



Riksdagsledamot Kim Berg:

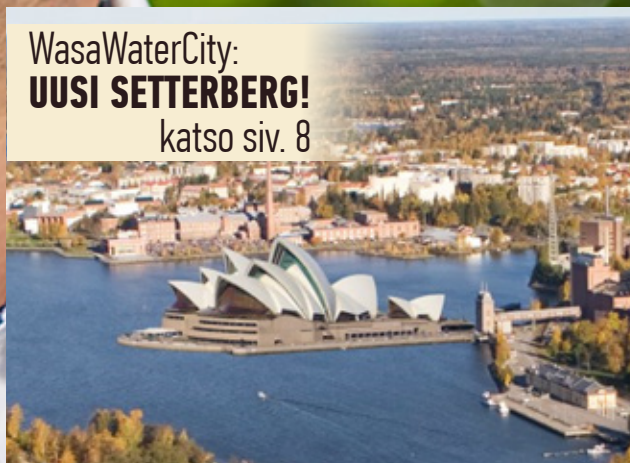
NERA NORDISKT SAMARBETE BEHÖVS KRING KRISBEREDSKAP

se sid. 7

**SUOMALAISET YRITYKSET ETSIVÄT
RATKAISUJA KULUTTAJAPAKKAUSTEN
UUELLEENKÄYTTÖÖN**

katso siv. 4

WasaWaterCity:
UUSI SETTERBERG!
katso siv. 8



**HAMMAS-
PROTEESIT**

**Erikoishammas-
teknikolta**

- 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





Managing the Planet's Forests

Monitoring Forest Change with Forestry Thematic Exploitation Platform (F-TEP) by VTT

For most of us, trekking in the forests is a familiar pastime. It's no wonder, as the forests cover the majority of Finland, approximately three quarters of the land area. Throughout the history forests have been a source

for many different resources and are still vitally important for many economic activities. Even for the people living in the cities, relaxing treks in the woods and the gathering of mushrooms and berries are familiar.

Forests and up-to-date information about their condition is important for both the industry and for the citizens. As forests are large and difficult to traverse, they are a good target for monitoring conducted with remote

sensing observations. The Copernicus programme of the European Union creates and deploys space assets, such as the Sentinel satellites to freely provide space observations and data products created from them.



Copyright: Contains modified Copernicus Sentinel data 2019

To facilitate access to and promote the use of the Copernicus data, the European Space Agency (ESA) has launched a system of Thematic Exploitation Platforms (TEPs) to support the development of services utilizing these data and advanced data product services. TEPs are cloud services, each concentrating on a specific application area and offering the access to the data, tools, computation

hardware and 3rd party services. Forestry TEP was developed on an ESA commission by a consortium led by VTT.

In this month's image, we provide an example of the potential of the Forestry TEP service. By using the platform, two observations from the Sentinel-2 Multispectral Instrument (MSI) were chosen in an area around Vaasa, one observed in the morning of 16.7.2018 and another in the

morning of 17.5.2019. In our example, the Autochange tool developed by VTT was utilized to discover changes that occurred in the forests between these dates. The Autochange algorithm is based on discovering homogenous areas in the images, creating unsupervised clusters out of them and then detecting changes in the original clusters. In the image, you can see the identified changed areas

marked with red colour. The insets highlight the visible change caused by the clearance of trees in the two of the red areas.

Please join us in the website for more details, including an overview of the Forestry TEP and the services, a more detailed explanation of the Autochange algorithm and how it was utilized here and additional use examples.

SUOMALAISET YRITYKSET ETSIVÄT RATKAISUJA KULUTTAJAPAKKAUSTEN UUELLEENKÄYTTÖÖN

Pakkaamisen ympäristövaikutukset puhuttavat laajasti kuluttajia, yrityksiä ja poliitikkoja. Huolimatta suurista ponnisteluista, joita pakkausten kierrätyksen parantamiseksi on tehty, pakkausmateriaaleja päätyy edelleen roskaamisen seurauksena huomattavia määriä luontoon. VTT, Vaasan yliopisto ja joukko yrityksiä etsivät ratkaisua roskaantumisongelmaan pakkausten uudelleenkäytön näkökulmasta. Tavoitteena on, että pakkaus ei missään vaiheessa elinkaartaan muutu hyödyntämättömäksi jätteeksi vaan että sen arvo säilyy käyttökerrasta toiseen.

VTT:n ja Vaasan yliopiston käynnistämässä Business Finlandin rahoittamassa 4everPack-tutkimushankkeessa syvennytään kuluttajapakkausten uudelleenkäyttöön pakkaamisen ympäristövaikutusten vähentämisen näkökulmasta. Hankkeessa on mukana laaja joukko yrityksiä ja organisaatioita, jotka ovat kiinnostuneita ideoimaan, tutkimaan ja kokeilemaan uudelleenkäytettävien pakkausten ratkaisuja: Berner, Borealis, Brightplus, Helsinki, HUS, Kamupak, Kesko, Kiilto, Kotipizza, Metsä Board, Nordic ID, SOK, Tomra sekä UpCode.

Pakkausten uudelleenkäyttö ei ole ilmiönä uusi. Uudelleenkäyttö on kuitenkin tekemässä paluuta yhtenä mahdollisena vaihtoehtona pakkaamisen ympäristövaikutusten vähentämiseksi. Voidaan jopa puhua uudelleenkäytön tuomisesta nykyaikaan.

”Vain joitakin vuosia sitten myös Suomessa valtaosa virvoitusjuomista

liikkui uudelleenkäytettävissä pulloissa. Uskomme, että erilaisten mobiiliapplikaatioiden ja pakkausten seurannan mahdollistavien yksilöintitietojen ansiosta uudelleenkäyttöä voitaisiin tehdä huomattavasti aiempaa turvallisemmin ja tehokkaammin – vähentäen neitseellisten materiaalien tarvetta, mutta myös optimoiden arvoketjun toimintaa, varastoja ja logistiikkaa”, hakkeen projekti-päällikkö Jussi Lahtinen, VTT, sanoo.

”Pakkaukset ja pakkaaminen ovat olennainen osa nykyaikaista tehokasta ruoan ja tuotteiden logistiikkaa. Uudet ratkaisut pakkaamisen järjestämiseksi ovat myös osa vihreää siirtymää; niissä yhdistyy ilmastonmuutoksen hillintä vähentämällä esimerkiksi ruokahävikkiä ja ympäristön roskaantumisen vähentäminen systeemisillä ratkaisuilla. Digitaalisuus avaa täysin uusia mahdollisuuksia pakkausten kestävään kehitykseen”, kertoo hankkeen johtaja, tutkimusprofessori Ali Harlin.

