



SIV. 5
KATJA RAJALA:

SOTE-ALAN PITO- JA VETOVOIMA

**HAMMAS-
PROTEESIT** **20 v.**
*Erikoishammas-
teknikolta*

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

Soi! ja varaa aikasi!

 **ALUEEN
HAMMAS**

VAASA 312 1233
Kauppapuistikko 20B

LAIHIA 477 0744
Kauppatie 5

MAALAHTI 347 8080
Köpingsvägen

**HAY
MARKET**

**TOM BLOM
PAIKALLA / PÅ PLATS
KLO / KL 12-15
VASTASAVUSTETTUA
KALAA – RÖKT FISK!**

5.11



KVARKEN SPACE CONVERSATIONS



Avaruuskasvatusta nuorille

EU Interreg Botnia-Atlantica -ohjelman, Pohjanmaan liiton ja Region Västerbottenin rahoittaman kolmivuotisen **KvarkenSpaceEco** -hankkeen yhtenä tavoitteena on ollut lisätä lasten ja nuorten kiinnostusta ja tietämystä avaruuteen liittyvistä asioista. Kokemuksemme mukaan etenkin nuorten ikäluokkien avaruuskasvatus on hyödyllistä ja lisää aikanaan avaruuden ja sieltä saatavan datan hyödyntämistä myös meidän toimintalueellamme.

Tätä tavoitetta on toteutettu esimerkiksi luentojen, kouluvierailujen, satelliittityöpajojen sekä piirustus- ja askartelukilpailun avulla. Lisäksi KvarkenSpaceEco on ollut järjestämässä Suomen CanSat-osakilpailua yhdessä ESERO Finlandin ja Heureka'n kanssa. Olemme myös järjestäneet Vaasassa

neljä NASAn kansainvälistä Space Apps Challenge -hackathonia, jotka ovat houkuttelleet kilpailijoiksi pääasiassa nuoria aikuisia.

#MyKvarkenSat

Viime vuoden lopulla julkaistiin KvarkenSatin, Merenkurkun oman piensatelliitin, suunnitelmat. Sen kunniaksi järjestimme piirustuskilpailun lapsille ja nuorille. Eri-ikäiset osallistujat piirsivät oman näkemyksensä siitä, miltä hankkeen aikana suunniteltava KvarkenSat näyttää, ja sitten he vanhempiensa avustamina lähettivät kuvan piirustuksestaan kilpailuun.

Tänä kesänä veimme #MyKvarkenSat -kilpailun seuraavalle asteelle ja julkaisimme lapsille ja nuorille askartelukilpailun. Kilpailuun

pystyi osallistumaan askartelemalla litran maitopurkista oman näkemyksensä KvarkenSatista ja lähettämällä siitä kuvan KvarkenSpaceEcon sähköpostiosoitteeseen. Yhteistyössä Juustoportin kanssa järjestimme myös pop up -askartelupajoja Wasa Innovation Centerissä, Kauppakeskus Rewellissä sekä Seinäjoen Ideaparkissa.

Molemmissa kilpailuissa arvottiin palkintoa avaruusaiheiset Legot kunkin ikäryhmän edustajien kesken. Lisäksi kaikkien osallistujien satelliittikuvat lähtevät avaruuteen maata kiertämään KvarkenSatin mukana.

Tässä on muutamia kuvia #MyKvarkenSat-askartelutapahtumista.



Rymdutbildning för unga

Ett av målen för det treåriga **KvarkenSpaceEco**-projektet, finansierat av EU:s Interreg Botnia-Atlantica-program, Österbottens förbund och region Västerbotten, har varit att öka intresset och kunskapen om rymdrelaterade frågor bland barn och unga. Vi har upplevt att rymdundervisning, särskilt för unga åldersgrupper, är användbar och med tiden kommer det att öka utnyttjandet rymd-data som används även i vårt verksamhetsområde.

Detta mål har förverkligats genom till exempel föreläsningar, skolbesök, satellitverkstäder och en rit- och pysseltävling. Dessutom har KvarkenSpaceEco arrangerat den finska CanSat-tävlingen tillsammans med ESERO Finland och Heureka. Vi har även

anordnat fyra NASA internationella Space Apps Challenge-hackathons i Vasa, som har lockat främst unga vuxna som tävlande.

#MyKvarkenSat

I slutet av förra året publicerades planerna för KvarkenSat, Kvarkens egen lilla satellit. Till ära av det anordnade vi en teckningstävling för barn och unga. Deltagare i olika åldrar ritade sin egen vision om hur den kommande KvarkenSat-satelliten skulle se ut och skickade sedan med hjälp av sina föräldrar en bild på sin teckning till tävlingen.

I somras tog vi tävlingen #MyKvarkenSat till nästa nivå och lanserade en pysseltävling för barn och unga. Man kunde delta i tävlingen genom att skapa in egen vision

av KvarkenSat från en liters mjölkburk och skicka en bild på den till KvarkenSpaceEcos e-postadress. I samarbete med Juustoportti anordnades även pop-up pysselworkshops på Wasa Innovation Center, i köpcentret Rewell och vid Ideapark i Seinäjoki.

I båda tävlingarna lottades legoset med rymdtema som priser bland representanterna för varje åldersgrupp. Dessutom kommer satellitbilderna av alla deltagare att åka ut i rymden för att cirkla runt jorden ombord KvarkenSat.

Här finns några bilder från #MyKvarkenSat pysseltillfällen.

LUNCHMENY

V 43

24.10 MÅNDAG/MAANANTAI:

Merenkurkun ahvenfileitä tomaatti-timjamikastikkeella ja maalaislohkoperunaa L, G
Abborrfilet från Kvarken med tomat-timjansås och lantklyftpotatis L, G

Nyhtöhärkää BBQ-kastikkeessa ja maalaislohkoperunoita M, G
Rivet nötkött med BBQ-sås och lantklyftpotatis L, G

Kasvispyöryköitä, chilimajoneesia ja maalaislohkoperunaa M, G
Vegebullar med chilimajonnäs och lantklyftpotatis M, G

Bock's lounasburger ja yrttilohkoperunaa L
Bock's lunchburgare med örtklyftpotatis L

25.10 TISDAG/TIISTAI:

Paneroitua kananpoikaa aurajuus-tokastikkeella ja viipaleperunaa L
Panerade kyckling med aura-ostsås och potatisskivor L

Kermaista savulohipastaa L
Gräddig rökt laxpasta L

Kasvispyöryköitä, chilimajoneesia ja maalaislohkoperunaa M, G
Vegebullar med chilimajonnäs och lantklyftpotatis M, G

Bock's lounasburger ja yrttilohkoperunaa L
Bock's lunchburgare med örtklyftpotatis L

