

Tykkää meistä!
Gilla oss!



mega

facebook

www.facebook.com/upcmedia

SUSHI

Tilaa sushi-annoksesi viimeistään torstaina! TAKE AWAY-annokset noudettavissa aina perjantaisin klo 11.00 alkaen.
Beställ din sushi portion senast på torsdag! TAKE AWAY-portionerna kan hämtas varje fredag från kl. 11.00.

FRIDAY!

Tilaa! Beställ!
Puh/Tel
010 2292 444

RUOTSALA
KALALIIKE - FISKAFÄR

VAASAN KAUPPAHALLI | VASA SALUHALL
WWW.KALALIIKE.FI

Arr. NIK-fotboll BlueFox MUIK.

STJÄRNHALLEN KALLAR ALLA
dansglada till
TOPPENDANS

Välkommen till
NYKARLEBY
15.2 kl 20:30-01:30

Kom & dansa och njut i våra trivsamma utrymmen!
• Servering • Pub

Inträde: 18€/pers

Populära Donnez från Sverige och Guns Rosor.

NYHET DENNA SÄSONG! Som publik hos oss ka du VINNA EN DANSKRYSSNING. Varje dans kl. 00.30 har du chans att vinna med din inträdesbiljett. Huvudvinst: Dansbandsvecka i Malung vid säsong avslutningen i maj. Du deltar med dansbiljetter. Mera info vid entrén.

Vår nästa dans 22.3 "Stängala" med Elissa & Carisma

KÖP INTE SPIS UTAN ATT FRÅGA OSS !

Köp Din spis och skorsten av ett proffs. Tändsticksfärdigt! Nu även flexibel finansiering, se mer: www.lampopiste.fi



JÖTUL

VärmePunkten

Lisavägen 1, 65610 SMEDSBY
tel. 06 417 7455
Vard. 9-17 www.lampopiste.fi

Mahtavia Tarjouksia!

Turvallisuutta liik- kumiseen aikuisten heijastinliivi. Reflexväst (one size) **1€**

Paperit järjestyk- seen perinteiset mapit **2€** mappar.

Perinteinen käsitiskiaine Fairy 0,5l Fairy Handdiskmedel **0,70€**

Tolkintie 17 61500 Isokyrö
ma-pe 9.00-18.30 la 9.00-17.00 su suljettu
050-5974591 www.tolkinkauppahalli.fi

JÄTTITAVARATALO
TOLKIN KAUPPAHALI
Isokyrö

Tarjoukset voimassa 18.2.2014 saakka tai niin kauan, kuin tarjouksia riittää
TERVETULOA tutustumaan erilaiseen jätti-käy- kauppaan, tuhansien tuotteiden ostosparatiisiin...

2014 • VIIKKO VECKA 7 // SEUDUN KEHITTÄJÄ // REGIONENS UTVECKLARE

mega




UUSI FOKUS
KESKUSSAIRAALALLE

– Gösta Willman

3

- LASINEN KOSKETUSNÄYTTÖ!

ASUS VivoBook S550CB

15.6" Glare Touch | Intel Core i7-3517U
8GB muistia | 500GB HDD + 24GB SSD
GeForce GT 740M | Windows 8

799€

multitronic

KORSHOLMANPUUSTIKKO 38, VAASA | PUH: 06-3197700 | S: INFO@MULTITRONIC.FI
AVOINNA: ARKISIN 9-18 | WWW.MULTITRONIC.FI

TULE PELAAMAAN TYTTÖSÄBÄÄ!

SB Vaasa etsii tyttöjä salibandyyn pariin:

- Tyttöjen salibandykoulu 2005 - 2007 syntyneille
- Tytöt 2001 -2003 syntyneet
- Tytöt 2000 – 1998 syntyneet

Lisäksi naisten joukkue hakee pelaajia sekä maalivahtia. Mikäli sinulla on motivaatiota treenata ja halua kehittyä, liity iloiseen ja energiseen naisjoukkoon. Joukkue pelaa 3. divisioonassa.

Juniorit: jyrki.virtanen@sbvaasa.fi / 045 157 0405
Naiset: sari.kantonen@sbvaasa.fi / 040 534 9086



Lue lisää:
www.sbvaasa.fi

DUVA, KRÅKAN OCH NÅGRA TILL AV VINTERNS FÅGLAR

Hans Hästbacka artikel



8-9

s.



Talkoilla ja vapaaehtoistyöllä kahdestoista Luontoliikuntapäivä

6

s.

Don't search FIND!

The mobile codes of the week
A cellphone equipped with a camera and an Internet-connection is required

www.upcode.mobi

FOOTBALL
020379 A proper celebration

ICEHOCKEY
30 knoppia Sotshin jääkiekosta
020381

MUSIC
The Sounds – Outlaw. Brand new video recorded in Helsinki at Tavastiaklubi.
020385

PEOPLE
Älä jätä ihmistä yksin.
020387

SUDOKU
A new challenge with every scan!
020384

UPCODEWORLD
www.upcodeworld.fi

Boccian Pohjanmaan henkilökohtaiset mastaruuskilpailut 8.2-14.

Osanottajia oli yhteensä 86 Etelä-Pohjanmaan ja Pohjanmaan alueelta.

Tulokset:

Seniorit

1. Veikko Hanka
Jalasjärven ELS
2. Pentti Lappalainen
Vaasan ELS
3. Einari Heinström Seinäjoen seudun Bocciakerho
4. Heikki Keski-Luopa
Luovan NS
5. Matti Karhu Ylistaron EL
6. Matti Rinta-Paavola
Kurikan Inva

Naiset

1. Aune Köykkä
Kauhajoen Inva
2. Regina Saarela
Vaasan Inva
3. Anna-Liisa Männikkö
Luovan NS
4. Airi Piirto
Teuvan EL
5. Liisa Kaurila
Teuvan EL
6. Maire Pöysti Laihian Inva

Luokat 1-3

1. Jorma Markkula
Kyrönmaan inva
2. Reijo Hällbacka Kurikan Inva
3. Jorma Niemi Kyrönmaan Inva
4. Pekka Kuusela
Kauhajoen Inva
5. Raimo Kristo Ylistaron EL
6. Martti Mäkelä
Jalasjärven ELS

Miehet yleinen

1. Jari Joensuu Kurikan Inva
2. Jussi Pohjola
Seinäjoen ELS
3. Kauko Polvi-Lohikoski
Ylistaro EL
4. Jalo Välimaa Ylistaro EL
5. Vilho Orava Ylistaro EL
6. Väinö Lammi
Kyrönmaan Inva

HAMMASPROTEESIT



Erikoishammasteknikolta

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

Soita ja varaa aikasi!

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

Pakoputki & Autohuolto

- Pakoputket
- Katsastukset
- Katalysaattorit
- Öljynvaihdot
- Autohuollot
- Eril. korjaustyöt

Pakoputki & Autohuolto
Gerbyntie 18-22, puh. 0500-704975
(sisäänkäynti päädyssä)

KOIRA

turkinhoito, trimmaus,
kylpy, jne. Neuvontaa
koira-asioissa.

Ajanvaraus 041-4988311

EROS.FI

mega@upc.fi Anna
palautetta

Är du redo att visa vad du går för?

Sakustars är tillbaka och är sugna på nya talanger!

FOTO: Fanni Paappanen



Den nationella kulturtävlingen för yrkesstuderande är igång igen! Nästa SA-

KUstars arrangeras i Vasa i tre hela dagar, 1-3.4.2014. Vasa yrkesinstitut och SAKU rf. Står för arrangemangen. Tävlingen omfattar serier både för bidrag som skickas in på förhand och uppgifter som utförs på plats.

Tävlingarna består av serier. Arbeten som sänds på förhand och uppgifter som utförs på ort och ställe. Preci allt som berör kultur är med. Studeranden i läroanstalter som hör till SAKU rf:s medlemsförbund kan delta. De kunde anmäla sig till kulturkontaktpersonerna vid sin egen läroanstalt. Anmälningstiden för arbeten som skickades in på förhand

var för lite mer än en vecka sedan.

Man kan delta i många olika grenar, vad som helst i princip. T.ex: Bildkonstmålning, skulptering, foto-grafering, datografik m.m.

Skrivande- endast två grenar, essäer och dikter.

Scenkonst- pjäser, skådespel, monologer, dockteater, recitation, dikter, cirkuskonst, beatbox, standup, trollkonster, performans m.m.

Dans- gruppdans eller solodans. Dansstilar kan vara allt från streetdance, magdans, latinamerikansk dans, nutidsdans, popping, hip hop m.m.

Musik- solo- och gruppförframträdanden, karaoke, Schack

Det här är några av

grenarna. Deltagarna kan vara amatörer, nybörjare eller studerande inom konstbranchen. Detta är ett jättestora tillfälle för vem som helst. Om man vill visa vad man går för, bara visa upp sig eller liknande. Ta chansen! Jag känner folk som blivit ännu mera kända runt om i sin egen hemstad, tack varje Sakustars. Det är verkligen inte en dålig sak. Om man vill bli sedd och verkligen visa sin talang, är det här det enda rätta.

Kom och heja på era favoriter till Vasa Yrkesinstitut!



Text: Sofia Öling
Studerar på Vasa
Yrkesinstitut
Praktikant på UPC
Media

West Coast Open Vaasassa sunnuntaina 16.2.

Brasilialaisen jujutsun, lukkopainin ja vapaaottelun erikoisseura BJJ Vaasa järjestää sunnuntaina 16.2. kansalliset lukkopainikilpailut West Coast Openin Vaasassa. Tapahtumaan on ilmoittautunut yli 50 ottelijaa. West Coast Openissa nähdään ammattilais- ja amatööriotteluita.

Miesten amatöörien ottelut käydään painoluokissa -60kg, -65kg, -70kg, -76kg, -83kg,

-91kg, -100kg ja +100kg. Ammattilaisten painoluokat ovat -65.9, -76.9, -87.9, -98.9 ja +99kg. Lisäksi molemmissa sarjoissa on avoin painoluokka. Naisille on myös yksi sarja, jonka painoluokka on avoin.

West Coast Open Teeriniemen väestösuojalla (Joutsenkatu 9) sunnuntaina 16.2. klo 11.30 – 15, liput tapahtumaan 10 euroa.

Tervetuloa verenluovutukseen

- **Vaasa**, pe 21.2. klo 13–18, Vuorikeskus, juhlasali, Vuorikatu 2-4 (myös 7.3., 21.3., 4.4., 15.4., 2.5., 16.5., 6.6. ja 19.6.)
- **Pietarsaari**, ma 17.2. klo 13–17.30, Kirkkorannan seurakuntakoti, Vaasantie 116
- **Teuva**, to 20.2. klo 14–18, Kulttuuritalo Orrela, Porvarintie 51

Välkommen till blodgivning

- **Vasa**, fre 21.2 kl 13–18, Bergcenter, festsal, Berggatan 2-4 (också 7.3, 21.3, 4.4, 15.4, 2.5, 16.5, 6.6 och 19.6)
- **Jakobstad**, må 17.2 kl 13–17.30, Kyrkostrands församlingshem, Vasavägen 116

OJENNA KÄTESI. Ota virallinen henkilötodistus mukaan. • Maksuton luovuttajainfo **0800 0 5801**. • **www.sovinkoluovuttajaksi.fi** • **www.veripalvelu.fi** **STRÄCK UT DIN HAND.** • Ta ett officiellt identitetsbevis med dig. • Gratis infotelefon **0800 0 5801**. • **www.kanjagdonera.fi** • **www.blodtjanst.fi**

Punainen Risti
Veripalvelu

Röda Korset Blodtjänst



UUSI FOKUS KESKUSSAIRAALALLE

Uudenkaarlepyyn kaupunginjohtaja Gösta Willman toimii Vaasan sairaanhoitopiirin valtuustonpuheenjohtajana. Willman peräänkuuluttaa keskussairaalalle uutta fokusta. – Nyt tuntuu, että kaikki aika menee tulipalojen sammutteluun, sen sijaan että kehitettäisiin toimintaa pitkällä tähtäimellä.

Gösta Willmanin omassa visiossa Vaasan keskussairaala on kymmenen vuoden päästäkin tämän alueen väestöä ympärivuorokauden palveleva akuuttisairaala, joka on tietyillä erityisaloilla vahva toimija. – Täytyy miettiä mitkä ovat ne alat, joihin erikoistuminen todella kannattaisi. Millä on paras mahdollinen vaikuttavuus? Näin keskussairaala voi näyttäytyä edelleen houkuttelevana myös parhaille lääkäreille.

Muuten keskussairaala on entistä enemmän muuttumassa suuntaan, jossa potilaat tulevat sisään hoitoon, mutta lähtevät nopeasti myös ulos hoidon saatuaan. Tämä edellyttää koko hoitoketjulta entistä parempaa yhteistyötä, ja tähän osaltaan vaikuttaa tietenkin myös sosi-aali- ja terveysalan nyt puuhattavat uudistukset. Yleisesti Willman näkee Vaasan keskussairaalan mainettaan parempana. Hoidon tuloksissa olemme maan parhaiden joukossa ja hoitojonot ovat Vaasan keskussairaalassa Suomen lyhyimmät. - Imagon kanssa meillä on ehkä parannettavaa.

Vaasan sairaanhoitopiirin alueella on noin 170 000 asukasta. Tämä antaa Willmanin mukaan hyvät edellytykset järjestää palvelut

parhaalla mahdollisella tavalla. – Olemme aivan turhaan odottaneet sote-sotkun selviämistä. Muihin alueisiin verrattuna meillä on ehkä parhaat taloudelliset ja demografiset näkymät. Kaikki on siis omista käsissä. Jos onnistumme järjestämään perus- ja erikoissairaanhoidon rationaalisesti, en usko kenenkään tulevan ylhäältä käsin siihen puuttumaan. Nyt meidän täytyy vain terävöittää omaa strategiaa ja miettiä mihin suuntaan haluamme keskussairaala kehittää.

Willmanin mukaan yhteistyö Turun yliopistollisen keskussairaalan kanssa on alkanut erittäin hyvin ja myös Vaasan keskussairaalan kaksikielisyys voi osoittautua eduksi nyt kun oman hoitopaikkansa voi vapaasti valita. – Ehkä vahvasti kaksikielisenä keskussairaalana tänne saattaa jatkossa myös hakeutua äidinkielenään ruotsia puhuvia potilaita myös muualta Suomesta.

Kiivaana käynyt keskustelu sydänkirurgian kohtalosta osoittaa, että Vaasan keskussairaala ja sen tulevaisuus kyllä kiinnostaa alueen asukkaita. Koko seudun yhteistyötä vaaditaan, jotta se voi vastata jatkossa entistä paremmin eteen tuleviin haasteisiin.

