

**ELDNINGS-
OCH
MOTOR-
BRÄNNOLJA**

Snabb service
till rätt pris

JEPPFOOD
050 553 4677

**INFO OM
LÄROAVTAL**

torsdagar kl. 17
Vasaespl. 14 D i Vasa

Välkommen!

90 år
VASA KUSTREGIONIS
LÄROAVTALSBYRÅ

oma oikeus

Asumisoikeuskoti on
joustavampi

Oy Vaasan Asumisoikeus
Vasa Bostadsrätt Ab

>>> www.vaasanasumisoikeus.com

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

Lähes
3500
vuokra-asuntoa
Vaasassa

Kiinteistö Oy / Fastighets Ab
Pikipruukki

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

>> www.pikipruukki.com

**ÄLÄ OSTA TAKKAA
KYSYMÄTTÄ MEILTÄ !**

Osta takkasi ja
savupiippusi
asiantuntijalta.
Kaikki asennettuna
- Tulitikkuvalmista!
Nyt myös
joustava rahoitus,
katso lisää:
www.lampopiste.fi

JÖTUL

LämpöPiste

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

ALE ALE ALE ALE ALE ALE ALE

Talo täynnä löytöjä, tule
tutustumaan ja ihastu!
Laadukas tuulipuku / vinddräkt
miehille ja naisille S-XXL 10€
Lasten sadeasut / barn
regnkläder alkaen eri värejä 20€
Naisten ja lasten
akryylisormikkaat / dam och
barn akryl fingervantar, juuri näille
keleille 3 paria 5€
Sähkövatkain tehokas 200W 9,50€

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

**JÄTTITAVARAATLO
TOLKIN KAUPPAHALLI**
Isokyrö

Tarjoukset voimassa 3.10.2014 saakka
niin kauan, kuin tarjouserää riittää

ERBJUDANDE KAMPAJ!

Tarjous kampanja!
till 30.9 asti

Fuji Electric

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

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

Climatherm

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

2014 • VIIKKO VECKA 39 // SEUDUN KEHITTÄJÄ // REGIONENS UTVECKLARE

mm

**LAIHIAN KUNNANVALTUUSTON
PUHEENJOHTAJA KÄÄNSI TAKKINSA**
– Sauli Tuomela

3

ASUS 23.6" LED Näyttö
Full HD | VGA & DVI -liitännät | Vasteaika 5ms

SUPERTARJOUS! **129€**

Löydä
helposti oikea
kaapeli, HDMI, USB
ja sähkö yms.

multitronic www.multitronic.fi/kaapeliopas

KORSHOLMANPUUSTIKKO 38, VAASA | PUH: 06-3197700 | S: INFO@MULTITRONIC.FI
AVOINNA: ARKISIN 9-18 | WWW.MULTITRONIC.FI

digialbum

12
s.

Foto: Mingzhi Jin, Vaasa

**VAASAN
TEKNILLINEN
SEURA RY**

30 €/hlö

TYP 14

sefe
Suomen Eläkeläisten
Teknillinen Seura

TEEMANA ELINKAARI

**VALTAKUNNALLISET
TEKNOLOGIAYRITTÄJYYSPÄIVÄT VAASASSA**
23.-24.10.2014 klo 10-16 elokuvateatteri Gloriassa
hintaan sisältyvät lounaat Centralissa
tilaisuuden suojelijana tasavallan presidentti Sauli Niinistö

ILMOITTAUDU: www.teknologiayrittajyyspaivat.fi

**Ruttjebäcken – ett
givet utflyktsmål i
Tärnafjällen**

Hans Hästöacka
artikel

6-7
s.

Don't search FIND!

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

www.upcode.mobi

BIGGEST FAN
020379
Bruce Dickinson, Metal God meets his number 1 fan, Mullet Man!!

FOOTBALL
020381
Must-See! Stoppelkamp's Astonishing Record 82-Metre Goal

PARANORMAL
020385
A Mother Was Filming Her Child When A Tiny Creature Was Caught on Camera!

FIFA 15
020387
FIFA 15 - New Skill Moves
- Featuring Eden Hazard

SUDOKU
020384
A new challenge with every scan!

UPCODEWORLD
www.upcodeworld.fi

WAASA RED DUCKS LÄHTEE MENESTYMÄÄN Mestis tavoitteena



Valmentajien Mika Aaltosen (kuvasa vas.) ja Pete Suonpään välissä Waasa Red Ducksin viime hetken sopimus- pelaajat Jesse Östring, Riku Brander, Nicolas Wuolle, Väitteri Autio ja Jani Kiviniemi ennen sarjakauden alkua.

Juha Rantala

Vaasassa eletään kaikkien aikojen jääkiekkobuumia. Kun isovelji Sport tahkooa historiansa toista kautta liigassa, ei pikkuveli Waasa Red Ducks'kaan halua jäädä paikallensa sormi suussa. Merkittävästi kokoon organisaatiotaan ja edustusjoukkuettaan uudistanut Red Ducks on asettanut kauteen hurjan tavoitteen eli joukkue aikoo nousta Mestikseen!

Tämä tarkoittaa sitä, että joukkueen on voitettava nykyisen sarjatasonsa eli Suomi-Sarjan mestaruus sekä läpäistävä auditointi. Red Ducks on jo hakenut Mestis-lisenssiä, ja pelaajarin- tamallakin on Red Ducks

vahvistunut viime vuodesta merkittävästi.

Olemme saaneet sellaisen nipun pelaajia kasaan, että meillä on sarjassa vain yksi ja ainoa tavoite ja se on mestaruus, sanoo joukkueen tulisieluinen valmentaja **Pete Suonpää**.

Red Ducks on kasannut joukkuetta jo viime keväästä saakka maltilla, ja sopimuspelaajien nimiä on tiputeltu julkisuuteen pikku hiljaa. Nyt työ alkaa olla viittä vaille valmis.

Olen onnistunut saamaan kasaan oman näköiseni joukkueen, sellaisen, jonka olen halunnut. Papereissa on 25 pelaajan nimet ja se on lähtökoh- taisesti riittävä määrä. Jos kuitenkin jostain tulee vielä tarjolle hyvin taklaava ja maaleja tekevä sentteri, niin olen kiinnostunut hänen palveluksistaan, ilmoittaa Suonpää.

Vahva nippu

Suomi-Sarjan tasolle on Red Ducksin joukkue kiel- tämättä todella nimivahva. Silti vaasalaiset lähtevät kauteen nöyrästi, mutta määrätietoisesti ja erittäin tavoitteellisesti.

Meillä täytyy olla kun- nianhimoa ja näyttää, että olemme tosissamme. Sen takia myös tavoitteet on asetettu korkealle. Jouk- kueesta löytyy runsaasti potentiaalia, kokemusta ja vastavuoroisesti myös nuo- ruutta ja näyttämisen halua,

niputtaa Suonpää.

