

17.–18.3.2017
Lappeenrannassa



Särän aineksina on lampaanliha ja perunat. Ainoana mausteena käytetään suolaa. Särä paistetaan koivukaukalossa eli särässä puulämmitteisessä leivinuunissa tuntikausia, jopa 8 tuntia. Hitaasti haudamalla särä saa ainutlaatuisen herkullisen makunsa.

Lemille tulee vuosittain kymmeniä tuhansia matkailijoita herkuttelemaan särä-aterialla. Paikkakunnalle särä on keskeinen matkailuvaltti, jota vaalitaan rakkaudella ja perinteitä kunnioittaen.

VALTAKUNNALLISET LAMMASPÄIVÄT

PAIKKA: Original Sokos Hotel Lappee, Brahenkatu 1, Lappeenranta, www.sokoshotels.fi, p. 010 762 1000

PE 17.3. OPINTORETKI

- 12.15 Lähtö hotellilta
- 12.30 Lappeenrannan rautatieasema
- 12.55 Ruunharjun lammastila, *Jani Ruokonen*, Nuijamaa
Tilalla uusi 140 uuhen lampola, joka on suunniteltu ja rakennettu omaa työtä hyödyntäen. Tilamyymälä ja kaksi laumanvartijakoira.
- Bussialustus: Lihaa luiden ympärille – laadun vaikutus lihan myyntiin, teurastamoyrittäjä *Kaarin Knuuttila*
- 15.10 Reiposen tilateurastamo, *Anne Niinimäki*, Heitunlahti, www.reiposentila.fi
Tutustuminen vuonna 1997 rakennettuun lampaiden tilateurastamoon sekä tilamyymälään. Kahvit ja perunaleposkaa Reiposen tilan tunnelmallisessa kesäkahvilassa, Torpparin tuvassa.
- Tietoisku lihanleikkauksesta, teurastamoyrittäjä *Kaarin Knuuttila*
- 17.10 Karjalan sarka, *Inkeri Tyrväinen* ja *Jussi Nurkka*, Uro
Lampola 50 uuhelle on remontoitu vanhasta sikalasta. Suomenlampaista ja ylämaankarjaa. Tilalla suoramyymäntiä.
- 18.40 Lampuri-illallinen
Särätupa, Lemmin kotiseutuyhdistys, Lemmi
Runsas SÄRÄ-illallinen kotimaisesta lampaanlihasta
- 21.30 Paluu hotellille

Osallistumismaksu 98 € (+ alv 24 %) sisältäen bussikuljetuksen, vierailukäynnit, päiväkahvit, suojavarusteet ja runsaan SÄRÄ-ILLALLISEN

LEMEN SÄRÄ ON YKSI SUOMEN SEITSEMÄSTÄ IHMEESTÄ

Särä on aitoa eteläkarjalaista ruokaperinnettä tuhannen vuoden takaa. Särää on valmistettu Etelä-Karjalan alueella laajemminkin. Vain Lemillä perinne on säilynyt elinvoimaisena 2000-luvulle saakka.

LA 18.3. KIVENNÄISET JA VITAMIINIT -lammasseminaari

- 8.30 Seminaarin avaus
Lammassasiantuntija *Milla Alanco*, ProAgria Keskusten Liitto
- 9.00 Kivennäisten ja vitamiinien tarpeet lampailla
Lammassasiantuntija *Kaie Ahlskog*, ProAgria Etelä-Suomi
- 9.45 Kivennäis- ja vitamiiniruokinnan haasteet luomutilalla -case
Lukumiehen lampola, lampuri *Tarja Krannila*, Pornainen
- 10.05 Kivennäis- ja vitamiinipuutoksista aiheutuvat ongelmat lampailla
Tuotantoeläinsairauksien erikoiseläinlääkäri *Eeva Mustonen*, Helsingin yliopisto
- 11.40 Lounas ja tutustumista yrityksiin
- 12.30 Markkinoilla olevat kivennäiset ja vitamiinit lampaille ja niiden käyttö
Vilomix, Feedex, Rehuässä, Hankkija
- 14.00 Kohti kuluttajalähtöistä tuotantoa, Tosilampurin tietolaari -hanke
Miten lammastilat voivat parantaa ketjun toimintaa – Katras-hanke
Lammassasiantuntija *Sari Heltelä*, Katras-hanke, ProAgria Etelä-Savo
- 15.00 Seminaarin päätöskahvit
- Seminaarin hinta 97 € (+ alv 24 %) sisältäen ohjelman mukaisen koulutuksen, koulutusmateriaalit ja kokoustarjoilut.
- 15.30 Suomen Lammasyhdistyksen kevätkokous
Kokouksen avaus, puheenjohtaja *Petri Leinonen*
Vuoden Lammastilan palkitseminen
Ajankohtaiskatsaus lammasteurastukseen, *Anniina Holopainen*, Jyväskylän AMK
Sääntömääräiset asiat, § 4
- 17.00 Kokouksen päätös

TERVETULOA!

ProAgria Keskusten Liitto ja Suomen Lammasyhdistys

VIIMEISIN OHJELMAVERSIO on nähtävissä Suomen Lammasyhdistyksen www.lammasyhdistys.fi ja ProAgrian verkkosivuilla www.proagria.fi. Oikeus ohjelmamuutoksiin pidätetään.

SITOVAT ILMOITTAUTUMISET 1.3. mennessä www.proagria.fi/lammaspivat tai ProAgria Keskusten Liittoon

eila.peitsi@proagria.fi, p. 020 747 2404. Tämän jälkeen osallistumismaksut + 15 %

MAJOITUS KAHDEN HENGEN HUONEESSA: 55 €/hlö/vrk. Yhden hengen huone 96 €/vrk.

Hinta sisältää aamiaisen ja asiakassuunan. Majointu maksetaan suoraan hotelliin.

LISÄTIETOJA: Retki ja seminaari Eila Peitsi ja Milla Alanco, milla.alanco@proagria.fi, p. 040 706 0558

KOKOUS: Marjo Simpanen p. 044 973 7000



PRO
Agria