



LASSE HAUTALA:

YHTEISTYÖLLÄ

rakennetaan

S.2

HAMMAS-
PROTEESIT
Erikoishammas- teknikolta
• uudet kokoproteesit
• ottivistys ja korjaus jopa odottaessa!
• hammasproteesien tarkastus ilmaiseksi!
• takuuutyö

Soit ja varaa aikasi!

VAASA 312 1233
Kauppapuistikko 20B

LAIHIA 477 0744
Kuoppatie 5

MAALAHTI 347 8080
Köpingsvägen





YHTEISTYÖLLÄ

RAKENNETAAN POHJANMAAN JA ETELÄ-POHJANMAAN TULEVAISUUTTA

Pohjanmaa ja Etelä-Pohjanmaa ovat valtakunnan ykkösmaakuntia, kun mitataan työllisyyttä tai yritysten määrää. Pohjanmaan ELY-keskuksen alueella työttömyysaste oli tuoreimpien tietojen perusteella 5,6 prosenttia, mikä oli valtakunnan alhaisin luku. Etelä-Pohjanmaalla vastaava luku oli 6,1 prosenttia.

Pohjalaismaakunnissa yrittäjyys on vahvaa. Maakuntien alueella on monipuolin joukko pieniä ja keskisuuria alihankinta-, palvelu- ja kaupan alan yrityksiä, mutta myös isoja ja merkittävän määärän pohjalaisia työllistäviä energia-, elintarvike-, konepaja-, metsä-, puu- ja teknologiateollisuuden yrityksiä. Yrittäjyys ja työpaikat luovat tarpeen julkisille palveluille, joista tärkeimpiin ihmisten jokapäiväisessä arjessa kuuluvat sosiaali- ja terveyspalvelut, mistä ovat vuoden alusta lukien vastanneet Pohjanmaan ja Etelä-Pohjanmaan hyvinvoittialueet.

Lakeuksille on saatu viime vuosina ja kuukausina runsaasti myönteisiä inves-

tointiuutisia. Vaasassa avattiin viime kesänä Wärtsilän uusi teknologiakeskus. Norjalaisyhtiö Freyr kaavailee kaupunkiin akkutehdasta. Metsä Group on käynnistänyt toteutuessaan miljardiluokan taivekartonkitehtaan suunnittelun Kaskisiin. Kristiinankaupunkiin taas on kaavailuissa vetytehdas. Suupohjassa tuulivoiman oheen ja rinnalle tulossa isoja aurinkovoimaloita. Uusiutuvan energia eli tuuli-, aurinko- ja biovoimahankkeita on käynnissä lukuisia myös muualla Etelä-Pohjanmaalla. Pohjanmaan maakunnan osalta on arvioitu tuulivoimainvestointien tuovan alueelle yli 320 miljoonaa euroa.

Pohjalaismaakuntien lähitulevaisuus näyttää tilasto- ja investointinäkökulmasta erinomaiselta. Myönteistä kehitystä varjostaa kuitenkin osaaja- ja työvoimapula, mikä näkyy niin yrityksissä kuin julkisten palveluiden järjestämisessä. Pk-yritysten kentällä on jo nyt huutava pula jatkajista, minkä lisäksi liiketoiminnan kehittäminen tarvitsisi uusia tekijöitä.

Myös sote-palveluissa on huutava pula osaajista joka tasolla.

Nyt käynnissä olevat ja kaavallut investointit luovat kysyntää esimerkiksi suunnittelu- ja rakennusalan osaamiselle, huolto- ja kunnossapitolpalveluiden sekä uudenlaisten energiainnovaatioiden kehittämiselle. Samalla ne luovat tarvetta julkisen sektorin palveluille. Yrityksissä ja julkisellakin sektorilla tarvitaan niin kauppatieteiden maistereita, energiansinörejä ja lääkäreitä kuin yrittäjiä, huoltomiehiä ja lähihoitajiakin.

Mitkä ovat ratkaisun avaimet osaaja- ja työvoimapulaan? Helpoin tie on kouluttaa yritysten ja julkisen sektorin tarpeisiin tänne jo sitoutuneita ihmisiä.

Pohjanmaan ja Etelä-Pohjanmaan tulee yhdistää voimat koulutuksen kehittämiseksi siten, että alueen nuoret löytävät yliopisto-, ammattikorkeakoulu- tai toisen asteen koulutuspaikan täältä. Unohdaa ei sovi jo työelämässä olevien ihmisten lisä- ja jatkokouluttamista, tänään etäyhteydet mahdollistavat joustavasti ammattimiehen tai -naisen osaamisen päävittämisen rakentajasta insinööriksi tai lähihoitajasta terveystieteiden maisteriksi.

Yliopistojen, ammattikorkeakoulujen ja toisen asteen oppilaitosten sekä yritysten ja työpaikkojen välistä yhteystä on tiivistettävä ja yhteistyötä lisättävä. Kun teorian ja opitun soveltamista pääsee tekemään arjen työssä, ihmisen osaaminen vahvistuu. Oppisopimuskoulutus on eräs hyvä väylä nuorelle ammattiin. Myös yritysjyyskasvatus tai yrityjyys elämänurana tulee ottaa osaksi jokaisen koulutusasteen opinto-ohjelmaa. Suomi tarvitsee asiantuntijoiden ja työosaajien lisäksi innovatiivisia ja rohkeita yrityjä, jotka koulutuksen kautta luodaan tällakin polulle eväitä.

