

Foto: Leena Minkkinen

s8-9

Bock's
MAKE GOOD!

ÅRETS
JULKLAPP!
VUODEN
JOULULAHJA!



DOPPELBOCK

Suomen
paras olut



Bock's
Gårdsbutik
Kyläkauppa



Det värmdde i novembermörkret att inifrån varvet i Raumo på mobilen få en färsk bild som visar hur Kvarkenfärjan börjar ta form, konstaterar Joakim Strand, styrelsemedlem i Kvarken Link.

Uusi laiva seilaa huhtikuussa 2021. Nostan hattua erityisesti Vaasan ja Uumajan valtuustoille, jotka yhdessä ja yksimielisesti päättivät tämän meri- ja energiateknologiateollisuutemme näytekkunan rakentamisesta, Kvarken Linkin hallituksen jäsen Joakim Strand toteaa.

HAMMAS-PROTEESIT **20 v. alalla**

Erikoishammas
teknikolta

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

Soita ja varaa aikasi!

VAASA 312 1233
Kauppapuistikko 20B

LAHIA 477 0744
Kauppatie 5

ALUEEN HAMMAS MAALAHTI 347 8080
Köpingsvägen

30.11. HAYMARKET 11-15

LÄMMIN JUOMATARJOUILU

JOULUINEN HAYMARKET LOUNAS
KLO 11-15 14,50 €

TAIDENÄYTTELY-AVAJAISET
THE BRAIN - LEFT & RIGHT
KLO 15

MONTA NY-YRITYSTÄ MUKANA MENOSSA!
n. 40 LAADUKASTA MYYJÄÄ

VARM DRYCKES-SERVERING

HAYMARKET JULLUNCH
KL 11-15 14,50 €

VERNISSAGE:
THE BRAIN - LEFT & RIGHT
KL 15

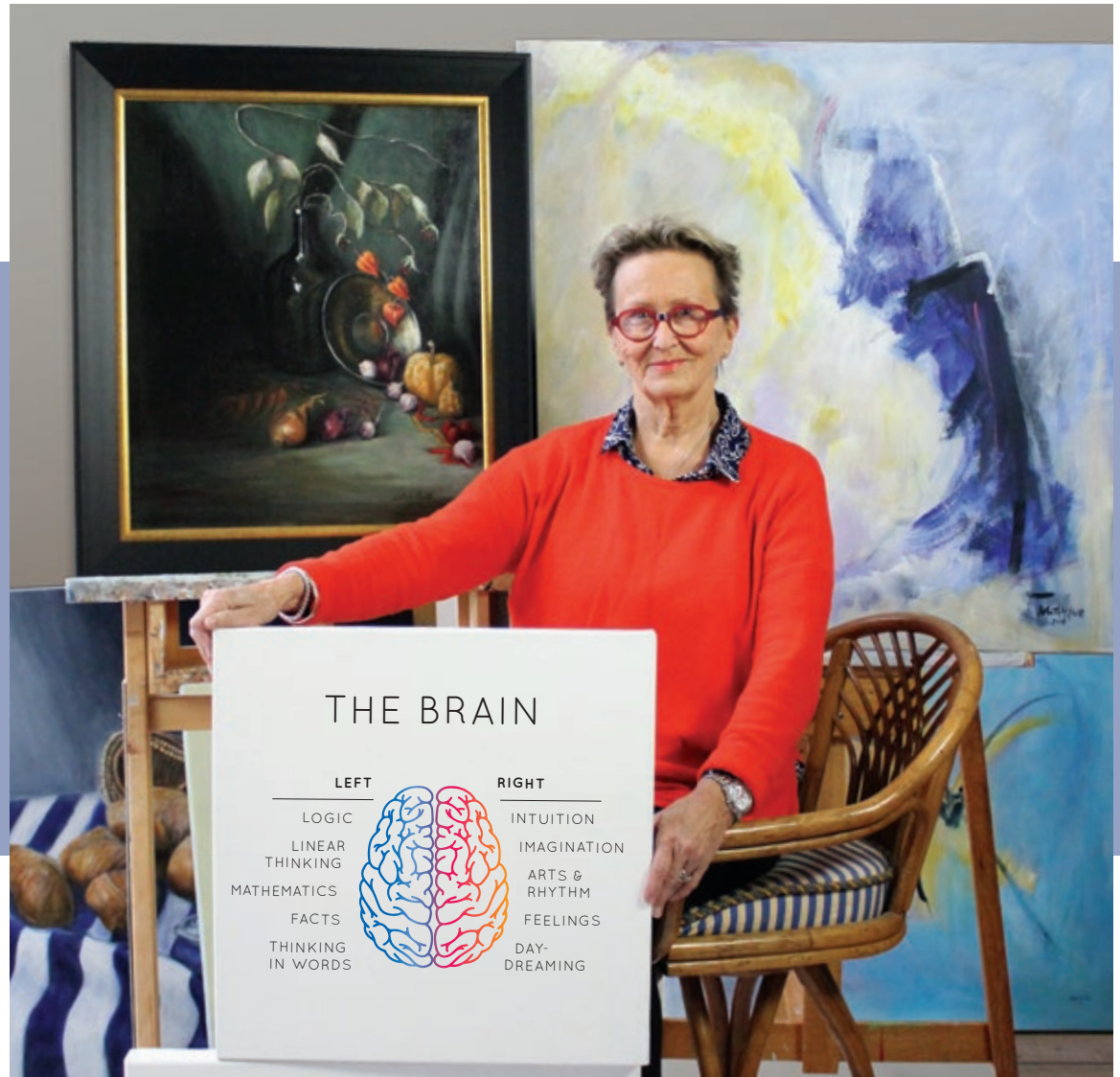
FLERA UF-FÖRETAG MED I SVÄNGEN

CA 40 KVALITATIVA FÖRSÄLJARE

Lisää tietoa / Mer Info: Bock's

Art@Bock's esittää/presenterar:

The Brain – Hjärnan – Aivot



Vernissage lördagen den 30.11. kl 15-17.

