



WASA FUTURE FESTIVAL 2023

SID.8-9



SINGER®



JUKI®

BERNINA®

brother



Husqvarna



VIKING®

Myynti ja huolto
Försäljning och service

HALONEN ✓

Tammipiha-Ekgården

045 6566 659

www.halonen.com

HAMMAS-
PROTEESISErikoishammas-
teknikolta

- uudet kokoproteesit
- ottivisys ja korjaus jopa odotassa!
- hammasproteesien tarkastus ilmaiseksi!
- takuuutyö

Solt ja varaa aikasi!

VAASA 312 1233
Kaupppapistikko 20BLAIHIA 477 0744
Kauppatie 5MAALAHTI 347 8080
Köpingsvägen

Take your Startup to Space

Read more:

A!
Aalto-yliopistoVaasan yliopisto
UNIVERSITY OF VAASA

Kvarken Space Center

Vaasan yliopisto tarjoaa Euroopan avaruusjärjestön yrityshautomopalveluja

Vaasan yliopisto on solminut yhteistyösopimuksen Aalto-yliopiston Startup Centerin kanssa, joka toteuttaa Euroopan avaruusjärjestö ESA:n yrityshautomopalveluja Suomessa. Nyt ESA BIC Finlandin palveluja on tarjolla myös Vaasassa.

ESA BIC -yrityshautojen tavoitteena on innostaa etenkin startup-yrittäjiä avaruuteen liittyvien liikeideoiden kaupallistamisessa. Samalla ne tarjoavat teknistä asiantuntemusta ja tukea liiketoiminnan kehittämiseen, jotta yritysideat pystyvät muuttamaan elinkelpoisiksi ja menestyviksi yrityksiksi. ESA:n yrityshautomot antavat hautomoonaan valituille yrityjille ja startup-yrityksille siemenrahoitusta ja tarvittaessa myös alkuvaiheen toimitilat.

Sopimuksen mukaisesti Vaasan yliopiston ja Turun seudun kehitysyhtiön toimipisteet muodostavat yhdessä ESA BIC Finlandin länsirannikon keskuksen, ESA BIC Finlandin West Coast Hubin.

– Yhdessä pystymme tarjoamaan ESA:n hautomopalveluja Suomen läntisimmille alueille aina Varsinais-Suomesta pohjalaismaakuntaan, iloitsee Vaasan yliopiston avaruustaloushankkeita vetävä professori ja tutkimusalustan johtaja **Heidi Kuusniemi**.

Kuusniemi toivoo uuteen avaruustalouteen tähtäävien yritysten löytävän tiensä Euroopan avaruusjärjestön hautomotoiminnan piiriin, sillä rahoituksen lisäksi sitä kautta pystyy kasvattamaan yhteistyökumppaniverkostoja ja saamaan suoria yhteyksiä ESA:n tutkimusinfraan ja -ohjelmiin. Näistä kontakteista on ollut todella paljon hyötyä monille hautomo-ohjelmaan osallistuneille yrityksille.

Uusi yrityshautomoto vahvistaa Vaasan yliopiston ja koko alueen innovaatio- ja yritysystoimintaa.

– Uuden hautomon kautta voimme hyödyntää yliopiston avaruustalouden huippusaamista uusien yritysten perustamiseksi sekä lisätä tutkimuksemme ja opetuksenne vaikuttavuutta. ESA BIC -hautomoto hyödyntää ja kehittää Vaasan yliopiston nykyisiä innovaatioiden, yrityjyden ja kaupallistamisen tukimuotoja. Samalla hautomo tukee alueemme kukoistavaa

startup-ekosysteemiä, sanoo Vaasan yliopiston innovaatiotoiminnan erityisasiantuntija **Philipp Holtkamp**.

Rahoitettavat yritykset ja startupit valitaan hautoon kaksi kertaa vuodessa järjestettävän avoimen haun kautta. Loppuliset valinnat suoritetaan kansallisissa valintataapatumissa, joissa esikarsinnasta selvinneiden yritysten ja startupien edustajat kilpailevat esittämällä myyntipuheen eli pitchin omasta ideastaan kilpailun raadille. Valittujen yritysten siemenrahoitus toteutaan yhdessä Business Finlandin kanssa.

Seuraava ESA BIC Finlandin rahoituksen hakukierros avautuu syksyllä.

Lisätietoa Vaasan yliopiston ESA BIC Finlandin toimipisteestä sekä muusta avaruuteen liittyvästä toiminnasta löytyy verkkosivulta <https://sites.uwasa.fi/vaasa-spaceavenue/>.



Wasa Future Festivalin avaruustapahtumassa vierailleen Aurora Propulsion Technologies -yrityksen hallituksen puheenjohtaja **Roope Takala** mukaan ESA:n hautoomoon hyväksyttyillä yrityksillä on hyvät mahdollisuudet päästä yhteistyöhön myös Euroopan avaruusjärjestön kanssa. Kuva: Riikka Kalmi

Enligt **Roope Takala**, styrelseordförande för Aurora Propulsion Technologies, som besökte Wasa Future Festivals rymdevenemang, har de företag som antagits till ESA:s inkubator goda möjligheter att samarbeta även med Europeiska rymdorganisationen. Bild: Riikka Kalmi

Vasa universitet erbjuder Europeiska Rymdorganisationens företagsinkubatortjänster

Vasa universitet har ingått ett samarbetsavtal med Aalto-universitetets Startup Center, som implementerar den Europeiska Rymdorganisationen ESA:s företagsinkubationstjänster i Finland. Nu finns ESA BIC Finlands tjänster även tillgängliga i Vasa.

Målet med ESA BIC-företagsinkubatorerna är att inspirera särskilt nystartade entreprenörer i kommersialiseringen av rymdrelaterade affärsidéer. Samtidigt erbjuder de teknisk expertise och stöd för affärsutveckling, så att affärsidéer kan omvandlas till livskraftiga och framgångsrika företag. ESA:s företagsinkubatorer förser entreprenörer och start-ups som valts ut till inkubatorn med startfinansiering och vid behov även affärslokaler i inledningsfasen.

I enlighet med avtalet bildar verksamhetsställen vid Vasa universitet och Åboregionens utvecklingsbolag tillsammans ESA BIC Finlands västkustnav, West Coast Hub av ESA BIC Finland.

– Tillsammans kommer vi att kunna erbjuda ESA:s inkubatortjänster till de västligaste regionerna i Finland, från Egentliga Finland till Österbottens landskap, gläds professor **Heidi Kuusniemi** åt, som är chef för forskningsplattformen

som leder rymdekoniprojekt vid Vasa universitet.

