

Tykkää meistä!
Gilla oss!



mega

facebook

www.facebook.com/upcmedia

OPPISOPIMUSINFO
torstaisin klo 17
Vaasanpuist. 14 D,
Vaasa

Tervetuloa!

90 v

VAASAN RANNEKOSKELÄIN
OPPISOPIMUSTOIMISTO

 oma oikeus

Asumisoikeuskoti on
helpompi

 Oy Vaasan Asumisoikeus
Vasa Bostadsrätt Ab

>>>www.vaasanasumisoikeus.com

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

ISOJA
ja
pieniä
vuokra-asuntoja

 Kiinteistö Oy / Fastighets Ab
Pikipruukki

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

>> www.pikipruukki.com

TARJOUKSIA! Paljon HOPEAKETJUJA
esim. PAPU- ja PANS-
SARIRANNEKETJUT

Erittäin hyvä
valikoima
KASTE-
LAHOJA

Sisältäen
kaiverruksen
19⁹⁰ Alk.



29⁹⁰ Alk.



Sepon Kulta

www.seponkulta.fi

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

 Find us on:
facebook.

ALE TERVETULO ALE
Novitan Jussi langat / tyger 2€
Perhesaippua nestemäinen /
flytande familjetvål 3 litraa 2,50€
Linnuille talipallot / talgbollar åt
fåglar muovisangossa 30kpl 4,50€
Kotimainen vaateripustin /
klädhångare 10kpl nippu
valkoinen tai musta 2,50€
Auton H4 ajovalopoltin / billampa 1,50€
JÄTTI valikoima joululvaloja sisä- ja
ulkokäyttöön!

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

JÄTTITAVARATALO
TOLKIN KAUPPAHALI
Isokyrö

Tarjoukset voimassa 28.11.2014 saakka
niin kauan, kuin tarjouserää riittää

2014 • VIIKKO VECKA 47 // SEUDUN KEHITTÄJÄ // REGIONENS UTVECKLARE



KULTTUURI SILLANRAKENTAJANA 3

 iPad Air 2
Muutos on käsissämme.



iPad Air 2 Wi-Fi 16GB 509€
Hovioikeudenpuistikko 19, 65100 Vaasa, Puh: 06-3197780
Suupohjantie 45, 60320 Seinäjoki, Puh: 020-1775 500 | www.itronic.fi

itronic |  Premium
Reseller

TM och © 2014 Apple Inc. Alla rättigheter förbehålls.

digialbum



JAKOBSTAD
PIETARSAARI

12
s.

Foto: Arja Utunen, Pietarsaari

RUOKA
LÄHIRUOKA
JALKAUTUU
MYÖS KOULUIHIN



4&9
s.

LUKIJOIDEN PYYNNÖSTÄ:
MEGAN JA VAASAN ASUNTOLEHDEN
VOI NYT MYÖS TILATA.

Vuositilaus vain 60 euroa / lehti
Ota yhteyttä ja tee tilaus:
PUH: 06 - 321 8017 tai E-mail: mega@upc.fi



UPC
media
COMMUNICATION CENTER

**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

CARS
020379 Tesla Model S - Winter Driving Redefined

FOOD
24 Delicious Finnish Dishes Everyone Should Learn To Cook
020381

MUSIC
020385 Black Sabbath - "N.I.B." Live Paris 1970

SCHOOL
10 Lies You Were Probably Taught In School
020387

SUDOKU
A new challenge with every scan!
020384

UPCODEWORLD
www.upcodeworld.fi

Laatua pään päälle huolettomalla
KATTOREMONTILLA

Nauti pitkä kesä!
TERASSI- JA PARVEKELASITUKSET

PYYDÄ TARJOUS:
Juha Nordman, 044 3433 901, juha.nordman@prp.fi
Jarmo Rantala, 0400 566 003, jarmo.rantala@prp.fi
Daniel Häggström, 040 8424 223, daniel.haggstrom@prp.fi

PRP

Vaasa 044 3433 901 • Seinäjoki 06 429 1600 • Porvoo 045 8910 555 • myynti@prp.fi • prp.fi

**HÖSTERBJUDANDE!
SYSTARJOUS!**

MITSUBISHI

MITSUBISHI MSZ-EF35 **1.690 €**
färdigt monterad / asennettuna

MITSUBISHI MSZ-FH35 **1.790 €**
färdigt monterad / asennettuna

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

Verksamhet i hela Österbotten
Toimintaa koko Pohjanmaalla

Climatherm Tel. 040-900 3458
Suomeksi: 050-535 3143
www.climatherm.fi

Kultakeskuksen Chippendale kahvilusikat
½ tus. / ½ duss. kaffeskedar **139,-** (ovh. 228,-)
ja leivoslappio / och kakspade **59,-** (ovh. 85,-)

KULTA- JA KELLOLIIKE Avoimma / Öppet
ma/må-pel/fre 9-17,
la/lö 10-14

S. Laitala
Alalla 85 v. Kauppapuistikko 16, Vaasa. Puh. Tel. (06) 317 5361
I branchen 85 år. Handelsespl. 16, Vasa.

HAMMASPROTEESIT

Erikoishammasteknikolta

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

Soita ja varaa aikasi!

20 v. alalla

VAASA 312 1233 LAIHIA 477 0744 MAALAHTI 347 8080
Kauppapuistikko 20B Kauppatie 5 Köpingsvägen

**MONIKANAVA
ALLA KANALER**

Web
Mobile
Print

**UPC
media**

COMMUNICATION CENTER
Göteborg 18, 85230, Vaasa Tel / Puh 06 3218000

HUND
pälsvård, trimmning,
bad, etc.
Råd & hjälp i hundfrågor
Tidsbeställning 041-4988311

EROS.FI
Anna palautetta mega@upc.fi

VARIKSILLA MUUTTOVIPINÄÄ



Teksti ja kuva:
Jarmo Vacklin

intujen syysmuutto on jo hyvällä mallilla ja kurkien sekä hanhien parvet halkovat taivasta jatkuvana virtana. Eräät linnut jättävät muuton viime tippaan. Metsissä on vielä runsaasti punarintoja ja tilitaltteja, jotka ilmaisevat läsnäolonsa iloisella syyslaulullaan, varsinkin aurinkoisina päivinä.

Maaseudulla taas varikset raakkuvat tuttuun tyyliinsä ja ovat ruvenneet pikkuhiljaa parveilemaan. Se on merkki siitä, että ne jättävät pian kylän raitin ja suuntaavat joko suurempiin taajamiin, joiden kaatopaikoilta ja toreilta löytyy aina joku ruokapala. Osa muuttaa myös Etelä-Suomeen tai sitten meren yli Ruotsiin.

Varisten muuttoa on helppointa seurata rannikon lintutorneista. Parhaina päivinä varisten määrät ovat tuhansissa, jopa yli kymmentätuhatta muuttajaa. Samoin muillakin varislinnuilla määrät voivat olla tuhansissa, närhälläkin vaikka paikkalintu onkin. Muuton voimakkuus määräytyy syksyn kylmyyden mukaan, ja muuttoa voikin ajoittua pitkälle aikavälille. Lokakuussa muutto on yleensä runsainta, mutta liikehdintää

saattaa jatkua aina seuraavalle vuodelle. Linnut, kuten eivät siis variksetkaan jätä Suomea kylmyyden vuoksi, vaan lähinnä ravintopulan. Kylmä syksy tappaa hyönteiset, myyrät ja hiiret häviävät lumen alle, samoin kuin marjat ja sienet. Linnuilta loppuu ravinto. Periaatteessa linnut voisivat pesiä vaikka keskellä talvea, kuten muutamat lajit tekevätkin. Asiassa on vain kaksi ongelmaa, ravinnon puute, sekä poikasien huono kylmän sietokyky. Ilman sulkia ja höyheniä poikasien lämmönhukka on liian suuri ja energian puute ja kylmyys koituvat niiden surmaksi.

Kesäaikaan kuolee varmasti runsaammin variksia kylmyyteen kuin talvella. Kylmä ja sateinen alkukesä, tuhoaa hyönteiset ja muut ravintoötkät, jolloin monet linnut jättävät kokonaan pesimättä, tai suurin osa poikueista tuhoutuu nälkään ja varsinkin kylmyyteen. Kylmä kesä koituu myös monen aikuisen linnun kohtaloksi. Monen variksen pojan kohtaloksi koituu myös kissa ja kettu, sillä poikaset ovat lentokyvottomia jättäessään pesän, eivätkä tässä vaiheessa selviäisi ilman vanhempiensa apua vielä moneen viikkoon.

