



KANSANEDUSTAJA JUKKA MÄKYNEN (PS):

VALAISTUKSEN KAUTTA ENERGIATEHOKKUUTTA VAASAN KAUPUNGILLE

SID. 5

**HAMMAS-
PROTEESIT**

Erikoishammas-
teknikolta

- uudet kokoproteesit
- tiivistys ja korjaus jopa odottaaessa!
- hammasproteesien tarkastus ilmaiseksi!
- takuuutyö

Solta ja varaa aikasi!

VAASA 312 1233
Kauppapuistikko 20B

LAIHIA 477 0744
Kauppatie 5

ALUEEN
HAMMAS

MAALAHTI 347 8080
Köpingsvägen





KvarkenSpaceEco hanke nosti Merenkurkun alueen avaruusaikaan

Syyskuussa 2019 alkanut EU Interreg Botnia-Atlantica -hanke KvarkenSpace Eco päätti 31.10.2022. Hankkeen päättymisestä huolimatta työ avaruusdatan käytön ja uuteen avaruustalouteen liittyvien liiketoimintamahdollisuksien edistämiseksi jatkuu. Samoin jatkuu rajat ylittävä yhteistyö ruotsalaisten hankekumppaneiden kanssa sekä uusien avaruusdataan liittyvien hankkeiden kehittäminen.

Nyt päätynyt hanke toi alueen asukkaille – teollisuuden toimijoille, yrityjille, päättäjille sekä lapsille ja nuorisolle – tietoa satelliiteista, avaruusdatan käyttömahdollisuksista ja "uuteen avaruuteen" liittyvistä liiketoimintamahdollisuksista. Hankkeessa myös kartoitettiin avaruusliiketoimintaan liittyvän eko-systeemin syntymismahdollisuksia, kehitettiin avaruusdataa välittävä avoin portaali,

rakennettiin avaruusdataa vastaanottava maa-asema sekä suunniteltiin Merenkurkulle oma piensatelliitti KvarkenSat.

Hankkeen tuloksena on syntynyt verkostomaisesti toimiva innovaatiokeskus, Merenkurkun avaruuskeskus eli Kvarken Space Center. Se edistää avaruusdatan hyödyntämistä, ylläpitää ja kehittää paikallista avaruusasiantuntumusta sekä yhteistyöverkostoja niin alueellisesti kuin kansainvälisesti. Vaasan yliopiston digitaalitouden tutkimusalustan yhteydessä toimiva Merenkurkun avaruuskeskus tarjoaa asiantuntemustaan yritysten, suurteollisuuden, päättäjien ja koulujen käyttöön. Avaruuteen liittyvä yritystoimintaa autetaan alkuun West Coast Startup -yrityshautomon sekä ensi vuonna aloittavan ESA BIC Finland West Coast -yrittäyskiihyttämön avulla.

Merenkurkun avaruuskeskuksen yhteyteen rakennetaan myös Vaasan yliopiston avaruusdatalaboratoriota. Fyysisesti se sijoittuu tutkimuskeskus Technobothniaan. Julkiseen dataportaalilta pääsee www.kvarkenspacecenter.org-sivuston kautta. Samalta sivustolta löytyy myös ajankohtaisia avaruuteen liittyviä uutisia alueelta. Uutisia voi lukea myös Kvarken Space Centerin LinkedIn-sivulta (<https://www.linkedin.com/company/kvarken-space-center/>).

Rajat ylittävänä yhteistyönä suunnitelun KvarkenSat-piensatelliitin suunnitelmat ovat valmiina ja sen rakentaminen on aloitettu. Pandemian ja globaalın komponenttipulan takia satelliitin rakentaminen ja testaus ovat hieman myöhässä aikataulusta, mutta työ on tarkoitus saattaa loppuun ensi vuoden aikana.



KvarkenSpaceEco projektet förde Kvarken området in i rymdåldern

EU Interreg Botnia-Atlantica-projektet KvarkenSpaceEco, som startade i september 2019, avslutades den 31 oktober 2022. Trots att projektet är över, fortsätter arbetet med att främja användningen av rymddata och affärsmöjligheter relaterade till den nya rymdekonomin. Likaså kommer det gränsöverskridande samarbetet med svenska projektpartners och utvecklingen av nya projekt relaterade till rymddata att fortsätta.

Projektet, som nu har avslutats, gav information om satelliter, möjligheterna att använda rymddata och affärsmöjligheterna relaterade till "nya rymden" till invånarna i området – industrioperatörer, entreprenörer, beslutsfattare, samt barn och ungdomar. Projektet kartlade också möjligheterna att skapa ett ekosystem relaterat till rymdverksamhet, utvecklade en öppen portal för att

överföra rymddata, byggde en markstation för att ta emot rymddata och designade Kvarken områdets egen lilla satellit, Kvarken-Sat.

Som ett resultat av projektet har ett närvärsliknande innovationscenter, Kvarken Space Center fötts. Det främjar utnyttjandet av rymddata, upprätthåller och utvecklar lokal rymdexpertis och samarbetsnätverk både regionalt och internationellt. Rymdcentret Kvarken, som verkar i anslutning till Vasa universitets forskningsplattform för digital ekonomi, erbjuder sin expertis till företag, storindustri, beslutsfattare och skolor. Företagsinkubatorn West Coast Startup och affärsacceleratorn ESA BIC Finland West Coast kommer att hjälpa till för att få igång affärsaktiviteter relaterade till rymden i Kvarken området.

