

LVI as. Timo Haikola

- suunnitelmat
- Asennukset
- Tarvikkeet
- Huollot

Luotettavasti ja vahvalla ammattitaidolla!

Puh. 044 038 5064



PISA DESIGN
MUUTTOMYYNTI
MA-TI 6.-7.3. KLO 10-18

KAIKKI -15%
Alennus koskee normaalihintaisia tuotteita, kudontalankoja, huovutusvilla.

TERVETULOA.
Mehtäkyläntie 402, Yppäri
044 5678 463



VOUKRAAMME UKKOHALLASSA HYRYNSALMEN KUNNASSA SIJAITSEVAA LOMAMÖKKIÄMME EDULLISEEN HINTAAN YMPÄRI VUODEN.

Vuodepaikat 6 hengelle.
Sijainti lähellä rinteitä, latuja ja saunamaailmaa.

Tiedustelut; Vanhatie 48 L 12, PYHÄJOKI
Tai numerosta: (08) 433 285

Pyhäjoen Vanhustenkotiyhdistys ry

SÄÄNTÖMÄÄRÄINEN KEVÄTKOKOUS

pidetään torstaina 30.03.2006 klo 9.00 kerhuhuoneella. Käsitellään sääntöjen 7 §:n kevätkokoukselle määräämät asiat. Tervetuloa!

Johtokunta

Muutan osoitteeseen Soiniontie 11

VARASTON MUUTTOTYHJENNYS

kaikki PÄIVÄPEITE-KANKAAT -40 %	paljon ASUSTE-KANKAITA -40 %	lähes kaikki VERHO- JA SISUSTUS-KANKAAT -40% -50%	valmiita TUOTTEITA - tyynejä - verhoja ym -20 %
TOIMISTO-TARVIKKEET -30 %	TULE PENKOMAAN!		OMPELU-TARVIKKEET -30 %

Pyhäjoen
KANGAS JA TOIMISTOAPU

Johanna Ekeluoma
OP-Pooki (Vanhatie 48)
433 622 044 - 554 2364

Avoinna: ma - pe 11 - 17
la 10 - 14

LASTEN OMAT HIPPO-HIIHDOT

PYHÄJOEN
HIIHTOMAJALLA
LAUANTAINA
18.3.2006 klo 12.00

sarjat: -03 ja -02 -syntyneet
-01 ja -00 -syntyneet
-99 ja -98 -syntyneet

pojille ja tytöille eri sarjat

*tyyli vapaa

*kaikille palkinto

KILPAILUNUMERON HAKU

KLO 11.00-11.45

Ilmoittautuminen Pyhäjoen
konttoriin p.0102576324
viimeistään ke 15.3.2006
mennessä



Saako olla - uunifilettä yr்த்தimaustein

Täytetty possunfilee 6 annosta

n. 1kg	porsaan ulkofilettä
Marinadi	
3/4 dl	rypsiöljyä
1	sitruunan mehu
2	valkosipulinkynettä viipaloituna
1 tl	rosmariinia
1 tl	tinjamaa
1 rkl	kokonaisia viherpippureita
Täyte	
1 dl	persiljaa
1 dl	aurinkokuivattuja tomaatteja
1/2 dl	mustia oliivia
1 tl	suolaa
1/2	mustapippuria
Paistamiseen	2 rkl öljyä
Sitomiseen	kutistumatonta puuvillalankaa

Valmistus marinadi. Nosta filee marinoitumaan jääkaappiin muutamaksi tunniksi, mieluiten yön yli. Kuivaa pinta talouspaperilla. Leikkaa tasaiseksi levyksi sivuilta aloittaen ja nuji pinta kevyesti. Valmistusta täyte: hienonna aineet tehosekoittimessa tahnaiksi ja levitä fileen pinnalle. Kääri filee rullalle ja sido langalla tiukaksi kääroksi. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Ruskista pinta pannulla, nosta vuokaan ja kaada pohjalle hieman vettä. Kypsennä 175° noin tunti tai kunnes sisälämpötila on 70°. Kääri filee folioon ja ota paistoliemi talteen. Poista langat ja viipaloi liha.

Katso lisää:
www.ruokamaailma.net

POUTTU®

Pouttu porsaan maustettu uunifilee

4,59 kg

Ruoka lehti Yhteishyvä



135

Israelin Jaffa appelsiini, kg

189

Etelä-Afrikan vihreä rypälerasia 500g



089

Portti OK grillimakkarat 400g, 2,23/kg



285

Pepsi tai Pepsi max 2-pack, 3L 0,68/l sis. pantit



159

Atria Kalkkunaleike tai Ohut kalkkunaleike 225-250g 6,36-7,07/kg



099

Vaasan Lounassämpylät tumma tai vaalea 8kpl, 320g 3,09/kg



160

Ingman Edam viipaleet 150g 10,67/kg



129

Vaasan ruissydän 430g 3,00/kg



295

Valio Kalkkunaleike 400g 4,23/kg

129

Karinleimen paneroidut nuggetit 200g, 6,45/kg



Bonusta jopa 5%



MARKET Pyhäjoki