Varikset saattavat parveilla jo kesällä. Parvissa

näkee paljon nuoria lintuja jotka eivät ole vielä sukukypsiä, sekä vanhoja, joilta pesintä on epäonnistunut tai ne eivät ole pesineet ollenkaan, kuten monet kaupunkien varikset nykyään tekevät. Yhdessä linnut sitten kiertelevät kaatopaikoilla, satamissa, toreilla, tai tuhoten lokkiluotoja, syöden lokiin munat ja poikaset. Ne harvat varikset jotka jäävät maaseudun rauhaan, elelevät metsäsaarekkeissa, peltojen keskellä, tai sitten peltojen reunametsissä, läpi talven. Ne eivät juuri poistu kotimetsästään, vaan pesivät siinä seuraavanakin kesänä.

Variksen serkku harakka, on varista huomattavasti paikkauskollisempi lintu. Harakoita näkeekin maaseudulla monin paikoin varista runsaammin eritoten talvella, sillä harakoilla muuttaminen ja parveilu on vähäisempää. Ne lyöttäytyvät talvisin varisten kanssa lähinnä sekaparviksi. Johtuneen varmaan vainon vähentymisestä, ovat niin korppi, harakka, naakka, närhi kuin variskin runsastuneet viime vuosina, ja ne pesivät nykyisin aivan pihapiireissä, korppia ja närheä myöten, vaikka ovat menneinä aikoina olleet lähinnä synkkien korprien lintuja.

KULTTUURI SILLANRAKENTAJANA

Johanna Stenback työskenteli pitkään Ylellä tuottajana, ollen mukana muun muassa Venla-gaalan, Euroviisujen sekä Strömsön tuotannoissa. Nyt hän tekee media- ja kulttuurialan tuotantoja, sekä tarjoaa konsultointia yrittäjänä. – Toimiala on laaja, mutta haluan olla mukana viemässä eteenpäin hyviä ideoita ja ajatuksia sekä luoda uusia innovatiivisia elämyksiä.

Oman yrityksensä Jokowskin ohella Stenback toimii myös hallituksen puheenjohtajana sekä partnerinsa miehensä Tom Stenback Ltd-yrityksessä, joka rakentaa Vaasan kotirannalla, kodin yhteyteen rakennetussa verstaassa käsityönä korkealaatuisia bassokitaroita. Stenbackin bassoja myydään ympäri maailman, ja esimerkiksi Miley Cyruksen basisti Vashon Johnsonilla on oma Stenbackinsa. Stenbackit ovat siis todella monipuolinen kulttuuripari, jolla työ ja vapaa-aika limittyvät sujuvasti. – Kun työ on intohimo, ei sitä edes näe eroa vapaa-ajan välillä, Johanna Stenback korostaa.

Johanna Stenbackille aika Ylen ulkopuolella on tarkoittanut tilaa ajatella ja toimia täysin vapaasti. Monenlaisissa projekteissa mukana olleena Stenback on vakuuttunut, että Vaasan seudulla olisi potentiaalia saada enemmänkin irti vahvasta kulttuuriympäristöstä. – Paljon puhutaan energiaklusterista, mutta kyllä minä näen rannikkoseudulla myös kulttuurikluste-

rin. Tällä kulttuuripuolella olisi paljon annettavaa yrittäjäpuolelle, ja kokemusten vaihtoa olisi ehdottomasti syytä syventää. Esimerkkinä kulttuuritoimijat voisivat auttaa yritysmaailmaa verkostoitumisessa. Meillä olisi paljon upeita mahdollisuuksia! Alueen ekosysteemiä rakennettaessa on kaikki osapuolet otettava mukaan dialogiin. Kulttuuri voisi toimia henkisenä sillanrakentajana alueella.

Yksi Johanna Stenbackia nyt työllistävästä projektista on PopUp Pohjanmaa. Pohjanmaan Expo koostuu kesäkuussa 2015 alueen parhaat palat elämyspaikiksi Helsingin Senaatintorille. Stenback koordinoi projektin kulttuurisisältöä. Paljon keskustelua herättäneen tilaisuuden suunnittelu pääsee taas jatkumaan täysipainoisesti, kun Vaasakin kaupunginvaltuuston päätöksellä lopulta lähtee mukaan. – Lähdemme yhteisvoimin raikastamaan maakuntamme ilmettä keskittymällä nykypäivän mahdollisuuksiin ja menestystarinoihin, Stenback päättää.



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. Kampanjösningar – 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



► ESIMERKKI

Silakka korvasi sein koululaisten lautasella

Elina Teerijoki

Eräs esimerkki villiruuun hyödyntämisestä vakituisesti löytyy Naantalista. Naantalin kaupungin ruokapalveluissa tehtiin pysyvä käänнос lähiruokaan päin muutama vuosi sitten, ja Elo-säätiö myönsi juuri Naantalille Lentävä lautanen -palkinnon kaupungin tekemästä työstä lähiruuan hyväksi.

Kuntaliitosten myötä jo entisestään merellinen kaupunki saaristolaistui lisää, ja nykyisin Naantali on Suomen johtava kunta silakan rysäkalastuksessa.

Naantalin saaristoasiamies **Tiina Rinne-Kylänpää** kertoo, että saaristolaisperinteet ja lähiruoka haluttiin tuoda kaupungin järjestämiin ruokailuihin, koska samalla tuettaisiin paikallisia perinteisiä elinkeinoja ja kestävää kehitystä.

Naantali on yksi pilottikunta Kestävät hankinnat -hankkeessa, erikoistumisalueenaan kala.

– Aluksi meillä oli lähikalan teemaviikkoja touokuussa, kun rysäkalastuskausi on meneillään. Tarjosimme esimerkiksi silakka- ja särkiburgereita.

Vähitellen villikala uitettiin kaikkiin kaupungin ruokailuihin.

Kalaruokien reseptit mietittiin uusiksi yhteistyössä käyttäjäraatien ja paikallisten tuottajien kanssa.

– Sei jäi pois, ja pyörykät ja leikkeet korvattiin haudesta, silakasta ja sivusaaliskalasta kuten lahnasta ja särjestä valmistetuilla vastaavilla tuotteilla, ruokapalvelupäällikkö **Irma Taka-Prami** kertoo.

Kehittelytyön yhteydessä selvitettiin myös eri kalaraaka-aineiden ympäristövaikutuksia.

Esimerkiksi ahvenpihvi on loistovalinta, viljelty tuontikala taas luontoa kuormittava vaihtoehto.

Särkikalojen käyttö ravinnoksi on suorastaan suositeltavaa, sillä niiden kalastaminen vähentää fosforia vesistöistä. Käytännössä myös raha vaikutti valintoihin.

Ahven on kohtalaisen kallis raaka-aine, ja Naantalin ruokapalvelu tarjoaa päivittäin 4000 ateriaa.

Löytyi kuitenkin ratkaisuja, jotka ovat sekä edullisia että ekologisia.

– Silakkapihvi on myös halvempi valinta kuin sen tilalla aiemmin ollut seileike, Irma Taka-Prami kertoo.

Villiraaka-aineen saatavuuskin on nykyisin sujuvaa. Kalamassaa ja silakkafileitä saa pakasteena myös kalastuskeskuksen ulkopuolella, joten sama kuuden viikon ruokalistakokonaisuus toimii ympäri vuoden.

Näin se onnistuu kotikeittiössä

Perinteiset silakkapihvit

½ tl valkopippuria
voita paistamiseen
(tilliiä tai ruohosipulia)

500 g silakkafileitä
1 dl ruisjauhoja
1 tl suolaa

Sekoita jauhot ja mausteet.
Levitä jauhoseos leivin-

paperin päälle ja jauhoseoksen päälle puolet silakkafileistä nahkapuoli alaspäin.

Ripottele fileille hiukan suolaa ja valkopippuria, halutessasi myös tilliä tai ruohosipulia.

Nosta fileiden päälle toi-

set fileet nahkapuoli ylöspäin ja jauhota myös yläpuoli.

Kuumenna paistinpannu ja lisää siihen reilu nokare voita. Kun voi on kuumentunut, lisää pihvit pannulle. Paista 3-4 minuuttia,

käännä varovasti lastalla ja kypsennä myös toinen puoli.

Tarjoa perunamuusin ja tillillä maustetun kermaviilin kanssa.