Varmt välkomna!

Utställningen pågår i Bock's 30.11.2019-2.2.2020. Besöksadress: Gerbyvägen 16, 65230 Vasa.

*Utställningen är öppen enligt följande:
Restaurangen: må-to 11-23, fre 11-02, lö 12-02, sö 12-18*

Festsalen: Under restaurangens öppettider, bortsett tiderna utrymmet är i privat bruk.

Garaget: Under restaurangens öppettider, enligt överenskommelse. (ira.mikkonen@bcv.fi / 050 5053507)

*Avajaiset lauantaina klo 15-17. Lämpi-
mästi tervetuloa!*

*Näyttely on esillä 30.11.2019-2.2.2020.
Käyntiosoite: Gerbyntie 16, 65230 Vasa.*

*Näyttely on avoinna seuraavasti:
Ravintola: ma-to 11-23, pe 11-02, la 12-02, su 12-18*

Juhlasali: Ravintolan aukioloaikoina, poisluettuna ajat jolloin tila yksityiskäytössä

Autotalli: Ravintolan aukioloaikoina, sopimuksen mukaan (ira.mikkonen@bcv.fi / 050 5053507)

Lisbeth Holtti

Lisbeth H. Holtti, konstnär och tidigare mode designer har haft ett tiotal konstutställningar runt om i Europa. "The Brain - left & right" kallar hon sin nya utställning på Bock's Corner i Vasa.

En omvälvande period i Lisbeths liv började för 10 år sedan när hon drabbades av en stroke och få år efter det, ännu en. Hon kunde inte längre måla som förr och en långsam rehabiliteringsperiod började.

I många år har Lisbeth målat realistiskt, impressionistiskt, men efter en retreat i Frankrike, där hon målade i Monets trädgård, blev abstrakta konsten hennes nya verktyg. Lisbeth utvecklade under sin rehabiliteringsperiod ett intresse för hur hjärnan fungerar med höger och vänster sida.

Hela hennes vuxna liv har hon regelbundet utbildat sig inom vänster hjärnhalvans noggranna, realistiska och väl uttänkta ramar, så som landskap, stilleben och avbildningar av människor.

Genom sin sjukdomsperiod lärde Lisbeth dock att även om ena sidan slås ut, kan den andra hjärnhalvan utvecklas och användas. Hon har även erfarenhet att när den friska delen av hjärnan används, reparerar den skadade delen sig själv. Lisbeth själv uttrycker det så här:

"Den förlorade livslusten återvänder och man blir hel igen. Det realistiska och abstrakta går hand i hand".

Det som Lisbeth vill bjuda oss på genom sin utställning, är en resa mellan vänster hjärnhalvan, där betraktaren känner igen det den ser och höger hjärnhalvan där motivet blir betraktarens egen upplevelse.

Lisbeth H. Holtti, född i Vasa, år 1943. Har bott med sin man och deras tre numera utflugna barn, i över 20 år i olika länder utanför Finland. Idag bosatt i Solf, Korsholm, tillsammans med sin man Kaj och deras golden retriever.

Behållningen av utställningen går oavkortat till projekt i Nepal genom organisationen Himalayan Good News.

Lisbeth H. Holtti on taiteilija ja entinen muotisuunnittelija, jolla on ollut kymmeniä taidenäyttelyitä ympäri Eurooppaa. Uusinta näyttelyään Bock's Cornerissa Vaasassa hän kutsuu nimellä "The Brain - left & right".

Lisbethin elämä mullistui kymmenen vuotta sitten, kun hän sai aivoverenkierronhäiriön – ja muutaman vuoden kuluttua vielä toisen. Maalaaminen ei sujunut enää samoin kuin ennen, ja alkoi hidastunut kuntoutumisjakso.

Vuosia Lisbeth oli maalannut realistisia ja impressionistisia maalauksia, mutta Ranskan retiriitin jälkeen – jossa hän maalasi Monet'n puutarhassa – abstraktista taiteesta tuli hänen uusi työkalunsa. Kuntoutusjaksonsa aikana Lisbeth kiinnostui siitä, miten aivojen oikea ja vasen puoli toimivat. Koko aikuisikänsä hän oli työskennellyt vasemman aivopuoliskon tarkoituksissa, realistisissa ja harkituissa raameissa ja maalannut maisemia, asetelmia ja ihmisiä.

Sairastuttuaan Lisbeth oppi, että vaikka toinen puoli aivoista on pois pelistä, voi toista aivopuolisko käyttää ja kehittää. Hän on myös huomannut, että kun tervettä puolta aivoista käytetään, vahingoittunut puoli korjaa itse itseään. Lisbeth itse ilmaisee asian näin:

"Kadotettu elämänilo palaa ja ihmistä tulee taas kokonainen. Realistinen ja abstrakti kulkevat käsi kädessä."

