

SUPERMEDIA

PRINT AND MOBILE

UPC print
COMMUNICATION CENTER

Gerbyntie 18, 65230 Vaasa
Tel/Puh +358 6 321 8000

oma oikeus

Asumisoikeuskoti on
helpompi

Oy Vaasan Asumisoikeus
Vasa Bostadsrätt Ab

>> www.vaasanasumisoikeus.com

Uusi osoite:
Koulukatu 19, VAASA
puh. (06) 325 4432

ISOJA
ja
pieniä
vuokra-asuntoja

Kiinteistö Oy / Fastighets Ab
Pikipruukki

Uusi osoite:
Koulukatu 19, VAASA
puh. (06) 325 4432

>> www.pikipruukki.com

TAKKAKASETIT
MYÖS MITTILAUSTYÖNÄ AVOTAKKAASI.

LämpöPiste
Liisantie 1, 65610 SEPÄNKYLÄ
puh 06 417 7455
Ark. 9-17 www.lampopiste.fi

ERBJUDANDE KAMPAJ!
Tarjous kampanja!
till 30.9 asti

Fuji Electric

FUJI 9. **1.290 €** (norm. ovt. 1690,-)
(färdigt monterad / asennettuna)

FUJI 12. **1.390 €** (norm. ovt. 1790,-)
(färdigt monterad / asennettuna)

Climatherm
Tel. 040-900 3458
Suomeksi: 050-535 3143
www.climatherm.fi

ALE ALE ALE ALE ALE ALE ALE

Talo täynnä löytöjä, tule tutustumaan ja ihastu!

Naisten paksut sukkikset / tjocka damstrumpor, laadukkaat, eri kuoseja, värejä 3€

Alkaali paristo / batterier Camelion 1.5V koot AA ja AAA 4kpl paketti 1,50€

Wildstep Duudson kengät "Reino" huopatosut / filtsandaler päakkalokuvio, jussikuvio 14€

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

JÄTTITAVARATALO
TOLKIN KAUPPAHALI
Isokyrö

Tarjoukset voimassa 26.9.2014 saakka niin kauan, kuin tarjouserää riittää

2014 • VIIKKO VECKA 38 // SEUDUN KEHITTÄJÄ // REGIONENS UTVECKLARE

mera

PERUSSUOMALAISTA LINJAA VAALIMASSA – Ville Jussila

3

Vaasan Rakennuskeskuksessa

TYÖTURVALLISUUSKURSSI /CAP-kurssi
6.10.2014 • alkaa klo 9.00

TIETURVA 1-KURSSI /CAP-kurssi
29.10.2014 alkaa klo 8.00

NÖD FÖRSTÄHJÄLP /CAP-kurs
26.9.2014 från 8.30

ARBETSSÄKERHETSKURS /CAP-kurs
7.10.2014 från kl 9.00

SOITA / RING 06-3171 225

KATSO LISÄÄ KURSEJA / SE MERA KURSER www.vaasanrakennuskeskus.fi

Vaasan Rakennuskeskus
Vasa Byggcentrum
Kauppapuistikko 6 Handelsespl. Vaasa - Vasa

digialbum

12

Foto: Alexandra Östergård, Jakobstad

ANIMATIONSFEST
med den inhemska
animationens
toppnamn i Vasa

8 s.

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

VISION KEITTIÖT

VISION LIUKUOVET

Vaasan KEITTIÖKALUSTETUKKU
Karhentie 1, 65350 VAASA, p. 06 315 5878 vaasa@keittikalustetukku.fi

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

ma-to 9-18, pe 9.30-17, la 10-14

ma-to 9-18, pe 9.30-17, la 10-14

Don't search FIND!

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

scan

www.upcode.mobi

EARTH
020379 Video: The most amazing photo ever taken of Earth

IPHONE 6
iPhone 6 Suomeen 26. syyskuuta – alkaen 699 €
020381

KAOS KREW
Corruption rules this World
LOCAL MUSIC
020385 Kaos Krew -"Planet Madness"

ROOMMATES
21 People Who Have A Worse Roommate Than You
020387

SUDOKU
A new challenge with every scan!
020384

UPCODEWORLD
www.upcodeworld.fi

Abilar®
10% PIHKASALVA

Hoitaa haavat ja palovammat painehaavasta nirhaumaan!

- Painehaava
- Palovamma
- Infektoitunut haava
- Leikkaushaava
- Nirhauma

Tieteellisesti tutkittu teho!

Abicin®
30% PIHKALAKKA

Tehokas kynsi- ja jalkasieneen sekä kynsivallin tulehdukseen.

Apteekista.
Kotimaiset CE-merkityt itsehoitotuotteet.

Tuotteet eivät sovellu hartsyliherkille.

www.repolar.com
REPOLAR

Älä jätä autoasi harakoille...

...vaan kierrätä se oikein. Saat samalla romutus-todistuksen, joka vapauttaa sinut vastuista.

Suomen Autokierrätys
www.suomenautokierratys.fi

Pakoputki & Autohuolto

- Pakoputket
- Katsastukset
- Katalyysaattorit
- Öljynvaihdot
- Autohuollot
- Eril. korjaustyöt

Pakoputki & Autohuolto
Gerbyntie 18-22, puh. 0500-704975
(sisäänkäynti päädyssä)

ETSIMME JOUKKOOMME

REHTORIA (VIRKA)
Vaasan lyseon lukioon
003899

Lisätietoja
rekrytointi.vaasa.fi

Vaasan kaupunki Vasa stad



Öppet hus i Meteoria Söderfjärden

**ÖPPET HUS I METEORIAN UTSTÄLLNING OCH OBSERVATORIUM
ORDNAS LÖRDAG 20.9 KLOCKAN 18 - 22.**

- Kvällens program bjuder på upplevelser för alla åldrar – fritt inträde!**
- Meteoriasektionen inom Sundom bygdeförening visar den uppskattade multimedien och utställningen under hela kvällen.
 - Astronomiska föreningen Vasa Andromeda presenterar teleskop och observatorium
 - Under hela kvällen kan besökarna röra sig i solsystemet på Söderfjärden och ladda ner en solsystemsapp.
 - Försäljning av kaffe, grillkorv och Meteor-kepsar.
- Specialprogram i början av kvällen**
- Till "stendoktors mottagning" kan besökarna medföra stenar för bedömning – gärna stenar från Söderfjärdens omgivning. Satu Hietala och Peter Edén från Geologiska forskningscentralen ger utlåtanden om stenarna.
 - Kl 17 håller Satu Hietala en föreläsning om meteoritkratrar (på finska).
 - För närvarande finns många tusen tranor på Söderfjärden och ornitolog Ari Lähteenpää berättar i Meteorians fågeltorn om tranorna, då de i början av kvällen flyger ut till skärgården
- Meteorians adress är Marenvägen 226, Sundom. Meteorias skyltar finns vid vägarna som leder ut till området mitt ute på Söderfjärden. En karta hittas också på webbsidan: www.meteor.fi

Avoimet ovet Söderfjärdens Meteoriihellä

**AVOIMET OVET YLEISÖLLE METEORIIHEN NÄYTTELYSSÄ JA
OBSERVATORIOSSA LAUANTAINA 20.9 KELLO 18 - 22.**

- Illan ohjelma tarjoaa elämyksiä kaikenikäisille – vapaa pääsy!**
- Sundom bygdeföreningin (kyläyhdistyksen) Meteoriihijaosto esittelee näyttelyn, jossa illan aikana voi seurata suosittua multimediaesitystä
 - Tähtitieteellinen yhdistys Vaasan Andromeda esittelee kaukoputket ja observatorion.
 - Koko illan aikana voidaan tutustua Söderfjärdens aurinkokuntaan ja sen sovellukseen.
 - Myytävänä kahvia, grillimakkaraa ja Meteor-lippiksiä.
- Erikoisohjelma alkuillasta**
- "Kivitohtorin vastaanotolle" voitte tuoda kiviä geologin arviotavaksi. Satu Hietala ja Peter Edén Geologisesta tutkimuskeskuksesta antavat lausunnot kivistä.
 - Klo 17 Satu Hietala pitää esitelmän meteoriihtikraattereista.
 - Söderfjärdensillä on tällä hetkellä monta tuhatta kurkea ja lintuharrastaja Ari Lähteenpää kertoo Meteoriihen lintutornissa kurkien elämästä, kun kurjet illansuussa lentävät saaristoon

Tapahtuman osoite on Marenintie 226 Sundomissa. Infokyltit näyttävät ajoreitin tuloteiden alussa. Kartta löytyy myös Meteoriihen webbisivuilta: www.meteor.fi

PERUSSUOMALAISTA LINJAA VAALIMASSA

Perussuomalaiset nousivat vuoden 2012 kuntavaaleissa myös Vaasassa neljänneksi suurimmaksi puolueeksi. 13,2% kannatuksessa oli kasvua peräti 11,4% vuoteen 2008. Samalla paikkamäärä nousi yhdestä yhdeksään. Kokonaan uusia valtuutettuja näistä oli kuusi, yhtenä heistä Ville Jussila, jonka 88 ääntä oli pienin henkilökohtainen äänimäärä, jolla valtuustoon mentiin. Elokuussa 2014 Jussila nousi myös Vaasan Perussuomalaisten puheenjohtajaksi.

Puheenjohtajana Ville Jussila kantaa vastuuta siitä, että kirjattua ohjelmaa noudatetaan. Henkilökohtaisesti Jussilan arvot ovat hyvin perussuomalaiset. Hän vastustaa niin kuntaliitoksia, tasa-arvoista avio-
liittolaisia, pakkoruotsia kuin nykyistä maahanmuuttopolitiikkaakin.