Lähiruoka jalkautuu myös kouluihin

RUOKA Villiruoka taipuu myös koululaisten lautasille esimerkiksi kalan tai marjojen muodossa.

kuva: Jussi Virkkumaa



Garamin mukaan suuresta kaupungistakin löytyy villiruokaa.

Helsingissä esimerkiksi Keskuspuisto on suuri metsäalue, ja vaikkapa pihlajanmarjoja kasvaa lähes missä tahansa.

Villiruuassa on käytännössä kyse ajanviettotavasta, joka muutama vuosikymmen sitten oli aivan tavallista: sienestetään ja marjastetaan, käydään ongella. Mukana vain on nyt uuttakin teknologiaa kuten

Luontoportin Kasvit ja eläimet –sovellus, jonka avulla matkapuhelimella voi helposti tarkistaa, onko tietty kasvi syötävä.

Sini Garam toivoo, että villiruoka jää koulujen ohjelmaan, vaikka teemavuosi

jääkin taakse.

– Itse kokeilemalla syntyy elämyksiä ja oivalluksia. Hyvät asiat jäävät kyllä osaksi toimintaa, kun toimintatavat ovat itse kehitettyjä, Sini Garam uskoo.

Perunakin sopii blineihin

Blinejä on totuttu syömään tammikuussa, mutta mikään ei estä avaamasta blinikautta jo nyt.

Viime ruokasivulla testasimme perusohjetta, nyt kokeilemme versiota, jossa taikinan pohjana käytetäänkin perunaa.

Perunablinien lisäkkeeksi käyvät samat täytteet kuin tavallisille blineillekin.

Näin tehtynä blinitaikinaa ei tarvitse turvottaa pitkään, vaan paistamisen voi aloittaa heti, kun seos on valmis.

Perunabliniit

(12–14 kpl)
600 g soseutuvia perunoita
kuorineen
1,25 dl ruokakermaa
2 rkl vehnäjauhoja

2 kananmunaa
1 tl suolaa
mustapippuria
2 valkuaista
0,5 dl tuoretta,
hienonnettua tilliä
rasvaa paistamiseen
Lisäksi:
100–150 g muikun-,
siian- tai kirjolohenmätää
tai kaviaarimaista
merilevävalmistetta
1 dl smetanaa tai
ranskankermaa

1 hienonnettu punasipuli
mustapippuria

Kuori ja lohko perunat. Keitä perunat kypsiksi, valuta ja soseuta.

Lisää soseeseen kerma, vehnäjauhot, kananmunat ja suola.

Vaahdota kaksi valkuaista ja kääntelee vaahdot perunaseokseen. Lisää joukkoon tilli.

Paista taikina ohukais-

pannulla kuohkeiksi blineiksi.

Tarjoa välittömästi mädin, smetanan, sipulihakkeluksen ja mustapippurin kanssa.

Alkuperäinen resepti:
Kotimaiset Kasvikset ry



VAASAN OOPPERASÄÄTIÖ VAASAN KAUPUNGINTEATTERI VAASAN KAUPUNGINORKESTERI
VASA OPERASTIFTELSE VASA STADSTEATER VASA STADSORKESTER

MUSIIKKI LEONARD BERNSTEIN

TEKSTI HUGH WHEELER , RICHARD WILBUR YM. TEKSTIN ALKUPERÄ VOLTAIRE

OHJAUS-KOREOGRAFIA JORMA UOTINEN

KAPELLIMESTARI ANNA-MARIA HELSING

LAVASTUS-PUVUSTUS MARIA ANTMAN

OHJAAJA- JA KOREOGRAFIA-ASSISTENTTI RIKU LEHTOPOLKU

SOLISTIT MM. VILLE SALONEN, MIA HEIKKINEN, MIKA NIKANDER, ULRIKA BERG,
ULLA RAISKIO, FRANK BERGER

VAASAN OOPPERAN, VAASAN KAUPUNGINTEATTERIN
JA VAASAN KAUPUNGINORKESTERIN YHTEISTUOTANTO

ESITYKSET:

PE 9.1.2015 KLO 19 SUOMEN ENSI-ILTA!

LA 10.1 KLO 19

PE 16.1 KLO 19

LA 17.1 KLO 13

PE 23.1 KLO 19

LA 24.1 KLO 13

PE 30.1 KLO 19

LA 31.1 KLO 13

PE 6.2 KLO 19

LA 7.2 KLO 13



LEONARD BERNSTEIN

LEONARD BERNSTEIN, BOOK BY HUGH WHEELER ON VOLTAIRE, LYRICS BY RICHARD WILBUR, WITH ADDITIONAL LYRICS BY STEPHEN SONDHEIM,
JOHN LA TOUCE, LILLIAN HELLMAN, DOROTHY PARKER AND LEONARD BERNSTEIN .

ORCHESTRATIONS BY LEONARD BERNSTEIN AND HERSHY KAY; MUSICAL CONTINUITY AND ADDITIONAL ORCHESTRATIONS BY JOHN MAUCERI.

CANDIDE

OHJAUS JA KOREOGRAFIA/REGI OCH KOREOGRAFI: JORMA UOTINEN
KAPELLIMESTARI/DIRIGENT: ANNA-MARIA HELSING

Lipunmyynti: Vaasan kaupunginteatterin lippukassa (ma-pe klo 11-13.30 & 14-17, la klo 12-14.30 & 15-18) , www.netticket.fi, Studio Ticket,
Prisma (Jukolantie 1 Vaasa), Luckan (Kaskinen, Kristiinankaupunki, Närpiö), Etelä-Pohjanmaan matkailu (Matkakeskus, Seinäjoki)



Oopperan kuorossa jokaisella on lupa elää täysillä mukana ja toteuttaa itseään.



Erja Honkamaa (yläriivi), Abner Isaac Alvarado, Jarmo Rintasalo, Kari Vörlin, Jenny Malmberg (alarivi), Anne Pennström ja Sirpa Latvala käyttävät mielellään aikaansa Vaasan oopperan hyväksi.

Kuoro on oopperan sydän

Suuta kuivaa ja sydän pomppii ylikerroksilla. Vilkaisen vieressä seisovaa ystävääni, joka puristaa nopeasti kättäni. Vaimea supina hiljenee. Kapellimestari kohottaa tah-tipuiikkonsa, hakee katsekontaktin soittajiin ja laulajiin – ja aloittaa teoksen. Jännitys häviää kuin taikaiskusta, esirippu aukeaa, musiikki vie mukanaan ja moneen ottee-seen harjoitellut kohtaukset kantavat meidät läpi teoksen. Loppukiitoksissa en enää yritäkään pyyhkiä kyyneltä silmäkulmastani.

Suurin piirtein tältä tuntuu oopperakuorolaisesta teoksen ensi-illassa. Ennen tähän vaiheeseen pääsyä teoksen musiikkia on harjoiteltu puoli vuotta ja näyttä-mötyöskentelyä hiottu ohjaajan johdolla kuukausi. Viimeisten viikkojen aikana mu-kana ovat olleet solistit ja kapellimestari sekä lopulta myös orkesteri. Näyttämöllä on koettu onnistumisen iloa, turhautumista ja epätoivoakin. Tänä iltana kuitenkin jokainen pistää parastaan ja teoksen palaset loksahtavat paikoilleen. Adrenaliinipur-kaus on niin suuri, että esiripun laskeutuessa tunne on kuin mittavan urheilusuori-tuksen jälkeen: väsynyt ja onnellinen.

Oopperaa vapaaehtoisvoimin

Ammattioopperoista poiketen Vaasan kaltaiset maakuntaoopperat toimivat pitkälti harrastelijavoimin. Soittajat, solistit ja taiteellinen johto saavat esityksistä korvauk-sen, mutta kuorolaiset laulavat mukana laulamisen ilosta.

Laulajien lisäksi ooppera tarvitsee myös muita vapaaehtoisia. Esimerkiksi Sirpa Latvala on jo yli 20 vuotta hoitanut oopperayhdistyksen ja nykyään myös ooppe-rasäätiön kirjanpitoa. Oman toimensa ohella hän on keittänyt kahvia ja tehnyt voi-leipiä harjoituksissa ja esityksissä, sillä eihän muusikkoarmeijakaan marssi tyhjällä vatsalla.

– Ennen säätiön perustamista talkoita oli enemmän. Muistan, kuinka yhteen pro-duktioon tuli sinfoniaorkesteri Venäjältä ja me vapaaehtoiset huolehdimme heidän majoituksensa kuntoon, Sirpa muistelee.