Näyttelynsä kautta Lisbeth haluaa tarjota meille matkan vasemman ja oikean aivopuoliskon välillä. Vasemman aivopuoliskon tauluissa on tuttuja aiheita kun taas oikean aivopuoliskon aiheista muodostuu katsojan oma kokemus.

Lisbeth H. Holtti, syntynyt Vaasassa vuonna 1943. Elänyt miehensä ja heidän kolmen, nyt jo omilleen muutaneen lapsensa kanssa yli 20 vuotta eri maissa Suomen ulkopuolella. Asuu nykyään Mustasaaren Sulvalla miehensä Kaj ja kultaisennoutajansa kanssa.

Näyttelyn tulot menevät lyhentämättömänä projektille Nepaliin organisaation Himalayan Good News kautta.

ART EXHIBITION



KONSTUTSTÄLLNING TAIDENÄYTTELY

3.12 - 5.1.
Vernissage 3.12.
BOCK'S ERNST SALONGER



info: www.bockscornerbrewery.com



ANITTA AHONEN & MIKKO VAISMAA



13.12. KLO 21.30, OVET 20.30



LIPUT ENNAKKOON BOCK'SILTA 18 €

LIPPUTOIMISTO: 20 € + TOIM. KULUT

2.12 Måndag/Maanantai:

Penne Carbonara L
Forell baddad i wasabigräddes L,G
Penne Carbonara L
Wasabikermassa haudutettu kirjolohi L,G

3.12 Tisdag/tiistai:

Köttfärslimpa med Dunkelsås L
Soppa på jordärtskocka G, L
Dessert
Lihamureke ja Dunkelkastike L
Maa-artisokkakeitto G,L
Jälkiruoka

4.12 Onsdag/keskiviikko:

Ugnstekta broilerbröst med chilimajonnäs G, L
Kallrökt renstektfrestelse G, L
Uunipaistettu broilerinrinta ja chilimajoneesi G, L /
Kylmäsavuporokiusaus G, L

5.12 Torsdag/torstai:

Traditionell ärtsoppa G, L Pannkaka med sylt och gräddes L
Panerad broilerschnitzel med chilimajonnäs
Perinteinen hernekeitto G, L Pannukaku, hilloa & kermavaahtoa L
Paneroitu broilerinleika ja chilimajoneesi

6.12 Fredag/perjantai:

Vi öppnar A la Carte kl 17.00
Avataan A la Carte kl 17.00

9.12 Måndag/Maanantai:

Timjansmaksatt viltskav G, L
Ugnstekta mandelfisk L
Timjamilla maustettu riistakäristys G, L
Uunipaistettu mantelikala, L

10.12 Tisdag/tiistai:

Stekt broilerlår med aioli G,L
Vegetarisk risotto L Dessert
Paistettu broilerin koipireisi ja aioli G,L
Vegetaarinen risotto, L Jälkiruoka

11.12 Onsdag/keskiviikko:

Rökt kassler med senapssås G, L
Forell i tomatgräddes G, L
Savustettu kassleri ja sinappikastike G,L
Kirjolohi tomaattikermassa G,L

12.12 Torsdag/torstai:

Traditionell ärtsoppa G, L Pannkaka med sylt och gräddes L / Medelhavsköttbullar i örtsås G, L
Perinteinen hernekeitto G,L Pannukaku, hilloa & kermavaahtoa L / Välimeren lihapullia yrtykastikkeessa G,L

13.12 Fredag/perjantai:

Pulled pork G, L
Rödvinsmaksatt köttgryta
Pulled pork G, L
Punaviinilla maustettu lihapata

2.12 Måndag/Maanantai:

Grillat broilerbröst med gräddig murkelsås (L,G)
Smörstekt lax med dillsmaksatt kräftsås (L,G)
Stekt Bondbönsbiff med tomat-chilisås (L,G) 12,50
Affärslunch
Grillad marmorerad mör oxyttrefilebiff serverad med rökgig Barbequesås (L,G)
Apelsinmarinerade färska jordgubbar med vispad gräddes (L,G) 24,50

3.12 Tisdag/tiistai:

Stekta älgköttbullar i enbärssmaksatt viltsås (L,G)
Vitvinskott kvarkens färska sikfile med mjuk dillsås (L,G)
Stekt Bondbönsbiff med tomat-chilisås (L,G) 12,50
Affärslunch
Grillad marmorerad mör oxyttrefilebiff serverad med rökgig Barbequesås (L,G)
Apelsinmarinerade färska jordgubbar med vispad gräddes (L,G) 24,50

4.12 Onsdag/keskiviikko:

Broiler och kantareller i örtgräddsås serverad med pasta (L)
Smörstekta skärgårdens abborfileer med fresch remoulade (L,G)
Kikärtsgryta smaksatt med och chili, serverad med persiljeris och aioli (L,G) 12,50
Affärslunch
Grillad marmorerad mör oxyttrefilebiff serverad med rökgig Barbequesås (L,G)
Apelsinmarinerade färska jordgubbar med vispad gräddes (L,G) 24,50