Pelaajalistalla on runsas- ti pelaajia mm. viime kau- den Sportin Mestis-joukku- eesta, mutta myös pelaajia, jotka ovat saaneet näyttää osaamistaan A-nuorten SM-liigassa sekä ulkomai- den kaukaloissa.

Pelaajien vaihtuvuus on joukkueessa ollut suuri, eikä pelimme ole välttä- mättä aivan kauden alus- ta saakka aivan valmista. Mutta luotan joukkueeseen, sen tekemiseen ja taitota- soon, sanoo Suonpää, joka oli julkistamassa viimeisten sopimuspelaajien listaa vain muutamaa päivää ennen Suomi-Sarjan avausta.

Mielenkiintoa on herät- tänyt myös Red Ducksin mahdolliset Sport-kytken- nät.

Nousu tietenkin var- mistaisi varmasti laajem- mankin yhteistyön Liigassa pelaavan Sportin kanssa, mutta virallista yhteistyötä seurojen välillä ei ole. To- sin pakki Joonas Takkula on meillä tämän kauden lainal- la Sportista.

Hermes ja Pyry kovimmat haastajat

Suomi-Sarja pelataan tänä kautena 15 joukkueen sarjana. Sarjassa pelataan kaksinkertainen perussarja sekä lisäksi neljässä lohkos- sa 36 ottelua. Red Ducksin lohossa pelaavat Kokko- lan Hermes, Rovaniemen RoKi sekä JHT Kalajoelta. Kahdeksan parasta pääsee pudotuspeleihin, jotka pe- lautan paras viidestä-me- netelmällä. Sarjan voitta- jalla on sitten mahdollisuus nousta Mestikseen.

Sarja ei todellakaan ole mikään läpihuutojuttu. Suomi-Sarjassakin taso on noussut vuosi vuodelta. Pa- himpina kantoina kaskessa näkisin Kokkolan Her- meksen ja Nokian Pyryn. Oman mielenkiintonsa tuo aina tietysti S-Kiekkon Sei- näjoelta sekä Mestiksestä sarjaporrasta alemmaksi pudotettu Joensuun Joki- pojat, sanoo päävalmentaja Suonpää.

Keväällä 2009 perustet- tu Red Ducks pelaa nyt jo viidettä perättäistä kauttaan Suomi-Sarja-tasolla.

Laatua pään päälle huolettomalla
KATTOREMONTILLA

Nauti pitkä kesä!
TERASSI- JA PARVEKELASITUKSET

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

PRP

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

HAMMASPROTEESIT

Erikoishammasteknikolta

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

Soita ja varaa aikasi!

20 v. alalla

ALUEEN HAMMAS

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

Pakoputki & Autohuolto

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

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

RUOKAMULTAA JA TÄYTEMAATA
Esko Haanpää
0400-364970

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

EROS.FI

LAIHIAN KUNNANVALTUUSTON PUHEENJOHTAJA KÄÄNSI TAKKINSA

Vankkumattomana Laihian itsenäisyyden kannattajana tunnettu kunnanvaltuuston puheenjohtaja Sauli Tuomela yllätti monet kesäkuussa. Kunnan ennätyksellisen heikon taloudellisen tilanteen myötä Tuomela näkee että Laihian tulisi nyt aidosti selvittää mahdollisuus tehdä kuntaliitos Vaasan kanssa.

Kun tilanne muuttuu, täytyy kunnallispolitiikonkin olla valmis korjaamaan käsityksiään. Kun vielä 2010 Laihian talous oli reilusti ylijäämäinen, on nyt viimeiset vuodet menty reilusti alamäkeä. 2013 alijäämää syntyi jo 2,8 miljoonaa euroa ja velkataakka oli paisunut lähes 15 miljoonaan euroon, tilinpäätöksestä on kyllä helppo nähdä mihin suuntaan ollaan menossa, Sauli Tuomela korostaa. – Kun vielä huomioidaan valtion talousnäkymät, on mielestäni selvää että sieltä suunnalta apuja ei kannata odottaa vuosikausiin, riippumatta siitä mikä puolue on vallankahvassa kiinni, Tuomela huomauttaa.

Takinkääntämisellä on sanana negatiivinen sävy, ja julkisesti lausutun mielipiteen vaihtaminen vaatiikin poliitikolta rohkeutta. Tuomelankin kohdalla monen ensimmäinen reaktio oli tyrmäävä, mutta keskusteluiden kautta lähes jokainen on ymmärtänyt mikä mielen sai muuttumaan. – Kokonaisuutena olen saanut reilusti enemmän positiivista palautetta, Tuomela summaa.

Syntyperäisenä laihialaisena, ja kymmenen vuoden kokemuksella kunnanvaltuuston puheen-

johtajana Tuomela uskaltaa sanoa, että kuntalaisille hallinnollisia kiemuroita tärkeämpää on palveluiden saatavuus. – Ja juuri palveluiden turvaamiseksi liitosta tarvittaisiinkin. Nykymenolla karsinta näyttää vääjäämättömältä.

Miten Vaasan ja Laihian sitten tulisi lähentyä toisiaan? Tuomelan mukaan vaihtoehtoina on valtuustoaloite, tai sitten kunnanjohtajan virkamies työnä tekemä esitys kahdenvälisen neuvotteluiden aloittamisesta, joka sitten tulisi kunnallispoliittikkojen arvioitavaksi. – Pidän näistä jälkimmäistä parempana vaihtoehtona. Silloin asioita voitaisiin katsoa paremmin asioina, ilman poliittista väritystä.

Ajanpeluun Tuomela ei usko hyödyttävän Laihiaa. – Niin kauan kun kunnan talous on laskehdanteinen, ei Laihian neuvotteluasema ainkaan parane. Jos kolkutamme Vaasan ovelle vasta aivan rapakunnossa, mitkä ovat ne ehdot joilla liitos voi toteutua? Ja kuinka paljon Vaasa on enää siinä vaiheessa kiinnostunut Laihian kehittämisestä? Nyt tarvitaan rohkeutta tehdä se mitä kunnan ja kuntalaisten etu vaatii.



mega
SEUDUN KEHITTÄJÄ //
REGIONENS UTVECKLARE

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

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

Vastaava toimittaja / Ansvarig redaktör:
Tero Nurmi

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

Tavoita! Nä alla!

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

UPC Media

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

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

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



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

Suomen Lehtiyhtymän KasvuSuomi-jäsen

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

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

► KOKEILE KOTONA

Kasvismureke

2 dl kaurahiutaleita
2 dl vettä
3 porkkanaa
puolikas kesäkurpitsa
1 sipuli
3 kypsää perunaa
2 muna
0,5 tl timjamia
1 tl meiramia
1 rkl tuoretta persiljaa
silputtuna
1 tl suolaa



Sekoita kaurahiutaleet veteen ja anna turvota noin 10 minuuttia.

Raasta porkkanat ja kesäkurpitsa. Hienonna sipuli. Kuutioi kypsät perunat. Lisää kasvikset, munat ja mausteet turvonneiden kaurahiutaleiden joukkoon.