Seuraavalla eduskuntavaalikaudella tarvitaan vahvaa edunvalvontaa näitten päämäärien toteuttamiseksi. Yhteistyöllä ja yksituumaisuudella pystymme säilyttämään maakuntien kehityksen nousu-uralla ja houkuttelemaan uusia investointeja kansainvälisiltäkin kentiltä sekä turvaamaan yritysten ja työpaikkojen säilymisen, ja sitä kautta maakuntien elinvoiman ja palvelut. Rakennetaan yhdessä tulevaisuutta.

Lasse Hautala
kansanedustajaehdokas (kesk.)
Etelä-Pohjanmaan hyvinvoittialueen hallituksen puheenjohtaja

FINLANDS FLYGVAPENS MINNESMÄRKE IN VID VASKLOT BRON I VASA.

Minnesmärket är gjort av skulptör Kalervo Kallio (1909 – 1969), som var president Kallios son och stenarbetena av Finska Stenindustri Ab.

Statyns sockel är hela 7 meter hög och den är gjord av röd granit från Vemo (finska Vehmaa) som är en liten kommun i Egentliga Finland. På sockeln finns 6 st. granitstenar radade ovanpå varandra med en vikt på över 63 ton.

På sockelns övre del som finns 13 meter över havsytan, finns en havsörn som håller på att landa med sina vingar utbredda, vars vingbredd är hela 5,6 meter, och fågelns vikt ca. 3000 kg.

På sockeln står det ingraverat:

SUOMEN ILMAILULLE – TILL FINLANDS FLYG.

Minnesmärket avtäcktes 12.10. 1969

Text och foto: Christian Nylund



Bock's®
MAKE GOOD!

DO YOU LIKE BEER? NOW IS THE CHANCE TO WORK IN THE BREWING INDUSTRY IN VAASA.

BOCK'S CORNER BREWERY HIRING!

JOB DESCRIPTION: BREWER

Main activities:

- * Execution of all brewing-related tasks, including operation of a 10-hL automatic brewhouse,
- * Develop, maintain, and follow cellaring process and procedures to ensure the quality of our products
- * Running the filling line
- * Perform all necessary cleaning and CIP in the brewery and other workspaces
- * Having tours and tastings if needed
- * Maintain taps at the brewery restaurant
- * Participation on external and internal events (beer festivals etc.)

Skills and experience:

- * Must have a passion for the brewing industry and beer
- * Preferably but not necessary experience at a small production brewery
- * Understanding of all aspects of the brewing process (beneficial)
- * Self-motivated and able to work independently
- * Language skills: Finnish/English, Swedish (beneficial)
- * Driving license B1

HIRING A BREWER

QUESTIONS AND APPLICATIONS TO/ KYSYMYKSET JA HAKEMUKSET:
ALEXANDER MAIER, +358504347295, BREWMMASTER@BOCKSCORNERBREWERY.COM

PIDÄTKÖ OLUESTA? NYT OLISI MAHDOLLISUUS TYÖSKENNELLÄ PANIMOALALLA VAASASSA!

BOCK'S CORNER BREWERY, ETSII TYÖNTEKIJÄÄ!

ETSITÄÄN: HENKILÖKUNTAA PANIMOON

Työnkuvaus:

- * Kaikenlainen panimotyöskentely liittyen oluenvalmistukseen, mukaan lukien 10 hl:n automaattisen panimojärjestelmän käyttö
- * Kehittää, ylläpitää ja noudattaa oluen käymis-/säilytysprosesseja ja menettelytapoja tuottamme laadun valvontaan ja takaukseen
- * Pullotuslinjan käyttö ja huolto
- * Suoritettava tarpeelliset CIP- ja puhdistuksen ylläpito panimossa ja muissa työtiloissa
- * Panimokierroksien ja olutmaistelujen pitäminen asiakkaille tarvittaessa
- * Panimoravintolan hanojen huolto
- * Osallistuminen ulkoisiin ja sisäisiin tapahtumiin (olutfestivaalit yms.)

Vaadittavat taidot ja kokemukset:

- * Suuri intohimo ja mielenkiinto panimoalaan ja oluisiin
- * Suotuisa, mutta ei välttämätön kokemus pienpanimotuotannosta
- * Panimoprosessin kaikkien valmistuskohtien ymmärtäminen (suotuisaa osata)
- * Oma-aloitteinen ja itsenäiseen työhön kykenevä
- * Kielitaito: suomi/englanti, ruotsi (ei pakollinen, mutta suotuisa)
- * B1 Ajokortti

LUNCHMENY

V 4

23.1 MÅNDAG/MAANANTAI:

Kuhaa tomaatti-timjami kastikkeella ja westernbotten kermaperunaa L,G
Gös med tomat-timjansås och gräddpotatis med västerbottnost L,G
Panimomestarin porsaan-lihapataa ja westernbotten kermaperunaa L,G
Bryggmästarens grisgryta och gräddpotatis med västerbottnost L,G
Bataatti-falafelpyöryköitä curry-kookoskastikkeessa ja lohkoperunat L,G,V
Batat-falafelbullar med curry-kokossås och klyftpotatis L,G,V
Bocks lounasburger ja yrtilohkoperunaa L (G)
Bocks lunchburger med örtklyftpotatis L (G)

24.1 TISDAG/TIISTAI:

Järvikalamurekepihvejä ja tsatziki kastiketta sekä paahdettua Laihian perunaa L,G
Fiskfärsbiffar med tsatziki och rostad potatis från Laihela L,G
Lähitilan kananpoikaa Aura-juustokastikkeella ja paahdettua Laihian perunaa L,G
Närproducerad kyckling med Auraostsås och rostad potatis från Laihela L,G
Bataatti-falafelpyöryköitä curry-kookoskastikkeessa ja paahdettua Laihian perunaa L,G
Batat-falafelbullar med curry-kokossås och potatismos L,G
Bocks lounasburger ja yrtilohkoperunaa L (G)
Bocks lunchburger med örtklyftpotatis L (G)

