

pihvikarja

PIHVIKARJALIITON TIEDOTUSLEHTI

2 • 2013 (nro 16)

Teemana **laatuliha**



Johanna Mäkelä:
Pihvi ja lihapullat
ovat suomalaista
ruokakulttuuria

Markus Maulavirran
pihvilihavinkit

Arjen herkkuja
jauhelihasta



Pihvikarjapäivä Jyväskylässä 9.10.2013

Pihvikarjapäivää vietetään tänä vuonna KoneAgria-messujen yhteydessä Jyväskylässä. Luvassa on asiantuntijapuheenvuoroista koostuva seminaari, tutustumista näyttely-osastoihin ja illanvietto mukavan yhdessäolon merkeissä Jyväskylän Paviljongissa.

Merkitse Pihvikarjapäivä jo nyt kalenteriin! Tietoa ohjelmasta ja ilmoittautumisesta julkaistaan liiton nettisivuilla kesän aikana ja jäsentiedotteessa elokuussa.



pihvikarja

PIHVIKARJALIITON TIEDOTUSLEHTI

JULKAISIJA: Pihvikarjankasvattajien liitto ry

PÄÄTOIMITTAJA: Antti Veräväinen

TOIMITUSPÄÄLLIKKÖ: Susanna Heikkinen

LEHTITOIMIKUNTA: Susanna Heikkinen, Antti Veräväinen,
Maarit Kallio, Liisa Linna

ILMOITUSMYYNTI: Liisa Linna, liisa.linna@pihvikarjaliitto.fi

KUVAT: Kirjoittajat, rotuyhdistykset, yhteistyökumppanit,
BigStockPhoto

KANSIKUVA: Joel Puhakainen

PAINOAIKKA: Forssan Kirjapaino, Forssa

PAINOS: 6 000 kpl

ULKOASU: Neiti Sievänen, www.neitisievanen.fi

www.pihvikarjaliitto.fi

Pihvikarja sisältö

Pihvikarjapäivä Jyväskylässä	2
Sisällysluettelo ja tekijät	3
Pääkirjoitus	4
Mennen & tullen Mennen & tullen	5
Ruokakulttuurin professori Johanna Mäkelä: Kuluttajat arvostavat ruoan alkuperää ja laatua	6
Kokki Markus Maulavirta: Pihviliha on parhainta niskasta häntään – ja varsinkin siltä väliltä	8
Markus Maulavirran vinkit lihan monipuoliseen käyttöön	11
Liha kuuluu monipuoliseen ruokavalioon läpi elämän	16
10 hyvää syytä valita Angus	20
Sonnihuutokauppojen parhaimmistoa maailmalla – Charolaisista maksettiin huippuhintoja	22
Ekologiselle ja eettiselle luonnonlaidunlihalle yhtenäiset tuotantokriteerit	25
Limousin-lihan laatu on tutkitusti hyvää	27
Tuotantosuunnaksi suoramyyni	30
Junior Handler 2013	32
Liity Pihvikarjaliiton jäseneksi	34
Yhteistyössä Pihvikarjaliiton kanssa:	35
Mediakortti	37
Pihvikarjaliiton hallitus	39
Rotuyhdistykset	39

Pihvikarjaliiton tavoite on selkeä

Pihvikarjaliiton tavoitteena on kotimaisen pihvilihan tunnettuuden sekä arvostuksen lisääminen. Uskon tämän tavoitteen sopivan kaikille pihvilihan tuottajille.

Päämäärien eteen tehdään töitä laajalla rintamalla. Isot yritykset tekevät näyttäviä mainoksia ja kampanjoita. Maatiloilla tehdään arvokasta työtä karjankasvattajien toimesta. Karjankasvattajan päätyminen eläintensä kanssa valtakunnallisten lehtien sivuille on loistavaa tiedon jakamista ja mainostamista.

Tiedän tiloja, jotka ottavat vastaan koululaisia ja retkikuntia tutustumaan eläimiin ja lihantuotantoon. Näistä vierailuista saattaa syntyä tutustujalle todellinen käsitys tämän päivän karjatilän elämästä. Aika moni on siitä nimittäin vieraantunut.

Tilavierailulta alkaa myös pihvin tarina. Tarinaan sisältyy tietoa eläinten olosuhteista ja ruokinnasta sekä monesta muusta tärkeästä asiasta. Vierailut tiloilla tarjoavat mahdollisuuksia hankkia pihville lisää arvostusta. Pihvin tunnettuuden lisääminen alkaa tilatasolta.

Kannustankin Teitä, arvoisat karjankasvattajakollegat, ottamaan mahdollisuuksienne mukaan vierailijoita vastaan. Emolehmätila vasikoineen on monelle suuren mielenkiinnon kohde. Tilavierailuja järjestämällä isäntäväki tekee erittäin arvokasta työtä. Yhdessä tekemällä saamme tässä asiassa tulosta aikaan.

Oma lukunsa ovat tilat, jotka esittelevät ja myyvät omia tuotteitaan tilalla, torilla tai messuilla. Näissä kohtaamisissa vaihdetaan tietoja ja kokemuksia asiakkaan ja lihantuottajan välillä. Jos tilanne päättyy kaupantekoon, niin tuottajan tarina tuotteestaan asiakkaalle on todennäköisesti nostanut tuotteen arvoa.

Isot lihatalot tuovat tuottajia esiin markkinoinnissaan. Mielestäni se on hienoa yhteistyötä alan toimijoiden kesken. Hyvälle tuotteelle kannattaa antaa kasvot, joilla erotutaan selkeästi sellaisista eineksistä, joiden alkuperä saattaa olla hämärän peitossa.

Kuluttajan pitäisi saada selkeä käsitys siitä, mitä on pihviliha. Tunnettuutta pitää pystyä lisäämään. Kaupan lihatiskiltä saattaa löytyä jo nyt pihvilihaa, jonka yhteydessä on mainittu kasvattajan tai tilan nimi sekä karjan rotu. Nämä tiedot ovat esillä myös joissakin ravintoloissa.

Alkuperän selkeä ilmoittaminen on meidän kaikkien yhteinen etu. Pihvikarjaliitto tekee asiassa yhteistyötä eri tahojen kanssa, esimerkiksi alan terminologian käytön parissa. Tämä lehti painottuu erityisesti pihvilihaan. Lehteä jaetaan sidosryhmiemme lisäksi laajalti kesän aikana erilaisissa tapahtumissa. Toivon, että onnistumme jakamaan uutta tietoa pihvistä tämänkin lehden välityksellä.

Toivotan mukavia lukuhetkiä ja hyvää kesää kaikille lukijoille.

Antti Veräväinen
puheenjohtaja
Pihvikarjankasvattajien liitto ry



Kuva: Antti



Pihvikarjaliitto mukana Farmarissa 3. – 6.7.2013 Seinäjoella

Seinäjoella 3.–6.7.2013 järjestettävä Farmari-näyttely nousee 17 hehtaarin alueelle kaupungin keskustan tuntumaan. Näyttely profiloituu voimakkaasti ammattinäyttelyksi, jossa kotieläintuotanto on vahvasti esillä.

