



PETER ÖSTMAN:

FÖRETAGANDET RYGGGRADEN

FÖR ÖSTERBOTTENS VÄLFÄRD

SID.6

HAMMAS-
PROTEESIT
*Erikoishammas-
teknikolta*
• uudet kokoproteesit
• tiivis ja korjaus jopa odottaessa!
• hammasproteesien tarkastus ilmaiseksi!
• takuutyö

Solta ja varaa aikasi!

VAASA 312 1233
Kauppapuistikko 20B

LAIHIA 477 0744
Kuoppatie 5

ALUEEN
HAMMAS
MAALAHTI 347 8080
Köpingsvägen



Our mascot Kvarkenaut together with our researchers Sofia Hassinen, Cem Özcan, Heidi Kuusniemi, Mahmoud Elsanhoury and Akpojoto Siemuri at the joint presentation booth of the Kvarken Space Center and the University of Vaasa.

The players in the space industry gathered at the Finnish Satellite Workshop

The Finnish Satellite Workshop (FSW), the largest space industry event in the Nordic and Baltic countries, took place in January for the first time physically after the Covid-19 pandemic. The event brings together experts, researchers, and students to discuss current business and research opportunities in the space industry.

This year the theme focused on New Space, small satellite missions, Earth Observation, small satellite platform development, and space science missions and instruments. The scope also highlighted the need for sustainable utilization of space as well as the potential collaboration opportunities from the private to public sector and politics surrounding it. With almost 1,000 pre-registered participants, the event em-

phasized the need for joint gatherings in the industry. Alongside FSW, the Finnish Remote Sensing Days and the XXXVI Finnish National Convention on Radio Science were also organized.

Representatives of the University of Vaasa and Kvarken Space Center attended the FSW again. Seminars featured inspiring presentations and an interesting poster exhibition. Companies in the field were also present at the EXPO area, some of them old friends and some new acquaintances.

The Kvarken Space Center and the University of Vaasa also shared a booth in the EXPO Area. We discussed the different kinds of on-going space-related research and future plans for Vaasa and the Kvarken. Our own researchers actively participated

in the seminar and the poster exhibition. Mikko Punnala, Sofia Hassinen and Arto Ojala talked about their research in the Space Business section of the seminar on the opening day of the Workshop. Akpojoto Siemuri, Petri Välisuo, Mikko Ranta and Cem Özcan also presented their own research topics at the poster exhibitions on Wednesday and Thursday.

Our warm thanks to assistant professor Jaan Praks and his team at Aalto University for organizing the FSW. This gathering showed once again how useful it is to meet other players in the field face to face. Many ideas and promising seeds of cooperation began to germinate through the discussions held during FSW. We'll see what comes out of them in time!

Our mascot Kvarkenaut and researcher Sofia Hassinen on their first visit to the Finnish Satellite Workshop.



Doctoral researcher Cem Özcan and professor Heidi Kuusniemi tell the visitors how satellite data can increase the transparency of ESG reporting.



Associate professor Petri Välisuo talking about the content of his own research poster.



Researchers Akpojoto Siemuri and Sofia Hassinen at the booth of the Kvarken Space Center and the University of Vaasa.



Post-doc researcher Mikko Ranta explaining the content of the Spacecasting study to an interested visitor.



FSW gave an opportunity to have physical collaboration meetings with project partners. Rathana Alagirisamy and Mikko Ranta in the picture.



Strangers and old acquaintances at the booth of Kvarken Space Center and Vaasa University.

LUNCHMENY

V 8

20.2 MÅNDAG/MAANANTAI:

Kuhaa tomaatti-timjami kastikkeella ja västerbotten kermaperunaa L,G
Gös med tomat-timjansås och gräddpotatis med västerbotten ost L,G
Panimomestarin porsaanlihapataa ja västerbotten kermaperunaa L,G
Bryggmästaren grisgryta och gräddpotatis med västerbotten ost L,G
Kasvis korma ja paahdettua laihian perunaa M,G
Vegetarisk korma med rostad potatis M,G
Bocks lounasburger ja yrtilohkoperunaa L,(G)
Bock's lunchburger med örtklyftpotatis L,(G)

21.2 TISDAG/TIISTAI:

Järvikalamurekepikhvejä ja tsatziki kastiketta sekä paahdettua laihian perunaa L,G
Fiskfårsbiffar med tsatziki och rostad potatis L,G
Lähitilan kananpoikaa musta-herukka kastikkeella ja paahdettua laihian perunaa L,G
Kyckling med svartvinbärssås och rostad potatis L,G
Kasvis korma ja paahdettua laihian perunaa M,G
Vegetarisk korma med rostad potatis M,G
Bocks lounasburger ja yrtilohkoperunaa L,(G)
Bock's lunchburger med örtklyftpotatis L,(G)

22.2 ONSDAG/KESKIVIIKKO:

Merenkurkun lohta rapukastikkeella ja perunamuusia L,G
Kvarken lax med räksås och potatismos L,G
Juustokuorrutettua uunimakkaraa ja maustekurkkua sekä perunamuusia L,G
Ostgratinerad ugnskory med kryddgurka och potatismos L,G
Kasvis korma ja paahdettua laihian perunaa M,G
Vegetarisk korma och rostad potatis M,G
Bocks lounasburger ja yrtilohkoperunaa L,(G)
Bock's lunchburger med örtklyftpotatis L,(G)

23.2 TORSDAG/TORSTAI:

Silakkapihvejä raippaluodosta ja ruskistettua voita sekä krossattua perunaa L
Strömmingsbiffar från Replot med brynt smör och krossad potatis L
Pitkäänhaudutettua porsasta Isostakyöstä punaviljinkastikkeella ja krossattua perunaa L,G
Långkokt gris från Storkyro med rödvinssås och krossad potatis L,G
Kasvis korma ja paahdettua laihian perunaa M,G
Vegetarisk korma med rostad potatis M,G
Bocks lounasburger ja yrtilohkoperunaa L,(G)
Bock's lunchburger med örtklyftpotatis L,(G)
Ohukaisia, hiloo ja kermavaahioa L
Plättar med sylt och vispgrädde L