26.10 ONSDAG/KESKIVIIKKO:

Merenkurkun lohta avokado-katkarapukastikkeella paahdettua perunaa L
Lax med avokado- och räksås och stekt potatis

Pitkään haudutettua lähtilan por-saan niskkaa punaviinikastikkeella ja krossattua perunaa L, G
Långkokt grissnacke från lokal gård med rödvinssås och krossad potatis L, G

Kasvispyöryköitä, chilimajoneesia ja maalaislohkoperunaa M, G
Vegebullar med chilimajonnäs och lantklyftpotatis M, G

Bock's lounasburger ja yrttilohkoperunaa L
Bock's lunchburgare med örtklyftpotatis L

27.10 TORSDAG/TORSTAI:

Paneroitua kampelaa tilli-kerma-viilikastiketta ja perunamuusia L
Panerad flundra med dill-grädd-filsås och potatismos. L

Naudan maksaa kermäisessä sipulikastikkeessa ja perunamuusia ja puolukkaa L, G
Nöt lever med gräddig löksås och potatismos. L, G

Kasvispyöryköitä, chilimajoneesia ja maalaislohkoperunaa M, G
Vegebullar med chilimajonnäs och lantklyftpotatis M, G

Bock's lounasburger ja yrttilohkoperunaa L
Bock's lunchburger med örtklyftpotatis L

Ohukaisia, hilloa ja kermavaahtoa L
Plattar, sylt och vispgrädd L

28.10 FREDAG/PERJANTAI:

Merenkurkun lohta avokado-katkarapukastikkeella paahdettua perunaa L, G
Kvarkens lax med avokado-räksås och rostad potatis. L, G

Yön yli haudutettua lähituottajan härän paistia pippurikastikkeella ja paahdettua perunaa L, G
Nattbakad oxstek med pepparsås och rostad potatis. L, G

Kasvispyöryköitä, chilimajoneesia ja maalaislohkoperunaa M, G
Vegebullar med chilimajonnäs och lantklyftpotatis M, G

Bock's lounasburger ja yrttilohkoperunaa L
Bock's lunchburger med örtklyftpotatis L

V 44

31.10 MÅNDAG/MAANANTAI:

Turskan selkäfilettä tomaatti-basilikastikkeella ja pilahvirisiä L, G
Torsk ryggfile med tomat-basilikasås och pilaffris. L, G

Savustettua Björkens:sin porsaani-letä punaviinikastikkeella ja pilahvirisiä M, G
Rökt Björkens grisfile med rödvinssås och pilaffris. M, G

Säräjuureksia omenakastikkeella ja pilahvirisiä L, G
Ugnsbakade rotsaker med äppelsås och pilaffris L, G

Bock's lounasburger ja yrttilohkoperunaa L
Bock's lunchburger med örtstekta klyftpotatis L

1.11 TISDAG/TIISTAI:

Kampelaruulla sitruuskastikkeella ja perunamuusia L, G
Stekt flundra med citrussås och potatismos L, G

Panimomestarin porsaanihakekset ja perunamuusia L, G
Bryggerimästarens grisgryta och potatismos. L, G

Säräjuureksia omenakastikkeella ja pilahvirisiä L, G
Ugnsbakade rotsaker med äppelsås och pilaffris. L, G

Bock's lounasburger ja yrttilohkoperunaa L
Bock's lunchburger med örtstekta klyftpotatis L

2.11 ONSDAG/KESKIVIIKKO:

Paistettuja muikkuja ruskistetulla voilla ja lohkoperunaa L, G
Stekta siklöjor med brynt smör och klyftpotatis. L, G

Koskenlaskijan lihamureketta kermakastikkeella ja lohkoperunaa L, G
Köttfärslimpa med koskenlaskija ost serveras med gräddsås och klyftpotatis L, G

Säräjuureksia omenakastikkeella ja pilahvirisiä L, G
Ugnsbakade rotsaker med äppelsås och pilaffris L, G

Bock's lounasburger ja yrttilohkoperunaa L
Bock's lunchburger med örtstekta klyftpotatis L

3.11 TORSDAG/TORSTAI:

Savustettua lohta remouladekastikkeella ja viipaleperunaa L, G
Rökt lax med remouladesås och ugnrostade potatisskivor L, G

Härnappaista pikanttikastikkeella ja viipaleperunaa M, G
Oxstek med pikantsås och ugnrostade potatisskivor M, G

Säräjuureksia omenakastikkeella ja pilahvirisiä L, G
Ugnsbakade rotsaker med äppelsås och pilaffris L, G

Bock's lounasburger ja yrttilohkoperunaa L
Bock's lunchburger med örtstekta klyftpotatis L

Ohukaisia, hilloa ja kermavaahtoa L
Plattar, sylt och vispgrädd L

4.11 FREDAG/PERJANTAI:

Kuhaa lime-bearnaisekastikkeella ja paahdettua perunaa L, G
Gös med lime-bearnaisesås och rostad potatis. L, G

Porsaan sisäfilettä b.b.q-kastikkeella ja paahdettua perunaa L, G
Gris inrefile med bbq säs och rostad potatis. M, G

Säräjuureksia omenakastikkeella ja pilahvirisiä L, G
Ugnsbakade rotsaker med äppelsås och pilaffris. L, G

Bock's lounasburger ja yrttilohkoperunaa L
Bock's lunchburger med örtstekta klyftpotatis L

LUNCH / LOUNAS 12,00 €, LAPSET/BARN (4-12 V 6€)(0-4V 0€) SIS. JÄÄTELÖ/GLASS
BOCK' LOUNASBURGER BEEF/VEGE & YRTTILOHKOPERUNAT 14,00€/ BOCK' S LUNCHBURGARE
NÖTKÖTT/VEGETARISK & ÖRTKLYFTPOTATIS 14,00 €

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

SINGER **BERNINA**
EVA **brother** **PFAFF**
Husqvarna **VIKING**

Myynti ja huolto
Försäljning och service

HALONEN
Tammipiha-Ekgården
☎ 045 6566 659
www.halonen.com

CO-WORKING SPACES AT WASA INNOVATION CENTER

WIC is a hub thriving on discussions, problem solving, and exchanging ideas.

JANNE PERTTU
050 473 4444,
janne.perttu@wic.fi



SOTE-ALAN PITO- JA VETOVOIMA

Osaajapula haastaa monia aloja. Tämä on arkipäivää lehtien palstoilla ja sitäkin enemmän käytännön arjessa. Tarvitsemme asiantuntijoita erityisosaamista vaativiin työrooleihin, mutta tämän lisäksi suuri tarve on suorittaviin työtehtäviin. Sote-alaa haastaa erityisesti se, että henkilöstömitoituksen määrittelee lainsäädäntö. Pelivaraa ei ole. Osastoja ja yksiköitä pitää sulkea, ellei henkilökuntaa ole riittävää määrää pyörittämään vuoroja.