25.1 ONSDAG/KESKIVIIKKO:

Merenkurkun lohta rapukastikkeella ja perunamuusia L,G
Kvarken lax med räksås och potatismos L,G
Juustokuorruettua uunimakkaraa ja maustekurkkua sekä perunamuusia L,G
Ostgratinerad ugnskorv med kryddgurka och potatismos L,G
Bataatti-falafelpyöryköitä curry-kookoskastikkeessa ja perunamuusia L,G
Batat-falafelbullar med curry-kokossås och potatismos L,G
Bocks lounasburger ja yrtilohkoperunaa L (G)
Bocks lunchburger med örtklyftpotatis L (G)

26.1 TORSDAG/TORSTAI:

Silakkapihvejä raippaluodosta ja ruskistettua voita sekä krossattua perunaa L
Strömmingsbiffar från Replot med brynt smör och krossad potatis L
Pitkäänhaudutettua porsasta Isostakyröstä punaviinikastikkeella ja krossattua perunaa L,G
Långkot gris från Storkyro med rödvinssås och krossad potatis L,G
Bataatti-falafelpyöryköitä curry-kookoskastikkeessa ja laihian lohkoperunoita L,G
Batat-falafelbullar med curry-kokossås och klyftpotatis från Laihela L,G
Bocks lounasburger ja yrtilohkoperunaa L (G)
Bocks lunchburger med örtklyftpotatis L (G)
Ohukaisia, hilboa ja kermavahtoa L
Plättar med sylt ovh vispgrädde L

27.1 FREDAG/PERJANTAI:

Ahvenfileitä lähiyiseltää ja hummerikastiketta sekä Laihan lohkoperunoita L,G
Aborrhfileer med hummersås och klyftpotatis från Laihela L,G
Keittömestarin härkää pipuri-kermakastikkeella sekä laihian lohkoperunoita L,G
Köksmästarens oxe med gräddig pepparsås och klyftpotatis från Laihela L,G
Bataatti-falafelpyöryköitä curry-kookoskastikkeessa ja laihian lohkoperunoita L,G
Batat-falafelbullar med curry-kokossås och klyftpotatis från Laihela L,G
Bocks lounasburger ja yrtilohkoperunaa L (G)
Bocks lunchburger med örtklyftpotatis L (G)

V 5

30.1 MÅNDAG/MAANANTAI:

Merenkurkun ahvenfileitää holländisekastikkeella ja malaishlohkoperunaa L,G
Kvarkens aborrhfileer med holländaisesås och lantklyftpotatis L,G
Panimon härkäpataa olutkastikkeessa ja maalaishlohkoperunoita L,G
Bryggeriets oxgryta med ölsås och lantklyftpotatis L,G
Kasvispyöryköitä, chilimajoneesia ja maalaishlohkoperunaa M,G,V
Vegebullar med chilimajonnäs ovh lantklyftpotatis M,G,V
Bocks lounasburger ja yrtilohkoperunaa L (G)
Bocks lunchburger med örtklyftpotatis L (G)

31.1 TISDAG/TIISTAI:

Kananpoikaa tartar-kastikkeella ja westernbotten viipaleperunaa L,G
Kyckling med tartarsås och skivad potatis med västerbottnost L,G
Kermaista lohipastaa ja westernbotten juusto L
Gräddig laxpasta med västerbottenost L
Kasvispyöryköitä, chilimajoneesia ja westernbotten viipaleperunaa M,G
Vegebullar med chilimajonnäs och skivad potatis med västerbottnost M,G,V
Bocks lounasburger ja yrtilohkoperunaa L (G)
Bocks lunchburger med örtklyftpotatis L (G)

1.2 ONSDAG/KESKIVIIKKO:

Merenkurkun lohta kurkku-majoneesikastikkeella ja krossattua perunaa L,G
Kvarken lax med gurkmajonnäs och krossad potatis L,G
Björkensin savustettua porsaan niskaa pipurikerma-kastikkeella ja krossattua perunaa L,G
Rökt grisnacke från Björkens med gräddig pepparsås och krossad potatis L,G
Kasvispyöryköitä, chilimajoneesia ja lohkoperunat M,G,V
Vegebullar med chilimajonnäs och klyftpotatis M,G,V
Bocks lounasburger ja yrtilohkoperunaa L (G)
Bocks lunchburger med örtklyftpotatis L (G)
Ohukaisia, hilboa ja kermavahtoa L
Plättar med sylt ovh vispgrädde L

2.2 TORSDAG/TORSTAI:

Paneroitu kampelaa tillikermäviilikastiketta ja perunamuusia L
Paneraad flundra med dill-gräddfilssås och potatismos L
Panimon pannupihvit sekä haudutettua sipulia ja perunamuusia L,G
Bryggeriets pannibiff med stekt lök och potatismos L,G
Kasvispyöryköitä, chilimajoneesia ja lohkoperunat M,G,V
Vegebullar med chilimajonnäs och klyftpotatis M,G,V
Bocks lounasburger ja yrtilohkoperunaa L (G)
Bocks lunchburger med örtklyftpotatis L (G)
Ohukaisia, hilboa ja kermavahtoa L
Plättar med sylt ovh vispgrädde L

3.2 FREDAG/PERJANTAI:

Pangasiusfilettää voikastikkeella ja paahdettua perunaa L,G
Pangasiusfile med smörsås och rostad potatis L,G
Yön yli haudutettua lähiuutanjan hårän paistia pikantikastikkeella ja paahdettua perunaa L,G
Nattbakad oxstek med pikantisås och rostad potatis L,G
Kasvispyöryköitä, chilimajoneesia ja lohkoperunat M,G,V
Vegebullar med chilimajonnäs och klyftpotatis M,G,V
Vegebullar med chilimajonnäs och rostad potatis M,G,V
Bocks lounasburger ja yrtilohkoperunaa L (G)
Bocks lunchburger med örtklyftpotatis L (G)
Ohukaisia, hilboa ja kermavahtoa L
Plättar med sylt ovh vispgrädde L

PASTA MED KORV OCH ÖL – EN PERFEKT KOMBINATION!



