

# HAMMASPROTEESIT



**Erikoishammasteknikolta**

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

**20 v. alalla**

**Soita ja varaa aikasi!**

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

# Tanssit järkkärillä

la 1.11 klo 21.00

Soittaa Vaasan Harmonikkakerho

Palosaaren järjestöalo  
Vapaudentie 27,  
Vaasa



Asumisoikeuskoti on **turvallisempi**

Oy Vaasan Asumisoikeus  
Vasa Bostadsrätt Ab

>>> [www.vaasanasumisoikeus.com](http://www.vaasanasumisoikeus.com)

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

# Reilu

Vesi, laajakaista ja pesutupa sisältyvät asuntojemme vuokraan.

Kiinteistö Oy / Fastighets Ab  
**Pikipruukki**

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

>>> [www.pikipruukki.com](http://www.pikipruukki.com)

# INFO OM LÄROAVTAL

torsdagar kl. 17  
Vasaespl. 14 D i Vasa

**Välkommen!**

90 år  
VASA KUSTREGION  
LÄROAVTALSBYRÅ

**ALE ALE ALE ALE ALE ALE ALE**

Tervetuloa! Kaikkea kotiin ostosparatiisista!

Linnuille talipallot/talgbollar muovisangossa 30kpl 4,50€  
Tyylikäs lasinen glögilasi/glöggglas, vaikka pikkujoululahjaksi 6kpl 5€  
Auton lumiharjat/ snöborste till bilen alkaen 1,50€  
Hautakynttilät/gravijus kannella 6kpl 2,50€

Hyvä valikoima kynttilälyhtyjä sopivaan hintaan!

Tolkintie 17 61500 Isokyrö  
ma-pe 9.00-18.30 la 9.00-17.00  
050-5974591  
[www.tolkinkauppahalli.fi](http://www.tolkinkauppahalli.fi)

**JÄTTITAVARATALO TOLKIN KAUPPAHALI**  
Isokyrö

Tarjoukset voimassa 31.10.2014 saakka niin kauan, kuin tarjouserää riittää

# Viikon - Veckans "IFA": Mänskan och verkligheten Se sid. 2 /-Ihminen ja todellisuus, kts. sivu 2.

2014 • VIKKO VECKA 43 // SEUDUN KEHITTÄJÄ // REGIONENS UTVECKLARE




**SEURAKUNTAVAALEISSA VOIT  
VAIKUTTAA KIRKON TULEVAISUUTEEN**

3



**17-KANNETTAVA  
TARJOUSHINTAAN!**

**ASUS 15,6" HD**

Intel Core i7 | 4GB muistia | 500GB kiintolevy  
HD4400 näytönohjain | Windows 8

**649€** TUOTEKOODI: F550LA-X0068H

**multitronic**

KORSHOLMANPUISTIKKO 38, VAASA | PUH: 06-3197700  
INFO@MULTITRONIC.FI | AVOINNA: ARKISIN 9-17 | WWW.MULTITRONIC.FI

# HYVINVOINTI

**SUUKOTTELU, SILITTELY  
JA PAIJAAMINEN TEKEVÄT  
HYVÄÄ**



6  
s.

digialbum



11  
s.

Foto: Paula Hannula, Kristiinankaupunki

# Vid sjön Pirttijärvi i Kemijärvi



8-9  
s.

**Don't search  
FIND!**

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

**UPCODE**

**020379** Jesus Christ doing everyday things

**UPCODE**

**020381** How to Draw a Perfect Circle Freehand

**UPCODE**

**020385** HUMOR #2 Hur god är Sveriges beredskap?

**UPCODE**

**020387** MUSIC LEONARD COHEN: Story of Isaac

**UPCODE**

**020384** SUDOKU A new challenge with every scan!

**UPCODEWORLD**  
www.upcodeworld.fi

## Viikon - Veckans "IFA": Mänskan och verkligheten - Ihminen ja todellisuus

VERKLIGHETEN  
ÄR INTE  
ALLT här  
i världen

VERKLIGHETEN  
ÄR MER  
ALLT här  
i världen

## HÖSTERBJUDANDE! SYSTARJOUS!

**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



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

## Pakoputki & Autohuolto

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

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

www.megamedia.fi

**I förra** DDR producerades en bil av märket "IFA". Den fick i folkmun namnet Ingen Fart Alls. Och dom som ville vare litet mer negativa förklarade namnet som "Idioternas Förenade Ansträngning". Vi kan tolka denna som en hänvisning till Dostojevskis berömda roman "Idioten". En välvillig och duktig person som fick till stånd kaos när han skred till verket.

**Mänskan** har i årtusenden trott och tänkt att hon är väldigt unik. Framförallt har den tanken smugit sig in att hennes känslor och tankar är mycket mer och "högre" än omgivningens krassa fysikaliska verklighet. Precis som man förr i tusentals år trodde att solen och stjärnorna snurrar runt jorden (för vår hjärna och ögon förefaller det sig så) så kommer nu insikten om att verkligheten är mycket mera avancerad än våra känslor och tankar.

**Entisessä** DDR:ssä valmistettiin auto nimimerkillä IFA. Se sai ruotsiksi lempinimekseen Ingen Fart Alls. Astetta vielä ilkkurisempi oli ehdotus "Idioternas Förenade Ansträngning". Tällä voidaan ymmärtää viittaus Dostojevskin kuuluisaan kirjaan "Idiootti". Hyväntahtoinen ja osaava henkilö saa kaaosta aikaiseksi.

**Ihminen** on vuosituhansien ajan luullut ja ajatellut olevansa hyvin ainutlaatuinen. Etenkin tämä ajatus on hiipinyt ihmisten mieliin siten, että monet kuvittelevat heidän ajatustensa ja tunteidensa olevan paljon merkittävämpiä kuin ne todellisuudessa ovatkaan. Aivan kuten ihminen tuhansien vuosien ajan kuvitteli auringon ja tähtien kiertävän maapalloa, tulee nyt syntymään ymmärrys siitä, että itse asiassa elinympäristömme on paljon kehittyneempi kuin me itse.

## Syyslomalaiset kansoittivat Duudsonit Activity Parkin

Elokuussa ovensa avanneen Duudsonit Activity Parkin ensimmäinen syysloma meni yli odotusten. Puistossa vieraili kymmenen päivän aikana lähes 10.000 innokasta eri-ikäistä liikkujaa. "Väkeä oli puistossa ympäri Suomen, Kemistä Vantaalle ja osa majoittui myös kaupungin hotelleihin. Yllättävän monella perheellä kulkuvälineenä Seinäjoelle oli myös juna. Suosituin päivä oli torstai, jolloin puistossa

vieraili päivän aikana peräti 1540 asiakasta", toteaa toimitusjohtaja Maarit Karvonen. Muualla Suomessa syyslomat sijoittuvat kuluvaan viikkoon ja puisto on auki tälläkin viikolla pidenetyin aukioloajoin.

Seinäjoen hotelleista Cumulus, Sokos Hotellit ja Sorsanpesä olivat ilahtuneita uudesta matkailukohteesta. Yöpyjiä oli kymmenittäin joka hotellissa. Hotelleista todettiinkin, että Duudsonit Activity Park on hyvä lisä kaupungin matkailutarjontaan.

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

**EROS.FI**

A  
Varaa ilmoituspaikka  
040 1878137  
**mega**  
Boka annonsplats  
040 1878137  
♥

# SEURAKUNTAVAALEISSA VOIT VAIKUTTA KIRKON TULEVAISUUTEEN

Seurakuntavaalien varsinainen vaalipäivä on isänpäivänä, 9.11.2014. Ennakkoäänestys käynnistyy koko maassa tulevana maanantaina 27.10.2014. Äänioikeus on kaikilla viimeistään vaalipäivänä 16 vuotta täyttävillä seurakunnan jäsenillä.

**V**aasan suomalaisen seurakunnan vaaleissa ehdokkaita äänestetään sekä kirkkovaltuustoon että seurakuntaneuvostoon. – Suomenkielisellä, ruotsinkielisellä että Vähäkyröllä on oma seurakuntaneuvostonsa, minkä lisäksi kirkkovaltuusto käyttää koko seurakuntayhtymässä ylintä päätösvaltaa, hallintokappalainen Tuomo Klapuri Vaasan suomalaisesta seurakunnasta selventää. Kirkkovaltuustoon ehdokkaita äänestetään valkoiselta listalta, seurakuntaneuvostosta puolestaan oranssilta listalta. Samalla ehdokkaalla on eri numero molemmilla listoilla, mikä vaatii äänestäjältä erityistä tarkkuutta.

