

Seema's Food:

Autumn,
here you are; with
Pumpkins all around

s4

SCIENCE & ARTS mega

VIKKO 45 VECKA

2020

Haymarket @Bock's:

Sutelan Mylly

Viljelyperinnettä
1600-luvulta saakka

s10

Bock's
MAKE GOOD!



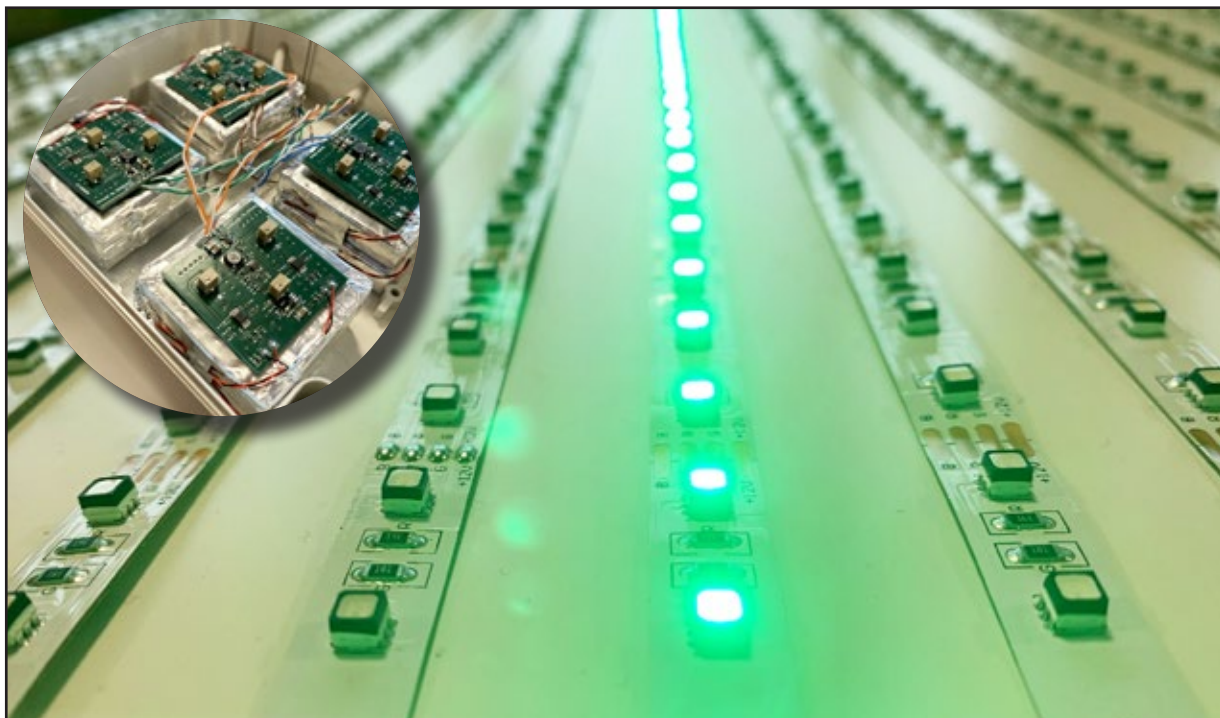
Isänpäivälahjat! Farsdagsgåvor!

Kegejä*,
olutta
lahjapakkauksia,
lahjakortteja

Kegs*,
öl,
gävopaket,
presentkort



BOCK'S SHOP
Open Tue-Sat 12-18



WIC myon detektor

I andra våningen på Wasa Innovation Center fungerar en myon detektor kontinuerligt. Tekniken som används bygger på elektronik men sensorerna på fotonik. Fotoniken kommer med stormsteg och har stor potential att komplettera och ersätta elektroniken. Algoritmer avläser sensorerna. Detektorerna åskådliggör i praktiken också att relativitetsteorin är verklighet. Myonerna borde inte hinna till jorden pga deras korta livstid. Men då deras klocka går långsammare pga av deras hastighet så hinner dom...

Delvis med liknande lösningsmodell men med mycket mer komplicerade algoritmer finns nu också c 100 testsensorer för Covid som känner av sjukdomen i realtid från utandningsluften. Produkten utvecklas av bolaget Deep Sensing. Risto Orava – som samarbetar med WIC – står för kärnkunnandet.



Art @ Bock's:

Simone Envall

- från 0 till 100

s6

"Never have I ever"

HAMMAS-
PROTEESIT

Erikoishammas-
teknikoita

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

Soita ja varaa aikasi!



VAASA 312 1233
Kauppapuistikko 20B

LAIHIA 477 0744
Kauppatie 5

MAALAHTI 347 8080
Köpingsvägen

20 v.
alalla

FUNGERANDE INSEKTHOTELL



Här är fem bamburör i insekthotellet igenmurade av solitära bin för att skydda de förpuppade larverna i varm sommardag.



Den höga stubben av en stormknäckt gran kommer att bli ett bra insekthotell nästa sommar.



Hål att bygga och bo i för insekterna kan vi borra i vilket torrt och stadigt virke som helst.



Borra djupt och töm borrhålen på spånor och flisor så bina har fritt svängtrum i hålen.



De kommersiella insekthotellet fungerar bara de hängs upp i soligt och varmt läge.

”Inte en enda insekt har slagit sig ner i de två insekthotell jag köpte i våras!”, konstaterade en bekant för ett tag sedan. ”Är insekthotellen en bluff eller har jag placerat dem på fel ställe?”, fortsatte han.

Jag lovade titta in och kolla läget. Det gjorde jag och kunde konstatera att de var felpplacerade, i skuggigt och fuktigt läge och inte i värmande solsken som är det bästa stället. De solitära bin som brukar flytta in i insekthotell vill ha sol och värme. Andra solitära bin gräver ut sina bon i torr och sandig mark, solbelyst även den.

Det viktigaste för de solitära bina, varav det finns över 200 arter hos oss, är förstås blommande växter som erbjuder både pollen och nektar. I trädgården får det gärna finnas en blandning av vilda och odlade växter som blommor hand efter och som bjuder på pollen och nektar för solitära bin och för humlor, tambin och fjärilar under våren, sommaren och hösten. Ofta dominerar de solitära bina i den livsviktiga pollineringen av våra bärbuskar och fruktträd – och av de vilda blommande växterna. Trots att man inte ser mer än någon enstaka humla och ett och annat tambin besöka blommande vinbärsbuskar och äppelträd i trädgården, blir skörden av både bär och äpplen god. De solitära bina som ofta är små och oansenliga har skött om pollineringen.

Med tanke på att vi ofta städar för mycket i våra trädgårdar och rensar bort allt ”fult och onödigt”, där solitära bin kan bygga och bo, finns det ett stort behov av insekthotell. Att de kommersiella insekthotellen fungerar bra har jag kunnat konstatera i ett par trädgårdar i sommar. Alla hål i de upphängda insekthotellen var givetvis inte bebodda men i det ena insekthotellet var åtta hål igenmurade med lera och i det andra fem hål. Bakom de torra pluggarna av lera gömmer sig de larver av solitära bin som vuxit upp i gångarna och som kommer att kläckas nästa vår. Som föda åt de växande larverna har bidrottningarna samlat pollen och nektar.

Talgoxar och större hackspettar upptäcker rätt fort insekthotellen man hängt upp i trädgården och plundrar dem gärna på de gömda larverna, när de en gång lärt sig att det finns feta larver gömda bakom pluggarna av lera. Man kan gott skydda insekthotellen med finmaskigare hönsgaller eller minkgaller. Talgoxarna och hackspettarna hittar nog annan föda att leva på, speciellt om du matar fåglarna under vinterhalvåret med frön och fett.