Pasta är samlingsnamnet på produkter som makaroner, spaghetti och liknande. Pasta finns både som färsk och torkad samt med och utan ägg. I väst görs pasta vanligen på durumvetemjöl, medan i öst är det vetemjöl med lägre glutenhalt som används.^[1] Det finns även fullkornspasta i handeln. I glutenfri pasta ersätts vetet bland annat med bovete eller majsmjöl. Under 2000-talet finns över 600 pastasorter i världen.

Ursprung

Pastans ursprung är osäkert. Kineserna har hävdat att Marco Polo tog med sig pasta till Italien från Kina, men perserna hävdar att den sassanidiske kungen Khosrau I uppfann pasta under en viltjakt.^[3]

Det finns även tecken på att kineserna skulle ha hunnit upptäcka pasta kring år 2 000 f.Kr. Arkeologen Lu Houyan från den kinesiska vetenskapsakademien i Peking har i nordvästra Kina funnit en skål med krusig spaghetti som fastslagits vara 4 000 år gammal, 2 000 år äldre än de hittills äldsta referenser man har till spaghetti. Analyser av fyndet har visat att det inte var framställt av vete eller ris, utan av två slags hirs. Vete kom till Kina först tusen år senare.

[Wikipedia](#)

Denna rätt är lätt och snabb att tillaga, och har en väldigt god smak med en twist av öl!

Ingredienser, 4 pers

- 300 gr Pasta Piccolo, eller vilken vi har.
- 2 msk olivolja
- 300 g Bock's Bratwurst
- 1 dl ljust öl, till exempel Bock's Guldbock
- 1 gul lök
- 1 kvist rosmarin
- 1 dl parmesan reggiano
- 2 dl grädde

Gör så här

1. Hacka löken fint och skär bratwursten i små, små tärningar. Hacka rosmarinen.
2. Stek löken så att den blir genomskinlig utan att ta färg.
3. Stek bratwursten tillsammans med löken och den hackade rosmarinen.
4. När bratwursten har fått lite

färg, häll i ölen och låt alkoholen ånga bort.

5. Häll i pastan i rejält saltat kallt vatten. Vrid på värmen, låt koka enligt koktiden på förpackningen.
6. Tillsätt grädden i stekpannan med bratwursten i och reducera ner såsen tills den blir tjock och krämig.
7. När det är en minut kvar på pastans koktid häll bort vattnet och häll över pastan i såsen. Tillsätt riven parmesan reggiano och låt allt koka tills pastan är klar.
8. Häll upp rätten på fat och toppa med riven parmesan reggiano.
9. Njut!

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

Myynti ja huolto
Försäljning och service

HALONEN **Tammiipiha-Ekgården**
045 6566 659
[www.halonen.com](#)



GRANHOLM'S – NÄRODLAT OCH -TILLVERKAT, UTAN TILLSATSÄMNEN!

Granholm's i Maxmo började med tomatodling 1978 och verksamheten utökades snart med mera odlingsarealer. Så småningom började de fundera på förädling av sina tomater. 1988 gjorde de en liten provsats på tomatmarmelad och en liten provförsäljning i några butiker. Snart byggde de ett litet kök och kylrum 1989 för denna nya verksamhet. En utveckling av försäljningen runt om i Österbotten ledde till att Granholm's 1989 fick priset Årets Landsbygdsidé för tomatmarmeladen!

Efteråt utvecklades verksamheten så småningom med tillverkning av flera produkter. Godistillverkningen började de med år 1999 med ett sortiment på några olika fudge och marmelad. De små ursprungliga uthrymmen byggdes ut till en fabrik år 2000. Vartefter att efterfrågan på sötsakerna växte har det produktsortimentet utvecklats. Idag tillverkas 17 olika fudge sorter och 7 olika marmeladkonfekter, varav bärstäljarna bland sötsakerna är fudge i smakerna vanilj, kaffe-konjak och salmiak.

Produktutvecklingen och alla recept har grundarna, Monica och Samuel Granholm själv tagit fram. Ett sinne för goda smaker talar alla de priser Granholm's vunnit för sina produkter för: kråkbärssafsten blev utvald till Vuoden tähtituote 2000,

tranbärsgelén har vunnit Årets livsmedelsprodukt i Österbotten år 2006 och havtorns-savglödden första pris i FM i mathantverk år 2019, i kategorin alkoholfria drycker. Granholm's som företag är också prisbelönt: de fick Årets Företagarpris från Maxmo kommun år 1989, Foodia utsåg Granholm's till bästa samarbetspartner år 2001, de fick Entreprenörspriset år 2006 och från Företagarföreningen priset Årets företag år 2014.

Den "röda tråden" som löper genom Granholm's produkter är att de är gjorda av inhemska bär, frukter och grönsaker och att de flesta produkter är tillverkade utan tillsatsämnen. Sötsakerna innehåller varken färgämnen eller tillsatsämnen.

De mest populära bland Granholm's produkter är äppelsylt, gurksallad, lingonsylt, hjortronssylt, havtornssyft, svartvinbärsgelé, tranbärsgelé. Granholm's produkter säljs i dagsläget direkt till livsmedelsbutiker och specialbutiker runt om i hela Finland, liksom till storkök och bagerier. Granholm's är även underleverantörer åt Juustoportti som de tillverkar hjortronssylt och godis åt och Pentik, som också säljer deras godis. En egen webshop öppnades i fjol och Granholm's har också en egen fabriksbutik.