5.12 Torsdag/torstai:

Auraostgratinerad maletköttbiff med kraftig rödvinsås (L,G)
Ugnsbaddad grillad lax med ostronskivlingssås från Petsmo (L,G)
Kikärtsgryta smaksatt med och chili, serverad med persiljeris och aioli (L,G) 12,50
Affärslunch
Grillad marmorerad mör oxyttrefilebiff serverad med rökgig Barbequesås (L,G)
Apelsinmarinerade färska jordgubbar med vispad gräddes (L,G) 24,50

6.12 Fredag/perjantai:

Stängt

9.12 Måndag/Maanantai:

Mör rosastekt rostbiff med eldig pepparsås (G, L)
Smörstekt kvarken abborre med svampsås från Petsmo (G, L)
Pasta med rödbetspesto och parmesan (G, L) 12,50
Affärslunch
Grillad Chateaubriand med gräddig kantarellsås och örtklyftpotatis (G, L)
Chokladglass med likörmarinerade jordgubbar och vispgräddes (G, L) 24,50

10.12 Tisdag/tiistai:

Vitvinsmaksatt risotto med ostronskivling och krasseolja (G, L)
Varmrökt lax med gräddig och len kräftsås (G, L)
Pasta med rödbetspesto och parmesan (G, L) 12,50
Affärslunch
Grillad Chateaubriand med gräddig kantarellsås och örtklyftpotatis (G, L)
Chokladglass med likörmarinerade jordgubbar och vispgräddes (G, L) 24,50

11.12 Onsdag/keskiviikko:

Mustig köttgryta Stroganoff med smetana (G, L)
Smörstekt spätta med dillsås och stekta örter (G, L)
Paprika fylld med grönsakscurry och serverad med cous cous (G, L) 12,50
Affärslunch
Grillad Chateaubriand med gräddig kantarellsås och örtklyftpotatis (G, L)
Chokladglass med likörmarinerade jordgubbar och vispgräddes (G, L) 24,50

12.12 Torsdag/torstai:

Grillat saftigt broilerbröst med kraftig tomat-örtsås (G, L)
Smörstekt färsk sikfile med ägg-dillsås (G, L)
Paprika fylld med grönsakscurry och serverad med cous cous (G, L) 12,50
Affärslunch
Grillad Chateaubriand med gräddig kantarellsås och örtklyftpotatis (G, L)
Chokladglass med likörmarinerade jordgubbar och vispgräddes (G, L) 24,50

13.12 Fredag/perjantai:

Maletköttbiff med stekt lök och potatismos (G, L)
Grillad laxmedaljong med syltig tartarsås (G, L)
Paprika fylld med grönsakscurry och serverad med cous cous (G, L) 12,50
Affärslunch
Grillad Chateaubriand med gräddig kantarellsås och örtklyftpotatis (G, L)
Chokladglass med likörmarinerade jordgubbar och vispgräddes (G, L) 24,50

Liten öl+lunch
Pieni olut+lounas

12,50 €

Lounas
10 €

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

Sallad, bröd och smör samt kaffe ingår alltid i lunchen. Välj mellan 3 alternativ (kött, fisk eller vegetariskt) från vår lunch á 12,50 eller njut av vår delikata affärslunch á 24,50.

P OBS! HUOM! FREE PARKING

Bock's Ernst Salonger, Sandögatan 7, 65100 Vaasa

Toimitus / Ilmoitukset /
 Redaktion / Annonser :
 Gsm 040-187 8137
 mega@upc.fi -
 www.megamedia.fi
 Avustajat / Medarbetare:
 Juha Rantala, Hans Hästbacka

Kustannus / Utgivare:

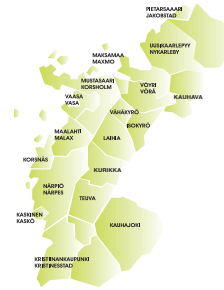
UPC
 media

COMMUNICATION CENTER

Paino / Tryck:

UPC
 print

COMMUNICATION CENTER



Hyvä kauppa keskellä Vaasaa

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

Myynti ja huolto
Försäljning och service

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

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

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

Seema's Food

Festive Foods...

Diwali -the Festival of Lights

Diwali – “the festival of lights” is a significant festival celebrated in India; and like most festivals, it is a celebration of a mythological story. As per the Hindu epic, the Ramayana, it is believed that Rama, the Lord, killed Ravana, the demon, winning the battle and returned home after 14 long years of exile; along with Sita, his wife and Laxman, his brother. The people of his village lit lamps to welcome him and so that's how the story goes of lighting lamps during this time.

Another day celebrated during the period of Diwali is for when Krishna, the lord from the Hindu epic - the Mahabharata, vanquished the demon Narkasur who was harassing the people. So, to celebrate the victory, a festival called Narka Chaturdashi is celebrated. In fact, due to how diverse a country India is, each state has its own stories and mythology for celebration. But the underlying thought is the celebration of good over evil.

As with the celebration of any festival comes good food, decorating the house and enjoying good times with family and friends.

During this time both sweets and savouries are prepared. At home we had Karanjis: a sweet fried dumpling, a bit crunchy, stuffed with roasted grated coconut, and sugar and cardamom added for its flavour. This time I tried making it in a baked version with the local pastry sheets available. I stuffed it with this mixture and shaped it into the traditional half-moon shape. Maybe you try making a variation

of Christmas stars, joulu tortu with it: in different shape and different filling.

Then we also had ladoo (sweet balls) with besan(chickpea flour). The flour is roasted well in ghee (clarified butter) and

then, sugar, dry fruits and cardamom are added to it and then the mixture is shaped into balls.

