

Suomen Lammasyhdistyksen jäsenjulkaisu www.lammasyhdistys.fi



5/2019

Lammas & vuohi



Lammas-
päivät
Lapin
maisemissa

Yhteistyöllä
haetaan
vahvempaa
asemaa

Lihan
tuotanto-
ketjussa on
kehitettävää

Siitospässin
hankinta
vaatii
harkintaa

Villat meille – langat teille



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 laadukasta villaa!

Olethan yhteydessä aina etukäteen villan vastaanottoon: Päivi Häkkinen p. 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





SUOMILAMMAS YHTEISTYÖLLÄ LAUTASELLE

SLY:ssä on pohdittu suomalaisen lam-
mastalouden ja lampaanlihan mark-
kinointia jo useiden vuosien ajan.
Toteutus on tyssännyt milloin mihinkin
– pääsääntöisesti kuitenkin rahan puut-
teeseen. Varsinaista ratkaisua ei taloudel-
liseen ongelmaan ole saatu, mutta suun-
nittelutyö yhdistyksen viestintästrategiasta
on aloitettu. Osana tulevaa viestintää ovat
varmasti erilaiset markkinointitoimenpi-
teet, joihin pyritään saamaan taloudellista
tukea myös sidosryhmiltä. Rahan pyytä-
minen on helpompaa, kun pohjalla on
valmis suunnitelma, miten ja mihin ropo-
set käytetään.

Ensiaskel lampaanlihan markkinointiin
ja sidosryhmäyhteistyöhön on kuitenkin
tämän lehden ilmestyessä jo otettu. Suo-
milammas lautaselle -kampanja toteu-
tettiin 2.–6.12., jolloin kotimaisuuden
korostaminen sai kivasti nostetta itsenäi-
syyspäivästä. Kampanjaa tukemaan ovat
tätä kirjoittaessa lähteneet **Hahtolan liha,**
Lallin Lammas, Liha Hietanen Oy, Muh-
niemen Lahtivaja, Rönkä, Tamminen ja
Vainion Teurastamo Oy. Lämpimät kii-
tokset heille sekä **Sami Garamille, Sanna**
Lehtoselle, Eila Pennaselle ja Anna Kujal-
lelle kampanjan toteutumisesta!

Levollista joulua ja onnellista uutta
vuotta kaikille lukijoille!

Marjo Simpanen

SISÄLLYS 5/2019

VAKIOPALSTAT

- 4 Pääkirjoitus
- 5 Edunvalvonta
- 6 Tuoretta satoa
- 10 Kerittyä ja karstattua:
Narinkkatorin
villatapahtuma
- 24 EL-palsta:
Tarkkana pässinhankinnassa
- 26 Ruokavirasto:
Keuhkotulehdukset
- 28 Aidan toiselta puolen
- 30 Laitumelta lautaselle:
Bovikin grillikiekot



Kuva: Hanna Vires

- 10 Moi Helsinki! Lampaista
ja käsitöitä Narinkkatorin
villatapahtumassa.



- 14 Syksyn Lammaspäivillä vierailtiin
kolmella lappilaisella tilalla.



- 9 Suomenlammasta USA:han.
Kuvassa Jill Christiansen ja
Mary O'Malley syventymässä
Fine Finnwool -arvosteluun
Honeysuckle farmissa.

ARTIKKELIT

- 9 Suomenlammas
Paraisilta USA:han
- 11 Pasilassa hiottiin yhteistyötä
- 12 Yhteistyöstä voimaa
- 14 Lammaspäivät Torniossa
 - Tilavierailut ja seminaari
 - Yhdistyksen syyskokous
 - Green Care
- 19 Keltarasvaisuus
johtuu geenivirheestä
- 20 Lihan tuotantoketjun
kehittäminen
- 29 Käsityöohje:
Lammaslapaset



Tilaushinta: 79 €/vuosikerta 2019
(5 numeroa), sis. SLY:n jäsenyyden
Kannattajajäsenyys: 300 €/vuosi
Lehden tilaukset ja jäsenasiat:
marjo.simpanen@lammasyhdistys.fi
Taitto: Tipos Ab
Paino: T-Print Painotalo Oy,
Hyvinkää ISSN 0785-7276

Päätoimittaja

Marjo Simpanen
puh. 044 973 7000
marjo.simpanen@lammasyhdistys.fi
Toimitussihteeri
Anna Kujala
puh. 040 520 5436
lammastehti@gmail.com
Ilmoitusmyynti
Eila Pennanen,
puh. 044 236 9902
ilmoitukset@lammasyhdistys.fi

Toimituskunta

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

Kansikuva

Rantamaan tila

SEURAAVA LEHTI

28.2.2020
Aineistot
22.1.2020
mennessä



Rantamaan tila Tornion
Könölässä oli yksi Lam-
maspäivien tilavierailu-
kohteista.



Kotimainen lampaanliha tarvitsee positiivista näkyvyyttä

Sain tehtäväkseni kirjoittaa katsauksen lampaanlihan markkinatilanteeseen. Usein siteeraan laulujen sanoituksia ja nyt minulle tuli mieleeni kotimaisuus ja **Jukka Kuoppamäen** sanoitus, Sininen ja valkoinen: ”Mitä siitä ker- toisin, kysyjille vastaisin.”

Olemme taas joka syksyisessä ongelmassa, lampaiden teurastukset ja lihan käsittelyt ruuhkautuneet ja jopa teuraskuor- mia jouduttu siirtämään alkavalle vuodelle. Viime talvi opetti, ainakin minut, varovaiseksi teuraiden vastaanoton suhteen. Vaikka puhutaan pääsiäiskaritsasta ja lammastalouden seson- gista, niin pääsiäisenäkään ei kaikki ruhon osat liiku tasapuo- lisesti. Lampaanlihan kokonaismarkkinointi on osoittautunut haastavaksi ja vaatiikin lisää panostamista uusien markkinoi- den löytymiseksi ja menekin edistämiseksi. Kotitalouksissa on vieraannuttu luullisen lihan käsittelystä ja tuote pitää olla helppo ja nopea valmistaa. Ravintolat suosivat tietynlaisia ruhon osia, annoskoon helppouden vuoksi. Olen sanonut, että alan olla allerginen sanalle paahtopaisti.

Etelä-Karjalassa järjestettiin muutama vuosi sitten tilaisuus, jossa lähialueen toimijat ja tuottajat pääsivät kuulemaan, mitä kuntayhtymä toivoi tuotteilta ja niiden toimituksilta. Yhteis- työstä kiinnostuneille toimijoille varattiin henkilökohtainen keskustelutilaisuus, jossa pääsi esittelemään tuotteitaan ja yritystään. EU-asetuksen mukaisen kilpailutuksen kautta pää- si tarjoamaan tuotteitaan Saimaan Tukipalveluille. Ahersin oudon asian kanssa ja olin vähällä luovuttaa, mutta jostakin kumpusi periksi antamaton sisu ja sain tehtyä asianmukaisen kilpailutustarjouksen, joka myös hyväksyttiin lampaanlihan osalta. Sopimukseen kuului kolme optiovuotta. Tie ei ollut helppo, mutta olen ollut tyytyväinen kun tuotteita on kehu- tu ja olen saanut jatkaa nuo kolme lisävuotta. Etelä-Karjalan keskussairaalan keittiö on näistä suurin lampaanlihan ostaja. Asiasta innostuneena, olen päässyt toimittamaan lampaanli- haan myös Kouvolan palvelutalojen ruokalistoilille.

Sanoin jossakin vaiheessa, että puolustusvoimat on valloit- tamatta, mutta ei sittenkään, itsenäisyyspäivän juhlissa he ovat tarjonneet meiltä ostettuja lihajalosteita. Olen jopa päässyt it- sekini juhlistamaan lähiruoka-teemaa itsenäisyyspäiväillallisille.

Usein mainitsen, että nuorissa on meidän tulevaisuus ja heille meidän tulee opettaa lampaanlihan käyttö. Sydäntä lä- helläni on koulujen kotitalousopetus ja siellä kotimaiset raa- ka-aineet, lampaanliha mukaan lukien. Suomalaisen ruoan päivänä en uskaltanut pelkäästään tarjota lampaanlihaa kou- lun kotitalousopetukseen, vaan juonin sen idean innostamal- la opettajia kera oppilaiden perehtymään ruuan alkuperään. Koulussa on myös kuluvana lukuvuonna valinnainen kurssi ”Ruokaa kotimaasta”. Eiköhän oteta koppi Suomalaisen ruoan päivästä ja tehdään valtakunnallinen tempaus vaikka et olisikaan Ruokatiedon jäsen!

Talvella on hyvä luvata kaikkea kesälle ja niin minäkin innostuin kuluneena kesänä osallistumaan Kouvolassa jär- jestettyihin asunomessuihin, Kouvola-shop teltaan. Meitä oli noin 30 kouvolaista pienyrittäjää yhdessä esittelemässä

tuotteitamme, lähinnä kädentaitoja. Kädentaitoahan se lam- paan kasvatus ja teurastaminenkin on. Kun avajaisia edel- tävänä iltana vein tuotteita messualueelle, tajusin vasta, että neljä viikkoa ja yli 100 000 kävijää. Hupsista, mihin olinkaan pääni taas pantiksi laittanut. Neljä viikkoa kului nopeasti ja maisema oli kellastunut, vilja valmistunut kun ajelin viimei- sen kerran messuilta kotiin. Kertasin, mitä olinkaan kokenut. Paljon ihmisiä, tavallisia kuluttajia. Ulkomaalaisia. Kertonut heille lampaista, mitä kukin halusi kuulla, myynyt esittele- miäni lammastaloustuotteita ja jakanut nipun käyntikortteja. Olisi kesän voinut huonomminkin viettää. Olin tyytyväinen kun lähdin projektiin mukaan. Tutustuin myös alueen muihin pienyrittäjiin. Kauppasin jopa alpakkatilalle heiniä.

Kokoonnuimme lokakuun puolessa välissä sidosryhmä ta- paamiseen Lihakeskusliitto ry tiloihin Pasilaan. Tilaisuus oli jatkumoa helmikuussa Seinäjoella olleelle kokoontumiselle. Kiitos **Hannele**, että vinkkasit ja heitit pallon **Eerolle** ja mi- nulle, että järjestäkääpä. Nyt puolestani olen heittänyt pallon MTK:n **Tapio Rintalalle** ja me kokoonnuimme tammikuun puolivälin paikkeilla uudelleen sidosryhmätapaamiseen, jo- hon kutsutaan monipuolisemmin lihan jatkojalostajia ja kauppojen edustajia. Pelkäsin pahinta ja jännitin päivää so- messa käydyn keskustelun pohjalta, mutta yhteishenki säilyi koko päivän hyvänä ja voitiin asiallisesti ja rakentavasti pu- reutua olevaan ongelmaan eli lampaanlihan, sanoisinko heik- koon markkina tilanteeseen.

Kotimainen lampaanliha tarvitsee positiivista näkyvyyttä, helppoja ruokaohjeita ja tien kuluttajan lautaselle. Nyt tuo tie on kivikkoinen ja eurot on nuo kivet. Eurojen lisäksi tarvit- semme myös hyvää yhteishenkeä ja sitoutumista sekä suun- nitelmallisuutta, jotta voidaan lähteä kääntämään kiviä tien reunalle. Lampaanliha tulee tuotteistaa, tehdään brändi, tuo- te, joka saa kuluttajan tekemään ostopäätöksen. Ostamaan kotimaista eikä vain kysymään kaupassa lihan alkuperää ja tyytymään valitsemaan ulkomaista.

Jos minulla olisi rahaa ja aikaa niin esittelisin lihatuotteita ja kävisin vuoropuhelua kuluttajan kanssa nykyistä näyttäväm- min. Tuotaisiin pakastettu karitsanpaisti kaupan pakasteal- taan nurkasta esiin, asiakkaan ostosten joukossa kassahihnal- le. Siitä ne eurot saadaan.

Joulu alkaa olla jo melko lähellä kun tämä lehti ilmestyy. Pidetään positiivista mieltä yllä. Aina on alamäkiä ja kyllä niistä on ylös noustu. Tuntematonta sotilasta mukaillen: ”Ei pidä jäädä tuleen makaamaan.” Ei unohdeta markkinointia, kun pääsiäisestä on päästy, vaan jatketaan eteenpäin. Olen sa- nonnut, että pääsiäisen jälkeenkin on elämää vaikka ei ehkä kaikilla teurastajan näkökulmasta katsottuna.

Muutos on mahdollisuus.

Oikein hyvää ja rauhallista joulun aikaa teille kaikille. Kiitos kuluneesta vuodesta.



Kaarin Knuuttila,
maatalousyrittäjä

Mielikuvia

Nykyajan kuluttajalla on yhä selkeämpi näkemys siitä, mitä ja millä tavalla tuotettua ruokaa halutaan syödä. Myös tietoa on saatavilla ihan toiseen malliin kuin ennen. Mielikuvilla ja tunteilla onkin keskeinen merkitys siihen, millaisessa valossa lopputuote ja koko tuotantosektori nähdään. Haasteensa peliin tuo se, että mielikuvia kotieläintuotannosta luodaan myös muiden kuin alan sisällä olevien toimesta.

Ilmasto- ja ympäristöteemojen rinnalla eläinten hyvinvointi on keskeisessä asemassa kotieläinsektorin keskusteluissa. Esimerkiksi vapaus alkaa näkyä kauppojen hyllyillä olevissa tuotteissa. Eläinten hyvinvointiin liitetään yhä vahvemmin tila liikkuu vapaasti ja tämän ohella myös ulkoilu. Toisilla sektoreilla vapaa liikkuminen on suunnilleen normaali tila, kun taas toisilla se on mainosvaltti, jolla osa sektorista voi erottua joukosta.

Valio lanseerasi juuri vapaan lehmän maidon, eli kaikki Valion purkkimaito tulee pihatossa elävistä lehmistä. Vapaus on valttia myös kananmunapuolella- ja sianlihassa. Kauppaketjut sekä useat hotelli- ja ravintola-alan toimijat luopuvat siirtymääjän jälkeen virikehäkkinunien käytöstä ja vapaan possun lihaa ja lihajalosteita on jo kauppoissa tarjolla.

Lammassektorilla pihatto ja laidunnus kuuluvat normaaliin kuvaan, jolloin siitä on huomattavasti vaikeampi lanseerata mitään uutta. Mielikuvien ja tunnelatauksen osuutta markkinoinnissa ei kuitenkaan voi väheksyä. Luken kyselyssä lammastalous nähdään eläinten hyvinvoinnin saralla parhaimpana sektorina. Tämän näkemyksen rantauttaminen kuluttajien ostokäyttäytymiseen on vaikea tehtävä.

Markkinoinnin asiantuntijoiden mukaan 80% asiakaskontakteista pitää tapahtua ilman myyntiyritystä. Jos jokainen soitto tai jokainen Facebook-päivitys on pelkkää myyntiä,

asiakkaat juoksevat karkuun. Markkinointi on sitä, että asiakkaita saadaan, mutta myös sitä, että ne saadaan pidettyä. Meille suomalaisille asiakaskeisille ihmisille on hyvä muistuttaa, että suurin osa asiakaskontakteista on siis oltava positiivisia tunteita ja iloisia mielikuvia herättävää. Kun tulee myynnin aika, nämä positiiviset asiat palaavat asiakkaan mieleen.

Lammas on monipuolinen eläin, mutta sektori on pieni, eikä kuluttajien keskuudessa yhtä tunnettu, kuin suuremmat kotieläinsektorimme. Suomalainen syö keskimäärin 700 grammaa lammasta tai karitsaa, mikä tarkoittaa kypsänä ja luuttomana lihana noin 350 grammaa. Tämä ei ole kovin paljon. Monien muiden ponnistusten ohella iloa ja positiivisuutta tarvitaan vielä, jotta tätä saadaan kasvatettua.

Kansallinen lammassstrategia esitellään MTK:n johtokunnassa joulukuussa. Tavoitteena strategiassa on muun muassa kotimaisen kulutuksen kasvattaminen yhteen kiloon. Karitsan kokonaiskulutus on tänä vuonna laskenut, mutta positiivista on, että tuonti on samalla vähentynyt.

Lammas sopisi muuten hienosti pikkujoulukauden seponkieläimeksi. Pikkujouluihin haetaan usein jotain uutta ja erilaista. Karitsa olisi mitä parhainta pikkujoulutarjottavaa enemmän kulutettujen lihalajien sijaan. Lisäksi taljat, tossut ja villavaatteet lämmittävät koleana ja pimeimpänä vuodenaikana.

