

Suomen Lammasyhdistyksen jäsenjulkaisu www.lammasyhdistys.fi



1/2019

Lammas & vuohi

Käsityökisalle
valtavasti
huomiota

Jaksaminen:
Kiireelle suitset
suuhun

Lammas ja
karitsa osana
lautasmallia

Tuottaja-
organisaatio
syntymässä?

Bruselloosi
aiheuttaa
luomisia

Villat meille – langat teille



Pirtin Kehräämö

Aidosti suomalaisesta villasta

Olemme jo 70 vuoden ajan ottaneet vastaan suomalaista villaa ja valmistaneet siitä laadukasta huovutusvillaa, hahtuvaa, hahtuvalankaa sekä karsta- ja kampalankaa. Tuo villat meille omaeräkehruuseen (väh. 20kg), saat omat tuotteet meiltä sovitulla tavalla.

Kehräämön oma kirja julkaistu!

Sisältää 18 erilaista käsityöohjetta; niin suosittuja klassikkomalleja kuin ihan uusiakin malleja. Lisäksi tiiviit osiot kehräämön historiasta, lampuriyhteistyöstä sekä langan valmistusprosessista.”



Ostamme villaa, olethan yhteydessä etukäteen villan vastaanottoon:
Päivi Häkkinen puh. 050 543 6533



Tehtaanmyymälä avoinna arkisin ma–pe 8–16
Kehräämöntie 2, 51520 Hiirola (Mikkeli), p. 010 617 3030
Löydät meidät myös Facebookista ja Instagramista.

Tutustu tuotteisiin myös verkkokaupassamme! www.pirtinkehraamo.fi/verkkokauppa





Kuva: Eila Pennanen

Taidonnäytteitä

Järjestimme viime vuoden lopulla käsi-työohjekilpailun SLY:n nimikkosukista tai -käsineistä. Osallistuneet työt olivat kerrassaan upeita! Tuomariston työ oli vaikea – voittaja saatiin valittua, mutta kunnia-palkinto jaettiin kolmen tasapisteet saaneen työn välillä. Myös Lammasyhdistyksen Facebook-sivuilla käyty yleisön suosikin äänestys sai huiman suosion, sivuilla ei luultavasti koskaan aiemmin ole ollut niin paljon kävijöitä! Palkitut työt sekä voittajatyön ohje löytyvät tämä lehden sivuilta 18–21. Muiden palkittujen töiden ohjeet julkaistaan tämän vuoden seuraavissa lehdissä.

Loistokkaista töistä ja niiden saamasta huomiosta innostuneina suunnittelemme kilpailulle jatkoa jossain vaiheessa. Käsiyötaitajat: laittakaa siis mietintämyssyt jo päihinne!

Huomioikaa kaikki myös Lammaspäivät sekä SLY:n sääntömääräinen kevätkokous Porvoossa 13.–14.3.2019! Ohjelma löytyy takakannen sisäisivulta. Toivottavasti mahdollisimman moni pääsee paikalle!

Aurinkoista alkukevättä!

Marjo Simpanen

SISÄLLYS 1/2019

VAKIOPALSTAT

- 4** Pääkirjoitus
- 6** Edunvalvonta
- 7** Tuoretta satoa
- 14** Kerittyä & karstattua:
Lahden Lammaspäivien
tilavierailut
- 31** Aidan toiselta puolen
- 32** Eläintautien seuranta:
Bruselloosi
- 38** Laitumelta lautaselle

ARTIKKELIT

- 10** Lammasväki kokoontui
Pohjanmaalla
- 13** Eestin Lammasyhdistys
90 vuotta
- 18** Käsiyökisan voittajat
- 22** Arjen kiire hallintaan
- 24** Lampurivalmennus tuo uutta
lammassuunnitteluun
- 26** Fjällbete på Lofoten
- 29** Muistoissa Seppo Villa
- 30** Muistoissa Leenä Sipilä
- 34** Lampaanmaito – mahdollisuus
erikoistua
- 36** Karitsaa ja kasviksia lautaselle

**VALTAKUNNALLISET
LAMMASPÄIVÄT**
Porvoossa 13.–14.3.
Lue lisää sivulta 39
ja ilmoittaudu
mukaan!



Kuva: Kristina Svets

26 Perspektiv för en integrerad och hållbar förvaltning av fjäll- och bergsregioner på Lofoten.



Tilaushinta: 79 €/vuosikerta 2018
(5 numeroa), sis. SLY:n jäsenyyden
Kannattajajäsenyys 300 €/vuosi

Lehden tilaukset ja jäsenasiat
marjo.simpanen@lammasyhdistys.fi

Paino: T-Print Ky, Hyvinkää
ISSN 0785-7276

Päätoimittaja
Marjo Simpanen
puh. 044 973 7000
marjo.simpanen@lammasyhdistys.fi

Toimitussihteeri
Terhi Torikka
Puh. 040 485 1589
terhi.torikka@gmail.com

Toimituksen osoite
Terhi Torikka, Kuutostie 470
59130 Koitsanlahti

Toimituskunta
Silja Alamikkotervo
Jarmo Latvanen
Petri Leinonen
Otto Makkonen
Sarita Mikkonen
Eila Pennanen
Marjo Simpanen
Maija Suutarinen
Terhi Torikka
Kirsi Vertainen

Ilmoitusmyynti
Eila Pennanen, puh. 044 236 9902
ilmoitukset@lammasyhdistys.fi

Kansikuva
Eila Pennanen

Seuraava lehti
6.5.2019
Aineistot
20.3.2019
mennessä

**Käsiyökisan voitti Pirkko
Pirttialo sormikkaillaan.**



Lahti 8.11.2018

Juhlapuhe SLY:n 100-vuotisjuhlassa

Hyvät kutsuvieraat ja arvon kollegat!



Ajan ratas vierii eteenpäin omaa tahtiaan. Sata vuotta sitten Suomi oli täysin toisenlainen, kuin nyt. Yli kymmenen vuotta sitten, kun itse aloitin lampurin uran, näytti lammastalous erilaiselta. Viimeisen vuoden aikana aktiivilampureiden Facebook-sivustolla on käyty kiivastakin keskustelua lammastalouden tulevaisuudesta Suomessa. Laskenut tuottajahinta ja ruhon luokitusten kiristyminen ovat ajaneet meidät lampurit tilanteeseen, jossa kannattavuus jää liian alhaiseksi. Keskustelujen ja lammassuunnittelijain kuullun perusteella, osa meistä miettii tuotannon supistamista tai jopa lopettamista. Moni katsoo tukikauden kaksi viimeistä vuotta ja sitten on ratkaisujen aika.

Minua on ihmetellyt teurastamoiden ja tukkujen hiljaisuus teurashintojen ja ruhon luokitusten osalta. Olen miettinyt, onko nyt todella ymmärretty, kuinka nopeasti lammastalous voidaan ajaa alas, ja kuinka nopeasti teurastamoilta loppuvat eläimet.

Teurastamoiden ja tukkujen puhe siitä, kuinka luonnonlaiduntukien takia ei hintoja tarvitse nostaa, osoittaa tietämättömyyttä. Tällaiset mielipiteet sahaavat koko alan omaa oksaa.

Tilamyymälässämme kävi syyskuussa Osta tilalta -päivässä helsinkiläinen pariskunta. He olivat ajaneet lähes kaksi tuntia, jotta saivat ostaa luomukaritsaa. Heidän kaupiaansa ei pystynyt tavalliseen tapaan saamaan Tammin luomukaritsaa kuulemma tuotantovaikeuksien takia. Kauppa myi suomalaisen karitsan kohdalla "eiota", mutta uusiseelantilaisesta versiosta olisi kyllä löytynyt. Samaan aikaan seurasin Facebook-keskusteluja siitä, miten lihaa ei saada kaupaksi. Miettiessäni meistä lampureista seuraavaa ketjua, teurastamoja sekä tukkua ja kauppaa, nousee mieleeni *Urho Kekkosen* sanat: "saatanan tunarit." Onko helpompi myydä paremmalla katteella ulkomaista kuin kotimaista? Missä on tukkujen markkinointiosaaminen? Onko todella niin, että markkinointiosaamista ei löydy muilta kuin niiltä lampureilta, jotka myyvät tuotteensa suoraan kuluttajille?

Talousviisaat opettavat, että markkinataloudessa tyhjiö, eli markkinoilla oleva kysyntä, täyttyy aina jollakin. Onko

siis kysyntä kuluttajien kohdalla laskenut vai onko tapahtunut jotain muuta? Onko siis kaikkia niitä mahdollisuuksia tuotu esille ja toteutettu, jotka ovat olemassa kotimaisen karitsan- tai lampaanlihan kysynnän kasvattamiseen? – Uskallan epäillä!

Viime viikolla meidän tilamyymälämme, Paimen Makaasiin, yläkerrassa istui 10-henkinen japanilainen delegaatio. Useamman miljardin liikevaihtoa tekevän kansainvälisen yrityksen pääjohtaja, Euroopan johtaja sekä Pohjois-Amerikan johtaja. He avaavat myymälän Helsinkiin ja esittelin heille tilaamme, suomalaista lammastaloutta, lihaa ja villaa. Pääjohtajan viesti oli, että teillä on hieno tuote, voitte olla ylpeitä siitä, ja se on juuri sitä, mitä nyt maailmalla kysytään – teillä on tarina, historia ja laatu. Hänestä tärkeää on ymmärtää, että kyseessä on premium-tuote ja hinta pitää olla sen mukainen. Jäin miettimään, tarvitsemmeko japanilaisen kertomaan meille tämä. Nyt voidaan viimeistään lopettaa puheet suomalaisten lampaiden huonoista ruhoista tai suomalaisen villan huonosta laadusta.

Halua kysyä teiltä, hyvät kollegat, kenen ehdoilla tuotantomme tapahtuu? Onko meillä valmiutta vastata siihen, mitä kuluttajat nyt haluavat? Kuinka paljon olemme valmiita muuttamaan omia tuotantotapojamme, jotta vastaamme kuluttajien tarpeisiin? Huomammeko aikakauden tuomat muutokset ja vaatimukset? Mitkä ovat ne arvot, joihin me kaikki voimme yhtyä? Mitkä ovat ne arvot, joiden varaan voidaan markkinointikampanja rakentaa, jotta kampanjan väitteet ovat totia? Meidän on toteutettava eläimen syntymästä kuolemaan jokainen vaihe niin hyvin, että lopputuote kestää kriittisenkin tarkastelun. Tämä vaatii koulutautumista, osaamista, sitoutumista, pitkäjänteisyyttä, jaksamista, tahtoa ja arvoja. Jos emme keskustele näistä asioista, ja järjestäydy esimerkiksi kolmen yhteisen arvon taakse, jäämme teurastamoiden, tukun ja kaupan vallan alle. Jos haluan tuottaa karitsoja vain yhdellä tavalla ja

SUOMEN LAMMASYHDISTYS R.Y. HALLITUS 2019

Petri Leinonen, puheenjohtaja, Tornio, petri.leinonen@elomestari.fi

Jarmo Latvanen, Akaa, jarmo.latvanen@pp.inet.fi, varajäsen: **Juha Tähkämaa**, Piikkiö, juha.tahkamaa@gmail.com

Mikko Idlax, Loviisa, idlaxgard@gmail.com, varajäsen: **Maaret Berg-Tynkkynen**, Parikkala, suurtupa@gmail.com

Sirpa Tyrväinen, Kangasniemi, tyrvainen.sirpa@gmail.com, varajäsen: **Hannele Ulvo**, Veikars, hannele.ulvo@gmail.com

Annaelina Kotilainen, Lapinlahti, elliskotilainen@gmail.com, varajäsen: **Simo Havia**, Savonlinna, simo.havia@jarvenpaantila.fi

Timo Heikkilä, Pattijoki, heikkila.timo@kotinet.com, varajäsen: **Hannu Iso-Junno**, Pulkila, hannuisojunno@gmail.com

Kirsi Ylipiessa, Tornio, kirsi.ylipiessa@gmail.com, varajäsen: **Anne Jurva**, Tervola, anne.jurva@gmail.com

Yhdistys rekisteröity 27.12.1988.





”Olen miettinyt, onko nyt todella ymmärretty, kuinka nopeasti lammastalous voidaan ajaa alas, ja kuinka nopeasti teurastamoilta loppuvat eläimet.”

saattaa eläimet teurastamoon syksyllä, hinta ei tule koskaan nousemaan. Miten saamme kotimaista karitsan tai lampaanlihaa ympäri vuoden luomuna tai tavanomaisesti, sisällä tai laitumella kasvatettuna?

Itse uskon kokemuksen perusteella, että suomalaiselle karitsan- ja lampaanlihalle on kysyntää. Viime torstaina saimme kuvaviestin eräästä suurehkosta tamperelaisesta ketjuravintolasta. Tuttava lähetti kuvan yksityisen tapahtuman juhlaillallisen menusta. Ruokalistan mukaan tarjolla oli lähiruokaa ja mm. meidän tilamme luomukaritsaa, tilamme nimi mainiten. Emme ole koskaan toimittaneet karitsanlihaa tuohon ravintolaan, tuolle ketjulle, emmekä myy tukuille. Seuraavana päivänä selvitin asiaa, ja sain monia selityksiä, mutta tosiasia oli, että tilamme nimeä oli käytetty väärin. Vastaavia tapauksia on tullut meille jo useampi vastaan. Mielestäni johtopäätös on, että lähiruoalla

ja tilan nimellä myymiselle on kysyntää jopa niin paljon, että asiakkaille ollaan valmiita valehtelemaan. Mutta valheella on aina lyhyt jäljet. Pidetään huolta, että itse pelaamme reilua peliä.

Arvon kollegat meillä on käsissämme 4 000 vuoden historia lammastaloudesta Suomessa. Meillä on ammattitaitoa ja osaamista. Meillä on huipputuotteet. Meillä on kaikki edellytykset katsoa tulevaisuuteen luottavaisin mielin. Meidän tuote kestä aikaa!

Nyt on juhlapuheiden aika ohi. Nyt on toiminnan aika!

Jarmo Latvanen

HALLITUKSEN MÄREPALAT



ajankohtaisia puheenaiheita

- ✓ Villarintamalla aktiivisuutta: Myssyfarmi olisi valmis ostamaan ja maksamaan luomukatraiden suomenlammas-harmasvillasta asiallisesti, tämän odotetaan vetävän muutakin villakauppaa eteenpäin. Brexit saattaa hämmentää villamarkkinoita.
- ✓ Tammikuun yhteispalaveria teurastamoiden kanssa on valmisteltu huolellisesti. Erityisesti perehdytystä vaatii tuotannon ja markkinoiden toiveiden yhteensovitus, missä yhteistyö teurastamoiden kanssa on avainasemassa. Pohjanmaan lammasosuuskunta harkitsee vakavasti tuottajaorganisaatioksi ryhtymistä.
- ✓ Lammas&Vuohi -lehden toimitussihteeri Terhi Torikka haluaa kevään jälkeen vetäytyä lehden vetovastuusta; uutta toimitussihteeriä haetaan.
- ✓ Tulevan ohjelmakauden tukipolitiikan valmistelussa Maa- ja metsätalousministeriössä on keväällä ohjelmassa "kentän kuuleminen". Lammasyhdistyksen hallituslaisia on useissa työryhmissä.

KOONNUT **Petri Leinonen**



Kuva: Marja Seppälä

Menekinedistämistä kaikin keinoin

Kannattavuuskurimus kurjistaa lammassektoria. Kuivuus ja märkyys koettelevat, tuottajahinnat laahaavat pahasti jäljessä EU-keskihintoja, eikä siitoseläinkauppakäy. Apua haetaan tuottajaorganisaatiosta. Myös vientiä tarjotaan MTK:n ja valtion tahoilta ratkaisuksi. Avauksia haettiin Grüne Woche -messuilta Berliinistä.

Lammastalouden kannattavuuskerroin laskee kuin lehmän häntä, osoittaa Luonnonvarakeskus Luken Taloustohtori-palvelu. Ennusteen mukaan lammas- ja vuohitalouden keskimääräinen kannattavuuskerroin painui viime vuonna pakkaselle ollen -0,15. Tavoitteena on kannattavuuskerroin 1,0, jolloin maanviljelijä saa sekä palkkaa itselleen että korkoa sijoittamalleen pääomalle.

Kannattavuuskerroin -0,15 merkitsee, että lammas- ja vuohitalolliset eivät saaneet viime vuonna lainkaan palkkaa itselleen – saati korvausta pääomalle. Päinvastoin, he joutuivat käyttämään muita tulojaan tuotannon ylläpitämiseen ja elämiseen. Yleisimmin näitä etsittiin palkkatöistä tai puukaupoista. Harrastukset maksavat, mutta työntö suhteen näin ei voi jatkua.

Kannattavuuskehitys alalla on äärimmäisen huolestuttava. Käyrät ovat laskeneet viime vuosina jyrkästi (kuvio 1). Äärimmäiseen märkyyteen ja toisaalta kuivuuteen liittyviä lisäkestannuksia ei ole kyetty korvaamaan tuottajahintojen korotuksilla. Karitsan tilityshinnat polkevat paikoillaan. Nostovaraa pitäisi olla, sillä raskaan karitsanruhon hintaero EU-keskihintaan on peräti 1,3 euroa kilolta (kuvio 1).

Karitsanlihantuotanto on noussut Suomessa viime vuosina jyrkästi (kuvio 2). Tuotanto on liki kaksinkertaistunut noin puolesta miljoonasta miljoonaan kiloon kahdeksassa vuodessa! Ei ihme, että markkinat yskähtelevät.

Lisääntyneelle tuotannolle täytyy etsiä aktiivisesti uusia markkinakanavia ja ostajia. Keskitetty myynti tuottajaorganisaation ja mahdollisesti yhteisen brändin kautta avaisi uusia mahdollisuuksia. Tuottajaorganisaation sisällä on mahdollista sopia hinnoista ja tuotantomääristä. Ikuisuusongelmaksi muodostuneeseen karitsanlihan tarjonnan kausivaihteluun voisi viimein löytyä ratkaisu, kun hinnoitteluun on aito mahdollisuus vaikuttaa.

Joko viimein koittaisi hetki, jolloin kotimainen karitsa vakiinnuttaisi paikansa ruokakaupoissa? Tuorelihana se saattaa olla keskiverto kuluttajalle vielä hieman vaikea myytävä, mutta jalosteina voisi jo olla toivoa. Uudenlainen leikkuu nopeasti kypsyvään muotoon ehkä herkullisesti maustettuna saattaisi myös edistää pääsyä kiireisten kuluttajien lautasille. Nykyään arkiaterian on valmistuttava 15 minuutissa!

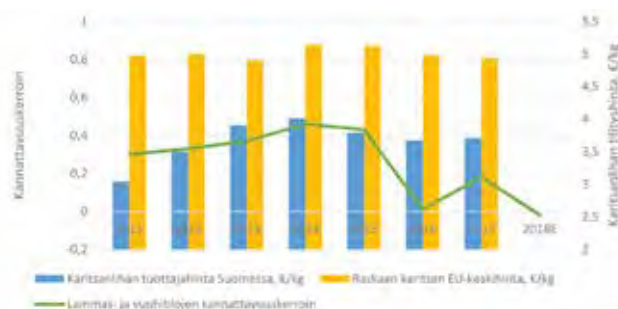
Harvalle on tullut mieleen katsoa lampaanlihan näennäisessä alituotantotilanteessa rajojen ulkopuolelle. Nykyiset myyntikanavamme ovat suuren

osan vuotta tukossa, kun tarjonta on kysyntää korkeampaa. Vienti on kuitenkin yksi todellinen vaihtoehto, jolla saattaisi olla kotimaanmarkkinoita elvyttävä ja tuottajahintoja korottava vaikutus.

MTK panosti kuluvan vuoden tamikuussa suuresti kansainväliseen ruokavientiin. Suomi oli Saksan Berliinissä järjestettyjen valtavien Grüne Woche -ruokamessujen isäntämaa ensi kertaa. MTK vastasi järjestelyistä. Pientuottajat jakoivat edustaa sitkeästi koko kymmenpäiväisen tapahtuman ajan. Uusia avauksia kuuluu syntyneen.

