

Gränsöverskridande
samarbete inom universi-
tetssektorn i Kvarken

Rajoja ylittävää
yliopistoyhteistyötä
Merenkurkun alueella

s 5



SCIENCE & ARTS mega

VIKKO 7 VECKA

2020

HAY- MARKET

7.3.

11-15



LOUNAS/
LUNCH
12⁵⁰ €



Talon oma
omena -glühwein
Huset egna
äppel-glühwein!

More info:
Bock's FB



HAMMAS-
PROTEESIT

Erikoishammas-
teknikolta

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

Soita ja varaa aikasi!



VAASA 312 1233
Kauppapuistikko 20B

LAIHIA 477 0744
Kauppatie 5

ALUEEN
HAMMAS

MAALAHTI 347 8080
Köpingsvägen

20 v.
alalla

MAALAHTI 347 8080
Köpingsvägen

Miljardier investeras i Vasa de kommande 5 åren

Enbart nya kvarkenfärjan och stadens infrasatsningar i hamnen och Vasklot står för närmare 150 miljoner, centralsjukhusets H-hus för lika mycket till, Wärtsilä projektet 200 miljoner, Wasa Station 200 miljoner och förutom möjligheten att få en eller på sikt flera batterifabriker investeras enbart av de större företagen minst 1,2 miljarder i Vasa de närmaste fem åren. Även det faktum att vi siktar på att frångå kolförbränningen i Vasklot kommer att innebära stora investeringar.

Det viktiga är att den offentliga sektorn förmår skapa utveckling av denna satsning. Det finns enorma möjligheter att den här investeringsboomen kan dra till sig mycket mer både nationellt och internationellt. Även regionens investerare borde ta vara på ögonblicket. Investeringarna skapar potential för många nya jobb i hela Österbotten.

**ALENNUSKUPONKI
RABATTKUPONG**

Bock's
MAKE GOOD!

Tämä kuponki oikeuttaa
yhteen (1) Bock's lounaseen
hintaan 9 € (norm. hinta
10,50 €/hlö).

Voimassa 12.2.-14.3.2020.

Denna kupong berättigar
till en (1) Bock's lunch till
priset 9 € (norm. pris 10,50
€/pers).

Giltigt 12.2.-14.3.2020.

Kultakuume ei parane koskaan

Veikkaan että ainakin jokunen lehden lukijoista viime vuoden joulukuussa ripusti kuuseensa kullankuumeeseen ja saattoi samalla laulaa lurauttaa tunnetun joululaulun ”Tule joulu kultainen”. Tai vähintäänkin sitä sai kuunnella jouluostosten yhteydessä.

Kullalla, keltaisena hohtavalla, vaativiakin olosuhteita kestäväällä arvometallilla on ollut aina erityisasema ihmisen elämässä. Kultaa on maailmassa etsitty ja kaivettu lähes mitään konsteja kaihtamatta ja kokeilematta. Sen löytäminen on unelma onnenpotkusta, se on kuin uinuva virus ihmisessä. Toisinaan se puhkeaa suoranaiseksi taudiksi, jota kultakuumeeksi kutsutaan.

Kultakuumetta on esiintynyt niin Suomen Lapissa kuin Kanadassa Klondyken vastaavilla alueilla ja vähintäänkin Jack Londonin kirjojen ääressä. Yle Areenassa on 6.1 lähtien ollut nähtävillä Åke Lindmanin ohjaama elokuva Lapin kullan kimallus, jossa kaverukset Jakob Ervast (Vesa Vierikko) ja Nils Lepistö (Pirkka-Pekka Petelius) lähtevät Lappiin haaveenaan äkkirikastuminen ja parempi elämä. Elokuva kuvaa hyvin niitä tapahtumia ja kohtaloita, joita 1800-luvun lopulla alkanut kultakuume toi mukanaan. Kaikki ei todellakaan mennyt kuin Strömsössä. Ervastille ja Lepistölle kuuluu kunia Lapin ensimmäisestä merkittävästä huuhdontakultalöydöstä vuonna 1869. Juuri heidän löytönsä aloitti Suomessa kultaryntäyksen. Mainittakoon, että vasta parikymmentä vuotta sen jälkeen löytyi Kanadan Yukonin alueen kultamaat, jonka keskuspaikkaa alettiin kutsua Klondykeksi. Yukonin tämän päivän mainareiden aarrejahtia ja heidän edesottamuksiaan saa seurata National Geographicin kanavalta. Siellä yli sata vuotinen kullankaivuu edelleen jatkuu, Suomessa koneellinen kullankaivuu Lapissa

loppuu tämän vuoden heinäkuussa. Huolimatta tästä pitkästä historiasta, kullankaivajien elämä ei ole paljoa muuttunut. Elämäntavakin kutsuttavaa samaa raskasta ja ennalta-arvaamatonta työtä se on edelleenkin.

Miksi me aina vain hamuamme kultaa?

Kulta on kiehtonut aina ihmismieltä. Sitä on tuotettu teollisesti jo lähes 6000 vuoden ajan. Sumerilaiset louhivat kultaa nykyisessä Iranissa jo silloin, tuhat vuotta myöhemmin egyptiläiset aloittivat huomattavan kullan kaivostuotannon.