For savoury snacks, we had chakali, shev – both are made with different kinds of flour and spices added to it. The dough is made and then with some special presses, they are shaped and then fried.

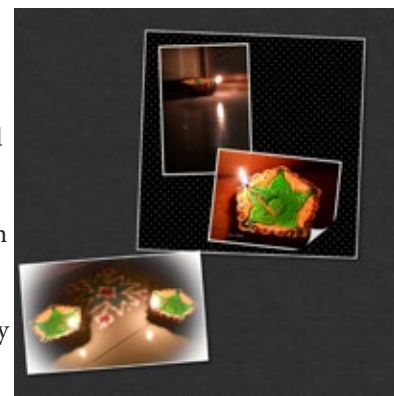
We also had chiwda. A savoury snack made with beaten flaked rice. It is sautéed in oil with mustard seeds, chillies, curry leaves, peanuts, salt and a little bit of sugar. As a change, I sometimes use cornflakes (the cereal!) and make a chiwda with it: take some oil, add some mustard seeds, peanuts, chopped garlic, curry leaves, salt, chili powder (as per taste), little sugar and then the corn flakes. It's a great crunchy snack having the flavours of garlic and some chili.

Along with preparing the food, we also decorate our homes with Rangolis (decorations made with coloured stone powders)– outside of the main door to invite prosperity into our home and light lamps at the door. I also like this festival as it celebrates family. During the period of Diwali, one day(Padva) celebrates the relationships between the husband and wife, and the next day, (Bhau Beej)brother and sister and Goddess Lakshmi is revered and prayed for on Lakshmi poojan. I remember those Diwali days when we woke up early mornings before the sun rise , had oil baths with aromatic packs before we all sat together to enjoy the Diwali treats alongwith the freshly made accompaniment like “pohe”- flaked rice dish.

So, with family and friends, good food and good times Diwali I would say is just like Christmas with the exchange of gifts, traditional foods, new clothes and good times together.

In short, with the lighting of the lamp, we invite prosperity, health and good wishes.

May this sparkling festival of lights
Fill your home with happiness
joy, peace, and success
Happy Diwali.



Seema Ganoo

Engineer by education, passionate photographer & food enthusiast from India living in Vaasa, happy to write this article/column, which combines her love of food & photography.

BOCK'S JOULULOUNAS

BOCK'S JULLUNCH



Varaa joulupöytäsi nyt!
Boka ditt julbord nu!

JOULULOUNAS / JULLUNCH

ARKIPÄIVISIN / VARDAGAR
16.12 - 20.12
klo / kl 11 - 15

37 € / hlö/pers

JOULUBUFFETTI / JULBUFFÉ

VIKONLOPPUISIN / HELGER
15.11 - 21.12
Pe - la / fre - lö
klo / kl 18-21

ARKIPÄIVISIN / VARDAGAR
11.11 - 20.12

Ryhmät (15 hlö min) / Grupper (15 pers min)

39,90 € / hlö/pers

Yksityiset tilat sovitusti lisämaksusta +5 €/hlö /
Privata utrymmen enligt överenskommelse +5 €/pers.

Varaukset / Bokningar:

anne.suomalainen@bockscornerbrewery.com / 050 3777 000

HAYMARKET *presents:*

Tom Blom

Jag heter Tom Blom, 52 år, är gift med Sussi Westersten-Blom och har barnen Linus, Hannah, Jonas och hunden Elmer. Vi bor i Sundom och producerar fiskprodukter.

Hur länge har du hållit på att utveckla dina produkter och vad gör du för att kvaliteten blir bra?

Vi har bott i Sundom i 17 år och har hållit på med produktutveckling ungefär lika länge. För att hålla bra kvalitet försöker jag hålla kylkedjan stabil och använder mej av färska råvaror.

Hur kan konsumenterna njuta av att komma till ditt försäljningsbord vid Haymarket - vad är din serviceambition?

Vi ger ett positivt bemötande och delger kunderna tips på hur dom kan använda eller tillreda sina inköpta fiskprodukter.

Vad kan konsumenterna tillreda av dina produkter - hur kommer de till sin rätt bäst?

Var och en har sina egna favoriter hur de föredrar att äta sin fisk, vi ger gärna tips på hur man bäst når sin vision.

Fördelarna med dina produkter i förhållande till dom som säljs i butikskedjorna?

Fördelar är bl.a. direktkontakt till producenten och egenfångad färsk fisk. Och därtill kan vi ge information om fångsplatser och när den är fiskad.

Hälsningar,

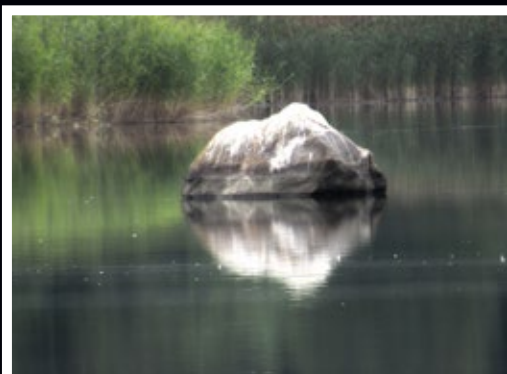
Tom Blom



digialbum

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

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



Kristina Granholm, Övermalax. "Höst i skärgården."