Ett rymddatalaboratorium kommer att byggas vid Vasa universitet i anslutning till Kvarken Space Center. Rent fysiskt ligger det i forskningscentret Technobothnia. Den offentliga dataportalen kan nås via webbplatsen www.kvarkenspacecenter.org. På samma sida kan du även hitta aktuella rymdrelaterade nyheter från regionen. Nyheter finns även att läsa på Kvarken Space Centers LinkedIn-sida (<https://www.linkedin.com/company/kvarken-space-center/>).

Planerna för den lilla satelliten Kvarken-Sat, designad som ett gränsöverskridande samarbete, är klara och byggandet har påbörjats. På grund av pandemin och den globala bristen på komponenter ligger konstruktionen och testningen av satelliten något efter schemat, men arbetet är tänkt att slutföras under nästa år.

21.11 MÅNDAG/MAANANTAI:

Merenkurun ahvenfileită tomaatti-timjamikastikkeella ja maalaishokkoperuna L, G Kvarkens abborrsfiléer med tomat-timjansås och lantklyftpotatis L, G

Panimon härkäpataja ja maalaishokkoperunoita L, G Bryggeriets oxgryta med lantklyftpotatis L, G

Kasvispyöryköitä, chilimajoneesia ja maalaishokkoperuna V, G Vegebullar med chilimajonnäs och lantklyftpotatis V, G

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

22.11 TISDAG/TIISTAI:

Kananpoikaa tartarkastikkeella ja viipaleperuna L, G Kyckling med tartarsås ovh skivad potatis L, G

Kermaista savulohipastaa L
Gräddig rökt laxpasta L

Kasvispyöryköitä, chilimajoneesia ja maalaishokkoperuna V, G
Vegebullar med chilimajonnäs och lantklyftpotatis V, G

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

23.11 ONSDAG/KESKIVIIKKO:

Merenkurun lohta katkarapukastikkeella ja paahdettua peruna L, G

Kvarken lax med räksås och rostad potatis L, G

Björkensin savustettua porsaan niskaa punaviinikastikkeella ja krossattua peruna L, G
Björkens rökt grisnacke med rödvinssås och krossad potatis L, G

Kasvispyöryköitä, chilimajoneesia ja maalaishokkoperuna V, G
Vegebullar med chilimajonnäs och lantklyftpotatis V, G

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

24.11 TORSDAG/TORSTAI:

Paneroitua kampelaa tilli-kermaviljakastiketta ja perunamuusia L
Panerad flundra med dill-gräddfilsås ovh potatismos L

Panimon pannupihvit ja perunamuusia L, G
Bryggeriets pannbiffar med potatismos L, G

Kasvispyöryköitä, chilimajoneesia ja maalaishokkoperuna V, G
Vegebullar med chilimajonnäs och lantklyftpotatis V, G

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

Ohukaisia, hiltoa ja kermavaahtoa L
Plättar med sylt och vispgrädde L

25.11 FREDAG/PERJANTAI:

Merenkurui siikaa voikastikkeella paahdettua peruna L, G
Kvarken sik med smörsås och rostad potatis L, G

Yönlili haudutettua lähiuottajan härän paistia pippurikastikkeella ja paahdettua peruna L, G
Nattbakad närrproducerad oxstek med pepparsås och rostad potatis L, G

Kasvispyöryköitä, chilimajoneesia ja maalaishokkoperuna V, G
Vegebullar med chilimajonnäs och lantklyftpotatis V, G

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

Ohukaisia, hiltoa ja kermavaahtoa L

V 48

28.11 MÅNDAG/MAANANTAI:

Turskan selkäfilettă tomaatti-basilikakastikkeella ja Laihian lohkoperunoita L, G
Ryggfile' av törsk med tomat-basilikasås och klyftpotatis från Laihela L, G

Savustettua Björkenssin porsaanfilettă punaviinikastikkeella ja Laihian lohkoperunoita M, G
Björkens rökt grisfile' med rödvinssås och klyftpotatis från Laihela M, G

Pulled weggies b.b.q-kastikkeella M, G

Pulled weggies med b.b.q-sås M, G

Bock's lounasburger ja yrtilohkoperuna L

Bock's lunchburger med örtklyftpotatis L

29.11 TISDAG/TIISTAI:

Kampelarullia sitruskastikkeella ja perunamuusia L, G
Flundrarullader med citrussås och potatismos. L, G

Panimomestarin porsaanlihakastiketta ja perunamuusia L, G
Bryggmästarens köttstås av gris med potatismos L, G

Pulled weggies b.b.q-kastikkeella M, G

Pulled weggies med b.b.q-sås M, G

Bock's lounasburger ja yrtilohkoperuna L

Bock's lunchburger med örtklyftpotatis L

30.11 ONSDAG/KESKIVIIKKO:

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

Bocks lihamureketta kermakastikkeella ja lohkoperuna L, G
Bock's kötfärslimpa med gräddsås och klyftpotatis L, G