Att talgoxar och större hackspettar undersöker allt och prövar det med sina näbbar – trots

en bra vinterfågelmätning i trädgården – hör till deras yrkesutövning. De är nyfikna och skall vara nyfikna för att kunna hitta nya födokällor över allt där de vistas och drar fram. Både talg-oxen och större hackspetten är framgångsrika och talrika och hör till de givna och vanligaste gästerna vid våra vinterfågelmätningsplatser i trädgårdar och parker.

Nu kan man givetvis skapa egna insekthotell i sin trädgård och på sommarstugetomten om man så vill. Trivs man med hantverk av olika slag kan det var ett stort nöje att skapa insekthotell och få dem bebodda, precis som det är ett stort nöje att bygga fågelholkar och få den bebodda med olika hålbbyggande fågelarter både hemma i trädgården och ute på skäristugan.

Rörformade insekthotell är speciellt lockande för de solitära bina. Enklast gör man dem av torr fjolårsvass eller hundlokans torkade stjälkar som kapas i tjugo centimeter långa bitar och buntas ihop i skyddande plåtburkar eller i ihåliga stambitar av rötangripna granar. Sådana brukar finnas bland de stormfällda träd som nutidens hårda stormar faller allt som oftast.

Ett annat bra material är bambukäppar och avlagda metspön av bambu. Det gäller bara att kapa dem i lika långa bitar – och genomborra eller söndra de mellanväggar som finns inne i bambun – och sedan bunta ihop dem. Här som med vass och hundloka ger plåtburkar eller ihåliga stambitar ett gott skydd och en bakre vägg åt buntarna. Vill man inte pressa in buntarna i burkar eller stambitar kan man själv mura fast de ihåliga rören i ena ändan med lera och hänga upp buntarna i ett soligt läge och med öppningarna ut mot solskenet.

Efter Aila stormen nu i höst har jag varit på skären ett par gånger för att röja upp bland de stormfällda träden. Elva stormfällda träd blev resultatet av stormens framfart denna gång. Som tur var föll inget träd över stugan, vedlidret, båthuset, strandboden eller bastun. Och så behöver vi i familjeklanen inte längre överlägga längre om eventuella trädfällningar på stugtomten. Det sköter dagens stormar om och öppnar nya vyer och ljusfyllda platser på tomten medan vedförrådet växer allt mera.

Ett av de träd som Aila fällde var en högre gran som till skillnad från de andra träden inte föll med rotvälta och allt. Granen knäcktes av stormen en och en halvmeter ovanom marken. Medan jag kvistade och kapade stammen i metersbitar för vidare behandling senare sneglade jag på den höga stubben några gånger. Den stod faktiskt i ett soligt och vindskyddat

läge strax intill stigen till utedasset. Egentligen fanns det ingen orsak att såga omkull den höga stubben. Den kunde ju tjäna andra ändamål och speciellt då som ett stadigt och ganska fågelsäkert insekthotell.

När den långa granen låg kvistad och kapad i blåbärsriset tog jag yxan och skalade stubben, sågade av det brutna stället och spikade fast en hätta av vattenfast faner på stubben. Nu får den höga granstubben torka och dö i lugn och ro – och sluta producera kåda – fram till nästa vår. Sedan är det dags att borra grupper med horisontella hål i den solvända sidan och följa med händelseutvecklingen kring stubben under sommaren.

Eftersom det finns solitära bin av olika storlek och med varierande midje- och höftmått är det bra att borra hål av olika dimensioner. Tre dimensioner på hålen räcker långt: 4, 6 och 8 mm:s hål. Det gäller bara att borra hålen rena från spånor och flisor så att de solitära bina har fritt fram i gångarna. Jag väntar med iver på våren och försommaren och den höga granstubbens vidare behandling – och hoppas att kådan inte längre rinner till i den döda stubben. Kådan skulle täppa till de borrade gångarna och i värsta fall ta död på de solitära binas larver. Nå, förr eller senare slutar stubben producera kåda och blir då ett idealiskt insekthotell.

I bagaget hade jag plockat med bormaskin under de båda röjningsvisiterna på skären. Inte för att provborra i granstubben utan för att borra hål i strandbodens torra och runda stock-

ändor. Strandboden är byggd av drivvirke som på den tiden ännu spolades upp på utskärsstränderna, främst stockar och pappersved, och står både torrt och soligt. Den var ju som gjord för de solitära bin som brukar söka nektar och pollen i det blommande blåbärsriset under våren och försommaren och bland strandväxterna på sommaren.

Jag borrade hål i stockändorna av hjärtans lust och skrattade åt mig själv. Aldrig i världen hade jag kunnat föreställa mig att borra hål i strandbodens stockar, drygt fyrtio år efter att ha byggt den med min bror med bågåsåg, yxa och hammare som redskap. Men nu är det gjort at strandbodens stockändor fulla med hål av tre olika dimensioner.

Det är sist och slutligen bara vår begränsade fantasi som kan sätta gränser för var och hur vi skapar fungerande insekthotell för de solitära bina. Att de behövs är säkert för insekterna har det besvärligt i dagens värld, och inte minst då de pollinerande insekterna som solitära bin och humlor. Men vi kan rädda en liten bit av naturen i vår egen omgivning genom eget hantverk. Och många små bitar bildar en större bit av det stora pussel som naturen är uppbyggd av.

*Text och foto:
Hans Hästbacka*



Också insekthotellets klossar med borrade hål gillas av de solitära bina.

Autumn, here you are; with Pumpkins all around

The winds of change it is and there are beautiful colours all around. Slowly the summer turns to autumn, and with it comes the rains, the wind and the sun too, shining brightly. It's as if all of them are vying for attention and this is how nature plays; and what we see is beautiful amber, red, orange, yellow amidst the greens; and the blue skies added as the backdrop. What a mosaic of colours this spread is!

And when I try to recreate these colours on my plate, it's a both pleasure for my eyes and comfort for my soul. Not forgetting the healthy feed to my body.

With the chill in the air, what one craves is something warm and sweet to create that comfort feel. That's why probably nature too conspires, and there's pumpkin-time all around. Different colours, different sizes and also folklores adding to the drama of it all. Like I had mentioned in one of my earlier post http://www.megamedia.fi/media/Mega_v4118_netti.pdf

Page 24 and then of course the Cinderella, fairy tale wherein the giant pumpkin was converted to a carriage for her and at the midnight hour it turns back to the pumpkin it was!

This time with pumpkin gharges that made our brunch alongwith coconut chutney need I say more!



Bhopla cha Gbarga - Pumpkin Puris

So, what exactly are these pumpkin "gharges"? They are made with steamed pumpkin to which jaggery is added. One may use brown sugar too and the quantity to add depends on individual's preference. So, in a little bit of ghee (that's clarified butter) add in the boiled pumpkin, sugar and let it all mix in. As it gets heated pumpkin and sugar leave some water. Let it cook a bit and dry a little. Switch off the stove and let it cool and to this mixture add in the wheat flour, a pinch of salt and make the dough. Let it rest for a little while and then roll out the puris – that is the circular small flat shape



Pumpkin Fudge -
Bhopla Cha Halva

and fry them in the hot oil. Here the puffed up gharges are ready. Beautiful yellowish-orange colour complementing the hues outside. Pair it with coconut chutney and wash it down with a nice ginger infused chai!

For the coconut chutney, grate the fresh coconut and add some chopped garlic, finely chopped coriander, some cumin seeds, salt, chili, lime juice and a wee bit of sugar. Grind it well in the blender and it's ready to eat. You may use it as dip, adding it to yoghurt, or also smear it on bread alongwith butter and you have a tasty chutney sandwich.

