

# 30.11. November 11-15 HAYMARKET

RUOAN RAAKAINIITA · LEIVONNAISIA · KÄSITÖITÄ  
MAT RÅVAROR · BAKVERK · HANTVERK

Lisää tietoa / Mer Info: Bock's 

# SCIENCE & ARTS mega

VIKKO 44 VECKA

2019



## Tarvitsetko lyhytaikaista

rahoitusta hoitotoimenpidettä varten?  
Promedin yhteistyökumppanin  
kautta rahoitus järjestyy. Kysy lisää  
Promedin päiväkirurgian vastaavalta  
sairaanhoitajalta **Tea Sorri**lta.

Sivu 2

## Behöver du kortsiktig

finansiering för vårdåtgärder? Genom  
Promedis samarbetspartners går det att  
lösa. Fråga mera av **Tea Sorri**, ansvarig  
sjukskötare för Promedis dagkirurgi.

SIDAN 3



Ajanvaraus / Tidsbokning:

06-357 7700

[www.promedi.fi](http://www.promedi.fi)



s 10

## HAMMAS- PROTEESIT

20 v.  
alalla

### Erikoishammas- teknikolta

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

**Soi ja varaa aikasi!**



ALUEEN  
HAMMAS

VAASA 312 1233  
Kauppapuistikko 20B

LAIHIA 477 0744  
Kauppatie 5

MAALAHTI 347 8080  
Köpingsvägen

## Seema's Food

My experi-  
ments with  
chilies

Text och foto:  
Seema Ganoo

s4

Science @ Bock's



nr 7





Odottamattomat hoitokulut voivat laittaa henkilökohtaisen budjetin tiukoille, tietävät Juhani Pöntinen ja Tea Sorri.

# Ulkopuolinen rahoitusratkaisu auttaa odottamattomissa lääkärikuluissa

**M**onesti odottamattomat terveydenhoitokulut voivat laittaa henkilökohtaisen budjetin tiukoille. Lääkärikeskus Promedin sopimus Resurs Bankin kanssa tuo lääkärikeskuksen asiakkaalle joustoa isojen tutkimus-, toimenpide- ja leikkauskulujen maksamiseen.

Resurs Bankin rahoituksen avulla asiakas pystyy maksamaan esimerkiksi tapaturmaisesti syntyneen vamman tutkimus- ja toimenpidekustannukset ennen kuin saa vakuutusyhtiöltä vakuutuskorvauksen. Moni vakuutusyhtiöhän maksaa vamman hoidosta aiheutuneiden kulujen korvaukset jälkikäteen kuittia vastaan.

– Tämä on yksi tapa saada korotonta välirahoitusta ennen kuin vakuutusyhtiö maksaa korvaukset, sanoo Promedin päiväkirurgian vastaava sairaanhoitaja **Tea Sorri**.

Sorri tietää, että asiakkaat ovat käyttäneet tätä rahoitusvaihtoehtoa myös esimerkiksi plastiikkakirurgisissa toimenpi-

teissä. Resurs Bankin avulla on ollut helppo maksaa toimenpiteitä erissä niin, etteivät maksut ole kuormittaneet liikaa päivittäistä taloutta.

## Helppo hakea

Jos esimerkiksi polvensa tapaturmassa loukannut henkilö haluaa tulla leikattavaksi Promedin päiväkirurgiseen yksikköön ja haluaa hakea Resurs Bankin rahoitusta toimenpiteelle, hänen kannattaa varata henkilökohtainen aika päiväkirurgiaan rahoitushakemuksen ja sopimuksen tekemistä varten.

Kun henkilö saapuu tekemään sopimusta, hänellä pitää olla pankkitunnukset mukanaan tunnistautumista varten. Tea Sorri tekee rahoitushakemuksen yhdessä asiakkaan kanssa toimenpiteen vaatimalle summalle asiakkaan itse määrittelemällä takaisinmaksuaikataululla. Rahan voi maksaa takaisin erissä tai yhdellä kertaa esimerkiksi vakuutuskorvauksen tultua.

Resurs Bank lupaa, että 30–60 päivän sisällä takaisin maksettava rahoitus on aina korotonta ja kulutonta. Korkoa ei myöskään mene ensimmäisen 12 kuukauden aikana, mutta luotosta aiheutuu jonkin verran muita kustannuksia. Ne riippuvat lainasummasta ja takaisinmaksuajasta ja selviävät yksityiskohtaisesti rahoituksenhakuvaiheessa.

Promedin hoitomaksuihin käytettävää rahoitusta voidaan myöntää 200 eurosta

6000 euroon. Laina-aika on enintään 72 kuukautta, mutta kannattaa huomioida, että laina-ajan pidentyessä myös lainan hoitokulut kasvavat.

## Nopea päätös

– Rahoituspäätökset tulevat välittömästi hakemuksen tekemisen jälkeen ja myös rahat ovat nopeasti käytettävissä, Sorri kertoo.

Rahoitussopimus on aina asiakkaan ja Resurs Bankin välinen, ja Promedi toimii tässä yhteydessä vain hoitopalvelujen tuottajana, joka avustaa asiakasta rahoituksen hakemisessa.

Promedin ja Resurs Bankin sopimus on ollut voimassa jo pari vuotta, ja asiakkaat ovat myös käyttäneet sitä jonkin verran.

– Toki moni maksaa edelleen toimenpiteet omasta pussistaan tai saattaa hakea lainaa jostain muualta, mutta tämä on yksi rahoitusvaihtoehto muiden joukossa, Sorri toteaa.