Iloista pikkujouluaikaa toivottaen
Saara Patama



HALLITUKSEN MÄREPALAT

ajankohtaisia puheenaiheita

- ✓ Viestintä/markkinointikampanja-asiassa päätettiin pohtia alan viestintää perusteellisemmin; valittiin Tipos Ab (**Anna Kujala**) tekemään SLY:n viestintäsuunnitelma.
- ✓ Valittiin **Satu Kumpulainen** yhteyshenkilöksi edustamaan Suomea eurooppalaisessa villaryhmässä
- ✓ Päätettiin toteuttaa lammassuokapäivä some-kampanjana itsenäisyyspäivän alusviikolla, palkataan kokki **Sami Garam** kampanjan keulakuvaksi
- ✓ Keskustelut hyvinvointimerkin (markkinoinnissa), laidunlihan ja kansallisen nurmistrategian ympärillä ovat olleet aktiivisia
- ✓ Pohdittiin omaa julkisuuslinjaamme esilletulleisiin eläinsuojelurikkomuksiin

KOONNUT **Petri Leinonen**

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.



Tuoretta satoa

KOONNUT Marjo Simpanen, Eila Pennanen,
Anna Kujala

Kaakon lampurit

TOIMII KYMEN-
LAAKSOSSA JA
ETELÄ-KARJALASSA

ETELÄ-KARJALAN LAMPURIT RY liittyi tänä vuonna naapurialueella toimivaan Kymenlaakson lampurit ry -aluekerhoon ja uusi kerho jatkaa paremmin toiminta-alueitaan kuvavalla nimellä Kaakon Lampurit ry.

Kerhot ovat tehneet jo pitkään yhteistyötä ja suunnitelleet yhdistymistä. Uusi yhdistys jatkaa alueen perinteikstä aktiivista toimintaa ja pyrkii järjestämään tapahtumia ja kokouksia tasapuolisesti koko kerhon laajentuneella alueella.

Kaakon lampureiden puheenjohtajana toimii **Maija Knuuttila** ja sihteerinä **Marja Jalo**.

Kaakon lampureiden yhteystiedot löytyvät osoitteesta:
<https://lammasyhdistys.fi/yhdistys/aluekerhot/>
ja Facebook-sivut
www.facebook.com/kymenlaaksonlampuritry/

Päivitä kerhosi yhteystiedot!

ALUEKERHOJEN vastaavia toimihenkilöitä pyydetään ilmoittamaan toimihenkilöiden ja heidän yhteystietojensa muutoksista sähköpostitse osoitteeseen lammalehti@gmail.com. Kiitos!

JALOSTUSVALIOKUNTA TIEDOTTAA

JALOSTUSLAMPOLAHAKU 2020

10.1.2020 mennessä!

Uudet hakijat: Toimittakaa hakemuksenne liitteineen (myös lammasasiantuntijan lausunto!) sekä terveystodistukset.

Jalostuslampolat, joiden kausi on meneillään: Muistakaa toimittaa terveystodistukset.

Jalostuslampolat, joiden kausi on katkolla: Toimittakaa jatkohakemuksenne liitteineen (myös lammasasiantuntijan lausunto!) sekä terveystodistukset. Ilmoittakaa myös, mikäli ette ole hakemassa jatkoa.

Lisätiedot: www.lammasyhdistys.fi/jalostus/jalostuslampolat/jalostuslampolahaku/

LEHTI UUDISTUU

LAMMAS & VUOHI-LEHDEN ulkonäkö uudistuu vuodenvaihteessa. Sisälöltään lehti pysyy samankaltaisena ja vakipalstat säilyvät ennallaan.

UUDEKUNNISTAMINEN

Lehden mediatiedot ensi vuodelle on julkaistu. Ne löydät yhdistyksen nettisivuilta www.lammasyhdistys.fi, Lehti-alaotsikon alta.

Ensi vuonna lehden teemoina ovat rakentaminen, laiduntaminen, jalostus, talous ja villa. Kaikissa numeroissa käsitellään myös muita asioita ajankohtaisen teeman lisäksi.

Numerot 2 ja 4 toteutetaan yhteistyössä Suomen Vuohiyhdistyksen kanssa.



Uudessa taitossa
tämän lehden
kansi näyttäisi
tältä.

NRO	DEADLINE	ILMESTY
1	22.1	28.2
2	18.3	8.5
3	13.5	3.7
4	19.8	2.10
5	21.10	11.12

TIDNINGEN FÖRNYAS

LAMMAS & VUOHI-TIDNINGENS utseende förnyas vid årsskiftet. Innehållsmässigt förblir tidningen liknande som hittills, de återkommande avdelningarna kvarstår.

MATERIALDAGAR ÅR 2020

Tidningens mediainfo för nästa år har publicerats. Den finns på föreningens webbsida www.lammasyhdistys.fi, under fliken "Lehti".

Nästa år är tidningens teman byggande, bete, avel, ekonomi och ull. I alla nummer behandlas även andra ämnen än det aktuella temat.

Numer 2 och 4 förverkligas i samarbete med getföreningen Suomen Vuohiyhdistys.

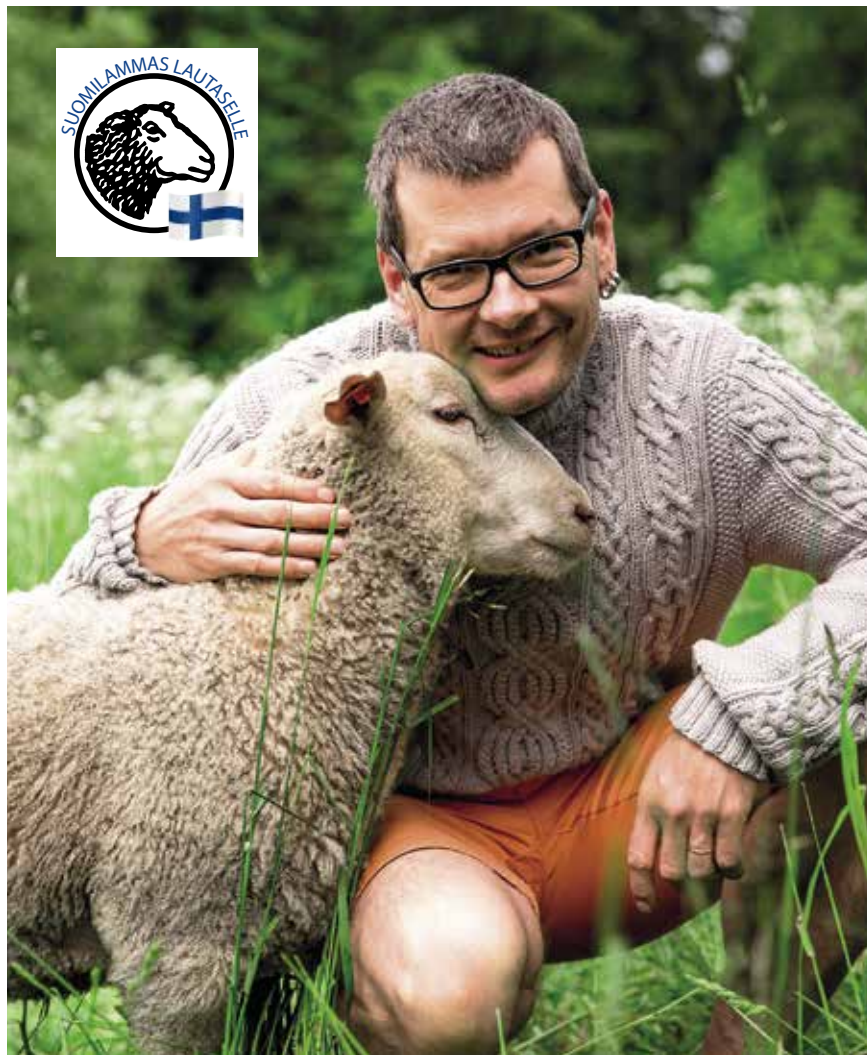


SLY KERÄÄ JÄSENISTÖN SÄHKÖPOSTI-OSOITTEITA tiedotuksen helpottamiseksi. Käy ilmoittamassa sähköpostiosoitteesi nettilomakkeella.

SLY ber medlemmarna meddela sina e-postadresser för att underlätta informationsgången.

www.lammasyhdistys.fi -> Yhdistys -> SLY:n jäsenen sähköpostiosoite jäsenrekisteriä varten

LAMMASRUOKA tekee arjestakin juhlan!



Kuva: Kasper Garam

ITSENÄISYYSPÄIVÄVIIKOLLA

2.–6.12.2019 Suomen Lammasyhdistys toteutti Suomilammas lautaselle -teemaviikon. Viikon jokaiselle päivälle julkaistiin lammas/karitsaresepti. Itsenäisyyspäivän juhlareseptin suunnitteli teemaviikon kummikokki **Sami Garam**, kuvassa. Ennen teemaviikkoa julkaistiin tietoisuutta suomalaisesta lammastaloudesta yhdistyksen kotisivuilla, Facebookissa ja Instagramissa. Seuraa #suomilammaslautaselle #kotimainenlampaanliha #kotimainenkaritsanliha #lammasresepti #lammasruokaviikko #suosisuomalaista.

FÅRRÄTTER till vardag och fest!

UNDER SJÄLVSTÄNDIGHETSDAGS-VECKAN

2–6.12.2019 förverkligade Finlands Fårörening temaveckan Finskt får på tallriken. För veckans alla dagar publicerades ett får- eller lammrecept. Självtändighetsdagens festrecept planerades av fadderkokken **Sami Garam**, på bilden. Före temaveckan publicerades infoinslag om den finländska fårproduktionen på föreningens hemsida, Facebook och Instagram.

LAMMASKALENTERI 2020

SLY ON PAINATTANUT suursuosion saaneen lammasaiheisen seinäkalerin myös vuodelle 2020. Kiitos mukaan läheteiden mainostajien, kalenteri on ilmainen kaikille SLY:n perusjäsenille sekä Lammas & vuohi -lehden tilaajille. Lammaskerhot toimittavat kalenterit alueellaan asuville SLY:n jäsenille. Jos kalenteria ei kuulu vuoden loppuun menessä, ota yhteyttä alueesi kerhoon. Lammaskerhojen yhteystiedot löytyvät tämän lehden sivulta 13. Kalentereita voi myös ostaa Lammasyhdistyksen Puodista hintaan 10 € + postitus.

<https://lammasyhdistys.fi/lammaskalenteri-2020/>



Tuoretta satoa

KOONNUT Marjo Simpanen, Eila Pennanen,
Anna Kujala

VUODEN ARTESAANI SUOSII KOTIMAISTA VILLAA

TAMPEREELLA pidettyjen Kädentaito-messujen yhteydessä jaettiin Taito Finlandia -palkinnot. Vuoden artesaanina palkittiin **Jenni Vanhanen**, joka tietotekniikkaa apuna käyttäen tekee riijyjä valokuvien pohjalta. Materiaalina hän käyttää suomenlampaiden ja kainuunharmasten villaa. Olennainen osa Vanhasen työtä on yhteistyö muun muassa vammaisten, vanhusten ja vaikeasti työllistyvien kanssa, raportoi Maaseudun Tulevaisuus.

Vuoden uutuutena palkittiin muoviton villasukkalanka. Pentti- ja Wilhelmi-villalankoja vahvistaa biohajoava tencel-puukuitu. Tuotteen on kehittänyt Vuonueen **Piia Aaltonen** yhdessä Pirtin Kehrämmön kanssa.

NY KANAL FÖR SVENSK ULL

ULLFÖRMEDLINGEN är en ny digital marknad för svensk ull. På www.ullformedlingen.se kan man både köpa och sälja. Här finns också verktyg för att beskriva ullens kvalitet. All slags ull kan säljas, även "skräpull" som passar som marktäckning i trädgården.

Ullförmedlingen började 2013 som en grupp på Facebook, den ersätts nu av den nya marknadsplatsen som tagits fram som ett Leader-projekt. Planen är att bygga på webbplatsen med en kunskapsdel med guider och online-kurser för den som vill lära sig mera om ull.

KOLME NELJÄSTÄ pitää lihankulutustaan sopivana

MTK teetti Kantar TNS Agri Oy:llä kyselyn suomalaisten näkemyksistä lihan tuotantoa ja kulutusta kohtaan. Tuoreen kyselyn mukaan lihan asema suomalaisten ruokapöydissä on melko vakaa.

Suomalaisista yli 80 prosenttia syö lihaa vähintään kerran viikossa. Kolme neljästä suomalaisesta on täysin tai melko samaa mieltä siitä, että kotimaista lihaa tulisi tuottaa vähintään suomalaisen kulutusta vastaava määrä, tiedottaa MTK.

Kyselyn mukaan useamman kerran viikossa lihaa syöviä on suomalaisista lähes 70 prosenttia. Kyselyssä ei miesten ja naisten välillä ollut merkittävää eroa siinä, kuinka usein lihaa syödään. Noin 75 prosenttia vastaajista piti lihan osuutta omassa ruokavaliossaan sopivana. Vahvimmin tätä mieltä olivat yli 45-vuotiaat.

Vastaajista noin 75 prosenttia oli täysin tai melko samaa mieltä siitä, että Suomessa tulisi tuottaa lihaa ainakin sen verran, että se riittäisi suomalaisten kulutukseen.

87 prosenttia vastaajista oli täysin tai melko samaa mieltä siitä, että ulkomailta tuodun lihan tulisi täyttää samat lain vaatimukset kuin kotimaisen lihan.

Puolet vastaajista piti lihan kulutuksen ilmastovaikutusten käsittelyä mediassa liioiteltuna.

MTK:n lihavaliokunnan puheenjohtaja

ULKOMAILTA TUODUN LIHAN TULISI
TÄYTTÄÄ SAMAT LAIN VAATIMUKSET KUIN
KOTIMAISEN LIHAN

72,6 %

Täysin samaa mieltä

14,46 %

Melko samaa mieltä

5,71 %

Ei samaa mieltä en mitään

2,77 %

Melko eri mieltä

2,10 %

Täysin eri mieltä

2,36 %

Ei samaa mieltä

taja **Mauno Ylinen** pitää hyvänä sitä, että kyselyn tulokset antavat vahvan selkänöjan tuottajille ja kotimaiselle lihantuotannolle. Samalla hän muistuttaa, miten tärkeää on käydä avointa keskustelua, joka perustuu tutkittuun ja oikeaan tietoon suomalaisesta lihan tuotannosta ja sen vaikutuksista ympäristöön.

– Kuluttajat päättäkoot, syövätkö he lihaa vai eivät. Pääasia on, että he tekevät ratkaisunsa faktatietoon perustuen, muistuttaa Ylinen.

Kysely tehtiin marraskuun ensimmäisellä viikolla. Kyselyyn vastasi hieman yli 1 000 suomalaista.

Lisätietoja kyselystä www.mtk.fi/-/lihankulutus.

MTK järjesti lihantuottajille, päättäjille, ruoka-alan vaikuttajille ja medialle suunnatun Vastuullisen lihan Suomi-seminaarin 20.11. Seminaari taltioitiin ja on katsottavissa linkistä www.media-server.fi/live/mtk

Hyvää Joulua ja Menestystä Vuodelle 2020

Toivottavat Suomen Lammasyhdistyksen kannattajajäsenet

Lihasan Säätiö

Lammastaloussäätiö

Vainion Teurastamo Oy



Suomenlammasta Paraisilta USA:han

Tämä seikkailu alkoi jo 1994 kun osallistuin Yorkissa, Englannissa 4th World Congress on Coloured Sheep -kongressiin. Raahasin neuleita, lankaa ynnä muuta bussissa, lentokoneessa, taxissa, junassa näyttille luentosaliin. Lammaspaitani myytiin USA:han ja vuoden päästä sain sähköpostin **Sandy de Mastersilta** Wisconsinista tekstillä: ”Mistä löydän sellaisia lampaita jotka tuottavat lammaspaidan villaa”.

Tammikuussa 1996 Sandy saapui Stentorpiin ja vierailimme monessa eri lampolassa, Lammassjalostusyhdistyksessä, Maatalouden tutkimuskeskuksessa, Käsi- ja Taideteollisuusyhdistyksessä jotta hän saisi kuvan mitä finnsheepsaralla meillä on Suomessa tarjottavana.

Spermanvientiä

Suomesta oli myyty spermaa ja alkioita muun muassa Australiaan, Englantiin ja eteenpäin USA:han mutta suoravienti ei ollut sallittua. Otin yhteyttä muun miasa maatalousviranomaisiin ja Suomen Lammasyhdistykseen viennin avaamiseksi ja Sandy puolestaan vastaavasti Wisconsinin päässä. Amerikan Suomenlammasyhdistys oli taantunut ja tulisielu Sandy onnistui elvyttämään sen toimintaa ja sai 11 lampuria innostumaan jakamaan spermatuonnin kustannukset. Spermanotto toteutui vuoden lopussa Pelson varavankilan tutkimuslaitosessa erivärisistä päseistä, myös oma ruskea **131 Platon** oli Sandyn toivomuksesta luovuttajana.