Alan pitkään jatkuneet työtaistelut saatiin juuri päätökseen ja palkkoihin on luvassa korotuksia. Palkka-asia on varmaankin puitu loppuun joksikin aikaa. Nyt on lähdeittävä miettimään entistä voimakkaammin tekijöitä, joilla saadaan alalle pito- ja vetovoimaa. Nopeita ratkaisuja tuskin löytyy, mutta avoimella mielellä, tavoitteellisella ja sinnikkäillä tekemisellä yleensä saadaan asioita aikaan.

Seuraavaksi katse onkin käännettävä työprosessien ja johtamiskäytäntöjen hiomiseen. Työntekijät odottavat joustavuutta työn ja muun elämän yhteensovittamiseen etenkin, kun kyse on naisvaltaisesta alasta. Työhön vaikuttamisen

mahdollisuudet edistävät osallisuutta ja sitoutumista. Arjen prosessien ja sujuvuuden asiantuntijoita ovat monesti tekijät itse. Sote-ala on muuttunut hitaasti johtamiskäytäntöjen ja työn tekemisen suhteen. On uskallettava kokeilla uudenlaisia toimintamalleja.

Esihenkilöt ovat avainasemassa arvojohtamisen viitoittamisessa. Yksilöjohtaminen korostuu ja esihenkilön on tunnettava tiimiläisten vahvuudet ja henkilökohtaiset tekijät, joilla voi edesauttaa työstä suoriutumista. Työn merkityksellisuuden kokemus, arvostetuksi ja kuulluksi tuleminen, luovat pitovoimaa ja edistävät työssä jaksamista. Työntekijäkokemuksen tavoitteellinen kehittäminen saa hyvän pyörän pyörimään. Hyvä puoli on se, että tämä vahvistaa samalla työnantajamielikuvaa vetovoimaa lisäten.

Järjestetään vaikka yhteinen työpaja, jossa mukana on yrittäjiä ja julkisen sektorin toimijoita. Mietitään yhdessä, millä kaikilla tavoin voimme parantaa tekemistä, ratkaista haasteita ja houkutella tekijöitä. Ehkä seuraavaksi olisi aika tuoda julkisuuteen myös niitä hyviä tarinoita siitä, miten työ on palkitsevaa ja merkityksellistä. Näitäkin onneksi on,

ja jotta alalle saadaan uusia opiskelijoita, on nämä tosielämän hyvätkin puolet tuotava esiin.

Onneksi kaikki ei ole kiinni rahasta. Sitäkin tuki tarvitaan, jotta palvelut voidaan tuottaa laadukkaasti ja työmäärä pitää kohtuullisena. Joskus resurssien niukkuuden taakse on kuitenkin helppo suojautua, sillä oikeat muutoksen teot voivat näyttäytyä uhkaavalta tai vaivalloiselta. Pito- ja vetovoiman kehittäminen kuuluu kaikille. Se ei ole vain johdon tehtävä. Jokainen työntekijä on vastuussa omalla paikallaan siitä, ruokkiiko sanoiltaan ja teoillaan työyhteisön hyvinvointia vai negatiivista ilmapiiriä. On valta valita, miten kohtelee työkaveria tai millaista mielikuvaa luo työstään ja koko alasta. Alan pito- ja vetovoimaa on edistettävä eri tasoilla ja jokaisella on siinä oma paikkansa. Tämä tehtävä kuuluu kaikille julkisesta yksityiseen. Rohkeus ja halu tehdä asioita toisin ei maksa mitään.

Katja Rajala, yritysvalmentaja
Suomen Yrittäjän naisten puheenjohtaja
Pohjanmaan hyvinvointialueen hallituksen vpj.,
Vaasan kaupungin hallituksen jäsen



SOTAA PAENNEET UKRAINALAISET NUKKETEATTE- RINTEKIJÄT PÄÄSIVÄT PIAN TÖIHIN

Suomalais-italialaisen Pikku Aasin nukketeatterin - Dockteatern Lilla Åsnan - Teatrino del Ciuchinon toiminta Vaasassa alkoi virallisesti keväällä 2006.

Ammattilaisnukketeatteri syntyi alkujaan kiertäväksi lasten teatteriksi, mutta heillä on myös oma teatteritila PIKKU AASIN TALLI Vaasan kasarmialueella.

Nukketeatteri on kulttuuria lapsille mitä parhaimmassa muodossa. Siinä yhdistyvät sadut ja visuaalisuus sekä äänet ja musiikki. Pikku Aasi on esiintynyt päiväkodeissa, kouluissa, kirjastoissa, museoissa, ulkoilmatapahtumissa,

erilaisissa juhlissa, ulkomailla, kirkossa, vanhainkodissa, lastenosastolla sairaalassa Vaasassa ja lähiseuduilla. Esitykset kulkevat suomen-, ruotsin- tai italian kielellä tai yleismaailmallisella sanattomalla näyttämökielellä kuten pantomiimilla.

Lokakuun viimeisenä viikonloppuna järjestettävällä Pikku Aasin Kansainvälisellä nukketeatterifestivaalilla vierailee tänä vuonna neljä nukketeatteria, joista kaksi tulee Suomesta ja kaksi ulkomailta.

Hämeenlinnasta Vaasaan saapuu ei enempää eikä vähempää kuin Kuninkaallinen nukketeatteri. Ammattiteatteri-na toimivan lastenteatterin esityksille on

tyypillistä, että niissä yhdistyy erilaisia teatterimuotoja ja nukketekniikoita.

Samantyyppistä teatteria tekee Svetljachok -teatteri Ukrainasta, jossa aviopari Serhii Akinin ja Tatiana Akinina työskentelevät yhdessä. Parhaillaan he valmistelevat festivaaleilla ensi-illan saavaa esitystä, jonka päähenkilönä on Vasilj-kissa.

-Esityksen tarina pohjautuu Artur Volskin animaatioon, jota muokkaamme jonkin verran, Serhii Akinin kertoo.

Svetljachok-teatteri on toiminut Ukrainassa Bardskins kaupungissa lähes 20 vuoden ajan. Teatteri käyttää esityksissään isompia nukkeja, ja tekijät itse osallistuvat esityksiin näyttelijöinä. Vaasan festivaalin näytös perustuu mimiikkaan eli sanattomiin eleisiin.

Vaasaan aviopari saapui lapsensa kanssa sotapakolaisina viime keväänä.

-Sosiaalityöntekijä otti minuun yhteyttä ja kysyi, jos voisimme tehdä jotain yhdessä. Siitä kaikki lähti, Cosimo Galiano sanoo.

