

# Lammias & vuohi

4/2011



Kainuunharma –  
kansallisaarre tuotannossa

Suomen Lammasyhdistyksen jäsenjulkaisu. [www.proagria.fi/suomenlammasyhdistys](http://www.proagria.fi/suomenlammasyhdistys)



Sopiva viini  
lammasherkuille

Weblammias  
avautuu  
15.11.2011



Paimennuksen  
PM ratkottiin  
Suomessa

PRO  
Agria

Cherresin villat ovat suunniteltuja viltin ja villatuotteiden valmistukseen ja myyntiin. Villatuotteita on keuhko- ja sydäntautien, allergioiden, reuma- ja nivelvaivojen, ja lisämunuaispuutteen hoitoon. Villatuotteita on myös käytetty vatsatautiin ja muiden ruuansulatushäiriöiden hoitoon.



# Villat meille - langat teille



## TEKEMISEN KOKO - OIKUET MIEHTÄ

Meillä on valittu, jolle on mukavinta ottaa, villosta valmistetaan villatuotteita ja villatuotteita. Villatuotteita valmistetaan villosta. Villatuotteita on myös käytetty vatsatautiin ja muiden ruuansulatushäiriöiden hoitoon.

## PIETIN KEHÄLÄINEN OY

Villatuotteita 2, 17000 Helsinki  
 puh. 09 255 571 500, faksi 09 255 571 501  
 www.pietinkehala.fi





Kuva: Kaje Ahlskog

Kainuunharmasuuhi Apila valittiin Farmarissa kauneimmaksi



Kuva: Terhi Torikka

Puiden lehdissä on runsaasti raakavalkuaista



## Kupit täyteen

Usein käytetty kuppiteoria kuvaa hyvin lammastilan jalostuksen ja ruokinnan välistä yhteyttä. Teorian vertauskuvan mukaan lammastilan tavoitteena on saada kaadettua mahdollisimman paljon vettä mahdollisimman suuriin kuppeihin, mutta yli ei saisi läikkyä.

Kupprien koko määräytyy eläinaineksen perusteella: perinnöllisesti korkeatasoiset eläimet tarkoittavat suurta kuppia ja päinvastoin. Tavoitteena on suuri kuppi, eli nopeakasvuiset, lihaksikkaat ja elinvoimaiset karitsat sekä omatoimiset kelpoemot.

Kuppeihin kaadettava vesi taas kasvattaa ruokintaa, hoitoa ja olosuhteita. Vettä tulisi osata laskea kuppeihin juuri parahultaisesti siten, että kuppi on piri-pintaan täynnä. Reunojen yli valunut vesi tarkoittaa hukkaan heitettyä tuotantopanoksia.

Kätevin tapa katraan kuppikoon kasvattamiseen on perinnöllisesti korkeatasoisen pässin hankinta. Rehuanalyysi ja ruokintasuunnitelma taas ovat korvaamaton yhdistelmä ruokinnan optimoinnissa.

Kuva: Silja Alamikkotervo



## 23

Karitsatkin syövät murskattua härkäpapua

### VAKIOPALSTAT

- 4 Pääkirjoitus
- 5 Edunvalvonta
- 5 Historiikkikatsaus
- 6 Tuoretta satoa
- 11 Kerittyä & karstattua
- 18 Eläinlääkäri
- 22 Lammashaasta lautaselle
- 37 Aidan toiselta puolen

### VUOHIPALSTA

- 29 Vuohitaloutta Keski-Euroopan malliin

### ARTIKKELIT

- 9 WebLampaan aikakausi alkaa
- 12 Kainuunharma – määkivä kansallisaarre
- 15 Kainuunharmaksen rotuominaisuudet tarkastelussa
- 19 Sopivan viinin valitseminen lampaanlihalle
- 23 Härkäpapu vs. oksasilppuri
- 26 Lammaspaimenuksen Pohjoismaiden mestaruuskisat
- 34 Lammas metsän käyttäjänä
- 36 Nahkaa ja luuta työstettiin Lapissa
- 38 Lampurin mietteitä



**Tilauhinta:** 60 €/vuosikerta 2011 (5 numeroa), sis. SLY:n jäsenyyden  
**Kannattajajäsenyys:** 300 €/vuosi  
**Paino:** T-Print Ky, Hyvinkää  
**Kansikuva:** Vesa Jääskeläinen  
 pikkukuvat: Terhi Torikka  
 Sami Virtanen

**Toimituksen osoite:**  
 Terhi Torikka  
 Iltaruskonkatu 1 C  
 56800 Simpele

**Toimitus ja ilmoitusmyynti:**  
 Päätoimittaja:  
 Pia Parikka  
 Puh. 020 747 2451  
 pia.parikka@proagria.fi

**Toimitussihteeri:**  
 Terhi Torikka  
 Puh. 040 752 6363  
 terhi.torikka@gmail.com

**Toimituskunta:**  
 Tapio Rintala  
 Johanna Alamikkotervo  
 Janne Jokela  
 Sebastian Nurmi  
 Susanna Nuutinen  
 Jan Suttle  
 Airi Timonen

ISSN 0785-7276

**Seuraava lehti 5/2011:**  
 Ilmestyy 9.12.2011  
 Aineistot 28.10.2011 mennessä.





# Jalostuspohjasta huolehdittava

Kuva: Tiina Tahvanainen

**V**iime aikoina on kannettu huolta lammassrotujen jalostuspohjasta. Syytä huoleen todella onkin.

Tuotosseuranta on jalostuksen ehdoton edellytys. Karitsan vanhemmista pitää olla selvillä ja dokumentoituina paitsi emo ja isäpässi, myös näiden esi-isät ja tuotokset.

Toinen, jos mahdollista, vieläkin tärkeämpi on puhdasjalostus. Puhdasjalostuksessa uuhelle käytetään saman rodun saman väristä pässiä.

Asiaan vain pinnallisesti perehtyneet ajattelevat, että kyllähän noita suomenlampaista riittää. Tosiasiassa puhdasjalostuksessa olleiden suomenlammassuuhien lukumäärä putosi joitakin vuosia sitten alle 4000:n. Näistä oli valkoisia alle 2000, mustia 800, ruskeita 500 ja kainuunharmaita 200. Syynä tapahtuneeseen on takavuosien vallitseva, lähes uskonnonomainen lammassjalostuksen ratkaisumalli, risteytys. Sen seurauksena nykyinen käytännössä yleisin lammassrotu on hallitsematon sekarotu.

Eviran viimeksi julkaistu tilasto (2/2011) ei kerro, kuinka suuri osuus suomenlampaista on risteytyskäytössä. Se osuus on erittäin suuri, jos lasketusta 43 841 suomenlammassuuhesta vain 10 000 on alkuperäisrotutuen piirissä. Siis puhdasjalostuksessa vain joka viides. Alkuperäisrotukihan edellyttää tuotosseurantaan kuulumista. Tämä kohtalonyhteys on lammastalouden päättäjien syytä tiedostaa. Tuotosseurantaan on moni liittynyt alkuperäisrotutuen vuoksi. Jos tämä tuki loppuu, monet näistä liittyneistä eroavat tuotosseurannasta. Se koskee useita kymmeniä, varsinkin isoja tiloja.

Puhdasjalostus edellyttää myös värien pitämistä puhtaana. Harva lampaanjalostaja haluaa mustalta pässiltään kirjavia jälkeläisiä.



Samaan aikaan muiden rotujen ja värien uuhia oli parhaimmillaan tuhannen, huonoimmillaan muutama kymmenen koko jalostuspopulaatiossa.

Koska pelkästään muutamalla kymmenellä tai edes sadalla uuhella ei menestyksellistä, tehokasta tuotantojalostusta voi pidempään harjoittaa, onkin monelta osin jouduttu siirtymään säilyttävään jalostukseen. Että edes nykyiset jalostusresurssit säilyisivät.

Harvinaisia, jopa yhden pässin, pässilinjoi joudutaan määrätietoisella työllä pitämään elossa. Monta linjaa on jo kuollut, eikä niitä

enää saada takaisin.

Alkuperäisrotujen uusia pässilinjoi ei helposti tuoda ulkomailta lisää. Rotujärjestöillä ei ainakaan vielä ole suurtakaan merkitystä jalostuspohjan turvaamisessa. Neuvonnalla ja tiedostavilla lampureilla on siksi asiassa erityisen suuri vastuu. Jos lampaista aiotaan jalostaa myös tulevaisuudessa.

**Matti Koivisto**  
agronomi, Lihasulan Säätö

## **Viime vuonna tehdyn selvityksen (Ahlskog 2/2010) mukaan puhtaita pässilinjoi oli:**

texelillä 24  
valkoisella suomenlampaalla 16  
ahvenenmaanlampaalla 9  
oxford downilla 7  
rygjalla 7  
kainuunharmaksella 7  
dorsetilla 5  
ruskealla suomenlampaalla 3  
mustalla suomenlampaalla 3

## **Suomen Lammasyhdistys r.y. hallitus 2011**

**Tapio Rintala**, puheenjohtaja, puh. 0500 257 280, tapio.rintala@gmail.com, Oripääntie 999, 21900 Yläne

**Janne Jokela**, varapuheenjohtaja, puh. 0440 876 530, jokelaj@nic.fi, Mäkelänmäentie 25, 68240 Ala-Viirre  
Varajäsen: **Timo Heikkilä**, puh. 0400 686 616, heikkila.timo@kotinet.com, Arolantie 88, 85200 Alavieska

**Airi Timonen**, puh. 050 494 2079, airi.timonen@keti.fi, Kiteentie 13 A, 82500 Kitee  
Varajäsen: **Eeva Piesala**, puh. 040 847 4424, piiku@piiku.fi, Piesalantilantie 17, 41900 Petäjävesi

**Johanna Alamikkotervo**, puh. 041 459 6657, johanna.alamikkotervo@gmail.com, Vanhalantie 17, 95300 Tervola  
Varajäsen: **Matti Rissanen**, puh. 040 5311 788, matti.rissanen1@pp.inet.fi, Jeesiönratsutie 2785, 99770 Jeesiö

**Sebastian Nurmi**, puh. 050 581 0721, studio.sebastian@netlife.fi, Bovikintie 25, 10600 Raasepori  
Varajäsen: **Lauri Leinonen**, puh. 0400 458 286, late@lampuri.fi, Koivusuontie 424, 32300 Mellilä

**Susanna Nuutinen**, puh. 050 340 5130, susanna.nuutinen@putkisaloi.fi, Putkisalontie 172, 58900 Rantasalmi  
Varajäsen: **Kaarin Knuuttila**, puh. 040 578 6317, skaarin.knuuttila@pp.inet.fi, Ahviontie 260, 46960 Muhniemi

**Jan Suttle**, puh. 0500 820 243, jansuttle@netscape.net, Vuohelantie 34, 38250 Roismala  
Varajäsen: **Mikaela Ingo**, puh. 044 284 0532, mikaela.ingo@agrolink.fi, Staversbyväden 187 B, 66520 Veikars

Yhdistys rekisteröity 27.12.1988.



**Marjukka Manninen**  
Kotieläinasiamies  
MTK:n Brysselin toimisto



## CAP:a viherretään

**P**arin viime vuoden ajan on valmisteltu tulevaa yhteistä maatalouspolitiikkaa CAP:a. Nyt valmisteluvaihe on saatu päätökseen ja alkaa olla päätöksien aika. Hieman loka-kuun puolivälin jälkeen komission odotetaan julkaisevan lakiehdotuksensa koskien vuoden 2013 jälkeistä yhteistä maatalouspolitiikkaa CAP:a.

Tulevasta CAP:sta halutaan vihreämpi ja komissio ehdottaakin, että 30 prosenttia suorista tuista kytketään vihertämiseen. Vihertäminen toteutetaan niin, että viljelijän tulee tehdä kolme täydentävien ehtojen yli menevää vihertämistoimenpidettä saadakseen suorat tuet täysimääräisenä. Kasvinvuorottelu, pysyvä laidun ja luonnonmukainen tuotanto ovat esimerkkejä toimenpiteistä.

Keväällä ennen budjettiehdotuksen julkaisemista komission maatalouspääosastolta kerrottiin, että vihertäminen on keino perustella ja puolustaa CAP:a ja sen budjettia muulle yhteiskunnalle.

Paineet maatalousbudjetin pienentämiseksi ovat olleet kovat varsinkin tässä vaikeassa taloustilanteessa. Komissio julkaisikin alkukesästä rahoituskaudelle 2014-2020 budjettiehdotuksensa, mikä ei luvannut hyvää maataloussektorille. Komissio leikkaisi maatalousbudjettia 13 prosenttia, mutta kasvattaisi EU:n kokonaisbudjettia 3,5 prosenttia.

Uuden politiikkauudistuksen alla on jälleen puhuttu yhteisen maatalouspolitiikan yksinkertaistamisesta. Yksinkertaistamispyrkimykset tosin tuntuvat valuvan käsistä, kun vihertäminen otetaan uutena elementtinä mukaan ja mahdollisesti ensimmäiseen pilariin muodostetaan uusi luonnonhaittakorvauslementti toisen pilarin luonnonhaittakorvausta täydentämään. Tässä vaiheessa on jo selvää, että maataloustuet halutaan

kohdentaa aktiiviviljelijöille, mutta vielä ei ole selvää, mikä itse asiassa on aktiiviviljelijä.

Komission lakiehdotuksista on kuitenkin vielä matkaa lopullisiin päätöksiin. Alkuperäisen aikataulun mukaan uuden politiikan tulisi olla valmis täytäntöön pantavaksi vuoden 2014 alusta, mutta aikataulu mitä todennäköisimmin venyy.

### Tuoreen lampaanlihan alkuperä näkyviin

Alkuperämerkintä vaaditaan nykyään muun muassa naudanlihalla, hunajalla, oliiviöljyltä ja tuoreilta hedelmiltä sekä vihanneksilta. Heinäkuussa parlamentin täysistunnossa hyväksyttiin parlamentin ja neuvoston asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille. Asetus pitää sisällään uudet pakkausmerkintöjä koskevat EU-laajuiset säännöt. Asetuksen myötä alkuperämerkintä tullaan jatkossa vaatimaan myös tuoreelta sian-, lam-

paan-, vuohen- ja siipikarjan lihalla. Lisäksi komissio tulee tekemään vaikutustenselvityksien alkuperämerkinnän laajentamisesta koskemaan myös maitoa, ainesosana käytettyä lihaa tai jalostamattomia elintarvikkeita, joten myöhemmin vaatimus voi laajentua koskemaan myös näitä tuotteita. Uusi lainsäädäntö tulee toimeenpanna kolme vuoden kuluessa sen julkaisemisesta.

**Lampaiden teurastus ja leikkuu myös rahtina**  
Lisäksi vuohi, nauta, kani ja riistä  
[www.muhniemenlahtivaja.fi](http://www.muhniemenlahtivaja.fi)  
puh. 040 578 6317



**Muhniemen Lahtivaja**



Poimintoja **Ulla Savolaisen** kokoamasta historiikista vuosilta 1998-2008.

### Lampaan keinosiemennystä ja eri menetelmiä on tutkittu ja kokeiltu kauan.

Jatkuvaan käytännön toimintaan ei kuitenkaan ole päästy, koska tiinehtymisprosentit ovat olleet vaatimattomia. Oppia on haettu muun muassa Norjasta.

**Tuontihankkeessa** tuotiin syksyllä 2000 texelin, oxford downin ja dorsetin spermaa ja alkiota Uudesta-Seelannista.

Vuosina 2000-2002 uuhia siemennettiin **laparoskooppisiemennyksellä**, mutta monimutkainen ja kallis toimenpide ei sovellu jatkuvaan, tiloilla tapahtuvaan toimintaan.

Syksyllä 2007 Suomeen tuotiin Ruotsin kautta spermaa Iso-Britanniasta. Keväällä 2008 siemennysten tuloksena syntyi komeita dorset-karitsoja.

**Kansalliseen geenipankkiin** on kerätty suomenlampaan, kainuunharmaan ja ahvenanmaanlampaan spermaa vuodesta 2005.

*Poimintojen viimeinen osa julkaistaan Lammas & Vuohi -lehden numerossa 5/2011.*

# Tuoretta satoa

KOONNUT: Pia Parikka, Terhi Torikka ja Riikka Miikkulainen

## Muista!

Syksyn ja talven 2011 indeksilaskenta-aikataulu:  
Tuotosseurantatiedot rekisterissä viimeistään  
4.10., 18.10., 1.11., 15.11., 29.11., 13.12. ja  
10.1.2012.

## TUOTTAJAHINNAT NOUSUSSA – KAUSIHINNOITTELU YLEISTYY

Kesän ja alkusyksyn aikana useat teurastamot ovat muuttaneet lampaan- ja karitsanlihan hinnoittelumallejaan. Kausilisiin on tullut huomattavia korotuksia, mutta myös syksyn tilityshintoja ja luomulisä on korjattu ylöspäin. Kevät- ja kesäteuraiden määrää pyritään nostamaan uusien hinnoittelumallien ja tuotantosopimusten avulla.

Tilityshintojaan ovat korjanneet ylöspäin ainakin Polson Lammas Oy ja Muhniemen Lahtivaja. Lisäksi Pohjanmaan Lammasosuuskunnan Lallin Lampaan, Vainion Teurastamon ja Hahtolan Lihan kanssa solmima uusi sopimus nosti erityisesti kevään ja kesän tilityshintoja.

## Polsolla nousua luomu- ja kausilisisä

Polson Lammas Oy ryhtyy tekemään tuotantosopimuksia karitsanlihasta. Arvonlisäverottomat sopimushinnat O-luokasta ylöspäin 16-23 kg:n painoisille, enintään 2-rasvaluokan ruhoille, ovat maaliskuussa 4,30 (luomu 4,60), syys-lokakuussa 3,40 (luomu 4,00) ja marras-helmikuussa 3,10 (luomu 3,80) euroa ruhokiloa kohti.

Lisäksi Polson Lammas maksaa yli yksivuotiaista lampaista laadun mukaan 0,50 – 3,10 euroa ruhokilolta ja lupaa tuottajille nopeat hakupalvelut ja kattavan kylmäkuljetusketjun ympäri Suomen.

## Lampaan hinta nousi Muhniemellä

Muhniemen Lahtivajan uusi hinnasto astui voimaan elokuun alusta. Alle vuoden ikäisen, vähärasvaisen karitsan arvonlisäveroton tuottajahinta teurastamon portilla on ruhopainosta riippumatta 3,70 euroa ruhokilolta. Yli yksivuotiaista vähärasvaisista lampaista maksetaan 1,50 euroa ruhokiloa kohti. Kevään tilityshinnasto muotoutuu markkinatilanteen mukaan.

## Osuuskunnalta korotuksia kausilisiin

Pohjanmaan Lammasosuuskunta tekee uusia tuotantosopimuksia koko Suomen alueella. Teurastus tapahtuu sopimusteurastamoissa Mäntsälässä, Köyliössä ja Isossakyrössä. Kuljetusmaksua ei peritä alle 450 kilometrin teuraskuljetuksista.

Verottomat sopimushinnat 15-25 kiloa painaville O-luokan vähärasvaisille ruhoille ovat maaliskuussa 4,20, heinä-elokuussa 3,80 ja syys-helmikuussa 3,30 euroa ruhokilolta. Luomulisä on kolmekymmentä senttiä. Luokituslisät vaihtelevat luokan ja teurastusajankohdan mukaan.

Vähärasvaisesta O-R-luokan aikuisesta lampaasta maksetaan Pohjanmaan Lammasosuuskunnan sopimustuottajille euro ruhokiloa kohti.

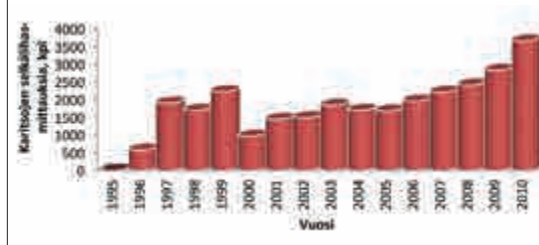
## LIHASMITTAUKSET YLEISTYNEET

Lampaiden lihakkuutta pyritään parantamaan jalostuksen avulla. Vaikeassa työssä apuna käytetään elävän, noin neljän kuukauden ikäisen karitsan selkälihaksen paksuuden mittausta ultraäänilaitteen avulla. Ulkofileen paksuus kertoo paljon eläimen kokonaislihakkuudesta. Mittaustuloksista johdetaan eläinten perinnöllistä tasoa kuvaavat ennusteet eli lihakkuusindeksit, joita käytetään apuna jalostusvalinnassa.

Lihasmittaukset ovat yleistyneet nopeasti viime vuosina, mikä on parantanut lihakkuusindeksien oikeellisuutta. Näin jalostuksessa voidaan päästä etenemään aiempaa nopeammin. Vaikuttaa siltä, että kiinnostus lampaiden lihakkuuden parantamiseen jalostuksen avulla on lisääntynyt. Osasyynä mittausten yleistymiseen voi olla myös parantunut arvostelijaverkosto.

Kuluvana kesänä Itä-Suomeen hankittiin uusi ultraäänilaitte, jonka avulla voidaan tehdä sekä lihas- ja rasvamittauksia että tiineystarkastuksia. Hankinnan myötä selkälihaksen ja -rasvan paksuuden mittauspalveluita voidaan tarjota koko maahan Ahvenanmaata lukuun ottamatta.

Lihasmittatut karitsat ProAgrian tuotosseurannassa vuosina 1995-2010



Vuonna 2010 selkälihaksen paksuus mitattiin lähes kolmanneksen suuremmalta karitsamäärältä edeltävään vuoteen verrattuna.

## Ostamme teuraslampaita ja vuohia.

- teurastus
- lihanleikkaus ja tyhjöpakkaus
- myös rahtityönä

Teurastamo ja lihanleikkauslaitos

**Polson Lammas Oy**

käyntios. Lestintie 1855

69410 Sylkäriäinen

Etäo. Polso, p. 0400 892 198

postios. Ojennestie 1

69410 Sylkäriäinen



## Villajutun kuvat

Lammas & vuohi -lehden edellisen numeron villajutun kuvat olivat kaikki British Wool Marketingin kuvia, mutta teksti oli ikävä kyllä jäänyt pois suurimmasta osasta kuvia.

Toimitus pahoittelee virhettä!

## MERI-LAPIN KARITSA TELEVISIOSSA KESÄKUUSSA

Laplands Hotelsin keittiöpäällikkö *Tero Mäntykangas* tuo TV-kokkina esille MTV3:n Huomenta Suomen Makuja - ohjelmassa lappilaisia laadukkaita raaka-aineita. Meri-Lapin Karitsa on hänelle tuttu tuote, sillä hän on ollut mukana Meri-Lapin Karitsan tuotanto-, jalostus- ja palveluketjun kehittämisprosessissa.