Granholm's tillverkar sina produkter vartefter att de säljs. Detta garanterar att produkterna är så färskas som möjligt. Granholm's tillverkar också björksav. Björkaska gör de som underleverantör till Arctic Food. Björksaven är något som grundaren Samuel utvecklar för tillfället och den säljs förutom i Finland också på export till Italien, Tyskland och Sverige. Granholm's företag har förutom grundarna 3 heltids- och 2 halvtidsanställda och 2 sommarjobbare, ett starkt team som gör verksamheten möjlig.

Från Bock's Shop fås ett urval av Granholm's fudge, marmeladkonfekter, safter och sylt.



BOCK'S VILLAGE SHOP

CULT SUGAR

LAADUKKAITA KÄSINTEHTYJÄ TRYFFELEITÄ. KVALITATIVA
HANDGJORDA TRYFFLAR.

MAUissa: TALON TRYFFELIT, KATKERAT MAKEAT TRYFFELIT,
I SMAKerna: HUSETS TRYFFEL, BITTER SÖT TRYFFEL,
VANILJ TRYFFEL, MJÖLKCHOKLADTRYFFEL
6 KPL/ST 4,99€



BOCK'S DRINKS 12-PACK

YHTEISTYÖSSÄ KÄRKULLAN KANSSA./ I SAMARBETE MED
KÄRKULLA.

SIS. INNEH.:
PUUKORI (VALMISTETTU KÄRKULLASSA) JA 12 VAPAAVALINNAISTA JUOMAUOTETTA.
TRÄKORG (TILLVERKAD I KÄRKULLA) OCH 12 VALFRIA
DRYCKESPRODUKTER.
ALK. / FR.O.M. 34,70 €



GRANHOLM'S

FUDGE & MARMELADI/MARMELAD

MAUissa: TIRAMISU, VANILJA, MOKKA, VADELMA

JA TYRNI

I SMAKerna: TIRAMISU, VANILJ, MOKKA, HALLON OCH
HAVTORN

3,60 €



BOCK'S SPECIAL PACK

YHTEISTYÖSSÄ KÄRKULLAN KANSSA./ I SAMARBETE MED
KÄRKULLA.

SIS. INNEH.:
PUUKORI (VALMISTETTU KÄRKULLASSA) JA VAPAAVALINTAISIA TUOTTEITA.
TRÄKORG (TILLVERKAD I KÄRKULLA) OCH VALFRIA PRODUKTER.
ALK. / FR.O.M. 20 €



MYÖS LAHJAPAKETOINTI / ÄVEN PRESENTPAKETERING
PAKETOINTI SIS. SELLOFAANIN JA/TAI SATIININAUHAN./
PAKETERINGEN INNEH. CELLOFAN OCH/ELLER SATINBAND.

KAIKKI KOTIKOKKAILUUN BOCK'S KYLÄKAUPASTA! /
ALLT ÅT HEMMAKOCKEN FRÅN BOCK'S BYABUTIK!
KAIKKI LÄHIUTUOTETTU! /
ALLT NÄRPRODUCERAT! #SUPPORTYOURLOCAL

AVOINNA TI-LA 12-18 · ÖPPET TI-LÖ 12-18

YHTEYSTIEDOT / KONTAKTUPPGIFTER:
IRA.MIKKONEN@BCV.FI, 050-5053507



HUAWEI SLÅR TILLBAKA – PÅ NYA PLAN!

Den kinesiska telekomjätten Huawei blev bäst i världen på mobiltelefonteknologi och relaterade produkter i början av 2000 - talet. Då slog USA till med sanktioner som gjorde att underleverantörer inte fick producera chips åt Huawei enligt deras egen design. Nåväl. Nu har Huawei patenterat ett eget sätt att tillverka chips med avancerad teknologi som ser ut att öppna vägar för att köra förbi västvärldens teknologi – eller åtminstone bräda den.

Man har trott att Kina inte kan göra mer avancerade än 28 nm (nanometer) chips i stora kvantiteter, möjligen 14 nm. Nu blev det känt för en månad sedan att Kina tillverkat 7 nm chips redan i fjol. Huawei:s patent möjliggör att Kina rått snart har egen tillverkningsteknologi extrem ultraviolett ljus för avancerade chips helt i par med dom bästa andra i världen. Samtidigt har Huawei lyckats med att ta fram början på fotonbaserade chips som har potential att slå den nuvarande chip-teknologin med en faktor på 1000 ggr.

Huawei blev också generellt bäst i värld-

den inom teknologi för transmission dvs nätverk för telekom industrin. Under US leadership har flera västländer förbjudit, begränsat och försvarat användningen av Huawei teknologi med hänvisning till nationell säkerhet. Den delen av världen som har den största potentialen inom telekom dvs Asien, Afrika, mellan-östern, Latinamerika har nu tillgång till världens bästa Huawei teknologi medan Europa och USA hankar sig fram med sina alltjämt hyfsade lösningar . Risken är stor att sanktionerna leder till att utvecklingen i Europa och USA börjar halta. Fri konkurrens på marknaden hade gynnat också Nokias och Erikssons utveckling.

På den världsledande mässan över bilteknologi i Barcelona 2023 slår Huawei till. Huawei har hyrt en hel byggnad som överläget största utställare och meddelar att man återigen tar över ledarskapet trots sanktionerna.