Perussuomalaisten läpimurto niin eduskunnassa kuin kuntatasollakin poiki värikkäitä vaiheita. Oli kohlausuntoja, otsikoita ja myös erottamisia. Nyt eduskunnassa toimii James Hirvisaaren yhden miehen ryhmä Muutos 2011, Vaasan valtuustossa puolestaan Ryhmä Helin. Pahin kuuhunta on laantunut. Jussila on hivenen huolissaan, että perussuomalaiset ovat oppineet talojen tavoille liiankin kanssa. – Alussa Perussuomalaiset olivat tervehdyttävä voima, kuin raikas tuulahdus. Kun itse lähdin mukaan, perussuomalaiset puhuivat kieltä, jota tavallinenkin kansalainen ymmärtää. Nyt kohujen myötä ollaan tultu varovaisemmiksi, ja uhkana on hukkuminen tasapaksuun, harmaaseen massaan. Nyt tarvitaan uutta tsemppiä, viestini onkin että lisää rähinää pyttyyn.

Poliittisesti kokemattomalle perussuomalaisten valtuustoryhmälle kulunut kausi on antanut hyvää oppia

siitä, että asioita ei muuteta yksin. – Valitettavasti liian usein esimerkiksi lautakuntatyössä merkitystä tuntuu olevan sillä, mistä puolueesta ehdotus tulee. Tekninen lautakunta, jossa itse istun, on tästä kuitenkin poikkeus. Siellä yhteistyö on toiminut hienosti, Jussila kiittelee.

Puheenjohtaja Jussilaa ärsyttää hymistelykulttuuri, jonka hän kokee lisääntyneen. – Tuntuu kuin tiettyjä olemassa olevia epäkohtia ei saisi edes nostaa keskusteluun. Maahanmuutto on yksi tällainen. On mielestäni selvää, että Suomen hallituksen harjoittama maahanmuuttopolitiikka on epäonnistunut. Ensin pitäisi hoitaa kotouttaminen kuntoon, nyt meillä on jo ghettoutumisen käynnissä.

Ennen seuraavia kunnallisvaaleja, edessä ovat vielä syksyn seurakuntavaalit sekä 2015 eduskuntavaalit. Jussilan mukaan Perussuomalaisten tavoitteena Vaasassa on saada omalta listalta 6-7 henkilöä kirkkovaltuustoon, ja ensi vuoden eduskuntavaaleissa kaksi kansanedustajan paikkaa.



mega
SEUDUN KEHITTÄJÄ //
REGIONENS UTVECKLARE

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

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

Vastaava toimittaja / Ansvarig redaktör:
Tero Nurmi

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

Tavoita! Nä alla!

MegaMedian noin 250 000 kontaktia viikoittain, palveluksessasi kustannustehokkaasti.
MegaMedias omkring 250 000 kontakter varje vecka är oslagsbart kostnadseffektivt för Dig.

UPC Media

Luo kampanjan – myös mobiilisti. Kampanjösningar – även mobila.
Ilmoitushinta tekstissä 1,70 Eur/pmm + alv. Annons i text 1,70 Eur/spmm + mvs.

Mediamyynti / Mediaförsäljning: mega@upc.fi
Mediakortti / Mediakort: www.megamedia.fi

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

► KOKEILE KOTONA

**Vuohenjuustosalaatti
vehnäolutvinegretellä***2 punttia salaattia (miehellään kahta erilaista)**Noin 1 dl pistaasipähkinöitä**4 palaa leipää kuutioina**300 - 400 g vuohenjuustoa**Vehnäolutvinegrette**1 dl vaaleaa hapanta vehnäolutta**(esimerkiksi Hoegaarden Vitbier)**2 rkl palmusokeria tai ruokosokeria**1 rkl balsamicoa**2 rkl oliiviöljyä**suolaa ja pippuria*

Sekoita ainekset ja anna maustua jääkaapissa muutamman tunnin ajan. Vinegrette säilyy jääkaapissa noin viikon.

Pese ja revi salaatti ja jaa se lautasille. Viipaloi juusto noin sentin paksuisiksi kiekkoiksi ja paista kiekot kuumalla pannulla öljyssä.

Pyöräytä sitten leivänkuutiot samassa pannussa. Asettele juusto lautasille salaatin päälle. Lisää leipäkuutiot. Pirskottele vinegretteä kaiken päälle. Ruokajuomana oivallinen on hapana vehnäolut.

**Oluella maustettu paahdettu
valkosipulikeitto***n. 4–6 kuorittuja valkosipulin kynttiä**7 dl kasvislientä**2 dl kermaa**n. 2 dl vaaleaa, vähän humaloitua olutta**(esimerkiksi vaalea belgialainen ale, kuten Leffe Blonde)**n. 2 kpl kypsää perunaa**1 tl tuoretta inkivääriä**1 rkl hunajaa**1 rkl sitruunan mehua**Pari rosmariinin oksaa**4 salottisipulia*

Paahda valkosipuleita uunissa 200 asteessa folionytissä oliiviöljyn ja rosmariinin kera n. 15 minuuttia kunnes ne ovat kypsiä.

Kiehauta kasvisliemi, olut, kerma, perunat, inkivääri, hunaja ja valkosipulit, soseuta seos ja tarkista maku. Tarvittaessa mausta suolalla ja pippurilla.

Kuori 4 salottisipulia, pyörittele oliiviöljyssä ja paahda uunissa kypsäksi. Aseta tarjolle niin, että ripottelet paahdetut sipulit kuumen keiton päälle. Tarjoa rapeakuorisen leivän seurana ja vaalean belgialaisen alen kanssa.

Reseptit: Anikó Lehtinen

”Oluissa on sävyjä kuin viineissä”

RUOKA Anikó Lehtinen kirjoitti kirjan intohimostaan – olutkulttuurista.



Kun yhdistää olutta ruokaan, on hyvä pitää mielessä pari perussääntöä. Voimakas katkeruus eli humalointi vaatii parikseen rasvaisen ruoan. Tummat oluet taas sopivat voimakkaan makuisten, vaaleat miedomprien ruokien kanssa, Anikó Lehtinen neuvoo.

Olut on perinteinen suomalainen juoma, jota voisi nähdä useamminkin ruokapöydässä ja nautiskella kuten viinistä. Tätä mieltä on olutasiantuntija Anikó Lehtinen, joka on kirjoittanut syyskuussa julkaistavan, monipuolisesti olutta ja olutkulttuuria käsittelevän kirjan Yks olut!

– Pitäisi aina syödä jotain silloin, kun juo. Ruoka ja juoma tuovat toistensa

makuvivahteita esiin, ja nautinto on muutenkin suurempi.

Lehtiselle olut on sekä työtä että vapaa-aikaa. Hän työskentelee Sinebrychhoffin tuoteaktivointipäällikkönä ja valmisteele vapaa-ajallaan väitöskirjaa keskioluen vapautumisesta, harrastaa ruokaa ja olutta – ja jopa tekee itse omaa kotiolutta.

Aika paljon olutasioita yhdelle ihmiselle! Mutta Anikó Lehtisen mielestä

oluen puolesta kannattaa puhua.

– Olutkulttuuri on nyt muuttumassa. Eri oluttyyppejä on tarjolla paljon enemmän kuin kymmenen vuotta sitten, mikä on tosi hienoa. Ruoan kanssa sitä voisi tarjota useamminkin, sillä oluissa on erilaisia sävyjä samoin kuin viineissä.

– Olut sopii myös niille, jotka eivät pidä viinin mausta, Lehtinen sanoo.

Kun yhdistää olutta ruokaan, on hyvä pitää

mielessä pari perussääntöä.

Voimakas katkeruus eli humalointi vaatii parikseen rasvaisen ruoan.

**”Omiin suosik-
kiyhdistelmiini
kuuluu vuohen-
juusto happaman
vaalean vehnä-
oluen kanssa.”**

Tummat oluet taas sopivat voimakkaan makuisten,

vaaleat miedomprien ruokien kanssa.

– Happamalla belgialaisella vehnäoluella voi itse asiassa korvata kuivan valkoviinin sekä ruokajuomana että reseptikassa, Anikó Lehtinen kertoo.

Hänen omiin suosikkiyhdistelmiinsä kuuluu vuohenjuusto happaman vaalean vehnäoluen kanssa.

Toinen aina herkullinen pari ovat tumma suklaa ja portteri tai imperial stout; tummissa oluissa kun on valmiiksiin suklaisia sävyjä.

Koska olutta on valmistettu ympäri maailman, sen maku sopii monen eri kulttuurin ruokiin. Esimerkiksi hankalasti viineihin yhdistettäviiin itämaisiin ruokiin sopii usein olut.

– Väkinen ei tietysti kannata yrittää. Esimerkiksi italialaiselle ruualla viini on tärkeä lisä.

Oluista saa tarjottavaa myös jälkiruokapöytään. Porterit ja stoutit sopivat suklaisten leivonnaisten kanssa, belgialaiset luostarioluet juustoille ja vaaleat alet vaniljaisiin ruokiin.

Hävikki herkuksi: Welsh Rabbit -leipä

Elina Teerijoki

Jäikö olutpullon pohjalta tilkka väljähtymään, tai eikö kokeiluna ostettu tumma olut miellyttänytään juomana?

Kokeile oluen yhdistämistä ruokaan, esimerkiksi tähän vanhaan brittiläissyntyiseen versioon lämpimästä voileivästä.

Welsh Rabbit ei nimes-

tään huolimatta sisällä kaniinin tai minkään muunkaan otuksen lihaa.

Nimi on ilmeisesti väännös sanasta ”rarebit”, ja itse ruokalaji on sukua fonduelle – sillä erolla, että juustoolutkastike kaadetaan leipäpalan päälle ja ruskistetaan uunissa.

Voit silti lisätä kuorrutuksen alle lihan tähteitä, jos niitä on tarjolla.

Aidon tähderuoan tapaan Welsh Rabbitista on monenlaisia versioita, ja kastikkeeseen käytetään niin tummia kuin vaaleitakin oluita.

Tämä tuhti leipä lämmitetään vaikka syksyisenä iltapalana.