Nytt fokus för centralsjukhuset

- Det känns som att all tid just nu går åt till att släcka bränder, istället för att utveckla verksamheten på lång sikt, säger sjukvårdsdistriktets fullmäktigeordförande Gösta Willman.

Enligt Gösta Willman bör Vasa centralsjukhus också om tio år vara ett dygnet runt akutsjukhus, som dessutom är starkt på vissa specialområden. – Vi bör fundera över vilka områden det verkligen skulle löna sig att satsa på. Vi bör vara ett attraktivt alternativ även för de bästa läkarna.

Willman anser att Vasa centralsjukhus är bättre än dess rykte. Vårdresultaten är bland de bästa i landet och köerna bland de kortaste. Distriktets befolkningsunderlag på 170 000 invånare utgör en bra grund för ordnandet av sjukvårdstjänster. - Det är helt onödigt att passivt sitta och vänta på att ”sote-soppan” skall reda ut sig. Vi bör själva aktivt ta egna initiativ för hur vi på bästa sätt organiserar primärvårdens och specialistsjukvården i framtiden. Vi bör nu tillsammans uppgöra en tydlig strategi, avslutar Willman.



mega
SEUDUN KEHITTÄJÄ //
REGIONENS UTVECKLARE

**Asiakaspalvelu ja tuotekehitys /
Kundbetjäning och produktutveckling:**
Tero Nurmi 050 310 0073
tero.nurmi@upc.fi

Toimitus / Redaktion:
mega@upc.fi
www.megamedia.fi

Vastaava toimittaja / Ansvarig redaktör:
Tero Nurmi

Avustajat / Medarbetare:
Juha Rantala,
Hans Hästbacka,
Aikku Koskinen/Aikun Palsta,
Era Mikkonen

Tavoita! Nä alla!

MegaMedian noin 250 000 kontaktia viikoittain, palveluksessasi kustannustehokkaasti.
MegaMedias omkring 250 000 kontakter varje vecka är oslagsbart kostnadseffektivt för Dig.

UPC Media

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

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

Tuomo Arpiainen 040 900 4153 tuomo.arpiainen@upc.fi
Claus Gunnar 040 187 8137 claus.gunnar@upc.fi



PAINOS 100 000 – POSTI JAKELU – KAIKKI KOTITALOUDET • UPPLAGA 100 000 – POSTUTDELNING – ALLA HUSHÅLL

Suomen Lehtiyhtymän KasvuSuomi-jäsen

Julkaisija ja kustantaja / Utgivare: UPC Media
Paino / Tryck: UPC Print, www.upc.fi
Toimisto / Kontor: Gerbyntie / Gerbyvägen 18,
65230 Vaasa / Vasa



Sipulipihvit merimiehen tapaan.

Näin saat sipulista enemmän irti

Sipuliviikkoa vietettiin tänä vuonna viikolla 4. Sipulia voi kuitenkin syödä koko talven. Kokeile vaikka näitä ohjeita.

Sipulipihvit merimiehen tapaan

4–6 annosta
noin 700 g naudan sisäpaistia
2 rkl rypsiöljyä
mustapippurirouhetta
2 isoa keltasipulia
1 keskikokoinen purjo
2 valkosipulinkynttä
1 plo (0,33 l) ykkös- tai keskiolutta
2 dl lihalientä
3 rkl hunajaa
2 rkl soijakastiketta
0,5 tl suolaa
1 laakerinlehti

Ruskista ohueksi viipaloitu liha vähin erin pannulla tilkassa rypsiöljyä. Siirrä lihat uunivuokaan, lisää kuoritut ja lohkotut sipulit ja viipaloitunut valkosipulinkynnet sekä huuhdottu, paloitetu purjo. Yhdistä loput aineksista lihan paistoon käytetylle pannulle, kuumenna ja kaada seos uunivuokaan. Painele sipulit nesteeseen peittoon ja paista uunissa 200 asteessa noin 70 minuuttia. Anna vetäytyä hetken uunista nostamisen jälkeen ja tarjoa keitettyjen perunoiden tai perunasoseen kanssa.

Vinkki: Voit lisätä uunivuokaan perunaviipaleita kerroksittain muiden aineiden kanssa.

Arabialainen kasviskeitto

1 keskikokoinen sipuli
200 g purjoa
1 valkosipulinkyntsi
100 g herkkusieniä
2 porkkana (ja/tai

palsternakkaa)
2 perunaa
2 rkl öljyä
1 rkl tomaattisoseetta
1 tl paprikajauhetta
1 tl korianterijauhetta
1 dl punaisia linssejä
1 l vettä
1 tlk (noin 4 dl) tomaattimurskaa
2 rkl tuoretta (tai 1 tl kuivattua) basilikaa
2 laakerinlehteä
1 tl harissaa tai muuta chilitahnaa
2 rkl sitruunamehua
1–2 tl suolaa
mustapippurirouhetta
1 dl aurinkokuivattuja tomaatteja

Lopuksi:
1 dl mustia, kivettämiä oliiveja
1 dl tuoretta, hienonnettua persiljaa
2 rkl kylmäpuristettua oliiviöljyä

Viipaloitu sipuli, purjo ja herkkusienet. Kuutioi porkkana, mahdollinen palsternakka ja perunat. Kuumenna öljytilkka kattilassa ja hauduta siinä sieniä, sipuleita, tomaattisoseetta, paprikajauhetta ja korianteria miedolla lämmöllä. Huuhtelee linssit huolellisesti ja lisää ne sekä vesi, tomaattimurska, basilika, laakerinlehdet ja chilitahna sekä sitruunamehu kattilaan. Hauduta 25 minuuttia. Lisää juures- ja perunakuutiot sekä kuivatut tomaatit ja hauduta 35 minuuttia. Mausta suolalla ja pippurilla ja jatka hauduttamista kymmenisen minuuttia. Lisää lopuksi oliivit, tuore persilja ja oliiviöljy.

Alkuperäiset reseptit:
Kotimaiset Kasvikset

Näin keittiöpäällikkö suunnittelee gaalamenun

RUOKA Ruokaosuuskuntaan kuuluva Kati Laszka varmistaa, että kotonakin tarjoillaan laadukkaita juureksia.

Heli Koivuniemi
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtymä.fi

Muistatteko Kiehumispisteessä-blogin Kati Laszkan?

Viime keväänä Laszka suunnitteli ruokasivuilla keväisen juhlatarjoilun.

Tänä vuonna ravintolalan ammattilaisille järjestetyn Pro-gaalan juhlaväki nautti Laszkan johtaman, 13-henkisen kokkijoukkueen valmistaman ateriakonaisuuden.

– Kantavana ajatuksena oli ekologisuuus, joka on itselleni tärkeä arvo, työn touhusta tavoitettu Laszka kertoo.

Kantavana ajatuksena oli ekologisuuus, joka on itselleni tärkeä arvo.”

Laszka huomauttaa, että tammikuu asettaa tietyt haasteet juhlamenun suunnittelulle, koska kotimaisten raaka-aineiden saatavuus on varsin heikkoa.

Jotain sentään löytyy tähänkin aikaan kotimaisista järvistä.

– Ruusuisen tervetuliaisjuoman kanssa tarjottavana oli canapéita ja kylmäsavus-



Kati Laszka on paitsi arvostettu keittiöpäällikkö, myös suosittu bloggari.

tettua hauenmätää.

Menu sisälsi myös kotimaista kuhaa, kahdella tapaa valmistettuna.

– Väliaruuksi suunniteltiin paahdettujen juuresten ja sipulipyreen kanssa tarjottavan sipuliliemen, mikä on kauden sesonkiruokaa parhaimmillaan.

Rotukarjanliha oli puo-

lestaan peräisin kuopiolaisen **Jukka Kaikkosen** tilalta.

– Ajatuksena oli, että lihasta käytetään kolme ruuhonosaa eli sisäfile, rinta ja kieli.

Tummaa lihastiketta ryyditti tuore rosmariini.

– Raskaan liha-aterian jälkeen makuhermojen avaajana toimi kipakka tyr-

nigranit eli tyrnistä valmistettu kar-keammaksi rakeeksi jätetty versio sorbetista.

Mausteista jälkiruokakakua mehevöittivät kurpitsa, puolukka ja omena.

Useammalle sadalle pöytiintarjoillun menun valmistaminen on haaste kokeneemmallekin kokille.

– Selkeät maut ja siisti kokonaisuus toimivat parhaiten. Tärkein tavoite on onnistua ruokalajien kypsytydessä.

Mutta mitä keittiöpäällikkö syö kotona?

– Tavallisia kotiruokia ja paljon kasviksia. Onneksi avomies huolehtii siitä, että kokki saa kotonakin ruokaa, Laszka naurahtaa.

Raaka-aineiden laatu on Laszkalle tärkeää kotonakin.

– Kuulun 160-jäseniseen ruokaosuuskuntaan. Biodynaamisen pellon pääsesonki on elokuusta joulukuuhun, jolloin kotona riittää raaka-aineita.

Satomäärät vaihtelevat Laszkan mukaan kilosta useampiin kiloihin.

– Jos sato on runsas, onkin keksimistä, mihin kaikkeen sen käytän.

Yleensä valmistan esimerkiksi kasvispyreitä, ja pakastan ne myöhempää käyttöä varten.

Kiireinen työ pakottaa etsimään muitakin säilytyspaikkoja kuin kotipakastimen. Laszka kiikuttaakin silloin tällöin osan sadosta ystävilleen ja tuttavilleen.

– Ystävilleni runsas sato on vain iloinen yllätys. Myös he ovat olleet tyytyväisiä kasvien laatuun.

Kokeile kotona kesäkurpitsapannareita Laszkan ohjeella

Kesäkurpitsapannarit

16 kpl
500 g kesäkurpitsaa
50 g pinaattia
50 g lehtikaalia
100 g fetajuustoa
2 valkosipulinkynttä
1 kesäsipuli
3 kananmunaa
1 dl vehnäjauhoja
1–2 tl suolaa
mustapippuria myllystä
tuoretta timjamia ja basilikaa

voita paistamiseen

Raasta kesäkurpitsa raastinraudalla. Jos kurpitsat ovat kovin isoja, poista niiden pehmeä keskusta ensin.

Suikaloi pinaatinlehdet, lehtikaali ja sipuli, hienonna valkosipuli.

Kuullota sipuli ja valkosipuli kevyesti paistinpannalla. Sekoita vehnäjauhot ja kananmuna isossa kulhossa ja lisää joukkoon kesäkurpitsaraaste, pinaatti ja kaali.

Lisää myös kuullotetut sipulit. Murustele fetajuusto joukkoon. Mausta suolalla, pippurilla ja tuoreilla yrteillä. Sekoita massa hyvin. Paista ohukaispannalla voissa keskilämmöllä varovasti muutaman kerran käännellen.

Tarjoile currylla maustetun jugurtin kera.

Resepti: Kati Laszka



Currylla maustettu tuorejogurtti kruunaa kesäkurpitsapannarit.

► KOKEILE KOTONA



Nyhtöpossusta tai -kanasta saat maukkaita tarjottavia pakkastalvien lämmikkeeksi.

Olympiakisojen kotikatsomoevää

Pulled Pork eli nyhtöpossu lihakoulun tapaan

*1 noin 900 g rypsiporsaankassler
noin 500 g luutonta tai noin 700 g luullista
porsaanlapaa
1 rkl hienoa merisuolaa*

Maustekastike:

*1 dl tummaa siirappia
1 dl fariinisokeria
1 dl riisiviinietikkaa
1 dl soijakastiketta
1 rkl sambal oelek -chilitahnaa
4 valkosipulinkynttä murskattuna
reilu pala inkivääriä hienoksi raastettuna
1,5 tl savustettua paprikajauhetta
mustapippuria myllystä
0,5 dl ketsuppia
0,5 dl väkevää sinappia*

Hiero suola lihojen pintaan ja laita lihat uunivuokaan, johon ne juuri ja juuri mahtuvat. Sekoita keskenään kastikkeen ainekset ja kaada seoksesta puolet lihojen päälle. Peitä vuoka leivinpaperilla ja foliolla. Kypsennä 150-asteisessa uunissa noin neljä tuntia tai yön yli 95-asteisessa uunissa. Anna lihojen jäähtyä, jotta niitä on helpompi käsitellä. Revi liha pieniksi säikeiksi kattilaan ja poista mahdollinen lavan luu ja kamara. Kaada osa liemestä ja loput maustekastikkeesta lihojen päälle. Anna porista muutama minuutti välillä sekoitellen. Maista ja lisää tarvittaessa vielä suolaa. Tarjoa esimerkiksi paahdetun maalaisleivän päällä inkiväärikurkkujen kanssa.

Inkiväärikurkut

*1 tuorekurkku
0,5 dl riisiviinietikkaa
1 rkl suolaa
2 rkl sokeria
pala inkivääriä raastettuna
pala punaista chiliä pieneksi kuutioituna hieman tuoretta korianteria*

Sekoita keskenään etikka, suola, sokeri, inkivääri ja chili. Kuori kurkku, leikkaa se hyvin ohuiksi viipaleiksi ja sekoita viipaleet liemeen. Anna maustua vähintään 15 minuuttia välillä sekoittaen. Kaada osa liemestä pois ja lisää korianteri joukkoon ennen tarjoilua.

Reseptit: Tero Honkaniemi, HK Scan

Lihasispit. Ne syntyvät näin:

– Levitä vähärasvaista, ohuen ohutta härän kylmä-savupaisti- tai possuleikkeitä uuninpellille. Anna leikkeleiden olla 120-asteisessa uunissa puoli tuntia. Jos sinulla on kiertoilmauuni, voit laittaa uuniin useamman pellin yhtä aikaa. Ota sipsit pois uunista ja anna niiden jäähtyä kunolla ennen kuin tarjoamista, mies luettelee.

Rapeiden, proteiinipitoisten sipsien kanssa hän suosittelee nauttimaan pirtsan kirpeätä dippikastiketta.

– Dippikastikkeen valmistat esimerkiksi tuorejuustosta, sitruunasta ja ruohosipulista.

Saat leikkelesiivut rapeaksi, kun siivut ovat ohuita, eivätkä ne sisällä liikaa rasvaa.

– Metvursti on liian rasvaista, siksi sitä ei kannata käyttää.

Lihasta haihtuu kuivattaessa nestettä runsaasti. 100 grammaa lihaa painaa lopulta noin 30–40 grammaa.

– Lihasispejä voit käyttää myös murusteltuna sosekeiton pinnalla tai voit laittaa rapeita lihamuruja salaatteihin, mies neuvo.

Ruhonosien valmistaminen vie usein paljon aikaa. Tero Honkaniemi

neuvookin kotikokkeja valmistamaan sitä enemmän ruokaa kerralla, mitä kauemmin sitä on kypsytettävä.