Sekoita massa tasaiseksi ja kaada leivinpaperilla vuorattuun leipävuokaan. Kypsennä 175-asteissa uunissa noin 45 minuuttia. Jäähdytä.

Valkosipuli-fenkolikeitto

2 rkl öljyä
6 valkosipulinkynttä
hienonnettuna
250–300 g
salaattifenkolia
8 dl vettä
150 g viherpippurilla
maustettua
sulatejuustoa
2,5 rkl vehnäjauhoja
1,5 dl maitoa
tuoretta basilikaa
ja oreganoa
muutama sipulinvarsi
suolaa
Pinnalle: paahdettuja leipäkuutioita



Kuumenna öljy kattilassa ja hauduta valkosipulimurskaa hetken aikaa. Älä ruskista.

Lisää suikaloidut fenkolit ja kypsennä viisi minuuttia. Lisää vesi ja paloitettu sulatejuusto ja keitä 15 minuuttia.

Sekoita vehnäjauhot maitoon ja kaada seos ohuena nauhana keiton joukkoon koko ajan sekoittaen. Kypsennä 10 minuuttia.

Lisää tuoreyrtit ja hienonnetut sipulinvarret, mausta tarvittaessa suolalla ja kuumenna kiehuvaksi.

Tarjoa keitto paahdettujen leipäkuutioiden kanssa.

Reseptit: Kotimaiset kasvikset

Kotimaiset Kasvikset ry / Arto Hallakorpi



Kesäkurpitsa on oivallinen pikkelsien raaka-aine.

Marttojen neuvo: kesäherkut kuivuriin

RUOKA Jos kylmäsäilytystilat ovat pienet, kuivaaminen on kätevin säilöntätapa. Kuivuriin sopivat niin marjat, sienet kuin juureksetkin.

Elina Teerijoki

Kaupunkilaisen puutarhapalsta tai mökkireissu marjametsän laitaan saattaa tuottaa suuren sadon, jota ei ehdi kuluttaa saman tien. Mutta mihin tallettaa kesän aarteet, jos pakastin on vain pieni kaappi jääkaapin alla kerrostalokeittiössä?

Säilöntämenetelmiä on monenlaisia ja pakastaminen on vain yksi niistä, muistuttaa kotitalousneuvoja Riitta Laatu Martoista. –Säilöä voi myös keittämällä sokerin kanssa, umpioimalla, hapattamalla, etikkaan säilömällä ja kuivaamalla.

Kaikessa säilönnässä tärkeää on säilöttävien tuotteiden hyvä laatu ja työvälineiden puhtaus.

Säilykkeeseen pääsevät pieneliöt saavat sen pilaantumaa nopeasti.

Samasta syystä säilöjän kannattaa myös toimia nopeasti, sillä pieneliöt kuten homeitiöt saattavat päästä säilykkeeseen vaikkapa ilmasta.

Säilyketölkit täytetään piri-pintaan, jotta niihin jäisi mahdollisimman vähän ilmaa.

Sokerin tai muiden säilöntäaineiden määrässä ei kannata pihistellä, sillä liian

vähä säilöntäaine on yksi mahdollinen syy tuotteen homehtumiseen tai käymiseen.

Useimmat säilykkeet pitää säilyttää viileässä.

Kotioiloissa on säilöntäaineista huolimatta vaikea saada aikaan täysin hape-tonta säilykettä, jota voisi säilyttää myös huoneenlämmössä.

Pieni jääkaappi ei mahdollista monta hillopurkkia.

Monessa kerrostalossa on kuitenkin yhä kylmäkellari, jossa mehupullot ja pikkelsit säilyvät pitkälle talveen. Jos omassa talossa ei sellaista ole, ehkä jollakulla tuttavalla olisi lainata sopivaa säilytystilaa.

Kuivaamista varten juurekset leikataan ohuiksi lastuiksi ja mansikat ja suuret sienet viipaloidaan.”

Ainoa säilöntätapa, jolla käsitelty raaka-aineet säilyvät varmasti myös huoneenlämmössä, on kuivaaminen. Se sopii yllättävän monille aineksille: niin marjoja, sieniä, yrttejä kuin juureksiakin voi kuivata.

Kuivaamista varten



Myös juureksia voi säilöä kuivaamalla tai tekemällä niistä esimerkiksi pikkelsiä.

juurekset leikataan ohuiksi lastuiksi ja mansikat ja suuret sienet viipaloidaan.

Suppilovahverot kuivuvat sanomalehden päällä nopeasti huoneenlämmössäkin, mutta moni muu tuote kaipaa kuivempaa ja lämpimämpää ympäristöä.

–Uuni menee helposti liian kuumaksi. Ihanteelli-

nen kuivauspaikka on esimerkiksi lämmin ja kuiva pannuhuone. Kuivattavat ainekset voi levittää vaikka puhtaan pyyhkeen päälle, Riitta Laatu sanoo.

Hyötykasvikuivurinkin voi hankkia vaikka kimpas-palstanaapurin kanssa, jos kuivattavaa satoa on paljon. Kuivurien hinnat ovat

Laadun mukaan laskeneet takavuosista.

Tarkempia ohjeita eri tuotteiden säilöntään www.martat.fi/ruoka/sailonta

Mansikka-raparperihilloa vai kesäkurpitsapikkelsiä?

Kesäkurpitsapikkelsi

500 g kesäkurpitsaa
200 g sipulia
3 valkosipulinkynttä
1 dl hienonnettua tilliä
pala punaista chiliä
Liemi:
1 dl väkiviinaetikkaa
1 dl sokeria
2,5 dl vettä
1 tl suolaa
1 tl roseippuria

Pese ja suikaloi kesäkurpitsat. Kuori ja hienonna sipulit ja valkosipulit. Mittaa liemen ainekset kattilaan. Kun liemi kiehuu, sekoita joukkoon kesäkurpitsa ja sipulit. Keitä minuutin ajan.

Nosta kattila liedeltä ja lisää tillisilppu, pippuri ja hienonnettu chili, josta siemenet on poistettu, anna jäähtyä kannen alla. Kaada salaatti tölkkeihin ja säilytä kylmässä.

Mansikka-raparperihillo

2 l mansikoita
1 l raparperinpalasia
700 g (8 dl) sokeria tai 500 g hillosokeria + 1/2 dl vettä

Pane peratut marjat ja sokeri kerroksittain teräs- tai emalikattilaan.

Anna marjojen mehustua muutama tunti viileässä.

Kuumenna mehustuneita marjoja hitaasti kiehumis-

pisteeseen ja anna kiehua hiljaisella lämmöllä noin puoli tuntia, kunnes marjat ovat tasaisesti liemessä. Älä sekoita marjoja vaan ravistele kattilaa välillä, jottei hillo pala pohjaan. Kuori vaahto reikäkauhalla.

Tölkitä hillo kuumana hyvin pestyihin, kuumenttuihin tölkkeihin piri-pintaan. Sulje välittömästi.

Jos käytät hillosokeria, kaada vesi marjojen jouk-

koon kattilaan ja kuumenna. Lisää hillosokeri vähitellen varovasti sekoittaen.