Mäntykangas kävi tutustumassa torniolaisen *Ritva* ja *Erkki Lääkön* lammastilalla karitsan tuotantoon. Lisäksi lampuri Erkki Lääkkö vieraili tv:ssä kertomassa Meri-Lapin Karitsasta, sen tuotannosta sekä teurastusyhteistyöstä ja kehittämistoimista yhdessä Veljekset Rönkä Oy:n kanssa. Lähetyksessä taustalla oli Yhteistyöllä kilpailukykyä-hankekokonaisuus, ProAgria Lappi.

Mäntykangas valmisti Makuja - keittiössä uunissa haudutettua karitsan entrecotea ja paistettua kaalia ennen studiossa käytyä keskustelua.



Kuva: Anne Närhiä

**Keittiöpäällikkö Tero Mäntykangas (oik.) valmisti tv:ssä Meri-Lapin karitsan entrecotea. Mukana lampuri Erkki Lääkkö.**

## MIKKULAINEN LAMMASTALouden ASIANTUNTIJAKSI

Agrologi AMK, merkonomi *Riikka Miikkulainen* Eurajoelta on nimitetty lammastalouden asiantuntijaksi ProAgria Keskusten Liittoon. Hänen toimialueenaan on koko Suomi.

Miikkulaisen toimenkuvaan kuuluvat lammastalouden sisäinen tuotekehitys ja lampaiden ruokintaan liittyvät asiantuntijatehtävät.

Lisäksi hän vastaa seminaarien, koulutuspäivien ja opintoretkien suunnittelusta, valmistelusta ja toteutuksesta yhdessä lammastalouden kehityspäällikön kanssa.

Miikkulainen hoitaa tehtävää oman maatilansa lampolatoiminnan ohessa.



## LAMPURIKOULUTUS KOVASSA NOUSUSSA

Savon ammatti- ja aikuisopisto SAKKY on aloittanut tänä syksynä jo kolmannen vuosikurssin Lampuri-opintoja. Koulutus on saanut suuren suosion varsinkin aloittelevien ja toiminnan laajentamista suunnittelevien lampureiden keskuudessa. Koulutus on osa maatalouden perustutkintoa ja käsittelee seikkaperäisesti lammastilan johtamista sekä tuotteiden jatkojalostusta. Lisäksi opinnoissa perehdytään rehuntuotantoon ja lampaan hoitoon ruokinnasta terveydenhuoltoon. Lampuri-opinnot kestävät yhteensä noin vuoden ja ne toteutetaan joustavasti lähipäiviä ja etäopiskelua vuorotellen. Seuraava kurssi alkaa mahdollisesti ensi syksynä, tämän syksyn aloituspaikat ovat jo täynnä.

Lisätietoja netistä: [www.sakky.fi/muuruvesi](http://www.sakky.fi/muuruvesi)

## TOSILAMPUREITA ITÄ-SUOMEEN

Lammastalouden kehittäminen Itä-Suomessa saa uutta puhtia syksyllä toimintansa aloittavan Tosilampuri-koulutushankkeen myötä.

Hanke on jatkumoa alueella toimineelle Lampaanpidosta lammastalouteen -esiselvityshankkeelle ja ryhtyy toteuttamaan esiselvityshankkeessa muodostunutta Itä-Suomen lammastalouden kehittämisohjelmaa.

Tosilampuri-hanke vastaa Itä-Suomen osalta Valtakunnallisen Lammasstrategian tavoitteeseen 50 %:n omavaraisuusasteesta lampaanlihassa vuoteen 2015 mennessä. Alueella on esiselvityksen mukaan valmiutta ja tarvetta tuotannon kehittämiseksi.

Hanke on kolmivuotinen ja sen toiminta-alueena on Etelä-Savon, Pohjois-Savon, Etelä-Karjalan, Pohjois-Karjalan sekä Kymenlaakson maakunnat. Toteutuksesta vastaa ProAgria Etelä-Savo.

## ONGELMIA LAMMAS- JA VUOHIREKISTERISSÄ

Viranomaisten Lammas- ja vuohirekisterin uusi versiopäivitys on aiheuttanut jonkin verran ongelmia Internet Explorer -selainta käytettäessä. Tietokoneen asetuksia muuttamalla toimintavaikeuksista on mahdollista päästä yli. Rekisterisovellus toimii paremmin Firefox Mozilla ja Google Chrome-selaimilla.

Korvamerkkejä tilattaessa kannattaa varmistaa merkkien saavuttua, että merkeillä olevat EU-tunnukset täsmäävät lähetyksen mukana tulevien listojen kanssa. Muutamassa yksittäistapauksessa näin ei ole ollut, ja merkkejä on jouduttu vaihtamaan jälkikäteen.

# Tuoretta satoa

KOONNUT: Pia Parikka ja Terhi Torikka



## MYYJÄT JA OSTAJAT KOHTAAVAT LAMMASNETISSÄ

Myytäville lampaille on avattu uusi nykyaikainen eläinvälityskanava osoitteessa <http://www.lammasnetti.fi>. Lampurit voivat ilmoittaa uuhiaan ja pässejään myytäväksi palveluun kätevästi kotikoneeltaan, ja ostajaehdokkaat voivat selailla sivustolta tarjolla olevien eläinten tietoja kattavasti.

Lammasnetti on myyjälle maksullinen ja maksu tapahtuu verkkopankin kautta. Myynti-ilmoitus maksaa 15 euroa eläintä kohden, ja suuremmista eläinmääristä annetaan alennusta. Ensimmäisen eläimen ilmoittamisesta ei peritä maksua. Neuvojan tallentamana myynti-ilmoitus maksaa 30 euroa. Lisäksi laskutetaan arvonnalisävero. Ilmoitus on voimassa puoli vuotta.

Lammasnetti-palvelun tarjoajana toimii ProAgria Pirkanmaa ja sen rahoitukseen on osallistunut Vihtori Peltonen Lihasulan säätiö.

Suomen Lammasyhdistyksen verkkosivuilla käytössä olevasta Lammaspörsistä luovutaan verkkosivuston uudistuksen yhteydessä ensi vuonna, ja myynti-ilmoitukset ohjataan Lammasnettiin.

## KIITOS LAMMAS- JA VUOHITUOTANTOKYSELYN VASTAAJILLE

Koska lammas- ja vuohtuotantoa on tutkittu suhteellisen vähän, Eviran Riskinarvioinnin tutkimusyksikkö ja MTT Taloustutkimus kartoittivat kesällä 2011 tilojen toimintatapoja kyselytutkimuksella.

Kyselytutkimus lähetettiin tuhannelle eläintenpitäjälle (37 % kaikista lampaan- ja vuohenomistajista). Kyselyyn saivat kaikki suurimmat lammas- (ylin 10 %) ja vuohtilat (ylin 5 %) ja loput eläintenpitäjät valittiin satunnaisotannalla. Kyselyyn vastausprosentti oli 46, joka on kyselytutkimukselle todella korkea.

Kiitämme lämpimästi kaikkia vastanneita! Vastauksenne auttavat kehittämään eläintautien ennaltaehkäisyä ja tulevat olemaan erittäin hyödyllisiä riskinarvioinnissa.

Evira



## Teemapäiviä lampureille Hämeessä

**Talves ja markkinat 1.11. klo 9 - 16 Mustiala**

Puheenaiheina lammastaloutta Suomessa ja ostajien näkemystä markkinatilanteesta sekä reiki lammastalolle.

**Investoinnit ja rakentaminen 18.11. klo 9 - 16 Mustiala**

Käymme läpi investointien pyytävät ja kompastusivret ja rakentamiseen liittyvät normit myös luomutuotannon kannalta sekä reiki uuteen lampaalaan.

Ohjelmat ja ilmoittautuminen [www.kasvotusohjelma.fi](http://www.kasvotusohjelma.fi). Lisätietoja ProAgria Häme / Satu Näykki p. 020 747 3032, [satunaykki@proagria.fi](mailto:satunaykki@proagria.fi).

Teemapäivät järjestää Huuhtanen hämäläinen maatalous-hanke.



## ELINTARVIKELAKI MUUTTUI – RISKIPERUSTEISUUS KOROSTUU ELINTARVIKEVALVONNASSA

Elintarvikelain muutos astui voimaan syyskuun alussa. Elintarvikevalvonta muuttui entistä riskiperusteisemmaksi ja läpinäkyvämmäksi. Lihantarkastus ja siihen liittyvä valvonta pienteurastamoissa ja riistankäsittelylaitoksissa siirtyi kunnilta Eviran vastuulle.

Lainsäädäntömuutoksen tarkoitus on painottaa elintarvikelain riskiperusteista soveltamista. Elintarvikelain lisäksi tullaan kuluvana syksynä uudistamaan keskeisiä lain nojalla annettuja asetuksia. Muutoksilla haetaan lisää joustavuutta säädösten soveltamiseen.

Pienteurastamoiden lihantarkastus ja valvonta sekä niiden yhteydessä olevien laitosten valvonta siirtyvät kunnilta Eviralle. Muutoksen tavoitteena on valvonnan yhdenmukaistaminen ja kehittäminen sekä pienteurastamojen lihantarkastusmaksujen kohtuullistaminen.

Elintarvikehuoneistojen ennakko hyväksynnästä siirrytään ilmoitusmenettelyyn. Vain eläimistä saatavia elintarvikkeita käsittelevät laitokset pitää edelleen hyväksyttävä. Oma-valvontasuunnitelmaa ei myöskään enää hyväksytä, mutta yrityksillä tulee kuitenkin olla toimintansa riskien hallintaan riittävä omavalvonta.

Vähäriskinen, pienimuotoinen yksityishenkilöiden ja harrastekerhojen elintarvikealan toiminta vapautuu ilmoitusvelvollisuudesta, kun kyse ei ole elinkeinotoiminnasta. Alkutuotannon tuotteiden vähäisen luovutuksen kuluttajalle katsotaan jatkossa kuuluvan alkutuotannon toimintaan, eikä siitä tarvitse tehdä erillistä elintarvikehuoneistoilmoitusta.

Lisätietoja: [www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus\\_ja\\_myynti/elintarvikelainsaadanto/](http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/elintarvikelainsaadanto/)





# WebLampaan aikakausi alkaa

Lampaiden rekisteröinnissä ja eläinaineksen hallinnassa koittaa uusi aika, kun WebLammas otetaan käyttöön marraskuussa. Uuden web-ohjelman myötä tallennukset nopeutuvat ja, mikä tärkeintä, lampurit pääsevät viimein keskittymään itse asiaan. WebLampaan ovet avautuvat 15.11.2011.

Pia Parikka

Tuotosseurantaan kuuluvat lammastilat ovat eläneet kahden rekisterin puristuksessa jo vuodesta 2008, jolloin viranomaisten Lammas- ja vuohirekisteri otettiin käyttöön. Ongelmasta päästään viimein eroon, kun ProAgrian WinLammas-ohjelma väistyy ja tilalle saadaan uudenkarhea WebLammas.

Verkossa toimiva WebLammas keskustelee Eviran Lammas- ja vuohirekisterin kanssa niin sanotun rajapinnan kautta. Eläinten tiedot voidaan tallentaa WebLampaan avulla samalla istunnolla niin ProAgrian kuin Evirankin tietokantoihin. Molemmat rekisterit jatkavat kuitenkin irrallista rinnakkaiseloaan kuten tähänkin asti, eli varsinaisesta rekistereiden yhdistämisestä WebLampaassa ei ole kyse.

ProAgrian lampaiden tuotosseurantaan kuuluvat tilat saavat käyttöönsä kaikki uudet hienot toiminnot sisältävän täysversion WebLampaasta. Tuotosseurannan ulkopuolisille lammastiloille tarjolla on WebLampaan kevytversio, joka asettuu ominaisuuksiltaan Eviran verkkosovelluksen ja WebLampaan täysversion välimaastoon.

WebLampaan hankintahinta on 150 euroa, ja se laskutetaan vain kerran riippumatta käytettävän ohjelmaversioiden laajuudesta. Hankintahintaa ei peritä ohjelman kehitysmaksun maksaneilta tiloilta. Tuotosseuranta-tilojen WebLammas-vuosimaksu on neuvonta- ja eläinmaksujen lisäksi 56 euroa. Tuotosseurannan ulkopuolisille tiloille tarkoitetun kevytversion käyttö maksaa 106 euroa vuodessa, eikä sen lisäksi laskuteta tuotosseu-



**Kehittyneet sukulaisuustoiminnot ovat osa uuden sukupolven tuotosseuranta-ohjelmaa.**

rannan eläinmaksuja. Lisäksi laskutetaan arvonnalisävero.

## Nopeat tallennukset

Uudessa ohjelmassa on monia helpokäyttöisyyttä lisääviä ja tallennusnopeutta kasvattavia ominaisuuksia. Eläimet voidaan jaotella ryhmiin, ja esimerkiksi siirrot voidaan tehdä kerralla koko ryhmälle.

Eviran pään mahdollinen hitaus ei enää vaikuta tallennusaikoihin.

Ohjelma voidaan sulkea tai sillä voidaan tehdä muita asioita heti varsinaisen tallennustapahtuman jälkeen. Yhteys ohjelmien välillä muodostetaan taustalla.

Mikäli tietojen lähetys Eviran rekisteriin ei ole onnistunut, saa käyttäjä tiedon asiasta WebLampaan etusivulla seuraavan sisäänkirjautumisen yhteydessä tai tarkastelemalla tapahtumia WebLampaan Tapahtumat-välilehdellä. Mahdolliset rajapinnan toikäännä

## NAHKAJALOSTAMO M. SALONEN KY

- \* Muokkaamme lampaan- ja pienriistannahkoja
- \* Lampaan- ja naudantaljojen ym. turkisten myynti

Röppääntie 3, 50670 Mikkeli  
puh. 010 387 3090  
www.taljatukku.fi  
nahkajalostamo\_salonen@hotmail.com

## SUVUT PUUHUN - JALOSTAJAN UNELMA TOTEUTUU

WebLampaan avulla lampureille avautuvat aivan uudet mahdollisuudet vuosien varrella vaivalla kerättyjen tuotos- ja polveutumistietojen hyödyntämiseen. Vihdoin on mahdollista keskittyä tietojen todelliseen hyödyntämiseen ikuisuudelta tuntuneiden tuplatallennusten sijaan! Tehty työ ei ole mennyt hukkaan.

Sähköinen sukupuu on ollut jo pitkään monen lampurin haaveena. WebLampaan myötä unelma lampaiden omasta sukupuusta toteutuu, ja tarjolla on vielä muitakin. Eläinten keskeisimmät tuotostiedot ja lihantuotantoindeksit tulevat näkymään sukupuussa.

WebLampaan uuden sukupolven sukulaisuustarkistus yhdistää 20 sukupolveen ulottuvan sukusiitosasteiden laskennan, sähköisen sukupuun, eläinten tuotostiedot, sukulinjat ja perinnöllisen tason toisiinsa. Pässin ostoa tai keinosiemennystä harkitsevat tilat voivat lisäksi testata isäkokelaan soveltuvuutta omille uuhilleen kätevästi EU-tunnukseen perustuvan hakutoiminnon avulla.

Käsitys tilan eläimistä ja niiden tasosta muodostuu nopeasti WebLampaan järjestystoimintojen avulla. Eläimiä on mahdollista laittaa haluamaansa järjestykseen mieleisillään kriteereillä ja niiden yhdistelmillä. Järjestäminen onnistuu esimerkiksi korvanumeron, iän, rodun, sukupuolen, värin, pitopaikan, sukulinjan, kaikkien indeksien, painotietojen, selkälihaksen paksuuden tai eläväEUROP-tulosten avulla.

mintahäiriöistä kertovat virheilmoitukset näkyvät WebLampaassa heti ja käyttäjä voi varautua ilmoittamaan tiedot toisella tapaa. Siten korjaaviin toimenpiteisiin jää riittävästi aikaa ja sanktioilta voidaan välttyä.

### Evira on aina oikeassa

Kahden rekisterin maailmassa viranomaisrekisterin tallennuksia on mah-

dollista tehdä WebLampaan lisäksi Eviran omia tallennuskanavia pitkin eli Lammass- ja vuohirekisterin omalla verkkosovelluksella, Eviran asiakaspalvelun kautta tai lomakkeilla.

Eviran ohjelma ei lähetä tietoja WebLampaaseen automaattisesti. Tämän vuoksi WebLammas vertaa rekistereiden tietoja toisiinsa aina sisäänkirjautumisen yhteydessä ja

huomauttaa käyttäjälle eläimen tietojen eroista WebLampaan ja Eviran välillä. Käyttäjän on itse hyväksyttävä puuttuvien tietojen päivitys WebLammas tietokantaan.

Tietoja vertailtaessa oletuksena on, että viranomaisrekisterin tiedot ovat ajan tasalla, koska osa muutoksista on mahdollista tehdä vain Eviran Lammass- ja vuohirekisterin asiakaspalvelun kautta.

WebLammas-käyttäjien kannattaa selvytyden vuoksi tehdä tallennukset pääsääntöisesti WebLampaalla, jossa on tallentamisen lisäksi kehittyneet mahdollisuudet tietojen laajamittaiseen hyödyntämiseen.

### Tositoiniin helposti

Uuden ohjelman käyttöönotto ei vaa- di ProAgrian tuotosseurantaan kuuluvilta tiloilta sen suurempia toimenpiteitä. WinLammas suljetaan pysyvästi lokakuun lopussa 30.10.2011, jonka jälkeen ohjelmalla ei voi enää lähettää tietoja keskustietokantaan. Siirtymäaikana viranomaistietoja voi lähettää Eviran Lammass- ja vuohirekisteriin normaalisti.

Uusi WebLammas otetaan käyttöön 15.11.2011. Ohjelmaan kirjaututaan sisään ProAgrian verkkopalveluiden kautta: [www.proagria.fi/verkkopalvelut](http://www.proagria.fi/verkkopalvelut). Käyttäjätunnukset, jotka ovat samat kuin WinLampaassa, lähetetään tuotosseurantatiloille lokakuun puolivälissä. Ohjelman virallinen julkistaminen tapahtuu Valtakunnallisten Lammasspäivien yhteydessä marraskuussa.



**INGON JALOSTUSLAMPOLA**

Tutustu nettisivuillamme myynnissä oleviin valkoisiin, mustiin ja ruskeisiin suomenlammas jalostuseläimiin. Tarjolla on eri sukulinjoja useita kertoja vuodessa.

Mikaela Ingo, Mustasaari [www.ingonlampola.fi/fi](http://www.ingonlampola.fi/fi)  
044-284 0532 [mikaela.ingo@agrolink.fi](mailto:mikaela.ingo@agrolink.fi)



Muokkaamme lampaanvuotanne KORISTETALJOIKSI  
Myyntimme myös erilaista lammasturkistustuotteita.

02-5571065 Rantasen **NAKKA JALOSTAMO Ky**  
38600 LAVIA  
<http://www.nakkajalostamo.fi>  
puh. (02) 557 1065



**KOTIMAISET LAATULAMMASAIDAT!**

- ◆ Pyöröpaalivaatit
- ◆ Karitsaportit
- ◆ Holtoportit
- ◆ Linikkaarilla katot
- ◆ Lämmitettävät juomakupit
- ◆ Tuoteporheemme kehittyvät edustavat uutuuksia!
- ◆ Myös tilojen erikoismuilla lahjat tuotteita

Katso esittelyvideo: [www.youtube.com/halusanaalla/lammasarvokkeet](http://www.youtube.com/halusanaalla/lammasarvokkeet)

Reino & Rajja Louhe  
050 521 0082  
[www.retronik.com](http://www.retronik.com)

# Kerittyä & karstattua

## Lampaat ja vuohet Farmarissa

ProAgria Satakunta järjesti Porin Farmari-maatalousnäyttelyn, jonka kotieläinkentällä nähtiin myös lampaista ja vuohtia. Kaikki eläimet pyrittiin tuomaan Satakunnan alueelta.

Teksti: **Kaie Ahlskog**, lammasyritysneuvoja, ProAgria Pirkanmaa

Suomenlampaista ja kainuunharmaita esittelivät **Matti ja Ritva Peltola**, värillisiä pässejä **Riikka Miikkulainen**, texeliä **Paula Kiiski** ja ahvenanmaanlammasta **Sikka Talu**. Kolme vuohtyyttöä oli näytökseen tuonut **Miina Huittinen**.

Näytöksen onnistumista edesauttoi **Reino Loukko** Retronikista nykyaikaisilla ja käytännöllisillä lammastaidoillaan.

### Paimenkoiranäytösten ja kerintäkisojen alkulähteillä

Lammaskoirien paimennusnäytöksissä esiteltiin bordercollien ja kelpien osaamista. Paimenkoirayhdistyksellä oli kolme kertaa päivässä esityksiä ja **Ulla Luoman** texel-risteyslampaat pärjäsivät hyvin helteessä. Paimenkoiraesitykset ovat saaneet alkunsa Satakunnasta, vuonna 1978 pidetystä Ulvilan maatalousnäyttelystä. Näyttelyyn hankittiin tuolloin Skotlannista kahdeksan paimenkoiraa, jotka olivat ensimmäisiä paimenkoiraesityksissä käytettäviä koiria maassamme.

Myös ensimmäiset kerintäkilpailut pidettiin vuonna 1982 Satakunnassa, Ulvilan maatalousnäyttelyssä. Lammastilaneuvoja **Maila Maula** ja lammastilaneuvoja **Timo Välimäki** ProAgria Satakunnasta ottivat mallia maailmal-

ta ja niin alkoi SM-kerintäkilpailun perinne Suomessa.

Ensimmäisissä kisoissa kerittiin yksi lammas ja voittajille oli rahapalkinnot. Timo oli nytkin mukana kerintäkilpailun järjestelyissä.

### Voitto toistamiseen Maalahteen

Kerintälampaat olivat suomenlammassuuhia Riikka Miikkulaisen tilalta. Suomen Mestariksi ylsi suorituksellaan **Jan-Erik Revahl** Maalahdesta. Toinen palkinto meni **Rauno Pohjasenabolle** ja kolmas **Aki Kaitamäelle**. Yleisvoittaja oli Viron **Ando Fiks** kokonaispistemäärällä 54, yhteisajat kahdessa kerinnässä 5,04 min. Iloinen yllätys oli kisojen ainoan naisen, **Tarja Peltomäen**, tulo mukaan kerintäkilpailuun.

Kilpailun järjestämisessä tärkeässä roolissa olivat sponsorit, joille kuuluu iso kiitos kisan onnistumisesta.