– Pulled pork eli nyhtöpossu on hyvä esimerkki. Kasslereita kannattaa laittaa uuniin useampi. Mitä matalampi uunin lämpötila on, sitä kauemmin liha saa olla uunissa, vähintään kuitenkin neljä tuntia. Voit hyvin pitää lihaa uunissa yönkin yli, mutta pudota lämpötila silloin 90 asteeseen.

Nyhtöpossuun sopivat possunniska eli kassler tai vaikkapa lapa.

– Lavan lihassyöt ovat paksummat, joten se ei kypsennettäessä pehmene yhtä hienoksi kuin kassler. Jos käytät lapaa, ota sekaan myös rasvaisempaa lihaa, ettei liha jää liian kuivaksi.

Revi liha käsin tai kahdella haarukalla vielä, kun se on haalean lämmin.

– Jos nyhtöpossu jo kylästyttää, voit valmistaa kanan-koivista vastaavanlaisen version. Erottele kanannahka ja luut ja revi liha. Siitä saat mainion wrapin, kun kiedot tortillaletun sisään revittyä kanaa ja kuumaa, sulanutta cheddarjuustoa ja sushikastikkeella marinoituja kurkkusuikaleita.



Tero Honkaniemen ohjeilla valmistat stroganoffin tai lihasipsit kätevästi.

Mies lihakoulun ja lihasipsien takana

RUOKA Tero Honkaniemen päätyö on kehittää kuluttajille arkea helpottavia ruokaohjeita.

Heli Koivuniemi
heli-maarit.koivuniemi@lehtiyhtymä.fi

Tuotekehityskokki **Tero Honkaniemi** hääriilee kii-reisenä kokeittiossa.

Vuosi on alkanut vau-

dikkaasti. Vuoden lopussa lanseerattu lihakoulu vetää väkeä ympäri Suomen järjestettäviin tilaisuuksiin. Koulun ajatuksena on opettaa kuluttajat käsittelemään lihaa ja hyödyntämään eri ruhonosia.

Honkaniemi pyörittää

koulua vastapalkatun kokin Sami Lamminahon kanssa.

Lisäksi Honkaniemen tehtäviin kuuluu lihakoulun nettiversion kehittäminen.

Mutta mikä on ammattilaisen paras niksi lihaa valmistavalle?

Kastike kruunaa liha-aterian – kokeile Tero Honkaniemen perusohjeita

Jotta saat liha-ateriastasi täydellisen, tarjoile sen kanssa kastiketta.

Honkaniemi kehuu muun muassa kermaista sinappikastiketta ja cumberlandin kastiketta.

– Ruhonosien käyttö on tuonut myös liharuokien klassikon stroganoffin takaisin.

Cumberlandissa makua tuovat mustaherukka, madeira, punaviini, ja sitrushedelmät. Stroganoffin juju on murea liha, kurkkukuutiot ja smetana.

Kermanen sinappikastike

*nokare voita
2 rkl keltaisia
sinapinsiemeniä
1 sipuli pieninä kuutioina
2 dl kuivaa valkoviiniä
4 dl vahvaa lihalientä*

*2 dl kuohukermaa
3 rkl makeaa ja väkevää
sinappia
2 rkl vehnä jauhoja
vettä
suolaa*

Freesaa sinapinsiemeniä kattilassa voin kanssa, kunnes ne alkavat vähän poksahdella. Lisää sipuli ja jatka kuullottamista pari minuuttia. Kaada joukkoon valkoviini ja keitä, kunnes nesteestä on haihtunut noin puolet.

Lisää lihaliemi, kerma ja sinappi. Sekoita vehnä jauhot pieneen määrään vettä ja kaada seos kastikkeen joukkoon koko ajan sekoittaen.

Anna kiehua hiljalleen noin 10 minuuttia, maista ja lisää tarvittaessa suola.

Cumberlandin kastike
*2 dl mustaherukkahyytelöä
2 salottisipulia*

*hienonnettuna
4 dl punaviiniä
2 dl madeiraa
1 sitruunan kuori
raastettuna
2 appelsiinin kuorta
raastettuna
3 rkl sokeria
musta- ja valkopippuria
myllystä
hyppysellinen
cayennepippuria
suolaa*

Freesaa sipulikuutioita hetki kattilassa pienen öljytikan kanssa.

Lisää punaviini ja madeira. Anna kiehahtaa. Lisää loput ainekset joukkoon ja anna kastikkeen hiljalleen kiehua, kunnes siitä on haihtunut lähes puolet. Anna hetki jäähtyä ennen tarjoilua.

Cumberlandin kastikkeen voit myös tarjoilla kylmänä esi-

merkiksi kylmän naudan paah-
topaistin kanssa.

Stroganoff possunlihasta

*loraus rypsiöljyä
400 g rypsiporsaan
maustamattomia
lihasuikaleita
1 sipuli suikaloituna
1 rkl tomaattipyrettä
2 dl vettä
1 dl kermaa
1 tl suolaa
mustapippuria myllystä
5 maustepippuria
1 laakerinlehti
1 rkl sinappia
1 suolakurkku kuutioituna
2 rkl smetanaa*

Ruskista lihasuikaleet öljyssä ja lisää joukkoon sipuli. Jatka hetki ruskistamista ja lisää tomaattipyree. Sekoittele vielä hetki ja lisää vesi, kerma, sme-



Nyhtöpossua ja inkiväärikurkkuja.

tana ja mausteet. Anna hautua hiljalleen kannen alla noin 45 minuuttia.

Tarkista, että liha on mureaa, ja sekoita lopuksi joukkoon sinappi, kurkkukuutiot ja smetana. Kuumenna uudelleen ja tarjoa keitettyjen perunoiden kanssa.

Reseptit: Tero Honkaniemi, HK Scan

Talkoilla ja vapaaehtoistyöllä kahdestoista Luontoliikuntapäivä

ammikuussa meri oli vielä sula, mikä huolestutti Luontoliikuntapäivän järjestäjiä. Nyt jäätilanne näyttää erinomaiselta Hietasaarella järjestettävän tapahtuman kannalta. Ennustamaton sää onkin suurin haaste Luontoliikuntapäivälle. Huonokaan sää ei kuitenkaan onnistu pilaamaan tapahtumaa.

- Kokemusteni mukaan sillä ei ole niin suurta merkitystä, onko tapahtumapäivä aurinkoinen vai pyryinen. Varsinkaan lapset eivät lannistu pyrstä. Aurinkoinen sää ja lievä etelä- tai lounaistuuli olisivat kuitenkin toiveissani ja luntakin saisi vielä tulla lisää, tapahtumajärjestelyissä mukana oleva Reijo Salmela sanoo.

Monipuolista ohjelmaa. Luontoliikuntapäivä koostuu erilaisista ulkoaktiviteeteista. Eläinohjelmat, kuten ajelu koiravaljakolla, reellä tai ponikärkyillä, kiinnostavat erityisesti lapsia. Hurjapäille tapahtumassa tarjotaan mahdollisuus esimerkiksi laskea mäkeä melontakajakilla, vipukelkkailla tai uida avannossa. Jäällä voi kokeilla myös golfaamista. Kalastuksesta kiinnostuneet voivat pilkkiä tai kalastaa verkoilla. Tapahtumassa järjestetään myös jo perinteeksi muodostunut leikkimielinen polkukelkkailukilpailu.



- Pyrimme järjestämään joka vuosi jotain uutta. Tänä vuonna toivottavasti saadaan mukaan jääkiipeilyä ja lajiaan esitteleviä retkiluistelijoita. Mäenlaskua varten puolestaan pyritään jäädyttämään ränni. Tarjoilupuolella uutuutena on loimulohi. Kiinnostuneiden on myös mahdollista perehtyä lohien fileeraukseen.

Pitkä historia. Luontoliikuntapäivä järjestetään jo kahdettatoista kertaa. Viime vuonna kävijöitä oli noin kolmetuhatta. Tänä vuonna odotetaan jälleen enemmän yleisöä, varsinkin sään suosiessa. Kasvavaan kävijämäärään on pyritty vastaamaan lisäämällä ohjelmaa ja eläinten määrää.

- Vaasassa on ollut tilaus Luontoliikuntapäivän kaltaiselle, isolle tapahtumalle, Salmela pohtii.

Vapaaehtoiset tärkeitä. Luontoliikuntapäivä järjestetään yhteistyössä Vaasan kaupungin vapaa-aikaviraston sekä luonto- ja liikuntayhdistysten harrastajien kanssa. Vapaaehtoisuus onkin tärkeä teema tapahtumassa.

- Rahalliset resurssit ovat pienet, mutta sitkeä työ tuottaa tulosta. Luontoliikuntapäivä on parin kuukauden tiukan talkootyöpurituksen paras palkkio. Kun näkee kävijöiden ilon, jaksaa taas hyvillä mielin eteenpäin.

Luontoliikuntapäivä järjestetään Hietasaarella 23.2. kello 10–14. Lauantaina 22.2. paikalla järjestetään Iglunrakentamisen työpaja. Ohjelma tarkentuu Luontoliikuntapäivän Facebook-sivuilla. Ohjelma järjestetään sää- ja toteuttamisvarauksin.

KUVAT: Reijo Salmela



André Wickström och Hasse Brontén, STAND UP-KEIKKA i Vasa och Jakobstad

Hasse Brontén (SWE) personifierar uttrycket ”spritte av glädje”. Hasse är lika glad på scenen som publiken blir att få se honom. Hasse Brontén har en humor som roar dom allra flesta, gammal som ung. Humorn är glad och rättfram. Det handlar om allt möjligt i vår omvärld. Det mesta blir roligt när det betraktas ur Hasses egna, lite udda perspektiv. Det finns nog ingen som gått ifrån ett gig med Hasse Brontén och varit missnöjd.

André Wickström är en av Finlands mest kända komiker. Han gjorde sitt första stand up-framträdande 1995 och har sedan dess fått publiken att skratta såväl på finskt som svenskt håll. På scenen är André en veritabel en-mans teaterföreställning vars finess och precision fånglar publiken med oemotståndlig kraft. Erfarenhet har André samlat på sig från scener runt om i Norden och till och med från New York.

Valentine's Day Stand Up är fredagen den 14.2 och håller hus i Jakobstad, Shauman-salen, Campus Allegro. Klockan 19 börjar före-

ställningen och är tvåspråkig. Andre Wickström uppträder på finska och Hasse Brontén på svenska. Biljetterna är 25€/18€ från Lipputoimisto. I år är det yrkesskolan Centria som står bakom det. Föreställningens längd: 80 minuter plus paus.

Den andra föreställningen äger rum på Ritz i Vasa, lördagen den 15.2. Hela föreställningen går på svenska. Biljetter 25€ + 2€ expeditionsavg. från Studio Ticket. Föreställningens längd: 80 minuter, ingen paus.

Henri Ågren säger att just nu har de sålt över 200 biljetter till föreställningen i Jakobstad. Sammanlagt 400 platser lediga ännu. Henri anser att både André och Hasse är kända i Jakobstad eftersom det är många svenskspråkiga där. Han tror också att det kommer bli en lyckad kväll och önskar alla välkomna!



Text: Sofia Öling
Studerar på Vasa
Yrkesinstitut
Praktikant på UPC
Media

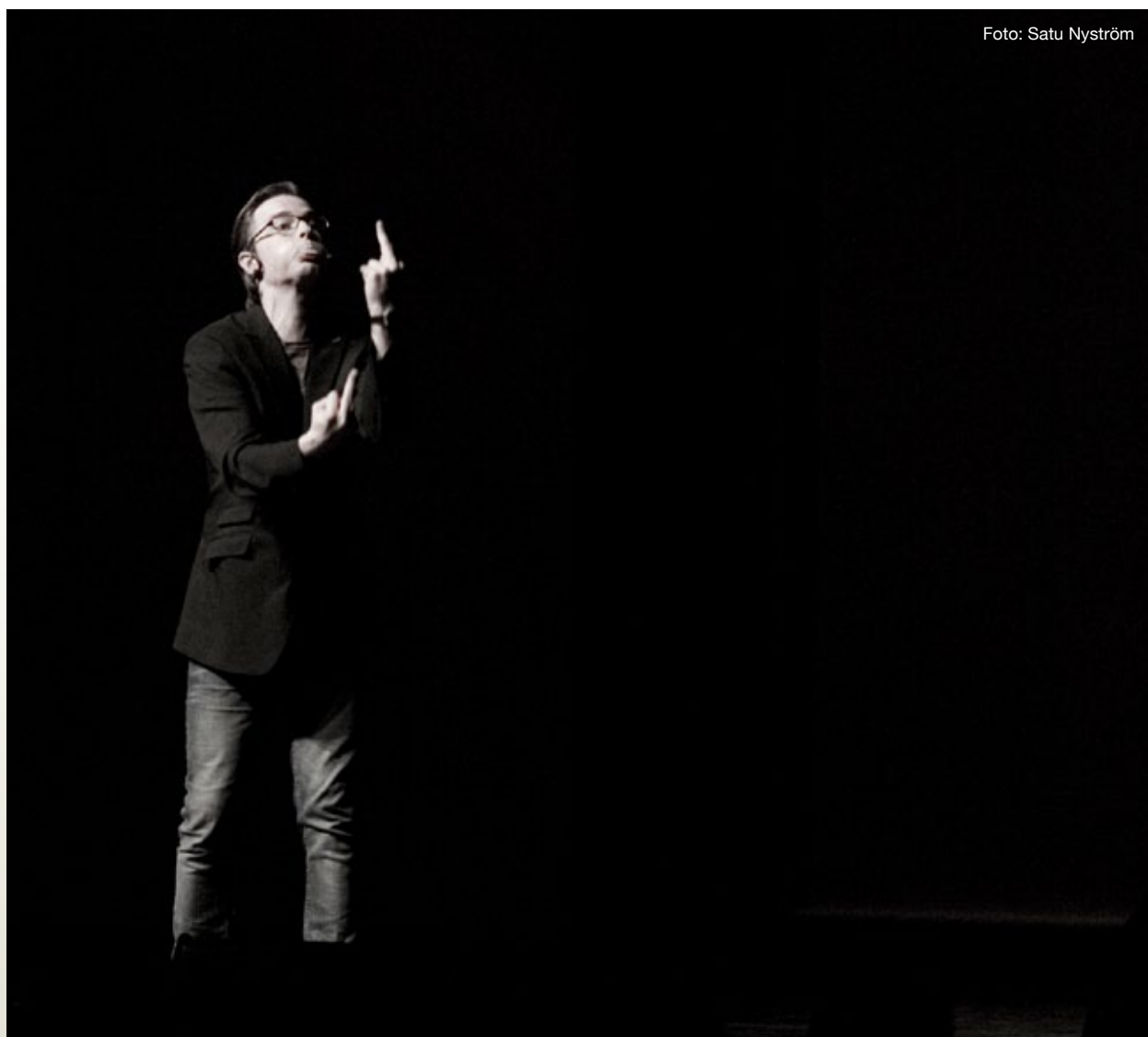


Foto: Satu Nyström

THE VOICE OF FINLAND-VOITTAJAN ALBUMI VALMIINA Antti Railion kiertue starttaa Vaasasta

Kuva: Nana Simelius

Antti Railio kruunattiin viime huhtikuussa The Voice of Finlandin toisen tuotantokauden ylivoimaiseksi voittajaksi. Pohjanmaalla asuville Antin komea lauluääni ei ole enää vuosiin ollut salaisuus, sillä hän on keikkailut lähiseuduilla paljon sekä sooloartistina että Celesty-bändin vokalistina. Valtakunnallisen kykyjenetsintäkilpailun voitto 800 000 tv-katsojan edessä polkaisi miehen uran käyntiin myös valtakunnallisella tasolla. Jotain muutakin muuttui samalla: esiintymiskieli vaihtui englannista suomeen.