Rakkaus musiikkiin saa hänet osallistumaan oopperatalkoisiin mielellään. – On hienoa seurata harjoituksia ja nähdä, kuinka teos kypsy ysitukseksi.

Laulaminen poistaa stressiä

Mikä saa meidät kuorolaiset vuodesta toiseen lähtemään vapaaehtoisesti mukaan kuoron produktioihin, jotka vievät kiireimpinä aikoina jopa viisi iltaa viikossa?

– Laulaminen on parasta stressillääkettä. Aina treenien jälkeen huomaan, että

olen onnistunut olemaan kaksi ja puoli tuntia ajattelematta työasioita, sillä laulam-inen vaatii 100-prosenttista keskittymistä, hymyilee tänä vuonna Vaasan oopperayh-distyksen puheenjohtajaksi valittu Kari Vörlin.

Samaa vakuuttaa Seinäjoelta asti Vaasaan harjoituksiin huristeleva Jarmo Rinta-salo. Hän ei muiden laulukiireidensä takia osallistu oopperatuotantoon, mutta oli mukana Verdin Requiemissa ja osallistuu ensi syksynä yhdessä Wasa Sångargilletin kanssa esitettävään Brahmsin Ein deutsches Requiemiin. – Vaikka maailma murjoisi, niin tiukan harjoituksen jälkeen on kuin uudesti syntynyt. Kuoroharjoituksiin äreän näköisinä tulleet ihmiset poistuvat muutaman tunnin päästä hyrällen ja vihellellen kotiin, sanoo myös Jusseissa ja Ilmajoen oopperakuorossa laulava Jarmo.

Myös Anne ”Penny” Pennström kertoo oopperakuorossa laulamisen tuovan iloa ja olleen henkireikä elämän vaikeina hetkinä. Penny on tyytyväinen siihen, että päätti pitkään emmittyyään hakea mukaan oopperan kuoroon. – Minä kuulun tilas-tollisesti Suomen pitkäikäisimpien ja onnellisimpien ihmisten joukkoon, koska asun länsirannikolla, olen kaksikielinen ja laulan kuorossa, nauraa elämäänsä tyytyväinen Penny.

Kesällä 2012 Vaasaan Meksikosta muuttanut Abner Isaac Alvarado näki Vaasan oopperan Jevgeni Onegin -esityksen jo edellisenä keväänä täällä vieraillessaan. Heti Vaasaan muutettuaan Abner etsi Vaasan Oopperan yhteystiedot ja ilmoitti ole-vansa halukas tulemaan koelauluun. Tällä hetkellä muun muassa suomea ja ruot-sia opiskelevalla Abnerilla on aikaa laulaa useammassa kokoonpanossa ja hänellä on tulevassa Candide-produktiossa myös pieniä soolo-osia. Meksikossa musiikkia opiskellut Abner on kokenut, kuinka muut huolet ja ajatukset unohtuvat laulamaan lähdeittäessä.

– Jokaista teosta harjoitellaan kunnes jokainen osaa sen. Kun esitys alkaa, se on kuin oma pieni maailmansa. Jokainen meistä tietää oman paikkansa ja keskittyes-sämme niihin tyhjennämme päämme muista asioista ja elämme täysillä mukana, Abner kuvailee.

Suuria tunteita ja esiintymisen riemua

Kuorossa laulaminen luo yhteenkuuluvaisuuden tunnetta; yhteistä teosta harjoitel-taessa ja esitettäessä porukka hitsautuu yhteen ja kokee yhdessä laulamisen iloa ja suuria tunteita niin harjoituksissa kuin esityksissä.

– Mukana laulaminen lumooa; on suorastaan niskakarvoja nostattavaa olla osa-

na jotain niin suurta ja kaunista, sanoo Erja Honkamaa, joka on pitkän ooppera-kuorouransa aikana päässyt kokeilemaan myös solistitehtäviä. – Solistien joukkoon päästessä tulee sellainen olo kuin jakaisi pukukopin Teemu Selänteen tai jonkun muun supertähden kanssa. On hienoa seurata aitiopaikalta kuinka upeat, osaavat ihmiset tekevät omaa työtään.

Harvan kuoron jäsenenä harrastelija pääsee kymmeniä kertoja vuodessa esiin-tymään ammattilaulajien kanssa täyden orkesterin säestyksellä ja saa esiintyessään käyttää myös muita ilmaisukeinoja kuin lauluääntään.

Sibelius-akatemian Seinäjoen yksikön maisteriohjelmassa musiikkia opiskeleva Jenny Malmberg tuli mukaan oopperan kuoroon reilu vuosi sitten. Progressiivista metallia soittavan bändin kanssa sekä osana akustista duoa esiintyvä Jenny opis-kelee myös klassista laulua ja vakuuttaa eri musiikkigenrejen täydentävän hyvin toisiaan.

– Klassinen laulu on tuonut esiintymiseeni uutta rauhaa ja monipuolistanut lau-lutekniikkaani, Jenny vakuuttaa. – Oopperan kuoroon on ollut helppo tulla ja osana sitä olen saanut aivan uudenlaista esiintymiskokemusta.

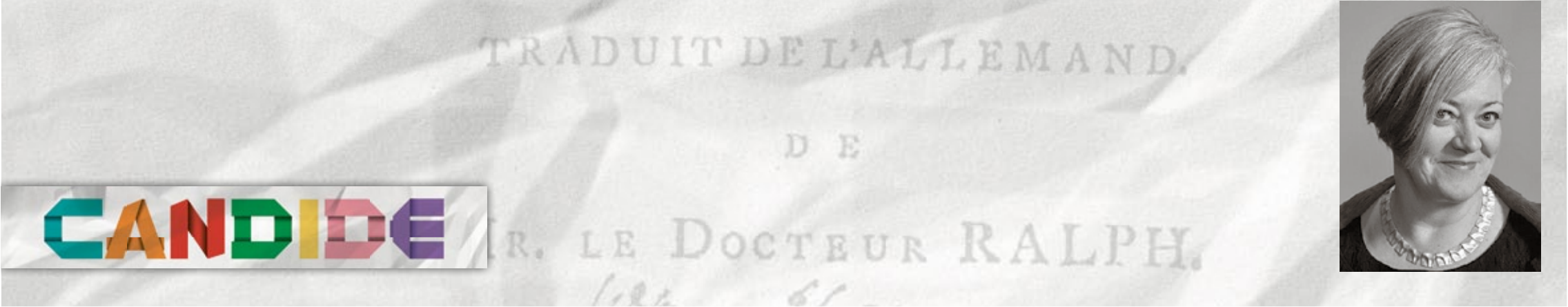
Ympärivuotista toimintaa

Vaasan oopperan toiminta keskittyy vuoden vaihteen jälkeen ensi-iltaan tulevaan produktioon. Viime vuosina kuoro on aktivoitunut myös oopperanäytäntökauden ulkopuolella. Osallistumme toukokuussa järjestettävälle Vaasan kuorofestareille ja järjestämme konsertteja yksin ja yhdessä yhteistyökumppaneidemme kanssa. Lisäksi kuorolaisille on järjestetty laulamiseen ja näyttämötyöskentelyyn liittyvää koulutusta. Olemme jatkossa myös Vuorikodin asukkaiden kulttuurikummeja.

– Tämä on hyvä kehityssuunta ja haluan omalta osaltani vahvistaa sitä, sanoo puheenjohtaja Kari. – Olemme myös muodostaneet kuoron sisälle pienempiä laulu-ryhmiä, joita voi tilata esiintymään juhliin ja muihin tilaisuuksin.

Tulkaa ihmeessä nauttimaan Bernsteinin Candidesta tulevan tammikuun aikana! Ensimmäistä kertaa Suomessa esitettävä Candide on Voltairen tekstiin perustuva musiikillisesti monipuolinen teos, jota on mahdotonta kuvailla muutamalla sanalla. Se täytyy kokea.

Johanna Haveri, 2. alto
P.S. Tarvitsemme kuoroon lisää laulavia miehiä, joten tulkaa rohkeasti kokeile-maan! Myös muutamalle kahvinkeittotaitoiselle ”kuorokummille” olisi tilaa.



Elämän oopperaa – Oopperan elämää

Ooppera on flirttailua, rakastumista, onnea ja onnettomuutta – jopa kuolemaa -juonittelua ja petosta. Lopussa pääpari saa toisensa tai ero on lopullinen – ero romanttisen ja dramaattisen oopperan välillä on selvä. Ooppera on kuvaus elämästä, elämästä joskus kauan sitten jossain. Ooppera on yhdistelmä musiikkia, laulua ja näyttelemistä. Samaa juonta noudattavat operetit, joissa vain on puheosia laulun lisäksi.