Ensimmäinen spermanotto epäonnistui mutta vuotta myöhemmin saapuivat Elite Geneticsin eläinlääkärit ottamaan yhdessä suomalaisten eläinlääkäreiden kanssa spermaa ja vihdoinkin vuonna 1998 spermanvienti toteutui. (Katso Lammas ja Vuohi, 5/1998, E. Hautakangas: SL pakastespermaa Yhdysvaltoihin.)

Vuonna 2000 sain ilmoituksen että ensimmäinen Platonin jälkeläinen oli syntynyt Wisconsinissa. Myöhemmin Facebookin myötä tulin American Finnsheep Breeders Associationin (FBA) jäseneksi ja esittelytekstissänikin kerroin Platonista. Sain monta vastausta: ”Olen Platonin jälkeläisen onnellinen omistaja...!”

Vuonna 2016 FBA:n silloinen puheenjohtaja **Mary O'Malley**, järjesti ta-



1. Palkinto Stentorpin Viikinkipaidalle



131 Platon, kolmas vasemmalta, vielä kotona Stentorpiissa

paamiset lampureiden kanssa länsirannikon Washingtonissa ja itärannikon Marylandissa, missä kerroin yritystoiminnastani, finnsheep, luovuuden lähteenäni 29 vuotta.

Mary O'Malleyn kanssa syvennyimme Fine Finnwool -arvosteluun Honeysuckle-farmissa. Osallistujien joukossa oli Platonin jälkeläisten omistajia sekä muun muassa legendaarinen lampuri **Naomi James**, jolle syntyi ensimmäinen valkoinen karitsa vuoden 1998 spermanviennistä.

Menestystä villafestivaaleilla

Kesällä 2019 vierailivat lampurit Caraleigh och Sten Wilson Finnsheep farmista, New Yorkin osavaltiota, Stentorpiissa. (Katso Lammas & Vuohi, 4/2019.) Järjestimme heille käyntejä myös muun muassa Sipilän lammastilalle Lietoon ja Korsnäsin tilalle Nauvoon. Erityisen kiinnostuneita he olivat käsityötuotteista, koska he suunnittelivat näyttelyä omista lammastuotteistaan lokakuuiselle New York Sheep and Wool



4. Palkinto Kirsti Anderssonin taljalle.

Festivaaleilla 2019, jonka teemana tänä vuonna oli suomenlammas. He ottivat mukaansa tuotteita näyttille täältä.

Ilokseni Stentorpin viikinkipaita sai ensimmäisen palkinnon ja poropaita kolmannen palkinnon sarjassa: Isot, käsinkudotut työt, 100% suomenlampaanvillasta. **Kirsti Andersson** Nauvosta sai kolmannen palkinnon kudotusta turkismatosta ja neljännen palkinnon painovärjätystä taljasta sarjassa: Isot tuotteet suomenlampaasta.

Claire Houlihan, yksi kilpailun järjestäjistä kertoi että kävijöitä festivaalilla oli, osallistujien lisäksi, noin 30.000 henkeä kahden päivän aikana. Esillä oli finnsheep-villaa ”fleeceinä”, hahutuvaa, lankaa, huopia, eri kategorioita villavaatteita ja turkiksia sekä erilaisia tarvikkeita kuten rukkeja, kangaspuita 275:tä myyjältä, lampaita, workshoppeja, työnäytöksiä. Ohjelmassa oli myös Finnsheep Fleece to Shawl -kilpailu, jossa piti karstata raakavillaa, kehrätä sekä kutoa 46x183 senttimetrin kokoinen shaali, kolmessa tunnissa. He arvostivat että Suomesta oli tuotteita mukana ja niitä oli kovasti ihailtu.

Nämä 32 vuotta lampurina ja käsityöyrittäjänä on ollut mielenkiintoista vuoristorataa, täynnä yllättäviä tapahtumia, antoisia pitkäaikaisiakin kontakteja ja lämpimiä ystävyysuhteita. Meidän monipuolinen maataisrotumme ansaitsee kaiken kannustuksen arvokkaana osana tämänpäivän karuja maatalousnäkymiä.

Jill Christiansen

lampaanjalostaja, käsityöyrittäjä, SLY:n kunniajäsen

Lampaita keskellä Helsinkiä

Suomalainen lampaanvilla esittäytyi koko komeudessaan ja eri muodoissaan syyskuussa Helsingin Narinkkatorin tapahtumassa, jolla startattiin vuosittaiset Villaviikot.



Lampaan kerintänäytös Narinkkatorilla houkutteli katsojia. Silja Alamikkotervo keritsee.

Villaviikkoja on vietetty Suomessa Suomen Lammasyhdistyksen järjestämänä vuonna 2018 ensimmäistä kertaa, jolloin viikot starttasivat Tampereen Tallipihalla järjestetyistä SM-kerinnöistä. Paikalliset Lammaskerhot ovat järjestäneet erilaisia tapahtumia Villaviikoilla, kuten esimerkiksi Lammasmarkkinat Porissa ja Joensuussa.

Sheep & Wool Festivals

Sain idean yhteiseen valtakunnalliseen Villatapahtumaan Yhdysvalloista, kun vierailin kutojaistävänä kanssa Marylandissa keväällä viikon kestäville Sheep & Wool Festivaaleilla. Lue juttu Marylandin festivaaleista Lammas ja Vuohi -lehdessä nro 3/2019.

Otin kesän kynnyksellä yhteyttä Suomen Lammasyhdistyksen toiminnanjohtajaan Marjo Simpaseen ja heitin ideani hänelle, jospa Suomessakin voisi olla vastaava tapahtuma kuin Marylandissa.

Marjo kokosi työryhmän koolle ja niin Villatapahtuman suunnittelu Helsinkiin Villaviikkojen yhteyteen alkoi.

Narinkkatorin Villatapahtuma järjestettiin syyskuun viimeisenä sunnuntaina ja mukana oli yli 20 näytteliasettajaa, joita kaikkia yhdisti suomalainen lammas. Tapahtumalla haluttiin lisätä suo-



Useat käsityöläiset myivät lampaanvillasta valmistettuja asusteita, kuten huiveja, pipoja, sukkia, lapsia, viittoja jne. Myös villalankojen myyjiä oli paikalla.

malaisen villan tunnettuutta.

Yleisöä taisi kiinnostaa eniten lovisalaisen Mikko Idlaxin paikalle tuomat viisi lammasta.

Tapahtumassa useita työnäytöksiä

Erityisen ilahduttavaa oli, että tapahtumassa oli useita työnäytöksiä.

Mikon lampailla järjestettiin kaksi kerintänäytöstä ja yleisö pääsi näkemään, miten lampaan kerintä tapahtuu sekä kuulemaan miksi säännöllinen kerintä on välttämätöntä tehdä lampaan hyvinvoinnin takia.

Värjärit värjäivät lankaa, kehrääjät kehräsivät lankaa, Kässämartat opasti-

vat neulomaan sukkia ja riijiyn solmujen tekemiseenkin löytyi opastusta.

Villatapahtuma järjestetään myös vuonna 2020 Helsingissä

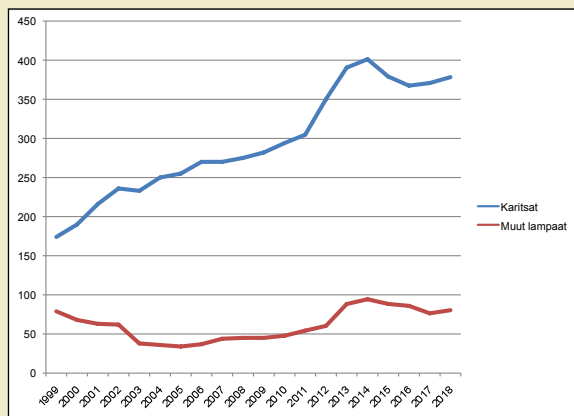
Vuoden 2020 Villatapahtuman päivä on jo lyöty lukkoon. Merkitse kalenteriin 27.9.2020 ja tule mukaan!

TEKSTI JA KUVAT

Hanna Vires,

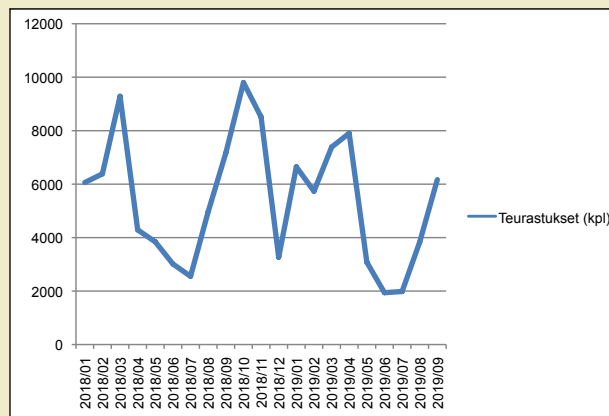
osa-aikainen käsityöläinen, joka kutoo pääasiassa suomalaisen lampaan villasta huiveja ja muita asusteita markkinointinimellä Hanna's Handmade.

Lähde: Luke



Karitsan ja muiden lampaiden tuottajahinnat vuosina 1999–2018, €/100 kg.

Lähde: Luke



Teurastetut lampaat (kpl) 1/2018–9/2019.

Teurastusten ruuhkautuminen, lihan tuotannon kannattamattomuus, ympärivuotinen tuotanto

Lammasketju pui alan haasteita

Lammasketjun toimijoiden toinen sidosryhmätapaaminen pidettiin Suomen teurastamoyrittäjät ry:n organisoimana Lihateollisuusliiton tiloissa Pasilassa lokakuun lopulla.

Ensimmäinen tapaaminen pidettiin tammikuussa Seinäjoella Pohjanmaan Lammasosuuskunnan koollekutsumana (lue L&V 1/2019). Tammikuun tapaamisen puheenaiheita olivat teurastusten ruuhkautuminen, lihan tuotannon kannattamattomuus, ympärivuotinen tuotanto sekä sen kustannukset, ja pitkälti samoilla teemoilla jatkettiin myös Pasilassa. Paikalla oli kaikkiaan yli 20 osallistujaa lammasketjun eri osista. Tuottajia edustivat SLY, MTK, SLC sekä tuottajaorganisaatiot Pohjanmaan Lammasosuuskunta ja Lounais-Suomen Lampurit ry. Lisäksi paikalla oli Pro-Agrian, teurastamoiden, leikkaamoiden, tukkujen, FoodWestin ja Lihakeskusliiton edustajia.

Haastavaa pärjätä pelkällä lihan tuotannolla

Tuottajapuolen sanoma oli selvä – nykyinen teurastamoiden maksama keskimääräinen lianhinta ei riitä kattamaan tuotannon kuluja. Pelkällä lihan tuotannolla tila ei pysy elinkelpoisena – ei ainakaan, mikäli resursseja aktiiviseen suoramyyntiin ei ole. Erityisen vaikeassa tilanteessa ovat tilat, jotka sijaitsevat kaukana teurastamoista ja joutuvat kärsimään eniten teurasruuhkien aiheuttamista lisäkustannuksista, sekä tilat,

joilla ei ole esimerkiksi maisemalaidunnuksen kaltaisia mahdollisuuksia lisätuloihin. Lisäksi nykyinen linjaus ruohuokittelussa tuntuu painavan varsinkin apr-eläinten teurashintoja keinotekoisesti alas. Myös rasvaluokittelu vaikuttaisi kiristyneen selvästi ainakin Pohjanmaan Lammasosuuskunnan keräämien tilastojen perusteella. Talvikasvatukseen siirtyminen toisi tiloille lisää kustannuksia, joiden kattamiseksi lihasta pitäisi saada ainakin 1–1,5 euroa nykyistä keskihintaa (n. 3,5 euroa) enemmän per lihakilogrammi.

Teurastettavaa ei ole tasaisesti

Teurastamosektorin sanoma oli yhtä selvä. Teurastamoiden kustannukset juoksevat ympäri vuoden, mutta teurastettavaa ei ole kaikille kuukausille riittävästi kattamaan kiinteitä kuluja. Varsinkin kesäkuukausina teuraskalenteri ammottaa tyhjyyttään. Syksyn ruuhkaan taas tunkevat kaikki laiduntavat eläinlajit sekä riista.

Teurastamoiden tekemien toimitussopimusten takia karitsanlihaa olisi hyvä pystyä tarjoamaan tauoita ympäri vuoden, etenkin mahdollisen viennin kannalta se olisi välttämätöntä. Nyt syksyn teurastuspiikin lihoja joudutaan leikkaamaan pakkaseen odottamaan vasta pääsiäisenä tapahtuvaa kysynnän lisääntymistä, ja kulut sekä taloudelliset riskit lisääntyvät.

Ennustamattomuutta lisäävät tuottajien tekemät oharit sekä kuormat, joissa

teuraat ovat aivan liian pieniä, jotta niiden lihoja voitaisiin toimittaa edelleen sopimusostajille.

Nykyisellä meiningillä teurashintojen nosto tai kausilisien maksu on taloudellisesti mahdotonta.

Teurastamot ovat jossain määrin hallittomia ottamaan tuotannon ohjausta enempää omiin käsiinsä, ja ongelmaan toivotaankin ratkaisua nyt perustetuilta tuottajaorganisaatioilta.

Aktiivista markkinointia tarvitaan

Kaikki lammasketjun toimijat olivat yksimielisiä siitä, että kotimaisen lampaanlihan aktiivista markkinointia tarvitaan. Kuluttajilta saatavien lisäeurojen avulla tuottajahintojen nosto ja kausiliset olisivat mahdollisia. Kysyntää olisi hyvä saada etenkin syys- ja talvikuukausille. SLY:llä olikin tulossa itsenäisyyspäivän tienoilla somekampanjana toteutettava lammasruokaviikko. Lisäksi SLY valmistelee viestintästrategiaa, jonka osana koko sektorin yhteisesti rahoittamia markkinointitoimenpiteitä voitaisiin toteuttaa.

Seuraava sidosryhmätapaaminen sovittiin tammikuulle, ja pallo sen järjestämisestä heitettiin MTK:lle. Kotitehtäväksi tapaamiseen SLY, teurastamoyrittäjät, MTK ja SLC saivat suunnitella yhdessä toteutettavaa lampaanlihan markkinointia.

KIRJOITTAJA
Marjo Simpanen

Pohjoista lammastaloutta

Ruotsin pohjoisimmat lampaat löytyvät Karesuvannon läheltä. Vahva yhteisöllisyys, ympäristönhoito ja innovatiivinen ote mahdollistavat perinnemaisemien hoidon lampaiden avulla.

Kuttaisen kylässä on Tornionlaakson pohjoisimmat pellot. Peruna on kasvatettu harjulla kylän keskustassa ja heinä kerättiin Isosaaresta. Vuosituhannen vaihteessa kylältä lähtivät viimeisetkin lehmät ja maisema alkoi kasvaa umpeen.

2009 perustettiin ”Isosaari ekonomisk förening” eli osuuskunta, jonka tavoitteena on lampaiden avulla kehittää ympäristöä ja maisemaa sekä tarjota työtä paikallisille. Tuolloin hankittiin myös ensimmäiset lampaat. Tällä hetkellä lampolassa on noin 90 uuhua ja osuuskunnalla kaksi työntekijää, jotka talviaikaan tekevät lammastöiden lisäksi lumiaurausta sekä työskentelevät kyläkoululla.

Lampaiden kasvatus

Lampaista varten rakennettiin 2012 lampolarakenus Isosaareen. Karitointi tapahtuu keväällä, suurin osa teuraista teurastetaan syksyllä laidunkauden päätyttyä. Lampaat ovat risteytyksiä; tälle astutuskaudelle hankittiin kaksi uutta texel-pässiä ja muutenkin neuvonnan palveluita käytetään ahkerasti.

Nurmirehu saadaan paalattua Isosaaresta sekä mantereen puolelta; pari vuotta sitten hankittu uusi lossi helpottaa kuljetuksia sulan veden aikana. Nyt suunnitteilla olevan, mantereen puolelle rakennettavan uuden lampolan myötä tavoitteena on kasvattaa katras noin kolminkertaiseksi.

Tulot ympäristönhoidosta

Osuuskunnan lampaat ovat kesän ympäristötyössä kylällä, Isosaareissa että myös kauempana, aina Kiirunaa (noin 200 kilometrin päässä) myöten. Myös vanhoja suoniittyjä hoidetaan erikois-



Lampola edessä oikealla, vasemmalla lautta, joka yhdistää Isosaaren Kuttaisen kylään putaan yli. Kuva: Juha Pahajoki



Isosaaren niityistä osa on jo umpeenkasvanut; niitä raivataan hiljalleen takaisin laitumiksi.



valmisteisella telavetoisella niittokoneella. EU-tukirahan lisäksi myös Kiirunan kunta ja kaivosyhtiö LKAB ostavat palveluja osuuskunnalta.

