

Seema's Food:

FESTIVITIES THAT TAKE
ME BACK HOME...

s4



SCIENCE & ARTS mega

VIIKKO 49 VECKA

2020

Haymarket @Bock's:

VAASAN AITO
SAIPPUA OY

s10



4-5.12.

Chefs Menu 35 €

Pop by or book a table:
046 9236 175 / 050 3777 000

**xmas tunes
Sing along**

Free
entrance!

With LITO
5.12.
starting
at 19



WWW.BOCKSCORNERBREWERY.COM

Joakim Strand:

**KOHTI UUTTA
JALKOPALLOKULTTUURIA –
KURS PÅ NY FOTBOLLSKULTUR!**

s7



@Bock's 12.12. klo 18



**HAMMAS-
PROTEESIT**
Erikoishammas-
tekniikoita

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

Soi! ja varaa aikasi!



VAASA 312 1233
Kauppapuistikko 20B

LAIHIA 477 0744
Kauppatie 5

MAALAHTI 347 8080
Köpingvägen



EKORRN SATT I GRANEN



I städer och förorter blir ekorren lätt orädd och nyfiken av sig.



När vinterpälsen faller av får ekorren sin röda sommarpäls.

Så inleds den välbekanta visan om ekorren och barnen – och fortsätter med ”skulle skala kottar”. De två första raderna i ekorrvisan berättar helt sanningsenligt om ekorrens förkärlek för granskog och om ekorrens viktiga föda under vintern: granens frön som den skalar fram ur kottarna.

Under bra grankottsår lever ekorrarna gott under vintern. Från en enda kotte pillrar en ekorre fram mellan 100 och 200 små men energirika frön. Under den korta vinterdagen hinner en ekorre skala över 100 kottar och föda sig väl på enbart granfrön. Om det inte finns grankottar men nog tallkottar lever ekorren på tallfrön som föder ekorren lika bra som granfrön. Det flitiga kotteskalandet gör det även möjligt för ekorren att lägga på hullet eftersom fröna är fett- och kolhydratrika. Under vintriga ovädersdagar stänger ekorren in sig i sitt bo av kvistar, mossor och skägglav och lever på hullet tills ovädet är över.

På vårvintern när marssolen redan värmer öppnas både gran- och tallkottarna av solvärmens och fröna singlar ur kottarna för att spridas med vind och väder. Då lönar det sig inte längre för ekorren att skala kottar eftersom de är tömda på frön. Men ekorren är som känt en flitig samlare och gömmer bland annat grankottar och tallkottar i markens mosstäckor där kottarna bevaras fuktiga och slutna och inte öppnas av marssolen. De här gömda kottarna kommer väl till pass under vårvintern och våren när alla kottar uppe i trädkronorna är tomma på frön.

I sydligaste Finland, i landets ekregion, samlar ekorren flitigt också ekollon och hasselnötter som den gräver ner i markens förna. Den hittar med lätthet sina gömmor även underifrån snön och lever av sina förråd så långt de räcker. Råkar ekorren dö bort i förtid på grund av jagande mård eller duvhök, ekorrens främsta fiender, ligger de gömda ollonen och nötterna kvar i marken och ger upphov till spirande ekplanter och hasselbuskar nästa vår. Ingenting går till spillo i naturens stora hushållning. Allting kommer till goda på något sätt. För eken och hasselbusken är det förstås bara bra att enstaka ekorrar, och även nötskrikor och nötkräkor som även de samlar och gömmer ollon och nötter, dör bort på hösten eller vintern. Eken och hasselbusken producerar ollon och nötter för att

sprida sig i markerna och föröka det egna släktet – och tar hjälp med spridningen av ekorre, nötskrika och nötkråka. Men tidvis måste det finnas en god utdelning för eken och hasselbusken i form av spirande plantor i markerna.

Ekorren håller sig inte bara till frön, ollon och nötter som vinterföda. Den har även lärt sig att samla på svampar som den transporterar upp i träden där svampen får lufttorka fastkilad i en mindre grenklyka eller spetsad på en avbruten kvist. En och annan skogsvandrare har haft orsak att förvåna sig över torkade svampar i träd under sina strövtåg i markerna. Det ser onekligen märkligt ut med de fastkilade svamparna i en gran men med kännedom om ekorrens vanor och samlarmani får de torkade svamparna snart sin förklaring.

Ibland uteblir alla kottar, både grankottar och tallkottar, och då ligger hungersnöden nära till hands för vinterns ekorrar. Sådana vintrar brukar snön under granarna vara översållade med avbitna grankvistar. Det är de yttersta skotten som är avbitna strax intill blomknopparna som ekorrarna mumsar i sig i stället för frön. Nu är inte blomknopparna en lika stärkande föda som fettrika frön men åtminstone hankar sig en del ekorrar fram genom vintern tack vare granens blomknoppar och kan föra släktet vidare när våren tar över efter vintern och sommarens överflöd skymtar fram bakom knuten.

Två kullar brukar en ekorrhona hinna med under sommarhalvåret, under goda år till och med tre kullar, med två till sex ungar per kull. Under de goda åren återhämtar sig ekorrstammen förvånansvärt snabbt med ekorrar skuttande lite varstans i skog och mark. Ekorrens starka beroende av gran- och tallfrön under vintrarna leder naturligt nog till starka svängningar i antalet ekorrar. Under bottenår finns det kanske bara etthundratusen ekorrar i landet. Under rika år kan ekorrstammen bestå av flera miljoner individer.