Kulta pitää edelleen tiukassa otteessaan kokonaisia kansakuntia. Merkittävä osa Euroopan keskuspankkien valuuttavarannoista koostuu kullasta. Suurin osa kullasta on valettu harakoiksi, joita säilytetään pankkiholveissa valtion varojen varmistuksena, kultavarantona eli kultareservinä. Sitä siis säilytetään silmien ulottumattomissa ja näin tekee luontokin. Kulta esiintyy luonnossa puhtaana alkuaineena sekä eri mineraaleissa, mutta vain hyvin harvoin metallista kultaa pystyy havaitsemaan paljaalla silmällä. Kullan esiintymistavasta kertoo paljon sekin, että kultakaivoksessa elämänsä työskentelevä kaivosmies ei välttämättä koskaan näe kultaa. Suomessa esimerkiksi Kittilän kultakaivoksessa, kultaa ei näy missään. Se lymyää muiden mineraalien sisäisissä rakenteissa.

Suhdanteet ja hinnoittelu vaikuttavat kullan hintaan, minkä vuoksi se muistuttaakin enemmän valuuttaa kuin metallia. Kulta on aina luonut varmuutta rahan arvon säilymiseen ja erityisesti sotien ja kriisien aikoina se on pysynyt ainoana luotettavana maksuvälineenä. Se tuo siis tavallaan turvaa ja vakautta valtioille.

Omituinen tapaus

Kulta on varsin erikoinen alkuaine, jolla on muista metalleista poikkeavia ominaisuuksia.

Se on maailman elastisin alkuaine – yhdestä grammasta kultaa (noin riisinjyvän kokoinen kappale) saa tehtyä neliömetrin lehtikulua tai kilometrin pituisen langan. Kultaa voi takoa tai valssata niin ohueksi, että siitä tulee läpikuultavaa. Suomen tunnetuimman kultaajamestarin, helsinkiläisen Raimo Snellmanin mukaan läpi-valaistu, millimetrin kymmenestuhannesosan paksuinen kultalehti onkin yllättäen turkoosin värinen. Lisäksi hän kuvaa kullan olevan lähes amebamaista, kuin elävää ainetta. Atomitasolla kulta pyrkiikin lehdeksi taottaessa paikkaamaan itse itseään, jolloin pienet reiät täyttyvät.

Kullan atomirakenne on sellainen, että se heijastaa pienimmänkin valonsäteen. Monesti näkee kirjoitettavan, että se kiiltää. Se voi olla katsojan silmissä, mutta varsinaisesti kullan sanotaan hohtavan. Poikkeukselliselle hohdolle on haettu monia selityksiä, mutta pätevimpänä selityksenä sen aiheuttajana voidaan pitää kulta-atomin elektronien tapaa järjestäytyä tietyllä tavalla.

Yksittäisen kulta-atomin ydin koostuu 118 neutronista ja 79 positiivisesti varautuneesta protonista, joita tasapainottaa 79 negatiivisesti varautunutta elektronia. Elektronit ovat ryhmittyneet kuuteen kerrokseen eli puhutaan kuorista. Uloimmalla elektronikuorella sijaitsee vain yksi elektroni. Kullan hohdon selitetään johtuvan tämän yhden elektronin levottomasta pomppimisesta elektronikuorella. Se on kuin ihminen, joka hyppii trampoliinilla ylös ja alas.

Kullan tärkein ominaisuus on kuitenkin sen pysyvyys, se ei esimerkiksi hapetu luonnon olosuhteissa. Kulta liukenee vain syanidiin sekä kuningasveteen, joka on typpihapon ja suolahapon sekoitus. Syanidi on erityisen reaktiivinen hiilen ja typenvälinen yhdiste, ja natriumsyanidia käytetään kaivosteollisuudessa.

Erikoista on myös se, että kaikesta löydetystä ja tähän mennessä louhitusta kullasta suurin osa on edelleen tallella. Kaikki eri maanosissa talteen otettu kulta mahtuisi kuutioon, jonka sivut ovat 20 metriä. Ihmisiä tähän kuutioon mahtuisi yli tuhat.

Kultaa käytetään hyvin moninaisesti. Sitä käytetään koruissa, kultauksissa, hammastekniikassa, ravinnossa, elektroniikkateollisuudessa sekä lääketieteessä. Jokaisessa matkapuhelimessa on kultaa vähintään euron edestä. Lääketieteellisessä käytössä kultaa käytetään reumasairauksien hoitoon ja nykyään myös

kosmetiikassa. Kleopatrankin tiesi jo hieman ennen ajanlaskun alkua kullan voimasta säilyttää iho heleänä ja nuorekkaana. Lääkekulta on erittäin puhdasta, tarkasti puhdistettua kultaa, jota valmistetaan mm. Norjassa Suomenkin alueelta löydetystä kullasta. Kulta auttaa myös sairauksien määrittelyssä ja ehkäisyssä.

Kulta on samalla myös yksi parhaimpia kierrätysmateriaaleja. Sitä voidaan käyttää aina uudestaan ja uudestaan. Sen avulla voidaan kasvattaa tietokoneiden digitaalista muistia ja tallennuskapasiteettia tuhatkertaisesti. Myös ympäristön tilaa tarkkaillaan ja parannetaan

kullan voimalla, juoma-vedestä voidaan poistaa raskasmetalleja kullan nanohiukkasten avulla.