Kuva: Terhi Torikka



Kuva: Agrifoto

Kerintäkisan voitto matkasi Suomenlahden vastarannalle **Ando Fiks**in matkassa (kuvassa), mutta Suomenmestariksi keritsensä jo toistamiseen **Jan-Erik Revahl**.

### Lammasosastolla riitti vilskettä

Lammasosastolla riitti yleisöä ja Kainuun lammas-äänestyksessä runsaasti osallistujia. Valintakriteerit oli vapaat ja kauneimman lampaan titteli äänestettiin kainuunharmassuuhiksi **Apilalle**, jonka omistavat **Matti ja Ritva Peltola**. Voittajuuhi sai palkinnoksi **Feedexin** rehusäkin.

Äänestyskilpailun sponsori oli Rantasen Nahkajalostamo ry, joka lahjoitti palkinnoksi valkoisen lampanpaantaljan.

**Mesi**-passi oli Porin matkailuyhdistys Maisan nimikkolammasnäyttelyssä. Omistaja **Riitta Tuomela** ja Mesi passi olivat lasten suuressa suosiossa kotieläinkentällä.

Lammasosastolla esiteltiin muun muassa selkälihaksen ultraäänimittausta. **Paula Kiiskan** texel-uuhiaritsaa ultra-massa **Kaie Ahlskog**.

### Lampaankerinnän suomenmestaruuskilpailu 3.7.2011, Farmari 2011

Tuomarit: Ulla Savolainen, Pia Parikka

ProAgria Pirkanmaa

SM	sija	Kilpailijan nimi	Kerintäaika 0-30 pistettä				Kerinnän tasaisuus 0-20 pistettä				Haavat 0-10 pist.	haava	Tulos 0-60 pist.
			Lammas 1	Lammas 2	Aika Yht	Pisteet	Lammas 1	Lammas 2	Pisteet	Lammas1			
	1.	Ando Fiks	2,13	2,51	5,04	26	10	10	20	6	10	8	54
SM1	2.	Jan-Erik Revahl	3,02	3,21	6,23	24	9	10	19	10	10	10	53
SM2	3.	Rauno Pohjasenaho	3,21	3,43	7,04	22	8	9	17	6	8	7	46
SM3	4.	Aki Kaitamäki	3,39	3,21	7,00	22	8	8	16	2	10	6	44
	5.	Tarja Peltomäki	7,55	6,43	14,38	7	6	7	13	10	10	10	30

Kilpailu on avoin kaikille keritsijöille. Suomen Mestaruudesta kilpailevat vain Suomen kansalaiset.

” Paras tapa taata kainuunharmakselle valoisa tulevaisuus on käyttää sitä maataloudessa ja tuotannossa monipuolisesti. ”

Terhi Hokkasen  
kainuunharmasuuhia  
karitsoineen.

# Kainuunharmas – määkivä kansallisaarre

Kuva: Terhi Hokkanen

**Kainuunharmasta pidettiin alun perin suomenlampaan harmaana muotona, kunnes se todettiin dna-tutkimuksin erilliseksi lammaspopulaatiokseen. Tämä väritykseltään erikoinen rotu kuuluu myös Suomen kansalliseen eläingenivaraojelmiaan, jonka tavoitteena on pitää vanhat suomalaiset alkuperäisrodut elinvoimaisina.**

**Terhi Nikkonen**

Eläingenivaraojelman koordinaattori, MTT

**L**ammas on yksi vanhimmista kotieläimistämme. Sen kesytys viljelijä kantajistaan, aasialaisesta muflonilampaasta, alkoi noin 11 000 vuotta sitten Lounais-Aasiassa. Sieltä lammas levisi Eurooppaan 6000 vuotta sitten. Suomeen lampaat ovat tulleet pronssikaudella, noin 2500-3500 vuotta sitten.

## Lammasrotujen muodostuminen pitkä prosessi

Paikallisten lammaspopulaatioiden kehittyminen maatiaisroduiksi Euroopassa kesti reilun muutaman vuosisadan verran, noin 1700-luvun

loppupuolelta ensimmäiseen maailmansotaan asti.

Vuonna 1999 Euroopassa oli 629 lammasrotua, joista lähes puolet oli FAO:n luokituksen mukaan uhanalaisia eli roduissa oli jäljellä alle 1000 lisääntyvää uutta ja alle 20 pässiä. Jo tuolloin 142 eurooppalaista lammasrotua oli kuollut sukupuuttoon.

Miika Tapio tutki väitöskirjassaan (2006) pohjoiseurooppalaisten lammasrotujen perinnöllistä monimuotoisuutta molekyyliogeneettisten menetelmien avulla. Dna:n mikrosatelliittien ja veriproteiinien muuntelu kertoivat eroista suomenlampaan eri

väryyppien ja kainuunharmaspopulaation välillä. Näiden tutkimusten perusteella kainuunharmas ja ahvenmaanlammas todettiin suomenlampaasta erillisiksi populaatioiksi.

## Kainuunharmas oli lähellä sukupuuttoa

Jo 1920-luvun lammastalouskirjoissa on kuvattu luonnonharmaita maatiaislampaista, jotka ovat olleet syntyessään mustia. Valkoinen ja musta olivat kuitenkin pitkään ainoat sallitut värit maatiaislampaassa, harmaa hyväksyttiin vasta myöhemmin. Valkoinen väri oli suosituin, koska sen villaa oli helppoa värjätä. Muun muassa näistä syistä johtuen kainuunharmas oli lähellä kuolla sukupuuttoon, kunnes 1980-luvulla eläinlääkäri *Pertti Hankonen* Haapavedeltä alkoi määrätietoisesti kerätä harmaiden eri sukulinjoja. Hankonen onnistui tarkalla jalostustyöllä säilyttämään seitsemän eri pässilinjaa, joihin nykyinen kainuunharmaskasvattajien joukko voi tukeutua.

## Suosio on kasvussa

Kainuunharmasten määrä on ollut kasvussa viime vuosina. Eviran Lammasta- ja vuohirekisterin mukaan uuhien määrä vuonna 2010 oli 2943. Eviran tietokannan rotukoodit perustuvat polveutumisten sijaan käyttäjien omiin ilmoituksiin, joten tietoja ei voida pitää aivan täysin luotettavina.

Alkuperäisrotutuen saamiseksi suomenlampaiden, ahvenanmaanelampaiden ja kainuunharmasten täytyy kuulua tuotosrekisteriin. Lammassuoneuvojat todentavat eläinten polveutumiset niiden sukutietojen perusteella. Tuotosseurantarekisterin perusteella tehdyn arvion mukaan kainuunharmaskannan suuruus vuonna 2010 oli noin 1500 uuhia ja se vastanee luotettavampaa lukua. Luku osoittaa myös, ettei rotu ole enää FAO:n uhanalaisuusluokituksen mukaan vaarassa.

KÄÄNNÄ

## SUOMENLAMPAAN POHJANA KAINUULAISET KANNAT

Suomenlammas muodostettiin Suomen vanhoista paikallisista kannoista 1900-luvun ensimmäisinä vuosikymmeninä, mutta lammaskannat olivat tietysti olemassa jo ennen tätä. Suomesta on villaan viittaavia löytöjä toiselta vuosituhannelta ennen ajanlaskumme alkua. Suomenlampaan ulkoisten ominaisuuksien, kuten yksittäisen eläimen yksivärisyyden, perusteella tyyppiä on arvioitu noin tuhat vuotta.

Suomenlampaan suunnitelmallisen rodunkehityksen pohjana ovat olleet erityisesti Kainuun alueen kannat. Nykymuotoista, aikaisempaa suurempaa suomenlammasta kutsuttiinkin aikaisemmin "Kainuun lampaaksi". Tätä ei pidä sekoittaa kainuunharmaslampaaseen, joka on tyyppillisestä suomenlampaasta erillinen populaatio.

## Kainuunharmas Suomen ja Vian kantojen väliltä

Niin Suomen itä- kuin länsipuolellakin on yhä jäljellä suomenlampaan kanssa samaan roturyhmään kuuluvia rotuja, mutta kainuunharmaksen perimä viittaa itään. Dna-merkkien vertailu ryhmittää kainuunharmaksen yleisistä suomenlammassuodoista erilleen, niiden ja Vian Karjalan lammaskantojen välille. Vian kannan taas voidaan ajatella olevan kainuunharmaksen ja venäläisen romanov-lampaan välimuoto.

Suomenlampaan perinnöllinen vaihtelu on runsasta. Tämä on tyyppillistä roduille, jonka perustajajäsenien lukumäärä on ollut suuri, kuten vanhoista kannoista syntyneellä suomenlampaalla. Kainuunharmaksen vaihtelu on hieman alhaisempaa, mutta silti runsaampaa kuin tyyppillisissä tunnetuissa puhdasjalostetuissa roduissa kuten cheviot tai texel. Kuitenkin kainuunharmaan eläinmäärä oli jonkin aikaa sen verran pieni, että dna-merkkien avulla nähtiin sukusiittoisuuden olleen kiihtymässä. Haitallisten seurauksien uhka on todennäköisesti pienentynyt eläinmäärien kasvettua.

Miika Tapio, MTT

# AESCULAP

## laatua uudelta maahantuojalta!



Ammattilaisille: Aesculap, Felco, Wmironwork,  
SuperShear

**Tmi Janne Mäkeläinen**  
puh. 040 835 5233  
Honkasaarentie 98, 32200 Loimaa  
makelainen@hotmail.com

## Säilytyskarjat ja geenipankki turvaavat tulevaisuuden

Kainuunharmaksella on Pelson van-  
kilan lampolassa Vaalassa elävä gee-  
nipankki. Kainuunharmaksen lisäk-  
si siellä kasvatetaan mustia, ruskeita

ja valkoisia suomenlampaita. Rodun  
tällä hetkellä ainoa jalostuslampola  
sijaitsee Tohmajärvellä.

Suomalaisille lammasroduille on  
kerätty myös kansallisen eläingeni-  
varaohjelman toimesta pakastettua

geenipankkia. Tätä pakkasvarastoa  
tarvitaan geenivarojen pitkäaikaista  
säilymistä varten. Se turvaa rodun tu-  
levaisuuden esimerkiksi katastrofien  
varalta, jolloin suuri osa populaatiosta  
voidaan menettää (luonnonkatasro-  
fit, tarttuvat taudit ym.) tai jos popu-  
laatio ajautuu sukusiitosongelmiin.

Tällä hetkellä viideltä eri kainuun-  
harmaspäsilältä on kerätty siemennes-  
tettä yhteensä yli 300 annosta. Ta-  
voitteena kansallisen eläingeni-  
varaohjelman mukaan on kerätä 25 eri  
päsilältä yhteensä 5000 annosta, joten  
spermankeräysprojekti jatkuu yhä.

Paras tapa taata kainuunharmak-  
selle valoisa tulevaisuus on käyttä-  
mään sitä maataloudessa ja tuotannossa  
monipuolisesti. Rotu on hyvin suo-  
malaisiin olosuhteisiin sopeutunut  
ja sillä on hyvä hedelmällisyys, ras-  
vaton teurasruho ja villalla hyvät kä-  
sityöominaisuudet. Lisäksi se toimii  
erinomaisesti maisemanhoitajana esi-  
merkiksi perinnebiotoopeilla.

# NOITTAAN TILA

Myyttävänä eri-ikäisiä Kainuunharmaksia

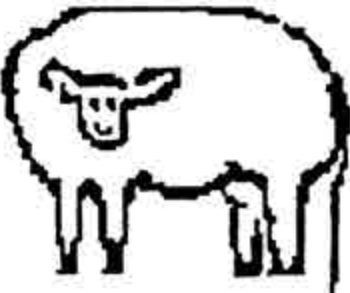
- UÄ-mitatut karitsat
- M3-status ja scrapie-valvonta
- 7 sukulinjaa
- luomutila

Helinä Leppänen  
Noitantaantie 200  
82675 Niirala  
TOHMAJÄRVI  
050-5944050  
helina.leppanen@luukku.com  
www.noitantaanila.com



## ESA ANTTAS

Keritsemiskoneiden huolto  
Terien teroitus  
Puh. (05) 366 4329  
gsm 040-524 9629  
Lyöttiläntie 449  
47540 LYÖTTILÄ





## Jalostuslampaiden ja vuohien suositushinnat 2011

### Suomenlammas

4–6 kk:n ikäiset uuhikaritsat, alkaen 220 €  
4–6 kk:n ikäiset pääsakaritsat, alkaen 270 €  
Vähintään 1-vuotiaat uuhet, minimihinta 320 €  
Vähintään 1-vuotiaat pässit, minimihinta 420 €

### Texel, rygja, dorset ja oxford down

4–6 kk:n ikäiset uuhikaritsat, alkaen 270 €  
4–6 kk:n ikäiset pääsakaritsat, alkaen 370 €  
Vähintään 1-vuotiaat pässit, minimihinta 470 €  
ja uuhet, minimihinta 370 €

**HUOM!** Eläinten hintoja sovittaessa on muistettava  
huomioida myyjältä perittävä 10 % välityspalkkio.  
Sukutodistuksia tilattaessa on ilmoitettava, mikäli  
maksaja on ostaja, muuten maksu peritään myyjältä.

Lisähintasuositus 1.10. alkaen on 12 €/kk.

### Jalostusvuohet

2–3 kk:n ikäiset kuttukilit, alkaen 90 €  
4–8 kk:n ikäiset kuttukilit, alkaen 150 €  
Astutetut kuttukilit, alkaen 200 €  
Pukkikilit 5 kk:n ikään asti 120 €  
Pukkikilit (yli 5 kk), alkaen 170 €  
Lypsykutut (tuotoksesta riippuen), alkaen 250 €  
Vanhemmat pukit, alkaen 300 €

Tinkimaidon hinta (kotoa myytyinä), alkaen 1,5 €/l.

### Astutusmaksut

Suositus astutusmaksuksi 10 €/uuhi tai kuttu ja  
lisäksi hoitomaksu 1 €/päivä uuhesta tai kutusta,  
joka jätetään vieraalle tilalle astutettavaksi.



Selkäsiima kainuunharmasuuhella.

Kuva: Hannele Rissanen

# Kainuunharmaksen rotuominaisuudet tarkastelussa

**Kainuunharmaksen rotuominaisuudet- opinnäytetyössä on koottu yhteen kasvattajien näkemyksiä kainuunharmaksesta. Tutkimuksessa kartoitettiin lisäksi kainuunharmaksen rotuominaisuuksia tietopohjaksi kantakirjausohjesäännölle. Havaintoja tehtiin suomenlampaan kantakirjausohjesäännön mukaisesti väristä, villan laadusta, rungon mitoista, jalkojen asennosta ja koosta.**

## Hannele Rissanen

opinnäytetyöntekijä valmistui keväällä agrologiksi Savonia-Ammattikorkeakoulusta

**K**ainuunharmas-lammas on suomalainen, sitkeä ja paikallisiin oloihimme hyvin sopeutunut alkuperäisrotu, joka vältti täpärästi sukupuuttoon kuolemisen 1980-luvulla. Sittenkin rodun edustajien lukumäärä on kasvanut, pysyvän kannan suuruus on nykyään arviolta 1800 yksilöä. Kainuunharma on kuitenkin yhä harvinaisuutensa vuoksi huonosti tunnettu. Jo pidemmän aikaa rodulle on kaivattu omaa kantakirjausohjesääntöä. Kantakirjausohjesäännön valmistuttua rotu voitaisiin virallisesti tunnustaa EU:ssa hyväksytyksi lammasroduksi.

## Harmaantuminen alkaa kolmen kuukauden iässä

Kainuunharma on suomenlampaan ja Luoteis-Venäjän lammaskantojen sukulaisrotu. Rotu on persoonallisen kaunis, sen erottaa esimerkiksi suomenlampaasta kasvun myötä seuraava harmaantuminen.

Kainuunharma syntyy mustan näköisenä. Harmaantuminen alkaa yleensä kolmen kuukauden iässä ja lopullinen väri on saavutettu yleensä vuoden, viimeistään kahden vuoden ikään mennessä. Harmaantuminen johtuu siitä, että kainuunharmaksen villa on muodostunut ensi- ja toissijaisista villakarvoista. Ensijaiset, mustat karvat ovat jo kehittyneet syntymähetkellä, kun taas pigmentitön (valkea), toissijainen, villakarva alkaa kasvaa vasta myöhemmin. Kainuunharmaksen harmaan värin tum-

”Kainuunharmaksen harmaan värin tummuusaste määräytyy näiden mustien ja valkoisten karvojen suhteellisesta osuudesta villapeitteessä.”

muusaste määräytyy näiden mustien ja valkoisten karvojen suhteellisesta osuudesta villapeitteessä.

## Muutama prosentti ruskeita

Kainuunharmaksen aikuisväri on tyypillisimmin vaaleanharmaa, pää ja jalat ovat joko kokonaan mustat tai valkokirjavat. On yleistä, että villa on juuresta katsottuna eri sävyistä villan latvaan verrattuna, ikään kuin liukuvärjättyä. Kainuunharmasyksilöillä kulkee usein perusväriin

KÄÄNNÄ

”Mitä enemmän pikku karitsalla on pigmenttiä, sitä tummempi sen aikuisvärikin tulee olemaan. ”

verrattuna tummempi juova selän myötäisesti. Varsinkin vanhemmilla yksilöillä esiintyy pitkistä ja karkeista peitinkarvoista muodostunutta niska- ja selkähajannetta eli siimaa. Sukupuhdas kainuunharmas voi olla väritykseltään valkoisesta, harmaan erisävyyistä lähes mustaan. Muutama prosentti kainuunharmaksista syntyy myös täysin ruskeina. Kainuunharmaksen väri vaihtelee kaiken lisäksi yksilöllisesti vuodenaikojen ja mahdollisesti myös ruokinnan sekä stressitason mukaan.

Violetti pigmenttiä, jota voi aikuisilta yksilöiltä havaita kielestä ja satunnaisesti vivahdetta myös villasta, on tähän asti pidetty kainuunharmaksen tunnusmerkkinä. Tutkimuksessa tehtyjen havaintojen mukaan huomattavalla osalla tutkituista rotupuhtaista kainuunharmaksista oli kuitenkin pigmenttön eli vaalean-

punainen kieli (21 % n=299) Karitsoilla kyseinen pigmentti näkyy myös nivusten nahasta. Mitä enemmän pikku karitsalla on pigmenttiä, sitä tummempi sen aikuisvärikin tulee olemaan.

### Villan laatu vaihtelee

Kainuunharmaksen villa on pääsääntöisesti keskihienoa laadultaan. Parhaissa villoissa on erityinen helmiäiskiilto. Yksilökohtaisesti kainuunharmaksen villa osoittautui hyvin epätasalaatuiseksi. Etulavoilta villa saattaa olla selkeätapulista ja hyvinkin hienoa, mutta se epäselvenee ja suurenee takapäätä kohden voimakkaasti. Tämä ominaisuus on tyypillinen jalostamattomien rotujen keskuudessa. Kainuunharmaksella esiintyy villassaan myös turkistyyppisyyttä, eli kuohkeaa ja laajakiharaista villaa. Turkistyyppinen villa esiintyy kainuunharmaksella tosin yleensä vain laikuittain etenkin niskassa ja selässä.

### Monikkokaritsoja lähes poikkeuksetta

Kainuunharmas koetaan kasvattajien keskuudessa helppohoitoiseksi ja

terveeksi. Sillä on hyvät emo-ominaisuudet sekä erinomainen sikiävyys. Kainuunharmakselle on tyypillistä voimakas kiima ja kykeneväisyys tulla tiineeksi vuodenajasta riippumatta. Erinomaisen sikiävyyden ansiosta uuhet saavat monikkokaritsoita lähes poikkeuksetta, viisikään kerralla ei ole harvinaisuus.

Hyvät emo-ominaisuudet puolestaan kielivät rodun uuhien hyvästä kyvystä huolehtia karitsoista ja maidon riittävydestä imetyskaudella. Tuotosseurantarekisteristä kerättyjen kainuunharmaksen karitsointi- ja karitsetietojen pohjalta keskimääräinen vuosittain eloonjääneiden karitsoiden määrä on kainuunharmaksella 2,21 (n=1082) ja keskimäärin yhtä uuhetta kohden syntyy 2,36 karitsoa vuodessa.

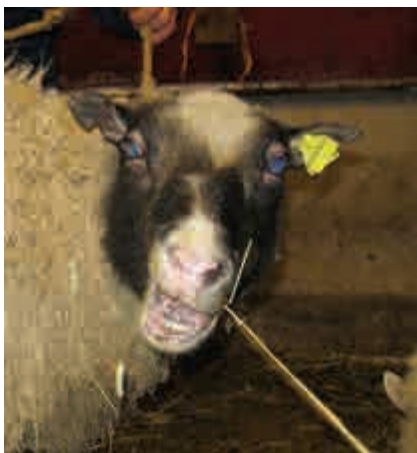
### Ongelmina kuroumat ja alapurennat

Kainuunharmaksella tavataan paljon jalostamattomille roduille tyypillisiä ominaisuuksia, kuten rakenne-, jalka- ja purentavirheitä. Pahimpia rakennevirheitä eli kuroumaa (painauma lapojen takana), terävää säkää sekä



Kuva: Hannele Rissanen

Kainuunharmas syntyy mustana.



Kuva: Hannele Rissanen

Osalla kainuunharmaksista on rotuominaisuutena esimerkiksi kielestä havaittava violetti pigmenttisyys

## MIELENKIINTOINEN JA KIEHTOVA KASVATTI

Kainuunharmaiden kasvatus on erittäin mielenkiintoista ja kiehtovaa, sen pienen populaation ja uhanalaisuuden vuoksi. Tämä tuo osaltaan haastetta siitoseläinvalintaan, mutta myös palkitsee.

Kainuunharmaan villojen eri värit ja värisävyt tuovat katraaseen väriä ja ovat luonnon sävyissään upeita muun muassa langaksi kehruutettuna tai taljoina. Myös raakavilla on haluttua sellaisenaan esimerkiksi askarteluihin.

Jo pienistä karitsoista katsellaan ja arvellaan, harmaantuuko yksilö, ja jos harmaantuu, niin kuinka paljon?!

Joistain sukulinjoista periytyy sarvellisuutta, toisesta sukulinjasta voi tulla ruskeita tai monen toivomia teräksen harmaita karitsoja. Kainuunharmaissa värikirjo on laaja hyvin vaaleasta, liki valkeasta, harmaan eri sävyihin sekä ruskeaan että mustaan.

Teuraskypsyys saavutetaan kainuunharmaalla liki samoihin aikoihin, kuin esimerkiksi suomenlampaalla eikä rasvoittuminen ole ongelma, kuten monilla liharoduilla. Kainuunharmas on monipuolinen, upea kotimainen rotu!