Taustaksi laaja kartoitus kuluttajien näkemyksistä

4everPack-hanke kartoittaa erilaisia tapoja toteuttaa pakkausten uudelleenkäyttöä, sekä tuottaa puolueetonta tutkimustietoa uudelleenkäytön mahdollisista hyödyistä ja haitoista. Tutkimusmielessä pakkausten uudelleenkäyttö on haastava teema, joka vaatii poikkitieteellisen lähestymistavan.

4everPack-hanke rakentuu yritysten kanssa yhteistyössä kehitettävien ratkaisujen ympärille. Ratkaisuja etsitään pakkausmateriaaleista, pakkausten seurannasta ja digitaalisista työkaluista sekä logististen mallien kehittämisestä.

”Hankkeen tavoitteena on tuottaa sellaista tutkimustietoa, jota hyödyntäen suomalaiset yritykset voivat toimia edelläkävijöinä pakkausten uudelleenkäytön markkinassa. Tämän takia hankkeessa kartoitetaan myös laajasti eurooppalais-



ten kuluttajien näkemyksiä ja kiinnostusta pakkausten uudelleenkäyttöön sekä arvioidaan erilaisten liiketoimintamallien soveltuvuutta eri markkinoilla. Hankkeen ehdoton vahvuus on poikkitieteellisyys sekä arvoketjun läpileikkaava yrityskonsortio”, sanoo Vaasan yliopiston professori Hannu Makkonen.

Lisätietoa:

Jussi Lahtinen, jussi.h.lahtinen@vtt.fi, 0406738083

(laitetaanko numeroa yleensä?)

Ali Harlin, ali.harlin@vtt.fi

Hannu Makkonen, hannu.makkonen@uwasa.fi

**SINGER**

**BERNINA**

**EVA**

**brother**

**PFAFF**

**Husqvarna**

**VIKING**

Myynti ja huolto
Försäljning och service

**HALONEN**

Tammipiha-Ekgården
045 6566 659
www.halonen.com

UPCODE

TRICKS AND TREATS

Traveling as they say opens one's mind, for us it has been that - along with the cuisine exposure!

"A mind that is stretched by new experience can never go back to its old dimensions" quoting Oliver Wendell Holmes, an American physician, poet, and polymath; and so true it is!

Our Sojourn at Malaysia has really made us explore different cuisines and taste dishes from different parts of the world. Though later, of course, one does have their own preferences or lean to some dishes that make it more feel like home- that's what the experiences have been for me. Sometimes I feel like all of us are hypocrites to some extent - as I always say please never ever compare the weather, the cities, the children, the homes, the travels,,, the list is endless and yet when it comes to this food here I was comparing the "Bhajis" with Japanese tempura, bean buns with "modaks" and then "Pääsiäispasha" to "shrikhand"... could it be because of the taste that we were exposed to that we try to find something similar to it?!

Coming back to dumplings, just the right fare for the cold and grey autumn day as I embarked on chopping the veggies. Engrossed in my cutting and grating the carrots, beans, spring onion, mushrooms et al, my mind was already wandering on the oncoming Diwali festival. Diwali, the festival of lights which we celebrate with all the sweet and savories along with lighting of lamps and firecrackers. Along with the traditional sweets and savories I make, I have started experimenting

with the available ingredients. We have "Karanji", the half-moon shaped dumplings stuffed with sweet filling and then fried. The stuffing again varies from family to family. It could be made with milk solids(mava), sugar or a mix of roasted semolina, coconut, and sugar. I like to keep it simple with roasted grated dry coconut with sugar and for the flavour, a nice dose of cardamom. There, in my mind's eye the "karanjis" were made with the stuffing into those dumpling wrappers.

My vegetable dumplings were made and now these days instead of steaming, we do enjoy them pan- fried too. Having picked up the taste here at Canada, I wonder, do our taste buds change as we pamper them more, or is to do with the climate and environment of the different places?

So, this time for our Diwali fare, made these "karanjis" along with other savouries. Made the stuffing of coconut and sugar and stuffed them into the ready-made dumpling wrappers and then fried them. And voila - they looked good, nice-sized, half-moon shaped, just-right-two bite-sized snack and crunchy. The sweetness, just the right flavour with the earthy flavours of cardamom - This literally took me back to Vaasa and those "Pulla", straight out from the oven.

Probably (in all likelihood), this is what travel does either physically or like right now as my mind travels with those heady flavours right from Burlington to Vaasa! I need to have a bite of that pulla along with a nice cup of coffee. Must add here I wasn't a big cardamom fan until we were in Finland and now, I just enjoy it even in cup of our chai- the Indian tea.

The chai made with equal amount of milk and water put together and boiled over the gas/hotplate with Indian black tea leaves added into it and grated ginger and a wee bit of cardamom.

I now have to come back to the present as I embark on our Diwali "faraal", that's the word used for the foodie fare made and eaten during this festivity. With both sweet and savories, crunchy and soft and flavours to enjoy in the cool days of winter.



Next in the line for me to experiment was our "satori", that's sweet stuffed puris.

This time I wanted to try this dish using coconut, the fresh grated one; and jaggery as the stuffing. It was heated, allowing the mixture to cook a bit and then cooled off. For the outer covering I used the all-purpose flour with a spoonful of semolina, to which I added some oil and saffron strands soaked in warm milk. Made the roundels and stuffed them with mixture and rolled them a bit so that the stuffing was equally distributed, and pan fried them in ghee (clarified butter) to a nice brown. A flaky snack with the sweet stuffing and flavours of saffron blending into it tasted awesome in each mouthful.

As I write, the traditional 'trick or treat' was just round the corner with starting of our Diwali. As people decorated their porches and yard for the upcoming evening, we too set up lights and the diyas, oil lamps to celebrate 'light over darkness or victory of good over evil'.

As I delve into the history of how Halloween came about and us celebrating Diwali during one of the darkest nights, so much to learn and understand leaving you on this note of festive cheer!



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





Fotoniikka tulee kohta elektronikan tilalle

Transistori on legendaarinen elektronikan perusyksikkö. Transistorin koko ja ”vauhti” on ollut ratkaisevina kun tietokoneiden tehot ovat kehittyneet. Nyt fotoniikka haastaa tämän perusyksikön statusta. Uusi optinen katkaisin on jopa 1000 kertaa nopeampi kuin nykyinen transistori. Lisäksi optinen ratkaisu ei vaadi juuri lainkaan energiaa eikä tarvitse myös senkään takia jäähdytystä. Tosi vallankumous tulossa?