Nyt Pikku Aasin tiloissa saavat teatterintekijät turvautua mimiikkaan myös itse esitysten ulkopuolella. Yhteistä kieltä ei ole, mutta onneksi Pikku Aasin nukketeatterin työntekijä Anna Hodu-





leva pystyy toimimaan tulkkina, silloin kun on paikalla. Muulloin suut puhuvat vaikkakin eri kieliä, kädet heiluvat ja päät pyörivät.

-Cosimo auttaa meitä käytännön järjestelyissä. Pääasia on, että olemme saaneet tulla harjoittelemaan tänne ja tekemään näytöstä, Tatiana Akinina painottaa.

Pikku Aasin nukketheateri osallistuu tänä vuonna festivaalille varjoteatterinäytöksellä, joka on osa Mozartin Taikahuilu-teemaista konserttia. Esitys toteutetaan yhdessä Kuula-opiston oppilaiden ja opettaja Sanna Mikkola-Blombergin kanssa.

Italiasta saapuu kutsuttuna Teatrino dell' ES. Sen varta vasten Vaasaan luodun esityksen teemoja ovat sirkus, ystävyys ja ympäristö.

-Italian kulttuuri-instituutti on avustanut tämän esityksen tuloa Vaasaan. Olen siitä erityisen iloinen, Galiano sanoo.

Viimeisenä vaan ei vähäisimpänä voi mainita festivaaleille Helsingistä tulevan Maria Baric Companyn. Palkittu, kansainvälisesti toimiva teatteri yhdistää sekin eri taiteenlajeja kuten nukke- ja varjoteatteria, musiikkia, tanssia ja uutta

sirkusta. Teatteri koostuu eri alojen ammattilaisista; muusikoista, tanssijoista, nukketheateri- ja sirkustaiteilijoista ja perinteisemmän teatterin tekijöistä. Lisäksi teatterin toimintatapoihin kuuluu voimauttavan nukketheaterin uudet muodot.

Tänä vuonna Pikku Aasin kansainvälisellä nukketheaterifestivaalilla laatu korvaa ilmiselvästi määrän.

Lisää tietoa nukketheaterifestivaalista: <https://www.pikkuaasi.org/>

Teksti: Pia Timberg

Bock's
MAKE GOOD!

**TOM BLUM PAIKALLA /
PÅ PLATS KLO / KL 12-15
VASTASAVUSTETTUA
KALAA - RÖKT FISK!**

**SADON-
KORJU JA
ISÄNPÄIVÄLAHJOJA!
RUUAN RAAKAINOITA -
KÄSITÖITÄ - LEIVONNAISIA!**

**SKÖRDEFEST OCH
FARSDAGSGÅVOR!
MATRÄVAROR - HANTVERK -
BAKVERK!**

**ZIP PARKS
WAFFLE STATION
LÄMPIMIÄ
VOHVELEITA -
VARMA VÅFFLOR**

**KRÅKSKOGBAGAREN -
LÄMPIMIÄ
HILLOPOSSUJA -
VARMA SYLTGRISAR!**

**5.11
KLO/KL 11-15**

**HAY
MARKET**

**Bock's Corner
5.11**

**PIKKU AASIN
NUKKETEATTERI
WORKSHOP
KLO/KL.
12:00-14:00
DOCKTEATERN
LILLA ÅSNAN**

Tule tekemään
kierrätysmateriaalista oma
nukkehahmosi (puppet),
paikalla Arlecchino

Kom och tillverka din egen
dockfigur (puppet) från
återvinningsmaterial, på plats
Arlecchino
Kaikille, för Alla!

Ilmainen osallistuminen -
Gratis deltagande!



BILL GATES:

METAVVERSE

KOMMER ATT SKÖTA DE FLESTA MÖTEN OM TVÅ TILL TRE ÅR

Stora summor investeras runt om i världen i Metaverse koncept och funktioner. Till och med Industrial Metaverse utvecklas för att skapa nya effektiva produktions och utvecklingsplattformar för industrin och dess kunder.

Den mest uppenbara nyttan kommer tekniken snabbt att kunna påvisa angående mötesrutiner och mötesfunktioner.

Under pandemin (som ännu inte är över) har vi lärt oss att distansjobba. Nackdelen med distansjobb är att teamfunktionerna försämras dvs att jobbet individualiseras i ett läge då konkurrensen mellan bolag och organisationer mer och mer avgörs av hur de anställda jobbar ihop, hur de förenar ideer och tankar, skapar samsyn och utvecklar effektivitet som team.

Metaverse dvs möjligheten att träffas virtuellt mer effektivt och på ett mer givande sätt än att träffas i verkligheten verkar initialt vara en omöjlig uppgift – för att inte säga en ”fel” ambition. Tyvärr kan de bli så att vi ser att fysiska verkligheten på många plan förlorar i förhållande till den virtuella verkligheten om några år. Så förutspår Bill Gates och många med honom.

Metaverse kommer att kunna förmedla känslor, upplevelser och dedikation i situationer där mänskan i sin egen verklighet har svårt för det och är begränsad. Naturligtvis är det bra för alla andra att se dessa begränsningar men också synd att tankar och ideer går därvid till spillo. Snart får vi se vad detta leder till.

Denna utveckling är så stor och trolig att Facebook därför ändrade sitt namn till Meta. Umgänget på Facebook skall bli Metaverse umgänge.

WARREN BUFFETT OCH CHARLIE MUNGER:

MARKNADERNA

VILDARE ÄN NÅGONSIN, KINA REGLERAR VETTIGT, MUSK ÄR FÖR SJÄLVSÄKER, CRYPTO INTE VÄRT ATT KÖPA

Warren Buffet och hans kompanjon Charlie Munger har status av Jesusar inom finansvärlden. Pragmatiska, framgångsrika och klarsynta. Dom ombedes kommentar många ”stora” frågor som har med utvecklingen i världen att göra. Tanken är att om dom lyckats i 50 år så har dom inte helt galet fel. Här ett sammandra av deras åsikter för litet över ett halvt år sedan:

1. Munger sade att den nuvarande eran i börsvärlden är tokigare än under dot-com bubblan år 2000 (sedan hans uttalande har ju teknikaktierna i Nasdaq sjunkit med över 30%). Vidare: Det är tokigt med dessa börsbubblor. Investerare vill bli rika på saker som tom är dåligt för folk (konsumenter).
2. Munger säger att han aldrig kommer att köpa cryptovalutor och han hoppas att dom aldrig hade uppfunnits. ”I wouldn’t want any one of them (people getting in cryptocurrencies) to marry into my family” (Market Insider)
3. Munger: Kineserna har gjort helt rätt i att förbjuda crypto (vilket inte betyder att crypto inte är aktivt där)
4. Extrema framgångar skapas av personer som testat extrema saker pga att dom är för självsäkra. Och när dylika når framgång – ja då har vi en Elon Musk. Men bara denna ena. Resten skall också fungera för att göra detta ena möjligt.