24.2 FREDAG/PERJANTAI:

Ahvenfileitä lähivesiltä ja hummerikastiketta sekä laihian lohkoperunoita L,G
Abborrfiler med hummersås och klyftpotatis L,G
Keittiömestarini härkää pipuri-kermakastikkeella sekä laihian lohkoperunoita L,G
Köksmästarens oxe med grädig pepparsås och klyftpotatis L,G
Kasvis korma ja paahdettua laihian perunaa M,G
Vegetarisk korma med rostad potatis M,G
Bocks lounasburger ja yrtilohkoperunaa L,(G)
Bock's lunchburger med örtklyftpotatis L,(G)

27.2 MÅNDAG/MAANANTAI:

Merenkurkun lohta hollandaisekastikkeella ja paahdettua perunaa L,G
Kvarken lax med hollandaisesås och rostad potatis L,G
Panimon härkä pataa olutkastikkeessa ja paahdettua perunaa L,G
Bryggeriets oxgryta med ölsås och rostad potatis L,G
Punajuuri-vuohenjuusto paistosta, chilimajoneesia ja paahdettua perunaa L,G
Stekt rödbeta&getost, serveras med chilimajonnäs och rostad potatis L,G
Bocks lounasburger ja laihian yrtilohkoperunaa L,(G)
Bock's lunchburger med örtklyftpotatis L,(G)

28.2 TISDAG/TIISTAI:

Kananpoikaa tartar-kastikkeella ja västerbotten viipaleperunaa L,G
Kyckling med tartarsås och skivad potatis med västerbottnost L,G
Kermaista lohipastaa ja westernbotten juusto L
Gräddig laxpasta med västerbottenost L
Punajuuri-vuohenjuusto paistosta, chilimajoneesia ja västerbotten viipaleperunaa L,G
Stekt rödbeta&getost, serveras med chilimajonnäs och rostad potatis L,G
Bocks lounasburger ja laihian yrtilohkoperunaa L,(G)
Bock's lunchburger med örtklyftpotatis L,(G)

1.3 ONSDAG/KESKIVIIKKO:

Merenkurkun lohta kurkku-majoneesikastikkeella ja krossattua perunaa L,G
Kvarken lax med gurkmajonnäs och krossad potatis L,G
Björkensin savustettua porsaan niskaa pippurikerma-kastikkeella ja krossattua perunaa L,G
Björkens rökt grisnacke med gräddig pepparsås och krossad potatis L,G
Punajuuri-vuohenjuusto paistosta, chilimajoneesia ja laihian perunamuusia L,G
Stekt rödbeta&getost, serveras med chilimajonnäs och rostad potatis L,G
Bocks lounasburger ja laihian yrtilohkoperunaa L,(G)
Bock's lunchburger med örtklyftpotatis L,(G)

2.3 TORSDAG/TORSTAI:

Paneroitua kampelaa tillikermaviilikastiketta ja laihian perunamuusia L
Panera flundra med dill-gräddfilsås och potatismos L
Panimon pannupihvit sekä haudutettua sipulia ja laihian perunamuusia L,G
Bryggeriets pannibiffar med stuvad lök och potatismos L,G
Punajuuri-vuohenjuusto paistosta, chilimajoneesia ja laihian perunamuusia L,G
Stekt rödbeta&getost, serveras med chilimajonnäs och rostad potatis L,G
Bocks lounasburger ja laihian yrtilohkoperunaa L,(G)
Bock's lunchburger med örtklyftpotatis L,(G)
Ohukaisia, hiloo ja kermavaahioa L
Plättar med sylt och vispgrädde L

3.3 FREDAG/PERJANTAI:

Ahvenfileitä ruotsalalta, voikastikkeella ja paahdettua perunaa L,G
Abborrfiler med smörsås och rostad potatis L,G
Yön yli haudutettua lähiututtajan härän paistia pikantikastikkeella ja paahdettua perunaa L,G
Långkokt oxstek med pikantsås och rostad potatis L,G
Punajuuri-vuohenjuusto paistosta, chilimajoneesia ja laihian perunamuusia L,G
Stekt rödbeta&getost, serveras med chilimajonnäs och rostad potatis L,G
Bocks lounasburger ja laihian yrtilohkoperunaa L,(G)
Bock's lunchburger med örtklyftpotatis L,(G)
Ohukaisia, hiloo ja kermavaahioa L
Plättar med sylt och vispgrädde L

SYNTEETISTÄ METAANIA JÄTTEENPOLTOSTA– CCU-TEKNOLOGIA

Lintuvuoreessa toimiva Westenergy muuttaa tälläkin hetkellä kierrätyskseen kannalta hankalaa, erilliskerättyä yhdyskuntajätettä energiaksi. Jätteen poltosta saatavan kaukolämmön lisäksi jätteistä syntyy myös uusia materiaaleja. Tulevaisuudessa Westenergin tarkoituksesta on ottaa talteen ja kierrättää myös jätteenpoltossa syntynvä hiili.