Isosaareen on merkitty retkipolku laavuineen. Osuuskunta vuokraa myös paria mökkiä reitin varrella.

”Teurastettu omaan käyttöön”

Karesuvannosta on lähimpään teurastamoon 400 kilometriä eli liikaa. Mutta; osuuskunnan 100 jäsentähän ovat lampaan omistajia ja myös tukiyhdistyksen jäsenet on tulkittu omistajiksi. Omaan käyttöön teurastus on sekä meillä Suomessa että myös Ruotsissa sallittu. Kun kyselin osuuskunnan jäsenten teurastustaitoja, kertoi toinen työntekijöistä

hymyillen, että ”työaikanaan en luonnollisesti saa teurastaa”. Mitä sitten vapaalla tapahtuu, siitä ei puhuttu sen enempää.

Syksyn teuraspäseistä 10 prosenttia arvotaan osuuskunnan jäsenten kesken. Osuuskunnan toiminta onkin verrattavissa meidän suurten kaupunkien ruokaosuuskuntiin (Herttoniemen ruokaosuuskunta, Meirän pelto Tampereella ynnä muut), eli maailmalla vaikuttavaan CAS (Community Supported Agriculture) -liikkeeseen.

Lisätietoa ruotsiksi löydät nettihaualla ”Isosaari Kuttainen”.

TEKSTI JA KUVAT
Petri Leinonen

POHJANMAAN LAMMASOSUUSKUNTA TUOTTAJAORGANISAATIOKSI

KUN RUOKAVIRASTO 17. lokakuuta hyväksyi Pohjanmaan Lammasosuuskunnan tuottajaorganisaatioksi, antoi se uusia mahdollisuuksia toiminnan kehittämiseen. Neuvotteluaseman odotetaan parantuvan ja uusia toimintamalleja aletaan hakemaan. Lähimpänä ja tärkeimpänä yhteistyötahona teurastamot ovat avainasemassa muutoksessa. Käydäänkö neuvotteluja jatkossa yhtenä rintamana tukun tai kaupan kanssa?

Pohjanmaan Lammasosuuskunnan tavoitteena on tuottaa markkinoiden tarpeita vastaavia ruhoja varsinkin laadun osalta. Tuottajaorganisaation jäsenet eli sopimustuottajat sitoutuvat tuottamaan laadukkaita ruhoja seuraamalla karitoiden kasvua säännöllisin punnituksin ja käyttämällä mahdollisuuksien mukaan apuna alan neuvontajärjestöjen tai neuvontaa tarjoavien yritysten palveluita.

Laadun mittareina ovat riittävä ruho koko, sekä sopiva ruhonlihakkuus ja -rasvaisuus. Toiminnan hyvällä suunnittelulla saadaan parannettua toimi-

tusvarmuutta, jonka tuottaja varmistaa seuraamalla kasvuvauhtia.

Pohjanmaan Lammasosuuskunnan jäsenmäärä on määrittämätön. Osuuskuntayrittäjyys merkitsee sitoutumista yhdessä sovittuihin sisäisiin pelisääntöihin ja mahdollistaa kasvustrategian joustavana yritysmuotona. Osuuskunta tarjoaa yksin yrittämistä turvallisemman vaihtoehdon ja myös sosiaalisen turvan. Yhdessä olemme enemmän.

Pohjanmaan Lammasosuuskunta on lampureiden omistama, hallitsema ja heittä hyödyttävä yritys. Lammasosuuskunnan tarkoituksena ei ole voiton tavoittelu vaan jäsenten talouden tukeminen.

Tavoitteenamme on olla toimintaansa aktiivisesti kehittävä, luotettava, kiinnostava ja merkittävä toimija lammassalalla. Lähtöleväisyydessä tulee löytyä uskallusta – murtaa vanhat ja luoda uudet raamit toimintatavoille.

Hannele Ulvo
toimitusjohtaja
Pohjanmaan Lammasosuuskunta

LOUNAIS-SUOMESSA KÄYNNISTELLÄN TOIMINTAA

TUOTTAJAORGANISAATIOMME lammas tilat ovat jo aiemminkin toimineet yhteistyössä monin tavoin, ja aiomme edelleen jatkaa vakiintuneita yhteistyömuotoja esimerkiksi hankinnoissa ja eläinaineksen kehittämisessä. Tavoitteemme on parantaa luomukaritsan saatavuutta ja menekkiä markkinoilla.

Toimintamme on kuitenkin lähtenyt liikkeelle suhteellisen rauhallisesti. Saimme hyväksynnän maaliskuussa 2019, jonka jälkeen alkoivat karitsoinnit ja sitten tulikin kesä, eli tekemistä on riittänyt muutenkin. Talvella on enem-

män aikaa paneutua tuottajaorganisaation asioihin ja pohtia mihin suuntaan toimintaa pitäisi viedä. Tiiviimpi yhteistyö lammasketjun muiden toimijoiden kanssa on yksi asia johon tulemme perehtymään, oman toiminnan jatkuvan kehittämisen lisäksi. Eräs haaste joka on jo ilmennyt, on aikapula, eli miten aika riittää organisaation kehittämiseen.

Juha Tähkämaa
puheenjohtaja
Lounais-Suomen Lampurit ry.

Lammas- ja vuohikerhot

- 1. Etelä-Pohjanmaan Lammaskerho r.y.**,
siht. ja rahastonhoitaja, Sanni Kaitamäki,
p. 040 717 7116, sanni.kaitamaki@gmail.com
- 2. Keski-Pohjanmaan Lammaskerho**,
siht. Leila Niemelä, Niemeläntie 41,
68230 Lohtaja, p. 040 570 1599
- 3. Keski-Suomen Lampurit**,
pj. Mari Seppälä, Tarvajärventie 253,
42100 Jämsä, p. 040 824 1518,
mari.seppala@hotmail.com
Siht. Sirpa Tyrväinen, p. 0500 544 074,
ks.lampurit@gmail.com
- 4. Kaakon lampurit ry**,
www.facebook.com/Kymenlaaksonlampuritry,
pj. Maija Knuuttila, Ahviontie 260, 46960
Muhniemi, p. 040 575 8848,
maiya-knuuttila@outlook.com.
Siht. Marja Jalo, marja.jalo@proagria.fi,
p. 040 572 8387
- 5. Lapin Lampurit r.y.**,
siht. Petri Leinonen, Mäkkikierentie 9,
95520 Tornio, p. 040 581 8477,
petri.leinonen@elomestari.fi
- 6. Pirkanmaan Lammaskerho**,
pj. Ira Hellsten, ira.hellsten@kurjentila.fi,
p. 041 528 9672
- 7. Pohjois-Pohjanmaan Lammaskerho**,
siht. Risto Hänninen, Rautionmäentie 56
92220 Piehinki, p. 040 558 5421
- 8. Pohjois-Karjalan Lampurit**,
siht. Eila Pennanen, p. 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, p. 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, p. 040 590 6959
- 12. Uudenmaan Lampurit r.f. –
Nylands Fårfarmare r.f.**,
siht. Mikko Idlax, idlaxgard@gmail.com
- 13. Varsinais-Suomen Lammaskerho**,
siht. Terhi Oinonen, Hanhioentie 6,
21540 Preitilä, p. 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 fårförening r.f.**,
ordf. Josefin Norrback,
josefinnorrback@hotmail.com,
sek. Daniel Englund,
daniel.englund95@gmail.com
- 16. Suomen Vuohiyhdistys r.y.**,
pj. Jonna Ukkola, Loppi, p. 040 757 3757,
jonna.ukkola@outlook.com,
siht. Markus Koivisto, Kihniö, p. 050 463 5354,
koiviston.tila@hotmail.com

Valtakunnalliset Lammaspäivät Torniossa

Valtakunnallisia Lammaspäiviä vietettiin Torniossa 5.–7.11.2019.

Päivillä vierailtiin niin lammastiloilla kuin kuultiin miten tilojen tuloja voi kasvattaa monipuolistamalla tuotantoa.



Erkki ja Ritva Lääkön joutilaiden uuhien ryhmä ruokitaan paalihäkkeihin sisälle ja sään salliessa ulkotarhaan. Pitkä jalostustyö näkyy katraan tasalaatuisuudessa.

Ensimmäisenä tilavierailukohteenamme oli **Keijo ja Satu Rantamaan** Rantamaan tila, Tornion Könölässä. Sukupolvenvaihdos on tehty vuonna 2015. Aiemmin tila on ollut kasvinviljelytilana ja Rantamaat ovat kehittäneet sitä kotieläintilaksi sekä rakentaneet uudet lampolat vuosina 2016 ja 2018. Ensimmäinen rakennus on kylmälampola, ja toinen kolmiseinäinen pihattotyyppinen lampola. Uuhia heilä on tällä hetkellä 150; texeleitä, suomenlampaista sekä finndorseteja. Tila on parhaillaan siirtymässä luomuun.

Karitsoita syntyy vuodessa parisensataa ja parhaimmillaan Rantamaat ovat itse suoramyineet koko karitsatuotannon. Nyt he kuuluvat Röntgenin sopimustuottajiin, ja karitsat menevät Röntgenin teurastamolle. Rantamaat ovat panostaneet lihajalosteisiin ja kertovat, että jalosteet ovat kuluttajien suosiossa.

Toisena tilavierailukohteenamme oli **Erkki ja Ritva Lääkön** tila, joka on myös nimeltään Rantamaan tila. Tila sijaitsee Tornion Arpelassa. Lääkököt ovat tunnettuja pitkäaikaisia suomenlampaan kasvattajia ja jalostajia. He ovat kulkeneet koko lampurihistoriansa aikana myös tilan ulkopuolella töissä.

Tilalla on useampi lampolarakennus, jotka on saneerattu lypsykarjanavetoista. Vuonna 1997 valmistunutta tilakeskuksessa sijaitsevaa rakennusta käytetään karitsointilampolana. Siellä karitsat kasvavat teuraslähtöön saakka.



Rantamaan tila Tornion Könölässä on ollut suvun omistuksessa vuodesta 1758. Nykyinen omistajapari Keijo ja Satu panostavat laadukkaaseen karitsanlihan tuotantoon uusissa tuotantorakennuksissa.

Muut rakennukset sijaitsevat parin kilometrin säteellä tilakeskuksesta.

Ruokinta tapahtuu karitsointilampolassa käsityönä. Lypsykarjanavetta-ajalta karsinoiden pohjalla on edelleen lantakourut, jotka on täytetty turpeella. Tämä mahdollistaa pohjan pysymisen kuivana.

Karitsointiaikaan on karsinoissa eroteltu seurantaosasto erikseen niille karitsoille, jotka tarvitsevat erityistä hoivaa. Ryhmäkoot pidetään muutenkin pieninä, jolloin karitsat kasvavat parhaiten. Karsinoita erottaa ruokintapöydät, jolloin eläimiä on helpoin seurata ja



tarkkailla. Lääkököt ovat saaneet karitsat nopeimmillaan teuraaksi kolmen kuukauden iässä, mutta ovat todenneet, että luusto on heikompi niin kovalla kasvulla. Heidän mielestään 300 gramman päiväkasvutavoite on riittävä. Tällä hetkellä ensimmäiset karitsat menevät teuraaksi noin kuuden kuukauden iässä.

Viimeisenä kohteena käytiin tutustumassa Tornion Aapajoella sijaitsevaan Jokirannan Lammastilaan, jonka omistaa **Esa ja Sirpa Keränen**. Tilalla on kaksi erillistä lampolaa, joissa on tällä hetkellä 177 uuhia ja 285 karitsaa. Keräset kuuluvat Röntgenin sopimustuottajiin, ja nykyään karitsoita menee myös kasvatuk-

Jatkuu ►



Erkki ja Ritva Lääkön tilalla pässit asuvat joulusaikana omassa tilassaan stressittömästi erillään muista lampaista. Imettävien uuhien ryhmäkoko pidetään pienenä ja se palkitsee karitsoiden kasvussa.



LAMMASPÄIVÄT

seen. Rotuina heillä on suomenlammas ja kainuunharmaa. Lisäksi tilalta löytyy kymmenkunta turkislammasta, joiden määrää Keräset aikovat lisätä tulevaisuudessa. He keritsevät lampaat itse ja hyödyntävät kaiken villan. Ruokinta tapahtuu paalihäkkeihin, jotka ovat Siltsbergin Smiden kalustoa.

Tilalla on myös majoituspalvelua vanhassa päärakennuksessa, joka on kunnostettu. Sen pihapiirissä sijaitsee toinen lampoloista, joka on puurakenteinen ja kooltaan 470 neliötä. Nykyisen asuinrakennuksen luona on toinen lampola, joka on alkujaan 1960-luvun lypsykarjanavetta.

Seminaarissa tuotteiden jatkojalostuksesta

Seminaarissa päivän teemana oli lampaista saatavien tuotteiden jatkojalostus. **Johanna Alamikkotervo** kävi puhumassa mahdollisuuksista jalostaa villaa eri tuotteiksi joko tekemällä itse tai ulkoistamalla valmistuksen. Villat voi kehrätä itse tai kehruttaa kehräämöllä, samoin langan voi jalostaa tuotteiksi itse tai hyödyntämällä käsityöalan yritystä. Taljojen myynti on myös yksi lisätulonlähde. Myssyfarmin toimitusjohtaja **Anna Rauhansuu** puolestaan kertoi, miten saadaan tuotteistettua suomalainen villa ulkomaille myssyjen muodossa. Kysyntää on paljon, ja omintakeinen liikeidea myy Japanissa asti. Yrityksen kasvun suurimpana haasteena on laadukkaan suomenlampaan tai kainuunharmaan luomuvillan saanti. Eriytyisesti mustasta villasta on huutava pula.

Satu Rantamaa kävi kertomassa Meän Lihasta, joka tekee paljon erilaisia lihajalosteita. Lihajalosteet ovat niitä tuotteita, joita kuluttajat nimenomaan



Ensimmäisen vuotakilpailun satoa.



Esa ja Sirpa Keräsen katraasta löytyy hieno värivalikoima ja kaikki villa hyödynnetään. Gotlanninlampaat täydentävät kotimaisia rotuja taljatuotannossa. Tilan ensimmäisten harmasten joukossa ostettu 16-vuotias teräsmummo Marja-Leena, vasemmassa kuvassa, pärjää erityishuolenpidolla hienosti hampaattomuudestaan ja kaihistaan huolimatta.

haluavat ja jotka myyvät. Sen avulla lihalle saadaan parempi kate.

Anu Pentti Pajukankaan tilalta kertoi taljojen käytöstä vällyjen teossa, sekä siitä, mitä kaikkea muuta taljoista voitaisiin tehdä. Esimerkiksi taljasta, josta ei muuten tule käyttökelpoista tuotetta, voidaan tehdä nahkaa.

Milla Alanco-Ollqvist esitteli erilaisia käyttökohteita villalle, jota ei kehrätä langaksi. Maailmalla jätevillaä käytetään puutarhoissa mm. katteena ja maanalaisena lämpöpatjana kasvimaalalla. Suomessa toimii yritys Porin Villa ja Peite, joka valmistaa peittoja ja tynyjä. Niiden täyteenä nimenomaan liharotuisten lampaiden villa on parempaa, koska se pitää kuohkeutensa ja muotonsa paremmin kuin esimerkiksi alkuperäisrotujen villa.

Sanna Vinblad Lapin ammattikorkeakoululta kertoi lammastalouden eri hankkeista ja niistä saaduista hyödyistä (lue erillinen juttu sivulla 18).

Seminaarin loppuksi **Kasper Koskela** Metsähallituksesta kertoi paimenlomatoiminnasta kansallispuistoissa ja luonnonsuojelualueilla. Paimenlomat

ovat olleet todella suosittuja, minkä lisäksi Metsähallitus tavoittelee 50 prosentin lisäystä perinnebiotooppien määrään muutaman vuoden sisällä – vaatimukset täyttäviä tiloja etsitään siis mukaan yhteistyöhön.

Seminaarin aikana pidettiin myös ensimmäinen vuotakilpailu Suomessa. Kilpailussa oli kaksi sarjaa; alkuperäisrotujen sarjan voitti **Eila Pennanen**. Seuraaville sijoille pääsivät **Minna Puranen**, **Juho Pikku-jämsä** ja **Satu Alajoki**. Tuontiroitujen kilpailun ensimmäiselle sijalle pääsi **Satu Alajoki** ja toiselle **Eila Pennanen**.



TEKSTI
Milla Sirviö,
lammasasiantuntija,
ProAgria Oulu,
Lappi ja Kainuu

Agrologi Milla Sirviö on kevästä 2018 ollut Heini Rautiolan sijaisena ja tekee myös nautapuolen töitä Nivalasta käsin.