**Vaasan** suomalaisen seurakunnan vaalissa ehdokkaita ovat asettaneet viisi eri valitsijayhdistystä, kukin erilaisilla taustoilla:

1. Kotikirkko tutuksi. Taustalla Suomen Keskusta
2. Kristillistenperusarvojen puolesta. Taustayhteisönä vanhoillislestadiolainen herätysliike, joka toimii Vaasassa nimellä Vaasan seudun Rauhanyhdistys ry.
3. Vaasan Sosiaalidemokraattisen ja sitoutumattoman seurakuntaväen valitsijayhdistys. Sosiaalidemokraattinen tausta.
4. Perussuomalainen valitsijayhdistys.
5. Yhdessä ylitse rajojen. Osalla puoluepoliittista taustaa, mukana myös seurakunta-aktiiveja.

**Seurakuntaneuvoston** roolina on yhdessä kirkkoherran kanssa edistää seurakunnan tehtävän toteutumista. Kirkkovaltuustossa puolestaan hyväksytään talousarvio, päätetään seurakunnan omaisuudesta, vahvistetaan tilinpäätös, päätetään kirkollisveroprosentti ja perustetaan virat. – Esi-

merkiksi Vaasan kirkon remontti vuonna 2010 toteutettiin kirkkovaltuuston päätöksellä, ja se luonnollisesti vaikutti myös budjettiin, Klapuri havainnollistaa. Kaikkiaan kirkkovaltuustoon valitaan 51 henkilöä, 32 suomenkielisen, 13 ruotsinkielisen ja 6 Vähäkyrön seurakunnan kautta.

**Varsinkin kaupungeissa** seurakuntavaalien äänestysaktiivisuus on melko heikkoa, eikä Vaasa ole tässä kohdin poikkeus. Viimeksi äänestysprosentti oli 14,1. Klapurin mukaan pyrkimyksenä oli viimeksi, ja on edelleen, saada aktiivisuus nousuun, mutta tarkkoja tavoitteita ei ole määritely. – Seurakuntavaaleja on nyt markkinoitu ihan valtakunnallisesti, ja mekin pyrimme tekemään osamme. Tietysti toivon että myös ehdokkaat ja valitsijayhdistykset toimivat aktiivisesti markkinoiden ja levittäen tietoisuutta, Klapuri toteaa.

**Ehdokkaisiin** voi tutustua muun muassa seurakuntavaalien kotisivuilta olevan vaalikoneen avulla. Siellä ehdokkaat ovat voineet kertoa kantansa muun muassa naispappeuteen ja tasa-arvoiseen avioliittolakiin, vaikka nämä asiat eivät suoranaisesti kirkkovaltuuston tai seurakuntaneuvoston päätösvallan alle kuulukaan. – Nämäkin kannat kuitenkin profiloivat ehdokkaita liberaaleihin ja konservatiivisempiin. Vaikka naispapat ovat olleet arkea jo pitkään, ja tasa-arvoinen avioliittolaki kuuluu eduskunnan päätettäväksi, on meillä Vaasan suomalaisen seurakunnan sisälläkin ryhmiä ja henkilöitä, jotka suhtautuvat näihin eri tavalla, Tuomo Klapuri huomauttaa.

Kuten Vaasan suomalaisen seurakunnan tiedotuslehden, Majakan kannessa todetaan: Sinä päätät millainen seuraavan sukupolven kirkosta tulee. Äänestämällä voi vaikuttaa.



**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



## Enemmän irti syksyn sadosta – testaa nämä

Kaipaatko syksyn sadon säilöntään vaihtelua? Testaa Kotimaisten Kasvien reseptipankin ohjeita osoitteessa <http://keittokirja.kasvikset.fi/Suomeksi/Keittokirja/Ruokaryhmat/Sailontaohjeet>

Poimimme tähän jo muutaman oivaltavan ohjeen.

### Kesäkurpitsahillo

2 l kuorittua kesäkurpitsaa paloina  
0,5 dl vettä  
2 sitruunan raastettu kuori ja mehu  
0,5 kg sokeria  
0,5 tl kardemummaa hienonnettuna  
noin 2 tl sitruunahappoa

Lisää kattilaan kesäkurpitsapalat, vesi, sitruunan raastettu kuori ja -mehu ja keitä, kunnes kurpitsanpalat pehmenevät. Soseuta kesäkurpitsaseos sauvasekoittimella. Lisää soseeseen sokeri ja kardemumma. Keitä vielä 45 minuuttia. Lisää sitruunahappo ja purkita.

### Punasipuli-hunajapikkelsi

4 punasipulia  
1 ruukku ruohosipulia  
Liemeen:  
2 dl vettä  
0,75 dl omenaviinietikkaa  
0,5 dl hunajaa  
1 tl suolaa  
1 tl kokonaisia valkopippureita  
0,5 tl sinapinsiemeniä  
2 laakerinlehteä

Leikkaa kuoritut punasipulit lohkoiksi. Mittaa liemiaineet kattilaan ja kiehauta. Lisää punasipulilohkot ja kiehauta. Jäähdytä.

Siirrä ainekset lasipurkkiin tai kulhoon kerroksittain ruohosipulin kanssa. Peitä kannella tai kelmulla. Anna maustua jääkaapissa muutamia päiviä.

Tarjoa pikkelsi liharuokien kanssa tai käytä salaateissa tai esimerkiksi paahtopaistivoileivillä.

### Säilötyt vihreät tomaatit

1 kg vihreitä tomaatteja  
1 l vettä  
1 rkl merisuolaa  
Mausteliemeen:  
5 dl vettä  
2,5 dl väkiviinaetikkaa  
3 dl sokeria  
10 neilikkaa  
1 kanelitanko  
0,5 rkl sinapinsiemeniä

Poista tomaateista kannat ja pistele tomaattien kuoret haarukalla.

Kiehauta vesi, lisää suola ja keitä tomaatteja 10 minuuttia. Nosta tomaatit vedestä ja irrota kuoret.

Kiehauta mausteliemen vesi, etikka, sokeri, neilikat, kanelitanko ja sinapinsiemenet. Lisää tomaatit mausteliemeen ja anna kiehua hiljalleen läpikuultaviksi. Varo, etteivät tomaatit kiehu rikki.

Nosta tomaatit puhtaisiin kuumiin lasitölkkeihin ja kaada liemi päälle.

Sulje tölkit ja säilytä kylmässä ja pimeässä. Tomaattisäilyke on valmista tarjottavaksi viikon kuluuttua

# Soppa voi olla myös ravintolan sielu

**RUOKA** Ravintoloitsija Marc Aulénin liikeidea perustuu arkisesti keittoihin. Niistä parhaat on koottu myös kirjaksi.

Elina Teerijoki

Koska viimeksi söit keittoa? Oliko se kaupan hernekeitto vai kenties kotoisa jauhelihakeitto? Kokeile jotain muuta. Marc Aulén Qulma-ravintolasta tietää paljon hyviä vaihtoehtoja.

Aulénille keitot ovat jo elämäntapa. Lähes viisi vuotta hänen Qulma-ravintolansa on pyörinyt Helsingin Kruununhaassa keittoihin, uuniperunoihin ja salaatteihin perustuvan noutopöytälunaan voimin. –Tämä on lounaskapaka. Tarjoamme helkkarin hyvää ruokaa hyvällä hintalaatusuhteella, Aulén itse määrittelee.

**Suosituimpia ovat ranskalainen kalakeitto bouillabaisse ja venäläiset keitot, seljanka ja bortsch.”**

**Hänen** uransa keittojen parissa alkoi jo ennen Qulmaa Hakaniemen hallin



KUVAAJA: Else Kyhälä

Marc Aulénille keitot ovat jo elämäntapa. Lähes viisi vuotta hänen Qulma-ravintolansa on pyörinyt Helsingin Kruununhaassa keittoihin, uuniperunoihin ja salaatteihin perustuvan noutopöytälunaan voimin. Keväällä ravintolan luomuksista syntyi myös odotettu kirja.

soppakeittiössä.