Ajanvaraus ja lisätiedot  
Tidsbokning och information  
**06 357 7700**  
**www.promedi.fi**  
Himalajankatu/Himalajagatan 9,  
65100 Vaasa/Vasa



# Extern finansiering hjälper vid oväntade läkarutgifter

Bland kan oväntade hälsovårdsutgifter göra den personliga budgeten tajt - för tajt. Läkarcentral Promedi har ett avtal med Resurs Bank som ger kunder flexibilitet när det gäller betalningen av stora undersöknings-, åtgärds- och operationsutgifter.

Med hjälp av Resurs Banks finansiering kan Promedis kunder betala till exempel undersöknings- och åtgärdsutgifter orsakade av en olycka innan de får pengar tillbaka av sina försäkringsbolag. Många försäkringsbolag betalar nämligen ut utgifterna av vårdåtgärder först i efterhand, när man kan visa upp ett kvitto.

– Det här är ett sätt för våra kunder att få räntefri finansiering innan försäkringsbolaget betalar ut ersättningen, säger **Tea Sorri**, ansvarig sjukskötare för Promedis dagkirurgi.

Sorri vet att kunder också har använt finansieringsalternativet när det gäller plastikkirurgiska åtgärder. Med hjälp av Resurs Bank går det enkelt att dela upp utgifterna i rater så att de inte tär för mycket på vardagsekonomin.

## Lätt att söka

Om till exempel en person som skadat knät i ett olycksfall vill operera sig på Promedis dagkirurgiska enhet, och söka finansie-

ring av Resurs Bank, löns det att boka en personlig tid till dagkirurgin för att göra finansieringsansökan och avtal.

När personen sedan kommer för att göra avtalet bör han/hon ha med bankkoder för identifieringen. Tea Sorri gör sedan finansieringsansökningen tillsammans med kunden för den summa som efterfrågas, enligt kundens önskemål om återbetalningstidtabell.

Lånet kan betalas tillbaka i rater, eller som ofta när det gäller försäkringsutbetalningar, i en enda rat.

Resurs Bank lovar att finansiering som betalas tillbaka inom 30–60 dagar alltid är ränte- och avgiftsfri. Under 12 månaders tid löper heller inte rätten men däremot orsakar lånet i viss mån andra kostnader. Storleken på dem avgörs av lånestorleken

och återbetalningstiden och framkommer under finansieringsansökningsprocessen.

## Snabbt beslut

Finansiering till Promedis vårdavgifter beviljas i storleksklassen från 200 till 6000 euro. Lånetiden är

högst 72 månader och det löns att notera att om lånetiden förlängs så stiger också avgifterna för att hantera lånet.

– Finansieringsbesluten kommer alltid direkt efter att ansökningen gjorts och pengarna är snabbt tillgängliga, säger Sorri.

Finansieringsavtalet görs alltid mellan kunden och Resurs Bank. Promedi fungerar i det här fallet endast som producent av vårdtjänster, som hjälper kunderna med att söka finansiering.

Promedis och Resurs Banks avtal har varit i kraft ett par år och kunder har också använt det i viss mån.

– Förstås är det också många som betalar sina åtgärder ur egen ficka eller kanske lånar någon annanstans, det här är ett finansieringsalternativ bland andra, säger Sorri.



Finansiering från Resurs Banks går att söka även för sådana plastikkirurgiska ingrepp som Ira Saarinen utför.



Ajanvaraus ja lisätiedot  
Tidsbokning och information  
**06 357 7700**  
**www.promedi.fi**  
Himalajankatu/Himalajagatan 9,  
65100 Vaasa/Vasa



# Seema's Food

## My experiments with chilies ...

“Appearances are often deceiving” rightly said by Aesop. This Ramiro red chili that we get here has been a witness to my culinary experiments and I must say that I have enjoyed the taste and the textures on my palate and the plate.

The chili chopped in small circles and blended in with roasted chickpea flour and spices tastes really nice. The fiery red color makes up for the hotness! If you want to experiment more & love desiccated coconut, go ahead add the roasted coconut to it. It blends perfectly and goes well with chapattis or as a side dish with the rice and dal combination.

If you want to go a step ahead, I would suggest try making a pickle with it. The flavours from fennel seeds, mustard, fenugreek, chili powder and the salt all mixed with mustard oil literally play in your mouth as you taste the bitter, then the hot and then finally the pungent nutty taste. It'll surely add a different visual as well as a tasteful side to your plate as well as provide an enjoyable spice explosion in your mouth.

Since chili has become the theme this time, another available type of chili that I would like to talk about is capsicum or 'paprika' as it is called locally here. It can be made into a nice and tasty vegetable to go on the sides for the rice-dal (rice and lentil curry) or even with chapattis (Indian flatbread).

Here's a recipe for making paprika with potatoes: In a pan add a little oil, heat it up and then add mustard seeds. As the mustard seeds start

to crackle, add turmeric then the chopped capsicum (bell pepper). I have used all colors of bell peppers for this recipe: green, yellow or red but green is my favorite. Toss it well and let it cook covered for some time. Then add boiled and chopped potatoes, salt, and chili powder if you want to spice it up and some garam masala powder – toss it well and cover and cook for a few minutes and it's done!

Instead of potatoes sometimes I sprinkle some chickpea flour and let it roast well with the paprika pieces and then add the salt, chili powder and some garam masala powder and a little bit of salt. Mix it well. This veggie is a favourite at home.

Another chili that I love to cook is the Pimiento de padrón. Stuff it with lemony cumin-coriander powder mix & then dip it into carom (kop-talainen kumina) spiced chickpea flour and then fry it in oil—a hot tangy side dish is created. These fritters are good as teatime snacks or can be a wonderful spicy treat on the sides with the rice-dal combination (dal makhani & jeera rice).

And for the occasion when one really craves for spicy hot chilies. Just fry the chilies and then sprinkle salt over it and use it as a side or as I do it, add them to yoghurt and use it as a base spread on the tortilla for a wrap with different vegetables or falafel.