I äldre tider då människan levde direkt av naturen spelade ekorre en stor roll i den årliga självhushållningen. Ekorren var lätt att fånga i enkla fällor agnade med torkad svamp eller att skjuta med klumpförsedda pilar. Ekorrens täta och värmande vinterskinn var fångstens viktigaste del men man tog även till vara de flådda ekorrarna, som föda åt jägaren och hans familj. Jagade man med hjälp av hund, den finska spetsen och andra spetshundar, fick hunden klara sig enbart på flådda ekorrar.

I äldre jaktlitteratur finns det en och annan berättelse om jakten under rika ekorrår då jägaren gjorde sig en bra förtjänst på vinterns ekorrjakt. Under sådana år åt både jägaren,

hans hund och hans husfolk ekorre till vämjelse och avsmak och vägrade till slut att äta det söta ekorrköttet. Nej, hellre några dagar med mager kost i väntan på något bättre, när måttet var rågat med ättna ekorrar.

Under medeltiden var ekorrjakten den viktigaste pälsjakten för många. Torkade ekorrskinn var både allmänt betalningsmedel och skatt som kronan och kyrkan krävde av sina undersåtar. Det stadgades till och med i gamla lagar



att ekorre inte fick jagas förrän den första november då ekorrarna var i vinterpäls och att jakten skulle upphöra då de första tecknen på sommarpäls började synas. En god ekorrhund värderades högt, lika högt som en god mjölkko. Om någon stal eller dödade en god ekorrhund blev det dryga böter för förövaren.

När skjutvapen av olika slag kom med i bilden kunde jakten på ekorre bli väl effektiv. Att jaga ekorre hela vintern gav en bättre inkomst än skogsarbete eller andra betalda vintersysslor. Det hände till och med att efterfrågan på ekorrskinn var så stor att hela ekorrstammen

var hotad på grund av intensiv jakt och fångst. Så skedde 1929 då ekorrstammen var obefintlig i nästan hela landet. För att rädda ekorre undan utrotning fredades den i flera år och kunde återhämta sig tack vare sin stora förökningsförmåga under goda kottår.

I dag när jakten på ekorre är marginell är det främst kalhyggeskogsbruket och ett varmare klimat som hotar ekorre. Under de senaste trettio åren har ekorrstammen halverats i Finland. De ekorrar som lever i städer och förortssamhällen har det bättre ställt än kusinerna i skogarna. I städer och förorter har ekorrarna tillgång till föda året runt och framför allt då under vintern tack vare alla privata och kommunala småfågelmatningar.

I städerna blir ekorrarna lätt handtama och kommer kilande ner för trädstammarna för att plocka åt sig frön och nötter ur handen. Det händer till och med att enstaka ekorrar nyper till ordentligt med sina mejselformade framtänder om de inte får något serverat ur handen. Vid småfåglarnas matningsplatser är ekorrarna både envisa och uppfinningsrika när det gäller att komma åt frön och talg som inte serverats åt dem utan enbart åt mesar och sparvar. Det händer ju lätt att en ekorre lägger beslag på en fröautomat eller fettsvål för hela vinterdagen och hindrar småfågeln att komma åt den livsviktiga maten. Då hjälper ingenting annat än att ställa i ordning många olika matningsplatser på gården. Fem fröautomater och fem fettsvålar eller fettkorvar upphängda här och där brukar vara det bästa botemedlet mot framfusiga ekorrar.

Har man ekorre på sin gård året runt brukar det vara klokt att förse småfågelholkarna med skyddande metallplåt runt ingångshålen. Då kan inte ekorre gnaga sig in i holkarna och äta upp ägg och ungar. Och på skärstugan är det klokt att kolla knip- och skräkholkarna i god tid före flyttfåglarna kommer och tömma dem på ekorrbon som hindrar sjöfåglarna att häcka i sina holkar. Vill man samtidigt måna om sina ekorrar kan man sätta upp ett par större holkar i täta granar där ekorre annars också brukar hålla till. Här kan ekorrhonan ostörd föda sina ungar och alternera mellan de båda holkarna för att slippa den värsta lopp-plågan i den ena holken.

Text och foto: Hans Hästbacka

Festivities that take me back home... Diwali and Kojagiri!

Diwali immediately conjures up in the mind the rows of lamps lit outside one's home, along with the small decorative colourful bulbs with an "Akash kandil" (lantern); and of course the sweet and savoury aroma in the air of loads of treats being made.

As the days of Diwali approach, each home goes into a frenzy; cleaning their homes, decorating it with rangolis (beautiful designs made with colourful powdered minerals) and then planning and cooking up a feast.

Just the full moon before Diwali, we celebrated the Kojagiri Purnima (full moon) which incidentally this year fell on Halloween! For us, it was the first time to carve out the pumpkins and enjoyed a foodie treat so very typical to this day back at home. The treat is the flavoured milk or basundi, served with pohe (beaten rice) chiwda or the hot batata vadas (the Bombay burger as mentioned by Anthony Bourdain).

This year too, as the moon was yet to make its appearance thanks to the overcast skies, we made do with the Jack-o-lantern and our feast of the day of Basundi and the piping hot Batata vadas; just the two of us sitting indoors with the spread on the dining table. Did we miss the fun? No, not at all! When it comes to the eating part, we had our fill and the satisfaction of having "milk", Pohe, Vadas on the Purnima evening! Of course, reminiscing of our childhood memories, about how we spent this evening with families and friends outdoors enjoying the beautiful moonlight.

Coming to Diwali, we have had the spread of

karanjis (A sweet dumpling made with coconut), laddoo (sweet balls made with roasted chickpea flour in ghee (clarified butter)), shev (chickpea flour savouries), chiwda (made with beaten rice, tempered with curry leaves, peanuts, green chilies), chakali (spiral savouries), shankarpale (diamond shaped snack which could be sweet or salty), and then, of course, Mathias and Chorafali (the Gujarati snacks which have become a part of our lives).