KUVAT

Johanna Rautiainen, **Eila Pennanen**
ja **Christer Ollqvist**

SYYSKOKOUKSESSA nostatettiin yhteishenkeä

Lammastalouden haastavasta tilanteesta huolimatta kokouksessa keskusteltiin rakentavassa hengessä Suomen Lammasyhdistyksen toiminnan suunta-
viivoista sekä haettiin keskusteluosuudessa mahdollisia ratkaisukeinoja lammalan kannattavuus- ja markkinointiongelmien.

Puheenjohtaja Petri Leinonen avasi Suomen Lammasyhdistyksen syyskokouksen esittämällä katsauksen lammastalouden tilanteeseen ja SLY:n rooliin, sääntöihin sekä yhteistyökumppanuuksiin. Esitys toimi pohjana ryhmätyölle, jolla haettiin paikalla olleen jäsenistön ideoita yhdistyksen toimintasuunnitelman 2020 täydentämiseksi.

Leinonen summasi tulokset, jonka perusteella SLY:n tärkeimmiksi tehtäviksi nousivat yhteishengen luominen, sisäinen ja ulkoinen tiedottaminen, positiivinen näkyvyys sekä markkinointi. Yhdistyksen toiminnan ohjausvälineenä ja hallitusta velvoittavana työkaluna toimiva toimintasuunnitelma päivitetään ryhmätyön tuloksilla.

Talous jatkuu nollatuloksella

Lammasyhdistyksen tulo- ja menoarvio vuodelle 2020 on pitkälti entisellään. Uusina menoerinä ovat markkinointiviestintään varattu 3000 euron summa sekä vuosille 2020 ja 2021 jakautuva Lampaiden ja vuohien kantakirja- ja

jalostusrekisteri -hankkeen osarahoitusosuus 8000 euroa. Menopuolen säästöjä on saatu vaihtamalla kilpailutuksen kautta taitto- sekä talous- ja kirjanpito palvelut edullisemmille palveluntarjoajille sekä siirtämällä jäsenrekisterin ylläpito ulkopuoliselta toimijalta yhdistyksen toiminnanjohtajan hoidettavaksi.

Tulo- ja menoarvio 2020 sekä syyskokouspöytäkirjat luettavissa yhdistyksen kotisivuilla osoitteessa <https://lammasyhdistys.fi/vuosikokousasiakirjat/>.

Henkilövalinnat sujuvasti

Hallitukseen IV-alueelta valittiin varsinaiseksi jäseneksi **Anniina Holopainen** ja varajäseneksi **Helinä Leppänen**. V-alueen varsinaiseksi jäseneksi valittiin **Arto Hillilä**, varajäsenenä jatkaa **Hannu Iso-Junno**.

Lammas- ja vuohirekisterin yhteistyöryhmään ensi vuodelle valittiin istuva edustaja **Outi Sirola**. MTK-Lammasverkostossa SLY:n edustajana vuonna 2020 toimii hallituksen nimeämänä

**Suomen Lammasyhdistyksen
Kevätkokous 19.3.2020
Turun seudulla
ja
Syyskokous 5.11.2020
Kuopiossa.**

hallituksen puheenjohtaja tai varapuheenjohtaja. Jalostusvaliokuntaan alkuperäisrotujen edustajaksi seuraavalle kaksivuotiskaudelle valittiin jatkamaan **Matti Koivisto**.

Lihan markkinatilanne tapetilla

Keskustelussa ajankohtaisista aiheista lihan vaikea markkinatilanne ja alan kannattavuusongelmat nousivat odotetusti tärkeimmäksi keskustelunaiheeksi. SLY vastaa haasteeseen osallistumalla Lammasketjun sidosryhmätapaamisiin, tekemällä viestintäsuunnitelman markkinoinnin pohjaksi sekä lanseeraamalla itsenäisyyspäiväviikolle ajoittuvan ”Suomilammas lautaselle” -kampanjan

TEKSTI JA KUVA

Eila Pennanen

VIUDEN LAMMASTILA

Vuoden 2019 lammastila on **Milla Alanco-Ollqvistin** ja **Christer Ollqvistin** Ollqvistin lammastila-Ollqvist färfarm. Ollqvistin lammastilan palkitsemisperusteina mainitaan muun muassa pitkäjänteinen, esimerkillinen ja tuloksellinen jalostustyö. Lisäksi viljelijäpari on pitkään aktiivisesti osallistunut lammalan järjestö- ja edunvalvontatyöhön. Christer jaksaa perehtyä asioihin ja keskustella rakentavasti lampureiden asioiden ajamiseksi. Millan taas monet tuntevat myös hänen työstään ProAgrian lamm- ja vuohiasiantuntijana.



ÅRETS FÅRGÅRD

Årets fårgård 2019 är Ollqvistin lammastila-Ollqvist färfarm, som drivs av **Milla Alanco-Ollqvist** och **Christer Ollqvist**. Utmärkelsen motiverades bland annat med gårdens långsiktiga, exemplariska och framgångsrika avelsarbete. Dessutom har paret Ollqvist länge aktivt deltagit i fårbranschens förenings- och intressebevakningsarbete. Christer orkar sätta sig in i sakfrågor och diskutera konstruktivt för att främja fårproducenternas sak. Milla är även bekant för många via sitt arbete som får- och getrådgivare vid ProAgria.

Hyvinvointia Lammastilalta – lisätuloja Green Care -palveluilla

Green Care on sateenvarjokäsi- te erilaisille luonto- ja eläin- vusteisille toimintamuodoille. Green Care-palveluissa lähtökohtana on asiakkaan hyvinvoinnin ja elämän- laadun tukeminen ja edistäminen. Täl- laiset luontoperusteiset palvelut sopi- vat eri ikäryhmille, niin kuntoutujille kuin vaikkapa virkistystä kaipaaville. Palvelut on luokiteltu Luontohoivan ja Luontovoiman palveluihin, niille on haettavissa Green Care -laatumerkit (Green Care Finland ry, 2019). Green Care -toimintaan ja -palveluiden tuot- tamiseen on olemassa myös koulutusta, esimerkiksi ammattikorkeakoulut tar- joavat Green Care Pro opintoja (Green Care Pro 2019).

Hyvinvointia lammastilalta

Lammas sopii Green Care -palveluihin erinomaisesti. Se on ystävällinen ja ute- lias eläin ja myös pienen kokonsa vuoksi se mielletään turvalliseksi ja helposti lähestyttäväksi. Eläimen silittäminen ja läheisyys voivat vaikuttaa meihin myös ihan fyysisesti sykkeen tasoittumisen, oksitosiinin lisääntymisen ja kortiso- lin vähentymisen kautta (Hautamäki, Ramadan, Ranta, Haapala & Suome- la-Markkanen, 2018). Eläimet ovat läsnä tässä ja nyt, ja niitä ei häiritse ihmisten vaatetus tai sosiaalinen status. Lampaat lauma- ja saaliseläiminä ovat erittäin hyviä aistimaan ihmisten tun- netiloja ja liikekieltä, ja opettavat siten meille valtavasti myös sosiaalisia taito- ja. Kuitenkin erityisesti lauma- ja saalis- eläinten osalta tulee huomioida muun muassa osallistuvien eläinten lukumää- rän ja niiden osaava käsittely.

Hyvinvointipalveluiden tuottaminen ei edellytä tilan tuotannon lakkautta- mista, vaan ne voivat täydentää toisiaan. Usean toiminnon hoitaminen edellyttää organisointia ja resursseja. Eläimistä on huolehdittava tuotannon varmistami- seksi ja eläinten hyvinvoinnin turvaa- miseksi, vain hyvinvoiva eläin tuottaa lihaa, villaa, taljoja ja hyvinvointia.

Lammastilan työt ovat monipuoli-

Lammas sopii Green Care -palveluihin erinomaisesti. Se on ystävällinen, utelias ja suhteellisen pienikokoinen.



Kuva: Laura Hanni

sia ja aitoja, joten niitä on mahdollista sovittaa erilaisille ihmisille. Asiakkaille on usein tärkeää, että työn jälki näkyy konkreettisesti ja omalla toiminnalla on vaikutusta, esimerkiksi eläinten hyvin- vointiin. Lammastilojen toimintaa ei lei- maa laitospaisuus, vaan niissä eletään normaalia arkea ja arjen rutiineja. Ne usein koetaan turvallisina ja kodikkaina paikkoina, joissa on helppo olla ja tulla hyväksytyksi ja osaksi yhteisöä. (Smeds & Yli-Viikari, 2019.) Erityistä on myös maaseudun ihmisten kohtaamisen taito – kaikkia toivomme tulevamme kohda- tuksi vertaisina ihmisinä, emme diag- noosien kautta.

Maatiloille mahdollisuuksia

Hyvinvointipalveluiden kautta maatilan toiminta voi kuitenkin säilyä toimin- nassa tai jopa kasvaa. Kasvua voi suun- tautua liikevaihdon ja toimintakauden kasvuun sekä asiakassegmentin ja pal- veluvalikoiman laajenemiseen. Lisätu- lot eivät usein tarkoita kultakaivosta, uusien tulovirtojen löytämiseksi on teh- tävä paljon töitä ja löydettävä sopivat asiakkaat ja palveluille ostajat. Palve- luiden viemisessä markkinoille on syytä varautua myös viranomaisvalvontaan ja erilaisiin lupaprosesseihin. Hyvin- vointimaatiloja ei Suomessa ole liiaksi, esimerkiksi Keski-Pohjanmaan sosiaa- li- ja terveystalopalvelukuntayhtymä Soite hankkii Green Care -toimintaa

asiakkailleen palveluseleiden kautta ja kaipaa uusia tiloja palvelutuottajiksi (Witick 2019).

Green Care -palvelut mahdollistavat oman osaamisen yhdistämisen tilan toi- hin, esimerkiksi osaamista asiakastyöstä tai sosiaali- ja terveysalalta. Vähintään- kin Green Care -palveluiden tuottami- nen tarkoittaa kasvua eri toimialojen ra- japinnoille ja verkostojen laajenemista. Eri toimialojen toimintakulttuurit voi vaatia aikansa, ennen kuin sen kokee omakseen. Monialainen toiminta on kuitenkin täynnä mahdollisuuksia.

TEKSTI

Sanna Vinblad,

Lapin ammattikorkeakoulu

Lähteet

Green Care Finland ry. 2019. Laatu ja Laadun hallinta. Ladattavissa www.gcf Finland.fi/laatu
Green Care Pro 2019. Green Care korkea- asteen koulutus. Ladattavissa www.greencare-koulutus.fi

Hautamäki, L., Ramadan, F., Ranta, P., Haapala, E. & Suomela-Markkanen, T. 2018. Eläinavusteinen terapia. Katsaus tutkimus- kirjallisuuteen ja toimintaan Suomessa. Ladattavissa <https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/236987/Tyopapereita140.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Smeds, P. & Yli-Viikari, A. 2019 Maatilatoin- jan työkalupakki. Ladattavissa <http://jukuri.luke.fi/handle/10024/543946>

Witick, T. 2019. Green Care Päivät 2019, puheenvuoro. Ladattavissa http://www.gcf Finland.fi/tiedostopankki/747/Tanja-Witick_GC19.pdf

GEENIVIRHE

keltarasvaisuuden taustalla

Teurastamoilla eri puolilla maailmaa tavataan satunnaisesti lampaan ruhoja, joiden rasvakudoksen väri on voimakkaan keltainen. Ilmiön tärkein aiheuttaja lampailla on tutkijoiden mukaan mutaatio geenissä BCMO2.

NISÄKKÄILLÄ rasvakudoksen keltaisuus aiheutuu A-vitamiinin esiasteiden, karotenoidien keräytymisestä rasvakudokseen. Kahdella entsyymillä tiedetään olevan tärkeä rooli karotenoidien hajoamisessa, näiden entsyymien toimintaa koodaavat geenit BCO1 ja BCO2.

Norjalaiset tutkijat **Dag Inge Våge** ja **Inger Anne Boman** sekvensoivat kyseiset geenit sekä keltarasvaisesta pääsryhmästä että valkorasvaisesta verrokkiryhmästä. Tutkimuksessa keltarasvaisesta ryhmästä löydettiin β -carotene oxygenes (BCO2) -geenin nonsense-mutaatio.

Geenivirhe periytyy resessiivisesti. Ilmiön harvinaisuudesta huolimatta tutkituista 18:lla keltarasvaisesta pääsistä 16:lla oli

BCO2- geenivirheen suhteen homotsygoottisia. Kahdelta keltarasvaiselta eläimeltä kyseistä geenivirhettä ei löydetty ja tutkijat olettavat mutaatioiden muissakin geeneissä olevan osallisena ilmiöön.

Eläimillä ei todettu terveystoimintoja, kehityshäiriöitä tai A-vitamiinin puutosta, joten BCO2-geenimutaatio ei näyttäisi olevan merkittävästi osallisena A-vitamiinin tuotannossa. Keltarasvaiset yksilöt on kuitenkin syytä sulkea pois jalostuksesta ilmiön leviämisen estämiseksi. Keltainen rasva ei myöskään ole haitallista elintarvikkeena, mutta se mielletään markkinoilla epäkuranttiksi tuotteeksi.

SUOMENKIELINEN TIIVISTELMÄ:
Eila Pennanen



LÄHDE: <https://www.researchgate.net>,
julkaisu nro 41397541



Oma seos
Tilan yksilöllisiin
tarpeisiin

Lammasnurmi
Mehevä ja
maittäva



Aina jyvällä!

NATURCOM OY

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

www.naturcom.fi

lihan tuotantoketjun kehittämistä

Teurasruuhkat, huono lianhinta, heikko kannattavuus, näihin usein törmäsin työskennellessäni alkutuotannossa. Siksi olikin luonnollista, että YAMK Agrolodin lopputyöni aihe valikoitui selvittämään lammasketjua ja sen haasteita.

Opinnäytetyön, *Kotimaisen lampaan- ja karitsanlihan tuotantoketjun kehittäminen*, tavoitteena oli tutkia lammasketjua, sen toimijoita ja niiden haasteita. Tavoitteena oli ymmärtää ketjun yksittäisiä lenkkejä ja ketjua kokonaisuudessaan, jotta sieltä voitaisiin löytää ongelmakohtia. Tutkimuksen yhtenä tavoitteena oli myös selvittää vastaako nykyinen tarjonta asiakkaiden tarpeisiin.

Tutkimus toteutettiin sekä kirjallisuustutkimuksena että useampana eri haastattelututkimuksena. Kuluttajatuotkimusta tehdään säännöllisesti ja sen mukaan keskivertokuluttaja syö lammasta tai karitsaa harvoin, yleensä pääsiäisenä. Kaikkien kuluttajatuotkimusten johtopäätöksiä mainittiin lampaan- ja karitsanlihan heikko saatavuus. Kuluttajat mieluiten ostaisivat karitsan- ja lampaanlihaa muiden päivittäisostosten yhteydessä vähittäiskaupasta. Kuluttajat toivoivat myös parempaa tuotevalikoimaa, sopivia pakkauskokoja, puolivalmisteita sekä lisätietoa ruoanlaittoon.

Suurin osa Suomessa tuotetusta karitsasta kulkeutuu pääkaupunkiseudulle lihatukkuihin ja niiden kautta HoReCa ketjuun, vähittäiskauppaan, lihatiskeihin ja jatkojalostukseen. Pääsiäisen alla karitsaa myydään läpi Suomen vähittäiskaupoissa. Pääsiäisesonkina kysyntää voi olla enemmän kuin tukut ja teurastamot pystyvät tarjoamaan.

Suurkeittiöt toivoivat esivalmistettua ja kohtuuhintaista

Suurkeittiöitä haastateltiin strukturoidusti ja otantaan otettiin eri kokoisia yrityksiä eri puolelta Suomea. Suurkeit-



Kuva: Susanna Nuutinen

Suurin osa Suomessa tuotetusta karitsasta kulkeutuu pääkaupunkiseudulle lihatukkuihin ja niiden kautta HoReCa ketjuun, vähittäiskauppaan, lihatiskeihin ja jatkojalostukseen.

tiöt olivat joko kunnallisia tai yksityisiä suurkeittiöitä, jotka tuottivat aterioita pääasiassa kunnallisiin laitoksiin kuten kouluihin, päiväkoteihin ja hoivapalveluihin. Niiden kokoluokka vaihteli valmistettavasta 3000 aterista 35 000 ateriaan päivässä. Suurkeittiöillä raaka-aineen hankinta tapahtui hankintasopimusten perusteella. Erityis- ja kausituotteita voidaan kuitenkin hankkia kilpailutuksen ulkopuolelta, kuten marjat ja myös karitsanliha. Vastanneista suurkeittiöistä 82 prosenttia käytti mahdollisimman paljon kotimaisia tuotteita ja 73 prosenttia käytti lammasta- tai karitsaa vain kausituotteena pääsiäisenä ja yleensä vanhustenruokailussa. Vain



Lammasteurastamot, 33 kappaletta, kartalla. (Kuva tehty Google My Maps ohjelmalla)

yksi toimija ostaa satunnaisesti paikallista lampaanjauhelihaa. Vastaaajista 27 prosenttia käyttää kotimaista lammasta

tai karitsaa, 45 prosenttia vastaajista käytti ulkomaista lampaanlihaa, koska kotimaista ei ole saatavilla sopivassa muodossa. Suurkeittiöt toivoivat esivalmistettua (kypsää), tukkukokoista ja kohtuuhintaista lammasta.