Oopperasävellyksen kulta-aika oli 1700-luvulta 1900-luvun alkuun. Sitten tulivat elokuvat ja sen myötä musikaalit, jotka jatkoivat operetin perinnettä. Ooppera kuitenkin elää, uusia kansainvälisesti tunnettuja on saatu myös Suomessa aivan viime vuosikymmeninäkin, kiitos erityisesti Joonas Kokkosen ja Aulis Sallisen.

Oopperan tekeminen on haastava projekti. Se on iso projekti vapaaehtoistyössä toimiville yhdistyksille ja muille toimijoille. Se on yhteistyöprojekti, jossa tarvitaan solisteja, kuoroa, orkesteria ja tiloja. Siksi näemme Kansallisoopperaa lukuun ottamatta oopperaesityksen vuodessa tai parin vuoden välein muualla Suomessa.

Vaasassa oopperaa on esitetty vuodesta 1956. Meillä kiitos lankeaa täysin professori Irma Rewellin tarmokkuudelle ja antaumukselle tämän taiteen tekemiselle. Tämän vajaan 60 vuoden aikana on pystytty tuottamaan joka vuosi oopperahistorian helmiä vaasalaiselle yleisölle. Samalla on onnistuttu antamaan tarvittavaa koke-musta monelle nuorelle laulajalle.

Vaasan ooppera on nykyään yleisnimi oopperatuotannolle. Taustayhteisöinä ovat Vaasan kaupunginteatteri ja –orkesteri, Vaasan Ooppera alueooppera r.y. sekä Vaasan Oopperasäätiö r.s. Varsinkin kaksi viimeksi mainittua menevät helposti se-kaisin. Vaasan oopperasäätiö on puhtaasti tuottajaorganisaatio, jonka tehtävänä

Livets opera – Operans liv

I mer än 300 år har operakonsten, som innehåller allt från förälskelse,lycka och olycka till både intriger och svek, ja t o m ond bråd död, fascinerat mänskligheten. Efter operan uppkom på 1800 -talet operetten, en kombination av både tal - och sångrol-ler och därefter musikalerna med sitt ursprung i filmkonsten.

Tack vare professor Irma Rewells hängivna, energiska och uppoffrande arbete har Vasa Opera existerat sedan 1956. Under operans snart 60 - åriga verksamhet har publiken i Vasa fått njuta av många av operavärldens stora pärlor. Man har varje år producerat en opera och samtidigt har denna varit en inkörsport för många unga begåvade solister.

Vasa Opera är i dag en allmän benämning för operaproduktionen. De bakomlig-gande organisationerna är Vasa stadsteater, Vasa stadsorkester, Vasa Operastiftelse

on perustamisesta 2001 lähtien ollut tuottaa ja hankkia tarvittava rahoitus ooppe-raesityksille. Vaasan Ooppera alueooppera –yhdistys toimi tuottajana vuoteen 2000 saakka, mutta siitä lähtien sen merkittävä panos on pitää huolta, että oopperalla on kuoro ja osaltaan pitää yllä kiinnostusta oopperaan. Kuoro koostuu esityksestä riippuen 30 – 50 laulajasta, jotka päivätyönsä ohessa kunnioitettavasti jaksavat har-joitella ja esiintyä.

Kolmas näkyvä, tai pikemminkin kuuluva, osa oopperasta on sinfoniaorkesteri eli Vaasassa kaupunginorkesteri. Musiikki antaa oopperalle jäntevyyden ja Vaasan oop-peralle on iso etu, että kaupungissamme toimii riittävän suuri ammattilaisorkesteri. Kaupunginteatteri vastaa tiloista ja esitysten tekniikasta, työn tekeminen ei juuri näy, mutta sen jäljen jokainen huomaa. Kaikkiaan oopperaprojektin onnistumisesta vastaa noin sadan hengen joukko, joille kaikille syvä kiitos.

Vuoden 2015 oopperaksi on valittu Leonard Bernsteinin Candide. Sen libretto pohjautuu Voltairen klassiseen satiiriin, joka varmasti aikoinaan on järkyttänyt ai-kalaisia. Candide oli pitkään syrjässä, mutta on viime vuosina tullut hyvin suosituksi oopperataloissa ympäri Euroopan. Suomessa Candidea ei ole aiemmin nähty tai kuultu, osa sen lauluista voi kuitenkin olla monelle yllättävänkin tuttuja.

Tervetuloa, tule ja nauti ensimmäisten joukossa Suomessa Candidesta.

Markku Rautonen
puheenjohtaja, Vaasan Oopperasäätiö

samt Vasa Opera regionopera r.f. Man förväxlar lätt de två sistnämnda. Vasa operas-tiftelse har som sin huvudsakliga uppgift, ända sedan grundandet av stiftelsen år 2001, att producera och finansiera operaproduktionen. Vasa Opera regionopera rf. däremot, som fungerade som producent ända till år 2000, har numera till uppgift att upprätthålla en kör för operaproduktionerna samt att öka intresset för opera rent generellt. Att denna kör, vars medlemsantal varierar mellan 30 - 50 sångare, vid sidan om sitt dagliga arbete har energi och ett brinnande intresse att öva och medverka vid produktionerna har man stor respekt för. Vasa stadsorkester är den tredje, ” hörbara ” parten av operan. Det är en stor fördel för Vasa Opera att staden Vasa har en tillräckligt stor yrkesorkester till förfogande. Vasa stadsteater ansvarar för utrymmen och scenteknik. För att en operaproduktion skall lyckas är ca 100 per-



Markku Rautonen
puheenjohtaja, Vaasan Oopperasäätiö

soner involverade i projektet. Vi riktar ett speciellt tack till alla dessa medverkande !

Leonard Bernsteins opera - operett Candide har sin urpremiär i Vasa den 9 jan. 2015. Librettot, skrivet efter Voltaires klassiska satir, har förmodligen skakat publi-ken. Candide låg länge undangömt men har under de senaste åren rönt stor popu-laritet bland operahusen runtom i Europa. För många kan musiken ur Candide vara välbekant fastän operan aldrig uppförts i Finland.

Varmt välkomna att njuta av urpremiären av Candide i Finland på Vasa stadstea-ter den 9 januari 20015.

Markku Rautonen
ordförande, Vasa Operastiftelse

Tragedi, humor och passion

Allt detta och lite till får vi i januari och februari uppleva vid Finlands premiären av Leonard Bernsteins operett Candide. Egentligen är det en opera, operett och musi-kal i en och samma förpackning. Ett verk fyllt till bredden av underbara melodier, fantastisk humor och ett tempo som heter duga. Candides Ouvertyr hör till en av de mest spelade Ouvertyrerna i världn och många arior är garanterat bekanta för publiken från konsertsammanhang. Bernstein har själv beskrivit Candide som sin kärleksförklaring till den europeiska klassiska musiktraditionen.

Jag är oerhört glad över att Jorma Uotinen tagit emot uppdraget som regissör och koreograf och att operans sångare åter får möjlighet att skapa en produktion tillsammans med honom och Riku Lehtopolku, Anna-Maria Helsing och Maria Ant-man. Det finns knappast något mera belönande än att göra musik tillsammans med framstående artister inom branschen!

När Candide framförs för första gången i Finland den 9 januari 2015 är det den 83 operapremiären i Vasa Operas snart 60-åriga historia.

Vasa Opera, den näst äldsta regionoperan i Finland, har alltid varit flitigt framme med uruppföranden och min förhoppning är att vi även framöver skall ha möjlighet att stöda och uppmuntra inhemska kompositörer i skapandet av verk för operasce-nen eller framföra verk som inte tidigare framförts i vårt land.

Professor Irma Rewell ville att operan skulle vara en konstform för alla och fram-för allt fungera som en viktig språngbräda för unga operasångare som är i början av sin karriär. Camilla Nylund, Juha Uusitalo, Tom Nyman, Anna-Kristiina Kaappola, Tommi Hakala och Helena Juntunen är bara några av de många sångare som fått sin

start i Vasa. Vasa Opera har med stöd från Etelä-Pohjanmaan Kulttuurirahasto sat-sat på en ny operautbildning för körsångare. Jag hoppas att vi skall kunna fortsätta arbetet med fokus på utveckling av unga sångare från regionen och alltid erbjuda inte bara unga utan även etablerade sångare från trakten en scen att sjunga på och en orkester och musiker att arbeta med. Det är allas vår skyldighet att förvalta vårt musikarv, vår musik och våra musiker och sångare.