Som om detta inte vore nog. Dessutom lanserar Huawei som första företag utanför USA ett nytt operativsystem HuaweiOS som skall klara av att verka tillsammans med alla andra apparater

såsom kycklapp, TV och datorn men även din bil. Huawei har redan partnerskap med 8 ledande bilmärken i världen. Och hundratals tusen nerladdbara appar till Huawei.

Alla ”sakkunniga” i väst var övertygade att Huawei inte kan klara sig då USA gick all in för att trycka till denna konkurrent. Nu verkar slutresultatet vara att utvecklingen i stället relativt sett stagnerar i väst.

Det går som inom rymdforskningen. USA förbjöd 2011 kineserna att få vara med i den internationella rymdforsningsstationens verksamhet – för att förhindra att dom får kunnande inom branchen. Kina utvecklade då sina egna raketer, matematik, fysik och stationsfunktionskunnande. Nu har Kina en permanent station på månens baksida, en egen forskningsstation i bana runt jorden och har lyckats landa sin egen rover på Mars. 10 år och förbi Europa i allt – och i flera avseenden även förbi USA.

TEKNOLOGIA MUUTTAAN MYÖS USKONTOJA



Vatikaani, siis katolinen kirkko, järjesti uskontojen Summit kokous johon kutsuttiin myös uskonnolliset johtajat Islamilaisesta maailmasta ja juuta-

laisesta. Microsoft ja IBM piti esitelmät miten teknologia ja digitalisaatio muuttaa elämän todellisuutta ja siten myös ihmisen. Paavi itse otti osaa.

Uskonnöt ovat julkaisseet Rome Call

for AI Ethics dokumentin jonka myös nämä yhtiöt ovat allekirjoittaneet. Paavi totesi että on tärkeää että teknologia otetaan käyttöön niin että se palvelee yhteistä hyvää.

On hyvin mielenkiintoista seurata kuinka keskustelu jatkuu. Kesquiaana oli vaikeata saada kristilliset uskonnöt hyväksymään että maapallo pyörii auringon ympäri – koska ihmisen taivaan katselu omilla silmillä kertoi toista. Silmällähän näki että aurinko ja tähdet liikkuvat täsmällisesti maapallon ympäri. Voiko nyt olla suuri haaste saada uskonnöt hyväksymään että kone on monesti ihmistä rehellisempi ja oikeudenmukaisempi?

Jos kone on ihmistä rehellisempi ja oikeudenmukaisempi tulee haastava tilanne. Silloinhan myös kone voisi ja pitäisi määrittää mikä on yhteinen hyvä. Paavi otti tavallaan kantaa sanomalla että ystävyys ihmisten välillä on edellytys että koneiden ja teknologian tuomat ratkaisut voivat palvella oikeudenmukaisuutta ja rauhaa maailmalle .

Microsoft kommentoi että heidän käyttämä Open AI ChatGPT pyrkii myös ottamaan huomioon etiikan.



EXAMEN INTE I FRAMTIDEN VÄSENTLIG

den amerikanska världen pågår en snabb utveckling där man i arbetslivet frångår kraven på diplom från institut och högskolor. Normen redan nästa år är att dom kan vara med men är inte längre ett krav eller ens väsentliga.

Iden är att du dels skall vara bra på att ta reda på. Dels är det viktigt att du håller dig självman på kartan i utvecklingen utan att arbetsgivaren skall ordna fortbildning . Dagens värld är sådan att konkurrenskraft finns bara om man är i realtid själv.

Det allra viktigaste är dock att tyngdpunkten i arbetet helt flyttat till att kunna utnyttja och tillämpa kunskaper i verkligheten. Och det vitsordet saknas helt i diplomen . ”Mången bra spadakarl har förstörts av utbildning” säger man på olika håll i Österbotten. Jorge Borge har skriven en världsberömd bok i ämnet där det bevingade uttrycket lön: ”Han visste allt men förstod inget”.

This Week In Science

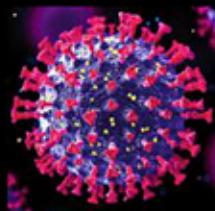


08 - 14 January 2023



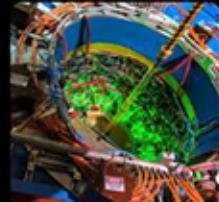
Engineers invented a new type of fridge that uses ionocaloric cooling. Salt helps change a fluid's state, cooling its surrounds.

Anthropologists say globally women end up working harder because they're more likely to leave home, so have less bargaining power.



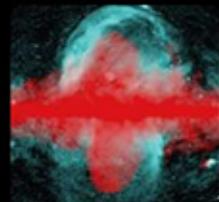
Autopsies show SARS-CoV-2 can invade the entire body – further evidence this disease is vascular rather than simply respiratory.

Physicists used light to probe atomic nuclei, finding particles that can make a proton entangled in an unexpected way.



Geneticists found humans still have the genes for a full fur coat – they were just turned off nine times across the mammalian family tree.

Mystery bubbles towering over the Milky Way were likely birthed by shockwaves from Sgr A*'s winds slamming into interstellar gas.



SPICE UP YOUR LIFE WITH SPICES !

At the onset, let me take this opportunity to wish you all a happy and blessed 2023. With the new year comes new resolutions, newer goals, and life seems to start anew. Yes, this is exactly the case for us as we settle back in Vaasa after our Canadian stint.

Time for the next article and in my mind was this phrase from William Cowper's poem, "The Task" (1785): "Variety is the very spice of life, that gives it all its flavor." Going on prompting me to write about the variety in our lives.

