

TUKIPOHJALLISHOIDOT

Yksilöllisesti tehty tukipohjalliset voivat olla ratkaisu ongelmiisi.

Käytössämme on kävelyanalyyysilaite, joka tukee tehtyä tutkimusta ja antaa mahdollisuuden jatkossa seurata hoidon edistymistä.

Soita ja varaa aika!

ORTO BOTNIA

ORTO Botnia Oy Ab
(ICF Protech Vaasa Oy)
Sähkötie 4D 65320 Vaasa
(entinen Virtaviva 16D)
Juha Salonen
Puh. 040-5666270

www.ortobotnia.fi

TARJOUKSIDA! UUTUUS! MUOTIA!

Suosittu koottava TERÄSRANNEKORU

aloitus-**7€**

Nyt 2 palaa 10€

Hopeiset HELMI-KORVA-KORUT **1890** /pari

Pugster®

www.seponkulta.fi

Sepon Kulta

HS Center, Alatori, VAASA
Epstori, Kalevankatu 4, SEINÄJOKI - Prismacenter, PIETARSAARI

Fancy Jewellery for You

Find us on: facebook.

Asumisoikeuskoti on **turvallisempi**

Oy Vaasan Asumisoikeus
Vasa Bostadsrätt Ab

>> www.vaasanasumisoikeus.com

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

Reilu

Vesi, laajakaista ja pesutupa sisältyvät asuntojemme vuokraan.

Kiinteistö Oy / Fastighets Ab
Pikipruukki

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

>> www.pikipruukki.com

ALE Tervetuloa ALE

Kotimainen muovinen pesuvati / tvättfat 8l 1€

Kotimainen vaateripustin / klädhängare 10kpl nippu valkoinen tai musta 2,50€

Mankelikor / mangelkorg tosi tyylikäs 50 litraa 7€

Varastolaatikko / lagringslåda Maxi 50 litraa musta HALPA 7,50€

Auton pyyhkiänsulat / torkarblad -20% Hyvä vaihtokäyttöön!

Tolkintie 17 61500 Isokyrö
AUKI myös su kello 12.00-17.00
ma-pe 9.00-18.30 la 9.00-17.00
050-5974591 www.tolkinkauppahalli.fi

JÄTTITAVARATALI
TOLKIN KAUPPAHALI
Isokyrö

Tarjoukset voimassa 21.11.2014 saakka niin kauan, kuin tarjouserää riittää

Katso sivu 2 - You need to know! - Se sidan 2

2014 • VIIKKO VECKA 46 // SEUDUN KEHITTÄJÄ // REGIONENS UTVECKLARE

me ga

VAASA KATSOO ETEENPÄIN 3

Kaupungin suurin pelivalikoima!

PS3

LEGO BATMAN 3 BEYOND GOTHAM

54.90€

www.pelimies.fi

Pelimies

Kauppakeskus HS Center, Alatori, 65100 Vaasa
Avoinna ma-pe 10-19 • la 10-17

Tuo käytetyt pelit ja elokuvat vaihdossa!

digialbum

s. 12

Foto: Eva Åstrand

RUOKA

KIUAS – KUIN LEIVIN-UUNI JA GRILLI YHDESSÄ

4-5

Tule KEITTIÖKAUPOILLE tehtaanmyymälään!

keittiöt, komerot, khh-ryhmät, wc-kalusteet, vaihto-ovet, liukuovet, tilanjako-ovet



- * ilmainen suunnittelupalvelu myymäläissä
- * nopeat toimitusajat
- * monipuolinen mallisto
- * tukkuhinnat * ei ostopaikkajaksia
- * myös erikoismitoilla
- * myös jälleenmyyjille
- * valmistus omilla tehtailla

www.keittiokalustetukku.fi

Vaasan KEITTIÖKALUSTETUKKU

Karhantie 1, 65350 VAASA, p. 06 315 5878 vaasa@keittiokalustetukku.fi



VISION KEITTIÖT

ma-to 9-18, pe 9.30-17, la 10-14



Myös LIUKUOVET ja TILANJAKO-OVET mittojen mukaan edullisesti!

www.visionliukuovet.fi

VISION LIUKUOVET

Lakeuden KEITTIÖKALUSTETUKKU

Rengastie 6, 60100 SEINÄJOKI, p. 06 414 1300 seinajoki@keittiokalustetukku.fi

ma-to 9-18, pe 9.30-17, la 10-14

Don't
search
FIND!

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



www.upcode.mobi



KAIKKI MITÄ TALOSI TARVITSEE!

Kattoremontit • Lumiesteet • Sadevesijärjestelmät
Peltikatot • Peltiilat • Kattosillat • Tikasjärjestelmät
Terassi- ja parvekelasitukset



PRP-VAASA OY

Rinnakkaistie 31, 65350 Vaasa • Faksi: 06 317 1073 • prp.fi
Juha Nordman: 044 3433 901, juha.nordman@prp.fi
Jarmo Rantala: 0400 566 003, jarmo.rantala@prp.fi

HÖSTERBJUDANDE! SYSTARJOUS!



MITSUBISHI MSZ-EF35 1.690 €
färdigt monterad / asennettuna

MITSUBISHI MSZ-FH35 1.790 €
färdigt monterad / asennettuna

Värmepumpsskydd på köpet,
så länge lagret räcker.
Lämpöpumpussuoja kaupan päälle,
niin kauan kuin suojia riittää.

Verksamhet i hela Österbotten
Toimintaa koko Pohjanmaalla

Climatherm
www.climatherm.fi

Tel. 040-900 3458
Suomeksi: 050-535 3143



PELLETS + SOL
ger den
förmånligaste
värmen.

Vi har allt som behövs.

Wifotek

Tfn 050 572 9315, 044 304 1823



Pakoputki & Autohuolto

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

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

Varma
NÄKIJÄ
Tarkka ennustus elämäsi
0700-51010
Vuosikymmenten kokemuksella.
Starius PL 85, 33201 Tre
1,99 min+pvm

Anna palautetta mega@upc.fi

EROS.FI

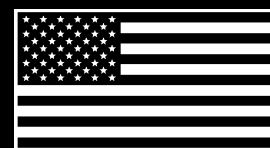
KOIRA

turkinhoito, trimmaus,
kylpy, jne. Neuvontaa
koira-asioissa.

Ajanvaraus 041-4988311

You need to know!

1/5



Todennäköisyys sille että työntekijät yhdysvalloissa pitävät lounastauon.
Todennäköisyys sille että työntekijät syövät pöytänsä vieressä tai pitävät vain
harvoin lounastaukoja on 2/3.

24

prosenttia yritysten ylimmästä johdosta oli
naisia maailmassa vuonna 2013.

51

prosenttia yritysten ylimmästä johdosta oli
naisia Kiinassa vuonna 2013.

80

Yhdysvaltain dollaria enemmän maksoi keskimäärin tunti seksiä
naisprostituoidun kanssa vuonna 2006 verrattuna vuoteen 2014. Hinta laski
340 dollarista 260 dollariin.

15414

peniksen suurennusleikkausta tehtiin vuonna 2013.

Lähteet: Maailman Kuvalehti 10/2014: 1. Right Management-yrityksen kysely 1023 pohjoisamerik-
kalaiselle työntekijälle, USA. 2. Women in Senior Management: Setting the stage for growth, Grant
Thornton International Business Report 2013. 3. Women in Senior Management: Setting the stage
for growth, Grant Thornton International Business Report 2013. 4. The Economist-lehden tutkimus
190 000 naisprostituoidusta 12 maassa ja 84 kaupungissa, Lontoo, huhtikuu 2014. 5. International
Society of Aesthetic Plastic Surgery, heinäkuu 2014.



HAMMASPROTEESIT



Erikoishammasteknikolta

- 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

MONIKANAVA
ALLA KANALER



VAASA KATSOO ETEENPÄIN

Vaasan kaupunginvaltuuston budjettikokous maanantaina 10.11 venyi peräti 12-tuntiseksi. Pitkän ja vaiheikkaan päivän jälkeen yön yli nukuttuaan valtuuston puheenjohtaja Joakim Strand oli hyvin tyytyväinen tehtyihin päätöksiin. – Mielestäni saimme aikaiseksi positiivisesti tulevaisuuteen suuntautuvan budjetin.

