suuremmat matkustajakoneet ja vastaavat rahtikoneet.

Viime vuoden pahin onnettomuus oli Tatarstan Airlinesin Boeing 737 -koneen epäonnistunut laskeutumisyritys Kazanin kentällä Venäjällä.

Kuolleita oli 50.

Useimmat onnettomuudet tapahtuivat pienten paikallislentoyhtiöiden potkuriturbiinikoneille. Rahtikoneille tapahtui kahdeksan onnettomuutta, siirtolenoilla neljä ja koulutuksessa yksi onnettomuus.

Kansainvälisen ilmakuljetusliiton IATA:n jäsenyhtiölle tapahtui kaksi onnettomuutta.

Kansainvälisiä yhte-

yskiä lentävät yhtiöt välttivät viime vuonna isoilta onnettomuuksilta. Ainoa poikkeus oli amerikkalaisen UPS-rahtikoneen ja eteläkorealaisen Asianan onnettomuudet, joista ensimmäisessä menehtyi kaksi ja jälkimmäisessä kolme henkilöä.

Euroopassa, Yhdysvalloissa ja osassa Aasiaa lentäminen oli sen sijaan hyvin turvallista.

Muualla alueelliset erot ovat olleet suuria.

Maanosista vaarallisin oli edelleen Afrikka, jossa tapahtuu viidennes kaikista onnettomuuksista, vaikka lentojen osuus on vain kolme prosenttia maailman lentoliikenteestä.

Kansainvälisillä reiteillä lentäminen on ollut kehityksmaissakin suhteellisen turvallista, mutta ongelmana ovat pienet paikallislentoyhtiöt. EU:n kieltolistalla on 14 Afrikan maiden lentoyhtiötä.

Lentäminen on silti muihin kulkuvälineisiin verrattuna merkittävästi

turvallisempaa.

Vuosina 2010–2013 länsimaisilla suihkukoneilla tapahtui keskimäärin yksi kuolemaan johtanut onnettomuus viittä miljoonaa lentoa kohti.

Turvallisuus on kaksi kertaa parempi kuin 10 vuotta sitten ja viisi kertaa parempi kuin 1980-luvulla.

Vuonna 2013 yksi matkustaja kuoli 39,3 miljoonaa lentomatkustajaa kohti, kymmenen vuoden keskiarvon ollessa yksi kuollut 12 miljoonaa matkustajaa kohti.

Vuosina 2000–2009 yksi kuoli 4,8 miljoonaa ja 1990-luvulla 2,5 miljoonaa matkustajaa kohti.

Länsimaisilla suihkukoneilla lentäminen on nyt viisi kertaa turvallisempaa kuin 1990-luvulla ja yli 10 kertaa turvallisempaa kuin 1970-luvulla.

Suihkukoneilla olisi lentävä joka päivä 32 876 vuotta ennen kuin matkustajalla on tilastollinen todennäköisyys menettää henkensä lentoturmassa.

Autot

Näin voit vaikuttaa turvallisuuteen itse

Moottori

Lentoja varattaessa on hyvä selvittää lentoyhtiöiden taustatiedot – etenkin eksoottisiin kohteisiin matkustettaessa. Internetistä löytyy tietoa. Laatusivustoista tärkeimmät on kerätty Moottorin nettisivuille osoitteessa moottori.fi

1) **Selvitä mikä yhtiö todella lentää reitin.** Vältä tunteattomia yhtiöitä ja virtuaaliyhtiöitä.

2) **Jos harkinnassa on tuntematon yhtiö, tarkista taustatiedot verkkosivuilta.** Valitse yhtiö, joka on kansainvälisen ilmakuljetusliiton IATA:n jäsen tai yhtiöllä on IOSA-auditointi.

3) **Tarkista, että yhtiö ei ole EU:n kieltolistalla turvallisuukspuutteiden vuoksi.**

4) **Valitse iso lentokone.** Yli 30-paikkaisissa koneissa on tiukimmat turvamääräykset ja parhaat turvavarusteet. Suihkukoneet ovat turvallisimpia.