This year along with the fried coconut karanjis, I tried making a baked version too, stuffed with paneer (cottage cheese) and homemade cranberry moramba (jam); and I must say that it turned out so well. For this recipe, I used the readily available pastry dough, and while it thawed to room temperature, I made the filling.



Paneer was grated and added to the pan over the stove, and to it I added some evaporated milk. As the mixture heated up, it got into a dough-like consistency which signalled the time to switch off the heat (a couple of minutes). I then allowed it to cool before I added the fresh, homemade cranberry jam – mixing it thoroughly. The sweetness was just right! The pastry was rolled and then cut into roundels. I filled them up with the stuffing, shaped them into a semicircle, and cut off the edges with the brass roller, a family heirloom. They were then ready to be baked for about 12 minutes on both sides at approx. 190 C. This greatly reminded me of the Jul stjärna or joulutähti! The food memories that one carries from the places one has lived.

A feast was enjoyed this Diwali time which also brings back home memories and all the mythological tales as to why this is celebrated. An underlying thought is of it bringing light to our lives and the triumph of good over evil.

Happy Diwali folks! From our family to yours!

With the gleam of the Diyas, And the echo of the chants

May Happiness and Contentment Fill Your life...

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

Engineer by education, passionate photographer & food enthusiast from India, presently based at Burlington, Canada is happy to contribute this column which combines her love of food & photography.

Seema Ganoo



V & 50 51 LUNCHMENY

7.12 Måndag/Maanantai:

Rödvinsmaksatt oxgryta G, L
Forell baddad i dillgrädde G, L
Rotsaks-bönchili med ris G, L
Punaviinilla maustettu häränlihapata G, L
Tillikermassa haudutettu kirjolohi G, L
Juures-papuchili ja riisi G, L

8.12 Tisdag/tiistai:

Broilerbröst i dragongrädde G, L
Smörstekt sikfile med räksås G, L
Rotsaks-bönchili med ris G, L
Broilerinrinta rakuunakermassa G, L
Voissa paistettu siikafile ja rapukastike G, L
Juures-papuchili ja riisi G, L

9.12 Onsdag/keskiviikko:

Rostad kassler med pepparsås G, L
Panerad torsk med chilimajonnäs L
Rotsaks-bönchili med ris G, L
Paahdettu kassleri ja pippurikastike G, L
Paneroitu turska ja chilimajoneesi L
Juures-papuchili ja riisi G, L

10.12 Torsdag/torstai:

Stekt Lindströmsbiffar med gräddsås L
Vitvinsbaddad abborre med spenatsås G, L
Stekt grönsakslinsbiff med svampsås G, L
Paistettu Lindströminpihvi ja kermakastike L
Valkoviinissä haudutettu ahven ja pinaatikastike G, L
Paistettu kasvis-linssipihvi ja sienikastike G, L

11.12 Fredag/perjantai:

Pulled Pork med BBQ-sås G, L
Stekt lax med wasabi-creme fraishe G, L
Stekt grönsakslinsbiff med svampsås G, L
Pulled Pork ja BBQ-sås G, L
Paistettu lohi ja wasabi-creme fraishe G, L
Paistettu kasvis-linssipihvi ja sienikastike G, L

14.12 Måndag/Maanantai:

Mozzarellagratinerad köttfärslimpa med örtsås L
Abborre baddad i vitvinsås G, L
Risotto med stekt svamp G, L
Mozzarellakuorrutettu mureke ja yrttikastike L
Valkoviinikastikkeessa haudutettu ahven G, L
Risotto ja paistettuja sieniä G, L

15.12 Tisdag/tiistai:

Helstekt grisfile med chilisås G, L
Forell baddad i dillgrädde G, L
Risotto med stekt svamp G, L
Kokonaisena paistettu porsaanfile ja chilikastike G, L
Tillikarmassa haudutettu kirjolohi G, L
Risotto ja paistettuja sieniä G, L

16.12 Onsdag/keskiviikko:

Lätrökt grisfile med senapssås G, L
Stekt lax med pepparrotssmör G, L
Risotto med stekt svamp G, L
Kevyesti savustettu porsaanfile ja sinappikastike G, L
Paistettu lohi ja piparjuurivoi G, L
Risotto ja paistettuja sieniä G, L

17.12 Torsdag/torstai:

Slottstek G, L
Stekt gös med mandel-currysås G, L
Grönsakspaj med srirachamajonnäs L
Linnapaisti G, L
Paistettu kuha ja manteli-currykastike G, L
Kasvispiirakka ja srirachamajoneesi L

18.12 Fredag/perjantai:

Grillad grisbiff med konjakssås G, L
Ugsstekt forell med musselsås G, L
Grönsakspaj med srirachamajonnäs L
Pariloitu porsaanpihvi ja konjakkikastike G, L
Uunipaistettu kirjolohi ja simpukkakastike G, L
Kasvispiirakka ja srirachamajoneesi L

7.12 Måndag/Maanantai:

Mör rosastekt rostbiff med eldig pepparsås G, L
Smörstekt kvarken abborre med svampsås G, L
Pasta med rödbetspesto och parmesan G, L

8.12 Tisdag/tiistai:

Vitvinsmaksatt risotto med stekt svamp och krasseolja G, L
Varmrökt lax med gräddig och len kräftsås G, L
Pasta med rödbetspesto och parmesan G, L