Sub Sahara ymmärssi myös matematiikkaa

Vaikka tieteissä katse on paljolti eteenpäin on myös hyvä nähdä joskus miten sivuuttamalla tiedettä historiassa on aikaansaatu pysähtymistä kansojen kehityksessä. Euroopassa on pitkään viljelty käsitystä että Afrikka on ollut ali-

kehittynyt ja matematiikka on ollut kehittynyttä lähinnä Egyptissä enne eurooppalaisten tuloa (ja orjakauppaa!). Kuitenkin nyt on selvinnyt että matematikka ja laskenta – joka aina on kehittynyt maapallolla kaupankäynnin ja verotuksen kautta – on elänyt Ghanassa, Senegalissa, Beninissä ja Nigeriassa. Näissä maissa oli käytössä laajasti rahanvaihtoyksiköitä kuten susu, tontines, esusu jotka kertovat matematiikan käytöstä arkielämässä. Tämä osaaminen on työnnetty sivuun kun orjakauppa tarvitsi käsityksen Afrikasta alihhmisinä.

Uzbekistan ostaa aurinkoenergiaa kotitalouksilta

Energiaalalla on jo pitempään esiintynyt sana prosumer. Eli kuluttaja joka tuottaa energiaa ei vain itselleen vaan ”järjestelmälle” edelleen jaettavaksi ja myytäväksi. On tulossa vaatteita jotka hyödyntävät ihmisen kehon lämpöä jolla voidaan tuottaa jo nyt noin 100 Wattia ja potentiaali on lähes 500 Wattia.

On myös kehitteillä uusi perovskiiitiin perustuva aurinkopaneli joka huomattavasti tehostaa aurinkoenergian talteenottoa. Sen hyvä puoli on että perovskiiiti paneli voidaan tulistaa vaikka inkjetillä ja hyödyntää jopa huoneen valoa uudelleen!



Tai pukea kokonaiset talojen ulkoseinät materiaalilla jolloin talojen energiatalteenotto lisääntyy merkittävästi.

Tämä uusi teknologiasuuntaus – prosumer - tekee uudet businessmallit välttämättömiksi. Energiaala pitää ajatella liiekoimintaa uusilla eväillä. Nyt sellainen businessmalli on kehitetty Uzbekistanissa. Valtio sitoutuu ostamaan pääkaupungin Tasjkentin kotitalouksilta sähköä lähes samaan hintaan kun kotitaloudet ostavat sähköä gridistä kunhan sähkö on luotu aurinkopaneleilla. Hyvä alku! Onnittelut



KANSANEDUSTAJA KIM BERG: Kriisivalmiuden osalta tarvitaan pohjoismaista yhteistyötä

Pohjoismaiden neuvosto päätti äskettäin vuosittaisen istuntonsa Kööpenhaminassa. Istunto oli ensimmäinen fyysisesti järjestetty kohtaaminen pandemian alkamisen jälkeen. Keskustelussa käytettiin paljon puheenvuoroja siitä, kuinka koronapandemiaa olisi Pohjoismaissa voitu hoitaa yhteistyön kautta merkittävästi paremmin.

Istuntoon osallistuneen Kim Bergin (SDP) mielestä nyt on katsottava eteenpäin ja panostettava pohjoismaiseen yhteistyöhön. Hän kiinnittää huomiota muun muassa Jan-Erik Enestamin tuoreeseen raporttiin pohjoismaisesta siviilikriisinhallintavalmiudesta, joka esiteltiin istunnossa.

- Raportissa on useita ehdotuksia, joita meidän on selvitettävä ja toteutettava. Esimerkiksi yhteistyöministeriille tulisi antaa selkeä mandaatti yhteisen pohjoismaisen siviilikriisinhallinnan poliittiselle ohjaukselle. Pohjoismaiselle siviilikriisinhallinnalle voitaisiin perustaa yhteinen yksikkö, sanoo kansanedustaja Kim Berg.

Yksikkö valmistaisi Pohjoismaita varautumaan pandemioihin, sään ääri-ilmiöihin, tulviin, metsäpaloihin sekä suuriin pakolais- ja muuttoliikkeisiin. Tavoitteena on myös yksityisen ja kolmannen sektorin osallistaminen yhteistyössä. Lisäksi raportissa ehdotetaan selvitettäväksi yhteisiä huoltovarmuusvarastoja. Varastot voisivat olla kahden tai useamman maan yhteisiä, riippuen siitä mikä tilanteessa on logistiikan kannalta kaikista tarkoituksenmukaisinta.

- Suomessa huoltovarmuusvarastoistamme oli paljon hyötyä pandemian aikana. Samalla pohjoismaat hyötyivät varmuusvarastoihin liittyvästä yhteistyöstä. Yhteistyö voi antaa paremmat edellytykset turvata sellaisten tuotteiden saatavuus, joita voidaan lyhyellä varoitusaajalla tarvita suuriakin määriä, Kim Berg sanoo

RIKSDAGSLEDAMOT KIM BERG: Mera nordiskt samarbete behövs kring krisberedskap

Nordiska rådet avslutade nyligen sin årliga session i Köpenhamn. Det var den första fysiska sessionen sedan pandemin bröt ut. Under debatten framfördes många inlägg om att det i hanteringen av coronapandemin fanns en hel del man kunde gemensamt skött bättre i Norden.

Kim Berg (SDP) som deltog i sessionen anser att vi nu måste blicka framåt och satsa på det nordiska samarbetet. Han tar bland annat fasta på Jan-Erik Enestams nya beställda rapport kring nordisk civil krisberedskap som presenterades på sessionen.

-I rapporten finns flera förslag som vi behöver utreda och jobba vidare med. Exempelvis bör samarbetsministrarna få ett tydligt mandat för den politiska styrningen av gemensamma nordiska civila krisberedskapen. En gemensam enhet för nordiska civilkrisberedskap kunde också inrättas, säger riksdagsledamot Kim Berg.

Enheten skulle förbereda de nordiska länderna för pandemier, extrema väderfenomen, översvämningar, skogsbränder, stora flykting- och migrationsrörelser. Målet är också att involvera privat sektorn och tredje sektorn.

Därtill föreslås det i rapporten att man utreder gemensamma beredskapslager. Lagren kan vara gemensamma för två eller flera länder, enligt vad som bedöms som logistiskt mest ändamålsenligt.

-I Finland hade vi stor nytta av våra beredskapslager under pandemin. Samtidigt finns det en nordisk nytta att samarbeta kring beredskapslager. Det kan ge bättre förutsättning att säkra produkter som med kort varsel kan behövas i stora mängder, säger Kim Berg.