Vaikka kullan käyttö näkyvinä kappaleina on vähentynyt, mikro- ja nanokoossa käyttö on vain lisääntynyt. Mittojen pieneneminen luo uudenlaista kysyntää kullalle ja laboratorioissa pystytään teknisesti hyödyntämään jopa yksittäisiä kulta-atomeja. Omalta osaltaan siis pienen pienet kultahiutaleet mahdollistavat nykyaikaisen yhteiskunnan toiminnan.

*Teksti: Satu Hietala, geologi,
tohtorikoulutettava Tarton yliopistossa*



Perulainen hautanaamio ajalta 1200–1400 jKr, joka on tehty kullasta ja turkoosista. Kappale on jäljennös alkuperäisestä ja sijaitsee Tankaavaaran kultamuseossa. Etelä-Amerikan inti-

aanit tunsivat hyvin kullan käytön ja heidän kultaseppiensä työt ovat edelleen maailmankuuluja. Amerikan löytymisen jälkeen kuljettiin runsaasti kultaa Perusta ja Meksikosta

Eurooppaan ja tällöin syntyi myytti “El Doradosta”. Suurimman Callahuayan kaivoksilta löytyneen hipun kerrotaan olleen miehen pään kokoinen. Kuva: Satu Hietala, GTK.

17.2 MÄNDAG/

MAANANTAI:

Beef Stroganoff G,L
Kallrökt laxfrestelse L,G

Beef stroganoff G,L
Kylmäsavulohikiusaus L,G

18.2 TISDAG/

TIISTAI:

Honungsrostat broilerbröst med paprikasås G,L

Köttsooppa G,L
Dessert

Hunajapaahdettu broilerinrinta ja paprikakastike G,L
Lihakeitto G,L
Jälkiruoka

19.2 ONSDAG/

KESKIVIikko:

Köttfärslimpa med pepparsås L
Skaldjursrisotto G,L

Lihamureke ja pippurikastike L
Äyriäisrisotto G,L

20.2 TORSDAG/

TORSTAI:

Traditionell ärtsoppa G, L
Plättar med sylt och grädde L
Helstekt grisfile med champinjonsås G,L

Perinteinen hernekeitto G, L
Ohukaisia, hilloa & kermavaahtoa L
Kokonaisena paistettu porsaanfile ja herkkusienikastike G,L

21.2 FREDAG/

PERJANTAI:

Pepparbiff av maltekött G,L
BBQ-ribs G,L

Pippuripihvi jauhelihasta G,L
BBQ-ribs G,L

24.2 MÄNDAG/

MAANANTAI:

Penne Bolognaise L
Vitvinslax med tapenade L,G

Penne Bolognaise L
Valkoviinilohi ja tapenade L,G

25.2 TISDAG/

TIISTAI:

Oxstek med löksås G, L
Auraostsoppa G, L
Dessert

Häränpaisti ja sipulikastike G L
Aurajuustokeitto G, L
Jälkiruoka

26.2 ONSDAG/

KESKIVIikko:

Currymaksatt kalkkongryta G,L
Jansson's frestelse G, L

Currylla maustettu kalkkunapata G, L
Janssonin kiusaus G, L

26.2 TORSDAG/

TORSTAI:

Traditionell ärtsoppa G,L
Pannkaka med sylt och grädde L
Lasagne L

Perinteinen hernekeitto G, L
Pannukaku, hilloa & kermavaahtoa L
Lasagne L

28.2 FREDAG/

PERJANTAI:

Pulled pork G, L
Baconfylld grisfile med steksås G,L

Pulled Pork G,L
Pekonilla täytetty porsaanfile ja paistikastike G,L

P OBS! HUOM! FREE PARKING

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

Bock's
MAKE GOOD!

**SPECIALTY GRADE
LATEST HARVEST
ONLY FRESH ROASTED**



MAKE GOOD!

Local Bock's fresh roasted coffee employ 10 times more in Finland per kg than mass products. In addition, you take part and promote the development of Wasa Innovation Center.



**WOMENS DAY
@ BOCK'S**

**LIVE MUSIC
FREE ENTRANCE
AND MUCH MORE!**

Cocktails n' Dreams 7.3.



MORE INFO COMING SOON!

**More info:
Bock's**



Gränsöverskridande samarbete inom universitetssektorn i Kvarken

Den 27 januari inleds ett tvärvetenskapligt undervisnings- och forskningssamarbete mellan Hanken Svenska handelshögskolan i Vasa och Umeå universitet gällande regional utveckling och planering i Kvarkenregionen.

Kursen Gränsöverskridande regional utveckling och planering i Kvarkenregionen ger studenterna en bred förståelse för hur gränsöverskridande handel fungerar, vilka dess möjligheter och utmaningar är, och hur företag kan samverka för starkare konkurrenskraft. Kursen består av tre moduler: företagsaffärer, samhällsplanering och utveckling och kommunikation. Inom modulen Kommunikation inom organisationer tar man upp likheter och skillnader mellan det finska och det svenska samhället, i språkanvändningen och kulturen i företag.

–Målet är också att studenterna skall bli intresserade av Kvarkenregionen och nya innovationer och bli kvar i dessa regioner i framtiden, konstaterar kursansvarige lektorn Marit Nilsson-Väre på Hanken.

Trettio två studenter från Umeå universitet, Hanken, Åbo Akademi, Vasa universitet och Novia har valt att läsa kursen under våren 2020. Undervisnings och forskningssamarbetet utmynnar i en gemensam seminariedag i maj, där kursarbeten presenteras för företagare i regionen.