5) **Suosi suoria lentoja.** Se vähentää onnettomuusalttiimpia vaihteita, joita ovat nousu, lähestyminen ja laskeutuminen.

6) **Tarkista, ettei mukanasi ole kiellettyjä esineitä tai aineita** (finavia.fi/fi/lentomatka/ennen-matkaa/)

7) **Kertaa hätätilanne-ohjeet.** Kuuntele henkilökunnan turvaohjeet, selvitä varauuskäyntien sijainti ja pidä turvavyö kiinni. Opettele turvavyön nopea aukaisu.

10 turvallisinta lentoyhtiötä vuonna 2013

- Air New Zealand, Uusi Seelanti (sijoitus vuonna 2012: 2.)
- Cathay Pacific Airways, Hongkong (Kiina) (3.)
- Finnair, Suomi (1.)
- Emirates, Yhdistyneet Arabiemiraatit (4.)
- EVA Air, Taiwan (6.)
- British Airways, Britannia (10.)
- TAP Portugal, Portugal (7.)
- Etihad Airways, Yhdistyneet Arabiemiraatit (5.)
- Air Canada, Kanada (25.)
- Qantas, Australia (13.)

10 huonointa vuonna 2013

- Lion Air, Indonesia (-)
- Vietnam Airlines, Vietnam (-)
- China Airlines, Taiwan (60.)
- Air India, Intia (58.)
- TAM Airlines, Brasilia (59.)
- Garuda Indonesia, Indonesia (-)
- GOL Transportes Aéreos, Brasilia (57.)
- Saudia, Saudi-Arabia (55.)
- Korean Air, Etelä-Korea (56.)
- Turkish Airlines, Turkki (54.)

60 suurimman lentoyhtiön turvallisuusvertailu vuodelta 2013 (Jacdec)

”Toimijoiden tulee hallita omat turvallisuusriskinsä”

Moottori

Ilmailujohtaja **Pekka Hentun** mukaan pitkällä aikavälillä lentoturvallisuuden avaintekijöitä on useita: turvallisuuskulttuuri, johdon ja jokaisen työntekijän asenne, koulutus, menettelyt turvallisuudenhallinnassa ja siitä vastaavan henkilöstön kokemus.

Taustalla tulee myös olla asianmukaisesti huolletut lentokoneet.

– Lisäksi tarvitaan hyvä

infrastruktuuri ja lennonvarmistusjärjestelmä, vastuunsa kantavat organisaatiot ja avoin

raportointi vaaratilanteista, Henttu tähdentää.

Turvallisuutta lisää myös sääntöjen alaisina. Euroopan lentoturvallisuusvirasto EASA vastaa Euroopan unionin jäsenvaltioiden lentoyhtiöiden lentokelpoisuusvaatimuksista, miehistöjen ja lennonjohtajien lupakirja-

vaatimuksista sekä operointi- ja lentokenttävaatimuk-

siesta. Psykologisten seikkojen kuten ohjaamoyhteistyön selvittely on saanut yhä tärkeemmän aseman.

Eurooppalaiset lentoyhtiöt toimivat samojen sääntöjen alaisina. Euroopan lentoturvallisuusvirasto EASA vastaa Euroopan unionin jäsenvaltioiden lentoyhtiöiden lentokelpoisuusvaatimuksista, miehistöjen ja lennonjohtajien lupakirja-



sista.

Kansalliset viranomaiset myöntävät näiden vaatimusten perusteella organisaatioiden ja henkilöiden tarvitsemat luvat ja toteuttavat valvonnan.

– Turvallisesta toiminnasta vastaa aina toimija:

lentoyhtiö tai harrasteilmailija. Korkeaa turvallisuustasoa ei saavuteta valvonnalla. Toimijoiden tulee hallita omat turvallisuusriskinsä.