Kaikki eivät uskoneet keittokonseptin suosioon, mutta asiakaskunta löytyi nopeasti. Soppien maine on kiirinyt Japaniin saakka; Qulmassa käy välillä turisteja, jotka ovat lukeneet

ravintolasta paikallisesta mediasta.

**Ravintolan** kolmen keiton päivittäisestä kattauksesta suosituimpia ovat ranskalainen kalakeitto bouillabaisse ja venäläiset kei-

tot, seljanka ja bortsch.

Kesällä suosittu on ollut myös Marc Aulénin hedelmäinen versio gazpachosta, nimeltään Qulman Hot'n'sweet.

– Pottupöydän mössöt tosin jo melkein ohittavat

sopat, Aulén kertoo.

”Mössöt” tarjotaan suolassa ja rosmariinissa kypsennettyjen perunoiden kanssa.

Qulma tarjoaa myös aamiaista, jossa saa maistaa Aulénin ylpeyttä, minttupestoa.

Makeanraikas pesto sopii mainiosti hedelmien ja jogurtin pariin.

**Marc Aulénin** keittokirja Sopat! ilmestyi keväällä 2014. Asiakkaat olivat jo pitkään ehdotelleet Aulénille keittokirjan tekoa, mutta ajatuksen ja reseptien kypsyttely vei aikansa. Omia suosikkeja kirjan sopparesepteistä ovat esimerkiksi Sikamakeekaali eli omenamehulla höystetty kaali-sianlihakeitto ja Enkelinkosketukseksi nimetty soseutettu valkosipulikeitto, johon myös piiloutuu tilkka omenamehua.

– Makujen balanssissa on kyse oikeastaan vain suolan, sokerin ja happamuuden tasapainosta, Aulén sanoo.

## Kokeile Marc Aulénin suosikkireseptejä kotona

### Bouillabaisse

1,4 litraa kalalientä  
1 pussi (0,5 g) saframia  
150 g sipulisuikaleita  
70 g tomaattipyreetä  
3 rkl sokeria  
1 reilu rkl valkosipulimurskaa  
3 dl kuivaa valkoviiniä  
6 laakerinlehteä  
1 tl oreganoa  
6 tuoreen timjamin oksaa  
3 tuoreen rosmariinin oksaa  
130 g porkkanaviipaleita  
130 g sellerisuikaleita  
2 tl fenkolinsiemeniä  
1 tl fenkolijauhetta  
100 g tuoretta fenkolia ohuina

suikaleina  
2 rkl sitruunamehua  
1 tähtianis  
1 dl appelsiinimehua  
1,5 dl tomaattimurskaa  
200 g lohikuutioita  
200 g kuhaa tai ahventa  
paloina  
200 g kuorittuja katkarapuja  
300 g sinisimpukoita  
kuoressaan

Pane isoon kattilaan kaikki ainekset paitsi kalat ja äyriäiset.

Sekoita ja anna keiton kiehua noin 40 minuuttia.

Lisää kalat ja äyriäiset joukkoon ja anna keiton kiehua hiljalleen noin viisi minuuttia.

Tarjoa keitto valkosipulimajoneesin, rouille-lisukkeen tai silputun persiljan kanssa.

**Bouillabaissen ainesosaluettelo on pitkä, mutta valmistusprosessi helppo.”**

### Enkelinkosketus

200 g normaalisuolaista voita  
200 g kuorittuja valkosipulinkynsiä  
1 reilu tl kuminansiemeniä  
kokonaisina  
200 g purjooa paloina  
500 g kuorittua Rosamunda-perunaa paloina  
1 tl kuivattua timjamia  
1 tl hunajaa  
1 l kanalientä  
1 dl kermaa  
2 dl sakeaa omenamehua  
1 dl ruohosipulisilppua

Laita voi kattilaan ja anna

sen sulaa.

Lisää lämpöä ja keitä valkosipulinkynsiä ja kuminansiemeniä voisulassa 3 minuuttia koko ajan puulastalla sekoittaen.

Lisää purjot ja keitä vielä 3 minuuttia. Lisää perunat, timjami, hunaja ja kanaliemi. Keitä 17 minuuttia. Lisää kerma, omenamehu ja ruohosipuli. Soseuta.

# Hävikki herkkuksi: UUNIPASTA

Kun arki alkaa pyöriä, tarvitaan helppoja ja nopeita arkiruokia. Pastaa syövässä talouksissa kertyy paljon pieniä pasta-annosten ja niiden kastikkeiden jämiä, jotka kannattaa tallettaa jääkaappiin odottamaan. Muutaman päivän kuluttua valmiina ovat ainekset herkulliseen uunipastaan tai pastapannuun.

**Uunipastaan** voi yhdistää kaikenlaisten pastalajien lisäksi monia erilaisia kastikkeita. Jopa liha- ja kalakastike voivat sopia samaan ruokalajiin.

Jos kastikkeet ovat kovin eri makumaailmoista, esimerkiksi kermavalmisteen tai paseeratun tomaatin lisääminen vuokaan auttaa tasoittamaan maut keskenään.

Jos ruoan ruma ulkonäkö ei häiritse, uunipastaan sopivat myös riisin, kuskusin, perunamuusin ja keitettyjen perunoiden tähteet.

Kaikenlaiset pavut sekä keitetyt ja paistetut vihannekset ovat ilman muuta sopivia aineksia.

Ruokalajin voi valmistaa sekä uunissa että suuressa paistinpannussa kannen alla hauduttaen.

## Uunipasta

*7–8 dl kypsää pastaa*

*3–4 dl kypsennettyjä tai raakoja vihanneksia, kastikkeen, lihan tai kalan tähteitä, papuja tms.*

*2 dl paseerattua tomaattia, kermaa tai kasviskermää*

*1 tl suolaa*

*muuta mausteita maun mukaan, esimerkiksi pestoa, mustapippuria, valkosipulia (juustoraastetta)*

Pilko vihannekset, jos tarpeen.

Sekoita ainekset yhteen uunivuoaossa, ripottele halutessasi päälle juustoraastetta ja paista pannulla kannen alla tai 180-asteisessä uunissa noin 20 minuutin ajan.

## ► VIIKON NETTIVINKKI

Kuluttajan kalaopas auttaa tekemään fiksua valintoja WWF Suomi on kampanjoinut nyt kahden vuoden ajan vastuullisten kalavalintojen puolesta. Tätä varten myös kuluttajille suunnattua kalaopasta on päivitetty.

Opas ohjaa ympäristöystävälliseen kuluttamiseen liikennevaloin.

Vihreällä merkityissä lajeissa kalakannat ovat WWF:n elinvoimaisia ja pyynti ei aiheuta ympäristöhaittoja.

Keltaisella merkittyjen lajien kohdalla kestävyys vaihtelee alueittain: kalakannat saattavat olla heikkoja tai ylikalastettuja tai kalastus- ja kasvatustenetelmät ympäristölle haitallisia.

Punaisella merkityt lajit ovat uhanalaisia tai voimakkaasti ylikalastettuja tai pyyntiin käytetään tuhoisia kalastusmenetelmiä.

Lisäksi lajin kasvatuksella on merkittäviä ympäristövaikutuksia.

Kalaoppaan suositukset ovat osin keskiarvoja. Erityisesti keltaisen listan lajeista voi löytyä sekä suosittavia että vältettäviä vaihtoehtoja.