Railion viime kesä kului

keikkaillessa ja syksy studiossa ensimmäisen sooloalbumin äänityksissä. Hän kuvailee kappaleiden sanoituksia äärimmäisen henkilökohtaisiksi eikä kipeitäkään aiheita vältellä, mutta päällimmäiseksi tunteeksi jää toiveikkuus. Levyltä on julkaistu maistiaisina kaksi singleä, Ruostunut ankkuri sekä Halla ja etelätuuli.

Vieras Maa ilmestyy Universal Musicin siipien suojassa ystävänpäivänä. Heti seuraavana päivänä, lauantaina 15. helmikuuta, Antti Railio bändeineen nousee Vaasan Amarillon lavalle. Keikan järjestävät yhteistyössä verkkolehti Kaaoszine, Live Nation Finland ja Vaasan Amarillo.

Kiertueen kaikki keikat lähiseudulla:

- 15.2. Amarillo, Vaasa
- 15.3. Tiikeri, Kauhava
- 20.4. Rytmikorjaamo, Seinäjoki
- 30.4. Route, Laihia
- 16.5. Liesu Hotelli Alavus, Alavus

info!

- Lauantai 15.2.2014 klo 22.00-
- Ikäraja 18 vuotta
- Ennakkoliput 12 eur
- Liput ovelta 14 eur

Duva, kråkan och några till av vinterns fåglar

Text och foto:
Hans Hästbacka



Tamduvan eller stadsduvan är så vardaglig att vi knappt lägger märke till den i stadens vimmel. Duvorna är lika självklara som bilarna och höghusen – om man inte hör till de plikttrogna fågelvännerna som regelbundet matar duvor i parker och esplanader. För dem är duvorna kära fåglar som står i centrum under vinterns vandringar i staden. Om duvorna plötsligt skulle försvinna från staden skulle livet förlora en av sina bästa kryddor.

Under senare år har tamduvan fått en viss konkurrens från ringduvan som börjat flytta in i städerna. Ringduvan är vår vanligaste duva och bygger sitt enkla bo av kvistar och ris i främst granar men även i andra träd. I stadens utkanter, längs strandpromenader och i parker och större trädgårdar har ringduvan därmed gott om boplatser. Men bland vinterns fåglar hittar vi inte ringduvan, endast tamduvan, eftersom ringduvan övervintrar i västra och sydvästra Europa.

Tamduvan härstammar från den sydeuropeiska klippduvan och har utvecklats till en utpräglad kulturfågel, en trogen följeslagare till människan. Klippduvan häckar i klippig terräng, i mindre grottor och andra håligheter. Tamduvan har arvet kvar

och häckar i olika slags grottor och håligheter i staden: i byggnader, broar och andra konstruktioner med skyddande håligheter där den kan häcka praktiskt taget året runt. November månad är den enda av årets tolv månader då man inte funnit häckande tamduvor i vårt land. Till och med denna kärlekskranka fågel behöver en kortare paus under året.

Kråkan har följt ringduvans exempel och etablerat sig i allt flera städer som en häckfågel och som en året-runt-fågel. Det är märkligt att denna vaksamma och tidigare så förföljda kråkfågel har kunnat lägga undan sin stora misstänksamhet gentemot människan och slå sig i lag med människans i hennes städer. Det visar vilken anpassningsbar fågel kråkan är. I mångt och mycket liknar kråkan oss människor. Som art är den framfusig, fräck och framgångsrik när det behövs och klarar därmed av livets utmaningar.

Träd finns det tillräckligt av i staden för kråkans behov av boträd och under kvällar och nätter sprids en hel del föda i form av fransk potatis, korvbitar och annat som kvällssena och nattugglande människor tappar på trottoarer och torg. Kråkorna rensar rent på morgonen och förmiddagen och har gott sällskap av sina närmaste släktingar kajorna och skatorna, som även de anpassat sig till ett liv i staden. Av de tre har kajan den längsta erfarenheten av stadslivet men det märks inte i det vardagliga livet. Lika hem-

tam som kajan är både kråkan och skatan i staden i dag.

En del av stadens kråkor har förlorat sin rädsla och respekt för människan i så hög grad, att de kan attackera människor som vandrar förbi kråkornas nyss utflugna ungar. Kråkungarna är ganska bortkomna de första dagarna - en del kan inte ens flyga ordentligt utan sitter hjälplösa på marken – och behöver föräldrafågelnas beskydd mot allehanda faror. Människan är en av farorna, åtminstone i kråkföräldarnas ögon, och måste motas till varje pris. Kråkornas attacker belönas för det mesta. Överraskade och även förfärade fotgängare flyr undan de attackerande kråkorna som lär sig att människan är lättskrämd och snabbt tar till harvärjan.

Följden av detta blir reportage och insändare i lokalpressen om aggressiva och

farliga kråkor i staden. Lite respekt kunde vi lära stadens anfallande kråkor genom att ge dem en ordentlig sittopp, då de stört dyker med skrån och svarta vingar, i stället för att förfäras och fly undan den anfallande naturen i kråkornas skepnad.

Till vinterns fåglar hör även koltrasten i dag. Allt fler koltrastar chansar på att övervintra i människans sällskap. Detta är speciellt vanligt i södra Finland men även Österbotten har sina övervintrande koltrastar, både de sotsvarta hanarna med gul ögonring och gul näbb, unga hanar utan gula inslag och så de mörkt chokladbruna honorna. Under hösten lever trastarna på rönnbär, fallfrukt under äppelträd och maskar och snäckor så länge frosten lyser med sin frånvaro. Blir hösten lång och mild stannar fler trastar än normalt kvar.



Tamduvan eller stadsduvan är en kulturfågel och knuten till människan året runt.



Kråkan har flyttat in till städerna och blivit en van stadsfågel även på vintern.



Även i Österbotten har koltrasten börjat övervintra och klarar livhanken tack vare fågelmatningen.

När vintern sätter in med minusgrader, tjäle och snötäcke blir tillvaron betydligt kärvare för koltrastarna, speciellt när bär och äpplen tar slut. Då blir människans fågelmatningsplatser trastarnas räddning, för här hittar trastarna fet och näringsrik föda i form av fett och frön. Halverade eller krossade jordnötter, skalfria solrosfrön och lättbearbetat fett såsom saltfritt hulshållsfett är en utmärkt föda för de övervintrande

koltrastarna - och givetvis bär ur frysen och kluvna äpplen under mildare dagar.

Trots vinterns vedermödor finns det några fördelar för trastarna att stanna kvar, medan det stora flertalet artfränder flyttar söderut till Västeuropa. Genom att stanna kvar över vintern undviker trastarna höst- och vårflyttningarnas mödor och faror. När våren sedan börjar är de övervintrande

koltrastarna färdigt på plats, kan välja sig de bästa reviren och inleda häckningen tidigare än de flyttande trastarna.

Medan koltrasten är en nykomling i vintriga sammanhang, en uppskattad nykomling därtill, hör talgoxen och blåmesen till de självklara övervintrande fåglarna i vår närhet men också ute i naturen. Vad skulle vintern vara utan de tuffa och orädda småfåglarna på gårdar, i parker och ute på sommarstugan? Tacksamt tar småfåglarna emot den föda vi bjuder dem, övernattar i skyddande holkar och varma ventiler och glädjer oss varje dag hemma på gården.

Med lite tålamod och regelbundna vanor kan man locka både blåmes och talgoxe i handen. Halva eller krossade jordnötter brukar var en frestelse som mesarna i längden inte kan motstå. I början är det bra att inte titta rakt på de nyfikna mesarna – vi liknar i ansiktet farliga ugglor som även de har ögonen placerade bredvid varande som människan och se rakt framåt med båda ögonen. När den första blåmesen eller talgoxen klornar fast sig på ens fingertoppar eller landar direkt i den framsträckta handen, dröjer det inte länge förrän andra mesar följer exemplet.

Småfåglar i handen hör tveklöst till de främsta vinterupplevelserna man kan ha med våra övervintrande fåglar. Det finns en kittlande spänning och en stor glädje i de nära och omedelbara kontakterna med småfåglarna. Några gram dunklädda kroppar med sylvassa klor som tar tag i fingertoppar-

na och ibland en lätt duns från en fågel som landar i handflatan där nöthälvorna ligger. Vad mera kan man begära av vinternaturen inpå knutarna?

De övervintrande fåglarna delar på sätt och vis våra vedermödor med kort dagsljus, bitande köld, långa vinternätter och snöstormar. Och de gör det ofta i vår närhet, eftersom vi matar dem direkt eller indirekt, och städer och gårdar erbjuder skyddade platser och ett varmare mikroklimat än den fria naturen. Att vi aktivt matar vinterfåglarna är givet. Vi vill ha fåglarnas sällskap, ja många av oss behöver fåglarnas sällskap, för att vi själva skall överleva den långa och mörka årstiden då livet i mångt och mycket går på sparlåga. Utan vinterfåglarna är vinterlivet både tyngre och ensammare, och för vinterfåglarna är livet betydligt lättare tack vare alla fågelmatning. Vi lever i vintersymbios med varandra.



Med sylvassa klor klänger sig blåmesen fast vid fingertorpparna och tar sedan snabbt en nötbiter i näbben.



Talgoxen är både nyfiken och orädd och kan lockas till handen för hämta sig en nöthalva.

PÅ VÄG MOT NYA HÖJDER - HALLSÄSONGEN INLEDS



FOTO: Daniel Byskata



De två vinnarna från stavhoppskarnevalen i Nordstan, Jag och Erica Hjerpe

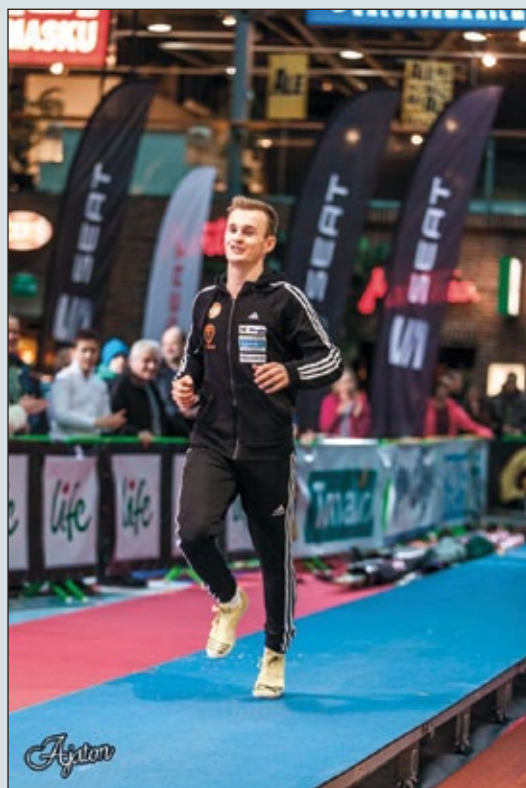
Januari för en stavhoppare innebär inledning på hallsäsongen, mycket resande, härliga tävlingar på intressanta ställen och för att inte nämna möjligheter till nya rekordhöjder. Av de nämnda sakerna kan man säga att januari har varit precis som det skall vara för en stavhoppare. Det har blivit mycket resande. Halva månaden har spenderats på resande fot och totalt rör det sig kring 5000km i bil, tåg, buss och flyg. Jag har tävlat i ett av Nordens största köpcentrum Nordstan. Nordstan är beläget i Göteborg. Köpcentret har en häpnadsväckande yta som är lika stor som 55 fotbollsplaner. Nordstan har dessutom ett dagligt besökarantal på 80 000, vilket betydde att det var otroligt många åskådare!

Jag fortsatte på samma linje här i Finland och tävlade i Ideapark där Pole vault Challenge ordnades för andra gången. Tävlingar i köpcentrum i Finland är relativt nytt och detta intresserar allmänheten. I år var tävlingen också TV bevakat av YLE. Detta gav mera PR på förhand åt tävlingen och det syntes kraftigt i åskådarantalet. Det var otroligt roligt att tävla där. Bra DJ som tog emot låtönskemål i förväg vilket gjorde att det blev Östman-show!!

För två helger sedan deltog jag i Botnia Games. Efter ett mellanår med Botnia Games var det riktigt roligt att ha en sådan tävling på hemmaplan igen. Jag tyckte att tävlingen var väldigt lyckad. YLE var igen på plats, vilket gav mersmak då de byggt upp en stor skärm där publiken i Botniahallen kunde följa med tävlingen, se repriser och resultat. Inför hemmapubliken presterade jag mitt näst bästa resultat hittills under hallsäsongen, 5,10m. Med det resultatet slutade jag fyra.

Hur har de andra tävlingarna gått?

Varje tävling har gett något positivt att ta med



"Otrolig stämning i Ideapark"

sig till nästa. Jag inledde hallsäsongen i "Seiväs talvikarnevaalit" i Pajulahti. Här var det roligt att träffa de andra hopparna som jag inte träffat på hela hösten och dessutom testa en längre ansats än tidigare! Resultatet här blev 5 meter, dock var jag otroligt nära att ta 5,15m. Men det fick vänta.

Efter Pajulahti fortsatte vi hem för att ett dygn senare resa med flyg mot Göteborg och Nordstan. Vi bodde på Scandic Europa, ett av Göteborgs största hotell, som var beläget mitt i Nordstan. Ett fint hotell med bra frukost, bra beläget och trevlig personal. Detta var femte

gången vi deltog i Nordstans stavhoppskarneval. Jag minns första gången jag deltog endast 15 år hur nervöst det var! Men nu kan man väl säga att man blivit mera rutinerad.

Vi tävlade på torsdag och lördag. Torsdagens tävling räcker det att orda om med att jag tog hem segern och införde en 5-meters politik som gick ut på att inte börja under 5 meter nånsin igen.

Politiken tänkte dock gå åt skogen på lördagen då jag tog 5m först i sista försöken!