Makes me think, it's amazing how we enjoy all versions of chilies, capsicums, paprika and with different spices and cooking styles and can enjoy it as sides or a snack or as a veggie. “I believe in the magic of preparation. You can make just about any foods taste wonderful by adding herbs and spices. Experiment with garlic, cilantro, basil and other fresh herbs on vegetables to make them taste great”, quoting Jorge Cruise, Mexican author, enjoy your food!



## Seema Ganoo

Engineer by education, passionate photographer & food enthusiast from India living in Vaasa, happy to write this article/column, which combines her love of food & photography.



Toimitus / Ilmoitukset /

Redaktion / Annonser :

Gsm 040-187 8137

mega@upc.fi -

www.megamedia.fi

Avustajat / Medarbetare:

Juha Rantala, Hans Hästbacka

Kustannus / Utgivare:

**UPC**  
media

COMMUNICATION CENTER

Paino / Tryck:

**UPC**  
print

COMMUNICATION CENTER



Hyvä kauppa keskellä Vaasaa

**SINGER** **BERNINA**  
**EVA** **brother** **PFAFF**

**Husqvarna** **VIKING**

**Myynti ja huolto**  
**Försäljning och service**

**HALONEN** Tammipiha-Ekgården  
☎ 045 6566 659  
[www.halonen.com](http://www.halonen.com)

**Bock's**  
MAKE GOOD!

V & 45  
46

**Bock's**  
**ERNST SALONGER**  
1865 1868

**LUNCHMENY**

Sallad, bröd och smör samt kaffe ingår alltid i lunchen. Välj mellan 3 alternativ (kött, fisk eller vegetariskt) från vår lunch å 12,50 eller njut av vår delikata affärslunch å 24,50.

**4.11 Måndag/Maanantai:**

Beef Stroganoff G L  
Kallrökt laxfrestelse L,G  
Beef stroganoff G,L  
Kylmäsavulohikiusaus L,G

**5.11 Tisdag/tiistai:**

Honungsrostad broilerbröst med paprikasås G, L  
Köttsooppa G, L Dessert  
Hunajapaahdettu broilerinrinta ja paprikakastike G L  
Lihakeitto G, L Jälkiruoka

**6.11 Onsdag/keskiviikko:**

Köttfärslimpa med pepparsås L  
Skaldjursrisotto G,L  
Lihamureke ja pippurikastike L  
Äyriäisrisotto G, L

**7.11 Torsdag/torstai:**

Traditionell ärtsoppa G, L Plättar med sylt och grädde L  
Helstekt kassler med champinjonsås G, L  
Perinteinen hernekeitto G, L Ohukaisia, hilloa & kermavaahtoa L  
Kokonaisena paistettu kassleri ja herkkusienikastike G,L

**8.11 Fredag/perjantai:**

Övermör oxbringa med löksås G,L  
BBQ-ribs G, L  
Ylikypsa häränrinta ja sipulikastike G,L  
BBQ-ribs G,L

**11.11 Måndag/Maanantai:**

Penne Bolognese L  
Vitvinslax med tapenade L,G  
Penne Bolognese L  
Valkoviinilohi ja tapenade L,G

**12.11 Tisdag/tiistai:**

Oxstek med löksås G, L  
Auraostsoppa G, L Dessert  
Häränpaisti ja sipulikastike G L  
Aurajuustokeitto G, L Jälkiruoka

**13.11 Onsdag/keskiviikko:**

Currysmaxsatt broilergryta G,L  
Janssons frestelse G, L  
Currylla maustettu broileripata G, L  
Janssonin kiusaus G, L

**14.11 Torsdag/torstai:**

Traditionell ärtsoppa G, L Pannkaka med sylt och grädde L  
Pepparbuff av maletkött, L  
Perinteinen hernekeitto G, L Pannukakku, hilloa & kermavaahtoa L  
Pippuripihvi jauhelihasta L

**15.11 Fredag/perjantai:**

Pulled pork G, L  
Baconfylld grisfile med steksås G,L  
Pulled Pork G,L  
Pekonilla täytetty porsaanfile ja paistikastike G,L

**4.11 Måndag/Maanantai:**

Helstekt grisfile med trattkantarellsås (L,G)  
Abborr-rullader i tomatgrödde (L, G)  
Halloumi Palak paner (VL, G) 12,50  
Affärslunch  
Grillad Herefordfile med grönpepparsås (L,G)  
Crème Brûlée (L,G) 24,50

**5.11 Tisdag/tiistai:**

Köttfärslimpa med saltorkad tomat och feta (L, G)  
Stekt röding med dillsmör (L, G)  
Halloumi Palak paner (VL, G) 12,50  
Affärslunch  
Grillad Herefordfile med grönpepparsås (L,G)  
Crème Brûlée (L,G) 24,50

**6.11 Onsdag/keskiviikko:**

Mustig köttgryta med rödvin (L, G)  
Stekt röding i wasabigrädde (L, G)  
Grönsakspasta med krasse-olja (VL, G) 12,50  
Affärslunch  
Grillad Herefordfile med grönpepparsås (L,G)  
Crème Brûlée (L,G) 24,50

**7.11 Torsdag/torstai:**

Älg maletköttbiff med enbärssås (L, G)  
Skaldjursgryta med vitlöksmajonnäs (L, G)  
Grönsakspasta med krasse-olja (VL, G) 12,50  
Affärslunch  
Grillad Herefordfile med grönpepparsås (L,G)  
Crème Brûlée (L,G) 24,50

**8.11 Fredag/perjantai:**

Stekt broilerbröst med tomatås (L, G)  
Stekt lax med tapenade (L, G)  
Kikärtsgryta (L, G) 12,50  
Affärslunch  
Grillad Herefordfile med grönpepparsås (L,G)  
Crème Brûlée (L,G) 24,50