PEACHES, BEETS & APPLES...

THE COLOURS AND FLAVOURS AND TASTE OF AUTUMN

"It tasted somehow like orange and green and dizzyingly sweet, but like Birdie had said, not too sweet. The taste was so rich it made her lips pulse. It was different on dif-

ferent parts of her tongue---the tartness hit the tip, the sweetness tingled at the sides and at the back."

Jodi Lynn Anderson, Peaches

Hardly had I gotten over the summery peaches and trying out lemonade which had quenched my thirst in the hot months; then, it's soon time for the apples and beets and pumpkins making their way in.

Experimenting with peaches was new and just felt right. As after having gotten a nice box of, it, I was wondering "how exactly are we going to finish them?" About 4-5 peaches were chopped up and put in the blender along with some sugar, salt and freshly squeezed juice from about 4 limes and a little water. This pulp was then used as and when required with a glass of water & ice added to it as a refreshing drink. Loved the colour and the taste and the cooling effect it had on my senses.

The peach relish took me to another level as I enjoyed the heat from the ginger and red chili powder. It was wonderful to have it on the sides with our chapati and veggie on sides or just lathered up on a toasted buttered bread slice.

Now the colours of autumn seem to have taken over with yellows, reds, ma-

rooms and browns, and the markets full of apples, beets, pumpkins, and pears.

"I realized very early the power of food to evoke memory, to bring people together, to transport you to other places, and I wanted to be a part of that," quoting José Andrés Puerta, a Spanish chef. Seeing beets transported me back to my childhood and to the train journeys with kids back home. On such journeys we would get bread cutlet. This patty or cutlet as it is called back home is made with beetroot, carrots, boiled potatoes, peas, add in whatever is available. To this boiled and mashed mixture goes in spices like chili, salt, chat masala, that is a readily available tangy spice mixture and ofcourse not to forget some ground ginger too. Then these patties are rolled in semolina flour or breadcrumbs and sautéed in the pan over oil or deep fried. Eaten by themselves with mint chutney or as a filler in a sandwich or burger works well too.

Next in line, boiled beets chopped along with apples, radish, cabbage and cheese with lime, salt and pepper dressing gives a right amount of colour and crunch to my lunch of rice or poha. I have also enjoyed raitas with boiled grated beets in yoghurt with salt and pepper or finely chopped green chili added to it.

As I looked at our eating patterns, I realized nature teaches us so much. With changing seasons, we have different fruits and vegetables and hence the variety is so much. The best part is we have learnt to cook some different dishes and enjoy them merging in with our cuisine. I must say it's so seamless that sometimes it makes me wonder as to why I never thought of it earlier.

For example, having enjoyed apples in Phirni or kheer (rice pudding) or

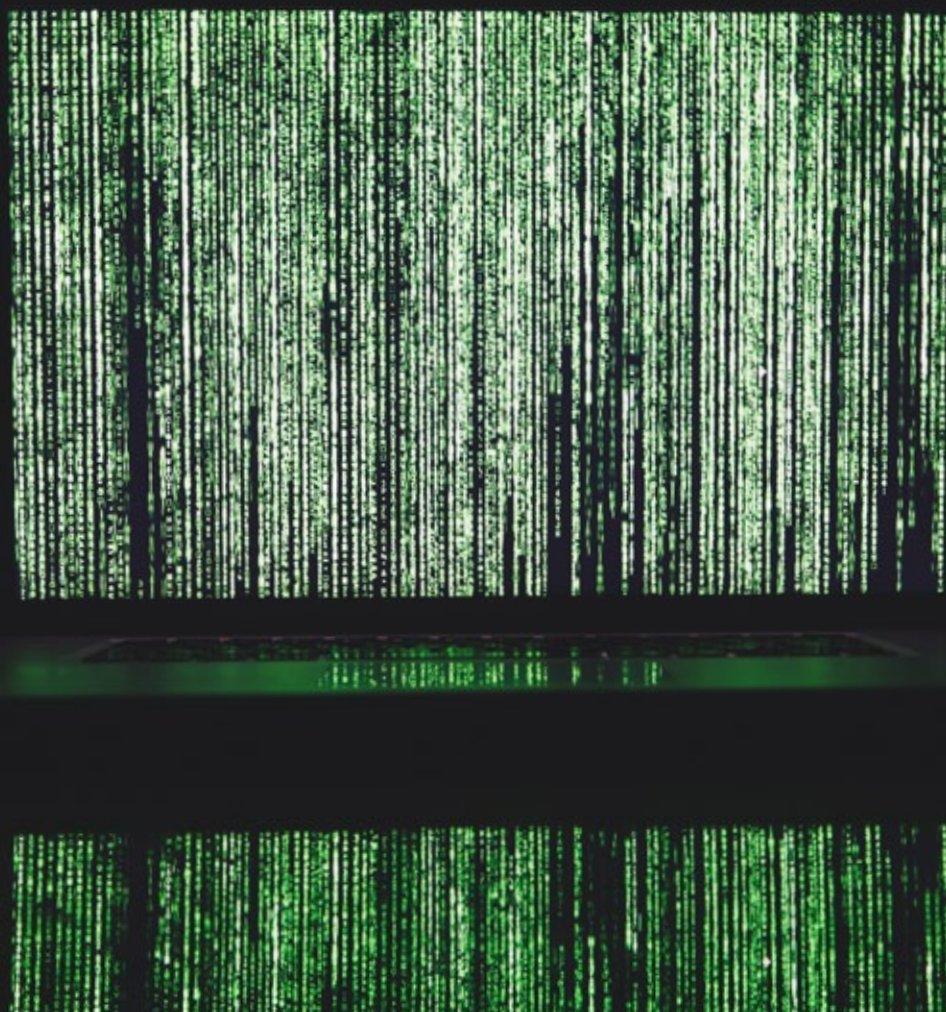


simply in a fruit salad with bananas and orange segments with coarsely crushed nuts I enjoyed apple galette, a recipe forwarded by a friend at Vaasa with the vanilla ice-cream. The warm, just out of the oven, slice tasted absolutely delicious with a scoop of cold ice-cream. Just the right fare when the weather is a tad too warm with slight chill creeping in. And the colours too blending in well right from outdoors to indoors.