Opasta voi lukea eri päätelaitteilla osoitteessa [wwf.fi/kalaopas](http://wwf.fi/kalaopas) Siitä voi ladata itselleen myös taskukokoisen pdf-version osoitteesta <http://wwf.fi/mediabank/6015.pdf>

Laajempi opas on ladattavissa osoitteesta <http://wwf.fi/mediabank/6013.pdf>

## Näitä kaloja WWF suosittelee

- Ahven (Suomi)
- Anjovis (kilohailista)
- Hauki (Suomi)
- Kampela (Suomi)
- Kilohaili (Itämeri)
- Kirjolohi (Suomi)
- Kuha (Suomi)
- Kuningasrapu (Norja)
- Kuore (Suomi)
- Lohi (ASC- tai luomumerkitty kasvatettu)
- Made (Suomi)
- Muikku (Suomi)
- Nahkiainen (Suomi)
- Punakampela (Pohjanmeri, verkot ja nuotat)
- Rapu (Suomi)
- Sampi (Suomi, kasvatettu)
- Siika (Suomi, sisävedet)
- Silakka ja silli
- Simpukat ja osterit (käsinpoimittu; kasvatettu)
- Särkikalat (Suomi)
- Turska (Itämeren itäinen populaatio; verkot ja pitkäsiima Barentsinmereltä)
- MSC- ja ASC-merkityt kalatuotteet

# Näin teet kevyemmän kalamurekkeen itse

## Kevyt kalamureke

*400 g kalafileitä  
(haukea, kirjolohta)  
1 tl suolaa  
hiven valkopippuria  
2–3 rkl margariinia  
3 dl keitettyä ja jäähdytettyä maitoa  
2 rkl vehnäjauhoja  
1 rkl perunajauhoja  
2 kananmunaa  
roseepippuria  
nippu tilliä*

Kiehauta maito ja anna jäähtyä. Voitele hyvin pitkänomainen kakkuvuoka tai pateevuoka.

Jaa kala pienemmiksi palasiksi.

Pane kaikki ainekset maitoa ja tilliä lukuun ottamatta koneen kulhoon.

Käynnistä kone ja lisää maito syöttösuppilon kautta. Lisää tilli ilman varsia.

Anna koneen käydä kunnes seos on tasaisesti hiontunut.

Kaada taikina vuokaan ja peitä se alumiinifoliolla.

Paista joko vesihauteessa (uuni 175 astetta) tai alhaisessa 125 asteen lämmössä noin tunnin verran.

Tarjoa tillillä maustetun katkarapukastikkeen tai hollandaisekastikkeen kanssa.

*Alkuperäinen resepti:  
Pro Kala*



**Kalamurekkeesta tulee totuttua kevyempi, kun taikinan joukossa on maitoa.**



Kuva: Sini Pennanen

## Tuoksut eivät synny sattumalta

Jo muinaiset egyptiläiset hajustivat itseään yrttiuutteilla, suikukkeilla ja öljyillä, mutta varsinaisen tuoksuteollisuuden katsotaan käynnistyneen, kun arabit 1400-luvulla kehittivät tislauksen.

Vuosisatojen kuluessa hajuvesien ja parfyymien suosio on kasvanut ja käyttö yleistynyt. Myös valmistustekniikka on kehittynt.

Silti perusasiat pysyvät, kosmetiikka- ja pesuainealan yritysten edunvalvontajärjestön Teknokemian Yhdistys ry:n asiantuntija **Eeva-Mari Karine** sanoo. Yksi perusasia on hajuaisti: parfyymien suunnittelusta ja kehittelystä vastaa edelleen parfymööri, joka tunnetaan yleisesti myös nimellä ”Nenä”.

–Nenä on todellinen taiteilija, joka saa perusteellista koulutusta monien vuosien ajan voidakseen synnyttää ja ilmaista mielikuvia tuoksun välityksellä. Nenän on kyettävä erottelemaan toisistaan tuhansia yksin tai yhdistelmässä esiintyviä ainesosia, joista hän voi luoda täysin uuden tuoksun.

**Erilaiset** tuoksut jaetaan tuoksuperheisiin.

–Perustuoksuperheitä ovat kukkainen, tammissammalta, patsulia ja bergamottia sisältävä cypre, itämainen metsäinen tuoksuperhe, aromaattinen sekä sitrustuoksu eli hesperidi. Nämä tuoksuperheet jakaantuvat vielä useisiin eri alaryhmiin, Karine luettelee.

Osa tuoksujen ainesosista uutetaan suoraan luonnontuotteista, kuten sitruunankuoresta tai kukkien terälehdistä, osa valmistetaan synteettisesti.

–Usein synteettisissäkin tuoksuiissa inspiraatiota ammennetaan luonnosta. Hyvä esimerkki on myski, jota saatiin alun perin ainoastaan tietyn, lähes sukupuuttoon metsästetyn hirvieläimen rauhasesta. Nyt myskiä luodaan vain laboratoriossa, jossa tiedemiehet kykenevät tunnistamaan luonnollisen tuoksun aikaansaavat molekyylit, ja kopiaimaan niitä tarkasti, Karine kertoo.

**Karine** muistuttaa, että laajemmassa mittakaavassa parfyymit ovat vain yksi kohde, jossa tuoksuaineita käytetään.

–Tuoksuaineita käytetään hajusteina myös monissa muissa tuotteissa, esimerkiksi pesuaineissa, sampoissa, saippuoissa ja deodoranteissa. Tuotteiden valmistajat ovat kehittäneet teknologioita, joilla varmistetaan, etteivät tuoksut katoa silloin, kun ne yhdistetään toisiin ainesosiin.

Tuoksujen luonteeseen kuuluu, että vaikka kaksi ihmistä käyttäisi tismalleen samaa tuoksua, se tuoksuu erilaiselta eri ihmisen iholla.

Eeva-Mari Karine kertoo tämän johtuvan yksilöllisestä hajuprofilista, ja vaihtelua voi olla myös siinä, miltä sama tuoksu tuoksuu saman ihmisen iholla eri aikoina.

–Dramaattiset muutokset siinä miltä tuoksu tuoksuu johtuvat usein ihmisen hormonaalisista vaihteluista ja ikääntymisestä. Lisäksi esimerkiksi ruokavalio voi vaikuttaa tuoksuun. Jos ruokavalio on erittäin rasvainen tai mausteinen, tai henkilö on dieetillä, voi tuoksu olla normaalia intensiivisempi. Myös ihon puhtaus, tupakointi ja lääkitys voivat vaikuttaa tuoksuun.

**Tuoksuilla** on tuhansien vuosien historia, mutta miltä niiden tulevaisuus näyttää? Tiedemiehet tutkivat ahkerasti, mikä nenän ja aivojen välillä synnyttää hajuaistimuksen.

–Kun nenän ja aivojen välisen vuorovaikutuksen lähde saadaan selville, on mahdollista mitata tuoksu ja määritellä se käyttämällä numerosarjaa. Tämä avaa valtavasti mahdollisuuksia tuoksujen luomiseen sekä niiden lähettämiseen. Ehkä tulevaisuudessa olohuoneemme täytyy pullantuoksusta samalla, kun katsomme televisiosta, kuinka sitä leivotaan.

# Näin hoidat vauvan ihoa

**HYVINVOINTI Tiesitkö, että vauvan ihoa ei kannata rasvata joka pesun jälkeen?**

Teija Varis  
teija.varis@lehtiyhtyma.fi

**O**letko aina ihmetellyt, miten pienen vauvan ihoa pitäisi hoitaa? Jos, et ole yksin. Asiaa kysytään neuvoloista säännöllisesti.

Yleensä ensimmäinen kysymys koskee vauvan kylvettämistä; milloin vastasyntynyt kannattaa kotona pestä.

Ammattilaisen vastaus on yksinkertainen:

– Vasta useamman päivän kuluttua syntymästä, sillä vauvan kina on hyvä suoja iholle, eikä sitä kannata pestä heti pois, äitiys- ja lastenneuvolassa työskentelevä terveydenhoitaja-kätilö **Sanna-Mari Tilli** neuvo.

– Tämän jälkeen vauva on hyvä kylvettää jo kerran tai kaksi viikossa.

Mitä vanhempi vauva on, sitä enemmän kylvyttelyyn voi käyttää aikaa.

– Isompia vauvoja voi lämpimillä ilmoilla kylvettää useamminkin, jopa päivittäin.

**”Isompia vauvoja voi lämpimillä ilmoilla kylvettää useamminkin, jopa päivittäin.”**

**Oleellista** on, että kylpypaikassa on riittävän lämmintä ja tarpeeksi tilaa, jotta kylvettäminen sujuu



helposti.

– Paras paikka kylvettämiseksi on yleensä kylpyhuone, sillä ympäristön on oltava lämmin. Samoin kylpyveden pitää olla lämpöistä, noin 37- asteista.

**Myös** ammeen paikkaa kannattaa miettiä.

Paras alusta on tukeva ja amme sellainen, ettei sitä tarvitse laskea kovin täyteen vettä.

– Pesussa edetään puh-

taasta likaiseen, eli aloitetaan kasvoista ja edetään ihopoimuihin, kainaloihin ja pyllyyn. Vaippa-alue sekä kasvot ja kädet pestään joka päivä, Tilli opastaa.