**11.11 Måndag/Maanantai:**

Oxnoisetter Black&White (L,G)  
Stekt gösfile med vitvinsås (L, G)  
Svamprisotto (L, G) 12,50  
Affärslunch  
Helstekt oxfile med vilkösksmör och rödvinsås (L, G)  
Bondost i hjortrongrädde (L, G) 24,50

**12.11 Tisdag/tiistai:**

Ribs i BBQ-sås (L, G)  
Fiskfärsbiff med kräftsås (L, G)  
Svamprisotto (L,G) 12,50  
Affärslunch  
Helstekt oxfile med vilkösksmör och rödvinsås (L, G)  
Bondost i hjortrongrädde (L, G) 24,50

**13.11 Onsdag/keskiviikko:**

Lövbiff med auraostsås (L, G)  
Forell baddad i rödvinsgrädde (L, G)  
Gratinerad blomkål med cous cous (VL, G) 12,50  
Affärslunch  
Helstekt oxfile med vilkösksmör och rödvinsås (L, G)  
Bondost i hjortrongrädde (L, G) 24,50

**14.11 Torsdag/torstai:**

Black Angus stek med rosepepparsås (L, G)  
Räkpasta (L)  
Gratinerad blomkål med cous cous (VL, G) 12,50  
Affärslunch  
Helstekt oxfile med vilkösksmör och rödvinsås (L, G)  
Bondost i hjortrongrädde (L, G) 24,50

**15.11 Fredag/perjantai:**

Pulled Pork (L, G)  
Stekt lax med kantarellsås (L, G)  
Fyllt zucchini serverad med aioli (L, G) 12,50  
Affärslunch  
Helstekt oxfile med vilkösksmör och rödvinsås (L, G)  
Bondost i hjortrongrädde (L, G) 24,50

1liten öl+lunch  
Pieni olut+lounas  
12,50€

**Lounas joka arkipäivä klo 11-14 @Bock's**  
**Gerbyntie 16, Vaasa**

Lounas  
10€

**P** OBS! HUOM! FREE PARKING

**Bock's Ernst Salonger, Sandögatan 7, 65100 Vaasa**

# HALLOWEEN

# @BOCK'S

More info:  
Bock's



# 2.11

## HALLOWEEN MENU\*:

- Dark & twisted Hamburger
- Jolly Icecream



## KARAOKE COMPETITION!

+BEST DRESSED WINS A PRICE!

Kids under 12y 50%  
Under 4y for free

# 16,50e

Served between  
16-22

## STAND-UP CLUB 21.30

K-18, tickets 18€ from restaurant or  
20e + postage costs [ticketmaster.fi](http://ticketmaster.fi)



## HAPPY HOUR 16-19

(1L beer 10e)

Pop by! Or to get a good seat, book a table at:  
050 3777 000/[anne.suomalainen@bockscornerbrewery.com](mailto:anne.suomalainen@bockscornerbrewery.com)

\*Bock's Regular menu also served all day

[WWW.BOCKSCORNERBREWERY.COM](http://WWW.BOCKSCORNERBREWERY.COM)



# Mariah Hortans / M Sandberg Duo Christmas Jazz

Turnéns första hållplats är Bock's Corner

~ Välkommen att inleda julsången i gemytlig stämning till toner av vacker musik!

Kiertueen ensimmäinen pysäkki on Bock's Corner

~ Tervetuloa aloittamaan joulusezonkinne mukavassa tunnelmassa kauniin musiikin säveltämänä!

**Bock's**  
MAKE GOOD!

## Christmas Jazz & Dinner @Bock's 15.11 kl / klo 19.00 - 22.00

Inträde / Sisäänpääsy: 15€ (sittplats i lounge del/istuinpaikka lounge-osiossa)

Music & Dinner biljett / lippu: 45€

Inkluderar tre rätters Jazz-meny / Sisältää kolmen aterian Jazz-menuun:

Traditionell Räkcocktail med Rhode Islandsås  
Perinteinen Rapucocktail ja Rhode Islandkastike

Grillade oxnoisetter på bädd av gräddig vitlökspotatis, serverade med Madeirasås  
Pariloituja häränselyksiä kermaisen valkosipuliperunapedin päällä, tarjoiltuna Madeirkastikkeella

Wasa Coffee Pannacotta

Dryckespaket / Juomapaketti: 25€

Innehåller välkomstskål, vitt vin till förrätten, rött vin till varmrätten och likör till efterrätten.  
Sisältää tervetuliaismaljan, valkoviiniä alkuruoalle, punaviiniä pääruoalle ja likööriä jälkiruoalle.

Bokningar / Varaukset

046 9236175 / 050 3777 000 / anne.suomalainen@bockscornerbrewery.com

www.bockscornerbrewery.com

**Bock's**  
MAKE GOOD!

"The Brain - left & right"

Art Exhibition  
Lisbeth Holtti

1.12.2019-2.2.2020

Show opening 30.11.2019 3-5pm

**Bock's**  
STAND UP  
Club



URSULA HERLIN, AATU RAITALA, HEIKKI VILJA  
LA 2.11. KLO 21.30, OVET 20.30  
LIPUT: BOCK'S CORNER BREWERY 18 €  
LIPPUTOIMISTO: 20 € + TOIM. KULUT  
LIPUT OVELTA 26 €

KÄIY LIVE LIPPUTOIMISTO

**Bock's**  
STAND UP  
Club



ANITTA AHONEN & MIKKO VAISMAA  
13.12. KLO 21.30, OVET 20.30  
LIPUT ENNAKKOON BOCK'S SILTA 18 €  
LIPPUTOIMISTO: 20 € + TOIM. KULUT  
LIPUT OVELTA 26 €

KÄIY LIVE LIPPUTOIMISTO

Art@Bock's  
COMING SOON!