9.12 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

10.12 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

11.12 Fredag/perjantai:

Maletköttbiff med stekt lök och potatismos G, L
Grillad laxmedaljong med syrlig tartarsås G, L
Paprika fylld med grönsakscurry och serverad med cous cous G, L

14.12 Måndag/Maanantai:

Grillat broilerbröst med gräddig mureksås G, L
Smörstekt lax med kraftig kräftsås G, L
Bondbönsbiff med tomat-chilisås G, L

15.12 Tisdag/tiistai:

Timjansmaksatta älgköttbullar i enbärsås L
Vitvinskockt sikfile med dill-citronsås G, L
Bondbönsbiff med tomat-chilisås G, L

16.12 Onsdag/keskiviikko:

Krämig broiler-kantarellpasta med parmesan L
Smörstekta abborfileer med remoulade G, L
Potatis-morotssoppa, pannkaka, sylt och vispgrädde L

17.12 Torsdag/torstai:

Auraostgratinerad maletköttbiff med fyllig rödvinsås G, L
Ugnsstekt lax med ostronskivlingssås G, L
Potatis-morotssoppa, pannkaka, sylt och vispgrädde L

18.12 Fredag/perjantai:

Grillad grisbiff med örtsmör G, L
Vitlökssmaksatt räkgryta med dillris G, L
Potatis-morotssoppa, pannkaka, sylt och vispgrädde L

Lounas
12,50 €

11.12
Pieni olut+lounas
13 €

Lounas
10,50 €

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

Art @ Ernst Presents:

SVETLANA BOGATCHEVA



Svetlana Bogatcheva (f 1986) är en konstnär från Vasa. Hon skapar skulpturala verk på kanvas, installationer och skulpturer med hållbara postindustriella, postkonsument-material samt naturmaterial såsom plast, gummi, textil, jord och aska. Hennes verk har visats i Finland och Storbritannien, där hon nyligen har varit en del av "Kinesis", en viktig utställning som presenterades av hennes galleri Neon Art Gallery i London.

Svetlana visar "In-between" på Ernst under december och januari månad. Utställningen består av utvalda verk som blickar bakåt, konstaterar var vi är nu och börjar föreställa hur en ljus framtid skulle kunna se ut.

Utställningen är öppen under restaurangen och bistrans öppettider. Mer info www.ernstsalonger.fi

**Konstutställning
"In-between"
Av Svetlana Bogatcheva
Ernst Salonger & Bistro
5.12.2020-31.1.2021
Vernissage 5.12. kl 18
Varmt välkomna!**
**Svetlanas verk online:
www.svetlanabogatcheva.com
Instagram:
[@svetlana_bogatcheva](https://www.instagram.com/svetlana_bogatcheva)**



Kuva / Bild: Anne Toivomäki

KOHTI UUTTA JALKOPALLOKULTTUURIA – KURS PÅ NY FOTBOLLSKULTUR!

STRAND SUOMEN PALLOLIITON HALLITUKSEEN

Suomen Palloliiton seuraparlamentti on tänään perjantaina syyskokouksessaan valinnut uuden hallituksen. Valittujen joukossa on Vaasan kaupunginvaltuuston puheenjohtaja, kansanedustaja Joakim Strand.

- Suhtaudun erittäin nöyrästi ja motivoituneena tähän valintaan ja tehtävään. Palloliiton toiminnan keskiössä tulee olla entistään elinvoimaisimpien seurojen perustyö ja sen monipuolinen mahdollistaminen. Tästä sekä pelaajien kasvu urheilijoina että palloliiton aseman vahvistaminen Suomen suurimpana ja vaikuttavimpana lajiliittona lähtee. Pidän erittäin tärkeänä, että myös futsalia, aivan kuten jalkapalloa naisten ja tyttöjen lajina edistetään aktiivisesti koko organisaation voimin. Kiinnostavuuden ja brändien vahvistumisen näkökulmasta tulee myös huomioida erotuomarien tärkeä työ sekä E-jalkapallo, kommentoi Joakim Strand, joka itse on aikoinaan pelannut jalkapalloa Vasa Ifk:ssa ykkösdivisioona tasolla.

*Lisätiedot:
Joakim Strand
0503100076*

STRAND NY STRELSEMEDLEM I FINLANDS BOLLFÖRBUND

Föreningsparlamentet för Finlands Bollförbund har idag fredag under sitt höstmöte valt ny styrelse. Bland de valda finns Vasa stadsfullmäktiges ordförande, riksdagsledamot Joakim Strand.

- Jag är väldigt ödmjuk och mycket motiverad inför detta val och kommande uppgift. Att skapa förutsättningar för det dagliga arbetet i än mer livskraftiga föreningar bör stå i centrum för bollförbundets verksamhet. Detta utgör grunden för spelarnas utveckling som idrottare och stärker bollförbundets position som Finlands främsta grenförbund. Jag vill speciellt lyfta fram dam- och flickfotbollen samt futsal. För att öka totalintresset för fotbollen bör även domarnas viktiga insats samt E-sporten noteras, kommenterar Joakim Strand, som själv spelat fotboll på division 1 - nivå i Vasa Ifk.

*Tilläggsinformation:
Joakim Strand
0503100076*

Beidou Navigation System mest i bruk



Konkurrensen mellan USA och Kina sker på många plan. USA har sitt klassiska GPS Global Positioning System men har nu förlorat den globala dominansen till kinesiska Beidou satellite navigation system. Enligt Nikkei Asia (Japan) samlas i huvudstäderna för 165 länder (av totalt 195 i världen) mer input i Beidou än i GPS. I förlängningen betyder det att mer data finns tillgängligt i det kinesiska systemet. Så har t.ex. Addis Ababa i Etiopien utnyttjat Beidou dubbelt mer än GPS. Via Beidou har populära tjänster som Deliver Addis utvecklat enormt noggranna leveranser av produkter. Också Kinas nya silkvägen projektet (omfattar 2/3 av jorden) utnyttjar datainsamlingen både till havs och till lands. Förutom platsbestämning så kan systemet samla in mängder med annan data överallt där något är uppkopplat t.o.m. i världshaven eller rymden.