Christian Nylund, Vasa. "Den efterlängttade första snön föll 09.11. Bilden är tagen vid Fiskstranden i Vasa."



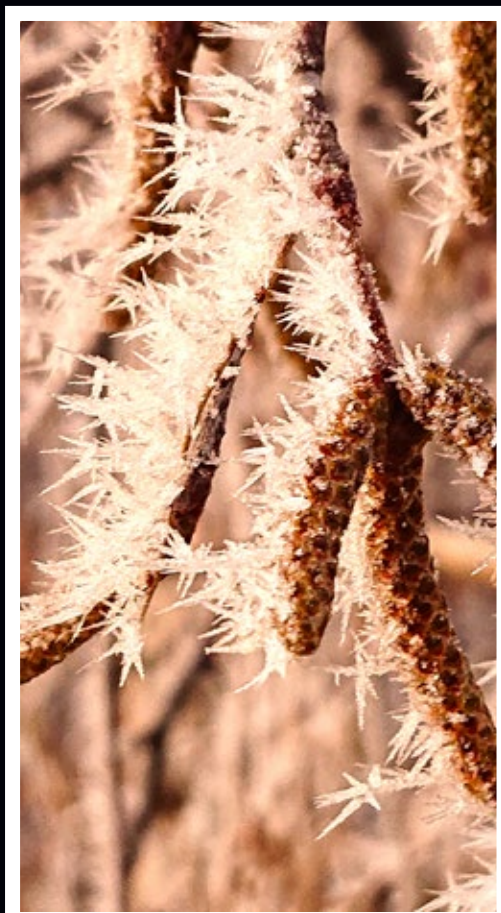
Esa Rönkä. "Vain yksi jäi jään pintaan."



Elisabeth Holm, Kvimo.



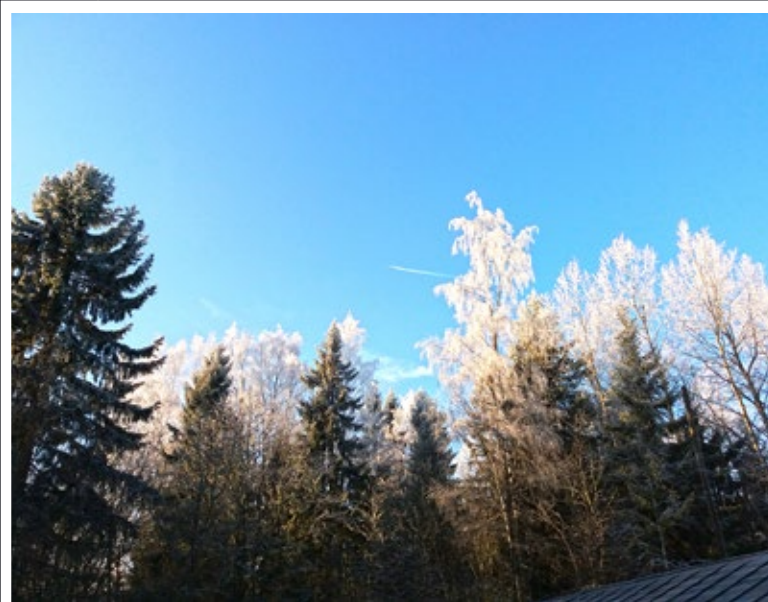
Barbro Kuokkanen, Vaasa.



Mira Berg, Vaasa. "Piikkäs pakkaskuura."



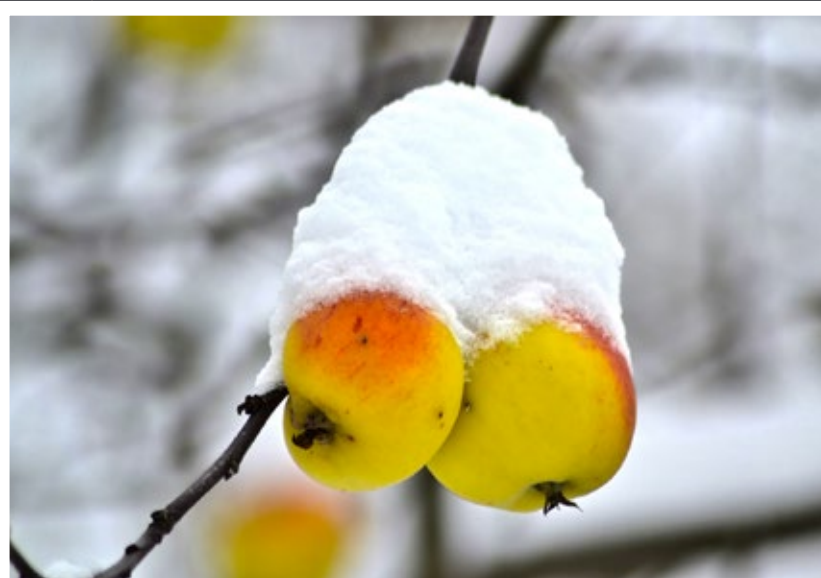
Solveig Aalto.



Leena Minkkinen. "Viiva kuuraisten puitten keskellä."



Tuula Taskinen, Vaasa. "Metsän "sydän"."



Reijo Kärkkäinen, Isokyrö. "Talviomenat."