Vähennä lämpöä, kun seos kiehuu. Keitä hilloa noin 10 minuuttia välillä ravistaen. Anna hillon jäähtyä 20-30 minuuttia, sekoita välillä. Tölkitä heti. Säilytä hillotölkit viileässä.

Reseptit: Martat.fi

SATUMAISIA MAKUELÄMYKSIÄ KANTARELLIS RAVINTOLASSA JA WAILD YÖKERHOSSA
SAGOLIKA SMAKUPPLEVELSER PÅ KANTARELLIS RESTAURANG OCH WAILD NATTKLUBB



RESTAURANT KANTARELLIS

Ravintola Rosteninkatu 6, Vaasa • Restaurang Rostensgatan 6, Vasa
Varaukset: Puh. 06-357 8100, tai 040 767 8021 • hotel@kantarellis.fi • hotelkantarellis.fi
Bokningar: Tel. 06-357 8100 eller 040 767 8021 • hotel@kantarellis.fi • hotelkantarellis.fi

TERVETULOA • VÄLKOMMEN

JOULULOUNAS

SEISOVASTA PÖYDÄSTÄ

2.12. - 19.12. 2014

Ma-Pe klo 11.00-15.00

JULLUNCH

FRÅN STÅENDE BORD

2.12. - 19.12. 2014

Må-Fre kl. 11.00-15.00

38,00€

Joulu Menu

Hotel Kantarelluksen Joulu Menu käsittää neljä herkullista menukokonaisuutta. Varaa nyt ja varmista seurueellesi taattu ja makuelämyksiä satumaisessa Kantarellis ravintolassa.

Jul Meny

Hotel Kantarellis Jul Meny består av fyra läckra menyer. Boka nu smakupplevelser för hela sällskapet i en sagolik miljö på Kantarellis restaurang.

Menu 1 26 €

Jouluinen kalalautanen ja tilliperunat

Mureaa ja mehekasta kinkkua, lämmin sinappikastike ja jouluiset maukkaat laatikot

Luumuvaahdoka ja kanelikermä

Menu 2 34€

Jäämerenkatkarapucoktail ja klassinen Rhode Island kastike

Pariloituja ja sormisuolattuja porsaansisäfileseleyksiä, appelsiinikastike ja yrtti-paprika maustettuja pariisinperunoita

Valkosuklaavaahto ja appelsiinikuorilikööriä maustettuja vadelmia

Menu 3 39€

Jokirapukeittoa maustettuna Ranskalaisella anislikööriä ja hummerikermavaahto

Pekoniin kiedottu valikoitu Tournedos madeirakastikepiilin päällä ja timjamivoi, perunakroketit

Suussasulava suklaafudgekakku, mansikkakastike ja vanhanajan vaniljajäätelöä

Menu 4 48€

Aidot ja voiset blinit, siian- ja lohenmätä

Shamppanjasorbetti

Runsaassa voissa paistetut hirvenulkofileseleykset, sametintepheä suppilovahverokastike, paistetut lapinpuikulaperunat

Vaasan mustapilkkuista lämmintä leipäjuustoa, tyrnikastike ja sokerilakkoja

Meny 1 26 €

Julens fisktallrik med dillpotatis

Mör och saftig skinka, varm senapssås och julens smakliga lädör

Plommonmousse med kanelgrädde

Meny 2 34€

Ishavsräcocktail med klassisk Rhode Island säs

Grillade och fingersalt smaksatta grisinrefilenosetter med apelsinsås, ört och paprika smaksatt pariserpotatis

Vitchokladskum och hallon smaksatta med apelsinsallikör

Meny 3 39€

Flodkäftssoppa smaksatt med fransk anislikör, hummergräddskum

Utvald baconlindad Tournedos serverad på madeirasåspegel med timjamsmör och potatiskroketter

Chokladfudgetårta som smälter i mun, jordgubbssås och gammaldags vaniljglass

Meny 4 48€

Äkta blinier med smör, sik- och laxrom

Champagnesorbet

Älgyttrefilenosetter stekta i rikligt med smör, sammetsmjuk traktkantarellsås, stekt lappläns mandelpotatis

Vasas varma svartprickiga brödst, havtornssås med sockrade hjortron

Pikkujoulukala

Paistettua lohta, maustettuna sitruunasiirapilla, kermainen suppilovahveromuhennos ja tillivoissa paistetut lapinpuikulaperunat.

Lillajuls fisk

Stekt lax smaksatt med citronsirap, serverad med grädd-stuvade traktkantareller, Lappländsk mandelpotatis stekta i dillsmör.

Waildissa ennennäkemättömät

HULLUNHAUSKAT JOULUJUHLAT

Herkuttelijan seisovapöytä

Sinappi-yrttisilliä, matjessilliä ja punasipulia, keitetyt tilliperunat, maukas Waldorfinsalaatti, Kreikkalainen salaatti, perunapekonisalaattia, vihersalaattia, rosollia

Cajunmaustettuja kanavartaita
Ananas-paprikariisi paella
Hunajamaustettuja kanavartaita
Porsasta barbequekasikkeessa
Porsaanpaistia currykasikkeessa
Paahtopaistia ja punaviinikastike
Ribsejä maustettuna talon soijakastikkeella
Mehevä ja murea joulukinkku
Grillattua bratwurstia ja vihreää paprikaa
Grillattua Chorizomakkaraa
Kasvisvarras

Hapankaalia, perunalaatikkoa
porkkanalaatikkoa, Aurajuustoperunat
leipää ja maustetahnaa

Kahvia, teetä
Jouluinen jälkiruokakakku

På Waild enastående

TOKROLIG JULFEST

Stående bord för den matglada

Senaps-örtsill, matjessill med rödlök, kokt dillpotatis, lækker Waldorfsallad, Grekisksallad, bacon-potatissallad, grönsallad, rosoll

Cajun smaksatta kycklingspett
Ananas-paprikaris paella
Honungs smaksatta kycklingspett
Gris i barbequesås
Gris i currysås
Rostbiff och rödvinsås
Ribs med sojasås
Saftig och mör julsinka
Grillad bratwurst med grönpaprika
Grillad chorizonkorv
Grönsaks spett

Surkål, potatislåda, morotslåda
Auraostpotatis,
bröd med kryddsmör

Kaffe och te
Julens efterrättstårta

29€

HINTAAN SISÄLTYY S (12€)
TILL PRISET INGÅR S (12€)

Varaukset/Bokningar: P/T. 06-357 8100 • 040 767 8021 • www.waild.fi
Tervetuloa • Waild, Kauppapuistikko 15 Vaasa • Handelsplanaden 15 Vasa • Välkommen

ENNAKKOVARAUKSET PARTY TIME FÖRHANDBESTÄLLNINGAR • PE-LA 14.11. - 20.12. alk. klo 19.00 • FRE-LÖ 14.11. - 20.12. från kl 19.00

night life
WAILD
BORN TO BEE WILD

EAT & FUN
CHRISTMAS PARTY

Ruttjebäcken – ett givet u

Text och foto:
Hans Hästbacka



Under vår första dag i Tärna-bytrakten i Sverige styr vi kosan bort till Ruttjebäcken, ett givet utflyktsmål i Tärnafjällen. Vi har tur med vädret denna dag, liksom alla de andra dagarna. Septemberhösten är på sitt bästa med en blånande himmel över fjälllandskapet, vindstilla och närmare tjugo grader varmt. Sommarvädret till trots brinner björkskogarna på fjällsluttningarna i gult med mindre inslag i rött från enstaka aspar bland björkarna och höstfärgat duntrav på markbotten.