Pulled weggies b.b.q-kastikkeella M, G

Pulled weggies med b.b.q-sås M, G

Bock's lounasburger ja yrtilohkoperuna L

Bock's lunchburger med örtklyftpotatis L

1.12 TORSDAG/TORSTAI:

Räppaluodossa savustettua lohta remouladekastikkeella ja krossattua peruna L, G

Rökt lax från Replot med remouladesås och krossad potatis L, G

Ylämaan häränpaistia pikantikastikkeella ja krossattua peruna L, G

Highland oxstek med pikantsås och krossad potatis L, G

Pulled weggies b.b.q-kastikkeella M, G

Pulled weggies med b.b.g-sås M, G

Bock's lounasburger ja yrtilohkoperuna L

Bock's lunchburger med örtklyftpotatis L

Ohukaisia, hiltoa ja kermavaahtoa L

Plättar med sylt och vispgrädde L

2.12 FREDAG/PERJANTAI:

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

Lähitilan porsaan päätofilettä b.b.q-kastikkeella ja paahdettua peruna M, G

Närrproducerad rostbiff av gris med b.b.q-sås och rostad potatis M, G

Pulled weggies b.b.q-kastikkeella M, G

Pulled weggies med b.b.q-sås M, G

Bocks lounasburger L

Bock's lunchburger L

LUNCH / LOUNAS 12,00 €, LAPSET/BARN (4-12 V 6€)[0-4V 0€] SIS. JÄÄTELÖ/GLASS

BOCK' LOUNASBURGER BEEF/VEGE & YRTTILOHKOPERUNAT 14,00€/ BOCK' S LUNCHBURGARE

NÖTKÖTT/VEGETRARISK & ÖRTKLYFTPOTATIS 14,00€

LUNCHEN INKLUDERAR EN VARIERAD SALLADBUFFÉ & VARM HUVUDRÄTT OCH WASA KAFFE/TE, KEX

LOUNAS SISÄLTÄÄ MONIPUOLISEN SALAATTIBUFFETIN & LÄMPIMÄN PÄÄRUUAN JA WASAKAHVI/TEE, KEKSEJÄ

SINGER EVA JUKI **BERNINA[®]** **brother** **PFAFF** **Husqvarna** **VIKING[®]**

Myynti ja huolto
Försäljning och service

HALONEN

Tammipiha-Ekgården
045 6566 659
www.halonen.com



CO-WORKING SPACES AT WASA INNOVATION CENTER
WIC is a hub thriving on discussions, problem solving, and exchanging ideas.

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



KANSANEDUSTAJA JUKKA MÄKYNNEN (PS)
HALUAA VALTUUSTOALOITTEELLANSA

VALAISTUKSEN KAUTTA ENERGIAHOKKUUTTA VAASAN KAUPUNGILLE

Energian jatkuva hintojen nousu aiheuttaa valtavasti lisäkustannuksia julkiselle sektorille ja Soten aloittaessa vuoden 2023 alussa, putoaa merkittävä määrä verotuloja kaupungilta. Kiinteistöt jäävät kuitenkin kaupungin hallintaan ja Sote maksaa vuokraa niistä ja koska Sote ei todennäköisesti tule tarvitsemaan kaikkia rakennuksia palvelujen keskittämisen ja säästöjen takia niin siten kiinteistökustannukset tulevat olemaan rasite Vaasan kaupungille.

Koko Suomen energiankulutuksesta Kiinteistöjen käyttö kattaa yli 30 % ja aiheuttaa lähes 40 % Suomen ilmasto-päästöistä. Älyohjatuilla LED-valaisuksilla säästetään energiaa ja saadaan vähennettyä päästöjä samalla kun energiatehokkuus tuo suurta taloudellista hyötyä. Pohdittaessa kiinteistön kokonaisenergiaa unohdetaan helposti valaistus, vaikka se on ylivoimaisesti helpoin, nopein, yksinkertaisin ja näkyvimmät hyödyt tuova energiansäästötoimenpide. Jukka Mäkisen valtuustoalitteen tavoitteena on saada Vaasan kaupungille ja täten veronmaksajille energiasäästöä jopa 60 %! Hankkeen kustannukset olisivat noin 2 miljoonaa euroa ja rahoitettaisiin korvamerkitsemällä osa kaupungin viime vuoden voitosta tähän projektiin. Tavoitteena on

myös, että energiansäästö toimii osana rahoitusta koska reaalikustannukset laskevat, vaikka investointia maksetaan samalla takaisin.

Vaasan kaupunki hyväksyi uuden valtuustokauden ilmastostrategian ja aikataulutuksen kesäkuussa 2021. Strategian kohdassa 3 mainitaan hiilineutraali Vaasa. Jos tähän kunnianhimoiseen tavoitteeseen halutaan päästä, on tehtävä paljon muutakin kuin pyöräteitä tai kävelykeskustan laajennuksia. Autojen karkottaminen Vaasan keskustasta ei ole kaikkien mieleen ja sen ilmastolliset tavoitteet ovat kuin tuulahdukset takapuolista. Hiilineutraaliuden tavoittelun täytyy lähtökohtaisesti olla sekä haluttavaa, kannattavaa että tuoda selkeitä lisätuja kaupungin asukkaille ja liike-elämälle, Mäkynen kiteyttää.