Lampuri Terhi Hokkanen, Aholan Lammastila



Kuva: Vesa Jääskeläinen



harjannetta esiintyy rodun edustajilla suhteellisen paljon. Alapurenta, joka voi haitata eläimen syöntiä, on myös arveluttavan yleistä. Täysin suorajalkaisia yksilöitä oli tutkimuksessa vain vajaa 10 prosenttia. Sorkkien ventoutta esiintyi myös jonkin verran. Lisänisiä kahden normaalin nisän lisäksi tavataan niin ikään yllättävän paljon. Pässikaritsoista noin viisi prosenttia syntyy sarvellisina.

## Pitkähkö kasvatus, potentiaalia lihakuuteen

Kainuunharmas ei rasvoitu kovin helposti, joten teurasominaisuksiltaan se on pidetty. Rasva ei myöskään marmoroidu lihaan, vaan se on kuorittavissa pois tarpeen mukaan. Toisaalta kainuunharmaksella on usein pitkähkö kasvatusaika teuras-kypsyyden saavuttamiseksi. Kasvatus vie jopa 8-10 kuukautta, jonka aikana ruokinnan tulisi olla melko voimakasta kasvun saavuttamiseksi. Kainuunharmaksella on kylläkin jalostuksen myötä erinomaista potentiaalia lihakuuteen kasvattamiseen.

## Pyrkimyksenä säilyttää tummat ja sikiävät

Kainuunharmaksen jalostuksessa on tärkeää huomioida rodun monimuotoisuuden vaaliminen. Kaikkia väri-variantteja tulisi säilyttää, mutta olisi tärkeää pyrkiä mahdollisimman tummiin yksilöihin, sillä tummanharmaväri on osoittautunut rodulla vaalean tieltä väistyväksi ominaisuudeksi. Kainuunharmaksella valkoinen väri dominoi myös epätavallisesti mustaa, joten valkokirjavien yksilöiden määrä pitäisi pitää kurissa.

Villaominaisuuksien periytyvyysasteet ovat puolestaan suhteellisen korkeita, joten villan tasalaatuisuutta ja turkistyyppisyyttä olisi syytä kehittää kainuunharmaksen kohdalla paremmaksi. Rakennevirheiden huomioiminen jalostuksessa parantaisi eläinten hyvinvointia ja kestävyyttä entisestään.

Rodulle ominaista korkeaa sikiävyyttä tulisi ylläpitää, sillä sikiävyyttä on rotukohtaisesti hyvin työlästä ja aikaa vievää nostaa sen huonon periytyvyysasteen takia mikäli se pääsee

## Kainuunharmaksen rungon mittojen yhteenveto (cm).

OMINAISUUS	Uuhet		Passit		KA (uuhi/passi)	Keskihajonta (uuhi/passi)
	Pienin arvo	Suurin arvo	Pienin arvo	Suurin arvo		
Pituus	50	84	65	89	71,95/79,29	4,75/5,48
Rinnanleveys	16	28	18	31	21,22/23	2,05/2,55
Rinnansyvyys	27	43	28	40	32,98/35,5	1,85/2,4
Lanne	16	27	12	25,5	20,5/19,4	1,79/2,63
Takaleveys	19	32	20,5	32	26/26	2,3/2,45
Säkäkorkeus	51	75	51	78	61,94/65	3,23/5,85
Paino (n=186/19)	33,4	95	58	76,9	62,46/76,9	8,78/10,85

Lähde:Hannele Rissanen 2011



Kuva:Hannele Rissanen

## Kainuunharmas on monimuotoinen lammasrotu

” Jalostuksessa tuleekin suosia edelleen uuhia, jotka tekevät mahdollisimman monta karitsaa, mutta syntyvien karitsoiden määrää on astutuskauden ruokinnalla ymmärrettävä säännöstellä. ”

alenemaan. Jalostuksessa tuleekin suosia edelleen uuhia, jotka tekevät mahdollisimman monta karitsaa, mutta syntyvien karitsoiden määrää on astutuskauden ruokinnalla ymmärrettävä säännöstellä.

Rotu tulisi pitää sukupuhtaana ja seitsemän sukulinjan säilymisestä ja monipuolisesta käytöstä on huolehdittava. Rodun alkuperää ei saa kuitenkaan unohtaa, sillä sen sopeutuneisuus oloihimme perustuu juuri tiettyyn jalostamattomuuteen. Laaja-alainen ja ennakkoluuloton näkemys rodusta kokonaisuudessaan tulisi kyetä säilyttämään kainuunharmaksen jalostuksessa myös tulevaisuudessa.

Kainuunharmaksessa olisikin paljon mielenkiintoista lisäselvitystä, muun muassa sikiävyyden sekä emo- ja teurasominaisuuksien parissa. Lisäksi esimerkiksi hitaaseen kasvuun ja värin muunteluun vaikutta-



Kuva:Helinä Leppänen

## Leppäsen Helinän jalostuslampolasta löytyvä P. Nyökky-pässi edustaa hyvä-rakenteista kainuunharmasta.

ville tekijöille olisi hienoa saada selitys. Kiinnostavaa olisi tutkia myös muun muassa ruokinnan vaikutusta aikuisvärin kehittymiseen.

## Mukana 15 tilaa ja 312 eläintä

Tutkimukseen osallistui 15 kainuunharmastilaa ja otoskoko oli 312 eläintä. Vähintään kerran karitsoineita uuhia oli tutkituista harmaksista 270 ja siitoskykyisiä päsejä 42. Mittaukset toteutettiin joulukuun 2010 ja helmikuun 2011 välisenä aikana eri puolilla Suomea. Tutkimuksen lisäksi opinnäytetyössä on kooste tuotoseurantarekisteristä kerätyistä karitsoimis- ja karitsatiedoista. Koosteessa uuhikaritsoiden osuus oli 52,6 prosenttia ja pässikaritsoiden 47,4 prosenttia (N=1259) Lammaskohtaiset havainnot kirjattiin Microsoft Excel ohjelmaan ja tiedot analysoitiin SPSS Statistics 17- tilastointiohjelmistolla.

Opinnäytetyö löytyy kokonaisuudessaan osoitteesta: <https://publications.theseus.fi/handle/10024/28604>

## Eläinkuljettajakoulutus

14.10. Seinäjoella klo 10-15

kaikille tuotantoeläimille

Lisätietoa:

[www.proagria.fi/ep](http://www.proagria.fi/ep)





## “Karitsayskä” – Mycoplasma-yskä

Tyypillisimmin Mycoplasma-yskä aiheuttaa ongelmia uusissa lampoloissa, joihin on hankittu eläimiä useammasta katraasta. Muutoksessa eläinten vastustuskyky laskee hieman ja jollakin tai joillain herkällä yksilöillä yskä ”puhkeaa”. Sairastunut yskii ja pärskii ja on tartunnanlähteenä muillekin.

Yleensä tilanne katraassa vakiintuu noin kahdessa vuodessa ja harmittava yskä laantuu.

Mykoplasma-yskän aiheuttaa Mycoplasma ovipneumoniae. Sairastuneet eläimet ovat yleensä 2-3 kuukauden – yhden vuoden ikäisiä. Eläimet voivat sairastua sekä sisäruokintakaudella että laitumella.

Karitsa voi kärsiä yskästä jopa koko laidunkauden. Tyypillisestä Mycoplasma-yskästä on, että tartunta jää pitkäksi ajaksi katraaseen. Tällaisessa katraassa yskä voi silloin tällöin puhjeta uudelleen, jopa vuosien ajan ja pitkänkin ”hiljaisuuden” jälkeen. Normaalisti tällainen yskä ei aiheuta ongelmia katraissa (paitsi hoitajaa raastava yskimisen kuunteleminen). Osassa katraista voidaan kuitenkin joissakin kasvavissa karitsoissa havaita kasvun hidastumista.

Sairastuneet eläimet yskivät hakkaavasti, usein pää ja kaula ojennettuna. Yskäntautukset ovat tyypillisiä rasituksen jälkeen.

”Karitsa voi kärsiä yskästä jopa koko laidunkauden.”

Varsinkin jos eläimelle tulee ongelmia myös Pasteurella-bakteerista, sille nousee kuume ja sillä saattaa olla silmä- ja sierainvuotoa. Teurastettujen eläinten keuhkoissa karitsayskän aiheuttamat muutokset ovat melko tyypillisiä, joten myös tarkastuseläinlääkäriltä voi saada informaatiota tautia diagnosoidessa.

Mikäli eläimellä on yleisoireita, se hoidetaan antibiootilla. Jos yleisoireita ei ole, on keskityttävä hyviin olosuhteisiin. Veto, kostea tai ammoniakkia sisältävä sisäilma, liian suuri eläintiheys ja rajut säämuutokset ovat asioita, jotka altistavat eläimiä taudin puhkeamiseen.

Ennaltaehkäisyssä on tärkeintä pitää lampaiden olosuhteet kunnossa ja välttää liian suurta eläintiheyttä sekä ostaa uudet eläimet katraista, joissa ei yskää esiinny. Ostotilanteissa tosin oirettomankin katraan eläin saattaa aloittaa yskimisen, mikä on kaikille osapuolille erittäin harmillista. Myös tässä tilanteessa karanteenista voi olla apua. Yskä havaitaan siellä, ja eläin yhdistetään muuhun katraaseen vasta oireiden hävittyä. Mikäli yskä ei laannu, täytyy tilanne punnita tuottajan ja hoitavan eläinlääkärin kanssa yhdessä.

**Vainion Teurastamo**

**OSTETAAN TEURASKARJAA**

- lyhyet kuljetusmatkat  
- nopeat noudot

Milla Depner p. 010 2291 021  
Hannu Vainio p. 010 2291 022

[www.vainionteurastamo.fi](http://www.vainionteurastamo.fi)

**REHU-ÄSSÄ OY**

- LAMMASKIVENNÄISIÄ myös luomutuotantoon hyväksytyt.
- NUOLUKIVET myös luomutuotantoon hyväksytyt.

POHJANMAAN REHU-ÄSSÄ OY  
PUHE 06 344 4433  
FAX: 06 344 4432  
email: rehuassa@qnet.fi

Nappaa reseptit ja viinivinkit talteen!

# Viini ja lammas, mainio vai mahdoton yhtälö

**Pöydässä odottaa huolella ja rakkaudella valmistettu ruoka valmiina. Olisi kaiken vaivannäön vuoksi kivaa juoda sen kanssa muutakin kuin raikasta vettä tai maitoa. Mutta miksi viinin valinta ruualle on niin vaikeaa?**

**T**ässä jutussa perehdymme viinin ja ruuan yhdistämiseen sekä hieman tarkemmin viinin valitsemiseen lampaasta valmistetuille ruuille.

Lampaan lihasta valmistetut ruuat ovat kiistanalaisia Suomessa. Vanha maine villasukanmausta elää yhä paikoin sitkeästi. Tänä kaupoissa myytävä kotimainen karitsa on kuitenkin mureaa ja raikkaan makuista.

## Huomio lihan ikään ja ruhonosaan

Lammasruokia tehdessä kannattaa kiinnittää huomiota ruhonosaan ja lihan ikään. Nämä

seikat vaikuttavat myös viinin valintaan. Nyrkkisääntönä voidaan pitää sitä, että mitä nuorempaa lampaan liha on, sitä hienompaa viiniä kannattaa sen kanssa tarjota. Lampaan lihasta valmistetut ruuat nauttivat Tempranillo-rypäleestä valmistettujen Reserva ja Grand Reserva- viinien suosiosta, kuten Don mendo Pergamino Gran Reservan (Alko, 9,90 €) ja Vina Albali Reservan (Alko 7,98 €) seurasta.

Jos haluaa tarjota lampaanlihan kanssa muunlaisia viinejä, kannattaa kokeilla myös

”Nyrkkisääntönä voidaan pitää sitä, että mitä nuorempaa lampaan liha on, sitä hienompaa viiniä kannattaa sen kanssa tarjota.”

KÄÄNNÄ

Yrttikuoerutettua lampaankareta ja parmesaanipolentaa.

Syrah-rypäleestä valmistettuja viinejä, joista löytää samanlaista maanläheisyyttä kuin lampaanlihastakin. Etenkin Australian Syrah-viinit ovat loistavia valintoja paahdetuille tai paistetuille lammasruuille.

### Hedelmäisyys pehmentää ruuan mausteisuutta

Maustetuille lammasruuille kuten lampaanlihapullille, kannattaa tarjota vaikka kalifornialaista Zinfandel-rypäleestä valmistettua viiniä. Tällainen viini on esimerkiksi Gnarly Head Old Vine Zin (Alko, 9,99 €). Viinin hedelmäisyys pehmentää ruuassa olevaa mausteisuutta ja runsas suuntuntuma sopii lampaanlihalle hyvin. Pitkään haudutettujen liharuokien kanssa kannattaa tarjota hieman kevyempää, esimerkiksi Pinot Noir-rypäleestä valmistettua viiniä, kuten Vicarage Lane Canterbury Pinot Noir (Alko 14,98 €) joka on kevyempi, hennon tanniininen ja josta voi löytää hentoa herukkaisuutta.

Valkoviinin ystävänkään ei tarvitse jäädä ilman viiniä sillä kermaisten lampaanlihastikkeiden, aasialaisittain maustetun lihan ja pitkään kypsytetyn lihan kanssa voi hyvin tarjo-

ta valkoviiniäkin. Hyviä valkoviinejä ovat esimerkiksi Ranskan Alsacen alueen Pinot Gris -viinit kuten Pfaffenheim Pinot Gris, (Alko, 11,90 €), tai Trimbach Pinot Gris Réserve (Alko, 16,98 €).

Ruhonosien rasvapitoisuus on erilainen, esimerkiksi fileessä on paljon vähemmän rasvaa kuin vaikkapa lavassa. Se vaikuttaa olennaisesti myös viinin valintaan. Rasvaiselle ruualle kannattaa valita hapokkaampi tai tanniinisempi viini, jonka piirteet saannoksen tuntumaan kevyemmältä.

### Paistille rosmariinin aromeja

Lampaanpaisti on monessa kodissa suosittua etenkin pääsiäisen aikaan ja siihen yhdistetään usein rosmariinia ja valkosipulia sekä kahvia.

Vahvat mausteet ovat haastavia viinille, mutta kannattaa etsiä viinejä jossa esiintyy kahvin ja rosmariinin aromeja, kuten esimerkiksi Rhône'n alueen Côte du Rhône -viini Domaine Etienne Guigal -tilalta (Alko, tuotenumero 460267, 12,08 €).

Viini on keskitäyteläinen, aromeiltaan pehmeän aromikas ja pyöreä. Tästä Syrah-, Grenache- ja Mour-

vèdre-rypäleistä valmistetusta viinistä löytyy myös tarvittavaa hentoa yrttisyttä ja mausteisuutta. Valkosipulilla ja yrteillä höystetty lampaanliha nauttii myös Espanjan alueen Cabernet Sauvignonista ja monista Tempranillo-rypäleistä valmistetuista viineistä.

### Kokeilunhaluisille roséta tai rosésamppanjaa

Lampaan ruhosta voidaan valmistaa paljon muitakin ruokia. Luuttomasta lavasta ja etuselästä saa erinomaisen lammashöystön, koska molemmissa ruhonosissa on hyttymisaineita jotka antavat kastikkeelle täyteläisyyttä. Näiden ruokien kanssa voidaan tarjota esimerkiksi kuivaa valkoviiniä kuten Louis Max Beaucharmeen tuottamaa Chardonnay-rypäleestä tehtyä viiniä, jota saa Alkosta edulliseen 10,52 euron hintaan. Kokeilunhaluiset voivat nauttia ruuan kanssa hyvin viilennettyä roséviiniä tai vaikkapa rosésamppanjaa kuten Deutz Rosé Millésimé (Alko, 65,30 €).

Tärkeintä viinin ja ruuan yhdistämisessä on se, että tarjoat lempiruuallesi lempiviiniä, siinä ei voi mennä vikaan!

## Viinisuositukset lampaalle

Esimerkkitaulukko viinin ja lampaan yhdistämisestä, laatunut Tarja Tepponen.

	Paistettu	Uunissa kypsennetty	Grillattu tai savustettu	Haudutettu
Kermakastike	Château Ksara reserve du Couvent 9,76 €, Australia	Thomas Hyland Chardonnay 12,90 €, Australia	Woodhaven Chardonnay 7,98 €, Kalifornia	Triade Bianco Campania 9,99 €, Italia
	Peter Lehmann Barossa Shiraz 12,99 €, Australia	Saint -Emilion 13,81 €, Ranska	Hob Nob Cabernet Sauvignon 8,98 €, Ranska	Marquès de Arienzo Reserva 16,48 €, Espanja
	Castroviejo Tempranillo 9,92 €, Espanja. <i>Luomu</i>	Villalta Valpolicella Ripasso 9,99 €, Italia	Fiulot, Barbera d'Asti 10,99 €, Italia	El Circulo Crianza 10,98 €, Espanja
Tumma kastike	Fetzer Chardonnay 9,99 €, Kalifornia	Barón de Ley Reserva 14,98 €, Espanja	Bric Cenciurio Roero Arneis 14,26 €, Italia	Chill Out Verandas Chardonnay 7,98 €, Australia
	Belleruche 11,49 €, Ranska	Long Flat Destinations Yarra Valley Pinot Noir 14,98 €, Australia	Santa Rita 120 Merlot 7,98 €, Chile	Palacio de la Vega Cabernet Sauvignon Tenpranillo 8,48 €, Espanja
	Finca Moncloa 16,88 €, Espanja		Gérard Bertrand B.Bon Côtes du Rhône 10,99 €, Ranska. <i>Luomu</i>	
Maustevoi, hyttelö tai ei kastiketta	Saint Clair Pioneer Block Sawcut Vineyard Chardonnay 17,84 €, Uusi-Seelanti	KWV Chardonnay 7,98 €, Etelä-Afrikka	Joseph Drouhin Laforet Bourgogne Chardonnay 12,89 €, Ranska	Wolfberger Riesling-Pinot Gris 12,99 €, Ranska
	Zenato Valpolicella Superiore 11,99 €, Italia	Pierredon 9,99 €, Ranska	Fairview Pinotage 13,98 €, Etelä-Afrikka	Les Carabènes Pinot Noir 10,99 €, Ranska
		Santa Julia Magna 14,98 €, Argentiina	Vina Maipo Cabernet Sauvignon Reserva 9,49 €, Chile	



## Yrttikuorrutettua lampaankarettä & parmesaanipolentaa

(neljälle)

**700 g (noin 16 kyljystä) lampaan karettä**

**Voita ja öljyä paistamiseen**

**Suolaa**

**Rouhittua mustapippuria**

### Yrttikuorrute:

**½ punttia tuoretta lehtipersiljaa**

**½ punttia tuoretta rosmariinia**

**1 valkosipulin kynsi**

**1 ½ dl korppujauhoja**

**3 tl oliiviöljyä**  
**n. 1 tl suolaa**  
**n. 1 tl rouhittua mustapippuria**

### Parmesaanipolenta:

**7,4 dl kasvislientä**

**1,5 dl polentaa**

**2 rkl oliiviöljyä**

**n. 1 tl rouhittua mustapippuria**

**2 dl raastettua parmesanjuustoa**

Ota kare huoneenlämpöön noin tuntia ennen valmistusta.

### Valmista yrttikuorrute

Leikkaa yritit veitsellä hienoksi silpuksi. Kuori ja hienonna valkosipuli ja lisää se yrttiseokseen. Tarvittaessa voit tehdä nämä tehosekoittimessa jos haluat. Lisää yrttivalkosipuliseokseen korppujauhot, mausteet sekä öljy. Seoksen on tarkoitus olla hieman karhea eikä suinkaan tahnamainen. Lämmitä uuni 150 asteeseen.

Laita pannu lämpenemään ja sinne loraus oliiviöljyä ja hieman voita. Puhdista kare tarvittaessa kalvoista. Hiero lihan pintaan suola ja pippuri. Paista karettä pannulla molemmin puolin noin 1-2 minuuttia. Nosta kare sen jälkeen vuokaan ja taputtele kuorrute lihan pintaan.

Nosta liha 150 asteiseen uuniin noin 12-15 minuutiksi kareen koosta riippuen. Voit varmistaa kypsyyden paistolämpömittarilla joka kannattaa laittaa kareen paksumpaan kohtaan. Kun mittari osoittaa 60-65 astetta on liha sisältä vaaleanpunainen.

Kääri kare lopuksi kevyesti folioon ja keittiöpyyhkeeseen noin 10 minuutiksi vetäytymään.

### Valmista sillä aikaa polenta

Kiehauta kasvisliemi, öljy ja mustapippuri kattilassa. Vatkaa polentaryynit liemeen ja anna hitaasti hautua 5 minuuttia. Lisää raastettu parmesaani ja lisää tarvittaessa suolaa.

Annokseen voit lisäksi paistaa halutesasi vaikka pinaattia ja sipulia.

## Viinisuositus:

*Château Sénylhac*, Ranska, 13,39 €

Viini on väriältään tummanpunainen ja sen kehittyneessä tuoksussa on mustia marjoja sekä hivenen tammaa. Täyteläinen maku on mehevä sekä hedelmäinen. Pehmeät tanniinit ja pitkä, hennon yrttinen jälkimaku. Viinin rakenne ruoan kanssa säilyy tasapainoisena. Sen aromit korostuvat ruuan kanssa ja yrttisyys tulee hieman enemmän esiin. Viini ei peitä ruuan aromeja.



## Lampaanlihapullat tulisessa tomaattikastikkeessa sekä couscous

(noin 20 kpl)

**700 g lampaan jauhelihaa**

**1 dl korppujauhoja**

**1 dl maitoa**

**2 pientä kananmunaa**

**1 sipuli**

**3 rkl hienonnettua lehtipersiljaa**

**3 tl suolaa**

**n. 1 tl rouhittua mustapippuria**

### Tulinen tomaattikastike:

**400 g tomaattimurskaa**

**400 g valkosipulilla maustettua tomaattimurskaa**

**(2 dl punaviiniä)**

**1 pieni sipuli**

**3 dl vettä**

**3 tl chilijauhetta**

**3 tl juoksevaa hunajaa**  
**n. 1 tl rouhittua mustapippuria**  
**1-2 tl suolaa**

### Couscous:

**2 ½ dl kasvislientä**

**1 rkl oliiviöljyä**

**1 tl suolaa**

**2 rkl voita**

**couscousia**

### Valmista ensin tomaattikastike

Laita kattila lämpenemään ja sinne tilkka öljyä. Pilko sipuli pieneksi kuutioksi ja kuullota se kevyesti kattilassa chilijauheen kanssa. Lisää vesi (punaviini) ja tomaattimurska. Mausta kastike ja anna kiehua. Chilijauhetta voi lisätä oman maun mukaan mutta kannattaa varoa koska keitetessä chilin maku voimistuu. Anna kiehua

KÄÄNNÄ

15 minuuttia ja lisää hunaja. Anna kiehua hiljalleen kunnes lihapullat ovat valmiita, noin 15 minuuttia.