ABSTRACT  
BY  
SIMONE



**Bock's**  
ERNST SALONGER  
1865 1869



# digialbum

Julkaisemme viikoittain lukijoiden kuvia digialbumissa. Voit osallistua sähköpostitse, lähettämällä kuvasi sekä nimesi osoitteeseen [mega@upc.fi](mailto:mega@upc.fi)

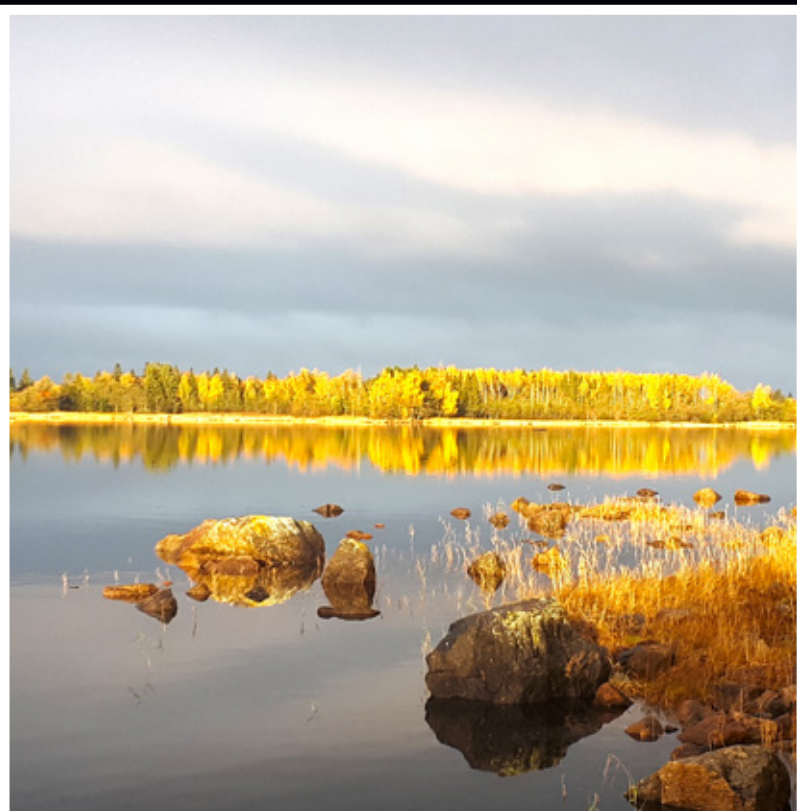
Vi publicerar varena vecka våra läsares bilder i digialbumet. Du kan delta via e-post. Skicka in bilden till [mega@upc.fi](mailto:mega@upc.fi) med namn och ort.



Tanja Kauranen. "Syysterveiset kurikasta".



Tuula Taskinen, Vaasa. "Väriä veden yllä".



Boris Berts, Vasa.



Gertrud Engman, Helsingby.





Christian Nylund, Vasa. "Visst kan löv vara fina. Bilden är tagen 11.10 vid Skolhusgatan i Vasa."



Matti Hietala, Vaasa. "Sävysävyyn-traktorinmunat, Uusikaarlepyy."



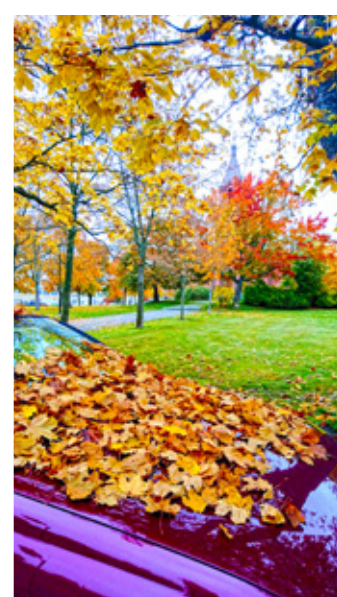
Mathilda Börg, Vasa. "Många stavgångare vid Prisma idag, 22.10.2019."



Paula Viitanen, Teuva. "Pihapihlajan putsaajien korjuujuhlat."



Leena Minkinen. "Kuskiton auto melkein parkissa."



Anne Leppilahti, Vaasa.





## Nyheter:

### Indien först med hjärtoperation med robot

Popular Mechanics tidskriften gav publicitet åt en kirurg i Indien som genomförde en hjärtoperation på fjärravstånd med hjälp av en robot. Patienten låg på operationsbordet 40 kilometer från kirurgen. Dr Tejas Patel vid hjärtinstitutet i Ahmedabad genomförde en ”percutaneous coronary intervention” via en snabb internet uppkoppling. Telerobotic kommer att omstrukturera behovet av mänskap on-site radikalt och hur kirurgin skall administreras.

### 5G: 1,5 miljarder mobiler 2024

5G rumsterar om ordentligt i alla frågor. Smarta städer och smarta länder kan utveckla service mångfaldigt och dra ner på klimatpåfrestande trafik och administration. Skolning och utbildning kan bli verklighetstrogen och avancerat kunnande bli begripligt och kunna följa med sin tid oberoende av var någon bor. Enbart mobilen kommer att räcka till för att en person skall kunna ha tillgång till avancerade AI lösningar och beräkningar – passen och nycklar behövs inte längre, brottslingar får det tuffare även i fråga om ekonomisk brottslighet. Den omedelbara pekuniära ekonomiska nyttan beräknas komma från s.k. IoT lösningar så att onödiga produkter och tjänster kan ersättas med sådana som behövs i realtid. I princip behöver ingen ha en egen bil vare sig företag eller privatpersoner. Språk – även talat – översätts i realtid. Vi kan bli t.o.m. informerade om olyckor inom dom inträffar!

China har redan 350.000 5G områden medan USA bara har 20.000. Oron för tekniken är förstås därför också stor.