Vauvan ihoa kannattaa sen sijaan rasvata vain tarpeen mukaan.

– Ihon omaa rasvatuotantoa suojataan sillä, ettei rasvausta tehdä joka pesun jälkeen.

**Oman** huomionsa vaativat myös napatynkä, silmät

ja iho.

Napatynkä kannattaa Tillin mukaan puhdistaa kaksi tai kolme kertaa päivässä puhtaalla vedellä pumpulipuikkoa apuna käyttäen. Myös apteekin puhdistusainetta voi käyttää.

Kuivaus tehdään kuivalla pumpulipuikolla.

**Tillin** mukaan napatyngän puhdistaminen tyngän reunoilta ja reunan alta pyöräyttäen on tärkeää.

– Yhden kahden viikon

iässä napatynkä irtoa, mutta navanpohjasta saat-  
taa edelleen tulla eritettä,  
jota hoidetaan jatkamalla  
puhdistamista.

Jos napa alkaa punoittaa tai haista, kannattaa kysyä tarkempia hoito-ohjeita neuvolasta, Tilli jatkaa.

Kahden viikon ikäisen vauvan kynsiä kannattaa jo leikata.

– Jos leikkaamisen aloittaa tuota aikaisemmin, vauvalle saattaa tulla kynsivallintulehduksia. Jos vauva raapii itseään, hänelle voi laittaa tumput tai sukat käsiin.

**”Vauvaharja on hellä väline päänahan hoitoon.”**

**Vauvan** silmät räghmivät herkästi kyyneltiehiden kehittymättömyyden vuoksi. Tillin mukaan vauvan silmät on hyvä puhdistaa päivittäin lämpimällä vedellä. Apuna voi käyttää vanulappua tai esimerkiksi harsoa. Silmien putsaussuunta on ulkosyrjästä sisäsyryjään.

Vauvan kulmakarvoihin ja päänahkaan tulevaa kars-  
taa kannattaa Tillin mukaan  
harjata vauvan omalla har-  
jalla päivittäin.

– Mitä enemmän vauvalla on hiuksia, sitä helpommin karstaa kertyy.

Päänahkaan voi sivellä ennen kylpyä öljyä tai emulsiovoidetta ja antaa sen vaikuttaa muutaman tunnin, tarvittaessa jopa yön yli.

## Suukottelu, silittely ja paijaaminen tekevät hyvää

Teija Varis  
teija.varis@lehtiyhtyma.fi

Terveydenhoitaja-kätilö Sanna-Mari Tillin mukaan lapsen ja vanhemman välinen vuorovaikutus on tärkeää heti vauvan syntymästä alkaen.

Vuorovaikutuksessa vauvalle muodostuu luottamus ja turvallisuuden tunne, jotka kantavat häntä tulevaisuuteen.

– Vuorovaikutus on kaikkea lapsen ja vanhemman



välillä tapahtuvaa toimintaa. Vanhemman tulee olla herkkä vauvansa tarpeille ja vastata niihin ripeästi, Tilli sanoo.

Vauvan hellimistä ovat esimerkiksi puhuminen, suukottelu, lähellä pitäminen ja halaaminen. Vauvaa voi myös vauvahieroa, sillä se rentouttaa, ja useimmat vauvat pitävät siitä.

– On tärkeää antaa vauvalle turvallinen syli ja vastata hänen tarpeisiin. Vauvaa voi silitellä, ja myös

päivän perustoimintoja voi pitää hellimishetkinä. Vai-  
panvaihtoon, syömiseen ja  
perushoitoihin voi yhdistää  
lempeää jutustelua, hellää  
kosketusta ja suukottelua.

**Tilli muistuttaa**, että jokainen vauva on oma yksilönsä ja tarvitsee omien tarpeidensa mukaista hoivaa.

– Toiset ovat vaativampia kuin toiset, mutta jokaisen tarpeisiin on vastattava.

# TAPANI TAMMENPÄÄN UUSIN NÄYTTELY TOIMII KUIN PIENI TARINA

## Vaasaa vaasalaisille neljän vuosikymmenen ajalta

Juha Rantala

Taidegraafikko **Tapani Tammennpää** on koonnut uusimpaan näyttelyynsä Galleria Ulricoon töitään neljän vuosikymmenen ajalta. Vaasa-aiheinen grafiikkanäyttely esittää teoksia tutuista rakennuksista, tapahtumista, ihmisistä ja paikoista taiteilijan muistikuvina.

Tammennpään näyttelyn Vaasaa ja vaasalaisia grafiikkateoksista on vaikeaa saada silmiään irti. Työt ovat vangitsevia, lähes jokaisessa on sisällään oma tarinansa, toisissa useampikin. Varsinkin vaasalaisille näyttely antaa paljon. Se on kappale eilispäivän kaupunkikuvaa, joka panee miettimään ajan kulkua, muutosta, ja tuo mieleen häivähdyksen haikeutta, vaikka nyt puhutaankin ”vain” reilusta neljästä vuosikymmenestä.

Näyttelyn teoksista eräs on Hietalahden luistina-

dalta, jonka vanhemman polven vaasalaiset vielä muistavat. Siellä luistellaan ja kuunnellaan ilmeisesti Glenn Milleriä ja Kuutamoserenaadia. Toisaalta on kuva Vaskiluodon sillan kupeesta olleesta Niemelän kahvilasta, jonka puskutraktori jyräsi historiaan yhdessä yössä 1971. Taiteilija kuvaa etsauksessaan mielikuvin myös vesitornin rakentamisvaihetta, jossa tarvittiin tiilentekijöitä, kivenhakkaajia, sahureita, muurareita, kirvesmiehiä ja monia, monia muita.

Tai mitä sanotte teoksesta Sotalapset, jossa Vaskiluodon satamassa laivaa lastataan sotaa pakoon lähtevillä lapsilla. Vieressä tapausta seuraa huolestuneen näköinen kapteeni, joka miettii kallisarvoisen ”lastin” perillemenomahdollisuuksia. On myös kesäkirkkoa, kauppahallia, sokeritehdasta, höyrymyllyä, lyseota ja monen monta Tammennpään näköistä työtä. Niin, ja monessa kuvassa vilahtaa

taiteilija itse tai ainakin tuo salaperäinen, seurallinen pieni musta koira...

### Sulvan Dammenista Vaasan Kirkkopuistikolle

Hieman yli 80 vuotta sitten Isossakyrössä syntynyt itseoppinut taidegraafikko Tapani Tammennpää nauttii erittäin suurta arvostusta taidepiireissä. Aivan kuin grafiikka itsessään ei olisi riittänyt, niin taiteilija julkisti viime keväänä 80-vuotisjuhluvuoden kunniaksi myös mielenkiintoisen muistelmateoksen, jossa hän kertoo nuoruuden urheilu-urastaan sekä myöhemmin mukanaolostaan vaasalaisessa taide-elämässä 1970-luvulta lähtien.

Teos on erinomainen läpileikkaus taidekaupunki Vaasasta, ja siinä selvitetään myös mielenkiintoisin ja asiantuntevin sanankäntein useamman näyttelyssä mukanaolevien teosten taustoja ja henkilöhistori-

oita.

Haikkeudesta ja tietyn ajanjakson päättymisestä kertoo se, että taiteilija muutti Mary-vaimonsa kanssa pois Sulvan Dammenista Vaasan Kirkkopuistikolle.

Dammen toimi Tammennpäälle paitsi kotina, niin pihapiirin hirsituovassa oli myös hänen työ- ja näyttelytilat lähes 40 vuoden ajan.

- Sanomattakin on selvää, kuinka rakas paikka Dammen minulle on. Juureni lepää sen kallioiden välissä ja kaipaen sen kaunista luontoa. Dammenia isännöi nyt onneksi poikani Juha, joten enhän sitä kokonaan ole jättänyt ja teen siellä edelleen töitä.

### Lyseosta matkaan

Paitsi arvokkaita eväitä elämälle, niin Tapani Tammennpää sai ensi kipinän myös taiteeseen Vaasan Lyseosta. Tammennpään piirustuksen opettajana ja luokanvalvojana toimi kulttuurilegenda nimeltään Tanu



(Nälkä) Manninen. Hän toimi osaltaan myös myöhemmässä vaiheessa Tammennpään tien viitoittajana, toimivathan molemmat myöhemmin mm. samois-

sa taiteilijayhdistyksissä.