And if you do not want to make the puris and yet are craving for some sweet dessert- pumpkin halva is what I would recommend.

Grate the pumpkin. Heat a pan, add a bit of ghee or the vegan butter and add in the grated pumpkin, toss it a bit, add in sugar, mix it gently and allow it to cook a bit. To this mixture add the milk, evaporated or if you are vegan go with almond milk. Let it cook for sometime. Add in raisins, nuts, cardamom powder and it's ready to be eaten. Just warm, sweet and comforting halva to spice up your mood on the grey autumn day.

Hyvä kauppa keskellä Vaasaa

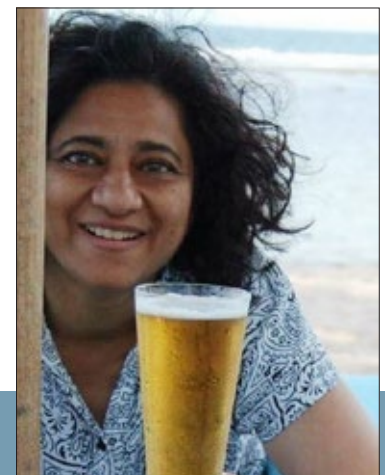
SINGER **BERNINA**
EVA **brother** **PFAFF**
Husqvarna **VIKING**

Myynti ja huolto
Försäljning och service

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

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



9.11 Måndag/Maanantai:

Karelsk stek G, L
Smörstek abborre med vitvins-
sås G, L
Risotto med stekt ostronskiv-
ling G, L
Karjalan paisti G, L
Voissa paistettu ahven ja valko-
viinikastike G, L
Risotto ja paistettuja osterivi-
nokkaita G, L

16.11 Måndag/Maanantai:

Pannbiff med konjakssås G, L
Forell baddad i mandel-rödvins-
sgrädde G, L
Cocossmaksatt linsgryta G, L
Pannupihvi ja konjakkikastike
G, L
Manteli-punaviinikermassa
haudutettu kirjolohi G, L
Kookoksella maustettu linssi-
pata G, L

10.11 Tisdag/tiistai:

Panerad brolerschnitzel med
aioli L
Stekt lax med gräslökssås G, L
Risotto med stekt ostronskiv-
ling G, L
Paneroitu broilerinleike ja aioli
L
Paistettu lohi ja ruohosipulikas-
tike G, L
Risotto ja paistettuja osterivi-
nokkaita G, L

17.11 Tisdag/tiistai:

Mör rostbiff med örtmajonnäs
och potatissallad G, L
Stekt sikfile med räksås G, L
Cocos-linsgryta G, L
Murea paahtopaisti, yrttimajo-
neesi ja perunasalaatti G, L
Paistettu siikafilé ja rapukastike
G, L
Kookos-linssipata G, L

11.11 Onsdag/keskiviik- ko:

Grillad grisbiff med bearnaise
G, L
Ugnstek forell med pernodsaas
G, L
Risotto med stekt ostronskiv-
ling G, L
Pariloitu porsaanihi ja bearnaise
G, L
Uunipaistettu kirjolohi ja per-
nodkastike G, L
Risotto ja paistettuja osterivi-
nokkaita G, L

18.11 Onsdag/keskiviik- ko:

Panerad grisschnitzel med
tomatsås G, L
Smörstek lax med citronsaas
G, L
Cocos-linsgryta G, L
Paneroituporsaanihi ja to-
maattikastike G, L
Voissa paistettu lohi ja sitruu-
nakastike G, L
Kookos-linssipata G, L

12.11 Torsdag/torstai:

Baconfylld grisfile med skysås
G, L
Stekt sikfile med choronsås G, L
Rotsaksbiffar med stekt ost och
chilimajonnäs G, L
Pekonilla täytetty porsaanihi ja
liemikastike G, L
Paistettu siikafilé ja choronkas-
tike G, L
Juurespihvi, paistettu juusto ja
chilimajoneesi G, L

19.11 Torsdag/torstai:

Grillat broilerbröst med kanta-
rellsaas G, L
Stekt gösfile med dillsås G, L
Grönsakspasta L
Pariloitu broilerinrinta ja kant-
tarellikastike G, L
Paistettu kuhafilé ja tillikastike
G, L
Kasvispasta L

13.11 Fredag/perjantai:

Pulled Pork med BBQ-sås
G, L
Stekt lax med hummersås G,
L
Rotsaksbiffar med stekt ost
och chilimajonnäs G, L
Pulled Pork ja BBQ-sås G, L
Paistettu lohi ja hummerikas-
tike G, L
Juurespihvi, paistettu juusto ja
chilimajoneesi G, L

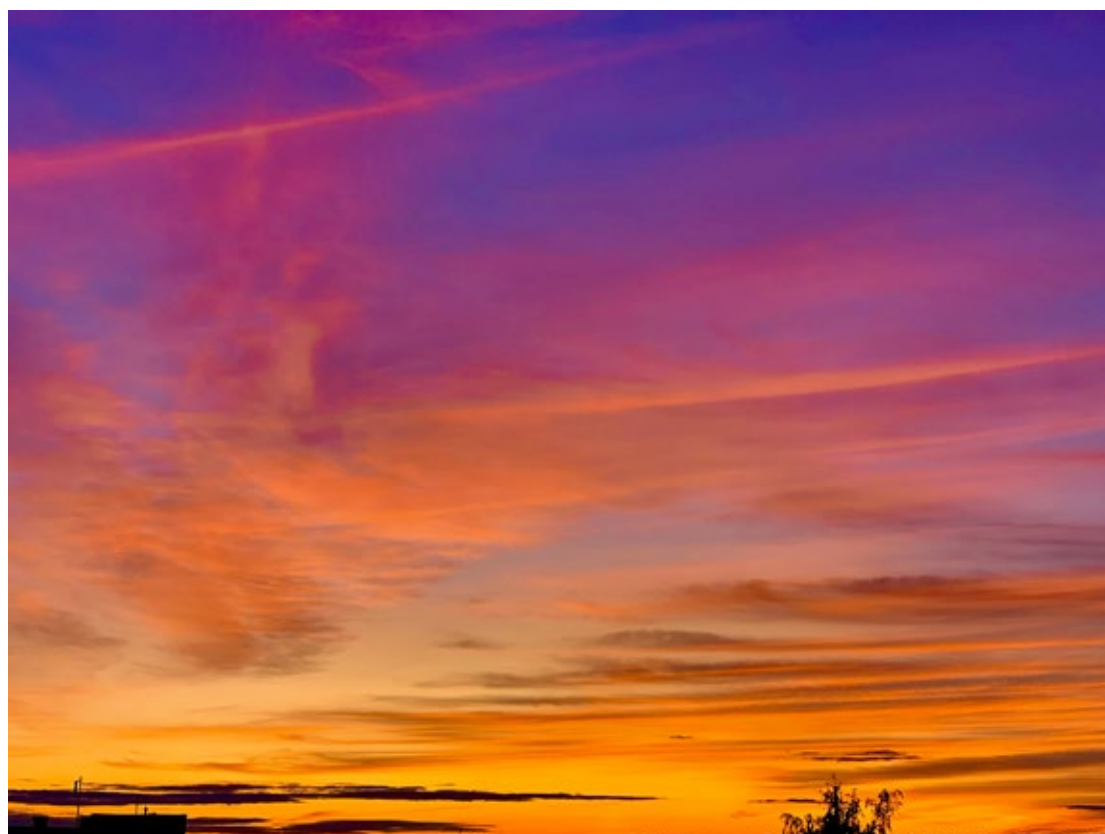
20.11 Fredag/perjan- tai:

Pulled Pork med BBQ-sås
G, L
Stekt lax med skagen G, L
Grönsakspasta L
Pulled Pork ja BBQ-sås G, L
Paistettu lohi ja skagen G, L
Kasvispasta L



OBS! HUOM! FREE PARKING

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



DÄRFÖR BLIR HIMLEN RÖD

Det händer då och då att himlen och molnen blir rödaktiga i färgen vid solnedgång och soluppgång. Detta kallas för *aftonrodnad* och *morgonrodnad*.