Teknologian edistyminen valaistustekniikassa tuo muitakin hyötyjä, joita ei suoraan voi rahallisesti laskea. Huoltovarmuus on yksi hyöty. Toinen hyöty on älyvalaistus, eli erittäin vähän energian käytävien valonlähteiden liittäminen älykkäisiin sensoreihin, jotka säätävät valaistusta auringonvalon määrään, liikkeen sekä BLE Bluetooth- ja aikaohjauksen perusteella. Tämä tuo välittömästi hyötyjä lisäämällä työviihtyvyyttä ja työturvallisuutta, sekä vähentämällä silmärasitusta ja huonosta valosta

johtuvia päänsärkyjä. Kolmas hyöty on paloturvallisuus, kun vanhat loistevalaisimet korvataan älykkällä LED-valaisuksella.

Maine energiatehokkaana Vaasana luo myös positiivista energiota. Aloitteen läpimeno tuo varmuudella valtavasti positiivista julkisuutta kaupungille ja voimme olla energiasäästössä suunnannäyttäjänä. Mahdollisuus EU:n energiavastuksiin sekä energian säästötukiin täytyy myös ehdottomasti kartoittaa. Valaistuksen uusiminen on nopea keino säästää kustannuksia ja investoinnin takaisinmaksuaika on lyhyt. Toivon, että virkamiehet ja valtuutetut tutustuvat huolella tähän aloitteeseen ja siten voidaan viedä se läpi mahdollisimman nopeasti.

Tein asian käsittelyssä myös toivomus-ponnen, että kaupungin virkamiehet tutkivat mahdollisuutta ISO 50001 energiatehokkuusjärjestelmän standarisoimiseen. ISO hankkeessa viimeinen numero on laatuvaatimus, joten osallistumalla tähän saamme laatustandardin, joka on energiaklusterikaupungille vahva ja todellinen imagotekijä. Myös tämä tuo valtavasti positiivista julkisuutta kaupungille, Jukka Mäkynen toteaa lopuksi.

HAYMARKET 5.11.





ILOISTA KÄVELIJÄÄ 1000 GLADA BESÖKARE



KIITOS KAIKILLE KÄVIJÖILLE! NÄHDÄÄN TAAS 17.12. SAMOISSA ILOISISSA TUNNELMISSA!

PAIKALLISTUOTTAJAMME JA PIENYRITTÄJÄMME TARVITSEvat TUKEANNE-HAYMARKETISSA VOIT TUTUSTUA HEIHIN SAMALLA KUIN ITSE OTAT OSAA TUNNELMALLISEEN MARKKINALMAPIIRIIN! TERVETULOA MUKAAN!

TACK ÅT ALLA BESÖKARE! VI SES IGEN 17.12. I SAMMA GLADA TECKEN!
VÅRA LOKALPRODUCENTER OCH SMÅFÖRETAGARE BEHÖVER ERT STÖD – PÅ HAYMARKET KAN NI BEKANTA ER MED DEM SAMTIDIGT SOM NI SJÄLVA TAR DEL AV EN MYSIG MARKNADSSTÄMNING! VÄLKOMMEN MED!



NY TEKNOLOGI ÄR EKONOMISKT RISKFYLLT!

Under år 2022 har omvälvande utveckling skett inom teknologisektorn ur ekonomisk synpunkt. De flesta stjärnor på himlen har fallit till marken hux flux.

Twitter har avskedat hälften av personalen med hänvisning till att bolaget förlorar miljoner varje dag. Och Elon Musk hotar/insinuerar att konkurs är möjligt. Amazon – det lönsammaste och mest avgudade bolaget i fjal – har förlorat 1000 miljarder av sitt aktievärde detta år. Microsoft har förlorat närmare 900 miljarder. Facebook planerar att skära ner 11.000 personer.

Nasdaq utveckling i år:



“ I'm sorry. That's the biggest thing. I fucked up, and should have done better. ”

Sam Bankman-Fried, so-called "Robin Hood of crypto" and FTX CEO, on his crypto exchange collapsing and taking people's cash with it

Sam Bankman-Fried Deletes Tweet Promising Customers' Money Is Safe

Salesforce– raketen inom datastyrd försäljning – skall säga upp inemot 1000 personer.

Lägg till att cryptoföretagens marknadsvärde har sjunkit med c 70% under året. Bitcoin har gått från över 60.000 i värde för en bitcoin i slutet av 2021 till 19.000 idag. FTX som betraktades som cryptovalutornas mest respektabla och trovärdiga marknadsplats har kollapsat helt.

Många funderar nu säkert på att värre kan det inte bli. Dags att investera?

Bloomberg

Europe Edit

• Live Now Markets Economics Industries **Technology** Politics Wealth Pursuits Opinion

Technology

Amazon Becomes World's First Public Company to Lose \$1 Trillion in Market Value

- Amazon market cap shrinks to \$879 billion from \$1.88 trillion
- Microsoft is close behind with \$889 billion in value lost

META-FED

FACEBOOK IS LAYING OFF 11 THOUSAND EMPLOYEES

"I GOT THIS WRONG," ZUCKERBERG SAID, "AND I TAKE RESPONSIBILITY FOR THAT."