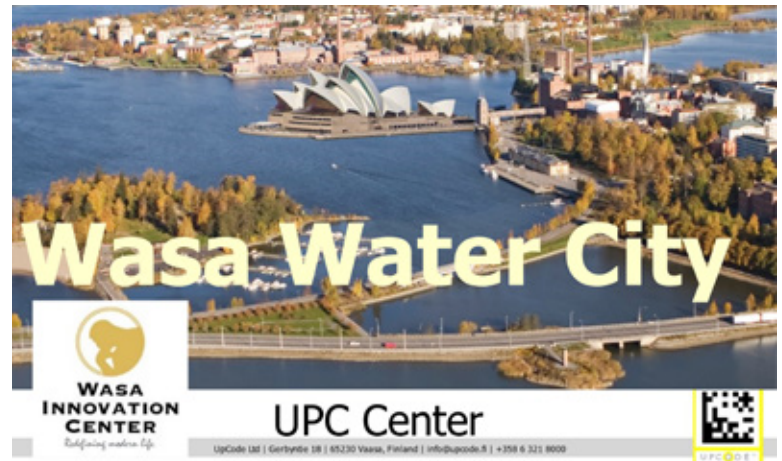
WasaWaterCity: UUSI SETTERBERG!

Vanhan Vaasan palon jälkeen 1852 Carl Axel Setterberg suunnitteli nykyisen Vaasamme, sen aikaisen maailman huippumuodin mukaisine leveine katuineen, mikä soveltui hyvin myöhemmin tullutta autoiluakin varten jopa 150 vuotta. Vaikka viime vuosisadan alussa saapuneen Vaasan ensimmäisen auton ensimmäinen matka satamasta Kauppatorin tuntumaan tehtiinkin hevosella vetäen, väistyivät hiljalleen hevoset autojen tieltä. Viime vuosina sähköpötkulaudat ovat ilmestyneet Vaasaan, ja vaikka autot nykyisin dominoivat kaupunkikuvaa kuin hevosenlanta aikoinaan, ennustankin yksityiselle kaupunkiautoilulle hevosten kohta-
loa. Tähän löytyy viitteitä toisesta pohjoismaasta – viimeisen kymmenen vuoden aikana pyörällä töihin liikkuvien Kööpenhaminalaisten lukumäärä on kasvanut 36 prosentista 62 prosenttiin.

Tämä kaikki on kuitenkin pientä verrattuna siihen, mitä digitalisaatio ja merellinen rakentaminen tulee tarkoittamaan Vaasan ilmeelle. Olemmehan pystyneet muovaamaan kaupunkia uusien liikkumismuotojen tarpeisiin vanhan Setterbergin kaavan puitteissa. Vaikka kuuluisan Venetsiassa sijaitsevan Rialton sillan rakentamisesta oli kulunut jo lähes 300 vuotta, ei Setterberg liiemmin huomionnut merellistä rakentamista, kaavoituksessaan – etätyömahdollisuuksista pu-

humattakaan. Tätä varten tarvitsemme nyt uutta Setterbergiä, uutta visionääriä, luomaan Pohjolan Venetsiaa.

Liikkumisen lisäksi myös koko yhteiskunta on murroksessa. Setterberg onnistui suunnittelemaan kaupungin joka kesti teollisuuden vaatimukset. Kuka suunnittelee sadan vuoden päähän, sen ajan 16-vuotiaille ilmiömäisen mielenkiintoisen paikan olla ja hengittää, oppia uutta ja rikastuttaa ympäristöään? Tulevaisuuden kaupungissa työnteko digitalisoituu. Itse tapa elää ja viettää aikaa, kuluttaa palveluita ja ottaa osaa kulttuurillisiin kokemuksiin muuttuu. Kaikki on lähempänä ja omassa metaversumissa koko ajan läsnä: opetus ja oppiminen, terveydenhoito, vapaa-aika, matkustaminen, työnteko.



Viimeviikkoiseen Wasa Water City -tapahtumaan osallistui poliitikkoja, virkamiehiä, yrittäjiä, sijoittajia ja tutkijoita. Tapahtuman henki oli erinomainen, ja osallistuneet olivat yksimielisiä siitä, että Vaasan täytyy näyttää toisenlaiselta kahdenkymmenen vuoden päästä, ja muutoksen täytyy alkaa nyt. Tämä vaatii rohkeita avauksia, ja syvällistä ymmärrystä yhteiskunnan murroksesta.

Janne Perttu



UUSI TALOUS: Kiina vaikuttaa suoraan Suomen talouteen

Kiina on viimeiset 40 vuotta vapauttanut talouttaan, mutta nyt moni ennakoii, että vapauttamisen tie on tulos-
sa päätökseen tai että sen tahti vähintäänkin hidastuu. Maailman talouskasvusta ison osan tuottavan Kiinan suunta on muuttunut jo viime vuoden aikana, sanoo Nordean pääekonomisti Tuuli Koivu.

Lännessä huoli Kiinan poliittisista riskeistä ja tulevista kasvunäkymistä on lisääntynyt. Suomeen käynnissä olevat suunnanmuutokset vaikuttavat kahta pääreittiä pitkin. Yksi on suoraan tai muiden maiden kautta Kiinan kanssa käytävä kauppa ja toinen rahoitussektori.

Mahdollisessa suoran yritystoiminnan hankaloitumisessa Kiinassa on pääekonomisti Tuuli Koivun mukaan hyvin suuria sektorikohtaisia eroja. Ympäristöasioissa ja ilmastonmuutoksessa Kiina tulee etsimään jatkossa kiivaasti ratkaisuja niihin liittyviin haasteisiin ja ongelmiin. Näitä mahdollisuuksia Koivu näkee myös suomalaisille yrityksille.

Tuuli Koivun haastattelu löytyy kokonaisuudessa WIC Science Channel Youtube-kanavalta.

Miksi WIC Science Channel?

Me kerromme, miten teknologian, tieteen ja kulttuurin innovaatiot vaikuttavat elämääsi. Usein käsittelemme myös asioita, joita ei juurikaan käsitellä muulla kotimaisissa medioissa.

Haluatko siis pysyä kärryillä maailman menosta? Se onnistuu helposti seuraamalla kanavaa vain muutaman minuutin viikossa!

Bock's

BOCK'S Village SHOP & Café

Avoinna ti-la 12-18 Öppet ti-lö 12-18

Voihan Vuohi Lohiluoma

Nyt koko tuotekokoelma kaupassamme! / Nu hela sortimentet i vår butik!



Herkulliset paistokuustot ja juustokimpaleet! / Goda ostar!
Ricotta-juustoa! (Rajoitettu erä toimitettuna kerran kuukaudessa) / Ricotta-ost! (Begränsat parti levereras en gång per månad)

5 eri jäätelömakua! / 5 olika glassar!

vanilja – mansikka – suklaa – salmiakki – piparkakku / vanilj – jordgubb – choklad – salmiak – pepparkaka



Finnish Superberries

Mustasaari – Korsholm

Uusia tuotteita kaupassamme! / Nya produkter i vår shop!



Aronia-täysimehua pullossa – Luomu! / Aroniamust på flaska – Ekologisk!