Yksi näyttelyn keskeisistä osastoista on kotieläincenttä, jossa esitellään nykyaikaista kotieläintuotantoa; sekä eläimiä että tekniikkaa. Pihvikarjaliiton osasto sijaitsee aivan kotieläincentän tuntumassa.

Kotieläincentällä tapahtuu koko ajan. Luvassa on esimerkiksi lihakarjan paimennusta hevosin, hiehoagilityä, sikojen rotueittelyä, suomenhevosten värisuora ja karitsankesyttäjäkilpailu.

Farmarin ohjelma on julkaistu osoitteessa www.farmari.net. Farmarin pääjuhlaa ja ProAgria Etelä-Pohjanmaan 150-vuotisjuhlaa vietetään perjantaina 5.7.2013.

Nautaparlamentti kesällä Kuopiossa

Valtakunnallinen nautaparlamentti kokoaa Suomen nautalihantuottajat Kuopioon hotelli Scandiciin 25. – 26. heinäkuuta juuri Kuninkuusravien alla. Tarjolla on ajankohtaista asiaa tuotannosta, taloudesta sekä ihmisten ja eläinten hyvinvoinnista.

Torstaina parlamentissa puhutaan muun muassa laajentavan karjatilän rehulogiistikasta, johon Savonia AMK:n REKKA-hanke on kehittänyt vaihtoehtoisia malleja. Tiukan talouspaketin ilta-päivään tuo lihatilojen talouskonsultointiin erikoistunut Osmo Auto.

Laivamatkalla illalliselle Alahovin viinitilalle osallistujat pääsevät nauttimaan kesäisen Kallaveden aalloista.

Perjantain avaa Tieto-Finlandialla palkittu taloustoimittaja Elina Lappalainen, joka on Syötäväksi kasvatetut -kirjallaan avannut uudenlaista arvokeskustelua kuluttajien ja lihaketjun välille. Päivän teema jatkuu viljelijöiden jaksamisella monesta näkökulmasta.

Nautaparlamentin järjestäjänä toimii Pohjois-Savon Lihanautakerho <http://pohjoissavonlihanautakerho.net>. Ilmoittautumiset kesäkuun loppuun mennessä joko kerhon sivulle tai Eija Koistiselle puh 040 828 4718.



VILJO 25. – 27.7.2013 Kiuruvedellä

Viljelijän konemessut eli VILJO järjestetään heinäkuun lopulla. Työnäytöksistä ja ammattimaisista näytteilleasettajista rakentava tapahtuma kokoaa Kiuruvedelle tiedonjanoiset isännät ja emännät, parhaat näytteilleasettajat ja oikean, aidon konemessutunnelman.



Herkkujen Suomi: lähi- ja luomuruoka- tapahtuma 22. – 24.8.2013

Herkkujen Suomi -tapahtuma tuo Helsingin keskustaan Rautatientorille yli sata lähi- ja luomuruuan tuottajaa ja valmistajaa. Tapahtuma tarjoaa laajan kattauksen elintarvikkeita maisteltavaksi tai kotiin vietäväksi.

Nyt kolmatta kertaa järjestettävä Herkkujen Suomi innostaa lähiruuan ystävät aitojen, suomalaisten makujen äärelle. Kävijöille ilmaisen tapahtuman järjestävät tuottajajärjestöt MTK ja SLC, Ruoka Suomi -teemaryhmä, Pienpanimoyhdistys ja Lamin Sahti. Viime vuonna Herkkujen Suomessa vieraili kahden ja puolen päivän aikana yli 60 000 kävijää.



ELMA-messut osana Meidän Viikonloppu- tapahtumaa 22. – 24.11.2013

Marraskuussa Helsingin Messukeskuksessa järjestetään Meidän Viikonloppu -tapahtumakokonaisuus, joka kokoaa kuudet messut saman katon alle. Mukana ovat ELMA-messut, Metsämessut, Kädentaitotapahtuma, Menopeli, Lemmikki (la-su) sekä OutletExpo. Tapahtuman tarkempi ohjelma julkaistaan syksyllä.

Pihvikarjaliiton jäsenkirjeet julkaistaan vain sähköisesti - liity postitusrekisteriin

Pihvikarjaliiton sähköinen jäsenkirje otetaan käyttöön elokuussa, ja sen jälkeen jäsenviesti kulkee pääsääntöisesti sähköpostilla. Jos haluat olla ensimmäisten joukossa varmistamassa osallistumisesi Pihvikarjapäivään Jyväskylän KoneAgria -messujen yhteydessä, kannattaa nyt heti liittyä postituslistalle. Käytännössä sähköpostiosoitteesi liiton nettisivuilla.



Kuva: Helsingin yliopisto / Ari Aalto

– Kuluttajat ovat valmiita näkemään vaivaa laadun vuoksi. Tämä toivottavasti rohkaisee karjankasvattajia toteuttamaan tavanomaisesta tuotannosta poikkeavia konsepteja ja pienimuotoista tuotantoa, sanoo ruokakulttuurin professori Johanna Mäkelä.

Ruokakulttuurin professori Johanna Mäkelä: Kuluttajat arvostavat ruoan alkuperää ja laatua

Suomalainen ruokakulttuuri on laaja kokonaisuus, joka muovautuu jatkuvasti uusien valintojen myötä. ”Kuluttajat tiedostavat entistä enemmän, mitä ruokaa haluavat syödä ja mistä raaka-aineet ovat peräisin”, sanoo ruokakulttuurin professori Johanna Mäkelä.

Naudanlihalla on perinteisesti ollut ruokavaliossamme vahva rooli, vaikka suomalaiset määrällisesti syövät eniten sianlihaa, ja broilerinkin suosio on viime vuosina kasvanut huimasti. ”Ruokatottumusten kannalta naudanliha on mielenkiintoinen, sillä se on monien arjesta tuttujen ruokalajien raaka-aine. Toisaalta paisteilla ja fileellä on juhlaruoan maine”, sanoo Johanna Mäkelä, Suomen ensimmäinen ruokakulttuurin professori.

Mäkelän työnkuvaan kuuluu ruoan kulttuurisen ja sosiaalisen merkityksen tutkiminen. Hän pohtii, mitkä asiat vaikuttavat suomalaisten ruokavalintoihin, ja kertoo tuloksista tutkimuksen ja opetuksen keinoin. Professori perustettiin vuoden 2012 alussa Helsingin yliopiston käyttäytymistieteelliseen tiedekuntaan.

Suomalaisten suosikit: pihvi ja lihapullat

Ravintolasyömisen hittiruoka on kautta aikojen ollut pihvi, mikä osaltaan kertoo naudanlihan arvostuksesta erityistilanteissa. ”Vaikka ravintolasyöminen on arkipäiväistynyt, naudanliha on edelleen ruokaa, jota tarjotaan vieraille ja syödään ulkona”, Mäkelä kuvaa.