We have always enjoyed freshly made apple, carrot juice spiced with ginger in our breakfast so when we heard of apple cider here in Burlington, it took me a while to really decide to go for it. A friend brought in freshly farm-made cider to taste. It took me back to the glögi glass. After having tasted it, obviously it was time to experiment with it in our kitchen. Got some chopped apples, added in orange segments, this time added in some chopped pear, some ginger, cinnamon, star anise and cloves along with water and some maple juice into the instant pot. After boiling it, mashed it up in the blender. The cider was awesome with just the right amount of heat from the ginger and clove. The pulp is stored in the fridge and as when needed, it's nice to add some water to it and warm it up and enjoy in the evenings, reminiscing and retrospectively our life's journey this far. And I endorse it here as just the right fare for these autumn evenings.



Engineer by education, passionate photographer & food enthusiast from India, presently based at Burlington, Canada is happy to contribute this column which combines her love of food & photography.
Seema Ganoo



TURHA DATA

TÄYTTÄÄ -JA EHKÄ TUHOAA- MAAPALLON

Gartner on nimennyt kaiken sen tiedon, jota yritykset ja organisaatiot keräävät, käsittelevät ja säilyttävät, mutta eivät lopulta käytä mihinkään järkevään, Dark Data eli pimeäksi dataksi. Arvioiden mukaan yli puolet kaikesta säilytystä datasta on sellaista, jota on käytetty korkeintaan kerran.

Digitaalisen datan käsittelyyn kuluu paljon energiaa ja sillä on merkittävä hiilijalanjälki. Tänä vuonna on arveltu syntyvän 97 zetatavua (eli 97 biljoonaa gigatavua) uutta dataa. Määrän arvioidaan tuplaantuvan tästä muutamassa vuodessa. Erään tiedejulkaisun mukaan vuonna 2360 informaatiota on jopa enemmän kuin atomeja Maapallolla.

Tutkijoiden laskelmien mukaan tyypillinen dataan perustuva liiketoiminta vakuutuslalla, vähittäiskaupassa tai pankissa, jossa on esim. 100 työntekijää, voi tuottaa 2 983 gigatavua pimeää dataa päivässä. Dataan perustuvat yritykset tuottavat siis maailmassa laskennallisesti 1 300 000 000 gigatavua

pimeää dataa päivässä – mikä on päästövaikutuksiltaan sama kuin yli kolme miljoonaa lentoa Lontoosta New Yorkiin.

Datakeskusten hiilijalanjäljen on laskettu olevan suuremman kuin lentoliikenteen, ja vuonna 2020 digitalisaation sanottiin tuottavan 4 prosenttia maailman kaikista kasvihuonekaasupäästöistä. Tutkijat Loughboroughin yliopistosta Iso-Britanniasta muistuttavat, että paljon hyötyä tuottava digitalisaatio ei sinänsä ole ympäristökysymys, mutta sillä nyt vaan sattuu olemaan valtavat ympäristövaikutukset. Vaikutukset riippuvat siitä, millaisia digitaalisia prosesseja käytetään ja kuinka. Viime aikoina on kehitetty jopa työkaluja yritysten datan hiilijalanjäljen laskemiseksi. Pian ehkä nähdään, vaikuttaako tieto käyttäytymiseen tällä saralla.

Mutta – ei voi olla pohtimatta - pitääkö kaiken tiedon olla aina saatavilla ja palautettavissa? Onko datataloudessa tai jatkuvasti kasvavassa tallennetun tiedon määrässä edes enää mitään järkeä?

Bock's

BOCK'S Village SHOP & Café

Avoinna / Öppet ti-la/lö 12-18

Syysloman tarjoukset!
Höstlovets erbjudanden!

100% Local
Life tips!



Paskmusta sale 1 € / pullo / flaska

Lasten suosikki! Barnens favorit!

Yhteystiedot/ Kontaktuppgifter:

ira.mikkonen@bcv.fi,

050-5053507



Bekin Punainen Signature
Sportin kausikortilla ja/tai Red Army jäsenkortilla
Med Sport säsongskort och/eller Red Army medlemskort
-50% = 1,95 € / pullo / flaska

Alennukset ovat voimassa niin kauan kuin tuotteita riittää. Erbjudandena gäller så länge varorna räcker.

Bock'sin Isänpäiväbuffet

39€/hlö

(lapset 2-12v -50%)

Runsas alkupalapöytä

Haudutettu kuharulla & hummerikastike
Savustettua porsaanfilettä & konjakkippurikastike
Bocksin artesaani makkarointa & talon sinappia
Punajuuri-Aurajuustopaistos
Murskattua perunaa & ruskistettua voita
Wasa kahvi/tee & kakkuvalikoima

Lastenbuffet

8,50€ (2-12v)

kurkku, tomaatti, melooni
lihapulla, nuggetti, ranskalaiset,
Kakkubuffet & mehu

13.11

klo/kl 12:00-16:00

Sales:

[anne.suomalainen@](mailto:anne.suomalainen@bockscornerbrewery.com)

bockscornerbrewery.com

050 3777 000

Bock's Farsdags buffé

39€/pers

(barn 2-12år -50%)

Riklig förrätts bord

Gösrulle & hummersås
Rökt grisfile & konjaks-pepparsås
Bock's artesan korvar & hastes senap
Stekta rödbetor och auraost
Krossad potatis & brynt smör
Wasa kaffe/te & sortiment av kakor