### Valmista lihapullat

Liuta korppujauhoja maidossa noin 5 minuuttia. Yhdistä turvonnet korppujauhut muiden aineiden kanssa kulhossa. Sekoita taikina hyvin ja valmista siitä pieniä, halkaisijaltaan noin 4-5cm palloja. Voit käyttää muotoilussa apuna kylmää vettä jolloin taikina ei tartu käsiin. Laita pannu

kuumenemaan ja paista pullia kuumassa pannussa noin 10-15 minuuttia kunnes lihapullat ovat saaneet kultaaltaan kauniin värin ja ovat kimmoisia. Voit jättää halutessasi lihapullat hieman raaoiksi.

Kun tarjoilet ruoan voit laittaa lihapullat vuokaan ja kaataa kastikkeen niiden päälle.

### Valmista couscous

Kaada kasvisliemi laakeaan kattilaan ja lisää öljyä sekä mausteet. Anna nesteen kiehua ja kun neste kiehuu, ota pois levyltä ja lisää couscous. Anna turvota noin 2 minuuttia.

Lisää 2 rkl voita ja hauduta miedolla lämmöllä noin 3 minuuttia koko ajan sekoittaen.

### Viinisuositus: Gewürztraminer 'Hugel', Ranska 16,98 €

Viini on väriltään kirkkaan oljen kaltainen ja tuoksusta voi löytää runsasta kypsää hedelmäisyyttä sekä hentoa kukkaisuutta.

Aromeiltaan viinistä löytää samoja piirteitä kuin tuoksusta ja kypsä hedelmäisyys tuo viinille makeutta. Viinissä on myöskin hentoa mausteisuutta ja selkeää sitruksisuutta. Viinissä olevat hapot ovat miellyttävän pehmeitä. Viinissä oleva runsas hedelmäisyys sekä makeus pehmentävät ruuan tulisuutta eikä hapokkuus viinissä ole liikaa. Kevyt mausteisuus viinissä tukee lampaanlihaa vaikka kyseessä onkin valkoviini.



## Jaettu riski karitsankasvatukseen

### Markus Maulavirta melkein lampuri

Taas on se aika vuodesta jolloin lampaille aletaan katsella teuraspaikkoja. Ompa sitä meikäläistäkin kysely kotilampaiden teurasajaksi, mutta ei kai sitä oikein passais näin julkisesti puhua-kaan, vielä viedään raudoissa linnaan jos moiseen ryhtyy. Kyllä lampaat, isot ja pienet, pitää rahdata vaikka Suomen reunalle jotta saataisiin henki lähetettyä viranomaisia tyydyttävällä tavalla kirkkaiden kaakeleiden loisteessa ja kirjurin naputellessa viimeisen matkat pöytäkirjaan, jotta saataisiin virkamielhillä lisää iltalukemista. Niinpä, niin isovelvi valvoo, ei valvonnalla näytä rajoja olevan.

Suomessa on paljon lampureita jotka vievät lampaansa ympäristön hoitoon erilaisille metsittyneille niityille ja saariin ympäri Suomenlahtea ja ehkäpä sisävesisaariinkin.

Olin *Sebastian* ja *Ulle Nurmen* kanssa siirtelemässä lampaita saaresta toiseen, sen mukaan miten ravinto näytti riittävän. Kyllä tämä kokonaisuus on jonkin verran yksinkertaisempaa verrattuna alkutuottajan monimuotoiseen työhön. Sään armoilla mennään, keittiössä sentään on lämmin ja suoja pään päällä.

Tuossa pohdiskelin, jospa lampurit alkaisivat myymään keväällä



syntyviä karitsoja etukäteen. Asiakas maksaisi syntyneen karitsan etukäteen ja se korvamerkittäisiin. Sitten syksyllä asiakas noutaisi omansa. Jos karitsa olisi jäänyt muutaman

kilon pienemmäksi, niin se olisi jaettu riski, kuluttaja osallistuisi tuottajariikkiin. "Tällä kertaa kävi näin."

Tuottaja saisi täyden hinnan karitsasta, eikä tarvitsisi murehtia olosuhteita niin paljoa. Kuluttaja sidottaisiin tuottamiseen kevyesti, ja voisi sipulilla käydä katsomassa miten minun pikkuinen paistini jakselee. Tämä voisi olla mielenkiintoinen malli jatkokehittelyyn näin nousevien ruokapiirien aikana.

### Sienikastikkeella kuorutetut lampaankielet

4-6 lampaan kieltä  
1 sipuli  
1 porkkana  
muutama laakerinlehti  
karkeaa merisuolaa  
muutama valkopippurin marja  
vettä

Pese kielet huolella ja laita kylmään veteen kiehuaan. Kun vesi on kiehahtanut, poista vaahto ja laita liesi pienemmälle. Lisää pilkotut porkka-

nat ja sipulit ynnä suola ja mausteet.

Keitä hiljalleen pari tuntia, kypsyyden tiedät siitä kun kielen nahka irtaoo. Kun kielet ovat kypsiä, jäädytä hieman ja kuori nahka pois kuumana.

Siiivilöi liemi ja laita kielet takasin kuumaan liemeen ja kiehauta. Näin kielet ovat taas puhtoisia.

Sillä aikaa kun kielet kiehuvat, tee sakea sienikastike.

### Metsäsieniä

1 sipuli  
60 g jauhoja (vajaa desi)  
n. 70 g voita  
2,5 dl punaista maitoa  
2,5 dl kermaa  
2 dl juustoraastetta.  
(Emmentalia tai jotain muuta kovaa vahvaa juustoa)

Käristä silputtu sipuli ja kevyesti hienonnetut sienet pienessä määrässä voita. Tomuta päälle vehnäjäuhoja ja kaada kermamaito pienissä erissä joukkoon koko ajan hämmmentäen.

Keitä hiljalleen parikymmentä minuuttia.

Leikkaa kielet pitkittäin viipaleiksi ja asettele voidellulle uuniastialle. Levitä hieman sieniseosta pohjalle ja asettele päälle kielet ja sen päälle sieniseosta. Päälle vielä raastettua juustoa ja koko komeus kuumaan uuniin tai grillilämmölle. Uuni voi olla 230 astetta, kunnes ruskistuu kauniisti.

Tarjoa hunajavedessä keitettyjen porkkanoiden ja perunoiden kera.

# Härkäpapu vs. oksasilppuri

Vanhemmat karitsat ja aikuiset syövät pavun tosi hyvin kokonaise-nakin, joten niille niitä ei tarvitse rikkoa.



Alle kolmen kuukauden ikäiset karitsat syövät huonosti, tai eivät lainkaan, kokonaisia härkäpapuja, joten pavut pitää rikkoa niille "papurouheeksi".

**Härkäpapu maittaa hyvin myös karitsuille, kun sen syötävyyttä helpotetaan murskaamalla. Pikkukaritsuille tarvittava pumäärä ei ole kovin iso, joten murskaaminen onnistuu hyvin tehokkaalla oksasilppurilla, jos tilalla ei ole tai ei haluta hankkia varsinaista myllyä.**

Teksti ja kuvat: **Silja Alamikkotervo**

**M**eillä oli härkäpapua, mutta pienet, vieroittamattomat karitsat eivät saaneet sitä pureskeltua. Piti siis keksiä keino millä pavun saisi murskattua niin, että aivan pienetkin karitsat saisivat syötyä sitä.

Vasaralla papua ei kannata alkaa murskata, eikä myöskään lekalalla, vaikka siinä varmasti kunto kasvaisikin. Yksi vaihtoehto olisi ostaa mylly, mutta ratkaisu olisi aika kallis tuommoiselle määrälle, sillä rikottua papua tarvitaan noin 350 karitsalle vuodessa.

Tehosekotintakin kokeiltiin, mutta sejäntöisanpavuista kokonaisiksi jateki osasta ihan jauhoa, joten se hylättiin. Mietittiin eri vaihtoehtoja ja lopul-

ta joku keksi kokeilla vanhaa oksasilppuria ja joka toimi hommassa oikein hyvin.

## Kestävän silppurin metsästy

Seuraavana päivänä käytiin sitten hakemassa kaupasta halpa, sininen, Einhellin BG-KS 2040 oksasilppuri (koottava malli). No, kootessa huomattiin että siitä puuttui yksi aika oleellinen osa. Ei auttanut muu kuin mennä uudelleen kauppaan ja pyytää puuttuvaa osaa. Varaosia ei ollut, joten meille annettiin kokonaan uusi silppuri. Se saatiin koottua ja lähdettiin testaamaan. Muutaman ämpärillisen jälkeen se vain yhtäkkiä hiljeni, eikä suostunut enää käynnistymään. Jokin osa oli mennyt rikki.

Sitten oltiin taas hakemassa uutta sinistä oksasilppuria nro. 3, joka saatiin ilmaiseksi, sillä edellisen olisi pitänyt kestää edes yhden päivän. Koottiin ja testattiin. Ainakaan testausvaiheessa se ei mennyt rikki, joten ajateltiin, että kahden ensimmäisen kanssa oli vain ollut huono tuuri. Se toimi oikein hyvin muutaman päivän, kunnes muovisilppua alkoi tulla ulos papujen mukana. Siuksia korjailtiin itse, eli vahvistettiin

JATKUU SIVULLE 25



**Härkäpavun rikkomisessa kestää silppuri, jonka sisuskalut ovat rautaa. Hyväksi todettu malli on Viking GE 150, jonka hinta verollisena noin 400 euroa [www.vanhalanlammastila.fi](http://www.vanhalanlammastila.fi)**

## PAPUA PÖTSIIN

**Riippuvuus ulkomaisesta tuontival-kuaisesta sekä luonnonmukaisen kotieläintuotannon rehujen sadan prosentin kotimaisuusvaatimus ovat lisänneet kiinnostusta suomalaisiin valkuaiskasveihin. Erityisesti härkävavun viljely ja käyttö valkuaisrehuna on lisääntynyt, mutta pavun suuri koko on herättänyt keskustelua. Pitääkö papua käsitellä jotenkin, jotta sen sisältämä energia ja proteiini vapautuisivat eläimen käyttöön parhaalla mahdollisella tavalla?**

Uusvanha viljelykasvimme härkäpavu on nousemassa lypsykarja- ja sikatilojen lisäksi suosituksi valkuaiskomponentiksi myös lammis- ja vuohitilojen väkirehuseoksissa. Erityisesti luomutilat ovat olleet kiinnostuneita härkävavusta, ja kokemukset ovat olleet lupaavia.

Puidun ja kuivatun härkävavun valkuaispitoisuus on korkea, kesästä ja lajik-

keesta riippuen noin 28-32 %. Kuiva kesä nostaa valkuaispitoisuutta, joskin satotaso samalla laskee. Papua käytetään erityisesti korkean valkuaisarpeen eläinryhmille. Lammastiloilla kohderyhmänä ovat lähinnä kasvavat karitsat sekä uuhet tunnutus- ja imetyaikana. Vuohitiloilla härkävavua syötetään ainakin lypsissä oleville kutuille korkean tuotoksen aikana.

### Rouskuvaa valkuaista

Osa lampaista vaikuttaisi rouskuttelevan härkävavut rikki hampaissaan. Jotkut kuitenkin imuroivat ne pötsieihinsä kokonaisina pureskelematta niitä juuri lainkaan. Ehtiikö suuri papu pehmetä riittävästi vapauttaakseen kallisarvoisen sisältönsä eläimen käyttöön ruoansulatuksen aikana?

Pavun suurehko koko on myös herättänyt jonkin verran keskustelua lampureiden keskuudessa. Aikuisille lampaille ja vierotetuille karitsoille härkäpavu yleensä maittaa hyvin kokonaisena, joskin joskus uuteen kovaan komponenttiin tottuminen voi viedä hetken. Kutut ovat ilmeisesti hy-

väksyneet härkävavun osaksi ruokavalio- taan melko hyvin.

Keskustelun keskiöön ovat nousseet pikkukaritsat, joille härkävavua haluttai- siin antaa jo karitsabaarissa, jotta kasvu saataisiin valkuaispitoisella rehulla hyvään vauhtiin jo heti pienestä pitäen. Osa karitsoista on vierastanut suuria papuja, kun taas toiset popsivat niitä antaumuksella. Pavun maittavuudessa vaikuttaisi olevan eroja tilojen välillä.

Kotimaisia tutkimuksia härkävavusta osana lampaiden tai vuohien ruokintaa ei ole, mutta ruotsalaiset ovat selvittäneet härkävavun sekä herneen, ohran ja rap- sin liottamiskäsittelyn vaikutusta rehujen sulavuuteen ja jyvien osuuteen sonnassa aikuisilla joutilailla suomenlammas-dorset -risteytysuuhilla (Helander, 2009). Tutkimus osoitti, että liottamisella ei ollut vaikutusta karkearehupohjaisessa härkävavuruokinta- nassa, koska uuhien sonnassa ei ollut kokoi- naisia papuja silloinkaan, kun ne annettiin uuhille käsittelemättöminä.

## Lammis-Tähtirehut: myös luomuna



### LAADUKAS LAMMASREHU MINIRAKEELLA

## LAMMAS-TÄHTI

- Tasapainoinen, kaurapitoinen täysrehu uuhille, päseille ja karitsoille
- Auttaa tukemaan karitsan kasvupotentiaalia ja parantamaan lihakkuutta
- Sopii säilörehu-, kuivaheinä- ja laidunruokintaan
- Sisältää myös molybdeeniä, joka ehkäisee kuparin kasaantumisen kudoksiin. Tämä on tärkeä ominaisuus varsinkin liharotuisia lampaita kasvattaessa.
- Maittava, pölyämätön 3mm minirae
- Saatavana 40kg säkissä ja 960kg lavoissa

### LUOMULAMPAILLE

## LAMMAS-TÄHTI LUOMU

- Vahva energiapitoinen täysrehu luomulampaille
- Maittava 4,5mm rae
- Energiaa luomukaurasta ja luomuohrasta
- Valkuaislähteenä luomurypsipuriste ja luomuhärkäpavu
- Hivenaineet säädetty lampaan tarpeen mukaan
- Myynti irttona ja 1000 kg:n säkeissä



91600 Utajärvi  
Puh. (08) 5144 715  
Telefax (08) 5421 892

www.kinnusenmylly.fi  
kinnusenmylly@kinnusenmylly.fi

myynti: maatalouskaupat



## Murskaten maittavuutta?

Ruotsalaistutkimuksen perusteella voitaneen olettaa, että esikäsitellyt ei ole tarpeen härkäpapuruokinnassa mikäli maittavuus on kunnossa ja eläimet syövät rehunsa. Pikkukaritoilla maittavuutta voidaan mahdollisesti parantaa murskaamalla härkäpapu ennen ruokintaa.

Tutkimuksen puuttuessa on jouduttu turvautumaan tilatason kokeiluihin. Metallisella koneistolla varustettu oksasilppuri on osoittautumassa harkinnanarvoiseksi vaihtoehdoksi tiloille, joilla ei ole valmiina tarkoitukseen sopivaa jauhatuskalustoa.

Lammas & vuohen toimitus ottaa mielellään vastaan tietoa härkäpavun murskauskokeiluista tilatasolla.

Carl Helanderin tutkimus on luettavissa osoitteessa:

[http://stud.epsilon.slu.se/686/1/helander\\_c\\_091216.pdf](http://stud.epsilon.slu.se/686/1/helander_c_091216.pdf)

**Pia Parikka**  
kehityspäällikkö

## JATKUU SIVULTA 23

muoviosia raudalla. No, parin päivän päästä silppuri alkoi kuitenkin pitää hirveää ääntä ja savuttaa.

Sisuskalujen tutkinta osoitti, että muoviset osat olivat kuluneet ja moottori hajonnut. Todettiin viimein, että malli ei ehkä ollut paras oksasilppuri tähän tarkoitukseen, sillä sen muoviset sisuskalut eivät kestä pientä, mutta kovaa härkäpapua.

## Sisuskalujen oltava rautaa

Meille ostettiin taas uusi oksasilppuri, vihreä-harmaa, Viking GE 150, jonka sisuskalut ovat rautaa. Se on paljon hiljaisempi kuin nuo aikaisemmat siniset oksasilppurit, ja myös erittäin nopea (kun puukepillä raottaa hie-man suojakumiläppää) ja murskaa papuja todella hyvin. Tosin oli se myös kalliimpi.

Silppuri on ollut käytössä jo noin puoli vuotta ja toimii edelleen moitteettomasti. Se pitää vain aina muis-taa käyttää kokonaan tyhjäksi ennen kuin sammuttaa, koska muuten kokonaiset pavut jäävät murskaimen väliin, eikä se jaksa käynnistyä seuraavalla kerralla.

## ProAgrian Lammas- ja vuohitiimi

sähköpostiosoitteet: [etunimi.sukunimi@proagria.fi](mailto:etunimi.sukunimi@proagria.fi)

### Uusimaa ja Nylands Svenska, Pirkanmaa, Varsinais-Suomi, Satakunta, Häme ja Finska Hushållningssällskapet

Tuotantoneuvonta: *Kaie Ahlskog*, ProAgria Pirkanmaa, Näsilinnankatu 48, PL 97, 33101 Tampere, puh. 0400 731 811, tallennukset ja todistukset: *Merja Hietamäki*, puh. 050 345 5449

Talousneuvonta:

Häme: *Satu Näykki*, ProAgria Häme/Someron toimisto, Kiiruuntie 1, 31400 Somero, puh. 020 747 3039. Uusimaa: *Juha Helenius*, ProAgria Uusimaa, Seutulantie 1, 04410 Järvenpää, puh. 020 747 2503. Pirkanmaa: *Päivi Äijänen*, ProAgria Pirkanmaa, Näsilinnankatu 48 D, PL 97, 33101 Tampere, puh. 020 747 2776

Varsinais-Suomi: *Esko Aalto*, ProAgria Farma, Artturinkatu 2, 20200 Turku, puh. 010 273 1535. Satakunta: *Erno Uusi-Salava*, ProAgria Satakunta, Itsenäisyydenkatu 35 A, 28130 Pori, puh. 0400 422 658

### Etelä- ja Pohjois-Savo, Kymenlaakso sekä Etelä- ja Pohjois-Karjala

Tuotantoneuvonta: *Sari Heltelä-Auvinen*, ProAgria Etelä-Savo, PL 28, 51901 Juva, puh. 020 747 3602

Talousneuvonta:

Kymenlaakso: Tulosanalyysi: *Raija Tamminen*, 040-7221873, maksuvalmiuslaskelmat: *Alpo Jaakkola*, puh. 020 747 3409, ProAgria Kymenlaakso ry, Hovioikeudenkatu 16, 45100 Kouvola. Etelä-Savo: *Auvo Gustafsson*, ProAgria Etelä-Savo, Mikkelin toimipaikka, Mikonkatu 5, 50100 Mikkelä, puh. 020 747 3586

Pohjois-Savo: *Virva Tenhunen*, ProAgria Pohjois-Savo, PL 1096, Puijonkatu 14, 70111 Kuopio, puh. 044 576 9908. Etelä-Karjala: *Anna Turunen*, ProAgria Etelä-Karjala, Pormestarinkatu 6, PL 46, 53101 Lappeenranta, puh. 020 747 2615

### Etelä- ja Keski-Pohjanmaa, Keski-Suomi, Österbottens Svenska Lantbrukssällskapet

Tuotantoneuvonta: *Milla Alanco*, ProAgria Etelä-Pohjanmaa, Huhtalantie 2, 60220 Seinäjoki, puh. (06) 416 3435, matka 040 706 0558

Talousneuvonta:

Keski-Pohjanmaa: *Heikki Ojala*, ProAgria Keski-Pohjanmaa, Ristirannankatu 1, 67100 Kokkola, puh. 020 7473261. Keski-Suomi: Tulosanalyysi: *Irene Mäkinen*, puh. 040 587 3245, Likvi ja Elinkeinosuunitelma: *Hannu Laitinen*, puh. 020 747 3341, ProAgria Keski-Suomi, Kauppakatu 19, PL 112, 40101 Jyväskylä. Österbotten: *Tor-Erik Asplund*, ProAgria Österbottens Svenska Lantbrukssällskapet ry, Handelsplanaden 16 D, 65100 Vasa, puh. 050 386 5922. Etelä-Pohjanmaa: *Marjut Viitasalo*, ProAgria Etelä-Pohjanmaa, Huhtalantie 2, 60220 Seinäjoki, puh. 040 353 0227

### Oulu ja Kainuu

Tuotantoneuvonta: *Marketta Sarja*, ProAgria Oulu, Ylivieskantie 147, 85500 Nivala, puh. (08) 442 620, matka 040 845 3590

Talousneuvonta:

Pohjois-Pohjanmaa: *Sari Isotalus*, ProAgria Oulu, Talusperäntie 23, 85230 Talus, puh. 040 764 7904. Kainuu: *Tarja Poikela*, ProAgria Kainuu, Osmonkatu 9, 87100 Kajaani, puh. 0400 286 786

### Lappi

Tuotantoneuvonta: *Armi Ulju*, ProAgria Lappi, Rantatie 39, 94400 Keminaa, puh. 0400 484 305

Talousneuvonta: *Pekka Kummala*, ProAgria Lappi, Eteläranta 55, 96300 Rovaniemi, puh. 020 747 2722

### Åland

Ålands Hushållningssällskapet, 22150 Jormala, puh./tel 018 329 644 tai/eller 0457 526 7304, *Kerstin Lundberg*, [kerstin.lundberg@landsbygd.ax](mailto:kerstin.lundberg@landsbygd.ax)

### Valtakunnallinen koordinointi

Kehityspäällikkö *Pia Parikka*, ProAgria Keskusten Liitto, Viikinaistentie 35, 19210 Lusi, 020 747 2451

Kaikilla ei ole säännöllistä toimistopäivää, varmimmin tavattavissa maanantaisin.