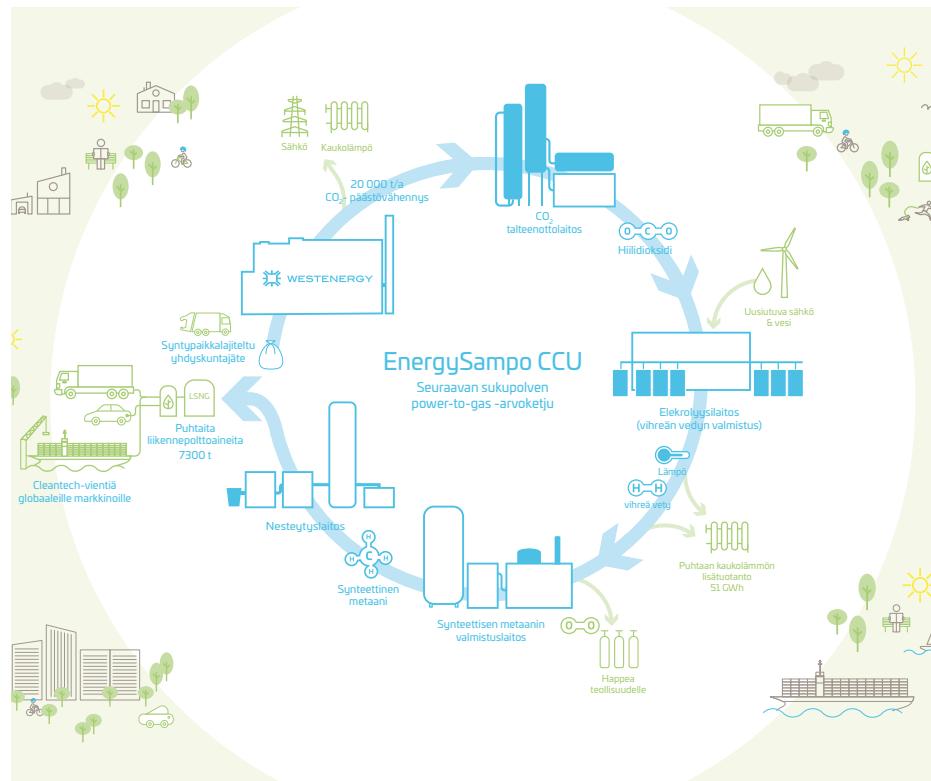
Hiilidioksidin kaappaus ja uudelleenkäyttö (CCU) tarkoittaa Lintuvuoreessa, että kaapattua CO₂:sta on tarkoitus käyt-

tää metaanin valmistukseen. Metaanin syntetiseen valmistukseen tarvitaan myös vetyä, joka on puolestaan tarkoitus tuottaa paikan päällä erillisessä elektrolyysilaitoksessa. Totta kai uusiutuvalla energialla. Nesteytyksen jälkeen loppuotteena on meriliikenteeseen soveltuva poltoainetta - syntetistä metaania.

Vaikka alueelle kaavaitu kiertotalouden sekä kemianteollisuuden kokonaisuus on jo itsessään hieno tavoite, sen tarkoitus on ennen kaikkea pilottida ekosysteemitason energiaratkaisuja,

joiden markkinat ovat maailmalla. EnergySAMPO CCU – nimellä kulkevan projektin tarvitsemista teknisistä ratkaisuista suurin osa tulee Vaasan seudun energiaklusterin yrityksistä. Kuluva kevättalvi näyttää, miten projekti etenee, sillä Lintuvuoren tehtyjen suunnitelmien ympäristövaikutusten arvointi on valmistumassa piakkoin.

Lisää Westenergin tavoitteista ja EnergySAMPO -projektista: WIC Science Channel Youtubessa.





FÖRETAGANDET RYGGRADEN FÖR ÖSTERBOTTENS VÄLFÄRD

President J.K. Paasikivi är känd bland annat för sina ord om att vishetsens begynnelse är att erkänna fakta. Detta är ett bra råd i allmänhet, men framförallt när det gäller politiska beslut, därfor att besluten oftast innehär långtgående konsekvenser. Blundar man för fakta, eller låter bli att göra konsekvensnedömnningar, leder det till dåliga beslut, ibland katastrofalt dåliga.

Några fakta. Landskapet Österbotten ligger i topp i de flesta nationella statistikmätningara. Vi har låg arbestlöshet. Hög sysselsättningsgrad. Vi har också en mera välmående befolkning i jämförelse med andra landskap. Både Österbotten och Mellersta Österbotten ligger väl framme i exportstatistiken.

Ser vi på bruttonationalprodukten och jämför oss med landets totalt 69 ekonomiska regioner, ligger Vasaregionen på plats 8, Karlebyregionen på plats 10 och Jakobstadsregionen på plats 14. Att nämnda regioner placerar sig så högt, med en så liten befolkningsmängd är anmärkningsvärt. Vi har bland den högsta BNP:n per capita i Finland.

Vad berättar denna statistik? Det vittnar om att ryggraden för Österbotten är företagandet. Innovativa entreprenörer. Flitiga och skötsamma arbetsstagare. Därför är jag övertygad om att Österbotten och Mellersta Österbotten har goda förutsättningar att utvecklas i en positiv riktning.

Förvisso, den postiva utvecklingen förutsätter en klar strategi om hur vi ska möta de utmaningar vi har framför oss. Fram till år 2030 beräknas industri- satsningarna ligga kring 12 mrd euro. Det behövs minst 3000-4000 nya arbets- tagare. Samtidigt pågår jättesatningar i norra Sverige och Norge. Således är det inte mera fråga om någon "byakamp" mellan de österbottniska städerna. Inte ens mellan de nordiska länderna. Det är fråga om en tävlan på den globala arbetsmarknaden. Hur vi ska få mänskor att flytta hit, jobba och bosätta sig. För att det ska lyckas krävs det samarbete över landskaps- och landsgränserna. Samt en gemensam vision om hur vi utvecklar tillgängligheten. Infra strukturen måste vara fungerande. Vägar, tåg, flyg, färja. Och – en fast förbindelse över kvarken. Med dessa mål för ögonen vill jag vara med och utveckla våra landskap.

PETER ÖSTMAN
RIKSDAGSLEDAMOT, KD

Naistenpäivä Special Menu

Kvinnodagen Meny

8.3.

klo 15-23

Keittiö sulkee klo / Köket stänger kl 21.30

Vuohenjuustobroileria, mansikkaa
Uuniperunaa ruskistetulla voilla ja rapealla
pekonilla

Raikas paahdettu puutarhasalaatti

Vaniljamascarpone mousse,
mansikkakroissantti ja suklaabownie
mansikkasorbeella

21 € / hlö

Kuohuviinipaketti:
Sis. Prosecco, Rosékuohuviini, Cava
15 € / hlö
(alkoholiton vaihtoehto myös saatavilla)

Naistenpäivä Special Menu
ja Kuohuviinipaketti yhteenä
36 € / hlö

Grillad broiler med getost, färsk jordgubbar,
rostad sallad,
serveras med ugnspotatis fylld med brynt
smör och knaprigt bacon.