Lampaanliha loisti tapahtumassa poissaolollaan. Olisiko kansainvälisillä markkinoilla siis tilaa suomalaiselle karitsalle? Missä muodossa lihaa kannattaisi tarjota, jotta erotuttaisiin? Monen mielestä lampaanliha on parasta savustettuna. Palvilihaa ei löytynyt messujen tarjonnasta vierailupäivän aikana. Voisiko niche-tuotteena markkinoitava premium-hintainen savustettu karitsa, ehkä alkuperämerkkillä varustettuna, avata ovia maailmalle?

Kuvio 1. Karitsanlihantuotannon kannattavuuskehitys



Karitsanlihan tuottajahinta Suomessa laahaava pahasti muuta EU:ta jäljessä, ja se heijastuu alan kannattavuuteen. Huonot satovuodet ovat kriisiyttäneet alan kannattavuuden.

Kuvio 2. Karitsanlihan tuotantomäärien kehitys



Karitsanlihantuotanto on kääntynyt määrätietoisuuden kehittämiseen seurauksena jyrkkään kasvuun 2010-luvun alussa. Nyt katse on käännettävä menekinedistämiseen, sillä lisääntyneelle tuotannolle on etsittävä uusia markkinoita.

Tuoretta satoa

KOONNUT Terhi Torikka,
Petri Leinonen

TUOTANTORYTMIN JA MARKKINOIDEN yhteensovituksessa mahdollisuuksia

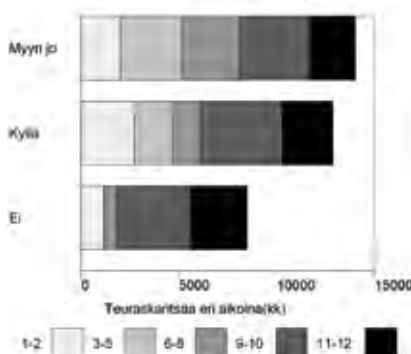
Jokasyksyiset teurasruuhkat ovat olleet alan vakio "aina". Samoin myös pula teuraista erityisesti loppukeväästä ja alkukesällä.

Noin 40 prosenttia lampureista tuottaa karitsateuraita ympärivuotisesti ja samanlainen osuus on valmis muuttamaan tuotantorytmiään, mikäli sisäkasvatuksen lisäkuiluista korvataan riittävästi. Noin neljännes lampureista ei voi tai halua muuttaa syksyyn painottuvaa karitsanlihan tuotantoa.

Tämä on selkein tulos Pohjanmaan lammasosuoskunnan ja Lammasyhdistyksen yhteistyönä toteutetussa kyselyssä, joka tehtiin lampurien Facebook-ryhmässä loppuvuodesta 2018. Kyselyyn vastanneilla tiloilla tuotetaan yli 30 000 teuraskaritsaa vuodessa, eli osuus koko maan teurasmarkkinoista on merkittävä.

Hannele Ulvo ja Petri Leinonen

Voitko muuttaa tuotantorytmiä touko-elokuulle?



Kuva: Outi Sirola

LIHALLA VAKAA ASEMA SUOMALAISESSA RUOKAVALIOSSA

93 prosenttia suomalaisista syö lihaa jossain muodossa. Vähintään useamman kerran viikossa lihaa syödään 79 prosentissa kotitalouksista, selviää Kantar TNS Agrin viime lokakuussa tekemästä tutkimuksesta.

Vuonna 2017 lihaa söi 94 prosenttia suomalaisista. Päivittäin lihaa syövien määrä on vähentynyt ja vastaa useamman kerran viikossa lihaa syövien määrä on kasvanut.

Tärkeimmät syyt lihan käyttöön ovat hyvä maku, ravitsevuus ja tottumus. Laadukkaan proteiinin ohella lihassa on runsaasti B-ryhmän vitamiineja sekä kivennäis- ja hivenaineita.

Liha syönnin vähentämiseen pyrkii aiempaa useampi. Liha syöntiä sanoo vähentäneensä 22 prosenttia ja lisänneensä 2 prosenttia vastaajista. Vähentäjien määrä on kasvanut 6 prosenttiyksikköä edellisvuodesta. Tärkeimpiä vähentämisen syitä ovat eettiset, ekologiset ja terveydelliset syyt. Osa on vähentänyt lihan käyttöä taloudellisista syistä ja osalle liha ei enää vain oikein maistu.



Jalostuslampaiden ja vuohien suositushinnat

Suomalaiset alkuperäisrodut

4–12 kk ikäiset uuhikaritsat, alkaen 260 €

4–12 kk ikäiset pässikaritsat, alkaen 380 €

Vähintään 1-vuotiaat uuhet, minimihinta 330 €

Vähintään 1-vuotiaat pässit, minimihinta 450 €

Tuontirodut

4–12 kk ikäiset uuhikaritsat, alkaen 310 €

4–12 kk ikäiset pässikaritsat, alkaen 500 €

Vähintään 1-vuotiaat uuhet, minimihinta 380 €

Vähintään 1-vuotiaat pässit, minimihinta 550 €

Hinnasto on tarkoitettu tuotosseurantatilojen lampailla, joille on tehty tuotosseurannan viralliset punnitukset, UÄ-mittaukset ja eläväEUROP-arvostelu. Lisäksi eläin on rakennearvosteltu. Hinta sisältää lammassuonon allekirjoituksellaan vahvistaman Sukutodistuksen. Välityspalkkio 10 %.

Lisähintasuositus 1.10. alkaen on 12 €/kk.

Jalostusvuohet

2–3 kk ikäiset kuttukilit, alkaen 90 €

4–8 kk ikäiset kuttukilit, alkaen 150 €

Astutetut kuttukilit, alkaen 200 €

Alle 5 kk ikäiset pukkikilit 120 €

Yli 5 kk ikäiset pukkikilit 170 €

Lypsykutut, tuotoksesta riippuen, alkaen 250 €

Vanhemmat pukit, alkaen 300 €

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

Astutusmaksut

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

Hintoihin lisätään alv.

Tuoretta satoa

KOONNUT Terhi Torikka,
Petri Leinonen

LAMMASMAAILMA

etsii tiloja tutkimukseen,
jossa arvioidaan loistautien
taloudellisia vaikutuksia
karitsanlihan tuotannolle.
info@lammasmaailma.fi

Kyselytutkimus lampaiden sisäloistilanteesta

Tulevana keväänä lampaiden sisäloistilannetta kartoitetaan kyselytutkimuksen avulla. Tutkimuksen tavoitteena on selvittää sisäloisten aiheuttamia ongelmia, sekä kartoittaa suomalaisilla lammastiloilla käytettyjä toimintatapoja sisäloistilanteen hallitsemiseksi.

Kyselytutkimuksella pyritään selvittämään tilanne Suomessa ja mahdollinen tarve laajemmalle sisäloisiin liittyvälle tutkimukselle. Kyselytutkimukseen vastataan nimettömästi ja koottuja tietoja käsitellään luottamuksellisesti hyvän tutkimustoiminnan periaatteiden mukaisesti.

Kyselytutkimukseen voi vastata 1.3.2019–31.5.2019 osoitteessa <https://elomake.helsinki.fi/lomakkeet/95227/lomake.html>

Kyselytutkimuksen toteuttavat Helsingin yliopiston Eläinlääketieteellinen tiedekunta yhdessä Savonia Ammattikorkeakoulun kanssa. Lisätietoja kyselytutkimuksesta antaa vastaava tutkija Eeva Mustonen.

Eeva Mustonen puh. 040 514 2948 tai eeva.mustonen@helsinki.fi
ELT, tuotantoeläinten terveyden- ja sairaanhoidon erikoiseläinlääkäri,
Klinisen tuotantoeläinlääketieteen osasto, Eläinlääketieteellinen tiedekunta, Helsingin Yliopisto, Paroninkuja 20, 04920 Saarentaus

Ensimmäinen löydös Suomesta: *Nematodirus battus*

Movet Oy:n laboratoriossa tehtiin lokakuussa mielenkiintoinen löydös, kun suomalaisten lampaiden rutiininäytteistä löytyi *N. battus* -sukkulamadon munia. Ruokavirasto on vahvistanut löydöksen ulostenäytteistä sekä aikuisten matojen morfologian ja molekyylibiologian perusteella. Kyseinen loislaji on lähtöisin Englannista, missä se aiheuttaa karitsille vakavia ripuliepidemioita. Tartuntojen hallinnan keinona Brittein saarilla käytetään lampureille annettavia säätöalan perustuvia battus-ennusteita.

N. battus löydettiin tutkimuksella:
Sisäloiset, määrä ja tunnistus
(McMaster + sed/flot, kokkidien
jaottelu koon perusteella)



BÄÄ! -LANKALABORATORIO EHDOLLA VUODEN MESSUOSASTOKSI

Monipuolisesti villaa esille tuonut Suomen Kädentaidot-messujen BÄÄ! -lankalaboratorio / Unelma knitting factory on valittu kolmen finalistin joukkoon vuoden Mesoaja-gaalaan. Muut finalistit ovat Saab Finland Oy sekä Suomen Kansallisooppera ja -baletti. Voittajat julkistetaan Helsingin Messukeskuksessa 5.3.

Vuoden messuosasto tekee kunniaa luovuudelle, suunnittelusta toteutukseen, tavoitteita unohtamatta. Toimiva osasto jättää mieleenpainuvan muistijäljen ja tukee osastolla työskentelevän messutiimin työtä – osaston koosta tai budjetista riippumatta.

Unelma Knitting Factory on taiteilija-muotoilija Sanna Vatasen ja valokuvaaja Sami Revon taide- ja designprojekti, jonka tavoitteena oli edistää tietoisuutta kotimaisen lähivillan arvosta ja laadusta.

Osastoa kiiteltiin elämyksellisyydestä ja kauneudesta. Lisäksi sen Suomen Mielenterveysseuran toiminnan tukemiseksi järjestetty Väripallo-tempaus otti kantaa hyvinvointikeskusteluun. "Oli hienoa, kuinka villa ja kehrääminen nousivat messujen showstopperiksi ja kiinnostivat ikään tai sukupuoleen katsomatta", osastoa kuvaillaan.



Kuva: Sami Repo

BÄÄ! Lankalaboratoriossa Tampereen messuilla oli laajasti esillä erilaisia villoja ja lankoja. Osastolla myös kehrättiin koko messujen ajan.



Lammasyhdistys Facebookissa

Lampurin sähköiset kanavat

SLY:n verkkosivut lammasyhdistys.fi

Eläinvälityskanava lammasetti.fi

Tietopankki lammawiki.fi

Lammassuunnittelu proagria.fi/lammas

Jäsenetu suoramyymntitiloille: yhteystiedot suoramyymntisivulle ja karttaohjelmaan. Sivun ja kartan päivitykset: eila.pennanen@lammasyhdistys.fi



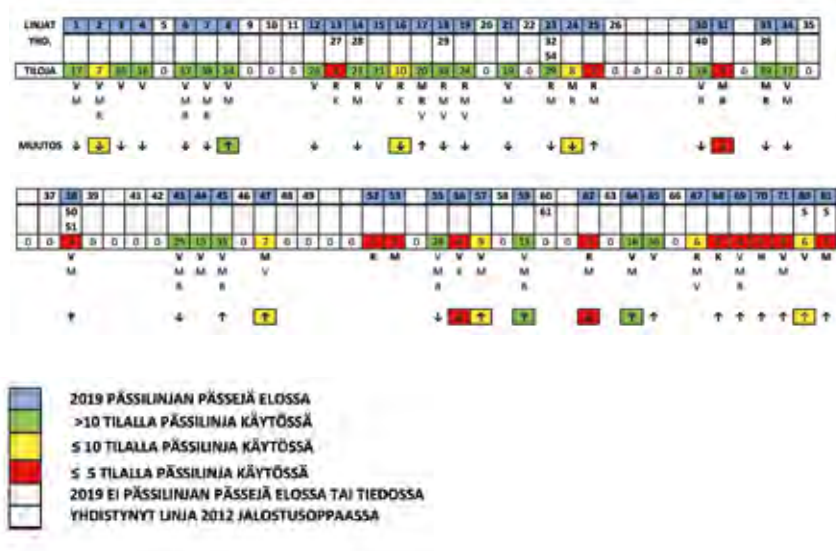
Tiedustelut: Marjo Simpanen

marjo.simpanen@lammasyhdistys.fi puh. 044 973 7000

Vuoden 2019 indeksilaskenta-aikataulu:

Uudet BLUP-indeksit lasketaan aina parittomien viikkojen perjantaina. Saman viikon keskiviikkoon mennessä Web-Lampaaseen tallennetut tuotosseurantatiedot ehtivät mukaan indeksilaskentaan.

Suomenlammaspässilinjat TT-tiloilla 15.1.2019



Lähde: ProAgria Etelä-Suomi / Kaie Ahlskog, Lammastaloussäätiö
 Lihasulan Säätiö / Matti Koivisto, Finnsheep ry / Tarja Kosunen-Krannila, Sanna Lehtonen

PÄSSILIIKENNEVALOT PÄIVITETTY

Suomenlampaan pässilinjien käyttötilannetta havainnollistavat pässiliikennevalot on päivitetty kuluvan vuoden alussa. Taulukkoon on noussut kolme uutta linjaa; 69, 70, 71, jotka ovat vielä punaisella eli käytössä alle viidellä tilalla. Kuusi linjaa noussut ylempään ja kuusi linjaa laskenut alempaan valoluokkaan. Erityisesti laskussa ovat linjat 2, 16, 24, 31, 56 ja 62.

Suomenlampaalla on tällä hetkellä 73 linjaa. Näistä on olemassa 11 uuhilinjaa, joista päsejä ei valitettavasti ole olemassa. Tämänhetkisen tiedon mukaan 44 pässilinjaa pitäisi olla aktiivisia, mutta muutama linja on yhden pässin varassa tai tilanteesta ei ole ajantasaista tietoa.

Pässilinjien tilanteen kartoittaminen on tärkeä työkalu jalostukselle. Suomenlampaan ja texelin kasvattajat, ilmoittatthan katraanne pässitilanteesta tapahtuvat muutokset Kaie Ahlskogille, kaie.ahlskog@proagria.fi

Eila Pennanen

Lammastuotteet loistivat poissaolollaan GrünWochessa

Kymmenen päivää kestävä kansainvälinen ruokamessut kokoavat yhteen parhaat makupalat maailman eri kolkista. Suomi oli näyttävällä osastollaan tänä vuonna ensimmäistä kertaa Saksan Berliinissä järjestettävän Grüne Woche -tapahtuman isäntämaa, ja sai mahdollisuuden esitellä ruokakulttuuriaan myös avajaistilaisuudessa. Hakamaan Lammastila Petäjävedeltä edusti lammastaloutta Suomen messuosastolla.

Vaikka ruoka- ja juomatarjoilu oli suorastaan ylenpalttista, eivät lammastuotteet juuri erottuneet laajasta messutarjonnasta. Unkarin osastolla tarjottu lampaanmaitojuusto jäi yhden päivän messuvieraan ainoaksi lammassuokaloiksi. Maailman markkinoilla vaikuttaisi siis olevan runsaasti tilaa maukkaille lammastuotteille. Vaikkapa savustettu lammastaista puoltai hyvin paikkaansa kansainvälisillä elintarvikemarkkinoilla.

Grüne Wochen eläinhalissa lampaat puolestaan olivat hyvin edustettuina. Rotuja oli esillä toistakymmentä painottuen alkuperäisrotuihin. Myös käsinkehruunäytös erilaisilla rukeilla ja värtti- noillä oli hyvin toteutettu.

Pia Parikka



Kuva: Pia Parikka

Grüne Wochessa näytillä ollut Keski-Aasialainen karakul-lammasrotu on niitä maailmalla kyseenalaista mainetta sikiöiden ja vastasyntyneiden karitsojen vuodilla, joista valmistetaan muun muassa krumiturskeja.

Kuusenpihkavoiteen tutustumistarjous SLY:n jäsenille sekä L&V-lehden tilaajille helmi- ja maaliskuun ajan

Pihka on eteristen öljyjen ja luonnon hartsien seos, jota havupuut erittävät pihkasolujen välissä oleviin pihkaonteloihin ja pihkatiehyisiin. Pihkassa on satoja eri ainesosia kuten antioksidantteja ja flavonoideja. Pihka on antiseptinen, tulehduksia vähentävä ja sillä on ihon uusiutumista edistävä vaikutus. Pihkapohjaisia tuotteita käytetään laajasti ihon eri ongelmiin ja vaurioihin: mm. haavaumiin, naarmuihin, erilaisiin ihottumiin, sieniin kuten hiivasieni ja silsasieni, hyönteisten pistoksiin, palovammoihin sekä auringonpolttamiin.

Karelia Arctic Oy tarjoaa Suomen Lammasyhdistyksen jäsenille sekä Lammas & vuohi-lehden tilaajille helmi- ja maaliskuun ajan ilmaisen toimituksen sekä 2 euron alennuksen Pihqa Horse Kuusenpihkavoide 20 % tuubista (50 ml). Etu on voimassa Pihqan verkkokaupassa <http://pihqa.com/> kampanjakoodilla Lambi19

Lisätietoja: Jukka Haaranen, puh. 040 506 3399
 e-mail: jukka@pihqa.com
 www: <http://pihqa.com/>

Karelia Arctic Oy Finland

POHJANMAAN LAMMASOSUUSKUNTA KUTSUI LAMMASVÄEN KOOLLE

Lokakuun alussa oli nähtävissä katastrofin merkkejä teurasmarkkinoilla. Muhniemen Lahtivajan Kaarin Knuuttilan kanssa päätimme, että jotain täytyy tehdä. Tammikuun puolivälissä Seinäjoella järjestetyssä lammasalalan toimijoiden tapaamisessa pureuduttiin päivän polttaviin aiheisiin puheenjohtajaksi kutsutun Michael Hornborgin johdolla.

Hannele Ulvo
Toimitusjohtaja
Pohjanmaan Lammasosuuskunta

Ennen Seinäjoen tilaisuutta pengoin Pohjanmaan Lammasosuuskunnan arkistoja. Löysin *Sinikka Saaren* kirjoittaman tekstin, joka alkoi sanoilla: ”Tilanne alkoi näyttää huomattavan huonolta.” Jatkoin lukemista. ”Työtä oli paljon ja matka taittamatonta kohdaltamme. Suunnittelimme aluksi myyvämmä puhelimen kautta karitsanlihaa ruhoina, koska tilanne alkoi olla tukossa teurasmarkkinoilla, mutta uusi, tuntematon osuuskunta vielä ilman kasvoja, eihän se ottanut onnistuakseen.” Tarina kertoi osuuskunnan perustamisen ajoista vuonna 1995, kun hinnat olivat romahtaneet EU:iin liittymisen jälkeen. Kuvaus tilanteesta kuulosti tutulta, vähän liiankin.

Avauspuheenvuorojen jälkeen SLY:n puheenjohtaja *Petri Leinonen* esitteli lampurikyselyn tuloksia. Kyselyssä kartoitettiin lampureiden tulevaisuuden suunnitelmia ja mahdollisuuksia muuttaa tuotantorytmiään enemmän kysynnän mukaiseksi. Vapaan tekstiosuuden kommentteissa sanoma oli varsin yksiselitteinen: ”Euro ja työmäärä ovat paras konsultti”, ”Asiallisella teurashinnalla” ja ”Kevät- ja kesäkauden karitsoille tulee saada kunnon kausilisiä, 1,5–2 €/kg, niin niitä kannattaa meilläkin tuottaa”.

Omassa osuudessani esittelin vuoden 2018 tuotantolukuja, joiden mukaan suomalaisen karitsanlihan tuotanto, -kulutus ja -tuonti olivat kasvaneet viime vuonna. Lampaista oli teurastettu viime vuonna 25 prosenttia edellisvuotista enemmän. Kuukausit-

MIKÄ ON TUOTTAJAORGANISAATIO?