Älkää vielä unohtako atomivoimalat

Edelleen rakennetaan suurten keskustelujen siivittämistä monet atomivoimalat maapallolla. Kuitenkin on kehittymässä versioita jotka yllättävät keskustelijoita. Toisaalta esimerkiksi NuScale yhtiö USA:ssa kehittää taskukokoisia atomivoimaloita jotka voidaan kytkeä normaaliin energiaverkkoihin (vesi ja sähkö) taloissa. Niitä voidaan yhdistää keskenään isommiksi voimaloiksi modulaarisesti kuten akkujen kennot. Toisaalta Tanskalainen start-up Seaborg on saanut kasaan yli 20 milj eur ”pieniä” atomivoimaloita varten. Mukaan on lähtenyt muotialan miljardööri Povlsen. Tarkoitus on sijoittaa kelluviin ratkaisuihin/ laivoihin 200 – 600 MWe yksiköitä, joita sitten voi kuljettaa kohdepaikkaan korvaamaan hiiltä energiantuotannossa.

CAINIAO revolutionerar logistiken

3000 logistikföretag och 3 miljoner kurirer använder sig redan av digitala leveransplattformen Cainiao. Av dessa opererar 100 företag internationellt. Dels ger plattformen för alla företag en gemensam positioneringsdata och skapar gemensam fullständig informationstjänst för kunder och konsumenter över logistikkedjan. Dels har plattformen för alla en gemensam utskrift av dokument och etiketter för alla skeden i logistiken. Dels räknar plattformen ut den bästa leveransvägen och partnererna i den. Dels har plattformen ett digitalt betalninssystem som är kostnadseffektivt dvs sparar transaktionskostnader 90% i förhållande till de europeiska. Dethär sparar inte bara kostnader för konsumenterna utan hjälper också producenterna att få bästa lösningar till stånd utan att behöva spendera tid och pengar på det. Samtidigt öppnar det vägen för även mindre företag att få kunder globalt.

E commersen är tre gånger större i Kina än i USA redan nu. Målet är att få ett 1 kg paket levererat i Kina under 24 timmar för 0,25 Eur och att leverera vartan i världen under 72 timmar för 2,5 Eur (DHL levererar idag ett kuvert under 0,5 kg från Shanghai till London för 80 Eur och tar 5 dgr). Drönare av olika slag kommer att göra detta dessutom energivänligt. Och systemet är väldigt otrevligt för fuskproducenter eller smugglare eftersom positioneringsdata och personer/maskiner som ansvarar för logistiken hela tiden är med i realtid. Till detta kopplas redan IoT och AI funktioner. Nästa steg är att ta i bruk robotar i varje moment.

Ett av de första helautomatiserade leveranskedjorna byggdes upp i Wuhan för att förhindra smittspridning

Skall man få en bild av hur logistiken kunde digitaliseras så bör man titta på Kina. Europa är hopplöst efter.





THIS WEEK IN SCIENCE

@ScienceAlert

16 - 22 November 2020



Treatments of hyperbaric oxygen partially reversed subjects' cellular ageing. Some of their telomeres lengthened.



Microplastics have now been found on the highest peak in the world - Mount Everest.



Just 12 minutes of intense exercise is enough to change the biomarkers of metabolic health in your blood.



Astronomers found that the fast radio burst from within our galaxy, thought to be a magnetar, is repeating.



Scientists discovered an exotic, new mineral, forged in the furnace of a Russian volcano. They called it petrovite.



Whether dinosaurs were already dying out before the asteroid hit is being debated. New analysis suggests they weren't.



Eivor Lehtiheimo med den berömda Poretvålen - hushållets allt-i-allo rengöringstvål.

VAASAN AITO SAIPPUA OY - VASA TVÅL AB

Sedan 1886 har tvålar tillverkats i Vasa, först under det kända namnet Vaasan Saippua - Vasa Tvål och från och med år 2001 under namnet Vaasan Aito Saippua - Vasa Tvål. Företaget använder än i dag samma gamla hållbara maskiner som användes i företagets tidigare lokal Waasan Saippu-atehdas - Wasa Tvålfabrik på Brändö.

Verksamhet lades ner i Brändö år 1987 och flyttades därefter till olika platser runtom i Vasa. 2001 köptes företaget upp och flyttades samtidigt till sina nuvarande lokaler på Sockerfabriken i Vasklot, Vasa. Som mest hade Vasa Tvål 150 anställda under 1950-talet. Idag sköts arbetet av 2 företagare: Eivor Lehtiheimo och Bengt Beijar.

Idag tillverkar företaget ett brett sortiment av tvålar och tvålprodukter - många

enligt gamla beprövade recept. Populära produkter är bland annat Poretvålen, hushållens allt-i-allo tvål, som rengör det mesta utan att lämna skrapmärken. Bastutvålarna har även de hängt med länge i produktionen. Vasa Tvål tillverkar även produkter åt kunder enligt deras önskemål - med egna dofter, modeller och firmatryck på. Företaget har några nya produkter på gång, men väntar för tillfället ut coronapandemin.