Vaniljmascarpone mousse,
jordgubbs-croissant och choklad brownie
med jordgubbssorbet.

21€ / pers

Mousserande vinpaket
Prosecco, rose, cava

15€ / pers
(alkoholfritt alternativ även tillgängligt)

Mat och dryckspaket tillsammans
36 € / pers

Varaukset / Reserveringar:
anne.suomalainen@
bockscornerbrewery.com

050 3777 000





DU HAR VÄL SKAPAT DIN DIGITALA TWIN – ELLER HUR?

Just i år 2023 kommer genombrottet för digital twins i stor skala. Det går att skapa en modell av dig själv, av en motor, av ett samhälle eller en reservdel till din kropp och som går att studera virtuellt och testa med olika utmaningar och påfrestningar. Du kan kolla hur objektet fungerar. Program och anvisningar finns så att barn och ungdomar kan göra det. Mentalt kanske behovet för äldre känns mindre påkallat tills vidare.

I år beräknas digital twin slå igenom åtminstone på två fronter:

1. Undersöka och simulera olika alternativ inom industrin för tekniska processer och design
2. Skapa affärsmödeller som i stor skala utvärderar fördelar och effekter i hela ekosystemet

Det är ju klart att en digital version - ifall den är tillräckligt komplett - kan studeras i olika skeden av affärsvärksamheten: prototyp – tillverkning – distribution- användare. Då digital twin dessutom kopplas ihop med AI som lär sig själv av data från verkligheten så får vi en verlig utmanare till slentrian byråkrater och inkompententa chefer (dessa som har svårt med att förstå sig på problem och är dåliga på att lösa dem – en hel del alltså).

Följden är att de företag och organisationer t.ex. inom hälsovården, som förstår att utnyttja dessa nya verktyg kommer att kunna dramatiskt förbättra sin verksamhet både i kvalitet och dessutom spara in ekonomiskt i kostnader.

Intresserade ungdomar som gärna leker med tekniken kommer snabbt att vara mer kompetenta och dugliga för företag och strukturer än högskoleutbildade med diplom i handen utan insikter i digital twin teknologin. Speciellt när twins kopplas ihop med realtidsdata från processer i verkligheten. I stället för att göra många testskeden med beta och alfa varianter - som det tar lång tid att testa i verkligheten - kan modeller och idéer testas ibland till och med mer komplett under massor av olika förhållanden än enbart under ett visst begränsat antal verkliga förhållanden.

Dags att skapa din personliga digital twin och kolla hur andra upplever den? Och kanske du kan se dina egna fördelar och brister mer realistiskt då?



CHATGPT KIRJOITTAJÄ JUTTUJA JOSTA VOIT PYTÄÄ 600 EUR!

Freelance toimittaja Henry Williams pyysi ChatGPT kirjoittamaan analyysin hänen valitsemasta talousaiheesta. Juttu tuli 30 sekunnissa. Hän kääntyi maailmalla tunnettuun lehteen The Guardian. Lehti hyväksyi analyysin julkaisemiskelvolliseksi ja Henryn hinta oli 500 puntaa eli noin 600 eur.

Henry on nyt sitä mieltä että tekoäly tulee korvaamaan ainakin hänen tyypissään journalistejä nopealla aikataululla. Myös ne jotka kirjoittavat juttuja ja pyrkivät saamaan monta klikkausta Googlessa menettävät asemaansa koska tekoäly käy kaikkia läpi ja tiivistää uudeksi paketiksi niin ettei tarvitse enää käydä kaikkia hakutuloksia läpi.

Nyt ihminen pitää skarpata ettei jää jalkoihin!

GLOBAALI ILMASTO- TEKNOLOGIA HURJASSA VEDOSSA

Maailmassa vuosi 2022 oli alakuloinen taloudellisesti (ja myös poliittisesti). Tech osakkeet mm Nasdaq pörssissä putosivat järkyttävästi 10.000 miljardia osakearvoissa. Lisäksi koko maailman talouskehitys hiljeni ja kauppasodat kiihtyivät.

Ilonpilkuna oli että näissä oloissa Venture Capital pääomat lisäsvät globaalista investointejaan ilmastoteknologia yrityksiin jopa 89%. Kokonaisrahoitus lisääntyi alalla 70 miljardiin globaalista.

Teknologiat joihin panostettiin liittyi pääasiassa energian varastointiin ja jakeluun sekä mobility alalle. Nämä mahdollisivat uusiutuvien energialähteiden käyttöönottoa.

USA ja Kiina ovat lähellä toisiaan investointien summissa. Loppujen lopuksi Kiina vetää selvästi pidemmän korren koska siellä yhdellä dollarilla saa keskimäärin kaksi kertaa enemmän aikaiseksi.

MUSTER UP MUSTARDS

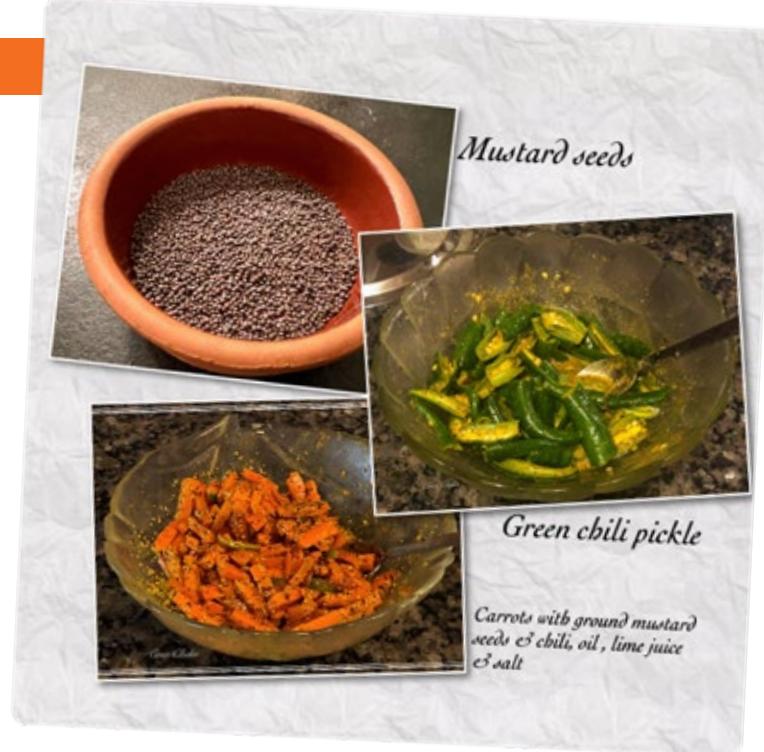
Next on my list as we continue with spices happen to be the little round black/ brown balls, pungent and strong in taste, the mustard seeds. It's the next thing that goes into the "tadka" or tempering or "phodni" if I say it in Marathi. The seeds splutter in the hot oil and that's how most of dals or veggies are made with the distinct flavour imparted. As I have had understood, usually when we use ghee or clarified butter as the cooking medium then, we use cumin in the tempering. These things happen mechanically, so rightly said that "the cooking happens with not only recipes from the books but the reminiscing on those little exchanges between the chefs at home over the time."