SLOWED DOWN COOKING...

Trust our mind to time travel, not only to the places, people, food; this time it went overboard, by that I mean it travelled right into my childhood readings. To go back like always when it's time to start writing on Seema's Food; slow cooking popped up this time, then the mythological tales of Khichadi with Akbar and Birbal.

With autumn at its best now and soon when winter takes over, it is the nice, warm, robust, and earthy foods we crave. Not only that, imagining a pot of soup on the stove, or for us a pot of dal simmering away and the flavours whiffing away in the kitchen and the whole home, begins to tempt our taste buds. My thoughts then go back to mythological tales of Akbar and Birbal, read during my childhood; these stories had great morals and teachings with it.

Akbar, the king, once asked in his court if anyone would do anything for money to which, the very intelligent Birbal, his minister, said yes. Akbar asked if anyone would stand in the cold lake nearby for the whole night and of course, there was person who did that. Next morning, he was asked how he managed, and he said he looked at the lamps of the palace and managed to withstand the cold water. Akbar said it was because of the heat

from those lamps and hence he deferred the reward. This was injustice, and so, Birbal to rectify the situation, invited the King for food at his place. After waiting for a long time for the food to be served, Akbar wanted to know the reason, and so Birbal took him to site where he had hung a pot of rice and lentils way high up over the fire. Seeing this the king said how could it possibly be cooked, Birbal answered him the same way as the man standing in the cold water faraway got the heat from the lamps. Akbar understood his folly and paid the man; the moral being that if a man has determination and the need, he will go to any extent to achieve it, notwithstanding all the obstacles. But what got me here is the title of the story- Birbal's Khichadi (the rice lentil mix with spices), the slow cooking, of course keeping in mind that in the fable, it would have never got cooked!

Long story short here is the slow simmering of the dal that I thought of writing.

"The smells of slow cooking spread around the house and impart a unique warmth matched only by the flavour of the food", quoting the Israeli chef, Yotam Ottolenghi.

The dal makhani which was coined as 'black dal' by my kids is one of the home favourites. Made with black urad dal (whole black lentils) and some rajma (kidney beans) these lentils are soaked and then boiled with a teaspoon of crushed ginger, some chili powder, and a little bit of salt. While it boils and then cools down, we can get about to making the gravy for it. Take some butter and oil, or even clarified ghee, in a pot, combining the two prevents it from burning. Add cumin seeds, and once they sputter, add in onions, chopped garlic and ginger. Let it brown, then add in chopped or pureed tomatoes and sauté it till everything is cooked. Add in turmeric, coriander cumin



powder, salt and add in little water if needed, and then add in the boiled lentils with the all the liquid. Let it cook on low heat, and if needed add more water and let it simmer on. You may add the ready-made dal makhani masala and add cream or a blob of butter once it's ready.

Usually, I make double the quantity of this dal as it tastes much better the next day will all the spices and the lentils cooked and heated over the period add more flavors. This goes best with jeera rice; that's rice sauteed in ghee with cumin seeds and cooked with double the quantity of water to rice.

Next my go to recipe for any dal be it mung dal or masoor dal. Soak it in water for some time and boil it with finely chopped onions, tomato, garlic and ginger, and green chili, if one prefers. In a small pan add in oil, then cumin seeds, and once they splutter add in sliced garlic, red chili, curry leaves and then add this to the dal mixture. It can be garnished with chopped coriander or just enjoy as it is with flat Indian bread or rice.

As with these dals we also end up making dessert with it and this time I thought about Moong dal halva. The richness of it with addition of ghee, milk takes it to another level.

To conclude, quoting Carl Honoré, "The central tenet of the Slow philosophy is taking the time to do things properly, and thereby enjoy them more."



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

Bock's STAND UP Club

MIKA
EIRTOVAARA

La 10.12. Bock's Corner Village, Vaasa

JAPE
GRÖNROOS

ROBERT
PETTERSSON



STAND UP CLUB



BOCK'S JULLUNCH 2022

15-16.12 JA 19-22.12 KL 11-15.00

FÖRRÄTTER:

Brödsortiment och havssaltat smör L

Grönsallad med örter och husets salladsdressing M/G

Husets potatissallad L/G

Rödbeta&getost smaksatt med tjärsirap, rostad mandel och rödbetsskum L/G

Waldorffsallad på husets vis M/G

Ättiksgurka M/G

Hela räkor M/G

Gravad lax och senaps-dillsås L/G

Räkskagen med rökt sik L/G & skärgårdsbröd L

Glöggsill M/G

Kokt potatis M/G

Konjaksströmming M/G

Rökt lax från Replot M/G och havtornscreme. L/G

Napoli salami M/G

Lantpatee och cumberlandsås L/G

Rostad julskinka och husets senap M/G

Pepparrots kryddad rostbiff och svartvinbärsgelé M/G

Panimomentarin
juositus:
TALVIOLUT

HUVUDRÄTTER:

Rostad grisnacke glacerad med kanelsirap & konjakspepparsås L/G

Lax baddad i flodkräftgrädde L/G

Kålrotslåda L/G

Morotslåda L/G

Stuvad rödkål M/G

Örtgräddpotatis L/G

EFTERRÄTTER:

Ostar G, fikonsylt M/G och pepparkakor L

Julens morotskaka & glögg-ostcreme G/L

Portvin smaksatt plommonkräm M,G och vispgrädde L/G

Chokladkonfekter G

Wasa kaffe&te

48 €/PERSON

ANNE.SUOMALAINEN@BOCKSCORNERBREWERY.COM, 0503777000



JOULUPAKETTI 1

44 €

- 1 x Bock's Barrel Aged Doppelbock
2020 11% 750ml **tai**
- 1 x Bock's Barrel Aged Juniperweizenbock
2022 11% 750ml
- 2 x Bock's Tastingglasi



JOULUPAKETTI 2

44€

- 1 x Bock's Doppelbock 7,5% 330ml
- 1 x Bock's Talviolut 5,2% 330ml
- 1 x Bock's Joulusilli 220g
- 1 x Bock's Joulusinappi 100g
- 1 x Björkens Maksapatee 240g
- 1 x Björkens Savukinkku 500g

Alkaen v. 48

JOULUPAKETTI 3

49 €

- 1 x Bock's Doppelbock 7,5% 330ml
- 1 x Bock's Talviolut 5,2% 330ml
- 1 x Bock's Joulusilli 220g
- 1 x Bock's Joulusinappi 100g
- 1 x Björkens Maksapatee 240g
- 1 x Björkens Savukinkku 500g
- 1 x Viola Backin Saaristolaislimppu 850g

Alkaen v. 48



JOULUPAKETTI 4

44 €

- 1 x Bock's Talviolut 5,2% 330ml
- 1 x Bock's Joulujuoma 330ml
- 1 x Bock's Joulukahvi 150g
- 1 x Skärgårdens skatter Tomaatti-tynnihyytelö 200g
- 1 x Aamuisa Pehmeä hunaja 300g
- 1 x Lillkung Biskiviejä (vanilja tai valinnainen) 200g

JOULUPAKETTI 5

46 €

- 2 x Bock's Joulujuoma 330ml
- 1 x Bock's Joulukahvi 150g
- 1 x Granholms Fudge Tiramisu 150g
- 1 x Aamuisa maustettu hunaja (appelsiini) 170g
- 1 x Vaasan Aito Saippua Käsisaippua (tyrni) 300ml
- 2 x Friella Mehiläsvaha kynttilää (punainen tai valinnainen)

JOULUPAKETTI 6

37 €

- 1 x Bock's Dunkel 4,9% 330ml
- 1 x Bock's Talviolut 5,2% 330ml
- 1 x Bock's Joulujuoma 330ml
- 1 x Aamuisa maustettu hunaja (ruusu) 170g
- 1 x Vaasan Aito Saippua Käsisaippua (tyrni) 300 ml
- 1 x Viola Backin Appelsiininäkkileipä 170g



JOULUPAKETTI 7

46 €

- 2 x Bock's Joulujuoma 330ml
- 1 x Bock's Glögi (omena-kaneli) 4,6% 750ml
- 1 x Bock's Joulukahvi 150g
- 1 x Bock's Joulusilli 220g
- 1 x Bock's Joulusinappi 100g



JOULUPAKETTI 8

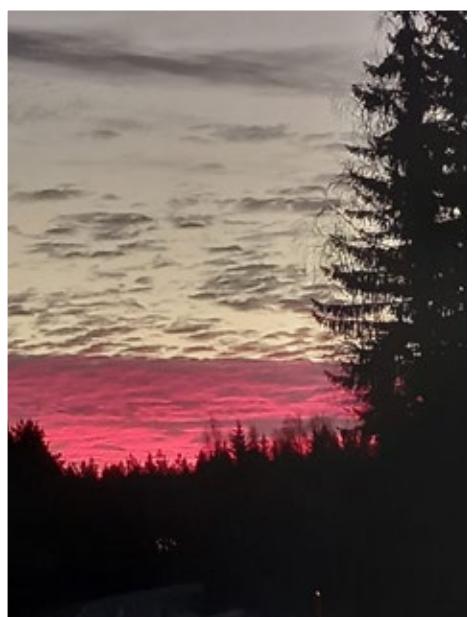
99 €

- 2 x Bock's Doppelbock 7,5% 330ml
- 2 x Bock's Talviolut 5,2% 330ml
- 2 x Bock's Kultapukki 4,5% 330ml
- 2 x Bock's Cider 4,6% 330ml
- 1 x Bock's Glögi (omena-kaneli) 4,6% 750ml
- 1 x Bock's Joulusilli 220g
- 1 x Bock's Joulusinappi 100g
- 1 x Bock's Joulukahvi 150g
- 1 x Björkens Savukinkku 500g
- 1 x Aamuisa Pehmeä hunaja 300g
- 1 x Skärgårdens skatter Tomaatti-tynnihyytelö 200g
- 1 x Vaasan Aito Saippua Käsisaippua (tyrni) 300ml
- 2 x Friella Mehiläsvaha kynttilää (punainen tai valinnainen)

digitalbum



Boris Berts, Kvevlax. "Allhelgona 2022."