### Robotpizza

Typiskt för vår tid är att revolutionen inom vetenskap och teknik gör det möjligt för småföretag att snabbt köra förbi dom stora. Ett litet startup företag i Seattle har byggt en robot som klarar av att producera 300 pizzor i timmen. Picnics robot kostar c. 20.000 eur

### Stanford Institute: Minst 120 miljarder mer till AI!

Kraven på satsningar i tid till AI växer. Frankrikes president kräver miljarder till start-ups. Nu har Stanford räknat ut att USA måste få till 120 miljarder under en tio årsperiod för att alls hänga med i AI utvecklingen. Focus kommer att ligga på individualiserad utbildning, lifslång AI assistans och nationella AI Centers. Kina har redan 2017 startat kapplöpningen och tänker bli världsledande 2030. 33 nationer har redan definierat sin nationella strategi.

### Testa Googles kvantdator!

Google har kablat ut nyheten att dess kvantdator har löst ett matematiskt problem på 3 minuter som en klassisk superdator behöver 10.000 år för att räkna ut. Om 5-10 år kommer kvantprocesseringen att vara ”standard” för att lösa finansiella och försäkringstekniska problem. Förutseende av oväder, katastrofer, ekonomisk utveckling samt naturligtvis en relevant exaktare bild av hur kroppen och bl.a. hjärnor och hjärtan fungerar är då möjligt.

### 3D printat miljövänligt hus

WASP har tillsammans med några arkitekter i Italien 3D printat ett helt hus 100% av lokalt befintlig lera. Huset TECLA är naturligtvis miljövänligt men också billigt. I Österbotten testas bla Simons med tekniken.



# Father's Day

## 10.11



\*  
**36€**

### 3 RUOKALAJIN ISÄNPÄIVÄMENU

\*Lapset alle 12v. -50%, alle 4v. ilmaiseksi

Maalahden limppua, kylmäsavustettua  
lohiskagenia, salaattia ja sitruunamarmeladia

Kokonaisena paistettua mureaa härän sisäfilettä  
Maukkaan keltavahverokastikkeen kera

tai

Voissa paistettua lohta kermaisen rapukastikkeen  
ja ravunpyrstöjen kera

Isänpäivän kakkubuffetti, kakkuja joka  
makuun

Bock's Wasa Kahvi/tee

### LASTEN BUFFETTI

\*4-12v., alle 4v. ilmaiseksi

Lihapullia, nakkeja, nugetteja,  
ranskalaisia, tomaattia, kurkkua,  
ananasta ja kakkubuffetti

### 3 RÄTTERS FARSDAGSMENY

\*Barn under 12 år -50%, under 4 år gratis

Kallrökt laxskagenröra på malaxlimpa  
med sallad och citronmarmelad

Helstekt mör ox inrefile med mustig  
kantarellsås  
eller

Smörstekt lax med gräddig kräftsås och  
kräftstjärtar

Farsdags tårtbuffé med tårtor för alla  
smaker

Bock's Wasa Kaffe/te

### BARNBUFFÉ

\*4-12 år, under 4 år gratis

Köttbullar, knackorv, nugetter,  
pommes frites, tomat, gurka,  
ananäs och tårtbuffé

Kattaukset / Dukningar

klo/kl 12.00 & 15.00

Pöytävaraukset / Bordsbokningar

050 5053507

ira.mikkonen@bcv.fi

Myös kauniit lahjapakkaukset Kyläkaupasta!  
Även vackra gåvopaket från Byabutiken!



Lahjapakkaukset\*, 5l kegit

\*kuvan lahjapakkaukset esimerkkejä

Gävopaket\*, 5l kegs

\*bildens gåvopaket är exempel

Kakkubuffetti, kakkuja joka makuun  
Tårtbuffé, med tårtor i alla smaker



Lisätietoa / Mer info:

Bock's Corner Brewery







# THIS WEEK IN SCIENCE

@ScienceAlert

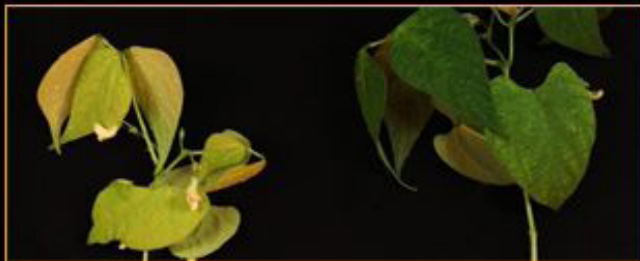
7 - 13 Oct 2019



Scientists found 20 previously unknown moons orbiting Saturn, which gives the planet a total of 82 moons.



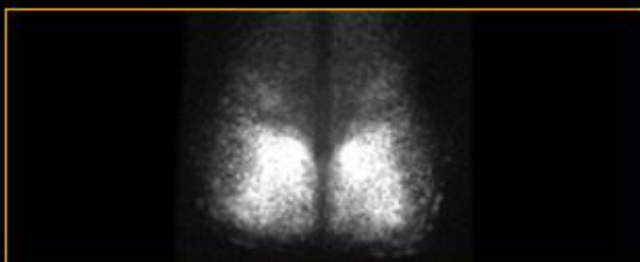
For the first time, astronomers captured images that reveal the complex birth of a binary star system.



An exciting new type of antibiotic called phazolicin has been discovered in the soil of a rainforest in Mexico.



Scientists have found a highly efficient method for extracting oxygen and useful metals from Moon dirt.



Scientists from Japan have successfully kept mouse brain tissue alive in the lab for up to 25 days.



An intriguing study suggests humans have retained a salamander-like ability to regenerate tissue in some joints.