The very first time I tasted "makkara" or "korv" with Dijon mustard & was surprised to find the taste so very familiar, though that very time I couldn't really pinpoint as everything being so very new and then that taste lingered on and lo it was our very own mustard. That was so long ago and the times when ketchup or chutneys was what I was used to; and then this strong condiment was a refreshing change.

Next in line to experiment was the crushed mustard. Ground mustard seeds added to the chopped carrot batons to which lime juice, oil, salt and sliced green chili was added make a nice salad, and we enjoy it with rice and dal or even our chappati, flat bread and veggie. The strong taste of mustard seeds contrasts well with the sweetness of the carrots and creates a refreshing flavour on the palate.

Then our Indian pickles are made with raw mangoes, chilies, limes, vegetables like cauliflower, peas, and carrots. The process and spices differ according to each region, and many follow their own traditional hand

me down home recipes. Here, when I found a raw Peruvian mango variety ended up making the pickle with ground mustard, fenugreek chili, salt, turmeric. Though the spices added could be same or sometimes may vary, the quantities added create a different



flavour each time, that's the secret of each pickle bursting with different taste and tempting our palates.

Then we have mustard greens which added to spinach and other greens like the radish leaves make the traditional "sarson ka saag (mustard veggie)" to which chopped tomatoes, onions, garlic, and ginger are added. Served with a dollop of butter and paired with "makke ki roti (flat maize bread)" makes a sumptuous meal indeed. This is usually the winter food eaten in the northern parts of India.

"All life is an experiment. The more experiments you make the better" quoting Ralph Waldo Emerson, cooking has indeed been a lot of trials and experiments as I have learnt over the years. Probably our taste too changes, like for example earlier I never cooked with the mustard oil but people in Himachal Pradesh in India as well as Bengali or Bihari cuisine use it a lot and so when one of friend suggested using mustard oil for cooking eggplant, I tried it and must say changing the medium of cooking is a game changer or a taste changer. Chili pickle that I made using the locally found red chili using mustard oil and then the different spices imparted a different distinctive taste, the oil, and the way the spices mix, and taste create a different aroma.

"May the experiments with these little spice black balls be as rewarding for you"



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

KLAS "KLASIN" ÅKERHOLM – EN RIKTIG "BÄCKSBO"!

I ett gediget personporträtt dokumenterat av Martin Backholm berättar den 93-åriga "Bäckinlegenden" Klas "Klasin" Åkerholm, född på Eisnäsvägen i Dragnäsböck, om sitt långa och fartfyllda liv och leverne. En del av fritiden torde säkert utspela sig kring Bockska hörnet, även kallat Bäckin i Vasa (Dragnäsböck).

Intervjuprojektet "Minnesbilder - från busspojke till företagschef", initierat av Martin Backholm, skildrar Klas Åkerholms liv via 14 intervjustycken. Ett brinnande intresse för bilar visar Klasin redan som 10-åring och intresset har sedan löpt som en röd tråd genom hans liv. Från busspojke via hjälpkarl och lastbilschaufför går Klasins karriär vidare för att slutligen landa som koncernchef för sitt bolag omfattande ett 40-tal långtradare. Vägen är kantad med många intressanta minnen. Speciellt fängslande är Klasins berättelser om bland annat "Bussen som plogbil", "Svarta börshandeln", "Tjuvdanser" och ett "Hemligt uppdrag". Idag är Klasin pensionär sedan många år tillbaka och bor än idag på Einäsvägen i Dragnäsböck tillsammans med sin fru Eva.

Skivan "Minnesbilder" är ett unikt personporträtt med sina små berättelser och anekdoter, och må vara av intresse för var och en som önskar sig en titt in i livet "förr i tiden". Skivan borde även vara av intresse för chaufförer samt gamla såväl som nya "bäcksbor". Intervjuerna kantas av vacker jazzmusik och serien avslutas med den eminenta valsen "Vals i Dragnäsböck" framförd av K-G Backholm på dragspel och Kalervo Kantola med gitarr och sång.

Mellan åren 2015-2019 färdigställdes skivan och den finns nu att köpas från [boklund.fi](#) och Bock's Corner Breweries butik belägen i Vasa. Skivan är en utmärkt gåva åt såväl gammal som ung – ett stycke lokalhistoria ihopvävd med Finlands historia. Intervjuerna är gjorda av Martin Backholm, född och uppvuxen i Dragnäsböck, Vasa. Han är student från Vasa Svenska Lyceum, apotekare till yrket men bor numera som pensionär i Esbo.



