

**MONIKANAVA
ALLA KANALER**

Web
Mobile
Print

**UPC
media**

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

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

Kilteistö Oy / Fastighets Ab
Pikipruukki

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

>> www.pikipruukki.com

**ELDINGS-
OCH
MOTOR-
BRÄNNOLJA**

Snabb service
till rätt pris

JEPPO FOOD
050 553 4677

**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

Tervetuloa! Kaikkea kotiin
edullisesti !
Novitan Jussi langat / tyger 2€
Legendaarinen selänraaputin /
ryggskrapa 1€
Leikkulauta / skärbräda taittuva
muovinen, helppo kaataa kattilaan
1,50€
Kaikki kumisaappaat / Alla
gummistövlar...halvalla
lähtee...-25%

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

**JÄTTITAVARAVALO
TOLKIN KAUPPAHALLI**
Isokyrö

Tarjoukset voimassa 17.10.2014 saakka
niin kauan, kuin tarjouserää riittää

**EVONCROSS
TIAGRA 26** **799€**

- 20 vöxlör
- skivbromsar
- storlekar:
52, 55 och 58

- 20 vaihdetta
- levyjarrut
- koot:
52, 55 ja 58

VASA CYKEL - OCH SKIDSERVICE
Sandögratan/Hietasaarekatu 13 E
Bibliotekets brandgata/Kirjaston palokatu
65100 Vasa/Vaasa puh (06) 317 9103
Öppet/Avoinna: vard/ark 9-17, la/so 9-14

Veckans förslag / Viikon ehdotus: Kvarken University s. 11

2014 • VIIKKO VECKA 41 // SEUDUN KEHITTÄJÄ // REGIONENS UTVECKLARE



**YHTEINEN STRATEGIA VAASALLE
JA SEINÄJOELLE**

– Paula Risikko

3

20MPiX PUREVIEW KAMERA!

**NOKIA
LUMIA
1520**

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

www.multitronic.fi/kaapeliopas

multitronic

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

419€

FOTOKAMP VINNARE / VOITTAJA



S. 8

Foto: Erica Snårbacka, 12 år, Esse

**SKAPANDE DIMMOR
ÖVER FJÄLLSJÖAR**

Hans Hästbacka artikel

s. 6-7

digialbum

s. 9

Foto: Christian Nylund, Vasa

**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

RAGE AGAINST..
TOM MORELLO Slams Seattle Restaurant After Being Denied Service
020379

MUSIC
New music video from Mastodon -"The Motherload".
020381

MARRIAGE
Marriage On Instagram Vs. Marriage In Real Life
020385

LEGO
17 Amazingly Resourceful Things People Have Made with Lego
020387

SUDOKU
A new challenge with every scan!
020384

UPCODEWORLD
www.upcodeworld.fi

Duudsonit Activity Parkin kävijätavoite ylittynyt

Seinäjoella elokuun alussa avatussa Duudsonit Activity Parkissa ollaan tyytyväisiä alun kävijämääriin. Teemapuistossa on vierailut ensimmäisen kahden kuukauden aikana 17 000 asiakasta, joka ylittää 4 000 asiakkaalla (36%) yrityksen budjetoiman kävijämääräennusteen. Yritys odottaa loppuvuonna puistoon vielä 28 000 kävijää. Syyslomaan yritys on varautunut pidemmällä aukioloajoilla ja lisähenkilöstöllä.

Puiston ravintolassa Pirttihirmussa on valmistettu yli 11 000 ruokannosta kahden ensimmäisen kuukauden aikana. Kiinteistön rakennustyöt saadaan lopullisesti päätökseen ensi viikolla, kun yrityksen sauna- ja kokoustilat valmistuvat asiakkaiden käyttöön. Syyskuun alusta kiinteistössä ovat avasi myös liikunta- ja kielipainotteinen Päiväkoti JUMP. Yrityksen työllistävä vaikutus on ollut alkuvaiheessa 25 henkilötyövuotta.

Puiston monipuolisuus yllättänyt kävijät

Duudsonit Activity Parkin toimitusjohtaja Maarit Karvonen kertoo palautteen puistosta olleen pää-



sääntöisesti positiivista. - Asiakkaat ovat tiedostaneet, että puisto on kaiken ikäisten teemapuisto ja monipuolista tekemistä löytyy niin aikuisille kuin lapsillekin. Keskimääräiset viipymät puistossa ovat olleetkin neljän tunnin luokkaa. Hy-myssä suin, selät ja hiukset märkänä lähtevät yleensä kotiin päin niin lapset kuin aikuisetkin, toteaa toimitusjohtaja Karvonen.

-Puiston suosituin päivä on ollut lauantai hieman alle 700 asiakkaan keskiarvolla. Sunnuntain 400 kävijämäärässä on parantamisen varaa. Perheillä on sunnuntaisin laatu-aikaa ja uskommekin sen suosion kasvavan jatkossa lauantain kanssa samalle tasolle. Myös arkipäiville on tärkeää löytää lisäkäyttäjää. Koulut liikuntatunneillaan sekä päiväkodit ovat käyttäneet puistoa hyvin hyödykseen päiväaikaan. Yrityksille suunnattujen TYKY- ja kokouspakettien myötä kävijämäärät nousevat myös viikolla, kunhan saamme kaikki tilat käyttöömmme, jatkaa Maarit Karvonen.

Puiston lopulliset kustannukset nousivat 4,5 miljoonaan euroon

Duudsonit Activity Parkin rakennustyömaa hiljenee lopullisesti, kun sauna- ja kokoustilat sekä yrityksen toimistotilat otetaan viikon kuluttua käyttöön. Reilussa

viidessä kuukaudessa läpikäytiin kaikki puiston käyttöön tulleet 4.800 m2 tilat. Kiinteistön omistaja Reijo Mokki ja park-yhtiön hallituksen puheenjohtaja Jani Karvonen kertovat hankkeen kokonaiskustannusten nousseen lopulta 4,5 miljoonaan euroon.

-Oletimme kustannusarvion pysyvän reilussa 3 miljoonassa eurossa, mutta siihen emme valittavasti päässeet. Saneerasimme alkuperäistä suunnitelmaa perusteellisemmin mm. ravintolan, päiväkodin sekä sauna- ja kokoustilat. Kun ammattimiehet ovat asialla, kyllä se näkyy väkisin kustannuspuolellakin. Entisen Tiklaksen ompelimon tilat ovat nyt ilmeen ja tekniikan suhteen täysin uudistuneet, toteaa Jani Karvonen.

Kiinteistön omistaja Reijo Mokki on tyytyväinen tilojen uuteen vilkkaaseen elämään. - Seinäjoki on saanut uuden suosituksen ympärivuotisen matkailukohteen. On miellyttävä olla vuokranantajana tällaisessa ennakkoluulottomassa projektissa. Tarvittaessa saamme 11.000 m2 hallistamme puistolle myös lisätilaa, jos laajenustarvetta päiväkodille tai puistolle löytyy. Tontilla on myös reippaasti rakennus-oikeutta, Mokki visioi.