- Tuottajien yhteenliittymä, jonka säännöt Ruokavirasto hyväksyy.
- Tuottajaorganisaatio saa neuvotella hinnoista ja määristä.
- Tuottajaorganisaatio voi suunnitella tuotantoa ja neuvotella myyntisopimuksia.
- Tehtäviä voivat olla muun muassa jalostaminen tai jakelu, yhteiset pakkaukset ja myynninedistäminen.
- Yhden tuotemerkin takana voi olla tiloja ympäri Suomea.
- Tuottajat sitoutuvat tuottajaorganisaatiossa noudattamaan sen sääntöjä.

Lähteet: MTK ja Maaseudun Tulevaisuus



Kuva: Sijja Alamikotervo

taisista tuotantomääristä nähtiin, että teurastusmäärät olivat läheneet kasvuun jo toukokuussa enteillen tilanteen ruuhkautumista. Tuottajahinnan vertailu Euroopassa osoitti, että kausihinnoittelu on varsin voimakasta muualla kuin Suomessa.

Olin myös laskenut karitsanlihan tuotantokustannuksia omalla tilalla. Kevät- ja syyskaritsoivien ryhmien rehukustannuksissa on iso ero, joka puoltaisi korkeampaa tuottajahintaa keväällä teurastettaville karitsoille. Laskelman mukaan helmi-syyskuussa tuotetun erän rehut maksoivat 33 euroa per karitsa ja syys-maaliskuussa 42 euroa per karitsa. Rehukustannusten ero oli siis 0,45 euroa kiloa kohden, kun karitsoiden keskimääräinen ruho koko on 20 kiloa. Talvikasvatuksen kuluja nostavat lisäksi rakennuskustannukset, mutta työ- ja konekustannukset vaihtelevat tilakohtaisesti paljon. Laskelma sai keskustelua aikaan ja laskimet alkoivat sauhuta useam-

man osallistujan kädessä.

Tapio Rintala MTK:sta mainitsi puheenvuorossaan, että euron kilohinnan korotuksella olisi merkittävää vaikutusta lammastalouden kannattavuuteen. Hän myös muistutti, ettei liharotujen suosimisella saavuteta ympärivuotista tarjontaa markkinoille vaan tavoitteen saavuttamiseksi tarvitaan alkuperäisrotuja täydentämään tarjontaa.

SLY:n toiminnanjohtaja *Marjo Simpanen* huomautti, että Suomessa on Euroopan huonoin tuottajahinta, korkeimmat tuotantokustannukset ja korkeimmat kuluttajahinnat. ProAgrian erityisasiantuntija *Milla Alanco-Ollqvist* palautti mieliin lammastalouden tavoitteen kulutuksen lisäämisestä kiloon per suomalainen ja kannattavuuskertoimen nostotavoitteen 1:een. Viime vuonna kannattavuuskerroin oli lammastaloudessa -0,03.

Työpajojen mietintöjä

Iltapäivällä osallistujat jakautuivat työpajoihin. Aiheina olivat kausihinnoittelu, tuotannonohjaus, markkinointiyhteistyö sekä teurastamojen toiveet ruhojen koon, laadun ja rasvan suhteen.

”Kausihinnoittelu on kieli, jota tuottaja ymmärtää”

Tuotannonohjaus on oikea-aikaista tuotantoa, kysynnän ja tarjonnan luontia ja tuottajan sopeutumista markkinoiden mukaan. Tuotannonohjaus puuttuu tällä hetkellä ja se vaatisi enemmän kanssakäymistä tuottajan ja teurastamon välillä. Tieto siitä, milloin teuraat tulevat markkinoille, puuttuu. Teurastamoilta on puuttunut myös tieto kausihinnoittelun tarpeesta, joka nyt osoitettiin selkeällä laskelmalla. Lisäksi tukku on merkittävä vaikuttaja hinnassa, koska se tarvitsee ruhoja tasaisesti ympäri vuoden, enemmän kuin teurastamo, joka käy ruhokauppaa.

Lammasneuvonnalla olisi mahdollisuuksia vaikuttaa tuotannon tasaamiseen ympärivuotiseksi tekemällä tilakohtaisia laskelmia tuotantokustannuksista. Laskelmien teettämiseen on käytettävissä Neuvo 2020 -rahaa. Neuvonta voisi myös hyödyntää jo olemassa olevia ohjelmia. Esimerkiksi Hahtolan Liha Oy ja Vainion Teurastamo Oy käyttävät Sorkka.fi-ohjelmaa, johon saa liitettyä myös muita ohjelmia. Ketjun kaikki toimijat hyötyisivät yhden ohjelman kehittämisestä, jota voitaisiin käyttää tuotannonohjaukseen, teurasilmoituksen tekemiseen kuin jalostustarkoituksiin. Ohjelmakehitys vaatii luonnollisesti pääomaa.

”Teurastus nyt – tilitys myöhemmin”

Keskustelussa otettiin esille pakastamisesta aiheutuvat kustannukset ja kohonnut teurastamon yrittäjäriski, kun pakastettujen tuotteiden hinnasta ei ole tietoa. Toisaalta tuottajalle aiheutuu ylimäärisiä kasvatuskustannuksia teurasjonossa. ”Teurastus nyt – tilitys myöhemmin” on mahdollista, mutta se vaatii selkeät sopimukset teurastamon ja tuottajan välillä.

Teurastamojen kannalta ongelma on ollut, että kauppa tai tukku ei maksa lisähintaa keväällä tai kesällä, jonka vuoksi tuottajahinnan korotus keväällä pitäisi ottaa pois syyshinnasta. Jos tarjonta ja kysyntä lisääntyisivät, voisi olla mahdollista neuvotella lisähinnasta. Jotta tuotteille saataisiin lisäarvoa, tarvittaisiin tuotekehitystä, jatkojalostusta, markkinointia ja brändäystä. Teurastamot eivät sitä lähisi tekemään, mutta tuottajaorganisaatio nähtiin tähän motivoituneena toimijana. Poikkeuksena tässä kohtaa toimii Veljekset Rönkä Oy Kemissä, jolla on hyvin menestynyt oma brändi, Meri-Lapin Karitsa. Määrätietoisella työllä luotu ketju tuottajalta kuluttajalle on heidän omista käsissään.

Selkeänä viestinä tuottajille kerrottiin, etteivät poistouuhet saisi tulla teurastamoon ruuhka-aikaan. Tällä hetkellä joulukuu näyttäisi olevan niille sesonkikuukausi maahanmuuttajien määrän lisääntytyä. Ruokintapäivälaskenta ja kotieläintuet kuitenkin ohjaavat uuhien poiston ajoitusta tiloilla. Samoin tekevät tuotantotilojen ja rehujen riittävyys sekä niille saatava kate. Hintaohjaus voisi toimia tässäkin?

”Jos tukku on ongelma, miksi ette perusta omaa tukkua?”

Teurastamot eivät tällä hetkellä juuri neuvottele tukkujen kanssa, vaan valitsevat tukun, joka maksaa parhaiten. Olisiko uudelle tukuliikkeelle tilaa markkinoilla ja voisivatko lihanleikkaamot osallistua markkinointiin?, ehdotti *Michael Hornborg*.

Meneillään olevan teurasruuhkan takia on vaarana, että osa viime kevään karitsoista ehtii vuoden ikään ennen teurastusta. Teurastamo- ja tapauskohtaisesti olisi mahdollista neuvotella 12–18 kk ikäisten karitsoiden hinnasta. Ruhonlaadussa ei tapahdu merkittävää muutosta tuona aikana.

Teurastamojen mielestä 3-luokan rasva ei ole ongelma. Euroopassa suositaan rasvaisempia ruhoja, ainoastaan Suomessa kuluttaja on ohjattu rasvattomampiin tuotteisiin. Lihaksikas ruho kun sisältää myös rasvaa. Vientiin kelpaisivat rasvaisemmat ruhut, mutta se vaatisi isoja määriä ruhoja.

Tukkujen näkökulmasta liika rasvaa aiheuttaa enemmän leikkauskuluja. Osittain rasvaisuus koettiin rotukohtaiseksi kysymykseksi, koska alkuperäisroduissa on vähemmän lihaa kuin tuontiroduissa suhteessa rasvaan. Isommissa ruhoissa rasvaisuus on pienempi ongelma.

Sinikka Saari jatkoi: ”Mutta alkuun lähteminen vaatii paljon rahaa, kun kyse on näinkin laajasta osuuskunnasta. Ei ollut resursseja lähteä viulu kainalossa kiertämään ympäri maakuntaa, eikä ollut edes esitteitä. Dramaattista, eikä vaan, mutta totta. Mitä sitten, jos rahaa ei tulekaan, yrittänyt ei kuitenkaan laiteta.”

Paljon on siis vettä virrannut ja tulee virtaamaan. Tapoamisen yhtenä tavoitteena oli saada osapuolia lähentymään toisiinsa. Vastakkain asettelun sijaan tarvitaan aitoa yhteistyötä. Sillanrakentajan työ tulee jatkumaan!

Hannele Ulvo

Päätös pääsiäisen jälkeen

Pohjanmaan Lammasosuuskunta on päättänyt esitellä tuottajaorganisaatioita jäsenilleen. Päätös tehdään pääsiäisen jälkeen, kertoo *Hannele Ulvo*.

Syksyn Lammaspäivillä vaihtoehtoa esitteli MTK:n lakimies *Marica Twerin*. Hän muistutti, miksi tuottajajärjestö ei voi esimerkiksi sopia tuottajien kanssa, mihin hintaan tuotteita myydään. Kilpailuvirasto puuttuisi siihen. Tuottajaorganisaation sisällä hinnasta kuitenkin olisi mahdollista sopia. ”Kilpailua voi oikeastaan vääristää, kunhan ei estä sitä”, *Twerin* kuvaili.

Twerin lupasi MTK:n auttavan tuottajaorganisaation perustamisessa, mikäli lampurit siihen päätyvät. Perustajan on oltava rekisteröity yhteisö, kuten osuuskunta. Jäseniä on oltava vähintään viisi. Organisaatiolle on luotava säännöt ja sen on tehtävä hakemus perustamisesta Ruokavirastolle.

Terhi Torikka

REHU-ÄSSÄ OY

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

POHJANMAAN REHU-ÄSSÄ OY

PUH: 06 344 4433

FAX: 06 344 4432

email: rehuassa@rehuassa.fi



OSTETAAN

karitsaa / lammasta ympäri Suomen

Hyvään hintaan!

Luomuhyväksyntä

puh.010 229 1021, Orimattila

www.vainionteurastamo.fi

LAMMAS-MIRA

- Orgaanista seleeniä sisältävä kupariton kivennäisrehu lampailla
- UUTUUS! Saatavana erillisestä tilauksesta lisätyllä kuparilla suomenlampailla!

Lisäksi valikoimastamme monipuolinen valikoima nuolukiviä ja lampailla soveltuvia täydennysrehuja



www.vilomix.fi/edustajat

Vilomix Finland Oy
puh. 010 402 7700
www.vilomix.fi

Vilomix
Cultivating Value

Tmi Janne Mäkeläinen

AESCU LAP KONEET,
TARVIKKEET,
TERIENTEROITUKSET
JA HUOLLOT



rantsi

Honkasaarentie 98,
32200 Loimaa
040 835 5233
makelainen@hotmail.com

YHDESSÄ ENEMMÄN
TEURASVÄLITYS
KAUTTAMME
MEILTÄ MYÖS LAATUREHUJA



POHJANMAAN LAMMASOSUUSKUNTA

TEURAAT: Hannele Ulvo puh. 050 9131 845

REHUT: Raimo Näsi puh. 0400 266 646

pohjanmaan.lammasosuuskunta@netikka.fi



Pienille karitsoille parasta!

SprayFo Lamb

- Maidon korvikkeeksi sopiva juomarehu karitsoille
- Korkea sulavuus ja hyvä liukenevuus sekä optimaalinen kivennäis-, hivenaine- ja vitamiinisäältä tukevat hyvää kasvua ja suolistoterveyttä
- Koostumus vastaa hyvin lähelle uuden maidon koostumusta
- 10 kg säkki



hankkija.fi/rehut

Karitsa-Krossi mure

- Monipuolinen ja maittava kasvatusrehu karitsoille, sopii myös uuhille
- Runsaasti kotimaista kauraa
- Sisältää Progutin, joka tukee suolistoterveyttä ja vastustuskyvyn kehittymistä
- 30 kg säkki



Hankkija

EESTIN LAMMASYHDISTYS 90 VUOTTA



Naapuriyhdistyksen lampureita huolestuttaa lihan hinta sekä elävien karitsojen ostohinnat muualle Eurooppaan.

Teksti ja kuva **Kaie Ahlskog**

Eesti Lamba- ja Kitsekasvatajate Liit (ELKL) – Viron lampaan – ja vuohenkasvattajien Liitto täytti 90 vuotta marraskuussa 2018. Viron Lammasyhdistys perustettiin marraskuussa 1928 Tallinnassa. Sen kunniaksi pidettiin 2-päiväinen juhlaseminaari Läänemaalla, teemoina lampaankasvatuksen historia ja tulevaisuus Virossa. Seminaariin osallistui myös maan maatalousministeri *Tarmo Tamm*. Esiytyksiä oli eläinlääkäreiltä, neuvojilta ja lampureilta, ja puhujina vierailivat myös *Lawrence Heatman* ja *Kristian Hårsmar* Ruotsista. Suomesta terveisiä ja onnitteluja vei *Kaie Ahlskog* ja Latvian lammasyhdistyksestä *Daina Kairiša*.

ELKL:llä on 180 jäsenettä ja sen tärkeimmät tehtävät ovat lampureitten ja vuohikasvattajien edustaminen ja lampaiden jalostustyö. Liitolla on hyvät yhteistyölinkit eri organisaatioiden välillä. Maatalousministeri Tamm kuitenkin totesi, että tällä hetkellä lammasta- ja vuohitalous on edelleen pieninumeroisen tuotantosuunta, mutta mahdollisuuksia löytyy. Erityisesti on kehitettävä Viron sisäistä markkinointia ja myyntiä. Naapuriyhdistyksen lam-



Kuvassa Urmas Aava, ELKL:n hallituksen johtaja, Katrin Tambet, ELKL:n toiminnanjohtaja ja Katrin Tähepõld, neuvoja.

pureita huolestuttaa lihan hinta sekä elävien karitsojen ostohinnat muualle Eurooppaan. Jalostuslampaiden mahdolliset myyntimarkkinat kiinnostavat myös monia lampureita. Siksi ELKL on nykyisin myös joidenkin rotujen jalostusjärjestö.

Linkki seminaarin sisältöön: <https://lammas.ee/?news=eesti-lamba-ja-kitsekasvatajate-liidu-sunnipaevaseminar-kinnitas-koostoolulisust-erinevatel-tasanditel>



Muokkaamme lampaanvuotanne
KORISTETALJOIKSI
Myymme myös erilaisia lammasturkist tuotteita

 **NAHKA JALOSTAMO Ay**
38600 LAVIA
www.nahkajalostamo.fi
puh. 02 557 1065

Kerittyä & karstattua

Lammaspäiviltä

Teksti ja kuvat Terhi Torikka



Parikan tilalla on 13 suomenlampaan pääsilinjaa. Vierailijat pääsivät pohtimaan pääsivalintoja.

Parikan tilalla on monta tukijalkaa

Heinolan Lusiin vuonna 2009 niin sanotusti tyhjästä perustettu tila on kasvanut merkittäväksi jalostuseläinten ja lihan tuottajaksi.

Suomenlammas valikoitui *Anssi* ja *Pia Parikan* lammastilan roduksi hedelmällisyytensä, ympärivuotisuutensa sekä jalostusmahdollisuuksien vuoksi. ”Arvostamme sitä, että karitsoja tulee paljon, ja niitähän tulee”, Pia Parikka sanoi esitellessään tilaa Lammaspäivien retken osallistujille marraskuussa. Kotieläinjalostuksen agronomina hän haluaa panostaa erityisesti suomenlampaan jalostukseen. ”Siinä on vielä enemmän tehtävää kuin esimerkiksi texelien jalostuksessa.” Tila on suomenlampaan jalostuslampola.

Parikoilla on 300 uuhia ja karitsoja syntyy vuodessa 650–850. Karitatuotos uuhia kohden oli viime vuonna Suomen paras, 44,7 kiloa. Osa karitsoista kasvatetaan juottorehulla. ”Jos emon maito ei 3–4 päivää



Säilörehupaalit nostetaan sekoittimeen paalipihdeillä. Valmiin appeen jakaa lampaille automaattinen matoruokkija.

poikimisen jälkeen karitsointikarsinaa purkaessa riitä, osa uuhien karitsoista menee juotolle.”

Tilan tukijalkoja ovat karitsanlihan tuotannon ohella eläinten vienti, jalostuseläinten myynti sekä luomuviljan myynti. Tila ostaa eläimille tavanomaista rehua ja myy luomuviljan ulos.

Lampolan ruokinta on koneellistettu ja automatisoitu. Seosrehu tehdään Pellon Groupin apesekoittimella ja jaetaan ruokintapöydälle saman valmistajan matoruokkijalla. Parikat ovat tyytyväisiä ratkaisuun, jonka ansiosta eläimillä on tuoretta rehua edessä monta kertaa päivässä.

Tuiskusen lampolan pohja on monessa tasossa



Uusi lampola on suunniteltu vajaalle 250 uuhelle sekä 500 karitsalle, jotka kasvatetaan lähes kokonaan sisällä.

Orimattilalaisen Tuiskusen tilan tuotanto perustuu suomenlampaisiin sekä risteytyksiin. Suomenlammas-suffolk risteytykset astutetaan texelillä. Risteytyksillä haetaan täyteläisiä ruhoja sekä nopeutta kasvuun, *Satu Tuiskunen* kertoi.

Tilalla on käytössä ympärivuotinen karitsointi ja osa ruhoista myydään suoraan tilalta, mutta suurin osa Vainion teurastamolle.

Vajaat 200 uuhta karitsoivat 50–70 uuhien erissä noin 1–1,5 kuukauden välein. Uuhet astutetaan nopealla kierrolla kaksi kertaa peräkkäin, sitten pidetään puolen vuoden lepotauko. ”En tykkää uuhien turhasta makuuttamisesta, mutta uuhet eivät myöskään kestä hyvässä kunnossa jatkuvasti imetyksestä astutukseen.”

Vuonna 2017 valmistuneen lampolan pohja on porrastettu niin, että lampaat ennen pohjapatjan kertymistä syövät korokkeella seisten. Kesikäytävällä sijaitsevan ruokintapöydän molemmin puolin on osatot, joiden keskikohta on reunoja alempana, jotta lantapatjalle on tilaa. Lampaat kiipeilevät Tuiskusen mukaan eri tasoilla ketterästi. Lampola on kylmä, mutta talvikaritsointeja tai sairastilanteita varten on kaksi lämmintä osatota. Ruokintapöydästä osa on lukitta-



Tuiskulan tilalla lampolan pohja on valettu eri tasoihin.



Satu Tuiskunen esitteli tilaa tuleva lammaspaimen sylissään. Sari Jaakolan sylissä lampurien retkipäivän nuorin osallistuja Sofi.

vaa, joten hoitotoimenpiteitä voidaan tehdä niin, että eläimet ovat päästään kiinni ruokintapöydässä. Ruokintapöydän toisen puolen mitoitus on suunniteltu niin, että siellä voidaan tarvittaessa pitää myös nautoja. Lampailla on lisäksi myös puoliskonsa

ulkoreunassa toinen kapeampi ruokintapöytä.

Tilalla laiduntavat vain joutilaat, hyväkuntoiset uuhet sekä tilalle jalostukseen jäävät uuhikaritsat.

KÄÄNNÄ

VILLATON LAMMAS VOITAIISIIN KEHITTÄÄ LABORATORIOSSA

Lahden Lammaspäivien iltajuhlissa lampaan taustoista kertoi tutkija *Marja-Liisa Sevón-Aimonen*. Muun muassa se, että lampailla on villa, on vain osittain eläinvalinnan tulosta. Suuri rooli on myös vuosien varrella tapahtuneilla mutaatioilla. ”Hienoa, että kivikauden ihmiset ovat osanneet valita mutaatiot hyötykäyttöön, ja meillä on villalampaista joka puolella.”