Ulkomaisella valttina saatavuus

Lihatukkuja ja -jalostamoita haasteltiin puolistrukturoidusti puhelimitse ja sähköpostilla, yhteensä 14 toimijaa. Haastattelussa olivat mukana suurimmat kotimaisen karitsan- ja lampaanlihan välittäjät. Lihatukuista kahdeksan (57 %) toimi pääkaupunkiseudulla.

Ostovolyymit vaihtelivat suuresti, pienemmän tukun ostaessa vähäisen määrän ruhoja pääsiäisen alla, isompiin säännöllisesti, lammasta/karitsaa yli 300 000 kilogrammaa vuodessa ostaviin.

Tukuista 57 prosenttia osti sekä kotimaista että ulkomaista karitsaa tai lammasta. Yhteensä 21 prosenttia ei osannut kotimaista lammasta tai karitsaa ollenkaan tai vain hyvin pienen määrän. Syiksi ulkomaisen lihan käyttöön mainittiin varma saatavuus, tasalaatuisuus ja -kokoisuus sekä hinta-laatusuhde. Isommat tukut myyvät keskusliikkeille ja HoReCa (hotellit, ravintolat, catering) -ketjuun. Sitten on joukko tukkuja, joiden pääasiallinen toiminta on ostaa teurastamoilta ruhoja, jotka leikataan ja pakataan asiakkaiden toiveiden mukaan. Monilla lihatukuilla oli myös omia myymälöitä tai lihatiskejä. Neljä tukkua valmisti itse myös jalosteita, joi-

hin käytettiin pääasiassa lampaanlihaa.

Ulkomainen lampaanliha tuli pääasiassa Uudesta-Seelannista ja jonkin verran myös Irlannista. Kotimaisen lampaan- ja karitsanlihan tukut ostivat teurastamoilta, suurin osa osti useammalta toimittajalta saatavuuden varmistamiseksi. Pääsiäiseen lihatukut varautuivat keräämällä paisteja varastoon. Kotimainen lammas/karitsa käsitellään tuoreena ja ulkomainen pakasteena.

Vähittäiskaupassa näkyy selkeä piikki kysynnässä pääsiäisenä, syksyllä ja nykyään myös jouluna halutaan ostaa lammasta tai karitsaa. Sesonkien aikaan asiakkaat haluavat mieluiten kotimaista lihaa ja ovat myös valmiita maksamaan siitä enemmän. HoReCa-puolella kysyntää on tasaisesti ympäri vuoden.

Tukkujen mielestä kotimaisen ja ulkomaisen karitsan/lampaanlihan hintaero on tasaantunut, eikä ulkomainen ole enää niin selvästi kotimaista edullisempaa. Valtaosa tukuista (79%) piti saatavuutta kotimaiselle lampaan- ja karitsanlihalle riittämättömänä. Etenkin pääsiäisen jälkeen saatavuutta pidettiin heikkona.

Lihatukut olivat pääsääntöisesti tyytyväisiä kotimaisen karitsan ja lampaan laatuun. Rasvaisia ja isoja ruhoja pidettiin hankalina ja epätoivottavina. Neljä tukkua ostaisivat enemmän kotimaista karitsaa- ja lammasta, mikäli saatavuus ja laatu paranisivat. Tukkuista puolet ilmoittivat, että lihanhankintahinta perustui laatuun (ruholuokitus, ulkomainen

liha). Muita hinnoitteluperusteita olivat ostovolyyymi ja erinäiset sopimukset.

Tuottajien tekemää suoramyyntiä tukut eivät kokeneet kilpailuksi, sillä heillä on eri asiakaskunta, lisäksi se toi joillekin tukuille lihanleikkaus-työtä.

Osa tukuista koki olevansa niin pieniä, ettei pysty lähtemään kunnalliseen kilpailuun mukaan.

Lihatukuilla on ammattimainen myynti. Kaikki lihatukut tekivät jonkinlaista markkinointia säännöllisesti. Tukut yrittävät aina vastata asiakkaiden toiveisiin ja sen perusteella tekevät oman tuotevalikoimansa. Suurimpana kotimaisen lampaan- ja karitsan haasteena lihatukut pitivät saatavuutta. Muita mainittuja haasteita olivat muun muassa hinta, hyvä ja tasainen laatu, markkinointi ja suomalainen ruokailutottumus.

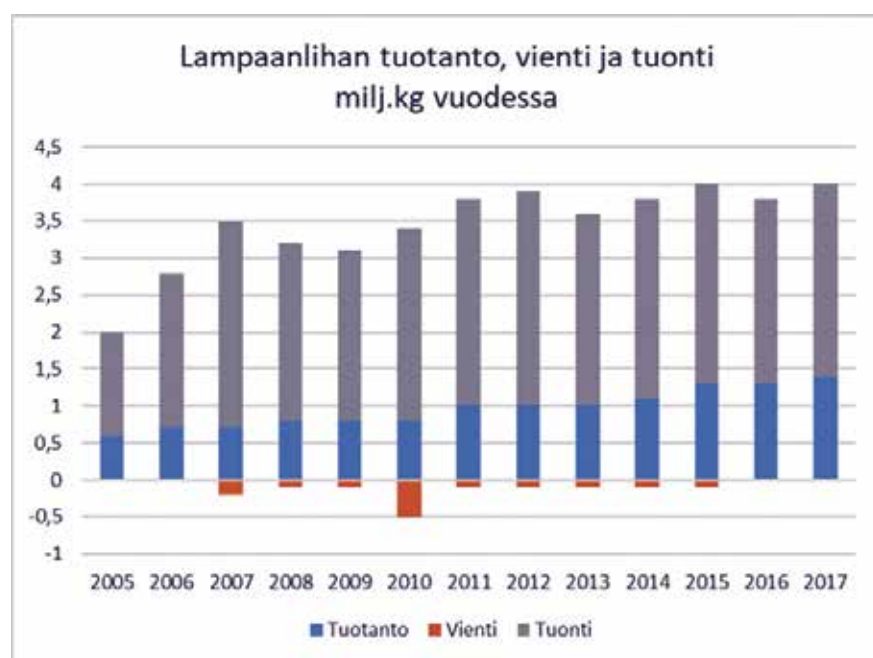
Yksi tukku peräänkuulutti osuuskuntia tai tilayhteistyötä, jotta lähilihaa voitaisiin markkinoida. Yksittäisen lampurin on haastavaa saada riittävää määrää tasalaatuista ruhoa tuotettua. Yksi tukun edustaja muistutti myös vähittäiskaupan roolista imagon muokkaajana – jos halutaan vain halpaa, ei yleensä saada laatua.

Teurastamoiden merkitys oleellinen

Teurastamoiden haastattelusta pyrittiin saamaan kattava, koska niiden merkitys lihaketjussa on oleellinen. Haastattelu toteutettiin puolistrukturoidusti puhelimitse. Teurastamoyrittäjiä tavoitettiin 45 kappaletta ja nämä edustivat 92 prosenttia kaikista, silloin tiedossa olevista laitosluvut saaneista lammasteurastamoista ja pian aloittavista. Teurastamoista muutamit olivat lopettaneet lampaan teurastamisen, muutamit olivat lopettaneet kokonaan toimintansa ja muutama oli aloittamassa toimintansa. Lammasteurastamot eivät jakaannu maantieteellisesti täysin kattavasti läpi Suomen (katso kuva).

Teurastamoista suuremmat (12 kpl) teurastivat vuositasolla yli tuhat lammasta ja karitsaa, vaihteluväli 1000–15 000 kappaletta. Pienemmät teurastamot puolestaan teurastivat muutamasta eläimestä 700 eläimeen vuodessa.

Suuret lihatalot ovat lopettaneet lampaanteurastuksen. Viimeisimpänä myös Atria, joka vielä tutkimushetkellä



Lampaanlihan tuotanto, vienti ja tuonti. Lähde: Luke 2019

Jatkuu ►

teurasti lammasta ja karitsaa. Teurastamoista muutama oli keskittynyt lampaan teurastukseen, valtaosa teurasti lammasta ja karitsaa vain pienenä osana nautaan ja sian ollessa päätuotteita. Lammasteurastuksen osuus liikevaihdosta luonnollisesti vaikutti teurastamoiden vastauksiin.

Teurastuskapasiteettiä rajoitti teurastamoilla eniten ruuhkylmiön tai eläinten odotustilojen koko, leikkauksen viemä työaika sekä työvoiman vähyys. Suurin osa teurastamoista pyörii vajaalla kapasiteetillä muun muassa edellä mainittujen syiden takia. Suurin osa teurastamoista aikoo kasvattaa maltillisesti teurastusmääriä. Sopimustuotantoa oli vain kolmella keskisuurella/suurella teurastamolla.

Rahitia tekevät teurastamot eivät käyttäneet hinnanhajausta, vaan hinta oli aina vakio kilo- tai kappaleperusteinen. Hinnanhajausta käyttäneet seitsemän teurastamo kertovat saaneensa parempia ruhoja hinnanhajauksen myötä. Hinnanhajauksessa eniten käytetyimmät olivat kausilisa, rasva- ja kokovähennykset. Muita lisiä olivat määrälisa, luomulisa ja sopimuslisa. Lisäksi yksi teurastamo maksoi myös puhtaus/kerintälisää kerityistä siisteistä eläimistä. Vähennyksiä olivat rasvavähennys, kokovähennys pienistä ja/tai ylisuurista ruhoista, kausivähennys, määrävähennys pienestä teuraserästä sekä EU-ROP-luokituksen luokitus hinnat.

Tavoiteteuraserät vaihtelivat teurastamon kokoluokasta riippuen paljon. Teurastamot, jotka keräilivät eläimiä

tiloilta, tavoittelivat isoja eriä ja järkeviä eläinkuljetusreittejä. Tavoiteruuhoksi suurin osa mainitsi 18–25 kiloa O2–R2. Eniten teurastamot painottivat kuitenkin tasalaatuisuutta, että erä olisi tasaisen hyvä.

Pienteurastamoista suurin osa ei markkinoinut tuotteitaan. Syiksi todettiin ajan- ja mahdollisesti myös osaamisen puute. Isommilla teurastamoilla oli oma markkinointi/myynti henkilöstö. Suurimmiksi haasteiksi teurastamoyrittäjät totesivat sesonkisuuden, kysynnän ja tarjonnan kohtaamattomuuden, haastavat markkinat, kirjavan tuottajakunnan sekä osaavan työvoiman puutteen.

Tuotanto vs kulutus

Lampaan- ja karitsanlihan kulutus on kasvanut noin neljään miljoonaan kiloon. Kotimaisen tuotannon ollessa vain noin 1,3 miljoonaa kiloa vuodessa (katso kuva). Karitsanlihan kohdalla kotimaisuusaste on reilu 50 prosenttia ja lampaanlihan vain noin 10 prosenttia. Koko kotimainen tuotanto ei siis riitä kattamaan koko kulutusta. Kotimaisen lampaan- ja karitsanlihan saatavuus on kaikkien kuluttajaryhmien osalta, niin yksityistaloudet kuin suurkeittiöt, todettu huonoksi. Kuluttajat eivät siis löydä kotimaista lammasta tai karitsaa halua-massaan muodossa. Yksityistaloudet tahtoisivat ostaa lihansa asioidessaan vähittäiskaupassa, suurkeittiöt tahtoisivat ostaa lihansa tukuista esivalmistaina/jalosteina isoissa pakkauksissa. Sesonkisuus on yksi suuri haaste ketjussa. Teurastamot olivat varustautuneet pää-

siäisen lisäämällä työvoimaa ja teurastuspäiviä ja käyttämällä pakkasvarastointia.

Yhteistyötä ja markkinointia kaivataan

Karitsantuotantoketjun kipupisteitä tutkimuksen perusteella ovat heikko lihan tuottajahinta, sesonkisuus, markkinoinnin puute sekä heterogeeninen tuottajakunta sekä teurastamosektori. Heikko tuottajahinta johtuu osittain edullisesta tuontilihasta, toisaalta vähäisestä brändämisestä ja markkinoinnista, jotta kotimaiselle lampaan- ja karitsanlihalle saataisiin sopiva hinta. Kipupisteet ovat syy-seuraus-suhteessa muihin haasteisiin. Kun tuottajat ja teurastamot ovat epäyhtenäinen joukko eri kokoisia yksiköitä, jää volyymin liian pieneksi, jotta yhtenäistä kehittämistä tapahtuisi. Yksittäisillä tuottajilla ja pienteurastamoilla ei välttämättä ole resursseja ja osaamista markkinointiin tai tuotteiden kehittämiseen.

Ulkomaisen lampaanlihan etuja ovat tasalaatuisuus ja hyvä saatavuus. Tukujen mukaan lihan säilytystavalla ei ollut merkitystä, eli pakastettu liha oli yhtä hyvin kauppansa tekevää kuin tuorekin. Jotta kotimaiseen lampaan- ja karitsanlihan tuotantoon voidaan saada tasalaatuisuutta ja toimitusvarmuutta, tuotantoa pitäisi organisoida ja johtaa. Tuottajia tulisi ohjata tuottamaan laadukkaita teuraita, kukin ”oikeaan” aikaan vuodesta. Tuottajat ovat ilmoittaneet halukkuutensa muuttaa tuotantorytmiä, mikäli hinta on riittävä kattamaan lisäkulut (Leinonen, Ulvo, 2018). Markkinointiin pitäisi satsata merkittävästi. Asiakkaat tulisi tavoittaa ja asiakkaille tulisi jalostaa sellaisia tuotteita, joita he haluavat. Alueelliset yhteistyöryhmät ja esimerkiksi tuottajaorganisaatiot voisivat saada riittävän volyymin, jolloin leikkuuta ja tuotteita voi standardisoida. Suuremmalla volyyminä on myös enemmän neuvottelumahdollisuuksia. Toimijoiden yhteistyö ja osaavat markkinoinnin ja johtamisen

ammattilaiset, voisivat tuoda ketjuun sen kaipaamaa lisäarvoa ja ammatillisuutta.

Anniina Holopainen



EXAMENSARBETE OM KÖTTKEDJANS UTMANINGAR

ANNIINA HOLOPAINEN har i sitt examensarbete utrett fårköttkedjan och dess utmaningar. På basen av intervjuer med branschens aktörer och facklitteratur kom hon fram till följande:

- Konsumenterna önskar köpa lamm- och fårkött i samband med sina andra matinköp i detaljhandeln. Ett bättre sortiment, lämpliga förpackningsstorlekar, halvfabrikat och information om tillagningen efterfrågas.
- Storköken önskar halvfabrikat eller tillagade produkter, förpackningar i partistorlek och ett förmånligt pris.
- Köttpartihandlarna och köttförelarna angav som främsta orsaker till användningen av utländskt kött säkert tillgång, jämn kvalitet och storlek samt kvalitet-pris-förhållandet.
- Slakteriernas mål för slaktpartiets storlek varierar beroende på slakteriets storlek. Som slaktkroppsmål nämnde en del 18–25 kilogram O2–R2. Mest betonade slakterierna ändå en jämn, bra kvalitet på partiet.
- Slakteriföretagarna angav säsongsmässigheten, att efterfrågan och utbud inte möts, en utmanande marknad, en brokig producentsektor samt brist på kunnig arbetskraft som de största utmaningarna.
- Det svaga producentpriset på inhemskt får- och lammkött beror dels på importkött, dels på att varumärket inte byggts upp eller marknadsförts. Enskilda producenter och små slakterier har inte nödvändigtvis resurser och kunskaper för marknadsföring eller för att utveckla produkterna.

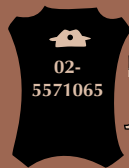
**Lammasta lautaselle,
karitsaa kaikkiin
keittiöihin**

Ostamme sekä
teemme rahtityötä.