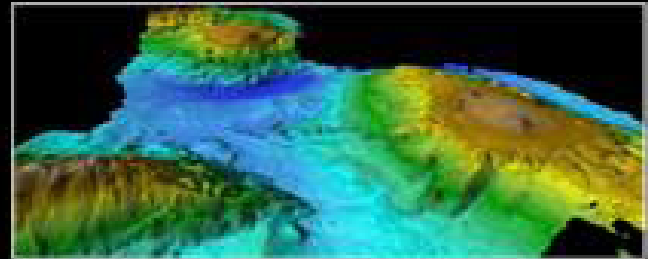
# THIS WEEK IN SCIENCE

@ScienceAlert

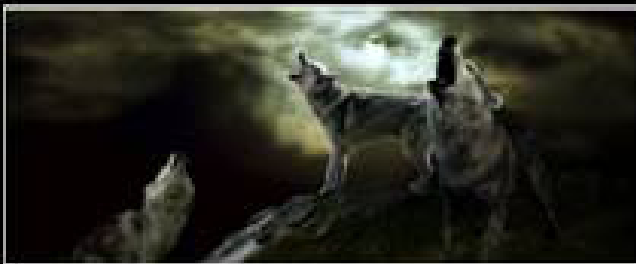
08-14 October 2018



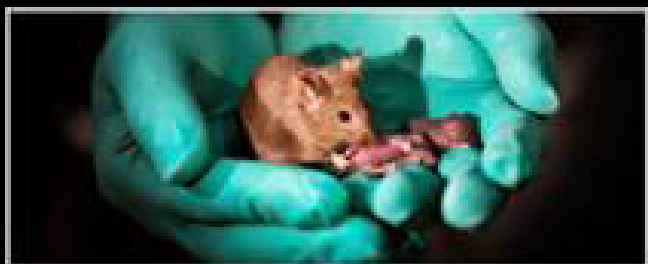
The latest IPCC report issued the most dire climate change warning to date.



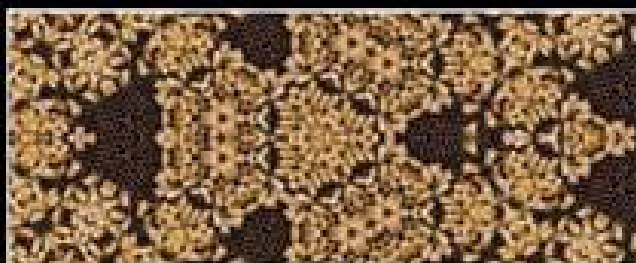
An epic lost world of underwater mountains was found off the coast of Australia.



We learned about 'moonmoons', the hypothetical moons orbiting other moons.



Chinese researchers spawned healthy mice with 2 biological mums and no dad.



Bees go eerily silent and stop flying during a total eclipse, study found.



Stephen Hawking's very last black hole paper was published online.