Aronia-täysmehu Shotteja – Luomu! / Aroniamust Shot – Ekologisk!





UNTAMONLOUKON SAVUJUUSTUA –

Laihialainen juustosavustamo ta Design

Untamonloukon Savujuustua on Laihian Jokisalossa vuodesta 2020 alkaen toimiva savustamo. Yrityksen omistaja Jaakko Järviö savustaa ja pakkaa suomalaisia juustoja kotonaan Untamonloukolla. Maatilalla kaukana keskuksista, keskellä puhdasta luontoa, savustuvat useiden suomalaisten valmistajien juustot. Savustettavat juustot on valmistettu kotimaisesta maidosta. Ne savustetaan aidolla savulla ja tarkkaan Jaakon hiomalla reseptillä.

Savustaminen on Jaakko Järviölle intohimo, harrastus ja elinkeino. Toiminta on kehittynyt rakkaan harrastuksen kautta sivutoimiseksi yrittäjyydeksi, joka tänä päivänä työllistää hänet päätoimisesti.

-Ensimmäiset juustot savustin muistaakseni vuonna 2017, kun näin lehtiartikkelin aiheesta, Jaakko kertoo. Olen intohimoinen ruoanlaittaja ja haluan kokeilla aina jotain uutta, avaa Jaakko savustamon alkuvaiheita ja jatkaa: hankin sitten nopeasti välineistöä savustamiseen ja kehittelemään menetelmiä.

Savujuustot maistuivat perheenjäsenille ja pikkuhiljaa kaverit ja sukulaiset saivat myös omansa. Pian Jaakko oli lähiruoka-ketjuissa (REKO) savujuustoineen ja tämän jälkeen Laihian K-kauppias Bengs otti Jaakon ja savujuustot siipiensä suojaan. Nyt tuotteita on myynnissä yli 40 jälleenmyyjällä, lähinnä Pohjanmaalla ja Etelä-Pohjanmaalla. Myös Satakunnassa ja Pirkanmaan suunnalla on tuotemyyntiä.

Untamonloukon Savujuustualla on kolme vakiotuotetta:

Arkinen, Kermainen ja Gouda -savujuustot, jotka pakataan 250-300g pakkauksiin.

Lisäksi savujuustua valmistaa seuraavia savustettuja juustoja:

- SiniSavu, sinihomejuusto 170g
- SavuSula, sulatejuusto 250g
- Savu Snäksi, napostelujuusto 150g

Erikseen on tilattavissa muun muassa Tilsit, Port Salut ja Cheddar -savujuustot.

Isompia pakkauskokoja on myös saatavilla tilauksesta.

Jaakon vinkki juustojen käyttöön on rohkaiseva: - käytän juustojani lähes laidasta laitaan kaikessa ruoanlaitossa! Lähemmin ajateltuna paras niksi on sinihomejuuston käyttö pizzassa tai hampurilaisessa. Sulatejuusto on taas mainio keitoissa.

Jälleenmyyjien pitkässä listassa viimeisin on Bock's Corner Brewery'n Kyläkauppa, jossa on myynnissä kaikki savustamon tuotteet Savu Snäksiä lukuun ottamatta löytyy.

Katso lisää Untamonloukon Savujuustuan sometileiltä:

Instagram: [tmiuntamonloukon](#)

Facebook: [Untamonloukon Savujuustua](#)

www.savujuustua.fi

22.11 Måndag/maanantai:

Panerad grisbiff med vitlöksmajonnäs och klyftpotatis L
Stekt röding med svampsås och klyftpotatis G, L
Pulled oumph med bbqsås och klyftpotatis G, L
Bock's lunchburgare / beef / vegetarisk & örtklyftpotatis L
Paneroitu porsaanpihvi ja valkospulimajoneesi, lohkoperuna L
Paistettu nieriä ja sienkastike, lohkoperuna G, L
Pulled ouhph ja bbqkastike ja lohkoperuna G, L
Bock's lounasburger /beef/vege & yrttilohkoperunat L

23.11 Tisdag/tiistai:

Ugnrostad kassler med senapsås, potatismos G, L
Vitivinskott abborfile med currysås, potatismos G, L
Pulled oumph med bbqsås och klyftpotatis G, L
Bock's lunchburgare / nötkött / vegetarisk & örtklyftpotatis L
Uunipaahdettu kassleri ja sinappikastike, perunamuusi G, L
Valkoviinissä keitetty ahven ja currykastike, perunamuusi G, L
Pulled ouhph ja bbqkastike ja lohkoperuna G, L
Bock's lounasburger / beef / vege & yrttilohkoperunat L

24.11 Onsdag/keskiviikko:

Slottsstek, rotsaker och kokt potatis G, L
Stekt lax med örtmajonnäs, rotsaker och kokt potatis G, L
Pulled oumph med bbqsås och klyftpotatis G, L
Bock's lunchburgare / beef / vegetarisk & örtklyftpotatis L
Linnapaisti, juureksia ja keitetty peruna G, L
Paistettu lohi ja yrttimajoneesi, juureksia ja keitetty peruna G, L
Pulled ouhph ja bbqkastike ja lohkoperuna G, L
Bock's lounasburger /beef/vege & yrttilohkoperunat L

25.11 Torsdag/torstai:

Helsteht grisfile med pepparsås, ostpotatis G, L
Stekt gösfile med räksås, ostpotatis G, L
Pulled oumph med bbqsås och klyftpotatis G, L
Bock's lunchburgare / beef / vegetarisk & örtklyftpotatis L
Kokonaisena paistettu porsaanfile ja pippurikastike, juustoperuna G, L
Paistettu kuhafile ja rapukastike, juustoperuna G, L
Pulled oumph med bbqsås och klyftpotatis G, L
Bock's lunchburgare / beef / vegetarisk & örtklyftpotatis L

26.11 Fredag/perjantai:

Stekt lax med hummersås, klyftpotatis G, L
Pulled oumph med bbqsås och klyftpotatis G, L
Bock's lunchburgare / beef / vegetarisk & örtklyftpotatis L
Pork Ribs ja bbq-kastike, lohkoperuna G, L
Paistettu lohi ja hummerkastike, lohkoperuna G, L
Pulled ouhph ja bbqkastike ja lohkoperuna G, L
Bock's lounasburger /beef/vege & yrttilohkoperunat L

29.11 Måndag/maanantai:

Köttbullar i gräddsås, lingonsylt och potatismos G, L
Stekt lax och limemajonnäs, potatismos G, L
Avocado-pestopasta L
Bock's lunchburgare / beef / vegetarisk & örtklyftpotatis L
Lihapullia kermakastikkeessa, puolikkahillo ja perunamuusi G, L
Paistettu lohi ja limemajoneesi, perunamuusi G, L
Avokado-pestopasta L
Bock's lounasburger /beef/vege & yrttilohkoperunat L