Ruttjebäcken är 19 km lång och rinner ut i Tängvattnet vid byn Rönäs, där den gamla handelsleden till Rösvattnet i Norge tar vid. Några planer på att vandra längs bäcken upp till källflödena på kalfjällen norröver har vi inte. Det är den nedersta och branta delen av bäcken som lockar oss, för här har bäcken ätit sig ner i den 400 miljoner år gamla berggrunden av skiffer på ett dramatiskt sätt. Strida vattenfall växlar om med skarpt nerskurna sträckor av bäcken. Is- och vattenslipad berggrund växlar om med sönderbruten skiffer och jättegrytor som formats av snurrande stenar i det strida vattnet.

Vattenståndet i bäcken är lågt, till all lycka kan vi konstatera, för stora delar av bäckdalen ligger torrlagd och exponerar vatten- och isslipade formationer av de mest skiftande slag. Ett högt vattenstånd skulle antagligen ge stora, dånande forsavsnitt som skulle göra sig bra på bild, men samtidigt skulle mycket av bäckens speciella formationer ligga gömda under vattenmassorna. Och bäckdalen skulle bitvis vara mer eller mindre livsfarlig att röra sig i.

Vattnet i bäcken är kristallklart och ger fri sikt flera meter ner. Djuphålorna har ett trolskt ljus i varierande blå toner. Vattnet är också svalt och rent och bjuder på en god och törstsläckande dryck i obegränsade mängder. Några fiskar får vi inte syn på i bäcken, men förmodligen gömmer sig en och annan bäcköring och bäckröding i djuphålorna och i ursvarvade miniatyrgrottor under skymmande klippor och utsprång.

Vi vandrar en bit upp för bäcken för att slå oss ner halvvägs i den brantaste nedre delen av bäcken. Här forsar vattnet ner över slipade klippor med vattnet vitt av otaliga luftbubblor. Strax nedanför forsen breder bäcken ut sig i några djuphål, där en dykande fotograf i grön dräkt filmar den blåskimrande undervattensvärlden. Hans kompisar sitter vid en lägereld och tillreder dagens måltid ute i det fria. Vi får senare ärva elden och fyller på med



Vattnet är kristallklart och ger en god sikt flera meter ner i vattnet.



Ruttjebäckens ravinformade landskap är storslaget och lockar många besökare.

Forsarna är varierande, från grunda strida över slipade klippor till smala och vilda.

mera ved för dagens obligatoriska korvgrillning.

Omslutna av bäckens vattenforsande ljud sitter vi i solen och förser oss av ryggsäckar-

nas medhavda färdkost. Det rinnande vattnet skapar sig egen vattenkorridor i landskapet. En korridor av vattenljud som akustiskt stänger ut resten av fjällvärlden. Man genomsyras av forsandet, bruset och porlandet och kan, ge-

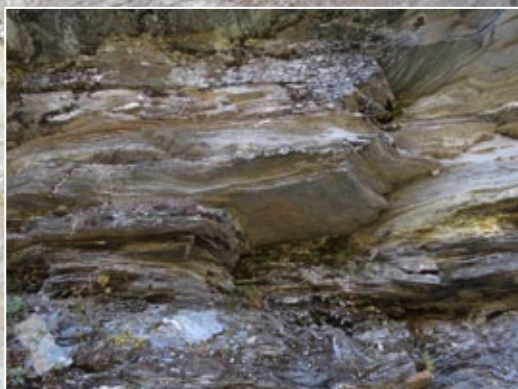
ltnflyktsmål i Tärnafjällen



Bitvis lugnar Ruttjebäcken ner sig i lugnflytande sel för att sedan kasta sig utför i nästa fors.



Vinterns återkommande frostsprängningar bryter sönder skiffern.



I århundraden och årtusenden har bäcken arbetat sig ner genom berggrunden.



om att rikta hörseln mot bestämda delar av bäckravinen, variera den ständigt pågående vattenmusiken.

På båda sidor om bäcken sneddar branterna uppåt, där fjällbjörkarna bildar täta ridåer i gult. Enstaka björktrastar flyger över med skvattrande läten. För trastarna är björkskogen i fjälltrakterna lika hemvan som lövrika skogsbyr och parkområden hemma i Österbotten. Även rödvingetrastar drar omkring i skogsområdena, alla med kursen ställd söderut. Någon större brådska har de inte i det sommarvarma höstvädret, men höstflyttningens stora oro har gripit trastarna liksom andra flyttfåglar.

Det somriga vädret har fått en och annan ört att blomma på nytt, i små och blygsamma blommor. Lågvuxna plantor av mindre blålocka med en eller två himmelsblå klockor mot mörk berggrund eller rinnande vatten.

Några gula blomkorgar av höstfibbla och små gula stjärnor av gullbräcka. Den senare är en ständigt grön växt, vanlig i fjälltrakterna och kan blomma i ljusgult, orange eller mörkrött.

Den blygsamma blomningen är ett trevligt inslag i höstnaturen, men den drunknar lätt i bärens färgrikedom. Längs bäcken färgas marken ställvis av hönsbärens röda bärsamlingar, medan blåbär och kråkbär tar över på kalfjällen. Hönsbäret har liksom många andra växter en tudelad utbredning. Det förekommer både i fjällen och i skärgården, som bjuder på ganska likartade förhållanden. För höstens trastar och sidensvansar är alla bär en viktig födokälla. För ripor, tjädrar och orrar är alla bär minst lika viktiga, så länge markerna ligger snöfria.

Jag klättrar ner i bäckfaran, där en flera meter hög bergvägg reser sig över själva bäcken. Här ligger skiffern i dagen, sönderbruten av det framrusande vattnet och vittrad av vinterns frostsprängningar. Bara med några trevande steg passerar jag genom århundraden och årtusenden av Ruttjebäckens historia. Bergväggen av skiffer höjer sig över bäcken och nås antagligen inte längre av vårfloderna och höstligt högvatten. Men nedbrytningen av skiffern fortsätter i alla fall i vintrarnas återkommande frostsprängningar.