Kvarkenrådet finns med som en finansiär och aktiv partner. Övriga samarbetspartner är städerna Vasa och Umeå och teknologisentret Merinova.

Mera information om helheten ges i samband med kursstarten 27.1.2020 kl. 8.30-11.00 i Vasa, Hanken Svenska handelshögskolan, Biblioteksgatan 16. Representanter för media är välkomna att närvara.

Pressanmälningar och tilläggsuppgifter:

Marit Nilsson-Väre, lektor

Tfn 050-371 5515

E-post: marit.nilsson-vare@hanken.fi

Hanken är ett ledande, internationellt ackrediterat universitet med över 100 års erfarenhet av utbildning och forskning inom ekonomi. Forskningen är högt ansedd och utgör grunden för all undervisning. Hanken har ett nära samarbete med näringslivet och ett aktivt alumninätverk med 13 000 alumner som arbetar i över 65 olika länder. Vid våra enheter i Helsingfors och Vasa möter du studenter från hela världen.



Marit Nilsson-Väre

Rajoja ylittävää yliopistoyhteistyötä Merenkurkun alueella

Tammikuun 27. päivänä käynnistyy poikkitieteellinen Merenkurkun opetus- ja tutkimusyhteistyö Hanken Svenska handelshögskolanin ja Uumajan yliopiston välillä yhteisen 15 opintopisteen kurssikokonaisuuden muodossa, koskien alueellista yhteistyötä ja kehittämistä.

Opetuskokonaisuus nimeltään Gränsöverskridande regional utveckling och planering i Kvarkenregionen, eli suomeksi Rajoja ylittävä alueellinen kehitys ja suunnittelu Merenkurkun alueella, antaa opiskelijoille laajan ymmärryksen siitä, miten rajoja ylittävä kaupankäynti toimii, mitä mahdollisuuksia ja haasteita se tuo, ja miten yritykset voivat toimia yhdessä saavuttaakseen paremman kilpailukyvyn. Kurssi koostuu kolmesta moduulista, yritystoiminnasta, yhteiskuntasuunnittelusta ja yhteisviestinnästä. Viestinnän moduulissa käsitellään suomalaisen ja ruotsalaisen yhteiskunnan yhtäläisyyksiä ja eroavaisuuksia, niin kielen kuin kulttuurinkin osalta yritysten toiminnassa.

Kurssin tavoitteena on myöskin herättää opiskelijoissa kiinnostusta Merenkurkun alueeseen ja uusiin innovaatioihin, joka lisää heidän kiinnostustaan jäädä alueelle kehittämään uusia liikeideoita, toteaa kurssista vastaava Hankenin lehtori Marit Nilsson-Väre

Yhteensä 32 opiskelijaa on ilmoittautunut kevään 2020 kurssille Uumajan yliopistosta, Hankenilta, Åbo Akadmesta, Vaasan yliopistosta ja Novias-ta. Uumajan yliopiston opiskelijoiden osuus on 14 opiskelijaa.

Opetus- ja tutkimusyhteistyön tavoitteena on toukokuussa päättyä yhteiseen seminaaripäivään alueen yrittäjien kanssa, missä opiskelijoiden kurssityöt tuodaan esille ja niistä keskustellaan.

Merenkurkun neuvosto on aktiivisena osapuole-
na mukana toiminnassa ja toimii myöskin kurssin osarahoittajana. Muita yhteistyökumppaneita ovat Vaasan kaupunki, Uumajan kunta ja Teknologiaakeskus Merinova.

Lisätietoa opetuskokonaisuudesta annetaan kurssin avajaistilaisuudessa 27.1.2020 klo 8.30-11.00 Vaasan Hankenin tiloissa, Kirjastokatu 16. Median edustajat ovat tervetulleita osallistumaan.

Tiedottamisesta vastaa:

Marit Nilsson-Väre, lehtori

Puh 050.371 5515

S-posti: marit.nilsson-vare@hanken.fi

Hanken on johtava, kansainvälisesti akkreditoitu yliopisto, jolla on yli 100 vuoden kokemus niin opetuksesta kuin tutkimuksesta kauppatieteiden alalta. Sen tutkimustoiminta on korkeasti arvostettua ja toimii kaiken opetuksen pohjana. Hanken toimii tiiviisti yhteistyössä elinkeinoelämän ja myöskin 13.000 alumnin alumniverkoston kanssa 65 eri maassa. Vaasan ja Helsingin yksiköissä kohtaat opiskelijoita koko maailmasta.

Aurinkovoimala @Bock's

Solkraftverk @Bock's



Basic data:

- Estimated 630 MWh per year, 750kWp
- 2240 solar panels
- The annually produced energy by the solar plant together with earth energy, covers all energy consumption of Wasa Innovation Center. All electricity of Bock's beer production, Restaurant and catering operations are covered. Also, all WIC events are totally renewable energy.
- Very relevant for UPC Printing House. The solar plant produce up to 90% of UPC Printing House's electricity consumption during summer's peak production times.
- We continue to work on further sustainability for printing house together with Vasa Elektriska
- all games produced by Platonic Partnership are produced by 100% renewable energy heating-electricity for programming + Bock's eating&drinking
- Energy Spin all events and office 100% renewable



THIS WEEK IN SCIENCE

@ScienceAlert

27 Jan - 02 Feb 2020



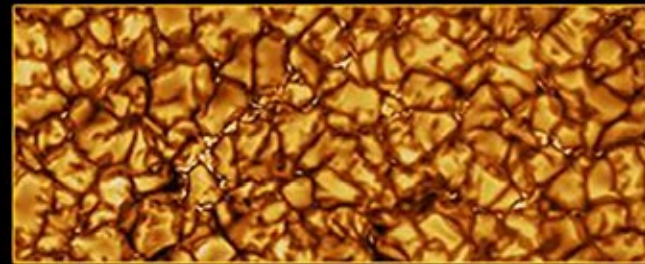
Scientists grew mini snake venom glands in the lab, to help create antivenom without having to milk live snakes.