2016 fyller Vasa Opera 60 år och Vasa Operastiftelse 15 år. Vi kommer att tjuvs-tarta vårt firande redan hösten 2015 med att framföra Ein Deutsches Requiem av Johannes Brahms tillsammans med Wasa Sångargille för att sedan inleda jubileum-såret med operapremiär på Vasa stadsteater tillsammans med Vasa stadsorkester och Puccinis klassiska opera La Bohème.

Opera är fantastiskt - det är en kombination av sång, teater, dans och visuell konst i ett paket där kombinationen mellan drama och sång är så stark att man inte behöver kunna språket för att bli fängslad.

"When the arts have transported you or illuminated something inside you or touched you profoundly. That is what we work for, what makes the journey and all the grief worth it. What matters is when you get taken to heaven, or hell, but you get taken somewhere amazing "(Alex Poots).

Varmt välkommen till Vasa Opera!
Annika Wester
konstnärlig ledare Vasa Opera Stiftelse och Vaasan Ooppera-Opera Alueooppera ry

teoksia. Toiveeni onkin, että saamme myös jatkossa tukea suomalaisia taiteilijoita esittämällä heidän teoksiaan ja tuoda näyttämölle myös muita aiemmin Suomessa esittämättömiä teoksia.

Professori Irma Rewell halusi tuoda oopperan kaikkien ulottuville. Hän halusi myös, että Vaasan ooppera toimisi uransa alkuvaiheessa olevien nuorten solistien ponnahduslautana kohti suurempia lavoja ja rooleja. Camilla Nylund, Juha Uusitalo, Tom Nyman, Anna-Kristiina Kaappola, Tommi Hakala ja Helena Juntunen ovat osa sitä suurta solistijoukkoa, jotka ovat saaneet hyvän alun uralleen täällä Vaasassa. Etelä-Pohjanmaan Kulttuurirahaston tuella Vaasan ooppera on aloittanut uuden oopperakoulutuksen kuorolaulajille. Toivottavasti voimme jatkossakin tehdä työtä niin alueemme nuorten laulajien uran edistämiseksi kuin myös ammattilaulajien eteen, joille voimme tarjota näyttämön, missä esiintyä ja työskennellä yhdessä etu-rivin muusikoiden ja orkesterin kanssa. Meidän kaikkien tulisikin vaalia musiikkipe-rintöämme, musiikkiamme ja esittäviä taiteilijoitamme.

Vuonna 2016 Vaasan ooppera täyttää 60 vuotta ja Vaasan oopperasäätiö 15 vuotta. Otamme varaslähdön juhlavuoteen jo syksyllä 2015 esittämällä Johannes Brahmsin Ein deutsches Requiemin yhdessä Wasa Sångargilletin kanssa. Jatkamme

juhlintaa tammikuussa Giacomo Puccinin tunnetun La Boheme -oopperan esityk-sellä Vaasan kaupunginteatterissa yhdessä Vaasan kaupunginorkesterin kanssa.

Ooppera on jotain hienoa ja ainutlaatuista. Se on musiikin, laulun, teatterin, tanssin ja visuaalisen taiteen muodostama kokonaispaketti, jossa draaman ja laulun yhdistelmä on niin voimakas, ettei katsojan tarvitse edes osata kieltä lumoutuak-seen teoksesta.

"When the arts have transported you or illuminated something inside you or touched you profoundly. That is what we work for, what makes the journey and all the grief worth it. What matters is when you get taken to heaven, or hell, but you get taken somewhere amazing "(Alex Poots).

Lämpimästi tervetuloa Vaasan oopperaan!
Annika Wester
taiteellinen johtaja Vaasan Oopperasäätiö ja Vaasan Ooppera-Opera Alueooppera ry



Tragediaa, huumoria ja intohimoa

Tätä kaikkea ja vielä vähän enemmänkin saamme kokea Leonard Bernsteinin Can-dide-operetissa, mikä esitetään tammikuussa ja helmikuussa Suomen kantaesityk-senä. Candide on pikemminkin ooppera, operetti ja musikaali yhdessä ja samassa paketissa. Teos koostuu upeista melodioista sekä hauskasta huumorista höystet-tynä iskevällä rytmillä. Candiden alkusoitto kuuluu maailman eniten soitettuihin alkusoittoihin ja monet teoksen aarioista ovat yleisölle varmasti tuttuja muista kon-seртеista. Bernstein kertoiakin, että Candide on hänen rakkaudentunnustuksensa eu-rooppalaisen klassisen musiikin perinteelle.

Olen erittäin iloinen, että Jorma Uotinen otti vastaan Candiden ohjaajan ja ko-reografin tehtävät ja että oopperan laulajilla on mahdollisuus toteuttaa tämä pro-duktio yhdessä Riku Lehtopolun, Anna-Maria Helsingin ja Maria Antmanin kanssa. Mikä onkaan palkitsevampaa kuin tehdä musiikkia yhdessä oman alansa huippujen kanssa!

Kun Candide kantaesitetään ensimmäistä kertaa Suomessa tammikuun 9. päivä-nä 2015, tulee se olemaan 83. oopperaensi-ilta Vaasan oopperan historiassa. Vaasan ooppera, joka juhlistaa 60 –vuotisjuhlavuottaan vuonna 2016 ja siten on Suomen toiseksi vanhin alueooppera, on pyrkinyt aktiivisesti kantaesittämään ooppera-

CANDIDE

VAASAN OOPPERAN YSTÄVÄT - VASA OPERAS VÄNNER

Tukea tämän liitteen julkaisemiseen ovat antaneet. Stöd till publicering av denna bilaga har givits av.

Suoranta Soilikki

Sundelin Karl-Rune

Nyman Terttu

Björknäs Hans

Kinnari Raimo O

Salo Anna-Maija
Alanne Veli

Elenius Sirkka-Liisa
Elenius Jussi

Roden Kaarina
Koskinen Sirpa

Esselström Sylvi
Esselström Susanna

Lounaskahvila Linjakas oy

Sundelin Sari
Sundelin Ida

Hakola Soile
Seppänen Loviisa

Koskiahde Pirkko
Lähdemäki Seija

Vainionpää Raimo

Rautonen Markku

Sainio Sirpa

Riipinen Pirkko

Björknäs Marjatta

Strand Lilian
Lahti Anita

Koskinen Laura ja Minna
Koskinen Jussi

Back to 60's

Kulttuurin rahoitus Suomessa on kovan paineen alla. Rahat eivät ole lisääntyneet, kustannukset ovat. Eikä tulevaisuus näytä paljoa paremmalta.

Vaasan Oopperan toiminnan suurimmat tukijat ovat Vaasan kaupunki ja valtio – molemmille tahoille kiitos, että toiminta nähdään riittävän merkittävänä tuettavaksi. Tukisummat näissäkin ovat toki viime vuosikymmenen puolivälistä pysyneet ennallaan, solistipalkkiot ja muut kustannukset valitettavasti eivät.

Nyt näyttää olevan edessä paluu 60-luvulle, jolloin kulttuuritoiminta eli yksityisillä avustuksilla ja rahastojen tuella. Silloinkin elettiin. Ooppera tarvitsee ystäviä, ja kun heitä on paljon, niin pienistä puroista syntyy kunnon virta. Oopperan kannattajajäsenenä voi olla tukemassa oopperaa Vaasassa. Kannattajajäsenmaksu on 50

euroa/vuosi. Voit liittyä kannatusjäseneksi lähettämällä yhteystietosi (nimi, osoite ja puh.nro) osoitteeseen vaasan.oopperasaatio@netikka.fi. Vaasan Oopperan kannatusjäsenenä saat hankkiessa viisi uutta kannatusjäsentä, yhden vapaalipun oopperasäätiön ensi-iltaan.