30.11 Tisdag/tiistai:

Grillat broilerbröst och kantarellsås, gräddpotatis G, L
Stekt sikfile och gräddfilssås, gräddpotatis G, L
Avocado-pestopasta L
Bock's lunchburgare / nötkött / vegetarisk & örtklyftpotatis L
Pariloitu broilerinrinta ja kantarellikasike, kermaperuna G, L
Paistettu siikafile ja kermaviilikastike, kermaperuna G, L
Avokado-pestopasta L
Bock's lounasburger / beef / vege & yrttilohkoperunat L

1.12 Onsdag/keskiviikko:

Pulled Pork, örtklyftpotatis L
Rökt lax och chilimajonnäs, örtklyftpotatis G, L
Avocado-pestopasta L
Bock's lunchburgare / beef / vegetarisk & örtklyftpotatis L
Pulled Pork, yrttilohkoperuna G, L
Savustettu lohi ja chilimajoneesi, yrttilohkoperuna G, L
Avokado-pestopasta L
Bock's lounasburger /beef/vege & yrttilohkoperunat L

2.12 Torsdag/torstai:

Ölbaddad oxstek och rödvinssås, örtklyftpotatis G, L
Stekt gösfile och vitvinssås, örtklyftpotatis G, L
Avocado-pestopasta L
Bock's lunchburgare / beef / vegetarisk & örtklyftpotatis L
Plättar, sylt och vispgrädd L
Oluella haudutettu häränpaisti ja punaviinikastike, yrttilohkoperuna G, L
Paistettu kuhafile ja valkoviinikastike, yrttilohkoperuna G, L
Avokado-pestopasta L
Bock's lounasburger /beef/vege & yrttilohkoperunat L
Ohukaisia, hillo ja kermavaahto L

3.12 Fredag/perjantai:

Pannbiff och rosepepparsås, rostad potatis G, L
Stekt forell och dillsås, rostad potatis G, L
Avocado-pestopasta L
Bock's lunchburgare / beef / vegetarisk & örtklyftpotatis L
Pannupihvi ja rosepippurikastike, paahdettu peruna G, L
Paistettu kirjolohi ja tillikastike, paahdettu peruna G, L
Avokado-pestopasta L
Bock's lounasburger /beef/vege & yrttilohkoperunat L

Lunch / Lounas 11,00 €, Lapset/barn (4-12 v 6€)(0-4v 0€) sis. jäätelö/glass
Bock' LOUNASBURGER beef/vege & yrttilohkoperunat 13,00€/ Bock's LUNCHBURGARE nötkött/vegetarisk & örtklyftpotatis 13,00 €

Lunchen inkluderar en varierad salladbuffé & varm huvudrätt och Wasa kaffe/te, kex
Lounas sisältää monipuolisen salaattibuffetin & lämpimän pääruuan ja Wasakahvit, keksejä

KUUKAUSITTAISET STARTUP- & PELITAPAHTUMAT VETIVÄT PORUKKAA



Viime perjantaina paikalliset pelikehittäjät saapuivat WIC:iin Platonic Partnershipin tiloihin sankoin joukoin, paikalla oli myös innokkaita pelaajia sekä uteliaita ihmisiä jotka eivät tavallisesti pelejä juuri pelaa. Testissä oli erilaisia konsoli- ja tietokonepelejä, ja tämä oli paitsi mukavaa ajanviettoa ja kanssakäymistä kanssaihmisille, myös hyödyllistä itse pelien kehityksen kannalta.

Sen lisäksi paikalla oli paikalliseen startup-ekosysteemiin kuuluvia tekijöitä verkostoitumassa ja jakamassa arvokasta tietoa siitä, mitä he tekevät kehittääkseen startupkulttuuria Vaasassa. Paikallisiin toimijoihin oli myös tutustumassa Helsinki Think Companyn entinen puheenjohtaja, nykyisin Fortumin startup-yksikön, Valkea Growth Clubin, Startup- ja Innovaatioanalyttikko Karri Liikkanen.

Osa peleistä joita WIC:in tiloissa kehitetään eivät ole silkkaa hupia varten tehtyjä, vaan ratkaisuja sosiaaliin ongelmiin. Tapahtumat jo itsessään ovat sosiaalista vitamiinia pandemian kurittamaan yhteiskuntaan ja hämmöttävän talven pimeyteen.

Seuraavat tapahtumat ovat 3.12., pelitapahtuma 14-17, ja startuptapahtuma 15-17, Wasa Innovation Centerillä.

Janne Perttu
+358 50 473 4444
janne.perttu@wic.fi

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.



Heikki Hongisto, Vaasa. "Syksyn värikimara".



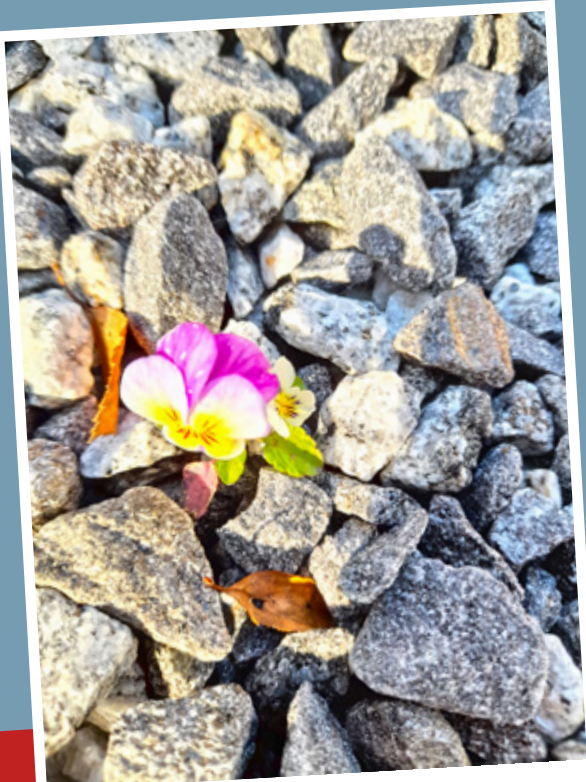
Christian Nylund, Vasa. "Stämningsfullt denna Alla Helgonsdags kväll ute vid nya begravningsplatsen i Vasa."