Kuusniemi hoppas att företag som siktar på en ny rymdekonomi ska hitta sin plats inom Europeiska Rymdorganisationens inkubatorverksamhet, eftersom de förutom finansiering kommer att kunna utöka sitt partnernätverk och få direkta kopplingar till ESA:s forskningsinfrastruktur och -program. Dessa kontakter har varit mycket användbara för många företag som deltagit i inkubatorprogrammet.

Den nya företagsinkubatorn stärker Vasa universitets och hela regionens innovations- och entreprenörskapsverksamhet.

– Genom den nya inkubatorn kan vi utnyttja universitetets specialkompetens inom rymdekonomi för att etablera nya företag och öka effektiviteten i vår forskning och undervisning. ESA BIC-inkubatorn utnyttjar och utvecklar Vasa universitets nuvarande stödformer för innovation, entreprenörskap och kommersialisering. Samtidigt

stödjer inkubatorn det blomstrande startup-ekosystemet i vår region, säger **Philipp Holtkamp**, specialexpert i innovation vid Vasa universitet.

Företagen och start-ups som finansieras väljs ut till inkubatorn genom en öppen ansökan som hålls två gånger om året. De slutgiltiga urvalen görs vid nationella urvalsevenemang, där representanter för företag och start-ups som klarat förkvalificeringen tävlar genom att presentera en säljpitch eller pitch om sin egen idé till tävlingen. Såddfinansieringen av de utvalda företagen genomförs tillsammans med Business Finland.

Nästa ansökningsomgång för ESA BIC Finland-finansieringen öppnas under hösten.

Mer information om ESA BIC Finlands verksamhetsställe vid Vasa universitet och andra rymdrelaterade aktiviteter finns på webbplatsen <https://sites.uwasa.fi/vaasa-spaceavenue/>.

Kvarken Space Center perustettiin KvarkenSpaceEco-projektissa. Se vahvistaa uuden avaruustalouden innovaatioekosysteemiä Merenkurkun alueella.

Merenkurkun avaruuskeskus tarjoaa tuki- ja verkostoitumismahdollisuuksia teollisuudelle, julkiselle sektorille ja tutkimukselle koko Merenkurkun alueella.

Kvarken Space Center grundades i projektet KvarkenSpaceEco. Det stärker New Space -innovationsekosystem i Kvarkenregionen.

Kvarken Space Center erbjuder stöd och nätverksmöjligheter för industrien, den offentliga sektorn och forskningen i hela Kvarkenregionen.





DUNTRAVEN I AUGUSTISOMMAREN

Den högväxta och rödflammade duntraven har begåvats med ett flertal folkliga namn. Kärt barn har som känt många namn. Förutom duntrav, som är den vanliga benämningen i Finland på denna mångåriga högört, kallas den även bland annat mjölkört, himmelsgräs, rävrumpa, rallarros och mjölke, främst då i Sverige.

Mjölkört och mjölke har duntraven fått för att man i äldre tider ansåg att korna mjölkade bättre när de betade duntrav. Och visst kan det finnas fog för de mjölkdrivande namnen. Duntraven växer gärna på näringssrik mark där tillgången på kväve är god. Kalhyggen, brandytor, övergiven åkermark, nyanlagda järnvägsbankar och vägrenar blir snabbt erövrade av duntraven. Det är framför allt den fria tillgången på kväve som får duntraven att etablera sig i täta bestånd som är rika på näringssämnen. Och ett gott bete ger bra med mjölk hos korna.

När kvävetillgången småningom minskar avtar duntraven och blir med tiden utkonkurrerad av andra växtarter. Men innan dess pryder duntraven den öppna marken med att hav av rödvioletta blomställningar. De blomrika och röda bloms-

tällningarna har gett duntraven det fina namnet rävrumpa. Rävens svans är ju för det mesta yvig i ögonen-fallande, för all del försedd med en vit svans-spets som bryter svansens rävröda färg. Nu finns det även vita exemplar



Duntravens frön är försedda med fluffiga fröpenslar som för fröna vida omkring.

av duntrav. De saknar helt enkelt den röda färgen och står vita i allt det rödflammade duntravshavet. En intressant egenskap som naturligt nog får sin beskärda del av människan nyfikenhet och uppmärksamhet. Så är det ofta med avvikelse i naturen. Det avvikande kittlar människans nyfikenhet.

Det finlandssvenska namnet duntrav då? När blomningen är över och de långsträckta frökapslarna spricker upp förvandlas rävrumpan till duntrav. Fröna är försedda med vita hårpenslar som breder ut sig som dun och som bär fröna långa vägar, ofta många frön tillsammans sammabundna av hårpenslarna. Ibland stiger hela moln av duntravsförn upp mot sensommareller hösthimlen och förs vida omkring av varma uppåtvändande vindar under soliga dagar. För duntravens frön gäller det att spridas ut över ett stort område så att åtminstone en del av fröna hittar bar mark av något slag, där fröna snabbt kan gro och etablera duntraven på nya områden.

Vägar man, och vill man, experimentera med duntraven inomhus när frökapslarna spricker upp, så är det bara att ta in en famn med duntrav och ställa dem i en torr vas mitt på köksbordet eller i vardagsrummet. Då får man en sannskyldig demonstration på duntravens frörikedom. Det är måhända inte så populärt bland hushållets andra medlemmar, men lovar man själv att städa upp efter experimentet går det väl an. Den uppståndningen är inte gjord i en handvärdning, men experimentet kommer alla att minnas för all framtid. Sällan om någonsin visar naturen sig så frikostig inomhus som under duntravens frösläppning.

I äldre tider, när människan levde ett mera naturnära liv och nyttjade naturens gåvor på ett mångsidigt sätt, användes duntravens fluffiga frösamlingar på olika sätt. Av de långa hårpenslarna eller fröhåren tillverkade man både garn och vekar till ljus. Och så stoppade man kuddar med de mjuka fröhåren. Det måtte ha åtgått väldiga mängder av duntravens hårpenslar för att fylla en enda kudde, och förmodligen en hel del tid till det



När duntravens frökapslar spricker upp gör den verkligen skäl för sitt finlandssvenska namn.



Duntraven är en viktig blommande ört för många pollinerande insekter.

täcka vadmalssläderna med ett gråvitt ludd.