Den röda färgen beror på att när solen står lågt på himlen, måste solstrålarna gå en längre väg i jordens atmosfär för att nå våra ögon. Ljuset, som består av många färger, filtreras på sin väg genom atmosfären och det röda ljuset är det som klarar sig bäst från att filtreras bort. Det blir alltså kvar mer av det röda ljuset än av de andra färgerna i solljuset, och vi upplever då himlen som röd, ett fenomen som kallas för *RAYLEIGH-SPRIDNING*.

Text och foto Christian Nylund, Vasa

Art @ Bock's esittää/presenterar:

Simone Envall

- från 0 till 100

Simone Envall, 31 år och från Korsholm, säger att intresset för konst och det estetiska alltid funnits, men att det först i och med mammaledigheten, under 2019, var som hon fick chans att verkligen testa sina vingar på den banan.

- Jag målar sånt jag själv vill ha på väggarna, väldigt minimalistiskt och med neutrala färger, säger Simone Envall då hon beskriver sina tavlor.

Hon började smått med att i all enkelhet visa upp sin konst på Instagram på ett eget konto dedikerat till sin konst. Där fick hon snabbt väldigt mycket positiv feedback. Via framgångarna online öppnades både dörrarna till utställningar och folk ville börja köpa hennes tavlor. Idag gör hon både tavlor på beställning månatligen och målar också egna verk kontinuerligt, som även de tenderar säljas direkt. På hennes hemsida för sin konst, har Simone laddat upp bilder på de verk som är till salu.

“Det känns överkligt att detta verkligen hände mig!”

- Ibland har man en sådan klar bild hur man vill att en tavla ska bli att det går snabbt och känns enkelt - men så kan man ibland ha trott man visste vad man ville göra och så slutar tavlan som något helt annat, skrattar Simone.

- Jag har ännu svårt att tro att mina första konstnärliga försök har lett så snabbt hit där jag är nu ett år senare, fortsätter Simone. Vi får se hur långt jag kommer nu när jag går på min andra mammaledighet i november 2020! Nu håller Simone sin tredje utställning och den blir på Bock's bryggeri under November och December 2020. Vernissagen blir 19.11 kl 19 och alla är välkomna! hälsar Simone.

Konstutställning
Av Simone Envall
Bock's Corner Brewery
7.11-31.12.2020

Vernissage 19.11. kl 19
Varmt välkomna!

Simones verk online:
www.simoneenvall.com
Instagram:
[@abstractbysimone](https://www.instagram.com/abstractbysimone)



"Piece of cake"



"Should a would a could a"

BOCK'S JOULUMAA JULVÄRLD



PANIMON JOULUMENU 2020

Alkuruokalautanen

Skagenröra & Maalahdenlimppu
Graavilohi & sinappikastike
Sundomin lämminsavustettu lohi
Katajamarjasilakka
Palvattu lampaanpaisti
Björkensin joulumakkara & tal-
on sinappi
Perinteinen rosolli
Keitetty peruna

Lämminruoka

Björkensin joulukinkku
Lämminsavustettu kassleri
Hunajalla ja konjakilla
maustettu sinappikastike
Porkkanalaatikko
Kermaperunat Västerbotten-
juustolla
Luumuja
Punakaali

Jälkiruoka

Raikas mangopannacotta &
mojito-marinoituja hedelmiä

BRYGGERIETS JULMENY 2020

Förrättstallrik

Skagenröra & Malaxlimpa
Gravlax med senapssås
Varmrökt lax från Sundom
Enbärsströmming
Rökt lammstek
Björkens julkorv
med husets senap
Traditionell rosoll
Kokt potatis

Varmrätt

Björkens julskinka
Varmrökt kassler
Senapssås med honung & konjak
Morotslåda
Gräddpotatis med Västerbot-
tenost
Plommon
Rödkål

Efterrätt

Fräsch mangopannacotta
med mojito-marinerade bär



Talon oma
omena-glühwein!

38,50 €/hlö

anne.suomalainen@bockscornerbrewery.com
+358 50 3777000

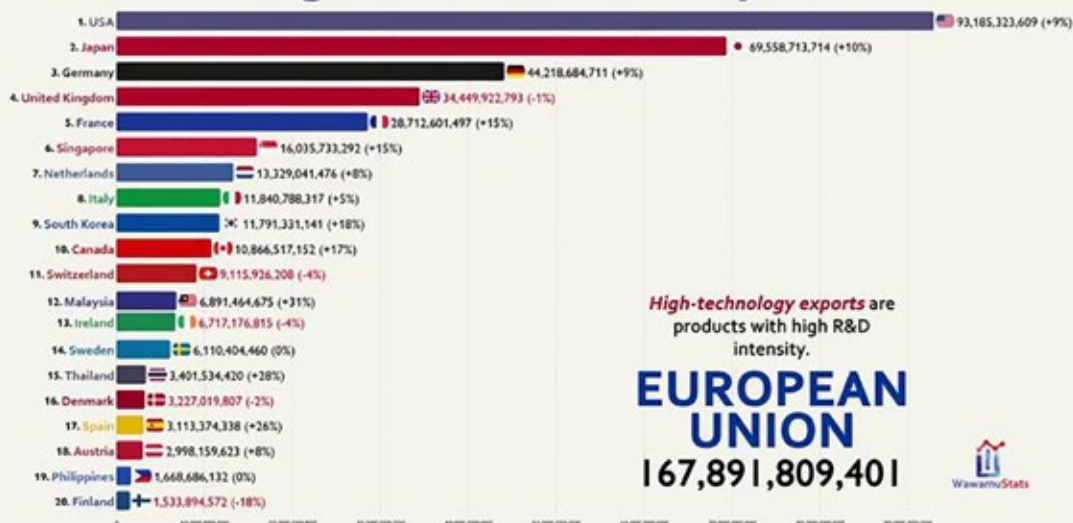


Omvälvande - Mullistus

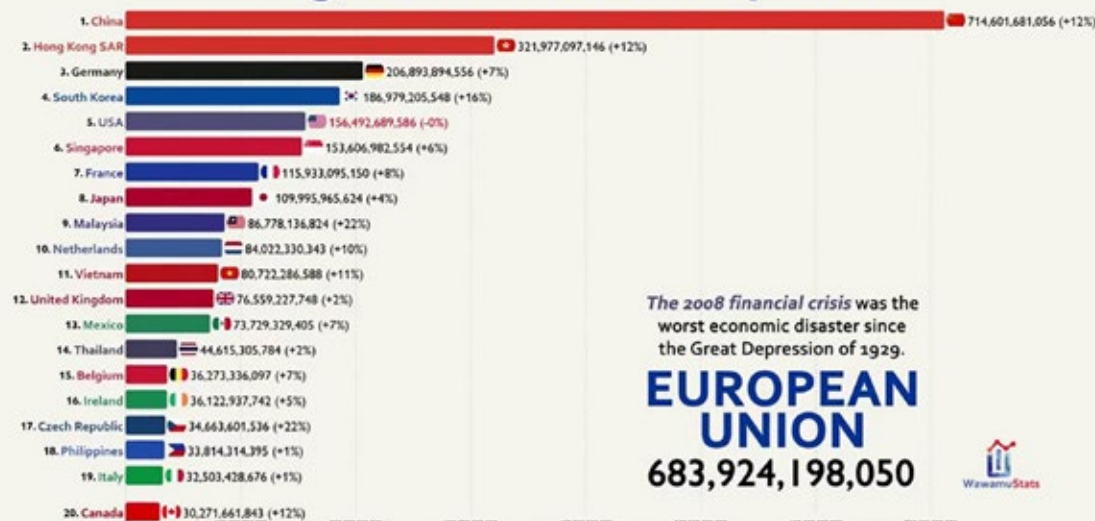
Korkean teknologian vienti voidaan määritellä ja rajata. Mutta kiistat- ta on tapahtunut mullistus missä teknologisesti vaativia tuotteita maailmassa tehdään. Vaikka Silicon Valley on saanut nimensä piilevyihin pakattujen piirilevyistä niin näistä maailman tuotteista enää noin 14% tuotetaan USA:ssa ja jo tuplasti Kiinassa ja käytännössä melkein kaikki Aasiassa.