Budjettikokous herätti jo ennalta jopa poikkeuksellisen paljon kiinnostusta. Olihan kaupunginhallituksen esityksessä mukana muun muassa Hietalahden jalkapallostadionin remontille varattuna 4,5 miljoonaa euroa tulevalle vuodelle. Strandin mieltä lämmitti, että valtuusto pystyi melko hyvin järkeistämään sosiaali- ja varhaiskasvatuspuolen suurimpia tasapainottomistoisia. – Myös veroprocentin säilyttäminen nykyisellä tasollaan oli mielestäni oikea ratkaisu tässä vaiheessa, ja tietenkin positiivinen päätös jalkapallostadionin osalta oli kruunu koko päivälle. Näen sen isona juttuna koko Vaasan seudulle. Tämän eteen on tehty todella paljon töitä jo pitkään, ja olen ylpeä että jalkapallon olosuhteet saadaan vihdoin sen ansaitsemalle tasolle.

Vaikka Vaasankin on tehtävä säästöjä, Strand muistuttaa että kaupungissa tulot asukasmäärään suhteutettuna ovat maan kärkitasoa ja velkaantumisenkin alle keskiarvon. – Budjetin myötä luomme edellytyksiä kasvulle myös tulevaisuudessa. Lapsiin ja nuoriin kohdistuvat panostukset ovat myös ennaltaehkäisevää työtä, jotka tuovat säästöjä pitkällä tähtäimellä. Siksi koen kouluihin, päiväkoteihin sekä terveyskeskuksiin tehtävät parannukset välttämättöminä yleisestä taloustilanteesta huolimatta. Haluamme kuulua menestyviin seutukuntiin myös tulevaisuudessa.

Ennalta keskustelua oli herättänyt myös Vaasan osallistuminen ensi kesänä Helsingin Senaatintorilla järjestettävään PopUp Pohjanmaa-tapahtumaan. Kaupunginhallituksen puheenjohtaja Seppo Rapo esitti että markkinointihankkeeseen varataan 80 000 euroa. Valtuutetut äänestivät Rapon esityksen puolesta yhden äänen enemmistöllä. Strandin mukaan on selvää, että kaikenlaisen edunvalvontaan on panostettava. – Kun nyt on selvää että Senaatintorille lähdetään, meidän on pidettävä huoli

että teemme sen oikein, ja teemme kaupunkia tutuksi järkevän sisällön kautta. Olen ehdottomasti sitä mieltä että jatkossa meidän olisi Helsingin ohella oltava entistä enemmän esillä myös niin Brysselissä, Shanghaissa kuin New Yorkissakin, eli siellä, mistä tänne alueelle on mahdollista tuoda uutta rahaa myös tulevaisuudessa.

– Budjetissa oli paljon myös vähemmälle huomiolle jääneitä, mutta mielestäni todella hyviä juttuja. Tiistaina suunnittelujaostossa lyödään lukkoon 21-kerroksisen talon rakentaminen Vaskiluotoon. Tämä on hieno symboli sille että Vaasassa tehdään uutta. Toivottavasti jatkossa kaupunkikuvassamme nähdään entistä korkeampaa rakentamista. Työ korkeakoulujen ja elinkeinoelämän eteen jatkuu edelleen päivittäin ja vielä ennen Joulua saamme myös kuntaliitosesitykset pohdittavaksemme, Strand muistuttaa.

Heikentyneen hallituksen vaikutus heijastuu Strandin mukaan myös Vaasaan, mutta hän ei halua paeta sen taakse. – Mielestäni nykyinen tilanne vain korostaa sitä, että meidän on Vanhan Vaasan läänin alueella kyettävä tekemään omia ratkaisuita, joilla seudun menestys turvataan myös jatkossa. Emme voi vaan odottaa että eduskunnasta tullaan kertomaan miten meidän kannattaisi toimia.

Kevään eduskuntavaaleissa itsekkin ehdolla oleva Joakim Strand ei ole kampanjointia vielä ehtinyt juuri miettiä. – Kyllä tässä on pyritty enemmänkin tekemään aidosti töitä seudun eteen. Toivottavasti myös äänestäjät arvostavat sitä. Se on itselleni paljon luontevampaa kuin ilmapallojen jakaminen kaupungilla.

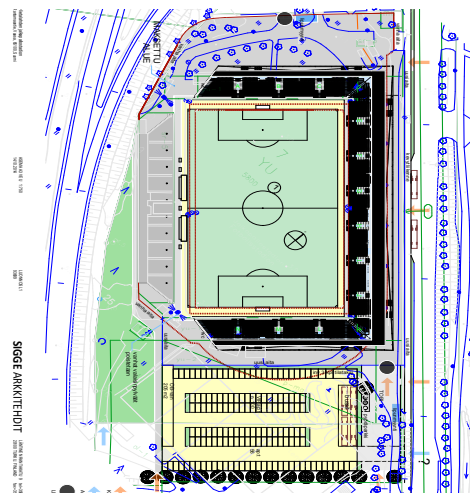


STARK FRAMTIDSTRO I VASA

Efter ett tolv timmar långt möte slog Vasa stad fast budgeten för år 2015. Stadsfullmäktiges ordförande Joakim Strand är nöjd över slutresultatet. – Budgeten garanterar en god service och trygg tillvaro för våra invånare. Samtidigt görs satsningar på bl.a. ett nytt fotbollsstadion och högskolesektorn – något som är viktigt för hela regionen. Staden satsar också över 90 miljoner på den livsviktiga specialistsjukvården. Fullmäktige beslöt också att riva upp förslaget till balanseringsprogram för småbarnsfostran och grundläggande utbildning samt social- och hälsovården. – Satsningar inom dessa viktiga sektorer bör ses som investeringar i framtiden, och därför var det viktigt att kunna lätta på trycket, säger Strand. Det kommer också att byggas nya daghem, skolor och hälsovårdsstationer under de kommande åren. Budgetens slutsumma för år 2015 är ca 660 miljoner euro. Skatteprocenten hålls på 19,5 % och skuldsättningen ligger under landets medeltal. - Den starka budget vi igår slog fast föregicks av ett fint

lagarbete inom och mellan de olika partierna, och det är naturligtvis vår starka industri som utgör grunden för all god service vi kan producera.

Vasa stad beslöt också om deltagande i det omtalade PopUp – evenemanget på senastorget i Helsingfors. – För oss är det en del av det dagliga arbetet att arbeta med aktiv intressebevakning, och vi kommer att se till att få ut mesta möjliga nytta även ur detta evenemang. Med tanke på att få nya investeringar till regionen kommer det dock att bli allt viktigare i framtiden att förutom Bryssel även satsa på intressebevakning i Shanghai och New York. – Stämningen är överlag mycket god i regionen, och vi kommer t.ex. idag i stadens planeringssektion att godkänna planerna för ett 21 våningar högt hus på Vasklot. På frågan hur den svaga regeringen med sina oklara reformer påverkar staden svarar Strand såhär: - De oklara budskapen från Helsingfors bara stärker vår uppfattning om att vi i hela Österbotten och inom gamla Vasa län aktivt bör sträva efter att skapa egna självständiga och starka framtidslösningar, och även i allt högre grad utveckla vårt goda samarbete över Kvarken, avslutar Strand.



Elokuussa 2015 aloitettavan remontin myötä Hietalahden stadion saa yhtenäisen katsomorakennelman vanhan pääkatsomon oheen.

mega
SEUDUN KEHITTÄJÄ // REGIONENS UTVECKLARE

Asiakaspalvelu ja tuotekehitys / Kundbetjäning och produktutveckling:
Tero Nurmi 050 310 0073
tero.nurmi@upc.fi

Toimitus / Redaktion:
mega@upc.fi
www.megamedia.fi

Vastaava toimittaja / Ansvarig redaktör:
Tero Nurmi

Avustajat / Medarbetare:
Juha Rantala,
Hans Hästbacka,
Aikku Koskinen/Aikun Palsta,
Era Mikkonen

Tavoita! Nä alla!

MegaMedian noin 250 000 kontaktia viikoittain, palveluksessasi kustannustehokkaasti. MegaMedias omkring 250 000 kontakter varje vecka är oslagsbart kostnadseffektivt för Dig.