Det skulle sitta bra med en strömstare i bäcken en dag som denna. Ruttjebäckens branta och söndriga stränder och som gjorda för strömstaren under häckningstiden. Under

klipputsprång och i mindre håligheter kan strömstaren bygga sitt klotformade bon invid en fors och hämta föda både ur bäcken och i strandvegetationen. Men häckningens är över för i år och strömstararna på flyttning i sydöstlig riktning. En del av de svenska och norska strömstararna övervintrar i södra halvan av Finland, där åar och bäckar med en betydligt stillsammare vattennatur duger gott, bara vattendragen hyser tillräckligt med vattenlevande insekter.

En bit ovan om den branta bergväggen smalnar bäckravinen av igen. Här pressar sig bäcken fram genom två mindre öppningar i berget. Utan risk för att falla i kan jag ta mig över till andra sidan för att klättra vidare uppströms. Den egentliga stigen och vandringsleden går på andra sidan bäcken – och det förstår jag väl när jag tragglat mig fram i fjällbjörksluttningen på ”fel” sida. Men solen lyser frikostigt på den här sidan och klättringen ger nya vyer av hela bäckravinen.

Jag får knega på en god bit uppströms, innan jag hittar ett grunt och lugnflytande parti av bäcken, där jag kan vada över. En bit uppströms tar den risbevuxna fjällheden över. Några kilometer längre norrut reser sig kalfjällen, disigt blå i den varma luften. Där borta har Ruttjebäcken sin början i små rännilar som letar sig nerför branterna. Rännilar som förenas till en allt stridare bäck med en imponerande avslutning i den nedersta, branta delen.

Kvanttipomppu saisi mustan aukon räjähtämään

Musta aukko ei välttämättä olekaan sinne pudonneen aineen päätepysäkki. Uuden mallin mukaan ainevirta voi kääntyä ulos aukosta.

TEKSTI ANNE VIRKKI

■ Mitä tapahtuu mustien aukkojen imemälle aineelle? Se on yksi kosmologian suuria kysymyksiä.

Nyt ranskalaiset tutkijat ehdottavat ongelman ratkaisevaa teoriaa. Sen mukaan mustat aukot ovat kuin maasta pomppavia palloja hidastetussa filmissä. Me näemme vain kuvan alustaa vasten kasaan puristuvasta pallosta.

Albert Einsteinin suhteellisuusteorian mukaan mustia aukkoja syntyy, kun suurten tähtien polttokelpoinen aine loppuu ja tähti luhistuu oman vetovoimensa vaikutuksesta. Luhistumista ei voi pysäyttää, vaan tähden aines romahtaa kohti yhtä pistettä, singulariteettia. Siitä muodostuu lopulta mustan aukon keskus.

Musta aukko on musta, koska sen valtavan painovoiman alta edes valo ei pääse karkaamaan. Jopa ajan kulku näyttää hidastuvan aukon läheisyydessä. Mustat aukot eivät kuitenkaan ole ikuisia. Ne höyrystyvät niin kutsutuksi Hawkingin säteilyksi tai lopulta muuttuvat räjähtäviksi vastakohdikseen, valkoisiksi aukoiksi, kuten uusi teoria ehdottaa.

Yksi kvanttipomppauteorian kehittäjistä on **Carlo Rovelli** Ranskan Aix-Marseillen yli-

opistosta. Rovelli ryhmineen osoittaa uudessa tutkimuksessaan, että jossakin vaiheessa kvanttimekaniikan voimien, eli tässä tapauksessa kvanttipainovoiman, tulisi pysäyttää tähden luhistuminen.

ROMAHDUKSESSA AIKA HIDASTUU

Rovellin teorian mukaan maailmankaikkeus koostuu näkymättömän pienistä silmukoista, joita luhistuminen painaa kokoon. Kun silmukat ovat painuneet pienimpään mahdolliseen kokoonsa, ne pysäyttävät romahduksen kuin jouset.

”Uudet kvanttipainovoiman laskelmat osoittavat, että mustan aukon keskuksessa painovoima kääntyy työntövoimaksi ja pysäyttää luhistumisen. Sisään putoava aine voisi siten kimmota takaisin kuin lattiasta pomppaava pallo”, Rovelli kuvailee.

”Tarinan taika on siinä, että painovoima hidastaa aikaa. Tähdellä kestää vain sekunnin murto-osa kimmota takaisin, mutta ulkopuolelta nähtynä kimpoamisessa näyttää

kestävän erittäin kauan. Avaruudessa näkemämme mustat aukot saattavat siis olla vain romahtavia ja räjähtäviä tähtiä hidastuneessa liikkeessä.”

Teoriaa mustien aukkojen pienenemisestä Hawkingin säteilyllä on kritisoitu siitä, että aukon aineen sisältämä kvanttimekaaninen informaatio katoaa. Ilmiön ei pitäisi olla fyysikaalisesti mahdollinen. Kvanttipomppauteoria ratkaisisi tämän informaatioparadoksin.

Muut kosmologit kuitenkin kritisoivat uutta mallia siitä, että kvantti-ilmiöt ovat siinä epärealistisen suuria. Lisäksi tarkempia laskuja vaatii, kuinka paljon aika lopulta hidastuu. Jos arvioitu kimpoamisaika on liian lyhyt, lähes kaikkien mustien aukkojen tulisi olla jo räjähtäneitä. Jos taas aika on liian pitkä, mustat aukot ehtisivät höyrystyä Hawkingin säteilyksi ennen valkoisiksi aukoiksi muuttumista.

Tutkijoiden mukaan pomppun ensimmäiset oireet näkyisivät voimakkaana säteilynä. Kenties jotkin ihmiskunnan jo havaitsemista suurienergisistä kosmisista purkauksista voitaisiinkin siis tulkita mustien aukkojen kuolonkorahduksiksi. ●

Kuva Nasa

**TÄHDET JA AVARUUS
ON POHJOISMAIDEN SUURIN
TÄHTITIEDELEHTI.**

Tämä artikkeli on Tähdet ja avaruus -lehden numerosta 6/2014. Jos haluat tutustua lehteen tarkemmin, liity Ursan jäseneksi, www.ursa.fi

Carlo Rovelli yrittää selvittää, mitä tapahtuu mustaan aukkoon putoavalle aineelle.

”Mustan aukon ytimessä painovoima kääntyy työntövoimaksi ja pysäyttää luhistumisen.”

Kuva Carlo Rovelli

UV-valoa pimeästä energiasta?

■ ”Miksi taivas on öisin musta, miksi valoa en mä nää?” kysyi laulussaan **Katri Helena**. Nyt tutkijat yrittävät vastata päinvastaiseen kysymykseen: Miksi maailmankaikkeus on valoisampi kuin valoa tuottavien kohteiden määrä antaisi olettaa – ainakin ultraviolettivalossa?

UV-valon määrästä huolestui ensimmäisenä Washingtonin Carnegie-instituutin tutkija **Juna Kollmeier**. UV-valoa säteileviä kohteita ovat esimerkiksi nuorten galaksien kuumat ja kirkkaat tähdet sekä suuret galaksit.

UV-valo repii elektroneja irti galaksienvälisten kaasupilvien atomeista eli ionisoi niitä. Kaasun ionisaatiotaso siis kertoo, kuinka paljon UV-valoa maailmankaikkeudessa on.