Vasa Mästerskapen



Vasa Mästerskapen spelades 2-3.8 i år, litet tidigare än normalt. Med fyra segrar de senaste fyra åren

gick jag ut på lördag morgon med gott självförtroende och kände att jag hade spelet som krävs för att kunna ta hem titeln igen. Tävlingen började inte så bra dock och jag

treputtade för bogey på de två första hålen. På sjätte hålet, par 5, på den gula slingan gjorde jag dagens första birdie efter två mycket bra slag och efter det rullade spelet på. Några få

misstag under resten av dagen men på de 36 hålen jag spelade träffade jag 32 greener på rätt antal slag. Det är en siffra som jag är väldigt nöjd över. Puttingen kom även igång under dagens lopp och under en sträcka av 9 hål på det andra varvet, från hål 7 till hål 15 gjorde jag sju birdies. Det innehöll även en rad av fem birdies i rad. Slutresultatet efter den första dagen var 73-69 (-2) och ledning med tre slag inför det sista varvet.

På söndag eftermiddag slog jag ut i ledarbollen tillsammans med Jakob Karf och Sami Särkiniemi. Att gå ut i ledning är inte det lättaste eftersom spelet lätt blir för passivt och avvaktande. Man behöver kunna hålla sig till sin spelplan och inte bli för försiktig. Jag slog bollen hyfsat under de första hålen men den blåa slingan vid Vasas bana ger inte utrymme för några misstag. En grov miss på det andra slaget på hål nummer 2 kostade mig i praktiken 2-3 slag. Bollen gick så långt till höger in i skogen att det inte var vettigt att ens söka efter den. En trippelbogey där och även en bogey på hål 3 gjorde att konkurrenterna

närmade sig och avståndet till Jakob var bara 1 slag.

Jag lyckades trots det behålla lugnet och spela enligt min plan. Jag visste att jag slog bollen bra och att det kommer flera hål där jag har möjlighet att ta tillbaka slag mot par. Sagt och gjort spelade jag de resterande 15 hålen felfritt, fyra slag under par och vann tävlingen med flera slags marginal. Slutresultatet blev 73-69-72 (-2). De 12 par-5 hålen som spelades under tävlingen gick jag på 8 slag under par. Formen är bra nu och jag väntar på nästa tävling som går av stapeln i Paltamo, sista veckan i augusti.

Jonathan Nylén



JONATHAN NYLÉN
Jngolf.fi

Palvelujen kevythoitoa

Kovat säästöpainheet kärvistävät kuntien taloutta. Leikkauksia on tehty ja tehdään jatkossa lisää. Pienet kirjastot ja koulut ovat vaarassa. Puheet sivistyspohjan rapautumisesta, pitkän aikavälin haitoista tai pienten koululaisten päivien kohtuuttomasta venymisestä eivät paina, kun on paniikissa etsittävä lyhyen aikavälin säästöjä. Aikanaan niitä ehkä kadutaan, mutta silloin on jo myöhäistä.

Osassa maata yksittäiset kansalaiset ja kansalaisjärjestöt ovat alkaneet hoitaa palveluja. Suunnitellaan osuuskuntien hoitamia kyläkouluja. Kirjastoja hoidetaan jo talkoovoimin. Kansalaisjärjestöt tekevät sopimuksia kuntien kanssa hoivapalvelujen järjestämisestä. Tällainen synnyttää kahtalaisia pohdintoja. Ensinnäkin on selvää, että kaikkialle ei riitä asukkaita, jotka osaavat organisoida väistyviä palveluja omaehtoisesti. Kaikkialla ei kansalaisyhteiskunta ole riittävän voimakas. Onko oikeudenmukaista jättää paikallisyhteisöt tällä tavoin omilleen?