Nykykeinoin dna:ta olisi myös mahdollista muokata niin, että saataisiin aikaan esimerkiksi villaton texel-rotu. ”Se, tuleeko siitä koskaan käytäntöä, riippuu ihmisten tahdosta ja lakien linjauksista. Ja siitä huolimatta eläinvalintaa tarvittaisiin jatkossakin.”



Suffolk-jalostajat katsovat lammasta, eivät indeksejä

Tavoitteena on helppohoitoinen, terve ja tasokas katras. Indeksejä ei käytetä, jalostus perustuu eläimen ulkomuotoon sekä käyttöominaisuuksiin.

Pitkään nautoja jalostaneella Anttilan tilalla Orimattilassa on ollut lampaita pienimuotoisesti jo lähes 40 vuotta. Aiemmin ne olivat värillisiä suomenlampaita, mutta vuonna 2011 *Juha* ja *Hannele Moisander* toivat Tanskasta maahan 15 suffolk-uuhta ja kolme pässiä. Uuhia on nyt 60, eikä määrää ole tarkoitus juuri kasvattaa, Moisanderit kertovat.

Lampaiden ruokinta perustuu laitumeen ja säilörehuun sekä poikimisen jälkeen käytettävään ohra-hernekaura-seokseen, jota saavat sekä uuhet että karitsat. "Alkukasvatus on suffolkeissa se juttu", Hannele Moisander kertoo.

Uuhikaritsat lähtevät teuraaksi yli 48-kiloisina ja pässit 50-kiloisina. Ruhojen koko on ollut keskimäärin 21 kiloa ja luokitus U:ta, R:ää ja O:ta. Rasvaluokka on 3–4.



Anttilan tilalla eläinten selkiin merkitään numerot merkkivärillä kerran vuodessa. Tiivissä villassa numero erottuu pitkään, ja helpottaa eläinten tunnistamista kauempaa.

Lampaita pidetään ulkona säiden salliessa mahdollisimman pitkään. "Villa on näillä tosi tiivis, kylmä ei tunnu, eikä sade tee selkään jakausta", Moisanderit sanovat.

Tilan tavoitteena on mahdollisimman terve ja helppohoitoinen katras. Avaintekijöinä Moisanderit pitävät riittävän väljiä kasvatusiloja sekä hyvää kuivitusta.

Päätavoite on jalostaa suffolkeista

jatkuvasti parempia ja myydä eläimiä eloon. Jalostuksessa ei käytetä lainkaan indeksejä, vaan se perustuu eläimen käyttöominaisuuksiin sekä ulkonäköön. "Pitää olla hyvä poikimaan ja kasvamaan sekä tietysti rakenne kunnossa", Juha Moisander tiivistää periaatteita. Kuusiviikkoisina alle 20 kiloa painavat eivät pääse jatkoon.

"Haluamme kasvattaa hyviä emoja ja helppoja eläimiä."

KONKARIT MUISTELIVAT LAMMASPÄIVILLÄ

Suomen lammasyhdistyksen juhlapöydässä kuultiin mielenkiintoisia muistoja myös vuosien takaa. Kunniajäsen *Eino Hautakangas* muisteli nuvoja-aikojaan, jolloin tiloille saatettiin mennä jopa pitkospuita pitkin ja katraiden keskikoko oli 11 uuhia. Kaikki kirjoitettiin käsin. Tärkeä osa nuvojan työtä oli eläinten vienti. Kohdemaista esimerkiksi Libya oli merkittävä. Hautakangas toi esiin myös Lammastaloussäätiön tärkeää työtä, jolla on esimerkiksi lainoitettu Pirtin kehräämön investointeja. Säätiö on hankkinut lisää metsätiloja, ja pystynyt avustamaan lammastalouden eri haaroja yli 30 000 eurolla.

Kunniajäsen *Marja-Leena Puntila* muistutti lampureita myös villan huomioon ottamisesta jalostuksessa. Hän toi esiin, kuinka paljon suomalaisten lampaiden lihakuus on parantunut. "Sen pitäisi näkyä myös hinnassa."

Kunniajäseneksi valittu *Jill Christiansen* kertoi hyvävillisten suomenlampaiden viennistä Amerikkaan. Myöhemmin hän sai kuulla sinne viedyn Platon-pässinsä jälkikasvusta Yhdysvalloissa. "Se oli upea juttu."

Christiansen kaipasi nykytuotantoon lisää villapuolen asiantuntemusta. "Tilojen pitäisi osata kertoa muutakin, kuin että "meillä on hyvä villa". Pitäisi pystyä kuvailemaan, millaista se on, kuinka on paljon esimerkiksi tapuleita. Christiansen oli huolissaan siitä, että termit suomalainen villa ja suomenlampaan villa saattavat maailmalla sekoittua, mikä voi tehdä hallaa suomenlampaan villalle, jonka maine maailmalla on hyvä. Jalostustyössä tulee hänen mukaansa muistaa valita puhtaita värejä, jotta meillä jatkossakin on puhtaan valkoista sekä syvän mustaa ja ruskeaa villaa. "Siitä, ja ylipäätään meidän omasta rodusta, on pidettävä huolta."



Kotimaista Startti –maitojuomaa karitsan on turvallista imeä

Startti-maitojuoma on korkealaatuinen suomalaisesta maitoraaka-aineesta valmistettu kotimainen juomarehu.

Toimii hienosti:

- Kotimaisesta maidosta valmistettu
- Erinomainen liukenevuus
- Hyvä saatavuus kautta maan

Käyttö: Sekoita noin 1 dl (58 g) Startti-jauhetta 2 desilitraan +40 asteista vettä ja käytä tarpeen mukaan, esimerkiksi:

Karitsan ikä/vrk	Kerta-annos dl juomaa	juottokertoja päivässä
1	0,5-1,0	5-6
2-7	1,0-2,0	4-5
8-14	3,0-4,0	3-4
15-28	4,0-6,0	3
29-42	5,0-6,0	2



Uusi Startti-maitojuoma
– parasta alkuruokintaan

www.valio.fi/startti

Hyvä saatavuus:

Startti-maitojuomaa on saatavana lampaan kasvattajille meijereiden myymälöistä sekä Lantmännen Agron kaupoista.

Lammasnurmi

mehevä ja maittava



Aina jyvällä!

NATURCOM OY

92400 Ruukki, Puh. (08) 270 7200, (02) 762 6200

www.naturcom.fi



Lammassormikkaista sanottua: "Tämän lystikkäämpää ja hienompaa ei sormiinsa löydä!"

HURMAAVAT LAMMASSORMIKKAAT valittiin SLY:n nimikkoneuleeksi

Lammasteemaa käytettiin monipuolisesti, kekseliäästi ja tyylikkäästi Lammasyhdistys 100 vuotta – käsityöohjekilpailun töissä. Tuomariston suosikiksi nousivat hymyn suupieleen nostattavat "Lammas laitumella lammaslaitumella" -sormikkaat.

Eila Pennanen

Voitokkaiden sormikkaiden suunnittelija ja toteuttaja *Pirkko Pirttisalo* Raahesta osallistui kilpailuun tyttärensä innostamana. ”Minulla on hyviä muistoja lapsuudenkotini lampaista”, toteaa Pirttisalo ja jatkaa, ”lampaat ovat inspiroiva aihe ja päädyin suunnittelemaan ohjeen hieman erikoisemmille lammassormikkaille”.

Pirttisalo kertoo etteivät käsityöt olleet suinkaan hänen suosikkiaineensa koulu-aikaan; pakollinen pölyrätti valmistui lopulta tuskaisten purkamisten ja uudelleen virkkausten jälkeen. Keskeneräisiksi jääneiden sukien kokemuksella Pirttisalo uskaltui neulomaan riiuu-aikana tulevalle miehelleen villapaidan ja käsityöharrastus vei naisen mennessään. ”Jotain on aina tekeillä. Lämpimiä käyttöneuleita riittää lähipiirille tehtyjen lisäksi myös hyväntekeväisyyteen lahjoitettavaksi.”

Tuomariston vaikea valinta

Viisihenkinen tuomaristo luonnehti voittajasormikkaita hauskoiksi ja persoonallisiksi. Tuomariston jäsen tekstiilitaiteilija *Sanna Vatanen* kiittää ohjeen sopivan niin aloittelijan kuin kokeneemmankin käsityöharrastajan toteutettavaksi. Neulomiseen voi mainiosti käyttää myös käsityökorista löytyviä jämälankoja. ”Yllätystä ja huumoria sisältävässä ohjeessa on yhdistetty tutuimmat tekniikat, neulominen ja virkkaus”, perustelee Vatanen valintaansa.

Kunniamaininnalla palkitaan tasaa äänet saaneet *Kata Tuomaisen* ”Päkäpää”-sukat, *Sirkka Leinon* ”Lammassapaset”, sekä *Pirre Juutilaisen* ”Lammakset”-sukat.

KÄÄNNÄ

”Jotain on aina tekeillä. Lämpimiä käyttöneuleita riittää lähipiirille tehtyjen lisäksi myös hyväntekeväisyyteen lahjoitettavaksi.”

Pirkko Pirttisalo



Yleisön suosikki: ”Nämä ovat ihanat. Kuin Suomen luonto kesällä, mutta lämmittävät talvella”, oli yksi äänestäjien lukuisista kehuista.

”Lammakset”-sukat somesuosikki

Lammasyhdistyksen Facebook-sivuilla neuleista järjestetty yleisöäänestys herätti ennätysellisen kiinnostuksen. Viisipäiväisen äänestyksen aikana kisa tavoitti peräti 34 000 henkilöä ja kommentein äänestykseen osallistui reilut 850 käsitöiden ystävää.

Rantasalmelaisen *Pirre Juutilaisen* ”Lammakset”-sukat nappasivat yleisöäänistä huikat 60 prosenttia. Kirjoneulesukat viehättivät suomalaista luontoa peilaavalla värimaailmallaan ja somalla lammaskatraallaan. Juutilainen työskentelee maatalouslomittajana lammastiloilla ja idea sukkiin löytyi läheltä, eteläsavolaisessa maalaismaisemassa laiduntavista lammaskatraista. ”Ostan ja käytän paljon lähitilojen lankoja ja villaa neuleisiin, virkkaukseen ja neulakinnastekniikalla toteutettuihin töihin sekä huovutukseen. Ensi kesän suunnitelmiin kuuluu lankojen värjäys luonnon väriaineilla”, kertoo ahkera käsityöharrastaja onnellisena ja hieman hämmennyneenäkin sukkiensa saamasta suosiosta.

"Päkäpää"-sukissa Lammas-yhdistyksen logo on yhdistetty taidokkaasti perinteiseen luonnonharmaaseen sukkaväriin harmoniseksi kokonaisuudeksi. Yksinkertaisen kauniiden ja tyylikkaiden virkattujen "Lammaslapasten" vanhaa neulakinnastekniikkaa muistuttava tekstuuri sekä modernin raikkaiden "Lammakset"-sukkien lammasaiheen käyttö vakuuttivat tuomariston.

Tuomariston lampurijäsen *Sirpa Keränen* kannustaa kokeilemaan niin kilpailutöissä kuin muissakin ohjeissa myös saman paksuisia kotimaisesta villasta valmistettuja Pirtin Kehräämön lankoja tai lammastilojen "korva-merkittyjä" lähilankoja. Tuomaristoon kuuluivat Sanna Vatasen ja Sirpa Keräsen lisäksi *Camilla Lampi* Pirtin Kehräämöstä sekä Suomen lammasyhdistyksen puheenjohtaja *Petri Leinonen* ja toiminnanjohtaja *Marjo Simpanen*.



"Päkäpää" -ja "Lammakset"-sukkien sekä "Lammaslapasten" ohjeet julkaistaan lehden myöhemmissä numeroissa.

Päkäpää-sukat ovat tyylikkää; niissä on kaunis kuvio ja lempeä väritys.

Lammas laitumella lammaslaitumella -sormikkaat

MALLI: Pirkko Pirttisalo

KOKO: Naiset M

TARVIKKEET: puikot nro 3, virkkuukoukku ja villalangalle sopiva parsinneula

LANGAT: Novitan 7-veljestä perheestä tai Pirtin Kehräämön kampalanka 110 tex x4, taivaansinistä, lampaanvalkoista ja ruohonvihreää.

Lisäksi vaaleanharmaata tai harmaa/valkoista Nostalgia-lankaa (tai vastaavaa) korvia, turpaa ja saparoa varten. Näitä ja ruohoa tehdessäsi jätä n. 15 cm langanpäät, joita voit hyödyntää ruohon rajaa elävöittämässä ja lampaan pään kirjonnassa. Silmiä, sieraimia ja suuta varten tummempaa lankaa.

TYÖOHJE: Luo taivaansinisellä 48 s = 12 s./puikko.

Neulo joustinta 1 o, 1 n, oikeat silmukat takareunasta neuloen 8 krs. Jatkossa sileää neuletta kunnes työn pituus n 11 cm. Yksi krs 1 s. sin. 1 s. valk.

Valkoisella 4 krs.

Seuraavalla kerroksella neulo toisen puikon alussa erottuvalla värillä 10 s. peukalon paikaksi. Jatka valkoisella n. 4 krs.

SORMET: Neulo muiden sormien silmukat kolmella puikolle, peukalon neljällä. Kavennukset joka puikon alussa joka krs:lla kunnes muutama silmukka jäljellä. Päätä silmukat.

Pikkusormi: Neulo puikolta 4 sen 6 viimeistä + puikolta 1 sen 6 ensimmäistä s. ja luo 4 uutta silmukkaa. Jätä muut silmukat odottamaan esim. lyhyelle pyöröpuikolle.

Neulo pikkusormen 16 s:lla 13 krs. valkoisella + 4 krs ruohonvihreällä. Kavenna ja päätä. Neulo odottamassa olevilla silmu-koilla 2 krs. poimien mukaan 4 uutta s. pikkusormen puolelta.

Nimetön: Poimi 4 s. pikkusormen puolelta + 5 s. niiden kum-maltakin puolelta + luo 4 uutta s. Jätä muut silmukat odotta-maan. Neulo nimettömän 18 s:lla 16 krs. valk. + 6 krs. vihreäl-lä. Kavenna ja päätä.

Keskisormi: Poimi 4 s. nimettömän puolelta + 5 s. niiden kum-maltakin puolelta + luo 4 uutta s. Jätä loput s. odottamaan. Neulo keskisormen 18 s:lla 17 krs. valk. + 6 krs vihreällä. Ka-venna ja päätä.

Etusormi: Poimi keskisormen puolelta 4 s. Neulo niillä + jäljellä olevilla 2 krs. valkoisella, kavenna seuraavalla krs:lla niin että jää 18 s. Jatka valk. 18 krs + 5 krs. vihreällä. Kavenna ja päätä.

Peukalo: Poimi merkkilangan molemmin puolin 10 s. Pura merkkilanka pois. Poimi peukalosilmukoiden molemmista reunoista lankojen välistä 1 s. = 22 s. Neulo valk. 2 krs, kavenna pois uudet 2 s. = 20 s. Kun valkoista on 17 krs, vaihda työhön saparoa ym. varten valitsemasi lanka. Neulo niillä 5 krs. Kavenna ja päätä.

Tee toinen sormikas peilikuvaksi. Peukalon paikka tulee kolman-nelle puikolle siten, että neulot ensin 2 s, jonka jälkeen eri väril-lä 10s. Peukalon paikka määrittää muiden sormien paikan.

VIIMEISTELY: Virkkaa korvat ja saparo. Halutessasi voit elävöit-tää ruohikon rajaa silmukoita jäljentäen, päätä. Kirjaile silmät, sieraimet ja suu. Kirjaile silmukoita jäljentäen sormikkaiden sel-käpuolelle siniseen osaan teksti SLY 100 ja valkoiseen osaan BÄÄ.

Käsityön iloa,
bää bää!



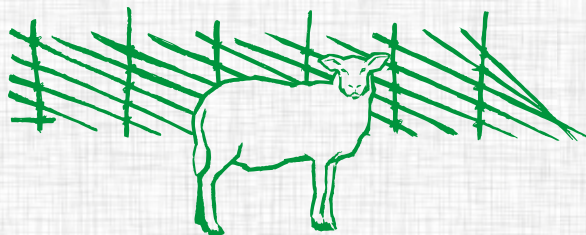


Lammaslapaset ovat pelkistetyn kauniit ja perinteikkäät.



MAAN PARHAISTA ANTIMISTA

LUOMU



JO VUODESTA 2005

MAITTAVAA LUOMUA LAMPAILLE

**LAMMAS-TÄHTI
240 LUOMU BASIC**

**LAMMAS-TÄHTI
KIVENNÄINEN**

**Maittava valkuaistiiviste
luomulampaille**

Rehu sisältää valkuaista ja lampaan tarvitsemia kivennäis- ja hivenaineita sekä vitamiineja, mutta siihen ei ole lisätty kuparia. Rehu sopii erinomaisesti täydentämään tilan omaa luomuviljaa.

- 40 kg:n säkeissä,
960 kg:n lavoina
- myös irtona
- 4,5 mm:n raekoko

**Luomutuotantoon sopiva
kivennäisrehu**

Sisältää runsaasti lampaan tarvitsemia kivennäisiä, hivenaineita ja vitamiineja. Rehussa on korkea seleenipitoisuus, 40 mg/kg. Seleenin kokonaismäärästä 25 % on orgaanista seleeniä.

- 25 kg:n säkeissä
- 4,5 mm:n raekoko
- Sopii luomutuotantoon

**KINNUSEN
TÄHTI
REHUT**



Murrontie 2
91600 Utajärvi
p. 08 514 4700
www.kinnusentahdirehut.fi

Voisiko arjesta nauttia?

Tehostamisen mittariksi voivat sopia lisääntyvän kiireen ja touhun sijaan vähemmät askeleet ja vähemmän touhua, mutta silti enemmän tulosta.

Maija Pispala

Hankepäällikkö, Voimaa Farmarille -hanke
MTK-Pirkanmaa
maija.pispa@mtk.fi, 040 920 9801

Ihmisen elämästä aika iso osa on arkea. Jos ajattelemme elämän mielekkyyden löytyvän vain vapaa-ajasta ja juhlahetkistä, sorrumme elämään ison osan elämästämme ”sitku”-elämää. Sitku työt on tehty, sitku ollaan lomalla, sitku lapset on isoja, sitku lainat on maksettu tai sitku olen eläkkeellä. Kun tätä ajattelua lähtee haastamaan, törmää ”mutku” selitykseen. Mutku ei ole varaa, aikaa eikä voimia, mutku toi ei kumminkaan suostu, mutku pitää ensin tehdä nämä työt tai mitä kaikkia selityksiä meiltä löytyykään.

Kamalan pitkä aika elämästä kuluu sen odottamiseen, että asiat olisivat jotenkin paremmin ja sitten voisi alkaa nauttimaan elämästään. Tarvitaan asennemuutosta, jolla elämästä saadaan tässä ja nyt ainakin keskimäärin mukavaa. Kiireen suitsimista, askelten vähentämistä, hiukan aikatauluja ja itsensä johtamista, joiden avulla saadaan niskalenkki kiireestä ja päästään asettelemaan arjen keskelle enemmän pieniä ilonaiheita sekä aikaa itselle ja läheisille.

Kiireelle suitset suuhun

Yleensä, kun aletaan puhua tehostamisesta, ensimmäinen esiin nouseva mielikuva on kiireen lisääntyminen, enemmän askeleet ja valtava touhu. Tehokkuus mielletään touhukkuuden ja toimeliaisuuden synonyymeiksi. Vaan entäpä, jos otettaisiin tehostamisen mittariksi vähemmät askeleet, vähemmän touhua ja kiirettä, mutta silti saman verran aikaansaamista ja tulosta? Vähemmän puhkumista ja

puhisemista, vähemmän tiuskimista ja niskojen nakkeluja. Sen sijaan harkeitumpia työvaiheita, saumattomampaa yhteistyötä, ennakoidumpia toimenpiteitä ja paremmin järjestettyjä työympäristöjä. Enemmän aikaansaamista vähemmällä työllä.