Lihapullat ovat Mäkelän mukaan mainio esimerkki ruokakulttuurin asteittaisesta muutoksesta. ”Alun perin lihapullat olivat juhlaruokaa, ja ilmeisesti on länsisuomalaisten pitokokkien ansiota, että pyöryköistä tuli laajemmin tunnettuja. Lihapullien tie on kulkenut juhlaruoasta sunnuntaiaterialle, sitten osaksi arkista kotiruokaa ja einervalikoimaa. Lihapullat ovat säilyttäneet hausalla tavalla nostalgisen asemansa suomalaisten suosikki-ruokana, mutta niitä uskalletaan myös muunnella; kynnys käyttää eri lihalajeja ja kokeilla erilaisia mausteita on madaltunut.”

Lihapullia tai vastaavanlaisia jauhetusta lihasta tehtyjä pyöryköitä syödään ympäri maailmaa. Naapurimaassamme Ruotsissa lihapullista on onnistuttu luomaan kansallinen käsite, jonka rakentamisessa IKEAlla on ollut oma roolinsa. Johanna Mäkelä kertoo, että lihapullailmiö on saanut nostetta myös esimerkiksi New Yorkissa, jossa sijaitsee pelkästään lihapulliin erikoistunut ravintola. Samaa ideaa on kokeiltu Helsingissäkin.

Tuottajan nimi esiin

Pihvilihaa on Suomessa ollut kaupallisesti saatavana vain reitit kolmisenkymmentä vuotta. Viime vuosina pihvilihasta on vähitellen muovautunut erityistuote, jolle on syntynyt omia alabrändejä. Pihvilihaa erilaistetaan esimerkiksi mainitsemalla rodun nimi tai tuottaja. ”Ruoan alkuperä kiinnostaa, se on ilmi-selvästi lisännyt merkitystään ostoperusteena. Tästä on olemassa myös tutkittua tietoa.”

Alkuperään liittyy läheisesti jäljitettävyyys. Mäkelä arvioi, että pihvilihan jäljitettävyyssketju on usein lyhyempi kuin tavallisen naudanlihan. ”Pihvilihan suoramyynä on tietysti oma lukunsa, mutta käsitykseni mukaan myös suuret lihatalot ovat ottamassa tuottajia entistä vahvemmin mukaan omiin konsepteihinsa.”

Arvot vaikuttavat valintoihin

Pihvilihaa tarjoaa tutkijalle mielenkiintoista pohdittavaa, sillä siihen liitetään paljon erilaisia kriteerejä, jotka vaikuttavat kuluttajan valintoihin. ”Tärkein valintaperuste on laatu, ” vahvistaa Mäkelä. ”Myös terveellisyys ja maku korostuvat, ja niistä ollaan valmiita maksamaan.”

Lihansyönnin eettisyydestä on viime aikoina keskusteltu paljon. ”Ihmiset pohtivat, syövätkö lihaa vai eivät, ja jos syövät, niin millaista. Vastuullisuuteen liittyy kaksi laajaa kysymystä: globaali ruokatuotanto eli ruoan riittävyys, ja toisaalta myös ympäristönäkökulma.”

Kestävän kehityksen kannalta on hyvä, että teuraseläimen koko ruho hyödynnetään tarkkaan. Vähemmän arvostetuista osista valmistetut ruoat ovat monelle tuttuja lapsuudesta, ja nyt ne alkavat jälleen nousta suosituiksi. ”Ruokaperintö kiinnostaa ihmisiä. Itse asiassa tällä hetkellä on valtava kiinnostus suomalaisia raaka-aineita ja makuja kohtaan. Huippuravintolatkin ottavat vaikutteita suomalaisesta makumaailmasta, mutta tuovat sen modernilla tavalla esiin.”

Pihvilihan erityisyys korostuu

Pihvilihan tulevaisuuden näkymiä professori pitää myönteisenä. ”Ihmiset joko ovat kiinnostuneita lihasta tai eivät. Ne, jotka ovat kiinnostuneita, arvostavat lihan laatua.”

Uusi ilmiö ruokatrendeissa on fleksaus. ”Meillä on kasvava joukko kuluttajia, jotka eivät ajattele lopettavansa lihan syöntiä, mutta eivät myöskään syö sitä joka päivä. Fleksaaja ei ole lihaa vastaan, mutta painottaa kasvisruoan osuutta ruokavaliossaan.” Lihaa syödessään fleksaaja on kiinnostunut sen laadusta ja alkuperästä.

Mäkelän mukaan kyse on ruokatottumusten joustavuudesta. ”Syödään vähemmän, mutta parempaa. Ajatus kuulostaa yksinkertaiselta, mutta se sisältää kulttuurisia latauksia. Meillä on perinteisesti ollut sekaruokavalio, mutta nyt ihmiset alkavat entistä enemmän tiedostaa, mitä syövät. Raaka-aineiden erityisyys korostuu, eikä ruoan hankinta ole enää päänäpistö.”



Kuva: Sebastian Nurmi

Pihviliha on parhainta niskasta häntään – ja varsinkin siltä väliltä

Pihviliha on muutakin kuin fileetä ja paisteja. Laadukas naudanliha ansaitsee tulla tarkkaan käytetyksi ja huolellisesti valmistetuksi, sanoo kokki Markus Maulavirta.

Pihvirotuinen eläin on kauttaaltaan laadukasta lihaa, jossa on makua ja luonnetta. Pihviliha-nimikkeestä huolimatta jokaisen naudan ruhossa on arvo-osien lisäksi paljon muutakin lihaa, josta voidaan valmistaa erinomaista ruokaa. "Mureus saadaan aikaan oikeanlaisella käsittelyllä", neuvoo kokki Markus Maulavirta.

Fileet ja paistit ovat naudanruhon arvokkaimmat osat, mutta niiden määrä teuraaksi menevästä eläimestä on rajallinen. Arvo-osat riiputetaan eli mureutetaan raakakypsytyksellä. "Vaakuumipakattua luutonta lihaa kannattaa mureuttaa neljästä kuuteen viikkoon kylmässä, enintään + 4 asteen lämpötilassa", Maulavirta sanoo.

Luullinen liha ei säily raakakypsytyksessä, joten se kannattaa käyttää tuoreeltaan tai pakastaa. Tällainen liha tarvitsee pitkän valmistusajan, ja sopii sen vuoksi keittoihin ja pataruokiin. "Luu kannattaa ehdottomasti hyödyntää, siitä tulee liemeen makua. Jos omistat painekattilan, se lyhentää kypsytysaikaa."

Teurastamosta riippuu, kuinka suuri osuus ruhosta laitetaan jauhelihaksi. "Jauheliha on erinomainen raaka-aine, mutta aina ei ole pakko laittaa kaikkea myllyyn. Esimerkiksi hännät, potkakiekot, niska ja kylkiribsit ovat mainioita paloja", muistuttaa Maulavirta.

Sisäelimet ovat monen herkkusuun suosikkeja. Kieltä, munuaisia ja maksaa saa päivittäistavarakauppojen palvelulihatiskelitä ja halleista ainakin tilaamalla, samoin pihvilihan suoramyymälästä.

Ruokinta on kaiken a ja o

Markus Maulavirta on ollut vuosikausia lähiruuan lähettiläs ja alkutuottajien puolestapuhuja. Yksi Suomen nimekkäimmistä kokeista uskaltaa sanoa, mitä ajattelee. "On hyvä, että pihvilihan arvostus on nousussa. Yksi merkittävä laatutekijä on jäljitettävyyttä, jotta tiedetään, missä ja miten eläin on elämänsä elänyt."