### Lappi (Ultraäänimittaukset, eläväEUROP, tiineystarkastukset)

*Johanna Alamikkotervo*, [johanna.alamikkotervo@gmail.com](mailto:johanna.alamikkotervo@gmail.com)  
Vanhalantie 17, 95300 Tervola, puh. 041 459 6657

### Föreningen Ålansfåret r.f. (ahvenanmaanlammasta koskevat asiat)

*Maija Häggblom*, [majja.h@majjas.ax](mailto:majja.h@majjas.ax)

Ångo-bussvägen 288, 22630 Lumparland, puh. 040 742 8967





## Lammaspaimennuksen pohjoismainen parhaimmisto kohtasi Somerolla

**Somerolaisella Kotikosken lammastilalla järjestettiin tänä kesänä paimennuksen Pohjoismaiden mestaruuskilpailut. Kansainvälinen suurkilpailu saatiin Suomeen ensimmäistä kertaa. Mestaruus meni suvereenisti Norjaan.**

**Anne Konsti**

**K**isat pidettiin Kotikoskella elokuun alussa. Kilpailutilan isäntäpari *Elisa* ja *Kari Kotikoski* pitävät 400 uuhien texel- ja turkislammaskatrasta ja toimivat aktiivisesti Suomen Paimenkoirayhdistyksessä. Tilalla työkoiraa käytetään rutiininomaisesti. Elisa ja Kari kilpailevat paimennuksen korkeimmassa luokassa,

molemmat omilla koirillaan tietysti. Tilalla on tällä hetkellä seitsemän eri-ikäistä bordercollieta. Kotikoskilla järjestetään joka vuosi useamman kerran kesässä paimennuskilpailuja, joten paikka on tuttu kotimaiselle paimennuskansalle.

Kotikoskien järjestelyt ja puitteet suurkilpailua varten toimivat hienosti kansainvälisellä tasolla. Pääpaino haluttiin pitää hyvässä ja tasokkaassa kilpailussa ja siitä pohjoismaiset

vieraat saivat nauttia sopivan haastavissa olosuhteissa. Sää vaihteli huippukuumasta perjantaista lauantain hetkittäisiin rankkasateisiin. Finaalipäivänä keli oli sopivan viileä ja puolipilvinen.

### **Voitto Norjaan, Suomi ylpeä omistaan**

Voitto meni odotetusti Norjaan, jonka paimennuksen taso on maailmanlaajuisesti korkea. Kilpailun kolme parasta sijoitusta eivät menneet vuonojen maahan sattumalta. Kaksoisvoiton napannut Jo *Agnar Hansen* ja kolmanneksi kisannut *Torbjörn Jaran Knive* sekä finaaliin myös kiivenneet *Karin Mattsson*, *Sander Hindenes* ja *Jan Briskeby* vakuuttivat osaamisellaan. Knive muuten sai kaksoisvoiton EM -kilpailuissa Ruotsissa pari viikkoa myöhemmin Mattssonin noustessa EM -pronssille.

Suomalaisilla ei mennyt hullummin. Meillä on viime vuosina nostettu ryminällä sekä kilpailijoiden tasoa että määrää. Huolimatta varsin vaatimattomista taloudellisista resursseista sekä kesäaikaan pääasiassa sijoituvan treenikauden lyhydestä on suomalaisten menestyminen kansainvälisillä areenoilla parantunut vuosi vuodelta. Nyt kahden suomalaisen, *Nilla Salosen* ja Elisa Kotikosken nousu haastavissa olosuhteissa finaaliin oli huippusuoritus. Lukuun ottamatta Annika Paarvion kahta aiempaa PM -finaalipaikkaa, eivät suomalaiset ole yltäneet näissä karkeloissa koskaan loppukilpailuun. Harmittavasti tällä kertaa finaalista pois jäivät vain kahden pisteen päähän hiuksenhienosti *Petri Keski-Korpela* ja *Spot*. Myös *Annika Paarvion Luke* ja *Severi Hirvosen Ben* olisivat kolkutelleet loppukilpailun portteja, varsinkin jos perjantain ajo olisi mennyt hiukan paremmin tulikumalla ja yllätyksellisellä kisa-areenalla.

### **PM -kisoja arvostetaan**

Pohjoismaiden mestaruustaisto on aina ollut kilpailijoiden keskuudessa arvostettu suurkilpailu. Kaikille osallistujille taataan vähintään kaksi avoimen luokan starttia, ja 15 karsinnan yhteispistemäärältään parasta etene-



**PM –mitalit menivät selittelemättä Norjaan. Jo Agnar Hansen voitti kultaa Siskolla ja hopeaa Tikalla. Torbjörn Jaran Knive ja Maico nousivat pronssille**

Kuva: Ann-Mari Lintunen

sojen kaksoisvoittaja Jo Agnar Hansen kertoi, että PM –kilpailu on hyvä paikka testata joukkueen valmiutta EM ja MM –kisoihin. Somerolla starttasi kaikkiaan 47 kilpailijaa, koska tanskalaisten matkainnostus lepäsi vain yhden juutin harteilla. **Finn B. Petersen** edusti kotimaataan kahdella koiralla ansiokkaasti ja hyväntuulisenä – heikohkosta kilpailumenes-tyksestä huolimatta. Hän sai palkintojenjakotilaisuudessa erityispalkinnon herrasmiesmäisestä asenteesta ja rohkeudesta osallistua ainoana tanskalaisena.

**Lampaiden ja työkoirien puolestapuhuja**

**Simon Mosse**, kilpailun irlantilainen tuomari, on suomalaiselle paimenkoiraväelle tuttu jo 1980 –luvun alusta lähtien. Hän on käynyt Suomessa vuosien varrella useasti, ja suomalaisilla on erityisasema hänen sydämes- sään. Mosse, itsekkin arvostettu kilpailija ja kouluttaja, on tuomaroinut

useassa maassa ja ollut muun muassa sekä vuoden 2008 MM –kisojen tuomarina että Continental (EM) –kilpailussa ratamestarina. Hänet tunnetaan erittäin tarkkana ja puhdasoppisena tuomarina, joka painottaa paimenuskilpailun alkuperäistä perustetta – työkoirien testaamista. Hänen mukaansa radoissa pitää näkyä työsuoritusten tekeminen ja asiallinen ja ammattimainen eläinten käsittely. Näissä kilpailuissa ei juhlittu pisteillä, mutta erot saatiin silti esille ja parhaimmat suoritukset tuntuivat varmasti makeammilta, kun arvostelun tiukkuus tiedettiin.

Mosse piti järjestelyitä ja kisa- lampaista täydellisinä. ”Tässä lajissa kilpaillaan työkoirilla. Tällä tasolla pitää niin ohjaajan kuin koirankin kyetä sopeutumaan paimennettaviin eläimiin ja käsitellä niitä tarvittavalla ammattitaidolla, tarkkuudella ja tyy- lillä. Mahdolliset vaikeudet radalla johtuivat jommankumman tai mo- lempien kykyjen ja/tai sopeutumisen puutteesta.”

**Järjestelyt tarkkaan harkittu**

Kilpailuja edeltävinä viikkoina Ko- tikoskien vajaan tuhannen lampaan

KÄÄNNÄ

**Suomen Paimenkoirayhdistys SPKY ry**  
 neuvoa ja auttaa työkoiran hankinnassa ja kouluttamisessa

Yhdistyksen pentuvälityksessä on vaihtelevasti tarjolla työlinjaisten bordercollieiden ja working kelpien pentueita terveistä ja perusradan läpäisseistä vanhemmista. Tulevalla talvikaudella 2011 on suunnitteilla useita pentueita. Pentuvälittäjä Katri Piilola auttaa Sinua sopivan pennun tai aikuisen koiran löytämisessä. Ota yhteyttä p. 050 563 6348.

**Tervetuloa tutustumaan: [www.spky.fi](http://www.spky.fi)**



Kuva: Ann-Mari Lintunen



Kuva: Sami Virtanen

**Elimäkeläinen Nilla Salonen kilpaili hienosti nuorella Ukko -koirallaan.**

**Kisatilan emäntä Elisa Kotikoski koirallaan CMM's Pimu teki hienon nousun finaaliin. Tässä kaksikko on jakamassa 16 risteytyskarsasta erilleen viittä merkittyä eläintä.**

katraasta valittiin ja karsittiin sopivimmat päälle 300 eläintä kilpailuraitoja varten. Kilpailuisännät halusivat ennen kaikkea varmistaa, että lammasyhmät olisivat tasaisia ja eri kilpailijoille osuvissa eläimissä ei olisi suuria eroja. Koska Kotikoskilla kilpailtiin tämänkeväänä, vieroitetuilla karitsoilla, haastetta kilparadoilla ei puuttunut.

Ratamestari *Susanna Nuutisen* suurin työsarka oli jouduttua kilpailun etenemistä nappiinsa osuvalla eläinryhmien valmistelulla ja niiden liikuttamisella kilpailutalolle kutakin kilpailijaa varten ilman, että kenenkään tarvitsi odotella turhaan. Varikkojen toimivuutta oli jo testattu etukäteen. Varikkotyöntekijöitä oli varattu kilpailuja varten kymmenisen

henkeä ja varikot toimivat yskimättä joka kisapäivä. Varikon osaamis- ja onnistumistasoa kuvaa se, että perjantaina ja lauantaina sekä syöttöettä poistovarikko käsitteli 94 lammasyhmää, ja ryhmiin osui kahden päivän aikana ainoastaan kaksi lievästi epäsopevaa lammasta.

### Onnistunut yleisötapahtuma

Yleisöllä oli kilpailuihin vapaa pääsy. Paikalle saapuikin runsaasti katsojia. Ruokatarjoilusta vastasi paikallinen ravintolayrittäjä, jonka tarjoilut tyydyttivät vaativammankin asiakkaan. Paljon kiitosta saanut reaaliaikainen tulospalvelu toimi moitteetta internetissä. Yhdistyksen sivuilta tulossivuille on linkki, joka kannattaa käydä katsomassa. Tulostietoja päivitettiin reaaliaikaisesti internettiin. Tällaiselle tulospalvelulle on selkeästi kysyntää. Kilpailuja seuraa myös kotiin jäänyt, paimennuksesta kiinnostunut yleisö. Kilpailun juonnon hoiti hienosti kolmella kielellä *Agneta Hellsten-Eriksson*. Kiitos hyvien sponsoreiden palkintojen jaossa muistettiin niin parasta joukkuetta, kaikkia finalisteja kuin muutamia erityispalkittavia. Erityispalkinnot menivät molempien karsintapäivien parhaasta ajosta *Annika Paarviolle*, reilusta ja reippaasta kilpailuasenteesta Finn B. Petersenille ja Elisa Kotikoskelle, joka ansiokkaasti kisaisännöiden ohella onnistui nousemaan finaaliin.



**Keritsemiskone Ekonom**  
**Terät kaikille koneille**  
**Kaikki lampaanhoitotarvikkeet meiltä!**

**Alla fårskötsel-tillbehör från oss!**

**LARSMON VILLANJALOSTAMO**  
[www.larsmoullforadling.com](http://www.larsmoullforadling.com)  
 puh. 050 304 1159,  
 050 564 8375

## Ostamme kaikenikäisiä lampaita ja vuohia teuraaksi ympäri vuoden.

Teurastus, lihanleikkaus ja tyhjiöpakkaus myös rahtityönä

**Lallin Lammas**

Lallin Lammas Oy  
 Mikolanlenkki 80, 27730 TUISKULA  
 Puh. (02) 554 6273. Faksi (02) 554 6290.  
[lallin.lammas@lallinlammas.inet.fi](mailto:lallin.lammas@lallinlammas.inet.fi)



# Vuohitaloutta Keski-Euroopan malliin

Tutustuimme Saksassa ja Ranskassa kahteen lypsyvuohi- ja yhteen lihavuohitilaan. Opintomatka toteutettiin osana ProAgria Etelä-Pohjanmaan Monipuolinen lammas ja vuohi-hanketta.

## Elina Vainio

ProAgria Etelä-Pohjanmaa

**R**eesin tilalla on keskitytty juustonvalmistukseen ja suoramyyntiin. Tila työllistää neljä henkilöä. Omasta vuohenmaidosta tehdään jogurttia, juustoa ja rahkaa. Juustovalikoimaan tehdään 30 prosenttia pehmeää juustoa, 60 prosenttia kovaa ja 10 prosenttia tuorejuustoa. Juuston tekoon kuluu vuodessa 130 000 kiloa vuohenmaitoa, lisäksi **Reesit** ostavat lehmänmaitoa maitovalmisteiden tekoa varten. He eivät kauppaa tuotteitaan suurille kauppaketjuille, vaan myyvät suoramyyntinä tilamyymälästään ja kiertävät markkinoilla. Tilan liikevaihto on 340 000 euroa.

## Ikkunalauta vuohille

Maatila on isännän mukaan ”tyypillinen rinnetila-ratkaisu”. Pihatto-rakennus on uudehko, tuuliverkkoseinät suojaavat talvella vedolta. Ilmeisestikin kekseliään vuohen mielenlaatu oli huomioitu: plexi-ikkunat sai nostettua vaijerilla ylös ja vuohet pääsivät kapuamaan ikkunan viereen ”ikkunalaudalle” oleskelemaan ja katselemaan maisemia. Maisemat ovatkin mitä hienoimmat. Horben sijaitsee Etelä-Saksan vuoristomaisissa maisemissa.

Maata tilalla on käytössä yhteen 61 hehtaaria nurmia ja niittyjä. Saksalaisilla lammas- ja vuohitiloilla luonnonniittyjä on käytössä yleisesti niin maisemanhoidollisessa kuin rehutaloudellisessa tarkoituksessa. Vuohet ovat heinä- ja väkirehu-ruokinnalla. Heinästä tällä seudulla saadaan kasvukaudella 3-4 satoa. Yksi tilan erikoisuuksista oli italialainen paalikuivuri, joka puhalluskuivaa kahdeksan paalia kerralla. Kone on puuhakelämmitteinen. Ostohinnak-



Kuva: Milla Alanco

Saksalaisvuohia pihatossa.

si isäntä kertoi 80 000 euroa. Investointi on ilmeisestikin kannattanut, isäntä kertoi maitotuotoksen nousseen huomattavasti. Tilalla on 200 lypsyvuohia, 60 nuorta ja kuusi pukkia. Rotuna on (kirjava) saksalainen maitovuohi. Kuttu tuottaa 750 kiloa maitoa vuodessa, rasvaprosentti on 3,3 ja valkuaisella 3,1.

## Vuohet kiinnostavat kuluttajia

**Eberin** vuohitilaa hoitaa kaksi veljestä perheineen. He ovat aloittaneet 1980-luvulla, vuonna 1985 tehtiin ensimmäiset vuohenmaitojuustot. Alkuun tuotteita myytiin pienillä markkinoilla. Tilalla alkoi kuitenkin käydä paljon vierailijoita ja vuonna 1988 valmistui myymälä-kahvila ja vuonna 1994 maaseutuhotelli. Tilan yhteydessä toimii myös ravintola, jossa on lisäksi omia työntekijöitä.

Nykyään 70 prosenttia juustoisista myydään suoramyyntinä asiakkaille. Laajaan valikoimaan kuuluu muun muassa tuore- ja homejuus-

toja. Myös vuohenmaitoa myydään tuoreena. Tila tuottaa myös viiniä, olutta ja tupakanlehtiä sekä vastaanottaa säännöllisesti ryhmiä. Vierailuja järjestetään vuohista kiinnostuneille ja erityisesti lapsiryhmille. Vierailuilla tutustutaan muun muassa maatilan eläimiin, lypsyyn ja juuston tekoon.

Tilan vuohirotuna on ranskalainen alppivuohi, joka on valittu tuotantoon maitonsa erinomaisten juusto-ominaisuuksien takia. Kuttuja on 70, vuosituotos on 900 litraa, rasvaprosentti 3,9 ja valkuaisella 3,3. Eberit eivät kuitenkaan pyri korkeaan, vaan laadukkaaseen tuotantoon.

Omaa rehualaa tilalla on 25 hehtaaria, josta 80 prosentilla viljellään palkokasveja, lopulla maissia. Ranskassakin rehujen hinnat ovat nousussa. Vuohien rehuna oli sinimailasta.

## Pukit tarkkaan valittuja

Eber kertoi, että Ranskassa Alsacen alueella on 10-15 vuohitilaa, kun taas Keski-Ranskassa niitä on valtavasti.

KÄÄNNÄ



Keski-Ranskassa järjestetään myös pukkihuutokauppa. 60 kuttua koh-  
ti on käytössä yksi pukki. Lisäksi 20  
kuttua keinosiemennetään. Viennes-  
sä on keinosiemennys-asema, josta  
pukin voi valita 30 parhaan luette-  
lostasta. Yksi annos maksaa 22 euroa,  
tiinehtyvyyden prosentti on 60-65.

Oma pukki laitetaan syyskuussa  
laitumelle astumaan, jossa se kuule-  
ma laihtuu 30 kiloa. Se saa kuitenkin  
levätä 10 kuukautta. Ensikot astute-  
taan 14-15 kuukauden iässä.

Kuttu voi saada kolmekin kiliä.  
Vuositain syntyy 100-120 kiliä, su-  
kupuolijakauma on aika tasan. Kut-  
tuista noin 15 otetaan uudistukseen  
vuositain, loput myydään tiloille  
kasvatukseen. Yksityisille myydään  
vuositain 5-10 vuotta.

Pukin hinta on 250-300 euroa.  
Kaksi pukkikiliä säilytetään itsellä  
ja 10-15 myydään tiloille. Uusilta  
ehdokkailta tarkastetaan kivekset,  
jonka jälkeen ne saavat viisi kuttua  
”testiryhmäkseen”. Pukki, jonka jäl-  
keläiset ovat parhaat, saa jatkaa. Pukit  
pidetään sisätiloissa, sillä ne rikko-  
vat ulkona aidat. Sarvet kasvavat 20  
senttiä vuodessa, joten niillä saakin  
jo tuhoa aikaan.

Asiat on tilalla hoidettu järjestel-  
mällisesti ja se on taloudellisesti va-



Kuva: Elina Vainio

### Saksalaisia bureninvuohia.

kaalla pohjalla. Osakeyhtiö omistaa  
rakennukset, toinen veljeksistä omis-  
taa ravintolan ja toinen maatilan. Li-  
kevaihto on 150 000 euroa (vuohet,  
sis. juuston myynnin), ravintolalla  
400 000 euroa. Tilaan voi tutustua  
osoitteessa [www.chevrerie.com](http://www.chevrerie.com)

### Vuohikin pysyy ”aidoissa”

Vierailimme myös bureninvuohia li-  
hantuotantoon kasvattavalla tilalla.  
*Neubrechin* tilalla on ollut vuohia  
vuodesta 1994. Niitä pidetään pääasi-  
assa lihantuotantoa ja maisemanhoi-  
toa varten. Vuohia pidetään alueella  
paljon maisemanhoitajina, koska ne  
selviävät jyrkillä rinteillä ja syövät  
miehellään pensaita. Neubrechilla on  
20 kuttua ja kolme pukkia. Lisäksi ti-  
lalla on reilu kymmenen lammasta,

dorper-, suffolk- ja rundlage-rotuja.  
Lampaita ja vuohia pidetään osit-  
tain samassa aitauksessa. Ne tulevat  
toimeen hyvin ja pysyvät sähkölan-  
gan takana.

Rakennukset sijaitsevat kauem-  
pana laitumista, tilaa on 100 neliötä  
sekä lisäksi pienempiä rakennuksia.  
Tilalla ei ole omaa peltoa, vaan vuok-  
ralla on noin 150 hehtaaria maata.  
Suuri osa on luonnonlaidunta. Ruo-  
kinta hoidetaan kuivalla heinällä.  
Kutut poikivat marraskuussa, kes-  
kimäärin kaksi kiliä kuttua kohden.  
Teuraskilien ruokinta aloitetaan jo  
marraskuussa. Väkirehu sisältää kau-  
raa, maissia, sokerijuurikas-puristetta  
sekä kivennäistä.

### Keinosiemennys populaation laajentajana

Bureninvuohien ongelma on pie-  
ni populaatio, vuohitiloille ei saada  
riittävästi uutta eläinainesta. Saksassa  
on kaksi eri linjaa: kanadalainen ja  
etelä-afrikkalainen. Tilalla käytetään  
keinosiemennystä. Spermaa ja alki-  
oita saadaan alueellisen yliopiston  
tiedekunnan kautta, niitä tuodaan  
myös Sveitsistä. CAE-vapaus paran-  
taa markkinointimahdollisuuksia. Ve-  
rikoheet tehdään neljästi vuodessa  
yli puolivuotiaille eläimille.

### Pukit teuraaksi

*Bodo Neubrech* käy tilan ulkopuolel-  
la töissä, sillä vuohenlihan tuotannol-  
la ei hänen mukaansa Saksassa elä.  
Pääasiainen on lihanmyynnin seson-  
ki. Vuohet teurastetaan lähiteuras-  
tamossa. Pääasiassa vain pukkikilit  
laitetaan teuraaksi, niitä ei kastroi-  
da. 4-6 kuukauden iässä teuraspaino  
on 30-35 kiloa, päiväkasvu on noin  
250 grammaa. Teurasprosentti on 50,  
mikä tarkoittaa noin 16 kiloa lihaa.  
Ruhon kilohinta on 10 euroa, teu-  
rastus maksaa noin 18 euroa eläin.  
Liha myydään ruhoina suoraan yk-  
sityisille asiakkaille.

Vanhempien eläinten lihasta val-  
mistetaan erilaisia salami-makkaroita,  
muun muassa paikallista ”metzgeriä”.  
Burenin vuohen liha on hyvin vä-  
häräsvaista ja maultaan mietoä. Si-  
nä on jopa vähemmän rasvaa kuin

## ILOUTISIA VUOHITILALLISILLE!

### Vuohista kiinnostuneille järjestetään neljä koulutuspäivää

maaseuturahasto

to 27.10.2011	<b>Ruokinta: Säilörehun laatu vuohitilalla ja säilörehu-analyysin tulkinta ja hyödyntäminen ruokinnassa</b>
pe 18.11.2011	<b>Rakentaminen: Uudet innovaatiot vuohitilalla, esimerkkejä kotimaasta ja ulkomailta. Lypsyasemat tarkastelussa. Vaatimukset suoramyntitiloille.</b>
pe 20.1.2012	<b>Maidon laatu ja hygienia niin meijerin kuin tuottajankin näkökulmasta</b>
pe 17.2.2012	<b>Vuohien hyvinvointi ja terveys niin eläinlääkärin, kuin vuohitilallisenkin näkökulmasta</b>

Kaikkien koulutusten pakettihintana on 100 e + alv 23%. Koulutuksen yksittäishinta on 30 e + alv 23%. Koulutukset järjestetään Seinäjoen seudulla.  
**Koulutuspaketin tilaus ja lisätiedot koulutuksista:** Elina Vainio p. 040 199 0143 tai [elina.vainio@proagria.fi](mailto:elina.vainio@proagria.fi).

TERVETULOA!

ProAgria Etelä-Pohjanmaa/  
Monipuolinen lammas ja vuohi -hanke

Etelä-Pohjanmaa



lampaassa. Vuotien markkinointi ei kannata, mutta teurastamo myy ne kuitenkin eteenpäin.