Högfärd går före fall. Europeer har skrattat åt "Made in China" i årtionden. Idag är Europa hopp- löst efter i alltför många områden inom högteknologi. Och vi ser inget område där vi håller på att komma i kapp. Tvärtom förlorade t.ex Nokia såväl inom mobilte- lefon som nätverkstekniken till kineserna –uttryckligen i fråga om innovativitet och raffinerad teknologi! När du tittar på de asiatiska länderna bör du också komma ihåg att HongKong exporterar produkter som är framställda i Kina. Etniska kineser står också för en betydande del av business i Singapore.

1991-06 High-Tech Product Exports in current US\$

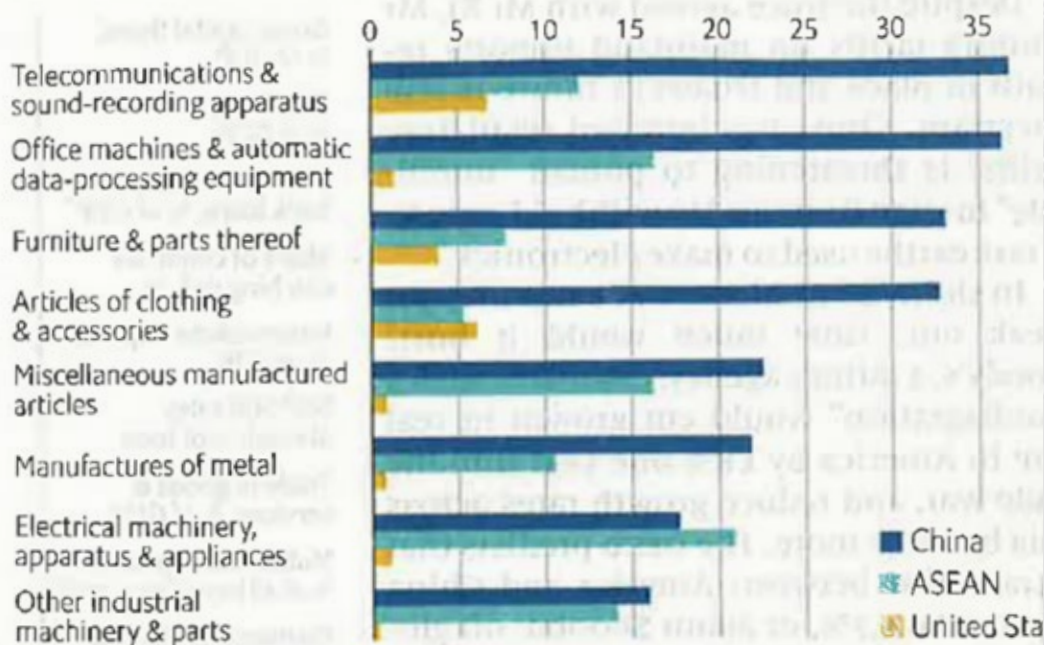


2018-10 High-Tech Product Exports in current US\$



Made in China

Global market share of selected industries, 2018, %



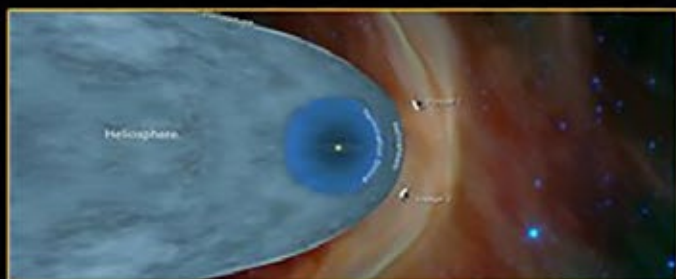
Sources: Natixis; UNCTAD



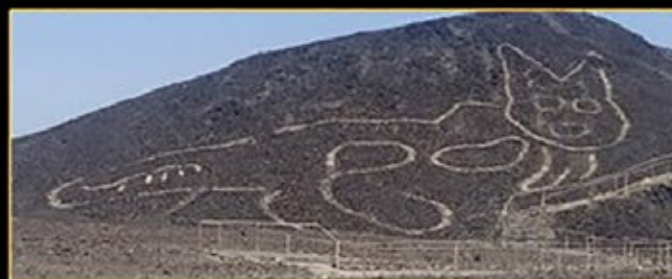
THIS WEEK IN SCIENCE

@ScienceAlert

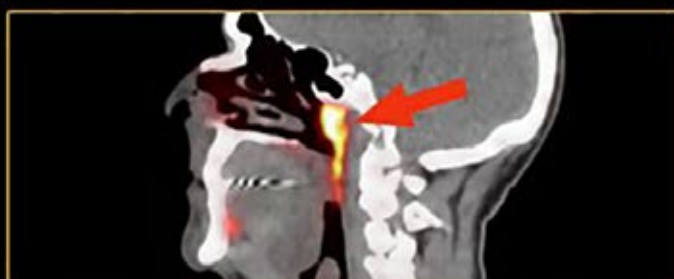
19 - 25 October 2020



Voyager 2 detected an increase of density outside our solar system - there's more plasma than we thought out there.



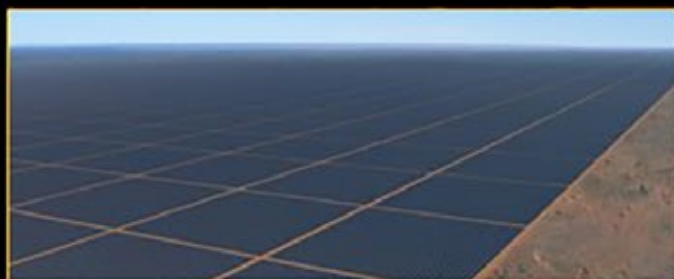
An incredible 2,000 year-old, etching of a giant cat was uncovered in the Nazca Desert.



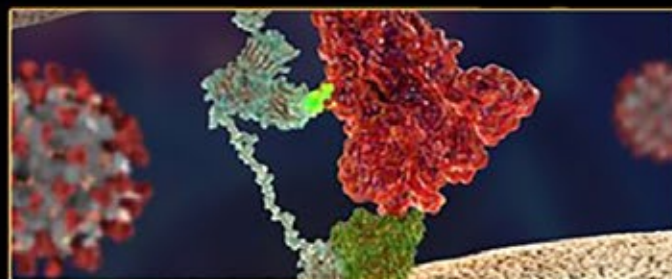
A mysterious unknown organ was discovered lurking in the middle of the human head - another pair of salivary glands.