Lättad efter det stod jag över 5,10m och då var jag ensam i tävlingen. 5,20m var då nästa höjd och jag sa till min tränare att detta tar jag direkt. Jag gick ut på ansats banan och "high-fivade" åskådarna som stod nära banan och kände musiken dunka i ryggen. Jag kom fram till mitt startmärke och började klappa igång publiken. Alla tände till! Jag lyfte staven, sprang iväg, kände att jag har bra tryck, närmade mig gropen, samma tryck och flyt satt ännu i, hoppade upp, svingade och bara lät det flyga! Ett riktigt bra hopp som samtidigt betydde nytt inomhus person- bästa! Det blev en dubbel-fistpump som ni kan se i slutet av videon som ni hittar via min hemsida. www.viktorostman.fi.

Efter 5,20m ville jag sätta nytt finskt årsbästa som då skulle varit 5,33m. Första försöket var riktigt lyckat men lite saknades ännu. Nöjd åkte jag hem med två segrar och ett nytt inomhus personbästa från Göteborg.

Följande helg var det Ideapark som stod på programmet. Där rekommenderar jag också att ni kollar videon som finns på hemsidan. Den beskriver mer om stämningen och tävlingen än vad ord kan göra. Vi bodde mitt i Tammerfors på Omena hotell som arrangörerna stod för. 5 meter blev också där slutresultatet. Lite surt då jag var sugen på att hoppa mycket högre, men idrott är sådär emellanåt.



"Börjar få takkänsla, "the roof is the limit"

Det som återstår av hallsäsongen är både Junior FM i Helsingfors 15-16.2 och Senior FM i Rovaniemi 22-23.2. Jag har bra chanser att kamma hem medaljer i båda tävlingarna. Det är bara att tuta och köra. För formen verkar det inte vara något fel på! Ni kan följa med hur mitt livs hittills bästa hallsäsong framskrider på www.viktorostman.fi



Climb with Viktor,
"THE SKY IS
THE LIMIT"



◀SCAN

Yrkesstudier öppnar dörren till arbetslivet

Yrkesakademin i Österbotten (YA!) är med sina cirka 2500 studerande, såväl unga som vuxna, en av de största yrkesutbildarna i Svenskfinland. Yrkesakademin i Österbotten fungerar vid ett flertal orter från södra till norra Österbotten och erbjuder en mängd olika utbildningar inom bland annat teknik och kommunikation, naturbruk och miljö, och kultur.

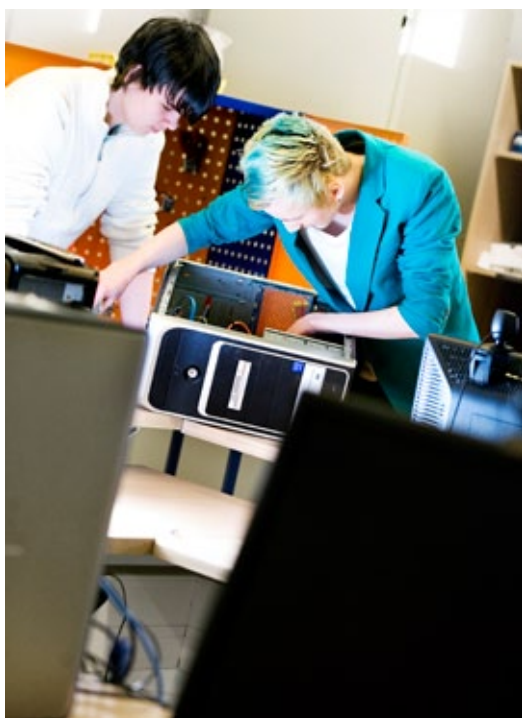
- Yrkesakademin i Österbotten erbjuder utbildning inom branscher med goda arbetsmöjligheter i framtiden. Hos YA har du som studerande tillgång till modern utrustning och vid enheterna i Vasa och Jakobstad sker undervisningen i nybyggda campus, säger rektor Maria Slotte.

Grunden för Yrkesakademins verksamhet ligger i det pedagogiska programmet – YAG Vill! YAG Kan! YAG Vågar!.

- Avsikten med YA:s pedagogiska program är att skapa en gemensam ”pedagogisk ådra” för YA. Programmet är tillgänglig för personalen, för studerande, deras föräldrar liksom för andra kunder och samarbetspartners, säger Slotte.

Som studerande vid YA erbjuds du individuella lösningar som beaktar dina behov och dina tidigare erfarenheter. Förutom yrkesinriktad grundexamen erbjuds ett brett utbud av yrkesinriktad tilläggsutbildning så som yrkesexamen, specialyrkesexamen och olika former av personalfortbildning.

- När du efter grundskolan inleder dina studier vid Yrkesakademin i Österbotten har du möjlighet att avlägga grundexamen och studentexamen på samma gång genom att kombinera gymnasiestudier med yrkesstudier. Kontakten till arbetslivet knyts redan under studietiden genom flera perioder av inlärnin i arbetet, säger Slotte.



- Yrkesakademin i Österbotten bedriver även en omfattande internationell verksamhet för såväl egna som utländska studerande, fortsätter hon.

Även vuxenstuderande och företagare kan hitta lämpliga utbildningar vid YA.

- Vi är väldigt måna om att stöda regionen till 100 % på alla plan, inte bara när det gäller ungdomsutbildning, utan också när det gäller utbildning för vuxna och olika företagstjänster. Vi ordnar bland annat olika ledarskapsutbildningar, fortbildningar och kortkurser, säger Slotte.



Utbildningsområden inom vuxenutbildningen:

- Teknik och kommunikation
- Naturvetenskapliga området
- Det samhällsvetenskapliga, företagsekonomiska och administrativa området
- Naturbruk och miljö
- Det humanistiska och pedagogiska området
- Social-, hälso- och idrottsområdet
- Turism, kosthåll och ekonomi
- Kultur
- Arbetskraftsutbildning
- Invandrarutbildning
- Examensmästarutbildning

Grundläggande utbildningar vid YA!

- Landsbygdsföretagare
- Snickare
- Skogsmaskinsförare
- Underhållsmontör
- Plåtslagare – svetsare
- Kock
- Verkstadsmekaniker
- Rörmontör
- Musiker
- Chaufför
- Frisör
- Bildartesan
- Elmontör
- Närvårdare
- Datanom
- Fordonsmekaniker
- Husbyggare
- Merkonom
- Målare

För hela utbildningsutbudet, besök www.yrkesakademin.fi

YA!
Yrkesakademin
i Österbotten

Leonardo DiCaprio gör succé på bioduken

Den kända skådespelaren Leonardo DiCaprio har medverkat i en av 2013s bästa filmer. Baserad på en sann historia om Jordan Belfort, en självbiografi. Från hans liv som en fattig börsmäklare till en stenrik man. Han förlorar sitt jobb på Wall Street och startar själv mäklarfirman Stratton Oakmont. Han har trogna partners som följer honom hela vägen. På nolltid tjänar han en förmögenhet och blir girig, är otrogen mot sin f.d. fru, gifter om sig, får barn, tar inget seriöst längre och börjar ta ännu starkare droger. Hans liv består endast av lyx, droger, sex, festande, bedrägerier och korruption. När FBI börjar snoka, får han problem. Alla hans pengar har han förvarat på olika konton. Och när polisen snokar i hans privat- och affärsliv blir det knivigt för Belfort.

The Wolf of Wall Street är en amerikansk biografisk svar komedi från 2013. Martin Scorsese är regissören och manuset skrev Terence Winter. Den kände Leonardo DiCaprio spelar huvudrollen som Jordan Belfort. Den 25 december 2013 hade filmen premiär i USA. Det är den femte Scorsese-filmen med DiCaprio i huvudrollen.

Andra skådespelare är bl.a. Jonah Hill som Donnie Azoff, Margot Robbie som Naomi Lapaglia, Matthew McConaughey som Mark Hanna, Kyle Chandler som Patrick Denham, Rob Reiner som Max Belfort, Jon Bernthal som

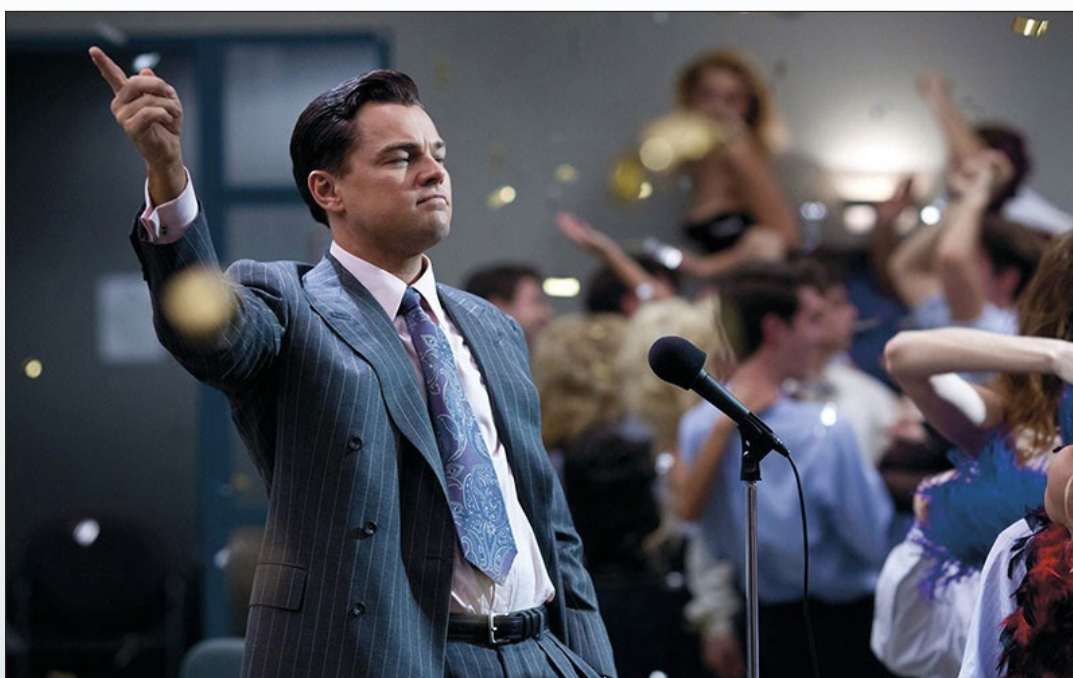
Brad Bodnick

Själva inspelningen påbörjades i augusti 2012 i New York och avslutades i början av 2013. Även vissa scener spelades in i New Jersey. Först var det tänkt att filmen skulle släppas den 15 november 2013, men datumet sköts upp till juldagen efter att de hade kortat ner speltiden till 3 timmar. Själva filmen blev Oscars-belönad till bästa film, bästa regi (Martin Scorsese), bästa manliga biroll (Jonah Hill), bästa manliga huvudroll (Leonardo DiCaprio), bästa manus efter förlaga (Terence Winter).

Personligen tycker jag det här är en av de bästa filmerna jag sett. Humorn är varierande och intressant. Verkligen en film som behöver en viss åldersgräns. Handlingen är super och man blir allvarligt tagen av filmen. Jag ger den 9 av 10 stjärnor! Så bra var den. En tre timmars film, tre timmar som absolut inte är bortkastade. Jag kan också säga att jag tycker den är riktad till människor från 15 år och uppåt. En riktig höjdare!



Text: Sofia Öling
Studerar på Vasa
Yrkesinstitut
Praktikant på UPC
Media



digialbum

Kuvaaminen on nyt helpompaa ja hauskeempaa kuin koskaan ennen. Näppäile kuvia missä liikutkin. Digikameralla tai kamerapuhelimella. ”Parhaat” kuvat julkaisemme Megamedian digialbumissa

Lähetä kuva sähköpostilla osoitteeseen **mega@upc.fi**
Laita mukaan myös yhteystietosi.
Voit lähettää kuvan myös postitse osoitteella
UPC Media, Gerbyntie 18, 65230 Vaasa

Att fotografera är nu lättare och roligare än någonsin förut. Knäpp ett foto var du än rör dig med en digital-kamera eller en kameratelefon. De ”bästa” bilderna publiceras i Megamedias digialbum

Sänd bilderna via e-mail till adressen **mega@upc.fi**
Lämna även dina kontaktuppgifter.
Du kan även skicka bilderna per post till adressen
UPC Media, Gerbyvägen 18, 65230 Vaasa

**Äänestä viikon parasta kuvaa!
Rösta på veckans bästa bild!**

Äänestys netissä, www.megamedia.fi
Tai oheisella UpCodella! Kirjoita koodin alla oleva osoite kännykän web-selaimen osoitekenttään, tai skannaa koodi ilmaisella UpCode-ohjelmalla!

Rösta på webben,
www.megamedia.fi
Du kan även använda
UpCode koden! Surfa in med
telefonen på adressen under
koden, eller skanna koden
med UpCode
programmet.



1. Christian Nylund, Vasa



3. Nea Långskog, Pörtom, Närpes



6. Ethel Ribacka, Molpe



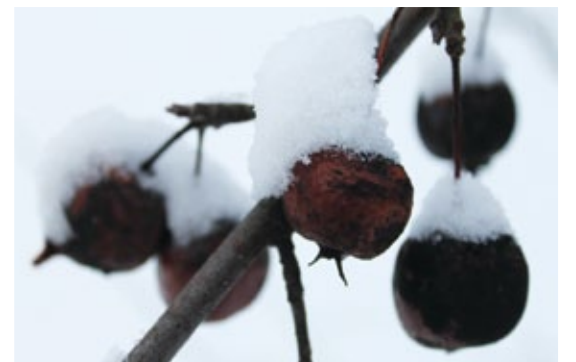
7. Ingrid Berglund, Lappfjärd



2. Arja Utunen, Pietarsaari



4. Sandra Edström, Sandsund



8. Liisa Savea, Härmä



9. Mats Lillas

Valokuvakamppailu / Fotokamp

Digialbum etsii henkilöitä jotka näkevät kokonaisuuksia valokuvien kautta.

Haluatko sinä ottaa haasteen vastaan ja osallistua kamppailuun? Lähetä meille 10 valokuvaa, jotka liittyvät sen hetkiseen, osoitteeseen **mega@upc.fi** ennen teeman loppumispäivämäärää.

Muista ilmoittaa että osallistut kamppailuun ja liitä yhteystietosi mukaan! Tuomaristo valitsee parhaimman kuvakokonaisuuden joka julkaistaan Megassa, ja valokuvaaja saa 100 euron palkinnon.

(Valokuvakamppailuun lähetettyä kuvia voidaan julkaista Megamedian digialbumissa kilpailun jälkeen)

Kamppailun teema:

Ilo – deadline 23.2.2014.
(Ehdottaja: Emma Vehkaja)
voittaja julkaistaan viikolla 10

Seuraava teema: Ehdota teemaa, mega@upc.fi

Digialbum efterlyser personer med ett öga för helheter genom en fotokamp.