Kun UV-kohteiden määrää vertaa ionisoituneen kaasun määrään meistä katsottuna kaukaisessa eli vanhassa maailmankaikkeudessa, suhde on odotettu. Jos kuitenkin katsotaan lähiavaruuttamme, ionisoitunutta kaasua – eli samalla UV-valoa – on jopa viisi kertaa niin paljon kuin kartoituksissa havaittujen UV-valonlähteiden määrä antaisi odottaa.

”Emme tiedä, mistä tämä johtuu. Muuten raportoimisimme löydöstä emmekä kriisistä”, Kollmeier myöntää. Syy saattaa tutkijoiden mukaan löytyä pimeästä aineesta tai energiasta, joista noin 95 prosenttia maailmankaikkeudesta koostuu. – AV

Hubble-avaruustelekooppi kuvasi tähtien syntyalueen LH 95 Suuressa Magellanin pilvessä. Ionisoitunut vety näkyy kuvassa sinisenä. Se kertoo UV-valon määrän alueella.

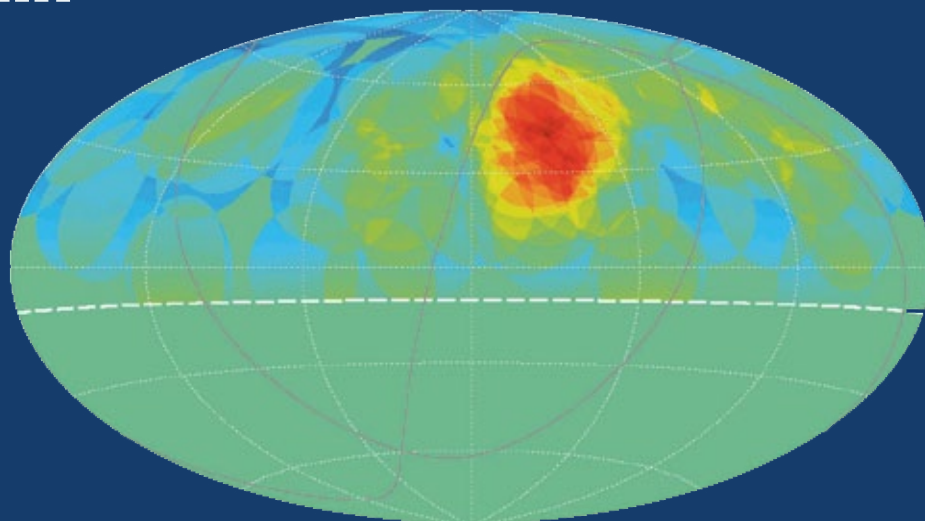
OMG-hiukkasten lähde paikannettiin

■ Kosmisia säteitä eli avaruudessa vaeltavia hiukkasia sataa maapallolle jatkuvasti. Niistä nopeimpien alkuperän selvittämisessä on nyt otettu merkittävä askel eteenpäin. Tutkijat ovat havainneet alueen, josta näitä Oh-My-God-hiukkasiksi nimettyjä kosmisia säteitä tulee enemmän kuin muualta.

OMG-hiukkasten nimi juontuu niiden valonnopeutta lähentelevästä hurjasta vauhdista. Niiden syntyyn vaaditaan miljoonien vuosien kiihtyminen galaksin kokoisissa ympäristöissä. Verrattuna suurimmissa ihmiskunnan rakentamissa hiukkaskiihdyttimissä aikaansaatuihin energioihin OMG-hiukkasten energia voi olla jopa 15 miljoonaa kertaa isompi.

Hiukkasten lähde on mahdollista selvittää maanpäällisten antenniryhmien avulla. Ne havaitsevat ilmakehään osuvien suurienergisten hiukkasten jäänteistä niiden alkuperäisen energian ja tulosuunnan.

Viiden vuoden aikana tutkijat huomasivat suurienergisten kosmisten säteiden tulevan enimmäkseen samalta pieneltä alueelta taivaalla. Alue näyttää sijaitsevan suhteellisen lähellä Linnunrataa. Nyt ilmiölle odotetaan lisävahvistusta jatkohavainnoista. – AV



Punaisena näkyvältä alueelta taivaanpallolla näyttää tulevan poikkeuksellinen runsaasti OMG-hiukkasia.

128

destination Vaasa

Näyttelyt / Utställningar

POHJANMAAN MUSEO JA TERRANOVA - MERENKURKUN LUONTOKESKUS
Karl Hedman – Juhlanäyttely 24.5 – 28.9.2014
Museokatu 3
p. (06) 325 3800
Avoinnna 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 Ville Andersson 27.9 – 16.11.2014
Kaupungintalo, Senaatinkatu. 1
puh. (06) 325 3770.
Avoinnna ke-pe 12-18, la-su 12-16
Pääsymaksu (3/1,50 €)

BLACK WALL GALLERY
Kasarmi 13
Korsholmanpuistikko 6, Vaasa
Avoinnna ke – pe 13 – 18, la- su 12 – 15
www.vaasantaiteilijaseura.fi

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

MUSTASAAREEN KULTTUURITALO
Avoinnna 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 Avoinnna: 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 Avoinnna: tiistai – sunnuntai 11-17.
Pääsymaksut 5 € / 3 €, alle 18 v. ilmainen Erikoisnäyttely: 7 € / 5 € / alle 18 v. ilmainen
Yhteislippu 9 € / 6 €
Perjantaisin ei ilmaista sisään-pääsyä

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

GALLERIA ULRICO Kari Asikainen – Akvarelleja 4 – 30.9.2014
Kirkkopuistikko 20, 65100 Vaasa
Avoinnna: ke - pe 13 -17, la 10.30 -14

ATELJE TORNI Bothnia Biennale – Matkalla 9 – 28.9.2014
Pitkäkatu 66
Puh: 050-3690910
Avoinnna: 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
Avoinnna: tiistai –sunnuntai 10-16. Pääsymaksut 7 € / 5 € / alle 18 v. ilmainen
Yhteislippu : 12 € / 9 €

KÄSITYÖN TALO LOFTET Österbotten hantverk rf Raastuvankatu 28, 65100 Vaasa www.loftet.fi
Avoinnna 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.meteorio.fi

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



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

ÖSTERBOTTENS MUSEUM OCH TERRANOVA - KVARKENS NATURCENTRUM Karl Hedman – Jubileumsutställning 24.5 – 28.9.2014
Museigatan 3, tel (06) 325 3800.
Öppet ti, to och fre 12 - 17, ons 12-20, lö – sö 12 - 17
Intråde 5/3 €

FOTOGALLERI IBIS Fanny Carinasdotter – Ett Annat landskap 5.9 – 5.10.2014

VASA KONSTHALL Ville Andersson 27.9 – 16.11.2014
Stadshuset, Senatsgatan. 1
tel (06) 325 3770. Öppet ons - fre 12 – 18, lö - sö 12 – 16
Intråde (3/1,50 €)