Tilateurastamo Kouvola
www.muhniemenlahtivaja.fi
puh. 040 578 6317

Muokkaamme lampaanvuotanne
KORISTETALJOIKSI
Myymme myös erilaisia lammasturkistuotteita



**NAHKA
JALOSTAMO Oy**

38600 LAVIA

www.nahkajalostamo.
puh. 02 557 1065

**YHDESSÄ ENEMMÄN
TEURASVÄLITYS
KAUTTAMME
MEILTÄ MYÖS LAATUREHUJA**



POHJANMAAN LAMMASOSUUSKUNTA

TEURAAT: Hannele Ulvo puh. 050 9131 845
REHUT: Raimo Näsi puh. 0400 266 646
pohjanmaanlammassosuuskunta@gmail.com



OSTETAAN

karitsaa / lammasta ympäri Suomen

Hyvään hintaan!

Luomuhyväksyntä

puh. 010 229 1021, Orimattila
www.vainionteurastamo.fi

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

Teurastus, lihanleikkuu
ja tyhjiöpakkaus
myös rahtityönä



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



Ostoslistalla uusi siitospässi

Uuden siitospässin hankinta vaatii aikaa ja harkintaa. Monia asioita voi selvittää etukäteen, mutta mikään ei korvaa pässiin tutustumista ja sen tarkkailua paikan päällä ennen ostopäätöstä.

Pässikaupoilla on oltava hyvissä ajoin liikkeellä. Osta pässi sellaiseen aikaan, että sen katraaseen liittämisestä on mahdollisimman pitkä aika seuraavaan karitointiin.

Eristä laumaan ostettu uusi eläin muista lampaista 4–6 viikon ajaksi erilliseen rakennukseen. Tänä aikana se saa rauhassa tottua uuteen paikkaan ja ihmisiin sekä erityisesti uuteen ruokintaan ja hoitoon.

Elämä uudessa paikassa on aina stressin paikka. Eristyksen aikana eläinlääkäri voi tutkia pässin ja ottaa tarvittaessa näytteitä, muun muassa näin varmistetaan, että riski tautien siirtymisille uuteen katraaseen on mahdollisimman pieni. Eristysajan lopussa tehdään lopullinen päätös: pässi ostetaan ja yhdistetään katraaseen suunnitellusti tai sitä ei osteta, se joko palautetaan myyjälle tai lopetetaan.

Varmista pässin taustat

Tilan tuotantosuunta ja -muoto määrittävät, millainen pässi tarvitaan. Siitospässin on oltava terve, sopivassa kuntoluokassa ja luonteeltaan yhteistyökykyinen sekä uuhille herrasmies.

Ota selvää pässin taustoista. Mitä tietoja on saatavilla pässin isästä? Minkälaisissa oloissa pässiä on pidetty? Miten pässiä on ruokittu ja mitä sairauksia pässillä tai katraassa on esiintynyt? Onko ulostenäytteitä tutkittu sisäloisten varalta, millaisia löydöksiä on ollut ja onko lääkityksiä tarvittu? Pyydä myyjältä katraan terveystodistus ja käy se yhdessä myyjän kanssa läpi. Tarvittaessa pyydä eläinlääkäriä tutkimaan ostettava pässi jo lähtötilalla.

Pässin olemus ja liikkuminen

Siitospässin täytyy ennen kaikkea olla uuhista kiinnostunut, sillä tulee olla hyvä lisääntymisvietti. Terve pässi seuraa ympäristöään kiinnostuneena, mutta rauhallisesti. Se huomioi uudet ihmiset, äänet ja liikkeet. Pässin katseen täytyy olla kirkas, silmävuotoa tai harmautta silmissä ei saa olla. Var-



Kuva: Johanna Rautiainen

Hyväluonteisen pässin kanssa on helppo ja turvallista tehdä töitä (älä kuitenkaan koskaan käännä selkää pässille, joka on töissä uuhikarsinassa).

mista ettei pässin alaluomenkääntymää ole hoidettu karitsana kotikonstein tai eläinlääkärin toimesta.

Tarkasta pässin suu ja hampaat. Pässin suussa, huulissa, pään ihossa tai korvissa ei saa olla rakkuloita tai rupia merkinä tulehduksista. Pässin ylä- ja alaleuan täytyy olla sopusuhtaiset toisiinsa nähden. Tarkista etuhampaat huulia raottamalla ja tunnustele poskihampaat ihon läpi painelemalla. Pässin hengityksytmin täytyy olla tasainen, se ei saa yskiä eikä hengitettäessä saa kuulua minkäänlaista ylimääräistä ääntä. Sieraimista ei saa valua eritteitä.

Pässin pään ihon ja otsan on oltava kunnossa. Pään vammat tai haavat voivat olla seuraus tappeluvammoista. Liika aggressiivisuus on haitaksi. Liiallinen puskeminen voi aiheuttaa pään tai kaularangan pysyviä vammoja. Pässi ei saa aristaa kaulan tai selkärangan aluetta sitä paineltaessa. Työssään uuhien parissa pässi tarvitsee terveen selän, jalat ja sorkat. Jalkojen asento on edestä katsottaessa suora ja takajaloissa on hyvä kinnerkulma. Terve pässi liikkuu



Kuva: Johanna Rautiainen

Tarkista aina työpässien hampaat. Pässin tulee voida syödä hyvin, jotta se jaksaa tehdä töitä.

joustavasti ja tasapainoisesti. Pyydä joku kävelyttämään pässiä kahdeksikkoa ja seuraa pässin liikkeitä. Mutkat voivat paljastaa liikkeiden jäykkyyden tai ontumisen. Nosta jokainen jalka yksitellen ylös. Katso ja tunnustele jalat ja sorkat. Sorkkien tulee olla symmetriset ja sopivan pituiset. Vaurioita tai rupia ei saa löytyä sorkista tai alueen ihosta. Vento vuohinen, sisäänpäin kääntyneet

LAMPAILLA PERIITYVÄT epämuodostumat ovat harvinaisia. Tyypillistä sukusiitoslampaille ovat niiden korvien ja koon pienentyminen.

VÄLTÄ SEURAAVIA periytyviä ongelmia: sisäänpäin kääntynyt silmäluomi, rahina kurkusta hengitettäessä tai hengenahdistus, jalka-asentojen virheet kuten vennot vuohiset, suorat kintereet, kierteinen sorkka ja kurouma heti lapojen takana.

sorkat, pihtipolvet tai ahdas sorkkaväli voivat vaikeuttaa myöhemmin työkykyä ja periytyä jälkeläisille.

Pässin ihon ja villapeitteen täytyy olla hyvässä kunnossa. Onko tilalla ollut ulkoloisia tai onko pässi saanut ulkoloislääkkeitä? Tarkkaile pässiä kutinan varalta, se ei saa hangata itseään eikä hankaamisjälkiä saa löytyä villapeitteestä tai ihosta.

Kivesten koolla on väliä – big is beautiful!

Sopivasti ruokitulla ja hyvässä kuntoluokassa olevalla pässillä on hyviä siittiöitä. Astutuskauden alussa hyvä kuntoluokka pässille on 3,5–4. Liikalihavuus vähentää syöntikykyä ja siten sopeutumista uuteen ruokavalioon. Lihavuus heikentää työkykyä ja huonontaa sperman laatua. Kivesten tyven liika rasva haittaa kivesten lämmönsäätelyä, joka on sperman laadun tae. Kuumesairaudet ennen astutuskautta voivat heikentää sperman laatua.

Yritä seurata pässin virtsaamista. Virtsaamisen tulisi olla helppoa ja virtsasuihkun yhtenäinen ja loriseva. Lopuksi kokeile pässin kivekset. Kivesten on oltava sopivan kiinteät ja samankokoiset, veltto tai pehmeä kudos ei ole normaalia. Tunnustele kivespussit, kivesten täytyy liikkua pussien sisässä helposti, jotta lämmönsäätely toimii hyvin. Kivesten ihon on oltava ehjä.

Kivesten kokoon kannattaa kiinnittää huomiota. Hyvällä pässillä on isot kivekset. Niiden koko on suoraan verrannollinen tyttären hedelmällisyyteen. Älä valitse ykkösenä syntyneitä päsejä isäpässeiksi, ettei katraan sikiävyys ala heikentyä.

Hyviä valintoja ovat aikuiset pässit. Aikuisilla pässeillä on näyttöä hyvästä työkunnosta, luonteesta sekä terveistä jälkeläisistä. Aikuiset pässit ovat varmoja tekijöitä ympärivuotisessa astumisessa.

Lue lisää Lammas ja vuohi -lehden numerosta 3/2018, ”Malttia ja harkintaa eläinostoihin”.

KIRJOITTAJAT

Johanna Rautilainen,
eläinlääketieteen lisensiaatti,
työskentelee Lammasmaailma Oy:n
asiantuntijaeläinlääkärinä.
info@lammasmaailma.fi

Miia Kontturi,
tuotantoeläinten terveyden- ja
sairaanhoidon erikoiseläinlääkäri,
työskentelee Ruokavirastossa, eläinten
terveyden- ja lääkitsemisen yksikössä.
miia.kontturi@ruokavirasto.fi

Eeva Mustonen,
tuotantoeläinten terveyden- ja
sairaanhoidon erikoiseläinlääkäri ELT,
työskentelee Kliinisen tuotantoeläin-
lääketieteen osastolla Mäntsälässä.
eeva.mustonen@helsinki.fi

SUOMENLAMPAAN ja KAINUUNHARMAKSEN jalostuslampola, Pelson vankila



MYYNNISSÄ

3/19 syntyneitä EUOP-
arvosteltuja uuhi- ja pässi-
karitsoita. Orf-vapaa, MV1.
Puh. 050 576 7729

NOITTAAN TILA



Hyvä valikoima
arvosteltuja kainuunharmaksia
luomutilalta, MV 1.

Lisätietoja
puh. 050 594 4050



Tuota laatukaritsaa!

Raamikas ja nopeakasvuinen lihalammasrotu,
sopii myös risteytyskäyttöön. Huolellinen
laiduntaja, erinomainen rehunkäyttäjä.



JALOSTUSLAMPOLA
RAJA-KARJALAN

OXFORD DOWN

Siitospässit

040 5664153, Tohmajärvi

www.siolantila.com

ETURIVIN SUOMENLAMPAAT JALOSTUSLAMPOLASTA



Parikan tila, Heinola, 040 739 0494, pia@parikantila.fi



Keuhkotulehdukset

ovat olosuhteiden, vastustuskyvyn ja taudinaiheuttajien yhteisvaikutusta

Keuhkotulehdukset voivat aiheuttaa lisääntynyttä kuolleisuutta ja kasvun hidastumista sekä lisätä mikrobilääkkeiden käyttöä tilalla.

Teija Kokkonen

Eläintautibakteriologian ja -patologian tutkimusyksikkö, Ruokavirasto

Keuhtotulehdukset ovat usein sekainfektioita, joissa taudinaiheuttajia voi olla useita. Tartunnallisten keuhkotulehdusten aiheuttajien lisäksi eläinten vastustuskyky ja olosuhteisiin liittyvät altistavat tekijät vaikuttavat hengitystietulehdukseen sairastumiseen.

Kuljetusstressi ja eri tilojen eläinten yhdistely voivat laukaista taudinpurkauksen

Hengitystietulehdukset syntyvät monen yhtäaikaisen tekijän yhteisvaikutuksena. Epäedulliset olosuhteet, kuten riittämätön ilmanvaihto ja huono ilmanlaatu sekä stressi, heikko vastustuskyky tai suuri eläintiheys ovat tyypillisiä altistavia tekijöitä. Erityisesti karitsakasvattamoissa vilkas eläinliikenne ja eri-ikäisten tai toisilleen vieraiden eläinten sekoittaminen lisäävät tartuntapainetta ja taudinpurkauksen riskiä.

Virukset ja mykoplasma altistavat toissijaisille bakteeritartunnoille

Pienmärehitijöillä, erityisesti karitsoilla ja kileillä, hengitystietulehduksia aiheuttavia viruksia ovat parainfluenssa -3-virus (PI-3), respiratory syncytial-virus (RSV) ja adenovirus. Näille tyypillistä on äkillinen, helposti leviävä ylähengitystietulehdus, johon liittyy silmä- ja sierainvuotoa sekä yskää. Vaikka viruksen aiheuttama hengitystietulehdus on yleensä melko lieväoireinen, se voi altistaa toissijaisille bakteeritulehduksille heikentämällä keuhkojen

Näytteenotto hengitystietulehdusongelman selvityksessä Lisätietoa: Ruokavirasto.fi/Laboratoriokäsikirja	
Syväsiivelynäytteet (4 kpl), eläinlääkäri ottaa (tutkimuspaikka Kuopio)	☐ Bakteeriviljely ja tarvittaessa mikrobilääkeherkkyysmäärittäminen ☐ PI-3- ja RS-virustutkimus ☐ <i>Mycoplasma ovipneumoniae</i> -viljely
Kuolleet eläimet tai keuhkot	☐ Bakteeriviljely ja tarvittaessa mikrobilääkeherkkyysmäärittäminen ☐ PI-3- ja RS-virustutkimus ☐ <i>Mycoplasma ovipneumoniae</i> -viljely
Keuhkomatotutkimus (tutkimuspaikka Oulu)	☐ Ulostenäyte (1-10) kpl

puolustusmekanismeja. Äkillisten hengitystievirustartuntojen esiintymisestä pienmärehitijöillä Suomessa ei ole tutkittua tietoa. Aikuisten lampaiden kroonista viruskeuhkotulehdusta aiheuttavaa maedi-visnaa ei ole todettu Suomessa sitten vuoden 2006.

Tärkeimmät keuhkotulehduksia aiheuttavat bakteerit pienmärehitijöillä ovat *Mycoplasma ovipneumoniae*, *Mannheimia haemolytica* ja *Pasteurella multocida*. *Mycoplasma ovipneumoniae*-bakteeri aiheuttaa tavallisesti lievä, pitkäaikaista yskää ja sierainvuotoa karitsoilla. Lisäksi mykoplasmat altistavat virustartuntojen tavoin toissijaisille bakteeritartunnoille, joista merkittävin on *Mannheimia haemolytica*. Kuljetus, vieroitus tai muu stressitekijä voi yksistäänkin laukaista *Mannheimia haemolytica*-bakteerin aiheuttaman äkillisen, voimakkaan keuhkotulehduksen, jossa kuolleisuus voi nousta korkeaksi. *M. haemolytica*-bakteeria esiintyy terveidenkin eläinten nenänielussa. *Pasteurella multocida* on harvinaisempi toissijainen keuhkotulehduksen aiheuttaja. Kroonisista, paiseisista keuhkotu-

lehduksista eristetään usein *Trueperella pyogenes*.

Keuhkomadot ovat yleensä lihan tarkastuksen sivulöydös

Lihantarkastuksen yhteydessä havaituissa keuhkotulehdusmuutoksissa todetaan ajoittain keuhkomatoja. Keuhkomatoja ei yleensä pidetä merkittävänä keuhkotulehdusoireiden aiheuttajana. Tartuntaa epäiltäessä etsitään keuhkomadon toukkia ulostenäytteistä tehtävässä keuhkomatotutkimuksessa.

Ovatko keuhkotulehdukset ali-diagnosoitu sairaus?

Ruokavirastoon sairauden syyn selvitykseen lähetettyjen näytteiden perusteella hengitystietulehdukset eivät vaikuta olevan suuri ongelma suomalaisilla lammastiloilla. Tämä saattaa olla virheellinen käsitys, johtuen näytteenoton haasteista.

Monet hengitystiesairaudet ovat lieväoireisia eikä niihin liity merkittävää kuolleisuutta, toisaalta edustavien näytteiden saaminen elävistä eläimistä on koettu hankalaksi. Keuhkotulehduson-

gelman selvittämisen helpottamiseksi Ruokavirastolla on uusi syväselvitysnäytteistä tehtävä hengitystietulehduspaketti, joka sisältää tutkimukset tärkeimpien keuhkotulehdusten aiheuttajavirusten ja -bakteerien varalta sekä tarvittaessa mikrobilääkeherkkyysmäärittelyn.

Eläinlääkäri ottaa syväselvitysnäytteet tyypillisin oirein sairastuneista lääkitsemättömistä lampaista tai vuohista taudin alkuvaiheessa. Kuolleet lampaat ovat myös hyviä näytteitä keuhkotulehdusongelmaa selvitetessä. Hengitystietulehduspakettia vastaavat tutkimukset sisältävät myös hengitystieoireista kokonaisista eläimistä ja keuhkonäytteistä tehtäviin patologiisiin tutkimuksiin.

Vuonna 2018 keuhkotulehdus todettiin yhdeksässä patologian lammassnäytteessä. Näistä kolmessa todettiin *Mycoplasma ovipneumoniae*, joista kahdessa näytteessä se oli yhdessä *Mannheimia haemolytica*-bakteerin ja yhdessä *Trueperella pyogenes* -bakteerin kanssa. Kolmessa näytteessä *Mannheimia haemolytica* oli ainoa keuhkotulehdusbakteeri ja yhdestä näytteestä löytyi ainoastaan *Pasteurella multocida*. Kahden pitkälle tiineen uuden keuhkoista eristettiin *Bibersteinia trehalosi* -bakteeri, joka tavallisimmin aiheuttaa lampaila äkillisiä yleistulehduksia.