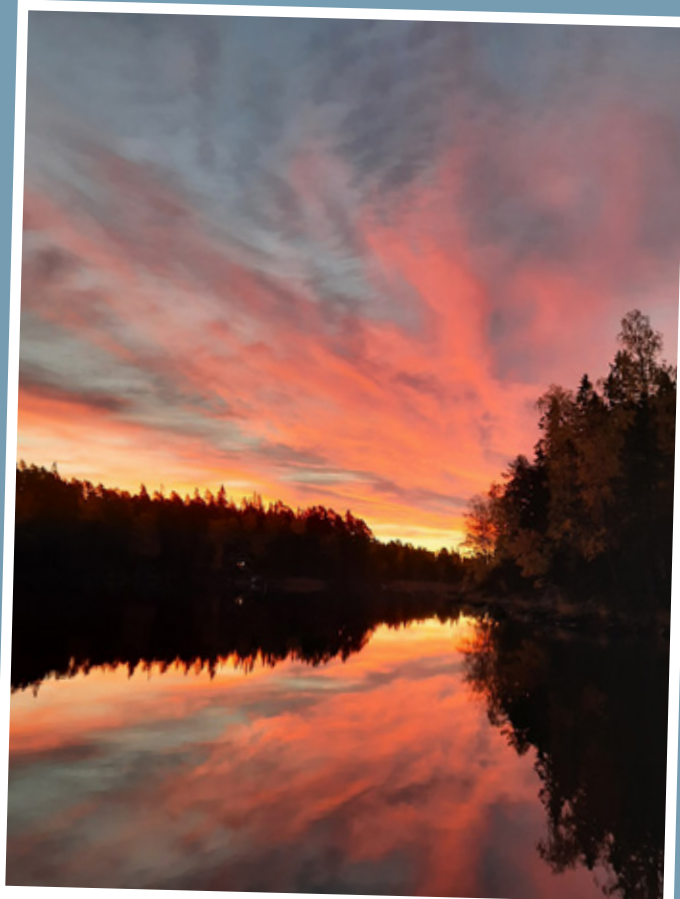
Elisabeth Holm, Kvimo.



Boris Berts. "Värlax 1.11.2021."



Leena Minkkinen. "Marraskuun orvokki".



Maj-Len Dahl-Holm. "Morgon med färg".



Marja-Leena Seppälä. "Ämmänmäestä".



Carola Seittu. "Lugnet före stormen. Tyyntä myrskyn edeltä".



C. Grankull, Vaasa. "Auringon lasku, lokaler, Vaasan keskusta."



Barbro Kuokkanen. "Vielä valon vangita sain.."



Matti Hietala, Vaasa. "Lammen jääkuvioita, 8.11.2021 Vaasa".



Marianne Gräbbil-Hakkola. "Syysterveisin".

Toimitus / Ilmoitukset / Redaktion / Annonser:

Dzina Maiseichyk, 050 452 7007

mega@upc.fi - www.megamedia.fi

Avustajat / Medarbetare: Juha Rantala, Hans Hästbacka

Luo kampanjan – myös mobiilisti. Kampanjölösningar – även mobila.

Ilmoitushinta tekstissä 1,70 Eur/pmm + alv. Annons i text 1,70 Eur/spmm + mvs.

Mediamyynti / Mediaförsäljning: mega@upc.fi

Mediakortti / Mediakort: www.megamedia.fi

Kustannus / Utgivare:

UPC
media

COMMUNICATION CENTER

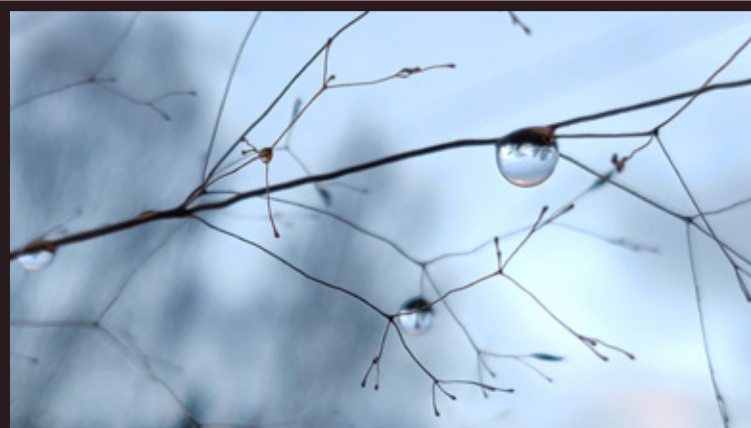
Paino / Tryck:

UPC
print

COMMUNICATION CENTER



OBSERVATEUR



▲ En grå höstdag / Harmaa syyspäivä
Observateur: Marianne Gråbbil-Hakkola



▲ "Lumisadetta, lampi, sorsia, joutsenia, mökki, uimaranta, 9.II.2021 Vaasa".
Observateur: Matti Hietala, Vaasa



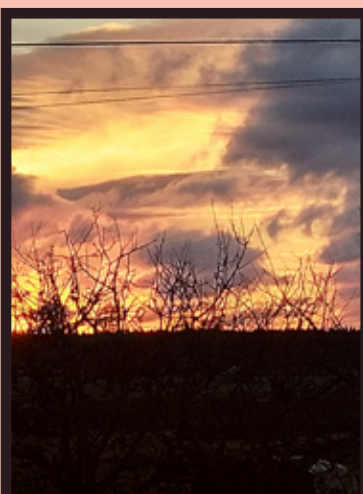
▲ Kivijärvi aamulla.
Observateur: Markus Korpi



▲ 22.10.2021
Observateur: Klaus Koivula



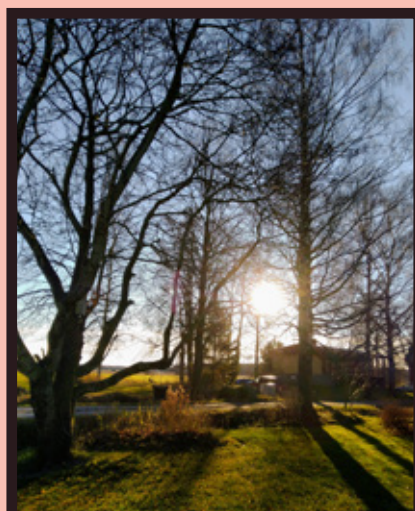
▲ Kun on marraskuun harmaus ja pimeys, voi tunnelmoida.
Observateur: Tuula Åstrand, Mustasaari



▲ Morgonstund har guld i mun.....
Observateur: Ann-Christin Källros, Pörtom



▲ Rimfrost
Observateur: Nanny Rex, Vörå



▲ Upea marraskuun aamu 7.II.2021
Observateur: Anna-Marja Pensas, Helsingby

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

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

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

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".