Bock's

VILLAGE SHOP

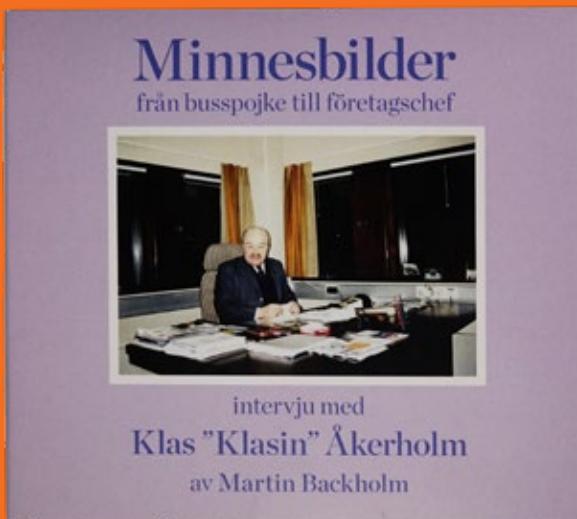
UNTAMONLOUKON SAVUJUUSTUA

HERKKUJA RUUANLAITOSSA! /
EN DELIKATESS I MÅLGRÄNING!
HERKKU SAVUJUUSTO 200 G 4,70 €
KERMA SAVUJUUSTO 160 G 5 €
GOUDA SAVUJUUSTO 160 G 4,70 €
SINIHOME SAVUJUUSTO 87 G 5,50 €
SULATE SAVUJUUSTO 125 G 5,50 €



MINNESBILDER

FRÅN BUSSPOJKE TILL FÖRETAGSCHEF
INTERVJU MED KLAS "KLASIN" ÅKERHOLM
AV MARTIN BACKHOLM
INNEH. 14 ST INTERVJUER + MUSIKSTYCKE: "VALS I
DRAGNÄSBÄCK"
17 €



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

CULT SUGAR

HAPANJUURILEIVÄT RUKIISTA JA VEHNÄSTÄ
SURDEGSBRÖD PÅ VETE OCH RÄG
6,90 - 8,90 €



LAHJAT / GÅVOR

SISÄLTÄÄ VALINNAISIA TUOTTEITA
PAKETOITUNA SELLOFAANIPUSSIIN
RUSETILLA
INNEHÄLLER VALFRIA PRODKTER
PAKETERAT I SELLOFAN OCH
ROSETT
ALKAEN / FR.O.M. 10 €

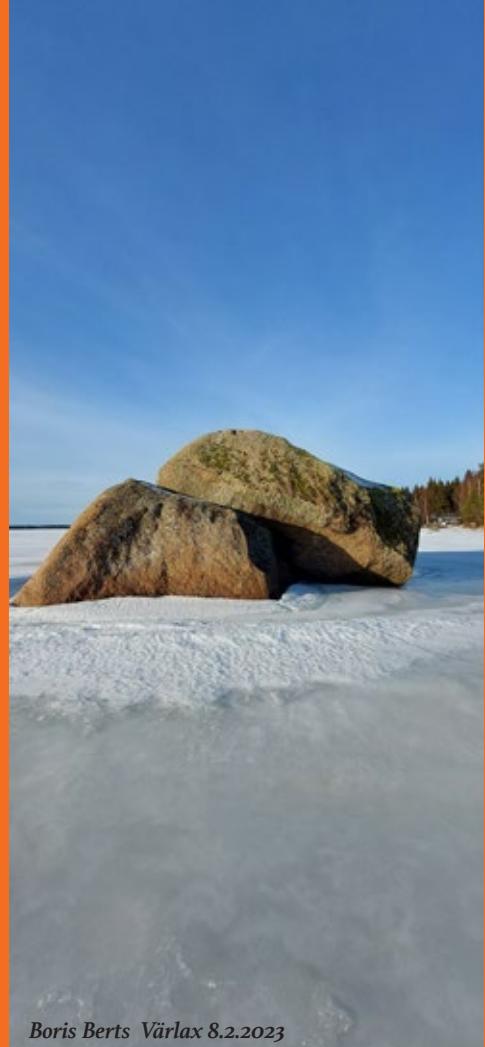


MUISTA! MYÖS LAHJAKORTIT JA PALJON MUUTA!
KOM IHÄG! ÄVEN PRESENTKORT OCH MYCKET MER!

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

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

digitalbum



Boris Berts Värlax 8.2.2023



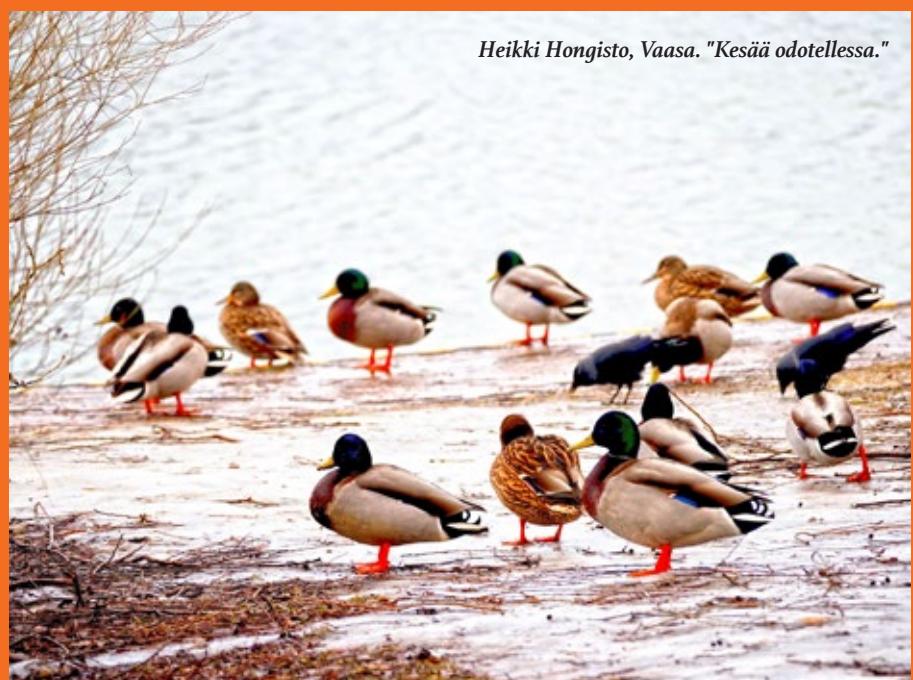
K. Grankull, Vaasa. "Vaasa auringonlaskun aikaan 5.2. Infarten från Sundom vid solnedgången."