UPC Media

Luo kampanjan – myös mobiilisti. Kampanjölösningar – även mobila. Ilmoitushinta tekstissä 1,70 Eur/pmm + alv. Annons i text 1,70 Eur/spmm + mvs.

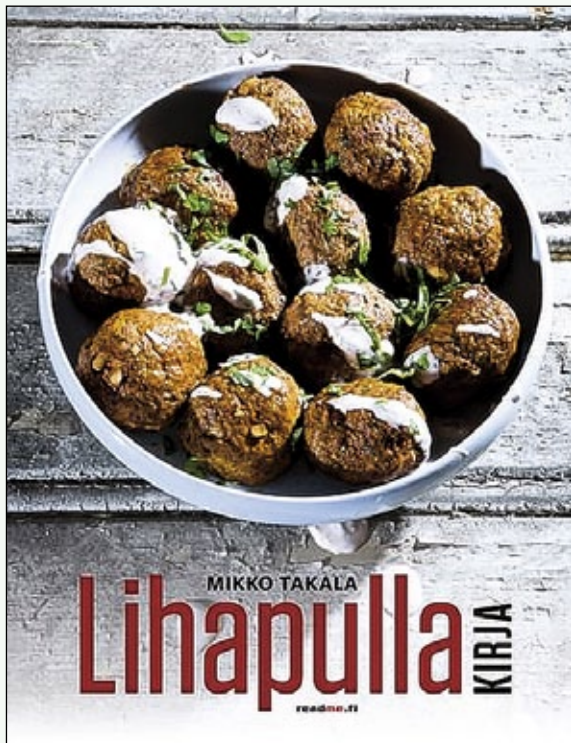
Mediamyynti / Mediaförsäljning: mega@upc.fi
Mediakortti / Mediakort: www.megamedia.fi

Tuomo Arpiainen 040 900 4153 tuomo.arpiainen@upc.fi
Claus Gunnar 040 187 8137 claus.gunnar@upc.fi



► KIRJAHYLLYSTÄ

Viisi miestä, neljä keittokirjaa



Mikko Takala:
Lihapullakirja.
Readme, 2013.

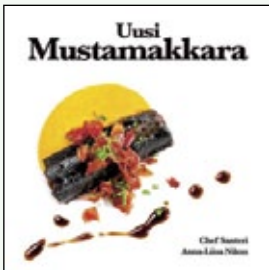
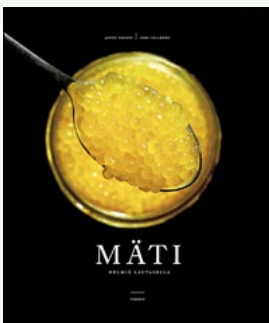
Lihapullafriikin Masterchef-tuomari Mikko Takalan keittokirjassa kokataan ainoastaan lihapullia lisukkeineen. Mutta reseptejä riittää yhdestäkin ruokalajista: yli 60 ohjeen joukkoon mahtuvat muun muassa italialaiset lihapullat, mutta myös moderneja ja yllättäviä ohjeita.

Pekka Terävä,
Teemu Aura:
Puhtaiden makujen keittiö.
Readme, 2013.

Kahden huippukokin upeasti kuvitettu keittokirja. Terävä omistaa yhdessä Petri Lukkarisen ja Timo Sailaman kanssa ravintola Olon. Teemu Aura on Ravintola Demon ja Ravintola Groteskin perustaja ja osakas.

Janne Tarmio,
Sami Tallberg:
Mäti – helmiä lautaselä.
Tarmio, 2012.
Loistokkaasti kuvitettu keittokirja, jonka runkona ovat selkeät ja helpot mätiruokareseptit.

Chef Santeri,
Anna-Liisa Nikus:
Uusi Mustamakkara.
Vuosara, Nikus, 2012.
18 reseptiä mustasta makkararasta. Sopii myös niille, jotka eivät heti tamperelaisten kansallisruuasta innostu.



Muista paloturvallisuus – ei muovia tai puuosia

Elina Teerijoki

Mitkä tahansa astiat eivät sovi ruuanlaittoon saunas-

sa.

Pienen kiukaan kivien lämpötila saattaa nousta parikin puuta lisäämällä yli 200 asteeseen.

– Valurauta on hyvä vaihtoehto, kunhan astiassa ei ole puisia kahvoja. Meillä on käytössä pieniä, kahden ja neljän desilitran valurautapatoja, joissa pieni ruoka-

annos kypsyy nopeasti, Katarina Vuori kertoo.

Myös liekinkestävää keramiikkaa voi käyttää.

Kiukaan luukku on pienempi kuin uunin suu, joten kokin kannattaa tarkistaa etukäteen, mahtuuko valittu astia suosiolla luukusta sisään.

Muita käteviä apuvälinei-

tä ovat grillipihdit, joilla voi käänellä kiukaalla kypsytettyä ruokaa, sekä pitkävaraiset uunihanskat, joilla saa ruuan ulos tulipesästäkin itseään polttamatta ja nokeamatta.

Lisäksi tarvitaan alusta, jolle kuuman ja nokisen astian voi laskea.

Folio on grillajalle tuttu

apuväline, mutta sen haittapuoli on, että se rikkoutuu helposti.

Kiukaan siivoaminen revenneen kala-juustonyytin jäljiltä on kovaa työtä.

– Nyytin ja kivien väliin kannattaa varalta panna jokin astia, Vuori vinkkaa.

Kiuas – kuin leivinuuni ja grilli yhdessä

RUOKA Kiukaalla sujuu myös kokkaaminen. Tunnelmallinen sauna on ruoanlaittoympäristönä rento ja epämuodollinen.

Elina Teerijoki

– Saunassa kokatessa ei voi noudattaa sen tyyppisiä ohjeita, että haudutetaan 65 asteessa 12 minuuttia. Tekeminen sujuu retkiruokameiningillä, sanoo Saunakeittokirjan kirjoittaja **Katariina Vuori**.

Hänen mukaansa kiukaalla kokkaaminen vertautuu lähinnä leivinuuniin tai grilliin.

Käyttökelpoisin on tavallinen mökkisaunan puulämmitteinen kiuas. Tulipesää voi käyttää uunina, kun tuli on hiipunut, ja kivien päällä voi kypsentää ruokia astioissa tai folionyyteissä.

Kiukaan lämpötilaa ei tietenkään voi pitää samalla tavalla tasaisena kuin sähkölieden. Pääsääntönä on, että mitä lyhyempi matka

tulipesästä on kivien pintaan, sitä kuumempia kivet ovat.

Kiukaan lämpötilaa ei tietenkään voi pitää samalla tavalla tasaisena kuin sähkölieden.”

Kuumin paikka on savupiipun vieressä.

– Tulipesään ruoka lisätään vasta, kun lämmitys on jo loppunut. Siellä on yleensä melko mieto, hauduttamiseen sopiva lämpö, Vuori tietää.

Vuoren mielestä saunakokkaamisen voikin aloittaa tulipesässä haudutettavista pata- ja laatikkoruuista.

Mökkisaunassa voi valmistaa myös ruokaa, kunhan paloturvallisuuden ottaa huomioon.



Saunakeittokirja

Niissä on muutenkin joustava kypsennysaika, eikä ruoan ulkonäöllä ole suurta väliä.

– Minusta myös perinteinen kiuasmakkara on ihan saunaruokien aatelistoa! Yksinkertaista kannattaa pitää arvossaan. Kaiken ruuan ei tarvitse olla hyvän näköistä gourmet'ta.

Saunakeittokirja tarjoaa kuitenkin hyvin laajan kirjon ruokaohjeita toffees-

ta ternimaitojuustoon.

Vuori ja osan resepteistä laatinut kokki **Janne Pekka-la** osoittavat, että saunakeittö taipuu tarvittaessa lähes mihin tahansa.

Leivonta on vaikeampi laji saunakokkaajalle, mutta piiraat onnistuvat kyllä kiukaallakin.

Sen sijaan tarkkaa lämpötilaa ja kypsennysaikaa vaativat, lässähtämiselle herkat leivonnaiset, kuten sokerikakkupohjat, ainakin

Katariina Vuori itse jättää suosiolla tavallisessa leivinuunissa paistettavaksi.

Isänpäivän saunakokkaamiseen sopii vaikkapa pataruoka, jonka voi tehdä kasvis- tai liharaaka-aineista isän mieltymysten ja ruokavalion mukaan.