Welsh Rabbit*1 rkl voita**250 g vahvaa juustoa**raastettuna**½–1 dl tummaa olutta**1–2 tl Dijon-sinappia**½–1 tl worcesterkastiketta**riipaus mustapippuria**8 viipaletta paahtoleipää**1 dl persiljaa hienonnettuna*

Sulata voi pinnoitetussa kattilassa. Lisää juusto ja sulata sekoittaen.

Kaada joukkoon olut. Jatka kuumentamista varovas-

ti ja lisää tarvittaessa olutta, että seos notkistuu.

Mausta sinapilla, worcesterkastikkeella ja pippurilla. Paahda leivät.

Jaa leivät leivinpaperilla päällystetyille pellille, kaada juustoseos leiville ja kuoruta uunissa 225 asteessa 5–10 minuuttia, kunnes juusto ruskistuu. Ripottele pinnalle persiljaa.

► LYHYESTI

Syyssalaatti sopii vaikka lounasevääksi



*2 broilerin rintafileetä
1–2 rkl rypsiöljyä tai pullomargariinia
0,5 tl suolaa, varovasti mustapippuria
0,75 tl paprikajauhetta
1,5 dl ohrasuurimoita (täysjyväohraa; kypsymisaika 8 min)
3 dl laimeaa kasvis- tai kanalientä
tuoretta persiljaa, timjamia, rakuunaa ja basilikaa (tai 2–3 eri yrttiä)
1 rkl rypsiöljyä
(8 kirsikkatomaattia tai 1 paprika)
0,5–1 ruukku salanova-tyyppistä salaattia tai tammenlehtisalaattia
1 ruukku frisee- tai jääsalaattia tai vastaavasti vuonankaalia
Kastike:
1 dl puolukkakastiketta
Lisäksi:
täysjyväleipää*

Paista nahattomat broilerin rintafileet kuumalla pannulla tilkassa rasvaa.

Kun pinta on saanut hyvän värin molemmilta puolilta, anna fileiden vielä hautua kypsiksi kannen alla.

Mausta broileripalat miedosti suolalla, pippurilla ja paprikajauheella.

Anna vetäytyä folion alla muun valmistelun ajan. Kypsennä ohrasuurimot tai nopeasti kypsytävä täysjyväohra.

Lisää ohraan hienonnetut tuoreyrtit ja rypsiöljy. Sekoita ja anna maustua.

Huuhtele ja paloittele tomaatit tai paprika, jos käytät niitä.

Yhdistä salaattiainekset suoraan lautasille tai kokoa salaattiannokset litteiden leipien päälle.

Nosta alimmaksi reilut kerrokset erilaisia salaatinlehtiä ja halutessasi paloiteltuja tomaatteja tai paprikaa.

Ripottele päälle yrttiohraa ilmastavasti. Leikkaa broilerinliha viistosti viipaleiksi ja annos-tele salaatteihin.

Valuta päälle puolukkakastiketta.

Resepti: Kotimaiset Kasvikset ry

Sienien alle piilotetut kalafileet

*500 g kalafileitä
(ahventa,kuhaa, kirjolohta, silakoita)
½ tl suolaa
1 l kantarelleja tai orakkaita
tai 2 rasiaa herkkusieniä
1 pieni purjo
2 rkl öljyä
½–1 tl suolaa
vähän musta- tai valkopippuria
1–1½ dl silputtua kirveliä tai tilliä
2 dl ruokakermaa*

Puhdista sienet ja leikkaa ne paloiksi. Jätä pienet kokonaisiksi. Huuhdo auki viilletty purjo ja leikkaa se viipaleiksi.

Jos sienet ovat hyvin kosteita, paahda niitä pannulla hetken aikaa yksinään, kunnes osa nesteestä on haihtunut. Lisää pannuun sen jälkeen rasva ja purjosilppu ja kuullota noin 5 minuuttia. Mausta suolalla ja pippurilla ja sekoita joukkoon puolet yrteistä.

Voitele uunivuoka ja nosta kalafileet pohjalle. Suolaa ja pippuroi.

Ripottele päälle loput til- listä tai kirvelistä ja sienipurjoseos.

Liruttele päälle kerma.

Peitä vuoka foliolla tai paistokelmulla ja kypsennä noin 180 asteessa uunin keskiosassa 15–25 minuuttia kalafileiden paksuudesta riippuen.

Tarjoa lisäkkeeksi keitetyjä pieniä punajuuria ja etikalla ja sokerilla maustettuja kurkkuviipaleita.

Jos et halua kytkeä uunia päälle, hauduta ruoka miedolla lämmöllä paistinpannussa kannella peitettynä.

Resepti: Pro Kala

Resepti: Arktiset aromit



vassa pannulla, kunnes kosteus on haihtunut.

Vatkaa munan rakenne rikki ja yhdistä muna sieniseokseen. Lisää riisit ja mausteet.

Leivo perunataikina pöydällä tangoksi vehnäjauhojen avulla. Leikkaa 16 osaan.

Taputtele taikinapalat käsin tai kauli litteiksi, paksuudeltaan noin yhden ja halkaisijaltaan noin 10 cm:n kokoisiksi pyöreylöiksi suoraan leivinpaperin pääl-

wKeitä puuro riisistä ja maidosta, sekoita välillä. Mausta valmis puuro suolalla ja margariinilla.

Kuori ja hienonna sipuli, kuullota pehmeäksi miedolla lämmöllä öljyssä. Sekoita hienonnetut rouskut, pehmeä sipulisilppu, mausteet ja kananmuna jäähtyneeseen riisipuroon. Tarkista maku.

Poista kaalista mahdolliset huonot ulommaisethdeth. Keitä kaalinkerää runsaassa vedessä ja poista uloimpia lehtiä sitä mukaa kun ne pehmenevät. Jäähdytä lehdet. Täytä lehdet yksittäin rousku-riisimas-



Sienet sopivat mainiosti myös kalan kanssa.

Jotain uutta sienistä? Verkkokeittokirjat auttavat

RUOKA Kokeile rouskuja kaalin kanssa ja piilota kala kantarellien alle.

Jotakin uutta sienistä? Kokeile vaikkapa Ark-

tisten aromien reseptejä. Arktiset aromit on luonnontuotealan valtakunnallinen toimialajärjestö, jonka tavoitteena on edistää toiminnallaan luonnontuotteiden talteenottoa, jatkojalostusta ja käyttöä sekä parantaa tuotteiden laatua.

Yhdistyksen sieniruokaohjeita löydät osoitteesta <http://www.arctic-flavours.fi/fi/arktiset+aromit/ruokaohjeet/sieniruokaohjeita> +kotitalouksille

Myös Pro Kala on koonnut resepteihinsä hyviä sieniruokaohjeita.

Poimimme tähän molemmilta yhdet.

Kaalikääryleet rouskuista

*1 dl puuroriisiä
5–6 dl kevytmaitoa
1 rkl kevytlevitettä
1 tl suolaa
5 dl esikäsiteltyä, hienonnettuja rouskuja
1 kananmuna
1 sipuli
2 rkl ruokaöljyä
2 tl mustapippurirouhetta
1–2 tl suolaa
1 pieni kaali
1–2 dl liha-/kasvislientä
2 rkl voita
1–2 rkl tummaa siirappia*

Voiteluun: margariinia tai voita

Kuori on lohko perunat. Keitä täysin kypsiksi suolalla maustetussa vedessä, valuta ja soseuta. Anna jäähtyä.

Vatkaa munan rakenne rikki ja lisää muna jäähtyneeseen, soseutettuun perunaan. Sekoita joukkoon suolaa ja vehnäjauhot. Voit sekoittaa loppuvaiheessa käsin.

Täytettä varten hienonna sienet ja paista vähässä ras-

► TAUSTAA

Näin tuloeroja luetaan tilastoista

►Tuloerot ovat Tilastokeskuksen mukaan Suomessa edelleen Euroopan keskitasoa pienemmät, vaikka ne kasvoivat kansainvälisesti verraten nopeasti 1990-luvun lopulla.

Pienimmät suhteelliset tuloerot Euroopassa olivat vuonna 2011 Norjassa ja suurimmat Latviassa.

Suomessa väestön suurituloisimman kymmenesosan keskitulot olivat 5,4-kertaiset pienituloisimpaan kymmenesosaan verrattuna, kun suurten tuloerojen maissa ne olivat yli kymmenkertaiset.

Tiedot ilmenevät EU:n tulo- ja elinolotilastosta, jossa Suomen tiedot perustuvat Tilastokeskuksen tulonjakotilaston aineistoon.

Yleisin tuloeromittari eli Gini-indeksi oli vuonna 2011 Suomessa 25,9, kun EU-maiden keskiarvo oli 30,6.

Gini-indeksi saa arvon 0, jos kaikki saavat saman verran tuloja ja arvon 100, jos yksi tulonsaaja saa kaikki tulot. Mitä pienempi Gini-kerroin on, sitä pienemmät ovat tuloerot.

Tuloerot ovat pääsääntöisesti suurempia Itä- ja Etelä-Euroopan maissa, joissa myös tulotaso on matalampi.

Suomi asettuu sekä tulotason että tuloerojen suhteen ryhmään, jossa on pääosin Keski- ja Pohjois-Euroopan maita. Tuloilla tarkoitetaan ostovoimakorjattuja verojen jälkeisiä rahatuloja, jotka koostuvat työ- ja omaisuustuloista ja tulonsiirroista.

Suomessa tuloerot kaventuivat 1960-luvun puolivälistä 1980-luvulle. Muutokset olivat tämän jälkeen pieniä, kunnes tuloerot kasvoivat muutamassa vuodessa 1990-luvun loppupuolella lähelle nykytasoa.

Tuloerojen muutoksen taustana on 1990-luvun syvä lama ja sitä seurannut nousukausi. Viime vuosien talouskriisin tulonjakovaikutukset ovat niihin verrattuna pieniä Suomessa.

Laman aikana tuotannontekijätulojen erot kasvoivat huomattavasti vuodesta 1990 vuoteen 1994 työttömyyden ja konkurssien myötä.