En stor del av försäljningen sker inom Finland. En mindre del går på export till till exempel Amerika och Kanada till butiker som drivs av Finlandsättlingar. Vasa Tvåls produkter säljes runtom i Finland i specialbutiker, såsom Bock's Village Shop, och därtill i Minimanibutiker i både Vasa och Seinäjoki. Via deras nätsida kan man också smidigt köpa hem produkter.

Kontakt:

Vaasan Aito Saippua Oy - Vasa Tvål Ab
040 779 2987 / info@vaasansaippua.fi
www.vaasansaippua.fi
Frilundsvägen 2, 65170 Vaasa



100% LOCAL*

**BOCK'S Village
SHOP & Cafe**

* Jokainen euro ostoksisiasi tukee alueemme kehitystä
Varje euro från dina inköp utvecklar vår region



Tuotteita 40 paikalliselta tuottajalta!
Varor från 40 lokala producenter!

Edenflowers & Viola Back
**Ovikransseja
/ Dörrkransar!**



Paula Sajonkiven suosittuja
/ Paula Sajonkiven populaara
**Karjalanpiirakoita!
/ Karelska piroger!**

Perj / Fre 4.12. alkaen klo
13.00 / från och med kl 13.00
5 kpl/st - 6€

RAJOITETTU ERÄ / BEGRÄNSAT PARTI
Varaukset / Reserveringar: ira.mikkonen@bev.fi /
050 5053507 / Bock's IG / Bock's FB

Myös / även! **Munavoi / Äggsmör**
250g/4 €

Joululahjoja / Julgåvor!

Joulujuoma
Glögi
Joulukahvi
Lahjapaketit

**Julmust
Glögg
Julkafe
Gåvopaket**



Lillkungs
**Syltgrisar!
Hillopossuja!**

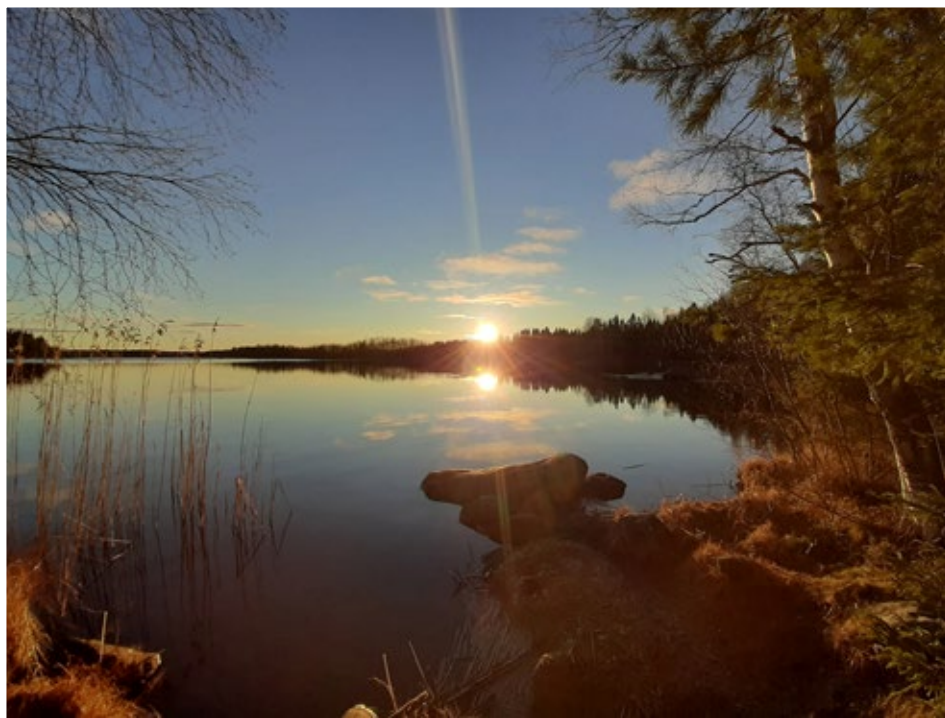
keskiviikkona ja perjantaina
på onsdag och fredag
4 st / 5 € 2 st / 2,8 €



digialbum

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

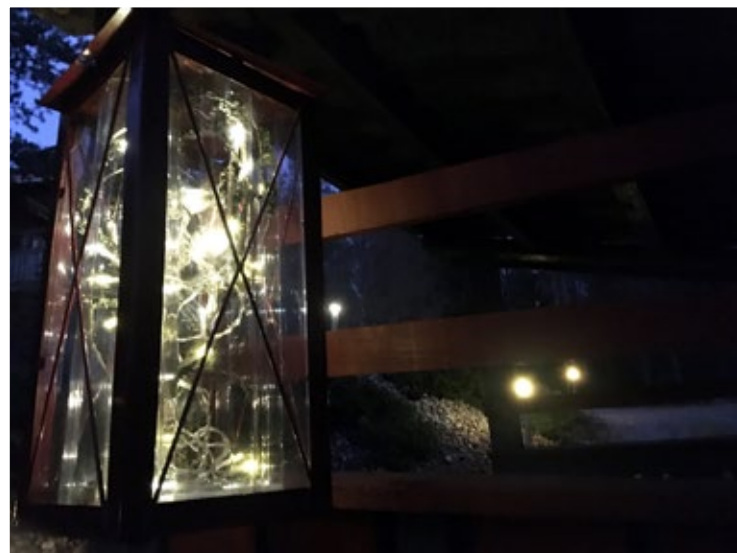
Vi publicerar varenda vecka våra läsaes bilder i digialbumet. Du kan delta via e-post. Skicka in bilden till mega@upc.fi med namn och ort.



Boris Berts, Vasa. "Molnträsket 26.11.2020".