Toisaalta esimerkiksi kirjastotyö vaatii vahvaa osaamista ja tutkintoa. Kirjastonhoitajien näkulmasta vapaaehtoistyö voi näyttäytyä

loukkaavana; pahimmillaan vapaaehtoiset ovat heille kirjastoja kurjistavia päätöksentekijöiden lakeijoita. Onko ammattilaisten korvaaminen maallikoilla oikeudenmukaista?

Nyt vapaaehtoistyötä ollaan tuomassa myös poliisihallintoon. Poliisiylijohtaja Mikko Paatero on esittänyt ajatuksen uuden ajan kyläpoliiseista. He olisivat vapaaehtoisia, koulutuksen saaneita poliiseja, jotka työskentelisivät urakkapalkalla. Heillä olisi apuna tarkkakorvaisia ja teräväsilmäisiä kyläläisiä. Paatero korostaa järjestelyn rikoksia ennaltaehkäisevää luonnetta.

Ymmärrän rakentavaan ja kevyeen sävyyn laaditun ehdotuksen poliisiylijohtajan hätähuudoksi. Säästöt ovat kouraisemassa poliisihallintoa liian syvältä. Kansalaisten turvallisuus ei ole enää kaikkialla turvattu. Asuinpaikkaan perustuva syrjintä turvallisuuspalveluissa on liian räikeää. Ellei poliisihallinnon kurjistamisen kierre katkeaa, tarvitaan erityisiä toimia. Yhtenä mahdollisuutena olisivat uuden ajan kyläpoliisit.

Paikallisyhteisöjen orpoontumisen pysäyttämiseksi tarvitaan rohkeita ratkaisuja. Olisi ehdotto-

masti kokeiltava Paateron esittämää ideaa. Ehkä paljastuisi, että kevytpoliisien sijaan maaseudullakin tarvitaan lisää oikeita poliiseja. Ehkä huomattaisiin, että kansalaisten turvallisuus ei ole sivistysvaltiolle sopiva säästökohde.

Toisaalta palveluiden turvaaminen edellyttää lisää vapaaehtoistyötä ja kansalaisten suurempaa vastuuta omien lähiyhteisöjensä hyvinvoinnin edellytyksistä. Tämä ei saa kuitenkaan merkitä ammattilaisten tekemän työn syrjäyttämistä vapaaehtoistyöllä. Parhaimmillaan vapaaehtoistyö täydentää ja tukee ammattilaisten työtä, mutta ei korvaa sitä. On kiireesti käynnistettävä keskustelu ammattityön ja vapaaehtoistyön työnjaosta.

Hannu Katajamäki



Kirjoittaja on valtiotieteen tohtori ja aluetieteen professori Vaasan yliopistossa. Hannu Katajamäki on erikoistunut maaseutupoliitiikkaan, aluekehityksen pitkän aikavälin muutoksiin ja yhteiskuntapolitiikan aluevaikutusten arviointiin. Hän on toiminut aiemmin myös Vaasan kunnallispolitiikassa.

KATAJAMÄKI

Utveckla dig själv och ditt ledarskap

Höstens nyhet vid Yrkesakademin i Österbotten heter Utveckla ditt ledarskap och din kondition.

Utbildningskonceptet är ett samarbete mellan YA och YourCoach och målet är att deltagarna inte bara ska avlägga Specialyrkesexamen i ledarskap eller företagsledning, utan också nå sina personliga målsättningar vad gäller den egna konditionen.

– Tanken föddes då vi tidigare jobbade med ett pilotprojekt som hette Ta tid för dig själv och ditt företag. Där låg ändå fokus mer på företagande än på att få en examen i ledarskap så konceptet vi kör med nu är unikt, säger Björn Brännbacka, kompetenscoach vid Yrkesakademin.

Det speciella med utbildningen är att den kombinerar lärande med motion.

– Vi slår två flugor i en smäll under en utbildningsdag. Vi ordnar expertföreläsningar halva dagen och sedan tar YourCoach över och kör ett motionspass resten av dagen, säger Mats Österman, utbildare vid YA.