Ja jos ruoanlaitto saunassa ei ole ihan jokaviikkoista touhua, myös se perinteinen kiuasmakkara voi olla tunnelmallinen valinta.

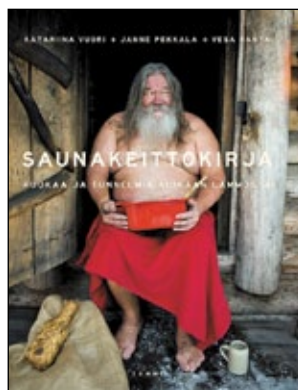
Kokeile kotona hirvipataa ja lämmintä perunasalaattia

Hirvipata

700 g hirvenpaistia
1 lanttua
2 porkkanaa
2 sipulia
n. ½ dl ruokaöljyä
2 laakerinlehteä
10 maustepippuria
2 rkl roseepippuria
3 rkl siirappia
0,33 l pullo lager-olutta
noin litra lihalientä

Kuutioi hirvenpaisti ja kasvikset.

Pane liekinkestävä pata



Saunassa valmistettavista ruokalajeista koottu Saunakeittokirja on Katariina Vuoren ja Janne Pekkan käsialaa.

kuumenemaan kiville ja lisää siihen tilkka öljyä.

Ruskista kasvikset ja lihat padassa.

Lisää mausteet ja siirappi, kaada päälle olut ja lihalientä sen verran, että ainekset peittyvät.

Kypsennä kiukaalla tai saunanpesässä kannen alla noin kaksi tuntia.

Vinkki: Voit aloittaa pataruokien kypsennyksen kiukaalla myös lämmityksen ja löylyjen aikana ja jättää lopuksi padan hautumaan tulipesään.

Lämmin perunasalaatti

6 kiinteää perunaa
nippu ruohosipulia
6 siivuailmakuivattua kinkkua
4 rkl kapriksia
1 dl ruokaöljyä
suolaa, pippuria
saksanpähkinöitä

Pilko perunat suupalan kokoisiksi, hienonna ruohosipuli ja ilmakuivattu kinkku.

Sekoita perunat, kinkku, ruohosipuli, kaprikset, öljy

ja mausteet kulhossa.

Jaa ainekset neljään liekinkestävään vuokaan ja kypsennä tulipesässä.

Salaatissa voi käyttää myös aterialta ylijääneitä keitettyjä perunoita, tällöin riittää vuokien nopea lämmitys kivillä tai pesässä.

Ripottele lämpimän salaatin päälle saksanpähkinöitä.

Reseptit Jaana Vuoren ja Janne Pekkan Saunakeittokirjasta

► LYHYESTI

Lammasfilee yrttikuoressa

700 g lampaan sisä- tai ulkofileetä

1–2 rkl rypsiöljyä

suolaa

mustapippuria

Yrttikuoorrutukseen:

2 dl tuoretta,

hienonnettua persiljaa

2 rkl tuoretta,

hienonnettua minttua

1 rkl valkosipulimurskaa

1 dl öljyä

0,5 dl korppujauhoja

1–2 rkl pestoa



Sekoita yrttikuoorrutuksen ainekset keskenään.

Paista fileitä kuumalla, öljytyllä pannulla sen verran, että pinta saa kauniin värin. Mausta suolalla ja pippurilla.

Siirrä fileet uunivuokaan. Levitä yrttikuoorrutuslihan pintaan.

Kypsennä fileitä 100-asteisessa uunissa, kunnes lihan sisälämpötila on 55 astetta. Sisäfileille riittää yleensä 8 minuutin paistoaika, ulkofileille aikaa tarvitaan noin 10–12 minuuttia.

Nosta vuoka uunista, peitä foliolla ja anna lihan vetäytyä kymmenisen minuuttia ennen tarjoamista.

Resepti: Kotimaiset Kasvikset ry

Viikon tahravinkki: ketsuppitahran poisto

Miten saan ketsuppitahran pois tekstiilistä? Testaa näitä marttojen niksejä.

– Esikäsittele tahraa sappisaippualla, nestemäisellä pyykinpesuaineella tai tahranpoistoaineella ensin.

– Pese tekstiili sen jälkeen valkaisuainepitoisella pyykinpesuaineella.

– Jos tahra ei lähtenyt, kokeile haaleaa saippuavettä, jossa on ammoniakkia. Pese tekstiili sen jälkeen valkopesuaineella. Kokeile ensin, että tekstiili kestää käsittelyn.

KUVAAJA: Kotimaiset Kasvikset ry / Teppo Johansson



Pro Kala



Blinikauden voi korkata jo nyt

Blinjä on totuttu syömään tammikuussa, mutta mikään ei estä korkaamasta ohukaiskautta vaikka heti.

Blinit

(10–15 kpl)

2,5dl vehnä jauhoja

2dl tattarijauhoja

0,5l maitoa

2 kananmunaa

20 g hiivaa

1rkl voisulaa

1tl suolaa
voita paistamiseen

Alusta blinitaikina edellisenä päivänä tai heti aamusta, jos tarjoat niitä illalla.

Erottele kananmunista keltuaiset ja valkuaiset.

Lämmitä puolet maidosta kädenlämpöiseksi. Lisää maitoon murennettu hiiva, keltuaiset, jauhot ja voisula. Kohota taikinaa huoneen-

lämmössä yön yli tai vähintään kuusi tuntia.

Kuumenna loppu maito ja lisää se taikinanjuureen ennen paistamista.

Lisää vehnä- tai tattarijauhoja, mikäli taikinauntuu kovin löysältä.

Vaahdota valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja lisää ne taikinaan varovasti sekoitaen juuri ennen paistamista.

Blinit paistetaan yleensä pienissä valurautaisissa pannuissa. Jos omistat useamman pannun, tarjoa blinit suoraan niistä.

Myös yhdellä pannulla pärjää. Jos et omista blinipannua, myös pieni ohukaisspannu käy. Siinä pikkublinejä voi paistaa useamman kerralla.

Paista blinit runsaassa voissa.

Kun blinin pinta kuplii ja kuplat alkavat aueta reikäiseksi pinnaksi, käännä blini varoen ja paista vielä hetki. Lisää tarvittaessa voisulaa pannuun.

Tarjoile välittömästi maidin tai haluamasi lisukkeen kera.

Alkuperäinen resepti:

Pro Kala

Juuresterriini sopii myös arkeen

Juuresterrinit ovat tuttuja joulupöydästä, mutta mikään ei estä testaamasta terriiniä myös arkena.

Kerran testattu resepti on helpompi hyödyntää myös juhlien aikaan.

Tässä terriinissä yhdistetään porkkanaa ja palsternakkaa.

Porkkana-palsternakkaterriini

8 porkkanaa (noin 700 g)

2–3 palsternakkaa (noin 700 g)

vettä, (appelsiinimehua)

tilkka rypsiöljyä

2 dl kevytranskankermaa

suolaa

mustapippuria

0,25 tl kardemummaa

0,5 tl maustepippuria

1 ruukku tuoretta rakuunaa

150 g kevytjuustoraastetta

tuoreita yrttinoksia

Kuori juurekset ja leikkaa terävällä veitsellä tai vihanneisleikkurilla pitkittäin noin puolen senttimetrin viipaleiksi.

Keitä juureksia eri kattiloissa suolalla maustetussa vedessä 10 minuutin ajan. Porkkanaviipaleiden keitinveteen voit lisätä puolet appelsiinimehua. Se antaa hyvää väriä ja makua.

Vuoraa pitkänomainen leipävuoka leivinpaperilla kauttaaltaan. Voitele kevyesti öljyllä.

Mausta ranskankerma suolalla, pippurilla, kardemummalla ja maustepippurilla.

Jätä kauneimmat rakuu-

nan oksat koristeiksi ja hienonnona loput oksat veitsellä.

Lado kerros porkkanaviipaleita vuoaan pohjalle, lisää ranskankermaseosta ja hienonnettua rakuunaa sekä juustoraastetta.

Käytä seuraavaan kerrokseen palsternakkaviipaleita. Jatka vuoaan täyttämistä kerroksittain, kunnes kaikki ainekset on käytetty.

Jätä päällimmäiseksi juureksia. Voitele pinta kevyesti öljyllä.