## Voisiko lihantuotantoa ja suoramyyntiä kehittää Suomessakin?

Elektroniset korvamerkit ovat tilalla jo osittain käytössä, yli 7-vuotiailla vuohilla on myös tatuointi. Burenin vuohet olivat varsin hellyttäviä, lihaksikkaita eläimiä. Tilavierailu sai jälleen miettimään, miten Suomessa voitaisiin vuohenlihantuotantoa kehittää.

Kaikissa tilakohteissamme tärkein myyntikanava tuotteille on suoramyynti. Tuotevalikoimat ovat laajoja. Erikoistuotteiden arvostus Suomessakin on kasvamassa, voisivatko meillä vuohimakkara ja erilaiset juustot löytää asiakkaansa?

Tilojen eläinainekseen saadaan uutta verta keinosiemennyksen ja huutokauppojen kautta. Kaikilla tiloilla oli käytössä ulkotarha, vuohet pääsivät kulkemaan vapaasti sisälle ja ulos. Vuohet tuntuivat viihtyvän mainiosti aitojen sisäpuolella, kukaan ei maininnut kuttujen hyppineen aitojen yli. Keski-Euroopassa on oivallettu hyödyntää vuohien kiipeilyvietti maisemanhoidossa. Ne sopivat erityisesti vaikeakulkuisempiin ja pusi-koituneisiin kohteisiin.

Ranskalaisen vuohitilan konsepti oli mielenkiintoinen. Yhdistämällä alkutuotanto ja jatkojalostus palveluihin on saatu kattava paketti kuluttajille. Lisäarvoa tuotteille voisi Suomessakin mahdollisesti saada laajentamalla yhteistyötä eri toimijoiden välillä.



Kuva: Elina Vainio

"La Chevrerie"n tilamyyntialueen juustovalikoima on laaja.

## TIETOA VUOHITILOILLE

Vuohitiloille saatavana opas ruokintaan ja tarkkailukansio, joka sisältää lomakkeita ja ohjeita vuohien tuotos- ja sukuseurantaan sekä rehukirjanpitoon.

Susanna Vehkaoja ja Ritva Perttilä:

Vuohien ruokinta ja ruokintasuositukset, 10 € + postikulut

Vuohitarkkailukansio, 10 € + postikulut

**Tilaukset:** ProAgria Etelä-Pohjanmaa

Tuula Perälä, puh. (06) 4163 400, tuula.perala@proagria.fi

Milla Alanco, puh. 040 706 0558, milla.alanco@proagria.fi



## Vuohiyhdistys tiedottaa

### Tilattavissa seuraavia tuotteita

- Lypsykutun ruokinta ja hoito 13 €
- Vuohi ja kotikokki, reseptivihko (ei saatavissa tällä hetkellä)
- T-paita (aikuisille vihreä ja punainen, lapsille vaaleansininen) 7 €
- Vuohiaiheinen lippis (musta/tummansininen) 5 €
- Vuohiaiheiset kortit (4 kpl) 1 €

**Tilaukset:** Suvi Viander, puh. 044 940 0849, suomenvuohiyhdistys@gmail.com

## Suomen vuohiyhdistys ry

**Perustettu:**

23.04.1979

**Postiosoite:**

Poikojantie 331, 31400 SOMERO

**Pankkiyhteys:**

Kiikalan Rekijoen OP 514408-210870

**Jäsenmaksu:**

20 € (ilmoita tietosi jäsenrekisteriin)

<http://www.suomenvuohiyhdistys.net>

**HALLITUS 2011**

**Puheenjohtaja**

**Jani Sivunen**

Tuoresluomantie 1 B 9, 60800 Ilmajoki

jani.sivunen@netikka.fi

**Varapuheenjohtaja**

**Jaakko Niemi**

Koivulantie 37, 61370 Lohiluoma

044 564 8522

jaska@vatajanranta.net

**Sihteeri**

**Suvi Viander**

Latvalantie 85, 62950 Paalijärvi

044 940 0849

suviande@gmail.com

**Rahastonhoitaja ja jäsenrekisteri**

**ja nettivastaava**

**Suvi Viander**

**MUUT HALLITUKSEN JÄSENET**

**Milla Alanco** (neuvonnan edustajana)

ProAgria Etelä-Pohjanmaa

Huhtalantie 2, 60220 Seinäjoki

040 760 558, milla.alanco@proagria.fi

**Monica Ek**

Malaktvägen 189, 66730 Oxkangar

0400 682 036, mokki\_63@hotmail.com

**Marita Ollila**

Saarenpääntie 32, 61350 Huussi/Ilmajoki

050 339 0401, marita.ollila@netikka.fi

**VARAJÄSENET**

**Ari Aaltonen**

Jeppaksenhaka 19, 02400 Kirkkonummi

ari.aaltonen@patakukko.fi

**Sini Hakomäki**

Järventie 12, 61410 Ylistaro

050 546 9937 sini.hakomaki@mbnet.fi

**Tytti Stähle**

Tuhkalantie 377, 51760 Nuutilanmäki

045 139 884, kuuselanneito@luukku.com

Suomen Vuohiyhdistys toimii yhdyssiteenä vuohenkasvattajien välillä. Lisäksi sen tehtävänä on edistää vuohitaloutta ja jalostusta sekä vuohien ja vuohitaloustuotteiden käyttöä ja tunnettua. Yhdistyksen jäseneksi ovat tervetulleita kaikki vuohenkasvattajat sekä vuohista ja vuohitaloustuotteista kiinnostuneet harrastajat ja ammattilaiset.

**TARJOUS!**  
Voimassa 31.12.2011

## Uudet vapaan Destron elektroniset korvamerkit -10%

### Malli: Destron ST2U/ST2U

- Visuaalinen merkkipari
- Päämerkki ST2U + Apumerkki ST2U
- 5 väri vaihtoehtoa
- Hinta: Uudet vapaat, 1,04€/ Pari (0,52€/kpl)  
Korvaus, 1,04€/kpl



### Malli: Destron E-merkki, vastakappaleena ST2U

- Elektroninen merkkipari
- Päämerkki ST2U + Apumerkki ST2U+E-merkki
- Päämerkillä 5 väri vaihtoehtoa, E-merkki keltainen
- Hinta: Uudet vapaat, 2,62€/ Pari  
Korvaus, 2,10€/kpl (eMerkki)



### Malli: Destron E-merkki, vastakappaleena ST10U

- Elektroninen merkkipari
- Päämerkki ST2U + Apumerkki ST10U+E-merkki
- Päämerkillä 5 väri vaihtoehtoa, E-merkki keltainen
- Hinta: Uudet vapaat, 2,62€/ Pari  
Korvaus, 2,10€/kpl (eMerkki)



Kaikki hinnat ilmoitettu Aiv 0%  
Toimituksiin lisätään käsittely- ja toimituskulut  
Oikeudet hinnamuutoksiin pidätetään

#### Käsittely- ja toimituskulut

Alle 0,2 kg	4,90 Euroa
0,2 - 2 kg	9,90 Euroa
Yli 2 kg	15,90 Euroa

#### DTR 4 -KÄSILUKIJA

Käsilukija on tarkoitettu eläimen yksilölliseen tunnistamiseen

#### LCD-näytöstä näkee:

- Eläimen EU-tunnuksen
- Akun keston
- Muisti
- Bluetooth merkkivalon



Lisätietoa löytyy osoitteesta [www.id-import.com](http://www.id-import.com)





# NeuroCattle



## Elektronisesta korvamerkistä apua lampolaan

NeuroCattle-palvelu tukee elektronista korvamerkkiä ja laajentaa sen käyttömahdollisuuksia. Kun lammas tunnustetaan lukijalla, kaikki sen tieto on nähtävillä sekä muokattavissa kämmenmikronnäytöllä. Näin lammas kuljettaa papereitaan mukanaan koko elinikensä. Nopeassa ryhmäpunnituksessa lampaat ajetaan rännin jatkoksi sijoitetun NeuroCattle-häkin läpi. Punnitushäkkiin sijoitettu lukijapaneeli tunnistaa lampaan ja vaa'alta tuleva painotieto kohdistuu näin oikealle lampaalle. Lampaan astuttua pois vaa'alta, kämmenmikro näyttää reaaliajassa punnituskertojen välisen päiväkasvun grammoina. Kun ryhmä on punnittu ja lampaiden painotiedot tallennettu kämmenmikrolla, ovat ne nähtävillä kotikoneella välittömästi ilman käsin kirjaamista.

## Kämmenmikro korvaa muistivihon

Myös laidunnus- ja teurasjärjestelyt vaativat tarkkuutta. Ohjelman avulla tiedetään jatkuvasti, missä mikin lammas sijaitsee. Lampolassa kämmenmikron ja lukijan avulla voidaan valita kokonainen ryhmä kerralla tai yksittäisiä eläimiä esimerkiksi teuraaksi. Kun lampaat lähtevät teuraaksi, ne tunnustetaan lastausvaiheessa. Jos joukossa on vääriä lammaita, ohjelma ilmoittaa tästä. Lastatuista lampaista ohjelma on tehnyt poistoilmoituksen lähetettäväksi Lammis- ja Vuohirekisteriin.



## Lampaan automaattinen tunnistus- ja punnitusjärjestelmä

## Teurastamo tietää, mistä lampaat ovat tulossa

Teurastamo voi myös hyödyntää NeuroCattle-ohjelmaa teurastamolla. Teurastamolla on omat viranomaisyhteydet teurastamon tarpeisiin. Kun lampuri lastaa lampaat autoon myös ennalta valittu teurastamo tietää kuin monta lammasta tilalta on tulossa ja milloin. Teurastamo voi hyödyntää elektronista merkkiä teurastamon eri vaiheissa. Teurastamon kämmenmikro liittymällä voidaan eläimet luokitella teurastuksen yhteydessä. Kun kaikki eläimet on teurastettu niin ohjelma tekee pöytäkirjan luokituksineen sekä tilityksen lähetettäväksi takaisin lampurin omaan liittymään.

## Ilmoitusten lähettäminen Lammis- ja Vuohirekisteriin

NeuroCattle-ohjelmalla ilmoitusten teko käy helposti esim. käytännön kautta. Kun lampaat siirretään laitumelle, minkä yhteydessä pitopaikka muuttuu. Ohjelma huomaa muutoksen ja tekee valmiin siirtoilmoituspohjan kyseisistä lampaista lähetettäväksi rekisteriin. Kämmenmikrolla lampolassa tehty karitsan lisäys, muodostaa syntymäilmoituksen lähetettäväksi rekisteriin. WEB-liittymässä illalla voidaan katsoa onko ilmoituksia lähetettäväksi rekisteriin. Tämän ansiosta rekisterin ajantasalla pito on helppoa.

## Suurimmat hyödyt NeuroCattle järjestelmässä

- **Eläinten paikkatieto tilakohtaisesti**
  - Ohjelma näyttää sijainnin karsinan tai laiduntiedon mukaan
  - Karsinassa olevat eläimet saadaan nopeasti ja luotettavasti selville
- **Reaaliaikainen tapahtumien kirjansuoraan lampolasta**
- **Ohjelma antaa luetteloita eläintiedoista mm.**
  - Teuraaksi ilmoitettavista eläimistä
  - Lista eläimistä sijainnetaan
  - Lista eläimistä, painosta ja päiväkasvusta
- **Eläimen painon seuranta on helppoa järjestelmän avulla**
  - Punnitus ja tunnustus elektronista korvamerkkiä hyödyntämällä
  - Päiväkasvu nähtävissä välittömästi punituksen yhteydessä
  - Tilakohtaiset ja rotukohtaiset tavoitepainot
- **Järjestelmä mahdollistaa useiden eri tunnustietojen käytön**
  - Eläimen tunnustus elektronisella merkillä
  - EU-tunnuksella
  - Korvatunnuksella
- **Eläimen sukutiedot**
- **Liineenä olevan karitsointiajan arviointi**
- **Karitsointi**
  - Astutuskerrat
  - Syntyneet karitsat
- **Turvallisuustieto eläimiä hoitaville henkilöille**
  - Eläimen luonne yms.
- **Maatilan käyttäjien hallinta**
  - Tilakohtaiset käyttäjät ja niiden hallinta
- **Yhteydet**
  - Lammis ja vuohirekisteriin
  - Teurastamoon

Varaa ilmainen järjestelmä esittely tilallesi p.044 7500 030

Rantapajukko maittaa  
lampailla hyvin.



Kuva: Terhi Torikka

## Lammas metsän käyttäjänä puiden lehdissä paljon raakavalkuaista

**Lomani tarkoituksena oli raivata kotiini johtavan tien reunat ja ojat pajukoista sekä muusta sinne kuulumattomasta kasvillisuudesta. Naapurin lampaat seurasivat touhuani uteliaina. Ilo oli molemminpuolinen, kun raivaustyön tulokset sai kipata aidan yli laitumelle. Samalla kun tein vesakontorjuntaa, lampaat saivat mukavaa ajankulua. Raivatulla vesakolla oli myös ruokinnallista arvoa.**

Teksti: **Riitta Sormunen-Cristian**, erikoistutkija, MTT

**P**arhaimmillaan puiden ja pensaiden lehdet ja oksat ovat tietenkin alkukesästä, mutta syksyisestäkin puunlehdestä löytyy paljon muutakin kuin pelkkää kuitua.

MTT:n tutkimuksessa seurattiin karitsoiden kasvua ja käyttäytymistä osittaisella luonnonlaitumella kesäkuun alusta syyskuun loppuun. Vertailuna oli timotei-nurminatavaltainen viljelylaidun. Luonnonlaitumella oli 15-vuotinen koivuntaimikko, jota oli useamman kerran jouduttu uusiimaan myyrätuhojen vuoksi.

Tutkimuksessa seurattiin karitsoiden kasvua ja sitä, missä määrin lampaista olisi haittaa istutetuille koivuntaimille ja mitä karitsat ylipäätään alueiltaan rehuksien saivat.

Koivun ja pajun lehtien valkuaispitoisuus oli kesäkuun alussa varsin

korkea ja kuitupitoisuus alhainen. Koivunlehdissä oli raakavalkuaista lähes 24 % kuiva-aineessa (ka) ja pajunlehdissä peräti 27 % ka:ssa. Laidunkauden aikana lehtien keskimääräinen raakavalkuaispitoisuus oli 20 % ja raakakuidun 14 %. Lisäksi lehdissä oli raakaravua lähes kolminkertainen määrä laidunruohon verrattuna.

### Kuoret säästyivät syyskuuhun asti

Taimikkoalueella lampaat hamusivat aluksi horsmaa, juolavehneä, virnaa ja koiranputkea. Kun aluskasvillisuus niukkeni, koivun ja pajun oksat lehtineen alkoivat kadota lampaiden suihin niin korkealta kuin lammas vain ylsi. Puiden kuoret säilyivät koskemattomina syyskuulle asti. Viimeisen

laidunkauden aikana lampaat vaurioittivat järsimällä noin puolta prosenttia alueen koivuntaimista. Kuoreen kohdistuneet vahingot olisi voitu välttää aloittamalla lisärehun antaminen jo elokuulla. Metsälaitumilla puiden syönti saattaa osittain johtua myös kivennäisten ja vitamiinien puutteesta.

### Pihlajan maittavuus paras, koivun huonoin

Ruotsalaisessa tutkimuksessa lampaita laidunnettiin 4-5 vuoden ikäisissä kuusi- ja mäntytaimikoissa. Kun eläintiheytenä oli 2,4 lammasta hehtaarilla, lampaiden aiheuttamat taimikkotuhot olivat vähäisiä. Tuhoja oli lähinnä lampaiden makuupaikkojen ja kulkureittien lähellä. Maittavinta havaintojen mukaan olivat pihlaja, haapa ja raita. Koivuun lampaat eivät koskeneet.

Samassa tutkimuksessa selvitettiin myös eri puulajien lehtien sulavuutta. Parhaiten sulivat pihlajan, haavan ja raidan lehdet. Sen sijaan koivun sulavuus lähenteli kauranolkien sulavuutta. Huono sulavuus selittää myös koivunlehtien huonoa maittavuutta.

### Sopiva eläintiheys tärkeää metsälaitumella

Lampaita laidunnettiin 1950-luvulle asti metsässä, jolloin peltoja voitiin käyttää muuhun viljelyyn. Vaikka nykyään laidunnus tapahtuu etu-

Päivämäärä	2.6.	2.7.	4.8.	2.9.
<b>Koivunlehdet</b>				
Raakavalkuainen	23,87	20,25	18,15	16,16
Raakakuitu	10,32	14,44	16,22	14,32
<b>Pajunlehdet</b>				
Raakavalkuainen	27,01	21,02	17,93	16,63
Raakakuitu	11,93	13,32	15,80	15,08
<b>Luonnonlaidun</b>				
Raakavalkuainen	22,14	13,29	11,50	10,59
Raakakuitu	18,60	28,27	28,30	28,94
<b>Viljelylaidun</b>				
Raakavalkuainen	16,40	10,05	16,49	24,29
Raakakuitu	19,51	27,54	26,54	22,75

**Koivun ja pajun lehtien sekä luonnon- ja viljelylaitumen raakavalkuais- ja raakakuitupitoisuus kesäkuun alusta syyskuun alkuun, % kuiva-aineessa.**

päässä viljelylaitumella, ovat lampaat edelleenkin tehokas ja luonnonmukainen tapa pitää taimikkoalueilla aluskasvillisuus kurissa edellyttäen, että eläintiheys on sopiva. Liian suuri eläintiheys aiheuttaa tuhoja, kun aluskasvillisuuden loppuessa eläimet alkavat käyttää ravinnokseen puun kuorta ja vuosikasvaimia.

Hakkuualueiden ja taimistojen laiduntamisesta hyötyvät sekä metsän että lampaiden omistaja. Metsäalueiden aitauskustannukset saattavat kuitenkin tulla sen verran suuriksi, että metsäomistajalle jokin muu torjuntatapa kuin lammas saattaa olla edullisempi.

### Metsäteollisuuden sivutuotteita märehitjaille

Metsäteollisuuden sivutuotteet olivat aktiivisen tutkimuksen kohteena 1970- ja 1980-luvuilla. Tällöin selvitettiin muun muassa puu-uutteen käyttöä karitsoiden ruokinnassa. Puu-uute sisälsi sokerihappoja, haihtuvia rasvahappoja ja hemiselluloosaa. Uutetta sekoitettiin väkirehuun 10 %. Ohran ja puu-uutteen seosta karitsat söivät enemmän kuin pelkkää ohraa. Seoksella karitsat myös kasvoivat ohraryhmän karitsoita paremmin.

MTT:n Maaningan tutkimusasemalla tutkittiin samoihin aikoihin metsäbiomassaa mullien ruokinnassa. Koska massan kuivaaminen olisi ollut kannattamattoman kallista, se säilöttiin urea-ureafosfaatilla. Massa ei ollut maittavaa eivätkä eläimet syöneet sitä kuin korkeintaan pari kiloa

päivässä. Syönti tyydytti 300-kiloisen mullin energiatarpeesta vain 2,5 % ja päivän valkuaisstarpeesta noin 20 %. Metsäbiomassan kivennäiskoostumus oli runsas ja monipuolinen, mutta huonon syönnin takia myös kivennäisten saanti jäi alhaiseksi. Koska sivu- ja jätetuotteen syöttäminen lähinnä märehitjille edellyttää, ettei korjuusta, kuljetuksesta, säilönnästä tai syötöstä aiheudu suurempia kustannuksia kuin mitä odotettavissa oleva tuotto on, tulosten perusteella pidettiin parempana hyödyntää metsäbiomassaa ennemminkin polttoaineena kuin märehitjoiden rehuna.

### Uutta tietoa sivutuotteista

Puuteollisuuden sivutuotteet ovat uudelleen, yli 30 vuoden jälkeen, nousemassa tutkimuksen kohteeksi märehitjoiden ruokinnassa. Maataloustieteen Päivillä, jotka ovat merkittävä joka toinen vuosi järjestettävä kotimainen tiedetapahtuma, ja jotka seuraavan kerran pidetään 10. - 11.1.2012 Helsingin yliopistolla Viikissä, käsitellään puuteollisuuden sivutuotteiden käyttöä rehuna. Päivillä esitetään tuloksia muun muassa tutkimuksesta, jossa selvitettiin hemiselluloosan sulavuutta lampailta. Puusta noin 20–30 % on hemiselluloosaa, erilaisten sokeriyksiköiden muodostamia lyhyehköjä sokeriketjuja. Nykyisissä prosesseissa hemiselluloosa jää jätteeksi, mutta tulevaisuudessa sitä mahdollisesti voidaan hyödyntää rehujen raaka-aineena.

## Lammas- ja vuohikerhot



1. **Etelä-Karjalan Lammaskerho r.y.**  
pj. Tuula Hyyrynen, Huomolantie 88, 54530 Luumäki, puh. 045 635 6844, siht. Hanna Puolakka, Puraskorventie 84, 54310 Hytti. Puh. 050 305 8853.
2. **Etelä-Pohjanmaan Lammaskerho r.y.**  
siht. Sini Hakomäki, puh. 050 546 9937, sini.hakomaki@mbnet.fi, Järventie 12, 61410 Ylistaro as., posti: Milla Alanco, ProAgria Etelä-Pohjanmaa, Huhtalantie 2, 60220 Seinäjoki.
3. **Kainuun Lampurikerho**  
Markku Koivumäki, Lapintie 21 B, 89800 Suomussalmi, puh. (08) 720 109
4. **Keski-Pohjanmaan Lammaskerho**  
siht. Satu Kumpulainen, Kukonkyläntie 663, 69150 Eskola, puh. 040 739 9027.
5. **Keski-Suomen Lampurit**  
siht. Sirpa Tyrväinen, Koivuniementie 90, 51260 Tahkomäki, puh. 0500 544 084.
6. **Kymenlaakson Lampurit**  
puh.joht. Minna Pitkänen, Kananojantie 303, 47490 Mankala, puh. 040 742 2697.
7. **Lapin Lampurit r.y.**  
siht. Armi Uljua, Rantatie 39, 94400 Kemina, puh. 0400 484 305.
8. **Pirkanmaan Lammaskerho**  
puh.joht. Jan Suttle, Vuohelantie 34, 38250 Roismala, puh. 0500 820 243.
9. **Pohjois-Pohjanmaan Lammaskerho**  
siht. Risto Hänninen, Rautionmäentie 56, 92220 Piehinki, puh. 040 558 5421.
10. **Pohjois-Karjalan Lampurit**  
siht. Helinä Leppänen, Noittaantie 200, 82675 Niirala, puh. 050 594 4050.
11. **Pohjois-Savon Lammaskerho/LF-team**  
siht. Riitta Parkkinen, Kenttätie 7 B6, 71200 Tuusniemi, puh. 050 547 9301.
12. **Satakunnan Lammaskerho**  
siht. Hanna-Leena Juhola, Taipaleentie 73, 27150 Eurajoki, puh. 044 3124 272  
www.satakunnanlammaskerho.nettisivu.org
13. **Savonlinnan seudun Lammas- ja vuohikerho**  
siht. Anja Karstunen, ProAgria Etelä-Savo, Kirkkokatu 9, 57100 Savonlinna, puh. (015) 475 5700 tai 040 527 5060.
14. **Skärgårdens Fårklubb**  
siht. Bianca Norrman, Sommarö, 21660 Nagu, puh. (02) 465 5181.
15. **Suur-Savon Lampurit r.y.**  
puh.joht. Susanna Nuutinen, Putkialontie 172, 58900 Rantasalmi, puh. 050 340 5130.
16. **Uudenmaan Lampurit r.y. – Nylands Fårfarmare r.f.**  
siht. Mikko Näri, Kabbörentie 393, 07750 Isnäs, puh. (019) 634 446 tai 040 707 5194.
17. **Varsinais-Suomen Lammaskerho**  
siht. Saara Rantanen, Leppäkorventie 60, 32100 Ypäjä, puh. 050 346 0216.
18. **Ålands Fåravelsförening r.f**  
siht. Cecilia Persson, 22240 Hammarland, tel. 045 7523 0723.
19. **Österbottens svenska fårförening r.f.**  
siht. Mikaela Ingo, Staversbyvägen 187 B, 66520 Veikars, puh. 044 284 0532.
20. **Suomen Vuohiyhdistys r.y.**  
siht. Suvi Viander, Latvalantie 85, 62950 Paalijärvi, puh. 044 940 0849, suviande@gmail.com

Nyt on paras aika huoltaa  
**keritsinkone**

Koneen huolto alk. 26,50 €

Terien teroitus 15 € /pari

**TEROITUSPALVELU SIHVO OY**

Ravioskorventie 59, 19700 Sysmä

Puh. 040 528 5309 ja 03 717 9977



Rasvaparkittujen vuotien kuivatus kouluttaja Hellu Isomäki (kuvassa oik.) ohjeistuksen mukaisesti.