Idag är finansieringen av kultur i Finland under stor press. Samtidigt som kostnaderna har skjutit i höjden har understöden minskat. Framtiden ser tyvärr inte heller ljusare ut. Vasa Opera tackar sina största bidragsgivare, Vasa stad och staten, som ser operans verksamhet som mycket betydelsefull att understöda. Bidragen har dock

alltsedan mitten av 2000 - talet hållits på samma nivå, vilket tyvärr inte gäller varken solistarvoden eller övriga kostnader. Det börjar påminna om 60 - talet då kulturverksamheten levde på bidrag från den privata sektorn och fonderna. Men även den tiden överlevde vi. Nu ser det dock ut som om vi återvände till den tiden. Operan behöver vänner och när vännerna är många gör många bäckar små en stor å. Som understödande medlem av Operans verksamhet kan Du stöda opera i Vasa genom en avgift på 50 euro / år. Du kan vänligen anmäla ditt intresse genom att sända dina kontaktuppgifter (namn, adress, telefon) till vaasan.oopperasaatio@netikka.fi. Om du värvar fem nya medlemmar har du som understödande medlem rätt att få en fribiljett till Vasa Operastiftelses premiär.

Kiitämme tukijoitamme sydämellisesti!
Varmt tack till alla som stöder vår verksamhet!

BÄCK & VILÉN
FÖRETAGSTJÄNST - YRITYSPÄLVELU

CITROËN & PEUGEOT MERKKIKORJAAMO
MÄRKESVERKSTAD
huollot - takuutyöt - varaosat
service - garantiarbeten - reservdelar
RJ Auto Oy
Huolto ark. 8 - 16.30 Service vard.
Vaasa Vasa
Korkeamäki Högbacken
www.rjauto.fi ☎ 06 315 7500

Ravintolakoneet Vaasa Oy



Ravintolakoneet Vaasa Oy
Salmikatu 27-29
65200 Vaasa
044-3171522 • Fax 06-3171522 • borje.sjoblom@netikka.fi
ravintolakoneet.com

STARKKI

Oopperan lumossa mukana...
autokoulu
KIVINIEMI
taidolla, trendikkäästi

NURESER VI TILLSAMMANS • NYT MATKUSTAMME YHDESSÄ



Resor på svenska:

19.2-1.3 Sportlovsresa till Österrike
16-19.4 Veckoslutsresa till Antikens Rom
30.4-3.5 Weekend i Budapest

Suomenkielisiä matkoja:

26.4.-4.5. Alsace, Ranska 690 €
5.-13.5. Tulppaanimatka Hollantiin 885 €
17.-25.5. Reinin & Moselin Laaksot 795 €



www.istravel.fi

Vasa/Vaasa 020 7434 520 | Närpes/Närpiö 020 7434 530 | Nykarleby/Uusikarlepyy 020 7815 360

Farsdagslunch 9.11
Hösterbjudandet
vardagskvällar
i kraft t.o.m 26.11



Strampens julbord är dukat 27.11-19.12

Jullunch må-fr 11-15
Kvällsbuffé må-to 18->
Bokningar: strampen@strampen.com
eller 041-451 4512 Välkomna!

Fredag & Lördag
kl. 22-02 dans till St.
Quintet, start 14.11

Restaurang Strampen Vasa, Inre Hamnen • **www.strampen.com**

► LYHYESTI

Hävikki herkuksi: Banaaniletut

Elina Teerijoki

Kun koululainen kiinnostuu ruoanlaitosta itse, toiveilistalla on usein makeita reseptejä. Somessa kiertänyt banaaniletujen ohje on mainio vastaus herkunkaipuuseen, sillä siinä on vain vähän raaka-aineita ja toteuttamistapakin yksinkertainen.

Banaaniletut syntyvät parhaiten ylikypsistä, jopa mustuneista banaaneista. Ne soseutuvat helpommin kuin vielä vihertävät tai kirkkaankeltaiset, ja lisäksi maku on valmiiksi niin makea, ettei taikinaan tarvita makeutusaineita.

Banaaniletut tarttuvat helposti pannun pintaan, joten rasvaa ei saa unohtaa letun ja pannun välistä. Paistolämpötilakaan ei saa nousta liian kovaksi, ja jos mahdollista, kannattaa käyttää pinnoitettua paistinpannua.

Banaaniletut

2 keskikokoista banaan

2 kananmunaa

(1/2 tl haluamaasi maustetta, esimerkiksi

kardemumma, vanilja, kaneli tai näiden yhdistelmä)

rasvaa paistamiseen

Soseuta banaanit haarukalla mahdollisimman tasaiseksi soseeksi. Lisää joukkoon kananmunat ja sekoita tasaiseksi. Lisää mausteet, jos haluat käyttää niitä.

Kuumenna lettupannu keskilämmölle. Lisää jokaiseen koloon noin ½ tl rasvaa ja kun se on kuumentunut, täytä kolo taikinalla. Paista, kunnes lettu pysyy hyvin koossa. Käännä ja paista toinenkin puoli kauniin ruskeaksi.

Kun olet paistanut koko taikinan, tarjoa letut heti sellaisinaan tai esim. kaakaojauheella maustetun kermavaahdon kanssa.

Näin teet maustekalasta jäädykkeen

1 pieni (puna)sipuli

3–5 maustekalaa

n. 2 tl maustekalan lientä

100 g tuorejuustoa

1 dl kuohu- tai vispikermaa

0,5 dl ruohosipuli tai tillisilppua

riipaus mustapippurirouhetta

riipaus sokeria

(2 cl votkaa)

(2 rkl etikkapunajuurien lientä)

Koristeluun:

kaprista, tilliä ja sitruunaviipaleita

Silppua (puna)sipuli ja peratut, fileoidut maustekalat pieneksi. Sekoita tuorejuustoon maustekalan liemi sekä sipuli- ja kalasilppu. Vaahdota kerma vaahdoksi ja sekoita kalaseokseen ruohosipulin, mustapippurin, sokerin ja votkan kanssa. Jos haluat värjätä jäädykkeen punertavaksi, lisää punajuuriliemi.

Vuoraa neljä annosvuokaa (esimerkiksi kahvikuppia) tuorekelmulla ja jaa seos niihin. Peitä kelmulla ja jäädytä vähintään 4 tuntia. Ota noin 10 minuuttia ennen tarjoilua pakkasesta, kumoa tarjolle ja koristele kapriksilla, tillillä ja sitruunalla. Kaksinkertaisesta annoksesta saat esimerkiksi kakkuvuoassa jäädytettävän isomman jäädykkeen.

Resepti: Pro Kala

Viikon keitossa maistuu chili

RUOKA Kookosmaito pyöristää vieraaltakin tuntuvat maut.

Broileria ja perunaa. Tuttu yhdistelmä. Mutta samoista perinteisistä aineksista voi syntyä myös jotakin aivan uutta – kuten peruna-broilerikookoskeitto, jonka maku syntyy mausteista ja kookosmaidosta.

Peruna-broilerikookoskeitto

3 annosta

1 tuore chili

1 rkl inkivääriä raastettuna

2 valkosipulinkynttä

2 broilerin rintafileetä

6 perunaa (kiinteämaltoinen lajike)

2 porkkanaa

2 lehtisellerin vartta

10 cm:n pala purjoa

4 dl kookosmaitoa

5 dl kanalientä

1 limetin tai sitruunan mehu

suolaa

tuoretta korianteria

Halkaise chili, poista siemenet ja kuutioi malto. Kuori valkosipuli ja hienonna.

Suikaloi broilerin rintafileet.

Kuori ja paloittele perunat, porkkanat, lehtiselleri ja purjo.

Kuumenna öljy kattilassa, lisää chili, inkivääri ja valkosipuli.

Kuullota hetki. Lisää broilerisuikaleet ja anna hieman ruskistua.

Lisää peruna ja porkkanat ja sekoittele hetki.

Lisää kuuma kanaliemi. Hauduta kunnes perunat ovat lähes kypsiä.

Lisää lehtiselleri, purjo ja kookosmaito.

Kiehauta. Mausta keitto limetin mehulla, suolalla ja tuoreella korianterilla.

Resepti: Kotimaiset Kasvikset ry

► MUKSUKIN OSAA

Viikon jälkiruoka: täytetyt uuniomenat

2 isoa omenaa
2 rkl juoksevaa margariinia
1,5 dl kaurahiutaleita
1 dl puolukoita tai punaherukoita
0,5 dl sokeria
0,5 tl kanelia

Säädä uuni 200 asteeseen. Pese omenat ja leikkaa ylä- ja alaosista pienet viipaleet pois. Poista siemenkota omenaporalla ja puolita omenat. Asettele omenanpuolik-

kaat leveämpi pinta ylöspäin uunipellille leivinpaperin päälle.

Mittaa rasva kulhoon ja sekoita joukkoon muut aineet.

Täytä kaura-marjaseoksella ensin omenien reiät ja jaa sitten loppu täyte tasaisesti jokaisen omenanpuolikkaan päälle.