Tulonsiirrot pitivät kuitenkin käytettävissä olevien tulojen erot lähes ennallaan.

Laman jälkeen tuotannontekijätulojen erot eivät pienentyneet. Hyvä työllisyyskehitys toisaalta tasasi hieman työtulojen eroja koko väestössä, mutta toiseen suuntaan vaikutti suurituloisille kohdentunut omaisuustulojen (muun muassa osinkotulojen) voimakas kasvu.

Kun tulonsiirrot ja verotus tasasivat kasvaneita tuotannontekijätulojen eroja aiempaa vähemmän, kasvoivat käytettävissä olevien tulojen erot nopeasti 1990-luvun puolivälistä alkaen vuoteen 2001 asti.

Vuonna 2012 sekä käytettävissä olevien että tuotannontekijätulojen erot olivat likimain samalla tasolla kuin vuosituhatteen vaihteessa.

Kotitalouksien reaalitulot ovat nousseet pitkällä aikavälillä silti merkittävästi.

Vuodesta 2000 vuoteen 2012 mediaanitulo on noussut reaalisesti 28,6 prosenttia. Yhden hengen kotitaloudessa tämä merkitsee 5 200 euron kasvua.

Pienituloisimman kymmenesosan yläraja nousi yhden hengen kotitaloudessa 24,1 prosenttia (noin 2 600 euroa) ja suurituloisimman kymmenesosan alaraja 32,5 prosenttia (noin 9 800 euroa) samalla ajanjaksolla.

Edeltävä vuosikymmen eli 1990-luku oli kaksijakoinen, mutta kokonaisuutena sitä voidaan luonnehtia menetetyksi vuosikymmeneksi.

Vuodesta 1990 vuoteen 2000 tulotaso aleni pieni- ja keskitulolisilla (-1,7 %), kun taas suurituloisten reaalitulot nousivat (+ 6,4 %).

Lue lisää aiheesta: http://tilastokeskus.fi/til/tjt/2012/04/tjt_2012_04_2014-05-27_kat_002_fi.html

Koulutus voi synnyttää myös epätasa-arvoa

NÄKÖKULMA On julmaa kärkeä ihmistä kouluttautumaan, jos hän ei viihdy koulun penkillä, vakuuttaa FT Lauri Tähtinen.

Nalle Österman
nalle.osterman@lehtiyhtyma.fi

Viime marraskuussa Elinkeinoelämän valtuuskunta EVA julkaisi pamfletin otsikolla ”Oikea palkka – Kymmenen totuutta tuloeroista”, jossa teoksen kirjoittaneet filosofian tohtori Lauri Tähtinen ja liikkeenjohdon konsultti Antti Törmänen pohtivat tuloerojen syitä.

– Olimme Antin kanssa pitkään pohtineet eripuraa yhteiskunnallisessa keskustelussa koskien tuloeroja. Tämän pohjalta aloimme tutkia dataa, mihin kehitys on menossa.

Kauhuskenaario on, että tuloerojen kasvu sementtoi ihmisten liikkuvuuden eri yhteiskuntaluokien välillä.”

Haastattelun kärkeen Tähtinen haluaa tähdentää, että hän puhuu nyt teoksen kirjoittajana, ei EVA:n edustajana, johon

hän ei ole työsuhteessa.

– Havaitsimme, että on tapahtunut huomattava eriytyminen tuottavuudessa Suomessa sekä toimialojen sisällä että niiden välillä viimeisen 25 vuoden aikana, 1990-luvun lamasta lähtien. Halusimme nostaa tämän asian pöydälle ja pohtia, mitä se merkitsee meille nyt ja tulevaisuudessa.

Tähtinen on hankkinut oppinsa maailman johtavimmista yliopistoista, Cambridgesta (2007–12), Harvardista (2004–06) ja London School of Economicsista (2001–04). Lontoossa hän tutustui satumalta myös pamfletin toiseen kirjoittajaan.

Kansainväliset opit ovat täten kantautuneet luonnollista tietä pamflettiin.

– Sellaisen vertailevan lähestymistavan oppiminen on varmasti tullut maailmalta. Tässä pamflettissa yhdistelemme kansainvälisiä trendejä kansallisiin ilmiöihin.

Voidaanko pitää pamfletin teesinä, että tuloeroja ei pitäisi väkisin tasata?

– Sanotaanko näin, että tuloerot voivat aiheuttaa erilaisia lieveilmiöitä. To-

tesimme, että tuloerojen tasaaminen väkisin on kuitenkin hyvin vaikeaa.

Kaksikon kauhuskenaario on, että tuloerojen kasvu sementtoi ihmisten liikkuvuuden eri yhteiskuntaluokkien välillä.

– Suomessa tämä on onneksi vielä melko kaukana.

”Yhteiskunnallinen tasa-arvo ei välttämättä enää lisäännysamoilla konsteilla kuin 60-luvulla.”

Miesten teorian mukaan koulutus lisää kuitenkin tuloeroja ja syrjäytymistä.

– Koulutuksen kohdalla mielenkiintoisin kysymys on se, että kun

1960- ja 70-luvuilla muutettiin maalta kaupunkiin opiskelemaan yliopistoon eri yhteiskuntaluokista, niin tämä tasasi mahdollisuuksia.

Ongelmaksi muodostuu se, että kun koulutusta korostetaan, synnyttää se eriarvoisuutta.

– Ihmiselle, joka ei ole pärjännyt koulussa on aika julmaa sanoa, että sinun pitäisi kouluttautua vielä enemmän.

Eikö sitten mahdollisimman laaja koulutuspohja yhä useammalle kasvata vaurautta yhä laajemmin meille suomalaisille globaalissa nykymaailmassa?

– Onhan se näinkin. Mitä enemmän voimme tuottaa korkean osaamisen tuotteita kansainvälisille markkinoille korkean tuottavuuden aloilla, kasvaa kokonaishyvinvointi Suomessa varmasti. Yhteiskunnallista tasa-arvoa se ei kuitenkaan välttämättä lisää.



”Vaikka ihmisillä on eri tulotasoja, heillä voi ja on oltavakin myös yhteisiä kiinnostuksen kohteita”

Nalle Österman
nalle.osterman@lehtiyhtyma.fi

Kun pankkimies **Björn Wahlroos** vastustaa kirjassaan *Markkinat ja demokratia* enemmistön tyranniaa, niin ”Oikea palkka – Kymmenen totuutta tuloeroista”-pamfletin kirjoittaja, filosofian tohtori **Lauri Tähtinen** näkee asian yhdessä teoksen toisen tekijän **Antti Törmäsen** kanssa tilanteen niin, että vähemmistön tyranniaa pitää pelätä ainakin

yhtäläillä.

– Osaajien valta ei saa johtaa vastakkainasetteluun, Tähtinen painottaa.

Hänen mukaansa palvelutalous kärsii siitä, että monet säädökset Suomessa ja Euroopassa on luotu ajalla, jolloin kaikki kylällä kävivät samalla tehtaalla töissä.

– Yhteinen leipä tehtiin yhdessä tehtaalla, jonka jälkeen sitä jaettiin.

Pamfletin julkaisun jälkeen sen kirjoittajia on huo-

lestuttanut eniten se, että Suomen talous on mennyt entistä huonompaan suuntaan ilman kauppasotaakin.

– On tärkeää pitää huolta myös siitä, ettei huonon osaisten asema enää huononi, hän muistuttaa.

Vaikka kasvavat tuloerot voivat synnyttää yhteiskunnallista rauhattomuutta, ei tuloeroja kannata Tähtisen mielestä tasata väkisin.

– Suomen talouden kamppailaminen sisäisistä syis-

tä on riskaabelia, siihen ei kannata ryhtyä. Toki tuloja voidaan tasata, mutta silloin täytyy myös kysyä, mihin se raha tällöin päättyy. On myös ymmärrettävä, ettei eroja ajava tuottavuuskehitys sillä käänny.

Tähtinen tähdentää talouskasvun merkitystä. Sen ansiosta huonompiaistenkin asema paranee.

– Tärkeää on, ettei yhteiskunta eriydy liikaa – että ymmärtäisimme, miten

toiset näkevät maailman ja ympäristön.

Hän painottaa eri yhteiskuntaluokissa toimivien ihmisten vuorovaikutussuhdeiden tärkeyttä.

– Vaikka ihmisillä on eri tulotasoja, heillä voi ja on oltavakin myös yhteisiä kiinnostuksen kohteita, Tähtinen muistuttaa.

”Asenteet huono-osaisia kohtaan ovat koventuneet”

NÄKÖKULMA Syrjäytyminen alkaa neljän seinän sisältä, mutta kansalaisvastuun korostaminen vauhdittaa eriarvoisuutta, tutkija sanoo.

Nalle Österman
nalle.osterman@lehtiyhtyma.fi

Arto Selkälä väitteli viime vuonna Lapin yliopistossa aiheesta ”Kansalaisuuden hallinta suomalaisessa sosiaali- ja terveyspolitiikassa”.

Väitöskirjassaan Selkälä tutki, heikentääkö kansalaisvastuun korostaminen tukimahdollisuuksia huono-osaisemmilta kansalaisilta.

Aihe syntyi jo 2000-luvun alussa, jolloin Selkälä työskenteli Sosiaaliturvan keskusliitossa analyysitehtävissä.

– Sosiologin taustasta johtuen huomasin aineistosta piirteitä, joita pystyin myöhemmin tutkimaan tarkemmin teoriaopintojeni avulla.

Selkälä osoitti väitöskirjassaan, että kansalaisten oman vastuun korostaminen hyvinvoinnistaan aiheuttaa kansalaisille suunnattujen tukien ka-ventamista.

Tukipolitiikan kiristyminen ei ole myöskään suoraan sidoksissa siihen, kuinka hyvä kunnan taloustilanne on.

– Yllätyin siitä, että tiukempi suhtautuminen huono-osaisempiin kan-

salaisiin koskee myös noin 25 prosenttia hyvin menestyvistä kunnista.