Pihvilihan hyvä maku ja koostumus johtuvat siitä, että pihvikarjarojuja on vuosisatojen aikana jalostettu lihantuotantoa varten. Rotujen ominaisuudet luovat perustan, mutta oikeanlainen ravinto on maun kannalta ratkaisevaa. Lihakarja laiduntaa ulkona tai pihatossa ja syö pääasiassa nurmirehua.

"Kotimainen pihviliha on uskomattoman hyvän makuista. Se tuottaa mielihyvää, jota ei oikeastaan voi edes sanoa kuvailla, koska aistikokemusta ei voi tehdä toisen puolesta. Kannattaa maistella itse ja todeta lihan aromikkuus."

Hetkessä hyvää, mutta hitaasti hauduttaen

Maulavirta ihmettelee ruoanlaiton muuttumista kelloon katsomiseksi ja kiireessä suorittamiseksi. "Nykyisessä hektisessä arjessa kaiken ruoan pitäisi valmistua alle tunnissa ja olla tarjolla saman tien. Naudanlihasta vain pieni osa voidaan valmistaa tällä tavoin."

Ennen vanhaan valmistettiin monta ruokaa yhdellä kertaa, kun uuni oli kuuma. Esimerkiksi lihakeitto ja karjalanpaisti sekä monet muut hitaasti haudutettavat herkut kannattaa valmistella ja kypsytää jo edellisenä iltana, kaikessa rauhassa. Haudutettavat ruoat ovat usein yksinkertaisia ja helppoja tehdä, ja niiden valmistukseen tarvitaan vain hetki työaikaa. Pitää vain osata ennakoida."

Susanna Heikkinen

Markus Maulavirran vinkit lihan monipuoliseen käyttöön – valmista huomisen ruoka jo tänään

Mitä ohuempi maksasiivu, sen parempi

Maksasta poistetaan kalvo pujottamalla sormi kalvon ja pinnan väliin. Kokonainen, kalvoton pala laitetaan kuivalle, kuumalle pannulle ja paistetaan nopeasti pinnat kiinni. Sen jälkeen mattapintaisesta, napakoituneesta palasta saa hyvän otteen. Maksasta leikataan ohuita siivuja, jotka paistetaan voissa ja maustetaan suolalla ja pippurilla sekä vaikkapa rosmariinilla tai nelimausteella. Tarjotaan haudutettujen sipulirenkaiden kera.

Imeskeltäviä häntäpaloja

Hännästä poistetaan irtorasva pinnalta, ja palat haudutetaan hiljalleen kypsiksi padassa, johon on lisätty nesteeksi punaviiniä tai lihalientä. "Rajuja on tapana imeskellä, samalla lailla luitakin kannattaa ottaa kaikki irti", sanoo Maulavirta. Häränhätä sopii erinomaisesti myös lihaliemen valmistukseen ja keittoihin. Tummaa lientä saa, jos lihapalat paahtaa uunissa ennen keittämistä.

Kulmapaistia pataan

Kulmapaistista kannattaa valmistaa stroganoffia, palapaistia, pataruokia tai vaikkapa merimiespihviä. Stroganoff valmistuu ohuiksi leikatuista suikaleista tai lihakuutioista, jotka ruskistetaan ja haudutetaan sipulin kera lihaliemessä. Neste siivilöidään ja suurutetaan, lisätään tomaattipyreetä, sinappia ja smetanaa. Suolakurkkujen lientä voi käyttää maustamiseen. Maun mukaan stroganoffiin voi lisätä herkkusieniä tai metsäsieniä.

Kieli maistuu kastikkeen kera

Kieli kannattaa ensin keittää ja kuoria. Sen jälkeen se on monikäyttöinen raaka-aine, jota voi tarjota vasikanlihan tavoin keitinliemeen suurutetun kastikkeen kera. Hyviä mausteita ovat esimerkiksi tilli, sitruuna, karpis tai piparjuuri. Kieli sopii hyvin myös kylmäksi leikkeleeksi.

Täydellisen ulkofileepihvin valmistuksen oppii kokeilemalla

Naudanliha on vähärasvaista, joten varsinkin ulkofileestä saattaa tulla kuivia pihvejä. Pannun pitää olla sopivan kuuma, mutta liian kuumassa pihvi palaa. Sopivan lämpötilan oppii kokeilemalla. Punertavan pihvin ystävälle leikataan riittävän paksuja viipaleita, ohut siivu kypsyy helposti liikaa. Kypsyminen jatkuu vielä hetken sen jälkeen, kun liha on nostettu pois pannulta.



Kuva: Lihätiedotus / Antti Hallakorpi



Kuva: Kimmo Torkkeli



Kuva: Lihätiedotus / Antti Hallakorpi



Arjen herkkuja jauhelihasta

Me suomalaiset rakastamme jauheliha-ruokia. Ne ovat pysyneet suosituimpien ruokien listalla vuosikymmenestä toiseen vain pienin muutoksin. Jauhelihoissakin on kuitenkin eroa. Hyvän lihan makuun päässeen mielestä parhaat lihapullat syntyvät pihvikarjan jauhelihasta.

Nuori kokkimme Niklas valmistaa pavulla vahvistetut lihapullat pihvikarjan jauhelihasta. Niklas aloittaa sipulin pilkkomisesta ja valmistaa sitten suurustavan paputahnan. Sisäruokset auttavat: Melinda kuorii perunat. Nuorin lapsista, Emma, aloittaa salaattinteon. Äiti ohjeistaa kotitalousopettajan rutiinilla aina seuraavaan työvaiheeseen.

Ruoanlaitto yhdessä on kivaa, ja monesti isä ja lapset aloittavat ruoanlaiton ennen kuin äiti ehtii kotiin. Arkiruokat ovat kiusauksia, keittoja tai liha-makaronilaatikon kaltaisia klassikoita. Usein alkuviikon ruoat kokataan sunnuntaina.

Vaikka suunnitelmallisuus tuntuu joskus työläältä, onnistuu

se monien jauheliharuokien teossa kuin huomaamatta.

- Kun teet lihapullia, tee niitä useammasta kilosta kerralla! Voit jakaa massan useaan osaan ja maustaa erät eri tavoin. Tänään maustoitte fetalla ja persiljalla kreikkalaiset lihapullat, Birgitta Nelimarkka vinkkaa.

Kiertoilmaunissa saa paistettua kerralla kolmesta kilosta tehdyt lihapullat. Massaa voi jalostaa pavuilla, perunalla tai vaikka jauhetuilla metsäsienillä. Valmiit lihapullat voi tarjota erilaisten kastikkeiden kanssa: sienikastike, tomaattikastike tai kylmä jogurttikastike sopivat hyvin. Lihapullat voi mainiosti myös pakastaa.