- Manninen järjesti tuoloin kouluaikoina mm. opilastöiden näyttelyn Pohjanmaan museoon, jossa minäkin olin mukana.

Ensimmäiset Tammennpään graafiset teokset syntyivät vuonna 1972. Hän on ottanut osaa lukuisiin valtakunnallisiin ja kansainvälisiin näyttelyihin ja hänen teoksiaan on juljissa kokoelmissa Suomen lisäksi mm. Ruotsissa, Saksassa, Tanskassa, Puolassa, Unkarissa, Yhdysvalloissa ja Monacossa.

Tammennpää työstää kuvaiheensa metallilevylle piirtäen ja syövyttäen. Pionolaatasta otetaan sen jälkeen vedos paperille syväpionopressin avulla. Laatasta voidaan ottaa useampiakin vedoksia, jotka taiteilija numeroi ja signeeraa.

- Taidegraafikoksi ei synnytä, vaan opiskelu on elämän pituinen prosessi. Kokemus ja epäonnistuminen opettavat tekemään asiat oikein, kiteyttää taiteilija osuvasti kirjansa alkusanoissa. **Tapani Tammennpään näyttely Vaasaa ja vaasalaisia Galleria Ulricossa, Kirkkopuistikko 20, Vaasa, 31.10.2014 saakka.**

# Vad händer med äldrevården om social- och hälsovårdsreformen genomförs

Under sensommaren och hösten är det stora debattämnet, både i pressen, kommunerna och inte minst ute i pensionärsorganisationerna, förslaget till helt ny organisering av både hälso- och socialvården i vårt land.

Hur dagens hälso- och socialvård är organiserat har utvecklats under många årtionden och utgående från hur behovet av vård uppkommit, delvis för landet som helhet men också beroende på behovet regionalt och inte minst lokalt.

Den nu föreslagna stora reformen utgår ifrån att alla i vårt land, oberoende av boningsort, sociala ställning och ekonomiska situation skall behandlas på samma sätt och enligt enhetlig praxis. Detta gäller inte bara hälsovården utan också hela äldreomsorgen med allt vad detta innebär allt från specialistsjukhus, hälsovårdcentraler och

hälsovårdsstationer till alla äldreboenden av olika slag och även alla hemvårdstjänster.

När planerna på denna stora och mycket omfattande reform av vården i vårt land skissades, verkar det som man nästan enbart tog hänsyn till hälsovården och dess behov, utan att dess mera ta hänsyn till åldringsvården som kom med i reformen utan noggrannare utredningar.

Om lagen antas av riksdagen enligt förslaget, kommer huvudansvaret för hela äldrevården i Österbotten att styras från stora samkommuner (ERVA områden) i Åbo eller Tammerfors. Dessa i sin tur kommer att upphandla den regionala vården från så kallade organisationer med produktionsansvar (samkommuner, ca 20 i hela landet) och som i sin tur själva producerar vården eller upphandlar denna av andra aktörer.

Vad är det då i reformen som oroar pensionärsorganisationerna?

För det första är det den mycket snabba tidtabellen för omorganiseringen som ger skäl till oro. Om den nya organisationen skall vara klappad och klar till 1.1 2017, vilket är förslaget, kommer antagligen mycket att gå snett ute på fältet då det gäller äldrevården då inga som helst konsekvensutredningar hinner göras och allt skall genomföras i all hast.

Ett av de stora frågetecknen är hur de regionala och lokala behoven skall kunna tillgodoses då både de fåtaliga förtroendevalda och tjänsteinnehavarnas lokalkännedom totalt försvinner.

Den vårdform som ger störst anledning till oro är hemvården. Regeringen har redan tidigare gett uttryck för att äldre skall bo hemma så länge som möjligt. Detta ställer stora krav på

fungerande hemvård oberoende om man bor i tätort eller på glesbygden och med mycket varierande behov av vårdtjänster.

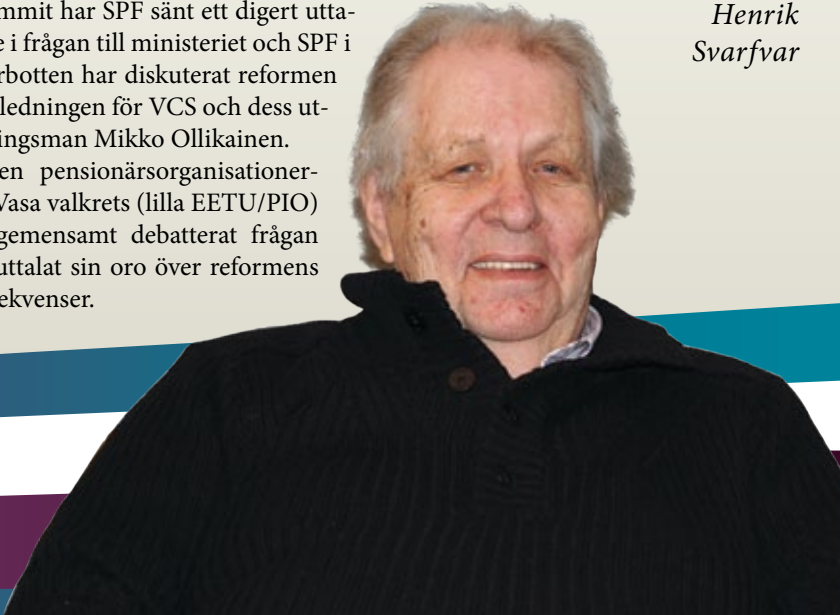
Social- och hälsovårdsministeriet har begärt utlåtande av olika aktörer angående de nya lagar som berör vårdreformen men något utlåtande från pensionärsorganisationerna har inte begärts, trots att deras medlemmar är en av de grupper som berörs mest. Trots att ingen begäran om utlåtande inkommit har SPF sänt ett digert uttalande i frågan till ministeriet och SPF i Österbotten har diskuterat reformen med ledningen för VCS och dess utredningsman Mikko Ollikainen.

Även pensionärsorganisationerna i Vasa valkrets (lilla EETU/PIO) har gemensamt debatterat frågan och uttalat sin oro över reformens konsekvenser.

De flesta bedömare tror att vi redan innan nuvarande riksdag avslutas, före valet i april, kommer den nya reformen att få riksdagens godkännande och då får vi se om våra farhågor besannas eller vad som kommer ut av den nya vårdreformen.

Vi pensionärer och våra organisationer följer noggrant med vad som sker och försöker påverka utvecklingen i den mån detta är möjligt.

Henrik Svarfvar



# Vid sjön Pirttijärvi i

Text och foto:  
Hans Hästbacka



**T**re man starka anländer vi till Mutkantakana vid sjön Pirttijärvi i Kemijärvi-trakten. Oktobereftermiddagen är gråmulen och vindstill – och välsignat tyst. Landsvägen ligger långt norrom skogklädda lågfjäll och blöta myrmarker. Och järnvägen, som går söder om sjön, trafikeras bara ett par gånger per dag. Då hörs det avlägsna mullret från de framrusande tågsätten en kort stund. Sedan lägger sig tystnaden över skog och mark igen.

**Vi installerar oss i stockstugan,** där fukt och mösslort inte hör hemma, men nog en vilsam stämning och doften från de rödflammiga timmerväggarna av sekelgamla torrfurur. Norr om stugan rin- ner Pirttijärvijoki förbi, för att humusfärgad och kall rinna ut i norra ändan av sjön, som skymtar fram bortom den uppväxande ungskogen av tall och björk.

**Från ån hämtar vi vatten** till bastun, och förstås kaffevatten för en första panna hett välkomstkaffe. Vi tänder eld i vedspisen, och i ett lyspetroleumdrivet aggregat vars rödglödande strumpa sänder ut sin hetta över det kalla trägolvet. Än så länge håller vi ytterkläderna på, men när bastun är klar och kaffet urdrucket, har temperaturen inomhus redan nått över tioplusstreck- et.