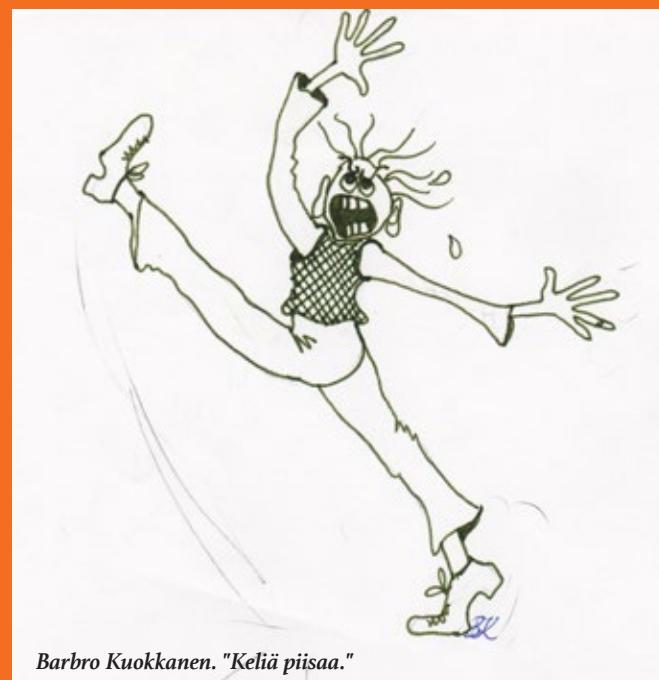
Carola Seittu. "Elli hälsar. Elli tervehdii."



Kari Kaihovirta. "Sundomin lahti 6.2.023."



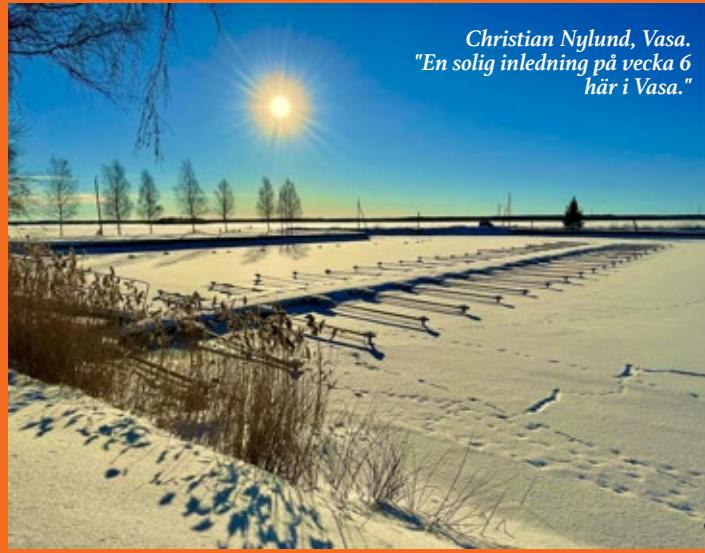
Heikki Hongisto, Vaasa. "Kesää odotellessa."



Barbro Kuokkanen. "Keliä piisaa."

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

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



*Christian Nylund, Vasa.
"En solig inledning på vecka 6
här i Vasa."*



*Leena Minkkinen.
"Tammikuun tulvavesi ylitti tien
Merikaarrossa. 18.1 2023."*



*Gertrud Engman, Helsingby.
"30 novembers eftermiddagssol!"*



Rauno Vauramo. "Lumikasa
sulaa - vaarallisen liukasta!"

Toimitus / Ilmoitukset / Redaktion / Annonser:

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

Avustajat / Medarbetare: Juha Rantala, Hans Hästbacka

Luo kampanjan – myös mobiilisti. Kampanjlösningar – även mobila.

Ilmoitushinta tekstillä 1,70 Eur/pmm + alv. Annons i text 1,70 Eur/spmm + myös mobiliti.

Mediamyynti / Mediaförsäljning: mega@upc.fi

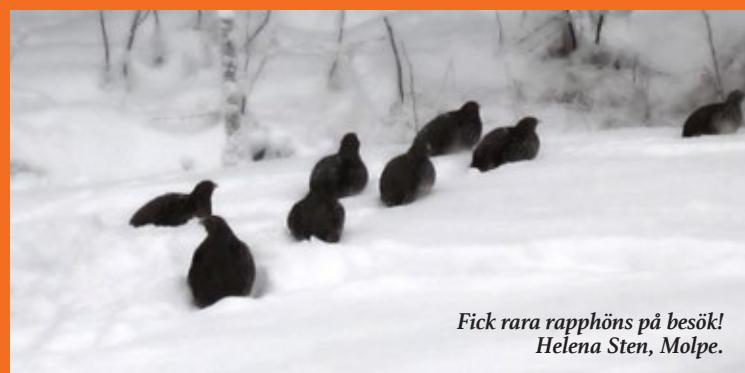
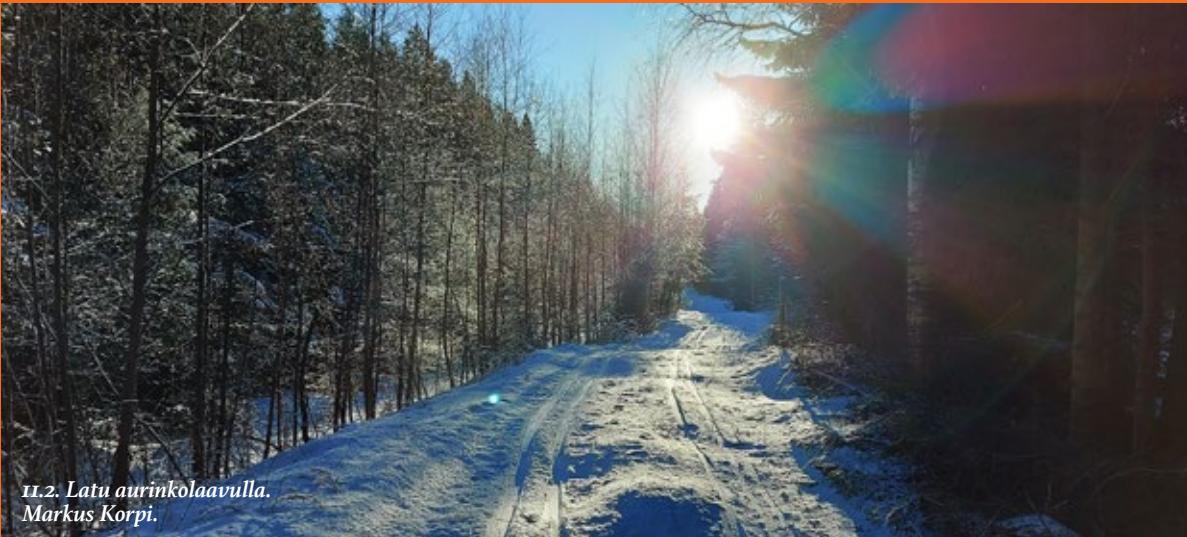
Mediamyynti / Mediakortti Satamajing. megamedia apu