Barnbuffe

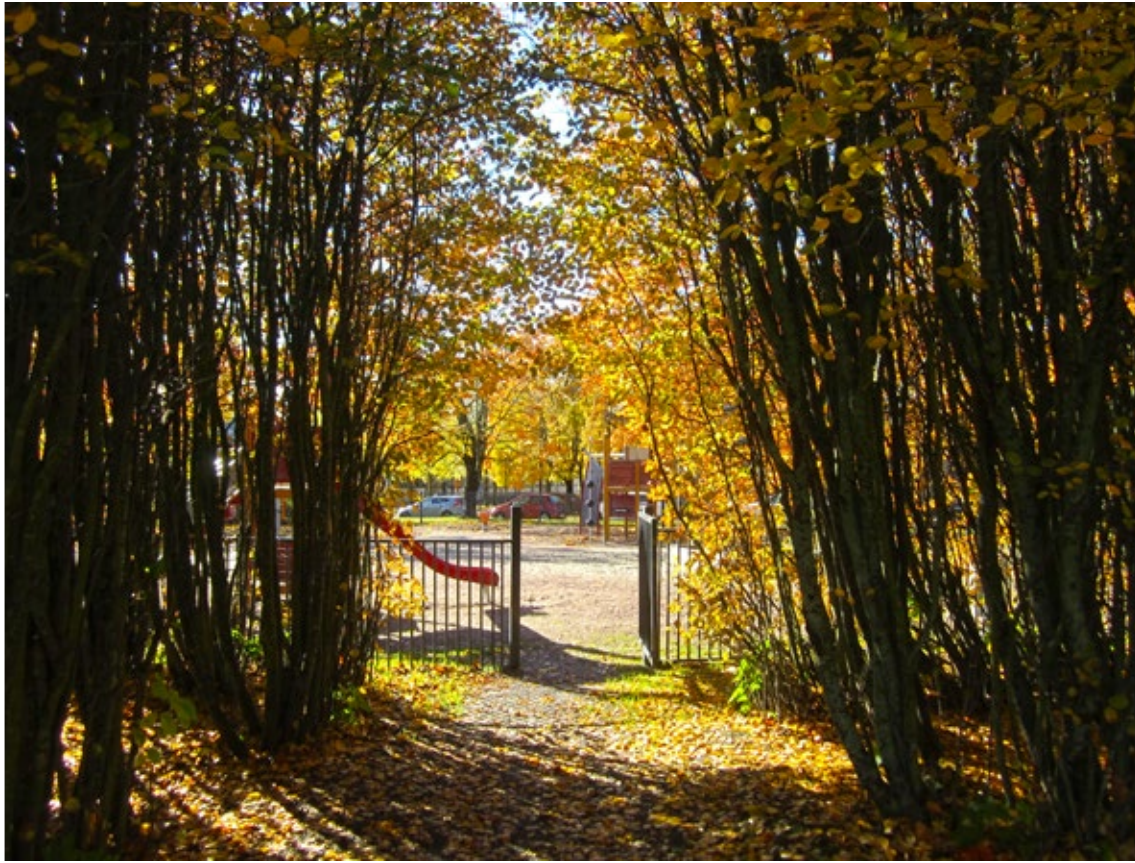
8,50€ (2-12år)

Gurka, tomat, melon
Köttbullar, nugget, fransiskar
Sortiment av kakor & saft

digialbum

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

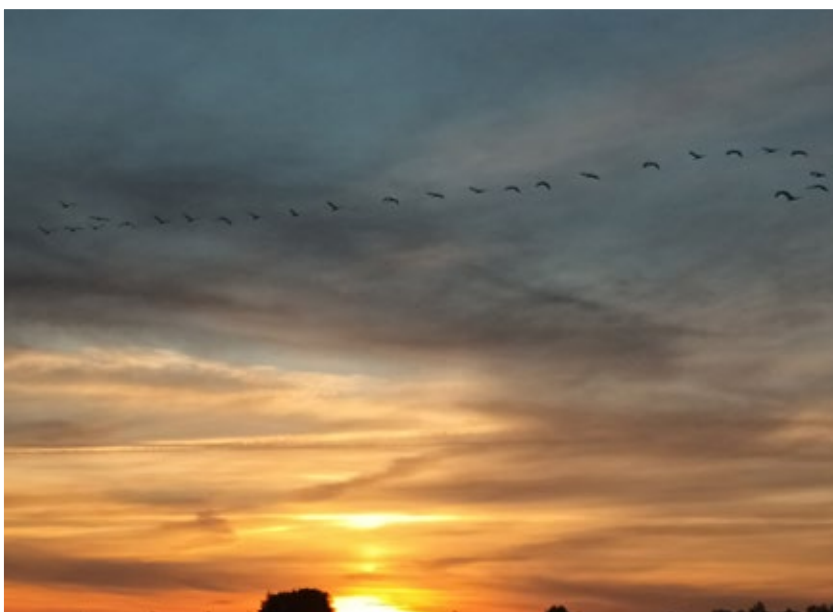
Vi publicerar varena vecka våra läsares bilder i digialbumet. Du kan delta via e-post. Skicka in bilden till mega@upc.fi med namn och ort.



Barbro Kuokkanen. "Portti lapsuuteen."



Boris Berts. "Värlax september 2022."



C. Grankull. "Vaasa 2.10., auringonlasku Söderfjärden solnedgång."



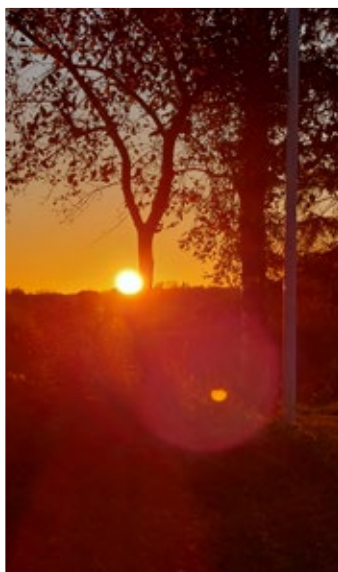
Esa Rönkä, Vaasa. "Mastot kohti taivaita."



Christian Nylund, Vasa. "Vasa stads elbilar."



Matti Hietala, Vaasa. "Suihkulähdelampi, 12.10.2022 Vaasa."



Kaarina Tuomela, Laihia.
"Lokakuinen auringon nousu 12
pvä."



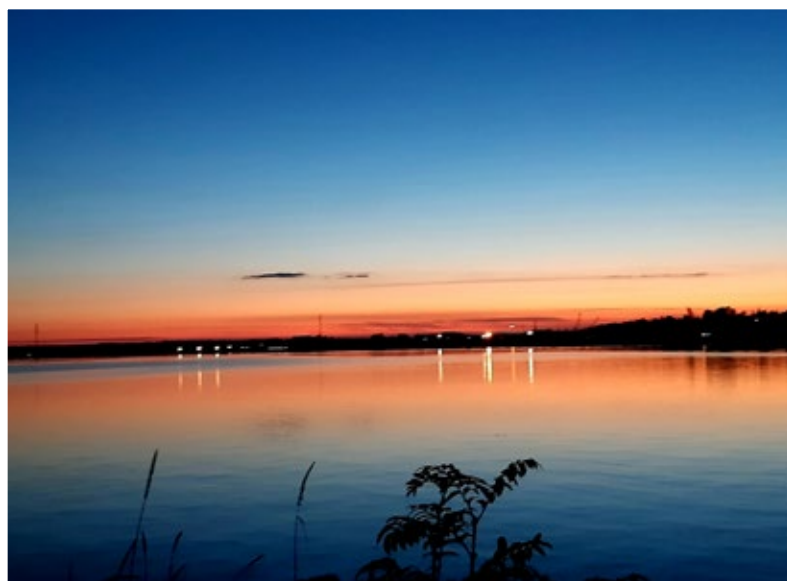
Marianne Gråbbil-Hakkola.



Heikki Hongisto. "Silmän karkkia".



Suvi Rantatupa, Tuovila. "Syksyn matarakiitäjätoukka".



Pirjo Granholm. "Tyyntä myrskyn edellä 4.10.22."