Säästyneen ajan voisi käyttää vaikka lautapelituokioon, kävelylenkkiin, käsityöharrastukseen, kynttiläillalliseen, kuorolauluun, sählymatsiin tai kyläilyyn. Mikä nyt kenellekin toisi arkeen vaihtelua ja iloa.

Lukujärjestyksestä ryhtiä arkeen

Muutoksen voisi käynnistää ottamalla kynän ja paperia ja laittamalla itselleen ylös kaikki päivän työt ja tehtävät. Toiselle paperille voi alkaa laatia itselleen lukujärjestyksestä johon laitetaan jokapäiväisille rutiineille omat aikataulut. Kun rutiinit on laitettu lukujärjestykseen, voi väliin jäädä kohtiin laitella sellaisia tehtäviä, jotka vaativat joka viikko ainakin tarkistamista: huollot, varaosatilaukset, kirjanpidot, eläinilmoitukset, hankintojen suunnittelut ja toteutukset ynnä muut. Sesonkiaikoina aikataulussa voi tuki olla paljonkin joustoa, mutta perusarkeen palataan aina sesongin päätyttyä. Kun päivän hommat ovat edessä paperilla, alkaa sieltä välistä hahmottua myös se mystisesti kadonnut vapaa-aika. Kun on etukäteen tiedossa, miten päivä kulkee ja muistin pätkiessä asian voi tarkistaa itse laatimastaan aikataulusta, aika ei kulu sen ihmettelemiseen, mitäs minun piti-kään seuraavaksi tehdä. Työt tulee tehtyä ajallaan ja aikaa jää vähän muullekin.

Voisiko joitain asioita tehdä toisinkin?

Samalla voi käyttää hetken sen pohittamiseen, onko kaikki listassa olevat hommat tarpeellisia ja onko ne pakko tehdä juuri sillä tavalla kuin ne on tottunut tekemään. Voisiko työjärjestyksestä muuttamalla säästyä kahdenkertaiselta tekemiseltä? Voisiko jonkun työväliseen säilytyspaikkaa muuttamalla säästyä turhalta vaeltelulta pit-

kin tonttia? Onko työnjako tarkoituksenmukainen? Tehdäänkö nyt yksin sellaisia töitä, joista selviydyttäisiin huomattavasti vähemmällä ajalla ja ähkeellä, jos ne tehtäisiin kaksin? Tai tehdäänkö nyt kaksin sellaisia töitä, joista yksikin selviytyisi mainiosti ja toisen aikaa voisi käyttää muualla?

Lähde joka päivä pois töistä

Samaan lukujärjestykseen on hyvä merkitä myös ne hetket, kun on lupa olla vapaalla. Harrastukset ja muut menot tai vaikka joka viikkoinen lauantaisauna. Kun ne ovat näkyvissä, niille tulee antaneeksi luvan olla yhtä tärkeitä asioita kuin työtkin. Sillä sitä ne totta vie ovat. Isännän ja emännän kehon ja mielen huolto ovat ainakin yhtä tärkeitä huoltotoimenpiteitä kuin traktorin tai paalaimenkin huolto.

Joka päivälle ei tarvitse olla mitään merkintöjä rutiinihommien lisäksi. Parempi olisikin, jos mukaan mahtuu luppohetkiä, sellaista reservi-aikaa, joka antaa vähän joustoa äkillisten ja yllättävien tapahtumien varalle, mutta jotka voi halutessaan käyttää vaikkapa silmiin tuijotteluun, sinisen ajatusten ajatteluun, lasten kanssa leipomiseen tai tavallista aiemmin nukkumaan menemiseen.

Joka päivä olisi kuitenkin hyvä rauhoittaa jotkin tietyt hetket, jolloin rajataan työt ulkopuolelle ja keskitytään muihin asioihin, kuten parisuhteeseen, perheeseen, läheisiin tai ystäviin. Voisiko vaikka palauttaa käytöön perinteen yhteisestä hetkestä päivällispöydässä? Ettei jokainen närpi ohi mennessään jotain jääkaapista tai lämmitä mikrossa hellankulmalla kuivuvaa makaronilaatikkaa, jonka äiti teki ohi juostessaan päivällä. Otettaisiin yksi hetki, jolloin kännykät olisivat pois kädessä ja katseet käännettyinä toisiin perheenjäseniin. Voisi olla mukavaa tietää, mitä itse kullekin kuuluu. Siitä saattaisi löytyä hiukan lisää yhteenkuuluvuuden ja merkityksellisuuden tunnetta elämään. Ja niitä pieniä ilon pisaroita arkeen.



Mistä apua, jos jaksaminen huolettaa?

Melan Välitä viljelijästä -projekti ja MTK-liittojen maakunnalliset hyvinvointihankkeet muodostavat yhdessä Välitä viljelijästä -verkoston, jonka tarkoituksena on tarjota maatalousyrittäjille joka maakunnassa tilatasolla menevää apua erilaisissa kriisi- ja kuormitustilanteissa. Hanke- tai projektityöntekijän yhteystiedot löytyvät Melan verkkosivuilta.

Heti etusivulla on Välitä viljelijästä -logo, jota napsauttamalla pääsee oikopolkua sivuille, joilta löytyy lisätietoa ja alueellisten työntekijöiden yhteystiedot. Ei kannata odottaa, että huolet tuntuvat hukuttavan alleen, apua kannattaa hakea ajoissa, jo silloin, kun huomaat jonkin asian vaivaavan toistuvasti mieltä, eikä itse meinaa löytää sille ratkaisua. Toki aina löydetään joitain keinoja auttamiseen, vaikka avun hakeminen olisi viivästyntkin.

Mielenterveys on osa kokonaisterveyttämme ja siitä kannattaa huolehtia

Mela ja maakunnalliset hankkeet järjestävät eri puolilla Suomea maatalousyrittäjille suunnattuja Mielenterveyden ensiapu 1® -kursseja. Ne ovat maatalousyrittäjien elämäntilanteeseen sopivalla tavalla räätälöityjä kahden päivän kursseja, jotka pohjautuvat Suomen mielenterveysseuran MTEA 1® -koulutuksiin.

Kurssilla puhutaan mielenterveyden kehittämistä, arjen voimavaroista, tunnetaidoista, stressinhallinnasta, työhyvinvoinnista ja saadaan eväitä elämän eri kriiseistä selviytymiseen. Kurssi kestää kaksi päivää ja on materiaaleineen ja majoituksineen osallistujille ilmaisia (osassa kursseja mahdollisesti puolihoito). Kun työterveyshuollon suunnitelmaan on merkitty kurssille osallistuminen osaksi työkykyä ylläpitävää toimintaa, kurssin ajaksi saa sijaisapulomituksen. Lisätietoja kursseista, niiden ajankohdista ja paikkakunnista löytyy osoitteesta: www.mela.fi/fi/tyohyvinvointi/tapahtumakalenteri

MELA:n Välitä viljelijästä -projekti ja maakunnalliset hyvinvointihankkeet



Etelä-Pohjanmaa
Varavoimaa Farmarille
Marja Lamminen 040 195 1174
marja.lamminen@mtk.fi

Etelä-Savo
Välitä viljelijästä
Ilpo Lehtinen 046 923 3480
ilpo.lehtinen@mela.fi

Häme
Välitä viljelijästä
Salla Säteri 050 331 8521
salla.sateri@mela.fi

Kaakkois-Suomi
Virtaa viljelijälle
Anni Kekki 040 593 0848
anni.kekki@mtk.fi

Kainuu, Koillismaa ja Lapin Itäkirja
Välitä viljelijästä
Jussi Pulkkinen 050 462 1109
jussi.pulkkinen@mela.fi

Keski-Pohjanmaa
Myötätuulta tuottajalle
Suvi Lempiälä 040 920 9863
suvi.lempiala@mtk.fi

Keski-Suomi
Välitä viljelijästä
Eila Eerola 050 331 5204
eila.eerola@mela.fi

Pirkanmaa
Voimaa farmarille
Maija Pispä 040 920 9801
maija.pispa@mtk.fi
Maria Savolainen 050 513 7951
maria.savolainen@mtk.fi

Pohjois-Karjala
Vipuvoimaa viljelijälle
Maija Kakriainen 040 575 8813
maija.kakriainen@mtk.fi

Pohjois-Pohjanmaa ja Lappi (paitsi Itäkirja)
Välitä viljelijästä
Eija Tammela 050 331 8973
eija.tammela@mela.fi

Pohjois-Savo
Voimaa arkeen
Niina Suorsa 044 705 0402
niina.suorsa@mtk.fi

Satakunta
Varavoimaa Farmarille
Riitta Seppälä 044 972 6195
riitta.seppala@mtk.fi
Antero Kaappa 0500 809 317
antero.kaappa@gmail.com
Virve Hindström 050 309 0991
virve.hindstrom@gmail.com

Uusimaa
Tarmoa maatalousyrittäjälle
Anu Kirves 050 350 4034
anu.kirves@tts.fi

Varsinais-Suomi
Menestyvä maatilayritys
Anita Karppinen 0400 541 334
anita.karppinen@mtk.fi

Österbotten, Åland, Åboland och Nyland
Välitä viljelijästä
Susann Rabb 050 331 9056
susann.rabb@mela.fi

Välitä viljelijästä -projektin vetäjä
Pirjo Ristola 029 435 2274
pirjo.ristola@mela.fi

VÄLTÄ AJAN TUHLAUSTA, muistutti LEAN-asiantuntija

Pienet ajansäästöt arkitöiden lomassa saatavat vaikuttaa vuositasolla merkittävästi työhön kuluvaan aikaan, muistutti LEAN-asiantuntija Leena Kukkula ProAgria Etelä-Suomesta, Lahden Lammaspäivillä.

"Kymmenen minuutin säästö päivässä tarkoittaa viikkoa vuodessa", Kukkula kertoi. Samoin on tietysti toisin päin, ylimääräisestä työstä kertyy huomaamatta pitkiä jaksoja.

Hän kehotti lampureita kyselemään itseltään, mihin aikaa hukkaantuu ja miksi. "Kysy niin kauan, että syy löytyy. Se voi olla inhottavaakin, etenkin jos se löytyy itsestä."

Kukkula esitteli, miten työpäivän liikeratojen piirtäminen kartaksi auttaa hahmottamaan muun muassa kävelyreittien ja työn suunnittelun sekä tavaroiden sijoittelun merkitystä.

Työn tehostamista tavoittelevia LEAN-koulutuksia järjestetään eri puolilla maata, ja Kukkula suosittelee niitä myös lampureille.

Lisätietoja: www.proagria.fi/lean

Terhi Torikka



Lampurivalmennuksen tilakäynneillä katsotaan ensin lampaat ja lampola keskustellen toiminnasta. Kuvassa asiantuntija Sari Heltelä.

Lampurivalmennus tuo uutta virtaa lammasneuvontaan

Lammasneuvonta uudistaa toimintamalliaan, jotta se pystyy vastaamaan mahdollisimman hyvin tilojen tarpeisiin haastavana aikana.

Teksti **Sari Heltelä**, ProAgria Etelä-Savo, kuva **Anna Silén**

Lammastuotannossa on monta eri osa-aluetta, jotka kaikki vaikuttavat sen kannattavuuteen ja mielekkyyteen. Kokonaisuuden hallinta on haastavaa, mutta tuloksen kannalta välttämätöntä. Haasteena on löytää juurisyitä, jotka heikentävät tulosta. Tilat ja tavoitteet ovat erilaisia, siksi myös parannustoimenpiteet pitää päättää tilakohtaisesti.

Lampurivalmennuksen avulla löydetään jokaiselle tilalle tärkeimmät kehittämiskohteet ja yhdessä mietitään konkreettiset keinot, joilla päästään parempiin tuloksiin. Saat Lampolahavainnot, tekemisen vuosikellon ja asiantuntijan pohtimaan kanssasi selkeät ensimmäiset stepit, miten saavutat entistä parempia tuloksia ja mistä lähteä liikkeelle vähemmällä työllä. Lammas-asiantuntijasi toimii ekstrasilmänä ja tsemppaa sinua kohti tavoitteitasi.

Mitä lampurivalmennus on käytännössä?

Valmennus alkaa tutulla tavalla, kun

sovietaan tilakäynti lammassiasiantuntijan kanssa. Tilakäynnillä katsotaan ensin lampaat ja lampola keskustellen toiminna. Apuna käytetään lampolahavaintolomaketta, jotta saadaan huomioitua kaikki tärkeimmät asiat. Kierroksella nousee esiin tuotannon kehittämistarpeita. Ne voivat olla tuotannon suunnittelussa, eläinaineksessa, ruokinnassa, hoitokäytännöissä, lampolarakenteissa, rehuntuotannossa, talouden suunnittelussa, markkinoinnissa ja niin edelleen. Niistä etsitään eniten tuotantoon vaikuttavat ja lampurille tärkeimmät.

Yhdessä mietitään ratkaisumalleja sekä kirjataan käytännön tekemiset asioiden parantamiseksi kiireellisyys- ja tärkeysjärjestyksessä. Haluttaessa voidaan täyttää myös seinälle tuleva iso vuosikello, johon ne merkitään. Kelloon voidaan kirjata myös mittaritiedot, mistä seurataan, miten onnistutaan parantamaan tuloksia kohti tavoitteita. Samalla sovitaan ja merkataan kalenteriin myös seurantapuhelut,

webex-palaverit (etäyhteys tietokoneen avulla) tai tilakäynnit asiantuntijan kanssa. Niiden avulla varmistetaan, että kehittämistoimet etenevät tai niitä muutetaan, jos on tarvetta.

Onko tilasi visio ja strategia mietittynä?

Osana Lampurivalmennusta on haluttu myös laajempi tilan kehittämisen malli. Asiantuntijan kanssa käydään läpi tilan visio ja mietitään, miten siihen pyritään. Tulokortin avulla määritetään tavoitteet ja mittarit eri osa-alueille sekä aikataulutettu toimintastrategia. Sen avulla tuotanto saa selkeät suuntaviivat, jolla visio voidaan saavuttaa.

LÄHDE MUKAAN
ja ole yhteydessä
lammastasiantuntijaasi

Saat:

- Ensimmäisen askeleen parempiin tuloksiin ja kannattavuuteen
- Keskittymistä olennaiseen ja sen purettuna käytännön tekemiseksi
- Vähemmän työtä ja enemmän rahaa

Katso oman alueesi ProAgrian lammas- ja vuohitiimiläisten yhteystiedot sivulta 31 tai www.proagria.fi/asiantuntijat



YRITYKSEN VUOSIKELLO – ONNISTUMME YHDESSÄ!

Tavoite: _____

Spursinaat hiihtäjä yhtiö

Agria

LAMPURIVALMENNUKSEN
www.groagria.fi/lampurivalmennus



Betesmarker på Lofoten.

Fjällbete på Lofoten

Målet med konferensen var att presentera utmaningar med fjällbete och stärka perspektiv för en integrerad och hållbar förvaltning av fjäll- och bergsregioner.

Teksti ja kuvat **Kristina Svells**
f.d. seniorforskarer vid Nordlandsforskning
Bodö, från 1.1.2019 post-doc forskare vid
Luke inom enheten för bioekonomi och miljö

För en 'bete, får och get' novis, som jag anser mej vara, var höstens internationella konferens 'Adapting Innovation in Grassland Management to Farmers' Needs to Face Social and Climatic Changes' på Lofoten en av årets största begivenheter. Jag och min man har varit 'hobby fårfarmare' under de senaste 5–6 somrarna och jag har lärt mej uppskatta fåren i första hand som landskapsvårdare. Naturligtvis njuter vi av köttet, men främst är det när jag ser det effektiva och noggranna arbetet de betande djuren utför i vår ådal, som jag imponeras.

Genom mitt arbete som forskare vid Nordlandsforskning i Bodö, där jag forskat i användning av naturresurser och hållbarhet, ordnade vi tillsammans med NIBIO:s forskningsstation på Tjötta (Norsk Institutt for

Bioökonomi) och Norsk landbruksrådgivning på Lofoten en konferans inom FAO-CIHEAM nätverket 'Mountain Pastures' (fjällbete). Målet med konferensen var att presentera utmaningar med fjällbete och stärka perspektiv för en integrerad och hållbar förvaltning av fjäll- och bergsregioner.

Blandning av människor, djur och natur

Under konferensen blandades naturvetenskaplig med samhällsvetenskaplig forskning. Glädjande var att även praktiker, bönder och förädlingsindustrin fanns representerade. Med deltagare från 12 länder introducerades och diskuterades nya forskningsrön och trender kring följande teman: djurhushållning, rovdjursproblematik, innovativ förvaltning och övervakning av betesmarker, ny teknisk innovation, fåraherden i dagens samhälle, klimatförändring och bete, hållbar matproduktion, kulturell- och biologisk diversitet, spatial planläggning, mat med ursprung i gräsgräs samt

pastoral landskapskultur som en möjlighet för att utveckla koppling mellan jordbruk och turism.

Själv presenterade jag min forskning från världsarvsskärgården i Kvarken där fårnäringen, i viss mån, blivit en del av ett multi-funktionellt landsbygdsarbete, där fårhushållning och turism sammankopplats genom bl.a. 'foordaa'in' (färdagen). Detta sker varje höst när fåren samlas in från öarna med hjälp av utomstående besökare. Bete som landskapsvård har visat sej vara en viktig del av besöksindustrin och ett av dess många försäljningsargument eftersom besökare önskar se öppna landskap. I Kvarkens skärgård betar både får och Highland kor men det torde finnas plats för ännu flere.

Kunskapsöverföring

Förmedling och överföring av kunskap är det vi forskare livnär oss på och ser som väsentligt för att forma en bättre framtid. Dock är anknytning till lokala förhållanden och det praktiska livet grundläggande för



Ogårdat på Lofoten.



Marielle De Roos presenterar lunchostar.

den samhällssvetenskapliga naturresursforskningen. Vid FAO-CIHEAM nätverkets samlingar är lokala besök viktiga. Dessa ger deltagarna möjlighet att nätverka och samtidigt få en inblick i lokalt sammanhang samt flora och fauna.

Insikten av får och getters olika beteende var för mej till en början knapphändig men en djupare kunskap och förståelse fick jag under ett gårdsbesök hos en getfarmare. Min uppfattning bl.a. av antalet djur visade sej vara helt fel. Det fanns betydligt färre får- och getbönder i Norge än vad jag trott.

Gårdsbesök vid Lofoten Gårdsysteri

Antalet getbönder i Lofoten har under de senaste 10 åren minskat drastiskt till en bråkdel av det ursprungliga. Nu finns det sex getgårdar kvar, varav två förädlar sina produkter på plats. En av dessa två finns i Bøstad och drivs av *Marielle* och *Hugo*, ett holländskt par som för 10 år sedan, utan koppling varken till Norge eller Lofoten, köpte 12 hektar mark. Hos dem betar och mjölkas dagligen 140 getterna, en blandning av norsk och 'French alpine' ras. Getterna hålls inomhus om nätterna, släpps ut på fritt bete i 'utmakra' och tas sedan in

till kvällen igen för mjölkning. Totalt produceras ca 110 ton mjölk årligen av vilken 20 ton används i ostproduktion. Det resterande 90 ton levereras till TINE, de norska mjölkböndernas kooperativ.

Marielle och Hugo driver den ekologiska gården Lofoten Gårdsysteri tillsammans med sina två söner Gerbrand och Thomas, och producerar getkött samt förädlar ost och köttprodukter på gården. Genom att investera i bl.a. en ny produktionsanläggning i samband med utbyggnad av sin kafébyggnad kan de ta emot större grupper och distribuera sina produkter till försäljning. De välkomnar även skolklasser för utbildning i ekologiskt tänkande och djurhushållning samt erbjuder guidade turer på farmen men även ute på fjällen. Vill kunderna lära sej göra getost finns även den möjligheten hos Marielle och Hugo på Saupstadveien 235 i Bøstad!