Om du vill delta i kampen ska du fota 10 bilder inom det aktuella temat, och leverera bilderna till adressen **mega@upc.fi** innan utgångsdatumet för temat.

Kom ihåg att ange att du deltar i kampen och skicka med dina kontaktuppgifter! Bidragen bedöms av en jury. Det bästa bidraget publiceras i Mega och fotografen får ett pris på 100 euro.
(Insända bidrag kan publiceras i Mega media Digialbum efter att kampen är avslutad)

Kampens tema:

Glädje – deadline 23.2.2014
(Förslag av Emma Vehkaja)
vinnaren publiceras vecka 10

Följande tema: Föreslå tema,
mega@upc.fi



5. Marina Viinamäki, Laihia



10. Sonja Syrjälä, Nykarleby

destination Vaasa

Näyttelyt / Utställningar

POHJANMAAN MUSEO JA TERRANOVA - MERENKURKUN LUONTOKESKUS
A Child is Born - Lennart Nilssonin valokuvia 5.12.2013 - 23.2.2014
Museokatu 3
p. (06) 325 3800
Avoimna ti, to ja pe 12 - 17, ke 12 - 20, la - su 12 - 17
Pääsymaksu 7/3 € (perjantaisin ilmainen sisäänpääsy)

VALOKUVAGALLERIA IBIS
Jan Björk 17.1 - 16.2.2014

VAASAN TAIDEHALLI
Vaasan Taidekerho ry:n jäsenten vuosinäyttely 24.1 - 16.2.2014
Kaupungintalo, Senaatinkatu. 1
puh. (06) 325 3770.
Avoimna ke-pe 12-18, la-su 12-16
Pääsymaksu (2/1 €)

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

KUNTSIN MODERNIN TAITEEN MUSEO
Laila Pulli - Valon kaari 1.2 - 20.4.2014
Sisäsatama PL3 65100 Vaasa
p. (06) 325 3920
Ti - su klo 11-17 To klo 11 - 20
Maanantaisin suljettu.
Sisäänpääsy: 6/4 euroa, alle 18 ilmaiseksi.

MIKOLAN AKVARELLISALI
Talvinäyttely 26.1 - 1.3.2014
Raastuvankatu 21, sisäpiha, Vaasa Puh. 050 438 1391
Avoimna ke 14 - 18, la - su 12 - 16
info@nandormikola.fi
Sisäänpääsy 3€/2€
Alle 18-vuotiaat ilmaiseksi

ATELJE TORNIN
Tuija Arina-Sundelinin grafiikan ryhmä ja Pertti Alanne 28.1 - 16.2.2014
Pitkäkatu 66
Puh: 050-3690910
Avoimna: ti-to 12-18 la-su 12-16
Vapaa sisäänpääsy
Järjestäjä: Vaasan Taidekerho

VAASAN TYÖVÄENMUSEO
Raimo Heinonen - Kerro Meille II 11.6.2013 -
>Vapaudentie 27
Avoimna ma, ke, pe 12.30 - 17.00, ti 13.00 - 18.00
Sisäänpääsy 2/1 euroa

BLACK WALL GALLERY
Maija Hopeavuori 15.2 - 9.3.2014
Kasarmi 13, Korsholmanpuistikko 6, Vaasa. Avoimna ke - pe 13 - 18, la- su 12 - 15
www.vaasantaiteilijaseura.fi

TIKANOJAN TAIDEKOTI
Linnan aarteet 2.11.2013 - 16.2.2014
Hovioikeudenpuistikko 4 65100 Vaasa. P. (06) 325 3916
Maanantaisin suljettu
Tiistai - lauantai 11-16
Sunnuntaisin 12-17
Sisäänpääsy: aikuiset 6 euroa, opiskelijat ja eläkeläiset 4 euroa. Alle 18-vuotiaat ilmaiseksi.

GALLERIA WASABORG
Kädentaitajien puoti
Vaasanpuistikko 14 Avoimna: ma - pe 10 - 18, la 10 - 15

KÄSITYÖN TALO LOFTET
Kengät 11.1 - 15.2.2014
Österbotten hantverk rf
Raastuvankatu 28, 65100 Vaasa www.loftet.fi
Avoimna ma - pe 10-17, la 10-15

SÖDERFJÄRDENIN METEORIIHI
Marenintie 226 SUNDOM, Vaasa
• **Näyttely avoimna yleisölle:** 2.6-29.9 su 14-20 ja ke 18-20
• **Tilauksesta ryhmille:** toukokuu-lokakuu, joka päivä - Vaasan matkatoimiston kautta, puh. (06) 325 1145 tai online: www.meteorio.fi



ÖSTERBOTTENS MUSEUM OCH TERRANOVA - KVARKENS NATURCENTRUM
A Child is Born - Lennart Nilssonin Fotografutställning 5.12.2013 - 23.2.2014
Museigatan 3, tel (06) 325 3800.
Öppet ti, to och fre 12 - 17, ons 12-20, lö - sö 12 - 17
Inträde 7/3 € (gratis på fredagar)

FOTOGALLERI IBIS
Jan Björk 17.1 - 16.2.2014

VASA KONSTHALL
Stadshuset, Senatsgatan. 1
tel (06) 325 3770. Öppet ons - fre 12 - 18, lö - sö 12 - 16
Inträde (2/1 €)

TIKANOJAS KONSTHEM
Slottets skatter 2.11.2013 - 16.2.2014
Hovrättsplanaden 4
Tel (06) 325 3916
Måndagar stängt
Öppet ti-lö 11-16, sö 12-17
Inträde: vuxna 6 euro, Stud. och pens. 4 euro.
Under 18 år gratis inträde.

KUNTSI MUSEUM FÖR MODERN KONST
Laila Pulli - Ljusbåge 1.2 - 20.4.2014
Inre hamnen PL3 65100 Vaasa
tel (06) 325 3920
Öppet ti, ons, fre, lö, sö kl 11 - 17. To 11 - 20.
Mån stängt. Inträde: 6/4 euro, under 18 år gratis.

HANTVERKETS HUS LOFTET
Skor 11.1 - 15.2.2014
Österbotten hantverk rf
Rådhusgatan 28, 65100 Vaasa
www.loftet.fi
Öppen må-fr 10-17, lö 10-15 och lö - sö kl 11-14

GALLERIA WASABORG
Hantverkarnas boden
Vasaesplanaden 14 Öppet: må - fre 10 - 18, lö 10 - 15

ATELJÉ TORNIN
Tuija Arina-Sundelinin grafikgrupp & Pertti Alanne 28.1 - 16.2.2014
Storalånggatan 66
Tel: 050-369 09 10 Öppet: ti-to 12-18 lö-sö 12-16
Fritt inträde
Arrangör: Vasa Konstklubb rf.

MIKOLAS AKVARELLSALI
Vinter utställning 26.1 - 1.3.2014
Rådhusgatan 21, innergården, Vaasa Tel. 050 438 1391
Öppet ons kl 14 - 18, lö - sö 12 - 16
info@nandormikola.fi
Inträde 3€ / 2€
Under 18 år gratis inträde.

KONSTGALLERI TEMA
Vasa stadsbibliotek, 2 vån
Biblioteksgatan 13, 65100 Vaasa

BLACK WALL GALLERY
Maija Hopeavuori 15.2 - 9.3.2014
Kasern 13 Korsholmsplanaden 6, Vaasa Öppet ons - fre 13 - 18, lö- sö 12 - 15
www.vaasantaiteilijaseura.fi

VASA ARBETARMUSEUM
Raimo Heinonen - Fotoutställning 11.6.2013 -
Frihetsvägen 27
Öppet må, ons, fre 12.30 - 17.00, ti 13.00 - 18.00
Inträde 2/1 euro.

METEORIA SÖDERFJÄRDEN
Marenvägen 226 SUNDOM, Vaasa
• **Utställningen öppen för allmänheten:** 2.6-29.9 sö 14-20 och on 18-20
• **På beställning för grupper:** maj-oktober, alla dagar - via Turistbyrån i Vaasa, tfn (06) 325 1145 eller online: www.meteorio.fi

Seuraa meitä!
Följ oss!



mega
twitter
www.twitter.com/upcmedia

Ravintolapäivää vietetään 16.2.

Ravintolapäivä on ruokakarnevaali, jonka aikana tuhannet ihmiset ympäri maailmaa perustavat ravintoloita päivän ajaksi. Päivän tarkoituksena on pitää hauskaa, jakaa uusia ruokakokemuksia sekä nauttia yhteisestä ympäristöstä porukalla. Tapahtumaa koordinoi joukko vapaaehtoisia yksityishenkilöitä. Ravintoloitsijana olet itse vastuussa kaikesta ravintolan pitämiseen liittyvästä toiminnasta sekä oman ravintolapäiväsi onnistumisesta.

Ravintolan perustaminen on helppoa, hauskaa ja täysin

maksutonta, joten osallistu sinäkin ja perusta omanlaisesi ravintola yhden päivän ajaksi!

Voit osallistua ruokakarnevaaliin myös vierailemalla muiden ravintoloissa! Ravintolapäivän nettisivuilta löydät nopeasti ja helposti oman alueesi ravintolat ja näin voit suunnitella reittisi etukäteen.

Katso lisää: www.restaurantday.org

Restaurangdag firas den 16.2.

Restaurangdagen är en matkarneval skapad av tusentals personer över hela världen som skapar och besöker endags-restauranger. Idén med dagen är att ha kul, dela unika matupplevelser och mötas på ett nytt sätt. Eventet arrangeras av ett team av volontärer. Alla restaurangägare är personligen ansvariga för alla handlingar som är relaterade till deras restauranger.

Finns inga restauranger i ditt kvarter? Varför inte starta en själv? Det är lätt, kul och helt gratis!

Upplev en global matkarneval genom att besöka restauranger närmast dig. Kolla in vad din stad erbjuder och planera din dag i förväg!

Se mera: www.restaurantday.org

Kamarimusiikkia Kuntsilla sunnuntaina

Vaasan kaupunginorkesterin kevään kamarikonserttisarja jatkuu sunnuntaina 16. helmikuuta kello 15 Kuntsin modernin taiteen museossa. Tällä kertaa ohjelmistossa on musiikkia pitemmältä aikajaksolta, 1700-1900-luvulta. Valokaari-konsertin aloittaa W.A. Mozartin Kvartetto oboelle ja jousille F-duuri, toisena kuullaan Johannes Brahmsin Käyrätorvitrio Es-duuri, ja lopuksi Dmitri

Šostakovitšin neljä kappaletta kahdelle viululle ja pianolle. Konsertissa soittavat Maano Männi (viulu), Terje Männi (viulu), István Csikós (alttoviulu), Jyrki Paalanen (sello), Siri Ilanko (oboe), Harri Ala-Aho (käyrätorvi) sekä Christine Bengtsson (piano).

Muista ystävää
14.2.2014



14.2.14 päivän kunniaksi
Ostaessa kaksi AuMore-kihlasormusta saat edullisemman

Puoleen hintaan!

Hopeinen Love kaulakoru
19,90 (29,90) D30351

Timanttisormus 0,03ct (299,-)
249,- C31677-87, C31688-97

One rannekello
29,90 A24747

Svarovskin kristallia
Kultaist sydän-korvakorut
35,- (42,50) B30650
Kultainen sydänriipus
25,- (29,50) B30672
Tervetuloa!

Uutuus Korurasia
89,- F19586

VAASA
Rewell Center 124, Laivakatu 13/Minimani
Tarjoukset voimassa 16.2.2014 tai niin kauan kuin tarjoustuotteita riittää.

KULTAJOUSI
Paljon pienessä paketissa.
www.kultajousi.fi

Hevosvoimaa Vaasan seudulle

Useita vuosia vireillä ollut Vaasan hevosurheilukeskus on päätetty jättää rakentamatta. Toivottavasti päätös ei ole lopullinen, sillä hevosiin liittyy paljon mahdollisuuksia, joista ravit ovat ainoastaan osa. Hevostalouden tärkeä kasvusuunta on talliyrittäjyyden lisääntyminen. Taustalla on hevosen roolin vahvistuminen elämysten tarjoajana. Samalla ovat myös aikuiset kiinnostuneet hevosista yhä enemmän. Uusia hevosharrastuksen muotoja ovat esimerkiksi valjakkoajo, lännenratsastus ja ratsastusvaellukset. Luonnonnsuojelualueilla hevosia käytetään yhä enemmän myös perinteisinä työhevosina.

Hevostalleja on maassamme noin 16 000 ja niiden määrä lisääntyy tasaisesti. Hevostalous työllistää noin 15 000 ihmistä. Lisäksi tallien yhteydessä työskentelee noin 7 000 hevosharrastajaa vapaaehtoisina avustajina. Hevosharrastajia on koko maassa 160 000. Hevostalouden rahavirroiksi on arvioitu yli 800 miljoonaa euroa vuodessa.

Pohjanmaalla on viisasta suhtautua hevostalouteen vakavasti. Alueella on runsaasti hevosharratuksen kannalta tasaisia ja rauhallisia maastoja. Hevoset tarvitsevat myös korkeatasoista rehua. Hevosten rehuntuotanto voisi olla yksi pohjalaisen maatalouden erikoistumisen suunta. Hevosia on jo nyt maassa noin 75 000 ja niiden määrä on kasvussa. Rehunviljely ja hevosten laiduntamien ylläpitävät myös omalta osaltaan pohja-

laisen maaseutumaiseman monimuotoisuutta.

Aluekehittämisen kestoteema on maaseutujen ja kaupunkien vuorovaikutus. Monesti pohdinnat ovat jääneet korulauseiden tasolle. Uusia vuorovaikutuksen sisältöjä ei ole juurikaan syntynyt. Nyt maaseutujen ja kaupunkien kanssakäymiseen on kehittymässä hevosten kautta uusi ulottuvuus, koska hevosharrastajat asuvat enimmäkseen kaupungeissa, mutta heidän harrastuksiinsa tarvitsemat hevoset ovat maaseudulla. Hevosten kautta kaupunkilaiset saavat tuntuman maaseudun arkeen ja samalla maaseutu saa hevosten kautta uusia rahavirtoja.

Vaasan seudulla tarvitaan erityisen väkevää maaseudun ja Vaasan asukkaiden välistä vuorovaikutusta. Kansalaisista nouseva arjen yhteistyö alkaa siloittaa myös päätöksentekijöiden toisistaan kaukana olevia näkemyksiä Vaasan seudun kohtalonkysymyksistä. Tarvitaan käytännön hankkeita, jotka osoittavat Vaasan seutukunnan yhteistyön voiman.