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Tmi Janne Mäkeläinen

AESCULAP KONEET, TARVIKKEET, TERIENTEROITUKSET JA HUOLLOT



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

RETRONIK

lammaskalusteet

- pyöröpaalihäkit
- heinärit ja seinärit
- käsittelyaidat
- hoito-/eläinportit
- juomakupit + suojakaaret
- stopparit + rännityslaitteet
- ruokintakourut (muovi tai metalli)



Katso video www.retronik.com

Raija 040 7022 162, Reino 050 521 0082
rareko105@gmail.com



Puh. 05 366 4329 tai 040 524 9629
Lyöttiläntie 449, 47540 LYÖTTILÄ

PROAGRAN LAMMAS- JA VUOHITIIMI

Asiantuntijoiden yhteystiedot:
<https://proagria.fi/asiantuntijapalvelut/hae>

PRO
Agria

Kätevä langaton ultraäänikuvaskanneri BMV BestScan3 lampaiden ja vuohien tiineystarkastuksiin.

Pakkaus sisältää anturin, tablettitietokoneen + applikaation, laturin, käyttöohjeet ja säilytyskalkun.

Hinta 1388€ +alv.

www.larramed.fi



**TERVEYDENHUOLTOKÄYNNIT
MYÖS NEUVO-2020 TUELLA**

PALVELUT

- Sisäloistorjunta, papananäytteet
- Terveystarkastus-ohjelma + TH-Digiassari
- Tiineysneuvonta ja uuhineuvolat
- Ongelmatilanteiden selvitykset
- Webinaarit lampolan terveysasioista

TILAUKSET: lammasmaailma.fi

Lammasmaailma Oy

Metsälammentie 20, 34130 Ylinen, info@lammasmaailma.fi

LAMMASLÄÄKÄRI: puh. 0600 306 627 (maksullinen)

Aidan toiselta puolen – lammasaiheisia kuulumisia maailmalta

KOONNUT Silja Alamikkotervo

Palstalle kootaan lammas- ja vuohiaiheisia uutisia ja kuulumisia ulkomaisista lähteistä.



MAAILMANKUULU AUSTRALIALAINEN CHRIS-LAMMAS ON KUOLLUT

NELJÄ VUOTTA SITTEn koko maailman tietoisuuteen nousi merinolammas, joka sai myöhemmin nimen **Chris**. Hän oli ilmeisesti alun perin päässyt karkuun joltain tilalta, ja kun hänet löydettiin vuonna 2015, hänen villansa ei oltu keritty arviolta viiteen vuoteen.

Kun Chris otettiin kiinni ja kerintä saatiin vihdoinkin suoritettua nelinkertaisen Australian kerintämestari **Ian Elkinsin** toimesta, tuli kerittyä villaa yhteensä 41,1 kg. Tämä on yhdestä lampaasta kerralla kerityn villamäärän epävirallinen maailmanennätys.

Keritty villa on näytillä National Museum of Australia's Old New Land Galleryssa. Kerinnän jälkeen Chris on asunut Little Oak -nimisessä eläinten turvapaikassa New South Walesissa.

Lokakuussa 2019 Chris kuoli lopulta vanhuuteen noin kymmenen vuoden iässä.

Daily Mail 10/2019

TUNNISTUS KUVIEN AVULLA KORVAMERKKIEN SIIJAAN

IRLANNIN DUNEDINISSA on kehitetty maailman ensimmäinen prototyyppi lampaiden koneoppimiseen. Irish Data Science -yhtymässä työskentelevät **Benoit Auvray** ja **Greg Peyroux** ovat saaneet työlleensä rahoitusta Uuden-Seelannista.

He ovat kehittäneet mallin, joka kykenee analysoimaan lampaiden lisäksi myös vuohia ja nautoja. Järjestelmän avulla lammas voidaan tunnistaa yksilökohtaisesti, minkä ansiosta tilalla ei tarvitsisi käyttää enää kalliita elektronisia korvamerkkejä tai epäympäristöystävällisiä muovisia korvamerkkejä.

Teknologiapohjaisen järjestelmän avulla tilallisten olisi mahdollista tunnistaa eläimet tehokkaammin ja nopeammin, ja se myös helpottaisi eläinten hyvinvoinnin seuraamista.

Järjestelmää on koekäytetty tiloilla Uuden-Seelannin Otagossa, Canterburyssa ja Southlandissa, ja se on saavuttanut kiinnostusta tilallisten keskuudessa. Tällä hetkellä järjestelmällä on hankaluuksia merinorotusten lampaiden tunnistamisessa, koska niillä on niin paljon villaa päässä. Tavoitteena on kuitenkin saada järjestelmä toimimaan myös niillä.

Stuff NZ 10/2019

TEKOÄLY LASKEE LAMPAAT TARKASTI

TEKOÄLYÄ HYÖDYNTÄVÄ eläinten laskentajärjestelmä on valmis otettavaksi käyttöön eläinkuljetuksissa tämän vuoden aikana ja lammashuutokaupoissa huhtikuussa 2020. Sydneyn teknologisessa yliopistossa on hyödynnetty vastaavaa tekoälyteknologiaa, kuin mitä käytetään teillä automäärien laskemiseen. He ovat muokanneet siitä järjestelmän, joka kykenee laskemaan lampaita hyödyntämällä kasvojen tunnistustekniikkaa. Vastaavaa järjestelmää ollaan kehittämässä myös naudoille.

Tarkka eläinmäärän laskeminen on oleellista etenkin kotieläinten ulkomaanviennissä, jossa eläintiheys, eläinten tilavaatimukset ja rehumäärät on laskettava tarkasti eläinmäärän mukaan. Tarkkaa eläinmäärän laskentaa tarvitaan myös teurastamoissa ja huutokaupoissa.

Lammastiloilla ja laivojen lastauslaitteissa on kuvattu videoita, joiden perusteella tekoälylle on voitu opettaa yksittäisten eläinten tunnistaminen ja laskeminen. Optimaalisissa olosuhteissa, jossa eläimet liikkuvat vapaasti, tekoälyllä on saatu laskettua eläimet oikein keskimäärin noin 98 prosentin todennäköisyydellä. Tavoitteena on saavuttaa täysi 100 prosentin oikeellisuus kaikissa tilanteissa.

Hankkeen rahoittajina toimivat Meat & Livestock Australia sekä LiveCorp. Tulevaisuudessa järjestelmää voisi kehittää käytettäväksi myös sioilla sekä eläinten käyttäytymisen arvioimisessa.

Sheep Central 11/2019

HEBRIDIEN SAARISTOSSA SKOTLANNISSA KÄYTETÄÄN VILLAA POLKUJEN KORJAAMISEEN

HEBRIDIEN LUONNONSUOJELUALUEELLA polkujen kunnostuksessa perinteisesti käytetty suodatinkangas on vaihdettu paikallisten tilojen tuottamaan lampaanvillaan.

Villa taitellaan ja asetellaan kerroksittain soran kanssa. Villan ansiosta sora ei pääse uppoamaan alla olevaan turpeeseen, mutta vesi pääsee kuitenkin valumaan läpi.

Luonnonsuojelualueen vartija, **Heather Beaton**, kommentoi villan tarjoavan ympäristöystävällisemmän tavan polkujen kunnostamiseen kuin perinteinen muovinen suodatinkangas.

BBC 11/2019

Kunniamaininta juhluvuoden käsityökilpailussa



Tyylikkään yksinkertaisten lammaslapasten tekstuuri muistuttaa vanhaa neulakinnastekniikkaa. Nämä lapaset valmistetaan kuitenkin joutuisasti virkkaamalla ja ohje sopii aloittelijankin toteutettavaksi.

LAMMASLAPASET lämmittämään paukkupakkasille

OHJE **Sirkka Leino**
KUVA **Eila Pennanen**

Koko: naisten

Lanka: Novitan Natura harmaa sekä vähän luonnonvalkoista ja mustaa

Virkkuukoukku: n:o 3,5

Mallivirkkaus: Pylväs, joka tehdään siten, että pistetään koukku edellisen kerroksen ”jalkaan”, sitten vedetään edellisen kerroksen silmukan takareunaan ja lanka koukulle venytetään vähän, nyt on kolme lenkkiä koukulla, lanka koukulle ja vedetään ensin kahden lenkin läpi ja sitten kahden, valmis.

Vasen lapanen

Aloitetaan kärjestä. Virkkaa 15 ketjusilmukkaa ja tee pylväs 3:teen silmukkaan. Jatka tehden mallivirkkauspylväitä silmukajonon takareunaan. Jonon päässä tee 2 pylvästä samaan silmukkaan, lisäys. Käännä työ ja virkkaa nyt pylväitä ketjusilmukajonon toiseen reunaan. Kun olet aloituspäässä tee taas lisäys,

eli 2 pylvästä samaan silmukkaan. Jatka näin edelleen lapasen ympäri. Tee lisäyksiä alussa joka kerroksella muutaman kerran ja sitten joka toisella. Lisäykset tehdään aina lapasen reunoissa. Sovita välillä käteen, niin saat sopivan kokoisen lapasen.

Kun lapanen on peukalon kohdalla, virkkaa reunassa lisäys ja pari pylvästä kämmenpuolella, virkkaa sitten muutama ketjusilmukka, jätä väliin muutama pylväs ja kiinnitä ketjusilmukat edellisen kerroksen pylväisiin, näin saat peukalonreiän. Tee tällä kerroksella lisäys myös toiseen reunaan, tulee tilaa peukalolle.

Jatka lapasta ilman lisäyksiä lapanen loppuun. Virkkaa vielä lapasen alareunan ympäri rapuvirkkausta 1 kerros. Rapuvirkkaus = kiinteitä ketjusilmukoita vasemmalta oikealle.

Virkkaa peukalo mallivirkkausta aloittaen kämmenpuolelta spiraalina. Kun peukalo on kynnen kohdalla kavenna jättäen aina yhden pylvään väliin. Päättele langat.

Tee oikea lapanen peilikuvaksi.

Lammas: Virkkaa luonnonvalkoisella noin viiden senttimetrin kokoisia pyörylöitä kiinteillä silmukoilla ja virkkaa tai tee varsipistoja lampaan pääksi mustalla. Virkkaa tai tee varsipistoja lampaan jaloiksi. Kiinnitä pienillä pistoilla lammaslapaseen. Jos virkkaat jalat, kiinnitä ne ensin lapaseen ja sitten lammaspäälle.

REHU-ÄSSÄ OY

• **LAMMASKIVENNÄISIÄ**
myös luomutuotantoon
hyväksytty.

• **NUOLUKIVET**
myös luomutuotantoon
hyväksytty.

POHJANMAAN REHU-ÄSSÄ OY

PUH: 06 344 4433

FAX: 06 344 4432

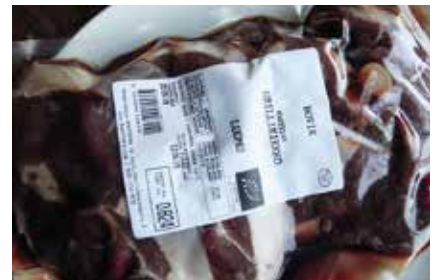
email: rehuassa@rehuassa.fi

Laitumelta
lautaselle

Bovikin grillikiekot osso bucco-tyyliin

Ainekset

Lanttua	1
Porkkanaa	5
Juuriselleriä	0,5
Palsternakkaa	pari pienehköä
Sipulia	3
Valkosipuli	1
Karitsan tai lampaan grillikiekot	
Mausteita	



Pilko juurekset suhtellisen krouveiksi paloiksi, freesaa vaikka puolet pannulla että saavat vähän paistopintaa ja saavat hieman tanakamman konsistenssin ja juurevampaa makua.

Ota hyvä paistopinta padassa kiekoille runsaassa voi/rypsiöljyseoksessa (Myssyfarmin öljy on huikean hyvä lemmikkini).

Sitten kaikki pataan: sipuli lohkoina, valkkarikynnet litistettyinä tai veitsihienonnettuna ei puserrettuna. Pienellä lämmöllä kauan ja hartaasti.

Savusuolaa, sokeria, mustapippuria, hapokkuudeksi sitruunamehua tai punaviiniä (laatikkoviinien jämat toimii hyvin). Katajanmarjat antaa kivan sä-



väyksen (Santa Marian Scandinavian Forest on lemppariseokseni).

Tätä reseptiä voi soveltaa ja täydentää monin tavoin oman maun mukaan. Esimerkiksi varsiselleri on tosi kiva maun monipuolistaja, myös hunaja on hyvä ainesosa – se syventää makuja.

Grillikiekot on hieno ja älykäs tuote,

koska kintusta jää muuhun myyntiin tai omaan käyttöön potka ja paahtis.

No niin eikun hellaa päin!

TEKSTI JA KUVAT

Sebastian Nurmi,
Bovikin luomulammastila



Boviks grillpuckar i osso bucco-stil

Ingredienser

Kålrot	1
Morot	5
Rotselleri	0,5
Palsternacka	några mindre
Lök	3
Vitlök	1
Grillpuckar av lamm eller får	
Kryddor	

SKÄR UPP rotfrukterna i rätt grova bitar, fräs hälften på pannan så får de lite stekyta och en lite robustare konsistens och kraftigare smak.

Fräs puckarna i grytan i riklig smör/rybsoljeblandning (Myssyfarmis olja är min fantastiskt goda favorit) tills de har en bra stekyta.

Lägg allt i grytan: löken i klyftor, vitlöksklyftorna tilltryckta eller hackade med kniv, inte pressade. Håll på låg värme länge.

Röksalt, socker, svartpeppar, citronsaft eller rödvin för sylrighet (sista skvätten av ett boxvin funkade bra). Enbär ger en fin piff (Santa Marias Scandinavian Forest är min favoritblandning).

Det här receptet kan anpassas och kompletteras på många sätt efter egen smak. Till exempel stjälkselleri är också en mycket trevlig smakdiversifierare, också honung är en bra ingrediens – den fördjupar smakerna.

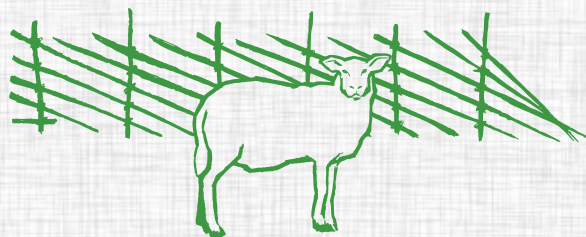
Grillpuckar är en fin och smart produkt, eftersom lägen och rostbiffen blir kvar av benet för annan försäljning eller för eget bruk.

Mot spisen!

Text och bilder
Sebastian Nurmi,
Boviks ekofårgård

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



Murronie 2
91600 Utajärvi
p. 08 514 4700
www.kinnusentahtirehut.fi

Suomen Lammasyhdistys ja lehden
toimitus kiittävät kuluneesta vuodesta.
Toivotamme yhdistyksen jäsenille
ja Lammas & vuohi -lehden lukijoille



Hyvää Joulua ja Onnellista Uutta Vuotta!



Kuva: Jukka Tobiasson

Lammas & vuohi PALVELUKORTTI

- ☐ **varsinainen jäsen** (sis. lehden) 79 €/vuosi ☐ 2 erässä maksettuna 2x45 €
- ☐ **opiskelija tai eläkeläisjäsen** (sis. lehden) 50 €/vuosi
- ☐ **perhejäsen** (ei lehteä) 30 €/vuosi
- ☐ **lehtijäsen** 79 €/vuosi
- ☐ **yritys tai yhteisö** (sis. lehden) 300 €/vuosi
- ☐ **osoitteen muutos**
- ☐ **lehden tilauksen peruutus**

**Tilaa
Lammas
& vuohi
lahjaksi!**

Etu- ja sukunimi

Osoite

Vanha osoite (jos muuttunut)

Puhelinnumero

Sähköposti

Allekirjoitus

Päätoimittaja, lehden tilaukset ja jäsenasiat:

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

Toimitussihteeri: Anna Kujala, puh. 040 520 5436, lammasleyhti@gmail.com

Ilmoitukset: Eila Pennanen, puh. 044 236 9902, eila.pennanen@lammasyhdistys.fi

Suomen Lammasyhdistys
Ahmoontie 26
03400 Vihti

Lammas & vuohi -lehti on alan ammattilaisille suunnattu erikoisjulkaisu, joka ilmestyy viisi kertaa vuodessa. Suomen Lammasyhdistyksen jäsenyys sisältyy Lammas & vuohi -lehden tilaushintoihin.