Päiväkoti JUMP helpotti kaupungin päiväkotipaineita

Syyskuun alussa avasi ovensa myös Päiväkoti JUMP. - Kolmessa ryhmässä meillä on nyt 53 lasta ja sillä menemme toistaiseksi eteenpäin. Päiväkotipaikkojen tarve kaupungissa oli suuri ja saimmekin päiväkodin

ennätysnopeasti täyteen. Ensimmäiset päivät olivat päiväkodissa haasteellisia, kun uusissa tiloissa uudet lapset otti vastaan uusi henkilökuntamme. Ammattitaitoisen henkilökuntamme ansioista päivärytmi on löytynyt nopeasti ja arki rullaa jo mukavasti. Lapset ja vanhemmat ovat olleet tyytyväisiä tiloihin sekä kieli- ja liikuntapainotteiseen toimintaamme, toteaa toimitusjohtaja Maarit Karvonen.

Sauna- ja kokoustilat lisäävät Ravintola Pirttihirvu palvelumahdollisuuksia

Ravintola Pirttihirvun sauna- ja kokoustilat palvelevat asiakkaita lokakuun puolivälistä eteenpäin. - Saamme nyt jopa 90 hengen porukalle rauhalliset kokoustilat ja pienemmille ryhmille myös saunatilat. Myös 150-paikkaista yläkerran ravintolasalia on mahdollisuus vuokrata yritystilaisuuksiin em. mainittujen tilojen lisäksi. Lähiruokakeittiömme palvelee näitä kaikkia tiloja, kertoo ravintolapäällikkö Vesa Luhtala.

-Olemme saaneet ravintolaamme myös A-oikeudet. Anniskelu tapahtuu ravintolassamme ainoastaan tilauksesta puiston normaalien aukioloaikojen ulkopuolella. Varauskirjassa on tulossa niin yritysten pikkujouluja kuin TYKY-päiviäkin. Tilamme mahdollistavat myös erilaiset teemaillat, bändiillat ja discot, jatkaa Luhtala.

fakta!

Duudsonit Activity Park, Seinäjoki

- ▶ sisäaktiviteettipuisto Seinäjoella
- ▶ avattu elokuussa 2014
- ▶ kävijöitä (2kk) 17.000 asiakasta
- ▶ asiakaspaikkoja 1400
- ▶ samassa yhteydessä myös Päiväkoti Jump ja Ravintola Pirttihirvu
- ▶ Osakkaana mm. HP Parviainen ja Tero Pitkämäki
- ▶ Investointi 4,5 MEUR
- ▶ Työpaikkoja 30 henkilötyövuotta
- ▶ Kävijätavoite 120.000 kävijää/vuosi

HAMMASPROTEESIT



Erikoishammasteknikolta

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

Soita ja varaa aikasi!



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



Vaasan kaupunki
Vasa stad

ETSIMME JOUKKOOMME VI SÖKER

PALOMESTARIA (virka)
Pohjanmaan pelastuslaistos

PALOMIEHIÄ (5 virkaa)
Pohjanmaan pelastuslaistos

BRANDMÄSTARE (tjänst)
till Österbottens räddningsverk

BRANDMANNAT (5 tjänster)
till Österbottens räddningsverk



HUND

pälsvård, trimmning,
bad, etc.

Råd & hjälp i hundfrågor

Tidsbeställning 041-4988311

YHTEINEN STRATEGIA VAASALLE JA SEINÄJOELLE

Liikenne- ja kuntaministeri Paula Risikko vieraili Vaasassa maanantaina 29.9.2014 viikimässä Sepänkylän ohitustien käyttöön. Seinäjoen kaupunginvaltuussakin vaikuttava Risikko kertoi Megalle ehdottaneensa, että Vaasa ja Seinäjoki laatisivat yhteisen strategian kaupunkien välisen yhteistoiminnan tiivistämiseksi.

Ylihärmässä syntynyt Risikko on toiminut Kokoomuksen kansanedustajana Vaasan vaalipiiristä jo yli 11 vuoden ajan. Paula Risikko on kantanut viimeisen seitsemän vuoden aikana kolme eri ministerinsalkkua, neljän eri pääministerin hallituksissa. Kesäkuussa pitkä urakka sosiaali- ja terveysministeriöissä vaihtui nykyisiin tehtäviin. Risikko on kertonut kaivanneensa uusia haasteita, mutta samalla työssä on nähtävissä selvä jatkumo, kun sote-uudistuksen valmistelun jälkeen hän on nyt kuntaministeri valvomassa ja auttamassa kuntia sen toteuttamisessa. Myös liikenneministeriössä haasteita riittää, kun hankkeita pyritään sovittamaan yhä tiukempiin talouden kehyksiin. – Vaikka rahaa on liian vähän ja tarpeita paljon, meidän täytyy kuitenkin uskaltaa tehdä päätöksiä., Risikko toteaa ja vakuuttaa että tarmoa riittää edelleen.

Risikko näkee alueellisen yhteistyön tiivistämisessä paljon potentiaalia. Ministeri Risikko tervehti ilolla Vaasan ja Uumajan henkistä lähentymistä, ja näki että yli rajojen tehtävästä yhteistyöstä olisi etua koko vanhan Vaasan läänin alueelle, myös

Seinäjoen seudulle. – Olen muutenkin sitä mieltä, että Vaasan ja Seinäjoen tulisi lisätä yhteistyötä ja ehdotinkin että alamme valmistella yhteisen strategian laatimista, Risikko kertoo. Ministerin vierailulla Vaasan päättäjistä mukana olleet Kaupunginhallituksen puheenjohtaja Seppo Rapo, sekä valtuuston puheenjohtaja Joakim Strand ottivat Risikon aloitteen ilolla vastaan. – Olen itsekkin ollut aktiivisesti luomassa uudenlaista yhteistyötä Vaasan ja Seinäjoen välille, muun muassa kutsumalla Seinäjoen kaupungin hallituksen sekä valtuuston puheenjohtajat yhteisen pöydän ääreen. Näen Risikon aloitteen luontevana jatkumona tälle. Tuomalla strategia valtuustojen käsiteltäväksi sille saadaan myös virallinen status, Rapo totesi.

Ministeri Risikon mukaan Vaasaa ja Seinäjokea yhdistää yrittäjähenkisyys, sekä vahva teollisuus. Vaasan ja Seinäjoen johtavat yritykset toimivat kuitenkin täysin eri aloilla, jolloin kilpailua ei tarvitse pelätä, vaan kaupungit voivat tukea toisiaan. – Vaasassa on esimerkiksi hyvin toimivat lentokenttä sekä satama, jotka palvelevat myös Seinäjoen seudun elinkeinoelämää, Risikko huomautti.



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

Kokeile kotona kaaliröstejä tai modernia lammaskaalia

Rapeat kaaliröstit

500 g keräkaalia
3 kananmunaa
1 tl suolaa
½ tl maustepippuria
(2-3 rkl tuoretta meiramia tai oreganoa)
2 tl keltaista curryjauhetta
voita paistamiseen
Kermaviilikastike:
1 purkki kermaviiliä
1 tl dijoninsinappia
riipaus suolaa ja sokeria
mustapippuria myllystä (tuoretta tilliä)



Rapeat kaaliröstit syntyvät keräkaalista.

Raasta kaali karkeaksi raasteeksi käsin tai monitoimikoneen suikalointiterällä.

Vatkaa munat ja sekoita kaaliraasteen joukkoon. Lisää massaan suola ja muut mausteet.