Kustannus / Utgivare:

The image shows two versions of the UPC logo side-by-side. The left logo, 'UPC media', has 'UPC' in large black letters and 'media' in lowercase with a stylized orange flame icon above the letter 'i'. The right logo, 'UPC print', has 'UPC' in large black letters and 'print' in lowercase with a green leaf icon above the letter 'i'. Both logos are set against a solid orange background.

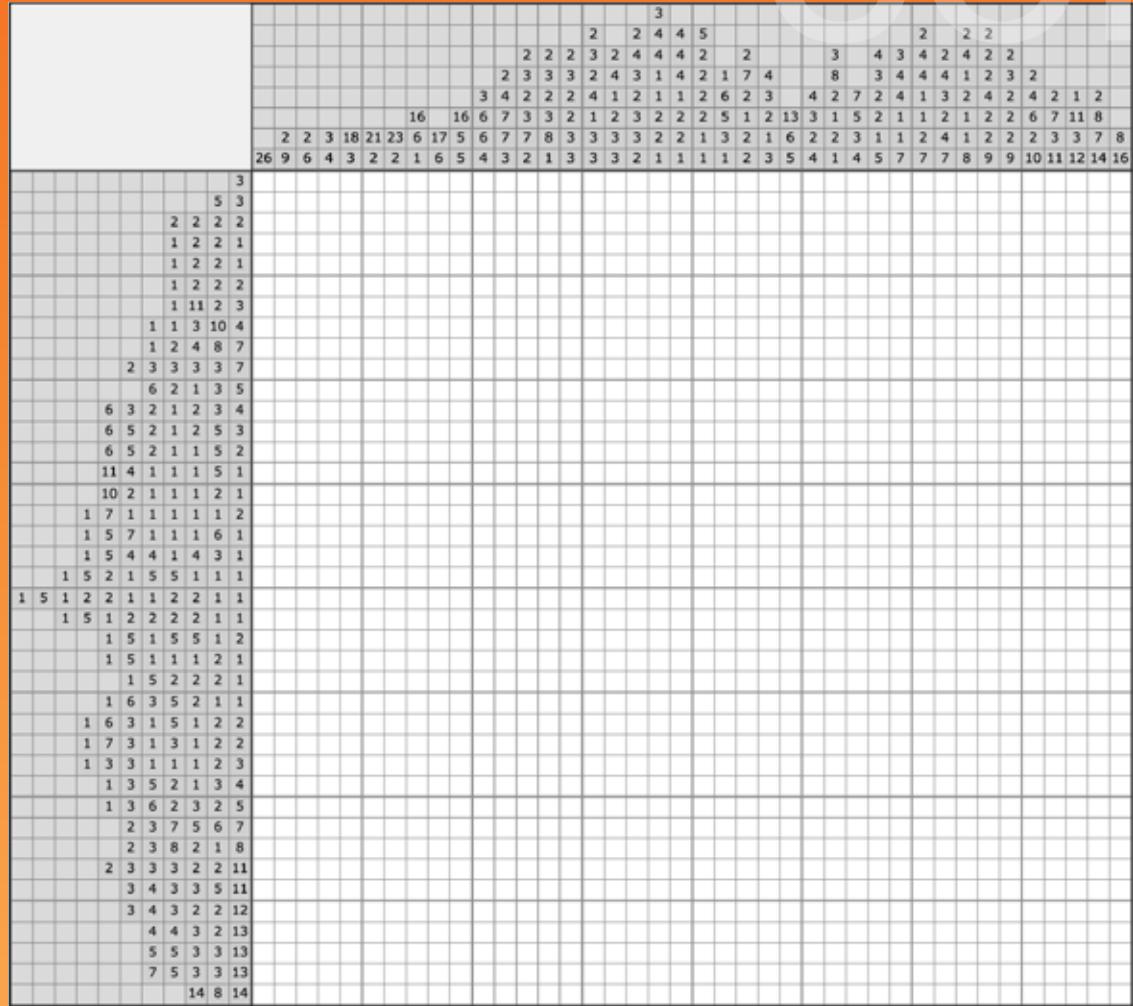


observateur



sudoku honogram

JAPANSKT BILDKRYSS JAPANILAINEN RISTIKKO



ZITZ

NONOGRAM RATKAISU / LÖSNING



BAZI & MAZI



v 6



RATKAISU / LÖSNING

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

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

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



BREWERY SHOP



LAGER

**2,15 €
(SIS PANTTI)
NORM. HINTA/
PRIS 3,30 €**



**VEHNÄOLUT/
VETEÖL**

2,15 €
(SIS PANTTI)
NORM. HINTA/
PRIS 2,80 €

ALENNUS JATKUU NIIN KAUAN KUIN TUOTTEITA ON SAATAVILLA.
ALENNUS JATKUU NIIN KAUAN KUIN TUOTTEITA ON SAATAVILLA.



TALVIOLOUT/ VINTERÖL

2,10 €
(SIS PANTTI)
NORM. HINTA/
PRIS 3,30 €



**JOULU-
JUOMA /
JULMUST**

**1,50 €
(SIS PANTTI)
NORM. HINTA/
PRIS 2,00 €**