**BACK  
TO  
PAST**

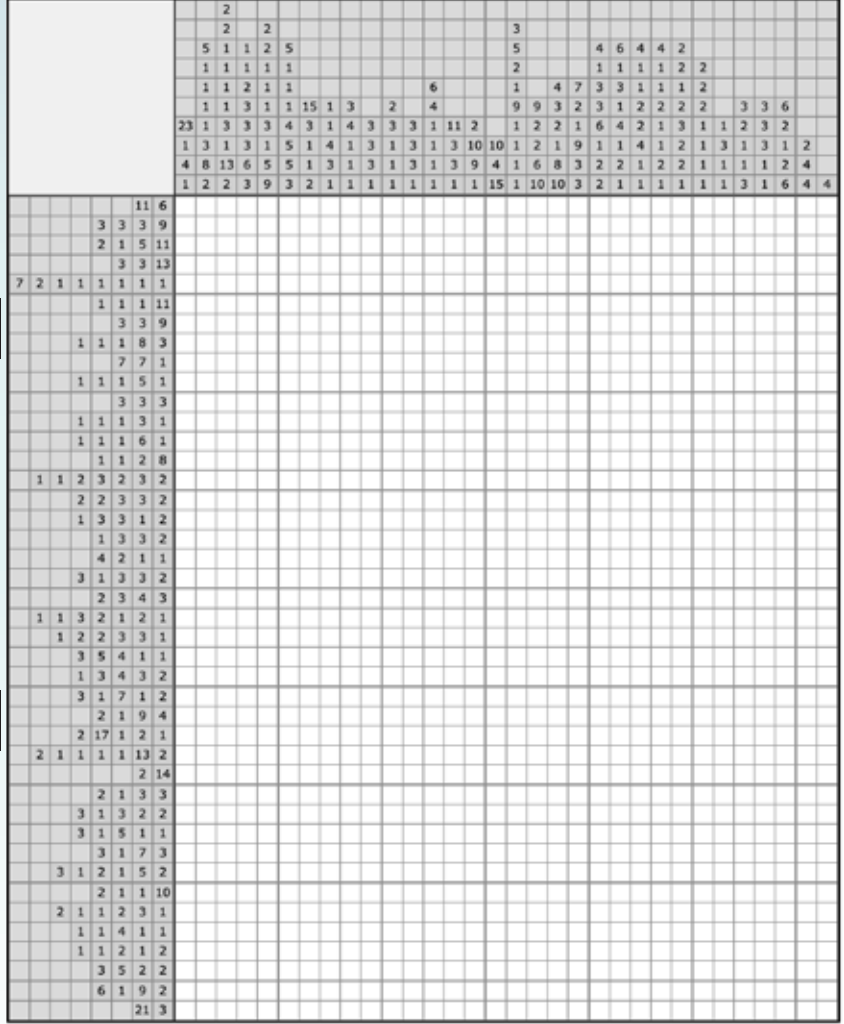


# SUDOKU - COMICS - JAPANESE PUZZLE

## BAZI & MAZI

## JAPANSKT BILDKRYSS

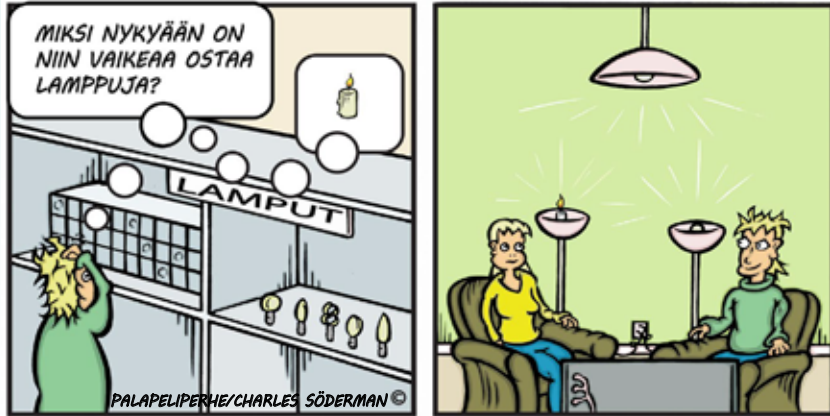
## JAPANILAINEN RISTIKKO



## ZITZ



## PALAPELIPERHE



## SUDOKU

#1

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

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

#3

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

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

#2

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

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

#4

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

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

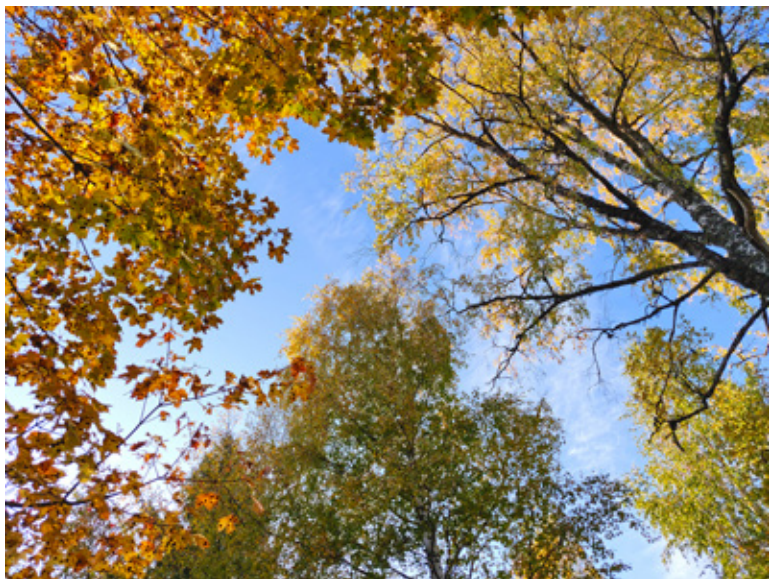


Nonogram  
Ratkaisu /  
lösning

v42



# OBSERVATEUR



▲ Ruska!

Observateur: Marianne Gråbbil-Hakkola



▲ En löv-virvel på Skolhusgatan i Vasa.

Observateur: Christian Nylund, Vasa



▲ "ruskalehtiä putoilee, 22.10.2019 Vaasa"

Observateur: Matti Hietala, Vaasa



► "en nyckelpiga - flera nyckelpigor"

Observateur: Tua Nordqvist



◀ Winter is coming!

Observateur: Oleg Karatai, 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](mailto: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.



Ta en bild och kommentera kort - max 100 tecken - en händelse, ett evenemang, en naturupplevelse, en konstruktion, ett fenomen, ett föremål, ett faktum, - något som med en bild kanske får engagemang till stånd. "Blogga" fram Österbotten!

Sänd bilden och texten per mejl till [mega@upc.fi](mailto:mega@upc.fi) märkt "Observateur". För varje publicerat bidrag genereras 1 poäng vilket motsvarar 1 euro. När 10 poäng samlats, får man ett presentkort värt 10 euro till Bock's byabutik.

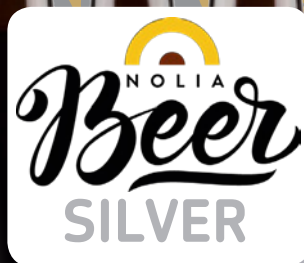
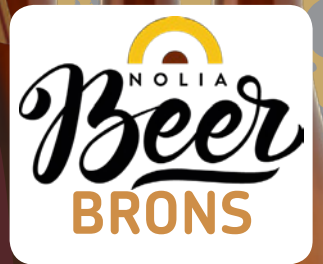
[mega@upc.fi](mailto:mega@upc.fi)  
"observateur"





**BOCK'SIN PALKITUT  
TUMMAT OLUET NYT  
KAUPOISSA\*, ALKOISSA,  
RAVINTOLOISSA JA  
TIETENKIN BOCK'SISSA!**

\* Vahvuutensa takia Bock's Doppelbock ei ole saatavissa vähittäistavarakaupoista.



**BOCK'S PRISBELÖNTA  
MÖRKA ÖL NU I BUTIK\*,  
ALKO, RESTAURANGER  
OCH FÖRSTÅS PÅ BOCK'S!**

\* P.g.a. styrkan finns Bock's Doppelbock inte tillgänglig i dagligvaruhandeln.



Suomen Paras Olut 2019 - Tumma & värillinen lager, 1. sija: Bock's Doppelbock  
Suomen Paras Olut 2019 - Tumma & värillinen lager, finalist: Bock's Dunkel  
Suomen Paras Olut 2018 - Tumma & värillinen lager, 3. sija: Bock's Dunkel  
NOLIA Beer Master 2019 - Mellanmörk & mörk lager, silver: Bock's Doppelbock  
NOLIA Beer Master 2019 - Övrig öl, silver: Bock's Talviolut - Vinteröl  
NOLIA Beer Master 2018 - Lager, brons: Bock's Dunkel