Duntraven har också använts som en naturlig grönsak, som dessutom var allmänt förekommande och inte krävde några vidlyftigare utflykter vid insamlandet. De unga skotten var dåtidens sparris, både näringrika och goda. Och rostade rötter har man använt till kaffesurrogat, eller kokat, stuvat eller gratinerat efter förvällning. Dessutom har torkade rötter malts till mjöl i hushållet. Se där vilken mångsidig nyttoväxt duntraven varit – och fortfarande är. Den har ju sin näringrikedom kvar och växer på många platser. Duntraven som naturlig grönsak är inte glömd utan har återkommit till ett flertal hushåll. Den har ju sina stora fördelar, precis som andra ätliga örter i naturen. Det är bara att skördta utan några bekymmer och besvär med själva odlandet.

Duntraven har också använts i medicinskt syfte. Man har gjort hälsosamt gurglingsvatten på duntraven. Duntraven innehåller ämnen som är sammandragande, bra för irriterande slemhinnor och små sår i mun och svag.

Här slutar inte duntravens många nyttigheter. Sist men inte minst kan vi notera att torkade duntravsblad använts till te, och av färsk blommor och blad har man gjort ett välgörande te för stunden. I Ryssland går duntravste under benämningen Koporjete efter orten Koporje i Sankt Petersburgs-trakten. På 1800-talet var det ryska teet en stor exportvara, innan det konkurrerades ut av andra teer och fick nöja sig med den inhemska marknaden.

Här gömmer sig också ett lurendrejeri av stora mått. Befolningen på orten Koporje sålde mängder med te till tsarens hov. Kinesiskt te av god kvalitet skulle det vara och som importera-



Även små hyggen i skogskanter blommar snart av högvuxen duntrav.

des från Kina för vidare leverans till hovet. För att göra tehandeln extra lönsam kom man på den strålande idén att blanda torkade duntravsblad i det kinesiska teet, som även duntravsblandad

hade kvar sin goda smak. Men lurendrejeriet avslöjades så småningom, kanske av finsmakare vid tsarens hov.

Det blev räfst och rättating och dryga efterföljder för lurendrejarna. Man lurade inte tsaren och hans närmaste med falskt te utan rättsliga efterföljder. Samtidigt blev benämningen Koporjete för en tid mera okänt än välkänt. Men teet som sådant, både som rent duntravste på torkade blad och som färskt te på blommor och blad, lever vidare under ärlig flagg i Ryssland.

Här kan det vara dags att återvända till augustinaturen och all duntrav som förgyller naturen den här tiden med sin praktfulla blomning. Duntraven har utvecklat en välfungerande strategi när det gäller blomningen. På de långa blomaxen eller -vipporna börjar blomningen med de nedersta blommorna för att småningom fortsätta uppåt. När blommorna slår ut är det till en början endast pistillerna med sitt frömjöl som stickar fram ur blommorna. Senare, när pistillerna börjar vissna bort, skjuter även de honliga märkena fram. Den här tvåstegsblomningen förhindrar självpollination, som för många växter är ett dåligt alternativ och som brukar ge få och mindre livsdugliga frön.

När man är ute och beundrar blommande duntrav, och kanske även försöker fånga det flammande röda blomhavet på bild eller en videosnutt, lägger man snart märke till att en hel del insekter besöker blommorna. Duntraven är en viktig leverantör av pollen och nektar för de pollinerande insekterna. Man kan vara säker på att många humlor deltar i denna sensommarsfest. Humlorna är systematiska i sitt blomsterjobb. De börjar ofta från de nedersta blommorna som är fullt utslagna för att fortsätta uppåt så långt utslagna blommor räcker. Sedan flyttar de över till en ny planta och för över pollenen från den tidigare plantan med den välkomna korspollinationen som följd.

Bland alla pollinerande insekter är humlorna de bästa – även bättre än tambina – för de går systematiskt till väga när de besöker blommande träd, buskar och örter, och de besöker ett stort antal blommor under en flygtur. Därtill är humlor aktiva också när vädret är kyligt och andra insekter inte flyger. I ett landskap där det finns gott om blommande duntrav under sensommaren har humlorna och de andra pollinerarna det bra. Också för tambiet är blommande duntrav en stor tillgång och räknas till de rikligt givande honungsväxterna. Vi kan gott skåla i Koporjete för duntraven av flera goda skäl, och dessutom smaksätta teet med en tesked duntravshonung.

TEXT OCH FOTO: HANS HÄSTBACKA

TUREVAISUUS RIIPPUU INNOVAATIOISTA: WFF NÄYTTELYTILASSA ESITELTIIN OSAAMISTA

Wasa Future Festival - tapahtuman yhteydessä järjestettiin nyt toista kertaa myös erillinen teknologia- ja innovaationäyttely.

Sen tavoitteena oli tarjota kevyempi ja konkreettisempi tapa tutustua siihen, millaisia innovaatioita lähellämme tehdään ja miten ne vaikuttavat tulevaisuuteemme. Viikon ajan Bock'sin alueella avoinna olleen WFF Exhibition Hallin tarjonta koostui reilusta kymmenestä eri näytteilleasettajasta ja esityksestä. Yleisökäyntejä kertyi alkuvuikon helteestä ja sitä seuranneista myrskytuulista huolimatta mukava määrä. Toki, enemmänkin vierailijoita olisi mukaan mahtunut (toim.huom).

"ONKO TÄÄLLÄ VAASASSA TODELLAKIN KAIKKEA TÄÄ?"

Reaktiot näytelyn sisältöihin olivat lähes poikkeuksetta positiivisia. Moni ensi kertaa Vaasassa vieraillut sai kerralla melkoisen tietoisuuden siitä, miten laaja teknologoiden, tutkimuksen ja innovatiivisten yritysten joukko täältä löytyy. Ahaa-elämyksen saattoi kokea myös jokunen paikallinen!