Kuumenna ohukais- tai blinipannu ja pane pannuun nokare voita.

Nostele kuumaan pannuun kaaliseosta kahdella lusikalla. Tasoita pinta ja paista miedolla lämmöllä pihveiksi.

Nosta kaalipihvit uuni- vuokaan ja kypsennä vielä kymmenisen minuuttia noin 170 asteessa.

Annoksesta tulee noin 12 röstiiä.

Tarjoa sellaisenaan tai esimerkiksi makkarana lisukkeena.

Moderni lammaskaali

600 g luutonta lampaan patalihaa, esim. karitsan etuselkää ¼ valkokaalia
1 keltasipuli
4 porkkanaa
pala lanttua
10 maustepippuria
5 valkopippuria
2 laakerinlehteä
1 kanelitanko
vettä

2 dl ohrasuurimoita
12-15 ruusukaalia (rasiallinen)
2 punasipulia
3 rkl voita
suolaa, mustapippuria, tuoretta timjamia (oreganoa tai salviaa)

Laita liha isoina paloina suureen kattilaan ja kaada päälle kylmää vettä niin, että liha peittyy.

Lisää kattilaan yksi halkaistu keltasipuli, yksi porkkana, pala lanttua ja neljännes valkokaalia reiluina paloina. Lisää myös kaikki mausteet.

Keitä lihaa kannen alla 2 ½ tuntia, kunnes se on ylikypsää. Nosta liha liemestä jäähtymään. Puhdista liha mahdollisista kalvoista ja ylimääräisestä rasvasta ja revi liha suikaleiksi. Peitä kelmulla ja jätä odottamaan. Siivilöi liemi ja ota talteen.

Keitä ohra kypsäksi suolavedessä. Huuhtelee kypsät suurimot pikaisesti siivilässä kylmässä juoksevassa vedessä.

Poista tarvittaessa ruusukaalien uloimmat lehdet ja leikkaa kanta tasaiseksi.

Huuhdo kaalit kylmässä vedessä.

Kuori punasipulit ja loput porkkanat. Leikkaa porkkanat paloiksi ja lohko punasipulit. Halkaise suurimmat ruusu-kaalit.

Ruskista voi pannussa ja kumoa pannuun kaikki kasvikset ja kanelitan-ko.

Paista noin 5 minuuttia tai kunnes kasvikset ovat saaneet väriä.

Lisää sitten liha ja kypsä ohra sekä 1 dl säästämääsi lihan keitinlientä.

Paista, kunnes neste on haihtunut.

Kasvikset saavat jäädä napakoiksi. Tarkista suolan määrä. Revi valmiin ruoan päälle tuoretta timjamia, halutessasi myös oreganoa tai salviaa.

Reseptit ja valokuvat Kalle Kirstilän ja Robert Segerin kirjasta Pieni suuri kaali (WSOY 2011)

Kaali on syksyinen arkiherkku

RUOKA Kaalin suuri suku taipuu moneksi. Pieni suuri kaali -kirjan tekijä Kalle Kirstilä vinkkaa pari keinoa uudistaa mielikuvat kaalista.



KUVAAJA: Robert Seger

Kaali taipuu myös moderniin makuun. Testaa vaikkapa uudenlaista lammaskaalia.

Elina Teerijoki

Kaalipata on tietysti ihanaa – paitsi ehkä tuoksuna rap-pukäytävässä – mutta vaatimattomasta, arkisesta kaalista on moneneen muuhunkin. Sen tietää hyvin Kalle Kirstilä, joka kirjoitti kokonaisen kirjan kaaleista.

Kaaleja on monenlaisia, keskenään sukua olevia lajeja.

Edes kaikki keräkaalit ei-

vät ole pyöreitä.

Suippokaali ja litteäkeräinen keräkaali ovat tavallisen keräkaalin variaatioita, joiden maussa ei ole suu-remppaa eroa keräkaaliin.

Käytössä eroa tosin on jonkin verran: suippokaali on kerältään löysempi eikä siksi sovi hyvin varastoitavaksi.

– Litteäkeräisen kaalin suurista lehdistä saa hyvät kääryleet, Kirstilä vinkkaa.

Kääryleisiin sopii myös kurttulehtinen savoijin-

kaali. Sen lehdet ovat niin pehmeät, ettei niitä tarvitse välttämättä kiehauttaa ennen käärimistä.

Kukkakaalista, sen vihreästä variaatiosta romanesco- ja parsakaalista syödään tavallisesti kukinnot, mutta myös niiden lehdet ovat syömäkelpoisia.

Ne voi esimerkiksi woka- ta tai kiehauttaa.

Punakaalia käytetään meillä lähinnä joulupöydän lisukkeena, mutta sen terveysvaikutusten vuoksi käyttöä kannattaisi lisätä –

Ruotsissa punakaali onkin jo pieni ruokahitti.

Kaaliruuat jakavat muutenkin mielipiteitä, mutta etenkin karvaan makuinen ruusukaali on harvan suosikkilistalla. Sen karvautta voi kuitenkin taittaa ma-keudella ja mausteilla.

– Petteri Luoto kehitti kaalikirjaamme todella hyvän mausteisen modernin lammaskaalin, joka syntyy nimenomaan ruusukaalista. Myös ruusukaalin, vaahterasiirapin, smetanen ja kyl-

mäsavulohen yhdistelmä on odottamattoman hyvä, Kalle Kirstilä sanoo.

”Litteäkeräisen kaalin suurista lehdistä saa hyvät kääryleet.”

Kaalit ovat suosittuja itäisessä ja keskisessä Euroopassa, mutta myös Aasiassa on omat kaalilajikkeensa. Niistä tunnetuimpia ovat kiinankaali ja aromikkaampi paksoi, suomenkieleltä nimeltään pinaatti-kiinankaali.

– Suomessa kiinankaalia käytettiin aiemmin ennen kaikkea raakana, mutta Kiinassa kiinankaali kypsennetään aina, Kirstilä kertoo.

Yksinkertainen on usein parasta.

Kirstilän omassa keittö-össä kaalia syödään paljon raakana, esimerkiksi erilaisissa salaateissa tai kyssä-kaalia sellaisenaan tuorepa-lana.

– Coleslaw-muunnelmia on paljon. Sen voi tehdä majoneesilla tai kirpeän viinietikkaiseksi ja keräkaalin lisäksi joukkoon voi lisätä kukkakaalia, Kirstilä vinkkaa.

Hävikki herkuksi: kaalipiiraat

Elina Teerijoki

Iso kaalinkerä on todellakin iso.

Jos parin kilon kaalista valmistaa hyvinkin maistuvan borssin tai kaalipadan, voi silti parin päivän päästä tuntua, että jotain muutakin voisi syödä välillä.

Padan ja keiton loput voi pakastaa, mutta riittävän kiinteisiin muhennosmisiin ruokiin on olemassa

toinenkin ratkaisu: piiraat ja pasteijat, joihin padan-pohjat voi piilottaa.

Keitonkin sattumat voi siivilöidä ja pilkkoa pienempiin paloihin, jolloin nekin ovat hyvää täyteai-nesta.

Kaalipiirakoita on vanhastaan suosittu Karjalassa, ja niitä tehdään esimerkiksi hiivataikinaan.