Mira Berg, Vaasa. "Lumimarja taivas."



Tuula Åstrand, Mustasaari. "Tontuille valoa".



Christian Nylund, Vasa. "En fin avslutning på denna dag, 26.11 här i Vasa."



Niklas Falk, Sundom. "Söderfjärden, Oktober 2020."



Klaus Koivula.



Matti Hietala, Vaasa. "Puoliaurinkoista 24.II. ja sateinen lammen jääpinta, 25.II.2020 Vaasa."



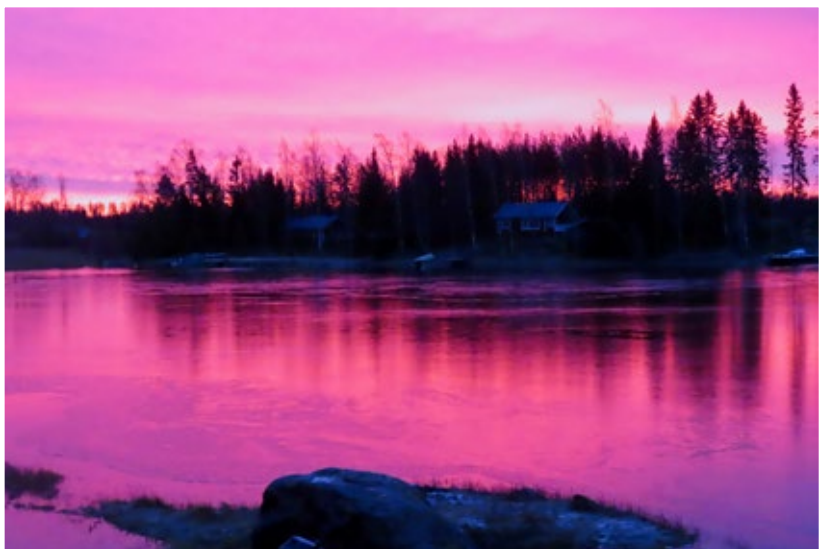
Marianne Gråbbil-Hakkola.



Esa Rönkä, Vaasa. "Postikortti Kuutamoserénadi."



Toivo Salminen. "Harvinainen Harmaapäätikka Petsmossa."



Christian Nylund, Vasa. "En spegelblank förmiddag i början av november i Vasa."

Toimitus / Ilmoitukset / Redaktion / Annonser :

Gsm 040-187 8137

mega@upc.fi - www.megamedia.fi

Avustajat / Medarbetare: Juha Rantala, Hans Hästbacka

Luo kampanjan – myös mobiilisti. Kampanjölösningar – även mobila.

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

Mediamyynti / Mediaförsäljning: mega@upc.fi

Mediakortti / Mediakort: www.megamedia.fi

Kustannus / Utgivare:

UPC
media

COMMUNICATION CENTER

Paino / Tryck:

UPC
print

COMMUNICATION CENTER



OBSERVATEUR



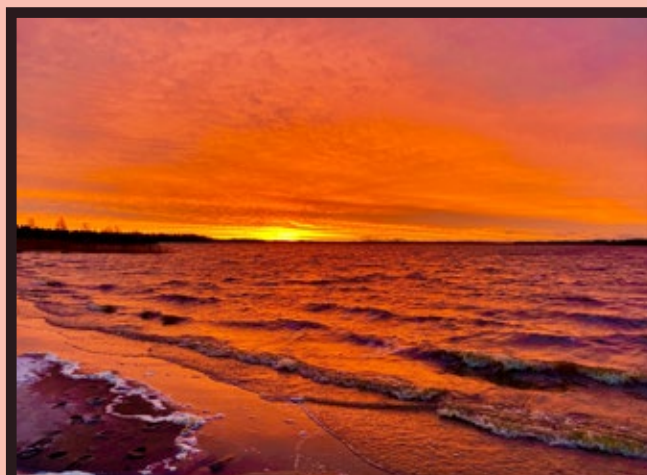
▲ Svampar överallt.
Observateur: Tua Nordqvist



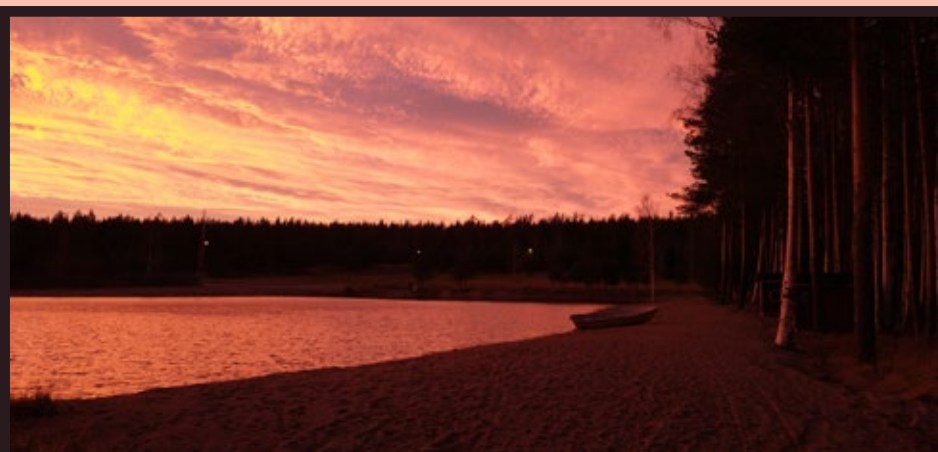
▲ Räven på besök!
Observateur: Nanny Rex, Vörå