WASA SÅNGARGILLE BAROCK

SCHAUMANSALEN
Jakobstad/Pietarsaari

fredag/perjantai
10.1.2020
kl./klo **19:00**

RITZ
Vasa/Vaasa
torsdag/torstai
9.1.2020
kl./klo **19:00**

SAVOY-TEATERN
SAVOY-TEATTERI
Helsingfors/Helsinki

lördag/lauantai
11.1.2020
kl./klo **19:00**

Hannu Lepola, sång/laulu
Kajsa Dahlbäck, sång/laulu
Anna-Maaria Oramo, cembalo & orgel/urut
Mikko Perkola, viola da gamba

Mikael Svarvar, keyboard, sång/laulu
Janne Hyöty, gitarr/kitara
Patrick Lax, trummor/rummut
Marcus Söderström bas/basso

Stefan Wikman, dirigent/johtaja

Biljetter/Liput: Netticket.fi, Studioticket.fi, Lippu.fi
Vuxna/Aikuiset: 32€ · Studerande & personer under 18 år / Opiskelijat & alle 18-vuotiaat: 19€

MK200

SUOMALAINEN MIESKUOROLAULU 200 VUOTTA
FINLÄNSK MANSKÖRSÅNG 200 ÅR

WASA SÅNGARGILLE



Julkonsert

TREFALDIGHETSKYRKAN
VAASAN KIRKKO

fre/pe 20.12.2019 kl./klo 20:00

lö/la 21.12.2019 kl./klo 18:00

Anu Komsu – sopran/sopraano
Christian Ahlskog – orgel/urut/piano
Stefan Wikman, dirigent/johtaja

BILJETTER/LIPUT:
StudioTicket, NetTicket & körmedlemmar/kuoron jäseniltä



THIS WEEK IN SCIENCE

@ScienceAlert

4 - 10 Nov 2019



This nearly 40,000-year-old eagle talon pendant could be amongst the last necklaces ever made by Neanderthals.



New study suggests the Universe might be a sphere, instead of being flat as our current knowledge indicates.



More than 11,000 scientists from around the world have declared a climate emergency, urging governments to act.



Discovery of an 11-million-year old human ancestor has given new hints on how humans began to walk.



The world's first penis and scrotum transplant has been declared a medical success over a year later.



A massive review of studies has confirmed that house plants really don't purify the air in your home, despite other benefits.

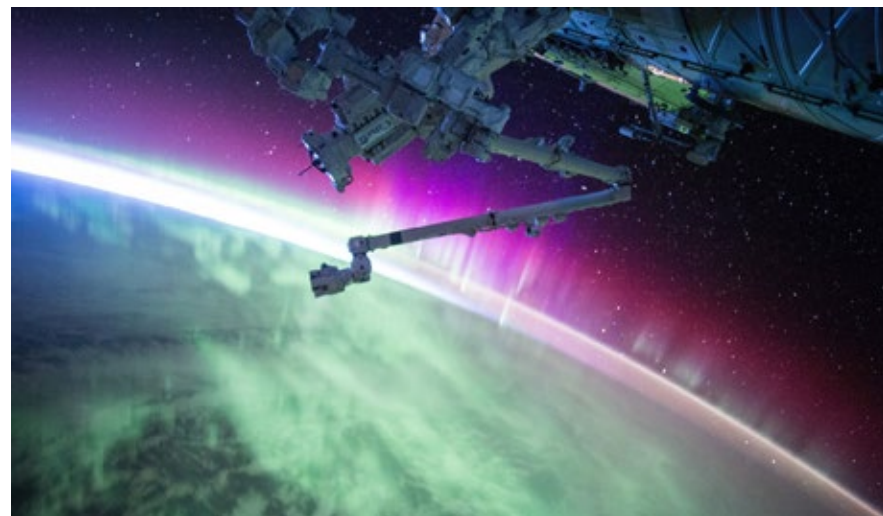


KINA NU STÖRST PÅ UPPSKJUTNINGAR I RYMDEN

2018 blev det år då Kina även blev störst i världen på uppskjutningar av satelliter med 35 stycken mot USA:s 29 stycken och Rysslands 20. Ars Technica rapporterar att 2019 igen blir ett nytt rekordår för Kina trots t.ex. att SpaceX i USA kan ta ner kostnaderna väsentligt.

Förra månaden avslutade Kinas rymdstyrelse testerna med ett Mars fordon som man tänker landa med nästa år 2020. I oktober i år visade Kina upp sin nästa generation av rymdfarkoster som kan användas för månlandningar med taikonauter dvs astronauter som vi kallar dem.

Samtidigt rapporterar Ars Technica att USA har hittills i år bara 11 SpaceX samt 4 övriga uppskjutningar (United Launch Alliance). SpaceX hade planerat 21 men det ser ut att bli väsentligen färre.



Indiska Tata I farten I England

Tata Consulting Services (TCS) har publicerat ett program i digitalt kunnande (IT Futures) för England. 570.000 studeranden från hela England skall aktiveras i skolor och universitet. 200 frivilliga från Tata skall tillsammans med andra col-laboratörer dra projektet bl.a. Airbus, Bank of Scotland och andra s.k. Industry leaders.

Det är ett exempel på hur företag från Asien tänker i nya banor för att vinna framtiden. Ett specialprogram TCS Girls in AI lockade 800 deltagare bara i Scotland. TCS bad deltagarna tänka inte bara på tekniska lösningar inom kodning och självlärande. Man bad också att lösa samhällsproblem.