Helpoin tapa on kuiten-

kin ostaa paketti valmiita lehtitaikinal levyjä ja leikata levyt sopivan kokoisiksi paloiksi.

Kaalipiiraat

500 g (1 paketti)
pakastelehtitaikinaa
3–4 dl tähteeksi jäänyttä kaalipataa tai muuta pataruokaa
tarpeen mukaan lisätäytettä tai mausteita

Sulata taikinala levyt ja leikkaa ne neliöiksi kuten joulutorttuja tehdessä.

Tarkista pataruoan kiinteys ja valuta pois näkyvä neste. Jos täytteessä on suuria paloja, pilko ne pienemmiksi.

Voit halutessasi lisätä tässä vaiheessa täytteen joukkoon esimerkiksi keitettyä riisiä. Sekoita täyte tasaiseksi ja tarkista maku.

Lisää pari ruokalusikallis-

ta täytettä lehtitaikinaneliön toiselle puolelle.

Taita taikina keskeltä kah-tia ja kiinnitä painelemalla reunat tiiviisti yhteen; jos ne eivät tartu, kostuta reu-nat varovasti.

Voitele valmiit piiraat kananmunalla ja paista 200-asteisessa uunissa noin 10–12 minuutin ajan, kunnes ne ovat ruskistuneet hiukan.

SILAKKAMUREKEPIHVIT saavat makua chilistä

RUOKA Viikon kalaruoka vaatii monitoimikoneen, mutta palkitsee muuten helppoudellaan.

Silakkamurekepihvit

500 g silakkafileitä
100 g (1–2 kpl) keitettyä perunaa
100 g (1–2 kpl) keitettyä porkkanaa
2 kananmunaa
1 dl kevytkermää tai vettä
1 dl korppujauhoja
3 tl makeaa chilikastiketta tai ripaus chilijauhetta
1 tl suolaa
1 tl valkopippuria
1 dl tuoretta tillisilppua

Hienonna silakkafileet monitoimikoneessa. Lisää keitetyt perunat ja porkkanat ja anna koneen käydä, kunnes seos on tasaista massaa. Lisää seokseen kananmunat, neste ja korppujauhot. Sekoita joukkoon mausteet ja anna makujen tasautua kymmenen minuuttia. Muotoile mureketaikinasta pihvejä vedellä kostutetuina käsin ja paista ne rasvassa miedolla lämmöllä ohukaispannussa tai paistinpannussa molemmin puolin kullanuskeiksi.

Vinkki: Samasta mureketaikinasta voit muotoilla pyöryköitä tai kypsentää murekkeen vuoassa uunissa.

Resepti: Pro Kala

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

▶ VIIKON ARKIRUOKAVINKIT

Juuressosekeitto

1 sipuli
2 valkosipulinkynttä
2 isoa porkkanaa
1 palsternakka
tilkka rypsiöljyä
kurkuma-jauhetta
8 dl kana- tai kasvislientä
puolen sitruunan mehu
1 rkl fariinisokeria
tuoretta basilikaa
100 g kevyttuorejuustoa
mustapippuria



kuvaaja: Kotimaiset Kasvikset ry / Liia Rissanen

Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipulinkyntset. Kuori ja paloittele juurekset.

Kiehauta sipulisilppu öljyssä kurkumajauheen kanssa.

Lisää kana- tai kasvisliemi, sitruunan mehu ja fariinisokeri sekä paloittelut juurekset. Keitä hiljalleen 30–40 minuuttia.

Lisää basilika ja soseuta keitto sauvasekoittimella.

Lisää tuorejuusto ja kuumenna keitto sekoittaen.

Tarjoa sosekeitto paahdettujen leipäkuutioiden kanssa.

Resepti: Kotimaiset Kasvikset ry

Kuorrutetut naurisviipaleet

4–5 naurista
1–2 rkl rypsiöljyä
suolaa
noin 2 tl Provençen yrttisekoitusta
2–3 rkl pellavan- tai seesaminsiemeniä
noin 2 dl juustoraastetta

Kuori nauriit ja leikkaa ne 1–1,5 cm:n paksuisiksi viipaleiksi. Levitä viipaleet uunipannulle leivinpaperin päälle.

Voitele naurisviipaleiden pinta kevyesti öljyllä. Ripottele päälle hivenen suolaa ja yrttisekoitusta sekä pellavan- tai seesaminsiemeniä.

Kypsennä viipaleita 200 asteessa uunin keskitasolla noin 15 minuuttia.

Ripottele päälle juustoraastetta ja jatka kypsennystä uunin ylätasolla 10–15 minuuttia.

Naurisviipaleet maistuvat hyviltä myös kylminä.

Resepti: Kotimaiset kasvikset

Viikon uuniruoka yhdistää punajuuren ja vuohenjuuston

Punajuuri-vuohenjuustovuoat

3 punajuurta (noin 250 g) vettä keittämiseen
3 keltuaista
2 dl ruokakermaa
suolaa, mustapippuria
vuokien voiteluun margariinia tai öljyä
150 g chèvrea eli vuohenjuustoa
0,5 dl ranskankermaa

Keitä punajuuret kuorineen täysin kypsiksi, noin 40 minuutissa. Kuori ja paloittele ne tehosekoittimen kannuun tai kulhoon, jos käytät sauvasekoitinta.

Lisää joukkoon keltaiset ja kerma ja mausta suolalla ja pippurilla.

Soseuta seos tasaiseksi.

Voitele neljä annosvuokaa tai yksi isompi uunivuoka. Paloittele vuohenjuusto ja jaa vuokien pohjille.