A new technique can turn any carbon based rubbish into useful graphene - a huge step towards a circular economy.



Citizen scientists helped identify a previously undocumented type of aurora in the northern sky called 'the dunes'.



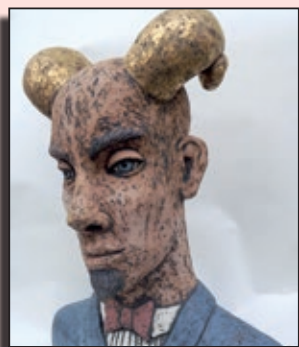
The most high-resolution footage ever taken of our Sun revealed massive convection granules on its surface.



Astronomers caught a star in the act of dragging space-time itself, thanks to insane rotation speeds.



Scientists pinpointed the genes behind the unique regeneration powers of axolotls. They can even regrow parts of their brains!



Paula Blåfield



Stina Engvall



Camilla Englund



Annika Östman



Marita Södergård



Sten Wikman



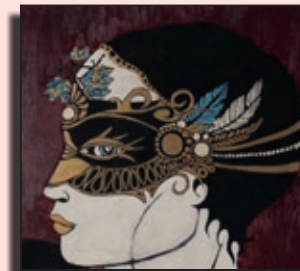
Svetlana Bogatcheva



Sirpa Seppelin



Stig Rönn



Elena Nestorova

Haluatko pitää meillä näyttelyn? Ota yhteyttä! / Vill du hålla utställning hos oss? Tag kontakt!

Osoite / Adress: Bock's Corner Brewery, Gerbyntie / Gerbyvägen 16 Yhteystiedot / Kontaktuppgifter: ira.mikkonen@bcv.fi / 050 5053507

Bock's
MAKE GOOD!

FI Bock's ruokaideologia perustuu tarkasti valittuihin paikallisiin ja lähituotettuihin raaka-aineisiin. Mietimme ruokalistamme sisällön lähialueen parhaiden tuottajien tarjonnan ja sesongin mukaiseksi. Pyrimme läheisessä yhteistyössä kehittämään, paitsi omaa tarjontaamme, myös tuottajien toimintaa tekemällä ostonne suoraan tuottajilta ilman välikäsiä. Näin tuemme omalla toiminnallamme maaseutumme elinvoimaisuutta ja paikallisen elinkeinon jatkumisen sukupolvelta seuraavalle. Kuluttamalla oikein voit itsekin vaikuttaa lähialueesi kehitykseen kaikkien meidän hyväksemme!

SV Bock's matideologi grundar sig på noggrant utvalda lokala och närproducerade råvaror. Vi utformar vår meny enligt det utbud som närområdets bästa producenter och säsongen erbjuder. Genom att handla direkt med producenten, utan mellanhänder, strävar vi till att bygga nära samarbeten som utvecklar vårt egna utbud, men fram-

förallt också producenternas verksamhet. På så sätt stöder vi med vår verksamhet landsbyggdets livskraft och en fortsättning av den lokala näringen från en generation till nästa. Genom att konsumera rätt kan också du påverka utvecklingen i närområdet för våra allas bästa!

Bock'sin uudistettu
a la carte
tarjolla 10.2. lähtien!
Menu sekä lisää tietoa kotisivuillamme

Bock's förnyade
a la carte
serveras från och med 10.2!
Meny samt mer info på vår hemsida!

Friella Vasa



Frips



Pastila

Dzina Maiseichyk kommer ursprungligen från Novogrudok, Vitryssland, men har bott i Vasa, Finland närmare 10 år. Företaget Friella startade Dzina för 1 år sedan och har sedan dess producerat sina hälsosamma naturgodisar i olika varianter, gjorda på bär och frukt utan tillsatssämnen.

Naturgodisarna torkas i en kvalitativ specialmaskin som Dzina införskaffat enkom för detta ändamål, och som kan programmeras noggrant för att få den rätta önskade slutprodukten. Produkterna inte bara ser vackra och originella ut - de är även väldigt hälsosamma, förklarar Dzina. Maskinen hon använder, ser till att temperaturen aldrig stiger över 38 grader - således behåller frukterna och bären alla sina hälsosamma egenskaper. Smakerna i Friellas produkter är även de temmeligen originella och nyansrika. Detta, förklarar Dzina, beror på att frukterna torkas varsamt under lång tid (8 - 24 timmar), vilket hjälper till att bevara och häva råvarornas egna smaker. Även om produkterna liknar soltorkade frukter - så skiljer de sig markant i smak och hälsoaspekter, just på grund av torkningsmetoden, sammanfattar Dzina Friellas produktprocess.

För tillfället finns i Friellas sortiment produkterna pastila, frips, granola och raw balls. Pastila är en så att säga lufttorkad "plätt" baserad på en bär- och fruktsmoothie och är en traditionell rysk delikatess. Friellas frips-produkter igen består av hela bitar av torkade frukter i olika slag. Alla Friellas produkter är gluten- mjölk- och laktosfria, och passar utmärkt som snacks åt såväl barn som vuxna.