Lärdomen denna gång

'Take-home message' från Lofoten denna gång var utmaningar och förutsättningar betet erbjuder naturhushållning, landskapsvård och matproduktion. Får och getter skyddas och ingärdas både traditionellt, t.ex. av fåraherden som håller på att få en nyrenesans i Syd-Europa, och på

nya sätt, bl.a. genom virtuella gärdar. Rovdjusproblematiken är en del av all djurhushållning och i Lofoten är det främst havsörnen som utgör den naturliga faran för de fritt betande djuren.

När jag erfarit de öppna arealerna blir jag åter förundrad över att man i Finland inte utnyttjar denna självgående naturresurs mer. En insats borde göras för en större satsning på landskapsvård med betande djur för att förhindra igjengroing vilket förutsätter att aktörer kommer samman (markägare, djurhållare, kommuner, intresseorganisationer m.fl.) för att gemensamt upprätta betesprojekt inom olika finansieringsprogram, t.ex. Leder programmet.

Mer information om:

- Lofoten Gårdsysteri www.lofoten-gardsysteri.no/
- TINE www.tine.no/
- Lofotlamm www.lofotlamm.no/
- Norsk Sau og Geit medlemsorganisation www.nsg.no/
- NIBIO Tjøtta www.nibio.no/om-nibio/adresser/nord-norge/tjotta
- Nordlandsforskning www.nordlandsforskning.no
- Norsk Landbruksrådgivning, Nord Norge www.nordnorge.nlr.no/

ESA ANTAS



Keritsemiskoneiden huolto
Terien teroitus

Puh. 0400 524 9629
Lyyttiläntie 449, 47540 PÖYTILÄ

**SUOMENLAMPAAAN ja
KAINUUNHARMAKSEN
jalostuslampola, Pelson vankila**



MYYNNISSÄ
3/18 ja 9/18 syntyneitä EUROP-
arvosteltuja uuhi- ja pässi-
karitsoita. Orf-vapaa, MV1.
Puh. 050 576 7729

RETRONIK
lammaskalusteet



- pyöröpaalihakot
- heinämät ja seinämät
- käsittelyaidat
- hoito- eläinportit
- juomakupit + suojakaaret
- stopparit + rannetuslaitteet
- ruokintakourut (muovi tai metalli)

Katso video www.retronik.com

Raja 040 7022 162, Raimo 050 521 0092
rareko105@gmail.com

**Ostamme kaikenikäisiä lampaita ja vuohia
teuraaksi ympäri vuoden.**

Teurastus, lihanleikkaus
ja tyhjiöpakkaus
myös rahtityönä



Lallin Lammas Oy
Mikolanlenkki 80, 27730 TUISKULA
Puh. 0400 884 335
lallin.lammas@lallinlammas.inet.fi



Syrjälän Lammastila
jalostuslampola
texel ja bluetexel

www.syrjalantila.fi
katja.sihvonen@surffi.net
044 554 7091

LAMMAS- JA VUOHIKERHOT

1. Etelä-Pohjanmaan Lammaskerho r.y., siht. ja rahastonhoitaja, Sanni Kaitamäki, puh 040 717 7116, sanni.kaitamaki@gmail.com
2. Keski-Pohjanmaan Lammaskerho, siht. Leila Niemelä, Niemeläntie 41, 68230 Lohtaja, puh. 040 570 1599
3. Keski-Suomen Lampurit, pj. Mari Seppälä, Tarvajärventie 253, 42100 Jämsä, 040 824 1518, mari.seppala@hotmail.com
4. Kymenlaakson Lampurit, www.facebook.com/Kymenlaaksonlampuritry, pj Maija Knuuttila, Ahviontie 260, 46960 Muhniemi
puh. 040 575 8848, majja-knuuttila@outlook.com. Siht. Marja Jalo, marja.jalo@proagria.fi, puh. 040 572 8387
5. Lapin Lampurit r.y., siht. Petri Leinonen, Mäkkierintie 9, 95520 Tornio, puh. 040 581 8477, petri.leinonen@elomestari.fi
6. Pirkanmaan Lammaskerho, pj. Ira Hellsten, ira.hellsten@kurjentila.fi, puh. 041 528 9672
7. Pohjois-Pohjanmaan Lammaskerho, siht. Risto Hänninen, Rautionmäentie 56 92220 Piehinki, puh. 040 558 5421
8. Pohjois-Karjalan Lampurit, siht. Eila Pennanen, puh. 050 361 4144 pk.lampurit@gmail.com,
www.pohjoiskarjalanlampurit.blogspot.fi, www.facebook.com/PohjoisKarjalanLampurit
9. Pohjois-Savon Lammaskerho/LF-team, siht. Niina Lohva, Kulvemäentie 164, 74230 Salahmi, niina.lohva@kiuruvesi.fi
10. Satakunnan Lammaskerho, siht. Hanna-Leena Juhola, Taipaleentie 73, 27150 Eurajoki, puh. 044 3124 272,
<http://satakunnanlammaskerho.blogspot.com/>, <https://fi-fi.facebook.com/SatakunnanLammaskerhoRy/>
11. Suur-Savon Lampurit r.y., pj. Kirsi Vertainen, Levänomaisentie 648, 51820 Hatsola, puh. 040 590 6959
12. Uudenmaan Lampurit r.y. – Nylands Fårfarmare r.f., siht. Mikko Idlax, idlaxgard@gmail.com
13. Varsinais-Suomen Lammaskerho, siht. Terhi Oinonen, Hanhijointie 6, 21540 Preitilä, puh. 0400 881 956, terhi.oinonen@kolumbus.fi
14. Ålands Fåravelsförening r.f., ordf. Mia Söderdahl, c/o Babbi Söderdahl, Sjöbagavägen 71, 22 150 Jomala, alandsfaravel@gmail.com
15. Österbottens svenska fårörening r.f., ordf. Josefin Norrback, josefinnorrback@hotmail.com,
sek. Daniel Englund, daniel.englund95@gmail.com
16. Suomen Vuohiyhdistys r.y., siht. Marita Ollila, Saarenpääntie 32, 61350 Huissi puh. 050 339 040, marita.ollila@netikka.fi

Etelä-Karjalan Lammaskerho lopettaa

Etelä-Karjalan lammaskerho lopettaa toimintansa. Kerho piti viimeisen kokouksensa tammikuussa. Jäsenten on tarkoitus siirtyä Kymenlaakson lammaskerhoon, jonka nimi ollaan muuttamassa kuluvan vuoden aikana Kaakon Lampureiksi.

Seppo Villan muistolle

Lampuri *Seppo Villan* elämä katkesi yllättäen 27.12.2018. Iloinen mies oli aktiivinen ja iso osa lammastaloutta Etelä-Karjalassa.

Seppo oli aktiivinen tuottaja, lampuri Villa. Ensin hän toisen tuottajan kanssa toi teuraita Reiposen Tilateurastamolle ja myöhemmin, kun tilan isännän sairaus esti työn, tuli Seppo itse teurastamaan lampaat vuokra-teurastajana. Monen eteläkarjalaisen lammastilan eläimet lähtivät vihreämmille niityille Sepon käden kautta.

Seppo oli aktiivisesti Etelä-Karjalan lammaskerhon toiminnassa mukana. Vaikka kerho oli hiipumassa, Seppo yritti yhteistyössä toisten lampureiden ja Kymenlaakson Lampureiden kanssa pyörittää toimintaa. Hän osallistui yhdessä vaimonsa ja lastenlastensa kanssa retkille ja koulutuspäiville.

Lahden Farmari-näyttelyssä lammastosastolla toimintaa esittelemässä ei tullut aika pitkäksi, kun Seppo kovana markkinamiehenä oli mukana myymässä lammassäilykkeitä.

Seppo osallistui vuonna 2015 Suomen Teurastamoyrittäjien järjestämään teurastajanpätevyys tutkintoon ja opasti myös muita kotiteurastuksissa. Hän osallistui myös eläinkuljettajakoulutukseen ja päivitti muutenkin tietoaan ajan tasalle. Jos ei muulloin, niin vieraillessaan hakemassa lihaa tai tuomassa teuraita.

Sepolla oli kaupankäynti verissä. Hän osallistui Lappeenrannan seudulla oleviin tapahtumiin ja myi makkaraa sekä lampaanlihaa. Vaikka hänellä oli päätyö Etelä-Karjalan aikuiskoulutuskeskus Aktivian metallityönopeettajana, niin Linnoituksen markkinat ja muut kesäiset tapahtumat eivät jääneet huomioimatta. Vilkkaana karjalaismiehenä hänellä löytyi puhelahjoja mielenkiinnon herättämiseen ja ihmiset jäivät mieluusti haastelemaan hänen kanssaan ja maistelemaan tuotteita, eikä tuotteita voinut jättää ostamatta, kun Seppo niitä aktiivisesti kauppasi.

Sepon lammaskaupoista voisi kirjoittaa vaikka romaanin tai tehdä elokuvan. Paljon erilaisia matkoja hän lampaiden vuoksi teki. Viime aikoina eläkepäiviä viettävä Seppo opasti *Jenna Imeläisen* seuraamaan jalanjälkiään. Työ jäi kesken. Joulukuussa Seppo kävi noutamassa lihaa sanoen, että sitä on aina oltava tarjolla, kun joku kysyy.

Seppo oli aina positiivinen ja täynnä intoa ja ideoita. Häntä ei koskaan nähnyt valittamassa, vaikka kaikki ei aina niin hyvin sujunutkaan. Jos hänelle moitti jonkin asian menemistä huonosti, hän lohdutti ja etsi asioista positiiviset puolet. Hän oli monen lampurin auttaja ja järjesti heille ja etenkin heidän eläimilleen aina aikaa. Hänen lausahduksensa olikin: "Haastellaan siitä sitten toisella kerran lisää." Kun Seppo löysäili lampaan pitoa, hän mielellään myi pääkatraastaan loput uuhet Jenna Imeläiselle, jotta tämä pääsi alkuun lammaskasvatuksessa. Hän sanoi myös, että "ei tule lampaita ikävä, kun pääsen Jennalle rapsuttelemaan ja haistelemaan lampaita". Hän oli aina tervetullut ja suuri apu meille kertomalla kaikki lampaanhoidon salat ja neuvomalla, kun tuli pulmia.

Mitä Seppo ei tiennyt, hän otti välittömästi selvää, mikä oli ihailtavaa. Tuntui kuin pala lammastalouden historiaa olisi otettu pois. Voimaa ja jaksamista suuressa surussa puolisolalle ja omaisille. Jäimme kaipaamaan Sepon tarinoita. Seppo paimentaa lampaita nyt siellä jossakin.



Kaarin Knuuttila ja Jenna Imeläinen

Kuva: Maaseudun Tulevaisuus



Leena Sipilän muistolle

Joulun alla 21.12.2018 *Leena Sipilä* os. Skippari uupui kotonaan Liedossa. Leena ja *Timo Sipilä* ovat tehneet pitkän uran lammastalouden parissa.

Leena oli syntynyt 2.8.1946 Helsingissä, mistä perhe muutti Turkuun, jossa Leena opiskeli röntgenhoitajaksi ja myöhemmin vielä erikoisröntgenhoitajaksi sopivampien työaikojen vuoksi voidakseen paremmin osallistua karitsointiajan kiireisiin.

Leena ja Timo avioituivat vuonna 1973 ja heillä on kolme poikaa. Heistä nuorin, *Kalle*, vaimonsa *Mirkun* kanssa jatkaa 2012 tehdyn sukupolven vaihdoksen jälkeen Sipilän Lammastilaa. Leena ja Timo ovat jatkaneet villan ja taljatuotteiden myyntiä Honkarinteen tilana. Leenan omat sanat Honkarinteen tilan kotisivulta:

"Se on sattuman sanelema juttu, että aloimme lampureiksi vuonna -93. Olimme osa-aikaviljelijöitä, kummallakin oma ansiotyö tilan ulkopuolella. Mutta... otin virkavapaata 4 kk vuonna -91. Lähdin opiskelemaan kankaankudontaa, kasvivärjäystä, huovutusta ja paljon muuta. Yhdellä kemiöläisellä opiskelijalla oli ihania villalankoja... kehrätty omien lampaiden villasta. Kutsutin itseni heti heille kylään. Tullessani kotiin heiltä ilmoitin Timolle: Meille otetaan lampaita. Uusi makasiini valmistui -93. Varasin Vihdistä 5 uutta ja pääsin. Ne saivat uuden kodin 13.6 -93. Se, miksi sain tahtoni läpi, oli voimaan astunut pakkokesannointi. Lammaset ja hevonset saivat laiduntaa kesannointipelloilla."

Ja vielä Leenan omin sanoin kotisivulla:

"Se miksi meille tuli lampaita johtuu ihanasta villalangasta. Olen koko ikäni harrastanut neulomista. Tammisaaren kehräämön villalanka ja niiden hurmaavat värit veivät minut mennessään. Lanka oli kallista (1966 ja siitä eteenpäin) mutta se oli kevyttä, puhdasta lampaanvillaa, lanka sisälsi myös liharodun villaa, koska se oli karkeahkoa. Lanka oli unelmalankani, pyrin omista langoistani samaan tyyliin."

Leena värjäsi kauniita monisävyisiä villalankoja padassa pihanuotiolla aluksi kasviväreillä ja myöhemmin ns. matalahappoväreillä. Hän oli kehittänyt oman tekniikkansa, ja piti sen salaisuutenaan. Näitä kauniita, värjättyjä ja värjäämättömiä suomenlampaan ja ahvenanmaanlampaan villalankoja Timo tai molemmat yhdessä ovat käyneet myymässä monilla markkinoilla Turussa, Helsingissä, Somerniemien kesätorilla, Tampereen kädentaitomessuilla, Lammasmarkkinoilla ja monissa muissa paikoissa. Myös kotona on tilapuoti.

Leena teki taidolla ja ahkeruudella käsin ja neulekoneella villapaitoja, käsineitä, päähineitä ja huiveja ynnä muuta. Luke-mattomat huovutetut omenat ja Timon veistämän puuaihion päälle pehmeän villakerroksen saaneet pikkulampaat ovat löytäneet monen turistin matkaan. Leena ompeli uniikkeja hattuja ja asusteita lampaan turkiksesta ja kehitti taitojaan turkiskursilla ja viikinkiaikaisella vällyntekokursilla vuosina 2011 ja 2012 oppien painamaan kauniita kuvioita turkistuotteisiin. Näillä kursseilla ja Leenan ystäviensä kanssa pitämässä "kässäkerhoissa" tuli esille Leenan luovuus, huumorintaju ja kyky nauraa itselleen. Aina ei heti onnistunut, mutta sitkeydellä ja yrittämisellä lopputulos oli hauska, tyylikäs, uniikki ja tekijänsä näköinen. Niistä säteili Leenan arvostus materiaalia, hyvää puhdasta villaa ja kaunista turkista, kohtaan. Myös Facebookissa Leena jakeli auliisti kokemuksiaan ja neuvojaan erilaisissa villaan liittyvissä keskusteluissa. Siellä hän jakoi myös niitä iloisia ja onnellisia kuvia ja tunteja, joita hänelle tärkeät lastenlapset ja perheen bordercolliet tuottivat.

Lämpimiä muistoja mielessämme kaikkien ystävien ja tuttavien puolesta,

Anne Rintala





VALVONTAKAMEROITA SUUNNITELLAAN PAKOLLISEKSI SKOTLANTILAISILLE TEURASTAMOILLE

Skotlannissa on suunnitteilla laki, joka määräisi valvontakamerat pakollisiksi teurastamon kaikille niille alueille, joissa käsitellään eläviä eläimiä. Tällä halutaan varmistaa eläinten mahdollisimman korkea hyvinvointi myös teurastustilanteessa. Skotlannin maatalousministeri *Mairi Gougeonin* mukaan jo yli kahdeksan kymmenestä teurastamosta Skotlannissa on asentanut valvontakamerat vapaaehtoisesti, ja yli 95 % Skotlannissa teurastetuista eläimistä teurastetaan paikoissa, joissa on videovalvonta.

Agriland 01/2019

KARITSAN HINTA NOUSUSSA IRLANNISSA

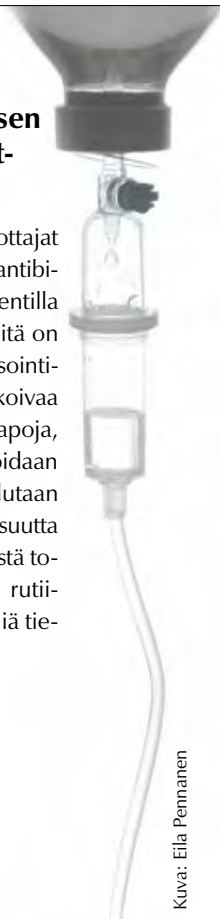
Vahva kysyntä nostaa karitsanlihan hintaa Irlannissa. Kilo-hinta nousi kymmenellä sentillä vuoden kolmannella viikolla. Tuottajahinta oli tuolloin noin 4,9–5,1 euroa kilolta. Uuhista maksettiin 2,7 euroa kilolta. Teurastuksia oli tammi-kuussa vähemmän kuin viime vuonna samaan aikaan.

Agriland.ie 1/2019

WALESILAISVILJELIJÄT TAVOITTELEVAT kymmenyksen vähennystä antibioottien käyttöön 2020 mennessä

Walesilaiset karitsan- ja naudanlihatuottajat ovat asettaneet tavoitteekseen vähentää antibioottien käyttöä tiloille kymmenellä prosentilla vuoteen 2020 mennessä. Maanviljelijöitä on kehoitettu välttämään tänä keväänä karitsointi- ja poikimisaikaan antibioottien ennakkoivaa käyttöä ja harkitsemaan vaihtoehtoisia tapoja, jolla tarvittavien antibioottien määrää voidaan vähentää. Myös madotuskäytäntöjä halutaan parantaa siten, että madotuksen tarpeellisuutta ja ajankohtaa harkittaisiin ulostenäytteistä todettujen tulosten perusteella eikä vain rutinomainen madotettaisi kaikkia eläimiä tiettyin väliajoin.

Farminguk.com 01/2019



Kuva: Eila Pennanen



Kuva: Sini Sillanpää

PAREMPI KARITSOIDEN KASVU JA VÄHEMMÄN LOISIA LAIDUNNETTAESSA SEOSKASVUSTOJA

Dublinin yliopistossa tehtiin vuosina 2015 ja 2016 tutkimus, jossa vertailtiin karitsoiden kasvua ja ulostenäytteiden loistenmunien määrää, kun niitä kasvatettiin joko perinteisillä nurmilaitumilla tai erilaisilla seosnurmilaitumilla. Perinteisillä nurmilaitumilla käytettiin puhdasta englanninraiheinää sekä englanninraiheinän ja valkoapilan seosta. Seosnurmilaitumilla taas käytettiin yhtenä vaihtoehtona kuuden lajin seosta, joka sisälsi englanninraiheinää, timoteita, valko- ja puna-apilaa sekä heinäratamoa ja ratamoa. Toisena seosnurmivaihtoehtona käytettiin yhdeksän lajin seosta, joka sisälsi kuuden lajin seoksessa olleiden kasvilajien lisäksi koiranraiheinää, keltamaitetta ja siiankärsämöä. Jokaisella nurmityypillä laidunnettiin yhtä ryhmää uuhia ja karitsia karitsoinnista aina siihen asti, että karitsat saavuttivat teuraspainon. Karitsat vieroitettiin 14 viikon iässä, minkä jälkeen ne kiersivät laitumia omina ryhminään uuhien edellä. Karitsat punnittiin joka toinen päivä ja ne lähetettiin teurastamoon 45 kilon painoisina.

Seoskasvustolla karitsat kasvoivat hiukan paremmin kuin perinteisillä nurmilaitumilla. Seoskasvustoilla karitsoiden keskimääräinen päiväkasvu syntymästä vieroitukseen oli 243 g/päivä ja vieroituksesta teuraaksi 193 g/päivä. Puhtaalla englanninraiheinällä vastaavat luvut olivat 222 g/päivä ja 183 g/päivä. Puhtaalla englanninraiheinällä kasvatetuilla karitsilla meni kaksi viikkoa seosnurmilaitumella kasvatettuja karitsia kauemmin saavuttaa tavoiteltu teuraspaino.