What exactly was "variety" and why do we need it in our lives is what made me think. We need to get out of our mundane activities and look at the world with different eyes and I must say doing the routine activities but differently does add to our pleasures, which then takes me back to my kitchen. The same aloo baingan (potato eggplant) veggie cooked in a different medium, that is the oil, tastes differently. And so it goes with the spices, that when added can alter the taste altogether bringing the much-needed variety to our palate. Hence validating to "variety is the spice of life," and to the spices, as it is always food for the thought or thoughts of food all intertwined.

All those spices and herbs in your spice rack can do more than provide calorie-free, natural flavorings to enhance and make food delicious. They're also an "incredible source of antioxidants and help rev up your metabolism and improve your health at the same time", as stated by Suzanne Marie Somers, American actress, author, singer, businesswoman, and health spokesperson. As I read this, I realized we have different spices which we add up to different vegetables, dals, and beans we cook, which eventually makes our food tastier and at the same time healthier, as the spices and the contents work together to create

a good effect on our stomach.

Spices that we use in Indian cooking are used to enhance flavour, add texture, and also add colour to the dishes. The spices don't necessarily make the food hot as in

terms of being spicy but at the same time they have medicinal properties too. During my childhood a stomach-ache com-

plaint was quickly attended to by a pinch of asafoetida mixed in a teaspoon of ghee. Those are my "go to" things, reminiscing on my grandmother's and mother's advice. Similarly, we were given a teaspoon of carom seeds to eat a bit or swallow with a glass of tepid water for a stomach-ache or flatulence. Turmeric is antiseptic and helps to stop blood flow in the case of some small injury in the kitchen. All this is readily available in our spice box.

What I like about our spices is there is variety in usage -some common spices we add to most vegetables and dals, while some, for example, like carom seeds only to a selected few vegetables like cluster beans. The way a spice is added in the oil for tempering too follows a sequence. I just go about mechanically by adding first the oil, then the mustard seeds, then asafoetida, then turmeric powder, and then the garlic, ginger and finally the vegetables. This sequence makes sense scientifically as all these spices cook in different times. For example, turmeric needs more time hence its added first and so on... these are the specific spices that go into making of most of the dishes.

Introducing the first spice that is the heart of Indian cuisine, asafoetida, or asafoetida, normally called as Hing is used extensively in our kitchen. It is gum resin and available as a rock or in powdered form. Its taste is pungent, strong, sulfuric, and just a pinch is sufficient to extract its properties and enhance the taste of other spices. It is always added during cooking and not sprinkled over the dish. An interesting and a strong pungent smell, can also be overpowering and therefore must always be stored in airtight containers. I may as well say that to all my dishes, the first thing added to the hot cooking medium is "Hing" in the savoury dishes like the veggie, dals (lentils) or beans. In dals, I would finish off the dish by adding some more Hing, mustard or cumin seeds, dried red chili, sliced garlic to the tempering either in oil or ghee, and then stirring it into the dal to add the much-needed punch and flavour to it.

*The secret of happiness is variety, but the secret of variety, like the secret of all spices, is knowing when to use it, quoting Daniel Gilbert.
And the spice saga continues.....*



Carom seeds



Cumin Seeds



Dal tempered with Hing, red chili, garlic slices, cumin seeds & garnished with chopped coriander

Seema Ganoo

Engineer by education, passionate photographer & food enthusiast from India, living in Vaasa, and is happy to contribute to this column which combines her love for food & photography.

digitalbum

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

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





Christian Nylund, Vasa. "Fast i isen. Bilden är tagen 04.01 vid Skräddargrund i Vasa."



Hannes H. "Brändö, Åland."



Marianne Gråbbil-Hakkola.



Boris Berts, Värlax 01.01.2023.



Matti Hietala, Vaasa. "Vanha mylly ja kyläyhteisö lumimaisemassa, Vähäkyrö 10.1.2023."



Leena Minkkinen. "Valot joulun."

Toimitus / Ilmoitukset / Redaktion / Annonser:

Dzina Maiseichyk, 050 452 7007, mega@upc.fi - www.megamedia.fi

Avustajat / Medarbetare: Juha Rantala, Hans Hästbacka

Luo kampanjan – myös mobiilisti. Kampanjilösnäytä – även mobiilista.

Edu kampanjani – myös mobilitisti. Kampanjatilaisuudet – aivan mobiili. Ilmoitus hinta tekstillä 1,70 Eur/pmm + alv. Annons i text 1,70 Eur/snmm + myös

Mediamyynti / Mediaförsäljning: mega@ups.fi

Mediamyynti / Mediatorförsäljning: mega@upc.fi
Mediakortti / Mediakortt: www.megamedia.fi

Kustannus / Utgivare:

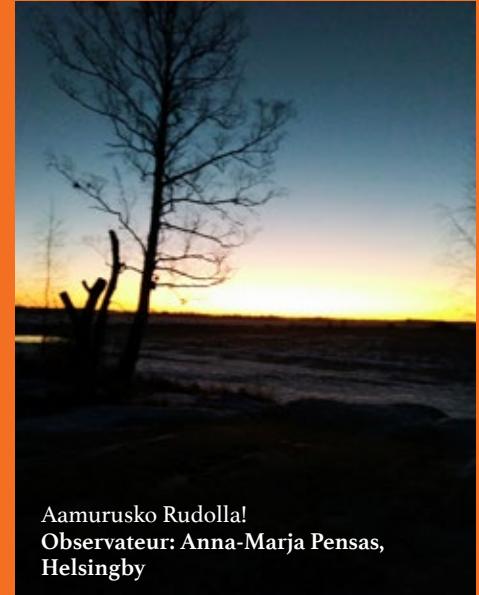
The image displays two large, bold, black sans-serif typefaces side-by-side against an orange background. The left typeface contains the word "media" in a lowercase, rounded font, with a small yellow flame icon positioned above the letter "i". The right typeface contains the word "print" in a lowercase, rounded font, with a small green leaf icon positioned above the letter "i". Both words are partially cut off by the right edge of the frame.