**Skymningen kommer tidigt** och om- sluter snart sjön och stugan i sin grå höst- famn. Septemberhöstens gula färgprakt i björkar och vide ligger redan utspridd på marken i uttjänta och brunfärgade löv. Ri- siga och nakna står lövträden bland unga tallar. Den gamla skogen kring sjön avver- kades på 1970-talet. Endast imponerande stubbar och några enstaka furor längs sjöns stränder visar, vilken ödemarksskog som ti- digare funnits i området. Man får leta efter de sista resterna av gammelskog i Kemijär- vi-trakten. Över allt dominerar likformiga ungskogar, som om hundra år kanske har utvecklats till lockande vackra furuskogar med inslag av lite gran, björk, asp och vide.

**Lyckligtvis sparades** några äldre tallar längs sjöns stränder. De skänker stränderna skönhet och tidlöshet – och gör det möjligt för fiskgjusen att fortsättningsvis häcka vid sjön. I toppen av två strandfuror har sjöns fiskgjuspar byggt omfångsrika bon av gre- nar och kvistar och föder varje år upp två eller tre ungar vid sjön. Pirttijärvi är en



Mutkantakana, stockstugan av sekelgamla torrfurur vid sjön Pirttijärvi.

fiskrik sjö med gott om gädda, abborre och en småvuxen sik. För gjusarna är gäddan den viktiga stapelfödan.

**Hösten är för långt** framskriden för att vi skall få se fiskgjusarna, men nerfallna grenar och kvistar på marken under det ena boträdets, och några dun och fjädrar, visar att gjusarna varit på plats även under som- maren som passerat. Just nu i medlet av oktober finns flertalet fiskgjusar vid Med- elhavet, medan de ivrigaste fåglarna nått övervintringsområdena i västra tropiska Afrika.

**Medan den långt** utdragna höstskym- ningen glider in i kvällsmörkret, njuter vi av bastuns fuktiga hetta. I morgon blir det tidig uppstigning, för Kaje och Bruno som skall ut på älgjakt tillsammans med två ortsbor och deras spetshundar av blandad härkomst. Hundarnas eventuella rasrenhet spelar ingen roll här i trakterna, så länge öronen står rätt upp och svansen slutar med en knorr. En del av hundarna är duktiga på



Skymningen kommer tidigt i oktoberdagen kring stugan.

# Kemijärvi



En av de vilda och svårgångna stenåkrarna vid sjön.

älg och skogsfågel, medan andra är halvdana när det kommer till älg. Men bra och oömma skogshundar är de alla. Ett brokigt och intressant följe för den hundintresserade.

**Vi vaknar till frost på marken** och svag sydvästlig vind under en mulen himmel. En orrhöna korsar grusvägen borta vid utedasset. Två talgoxar klänger i tallarna utanför de sydvända stugfönstren, medan vi sitter inomhus i värmen och äter frukost. Sparsmakat i fågelväg med andra ord, men en god början på jaktdagen när det kommer till vädret.

**Jägarna anländer med sina hundar** och efter en kort överläggning med Kaje och Bruno, med en karta utbredd på ena motorhuven, åker de i väg till några intressanta marker för att pröva jaktlyckan. Jag har avsatt dagen till en vandring längs östra sidan av sjön, från inloppsån i norr till utloppsån i söder. Längs den sidan av sjön vindlar en mer eller mindre stig fram, ibland nära intill strandlinjen, ibland högre upp på lättgängen momark.

**Vandringen** får ta sina timmar och bjuder på vidsträckta stenåkrar eller djävulsåkrar, som sträcker sig ända ner till sjöstranden, inbjudande momarker, snårrika bäckdälder och flera gamla fiskelägen. Pirttijärvi har i alla långa tider varit en livligt frekventerad fiskesjö, som många gånger varit den enda räddningen undan svält för barnrika familjer i skogsbygden. Med jämna mellanrum

vindlar stigen fram till fiskelägen med enkla torkställningar för nät, för länge sedan slocknade eldar och uttjänta träbåtar som ligger uppdragna en bit från stranden.

**På tre platser** ligger uppochnervända glasfiberbåtar som tecken på ett fortsatt fiske även i dag, lika mycket på grund av lockelsen att fiska som en del av den moderna självhushållningen i bygden. Det är fascinerande att vandra längs stigen och i fantasin se eldarna brinna bland strandträden under mörka kvällar och nätter i väntan på gryningen och vittjandet av bragderna.

**Tallskogarna är livlösa.** Inte ett färskt spår av några däggdjur, endast gammal spillning från en älg och två rävar. En enda fågel ser jag under vandringen, en taltita som skymtar förbi. Varken lingonriset eller blåbärriset, som fläckvis lyser i höstliga färger, har några bär som skulle locka skogshönsfåglar eller trastar. Och av sorkar och möss ser jag intet. Skogsmarkerna är fattiga på liv denna höst, medan sjön hyser ett rikt fiskbestånd från år till år.

**Vid utloppsån** hittar jag en bit nerströms en tall som fallit tvärs över strömmen. Men den barkfria och släta stammen är hal av rimfrost och is och lockar inte till något våghalsigt försök att ta sig över ån. Jag är halvvägs runt sjön och kan lika gärna fortsätta varvet runt som att gå tillbaka den väg jag kommit. Nästa gång jag vandrar längs sjöns stränder kan jag ta den västra sidan för att lära känna den delen av sjön.



Gamla och uttjänta träbåtar på stranden skvallrar om ett livligt fiske i gången tid.



Den fallna tallen över ån, hal av frost och isbark och föga lockande att sig över på.

**Jag återkommer** till utloppsån följande dag med båt och tillsammans med Bruno för att locka en harr eller två till hugg. I lätt snöfall och måttlig vind ror vi ner till ån. Någon harr får vi inte, men Bruno fångar sin första gädda på kastspö tacklad med liten spinnare för harr. Under rodden ser vi sjöorrar och skrakar av båda arterna och när vi ror in i Pirttijärvi å vid stugan kommer sju orrar flygande och landar på udden mellan stugan och stranden. Men då är det för sent för Kaje att återuppta dagens smygjakt på skogsfåglar, för han står vid spisen och är fullt upptagen med att tillreda en välsmakande och mättande köttgryta.

**Men älgjakten då?** Ja, den gav inget förutom rikligt med motion både för de fyrbenta och tvåbenta – och en värmande och tjärdoftande lägereld mitt på dagen.



I glest snöfall prövar vi vår fiskelycka i utfallsån.

# Sudoku

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|   |   |   |   | 6 |   | 4 | 9 |   |
| 6 | 3 |   |   |   | 9 | 1 |   |   |
| 9 |   |   | 1 | 3 |   |   |   | 7 |
|   |   | 5 |   | 8 |   |   |   | 1 |
|   |   |   | 4 |   | 5 |   |   |   |
| 8 |   |   |   | 7 |   | 9 |   |   |
| 3 |   |   |   | 5 | 8 |   |   | 9 |
|   |   | 6 | 3 |   |   |   | 8 | 5 |
|   | 8 | 9 |   | 1 |   |   |   |   |

# 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](http://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](http://www.megamedia.fi)  
Du kan även använda  
UpCode koden! Surfa in med  
telefonen på adressen under  
koden, eller skanna koden  
med UpCode  
programmet.



Benita Kalberg, Närpes



Birger Finskas



Lena Smulter, Malax



Frida Hägglund, Kaitsor



Juha-Pekka Salonen, Vaasa



Johanna Sundfors, Eugmo



Marguerite Kalberg, Närpes st



Kari Svartsjö, Lepplax

## Valokuvakamppailu / Fotokamp

Digialbum etsii henkilöitä jotka näkevät kokonaisuksia valokuvien kautta.