- Vi får i oss så mycket konstgjorda och ohälsosamma tillsatssämnen genom konventionella snacks, förklarar Dzina. Friellas produkter är utmärkta t.ex. till barn, som genom produkterna får lära sig uppskatta naturliga och hälsosamma smaker i tidig ålder.

Friella har även satsat på produktförpackningen, vilket gör produkterna till utmärkta och uppskattade gåvopaket till vänner och familj.

För tillfället säljer Dzina Friellas produkter på Haymarket, men hon planerar även inom snar framtid öppna en webshop för sina produkter. Under kommande Haymarket 7.3. firar Friella sitt 1-års jubileum, och Friella kommer då att delta med en liten överraskning åt besökarna.

*Hälsningar
Dzina Maiseichyk*



Se mer av Friellas produkter på
instagram och facebook: @Friella_vasa

Bock's[®]
MAKE GOOD!

14.2

menu served
between

More info:
Bock's
18-22



Valentine's Day



CAKE PHOTOS: SWEET VAASA

VALENTINE'S MENU 34 €/pers
(incl. Sweet Vaasa Cake Buffet)
TRUE FRIEND MENU for dogs 5 €
LIVE MUSIC starting at 21

VALENTINE'S PHOTO BOOTH, BEERFEST next doors

Table reservations:
sales@bockscornerbrewery.com / 050 3777 000

No Val - Bring your pal!
Dogs also welcome!



TRUE FRIEND MENU for dogs 5 €

VALENTINE'S MENU 34 €/hlö

Lankku kahdelle:

MINIHAMPURILAISET TÄYTETTYNÄ PULLED BEEFILLÄ JA PULLED OUMPHILLÄ (L)
TIRISTETYT CHEDDARTÄYTETYT JALAPENOT
TIRISTETYT RAVUNPYRSTÖT (L)
PORK RIBS BBQ (G, L)
SERRANOKINKKU (G, L)
COLESLAW (G, L)
KUORRUTETTU VUOHENJUUSTOSALAATTI (G, L)
SRIRACHA-DIPPI (G, L)
BBQ-DIPPI (G, L)

JÄLKIRUOKA

SWEET VAASAN MAUKAS KAKKUBUFFETTI

VALENTINE'S MENU 34 €/pers

På planka för två:

MINIBURGARE FYLLDA MED PULLED BEEF OCH PULLED OUMPH (L)
FRITERADE CHEDDARFYLLDA JALAPENOS
FRITERADE RÄKSTJÄRTAR (L)
PORK RIBS BBQ (G,L)
SERRANOSKINKA (G,L)
COLESLAW (G,L)
GRATINERAD GETOSTSALLAD (G,L)
SRIRACHA-DIP (G,L)
BBQ-DIP (G,L)

EFTERRÄTT

SWEET VAASAS SMAKLIGA KAKBUFFÉ

IN COOPERATION WITH:

**sweet
vaasa**



Pöytänoja 05-80 800000, Yhteystietoa - Sivustoa
info@vaasanelainkeskus.fi, Kuki - Oppaat 10-16, 10-16
www.vaasanelainkeskus.fi

Varmt välkommen på lunch till restaurang Ernst Salonger vardagar kl. 11-15

Kom in och njut av våra vällagade luncher, gjorda på färska råvaror som köps in direkt från lokala producenter. Maten tillverkas i vårt öppna kök vid restaurang Ernst Salonger och tack våra härliga kockar, Linnéa, Marre, Fernando och köksmästaren Anders, kan vi garantera er en god, rejäl och fräsch lunch – alla vardagar.

Lunchen kostar 12,50 och följande ingår: Salladsbord, smör och bröd, val mellan en kötträtt, fiskrätt och vegetariansk rätt + lyxiga Wasa kaffe med kex. Pensionärer äter för 11,50. Varmrätten serveras till bordet. Visste ni förresten att Wasa Kaffet är noga urvalt ekologiskt kaffe som är rikt på antioxidanter tack vare det faktum att det rostar och mals här på plats. Dessutom ger detta lokalt rostade och malda kaffe 10 gånger fler arbetstillfällen per kg än massproducerat kaffe. Wasa Coffee är en del av Bock's Make Good löfte – vilket helt enkelt innebär ett löfte om att göra gott. För oss alla betyder det att vi ständigt jobbar på att utveckla oss och vår verksamhet, att vi aktivt jobbar för den lokala ekonomin samt att vi stöder vårt närsamhälle.

Lämpimästi tervetuloa ravintola Ernst Salongerin lounaalle arkisin klo 11-15

Tule meille nauttimaan laadukkaasta lounaasta. Käytetään tuoreita raaka-aineita, ostettu suoraan paikallisista tuottajista. Kaikki ruoat valmistetaan meidän avoimessa keittiössä ravintola Ernst Salongerissa ja meidän mahtavien kokkien ansiosta – Linnéa, Marre, Fernando sekä keittömestari Anders – voidaan taata teille maukkaan ja raikkaan lounaan, joka arkipäivä.

Lounas maksaa 12,50 ja sisältää: Salaatipöytä, leipä ja voi, joko liha-, kala- tai vegetaarinen lämminruokavalinta + ylellinen Wasa kahvi + keksi. Eläkeläiset syövät hintaan 11,50. Lämmin ruoka tarjoillaan pöytiin.