▲ Aurinkoa kuin kesällä, tuulta ja pärskeitä. 18.11.2020 Lohtaja.
Observateur: Matti Hietala, Vaasa



▲ En verkligen "röd" morgonrodnad. Bilden urtagen 21.11
vid Gustavsborgs badstrand i Vasa.
Observateur: Christian Nylund, Vasa



▲ Teuvan Parra kylpee ilta-auringossa.
Observateur: Sanna Kaihovirta, Teuva



▲ Höstens färger och former / Syksyn värejä ja muotoja.
Observateur: Marianne Gråbbil-Hakkola

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

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

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



mega@upc.fi
"observateur"

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

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

SUDOKU - COMICS - JAPANESE PUZZLE

JAPANSKT BILDKRYSS JAPANILAINEN RISTIKKO SUDOKU

444

5111

3111

51121211115

121415156432123131113122

2711643311412111322523

11192125262621111111311131113

8

8

9

10

84

811

811

6412

811112

611112

7151

841

102

87

10212

1141

1612

7213

521

731

131

121

121

911

713

6122

5311

6326

63

13

#1

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

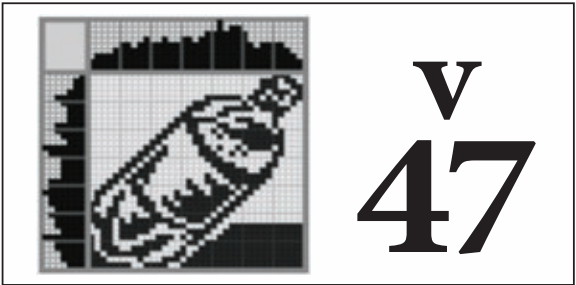
#2

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

#3

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

NONOGRAM RATKAISU / LÖSNING RATKAISU / LÖSNING



#1

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

#2

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

#3

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

ZITZ BAZI & MAZI

MMM... DET LUKTAR GOTT, JEREMY!

VAD ÄR DET?

EN GRANDE MOCCA CAFÉ MED AMERICANO CARAMEL MACCHIATO MED KANEL OCH EXTRA VISPGRÄDDE

EN VARM CHOKLADKAKA I EN MUGG, MED ANDRA ORD

DET ÄR KAFFE I DEN!

USA E! OO IKINA KOUSSA KAYNYT...SE ON STUDIOSSA KUVAUTTU JA KOUHAN ON IHAN OIKEASTI JUUSTOA! KYNDRI FYNDRI DYN...NIIN JA ELVIS ELÄÄ, SE ON MOUTEN NAHTY KERAVALLA... ON AIVAN VARMA TIETO... SITA PAITSI LENTOKONEEN VESSAT TYHJENNETÄÄN LENNON AIKANA...JAA NIIN GRYNITZI GRYNINRYY RYNNIRYRY RYRRIDI DRYYYYRII... JA TIEDÄTKÖ VIELÄ, ETTÄ HAMMASTAHNA AUTTAA AKNEEN...KANNATAISI KOKEILLA

!!@x@!!

HÖLYNPÖLYKAPSEU

BAZI OLI LÖYTÄNYT MÄTÄNETIN NETTIKAUPASTA TOISI EDULISET PÖLYKAPSELIT KEIKKABUSSIIN



BOCK'S JOULUMAA



PANIMON JOULULOUNAS

Jouluinen salaattibuffet

Perinteinen joululimppu
Siemennäkkileipä
Tumma hapankorppu
Merisuolavoi
Lämminsavustettu lohisalaatti
Rosolli & punajuuricreme
Juustoinen salaatti
Vihersalaatti & vinaigrette
Pikkelöityjä juureksia
Bock's BBQ-olutsilli
Bock's konjakki-sinappisilli
Chorizo-leikkele
& muita herkkuja

Lämminruoka

(tarjoillaan pöytään)
Björkensin murea joulukinkku
TAI

Lämminsavustettu lohi &
fenkoli ja tartarkastike

Hunajalla ja konjakilla
maustettu sinappikastike

Porkkanalaatikko
Lanttulaatikko
Perunalaatikko
Omena-punakaalia
Hernepyyree
Luumuja

Jälkiruoka-combo

(tarjoillaan pöytään)

Joulutorttu
Luumumousse & vaniljakerma
Fudge
Piparkakkuja & sinihomejustoa

Bock's kahvia & tee (buffetpöy-
dästä)

BRYGGERIETS JULLUNCH

Julsalladsbuffé

Traditionell jullimppa
Fröknäckebröd
Mörk surskorpa
Havssaltat smör
Varmrökt laxsallad
Rosoll & rödbetscreme
Sallad med ost
Grönsallad & vinaigrette
Picklade rotsaker
Bock's BBQ-ölsill
Bock's konjak-senapssill
Kallskuren Chorizo
& annat gott

Varmrätt

(serveras till bordet)
Björkens möra julskinka
ELLER

Varmrökt lax &
fänkål och tartarsås

Senapssås smaksatt med
honung och konjak

Morotslåda
Kålrotslåda
Potatislåda
Äppel-rödkål
Ärtpuré
Plommon

Efterrätts-combo

(serveras till bordet)

Julstjärna
Plommonmousse & vaniljgrädde
Fudge
Pepparkakor & blåmögelost

Bock's kaffe & té (från buffén)

19,90 € / hlö/pers

anne.suomalainen@bockscornerbrewery.com +358 50 3777000

Varaa
joulu-
lounas
etukäteän
Tarjoilu-
ajat:
14-18.12
& 21-
22.12
klo 11-14

Boka jul-
lunchen
på
förhand!

Server-
ings-
tider:
14-18.12
& 21-
22.12
kl 11-14