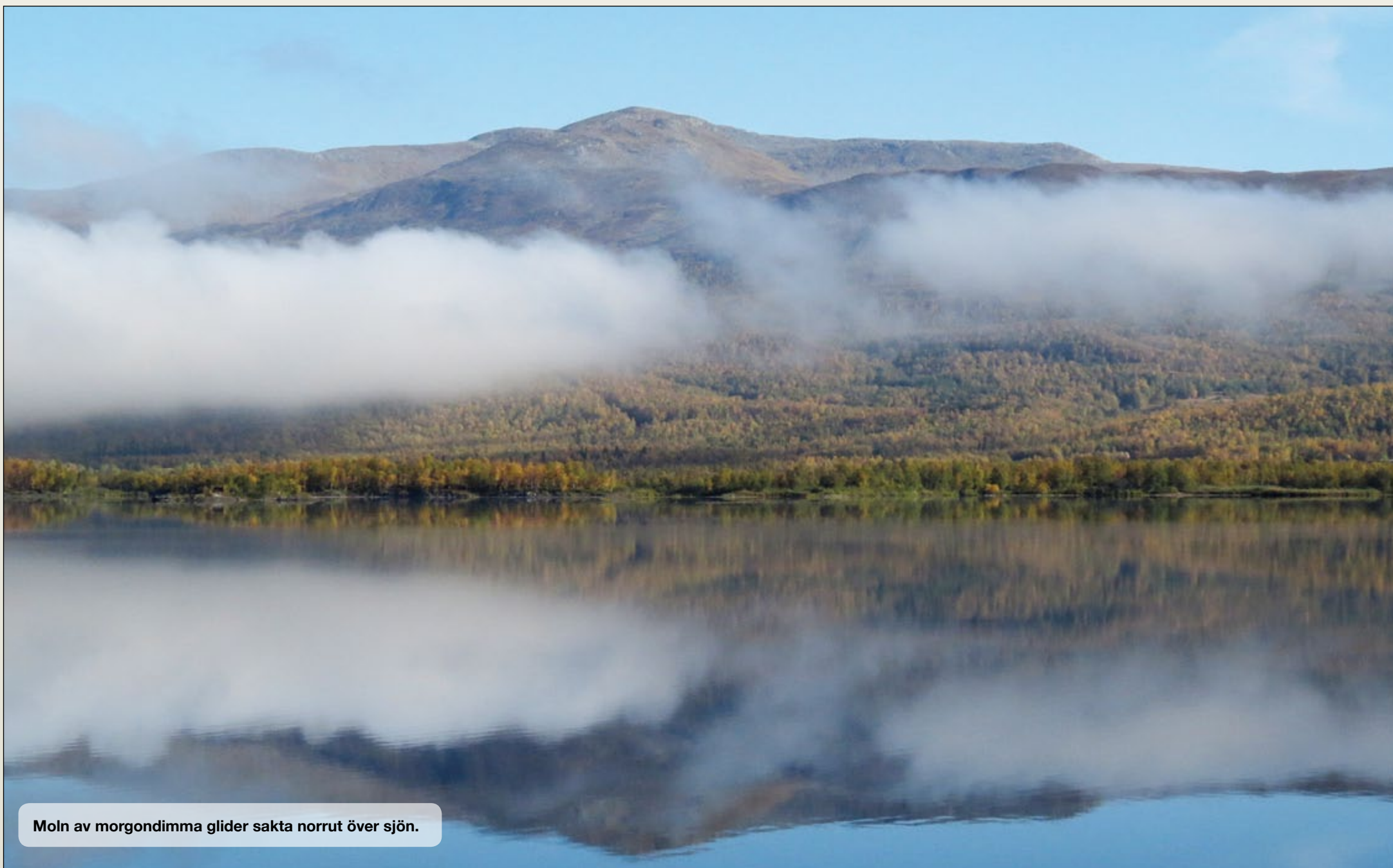
Lisää päälle ranskankermaa ja painele aineksia hie-man lusikalla.

Kaada päälle punajuuri-seos. Paista 150-asteisessa

uunissa noin 45 minuuttia, isoa vuokaa noin tunti.

Voit tarjota ruoan välitömmästi. Jokainen ruokailija voi itse nostaa punajuuri-

Skapande dimmor över



Moln av morgondimma glider sakta norrut över sjön.

Text och foto:
Hans Hästbacka



Andra dagen i den svenska fjällvärlden är morgonen insvept i dimma. Det är knappt vi kan se byggnaderna i Tärnaby centrum, men månne inte solen kommer att jaga undan dimmorna och ge klarare sikt fram på förmiddagen.

Vi låter dimman ha sin gång och packar ryggsäckarna med utfärds kost och kame-ror. I samma stund som vi sätter oss i bilen, bryter solen för en kort sekund genom dimman och lyser upp den skogklädda fjällslutningen bakom våra stugor. De höstfärgade björkarna och asparna brinner som facklor bland smala och högresta granar. Sedan sluter sig dimman igen och lövträden slocknar som utblåsta ljus.

Efter bara några kilometer måste vi stanna, inte på grund av för tät dimma och



Längre fram på dagen har dimman försvunnit från de spegelblanka fjällsjöarna.

obefintlig sikt. Det är dimmorna över sjön Stor-Laisan med Murtsertoppen och Gurkfjället i bakgrunden som får oss att stå på bromsarna. Dimmorna svävar likt levande, mjuka väsen över den spegelblanka sjön. De sakta framdrivande dimväsendena, som dessutom ändrar form som i en långsam vals, lockar oss till ett stopp och en stunds foto-grafering. Vi har lyckligtvis, eller vist nog, ingen tidtabell att följa, och kan använda da-

gen som vi vill och det faller sig in.

Närmast stranden simmar några gräs-änder, lågmäلت pratande med varandra. De håller sig till grunda strandvatten och strandvegetation som hänger ut över vattnet. Här finns det insekter och andra smådjur att plocka i sig, antagligen också snäckor och annat på botten.

Längre ut på sjön är det helt fågeltomt. Ingen gräsand eller alfågel ristar den siden-blanka vattenytan, som ostörd kan spegla dimmorna och fjällen. Dimmorna skapar sitt eget landskap över sjön. Ett landskap som driver norrut genom sjödalen och försvinner bort över stränder, skogar och öppna fjällhedar. Fjälltopparna går fria från dimman och sticker upp sina kala och sten-beströdda klippskallar bortom dimmorna.

Längre fram på förmiddagen kommer so-len att skingra de sista dimresterna. Då för-lorar sjön sin magiska inramning av nattens och den tidiga morgonens drömska väsen.

Men dagen kommer att förbli lika vindstilla som morgonen, med spegelblanka vatten på alla fjällsjöar där mörka stenar och skarpa klippuddar skär ut sina bilder i lugna vatten-ytor, medan buktande stränder och böljande fjäll ramar in det himmelsblå vattnet.

Det är förunderligt hur vatten kan skapa landskapet och locka det mänskliga sinnet. Vatten är den främsta drycken och vatten har i alla tider varit människans färdvägar och stränderna hennes boplatser. Lands-vägar och järnvägar med sina centra och knutpunkter är senkomna fenomen i det av-seendet. Vatten föder också liv i varierande mängder. Liv som skänkt människan föda och överlevnad – i fjällvärlden både för den nomadiserande samen och den bofasta fjäll-bonden. Men vatten i form av sjöar och älvar är också skönhet och frihet, ett element för sinnet och fantasin.

Fjällsjön är ett av de främsta, både med och utan dimma. Tryggt vilande i sin dal-gång samlar fjällsjön på sig vatten från bru-

fjällsjöar



Som ett österländskt konstverk svävar den lilla holmen i dimman.



Så lättar dimman och ger tydligare konturer åt holmen.

sande bäckar och högljudda forsnackar, från gråtande fjällsluttningar och regndränkta myrar, från smältande snö och is. Fylld till sina bräddar ger sjön vattenöverflödet frihet att rinna ut i en forsande bäck och ner till en älv, eller fyller på följande sjö lägre ner i landskapet. Men sjön håller sig alltid så välfylld som möjligt och bevarar sitt sjöliv för livet självt och för människan att leva av.

Vi fortsätter västvert, ut ur dimman och in i ett soldränkt landskap. Men när vi kommer till Övre Jovattnet, som ligger lågt i landskapet, fångar oss dimman igen. Inte längs vägen och stranden utan ute på sjön där dimman ligger kvar utan att kunna driva vidare i dalgångar och längs bäckflöden.

Långt ute i sjön ligger en liten trädbevuxen holme, knappt synlig i den täta dimman. Det är holmen, som får oss att stanna, där den tycks sväva orörlig i konturlös dimma. Likt ett österländskt konstverk, skapad av en kinesisk eller japansk mästare, ligger holmen i dimmans gråvita famntag. Med hjälp av kamerornas långskjutande objektiv kan vi skära ut holmen från den diminholjda sjön och göra det lilla sjölandet till en egen värld. Trolsk och nästan omöjlig att få skärpa på låter sig holmen ovilligt fångas på kamerornas minneskort.