Päälle tulevat vielä ne kunnat, joilla ei ole taloudelliset resurssit kunnossa, ja jotka kiristävät tukipolitiikkaansa sen vuoksi.

– Käytännössä siis 40–50 prosenttia kunnista suhtautuu vähäosaisiin tiukasti.

Selkälä ei voi kuitenkaan nimetä kuntia, sillä hän sai tutkimusaineiston käyttöönsä vain salassapitovelvoitetta vastaan – Joukkoon mahtuu kuitenkin niin pienempiä kuntia kuin keskisuuria kaupunkejakin ympäri maata, hän suostuu toteamaan.

Kuntien poliittista painopistettä tutkimus ei kerro, yksinkertaisesta syystä.

– Sitä en tutkinut. Se olisi kieltämättä kiinnostava aihe, Selkälä makustelee.

”Kunnat eivät kiristä tukipolitiikkaansa vain oman taloustilanteensa vuoksi.”

Mistä kuntien osin tiukka suhtautuminen huono-osaisuuteen sitten johtuu? Selkälän mielestä arvo-



jen koventuminen alkoi vuosituhaten vaihteessa, jolloin kuntien valtionosuusjärjestelmän isot lakimuutokset tehtiin.

Tällöin kunnille lankesi isompi vastuu sosiaali- ja terveyspalveluista.

– Se näkyy sosiaali- ja terveysjohtajien asenteiden muutoksessa. He ymmärsivät, että jos kansalaisten pitää ottaa enemmän vastuuta hyvinvoinnistaan, se avaa ovet kriittisemmälle suhtautumiselle heikompiin.

Selkälä arvioi, että kan-

salaisvastuun korostaminen on myös seurausta nykyisestä työvoimapolitiikasta, jossa ihmisten pitäisi pyrkiä työllistymään enemmän itse.

– Esimerkiksi Britanniassa ja Saksassa päästiin nopeasti lamasta eroon, koska heillä pienyrittäjäys on tehty niin helpoksi, hän tietää.

Aiemmin korostettiin Selkälän mukaan työn kysyntätehtävien merkitystä – työmarkkinoille työllistettiin, kun yritykset tarvitsivat työntekijöitä.

– Nykyään korostetaan työn tarjontateoriaa, jossa paine työmarkkinoilla laskee työn hintaa, jolloin yritykset voivat investoida enemmän.

Selkälä muistuttaa, että työ on silti parasta sosiaaliturvaa.

– Syrjäytyminen alkaa neljän seinän sisältä, kun jämähdät kotiin, etkä enää ole osallisena missään.

► TAUSTAA

Kohteena päihdeongelmaiset, pitkäaikaistyöttömät ja maahanmuuttajat

Arto Selkälän väitöskirjan mukaan sosiaali- ja terveysjohtajien asenteilla on myös vaikutusta siihen, mille väestöryhmille palveluita suunnataan.

– Nämä asenteet heijastuvat tapaan, jolla eri asiakasryhmät kohdataan ja mitä heiltä edellytetään, Selkälä sanoo.

Selkälän mukaan heikoimmassa asemassa olevilta kansanryhmiltä edellytettävä vastuu ja asetetut päämäärät ovat ristiriidassa heidän käytettävissä olevien keinojensa kanssa.

– Vaikeuksissa olevien väestöryhmien oman vastuun korostaminen tukimahdollisuuksien kustannuksella ei voi olla aikaa myöten vaikuttamatta näiden väestöryhmien itsetunnon ja valtautumisen edellytyksiin, Selkälä arvioi väitöskirjassaan.

Tämä vaikuttaa viime kädessä myös kansalaisten identiteetin rakentumiseen, tutkija uskoo.

Selkälän mukaan kansalaisten hallinta onkin moralisoitunut.

Erityisen moraalidiskurssin kohteena ovat juuri päihdeongelmaiset, pitkäaikaistyöttömät ja maahanmuuttajat.

– Yksi selitys on se, että nämä väestöryhmät ovat kokonaan tai osittain päällekkäisiä. Sosiaalipolitiikassa on usein osoitettu työttömyyden, mielen-terveysongelmien ja päihdeongelmien kasautuvan samojen henkilöiden harteille, Selkälä toteaa.

kuka?

Arto Selkälä

- s. 1969, Rovaniemi
- valmistui yhteiskuntatieteiden maisteriksi Lapin yliopiston yhteiskuntatieteellisestä tiedekunnasta sosiologia pääaineenaan vuonna 2001
- toimi vuonna 2000 harjoittelijana Lapin yliopiston menetelmätieteiden laitoksella, minkä jälkeen hänestä tuli sosiaalitutkimuksen määrällisten menetelmien opettaja
- on toiminut Lapin yliopistossa myös sosiologian assistenttina ja tutkijana

Tutkija: Osallistava sosiaaliturva ei ole ongelmatonta

Nalle Österman
nalle.osterman@lehtiyhtyma.fi

Sammon, Nordean ja UPM:n hallitusten puheenjohtaja **Björn Wahlroos** kertoi hiljattain Ruotsin radiolle pitävänsä Euroopan suurena ongelmana joustamattomia työmarkkinoita.

– Siinä suhteessa olen Wahlroosin kanssa samaa mieltä, että kun eletään tällaisessa uusliberalistisessa järjestelmässä, niin pienyrittäjyydeltä pitäisi poistaa

tällaiset työntekoa rajoittavat esteet, Arto Selkälä sanoo.

Viime aikoina julkiseen keskusteluun on nostettu osallistavan sosiaaliturvan käsite, jonka tarkoitus olisi helpottaa pitkäaikaistyöttömien, maahanmuuttajien sekä muiden ongelmatapausten pääsyä työmarkkinoille.

Työstä kieltäytyessään avustuksista nipistettäisiin 40 prosenttia pois.

Nuoret voivat hyötyä siitä, että pääsevät töihin, oli työ mitä tahansa.”

Selkälä ei näe ratkaisua täysin ongelmattomana.

– Se on täysin toteutuksesta kiinni, hän painottaa.

Selkälän tekemien haastattelujen perusteella on

selvinnyt, että pitkäaikais-työttömän turhautuminen tulee usein siitä, jos oman alan ammattitaidolle ei löydy enää kysyntää.

– Vaikka tällaista työtöntä osallistettaisiin kuinka, niin se turhauma vain jatkuu, jos hänelle ei löydy työmarkkinoilta sopivaa työpaikkaa, mies tähdentää.

Hänestä osallistavan työvoimapolitiikan kohteeksi kannattaisi ensisijaisesti ottaa syrjäytymisvaarassa olevat nuoret.

– Nuoret voivat hyötyä, jos pääsevät töihin, oli se työ sitten mitä tahansa, Selkälä arvioi.

Selkälä muistelee suomalaista tutkimusta, jossa tutkittiin narkomaanien identiteettejä.

Vastapuheen avulla monet heistä pääsivät jaloilleen ja rakentamaan elämänsä.

– Lakimuutosten täytyy toimia myös yksilön elämässä, hän paaluttaa.



Tutkijan mukaan pitkäaikaistyöttömän turhautuminen tulee usein siitä, jos oman alan ammattitaidolle ei löydy enää kysyntää. Tätä ahdistusta ei vähennetä osallistamisella, jos töitä ei sen jälkeenkään löydy.

Animationsfest med den inhemska animationens toppnamn i Vasa

Den finländska animationen fyller i år 100 år. Jubileumsåret till ära ordnar Filmcentrum Botnia ett veckoslut i den tecknade filmens tecken, 27-28.9. på Kasernområdet och i huvudbibliotekets dramasal. Tre generationer animatörer, som alla representerar olika genrer inom den tecknade filmen presenterar sin produktion. Med finns animation för såväl vuxna som barn. Filmcentrum Botnia vill med detta tillfälle öka kännedomen om den finländska animationen och framförallt få unga intresserad av högklassisk tecknad film och lära sig lite om hur man gör animationer.

Under den första dagen, lördagen, håller **Christer "CHRZU" Lindström** en workshop för högstadieelever i Taikon på Kasernområdet. CHRZU (född 1977) har främst producerat dock- och vaxanimation. Den mest kända är kanske den mediakritiska slapstickkomedin *Kaukosaaren kiros/ Curse Of The Remote Island* (2008). CHRZU undervisar också i manusskrivande och berättarteknik för animationsstuderanden vid Åbo Konstakademi.

På lördag kväll visas CHRZUs retrospektiv på Teater Casa. Visningens första del har en åldersgräns på 13 år, medan den andra delen – filmen *Nightsatan and the Loops of Doom* – har en åldersgräns på 18 år. Den sena-



Foto: Kirsi MacKenzie

re filmen är från fjol och en spelfilm, som fått stora uppmärksamhet internationellt inom fantasygenren.

Animationsfestens andra dag tillägnas **Antonia Ringbom** och **Camilla Mickwitz** (1937-89). Mickwitz var en finländsk barnboksförfattare,

illustratör och animator. Hennes mest kända verk är filmerna om Emilia, Mimosa och Jason. De tecknade filmerna om Jason valdes i tiderna till "världens bästa barnfilm" på en festival i USA.

Med anledning av jubileumåret har Finlandssvenskt Filmcentrum

restaureerat och digitaliserat Camilla Mickwitz produktion. Dessa restaureerade kopior visas nu för första gången för publik i samband med animationsfesten i Vasa. Senare under hösten utkommer filmerna på DVD i samarbete med Nordisk Film. Mickwitz produktion har inte tidigare kommit ut

på DVD.

Illustratören och animatören Antonia Ringbom (född 1946) arbetade som freelancer tillsammans med Camilla Mickwitz på Rundradion mellan åren 1969-89. Sedan dess har hon fungerat som självständig regissör-producent. Hon bland annat fått UNICEFs pris (tillsammans med Jaana Wahlforss, för animationsserierna "Solen är en gul giraff" och "Den gula giraffens djurberättelser". Tillsammans med Finlandssvenskt Filmcentrum har hon grundat kulturcentret RIAC i Senegal, där unga afrikanska flickor får lära sig att göra animationer.