NASA successfully touched a spacecraft down on an asteroid for the first time. It took some samples of Bennu while there.



The world's largest solar farm is to be built in Australia and its energy will be transported all the way to Singapore.



Researchers found a second 'key' that allows SARS-COV-2 to cling onto cells for long enough to lock-pick their way in.



CORRECTION TO ARTICLE: “GEOPOLITIK 1: THE RUSSIANS ARE COMING AND NOT LEAVING”

We shall state as our correction to the Article “GEOPOLITIK 1: THE RUSSIAN ARE COMING AND NOT LEAVING”, and information contained in it the following:

The Article fails to mention that charitable organizations in Russia are subject to extensive regulatory framework provided by the applicable legislation and bound to publish their annual reports and financial statements.

The Article fails to mention that all or almost all data referred in it was published by the regulators and was never hidden or concealed from the public.

The Article has been prepared without any attempt to contact the entities in question to comment on the allegations contained in the Article.

As a result of these deficiencies, which could easily be remedied had the authors followed ethic rules of journalistic profession, the Article makes a number of claims based on erroneous assumptions.

The foundations mentioned in the Article have used funds exclusively for charitable purposes and the activities have been transpar-

ent. The inaccuracy of the allegations made in the Article could have been and can be verified from publicly available documents. The funds have not been used to promote the private interests of Oleg Deripaska or others. The information on the ultimate recipients of the charitable funds is directly available to the auditors, the Ministry of Justice and the Tax Service. Donors are free at any time to demand much more extensive disclosures with respect to any donations made in the past being entitled under Russian law to claw back any funds, if misused.

Without prejudice to the general misleading nature of the Article, it shall be noted in particular that:

A. The moneys accumulated by ANO New Generation School by the end of 2019 were assigned to various charity programs to be carried out in 2020.

B. Volnoe Delo Social Innovation has, as can be seen from publicly available reports, spent e.g. in 2019 around RUB 400m on various charitable programs. The figure of RUB 126m of administrative costs is caused by the fact that Volnoe Delo Social Innovation acts as a cost center for other charitable organiza-

tions associated with it and is therefore bearing majority of all operational costs. For example, Volnoe Delo Social Innovation has around 50 employees who support operations of the Volnoe Delo Social Innovation, other Volnoe Delo funds and ANO Next Generation School. Consequently, about 80% of those administrative costs are salaries, medical and social insurance, and other expenses related to personnel. Therefore, any suggestion that administrative costs are disproportionate or used for some collateral purposes are false.

C. With respect to the funds accumulated by Rassvet by the end of 2019, the funds had been assigned to the project of a kids camp at the Black Sea seaside in Krasnodar Region. Due to intervention of third parties and legal issues that arose, the project has been suspended. In 2020 those funds were re-assigned to other charitable programs.

*Drawn by:
United Company RUSAL
Charitable Organization Foundation Center
for Social Programs*

Sutelan Mylly

Viljelyperinnettä 1600-luvulta saakka

Sutelan Myllyn tila on pysynyt Konttaksen suvussa 1600-luvulta saakka. Aikoinaan tilan tuotos käytettiin tilalla. Viljalla ruokittiin karjaa, joka sitten syötiin ja hyötykäytettiin. Se mikä jäi yli, myytiin, kuten tapana oli Pohjanmaalla.

Tila on Juha Konttaksen käsissä sittemmin lopettanut karjanhoidon ja keskittynyt viljantuotantoon ja sen myyntiin. Lähes 40 vuotta sitten Juha osti tilan isältään. Sikala kuului silloin myös tilaan, mutta vuonna 2010, kun sikala olisi vaatinut tilojen ja latteistojen uudistamista, Konttas luopui eläimistä. Jäljelle jäi vehnän, ohran, rukiin, kauran ja myöhemmin herneiden kasvattaminen. 2014 Sutelan Mylly koki jälleen sukupolvenvaihdoksen, kun Juha Konttaksen vanhin poika Antti otti maatilan toiminnan hoitaakseen. Nykyään Juha ja Juhan vaimo Tiina hoitavat myllyn työt. Perheen omalla työvoimalla ollaan aikaisemminkin pärjätty. Nyt myllyn työvaiheet on pääosin koneistettu, mutta pakkaamiseen menee oma aikansa, Konttas kertoo tilan töistä.

Viljantuotanto on Juhan lähes 30-vuotisen toiminnan aikana kasvanut tasaisesti. Juha kuitenkin iloitsee, että viime vuosikymmenenä lähiruokabuumi on ottanut tuulta purjeisiin. Covid-19

pandemia on myös – vasten odotusten – kasvattanut lähituotetun ruuan ja ruoka-aineiden kysyntää myös Sutelan Myllyn tuotteiden osalta.

Sutelan Myllyn tuotteita on laajasti kehitetty. Juha pohtii, että tuotteiden tuoreus ja käsittelemättömyys vaikuttavat tuotteiden makuun ja siten suosioon. Konttas seuraa myös jatkuvasti viljalajikkeiden kehitystä ja pyrkii valitsemaan sopivimmat viljelykseen. Tuotteet jauhetaan juuri ennen liikkeeseen toimittamista, mikä olennaisesti vaikuttaa tuotteiden hienoon makuun.

Tätä nykyä Sutelan Myllyn koko vuosituotanto on noin 60 tonnia ja tuotteita on myynnissä Pohjanmaalla niin marketeissa kuin pienemmissäkin erikoisliikkeissä. Aiemmin osallistuttiin markkinoille ympäri Suomea, mutta se on viime aikoina jäänyt suurelta osin pois. Ylistarossa Sutelan Myllyllä on oma tilakauppa sekä kotileipomo. Sieltä asiakkaat voivat ostaa niin viljatuotteita kuin tilauksesta leipää ja konditoriatuotteitakin.

Juha Konttaksen paras ja myös yllättävä niksi Sutelan Myllyn tuotteiden käyttöön on korvata ulkomaiset riisit ja pastat kotimaisella viljalla. Kaura- ja ohrasuurimoista saa esimerkiksi mai-niota risottoa, Konttas kertoo.



SUTELAN MYLLY



Bock's
MAKE GOOD!

More info:
Bock's FB & IG



Open Tue-Sat 12-18

BOCK'S Village SHOP & Cafe

100% LOCAL*

* Jokainen euro ostoksestasi tukee alueemme kehitystä
Varje euro från dina inköp utvecklar vår region

Piirakkapäivä!
Pirogday!



Paula Saitonkiven suosittuja /
Paula Saitonkiven populaara
Karjalanpiirakoita!
Karelska pirogeri!

Perj / Fre 23.10. alkaen klo 13.00 /
från och med kl 13.00
5 kpl/lt - 6€

RAJOITETTU ERÄ / BEGRÄNSAT PARTI

Varaukset / Reserveringar:
ira.mikkonen@bev.fi / 050 5053507 /
Bock's IG / Bock's FB



Munavoi /
Äggsmör

250g/4€



Syttgrisar!
Hillopossuja!

keskiviikkona ja perjantaina
på onsdag och fredag
4 st / 5€



Mini-Kahvila
Mini-Café

Kahvi & Te, leivonnaisia
Kaffe & Te, bakelser

Tunnelmallinen ja ruuhkavapaa!
Stämningsfullt och trängsselfritt!

Isänpäivälahjat!
Farsdagsgåvor!



Kegejä*, olutta
lahjapakkauksia,
lahjakortteja
Kegs*, öl
gåvopaket,
presentkort



*Hanki isälle suosikkiolutta lahjaksi isänpäiväaterveisillä varustetussa 5L tynnyrissä!
Hinta: 39,90€ Lisää tietoa katso s.16!