Tiesittekö muuten että Wasa kahvi on huolella valittu ekologinen kahvi joka sisältää runsaasti antioksidanteja johtuen siitä että kahvipavut paahdetaan ja jauhetaan täällä paikan päällä. Lisäksi tämä paikallisesti paahdettu ja jauhettu kahvi antaa 10 kertaa enemmän työpaikkoja kiloa kohti kuin massatuotettu kahvi. Wasa Coffee on osa Bock'sin lupaus Make Good, eli yksinkertaisesti sanottu lupaus tehdä hyvää. Meille kaikille tämä tarkoittaa että yritetään jatkuvasti kehittää itseämme ja liiketoimintaa, työskentelemme aktiivisesti paikallisen talouden hyväksi ja tuemme paikallista yhteisöämme.



v. 7-8 LUNCHMENY

Sallad, bröd och smör samt kaffe ingår alltid i lunchen. Välj mellan 3 alternativ (kött, fisk eller vegetariskt) från vår lunch.

Lounas
12,50 €

17.2 Måndag/Maanantai:

Ostgratinerad kassler med klyftpotatis och senapssås G, L
Gräddig laxsoppa. pannkaka L
Halloumi carbonara L

18.2 Tisdag/tiistai:

Långkokt oxkind med blomkåls-
puré, kokt potatis och peppar-
rotssås G, L
Spaghetti alla puttanesca L
Halloumi carbonara L

19.2 Onsdag/keskiviikko:

Älgeköttbullar, gräddsås, kokt
potatis och lingon G, L
Omelettrulle med kallrökt lax och
spenat G, L
Linsbiffar med morot och ost,
klyftpotatis och sweet chili yoghurt G, L

20.2 Torsdag/torstai:

Lasagne med örtolja L
Gräddig boullabaise G, L
Linsbiffar med morot och ost,
klyftpotatis och sweet chili yoghurt G, L

21.2 Fredag/perjantai:

Pannbiff med lök, potatismos,
skysås G, L
Smörstektlax, vitvinsås kokt
potatis G, L
Linsbiffar med morot och ost,
klyftpotatis och sweet chili yoghurt G, L

24.2 Måndag/Maanantai:

Krämig rostbiffspasta med bacon
L
Stekt forell, dillcreme fraiche,
koktpotatis och stekta örter G, L
Harrissagryta med äggplanta och
kikärter G, L

25.2 Tisdag/tiistai:

Lindströmsbiffar, gräddsås, mos
och stekt lök G, L
Blåmusselpasta med vitlök och
persilja L
Harrissagryta med äggplanta och
kikärter G, L

26.2 Onsdag/keskiviikko:

Plommonfyllda kalvjärpar med
klyftpotatis och pepparsås G, L
Spättarullader med bryntsmör,
pepparrot och haricot verts G, L
Zucchini pasta med vitlök, citron
och parmesan L

27.2 Torsdag/torstai:

Ölkokt högrevsgräda G, L
Stekt torsk, äggsås och kokt
potatis G, L
Zucchini pasta med vitlök, citron
och parmesan L

28.2 Fredag/perjantai:

Saltgurksfyllda rullader med skysås
och mos G, L
Laxsnurror med örtfärskost,
potatismos G, L
Zucchini pasta med vitlök, citron
och parmesan L

Sandögatan 7, 65100 Vasa

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.



Barbro Kuokkanen, Vasa. "Sulo ja minä".



Gertrud Engman, Helsingby. "02.02.2020".



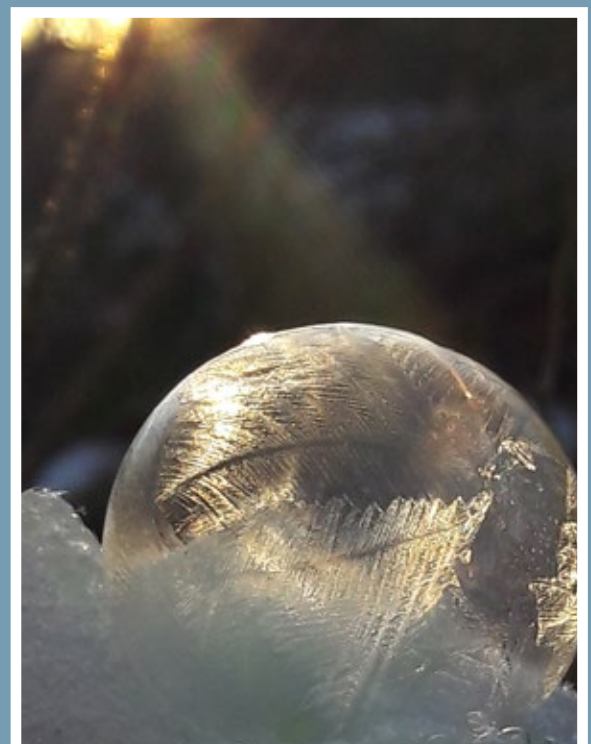
Boris Berts Vasa. "27.1.2020".



Elisabeth Holm, Kvimo.



Anette Wikberg, Träskvik. "Vår på kommande."



Gunilla Broström. "Såpbubbla".