Ringbom håller på söndagen en föreläsning i bibliotekets dramasal, där hon berättar om sin tid som arbetskamrat med Camilla Mickwitz, men också om sin egen produktion. Efter föreläsningen visas några av Ringboms och Mickwitz filmer – både på svenska och finska.

Animationens fest! ordnas av Filmcentrum Botnia i samarbete med Vasa stad, Vaasa-opisto, Novia Yrkes-högskola, Filmkontakt i Finland och Finlandssvenskt Filmcentrum och finansieras med stöd av medel från den finländska animationens 100 års jubileums fond.

Animationens fest! 27.-28.9.2014, Vasa

PROGRAM (bara på finska just nu, ska översättas på svenska snart)

LA 27.9.

Klo 13-17: Animaatiokerronnan rajattomat mahdollisuudet TaiKon (Kasarmintori 7-9)

Animaatio-ohjaaja Christer "CHRZU" Lindströmin työpaja 13-17-vuotiaille. Työpajassa kurkistetaan animaatioiden rajattomaan ja huvittomaan maailmaan, kuullaan vinkkejä ideointiin ja käsikirjoittamiseen sekä katsellaan pätkiä CHRZU:n animaatioista. Työpaja on ilmainen, kielenä on suomi ja mukaan pääsee 20 ensimmäiseksi ilmoittautunutta. Työpajaan osallistuvat pääsevät myös ilmaiseksi katsomaan CHRZU:n animaatioita klo 18-19.30. Ilmoittautumiset: info@elokuvakeskusbotnia tai 040 2424822.

Klo 18-19.30 CHRZU:n retrospektiivi Teater Casa (Korsholmanpuistikko 3-6)

CHRZUn animaatioita vuosien varrelta. Elokuvien esittelyt: Tekijä paikalla vastaamassa yleisön kysymyksiin. Liput 4 euroa (vain käteinen). Ikäraja: 13.

Klo 19.45-20.15 Nightsatan and the Loops of Doom Teater Casa (Korsholmanpuistikko 3-6)

Animaatiotapahtuman oheishjelmamana näytetään CHRZU:n ensimmäinen näytelmäelokuva *Nightsatan and the Loops of Doom* (2013), jota on ihasteltu ja hämmästeltä kotimaisilla elokuvafestivaaleilla ja joka on herättänyt täysin poikkeuksellista huomiota myös kansainvälisellä festivaalientillä. Kyseessä on Karjalan aavikoille vuonna 2034 sijoittuva post apokalyptinen tieteisfantasia, jonka pääosassa on *Nightsatan*-niminen syntetisaattorisoturikolmikko. Loput

täytyy katsoa ja kokea itse. Liput 4 euroa (tai yhdessä retrospektiivin kanssa 6 euroa). Ikäraja: 18.

SU 28.9.

Klo 11-12.30: Tunteita, muistoja ja mielipiteitä – luento animaatiosta kerronnan välineenä Vaasan pääkirjaston Draama-sali

Palkittu ja maailmallakin tunnettu animaatioelokuvantekijä Antonia Ringbom kertoo luennossaan animaatioidensa tekemisestä, muun muassa Senegalissa pitämistään työpajoista sekä siitä, millaista oppia hän sai Camilla Mickwitziltä uransa alkuvaiheessa. Luento on kaksikielinen ja ilmainen.

Klo 13-14.30 Kaiken kansan animaatioita (suomeksi) Vaasan pääkirjaston Draama-sali (Kirjastonkatu 13)

Kahden rakastetun animaattorin, Antonia Ringbomin ja Camilla Mickwitzin, animaatioita. Näytös sopii kaikenikäisille (lasten suositusikäraja 3-10v). Liput 4 euroa



Animaatiotapahtuman koko perheen sunnuntäyhtöksissä nähdään muun muassa Antonia Ringbomin erilaaisuutta ja suvaitsevaisuutta käsittelevä animaatio *Perunasaari/Potatisön* (1989).

(vain käteinen), lapset ilmaiseksi.

Klo 15-16.30 Kaiken kansan animaatioita (ruotsiksi) Vaasan pääkirjaston Draama-sali (Kirjastonkatu 13)

Kahden rakastetun animaattorin, Antonia Ringbomin ja Camilla

Mickwitzin, animaatioita. Näytös sopii kaikenikäisille (lasten suositusikäraja 3-10v). Liput 4 euroa (vain käteinen), lapset ilmaiseksi.

52 VUODEN ODOTUS PÄÄTTY Y VIHDOIN EDIS TATLI NOUSEE MM-KEHÄÄN

Kuva: Minna Hätinen



Suomalainen ammattinyrkkeilijä, 27-vuotias Edis Tatli iskee nyrkkeilyhistoriaa Helsingin Hartwall Areenan kehässä kohdatessaan kevyensarjan MM-ottelussa kuubalaisen mestarin Richar Abrilin.

Juha Rantala

Suomessa iske-
tään myöhään
lauantai-iltana
20. syyskuu-
ta Helsingin
Hartwall Areenalla urheiluhistoriaa, kun ammattinyrkkeilijä **Edis Tatli**, 27, nousee toisena suomalaisena kautta aikojen ammattinyrkkeilyn MM-kehään.

WBA-liiton (World Boxing Association) kevyensarjan (61,2 kg) maailmanmestari, 32-vuotias kuubalainen **Richar Abril** puolustaa tuolloin MM-vyötään 12-eräiseksi suunnitellussa ottelussa suomalaishaastajaa vastaan.

Vain kerran aiemmin on suomalaisnyrkkeilijä päässyt vastaavaan. Hie-
man yli 52 vuotta sitten elokuussa Helsingin Olympiastadionilla, yli 23 000 katsojan edessä, yritti painonpudotusten heikentä-
mä Kokkolassa syntynyt taitonyrkkeilijä **Olli Mäki** mahdollonta eli riistää höyhensarjan MM-titteliä sitä

puolustavalta raudanlujalta jenkkinyrkkeilijä **Davey "Springfieldin kivääri" Moorelta**. Mäelle oli tuoloin kyyti kovaa, sillä Moore pudotti suomalaisen kolmesti kanveesille ottelun 2. erässä, ja näin suomalaisten MM-haaveet kariutuivat tylyllä tavalla.

Oikeastaan asetelmat ovat nyt melko lailla samat kuin tuolloin yli puoli vuosisataa sitten. Kuubalainen maailmanmestari Abril on ennakkoon ylivoimainen suosikki, mutta nyrkkeilyssä kaikki on aina mahdollista.

- Tämä on Ediksen uralla ylivoimaisesti kovin haaste. Mutta haasteethan on tehty voitettaviksi, paukuttaa Tatlin valmentaja ja manageri sekä illan promoottori **Pekka Mäki**, Olli Mäen poika.

Hurja haaste

Suomalaishaastaja Edis Tatli myöntää, että hän tulee olemaan kehässä kovan painon edessä.

- Onhan toi kaveri ihan mieletön huippumies. Ai-

van ehdotonta maailman eliittiä etenkin puolustusnyrkkeilyssä. Lisäksi kaveri liikkuu hyvin ja omaa hyvän ottelusilmän, kertailee vastustajansa otteita netin kautta tarkkaillut suomalaisiskijä.

Tatli kuitenkin luottaa itseensä, ja kertoo olevansa elämänsä kunnossa.

- Pystyn olemaan kuubalaista nopeampi, juonikkaampi ja taitavampi. Lähden voittamaan matsia erä kerrallaan. On täysin hullua lähteä ryskäämään ja yrittämään tyrmäystä tämän tason kaveria vastaan. Silloin voi soida pahasti omassa päässä. Haaste on kova, mutta olen valmis ja luottavainen. Tämähän on ollut tavoitteeni jo ammattilaisurani alusta saakka.

Tatlin "koutsit" Mäki vahvistaa, että ottelun eteen on kaikki mahdollinen tehty.

- Voin vakuuttaa, että Edis on eläimellisessä kunnossa. Hän on läpikäynyt sellaisen sparrisession, että aivan hirvittää. Kaikki on titteliottelussa hyvin pienes-

tä kiinni.

Mäki arvelee, että ottelun voittajan ratkaisee ottelijan valitsema taktiikka.

- Fyysiset ominaisuudet ovat uskoakseni Ediksen eduksi. Lisäksi ulottuvuus sekä reaktio- ja käsinopeus tulevat yllättämään kuubalaisen. Ottelu on kuin shakinpeluuta, ja se voi ratketa pieniin, kohtalokkaisiin siirtoihin.

Armeijasta muutosta

Kosovossa syntynyt, mutta jo muutaman vuoden iässä perheensä kanssa Suomeen muuttaneen Tatlin kehitys nyrkkeilijänä on ollut hämmästyttävän nopeaa.

Lyhyen amatööriuran paras saavutus oli Hämeenlinnan Kisaa edustaneelle Tatlille vuonna 2005 17-vuotiaana voitettu Suomen mestaruus sarjassa 54

kg.

Sen jälkeen oli muutama vuosi hiljaiseloa, jonka jälkeen hän monien yllätykseksi kirjoitti ammattilais-sopimuksen Pekka Mäen edustaman P3 Boxing-tallin kanssa.

Uran ensimmäisen ammattilaisottelunsa Tatli iski lokakuussa 2007 Töölön Kisahallissa, jolloin hän voitti pistein 4 erän ottelussa ranskalaisen Mohammed Ali Cherifin.

- Ediksen uran alku oli enemmän tai vähemmän tahmeaa. Henkinen kasvu, muutos ja kehitys tapahtui armeijan harmaissa. Maaliskuussa 2010 Edis olikin aivan uudella tasolla iskiessään näytöstyylin upean voito erittäin arvostetusta ranskalaisesta Damien Martinista. Tuon matsin jälkeen aloimme viemään Edistä

eteenpäin aivan uudella suunnitelmallisuudella, as-
kel kerrallaan, ei kiirehtien, mutta selkeän tavoitteellisesti, kertailee Mäki Tatlin uraa.