Paino / Tryck:

UPC
print
COMMUNICATION CENTER



observateur



Ota kuva ja kommentoi lyhyesti – max noin 100 merkkiä – tapahtuma, treffiä, luontokokemusta, rakennelmaa, ilmiötä, rakennusta, esinettä, toisiaanaa, - joitain jolla kuva voi saada osallisuutta aikaan. "Blogga" ja kehitä Pohjanmaata!

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

Kun on kerännyt 10 pistettä, saa 10 euron arvoisen lahjakortin Bock'sin 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 Österbottnen!

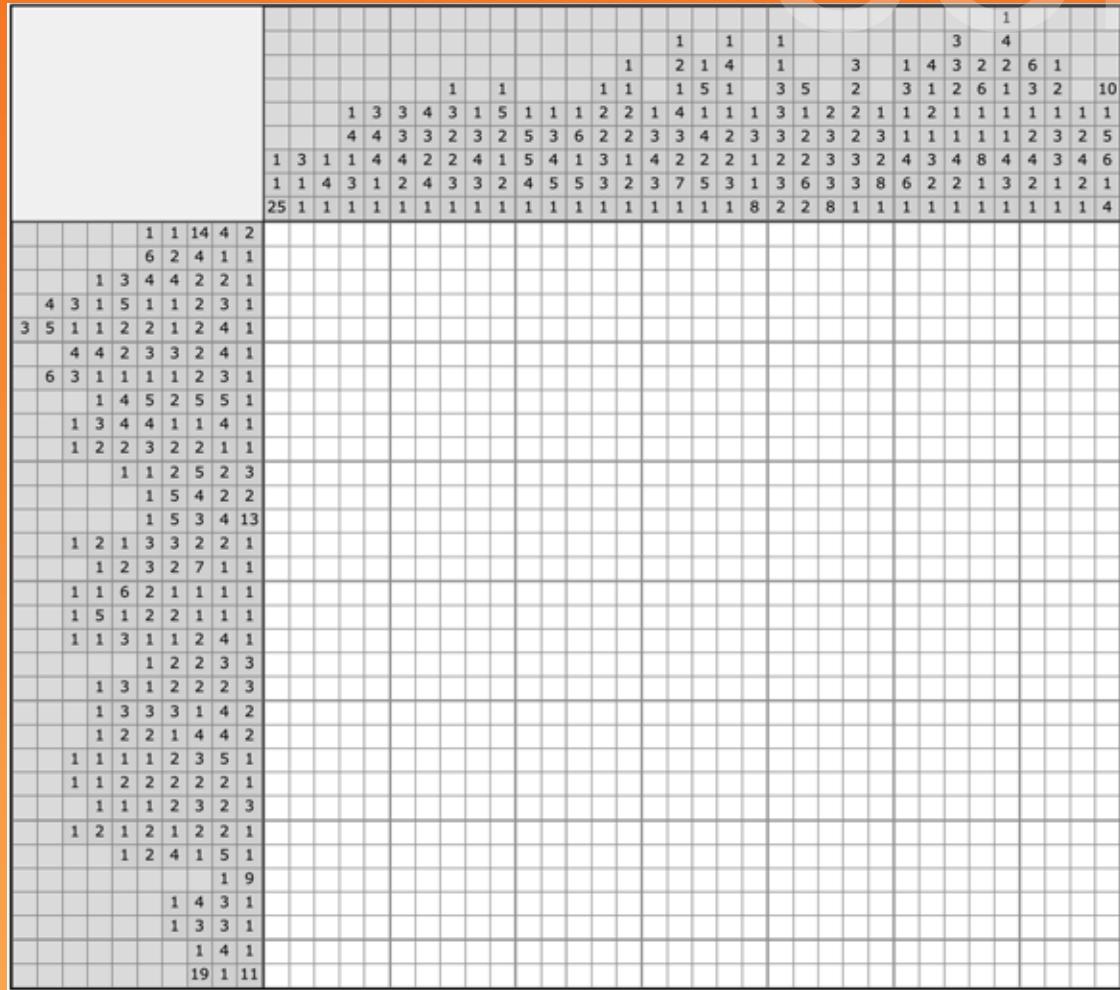
Sänd bilden och texten per mejl till mega@upc.fi märkt "Observateur".

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 bybutik.

sudoku

nonogram

JAPANSKT BILDKRYSS JAPANILAINEN RISTIKKO



ZITZ



NONOGRAM RATKAISU / LÖSNING

V 2



BAZI & MAZI



RATKAISU / LÖSNING

#1

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

#2

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

#3

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



BOCK'S WASA COFFEE PORTER

Bock's
MAKE GOOD!

NEW BOTTLE, NEW LABEL, NEW RECIPE

Our limited-edition Wasa Coffee Porter is a classic English-style Porter combined with our own roasted Wasa Coffee (cold brew) and the sweetness of milk sugar!

By using a variety of dark malts, for example chocolate malt, the aroma is harmonizing with the roastiness and the flavor of the coffee and allows the double roast kick. To mellow down the bitterness of the dark malts and coffee, we have used for the first-time lactose in a product. Thanks to the milk sugar we can give the Porter a smooth and silky finish, which is followed by a long-lasting aftertaste. This product is suitable with any kind of chocolaty dessert and works perfectly as a desert beer on its own. The perfect drinking temperature is between 10 - 14 °C. Take the beer half an hour before drinking out of the fridge to have the full experience. Available now in our Bar on Tap, in our brewery shop on bottles and soon in grocery stores around Vaasa!

Cheers and see you at Bock's!