– Vårt mål är att våra kun-

der och studerande ska känna sig fräscha och energifyllda både när de kommer hit och när de åker hem efter en utbildningsdag, fortsätter Brännbacka.

Det blir allt vanligare att folk sitter för mycket på sitt arbete – något som Österman och Brännbacka hoppas råda bot på genom kombinationen

av ledarskapsutbildning och motion.

– Vi vill lära människor inte bara hur man fungerar som ledare utan också hur man får in mera vardagsmotion i dagen och ändrar på sin livsstil så att man börjar må bättre, säger Österman.

Att kombinera idrott med ledarskapsutbildning ser Österman och Brännbacka som väldigt naturligt.

– När man motionerar och idrottar ska man ha målsätt-

ningar och man lär sig bygga upp rutiner – egenskaper som är väldigt viktiga även när det kommer till ledarskap, säger Brännbacka.

Utbildningen Utveckla ditt ledarskap och din kondition inleds i höst. Första steget är att göra upp ett personligt program. Programmet innehåller både en personlig examensplan och ett träningsprogram..

– Först gör vi konditionstester, sedan gör vi upp ett träningsprogram. Då vi avslutar utbildningen gör vi testerna på nytt för att se hur vi utvecklats, säger Österman.

Då utbildningen avslutats har deltagarna alltså inte bara förbättrat sin kondition utan de har också avlagt en specialyrkesexamen i ledarskap eller företagsledning.

– Den här utbildningen är unik här hos oss och vi hoppas att den ska göra deltagarna till bättre ledare och ge dem en positiv upplevelse av nyttan med att röra på sig även under arbetsdagen, säger Österman.

Text och foto: Sara Mannsén



Mats Österman och Björn Brännbacka är utbildare vid YA och poängterar vikten av motion i vardagen.

YA! Vuxenutbildningscenter

www.yrkesakademin.fi

YA:s utbildningar är flexibla och arbetslivsanpassade, vilket möjliggör kompetensutveckling i ditt arbete. Utbildningarna startar hösten 2014.



Yrkesexamen i försäljning

Utbildning för dig som har försäljning och kundservice som huvuduppgift samt företagare som vill utveckla eget företags verksamhet inom försäljning.

Anmälan och info: marika.kjellman@yrkesakademin.fi, tfn 044-750 32 79



Yrkesexamen för företagare

Kommer du inom kort att överta ett befintligt företag eller har du redan företag och vill utveckla verksamheten?

Utbildningen stöder både nya och etablerade företagare.

Anmälan och info: linda.nygard@yrkesakademin.fi, tfn 050-433 24 06



Specialyrkesexamen i företagsledning & Utveckla ditt ledarskap och din kondition

Har du ägt eller lett ett mindre företag i några års tid?

Kom med och vidareutveckla företagets verksamhet utgående från företagets vision, strategi, tillväxtpotentialer och lönsamhet.

Anmälan och info: johnny.forsman@yrkesakademin.fi, tfn 044-750 32 60



Specialyrkesexamen i ledarskap & Utveckla ditt ledarskap och din kondition

Leder du en enhet inom den privata eller offentliga sektorn?

Utveckla den egna enheten samtidigt som du utvecklas som person och ledare.

Anmälan och info: mats.osterman@yrkesakademin.fi, tfn 044-750 31 23



Specialyrkesexamen för företagsrådgivare

Jobbar du som företagsrådgivare och är intresserad att utveckla både ditt eget kunskaps- och de tjänster du erbjuder till företag?

Då är den här utbildningen för dig!

Anmälan och info:

linda.nygard@yrkesakademin.fi, tfn 050-433 24 06 eller carina.storhannus@yrkesakademin.fi, tfn 044-750 32 32

MENESTYS TULEE NIILLE, JOTKA USKALTAVAT UUDISTUA.