Något för energiklustret i Vasa att tänka på?

Data är den nya oljan

The Economist tidskriften publicerade redan 2017 en story om att världens högst värderade tillgång inte längre är olja utan data.

Nu håller detta på att bli verklighet inom allt fler områden. Inom hälsovården finns gränslösa möjligheter med att utnyttja data för diagnostik både långt före sjukdomar bryter ut och tom i akuta fall där en klinisk bedömning av läkaren är helt enkelt för långsam och osäker.

Det speciella med data är att den är fullständigt återanvändbar, möjlig att recy-cla och skapar väldigt litet avfall (speciellt om den är powered by solenergi).

Betala med att visa ditt ansikte

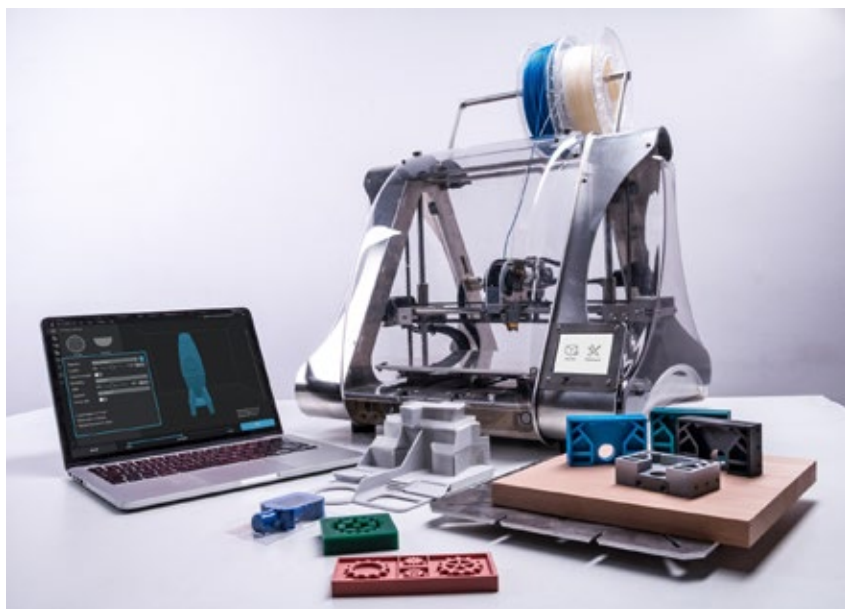
Kineserna var snabba att ta i bruk mobilbetalningar och lämna bankkort och cash redan för fem år sedan. Nu har den supersnabba utvecklingen där tagit ett nytt steg: Du bara visar upp ditt ansikte. Tencent WeChat testar på flera stora marknader ett system där man visar upp sitt ansikte – mobilen behövs inte, inga koder behövs och säkerhetsfunktioner som kräver inknappningar.

3-D printning på helt nya områden

3-D skapar en helt ny ordning inom produktionen av varor i hela världen. Denna nya ordning skapar mer förändringar än robotik och automation. Stora bolag som Ford, L'Oreal och Siemens, Boeing och Airbus är på hugget. Men även elektronikjätten Foxconn och bryggaren Heineken är på banan. Varje år ökar marknaden med 13% uppskattar företaget IDTech Ex i sin publikation.

I Frankrike testas 3-D printning av ny hud, i USA tar man fram ceramic som hittar tumörer hos cancer patienter, nya reservdelar kan produceras på en olje-plattform osv.

3-D materialet kan utgöras av plast, metall och biologiskt material.



OBSERVATEUR



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



▲ "Lunta satoi yöllä sulaan maahan. päivällä tuli vettä sulattamaan. Vaasa 17.11.2019."

Observateur: Matti Hietala, Vaasa

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

Lähetä kuva ja teksti sähköpostitse osoitteeseen mega@upc.fi, merkitse aiheeksi "Observateur". Jokaista julkaistua kuvaa kohden, kerääntyy 1 piste joka vastaa 1 euroa. Kun on kerännyt 10 pistettä, saa 10 euron arvoisen lahjakortin Bock's'in kyläkauppaan.



Ta en bild och kommentera kort – max 100 tecken – en händelse, ett evenemang, en naturupplevelse, en konstruktion, ett fenomen, ett föremål, ett faktum, - något som med en bild kanske får engagemang till stånd. "Blogga" fram Österbotten!

Sänd bilden och texten per mejl till mega@upc.fi märkt "Observateur". För varje publicerat bidrag genereras 1 poäng vilket motsvarar 1 euro. När 10 poäng samlats, får man ett presentkort värt 10 euro till Bock's byabutik.

mega@upc.fi
"observateur"



▲ "Julstämning på Vasa torg 23.11."
Observateur: Christian Nylund, Vasa

Bock's Joululahjat Bock's Julgåvor

Bock's
MAKE GOOD!

Muista rakkaitasi arvostetulla joululahjalla!

Kom ihåg dina kära med en uppskattad julgåva!

Lahjapakkaukset*, 5 l kegit, lahjakortit
Gåvopaket*, 5 l kegs, presentkort

*kuvan lahjapakkaukset ovat esimerkkejä / *bildens gåvopaket är exempel



Kokoa toiveesi lahjapaketti paikan päällä, tai etukäteen numerosta
046 9236175

Skapa ditt önskade gåvopaket på plats, eller på förhand via numret
046 9236175