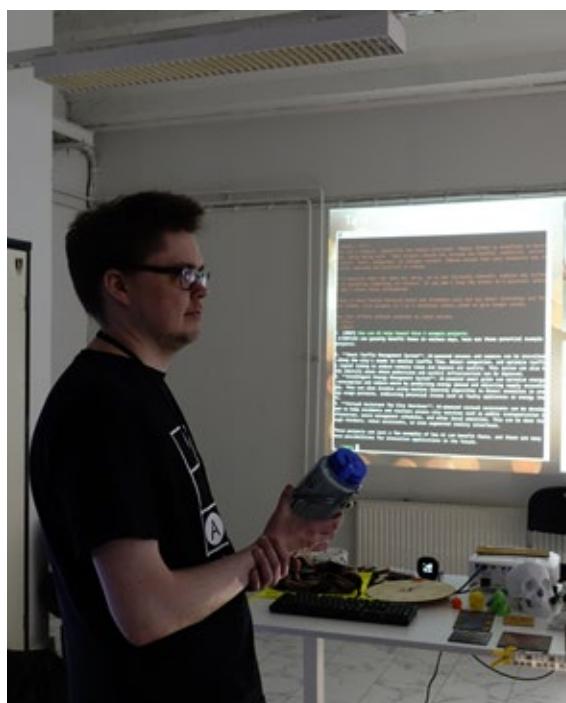
Näytteilytilassa olivat esillä mm. Kurikan kaupunki ja GTK, ABB, VAMK, Wärtsilä, Hitachi, Upcode, Done Robotics, Åbo Akademi. Hienoja harrastajien kehittelemiä innovaatiota toi esille Vaasa Hacklab. Meteoria oli paikalla Pop-up näytteylään, ja lupaavia innovaatioita start-up kentältä mm. Health4Travel, Holobionter, ART Card. Edellisvuoden tapaan esillä oli myös tekoälytaidetta (Futural 2.0) sekä tulevaisuustutkija Risto Linturin työelämän muutosta tekoälyn aikana käsitlevää videoessee.

SYVEMPI MERKITYS

Näytteilytilassa kävijöitä kehotettiin pohtimaan, miten monipuoliset innovaatiot robottiyhteistyöstä, yhteisön rakentamisesta, terveydenhuollossa, kestävästä kehityksestä, geologisesta tutkimuksesta ja taiteellisesta ilmaisusta yhdistävät yhteiskuntaa ja parantavat sitä?

Tulevaisuudessa teknologia ei ole vain väline, vaan kiinteä osa jokapäiväistä elämäämme, kulttuuriamme ja hyvinvointiamme. Kun tutkimme näitä innovaatioita, meidän on pohdittava niiden yhteistä vaikutusta, ymmärrettävä niiden muutospotentiaali ja omaksuttava ne nopeasti kehittyvän maailman kansalaisina.

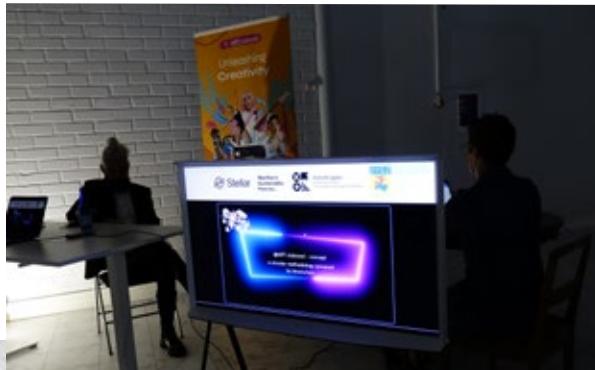
Varsin konkreettisen esimerkin erään innovation yhteiskunnallisesta merkityksestä oli Wasa Future Festivalissa tunnuskirjoin palkitun Wärtsilän työryhmän saavutus- uusi W25LnG. Tapahtuman pääsuunnittelija Sture Udd laski yhden huiputeknologiaa edustavan moottorin tuottavan "elinaikanaan"



yhteensä jopa 30 miljardin euron tulot. Laskelman tarkoituksesta oli osoittaa, että innovaatioilla on merkittävä vaiketus yhteiskuntamme hyvinvoinnin rahoittamiseen.

THE FUTURE DEPENDS ON INNOVATIONS: WFF EXHIBITION SPACE SHOWCASED EXPERTISE

As part of the Wasa Future Festival event, a separate technology and innovation exhibition was organized. Its goal was to offer a maybe a bit lighter and more tangible way to explore the kind of innovations made around us and how they impact our future. The WFF Exhibition Hall, which was open the whole week in the Bock's area, consisted of over ten different exhibitors and presentations. A nice number of audience visits were collected despite the early week's heat and the subsequent stormy winds. Of course, even more visitors could have been accommodated (editor's note).



"IS ALL OF THIS REALLY IN VAASA?"

Reactions to the exhibition's content were almost unanimously positive. Many visiting Vaasa for the first time got a significant amount of information about the broad range of technologies, research, and innovative companies found here. Some locals might have even had an 'Aha' moment!

On display in the exhibition space were, among others, the City of Kurikka and GTK, ABB, VAMK, Wärtsilä, Hitachi, Upcode, Done Robotics, Åbo Akademi. Wonderful innovations developed by hobbyists were presented by Vaasa Hacklab. Meteoria was present with their Pop-up exhibition, and promising innovations from the start-up field included Health4Travel, Holobionter, ART Card. As in the previous year, there was also AI art (Futural 2.0) and a video essay by future researcher Risto Linturi about the change in the world of work during the AI era.

DEEPER MEANING

Visitors to the exhibition space were encouraged to consider how diverse innovations from robot collaboration, community building, healthcare, sustainable development, geological research, and artistic expression combine into society and improve it?

In the future, technology will not just be a tool, but an integral part of our daily lives, our culture, and our well-being. When we examine these innovations, we must reflect on their collective impact, understand their potential for change, and adopt them as citizens of a rapidly developing world.

A very concrete example of the societal significance of an innovation was the achievement of the Wärtsilä team awarded with a certificate of honor at the Wasa Future Festival - the new W25LnG. The event's main designer, Sture Udd, calculated that one high-tech engine would produce a total income of up to 30 billion euros "in its lifetime." The calculation was intended to demonstrate that innovations have a significant impact on financing our society's well-being."