Där vi står utspridda på stranden och fotografer, får vi syn på en märklig företeelse. Mängder med korta bitar av vide och björk ligger på sjöbotten en bit ut från stranden. Som i alla andra vatten i fjällvärlden är vattnet klart även i denna sjö och avslöjar en hel



På sjöbotten ligger dränkta trästycken från vide och björk likt förstenade ålar.

matta av avbrutna grenar och stammar från strandskogarnas lövträd och buskage. Närmare stranden ligger den sjunkna mattan av trästycken gles på sand- och grusbotten mönstrad i små vågor. Lite längre ut tättnar mattan och skymmer sjöbotten helt.

Det ser ut som om tusentals livlösa ålar skulle ha samlats på botten i århundradets viktigaste rådslag, där tiden är gränslös och djupsinnig eftertanke ledstjärnan. Det skulle inte förvåna oss alls, om mattan av dränkta trästycken skulle vakna till liv och i sakta böljande rörelser simma bort från det grunda strandvattnet, ner i sjöns djup utan att avslöja rådslagets stora hemligheter.

Sakta lättar dimman, inte av sig själv utan för att solen tvingar den på flykt. Nu framträder den lilla trädbevuxna holmen tydligare. Och fjällen bortom sjön ramar in scenen. Till höger i bild skjuter en udde ut i sjön, med några stenar utströdda i vattnet

strax utanför udden. Solen lyser bländande vit ovanför udden och bränner hål i bilderna, så som den bränner allt större hål i dimman.

På en av stenarna står en ensam fågel, kanske tillfälligt fångad av morgondimman och osäker på sin fortsatta flykt söderut. En ensam fågel som visar sig vara en tofsvipa som står och vilar på stenen och väntar på klarare sikt. En kort nacktofs och ett kvidande läte avslöjar vipans arttillhörighet. Sedan kastar den sig på vingarna och flyger söderut, rakt under solen. En hälsning

från våren och sommaren och ett avsked till hösten, och till den kommande vintern som bara kan försörja tåliga dalripor i björkskogen och envisa skator i bebyggelsen – men inte en ensam tofsvipa på genomresa vid den dimmiga sjön.



Dimman lättar allt mera medan solen lyser bländande skarp över sjön.

FOTOKAMP 2014

”Metsässä” ”I skogen”

Valokuvakamppailun Metsässä-teeman voittajaksi valittiin 12-vuotias Erica Snårbacka Ähtäveltä.

MEGA onnittelee!

Muiden osallistujien kuviin saatat törmätä tulevilla viikoilla lehden digialbum-sivulla.

Seuraavan valokuvakamppailun teemaksi tuli lukuisia hyviä vaihtoehtoja, joista valitsimme vaasalaisen Sanna Karjalaisen ehdotuksen ”Lapsuus”

Ohessa Erican voittoisa kuvasarja:

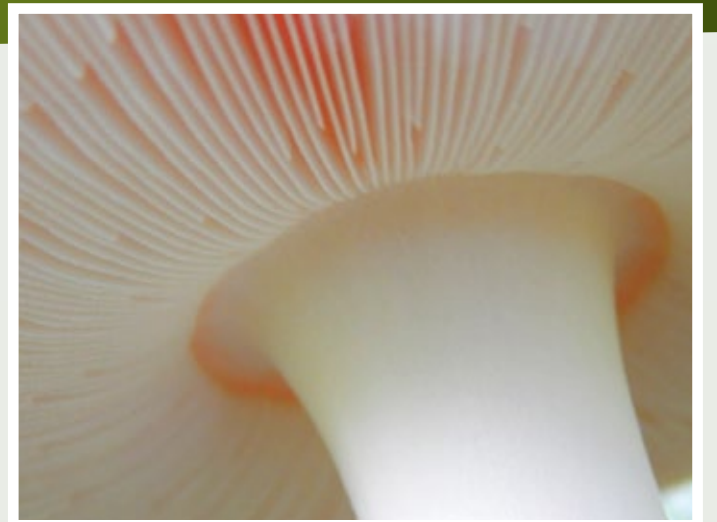
Erica Snårbacka, 12 år, från Esse har utsetts till vinnare i fotokampen under temat ”i skogen”.

MEGA Gratulerar!

Vi vill tacka deltagarna för alla fina tävlingsbidrag och önskar är lycka till med följande tema, som är ”Barndom”.

Förslag av Sanna Karjalainen. Bilderna bör skickas senast 7.12.2014.

Här presenterar vi vinnarens bilder:



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.



Heimo Hakamaa, Kauhajoki



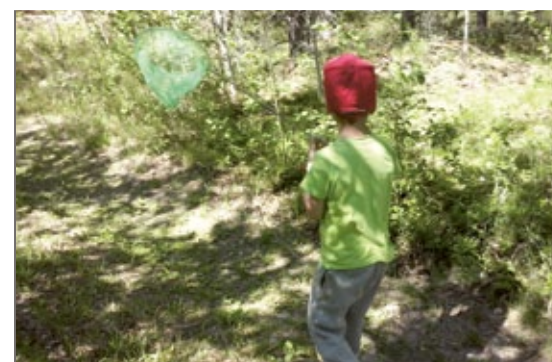
Josefin Uppgård



Harriette Valkeakari, Vasa



Marianne Jakobsson, Karperö



Oksana Stetsenko



Gunilla Andtfolk, Korsnäs



Marja-Liisa Kujala, Merikaarto



Erika Jakobsson, 12 år, Replot

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:

Lapsuus – deadline 7.12.2014.
voittaja julkaistaan viikolla 50

Ehdota seuraavaa teemaa sähköpostitse:
mega@upc.fi tai MEGAn facebookissa / twitterissä

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)

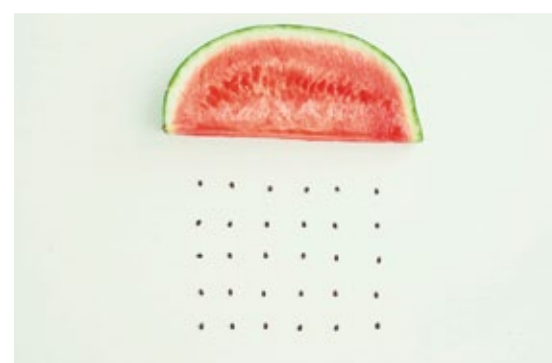
Kampens tema:

Barndom – deadline 7.12.2014.
vinnaren publiceras vecka 50

Följande tema: Föreslå tema per e-post
mega@upc.fi, eller på vår facebook eller twittersida



Christian Nylund, Vasa



Sarah Karjalainen, Korsholm

**Ilmoita
nonsera**
a.mainostaja.com



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

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

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

destination Vaasa

Näyttelyt / Utställningar

POHJANMAAN MUSEO JA TERRANOVA - MERENKURKUN LUONTOKESKUS
Satuja aikuisille
11.10.2014 – 11.1.2015
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
Johan Kajan – Valoa
11.10 – 16.11.2014

VAASAN TAIDEHALLI
Ville Andersson
27.9 – 16.11.2014
Kaupungintalo, Senaatinkatu. 1
puh. (06) 325 3770.
Avoinna ke-pe 12-18,
la-su 12-16
Pääsymaksu (3/1,50 €)