Pikku hiljaa Tatli alkoi lunastaa taustajoukkojensa toiveita.

- Päätös Ediksen nostamiseksi MM-otteluun tehtiin joulukuussa 2012 hänen voittaessaan 1. erän tyrmäyksellä EU-titteliottelussa italialaisen Paolo Gassanin. Huomasimme, että nuorukaisessa riittää potentiaalia aivan huipulle, ja haimme suoraan MM-reitin ja jätimme tarkoituksella EM-kuviot väliin, vaikka Tatli oli jo nimettykin viralliseksi EM-haastajaksi. Sitten kolme voitollista ottelua WBA-liiton pienemmästä Inter-Continental tittelistä ja eritoten entisen mesta-

rin Mzonke Fanan voittaminen viime joulukuussa nostivat Ediksen asemaan, jonka kautta pystyimme lähemmään neuvottelemaan MM-ottelun tuomisesta Suomeen, kertoo Mäki.

Edis Tatli on otellut uralaan kaikkiaan 23 ammattilaisottelua, ja hän on voittanut ne kaikki

Miamissa, Floridassa asuva kuubalainen Richar Abril puolustaa Helsingissä ensimmäistä kertaa MM-vyötään, jonka hän voitti maaliskuussa 2013 kukistetuaan ugandalaisentyisen Sharif Bogeren pistein kaikin tuomariäänin.

Helsingin MM-illan illan ohjelmassa on kaikkiaan kahdeksan ammattilaisottelua mukaan lukien härmäläisen **Juho "Härmän Häjy" Haapojan** kuusieräinen ottelu raskaassa keskisarjassa.

VILL DU BO I MALAX ?

- Nya radhuslägenheter byggs nu i Malax
- Ta kontakt för intresse

Tel.0500-733701

Lindberg Construction

-bygger -renoverar
- elementhus, villor, garage

Kaasastäet 32, 66100 Malax

Mångsidiga byggtjänster

Vi bygger:
Egnahemhus från grund till tapetsering
Renoveringsarbeten
Maskinfälsade plättak, plättlister
och plåtdetaljer enligt beställning
Auktoriserad Ruukki takproduktors montör

Vi är också specialiserade på:
Sanering av vattenskadad
Inredningsarbete
Installation av köksskåp
Kakel och klinker montering

**BYGGTJÄNST
ENLUND**
www.byggjanstenlund.fi
Österhankmövågen 178, 66550 Västerhankmo
Tel. 0500-865 622/06-3468 999/fax: 06-3468 999 E-post: h.enlund@netikka.fi

HAMMASPROTEESIT



Erikoishammasteknikolta

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

Soita ja varaa aikasi!

20 €
alalla

VAASA 312 1233
Kauppapuistikko 20B

LAIHIA 477 0744
Kauppatie 5

MAALAHTI 347 8080
Köppingsvägen

Seuraa meitä!
Följ oss!



mega
twitter

www.twitter.com/upcmedia



KAIKKI MITÄ TALOSI TARVITSEE!

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



PRP-VAASA OY

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



MYÖS MAKSU LASKULLE TAI OSAMAKSUNA! (NU ÄVEN PÅ RÄKNING ELLER AVBETALNING!)
OY TOM & TOM AB
AUTOMAALAAMO • KOLARIKORJAAMO • HUOLTO
BILMALERI • PLÅTSLAGERI • SERVICE
Vasaratie 7 Hammarvågen, Vaasa - Vasa
010 3210100 www.repaint.fi

YRITYKSET & YKSITYISET.
Ostetaan Toyota pakettiautoja,
avolava-autoja, kuorma-autoja
vm.-85-05. Hilux, Dyna, Hiace
jne. Soita p. 045 207 1005 /
R. Export Oy. www.autovientiin.com

RUOKAMULTAA JA TÄYTEMAATA

Esko Haanpää
0400-364970

destination Vaasa

Näyttelyt / Utställningar

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

Museokatu 3
p. (06) 325 3800
Avoinna ti, to ja pe 12 - 17,
ke 12 - 20, la - su 12 - 17
Pääsymaksu 5/3 €

VALOKUVAGALLERIA IBIS
Fanny Carinasdotter – Toisenlainen maisema 5.9 – 5.10.2014

VAASAN TAIDEHALLI
Sylvia Javen – Cora Wöllenstein 10 – 21.9.2014
Kaupungintalo, Senaatin­katu. 1
puh. (06) 325 3770.
Avoinna ke-pe 12–18,
la-su 12–16
Pääsymaksu (3/1,50 €)

BLACK WALL GALLERY
Paula Blåfield – Kattopeltiä ja kirkkipaperia 29.8 – 21.9.2014
Kasarmi 13
Korsholmanpuistikko 6, Vaasa
Avoinna ke – pe 13 – 18,
la- su 12 – 15
www.vaasantaiteilijaseura.fi

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

MUSTASAAREEN KULTTUURITALO
Avoinna ma - to 10 - 20, pe
klo 10 - 16
Koulutie 1, Mustasaari

GALLERIA WASABORG
Susanna Paavola-Lehtinen, Harri Lehtinen – On The Road Again 1.9 – 30.9.2014
Kädentaitajien puoti
Vaasanpuistikko 14 Avoinna:
ma - pe 10 - 18, la 10 - 15

KUNTSIN MODERNIN TAITEEN MUSEO
Esko Tirronen – Ikuisesti muistoissa 10.5 – 28.9.2014
Sisäsatama PL3 65100 Vaasa
p. (0)6 325 3920 Avoinna:
tiistai – sunnuntai 11–17.
Pääsymaksut 5 € / 3 €, alle
18 v. ilmainen Erikoisnäyttely:
7 € / 5 € / alle 18 v. ilmainen
Yhteislippu 9 € / 6 €
Perjantaisin ei ilmaista sisään­pääsyä

MIKOLAN AKVARELLISALI
Kyösti Linna & Gunnar Bäckman – Arktinen odotushuone 9 – 29.9.2014
Raastuvankatu 21, sisäpiha,
Vaasa Puh. 050 438 1391
Avoinna ke 14 – 18, la – su 12
– 16 info@nandormikola.fi
Sisään­pääsy 3€/2€
Alle 18-vuotiaat ilmaiseksi

GALLERIA ULRICO
Susanna Paavola-Lehtinen, Harri Lehtinen – On The Road Again 1.9 – 30.9.2014
Kirkkopuistikko 20, 65100 Vaasa
Avoinna: ke - pe 13 -17,
la 10.30 -14

ATELJE TORNI
Bothnia Biennale – Matkalla 9 – 28.9.2014
Pitkäkatu 66
Puh: 050–3690910
Avoinna: ti-to 12–18 la-su
12–16 Vapaa sisään­pääsy
Järjestäjä: Vaasan Taidekerho

TIKANOJAN TAIDEKOTI
Bothnia Biennale – Matkalla 9 – 19.10.2014
Hovioikeudenpuistikko 4
65100 Vaasa p. (06) 325 3916
Avoinna: tiistai –sunnuntai
10–16. Pääsymaksut
7 € / 5 € / alle 18 v. ilmainen
Yhteislippu : 12 € / 9 €

KÄSITYÖN TALO LOFTET
Helena von Schoultz 9 – 20.9.2014
Österbotten hantverk rf
Raastuvankatu 28, 65100
Vaasa www.loftet.fi
Avoinna ma – pe 10-17, la 10-15

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.meteorია.fi

VAASAN TYÖVÄENMUSEO
Vapaudentie 27
Avoinna ma klo 13 - 18, ti - pe
12.30 - 17. Pääsymaksu 4/2 €



KONSTGALLERI TEMA
Vasa stadsbibliotek, 2 vån
Bibliotekgatan 13, 65100 Vasa

ÖSTERBOTTENS MUSEUM OCH TERRANOVA - KVARKENS NATURCENTRUM
Karl Hedman – Jubileumsutställning 24.5 – 28.9.2014
Museigatan 3, tel (06) 325 3800.
Öppet ti, to och fre 12 - 17, ons
12-20, lö – sö 12 - 17
Inträde 5/3 €
FOTOGALLERI IBIS
Fanny Carinasdotter – Ett Annat landskap 5.9 – 5.10.2014

VASA KONSTHALL
Sylvia Javen – Cora Wöllenstein 10 – 21.9.2014
Stadshuset, Senatsgatan. 1
tel (06) 325 3770. Öppet ons -
fre 12 – 18, lö - sö 12 – 16
Inträde (3/1,50 €)

TIKANOJAS KONSTHEM
Bothnia Biennale – På väg 9 – 19.10.2014
Hovrättsesplanaden 4
Tel (06) 325 3916
Öppet: tisdag - söndag 10-16.
Inträde: 7 € / 5 € / alle 18 v.
under 18 åringar gratis
Kombinationsbiljett: 12 € / 9 €

ATELJÉ TORNI
Bothnia Biennale – På väg 9 – 28.9.2014
Storalånggatan 66
Tel: 050–369 09 10 Öppet: ti-to
12–18 lö-sö 12–16 Fritt inträde
Arrangör: Vasa Konstklubb rf.