*"Suomalaiset syövät
jauheliharuokia
melkein joka päivä,
ja se on hyvä juttu!"*

Kokki Aki Wahlman



*"Syömme suomalaista perusruokaa.
Meillä ovat lihapullat ja liha-makaroni-
laatikko kunniaa!"*

Kansliapäällikkö Jaana Husu-Kallio

Laadukas jauheliha kestää pakastuksen

Yhä useampi perhe on hylännyt marketin tarjoukset ja hankkii lihan mieluummin suoraan tilalta. Tässäkin perheessä on kokemusta siitä, miten nopeasti 13 kilon erä Herefordia häviää parempiin suihin. Se, että pakastimessa on nopeasti valmistuvaa lihaa kiireisen arjen varalta, on monen kotikokin mielestä kätevää. Laadukas tuore jauheliha kestää hyvin pakastamista.

Hyvän laadun tunnistaa puhtaasta tuoksusta, kiinteästä koostumuksesta, kirkkaasta väristä ja maukkaudesta. Lisäksi joidenkin pihvikarjarotujen jauheliha on selvästi vähärasvaisempaa kuin tavallinen jauheliha.

Pihvikarjan jauheliha muistetaan

- Pihvikarjan jauheliha on tuotettu samalla huolenpidolla ja työllä kuin muutkin ruohon osat. Se on monipuolinen ja maukas ruoka-aine, joka ansaitsisi nykyistä parempaa arvostusta, sanoo Pihvikarjaliiton puheenjohtaja Antti Veräväinen.

Hän toteaa, että pihvikarjan jauhelihaa maistanut tietää, mitä on hyvä jauheliha.

Teksti ja kuvat: Mariaana Nelimarkka





Niklaksen lihapullat

- 800 g pihvikarjan jauhelihaa
- 1 iso sipuli
- 2,5 dl keitettyjä valkoisia papuja TAI keitettyä perunaa
- 2 kananmunaa
- 1/2 dl kaurarouhetta
- 2 tl suolaa
- 2 tl mustapippuria
- 2 tl paprikaa
- 4 tl Provensen yrttiseosta
- 0,5 tl chiliä
- 1 rkl soijaa
- 3 valkosipulinkynttä

Yrttinen jogurttikastike

- 200 g turkkilaista jogurttia
- 1 dl tuoreita yrttejä silputtuna
- 1 dl pilkottua suolakurkkua
- 1 rkl sinappia
- 1 rkl makeaa chilikastiketta

Kuori, pilko ja kuullota sipuli.

Murskaa keitetyt (tai säilötyt) pavut sauvasekoittimella. Riko kananmunien rakenne ja sekoita munat papumassaan. Yhdistä siihen myös kaurarouhe ja suola, pippuri sekä mausteet. Mausta vielä murskatulla valkosipulilla.

Yhdistä sipuli, maustettu papu-munamassa ja jauheliha käsin sekoittamalla. Muotoile pullat kostutetuin käsin ja paista ne 225-asteisessa uunissa leivinpaperilla suojatulla pellillä koosta riippuen 15-25 minuuttia (kiertoilmalla).

Tarjoa perunamuusin, yrttisen jogurttikastikkeen ja salaatin kanssa.



Grillikauden herkullisimmat hampurilaiset valmistat Aidosta Rotukarjan Pihvilihasta.

Premium Burger

- 600 g naudan jauheliha
- 4 kypsää luumutomaattia, viipaleina
- 2 punasipulia, kuorittuna ja ohuiksi viipaloituna
- 1/2 dl punaviinietikkaa
- 1/2 dl sokeria
- 2 dl parmesanjuustoa, lastuina
- 1 ruukku romainesalaattia, pestynä ja revittynä
- 1 dl valkosipulimajoneesia
- 4 tuoretta hyvää sämpylää, halkaistuna
- oliiviöljyä
- suolaa ja pippuria

Valmistus:

Marinoi punasipuli etikassa ja sokerissa huoneenlämmössä pari tuntia. Mausta jauheliha suolalla, pippurilla ja taputtele säännöllisesti pihveiksi. Paista pihvit öljyssä muutama minuutti puoleltaan ja anna vetäytyä hetki. Sillä aikaa paahda sämpylät rapsakoiksi uunissa tai leivänpaahtimessa jos ne sinne mahtuvat. Kokoa hampurilainen reseptin aineksista, ja lisää ihmeessä omia suosikkimakujasi joukkoon niin halutessasi.

www.tamminen.fi



Liha kuuluu monipuoliseen ruokavalioon läpi elämän

Liha on voimaruokaa, joka on tärkeää yhtä lailla kasvuikäisille, urheilijoille, ikäihmisille kuin laihduttajillekin. Ravitsemuksellisesti liha on parhaita ja monipuolisimpia proteiinin lähteitä, ja lisäksi siinä on runsaasti rautaa, seleeniä, sinkkiä ja B-ryhmän vitamiineja.

Lihassa on 13–21 % proteiinia lihalaadusta riippuen. Ruokavalion proteiineista noin kolmannes ja rasvasta noin neljännes saadaan lihasta. Energian saannista lihan ja lihavalmisteiden osuus on 13 % eli samansuuruinen kuin ravintorasvojen osuus.

Lihan proteiini sisältää ihmiselle kaikkia välttämättömiä aminohappoja oikeassa suhteessa. Proteiinia tarvitaan kaikkialla elimistössä: entsyymien, hormonien ja vasta-aineiden valmistukseen, solujen uusiutumiseen ja lihasten kasvuun.

Proteiinin tarve vaihtelee fyysisen aktiivisuuden mukaan. Paljon liikkuvilla proteiinia kuluu erityisesti lihasmassan rakentamiseen, mutta proteiinin riittävä saanti tehostaa myös suorituskykyä ja harjoituksesta palautumista. Proteiinipitoinen ruoka suojaa myös lihaksia, ettei niiden omaa proteiinia kulu energiaksi.

Proteiinia kasvuun, urheilusta palautumiseen ja painonhallintaan

Lapset ja nuoret tarvitsevat proteiinia kasvuun ja kehitykseen. Proteiini on avainasemassa lihaskudoksen kasvattamisessa, mutta siihen tarvitaan myös hiilihydraatteja avuksi. Aikuisiällä aktiivisesti liikkuvan kannattaa syödä juuri ennen harjoittelua hieman proteiinia ja hiilihydraatteja ja reilummin harjoittelun jälkeen.

Riittävä proteiinin saanti tukee harjoituksesta palautumista ja kehittymistä. Tavalliselle liikkujalle sopiva määrä proteiinia on

yksi gramma painokiloa kohti. Urheilijoiden tarve voi olla noin kaksi grammaa painokiloa kohti päivässä. Ylimääräisen proteiinin elimistö käyttää energiaksi tai varastoi rasvaksi.

Liha on hyvää ruokaa laihduttajalle, sillä proteiinit lisäävät kyläisyyttä, ja näläntunne pysyy pitkään poissa. Proteiini auttaa ylläpitämään lihaksia, jolloin painon putoaminen ei heikennä perusaineenvaihduntaa, mikä puolestaan auttaa tasapainottamaan ja vakiinnuttamaan painoa. Ikäihmisillä proteiini ehkäisee lihaskatoa.