Vaasan ravirataa ei enää ole. Hevosurheilukeskus voisi olla raviradan lisäksi paljon muutakin. Sen yhteyteen kannattaisi perustaa Länsi-Suomen hevostalouden osaamiskeskus. Sen tehtävänä olisi edistää hevosiin liittyvää yrittäjyyttä. Myös alan koulutus ja tutkimus olisivat tärkeitä. Pohjanmaan yliopistoille ja ammattikorkeakouluille avautuisi hyviä yhteistyömahdollisuuksia. Lisäksi erikoistuttaisiin hevosalan ammatillisiin tut-

kintoihin. Osaamiskeskuksen tehtäviin kuuluisi myös hevosten kulttuurihistoriaan liittyvä tiedonkeruu ja tutkimus sekä hevosten hyvinvointia edistävä perus- ja soveltava tutkimus.

Hevosiin liittyvästä matkailusta kehitettäisiin osaamiskeskuksessa voimakkaasti etenevä Pohjanmaan elinkeino, osa Pohjanmaan älykästä erikoistumista. Asiakkaaat tulisivat paitsi Pohjanmaalta ja muualta Suomesta, myös enenevästi ulkomailta. Pohjanmaan tasaiset maat tarjoavat mahdollisuuksia laajoille ratsastureitistöille ja erikoistuneille hevostalouden muodoille.

Hevostalouden osaamiskeskus yhdistäisi monipuolisesti Vaasan seudun kuntia, yrityksiä, yliopistoja, ammattikorkeakouluja, ammatillisia oppilaitoksia, matkailuorganisaatioita, kansalaisjärjestöjä sekä yksittäisiä kansalaisia. Se olisi yhteistyön ja keskinäisen luottamuksen luonnehtiman uuden Pohjanmaan tärkeä voimannäyttö. Siinä olisi potkua.

Hannu Katajamäki

Kirjoittaja on valtiotieteen tohtori ja aluetieteen professori Vaasan yliopistossa. Hannu Katajamäki on erikoistunut maaseutupolitiikkaan, aluekehityksen pitkän aikavälin muutoksiin ja yhteiskuntapolitiikan aluevaikutusten arviointiin. Hän on toiminut aiemmin myös Vaasan kunnallispolitiikassa.



Suomen kallein metsätie

Hieno leveä liittymä rantatiellä, käännyn vasemmalle, jätän autoni tien varteen ja lähden kävelemään kamerani kanssa. Tie jatkuu ja jatkuu kunnes saavun aukiolle: keskelle ei mitään - tämä on Suomen kallein metsätie. Näin totesivat viime syksynä tapaamani hirvimiehet Vaasan Ravikeskukseksi suunnitellulla alueella. Siksikö se sitten jää? Suomen kalleimmaksi metsätieksi?

Vaasan nykyisen olemassa olevan raviradan katsomo paloi 7.5.2006, siitä asti on puhuttu ja puhuttu uuden ravikeskuksen rakentamisesta. Asiaa on siis vatvottu kohta 8 pitkä vuotta. Paljon on sanottu, paljon on kirjoitettu, paljon on suunniteltu – juuri mitään konkreettisen näkyvää ei kuitenkaan olla tehty. Se on tehty, että hevosharrastajille on luvattu uusi rata.

Mitä näihin vuosiin mahtuu? Googletan ”Vaasan hevosurheilukeskus” ja lähden kahlamaan, mitä sieltä löydän. Vuonna 2007 on perustettu ohjausryhmä, löytyy ohjausryhmän raportti Vaasan Seudun hevos- ja monitoimikeskuksesta. Raportin alkumetreillä jo todetaan, että suunnittelujen edetessä on todettu miten ei tavanomaisen

raviradan toteuttaminen ole perusteltua. Raportista löytyy paljo oleellista tietoa ravi- ja ratsastusharrastuksesta Vaasan seudulla ja Pohjanmaan maakunnasta. Alueeltamme löytyy niin ratsukuin ravihevosista hevosia, jotka kilpailevat valtakunnallisella ja kansainvälisellä tasolla. Raportti kertoo myös sen, että pelkästään Pohjanmaan alueella on 10 000 ratsastuksen harrastajaa. Alueelta löytyy tasokkaita ravivalmentajia niin ammattivalmentajissa kuin harrastevalmentajissa. Kaikilla heillä on halu kehittyä ja kehittää hevosiaan.

Vuonna 2008 rakentajalehti hehkuttaa, kuinka tänne rakennetaan 10miljoonan euron hevosurheilukeskus ja seuraavana vuonna kerrotaan Mustasaaren ostaneen 52ha maata Tölby-Vikby alueelta. Vuonna 2010 on tehty asemakaavoitus Vaasan



Seudun hevosurheilukeskuksesta, josta löytyy mm. vaikutusten arviointi. Vaikutusten arviointi käsittää ravikeskus alueen sosiaalisen, yhdyskunnallisen, luonto- ja maisemavaikutuksen, sekä liikenteellisen että taloudellisen vaikutuksien arvioinnin. Vuonna 2010 - 2011 on julkaistu hevosurheilukeskuksen alueelle tehty muinaisjäännösinventointi, joka kertoo alueen maaperästä karua totuutta. Maaperä on kivinen, paikoin hyvin kivinen, jopa louhikkoinen. Alueelta löytyy myös korpisuota. Vuoden 2012 jälkeen ei juuri löydy mitään positiivista: rahasotkuja, vetäytymisiä, har-

rastajien ja kansalaisten adreseja puolesta ja vastaan. Kaiken negatiivisen uutisoinnin takia, kukaan ei varmastikaan osannut edes ajatella että näinkin paljon on tehty - paperille. Jos näin paljon on tehty, niin miksi ei jatkaa loppuun saakka, edes siihen tavanomaiseen ravirataan.

Googlen kautta löytyy myös kansalaisten viljelejä sijoittamisedotuksia raviradalle; kuka sijoittaisi sen Alskatintien varteen Liikenneturvallisuukskeskuksen liukasajoradan läheisyyteen, kuka Ylistaron Mäki-Pohtoon, kun jo seuraava on häätämässä



hevoset kuulumattomina koko kaupungin lähialueelta. Alueen sijoittamiseen ohjausryhmän raportin mukaan vaikuttaa kuitenkin moni asia.

Alueen sekä ratsastus- että raviharrastajat odottavat, ovat odottaneet jo kauan – usko loppuu. Usko loppuu Vaasan kaupunkia kohtaan harrastajilla, jotka haluavat kehittyä ja kehittää hevosiaan; harrastajilla jotka haluavat tuoda Vaasaan mainetta ihan kuten Sportin kiekkojoukkuekin.

Syksyisellä kävelyretkellä-

ni ravikeskus alueella tuli myös huomatuksi, että jo vain kuitenkin Suomen kalleimmalta metsätieltä löytyi kavion jälkiä – joku kärsimätön oli käynyt jo hiitillä; kivikossa.

Päättäjät; tervetuloa Vaasan raveihin kaudella 2014, tulevalle asuntoalueelle; nykyiselle raviradalle, jossa raviharrastajat - ne veronmaksajat kuin äänestäjätkin harrastavat rakasta lajiaan toiveikkaina.

Lupa; se on lupaus.

Teksti ja kuvat: hevosharrastaja Katja Pykälämäki

Ilmoituksen jättö

SOITTAMALLA
Soita 0600 - 41 33 97 (pvm). Toimi ohjeiden mukaan. Ilmoituksen hinta 10€
TEKSTIViestillä
Kirjoita Rivi10 (väli) **MEGA** (väli) **ilmoitustekstisi**.
Mainitse viestissä myytkö/ ostatko/ vaihdatko/ vuokraatko/ lahjoitatko, tuote, lyhyt kuvaus ja hinta. Max. 160 merkkiä
Esimerkki
Rivi10 MEGA Myydään Skoda Octavia Combi TDI -08 Hp. 15000e

Lähetä viesti numeroon **173197**.
Ilmoituksen hinta 10€. Ilmoitukseen tulee automaattisesti numero mistä ilmoituksen lähetät. Mikäli haluat toisen numeron, lisää se ilmoitustekstin loppuun. HUOM! Ilmoitusta ei voi jättää tekstiviestillä GoMobile-liittymästä.
INTERNETISSÄ
mega.ilmoitukset.com
Toimi ohjeiden mukaan ja jätä ilmoitus. Ilmoituksen hinta 10€
Kuva- ja/tai kehysilmoitus
mega.ilmoitukset.com
Voit halutessasi liittää ilmoituksesi kuvan. Maksutapa verkkopankit sekä luottokortti.

Julkaiseminen

Lehti ilmestyy viikottain. Seuraavaan lehteen ilmoitus on jätettävä edeltävänä sunnuntaina klo 12 mennessä. Ilmoitukset julkaistaan Mega-lehdessä sekä kaikkien palvelussa mukana olevien lehtien ja TV-kanavien internet-palvelussa. Ilmoituksesi näkyy koko Suomessa!

MYYDÄÄN

Okt 122m2, perustoitumus 25000e. Ovet, lämpöläsi-ikkunat 50e. Hirsihuvila/ta-lo 100m2, 5h+k+s+kph, 9900e. Sauna 45m2, 4800e. Käsiraha 50e. P. 0502694

SEKALAISTA

Pelaako läheisesi liikaa? Apua saat maksuttomasta vertaisryhmästä. Pelirajaton-ryhmä käynnistyy Vaasan Setlementissä (Huvilakatu 1) 13.3. klo 18–20. Soita ohjaajalle ma-ke klo 17-19 tai jätä viesti. P. 0407493327, pelirajaton.fi



Den finlandssvenska Kontakten
♥ Nainen etsii sinua

Söker en glad man, med humor, som är en Oxe, Jungfru eller Stenbock. Jag är en 60-årig, fränskild kvinna från 06-omr. (110334) T

Löytysikö täältä 40-49v, huumorintaj., hellydenkipeää miestä tositark.? Katsotaan, mihin viekin. Jos en heti vastaa, koita uudelleen. Sijn alueelta. (1110081)

Kvinnna, född -67, söker sin bästa vän. Du klokka, glada, ärliga och snälla man, 40-55 år. Hör av dig till en pigg och självgående kvinna med mångsidiga intr. 06-omr. (1110000) T

Brunett, 50 år, ungdomlig, söker en helt vanlig man, 47-53 år, att dela livet med. Är du snäll, ärlig och rökrfi, så är det kanske dig jag söker. (1108984) T

Är alla söta killar upptagna? Om inte, här finns en söt, glad, 40+ tjej som söker dig. Du är 29-47 år, slank och trevlig, och söker kanske just mig. (1105661) T

Djupsinnig, stilig gentleman, med glimten i ögat och tillräcklig originalitet, sökes av charmig och snäll, 36-årig kvinna, med mångsidiga intr., djup och levnadsglädje, för att lära kännas och kanske utveckla något mer. (1105216) T

Olen 54v nainen 06-alueelta. Haen naista ystäväksi menoihin, ehkä muutakin. Olet 50-60v, Vaasa-Sjk + lähialueet. (1106243)

♥ Mies etsii sinua

Mies, 39v, etsii tummahiuksista, hyvämuotoista naista 06-alueelta. (1108904)

Kohta 40v mies etsii tummahiuksista, 36-40v naista. (1108834)

Tässä 45v mies Mustasaaren alueelta etsii naista, 20-55v. Olen suomenruotsalainen, asun yksin maaseudulla. (1107678)

Singelkille, 47 år, söker en tjej i lämplig ålder för ett fast förhållande. Gillar musik, hemmakvällar, inte krogar. Ta kontakt. (1105003)

Sympatisk, snäll och normalbyggd singelkille söker dig kramgoa och trevliga kvinna, 40-55/L-XL. Själv är jag 47 år, från 06-omr. (1110444) T

Olen 40v, kiva, puhelias, romanttinen, savuton, lapseton, sopusuht. mies, joka ei kapakoi eikä tupakoi. Sinä samantyylinen nainen, otahan yhteyttä. (1110359)

Vapaa, mukava, nuorekas, okt:ssa asuva, 57/190/88 mies hakee naista, jolla parasta ennen on vielä voimassa. Paheita pitää olla. Vastaa rohkeasti. (1110099)

Mies, 53v, etsii naista, jonka kans sais jakaa ilot ja surut. Pidät luonnosta ja koti-illoista, itse en viihdy baareissa. Olen keskikok. (1110037)

Keski-ikäinen, ok-näk. kristitty etsii naisystävää tositark. Olen eläkeläinen, asun pohjoisella 06-alueella. Musiikki, elokuvat, koti-illat, uskonto. (1110019)

Katseenkest., 43v mies etsii tummaihoista, 18-50v naista. (1109716)

Maaseudun kunnollinen vanhapoika, 47v, riski ja mukava, etsii pulskaa, +55v, uskossa olevaa maalaisnaista haalarisiylinsä. E-Pohjanmaa, Pirkanmaa. (1109713)

Singelman, 44/185/87, söker en kvinna, 30+, i 06-omr. Slank och ärlig, någon att mysa och dela vardagen med. Ej intr. av krog. (1109614) T

Etsin 50v naista 06-alueen eteläosasta. Koti, luonnonrauha, sis. kauneus ovat tärkeitä. Olet pieni, sievä, raitis, ihana, et lihava. Kerro itsestäsi, +50v mies odottaa. (1109601)

Klalainen, 35v, kaiketi ok-näk. sinkkumies toivoisi lähistöltä vanhempaa eli +40v naista ystäväksi, päivien piristykseksi? (1109495)

Löytysikö 06-alueelta piristystä kaipaavaa, +50v ladya? Viestiäs odottaa 43v, reipas yrittäjämies. (1109491)

Man, 28 år, söker en raggarbrud, 20-29 år. (1109161) T

Man, 37 år, söker kvinna. Jag hoppas vi kan förgylla varandras dagar med glädje, ärlighet och uppskattnig. Finns i 02-omr. (1109029) T

Man, 28 år, söker kvinna, 20-29 år. Är snäll, barnkär och har humor. (1108982) T

Snygg och tränad kille, 20/176 75, i Jakobstad, söker tjej/kvinnna. Är en glad typ som gillar sport, resor, musik m.m. (1108964) T

Studerande kille önskar hitta en tjej i Vasa-omr., 19-24 år, som vet vad hon vill. (1108960) T

Seuraa jokaiselle



mega.seuraajokaiselle.fi
Kokeile heti ilmaiseksi!