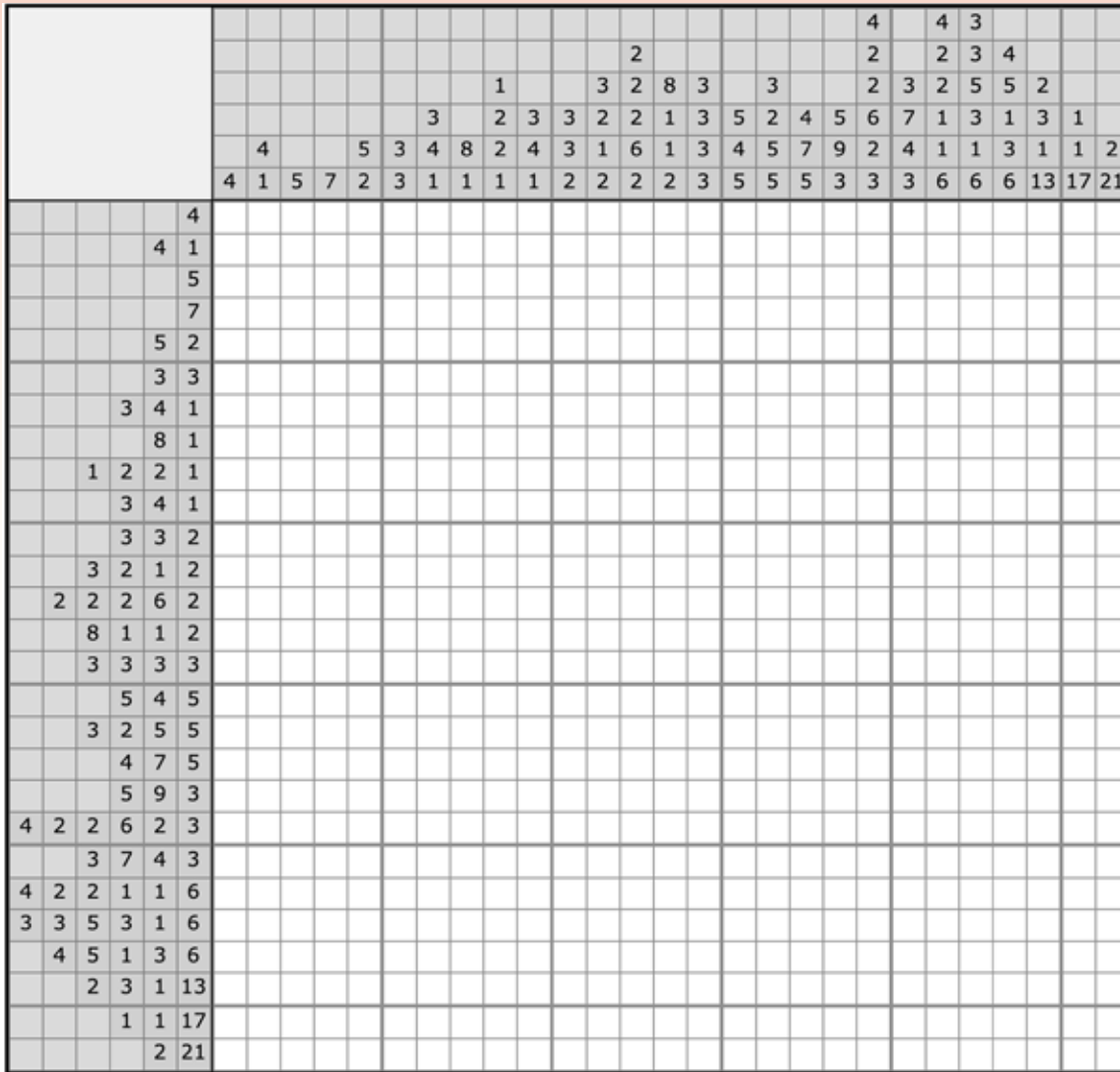
För varje publicerat bidrag genereras 1 poäng vilket motsvarar 1 euro. När 10 poäng samlats, får man ett presentkort värt 10 euro till Bock's byabutik.

SUDOKU - COMICS - JAPANESE PUZZLE

JAPANSKT BILDKRYSS

JAPANILAINEN RISTIKKO

SUDOKU



#1

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

#2

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

#3

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

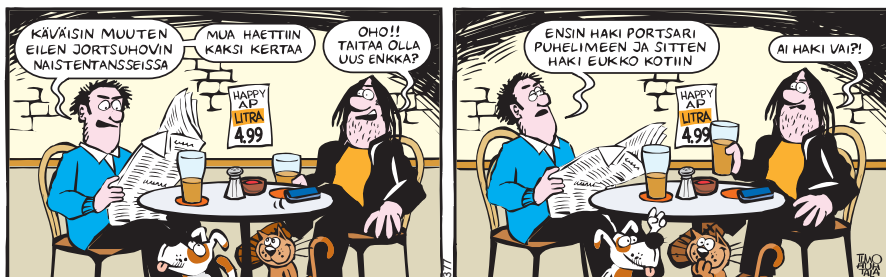
ZITZ

NONOGRAM RATKAISU / LÖSNING



BAZI & MAZI

RATKAISU / LÖSNING



#1

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

#2

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

#3

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

JOULULOUNAS BOCK'S RAVINTOLASSA 36€/HLÖ

ALKUPALASALAATTIBUFFET

Perinteinen joululimppu, siemennäkkileipä, tumma hapankorppu
merisuolavoi + gluteeniton leipä

Bock's OLUT-BBQ-silli L,G

Katajanmarjasilakka L,G

Talon konjakki-sinappisilli L,G

Sundomin savustettulohifilee L,G

Salami L,G

Bock's perunasalaattia ja kylmäsavustettua lohta L,G

Punajuuri-vuohenjuustosalaatti L,G

Vihersalaatti L,G

Oliivia L,G

Marinoitua artisokkaa L,G

korianterilla maustettu kikherne L,G

Salaattisiemeniä L,G

Pikkelöityjä juureksia ja raasteita L,G

Thousand Island-kastike L,G

Rosmariini-oliiviöljy L,G

Vadelmavinaigrette L,G

Sitruunavinaigrette L,G

PÄÄRUOKABUFFET

Björkenssin joulukinkkua L,G

ja konjakki-pippurikastike L,G

Savustettualohta L,G ja tillifenkoliremuld L,G

Bock'sin Bratwurst ja Fenkolimakkara L,G

Kermaperunaa Västerbotten-juustolla L,G

Talon siiderissä haudutettuja juureksia L,G

Siirappikuorrutettu lanttulaatikkoa L,G

Perinteinen porkkanalaatikko L,G

Aurajuusto, kermajuusto, briejuusto,

viikunamarmeladi,viinirypäleitä L,G ja keksejä L

Suklaa Brownie & glögikastike L,G

Lähituotettua leipäjuustoa L,G

ja sokerilakkoja L,G

Fudge L,G

Alla
sisältö:
PANIMON
JOULULOUNAS

36€/HLÖ

arkisin

15.12-22.12.

klo

11-14.00