Lihan rasva mainettaan parempaa

Lihan rasvan määrä vaihtelee eläinlajista ja ruhonosasta riippuen. Rasvan laatu ei ole niin huono kuin yleensä luullaan, sillä naudanlihan rasvasta noin puolet on kovaa ja puolet pehmeää rasvaa, siassa kovan rasvan osuus on noin kolmannes, ja broilerin ja kalan rasvasta kovaa on 20–25 %. Lihan rasvan merkitys ei Suomessa ole ollut kovin suuri verrattuna maitorasvaan, ja lihan rasvapitoisuudessa on tapahtunut myönteistä kehitystä.

Hyvä raudan, sinkin ja seleenin lähde

Punainen, vähärasvainen liha on hyvä raudan lähde ja sitä kannattaa syödä pari kertaa viikossa. Rauta vaikuttaa keskittymiskykyyn, vartalon vireeseen, hiuksiin, ihoon ja kynsiin. Lihan

on todettu edistävän myös kasvien ja viljatuotteiden raudan imeytymistä, eli todellisuudessa lihan merkitys ihmisen raudantarpeen tyydyttäjänä on paljon suurempi, kuin mitä pelkkä tuotteiden rautapitoisuus ilmaisee.

Lihasta saatava sinkki tyydyttää noin neljänneksen suomalaisten sinkin tarpeesta. Lihan sinkki imeytyy hyvin. Sinkki on välttämätön noin sadan eri entsyymin toiminnalle. Se vaikuttaa luukudoksen luutumiseen, ihon kuntoon ja haavojen paranemiseen sekä makuaistin toimintaan.

Suomalaisessa ruokavaliossa lähes 40 % päivittäisestä seleenin tarpeesta saadaan lihasta. Seleenin on lihassa hyvin imeytyvässä muodossa. Seleenin pystyy muuttamaan haitallisia ja myrkyllisiä yhdisteitä vähemmän vahingolliseen muotoon. Seleenin on havaittu toimivan osittain yhdessä E-vitamiinin kanssa.

Lihassa on myös runsaasti B-ryhmän vitamiineja, erityisesti niiasiinia. Lihasta saa B12-vitamiinia, jota on ainoastaan eläinkunnan tuotteissa.

Lihansyönnin yhteys terveyteen

Amerikkalaisissa väestötutkimuksissa on havaittu, että runsaasti punaista lihaa eli nautaa ja sikaa ravintonaan käyttävillä on suurentunut riski sairastua eräisiin syöpämuotoihin. Löydös saattaa kuitenkin liittyä elintapoihin ja johtua pikemminkin lihan valmistustavoista kuin sen ravintokoostumuksesta. Paistaminen ja grillaaminen voivat tuottaa lihan pinnalle haitallisia yhdisteitä.

Suomalaisissa ravitsemussuosituksissa lihalla on tärkeä paikka lautasmallissa. Lihavalmisteista kannattaa suosia täyslihaa ja valmistuksessa kannattaa välttää ruoan kärventämistä korkeissa lämpötiloissa.

Lähteet:

Terveyskirjasto Duodecim, Liha ruokavaliossa. Professori Antti Aro 4.3.2013.

www.terveyskirjasto.fi

Lisää lihasta -hanke. www.lisaalihasta.fi

Ruokatieto ry. www.ruokatieto.fi



RUUKKI

Ruukin maanparannusaineet ovat nyt lyhyesti Ruukki Beston™ -parasta kalkitukseen.

Ruukki Beston™ -maanparannusaineet Farmarissa

Tilaa tavallista parempi kalkitus kauppiaallesi silloin, kun sinulle parhaiten sopii. Ruukki Beston™ -maanparannusaineet ovat edullisia ympäri vuoden.

Vain hyvin hoidettu maa tuottaa huippusatoa. Tavoiteltava pH-arvo on 6,5...7 ja oikea kalsium-/magnesiumsuhde.

Levitä pelloillesi Ruukki Beston™ -kalkitusaine silloin, kun sinulle parhaiten sopii. Varmistat vahvan sadon.

Kalkituslaskuri: www.ruukki.fi/maatalous

Kysy kalkitustarjous kauppiaallesi.

ARO-TANNER
- RAKENTEEN PUOLESTA -



ARO-TANNER IVAN


- SARKA 2013 -näyttelyn 2. sija
- FABA:n jalostusarvokilpailun 2. sija

Tia ja Jyri Tanner
Nevankuja 115 64720 Perälä
p. 040-591 3033 sähköposti: jyri.tanner@hereford.fi
www.hereford.fi/tanner

KÖSKIS
Kosken Kartano • Koskis Gärd

Hyvää ympäristölle!
Hyvää eläimille!
Hyvää Sinulle!

Tilaa luomulihasi suoraan meiltä!



helena@koskis.fi
fredrik@koskis.fi

www.koskis.fi

puh. 050-3593830
puh. 040-5401506

Kverneland Siloking -vahva ja tehokas



Kverneland Taarup

Siloking-mallistosta löytyy apevaunut 5-40 m³ kokoluokkiin. Jokaisen vaunun sekoitusruuvi on mitoitettu säiliököön mukaan ja siten sekoitusteho sekä tulos on erinomainen vuodesta toiseen.

Lue lisätietoja ja katso lähin jälleenmyyjäsi osoitteesta: www.agritek.fi/kverneland

SGN GROUP AGRITEK

TAMMINEN ROTUKARJA



TAMMINEN SOPIMUSKASVATTAJA

TERVETULOAA TAMMISEN ROTUKARJAKETJUUN

Korkealaatuisista rotukarjatuotteistaan tunnettu Tamminen kutsuu Sinut, hyvä rotukarjan tuottaja, mukaan kasvavaan yhteistyökettjuunsa.

Tammisen Sopimuskasvattajana pääset osaksi arvokettjua, joka ulottuu tilalta aina kuluttajalle asti. Tilalle jäljitettävät rotukarjatuotteemme mahdollistavat Sopimuskasvattajillemme ainutlaatuisen näkyvyyden kauppojen hyllyissä.

Tule siis mukaan kasvavaan tuotantokettjuumme ja ota paikkasi vastuullisen tammenlehden alta.

www.tamminen.fi

Yhteistyössä:

HK agri

Oman alueesi kenttäedustajan löydät HK Agrin sivuilta löytyvän yhteyshenkilöhaun avulla.

www.hkagri.fi

10 hyvää syytä valita Angus

Jokaisen rodun sisällä on eroavuuksia, mutta ei läheskään niin suuria eroja kuin eri rotujen välillä. Anguksen vahvuuksia ovat luontainen nupous, hyvät emo-ominaisuudet, hyvä kasvu ja kestävyys. Lihateollisuuden näkökulmasta luontainen mureus ja lihan marmoroituminen ovat tärkeitä tekijöitä.

Tuotantokarjat hakevat Angus-rodusta tiettyjä ominaisuuksia. Valintaa on helppo perustella, sillä on monta syytä valita Angus.

Helpot poikimiset, vasikoiden elinvoimaisuus

Yleensä Angus-rotuiset vasikat syntyvät helposti, ilman avustusta, ja vasikat ovat virkeitä ja elinvoimaisia. Angus-emojen emo-ominaisuudet ovat vahvat ja siksi vasikat yleensä nousevat nopeasti ylös syntymän jälkeen ja hakeutuvat imemään emäänsä ripeästi.