Kurssilaisia nylkemässä karitsan kinnerluita.

# Nahkaa ja luuta työstettiin Lapissa

**ProAgria Lapin hallinnoiman Yhteistyöllä kilpailukykyä - hankekokonaisuuden lammasosion kesäajan koulutukset olivat varsin toiminnallisia.**

Teksti ja kuvat: **Anne Närhilä**

**K**ahden päivän koulutuskokonaisuudessa joukko lampureita tutustui Tervolassa Louen maa-seutuoppilaitoksessa lampaantaljan luonnonmukaiseen ja ekologiseen nahan käsittelyyn muinaistekniikan artesaani *Hellu Isomäen* opastuksella.

Raakataljat kokivat kahden päivän aikana seuraavat työvaiheet: nahkan kaapiminen, pesu ja huuhtelu, kuivatus, rasvaparkitus (munan keltuainen/ oliiviöljy/ mäntysuopaseos), kuivatus, nahkan ilmominen, liotus mäntysuopavedessä, huuhtelu, kuivatus ja pehmentäminen. Päivien päätteeksi kurssilaiset saivat ihanan pehmeät taljat kotiin vietäväksi.

## Karitsanluusta koruksi

Karitsan raakamateriaalien hyödyntämisen osalta koulutuskokonaisuutta jatkettiin luun hyödyntämisellä Rovaniemellä. Luun mahdollisuuksia koruvalmistuksessa esitteli myös Hellu Isomäki. Tuotekehityksessä hyödynnetään karitsan kinnerluita, joiden työvaiheet ovat seuraavat: luiden nylkeminen, sahaaminen, luuytimen poisto, pesu, keittäminen, sahaaminen pienempiin osiin, hiominen, värjääminen, hiominen ja haluttaessa vielä puleeraus.

Luiden värjäyksissä käytettiin luonnonmateriaaleista voikukkaa, nokkosta, sipulia sekä verihelttaseitikkää. Lopputuloksena kurssilaiset saivat kauniinvärisiä koruluita, joista jokainen työsti mieleisensä korva-, rinta- tai kaulakorun.

Koulutuspäivien myötä kurssilaiset innostuivat raaka-materiaalin hyödyntämisestä myös omassa toiminnassaan.

## Monipuolisia kokkausharjoituksia

Nahkojen ja luiden lisäksi paneuduttiin lihan monipuoliseen hyödyntämiseen. Siihen lappilaisia lampureita perehdytti keittömestari *Irja Wüstefeld*. Raaka-aineena käytettiin Meri-Lapin Karitsaa. Kokkauspäivän aikana valmistettiin seesaminsiemennillä leivitettyä karitsanmaksaa sekä grillattiin karitsankylkeä, munuaisvartaita, erilaisia jauhelihipihvejä ja paahtopaistia. Lisäksi kurssilaiset valmistivat uunissa haudutettua yrttiöljyllä maustettua karitsan laparullaa, karitsanniskaa padassa, karitsanliha-raparperikeittoa, liekitettyjä munuaisia, karitsa-kaalikääryleitä, karitsan kieltä salaattipedillä sekä rosvopaistia.

Kurssilaiset saivat koulutuspäiviltä mukaansa reseptilehtisen, jonka ruokaohjeita jokainen voi soveltaa kotikeittiössään.



## Aidan toiselta puolen – lammasaiheisia kuulumisia maailmalta

Palstalle kootaan lammas- ja vuohiaiheisia uutisia ja kuulumisia ulkomaisista lähteistä. Koonnut: Terhi Torikka

### LAMMASTUOTANTO KASVAA KIINASSA

Maailman lampaanlihan tuotanto on kasvanut noin miljardi kiloa 20 vuodessa. Vuonna 1990 lampaan lihaa tuotettiin yhteensä seitsemän miljardia kiloa ja vuonna 2009 noin kahdeksan miljardia kiloa.

Tuotanto on säilynyt melko tasaisena Australiassa ja Uudessa-Seelannissa, missä tuotantomäärät ovat vaikeuksien vuoksi kääntyneet laskuun vasta aivan viime aikoina. Euroopassa tuotanto on vähentynyt 20 vuodessa noin 40 prosenttia. Pohjois- ja Etelä-Amerikassa tuotanto on myös painunut alaspäin, mutta Eurooppaa loivemmin, osoittaa FAO:n grafiikka vuosilta 1990-2009.

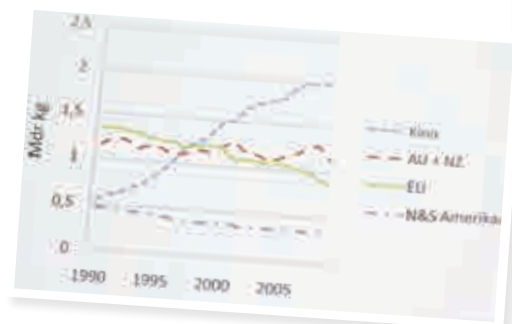
Ruotsin maatalousyliopiston, SLU:n Dosentti *Karl-Ivar Kumm* arvioi ruotsalaisessa *Fårskötsel*-lehdessä Euroopan tuotannon vähentyneen huonon kannattavuuden ja ison työmenekin vuoksi. Lisäksi lammas on menettänyt markkina-asemiaan edullisemmille siipikarjan- ja sianlihalle. Etelä-Amerikassa Kumm taas arvioi syyksi muun muassa kilpailun laidunalueista emolehmien kanssa. Myös soijanviljelyn ja bioenergian pelto- tuotannon epäillään vaikuttaneen lampaiden vähenemiseen.

Tuotannon kasvu on tapahtunut Kiinassa, missä lampaanlihaa tuotettiin vuonna 1990 noin puoli miljardia kiloa ja vuonna 2009 jo noin kaksi miljardia kiloa. Kasvaneesta tuotannosta

huolimatta Kiina on samaan aikaan lisännyt myös lampaanlihan tuontia maahan. Tuontia on lisännyt myös Yhdysvallat ja joukko varakkaita öljyvaltioita. Euroopassa nettotuonti on pysynyt vuodesta 1990 suunnilleen samana.

Lampaan viejiä ovat pääasiassa Uusi-Seelanti ja Australia, joissa lammas tuotanto kilpailee laidunalueista maidontuotannon ja tulevaisuudessa mahdollisesti myös energiantuotannon kanssa. Näistä syistä Kumm arvioi lampaanlihan maailmanmarkkinahinnan jatkavan nousuaan.

*Fårskötsel* 4/2011



FAO:n tilastot osoittavat, että Kiinan lampaanlihan tuotanto on nelinkertaistunut kahdessakymmenessä vuodessa. Lähde: *Fårskötsel* 4/2011

# LAMMASMARKKINAT Oy

Vaasantie 1 C, 60100 Seinäjoki  
Puh. 06 434 8800, 0500 202966  
Fax. 06 434 8801  
Email: [toimisto@lammasmarkkinat.fi](mailto:toimisto@lammasmarkkinat.fi)

## ”TUOTAMME SINIVALKOISIA LAMMASHERKKUJA”

- Ruhomyynti
- Palalihamyynti ja lihalajitelmat
- Palvituotteet ja makkarat

Vainion Teurastamo Oy, Orimattila  
Sallan poroteurastamo / Lapin lammas, Salla  
Kauhajoen palvaamo Oy, Kauhajoki

Hahtolan Liha Oy, Isokyrö  
Ilmajoen Makkaramestarit Oy, Ilmajoki  
Vuorenmaan Tilateurastamo Oy, Ulvila



# Lampurin mietteitä

**Sari Jaakola**  
puh. 0440 882 283  
sari.jaakola@herrakunnan.fi

Tällä sivulla kuullaan vuoden ajan vuorotellen kahden lampurin mietteitä lammastaloudesta. Tällä kertaa vuorossa Sari Jaakola Herrakunnan Lammas Oy:sta Vihdistä.

keavasti. Tuottajien laaja kirjo luomoninaisen paletin erilaisia, toimivia myyntikäytäntöjä. Lammas on kuluttajien silmissä ekologinen ja sympaattinen eläin, jonka elinolot ovat säilyneet jokseenkin lajinmukaisina. Koska suoramyynä on hyvin yleistä, olemme onnistuneet huomaamattamme siinä, mitä monen muun tuotteen lähiruokamarkkinoita aloitteleva vielä opettelee. Annamme tuotteellemme kasvot. Liha ei ole vain jäinen vakuumpakkaus automarketin kylmälaarissa, vaan oikeaa lihaa oikealta tilalta, jonka kasvatusolosuhteet ovat ostajan nähtävillä. Samalla voimme henkilökohtaisesti taata tuotteiden tuoreuden ja laadun.

Maaileman ruuantuotantoon käytettävissä oleva pinta-ala pienenee samaan aikaan kun väestö kasvaa. Tämä aiheuttaa suuren haasteen ruuantuotannolle, eikä voi olla vaikuttamatta tulevaisuudessa saatavilla oleviin elintarvikkeisiin. Sen sijaan, että yksisilmäisesti luopuisimme lihansyönnistä, mielestäni olisi järkevämpää syödä vähän kaikkea ja mielellään aina sitä, mitä sesongin aikaan on saatavilla. Suomi soveltuu erinomaisesti nurmen tuotantoon, ja sitähan tunnetusti jatkojalostavat ihmiselle soveltuvampaan muotoon märehitjät.

Me lampurit saamme olla ylpeitä uravalinnastamme. Tuotantomme ja toimintamme on yksi monipuolisimmista maatalouden muodoista. Olemme maiseman- ja luonnonhoitajia, tuotantomme on yksi helpoimmin hyväksyttävistä eläintuotannon haaroista, hoidamme maaperää ja ympäristöä, annamme ruualle kasvot ja käsityöläisille raaka-aineet. Olemme lähiruuan pioneereja ja ratsastamme siksi tällä hetkellä ruokatrendin korkeimmalla aallonharjalla!

*Syksyn värejä ja lämpimiä villasukkia toivotellen,*  
**Sari Jaakola**

## Lähiruuan monet näkökulmat

O sallistuimme yhdessä yhteistyötilamme Vierelän Luomutilan kanssa elokuun lopulla järjestettävään Herkkujen Suomi -tapahtumaan Helsingissä. Sitä ennen tuotantoamme on myyty kotoa puoliikkaina ruhoina, syksyn laidunvasikkaa 10 kilon "vasikkakirstuina" ja Vierelän valkosipulia toritapahtumissa. Herkkujen Suomen tarkoituksena oli tuoda maakuntien herkut ja niiden tuottajat maan suurimman kuluttajakunnan ulottuville. Kaksipäiväisessä tapahtumassa olikin 58 000 kävijää.

Meille tapahtuma toimi silmienvaajana erilaisista kuluttajatottumuksista. Tilalta suoramyynäasiakkaalle lähtevän, noin 9 kilon karitsanpuoliikkaan kylkeen ei ole konstikaan myydä vielä viisi kiloa vasikanjauhelihaa, jos sitä sattuu olemaan. Paketti noudetaan tilalta ja kyytiin pakataan vielä sipulisäkki, jauhoja ja kilon pussi valkosipulia. Helsingiläisasiakas tuskalle puolen kilon jauhelihapaketin kanssa, mutta ilostuu kuultuaan, että se on tuoretta ja puolet lihasta voi pakastaa tulevaa käyttöä varten. Kaksipäiväisen tapahtuman aikana kuultiin monesti, että tuotteet kyllä näyttävät hyvältä, mutta meillä ei laiteta kotona ruokaa kuin viikonlopun, eikä ole säilytystiloja.

Kaupunkilaiselle lähiruuan on tulava lähelle, helposti ja riittävän pienissä pakkauksissa, päivittäin. Myös hinnalla on merkitystä. Lisäksi halutaan kuulla pitkät rimpusut tuotantovasta ja eläimistä, tuottajien taustoista, koulutuksesta jne. Yhden lihakilon myymiseksi on puhuttava kuin Runeberg, eikä kauppa silti aina

synny. "Kun tästä torilta on puolen tunnin bussimatka kotiin, enkä millään jaksaisi kantaa raskasta kassia. Oli kuitenkin kiva jutella ja kuulla teidän tuotannosta."

On ollut ilo seurata lähiruokakiinnostuksen lisääntymistä. Kun Sitra-kin nyt lähti rahoittamaan lähiruoka-kauppaketjua ja lähiruokatuotteita on kirjattu myös hallitusohjelmaan, on kaikki syy uskoa lähiruuan mahdollisuuksiin. On mielenkiintoista ajatella, miten ruoka-asiat kulkevat sykleissä kuin muoti. Välillä pitää päästä tarpeeksi kauas vanhasta mallista pystyäkseen jälleen arvostamaan sitä, nostamaan jopa muoti-ilmiöksi. Viisikymmentä vuotta sitten lähes kaikki suomalaiset söivät lähiruokaa ja lapsuudessani 80-luvulla kotona vielä myllytettiin omat viljat rieskajauhoiksi. Historian pölyt karisteltiin harteilta nopeasti, vähän nolostellenkin, ja siirryttiin kiireen vilkkaa steriileihin vakuumpakkuuksiin, eineksiin, puolivalmisteisiin ja elintarvikkeen kaltaisiin aineksiin. Vain huomataksemme, että arominvahventeet saavat kaiken maistumaan samalle. Itsekin naureskelin kymmenen vuotta sitten Euroopassa vaihto-oppilana ranskalaisille, jotka kasvattivat piholla siipikarjaa. Nyt vaihdan naapurista kananmunia itse kasvattamiini kukkopoikiin.

Meillä lampureilla ovat lähiruoka-puolen onnistumisen avaimet taskussa. Koska takanamme ei ole jäykkää teurastamo- tai meijeriteollisuutta, joudumme väkisinkin miettimään markkinointi- ja logistiikkakuvioita perinteisestä maataloudesta poik-

22.-24.11.2011  
Mikkelissä

# Valtakunnalliset Lammaspäivät

**Seminaari ja syyskokous:** Kongressitalo Mikaeli, Kamarimusiiikkisali, Sointukatu 1, 50100 Mikkelä, puh. 015 194 2761, [www.mikaeli.fi](http://www.mikaeli.fi)  
**Majoitus ja illallinen:** Sokos Hotel Vaakuna, Porrassalmenkatu 9, 50100 Mikkelä, puh. 015 202 01, [www.sokoshotels.fi/hotellit/mikkeli/](http://www.sokoshotels.fi/hotellit/mikkeli/)

## 22.11. Opintoretki

### Kohteet:

#### • Pirtin Kehräämö

Kehräämötoimintaa jo vuodesta 1949. Suomalaisen villan suurin jatkojalostaja Mikkelin Hiirrolassa.

<http://www.kolumbus.fi/pirtin.kehraamo/>

#### • Inkilänhovi, Johanna ja Severi Hirvonen, Juva

Suomenlammas-dorset x texel -risteytyskatras kylmälampolassa. Luomutila. Lisäksi tilalla paimenkoirien kasvatusta, paimennuskursseja ja kilpailuja.

#### • Frugårdin kartano, Joroinen

Vanhan kartanon pihapiirissä noin 100 uuden suomenlammaskatras ympäri-  
vuotisessa karitsoinnissa.

#### • Putkisalon Kartano, Susanna Nuutinen

ja Mikael Westersträhle, Rantasalmi Dorset-jalostuslampola, perinnemaisemien laidunnusta ja paimenkoiria. Itä-Suomen jalostuslampolat esittäytyvät. Käsitteilynäytöksiä ja jalostusarvostelua.

<http://www.putkisalo.fi/putkisalo/>

Kuljetaan kahdessa ryhmässä yhteiskuljetuksilla. Lähtö hotellilta klo 8:30 ja paluu hotellille noin klo 18:45.

Osallistumismaksu 50 € (+ alv 23 %) sisältäen bussikuljetuksen, vierailukäynnit, retkilounaan, kahvit ja suojavarusteet.

## 23.11. Lammastilan johtaminen ja eläinaineksen hallinta -seminaari

9:30 Tarvitseeko lammastilaa johtaa? *Ari Nopanen*, ProAgria

Liha Osaamiskeskus

• Johtajuus

• Lammastilan kannattavuus ja tulevaisuuden simulointi

• Riskianalyysi ja vertailua muihin tuotantosuuntiin

10:45 Suunnittele seuraava siirtosi, *Pia Parikka*, ProAgria Keskusten Liitto

• Lammastilan strategiset valinnat

11:30 Lounas kotimaisesta karitsasta

12:30 Vauhtia perinnölliseen edistymiseen, *Marja-Liisa Sevón-Aimonen*, MTT

13:30 WebLammassa apuna eläinaineksen hallinnassa, *Kirsi Ahlfors*, Maatalouden Laskentakeskus

14:15 Kommentti: Geenejäkin voi johtaa, *Pia Parikka*

14:45 Iltapäiväkahvit

15:15 Lammastilan johtaminen – osa arkipäivää, lampuri *Outi Sirola*, Tohmajärvi

16:00 Yhteenveto ja keskustelua

16:30 Seminaarin päätös

Seminaarimaksu 90 € (+ alv 23 %) sisältäen ohjelman mukaisen koulutuksen, koulutusmateriaalit ja kokoustarjoilut.

## 24.11. Suomen Lammasyhdistyksen syyskokous

9:00 Kokouksen avaus, puheenjohtaja *Tapio Rintala*, Suomen Lammasyhdistys

9:15 Vuoden 2011 Lammastilan palkitseminen ja kunniakirjojen jako

§4 Sääntömääräiset asiat

10:45 WebLampaan julkistaminen

11:30 Lounas

12:30 Ajankohtaiskatsaus Pirtin Kehräämön toimintaan, *Juha Routaharju*, toimitusjohtaja

13:15 Apua sähköiseen tunnistamiseen – Stallmästaren esittäytyy *Carina Laurell*, toimitusjohtaja

14:00 Päivien päätös

Karitsalounas 18 € (+ alv 23 %).

### 19:00 Lampuri-illanvietto

Ruokaisia cocktail-paloja ja vapaata seurustelua Bar 'n' Night Vaakunassa. Ilta jatkuu karaoken ja mukavan yhdessäolon merkeissä. 23,50 €/hlö (+ alv 23 %)

## TERVETULOA!

ProAgria Keskusten Liitto ja Suomen Lammasyhdistys

**Viimeisin ohjelmaversio** on nähtävissä Suomen Lammasyhdistyksen verkkosivuilla: [www.proagria.fi/suomenlammasyhdistys](http://www.proagria.fi/suomenlammasyhdistys). Oikeus ohjelmamuutoksiin pidätetään.

**Sitovat ilmoittautumiset** viimeistään 4.11.2011 mennessä ProAgria Keskusten Liittoon Eila Peitsille: 020 7472 404, [eila.peitsi@proagria.fi](mailto:eila.peitsi@proagria.fi). Tämän jälkeen osallistumismaksut + 10 %.

**Majoittuminen** 1hh: 77 €/vrk tai Superior 97 €/vrk, 2hh: 85 €/vrk tai Superior 112 €/vrk. Hinta sisältää aamiaisen ja asiakassaan. Majoitus maksetaan suoraan hotellille. Maksullinen paikoitus.

**Lisätietoja** ProAgria Keskusten Liitto, Pia Parikka, 040 482 5026, [pia.parikka@proagria.fi](mailto:pia.parikka@proagria.fi).





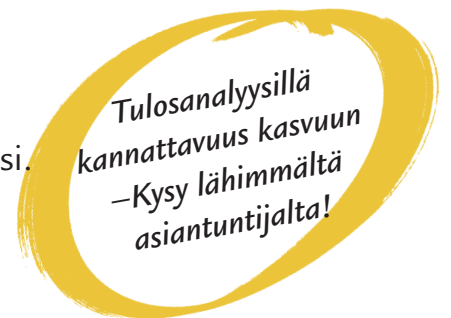
# Miten kasvatat tilasi tulosta?

Kuva Plugi Oy

Hallitsemalla isot ja pienet asiat johtamisesta ja taloudesta.

Selvää pääsinlihaa. Pestaa meidät kumppaniksi. Tiedämme, mitkä riskit kannattaa minimoida ja mihin tekijöihin panostaa tulosten aikaansaamiseksi.

Tulosanalyysi-palvelumme avulla varmistat, että tilasi talous kehrää etkä paina villaisella hyviä kehittämismahdollisuuksia. Saat kuvan tilasi kannattavuudesta ja arvokasta vertailutietoa kehittämisen tueksi.



Ota yhteyttä jo tänään! [www.proagria.fi](http://www.proagria.fi) tai [www.agronet.fi](http://www.agronet.fi)

*ProAgria – Menestyksen mahdollisuuksia*



*ProAgria Keskusten ja ProAgria Keskusten Liiton laatujärjestelmälle on myönnetty ryhmäsertifikaatti.*