Elisabeth Holm, Kvimo.

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

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



Göran Enholt, Söderfjärden/ Korsholm.



Esa Rönkä, Vaasa. "Kirkas ja usvainen aamu pallokentällä."



Hasse Svenn, Vaasa. "Aurinko laskee Palosaaren Sundissa 30.10.2022."



Carola Seittu. "Svunnen tid. Bilden tagen på Mossavägen i Gerby. Mennytä aikaa. Kuva otettu Nevaliellä Gerbyssä."



Pirjo Granholm. "Ruskan aikaa."



Gertrud Engman, Helsingby. "I:a november!"



Matti Hietala, Vaasa. "Siilot ja VÄREILEVÄ merenpintaheijastus 7.II."



Marianne Gråbbil-Hakkola.

Toimitus / Ilmoitukset / Redaktion / Annonser:

Dzina Maiseichyk, 050 452 7007

mega@upc.fi - www.megamedia.fi

Avustajat / Medarbetare: Juha Rantala, Hans Hästbacka

Luo kampanjan – myös mobiiliisti. Kampanjlösningar – även mobila.
Ilmoitushinta tekstillä 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



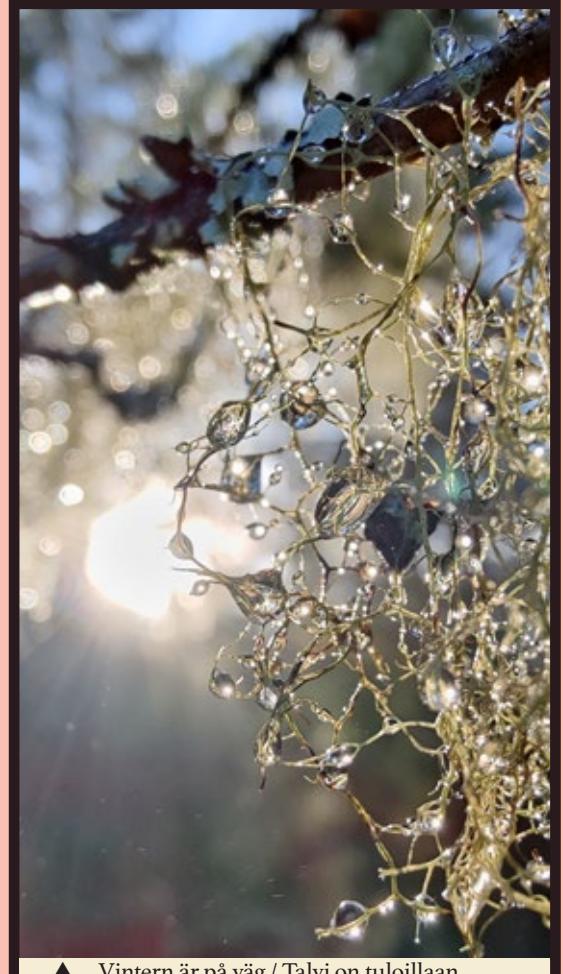
▲ Båt + skugga. Bilden är tagen 01.11 ute på Skräddargrund i Vasa
Observateur: Christian Nylund, Vasa



▲ USVA-aamu, ruusunmarjaranta, 7.11.2022 Vaasa
Observateur: Matti Hietala, Vaasa



▲ Pedersören kirkko illalla auringon laskiessa
Observateur: Esa Rönkä, Vaasa



▲ Vintern är på väg / Talvi on tuloillaan
Observateur: Marianne Gråbbil-Hakkola

Ota kuva ja kommentoi lyhyesti – max noin 100 merkkiä – tapahtumaa, treffää, luontokokemusta, rakennelmaa, ilmiötä, rakennusta, esinettä, tosiasiaa, - jotain jolla kuva voi saada osallisuutta ai-kaan. "Blogga" ja kehittä Pohjanmaatal!

Lähettä kuva ja teksti sähköpostitse osoitteeseen mega@upc.fi, merkitse ai-heeksi "Observateur". Jokaista julkaisutua kuvaa kohden, kerääntyy 1 piste joka vastaa 1 euroa.

Kun on kerännyt 10 pistettä, saa 1 euroon arvoisen lahjakortin Bocks'in ky-läcupaapuun.

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!