28.8 MÅNDAG/MAANANTAI:

Bryggeriets köttbullar med gräddsås och klyftpotatis L
Panimon lihapullat kermastikkeella ja lohkoperunaa L
Laxfärsbiffar med hollandaisesås och klyftpotatis L,G
Lohimurekepihvit hollandasekastikkeella ja lohkoperunaa L,G
Morotsbiffar med gurkmajonnäs och klyftpotatis L,G
Porkkanapihvit kurkkumajoneesilla ja lohkoperunat L,G
Bock's lunchburger och lantpommes L
Bock's lounasburgeri ja malaitsranskalaiset L

29.8 TISDAG/TIISTAI:

Husets pyttipanna och äggröra L,G
Talon pyttipannua ja munakkelia L,G
Torsk ryggfilé med Mancegosås och sommarrötter L,G
Turskan selkäfileit L Mancegokastikkeella ja kesäperunaa L,G
Morotsbiffar med gurkmajonnäs och klyftpotatis L,G
Porkkanapihvit kurkkumajoneesilla ja lohkoperunat L,G
Bock's lunchburger och lantpommes L
Bock's lounasburgeri ja malaitsranskalaiset

30.8 ONSDAG/KESKIVIIKKO:

Bolognesesås med parmesan och stekt potatis L,G
Bologneseakaatiketta ja parmesaan sekä pahdetta perunaa L,G
Kyckling med gräddig skogssvampssås och stekt potatis L,G
Kananpoikaa kermaisella metsäsiensikastikkeella ja pahdetta perunaa L,G
Morotsbiffar med gurkmajonnäs och klyftpotatis L,G
Porkkanapihvit kurkkumajoneesilla ja lohkoperunat L,G
Bock's lunchburger och lantpommes L
Bock's lounasburgeri ja malaitsranskalaiset L

31.8 TORSDAG/TORSTAI:

Oxstroganoff och potatismos L,G
Härkästroganoff ja peruna-muusia L,G
Kolja ryggfilé med gräddig citronsås och potatismos L,G
Koljaseläkkeitä kermaisella sitruskastikkeella ja peruna-muusia L,G
Morotsbiffar med gurkmajonnäs och klyftpotatis L,G
Porkkanapihvit kurkkumajoneesilla ja lohkoperunat L,G
Bock's lunchburger och lantpommes L
Bock's lounasburgeri ja malaitsranskalaiset L
Plättar med sylt och vispgrädde L
Ohukaisia hillolla ja kerma-vahtoa L

1.9 FREDAG/PERJANTAI:

Gris stekfilé med kryddad smörsås och krossad potatis L,G
Porsaan paahtofilettä mauste-voikastikkeella ja krossattua perunaa L,G
Rödabborre med hummersås och krossad potatis L,G
Haudutettua puna-ahventaa ja hummerikastiketta sekä kros-sattua perunaa L,G
Morotsbiffar med gurkmajonnäs och klyftpotatis L,G
Porkkanapihvit kurkkumajoneesilla ja lohkoperunat L,G
Bock's lunchburger och lantpommes L
Bock's lounasburgeri ja malaitsranskalaiset L
Bock's lounasburgeri ja malaitsranskalaiset L

4.9 MÅNDAG/MAANANTAI:

Chili con Carne härästä, Smetanaa ja riisiä L,G
Chili con Carne på oxe med smetana och ris L,G
Kermaninen kylmäsavulohi-kuusaus L,G
Gräddig kallrött laxfrestelse L,G
Oumphia bbq-kastikkeessa ja riisiä M,G
Oumph med bbq-sås och ris M,G
Bock's lounasburger ja malaitsranskalaiset L
Bock's lunchburger med lantpommes L

5.9 TISDAG/TIISTAI:

Kananpojan paistileikkeitä ja kermista metsäsiensikastiketta sekä krossattua perunaa L,G
Strimlad kyckling med gräddig skogssvampsås och krossad potatis L,G
Kuhapöryköitä ja valkoviini-voikastiketta sekä krossattua perunaa L,G
Gösbullar med vittvins-smörsås och krossad potatis L,G
Oumphia bbq-kastikkeessa ja riisiä M,G
Oumph med bbq-sås och ris M,G
Bock's lounasburger ja malaitsranskalaiset L
Bock's lunchburger med lantpommes L

6.9 ONSDAG/KESKIVIIKKO:

Pitkäänhaudutettua häränpais-tia ja tummaa valkosipulikasti-ketta sekä viipaleperunaa L,G
Långkokt oxstek med mörk vitloksås och skivad potatis L,G
Turskaseläkettä ja hollandaise-kaatiketta sekä viipaleperunaa L,G
Ryggfilé av torsk med hollan-daisesås och skivad potatis L,G
Oumphia bbq-kastikkeessa ja riisiä M,G
Oumph med bbq-sås och ris M,G
Bock's lounasburger ja malaitsranskalaiset L
Bock's lunchburger med lantpommes L
Ohukaisia, hiltoa ja kerma-vahtoa L
Plättar med sylt och vispgrädde L

7.8 TORSDAG/TORSTAI:

Juustokuorruettua uuni-makkaraa, suolakurkkuja ja perunamuusia L,G
Ostgratinerad ugnskorv med saltgurka och potatismos L,G
Lohimurekettä ja tomaatti-timjamikastiketta sekä peruna-muusia L,G
Laxfärslimpa med tomat-tim-jansås och potatismos L,G
Oumphia bbq-kastikkeessa ja riisiä M,G
Oumph med bbq-sås och ris M,G
Bock's lounasburger ja malaitsranskalaiset L
Bock's lunchburger med lantpommes L
Ohukaisia, hiltoa ja kerma-vahtoa L
Plättar med sylt och vispgrädde L

8.9 FREDAG/PERJANTAI:

Paneroitu porsaanleike pippurikastikkeella ja purjo-perunapaistosta L
Panerad grisschnitzel med pepparsås och stekt potatis & purjolök L
Haukimurekepihvi tartar kastikkeella ja purjo-peruna-paistosta L,G
Gäddfärsbiffar med tartarsås och stekt potatis & purjolök L,G
Oumphia bbq-kastikkeessa ja riisiä M,G
Oumph med bbq-sås och ris M,G
Bock's lounasburger ja malaitsranskalaiset L
Bock's lunchburger med lantpommes L
Ohukaisia, hiltoa ja kerma-vahtoa L
Plättar med sylt och vispgrädde L

LUNCH / LOUNAS 12,70 €, LAPSET/BARN (4-12 V 6€)[0-4V 0€] SIS. JÄÄTELÖ/GLASS

BOCK' LOUNASBURGER BEEF/VEGE & YRTTILOHKOPERUNAT 14,50€/

BOCK' S LUNCHBURGARE NÖTKÖTT/VEGETRARISK & ÖRTKLYFTPOTATIS 14,50 €

LUNCHEN INKLUDERAR EN VARIERAD SALLADBUFFÉ & VARM HUVUDRÄTT OCH WASA KAFFE/TE, KEX LOUNAS SISÄLTÄÄ MONIPUOLISEN SALAATTIBUFFETIN & LÄMPIMÄN PÄÄRUUAN JA WASAKAHVI/TEE, KEKSEJÄ



YLEISÖMÄÄRÄT:

WFF TEEMASESSIOT VETI 25 ERI TAPÄHTU-MASSA 2400 OSALLISTUJAA (PIENIMMÄSSÄ 15 JA SUURIMMASSA 300). LISÄKSI 400 KULTTUURITAPÄHTUMISSA. NYT JO STREAMA-UKSISSA ON-LINE MUKANA ERILLISIÄ 2850 JA VUODEN AIKANA TULEE KOKEMUKSESTA SA-MAN VERRAN LISÄÄ. LISÄKSI YLI 4000 TULEE SEURAAMAAN WIC SCIENCE CHANNEL PRE-SENTAATIOITA. VOIDAAN HYVIN SANOA ETTÄ VAIKUTTAVUUS YLTÄÄ HYVINKIN YLI 10.000 SUORAAN JA TOiset 10.000 EPÄSUORASTI.