Paista terriiniä 175-astei-

ssa uunissa tunnin ajan.

Siirrä terriini vuoassaan jäähtymään.

Pinnalle voit mielellään asettaa kevyen painon, esimerkiksi avaamattoman maitotölkin pitkittäin.

Kumoa terriini vuoasta ja poista leivinpaperi.

Viipaloi terävällä veitsellä ja tarjoa esimerkiksi kalkkunan lisäksi tai alkupalana. Koristele tuoreilla yrttinoksilla.

Resepti:

Kotimaiset Kasvikset ry

Wasalinella

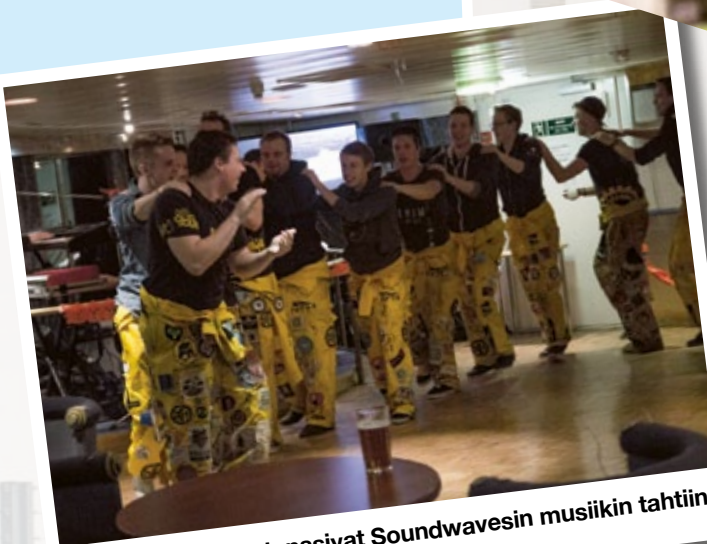
Vaikka kesän sesonki on ohi, niin Wasalinella meno jatkuu. Talven pimentyessä Uumajan matka tarjoaa hyvän mahdollisuuden ottaa irti arjesta sekä lieventää mahdollista Joulustressiä. Vaihtelua risteilyille tuovat kausittain vaihtuvat teemat. Lokakuun lopussa Wasalinella oltiin Halloween-tunnelmissa, seuraavana viikonloppuna ohjelmassa oli aitoa ysäritunnelmaa 90's-teemariisteilyllä.

Merelle kannattaa lähteä myös pikkujoulun viettoon. 11.11 alkaen laivan ravintolan Saaristolaispöytä muuttuu joulupöydäksi, ja viiden perjantain ajan laiva kulkee erikoisaikataululla. Lähtö Vaasasta on klo 16, Uumajassa viivytään vain tunti ja takaisin Vaasaan palataan kello yhdeltä yöllä. Näin Wasalin viettäväksi voi heittäytyä vaikka suoraan työviikon päätteeksi hyvällä kaveriporukalla. Pikkujouluristeilyillä vaihtuvat bändit soittavat baarissa, ja myös DJ viihdyttää juhlakansaa.

Pikkujoulusesongin jälkeen 13.12 lauantaina luvassa on vielä Lucia-risteily. Jos päiväreissun sijaan olet kiinnostunut viikonlopun vietosta Uumajassa, Wasalin kautta voit kätevästi varata myös hotellipaketin.



Emma, Daniel, Alex ja Niklas ovat nauttineet ihanasta shopping reissusta Uumajassa. "Seura on ollut upeeta"



Novian opiskelijat tanssivat Soundwavesin musiikin tahtiin.



Hurjat Halloween koristeet laivalla.



Markku. "Hyvin on mennyt. Hyvää ruokaa ja lämmin tarjoilu!"



Mika. "On ollut hyvä fiilis. Kauniita naisia ja hyvää palvelua. Kaiken kaikkiaan makee reissu!"

tapahtuu!

Matilda, Konferenssi- ja risteilyemäntä. "Päiväksi shoppailemaan kaupungille ja illalla bilettämään laivalle!"



Novian opiskelijat ovat tulossa kotiin yritysvierailulta. "Laiva on tosi hyvä, paljo parempi kun vanha laiva."

Wasaline on ankkurissa Uumajassa kuuden tunnin. Juuri sopivasti jotta ehtii kiertelemään kaupungille, ja vaikka shoppailemaan.

Wasaline tarjoaa monia vaihtoehtoja ruokailuun. Suositun saaristolaispöydän lisäksi laivalta löytyy myös mahtava à la Carte-ravintola, ja kahvilassa on tarjolla muun muassa lihapullia sekä katkarapuvoileipiä. Laivan kaupasta voit ostaa tuliaiset sekä vaikka joululahjat.



Janne, Kari ja Antti. Illan musiikin tarjosi Soundwaves. Pojat ovat olleet muutaman kerran jo soittamassa laivalla. "Porukkaa on kyllä ollut. Tämä on ihan kiva laiva ja henkilökunta on mahtavaa!"



Rölli, Ville, Peter ja Toni ovat olleet kokouksessa laivalla. "Varsin Huippu reissu! Saaristolaispöytä oli hyvä ja varsinkin Matildalle plussat"

Vilkaisu Auringon sieluun

Ainoa keino saada tietoa suoraan Auringon ytimeistä on tutkia siellä syntyneitä neutriinoita. Nyt kauan odotettu neutriinohavainto on onnistuttu tekemään.

TEKSTI ANNE VIRKKI

■ Kansainvälinen tutkijaryhmä on havainnut ensimmäistä kertaa neutriinolajia, josta suurin osa Auringosta peräisin olevista neutriinoista koostuu. *Nature*-lehdessä julkaistu löytö varmistaa lopullisesti teorian siitä, miksi Aurinko ja muut tähdet loistavat.

Pääosa Auringon energiasta vapautuu, kun vetyä muuttuu heliumiksi. Ensimmäinen askel prosessissa on kahden protonin yhdistyminen. Sen seurauksena syntyy deuteriumydin, pp-neutriino ja positroni. Viimeisin on elektronin antimateriavastine.

Kuva Andrea Pocar



”Jos silmät ovat sielun peili, näillä neutriinoilla emme katso vain kasvoja vaan suoraan ytimeen. Olemme vilkaisseet Auringon sielua”, muotoilee Andrea Pocar.

Suuri osa Maan vedestä on Aurinkoa vanhempaa

■ Vettä on kaikkialla aurinkokunnassamme, mutta sen alkuperä ei ole ollut tutkijoille selvä – ennen kuin nyt.

Michiganin yliopistossa tehdyn tutkimuksen mukaan vesi saattaa olla muissa planeettakunnissa huomattavasti yleisempää kuin tähän asti on arveltu, ja peräisin ajalta ennen keskustähden syntyä. Syynä on veden muodostuminen tähtienvälisissä pilvissä, joista vesimolekyylit kulkeutuvat syntymässä oleviin planeettajärjestelmiin eli protoplanetaarisiin kiekkoihin.

Tutkimuksessa mallinnettiin deuteriumia sisältävän niin sanotun raskaan veden muodostumista tähtienvälisissä pilvissä ja protoplanetaarisissa kiekkoissa, ja verrattiin sitä deuteriumia sisältävän veden määrään Maassa.

Raskasta vettä muodostuu, kun happi- ja vetyatomit kohtaavat ionisoivassa säteilyssä äärimmäisen kylmissä olosuhteissa. Tuloksena oli, että protoplanetaarisissa kiekkoissa veden muodostuminen oli selvästi hitaampaa kuin tähtienvälisissä pilvissä.

Johtopäätös on, että jopa puolet Maan vedestä on saattanut olla olemassa jo ennen Auringon muodostumista 4,6 miljardia vuotta sitten. Tämä tarkoittaa myös sitä, että veden – elämän edellytyksen – tulisi olla yhtä yleistä ja samankaltaista muissakin planeettakunnissa. – AV



Kuva Nasa / Illusia

Suuri osa Maan vedestä saattaa olla peräisin tähtienvälisistä pilvistä. Sininen pallo kuvaa valtamerissä olevan veden määrää verrattuna planeettamme kokoon.