OLE VIISAS JA REAGOI NOPEASTI, jotta yrityksesi olisi valmis tulevaisuuden haasteisiin. Pidäthän huolta henkilökunnastasi. Meiltä saat lakisääteisten eläkevakuutusten lisäksi monipuoliset ja helppokäyttöiset sähköiset työkalut paremman arjen ja toimivan työkykyjohtamisen tueksi. **TUTUSTU VARMAAN: MIKSI.VARMA.FI**

VARMA

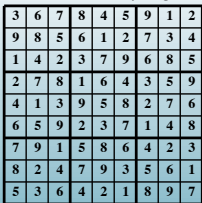
**TYÖ & ELÄKE
MIKSI.VARMA.FI**

**Ilmoita
Annonsera**
mega.ilmoitukset.com

♥ Parit etsivät

Support på svenska
Ring 0400-607818 varje dag 9-21
E-post fi.support@movika.fi

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



Sudoku



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

destination Vaasa

Näyttelyt / Utställningar

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

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

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

GALLERIA WASABORG
Georges Beround & Margareta Träsk 4.8 – 16.8.2014
Kädentaitajien puoti
Vaasanpuistikko 14 Avoinnä: ma - pe 10 - 18, la 10 - 15

KUNTSIN MODERNIN TAITEEN MUSEO
Esko Tirronen – Ikuisesti muistoissa 10.5 – 28.9.2014
Sisäsätama PL3 65100 Vaasa
p. (0)6 325 3920 Avoinnä: 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
Avoinnä 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
Avoinnä: ke - pe 13 - 17, la 10.30 - 14

ATELJE TORNI
Olavi A. Tiala 29.7 – 17.8.2014
Pitkäkatu 66
Puh: 050-3690910
Avoinnä: 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
Avoinnä: 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
Avoinnä ma – pe 10-17, la 10-15

VAASAN MERIMUSEO
Alueen merenkulun historiaa 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
Avoinnä 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
Avoinnä 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
Hovrättsplanaden 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
Vasaessplanaden 14 Öppet: må - fre 10 - 18, lö 10 - 15

BLACK WALL GALLERY
Tuija Arina Sundelin 2.8 – 24.8.2014
Kasern 13
Korsholmsessplanaden 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
Frihetskägen 27
Öppet må 13 - 18, ti-fre 12.30 - 17.
Inträde 4/2 €

Veckans förslag - Viikon ehdotus

mega thoughts

FINLANDS “CERN”

SUOMEN “CERN”

NEW VASA

400 researchers:
+ 3 milliards €
+ 10.000 visitors
+ 1000 companies

MALAX

VASA

LAIHIA

KORSHOLM

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. Christina Mattsson, Vasa



1. Emma Backlund, Vasa



3. Monica Björk, Jakobstad



7. Pauliina Rotola-Pukkila, Kauhajoki



2. Ella Back, Larsmo



4. Sandra Rannanpää, Korsholm



8. Sarah Karjalainen, Korsholm



9. Tuula Takala, 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 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)

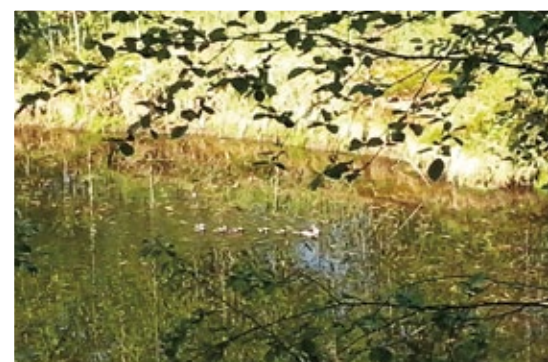
Kampens tema:

I skogen – deadline 5.10.2014.
vinnaren publiceras vecka 41

Följande tema: Föreslå tema,
mega@upc.fi



5. Sari Nordlund, Kimo



10. Kostja Sanenko