Olen liikuntaa harrastava, seurallinen, 45v mies. Etsin 30-42v naista läheiseksi ystäväksi. (1108947)

Olen mies, 53/174/84, matkalle tekis mieli, kaveri puuttuu. Aurinko, uiminen, terassit ym. mukavia. Maakunnasta Sijlta tai? (1108829)

Olen 64v mies ja etsin luotettavaa, mukavaa, huumorintaj., 50-68naista tositark. Olen rauhallinen, pidän koti-illoista. (1108711)

Olen vapaa, 65v mies. Etsin rehelliistä, hoiakakoa naista yhteiseen elämänmeno. Sjk + 80km. (1108494)

Lantbrukande singelkille, 30/175, med föterna på jorden och med gott hjärta söker likasinnad kvinna. (1108355) T

Sympatisk och ärlig man, 60+, söker snäll och kramgo kvinna i passande ålder för ett krävliöst förhållande. 06-omr. (1107966) T

Olen 45v, fiksu, seurallinen, hieman yksinäinen mies. Etsin 35-45v naista seuraksi ja ystäväksi. (1107780)

Etsin sinua n. 30-60v, kiltti nainen tositark. Olen +40v, mukinnmenevä mies 06-alueelta, en tupakoi enkä kapakoi. (1107684)

Trevlig och god grabb, 25 år, söker nu en tjej. Gillar alit med motor och mysiga hemmakvällar. (1107652) T

Nyinflyttad nykarlebybo söker en kvinna, 35-55 år. (1107644) T

Olen 65v mies. Etsin hellää ja luotettavaa naisseuraa yhteiseen elämänmeno. (1107395)

Sä vähän pimahtanut seniorimummi, olisihan ihan mukavaa seurustella vähän höpsähtäneen senioripaapan kanssa. Etäisyys 200km Sijlta. (1107345)

Ensam, trogen man söker kvinna, 55-65 år, för en trygg relation. Finns i 06-omr. (1107218) T

Nainen, n. 30-60v. Sinua etsii mies, 40+, 06-alueelta, tupakoimaton, suht. mukiinmenevä. Uusi vuosiko yhdessä? (1107064)

Nuorempi mies etsii 06-alueelta vanhemman, pehmeänpöyreän naisen seuraa, joka kaipaa hellyyttä, läheisyyttä ja suudelmia. Tunnistihan läheisyyden kaipuun. (1106780)

Vapaa, raitis ja nuorekas, +50/185/89, kiva, tummahiuksinen ja ok-näk. erämies etsii vakituista susta normaalivart., povekas, reipas nainen. (1106424)

Man född på 50-talet söker kvinna. (1106339) T

Nti, 35-52v, en hakkaa, käyttää, elä siivellä. Olen kiltti, päihtetön, auttavainen mies, +53v, siisti, uskollinen, kätevä, hyvännäk/-vart. Sali + tanssi. Etsin uskoll., fiksuja, puhdasta, kurvikasta, normaalia naista. (1106321)

Löytysikö kivalle, mukavalle, vapaalle, 40v miehelle seuraa vanhemmasta naisesta? Matka ei ole este. (1106112)

Löytysikö kiva naista kivalle, fiksulle, hubaisalle, romanttiselle, hellälle, vapaalle, lapsettomalle ja nuorekkaalle, 40v miehelle? (1106111)

Koko maan kohtaamispaikka teksti-tv:ssä
MTV3 & Sub s.830
Nelonen, JimTV & Nelonen Sport s.550

Olen 59/XL mies K-Pohjanmaalta, olen roteva, tupakoin, ei alkoo. Etsin naista, 45-55v, joka voisi yksinäisyyttäni poistaa ja jonka kanssa voisi jakaa elämän hyvät ja huonot asiat. Ota rohkeasti yhteyttä, niin kuulet lisää. (1105985)

Singelman, 45+, som bor i norra 06-omr. söker kvinna i lämplig ålder för stadigvarande sällskap. Mysiga hemmakvällar, naturen, musik, katter. Pälitigt, snäll. (1105711) T

Man, 44 år, söker en slank och snäll kvinna, 35+, för ett längre förhållande. Jag är händig, snäll, tycker om djur. Svvara, så får vi se vart det leder. (1105657) T

Olen 37v mies 06-alueelta. Etsin omaa kullannuppua yksinäisiin iltoihin. Sinä luotettava, 25-37v nainen, ota rohkeasti yhteyttä. (1105410)

Sympatisk och ärlig man, 45 år, söker snäll och kramgo kvinna i passande ålder. Bor i 06-omr. (1105385) T

Hitta den rätta
Kvinnna
Man
35 - 55
SÖK
megamedia.kontakten.fi

Kvinnna, 20-34 år, sökes som resesällskap samt vänskap. Sedan får tiden utvisa om det blir något mera. Man, 29 år, från 06-omr., söker dig. (1105197) T

Var finns du? Här finns en 39-årig, lugn och glad kille i 06-omr. Har inga barn. Gillar att resa, promenera, filmer m.m. Hopas träffa likasinnad tjej. (1105188) T

Siisti, ok-näk., 42v mies etsii n. 45-55v naista kaikkeen kivaan. Kla. (1104869)

Olen puoliks romanimies, luotettava. Etsin romanikundia. (1108789)

Kille söker trevlig kille. 06-omr. (1108491)

Olen tumma, 50v bi-mies. Hajen tummaa tai vaaleata miestä. E-Pohjanmaa. (1108023)

Olen 48v bi-mies. Etsin luottamuksella vakimiestä. Olen Kurikasta. (1108021)

Vapaa, yli 60v mies etsii kunnollista, normaalkok., mukavaa miestä ystäväksi. Minä samanlainen. Olethan vapaa ja raitis. 06-itä. (1110436)

Olen 66v mies, etsin Sijlta samanikäistä miestä kaikkeen kivaan. Olen poikamies. (1108521)

♥ Parit etsivät

Täs pari, 50v. Etsimme max. 40v bi-miestä luottamuksella. Suupohja. (1108022)

Soita 0700 - 51 30 87, näppäile **9** ja **ilmoitusnumero**. Kuulet ilmoituksen - halutessasi voit yhdistää puhelun ja voitte jutella heti - tai jättää viestin niin ilmoittaja voi soittaa sinulle.
Tekstaa Kirjoita **MEGA** (väli) **ILMOITUSNUMERO** (väli) **viestisi**. Lähetä numeroon **173193**. Numerosi pysy salaisena.

2 Ilmoituksen jättäminen

Soita 0600 - 41 33 97 (paikallispuhelu) ja jätä ilmoitus. Sinulle voidaan soittaa, lähettää tekstiviestejä tai jättää viesti vastaajaan.
Tekstaa Kirjoita **MEGA** (väli) **ILMO** (väli) **ilmoitustekstisi**. Mainitse tekstissä sukupuolesi, millaista seuraa etsit ja miltä suuntanumeroalueelta. Lähetä numeroon **173193**. Numerosi pysy salaisena. Pidättäme oikeuden muokata, lyhentää tai olla julkaisematta ilmoitustasi. Prostituution ja vastaavien seksuaalipalveluiden markkinointi on rangaistava teko (rikoslaki 9S), tällaisia ilmoituksia ei julkaista.

3 Oma ilmoitus: vastaukset

Soita 0700 - 51 30 87, näppäile **8**. Kuulet saamasi viestit (myös tekstiviestit) ja voit soittaa kaikille vastaajille.
Tekstaa Saamasi viestin alussa on vastaajanro esim. V2. Kirjoita: **V2** (väli) **vastaustekstisi**. Lähetä numeroon **173193**.

4 Oma ilmoitus: sulkeminen

Soita 0600 - 41 33 87 (paikallispuhelu), näppäile **2** ja **ilmoitusnro** ja **salakoodi**.
Tekstaa Kirjoita **SULJE** (väli) **ILMNRO** (väli) **TUNNUSLUKUSI**. Lähetä numeroon **173193** (1,20e/viesti).

Neuvonta

Joka päivä klo 10-18 0400-808 654. e-mail: neuvonta@movika.fi Tekstiviestit EIVÄT toimi GoMobile-liittymästä. Puhelut nroon 0700-513 087 & 0700-51 51 02 1,21e /min +pvm tekstiviestit nroon 173193 1,20e/kpl.

Support på svenska

Ring 0400-607818 varje dag 9-21 E-post fi.support@movika.fi

Juttele heti! Soita **0700 51 30 87** näppäile **9** ja **ilmoitusnumero** ♥♥ Tala direkt! Ring **0700 51 51 02** tryck **9** och därefter **annonsnumret**

Serier / Sarjakuvat

Sudoku



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

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

**ÄLÄ TYYDY KOPIOIHIN.
ENSIMMÄINEN JA AITO CROSS-
OVER NYT ERIKOISHINTAAN.**



Innovation
that excites

**NISSAN
QASHQAI
-MALLISTO
ETUSI JOPA**

3 850 €

**Talvirenkaat
aluvanteineen 0€**



**NISSAN QASHQAI +2
ACENTA CONNECT
7- istumapaikkaa**

Alk. **26 990 €**

(Hinta sisältää toimituskulut 600 €.
Autoveroton hinta 19 979,68 €
+ autovero 6 410,32 €)

Vakiovarusteina mm.

- 17" kevytmetallivanteet
- Vakionopeudensäädin ja nopeudenrajoitin,
- säätimet ohjauspyörässä
- Bluetooth® handsfree
- Navigointilaite ja peruutuskamera
- Tummennetut takasivulasit

**5 kpl rajoitettu erä
erikoishintaan**

YOU+NISSAN
nissan.fi/you+

EU-yhdistetty kulutus ja CO₂-päästöt: QASHQAI-mallisto: 4,5–8,1 l /100 km, 119–187 g/km; QASHQAI ja QASHQAI+2 -malliston etu jopa 3 850 euroa verrattuna malliston normaalihintoihin, kampanjahinnasto voimassa 31.3.2014 asti.

Mokka toimituskuluineen alkaen

23 099 €

CO₂-päästöt alkaen

120 g/km

Yhdistetty kulutus alkaen

4,5 l/100km

VAKIOVARUSTEENA MUUN MUASSA:

- lämmitettävä ohjauspyörä
- aux-in, usb ja bluetooth
- 18" kevytmetallivanteet
- vakionopeudensäädin
- etusumavalot
- mäkipidätin
- ilmastointi



TARJOUS KAIKKIIN

OPEL-MALLEIHIN:

Valitse vapaasti tuhannen euron
varusteet ja maksa vain 100 €.*

**100 EUROLLA ESIM. MOKKA 5-OV ENJOY 1.6
ECOFLEX START/STOP 85 KW MT5 -MALLIIN:**

- lohkolämmitin
- Pro-paketti sisältäen
- sähköisesti taittuvat peilit
- kaukovalaautomatiikka
- automaattisesti himmentyvä taustapeili
- pysäköintitikat
- sadetunnistin
- 230V pistorasia

**OSALLISTU
MILJOONAKISAAN***

Koeaja Opel 31.3.2014 mennessä ja
voita 1 000 000 Finnair Plus -pistettä.
FINNAIR
PLUS

**Hyvää ystävänpäivää
- Tervetuloa koeajamaan
uusi Opel Mokka Pe 9-17
La 10-14**

MOKKA

**NYT ERIKOISEDUILLA
RAJOITETUN AJAN.**

Monipuolinen Mokka tarjoaa poikkeuksellisen vahvan varustelun ja vakiona. Kun teet kaupat
Satasten Päivät -kampanjan aikana 28.2.2014 mennessä, saat lisäksi 100 eurolla vähintään
1 000 euron varusteet. Tule koeajolle ja osallistu samalla Miljoonakisaan!



Wir leben Autos.

opel.fi

MOKKA: Yhdistetty polttoaineen kulutus 4,5-6,7 l/100 km, CO₂-päästöt 120-138 g/km. Mokka kokonaishinta alk. 23 099,65 € (autoveroton hinta 16 870 €, arvioitu autovero CO₂-päästöllä 153 g/km 5 628,65 €, toimituskulut 600 €). Kuvan autot erikoisvarustein. *Vain koeajoi ja turvatu idättäihin osoitteissa opel.fi. **Korkee yksityishenkilöiden uusi Opel-kauppoja. Kampanja voimassa 28.2.2014 asti.

TALVEN PARHAAT TARJOUKSET. Laskimme hintoja jopa 2000€ !



17.880

**BMW 116 i E87 Hatchback
5-ov Business 80000km
2009**



5.970

**BMW 320 i 2,0 4d
105000km
1997**



10.390

**Chevrolet Aveo 5-ov LS 1,2
62kW MT5 52000km
2011**



14.780

**Chevrolet Captiva 7-henk LS
2,4 M/T FWD AC 119000km
2006**



14.880

**Chevrolet Cruze 4-ov LS 1,6
91kW MT5 24000km
2011**



9.800

**Chevrolet Spark 5-ov LT 1,2
60kW MT5 11000km
2011**



12.480

**Citroen C3 picasso VTi 95
Confort 71000km
2009**



6.490

**Citroen C4 2,0i 16v VTR
Berline 156000km
2006**



5.880

**Mercedes-Benz A 170 CDI
150000km
2001**



6.900

**Nissan Primera 1,6 Visia
5-ov. 150000km
2005**



11.480

**Nissan Tiida 1,6 Visia City +
5MT 5-ov. 71000km
2009**



16.390

**Opel Astra 5-ov Enjoy 1,6
Ecotec 85kW MT5 66000km
2010**



18.590

**Opel Astra Sport Tourer Enjoy
1,4 Turbo 88kW MT6 43000km
2011**



23.870

**Opel Astra Sport Tourer Enjoy
1,7 CDTI ecoFLEX Start/Stop
96kW MT6 34000km 2013**



4.590

**Opel Corsa 1,4 16V Comfort
3d 128000km
2002**



13.490

**Opel Corsa 5-ov Enjoy 1,2
ecoFLEX Start/Stop 63kW
MT5 43000km 2012**



5.880

**Peugeot 206 XR 1,4 3d
64000km
2005**



10.900

**Peugeot 207 Trendy HDi 90
5-ov. Platinum 93000km
2009**



6.380

**Peugeot 307 SW 1,6
S-Edition 140000km
2005**



14.900

**Renault Laguna Hatchback
Expression 1,5 dCi Eco2
85000km 2010**



4.900

**Seat Cordoba 1,4/16V Stella
95000km
2003**



10.590

**Toyota Avensis 1,6 VVT-i
Linea Sol Technical 4ov
Business 144000km 2004**



17.700

**Volkswagen Jetta Comfort-
line JUBILEUM 1,4 TSI 90 kW
(122 hv) 40000km 2010**



6.690

**Volkswagen Passat variant
farmari 249000km
2003**

**AUTOLIIKE
LÄHDEMÄKI**



www.autoliikelahdemaki.fi

Myllärinkatu 11,18, 20, 65100 VAASA, puh./tel. (06) 318 3500

AUTOMYYNTI ARK. 9-17, LA 10-14.00

- Norrgård 050 313 0942 • Lähdemäki 0500 661 867
- Snickars 050 313 0941 • Haavisto 050 313 0900
- Träsk 050 313 0943 • Malmi 050 328 1757