Erinomaiset emot, joilla on paljon maitoa

Angus-emot tuottavat runsaasti maitoa vasikoille, jotka puolivuotiaana ovat jo kooltaan puolet emonsa painosta.

Varhainen sukukypsyys, hedelmällisyys ja kestävyys

Angus-emo tuottaa hyvin, olipa sitten kysymyksessä sen ensimmäinen tai neljästoista vasikka. Kestävyys ja hedelmällisyys ovat Anguksen rotuominaisuuksia, jotka tekevät emoista taloudellisesti kannattavia omistajilleen. Angus on pitkäikäinen lehmä, mikä on merkittävä tekijä varsinkin tuotantokarjoissa. Angus-emot ovatkin kannattava osa risteytysohjelmaa.



Anguksen rotuominaisuudet näkyvät esimerkiksi poikimahelpoudessa, emo-ominaisuuksissa, nupouden periytyvyydessä ja joidenkin tautien vastustuskyvyssä.

Luontaisesti nupo

Angus on luontaisesti nupo rotu, joka myös periyttää nupoutta jälkeläisilleen.

Aurinkoa kestävä utare

Utareiden tumma väri suojaa vahvaltakin auringonpaah-teelta, eikä auringon polttamia utareita yleensä nähdä Angus-emoilla.

Sopeutuminen äärisääolosuhteisiin

Angus sopeutuu hyvin sekä kylmään että lämpimään säähän ja erilaisiin ilmasto-olosuhteisiin.

Hyvä rehunhyväksikäyttökyky

Anguksella on hyvä rehunhyväksikäyttökyky.

Laaja geneettinen eläinpopulaatio

Angus-rotu on levinnyt laajalti ympäri maailmaa. Sitä jalostetaan hyvin paljon, joten eläinaines kehittyy monipuolisesti erilaisiin olosuhteisiin ja eri markkinoille. Anguksia on tutkittu liharoduista eniten geenitestien avulla.

Luontaisesti marmoroituva, mehukas ja murea pihviliha

Mureen ja mehukkaan pihvilihan kysyntä kasvaa. Angus-rotuisten eläinten perimässä on luontainen lihan marmoroitumisominaisuus, joka periytyy keskinkertaisesti.

Tavoiteltu ruhon koko ja laatu

Varsinkin Pohjois-Amerikassa Angus-rotu tuottaa lihamarkki-noiden tavoittelemaa optimaalista teurasruhon kokoa ja laatua.

Sertifioitu Angus-pihvilihaohjelma (Certified Angus Beef Program)

Amerikan Angus-järjestö (The American Angus Association) oli ensimmäinen rotuyhdistys, joka loi pihvirodusta oman brändin ja markkinoi sitä kuluttajille.

Erikoistaminen lisää tuotteen laadun sekä siihen käytetyn työn arvostusta ja tekee alkuperän tunnistamisen mahdolliseksi. Näihin kahteen ki-vijalkaan perustuu Pohjois-Amerikasta lähtöisin oleva sertifioitu Angus-pihvilihaohjelma (Certified Angus Beef Program, CAB). Ohjelman tavoitteena on kasvattaa Angus-lihan myyntiä ja lisätä eläinten määrää.

CAB-ohjelma tuli ensimmäistä kertaa lihamarkkinoille vuonna 1978. Tänä päivänä siitä on tullut maailman suurin tuoreen pihvilihan brändiohjelma. Yksi tärkeimmistä onnistumiseen vaikuttavista tekijöistä on valvottu laatujärjestelmä, joka takaa tuotteen tasalaatuisuuden. Se edellyttää koko tuotantoketjun yhteistyötä eläinjalostuksesta tuotantokarjoihin, teurastamoilta pakkaamoille ja viimein kuluttajan lautaselle.

Angus-kasvattajat ovat ylpeitä karjastaan ja sen tuottamasta korkealaatuisesta pihvilihasta, ja haluavat kuluttajien tunnistavan ja erottavan Anguksen muusta lihasta. Lihan syöntilaadun parantaminen on lihateollisuuden tärkeä tavoite. CAB-ohjelman avulla pystytään tuottamaan lisääntyvässä määrin lihaa, jonka syöntilaatu on erinomainen.

THORSVIK HEREFORD

000 www.thorsvikhereford.fi 000

TERISTEN
HEREFORD & ANGUS

Antti Veräväinen
(03) 543 6210 – 0500 835 084
teristenkartano@pp.inet.fi
Teristentie 77, 37800 Toijala

MILLOLA

0440 472 250
Millolankuja 25
09520 Millola
www.millola.com

juurella

ravintola] SEINÄJOKI [catering

Puhelin 06 414 0720
ravintola@juurella.fi
www.juurella.fi

SALMENSUU HEREFORD

HEREFORD
LIHAPUOTI

Palvelee hyvän lihan ystäviä aina perjantai iltapäivisin. Meiltä saat maukkaat ja mureat oman tilan lihat ja omat Mylvivän Sonnin lihajalosteet.

- kokolihat, jauhelihat
- luulliset lihat, elimet
- makkarat, nakit, metwurstit

TERVETULO! www.salmensuu.com

Sonnihuutokauppojen parhaimmista maailmalla – Charolaisista maksettiin huippuhintoja



Hemmingway av Strömsnäs. Kuva: Lasse Hannola.



Kuva: Aapo Ekman

Carlislessä, Isossa-Britanniassa
11. toukokuuta 2013 pidetyssä
sonnihuutokaupassa tehtiin uusi
huutokauppaennätys.

Kallein hinta maksettiin Whitecliffe Highlight -sonnista, jonka indeksirivistö on merkittävä. Sonni on rankattu paikallisen maan indeksijärjestelmässä pääterotusonnien parhaimpaan prosenttiin.

Mikä parasta – sonnin isä on Blelack Digger, jonka siementä FABAn tänä vuonna tuonut suomalaisille Charolais-jalostajille. Carlislen huutokaupassa myytiin 93 charolaissonnia, joiden keskihinnaksi määräytyi £5.116 (noin 6011 euroa). Sonnit myytiin pääasiallisesti lihantuotantokarjoihin.

Ruotsin kasvatusaseman kallein Charolaissonni Suomeen

Skånen Gunnarpissa 23. maaliskuuta pidetty sonnihuutokauppa tuotti paljon iloa suomalaiselle Charolais-jalostukselle. Hemmingway av Strömsnäs, joka oli arvosteltu erittäin hyvillä rakennepisteillä, päätyi kovan kilpahuudon jälkeen suomalaiselle Charolais-jalostajalle. Sonni maksoi 114.000 SEK (13 078 euroa). Sonnin rakennepisteet ovat korkeat, samoin jalostusarvot, joten voimme odottaa tältä sonnilta paljon hyviä jälkeläisiä Suomen markkinoille lähivuosina.