BLACK WALL GALLERY
Minulla oli kaksi kotimaata
27.9 – 19.10.2014
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
Esa Tiainen – Kesytön vesi
1.10 – 29.10.2014
Kädentaitajien puoti
Vaasanpuistikko 14 Avoinna:
ma - pe 10 - 18, la 10 - 15

KUNTSIN MODERNIN TAITEEN MUSEO
Homeland
17.10.2014 – 25.1.2015
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 sisään-
pääsyä

GALLERIA ULRICO
Kirkkopuistikko 20
65100 Vaasa
Avoinna: ke - pe 13 - 17, la 10 - 13

MIKOLAN AKVARELLISALI
Botnia Biennale
4 – 31.10.2014
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

ATELJE TORNI
Bothnia Biennale – Matkalla
30.9 – 19.10.2014
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
Lena Hautoniemi
25.9 – 11.10.2014
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.meteorio.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
Sagor för vuxna
11.10.2014 – 11.1.2015
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

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
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
30.9 – 19.10.2014
Storalånggatan 66
Tel: 050-369 09 10 Öppet: ti-to
12-18 lö-sö 12-16 Fritt inträde
Arrangör: Vasa Konstklubb rf.

MIKOLAS AKVARELLSAL
Botnia Biennale
4 – 31.10.2014
Rådhusgatan 21, innergården,
Vasa 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
Kyrkoessplanaden 20 Vasa
Galleriet är stängt 1.-17.10.
Följande utställning öppnas 18.10..

KUNTSI MUSEUM FÖR
MODERN KONST
Homeland
17.10.2014 – 25.1.2015
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
Lena Hautoniemi
25.9 – 11.10.2014
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.meteorio.fi

GALLERIA WASABORG
Esa Tiainen – Kesytön vesi
1.10 – 29.10.2014
Hantverkarnas boden
Vasaesplanaden 14 Öppet:
må - fre 10 - 18, lö 10 - 15

BLACK WALL GALLERY
Jag hade två hemland
27.9 – 19.10.2014
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 €

Varma
NÄKIJÄ
Tarkka ennustus elämäsi
0700-51010
Vuosikymmenten kokemuksella.
Starius PL 85, 33201 Tre
1,99 min+pvm

EROS.FI

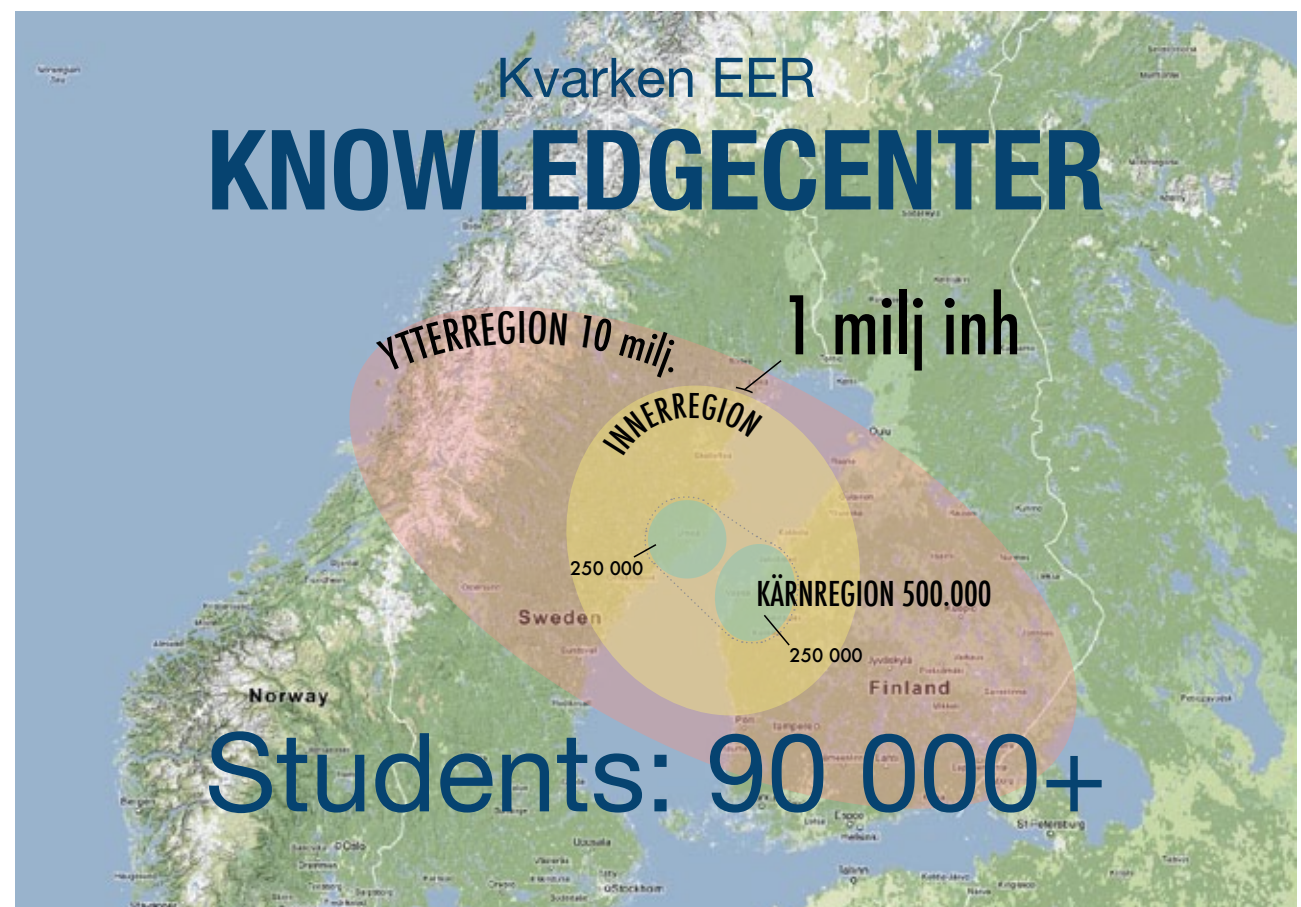
Kvarken University

As of now the real coordination and integration of public investments in higher education in Vaasa (15.000) and Umeå/Örnsköldsvik (35.000) totalling 50.000 students (**coreregion**) is only a fraction of an efficient level. We may say without exaggeration that the potential is used only by 1% to achieve possible results in wealth creation.

When we add the total amount of students in **innerregion** (Sundsvall, Luleå, Kiruna, Piteå, Örnsköldsvik, Seinäjoki, Kokkola) we have 90.000+. Implementing an EER policy may increase the natural coordination and integration –not old styled cooperation – by a magnitude of several times – ten fold up to 100 fold. That would save a lot in public costs and at the same time increase substantially efficient results in form of specialization to the top in the world level.

We are able to launch a category “Kvarkenuniversitetet” as a joint capacity-builder for higher education in the region. Not only the universities should integrate – also vocational education.
Even more important from wealth creation point of view is the still too small engagement and coordination of ILE with this existing knowledgepotential.

Up till now has practically never the energycluster of Vaasa region been active with the pool of 35.000 students in Umeå not to speak about the innerregion pool – nor has the ILE in Umeå region been with Vaasa.