MIKOLAS AKVARELLSAL
Kyösti Linna & Gunnar Bäckman – Arktiskt väntrum 9 – 29.9.2014
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
Öppet må - to kl. 10 - 20,
fre kl. 10 - 16 • Skolvägen 1

GALLERIA ULRICO
Kari Asikainen – Akvareller 4 – 30.9.2014
Kyrko­esplanaden 20,
65100 Vasa 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 Vasa
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
Helena von Schoultz 9 – 20.9.2014
Österbotten hantverk rf
Rådhusgatan 28, 65100 Vasa
www.loftet.fi
Öppen må-fr 10-17, lö 10-15
och lö – sö kl 11-14

METEORIA SÖDERFJÄRDEN
Marenvägen 226
SUNDOM, Vasa
• **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 Vasa,
tfn (06) 325 1145
eller online: www.meteorია.fi

GALLERIA WASABORG
Susanna Paavola-Lehtinen, Harri Lehtinen – On The Road Again 1.9 – 30.9.2014
Hantverkarnas boden
Vasaesplanaden 14 Öppet:
må - fre 10 - 18, lö 10 - 15

BLACK WALL GALLERY
Paula Blåfield – Takplåtar och karamellpapper 29.8 – 21.9.2014
Kasern 13
Korsholmsesplanaden 6, Vasa
Öppet ons – fre 13 – 18,
lö- sö 12 - 15
www.vaasantaiteilijaseura.fi

VASA ARBETARMUSEUM
Frihetsvägen 27
Öppet må 13 - 18,
ti-fre 12.30 - 17. Inträde 4/2 €

KOIRA

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

Ajanvaraus 041-4988311

EROS.FI

Galleria Wasaborgissa jo 17. yhteinen näyttely SUSANNAN JA HARRIN ELÄMÄN MITTAINEN MATKA JATKUU

Juha Rantala

Vaasalaiset taiteilijat **Susanna Paavola-Lehtinen** ja **Harri Lehtinen** pitävät yhteistä näyttelyä Galleria Wasaborgissa. Kyseessä on jo avioparin 17. yhteinen näyttely. On the Road Again/ Matkalla antaa katsojalle monipuolisen läpileikkauksen taiteilijaparikunnan töistä.

Näyttely on myös ensimmäinen Bothnia Biennalen avautuvista näyttelyistä. Bothnia Biennale on Taiteen edistämiskeskuksen (Taiken) Pohjanmaan toimipisteen käynnistämä hanke, jonka tarkoituksena on antaa nostetta Pohjanmaan, Etelä- ja Keski-Pohjanmaan monipuoliselle taide-elämälle ja edistää toimijoiden välistä yhteistyötä. Vaikka kumpikin taiteilijoista puurtaa omissa oloissaan, sopivat Susannan keramiikkaveistokset ja Harrin maalaukset sekä metalliveistokset erinomai-

sesti yhteen. Lopputuloksena eheä ja työt täydentävät toisiaan. Myös näyttelyn asettelu on ajateltu rinnastavan viisaasti.

Harrin osuus näyttelyssä on kahdenlainen. Toisaalta esillä olevat maalaukset ovat iloisia, ilmapia ja värikkään voimakkaita. Vastaavasti taas metallitöistä löytyy se toinen puoli; salaperäinen ja jopa tummanpuhuva. Susannan keramiikkaveistokset ovat veikeitä ja ilmeikkäitä eläinhahmoja, joista rakkaimpia ovat linnut ja hevoset.

Tiivistetysti tämä näyttely kertoo meidän elämän mittaisesta matkasta. Työmme peilaavat paljon meitä itseämme; ajatuksia, tunteja, mielikuvia ja ennen kaikkea meidän omaa sisintämme.

Luonnonystävä

Luonto on Susanna Paavola-Lehtiselle henkireikä. Hän on paitsi suuri luonnon ystävä niin myös hyvin eläinrakas ihminen. Eipä ihme, että töiden aihepiiri



Vaasalaistaiteilijoiden Susanna Paavola-Lehtisen ja Harri Lehtisen näyttely kertoo elämän mittaisesta matkasta. Yhteisnäyttely on pariskunnan 17:s.

löytyy juuri luonnosta.

- Tykkään liikkua luonossa, tarkkailla sitä, seurata lintuja, eläimiä ja jopa hyönteisten touhuja. Luonto kaikessa rikkaudessaan on ehtymätön aiheiden lähde.

Myös ihmishahmot, ava-

ruus ja jopa Raamatun tekstit inspiroivat.

Susanna sanoo nauttivansa suunnattomasti, kun pääsee kaupungin vilinästä mökille, meren rannalle.

- Vaikka minulla on oma keramiikkapaja Myllärinkadulla, niin päätin tehdä

kokeeksi savipajan saunan terassille. Vaikeaksihan se osoittautui, sillä savi kuivaa nopeasti. No, opinhan ainakin sen, että nämä työt on parasta tehdä sisätiloissa, naurahtaa Susanna.

Aktiivisen näyttelytoiminnan Susanna aloitti

vuonna 2001, ja innoittajana oli kukapa muu kuin oma mies.

- Vaikka työskentelemme omissa tiloissamme ja erikseen, on meidän töissämme paljon samanhenkisyyttä. Omat työni ovat yleensä vahvasti tyyliteltyjä ja humoristisia ja joskus jopa karhean primitiivisiä. Pyrin välittämään töilläni positiivista elämänasennetta ja hyvää mieltä.

Tylsyyttä pakoon

Myös Harri Lehtisen työt kavahtavat yksitoikkaisuutta ja tylsyyttä. Akryylimaalauksen kirkkaat, värikylläiset aiheet vangitsevat, mutta toisaalta taas mystisemmät, jopa salaperäiset metalliveistosaiheet panevat aprikoimaan ja miettimään taiteilijan ajatusmaailmaa.

- Töillä on eri merkitys ja niistä löytyy kaksi eri puolta. Tämä ikään kuin kuvastaa työskentelyäni mielialojen mukaan. Työskennellessäni koko ajan prosessoin. Mutta tällaiset näyttelyt ovat aina yhteispeliä ja yhdessähän

tämä kokonaisuuskin on aika tarkkaan mietitty. Niin nytkin, avaa Lehtinen.

Harri toteaa, että heidän työnsä käyvät loppujen lopuksi hyvin yhteen.

- Muotokieli, värimaailma ja ideat. Voin kehittää jotakin aihetta ja sitten vastaavasti Susanna alkaa kehittää sitten sen pohjalta omaansa.

Lehtinen toteaa, että näyttely kuvastaa vahvasti matkalla olemisen teemaa.

- Tulee mieleen, kuinka omalle matkalle on aikanaan lähdetty ja missä sitä ollaan nyt. Suurin osa töistämme on uusia, mutta erityyppisillä näyttelyssä on omaa matkaani parhaiten kuvaava piirustus vuodelta 1961. Jo tuolla työllä oli oma tarinansa, niin kuin jokaisella muullakin tämän näyttelyn työllä.

Susanna Paavola-Lehtisen ja Harri Lehtisen On the Road Again/ Matkalla-näyttely Galleria Wasaborgissa, Vaasanpuistikko 14, 65100 Vaasa, 30. syyskuuta saakka.

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 Vasa

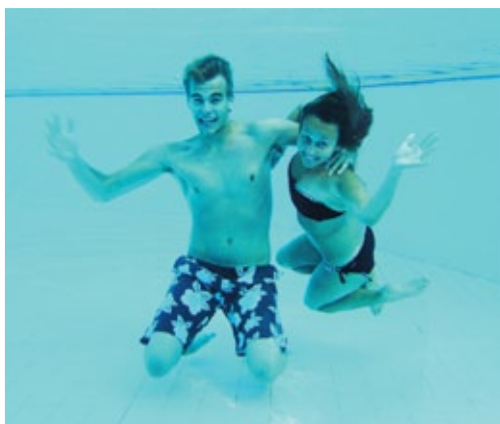
**Äänestä viikon parasta kuvaa!
Rösta på veckans bästa bild!**

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. Marianna Slobodeniouk



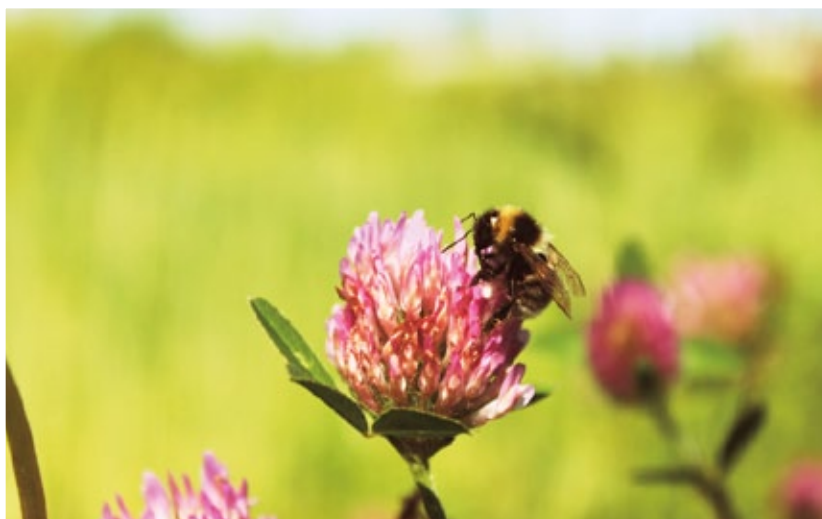
1. Julia Nummela, 18 år, Pjälax



3. Alexandra Östergård, Jakobstad



2. Janette Hautaluoma, Tampere



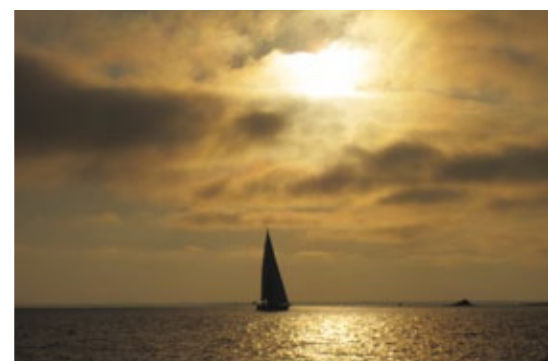
4. Johanna Ahläng, 14 år, Solf



7. Dage Holmborg, Larsmo



8. Martin Lindvall, Jakobstad



9. Natalia Storm

Valokuvakamppailu / Fotokamp

Digialbum etsii henkilöitä jotka näkevät kokonaisuksia 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. Johanna Wallius, Vaasa



10. Sonja Bergman, Jungsund