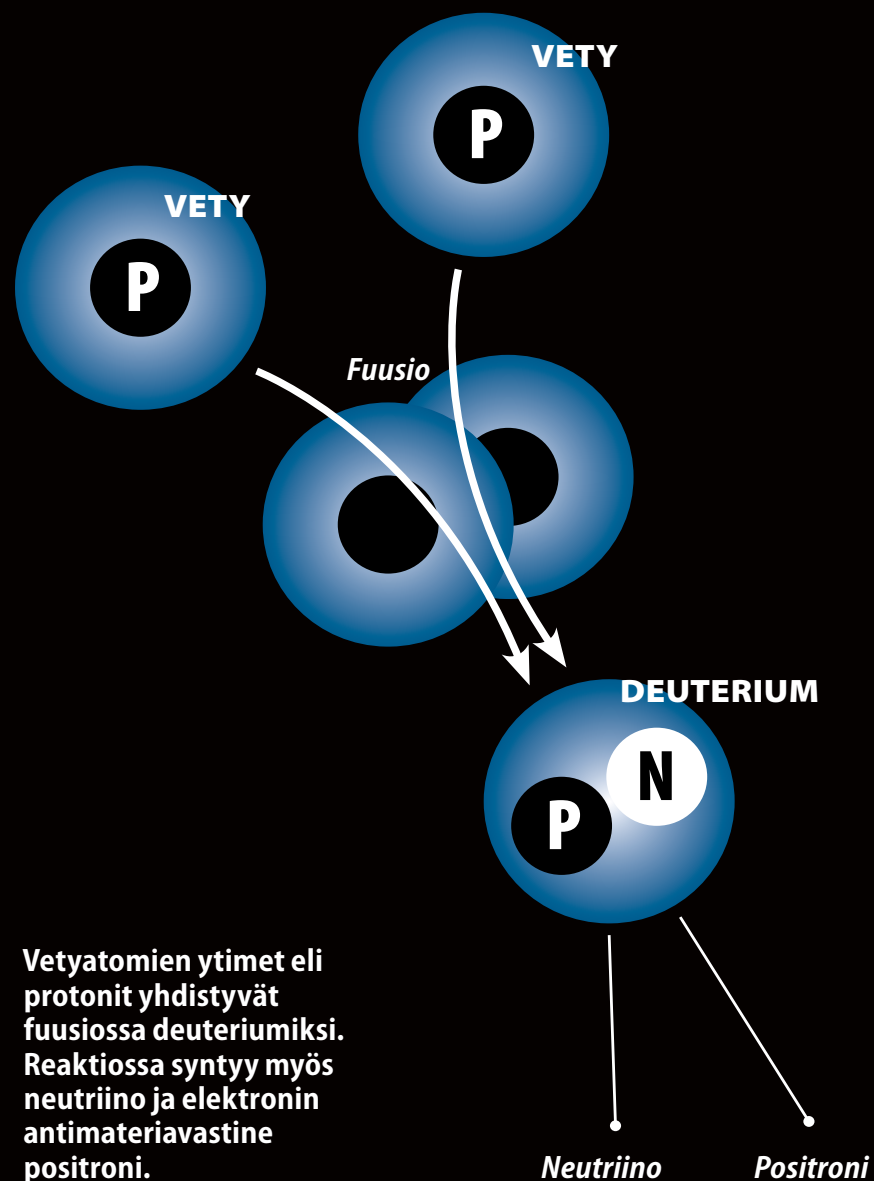
Kuva ESA / Nasa / SOHO

Vaikka lähes kaikki Auringon energia syntyy protoni-fuusion seurauksena ja Maan jokaista neliösenttimetriä pommittaa joka sekunti noin 100 miljardia neutriinoa, protonien fuusiossa syntyviä pp-neutriinoja on erittäin vaikea havaita niiden hyvin matalan energian takia.

Muissa ydinreaktioissa syntyneitä neutriinoja on havaittu aiemminkin. Pp-neutriinojen havaitsemista häiritsevät myös maaperän luonnollisessa radioaktiivisessa hajoamisessa syntyvät neutriinot.

Neutriinoja havaitaan Borexino-ilmaisimella, joka sijaitsee kallion sisässä kilometrin verran Gran Sasson kansallisen laboratorion alla lähellä Italian L'Aquilaa. Päivässä pp-neutriinohavaintoja kertyy keskimäärin 144. Borexino pystyy havaitsemaan neutriinojen energiavuon nykyisin 90 prosentin tarkkuuteen asti, tulevaisuudessa mahdollisesti jopa 99 prosentin tarkkuudella.

Neutriinojen matalasta energiasta huolimatta niiden nopeus tiedonvälittäjinä on huikea. Neutriinot läpäisevät aineen kuin ilman ja ehtivät maapallolle lähes valonnopeudella vajaassa yhdeksässä minuutissa. Neutriinot siis tuovat tietoa Auringon syövereistä lähes reaaliajassa. Sen sijaan fotoneilta kestää arviolta satatuhatta vuotta nousta Auringon ytimestä pinnalle ja vapautua valona. ●



Kuva Illusia

Neutriinot tuovat tietoa Auringon syövereistä lähes reaaliajassa.

Auttavatko painovoima-aallot tähtiä loistamaan

■ **Albert Einsteinin** suhteellisuusteorian ennustamat painovoima-aallot ovat yksi kosmologian suurista mysteereistä. Niiden olemassaolo tiedetään, mutta niitä ei ole koskaan pystytty suoraan havaitsemaan.

Nyt uusi tutkimus osoittaa, että painovoima-aallot saattavat vaikuttaa tähtien kirkkauteen. Jos malli pitää paikkansa, varmoja painovoima-aaltohavaintoja voitaisiin tehdä tarkkailemalla mallin ennustamia muutoksia tähtien kirkkauksissa.

Painovoima-aaltoja syntyy, kun kaksi mustaa aukkoa yhdistyy vuosimiljoonia kestäneessä piirileikissä. Aalloilla on tietty taajuus, joka muuttuu sen mukaan, mitä lähemmäksi toisiaan mustat aukot kulkeutuvat.

Myös kaikki tähdet värähtelevät tietyllä, niiden koosta riippuvalla taajuudella. Kun painovoima-aallot osuvat samalla taajuudella värähtelevään tähteen, tähden energia – ja sen myötä kirkkaus – voi kasvaa. Kun mustien aukkojen etäisyys kutistuu, kirkastumisen aiheuttava ilmiö vaikuttaa entistä pienempiin tähtiin.

”Siten näkisimme todennäköisesti isojen tähtien kirkastuvan ensin ja sen jälkeen yhä pienempien ja pienempien”, summaa **Saavik Ford** New Yorkin luonnonhistoriallisesta museosta.

Tutkimus julkaistiin alun perin *Royal Astronomical Society*n lehdessä. – AV

**TÄHDET JA AVARUUS
ON POHJOISMAIDEN SUURIN
TÄHTITIEDELEHTI.**

Tämä artikkeli on Tähdet ja avaruus -lehden numerosta 7/2014. Jos haluat tutustua lehteen tarkemmin, liity Ursan jäseneksi, www.ursa.fi

Kuva Henze / Nasa

destination Vaasa

Näyttelyt / Utställningar

POHJANMAAN MUSEO JA TERRANOVA - MERENKURKUN LUONTOKESKUS
Satuja aikuisille
11.10.2014 – 11.1.2015
Museokatu 3
p. (06) 325 3800
Avoinnna ti, to ja pe 12 - 17,
ke 12 - 20, la - su 12 - 17
Pääsymaksu 5/3 €

VALOKUVAGALLERIA IBIS
Johan Kajan – Valoa
11.10 – 16.11.2014

VAASAN TAIDEHALLI
Ville Andersson
27.9 – 16.11.2014
Kaupungintalo, Senaatinkatu. 1
puh. (06) 325 3770.
Avoinnna ke-pe 12-18,
la-su 12-16
Pääsymaksu (3/1,50 €)

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

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

MUSTASAAREEN KULTTUURITALO
Avoinnna ma - to 10 - 20, pe
klo 10 - 16
Koulutie 1, Mustasaari

GALLERIA WASABORG
Ritva Kontio
4 – 18.11.2014
Kädentaitajien puoti
Vaasanpuistikko 14 Avoinnna:
ma - pe 10 - 18, la 10 - 15