Muistokonsertin lipputulot syöpäyhdistykselle

HILTUSEN TIMO OLI MONIPUOLINEN TAITEILIJ JA BLUESMIES



Kuva: Juha Rantala

Timo Hiltusen muistokonsertin järjestelyistä vastaava Jari Wikman ja Pohjanmaan Syöpäyhdistyksen toiminnanjohtaja Markku Suoranta pitävät Hiltusen omaisten päätöstä luovuttaa konsertin lipputulot syöpäyhdistykselle upeana eleenä. - Timo oli paitsi upea muusikko, niin myös erinomainen taiteilija, lintumies ja suuri humanisti, summaa Wikman.

uantaina 11. lokakuuta klo 19 - 22 järjestetään Skaffieriet Ritzissä viime tammi-kuussa kuolleen vaasalaisen kulttuuripersoonan, monipuolisen taiteilijan ja bluesmiehen **Timo Hiltusen** muistokonsertti. 57-vuotiaana syöpään menehtyneen Hiltusen muistokonserttia työstänyt Hiltusen elinikäinen ystävä **Jari Wikman** sanoo, että tarve muistokonsertin järjestämiseen tuli useiden Timon muusikko- ja lapsuudenystävien yhteisestä päätöksestä.

- Uskon, että Timokin olisi iloinen tällaisesta tapahtumasta, johon kokoon-tuvat lähes kaikki hänen ystävänsä, vanhat soittokaverit ja omaiset kuuntelemaan musiikkia, bändejä tai artisteja, joissa Timo itse oli tavalla tai toisella mukana tai muuten vain vaikut-tamassa.

Ritzin lavalle kipuavat ainakin Hank Mo & Skumbags, The Nipples, Lassie and the Lads, Suden morsiamet ja weljet, Xroads, Laura ja kaverit sekä BK Band. Ritzistä suunnataan vielä jatkoille Palosaarelle ravintola Brandoon.

Muistokonsertin lippu-tulot ohjataan Hiltusen omaisten päätöksellä Pohjanmaan Syöpäyhdistykselle.

Kulttuuripersoona

Timo Hiltunen oli kulttuu-

ripersoona viimeisen päälle. Oman tien kulkija, jolla oli vahvat mielipiteet. Paitsi kuvataiteilijana ja muusikkona, oli hän itse myös kulttuurin suurkuluttaja.

- Blues oli Timon juttu, jota hän soitti, lauloi ja kuunteli. Hän oli myös kova lukemaan, tosin hän ei kirjojen suhteen ollut aivan kaikkiruokainen. Elämäkerrat kelpasivat, sekä hyvä, mutta sopivan rosainen kaunokirjallisuus. Erityisesti häntä viehätti Kurt Vonnegutin kirjojen absurdi satiiri, musta huumori, mutta myös kirjojen voimakas humanismi. Hän oli myös dekkareiden ystävä. Kirjailija Rex Stoutin hahmon, newyorkilaisen yksityiset-sivän Nero Wolfen tarinat

kiinnostivat. Wolfe`han oli dekkari, joka ei juuri koskaan poistunut kotoaan, vaan ratkoi rikoksia päättel-mällä hyvien kulinarististen nautintojen ja orkideoiden hoidon lomassa. Timon hyväksynnän saivat myös kotimaiset klassikot, kuten Seitsemän veljestä ja Täällä Pohjantähden alla, muistellee Timon ex-puoliso, taiteilija **Paula Bläfield**.

Hiltusen Timon taiteilijapuolen bohemisuutta ei tarvitse kaukaa hakea, sillä Timon paappa oli legendaarinen vaasalaistaiteilija Einar Uusikylä ja setä Einarin poika Pentti Uusikylä. Myös Timon ja Paulan lapset Ville ja Laura ovat vanhempiansa tapaan taiteen tiellä, tytär Laura nähdään lauantaina

Ritzin lavalla.

Rauhallinen ja stressitön

Jari Wikmanille Timo oli hyvä ystävä aivan lapsuusvuosista saakka.

- Timppa oli jo nuoresta pitäen rauhallinen ja stressitön kaveri. Hän tapasikin aina sanoa, että ”kyllä kaikki järjestyy”.

- Pyörimme Vaasan Hietalahdessa kaveriporukoissa ja pelasimme futista ja pesistä. Timppa pelasi myös lätkää aivan seuratsollakin. Taide oli kuvioissa mukana jo tuolloin nuoruusvuosina, jolloin hän teki puusta erilaisia teoksia ja tottakai maalasi. Olimme lyskassa mukana Reviiri-

nimisessä luontokerhossa, josta Timpan lintuharrastus sai alkunsa. Lintujen bongaus säilyi myös hänen harrastuksenaan läpi koko elämän.

Pohjanmaan Syöpäyhdistyksen toiminnanjohtaja **Markku Suoranta** kertoo, että yhdistyksen rahoitus on jäsenmaksujen, lahjoitusten ja keräysten varassa, joten ajatus Timo Hiltusen muistokonsertin lipputulojen kohdentamisesta syöpäyhdistykselle otettiin kiitolisuudella ja ilolla vastaan.

- Pidän tällaista julkisuus-aspektia erittäin tärkeänä, ja on upeaa, että näinkin suuri joukko vaasalaismuusikoita lähtee osaltaan tukemaan ajatuksin ja toimin tapahtumaa ja sitä kautta myös toimintaamme.

Timo Hiltusen muistokonsertti Skaffieriet Ritzissä, Kirkkopuistikko 22, Vaasa, lauantaina 11. lokakuuta klo 19 - 22.

HÖSTERBJUDANDE! SYYSTARJOUS!

MITSUBISHI

MITSUBISHI MSZ-EF35 **1.690 €**
färdigt monterad / asennettuna

MITSUBISHI MSZ-FH35 **1.790 €**
färdigt monterad / asennettuna

Värmepumpsskydd på köpet hela oktober.
Lämpöpumpusuoja kaupan päälle koko lokakuun ajan

Verksamhet i hela Österbotten
Toimintaa koko Pohjanmaalla

Climatherm
www.climatherm.fi



Tel. 040-900 3458
Suomeksi: 050-535 3143

Pakoputki & Autohuolto

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

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

Palveleva lastentarvikeliike Seinäjoen ytimessä!

Tervetuloa tutustumaan uudistuneeseen Huvikumpuun!



www.**HUVIKUMPU**.fi
ma-pe 10-18 la 10-14



Maakunnankatu 3
Seinäjoki
puh 414 1282

MUKULOIDEN, EMÄNTIEN JA ISÄNTIEN VAUHDIKKAAMPI SYYSLOMA

DUUDSONIT ACTIVITY PARK SEINÄJOKI

SYYSLOMALLA AVOINNA JOKA PÄIVÄ 10-20

LAADUKASTA LÄHIRUOKAA ILMAN SISÄÄNPÄÄSYMÄKSUÄ

Yrittäjätie 8, Seinäjoki
norm. ma-pe 13-20, la 10-19, su 10-19 (26.10. alk. 11-19)

DAP.FI

Vipuvoimaa EU:lta

RENTOUTUMISEN JA UNET TARJOAA:

HOTEL SORSANPESÄ

Duudsonit Activity Park -paketit alk. 109,- Tutustu ja varaa: sorsanpesa.fi • 020 741 8181
Sis. majoitukset, aamiaiset, liput puistoon