WASA FUTURE FESTIVAL 2023



SEUDUN KEHITYKSEEN VAHVASTI VAIKUTTAVAT WFF TOIMET 2024:

- FIXED LINK TOTEUTUKSENNE
- CULTURE 3.0 (UUSI YRITYSKULTTUURI, TYÖKULTTUURI, URHEILUKULTTUURI, OPPIMIS- JA TERVEYSKULTTUURI – EI LISÄÄ OOPPERAA), KVARKEN EDELLÄKÄVİJÄ EUROOPASSA
- BUSINESSDRIVEN R&D WITH IMPACT
- MODERN EXPORT INDUSTRY POLICY (MYÖS TUONNIN KORVAAMINEN TÄSSÄ TÄRKEÄÄ!)
- SUORAAN KASVAVILLE MAAILMANMARKKINOILLE ALUEELTA: AASIA, AFRIKKA, LATAM
- KVARKEN POLITICS KAIKILLA ALUEILLA
- AIVOT SEUDULLE, UUSI KAUPUNKIKULTTUURI
- METSÄSTÄ AIVAN UUSI TULEVAISUUS NUORILLE KOKO POHJANMAALLA
- ENERGYSAMPO, ENERGIAJÄRJESTELMÄT KUNTOON JA MARKKINOILLE
- OPETUS- JA TERVEYSKULTTUURI UUDISTETAAN. DATA, INNOHUB JA LIVING LABS KÄYTTÖÖN
- UUSI TALOUSAJATTELU : REAALITOUS EDELLÄ JA SEN OSAAMINEN (MM TEKNOLOGIAN OSAAMINEN JA YMMÄRTÄMINEN PÄÄTTÄJÄTASOLLA, ESIMERKKINÄ TEOLLISTEN INNOVATIOIDEN MERKITYS)
- UUSI POLIITTINEN KULTTUURI: SUBSTANSSSI JA HYVÄT TYYPIT KESKIÖÖN



CHILLI – THE VIBRANT SPICE

Back from the summer break and now on to the next spice level. The most vibrant, bright red, showstopper spice is the chilli, a must have in the Indian cooking. Apart from adding flavour to our dishes, they also have medicinal properties and consuming them in the right amounts is the way to enjoy them.

Chillies are used in our cooking in several ways: adding heat, tempering, in marinades and for pickling. Some of the varieties of chillies like Kashmiri or Byadgi are used predominantly for its colour as they are milder in its flavour. They are used either, as whole, or in a powdered form. I am still a learner in terms of understanding these chilli powders and the use of them. Sometimes I have mixed the two varieties, the spicier and the milder version and tried to get the best of them. There are many different varieties of chillies and, of course, the spiciest of the variety is Bhut Jolokia, the ghost pepper.

Then again, "Appearances are often deceiving," rightly said by Aesop - The Ramiro Red chilli, the one I found here, a fiery red colour. One would expect it to

be really hot, but it turns out to be very mild & flavourful, when chopped into small pieces and blended in well with a spiced chickpea flour. This is how we enjoy it with our chapati- Indian flat bread.

We used the fresh green chilli in the tadka i.e., tempering and then use chilli powder if more heat and spice is needed later in the cooking. Another way of using (red) Indian chilli powder or dried red chilli is to use in the second tempering where in its flavours are extracted and it adds colour, aroma to the prepared dish.

The ripened chillies are usually sun dried and then ground to make the chilli powder. Now one wonders why we add green chillies or red chilli powder and how exactly we use it. Green chillies are usually added in the first tempering, after the mustard seeds and turmeric, so the spiciness is incorporated in the oil before adding the chopped vegetables and transferring the heat to them. Usually, chilli powder is added later after sautéing the vegetable or lentils. At times

both are added, depending on how spicy or hot one wants, or for the looks along with the flavours. In the second tempering, dried red chilli or powdered chilli is added to the finished dish, thereby adding an appetising look and flavour, further enhancing the dish.

Sometimes we mix and match different spices



Spice mix - red chilies, coriander seeds, sesame seeds, split black lentils



Kashmiri chilli



Byadagi chilli



Eggplant and fenugreek vegetable with chapati (Indian flat bread), dal

when making different kinds of vegetables or lentils. First, we dry roast the spices and then grind them, this spice mix is then added to the vegetable in the last stage of cooking. This spice mix is a game changer in terms of taste and so different from when individual spices are added separately. For example, for the eggplant & fenugreek vegetable a spice mix is made with roasted and ground dry red chilli, coriander seeds, sesame seeds, split black lentils.

In the oil add mustard seeds, turmeric, when they splutter add in chopped onions, ginger, garlic and once they are cooked add in cubed eggplant, fenugreek leaves, tomatoes, sauté it and then add water and cover and cook for some time and then add the prepared spice mix and salt. Later, once the eggplant is cooked add lime juice or dried mango powder. Garnished with chopped coriander, the dish is ready to be served.

"Eating spicy food releases "feel good" endorphins, making it one of the reasons why people enjoy it so much." – Anonymous. Now it rings a bell, doesn't it?



SEEMA GANOO
ENGINEER BY EDUCATION,
PASSIONATE PHOTOGRAPHER &
FOOD ENTHUSIAST FROM INDIA,
LIVING IN VAASA, AND IS HAPPY
TO CONTRIBUTE TO THIS COLUMN
WHICH COMBINES HER LOVE FOR
FOOD & PHOTOGRAPHY.

Bock's®

VILLAGE SHOP

OSTA PAIKALLISTA HUVILAKAUDEN
PÄÄTTÄJÄISIIN!
KÖP LOKALT TILLVERKAT TILL
VILLAAVSLUTNINGEN!