KUNTSIN MODERNIN TAITEEN MUSEO
Homeland
17.10.2014 – 25.1.2015
Sisäsatama PL3 65100 Vaasa
p. (0)6 325 3920 Avoinnna:
tiistai – sunnuntai 11-17.
Pääsymaksut 5 € / 3 €, alle
18 v. ilmainen Erikoisnäyttely:
7 € / 5 € / alle 18 v. ilmainen
Yhteislippu 9 € / 6 €
Perjantaisin ei ilmaista sisään-
pääsyä

GALLERIA ULRICO
Liisa Knuuti –
Mannaryynimaalauksia
4 – 29.11.2014
Kirkkopuistikko 20
65100 Vaasa
Avoinnna: ke - pe 13 - 17, la 10 - 13

MIKOLAN AKVARELLISALI
Seinäjoen Taidegraafikot & Vaasan Taidegraafikot 78km
4 - 30.11.2014
Raastuvankatu 21, sisäpiha,
Vaasa Puh. 050 438 1391
Avoinnna ke 14 – 18, la – su 12
– 16 info@nandormikola.fi
Sisäänpääsy 3€/2€
Alle 18-vuotiaat ilmaiseksi

ATELJE TORN
Stig Rönn
11.1 – 7.12.2014
Pitkätatu 66
Puh: 050-3690910
Avoinnna: ti-to 12-18 la-su
12-16 Vapaa sisäänpääsy
Järjestäjä: Vaasan Taidekerho

TIKANOJAN TAIDEKOTI
Heijastuksia toiseudesta
– Sjählö 30.8 – 23.11.2014
Hovioikeudenpuistikko 4
65100 Vaasa p. (06) 325 3916
Avoinnna: tiistai –sunnuntai
12-17. Pääsymaksut 5 € / 3 €
/ alle 18 v. ilmainen
Erikoisnäyttely 7 € / 5 € / alle
18 v. ilmainen
Yhteislippu : 9 € / 6 €
Perjantaisin ei ilmaista
sisäänpääsyä.

KÄSITYÖN TALO LOFTET
Österbotten hantverk rf
Raastuvankatu 28, 65100
Vaasa www.loftet.fi
Avoinnna ma – pe 10-17, la 10-15

SÖDERFJÄRDENIN METEORIIHI
Marenintie 226
SUNDOM, Vaasa
• **Näyttely avoinna yleisölle:**
1.6-28.9 su 14-20 ja ke 18-20
• **Tilauksesta ryhmille:**
toukokuu-lokakuu, joka päivä
- Vaasan matkatoimiston kautta,
puh. (06) 325 1145
tai online: www.meteorioria.fi

VAASAN TYÖVÄENMUSEO
Vapaudentie 27
Avoinnna ma klo 13 - 18, ti - pe
12.30 - 17. Pääsymaksu 4/2 €



KONSTGALLERI TEMA
Vasa stadsbibliotek, 2 vån
Bibliotekgatan 13, 65100 Vasa

ÖSTERBOTTENS MUSEUM OCH TERRANOVA - KVARKENS NATURCENTRUM
Sagor för vuxna
11.10.2014 – 11.1.2015
Museigatan 3, tel (06) 325 3800.
Öppet ti, to och fre 12 - 17, ons
12-20, lö – sö 12 - 17
Intråde 5/3 €

FOTOGALLERI IBIS

VASA KONSTHALL
Ville Andersson
27.9 – 16.11.2014
Stadshuset, Senatsgatan. 1
tel (06) 325 3770. Öppet ons -
fre 12 – 18, lö - sö 12 – 16
Intråde (3/1,50 €)

TIKANOJAS KONSTHEM
Speglingar av annanskap
– Sjählö 30.8 – 23.11.2014
Hovrättsesplanaden 4
Tel (06) 325 3916 Öppet: tisdag
- söndag 12-17. Intråde:
5 € / 3 € / alle 18 v. under 18
åringar gratis Specialutställning:
7 € / 5 € / alle 18 v. under 18
åringar gratis
Kombinationsbiljett: 9 € / 6 €
Ej gratis inträde på fredagar.

ATELJÉ TORN
Stig Rönn
11.1 – 7.12.2014
Storalånggatan 66
Tel: 050-369 09 10 Öppet: ti-to
12-18 lö-sö 12-16 Fritt inträde
Arrangör: Vasa Konstklubb rf.

MIKOLAS AKVARELLSAL
Seinäjoen Taidegraafikot & Vasa Konstgrafiker 78km
4 - 30.11.2014
Rådhusgatan 21, innergården,
Vasa Tel. 050 438 1391
Öppet ons kl 14 – 18,
lö – sö 12 - 16
info@nandormikola.fi
Intråde 3€ / 2€
Under 18 år gratis inträde.

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

GALLERIA ULRICO
Kyrkoessplanaden 20
65100 Vasa
Öppet: ons - fre 13 - 17, lö 10 – 13

KUNTSI MUSEUM FÖR MODERN KONST
Homeland
17.10.2014 – 25.1.2015
Inre hamnen PL3, 65100 Vasa
tel (06) 325 3920
Öppet: tisdag - söndag 11-17.
Intråde: 5 € / 3 €, under 18
åringar gratis
Specialutställning: 7 € / 5 € /
under 18 åringar gratis
Kombinationsbiljett: 9 € / 6 €

HANTVERKETS HUS LOFTET
Österbotten hantverk rf
Rådhusgatan 28, 65100 Vasa
www.loftet.fi
Öppen må-fr 10-17, lö 10-15
och lö – sö kl 11-14

METEORIA SÖDERFJÄRDEN
Marenvägen 226
SUNDOM, Vasa
• **Utställningen öppen för allmänheten:**
1.6-28.9 sö 14-20 och on 18-20
• **På beställning för grupper:**
maj-oktober, alla dagar
- via Turistbyrån i Vasa,
tfn (06) 325 1145
eller online: www.meteorioria.fi

GALLERIA WASABORG
Ritva Kontio
4 – 18.11.2014
Hantverkarnas boden
Vasaesplanaden 14 Öppet:
må - fre 10 - 18, lö 10 - 15

BLACK WALL GALLERY
Saha & Siipola
22.10 – 16.11.2014
Kasern 13
Korsholmsesplanaden 6, Vasa
Öppet ons – fre 13 – 18,
lö- sö 12 – 15
www.vaasantaiteilijaseura.fi

VASA ARBETARMUSEUM
Frihetsvägen 27
Öppet må 13 - 18,
ti-fre 12.30 - 17. Inträde 4/2 €

Tykkää meistä!
Gilla oss!



mega

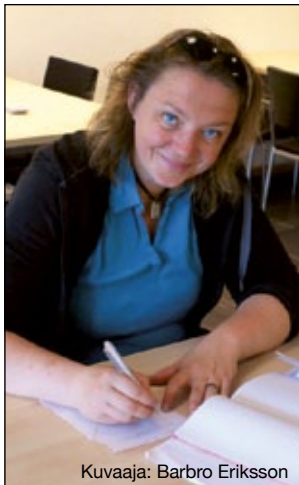
facebook

www.facebook.com/upcmedia

Kulissien takana tapahtuu

Maailman oopperataloissa paljon esitetty Candide nähdään ensi kertaa Suomessa. Teos pohjautuu ranskalaisen kirjailijan Voltairen romaaniin, ja se on säveltänyt amerikkalainen Leonard Bernstein. Vaasassa 9. ja 10. tammiukuuta 2015 ensi-iltansa saavan esityksen ohjauksesta ja koreografiasta vastaa kansainvälisestäkin tunnettu Jorma Uotinen.

Kulissien takana töitä ensi-illan eteen on tehty jo vuoden alusta lähtien. – Ensimmäinen tapaaminen koreografi Uotisen kanssa oli viimevuotisen oopperaproduktion viimeisen näytöksen aikana, ja siitä se suunnittelu alkoi. Helmi-maaliskuun taitteessa perustettiin työryhmät, ja lähdettiin tekemään hommia, lavastuksesta ja puuvustuksesta vastaava Maria Antman taustoittaa.