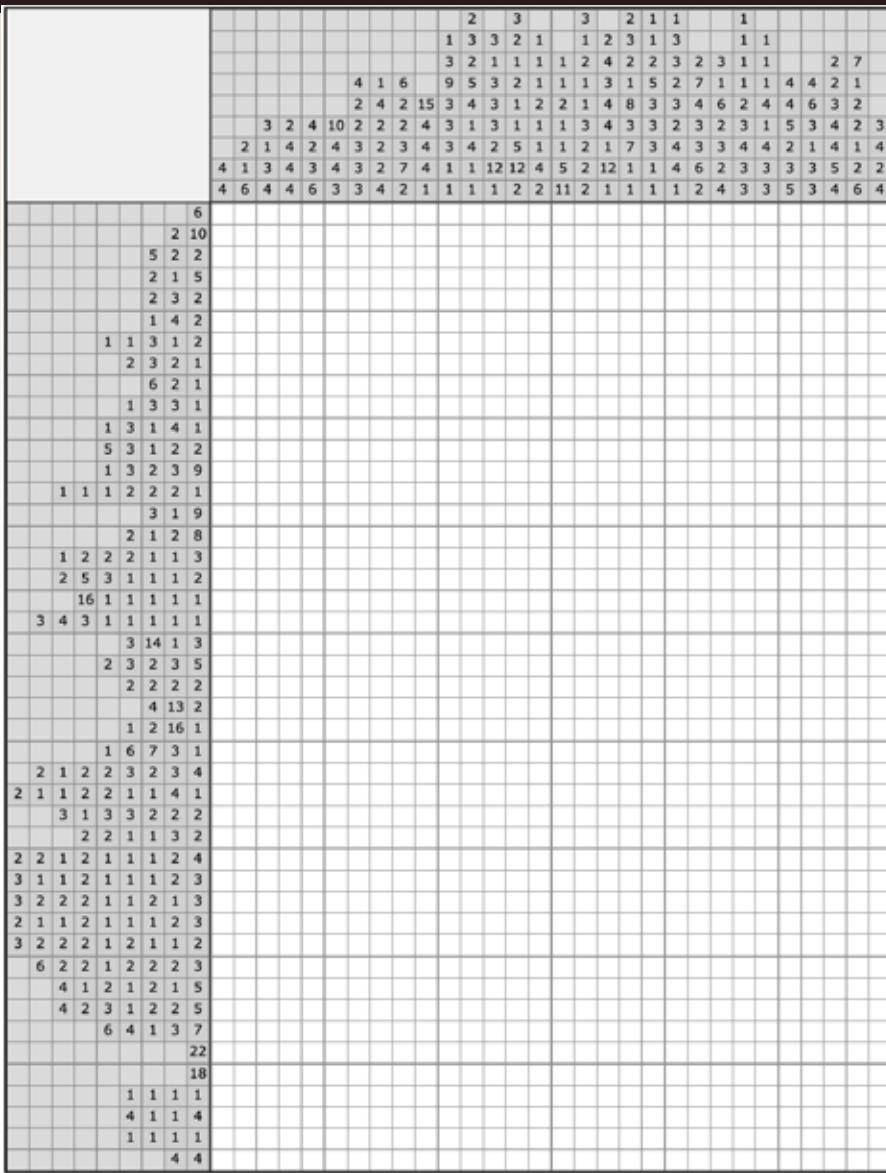
Sänd bilden och texten per mejl till mega@upc.fi märkt "Observateur".

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

SUDOKU - COMICS - JAPANESE PUZZLE

JAPANSKT BILDKRYSS JAPANILAINEN RISTIKKO

SUDOKU



#1

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

#2

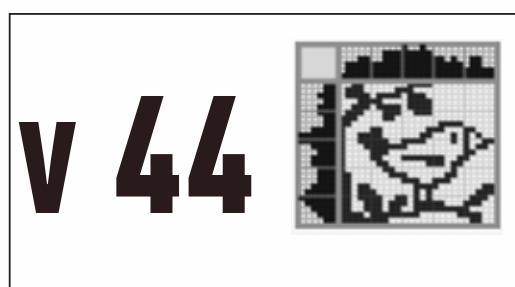
	3	8			6		
		9	4				5
1		4	8		9	7	2
			2				1
		5		7		2	
8					4		
9		2	1		7	5	8
	1				8	6	
			6			1	2

#3

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

ZITZ

NONOGRAM RATKAISU / LÖSNING



BAZI & MAZI

RATKAISU / LÖSNING



#1

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

#2

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

#3

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



ADVENT KALENDER KALENTERI



ALTERNATIV 1:

Bothnia Beer Julkalender, innehåller 24 öl från både Finland och Sverige! 12 st egna Bock's öl och 12 st öl från 4 andra bryggerier! (89€)

ALTERNATIV 2:

Bock's julkalender, innehåller 24 st av våra egna bryggeriprodukter! Öl, cider och våra alkoholfria produkter! Vi ger vår korköppnare på köpet! (79€)

Vi har ett par färdiga kalendrar i vår butik, men ifall du vill vara säker på att få en kalender, vänligen förhandsbeställ.

Beställningar tas emot via Facebook, instagram, email.

brewmaster@bockscornerbrewery.com,

Bock's Bybutik 050 5053507

Skål och vi syns på Bock's!

OPTION 1:

Bothnia Beer Joulukalenteri, 24 olutta Suomesta ja Ruotsista! Sisältää 12 Bock's olutta ja 12 olutta neljältä muulta panimolta! (89€)

OPTION 2:

Bock's Joulukalenteri, 24 pannimon omaa tuotetta! Oluita, siidereitä ja alkoholittomia tuotteita! Mukana pullonavaaja! (79€)

Varmista omasi tilaamalla ennakkoon. Pieni erä joulukalentereita saatavissa myös Bock's kyläkaupasta.

Tilaukset Facebook, Instagram tai sähköposti.

brewmaster@bockscornerbrewery.com

Bock's Kyläkauppa 050 5053507

Kippis ja nähdään Bock'silla!