Ulostenäytteiden loismunien määrää seurattiin karitsilta joka toinen päivä. Englanninraiheinällä kasvatetuilla karitsilla ulostenäytteiden loismäärät olivat korkeimmat (422 munaa/g), kun taas englanninraiheinän ja valkoapilan seoksella loismäärä oli keskimäärin 296 munaa/g, kuuden lajin seoksella kasvatetuilla 293 munaa/g ja yhdeksän lajin seoksella kasvatetuilla karitsilla 399 munaa/g.

Agriland 01/2019



Pienmärehitijöiden seurantaohjelmat – bruselloosin vastustus yhä tärkeää

Bruselloosi on vanha, edelleen maailman laajuisesti esiintyvä luomistauti. Sen oireina ovat lisääntymisongelmat ja luominen, ja tauti tarttuu herkästi myös ihmisiin. Tautia aiheuttavat erilaiset *Brucella*-suvun bakteerit.

Teresa Skrzypczak
erikoistutkija, Ruokavirasto

Pienmärehitijöissä bruselloosia aiheuttaa *Brucella melitensis*. Kyseessä on vanha, Välimeren alueella jo antiikin ajoilla mainittu ihmisten kuumetauti, joka tunnetaan myös nimellä maltankuume. Tautia esiintyy maailmanlaajuisesti, erityisesti Afrikassa, Etelä-Amerikassa ja Aasiassa. Euroopassa tartuntaa esiintyy pienmärehitijöissä erityisesti Etelä-Euroopan maissa, muun muassa Turkissa, Kreikassa, Espanjassa, Bulgariassa ja Makedoniassa. Taudin leviämistä edesauttaa paimentolaistapa kasvattaa eläimiä, luomistapauksien selvittämättä jättäminen ja huono hygieniä.

Bruselloosin taudinkuva

Eläimissä brusellabakteeri aiheuttaa kroonisen infektion sekä naaras- että uroseläinten sukuelimissä. Tyypillinen oire on sikiökuolemat ja luominen yleensä tiineyden viimeisen kolmanneksen aikana, mutta myös heikko-



Bruselloosin tyypillinen oire ovat sikiökuolemat ja luominen yleensä tiineyden viimeisen kolmanneksen aikana. Kuva on lehden arkistosta, eikä kyseinen luominen välttämättä johdu bruselloosista.

Kuva: Jukka Tobiasson

”*B. melitensis* -tartuntaa ei ole koskaan todettu pienmärehitijöillä Suomessa, mutta ihmisillä todetaan satunnaisesti ulkomailta saatuja tapauksia.”

jen jälkeläisten syntyminen. Uroksilla bakteeri aiheuttaa kives- ja lisäkivestulehdusta sekä kivespussin turvotusta. Yleensä sperman laatu myös

heikkenee. Eläinpopulaatiossa, jossa tautia esiintyy jatkuvasti, taudinkuva on yleensä lievä (krooninen), ja luomisia voi olla huomattavasti vähemmän kuin populaatiossa, johon tauti tulee uutena esimerkiksi ostoeläimen mukana. Ihmisillä bruselloosin oireet ovat yleensä epämääräisiä muistuttaen flunssaa, mutta myös vakavia liitännäistauteja voi seurata.

Tautia ei voi tunnistaa pelkästään oireiden perusteella. Diagnoosi vaatii laboratoriotutkimuksia ja perustuu vasta-aineiden toteamiseen eläinten verinäytteestä ja/ tai bakteerieristykseen elinnäytteistä tai eritteestä.

Tauti on zoonoosi eli se tarttuu herkästi eläimistä ihmisiin. Tartunnan voi saada suorassa kontaktissa sairaaseen eläimeen esimerkiksi syn-



**MUISTA
PAPANANÄYTTEET
OIKEAAN AKAAN**

PALVELUT

- Sikiökuolemat, papananäytteet
- Terveystarkkailu-ohjelma + TH-Diagnostiikka
- Tiineysneuvonta ja uuhineuvolat
- Ongelmattomien eläinten selvitykset
- Webinaarit lampolan terveysmukaisuudesta

TILAUKSET: lammasmaailma.fi

Lammasmaailma Oy
Metsälammentie 20, 34130 Ylinen, info@lammasmaailma.fi
LAMMASLÄÄKÄRI: puh. 0600 306 627 (maksullinen)

nytyksavun yhteydessä ja pastöroimatoman maidon tai siitä valmistettujen elintarvikkeiden (juustojen, jogurtin) välityksellä.

B. melitensis -tartuntaa ei ole koskaan todettu pienmärehtijöillä Suomessa, mutta ihmisillä todetaan satunnaisesti ulkomailla saatuja tapauksia. Maailman terveysjärjestö WHO:n mukaan tauti kuuluu maailmanlaajuisesti eniten leviäviin ja selvästi aliarvioituihin tauteihin. Euroopassa ihmisillä tautia todetaan eniten Turkissa, Espanjassa, Saksassa ja Portugalissa, joko kotoperäisenä tai matkailun seurauksena (EFSA 2016). Epämääräisten oireiden vuoksi bruselloosi on ihmisillä alidiagnosoitu, varsinkin maissa, joissa tautia esiintyy erittäin harvoin.

Tavoitteena on hävittää tauti EU:n alueelta. Sitä varten EU on asettanut vaatimukset taudin seuraamiseksi alueellaan. Suomelle on virallisesti myönnetty bruselloosista (*B. abortus* ja *B. melitensis* osalta) vapaan maan asema vuonna 1995. Vapauden säilyttämiseksi Suomi on velvollinen vuosittain järjestämään EU-komission päätöksen (94/953/EY) edellyttämällä tavalla taudin seurannan. Seurannan piiriin kuuluu 5 prosenttia yli 6 kuukauden ikäisistä lampaista ja vuohista, joista otetut verinäytteet tutkitaan brusella-vasta-aineiden varalta. Verinäytteet ovat peräisin lammas/vuohitiloilta Maedi-Visna varalta lähetetyistä sekä teurastamoilla otetuista satunnaisotantaan liittyvistä näytteistä. Sen lisäksi bruselloosin varalta tutkitaan luomisen syy -tutkimuksiin lähetetyt veri- ja/tai elinnäytteet.



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Evira on nyt osa vuoden vaihteessa syntyneitä Ruokavirastoja. Eläintautien laboratoriotutkimukset säilyvät uudessa virastossa ennallaan. Tietoa Ruokaviraston eläintautitutkimuksista löytyy osoitteesta Ruokavirasto.fi/laboratoriokäsikirja.

PROAGRIAN LAMMAS- JA VUOHITIIMI

Sähköpostiosoitteet: etunimi.sukunimi@proagria.fi

Toimistojen yhteystiedot: www.proagria.fi

UUSIMAA, PIRKANMAA, VARSINAIS-SUOMI, SATAKUNTA JA HÄME SEKÄ KYMENLAAKSO JA ETELÄ-KARJALA

E = Etelä-Karjala, H = Häme, K = Kymenlaakso, P = Pirkanmaa, U = Uusimaa

TUOTANTOASIAINTUNTIJAT

Kaie Ahlskog, p. 0400 731 811, *Marja Jalo*, p. 040 572 8387

tallennukset ja todistukset: *Merja Hietamäki*, p. 050 345 5449

TALOUSASIAINTUNTIJAT

Etelä-Suomi: *Anna Turunen*, p. 040 595 7543

Länsi-Suomi: *Elina Heliander*, p. 043 825 1223

INVESTOINTIPALVELUN YHTEYSHENKILÖT

Etelä-Suomi: *Osmo Piekkari*, p. 040 709 2471 (H), *Jarmo Keskinen*, p. 0400 461 712 (U),

Tatu Rantanen, p. 040 595 1421 (K), *Juha Tynkkynen*, p. 0400 358 667 (E),

Katri Myrsky, p. 050 518 4611 (P)

Länsi-Suomi: *Seppo Jokiniemi*, p. 050 66 471

NURMENTUOTANNON ASIAINTUNTIJAT

Etelä-Suomi: *Asko Laapas*, p. 040 721 9991 (E, K), *Tuomas Granni*, p. 0400 859 339 (H),

Esko Havumäki, p. 040 742 4981 (P), *Henna Aapro*, p. 043 824 9400 (H, K, U),

Ville Alitalo, p. 040 148 8996 (H, U)

Länsi-Suomi: *Anu Ellä*, p. 040 180 1260, *Riikka Mäkilä*, p. 040 180 1560

ETELÄ- JA POHJOIS-SAVO, POHJOIS-KARJALA

TUOTANTOASIAINTUNTIJAT

Sari Heltelä, p. 040 593 7528, *Jarmo Piiparinen*, p. 040 678 4212

Niina Saastamoinen, p. 040 735 9912 (ruokintasuunnitelmat)

MUUT ASIAINTUNTIJAT

Etelä-Savo: RUOKINNAN SUUNNITTELU *Niina Saastamoinen*, p. 040 735 9912,

NURMI *Anna-Maria Kokkonen*, p. 043 825 5371, **TALOUS** *Vuokko Ahonen*, p. 040 524 9945

Pohjois-Savo: **TALOUS** *Tuomo Rissanen*, p. 040 563 8749

ETELÄ- JA KESKI-POHJANMAA, KESKI-SUOMI, ÖSTERBOTTENS SVENSKA LANTBRUKSSÄLLSKAP

TUOTANTOASIAINTUNTIJAT

Milla Alanco-Ollqvist, p. 040 706 0558, *Sini Sillanpää*, p. 043 825 0526

MUUT ASIAINTUNTIJAT

Keski-Pohjanmaa: **TALOUS** *Teemu Kinnunen*, p. 040 534 2166,

NURMI *Sari Harju*, p. 040 523 4114, **LUOMU** *Jari Tikkanen*, p. 0400 162 147

Keski-Suomi: **TALOUS** *Hannu Laitinen*, p. 0400 321 907,

NURMI *Juhani Peltola*, p. 043 826 9719

Österbotten: **TALOUS** *Tor-Erik Asplund*, p. 050 386 5922

Etelä-Pohjanmaa: **TALOUS** *Marjut Viitasalo*, p. 040 353 0227,

LUOMU *Essi Tarsia*, p. 043 826 6769, **NURMI** *Sari Vallinhevi*, p. 040 076 4217

OULU, KAINUU JA LAPPI

TUOTANTOASIAINTUNTIJAT

Milla Sirviö, p. 043 827 2999 (*Heini Rautiola* on äitiyslomalla)

Johanna Alamikkotervo, p. 043 827 1443 (uä-mittaukset, Lapin alue)

MUUT ASIAINTUNTIJAT

Pohjois-Pohjanmaa: **LUOMU** *Anna-Leena Vierimaa*, p. 0400 138 733,

NURMI *Jari Vierimaa*, p. 043 826 6492, **TALOUS** *Esko Viitala*, p. 0400 286 033

Kainuu: **TALOUS** *Tarja Poikela*, p. 0400 386 274

Lappi: **TALOUS** *Pekka Kummala*, p. 0400 260 103

ÅLAND

Ålands Hushållningssällskap, p./tel 018 329 644 tai/eller

0457 526 7304, *Kerstin Lundberg*, kerstin.lundberg@landsbygd.ax

Föreningen Ålandsfåret r.f. (ahvenanmaanlammasta koskevat asiat) *Majja Häggblom*, majja.h@majjas.ax, p./tel 040 742 8967

PROAGRIA KESKUSTENLIITTO

Lammastalouden asiantuntijat

Milla Alanco-Ollqvist ja *Kaie Ahlskog*



Lampaanmaito – mahdollisuus erikoistua

Opiskelijatyössä selvitettiin maidon koostumusta, mahdollisia tuotteita, tarvittavia investointeja ja ravintoloiden kiinnostusta lampaanmaitoon.

Sanni Hotti, Irene Sikanen, Sinikka Saarinen ja Emmi Piironen
Agrologiopiskelijat, Savonia ammattikorkeakoulu

Suomalainen maatalous tarvitsee uusia tuotantosuuntia pysyäkseen kannattavana. Yksi jo maailmalla yleinen, mutta Suomessa vielä harvinainen tuotantosuunta on lampaanmaidontuotanto. Lammastalouden kasvu luo tuottajille mahdollisuuden erikoistua harvinaisempiin tuotantosuuntiin lammastalouden sisällä, kuten esimerkiksi maidontuotantoon.

Lampaanmaidontuotannossa suomalaisella tilalla uuhet karitsoivat keväällä ja imettävät karitsojaan puolitoista kuukautta, kunnes ne vieroitetaan. Uuhia lypsetään noin neljän kuukauden ajan (TS 2016) tai niin kauan, kun maitoa tulee. Ne astutetaan uudelleen syksyllä, ne kantavat viisi kuukautta ja karitsoivat taas keväällä, jolloin lypsykausi jälleen alkaa. Lypsykausi voi olla ajoitettu myös talvelle (Martha Förbundet s.a.). Uuhesta saadaan suomalaisella tilalla maitoa yhdellä lypsykerralla noin puolesta kilosta kiloon ja lampaista lypsetään kahdesti päivässä (TS 2016).

Savonia-ammattikorkeakoulu on toteuttanut yhteistyössä Etelä-Savon ProAgrian Katras-hankkeen kanssa opiskelijatyönä raportin, jonka tavoitteena on tutustuttaa ihmiset lampaanmaidontuotantoon ja kannustaa tuottajia kokeilemaan uusia tuotantosuuntia.

Vahvat pitoisuudet

Lampaanmaito on terveellistä, sillä se on kuiva-ainepitoisempaa kuin lehmänmaito. Sillä on myös erilainen valkuaisainerakenne, joka tekee siitä keltaisen, kermanaisen ja täyteläisen. Verrattuna lehmänmaidon noin 3,2 % proteiinisuuheen 100 grammassa, lampaanmaidossa on proteiinia jopa 6,2 %. Vuohella vastaavasti proteiinia on 100 grammassa 3,4 %.

Rasvaa lampaanmaidossa on 7,9 %, kun lehmänmaidossa sitä on 3,6 % ja vuohenmaidossa 3,8 %. Tästä johtuu lampaanmaidon kermanaisuus ja keltaisuus. (Maito ja terveys ry s.a. b.)

Laktoosialampaanmaidossa on 4,9 %, joka on enemmän, kuin lehmänmaidossa. Lehmänmaidossa laktoosia on 4,7 % ja vuohenmaidossa 4,1 %. Voisi siis olla, että vuohenmaito olisi kahta muuta parempi vaihtoehto laktoosiintoleranssista kärsiville. Kalsiumia lampaanmaidossa on 193 mg/100 g ja fosforia 158 mg/100 g, lehmänmaidossa kalsiumia on 122 mg/100 g ja fosforia 119 mg/100 g. Vuohenmaidossa kalsiumia on vain 134 mg/100 g ja fosforia 121 mg/100 g. (Maito ja terveys ry s.a. b.)

Lampaanmaito on siis ylivoimaisesti verrokkeja kalsiumpitoisempaa ja siksi luustolle parempaa. Vuohenmaidossa on enemmän kalsiumia, kuin lehmänmaidossa. Lampaanmaito on myös paljon kuiva-ainepitoisempaa lehmänmaitoon verrattuna, joten kiloon juustoa tarvitaan noin kolme kiloa lampaanmaitoa rodusta riippuen, kun lehmänmaitoa tarvitaan 10 kiloa.

Lampaanmaito sisältää kalsiumin ja fosforin lisäksi myös luonnostaan runsaasti mineraaleja, sekä rautaa, proteiinia, kaliumia ja natriumia. Vitamiineista löytyy A-, B1-, B2-, B6-, C- ja E. (World Population food.) Ravintomissa lehmänmaidossa ei ole A-vitamiinia, osa C-vitamiinista häviää pastöroinnissa ja varastoinnin aikana ja D-vitamiinia joudutaan lisäämään (Maito ja terveys ry s.a. a.).

Tuotteita lampaanmaidosta

Lampaanmaidosta on mahdollista jalostaa monia erilaisia tuotteita. Lampaanmaidosta tehty tuotteet ovat gourmet-ruokaa. Yleisimpiä ja kuluttajien suosimia lampaanmaidosta jalostettavia tuotteita Suomessa ovat jogurtti, jäätelö ja juusto. Näiden lisäksi lampaanmaidosta voidaan tuottaa ja siitä on tuotettu ulkomailla maitotiivistettä, maitojauhetta, voita, kermaa ja rah-

kaa. Lampaanmaitoa voi myös myydä raakana sellaisenaan. (Panday 2007.)

Lampaanmaitotuotteet kiinnostavat monia. Lammastuotannon imago on kuluttajien silmissä hyvä, mikä voi kasvattaa ihmisten intoa kokeilla ja siirtyä lampaanmaitotuotteiden pariin.

Erilaisilta keskustelupalstoilta voi lukea ihmisten kokemuksia siitä, kuinka osa maitoallergioista pystyy käyttämään lampaanmaitotuotteita, vaikka muut maidot aiheuttavat allergisia reaktioita. Eviran (nyk. Ruokavirasto) sivuilla kuitenkin lukee, että lampaanmaito sisältää samoja proteiineja, kuin lehmänmaito, minkä vuoksi monet allergikot eivät pysty käyttämään lampaanmaitoa. Lähteessä puhutaan ”monista”, ei kaikista, joten ihmisten kertomukset lampaanmaidon sopimisesta joillekin allergikoille voivat osua oikeaan.

Vieras tuote ravintoloille

Osana opiskelijatyötä toteutettiin kysely Itä-Suomen alueella toimiville ravintolayrityksille. Siinä kartoitettiin, olisivatko he kiinnostuneita käyttämään lampaanmaitotuotteita raaka-aineinaan. Yhteistyökumppanina toimi Katras-hanke. Kysely toimitettiin 384 ravintola- ja kahvilayritykselle Itä-Suomen alueella, mutta vastauksia saatiin kohderyhmästä huolimatta vain 22.

Vastaajista 77 prosentille lampaanmaito ei ollut ennestään tuttu raaka-aine. Heille, jotka olivat käyttäneet lampaanmaitoa aiemmin, kysytty juusto oli kaikkein tunnetuin (80 %). Muita tunnettuja raaka-aineita olivat maito, jäätelö, voi, tuorejuusto ja jogurtti.

Oheinen diagrammi kuvaa, kuinka monta prosenttia vastaajista olisi valmis ottamaan lampaanmaidon jatkojalosteita valikoimaansa, jos niitä olisi tarjolla. Suuria eroja vastausten välillä ei ole, mutta vastaajista 36 prosenttia olisi valmis ottamaan tuotteita valikoimiinsa 32 prosenttia ei ottaisi ja saman verran oli epävarmoja.

Lypsykauden ruokintaesimerkki:

Lypsettävä uuhi, joka imettää lisäksi kahta karitsaa: heinää/säilörehua vapaasti, 2 l kauraa, 6 dl rypsiä, 3 dl melassia, kivennäiset ja ruokintakalkki. (Talvisin lisäksi ADE+seleeni vitamiinia.)

Ravintoloilta kysyttiin: Olisitteko valmis ottamaan lampaanmaidon jatkojalosteita valikoimaanne, jos niitä olisi tarjolla?



Tarvittavat investoinnit

Lampola voi olla uusi, mutta myös vanhasta navetasta tai muusta sellaisesta muutettu rakennus, jolloin kustannukset eivät kasva suuriksi. Lypsyasema, maituhuone ja lypsylaitteisto ovat tällöin suurin investointi. Lämmin lampola voi tuoda ongelmia, jos ilmatilaa ja ilmanvaihtoa ei ole riittävästi. Lampaan villa voi huopaantua. Toki myös kylmälampolassa täytyy ottaa tämä huomioon.