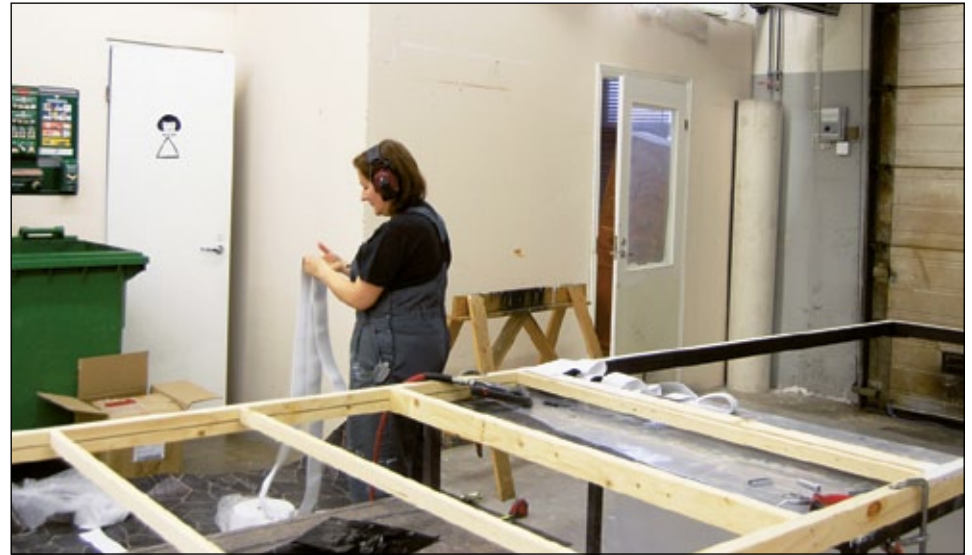
Maria Antman.

Ensimmäisenä käydään aina läpi teksti, ja kuunnellaan musiikkia. Visuaalisena henkilönä niiden pohjalta ensimmäiset mielikuvat ja kuvamaailma

alkavat jo hahmottua. Sitten prosessia viedään eteenpäin läheisessä yhteistyössä ohjaajan kanssa, jotta jokaisella taholla on yhteinen näkemys siitä mitä halutaan kertoa ja millä tavoin. Koko



Pukinkulmassa Vaasan Kaupunginteatterin lavastamossa valmistuvat lavarakenneelmat ja muut lavasteet. Lavastamon esimies Jukka Matkoski sekä lavastamotyöntekijä Tommi Hokkanen esittelevät korkeita seinärakennelmia, joiden kuminauhojen läpi pystyy kulkemaan kävellen. – Näytöksessä seinät tullaan valaisemaan, ja niihin heijastetaan kuvia. Seinän läpi kävelevä näyttelijä vain katoaa näkyvistä, Matkoski selventää.



Lavastemaalari Minna Broman virittelee kuminauhoja seinärakennelmiin.

tuotanto on tarkkaa ryhmätyötä, jotta kaikki kertoisivat samaa tarinaa, Antman toteaa.

Ensimmäiset ideat siirtyvät konkreettisiksi malleiksi piirustusten ja pienoismallien kautta. – Nämä toimitetaan sitten verstaalle, jossa mietitään teknistä toteutusta. Tärkeää on paitsi se, että lavasteet toimivat kulisseinä jokaiselle kohta-

ukselle, myös työturvallisuus, Antman huomauttaa. – Harva katsoja sitä tuskin ajatteleekaan, mutta teatteri taitaa olla ainoa paikka jossa työskennellään ilman kypäriä raskaiden elementtien sekä katosta roikkuvien lavasteiden sekä valojen keskellä. Toteutuksen on oltava sellainen että mitään ei kaadu tai tipu.

Pukinkulmassa teat-

terin lavastamossa rakennustyöt ovat jo kovassa vauhdissa, samoin pukujen ompelu. – Kun harjoitukset alkavat, suurimman osan lavasteista on jo oltava valmiina. Isompien ja pienempien yksityiskohtien viimeistely toki jatkuu aina ensi-iltaan saakka, Maria Antman päättää.

digialbum

Kuvaaminen on nyt helpompaa ja hauskeempaa kuin koskaan ennen. Näppäile kuvia missä liikutkin. Digikameralla tai kamerapuhelimella. "Parhaat" kuvat julkaisemme Megamedian digialbumissa

Lähetä kuva sähköpostilla osoitteeseen **mega@upc.fi**
Laita mukaan myös yhteystietosi.
Voit lähettää kuvan myös postitse osoitteella
UPC Media, Gerbyntie 18, 65230 Vaasa

Att fotografera är nu lättare och roligare än någonsin förut. Knäpp ett foto var du än rör dig med en digital-kamera eller en kameratelefon. De "bästa" bilderna publiceras i Megamedias digialbum

Sänd bilderna via e-mail till adressen **mega@upc.fi**
Lämna även dina kontaktuppgifter.
Du kan även skicka bilderna per post till adressen
UPC Media, Gerbyvägen 18, 65230 Vaasa

**Äänestä viikon parasta kuvaa!
Rösta på veckans bästa bild!**

Äänestys netissä, www.megamedia.fi
Tai oheisella UpCodella! Kirjoita koodin alla oleva osoite kännykän web-selaimen osoitekenttään, tai skannaa koodi ilmaisella UpCode-ohjelmalla!

Rösta på webben,
www.megamedia.fi
Du kan även använda
UpCode koden! Surfa in med
telefonen på adressen under
koden, eller skanna koden
med UpCode
programmet.



Christian Nylund, Vasa



Juhani Piilikangas, Vaasa



Jenny Nylund, Sundom



Dage Holmborg, Larsmo



Eva Åstrand



Essi Rinta-Möykky, Kauhajoki as



Ulla Hannu, Vaasa



Kristiina Airaksinen, Vaasa

Valokuvakamppailu / Fotokamp

Digialbum etsii henkilöitä jotka näkevät kokonaisuuksia valokuvien kautta.

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

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

(Valokuvakamppailuun lähetettyä kuvia voidaan julkaista Megamedian digialbumissa kilpailun jälkeen)

Kamppailun teema:

Lapsuus – deadline 7.12.2014.
voittaja julkaistaan viikolla 50

Ehdota seuraavaa teemaa sähköpostitse:
mega@upc.fi tai MEGAn facebookissa / twitterissä

Digialbum efterlyser personer med ett öga för helheter genom en fotokamp.

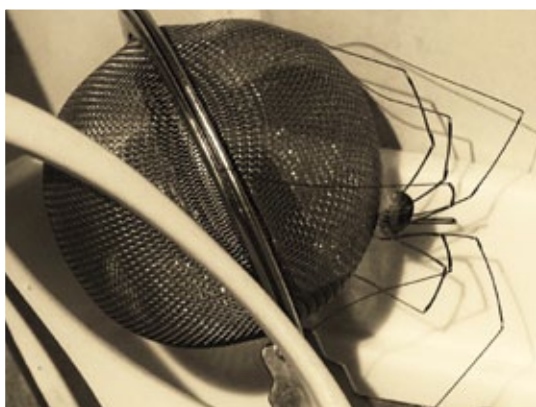
Om du vill delta i kampen ska du fota 10 bilder inom det aktuella temat, och leverera bilderna till adressen **mega@upc.fi** innan utgångsdatumet för temat.

Kom ihåg att ange att du deltar i kampen och skicka med dina kontaktuppgifter! Bidragen bedöms av en jury. Det bästa bidraget publiceras i Mega och fotografen får ett pris på 100 euro. (Insända bidrag kan publiceras i Mega media Digialbum efter att kampen är avslutad)

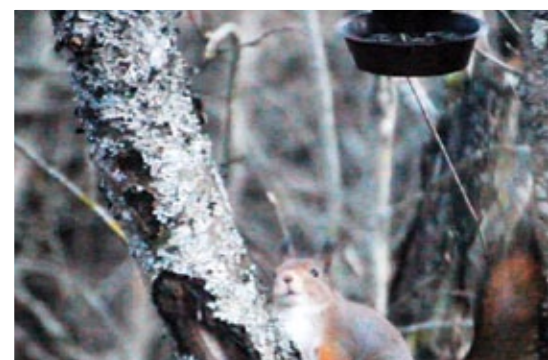
Kampens tema:

Barndom – deadline 7.12.2014.
vinnaren publiceras vecka 50

Följande tema: Föreslå tema per e-post
mega@upc.fi, eller på vår facebook eller
twittersida



Jessica Rudbäck



Susanne Smedman