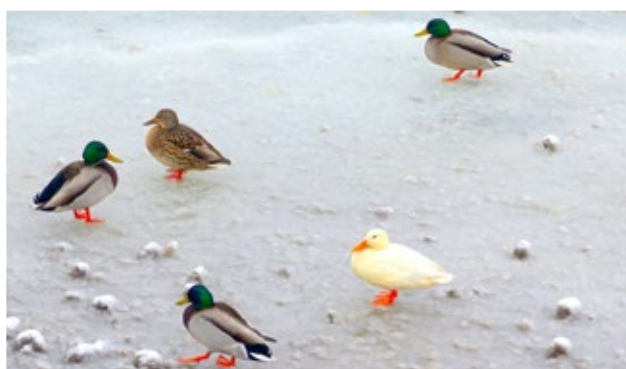
Niklas Falk, Sundom. "Vinterbilder från Sundom, 19.1.2020."



Mira Berg, Vaasa. " Jään alla".



Mathilda Börg, Vaasa. "Det var en fin dag 02.02.2020."



Matti Hietala, Vaasa. "Valkoinen sorsa merenjällä, Vaasa 31.1.2020"



Taina Timonen, Kaskinen. "Kuvasin merikotkia Kaskisissa lauantaina 25.1.2020."



Christian Nylund, Vasa. "En solig vinterdag 06.02 i Vasa."



Marianne Gråbbil-Hakkola.



Leena Minkkinen. "Sähkö virityksiä".

Toimitus / Ilmoitukset / Redaktion / Annonser :

Gsm 040-187 8137

mega@upc.fi - www.megamedia.fi

Avustajat / Medarbetare: Juha Rantala, Hans Hästbacka

Luo kampanjan – myös mobiilisti. Kampanjlösningar – 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

Kustannus / Utgivare:

UPC
media

COMMUNICATION CENTER

Paino / Tryck:

UPC
print

COMMUNICATION CENTER



OBSERVATEUR



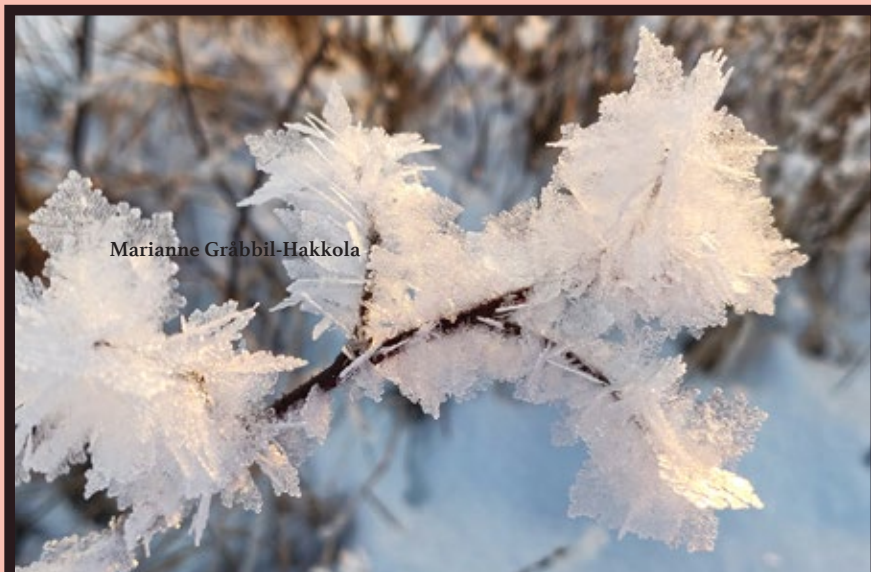
▲ Barnbarnet 2 år sa att det är en klocka.
Observateur: Marianne Jakobsson,
Karperö.



▲ Vad är rätt och vad är fel ang. detta trafikmärke vid Rådhusgatan i Vasa?
Observateur: Christian Nylund, Vasa



▲ Lunta, pilkkiä, Vaasa 31.1.2020
Observateur: Matti Hietala, Vaasa



Marianne Gråbbil-Hakkola

▲ Har aldrig sett såhär vacker rimfrost! /En ole koskaan nähnyt näin kaunista kuuraa!
Observateur: Marianne Gråbbil-Hakkola



▲ Snögubbe!
Observateur: Nanny Rex



▲ "Hiljainen hetki Vaasan rannoilla"
Observateur: Barbro Kuokkanen, Vasa

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 joka vastaa 1 euroa. Kun on kerännyt 10 pistettä, saa 10 euron arvoisen lahjakortin Bocks'in kyläkaup-



mega@upc.fi
"observateur"

paan.
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 Öst-erbotten!

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.

Bock's®

MAKE GOOD!

MISSA
INTE!
ÄLÄ JÄÄ
PAITSI!

More info:
Bock's



SKOTTÅRS

Allsång på Bock's med Dennis Rönngård!

På svenska -suomeksi - in english

29.2. kl/klg 18-20

Psst! Ge sångförslag åt oss på Facebook-evenemangets sida!
Psst! Antakaa laulutoiveemme meille Facebookissa tapahtuman omalla sivulla!



WWW.BOCKSCORNERBREWERY.COM

Bock's®

MAKE GOOD!

BOTHNIA BEERFEST

VAASA

VASA

★ 11 BREWERIES fin/swe ★

★ LIVE MUSIC ★

★ BEER TASTINGS ★

★ BREWERY TOURS ★

★ FREE ENTRANCE! ★

14.2

-

15.2.



More info:
Bock's FB



WWW.BOCKSCORNERBREWERY.COM