TIKANOJAS KONSTHEM Bothnia Biennale – På väg 9 – 19.10.2014
Hovrättsesplanaden 4
Tel (06) 325 3916
Öppet: tisdag - söndag 10-16.
Intråde: 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
Intråde 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
Kyrkoessplanaden 20,
65100 Vaasa Öppet: ons - fre 13 -17, lö 10.30 - 14

KUNTSI MUSEUM FÖR MODERN KONST Esko Tirronen – I evigt minne 10.5 – 28.9.2014
Inre hamnen PL3, 65100 Vaasa
tel (06) 325 3920
Öppet: tisdag - söndag 11-17.
Intråde: 5 € / 3 €, under 18 åringar gratis
Specialutställning: 7 € / 5 € / under 18 åringar gratis
Kombinationsbiljett: 9 € / 6 €

HANTVERKETS HUS LOFTET
Österbotten hantverk rf
Rådhusgatan 28, 65100 Vaasa
www.loftet.fi
Öppen må-fr 10-17, lö 10-15 och lö – sö kl 11-14

METEORIA SÖDERFJÄRDEN
Marensvägen 226
SUNDOM, Vaasa
• **Utställningen öppen för allmänheten:** 1.6-28.9 sö 14-20 och on 18-20
• **På beställning för grupper:** maj-oktober, alla dagar - via Turistbyrån i Vaasa, tfn (06) 325 1145
eller online: www.meteorio.fi

GALLERIA WASABORG 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
Kasern 13
Korsholmsesplanaden 6, Vaasa
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 €

Tykkää meistä!
Gilla oss!



mega

facebook

www.facebook.com/upcmedia

MENESTYS TULEE NIILLE, JOTKA USKALTAVAT UUDISTUA.

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

VARMA

**TYÖ & ELÄKE
MIKSI.VARMA.FI**

digialbum

Kuvaaminen on nyt helpompaa ja hauskeempaa kuin koskaan ennen. Näppäile kuvia missä liikutkin. Digikameralla tai kamerapuhelimella. "Parhaat" kuvat julkaisemme Megamedian digialbumissa

Lähetä kuva sähköpostilla osoitteeseen **mega@upc.fi**
Laita mukaan myös yhteystietosi.
Voit lähettää kuvan myös postitse osoitteella
UPC Media, Gerbyntie 18, 65230 Vaasa

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

Sänd bilderna via e-mail till adressen **mega@upc.fi**
Lämna även dina kontaktuppgifter.
Du kan även skicka bilderna per post till adressen
UPC Media, Gerbyvägen 18, 65230 Vaasa

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

Äänestys netissä, www.megamedia.fi
Tai oheisella UpCodella! Kirjoita koodin alla oleva osoite kännykän web-selaimen osoitekenttään, tai skannaa koodi ilmaisella UpCode-ohjelmalla!

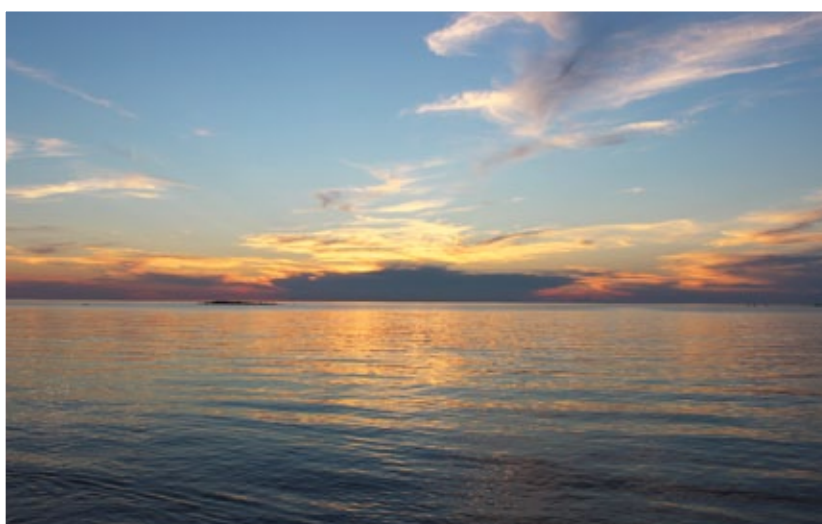
Rösta på webben,
www.megamedia.fi
Du kan även använda
UpCode koden! Surfa in med
telefonen på adressen under
koden, eller skanna koden
med UpCode
programmet.



6. Johanna Sundfors, Eugmo



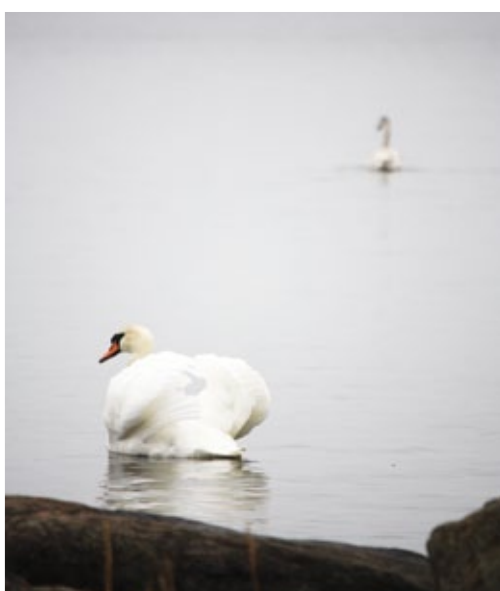
1. Felicia Söderback, Petalax



3. Amanda Parkkinen, Jakobstad



7. Marianne Jakobsson



2. Jenny Nylund, Sundom



4. Johan Hagström, Vaasa



8. Pauliina Rotola-Pukki, Kauhajoki



9. Rasmus Söderholm, Bergö

Valokuvakamppailu / Fotokamp

Digialbum etsii henkilöitä jotka näkevät kokonaisuuksia valokuvien kautta.

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

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

(Valokuvakamppailuun lähetettyä kuvia voidaan julkaista Megamedian digialbumissa kilpailun jälkeen)

Kamppailun teema:

Metsässä – deadline 5.10.2014.
voittaja julkaistaan viikolla 41

Seuraava teema: Ehdota teemaa, mega@upc.fi

Digialbum efterlyser personer med ett öga för helheter genom en fotokamp.

Om du vill delta i kampen ska du fota 10 bilder inom det aktuella temat, och leverera bilderna till adressen **mega@upc.fi** innan utgångsdatumet för temat.

Kom ihåg att ange att du deltar i kampen och skicka med dina kontaktuppgifter! Bidragen bedöms av en jury. Det bästa bidraget publiceras i Mega och fotografen får ett pris på 100 euro. (Insända bidrag kan publiceras i Mega media Digialbum efter att kampen är avslutad)

Kampens tema:

I skogen – deadline 5.10.2014.
vinnaren publiceras vecka 41

Följande tema: Föreslå tema,
mega@upc.fi



5. Marianne Nylund, Karperö



10. Sebastian Sundlin, Malax