VUORUSLUOMA HIGHLAND

METWURSTI / METWURST
LEIKKAAMATON TAI VIIPAALEINA
OSKUREN ELLER SKIVAD



MH MAILLE

AURINKOLASIKOTELOJA/ SOLGLASÖGONFODRAL

38 €



KAIKKI KOTIKOKKAILUUN BOCK'S KYLÄKAUPASTA! / ALLT ÅT
HEMMAKOCKEN FRÅN BOCK'S BYABUTIK!
KAIKKI LÄHIUTUOTETTU! / ALLT NÄRPRODUCERAT!
#SUPPORTYOURLOCAL

AVOINNA TI-LA 12-18/ ÖPPET TI-LÖ 12-18

YHTEYSTIEDOT / KONTAKTUPPGIFTER:
IRA.MIKKONEN@BCV.FI, 050-5053507

BOCK'S CORNER BREWERY

TASTING BOX

SISÄLTÄÄ 12 KPL BOCK'S OLUTJUOMIA
INNEHÄLLER 12 ST BOCK'S ÖLDRYCKER

38,70 €



OLHA FILONOVA

KAUNIITA NAHKALAUKKUJA /
VACKRA LÄDERVÄSKOR

45 €



digitalbum



• Raija Mattsson. "Så på Kvarken 3.8.23."



• Krister Grankull, Vaasa. "Blå vägen, Sininen tie 23.7.23, Vaasa."



• Esa Rönkä, Vaasa. "Voikukan jälkeen höytyväpallo."



• Matti Hietala, Vaasa. "32 astetta c 7.8.2023 uimarannalla varjossa klo 16, Lohtaja."

Julkaisemme viikoittain lukijoiden kuvia digitalbumissa. Voit osallistua sähköpostitse, lähetämällä kuvasi sekä nimesi osoitteeseen mega@upc.fi

Vi publicerar varenda vecka våra läsares bilder i digitalbumet. Du kan delta via e-post. Skicka in bilden till mega@upc.fi med namn och ort.



• Cristina Mattsson, Vasa. "Smulterön."



• Boris Berts, Värax. "Efter regn kommer sol. 23.7.2023."



• Christian Nyblund, Vasa. "Nästa som att vara ute på landet. Bilden är tagen 09.08 i Metviken på Brändö sidan här i Vasa."



• Tuula Taskinen, Vaasa. "Tiklaspuisto."



• Heikki Hongisto, Vaasa. "Suomen sumea."



• Kristina Granholm. "Ekorre och hackspett på besök i Fälisbädden."



• Carola Seittu. "Livet när det är som bäst. Elämää parhaimmillaan. Bilden är tagen i Gerby skärgård den 21. juni."



• Marianne Gråbbil-Hakkola. "Pilvinen iltapäivä/mulen eftermiddag."



• Kari kaihovirta, Vaasa. "Kaunis kukkaloisto, tiklaspuisto 15.6.023."

• Leena Minkkinen. "Tupla vartiointi!"

Toimitus / Ilmoitukset / Redaktion / Annonser:

Dzina Maiseichyk, 050 452 7007, mega@upc.fi - www.megamedia.fi

Avustajat / Medarbetare: Juha Rantala, Hans Hästbacka

Luo kampanjan – myös mobiiliisti. Kampanjlösningar – även mobila.

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

Mediamynti / Mediaförsäljning: mega@upc.fi

Mediakortti / Mediakort: www.megamedia.fi

Kustannus / Utgivare:

UPC
media
COMMUNICATION CENTER

Paino / Tryck:

UPC
print
COMMUNICATION CENTER



observateur



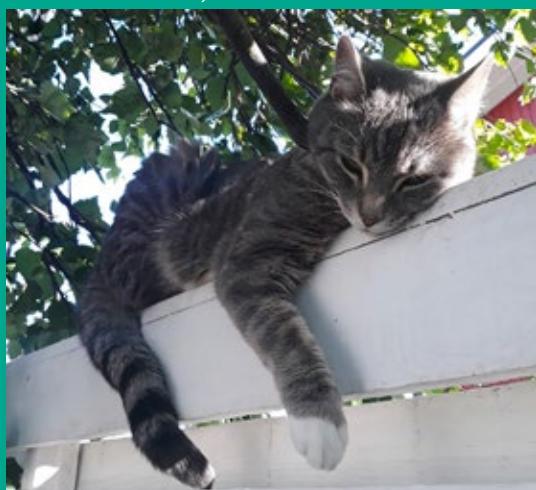
"Flygfärdig."
Ann-Christin Källros, Pörtom.



"Värien Sinfonia"
Leena Rönkä.



"Ett gammalt elskåp har fått en ny "fasad".
Gustavsborg i Vasa." Christian Nylund, Vasa.



"Grammens katt somnade på staketet."
Marianne Jakobsson, Karperö.



"Reikiä taivaalla." Markus Korpi. Raippaluoto.



"Oma maa mansikka, muu maa mustikkal!"
Anna-Marja Pensas, Helsingby.



"Erikoisen metsätähti, ruskeat lehdet."
Tuula Åstrand, Mustasaari.



"Poutapilviä hiekkarannan yllä, 9.8.2023, Lohtaja." Matti Hietala.



"Myrslott." Tua Nordqvist

Ota kuva ja kommentoi lyhyesti – max noin 100 merkkiä – tapahtuma, treffiä, luontokokemusta, rakennelmaa, ilmiötä, rakennusta, esinettä, tosiasiaa, - jotain jolla kuva voi saada osallisuutta aikaan. "Blog-gaa" ja kehitä Pohjanmaata!