*Ge som gåva åt din far en 5l öltunna med hans favoritöl, prydd med dina hälsningar! Pris: 39,90€
För mer info, se sid 16!



Bekin punainen
-nyt kegissä!
-nu på keg!

digialbum

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

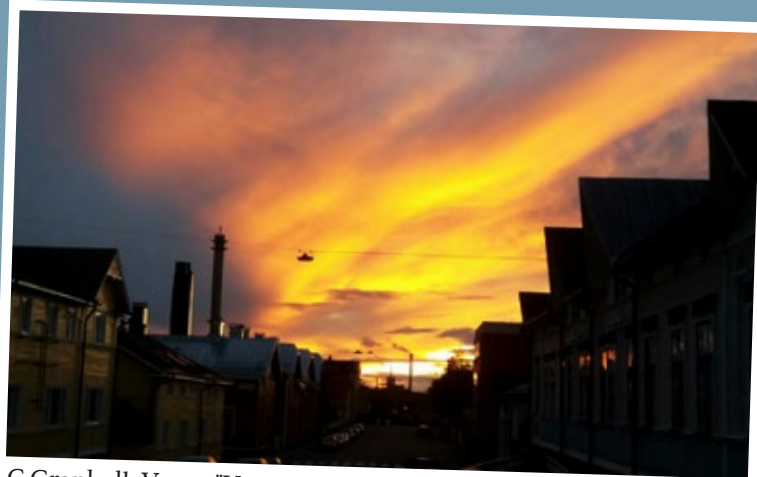
Vi publicerar varenda vecka våra läsaes bilder i digialbumet. Du kan delta via e-post. Skicka in bilden till mega@upc.fi med namn och ort.



Elisabeth Holm, Kvimo.



Mira Berg Vaasa. "Syksyn ensimmäiset pakkaskiteet."



C.Grankull, Vaasa. "Vaasan Vöyrinkaupungilla 17.10. Vöråstan i Vasa."



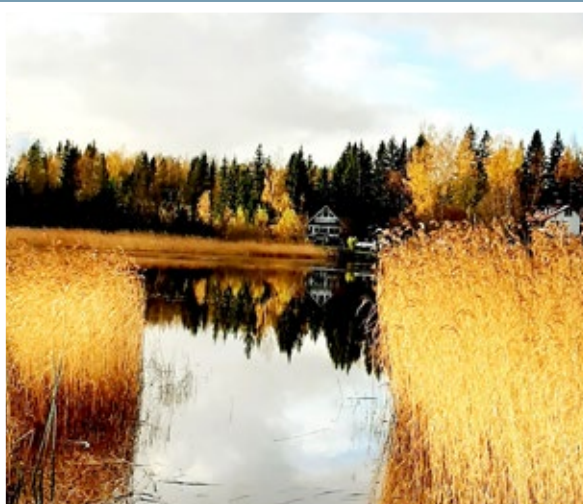
Christian Nylund, Vasa. "Brändö sund i Vasa 23.10."



Kenneth Ekström, Vasa. "Knölsvan i kvällens sista solstän".



Esa Rönkä, Vaasa. "Lepopaikka Öijenin luontopolulla."



Tarja Kaipainen, Vaasa. "Kuvan mökiltä, Västervikin lahdelta, 18.10.20."



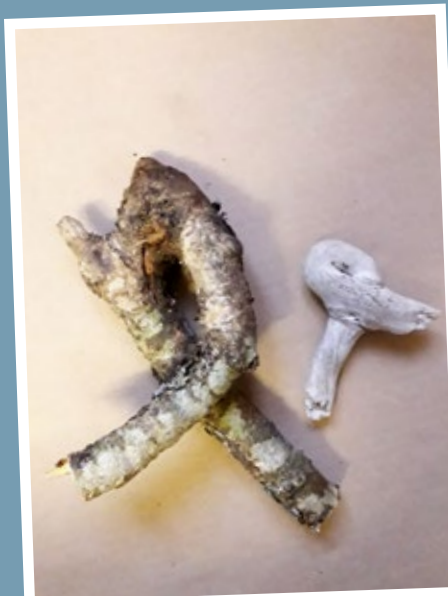
Reijo Kärkkäinen, Isokyrö. "Kyrönjoki lokakuaisena aamuna isossakyrössä."



Matti Hietala, Vaasa. "Lumisateen kalansaaliit, lokakuu 2020, Lohtaja."



Marianne Gråbbil-Hakkola.



Raili Norrgård, Vassor. "Luonnon omat roosanauhat."



Leena Minkkinen. "Lumen alta pelastunut ruusu."



Boris Berts. "Värlax 16.10.2020".



Gertrud Engman, Helsingby. "En frostnupen ros!"



Maj-Len Dahl-Holm. "Dimma i Singsby."

Toimitus / Ilmoitukset / Redaktion / Annonser :

Gsm 040-187 8137

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. Annon i text 1,70 Eur/spmm + mvs.

Mediamyynti / Mediaförsäljning: mega@upc.fi

Mediakortti / Mediakort: www.megamedia.fi

Kustannus / Utgivare:

UPC
media

COMMUNICATION CENTER

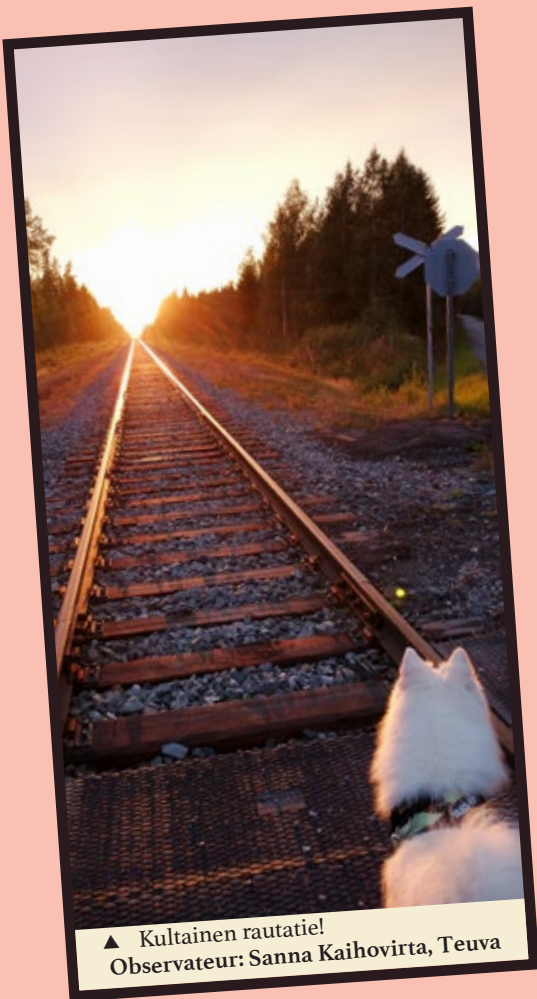
Paino / Tryck:

UPC
print

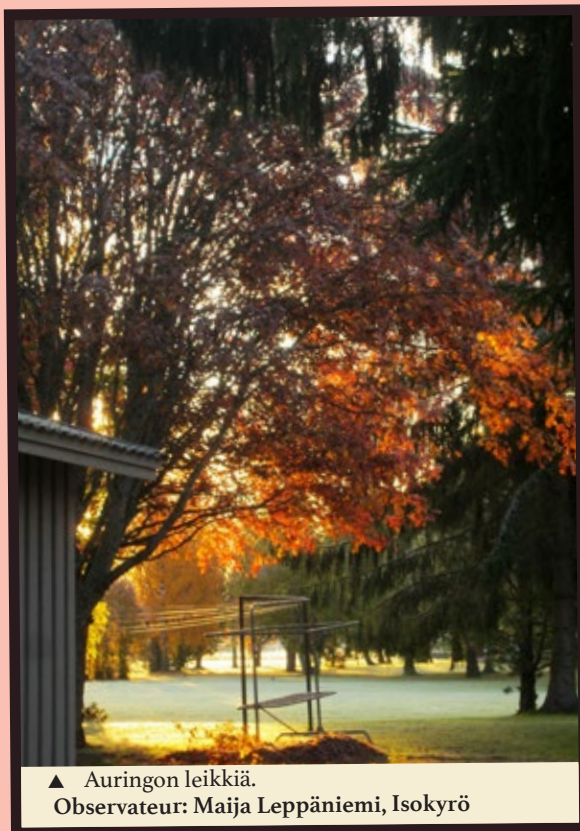
COMMUNICATION CENTER



OBSERVATEUR



▲ Kultainen rautatie!
Observateur: Sanna Kaihovirta, Teuva



▲ Auringon leikkiä.
Observateur: Maija Leppäniemi, Isokyrö



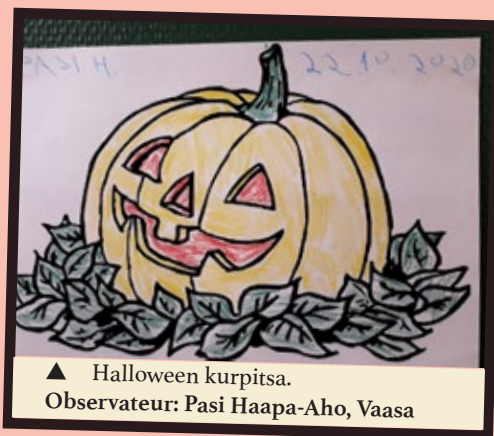
▲ "Joutsenia ruokailemassa, märkää, 27.10.2020 Lohtaja".
Observateur: Matti Hietala, Vaasa



▲ Luonnon kausivalot / Naturens säsongbelysning.
Observateur: Marianne Gråbbil-Hakkola



▲ Höstens fågling.
Observateur: Ann-Christin Källros, Pörtom



▲ Halloween kurpitsa.
Observateur: Pasi Haapa-Aho, Vaasa



▲ Ännu ett led i förnyande av Fiskstranden i Vasa, Nu när två bastanta bänkar är på plats. Bilden är tagen 29.10.
Observateur: Christian Nylund, Vasa

Ota kuva ja kommentoi lyhyesti – max noin 100 merkkiä – tapahtumaa, treffiä, luontokokemusta, rakennelmaa, ilmiötä, rakennusta, esinettä, to-siasiaa, - jotain jolla kuva voi saada osallisuutta aikaan. "Bloggaa" ja kehitä Pohjanmaata!

Lähetä kuva ja teksti sähköpostitse osoitteeseen mega@upc.fi, merkitse aiheeksi "Observateur". Jokaisista julkaistua kuvaa kohden, kerääntyy 1 piste joka vastaa 1 euroa.

Kun on kerännyt 10 pistettä, saa 10 euron arvoisen lahjakortin Bocks'in kyläkauppaan.



mega@upc.fi
"observateur"

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 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.

JAPANSKT BILDKRYSS JAPANILAINEN RISTIKKO SUDOKU

SUDOKU

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

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

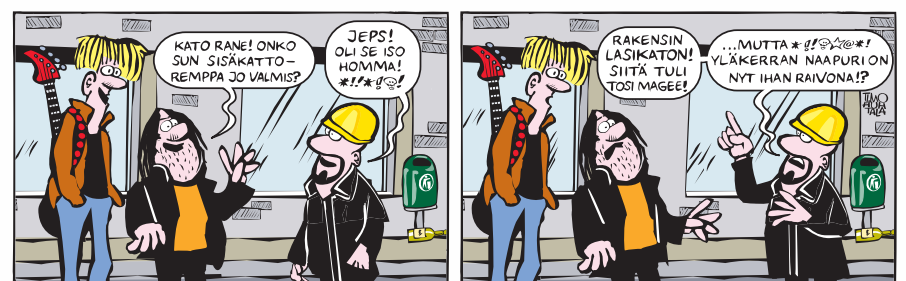
6	1	4	2	7	8	9	3	5
8	9	2	3	5	4	7	6	1
7	5	3	9	6	1	2	4	8
5	4	1	6	2	7	8	9	3
9	2	6	8	4	3	5	1	7
3	8	7	5	1	9	6	2	4
2	3	9	1	8	5	4	7	6
1	7	5	4	9	6	3	8	2
4	6	8	7	3	2	1	5	9

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

ZITZ



BAZI & MAZI



TAKE AWAY

FARSDAGSMENY! ISÄNPÄIVÄMENU!

Lohiskagen sydänsalaatilla,
Maalahdenlimppu L

Pariloitu murea Bock'sin
häränsisäfile (M+) konjakki-
pippuri- kastikeessa. Talon
siiderissä haudutetut lähiti-
lan juurekset,
Västerbotten-juustolla kuor-
rutettua perunagratiinia. L, G

TAI

Saariston lohta ja fenkoliala,
rapuhummerikastike, talon
siiderissä haudutetut lähi-
tilan juurekset ja Väster-
botten-juustolla kuorrutettua
perunagratiinia. L, G

Täyteläistä **suklaakakkua**
ja vadelmaa. L

Sisältää Bock'sin 0,33l
olut-/siideripullon tai alko-
holittoman juoman.

Hinta: 38€ / hlö
Lapset alle 12v -50%

Saatavilla myös lasten annos:
Aito perunamuusi, Bock'sin lihapul-
lat
kermakastikkeessa ja kakkupala +
limsa.
Hinta: 12€ / hlö

Vain ennakotilauksesta torstaihin
5.11 mennessä. Nouto lauantaina
7.11 klo 14-18.

Laxskagen med hjärtsallad,
Malaxlimppa L

Grillad Bock's möra **oxinner-
filé** (M+) med konjaks-pep-
parsås. Närgårdens rotsaker
sjudade i husets cider,
potatisgratäng garnerat med
Västerbottenost. L, G

ELLER

Skärgårdslax och fänkål,
räkhummersås, närgårdens
rotsaker sjudade i husets
cider,
potatisgratäng garnerat med
Västerbottenost. L, G

Fyllig **chokladkaka** och hal-
lon. L

Bock's 0,33l öl-/ciderflaska
eller
alkoholfritt alternativ ingår.

Pris: 38€ / pers
Barn under 12 år -50%

Alternativ barnportion:
Äkta potatismos, Bock's köttbullar
i gräddsås och kakbit + läsk.
Pris: 12€ / pers

Endast förhandsbeställningar se-
nast torsdag 5.11. Avhämtning
lördag 7.11 kl 14-18.



ISÄLLE LAHJAKSI! FARSDAGSGÅVAN!

Ge som gåva en 5l
öltunna prydd med
dina hälsningar!

Pris: 39,90€

Endast förhands-
beställningar se-
nast torsdag 5.11.
Avhämtning fr.o.m.
fredag 6.11.

Hanki isälle su-
osikkioluttaan
lahjaksi isänpäivä-
terveisillä var-
ustetussa 5L
tynnyrissä!

Hinta: 39,90€

Vain ennakotilauk-
sesta torstaihin
5.11 mennessä.
Nouto perjantaista
6.11 alkaen.

Beställningar och förfrågningar:
Tilaukset ja tiedustelut:

anne.suomalainen@bockscornerbrewery.com,
+358 50 3777000