Toimitus / Ilmoitukset / Redaktion / Annonser:

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

Avustajat / Medarbetare: Juha Rantala, Hans Hästbacka

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

Mediamyynti / Mediaförsäljning: mega@upc.fi

Mediakortti / Mediakort: www.megamedia.fi

Kustannus / Utgivare:

UPC
media

COMMUNICATION CENTER

Paino / Tryck:

UPC
print

COMMUNICATION CENTER



OBSERVATEUR



▲ Droppar och sol! / Pisaroita ja aurinkoa!
Observateur: Marianne Gråbbil-Hakkola



▲ En solig höstmorgon i Vasa 12.10.
Observateur: Christian Nylund, Vasa



▲ Syksyä kohti!
Observateur: Anna-Marja Pen-
sas, Helsingby



▲ Vem bor där?
Observateur: Nanny Rex, Vörå



▲ Raippaluodon palomies valmiina sammuttamaan.
Observateur: Esa Rönkä, Vaasa



▲ 11.11.2022 tori, Vaasa.
Observateur: Klaus Koivula



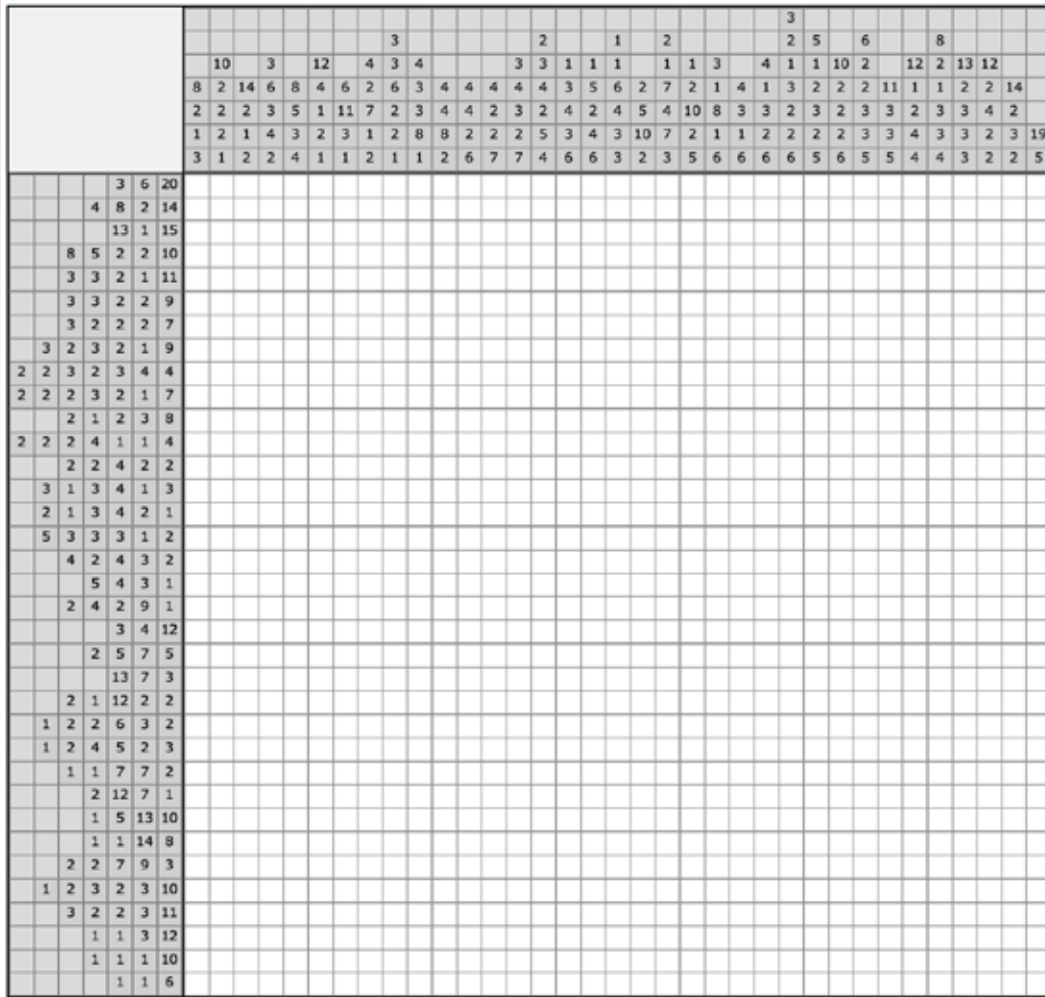
▲ Kuin rypäleet tertussa!
Observateur: Sirkka Torkko,
Vaasa

Ota kuva ja kommentoi lyhyesti – max noin 100 merkkiä – tapahtumaa, treffiä, luontokokemusta, rakennelmaa, ilmiötä, rakennusta, esinettä, tosiasiaa, - jotain jolla kuva voi saada osallisuutta aikaan. "Bloggaa" ja kehitä Pohjanmaata!
Lähetä kuva ja teksti sähköpostitse osoitteeseen mega@upc.fi, merkitse aiheeksi "Observateur". Jokaista julkaistua kuvaa kohden, kerääntyy 1 piste joka vastaa 1 euroa.
Kun on kerännyt 10 pistettä, saa 10 euron arvoisen lahjakortin Bocks'in kyläkauppaan.

SUDOKU - COMICS - JAPANESE PUZZLE

JAPANSKT BILDKRYSS JAPANILAINEN RISTIKKO

SUDOKU



#1

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

#2

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

#3

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

ZITZ

NONOGRAM RATKAISU / LÖSNING



BAZI & MAZI

RATKAISU / LÖSNING



#1

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

#2

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

#3

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

Bock's®
MAKE GOOD!

DOPPEL BOCK!



KÄYTETTY MONIA ERILAISIA
TUMMIA MALTAITA, VOIMAKAS
KARAMELLIMAINEN MAKU
ALUSSA JOTA SEURAA SUKLAINEN,
MAKEA JA LÄMMITTÄVÄ JÄLKIMAKU,
MIETO KATKEROAROMI.

BRYGGT PÅ FLERA OLIKA MÖRKA
MALTSORTER, KRAFTIG KARAMELLS-
MAK FÖLJD AV EN VÄRMANDE OCH
SÖT CHOKLADSMAK, MILD BESKA.

MANY DIFFERENT DARK MALTS,
HIGH IN CARAMEL FLAVOR FOL-
LOWED BY A DARK CHOCOLATE AND
SWEET WARMING AFTER TASTE,
MILD BITTERNESS. DARK, SMOOTH
AND TASTY!

GET THE BEST DARK FINNISH LA-
GER 2022 AND 2019 IN OUR BREW-
ERY SHOP (TUE-SAT 12:00-18:00) OR
OUR RESTAURANT! KIPPIS! SKÅL!
CHEERS! PROST