Maitohuonetta ei ole välttämätöntä rakentaa, jos on kyseessä rakennus, jossa on maitohuoneeksi soveltuva tila jo valmiina. Jos kyseessä on entinen kylmälampola (tai uudisrakennus), maituhuone saatetaan joutua rakentamaan. Maitohuoneen tulee olla eristetty. Sen koko voisi olla esimerkiksi 3 x 4 metriä riippuen tilatankin koosta. Märkätilassa vedeneristys on tarpeen. Maitohuoneen kustannuksiin lukeutuvat seinät, lämpöeristys, vedeneristys, lypsylaitteisto, maitotankki, pesuri vesiputkisto, hanat ja

altaat. Ilmanvaihdon hinta voi vaihdella riippuen ratkaisusta.

Jatkojalostustilojen (elintarviketilat) hinta määräytyy sen mukaan, muutetaanko valmis rakennus elintarviketilaksi vai rakennetaanko alusta asti. Myös ratkaisut vaikuttavat suuresti.

Ilmoitetulla elintarvikehuoneistolla ja laitoksella eli hyväksytyllä elintarvikehuoneistolla on eri vaatimukset. (Hami 2013–2014 a.)

Listeria- ja salmonellapintapuhautausnäytteet tulee ottaa 1–6 kertaa vuodessa riippuen vuosittaisesta raakamaidon käsittelmäärästä. Lisäksi tarkkaillaan aerobisia mikro-organismeja eli kokonaisbakteereita.

Pesulaitteiston toimivuutta on tarkkailtava jatkuvasti. Talousveden laatuun kiinnitetään erityistä huomiota ja käsienspesupaikkoja tulee olla riittävästi. (JIK-peruspalveluliikelaitoskuntayhtymä 2013)

Lypsylampaan ruokinta

Lammas ei ole tehokas kuidun hyväksikäyttäjää, joten se tarvitsee letevää ja hyvin sulavaa karkearehua. Lypsävää uuhia ruokitaa maidontuotannon ja sen mukaan, montako karitsaa sillä on. Lypsämistä voidaan verrata hyvin yhteen karitsaan eli jos uuhella on kaksi karitsaa ja lisäksi sitä lypsetään, pitää uuhia ruokkia kuin sillä olisi vähintään kolme karitsaa. Lampailla syönti-

kyky on tuotantoa rajoittava tekijä ja etenkin lopputineydessä ja lypsykaudella uuhi tarvitsee paljon energiaa, joten rehuannosta täytyy silloin väkevöittää valkuais- ja väkirehuilla.

Viljana lypsylampaille käytetään mieluiten kokonaista kauraa tai kauraohra-seosta. Kaurapitoisempi seos on parempi, sillä ohra lisää virtsakivien riskiä ja rasvoittaa. Valkuaisrehuna voi käyttää rypsin lisäksi mm. hernettä, härkäpapua ja pellavaa. Lypsäville lampailla täytyy antaa rypsiä jotta jopa 35 % väkirehusta. Rypsiä on annettava enemmän kuivaheinäruokinnalla, kuin säilörehuruokinnalla. Melassileikettä olisi hyvä olla noin 10 % väkirehusta.

Ummessaoloaikana uuhille riittää perusylläpitoruokinta. Tiineyden viimeisellä neljänneksellä väkirehumäärää aletaan hiljattain nostaa.

Lähteet ja tuotettu aineisto:

Evira, Maito

Farmit: Lampaalle soveltuva ruokinta

HAMI 2013–2014 a. Hyväksytty elintarvikehuoneisto eli laitos.

LammasWiki: Lampaan ruokinta.

Lasanen, Suvianne 2012. Karppeus ja perhe.

Luostarinen, Henna 2013. Hakapello: Lampaan hoito-ohje.

Maito ja terveys ry s.a. a. Maidon vitamiinit.

Maito ja terveys ry s.a. b. Mitä maito on?

Martha förbundet s.a. Fårost från Skimra gård. Rena råvaror [verkkolehti].

ScienceDirect, Goat and sheep milk products other than cheeses and yoghurt

Karitsaa ja kasviksia lautaselle

Säännöllinen ateriaritmi, sopiva annoskoko, lautasmallin periaate pääaterioiden lisäksi välipaloilla ja pehmeiden rasvojen monipuolisesta saamisesta huolehtiminen – siinäpä tärkeimmät kulmakivet suomalaista, maukasta, monipuolista karitsaa ja lammasta keittiössään suosiville.



Lautasen koolla on väliä.
Kaikilla lautasilla on sama määrä ruokaa.



Teksti **Tiina Anola-Pukkila**, kotitalousasiantuntija ja **Silja Tarvonen** laillistettu ravitsemusterapeutti, Pohjois-Karjalan Martat ry
Kuvat **Susanna Prokkola**, Siun sote

Omalle lautaselle valitun ruuan terveellisyys, eettisyys, monipuolisuus ja sopiva määrä mietityttävät ja hyvä niin. Arjen valinnoilla on suuri merkitys hyvinvointiimme. Ruokapöydissä on keskusteltu vuoden vaihteessa julkistetusta FinRavinto 2017 -tutkimuksesta. Tutkimuksessa todettiin, että kasviksia, hedelmiä ja marjoja syödään liian vähän. Punaista ja prosessoitua lihaa taas etenkin miehet syövät turhan paljon. Tämä on hyvä tiedostaa ja kiinnittää huomiota siihen, mitä lautaselle valitsee ja miten ruokaa valmistaa.

Lampaanlihassa rasva näkyy usein lihasten päällä ja välissä, jolloin lihas-kudosten sisällä ei ole rasvaa. Koska rasva sisältää tyydyttynyttä eli kovaa rasvaa, kannattaa näkyvä rasva poistaa. Etenkin kypsästä lihasta rasva on helpompaa erottaa. Lampaanliha olisi hyvä valita mahdollisimman vähärasvainen,

Pehmeä eli tyydyttymätön ja kova eli tyydyttynyt rasva eroavat toisistaan rasvahappokoostumukseltaan ja näin ollen terveysvaikutuksiltaan. Pehmeä rasva tukee etenkin sydän-, verisuoni- ja aivoterveyttä.

Kohtuudella punaista lihaa

Lampaanliha on naudan- ja sianlihan tavoin punaista lihaa ja ravitsemuksellisesti etenkin proteiinin ja hyvin imeytyvän raudan lähde. Vertailtaessa eri lihalaatuja voidaan todeta, että esimerkiksi siipikarjan liha on vähärasvaisempaa kuin lampaan tai naudan liha. Ravitsemussuosituksissa ohjeistetaan käyttämään punaista lihaa ja lihavalmisteita enintään 500 g viikossa, mikä tarkoittaa kypsää lihamäärää ja vastaa noin 700–750 g raakana.

LIHOJEN RAVINTOARVOT per 100 g

	rasvaa, g	tydyttyneet rasvahapot, g	tydyttymättömät rasvahapot, g	proteiinia, g
Lampaanliha, rasvainen	19	8,1	7,1	16,2
Lampaanliha, vähärasvainen	12	5,7	5,3	19
Lampaan jauheliha	14,8	6,7	6	17,9
Sian jauheliha, rasvaa 16%	15,7	5,5	9,1	18,8
Porsaanliha, ulkofilee	6,9	2,6	3,6	21,5
Naudanliha	8,4	3,7	3,4	16,9
Broileri (koipi-reisi, nahaton)	3,4	1,0	2,2	19,6

Suomalaisia karitsanliha-arvoja ei ole saatavilla, vähärasvainen lammas vastaa lähimmin karitsanlihaa. Lähde: Fineli 2019

LAUTASMALLI

- Noin 1/4 lautasesta lampaanliharuokaa ja vaihdellen kala-, siipikarja- tai kananmunaruokaa tai palkokasveja, pähkinöitä ja siemeniä sisältävää kasvisruokaa
- Lisäkkeeksi noin 1/4 lautasesta perunaa, täysjyväpastaa tai muuta täysjyväviljaliskettä
- Puolet lautasesta erivärisiä kasviksia, joista osa on kypsennettyjä ja osa kypsennättömiä
- Salaatinkastikkeeksi öljyä tai öljypohjaista salaatinkastiketta
- Lisäksi pala täysjyväleipää, jonka päälle vähintään 60 % rasvaa sisältävää kasvi-öljypohjaista rasvaveitettä
- Ruokajuomaksi lasi rasvatonta maitoa tai piimää tai vettä
- Jälkiruoksi annos marjoja tai hedelmää.

Kokoa lautaselle annos oman energiatarpeen mukaan.



ja erilaiset lihavalmistukset mahdollisimman vähäsuolaisina. Ruokavalion rasvan laatua kannattaa ohessa tukea erilaisilla pehmeän rasvan lähteillä, kuten kala, pähkinät ja siemenet sekä useimmat kasviöljyt.

Lammasruoka valmistuu monella tapaa

Suurin osa suomalaisesta myytävästä ja käytettävästä lampaanlihasta on karitsanlihaa. Nuoren karitsan pienisyinen liha on vähärasvaisempaa ja miedompaa, joten siitä saa helpommin terveellisen ateriakokonaisuuden.

Lampaanliha maistuu vahvemmin ja sopii erinomaisesti keittoihin ja pataruokiin. Fileet ja paistipalat ovat vähärasvaisempia sellaisenaan ja niistä saa maistuvaa pyhäruokaa. Luiset ja rasvaisemmat lihapalat kannattaa ensin ruskistaa ja sitten hauduttaa kunnolla liemessä, jossa on isoja juurespaloja, sipulia, pippureita ja yrttejä antamassa makua. Kypsä liha on helppo erotella luista ja paloitella. Liemi siivilöidään ja laitetaan viileään odottamaan varsinasta ruuanvalmistusta. Liemen juurekset ovat makunsa sekä ravintoarvonsa antaneet ja hyödyntävät parhaiten kompostiin laitettuina. Jäähdyneen liemen päältä saa kätevästi heitettyä pois kovettuneen rasvan ja liemestä voi tehdä keiton tai muuta ruokaa.

Pienellä vaivannäöllä saa vähennettyä lammasruuan rasvan määrää.

Lautasmallilla ruokaa lautaselle

Lautasmallia mukaillen voidaan koostaa monipuolinen, maukas ja värikäs lammasateria, jossa erilaiset raaka-aineet muodostavat ravitsemuksellisesti hyvän kokonaisuuden. Annoskoon tulee olla itselle sopiva, jolloin energian ja ravintoaineiden saanti

vastaa iän ja kulutuksen mukaisesti tarvetta. Keittoaterialla kasvikset sekä proteiini- ja hiilihydraattipitoiset lisäkkeet on suositeltavaa olla samassa suhteessa kuin lautasmallissa.

Lähteet: Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014, www.fineli.fi 2019



Kuva: Nina Snellman

Lampaan monipuolisen ravinnon luonnonlaitumella on koettu lisäävän lihaan maukasta aromia, mahdollisesti myös hyvien rasvahappojen määrää. Luonnonlaitumilla laiduntavat lampaat on havaittu ekologiseksi tavaksi tuottaa ruokaa ja samalla edistää luonnon monimuotoisuutta.

Hyvä arki kuuluu kaikille -tunnuslause kiteyttää Marttojen 120-vuotisjuhlavuoden teeman vuodelle 2019. Kotitalouksia kannustetaan huolehtimaan arjen hyvinvoinnista ja jaksamisesta. Juhlavuotta vietetään monipuolisen martaillen merkeissä, nautitaan myös kananmunasta ja tehdään sukkia äideille www.martat.fi/martat/tutustu-toimintaamme/juhlavuosi/. Oman alueen martaapiiristä voi kysyä kokkailukurssia lammasyhdistykselle tai osallistua toimintaan.

Ikäihmisten ravitsemusta, terveyttä ja yhdessä toimimista tuetaan Virkee-Vireästi Karjalassa -hankkeella Pohjois-Karjalassa vuosina 2018–2021. Hanketta rahoittaa sosiaali- ja terveysministeriö. Monipuolinen arkiruoka tukee terveyttä, arkiaktiivisuutta ja kotona asumisen edellytyksiä, maistuu yhdessä syöden sekä antaa virkeyttä arkipäiviin. Lisätietoa: www.martat.fi/pohjois-karjala/virkee/





”Voit käyttää myös lampaan jauhelihaa, lisää silloin jauhettu liha nokareina porkkanasuikaleiden jälkeen tai lopussa ruskistettuna.”

Kuvat: Eila Pennanen

Valkoviinillä höystetty lammasteitto

Lammasteitto

- 2 sipulia
- tilkka öljyä
- 2 tl fariinisokeria
- timjamia
- 1 keskikokoinen kaali
- 2 dl valkoviiniä
- 0,5 l lampaanlihojen kypsennyslientä tai vettä ja 1 lihaliemi-kuutio
- 2 valkosipulin kynttä
- rosmariinia
- 4 porkkanaa
- 400 g kypsennettyä lampaanlihaa suolaa

Suikaloi kaali, porkkanat ja sipuli. Kuumenna öljy kattilassa ja kuullota sipuli. Ripauta päälle fariinisokeria ja timjamia. Lisää kaalisuikaleet ja valkoviini – tähän sopii hyvin jääkaappiin jäänyt pullon loppu. Hauduta hetki. Lisää kypsennysliemi, josta on kuorittu rasva pinnalta ja jatka hauduttamista. Mausta hienonnetulla valkosipulilla

ja rosmariinilla. Lisää porkkanasuikaleet. Hauduta noin 20 minuuttia. Lisää kuutioitu, kypsä lampaanliha. Hauduta kaikki ainekset kypsiksi ja mausta tarvittaessa suolalla. Tuoreet yrtit antavat raikkaimman maun, voit silputa niitä vähän myös kypsän keiton pinnalle.

Resepti Pohjois-Karjalan Martat ry





Kuva: Samuli Näri

13.-14.3.
PORVOOSSA

VALTAKUNNALLISET LAMMASPÄIVÄT

PAIKKA Hotelli Sparre, Piispankatu 34, 06100 Porvoo, <https://sparre.fi/> p. 019 584 455 ja
Taidetehdas, Läntinen Aleksanterinkatu 1, 06100 Porvoo, www.taidetehdas.fi, p. +358 45 343 9770

KE 13.3. OPINTORETKI

- 10.00 Tikkurila matkakeskus
- 11.00 Hotelli Sparre, Porvoo
- 11.45 **LOUNAS**, Pukaron Paroni
- 13.00 **Kalliomäen tila**, *Tuomas Mattila*, Kotka
Pääosin suomenlampaista kasvattava luomutila, kevyt kasvi-
huonelampola ja juuri valmistunut teräsrunkoinen, lauta-
verhoiltu läpiajettava 350 uuhien lampola. Suoramarkki-
nointia ja kerintäpalveluja.
- 14.50 **Malmgårdin kartano**, toiminnan esittely ja tilapuoli.
KAHVI ja omista luomutuotteista leivottu porkkanakakku.
- 15.45 **Södra Rönnäs Gård**, *Samuli Näri*, Isnäs
160 uuhien luomutila, karitsanlihatuotantoa liharoturi-
teytyksillä, (texel, suffolk, dorper). Kevytrakenteinen muovi-
katteellinen kaarihalli, jossa asfalttilattia. Seosrehuruokinta
rakennuksen ulkopuolelta visiiriruokintapöydälle.
Maisemanhoitoalueita.
- 16.50 **Idlax gård**, *Mikko Idlax*, Pernaja
100 uuhien luomulammastila. Vanha navetta muutettu
lampolaksi. Maisemanhoitoa 50 hehtaaria. Villakehräämö
lampolan yläkerrassa.
- 18.30 Hotelli Sparre
- 19.30 Tikkurila matkakeskus

Osallistumismaksu 80 euroa (+ alv 24 %) sisältäen bussikuljetuksen, vierailu-
käynnit, lounaan, kahvin ja suojavaatteet.

- 19.30 **LAMPURI-ILLALLINEN**, Ravintola Sinne, Taidetehdas
Illalliskortti 38 € (+ alv 24 %).

Menu

Marinoitua kaalia, piparjuurta ja lampaanmaitojuustoa
Glaseerattua karitsan entrecote, emmervehnää ja yrttipestoa
Lakritsimarennia ja sitruunasorbetia

TO 14.3. SEMINAARI Taidetehdas

Ideoita uuhivalintaan ja perehtymistä ympäristöasioihin

- 8.30 Seminaarin avaus, *Milla Alanco-Ollqvist*, ProAgria
- 8.45 Eläinten sopeutuminen ilmastoon muutokseen.
Uusi uuhi-indeksi käyttöön, *Marja-Liisa Sevon-Aimonen*,
iSAGE-hanke, Luke
- 9.45 Uuhivalinnan perusteita ja tuotosseurannan lukujen
hyödyntäminen jalostuslain valinnassa, *Kaie Ahlskog*,
ProAgria Etelä-Suomi
- 11.00 **LOUNAS**
- 12.00 Miten valitsen uuhikaritsat uudistukseen texel-jalostus-
lampolassa? *Katja Sihvonen*, Syrjälän lammastila
- 12.30 Siitoseläinten valinta suomenlampaan jalostuslampolassa,
Tony ja Kati Kajander, Perkkiön tila
- 13.00 Kivennäis- ja hivenaineiden vaikutus uuhien kasvuun ja
terveyteen, *Leif Hagberg*, Bila AB
- 13.30 Lammastuotannon hiilijalanjälki ja hiilinielujen huomioi-
minen tuotannossa, *Hannele Pulkkinen*, VILLE-hanke,
Luonnonvarakeskus
- 14.30 Biocode-sovellus hiilijalanjäljen laskentaan,
Pentti Meriläinen, Biocode Oy
- 15.00 Seminaarin päätös

Seminaarin hinta 105 € (+ alv 24 %) sisältäen ohjelman mukaisen koulutuksen,
koulutusmateriaalit ja kokoustarjoilut. Etäosallistumismahdollisuus webex-yhteyden
kautta. Hinta 70 € (+ alv 24 %). Ilmoittautuneille lähetetään linkki sähköpostilla
ennen seminaaria.

SUOMEN LAMMASYHDISTYKSEN KEVÄTKOKOUS 15.30-17.30

- 15.10 Yhdistyksen tarjoamat kokouskahvit
- 15.30 Kokouksen avaus
Uuden tukikauden valmistelu- ja puheenvuoro
Sääntömääräiset asiat § 4
- 17.30 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 26.2. mennessä www.proagria.fi/lammaspaivat tai ProAgria Keskusten Liittoon
eila.peitsi@proagria.fi / p. 020 747 2404.

MAJOITUS 2 hh 54 €/hlö/vrk, 1 hh 90 €/vrk, 3 hh 122 €/huone.

Hinta sisältää aamiaisen ja asiakkasruokailun. Majoitusta maksetaan suoraan hotelliin.

LISÄTIETOJA, Retki ja seminaari *Eila Peitsi* ja *Milla Alanco-Ollqvist*, milla.alanco-ollqvst@proagria.fi, p. 040 706 0558.

Kokous *Marjo Simpanen*, marjo.simpanen@lammasyhdistys.fi, p. 044 973 7000.



PRO
Agria



HORNER SHEARING

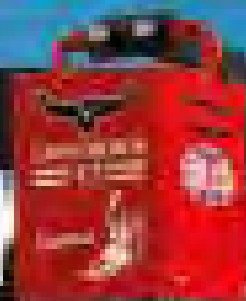


Longhorn 12V Kit - **£579***

Complete 12V sheep shearing outfit, including a Horner SureGrip handpiece, 3 Longhorn® combs, 6 Longhorn® cutters, female and screwdriver.

Longhorn XT Kit - **£629***

Complete XT sheep shearing outfit, including a Horner SureGrip handpiece, 3 Longhorn® combs, 6 Longhorn® cutters, female and screwdriver.



SureGrip - **£229***

Our best handpiece, ideal for farmers. Tearing free design for long, trouble free life.

Farmers Packs - **£60 - £64***

Four combs and eight cutters. Interchangeable with most makes of combs and cutters.



We also stock a range of clothing. Please visit our website to see the full collection.

For more information visit our website at www.hornershearing.com or call Jan Suttle on 0500 820243.

*Plus VAT (if applicable) and delivery.