Paista täytettyjä omenoita uunin keskiosassa 15–25 minuuttia kunnes täyte saa hiukan väriä.

Nauti uuniomenat esi-

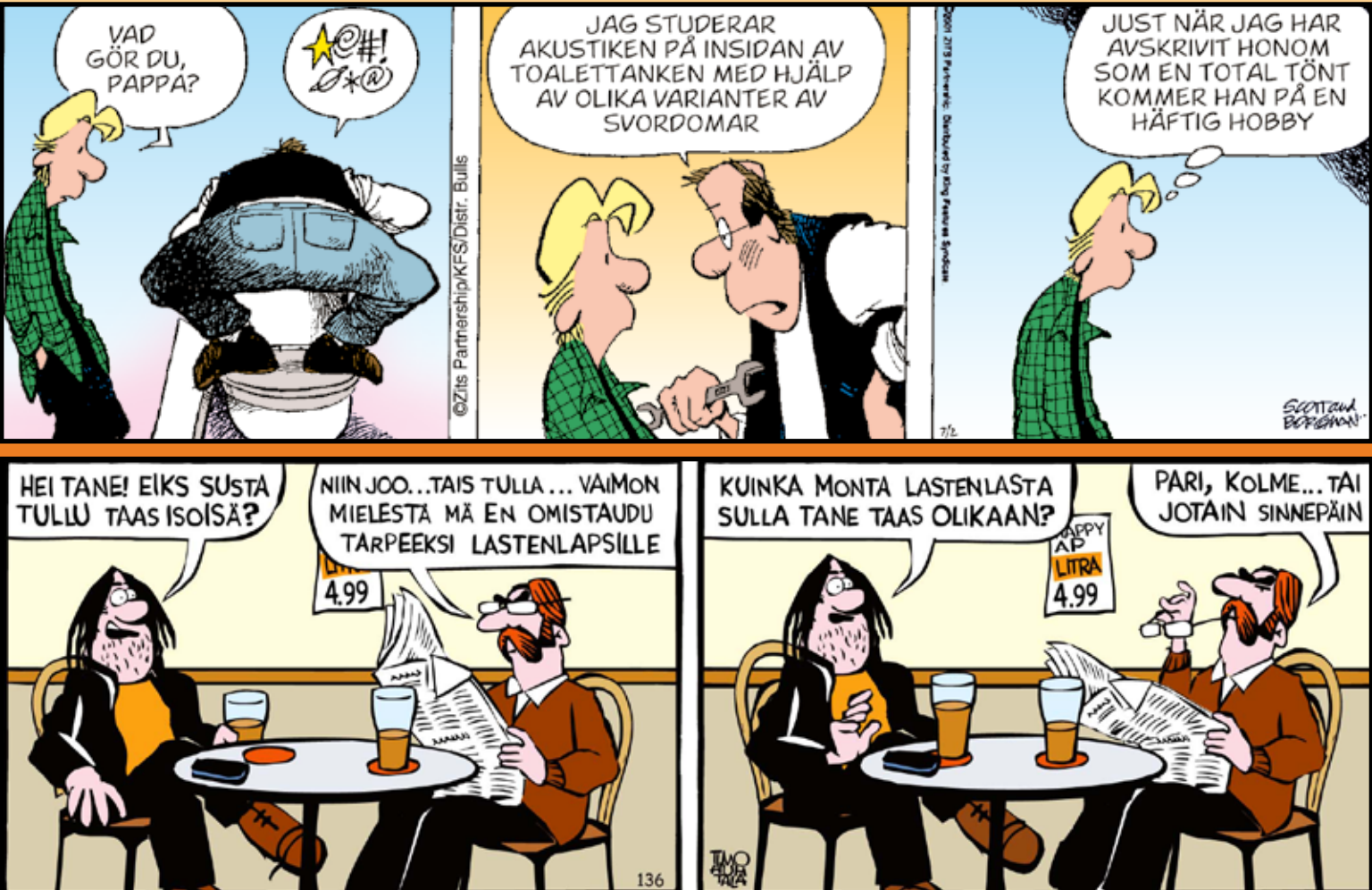
merkiksi vaniljajogurtin kanssa.

►**Ohje: Kotimaiset Kasvikset ry**

►**Muksukin osaa -sarjassa esitellään ruokia, joita voit tehdä lasten kanssa.**



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



destination Vaasa

Näyttelyt / Utställningar

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

VALOKUVAGALLERIA IBIS
Ville Wikstedt
– Hidden personality
21.11 – 31.12.2014

VAASAN TAIDEHALLI
Nuori taide
23.11.2014 – 4.1.2015
Kaupungintalo, Senaatinkatu. 1
puh. (06) 325 3770.
Avoimna ke-pe 12-18,
la-su 12-16
Pääsymaksu (3/1,50 €)

BLACK WALL GALLERY
PÄIVÄKIRJA
Maarit Malin-Pötryn, Leila Lipiäisen ja Mari Oikarisen yhteisnäyttely
22.11.-14.12.2014
Kasarmi 13 Korsholmanpuistikko 6, Vaasa Avoimna ke - pe 13 - 18, la- su 12 - 15
www.vaasantaiteilijaseura.fi

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

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

GALLERIA WASABORG
Annita Ödman
26.11 – 10.12.2014
Kädentaitajien puoti
Vaasanpuistikko 14 Avoimna:
ma - pe 10 - 18, la 10 - 15

KUNTSIN MODERNIN TAITEEN MUSEO
Homeland
17.10.2014 – 25.1.2015
Sisäsatama PL3 65100 Vaasa
p. (06) 325 3920 Avoimna:
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
Avoimna: 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
Avoimna ke 14 - 18, la - su 12
- 16 info@nandormikola.fi
Sisäänpääsy 3€/2€
Alle 18-vuotiaat ilmaiseksi

ATELJE TORNIN
Stig Rönn
11.1 – 7.12.2014
Pitkätatu 66
Puh: 050-3690910
Avoimna: 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
Avoimna: tiistai -sunnuntai
12-17. Pääsymaksu 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
Avoimna ma – pe 10-17, la 10-15

SÖDERFJÄRDENIN METEORIIHI
Marenintie 226
SUNDOM, Vaasa
• **Näyttely avoimna 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
Avoimna ma klo 13 - 18, ti - pe
12.30 - 17. Pääsymaksu 4/2 €



KONSTGALLERI TEMA
Vasa stadsbibliotek, 2 vån
Biblioteksgatan 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
Inträde 5/3 €

FOTOGALLERI IBIS
Ville Wikstedt
– Hidden personality
21.11 – 31.12.2014

VAASA KONSTHALL
Ung konst
23.11.2014 – 4.1.2015
Stadshuset, Senatsgatan. 1
tel (06) 325 3770. Öppet ons -
fre 12 – 18, lö - sö 12 – 16
Inträde (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. Inträde:
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.

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
Inträde 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.
Inträde: 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
Marensvägen 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
Annita Ödman
26.11 – 10.12.2014
Hantverkarnas boden
Vasaesplanaden 14 Öppet:
må - fre 10 - 18, lö 10 - 15

ATELJE TORNIN
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.

BLACK WALL GALLERY
DAGBOK
En samutställning av
Maarit Malin-Pötrys,
Leila Lipiäens och Mari
Oikarinens
22.11.-14.12.2014
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 €

ARS WASA
Hovrättsesplanaden 3, Vasa
Öppet må - fre 10 - 17 och lö
10 - 14

CAFÉ ERNST
Öppet Ti - Lö kl 17.00 ->
Sandögatan 7 Vasa

MENESTYS TULEE NIILLE, JOTKA USKALTAVAT UUDISTUA.

OLE VIISAS JA REAGOI NOPEASTI, jotta yrityksesi olisi valmis tulevaisuuden haasteisiin. Pidäthän huolta henkilökunnastasi. Meiltä saat lakisääteisten eläkevakuutusten lisäksi monipuoliset ja helppokäyttöiset sähköiset työkalut paremman arjen ja toimivan työkykyjohtamisen tueksi. **TUTUSTU VARMAAN: MIKSI.VARMA.FI**

VARMA

TYÖ & ELÄKE
MIKSI.VARMA.FI

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



Monica Björk, Jakobstad



Mona Almqvist, Jakobstad



Dage Holmborg, Larsmo



Stefan Sjöholm, Malax



Ann-Sofi Sandell-Wikar



Gabriella Ljunggren, Jakobstad



Sofie Käll, Jakobstad

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



Kai Lindfors, Singby



Jessica Rudbäck