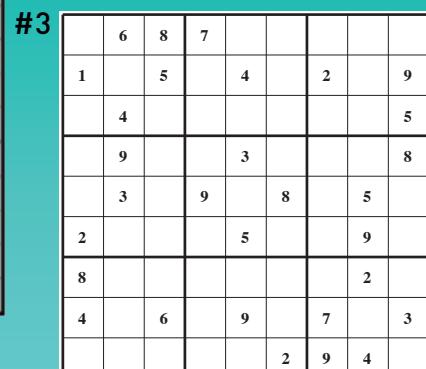
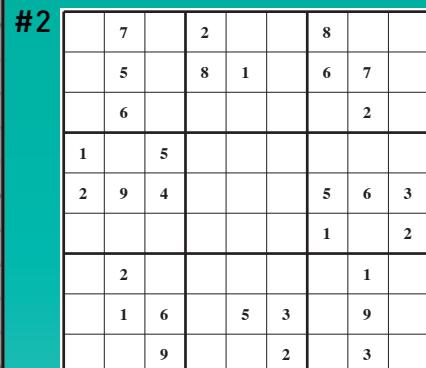
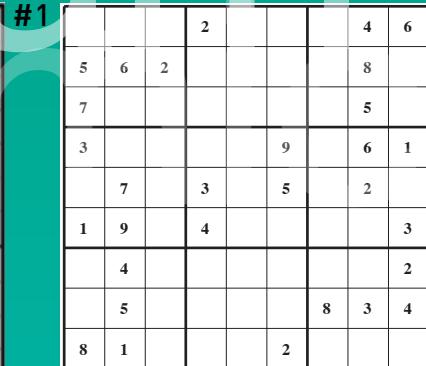
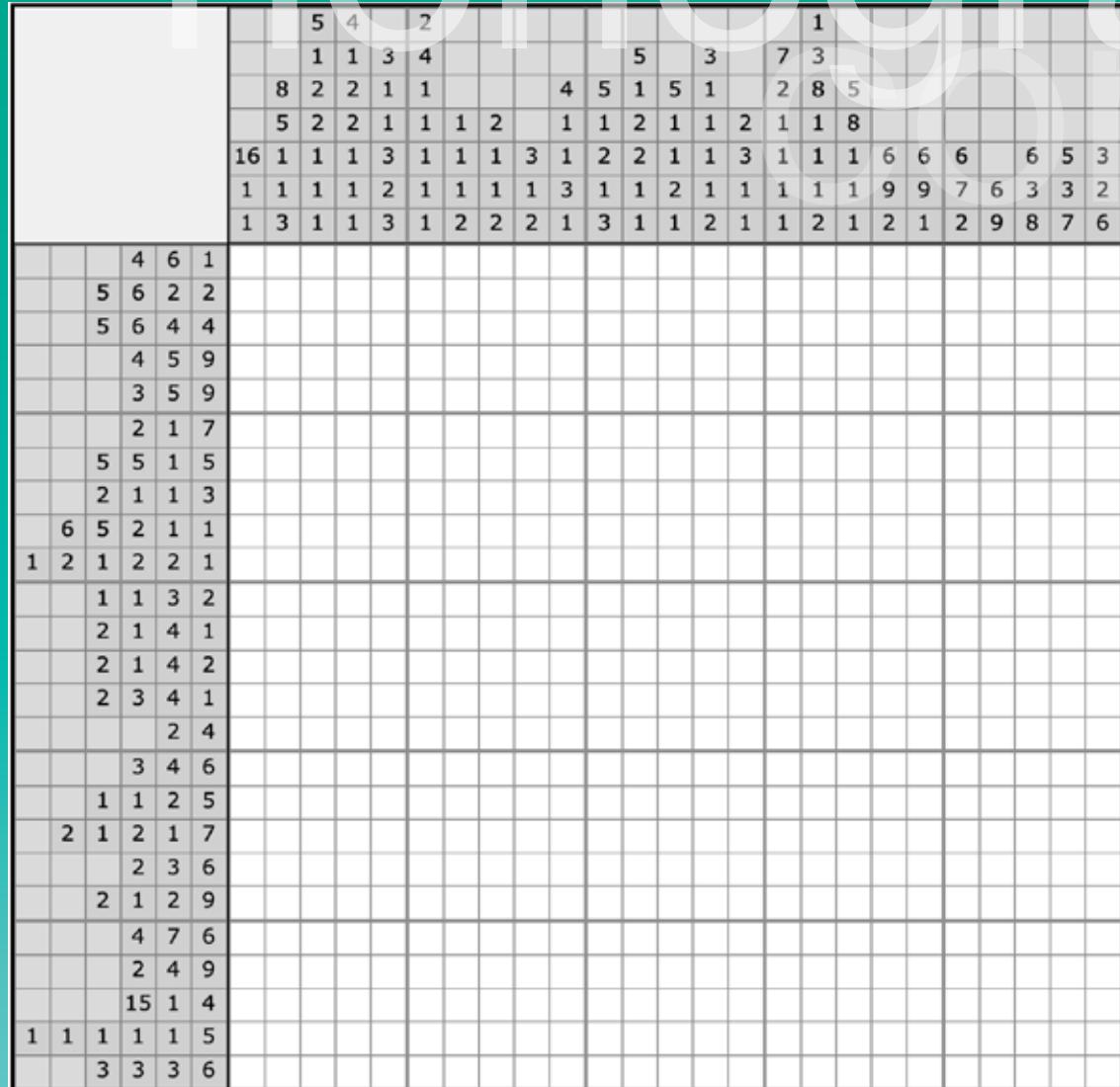
Lähetä kuva ja teksti sähköpostitse osoitteeseen mega@upc.fi, merkitse aiheeksi "Observateur". Jokaista julkaistua kuvaa kohden, kerääntyy 1 piste joka vastaa 1 euroa.

Kun on kerännyt 10 pistettä, saa to euroon arvoisen lahjakortin Bocks'in kyläkauppaan.

sudoku nonogram

JAPANSKT BILDKRYSS JAPANILAINEN RISTIKKO

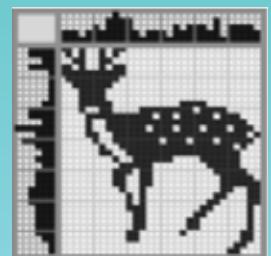
SUDOKU



ZITZ



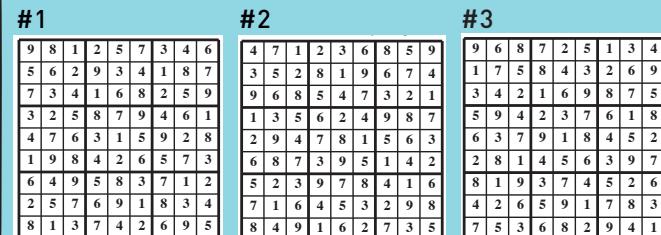
NONOGRAM RATKAISU / LÖSNING



BAZI & MAZI



RATKAISU / LÖSNING



Bock's

BOCK'S OKTOBERFEST



20-23.9

* oktoberfest food * live music *

* oktoberfest beer in original bavarian mugs *

* brezeln * oktoberfest lunch *

reserve at: +358 50 37777000

anne.suomalainen@bockscornerbrewery.com