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

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

(Valokuvakamppailuun lähetettyä kuvia voidaan julkaista Megamedian digialbumissa kilpailun jälkeen)

### Kamppailun teema:

Lapsuus – deadline 7.12.2014.  
voittaja julkaistaan viikolla 50

Ehdota seuraavaa teemaa sähköpostitse:  
[mega@upc.fi](mailto: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)

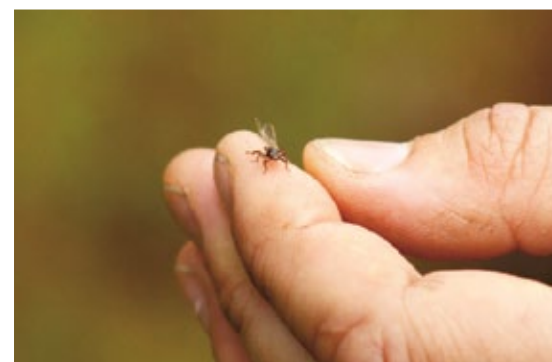
### Kampens tema:

Barndom – deadline 7.12.2014.  
vinnaren publiceras vecka 50

Följande tema: Föreslå tema per e-post  
[mega@upc.fi](mailto:mega@upc.fi), eller på vår facebook eller  
twittersida



Liisa Savea, Alahärmä



Victoria Hästbacka, Larsmo

# destination Vaasa

## Näyttelyt / Utställningar

**POHJANMAAN MUSEO JA TERRANOVA - MERENKURKUN LUONTOKESKUS**  
**Satuja aikuisille**  
**11.10.2014 – 11.1.2015**  
Museokatu 3  
p. (06) 325 3800  
Avoimma 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.  
Avoimma ke-pe 12-18,  
la-su 12-16  
Pääsymaksu (3/1,50 €)

**BLACK WALL GALLERY**  
**Saha & Siipola**  
**22.10 – 16.11.2014**  
Kasarmi 13  
Korsholmanpuistikko 6, Vaasa  
Avoimma ke – pe 13 – 18,  
la- su 12 – 15  
www.vaasantaiteilijaseura.fi

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

**MUSTASAAREEN KULTTUURITALO**  
Avoimma 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 Avoimma:  
ma - pe 10 - 18, la 10 - 15

**KUNTSIN MODERNIN TAITEEN MUSEO**  
**Homeland**  
**17.10.2014 – 25.1.2015**  
Sisäsatama PL3 65100 Vaasa  
p. (06) 325 3920 Avoimma:  
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**  
**Tapani Tammenpää – Vaasaa ja**  
**vaasalaisia 18.10 – 31.10.2014**  
Kirkkopuistikko 20  
65100 Vaasa  
Avoimma: ke - pe 13 - 17, la 10 - 13

**MIKOLAN AKVARELLISALI**  
**Botnia Biennale**  
**4 – 31.10.2014**  
Raastuvankatu 21, sisäpiha,  
Vaasa Puh. 050 438 1391  
Avoimma ke 14 – 18, la – su 12  
– 16 info@nandormikola.fi  
Sisäänpääsy 3€/2€  
Alle 18-vuotiaat ilmaiseksi

**ATELJE TORNI**  
**Juha Lesonen, Pärnun**  
**taiteilijat 21.10 – 9.11.2014**  
Pitkäkatu 66  
Puh: 050-3690910  
Avoimma: ti-to 12-18 la-su  
12-16 Vapaa sisäänpääsy  
Järjestäjä: Vaasan Taidekerho

**TIKANOJAN TAIDEKOTI**  
Hovioukeudenpuistikko 4  
65100 Vaasa p. (06) 325 3916  
Avoimma: tiistai –sunnuntai  
10-16. Pääsymaksut  
7 € / 5 € / alle 18 v. ilmainen  
Yhteislippu : 12 € / 9 €

**KÄSITYÖN TALO LOFTET**  
**Haamut saapuvat**  
**13.10 – 8.11.2014**  
Österbotten hantverk rf  
Raastuvankatu 28, 65100  
Vaasa www.loftet.fi  
Avoimma ma – pe 10-17, la 10-15

**SÖDERFJÄRDENIN METEORIIHI**  
Marenintie 226  
SUNDOM, Vaasa  
• **Näyttely avoimna 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  
Avoimma ma klo 13 - 18, ti - pe  
12.30 - 17. Pääsymaksu 4/2 €



**KONSTGALLERI TEMA**  
Vaasa stadsbibliotek, 2 vån  
Biblioteksgatan 13, 65100 Vaasa

**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**  
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**  
**Juha Lesonen, Pärnun**  
**taiteilijat 21.10 – 9.11.2014**  
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,  
Vaasa Tel. 050 438 1391  
Öppet ons kl 14 – 18,  
lö – sö 12 - 16  
info@nandormikola.fi  
Inträde 3€ / 2€  
Under 18 år gratis inträde.

**KORSHOLM KULTURHUS**  
Öppet må - to kl. 10 - 20,  
fre kl. 10 - 16 • Skolvägen 1

**GALLERIA ULRICO**  
**Tapani Tammenpää**  
**– Vasa och vasabor**  
**18.10 – 31.10.2014**  
Kyrkoessplanaden 20  
65100 Vaasa  
Öppet: ons - fre 13 - 17, lö 10 – 13

**KUNTSI MUSEUM FÖR**  
**MODERN KONST**  
**Homeland**  
**17.10.2014 – 25.1.2015**  
Inre hamnen PL3, 65100 Vaasa  
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**  
**Spökenä kommer**  
**13.10 – 8.11.2014**  
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**  
Marenvägen 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**  
**Esa Tiainen – Kesytön vesi**  
**1.10 – 29.10.2014**  
Hantverkarnas boden  
Vasaesplanaden 14 Öppet:  
må - fre 10 - 18, lö 10 - 15

**BLACK WALL GALLERY**  
**Saha & Siipola**  
**22.10 – 16.11.2014**  
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 €

## Vaasan suomalaisen seurakunnan SEURAKUNTAVAALIT 2014

**Ennakkoäänestys 27. - 30.10.2014**

**Varsinainen vaalipäivä su 09.11.2014**

**Vaasan Perussuomalaisten ehdokkaita**



Kirkko-  
valtuusto  
**76**  
Seurakunta-  
neuvosto  
**106**

**JONNE BLÅFIELD**  
kirvesmies, elektronikka-  
asentaja



Kirkko-  
valtuusto  
**77**  
Seurakunta-  
neuvosto  
**107**

**PIRITA HAKOMÄKI**  
lapsi- ja perhetyönohjaaja



Kirkko-  
valtuusto  
**78**  
Seurakunta-  
neuvosto  
**108**

**JANNE HEINUA**  
järjestelmäasiantuntija



Kirkko-  
valtuusto  
**80**  
Seurakunta-  
neuvosto  
**110**

**RAIJA KOIVISTO**  
DI, opiskelija



Kirkko-  
valtuusto  
**81**  
Seurakunta-  
neuvosto  
**111**

**VILLE KUUSISTO**  
eläkeläinen, linja-  
autonkuljettaja



Kirkko-  
valtuusto  
**82**  
Seurakunta-  
neuvosto  
**112**

**MATIAS KVIST**  
hallintotieteiden yo



Kirkko-  
valtuusto  
**83**  
Seurakunta-  
neuvosto  
**113**

**RAIMO MÄENPÄÄ**  
tietoturvallisuuspäällikkö



Kirkko-  
valtuusto  
**84**  
Seurakunta-  
neuvosto  
**114**

**NIINA MÄKINEN**  
laitoshuoltaja



Kirkko-  
valtuusto  
**85**  
Seurakunta-  
neuvosto  
**115**

**JUHA RANTALA**  
toimittaja



Kirkko-  
valtuusto  
**86**  
Seurakunta-  
neuvosto  
**116**

**RISTO RINTAMÄKI**  
eläkeläinen/ yo-merkonomi



Kirkko-  
valtuusto  
**88**  
Seurakunta-  
neuvosto  
**118**

**LIISA STOLT**  
eläkeläinen/ laborantti



Kirkko-  
valtuusto  
**89**  
Seurakunta-  
neuvosto  
**119**

**RISTO SUNI**  
eläkeläinen/ myyntipäällikkö



**Perinteisten arvojen puolesta!**

"Tärkeiden perinteisten arvojen, perheiden hyvinvoinnin, lähimmäisenrakkauden ja elämisen kunnioittamisen puolesta."

**KAHDET VAALIT YHDELLÄ KERTAA!**

Seurakuntavaalit koostuvat kaksista vaaleista, äänestyslippujakin on kaksi.

Oranssilla lipulla äänestetään ehdokasta seurakuntaneuvostoon ja valkoisella lipulla ehdokasta kirkkovaltuustoon.

HUOM! Äänestyspaikoilta löytyy luettelo kaikista ehdokkaista ja heidän äänestysnumeroistaan.

Vaasan Perussuomalaiset  
Lisätietoja vaaleista myös:

**www.vaasanperussuomalaiset.fi**  
**www.vaasansuomalainenseurakunta.fi**

**ÄÄNESTÄ!**