Kanadassa korkea keskihinta

Kanadassa kevähuutokaupat ovat päättyneet tältä vuodelta. 77 sonnihuutokaupassa myytiin kaikkiaan 2586,5 sonnia, joiden keskihinnaksi tuli 4095 Kanadan dollaria (3038 e). Aikuisia sonneja myytiin 8 1/6 kpl ja niiden keskihinta oli 10 445 dollaria. Kaksivuotiaita välitettiin 765,5 yksilöä keskihintaan 4457 dollaria, ja vuosikkaita 1813 1/12 keskihinnaltaan 3916 dollaria. Sonnien kappalemäärästä käy ilmi, että Pohjois-Amerikassa myydään paljon osuuksia sonneista.

Kalleimmat sonnit olivat Gerrard Pastor 35Z hinnaltaan 75 000 dollaria, (55 648 e), Sparrows Leighton 270Z ja CML Aces Wild 1Z 25 000 dollaria. Elders Zeus 22Z myytiin hintaan 23 000 dollaria. Gerrard Pastorin isänisä on SVY Pilgrim Pld 6555, joiden alkioita on myös saatavana Suomessa Finnbeefiltä. CML Aces Wildin isovanhemmat HTA Senator 8130U ja Sparrows Sanchez 715T löytyvät muutamien Charolais-jalostajien tuontialkioista ja eläimistä, kuten myös Elder's Zeuksen emänisänisä, joka on Bar J Silverado 14S.

Anne-Marie Rosenlew

**LUOMULIHAAN
SUORAAN
TUOTTAJALTA**

www.bosgard.com

BOSGÅRD



Vastustamattoman hyvää
Charolais-pihvilihaa

Suoramyyntiä ennako-
tilauksesta - toimitamme liha-
paketteja kaikkialle Suomeen.



Tiedustelut:

Anne-Marie Rosenlew
Kartanonkuja 100, 37200 Siuro
Puh. 03 340 6890 / 040 590 5718
anne-marie.rosenlew@finnbeef.fi

Ruokarauhaa, suomalainen

Tilallisena olin ihan ällikällä lyöty, kun luin että ihmisiä on alkanut epäilyttää ruoan alkuperä. Ja että hevosta on tuotu ja nautana myyty. Meillä kun "hevoskaupat" tehdään autoliikkeessä. Ja siitä ollaan ylpeitä.

Nimittäin meidän tilan nautanlihat voit jäljittää tuonne pihatolle asti. Ne tunnistat siitä, että niissä lukee Atria Kulinaari ja Patajärven tila.

Ja kun minä olen ne kasvattanut, ja Atria pakannut, niin usko pois, ne ovat sitä parasta suomalaista nautanlihaa, jossa maistuu puhdas luonto, ja kunnioitus lihan alkuperää kohtaan.

Vähempää en tilallisena ilkiäisi luvatakaan.



www.atria.fi/jaljitettavuus

Ekologiselle ja eettiselle luonnonlaidunlihalle yhtenäiset tuotantokriteerit

WWF Suomi on kehittänyt yhdessä eläintuottajien kanssa kriteerit luonnonlaidunlihan tuotannolle Suomessa. Kriteereissä määritellään, millaiset alueet luetaan luonnonlaitumiksi, kuinka pitkään eläimet ovat näillä laitumilla ja miten niiden hyvinvointi taataan myös laidunkauden ulkopuolella. Jatkossa tavoitteena on työstää kriteerit sertifikaatiksi asti.

Kotimaisen luonnonlaidunlihan tuotantokriteerijä on viime syksyn ja tämän kevään ajan valmistellut työryhmä, jossa on edustajia WWF:stä, Suomen Lammasyhdistyksestä ja Pihvikarjaliitosta. Työryhmä on saanut myös kommentteja laajalta joukolta järjestöjä, eläintuottajia, tutkijoita ja viranomaisia.

"Suomessa on jo nyt monia luonnonlaidunlihan tuottajia, ja sitä myydään paljon suoramyynninä tiloilta. Luomalla yhtenäiset kriteerit haluamme lisätä ja vahvistaa luonnonlaidunlihan tuotantoa Suomessa sekä tarjota selkeyttä ja turvaa niin nykyisille ja tuleville tuottajille kuin kuluttajille", toteaa ohjelmapäällikkö Petteri Tolvanen WWF Suomesta.

Kuusikohtainen kriteeristö

Työryhmän työn tuloksena syntyi kuusikohtainen kriteeristö. Sen keskeisimpiä vaatimuksia ovat, että yli puolet tuotannossa olevien eläinten laitumista tulee olla luonnonlaitumia ja että eläinten tulee laiduntaa niillä vähintään puolet laidunkauden pituudesta.

"Laiduntaminen on naudoille ja lampaille luonnollista lajimuotoista elämää. Kriteereissä on lisäksi otettu huomioon eläinten hyvinvointi myös talvikasvatuksen aikana, jolloin eläimen tulee saada oleskella kytkemättä esimerkiksi makuuparsipiha-tossa tai ulkokasvatuksessa. Eläimille tulee myös antaa asian-

mukainen kivunlievitys. Lisäksi käytettävä rehu on määritelty: sen tulee olla kotimaista tai luomua, ei kuitenkaan soijaa tai GMO-rehua", kertoo kriteerityöryhmässä mukana ollut eläintenhoitaja Jukka Tobiasson.

Kuluttajaa hyödyttävät vaatimukset muun muassa siitä, että tuotteessa on tilan nimi ja yhteystiedot sekä siitä, että vain tuotetta, jonka kaikki liha on sataprosenttisesti luonnonlaidunlihaa, saa myydä luonnonlaidunlihana.

Seuraava vaihe on perustaa hanke, joka työstää kriteerit sertifikaatiksi, järjestää sen valvonnan ja sitoutuu sertifikaatin edistämiseen. Tämä työ käynnistetään alkusyksystä.

"Käytännössä tämä voi toteutua esimerkiksi siten, että luonnonlaidunlihan tuottajat perustavat yhdistyksen, joka edistää sertifioitua luonnonlaidunlihan markkinointia ja järjestää tuotannon valvonnan. Olisi hienoa, jos luonnonlaidunlihasta voisi tulevaisuudessa kehittyä tunnettu ja suosittu brändi samaan tapaan kuin esimerkiksi Reilun kaupan tuotteet", Tolvanen toteaa.

Suomen kriteerien kehittämisessä käytettiin pohjana Ruotsin vastaavia. Ruotsissa sertifioitua luonnonlaidunlihaa on ollut kaupan hyllyllä jo pitkään, ja tällä hetkellä sitä myydään noin 400 000 kiloa vuodessa.

Laiduntaminen luonnonympäristössä pelastaa perinneympäristöjä

Luonnonlaidunlihalla tarkoitetaan lihaa, joka tulee vapaana esimerkiksi niityillä ja hakamailla laiduntavista eläimistä, kuten lampaista ja naudoista. Laiduntaminen luonnonympäristössä on yksi harvoista luonnon monimuotoisuutta parantavista ruoantuotantotavoista.

Sen avulla voidaan pelastaa katoamassa olevia perinneympäristöjä, kuten niittyjä ja hakamaita, ja niillä asuvia uhanalaisia eläin- ja kasvilajeja. Laiduntaessaan perinneympäristöissä eläimet estävät näiden arvokkaiden alueiden umpeen kasvamisen ja häviämisen.

"Esimerkiksi ilmastosyistä meidän tulee vähentää lihankulutusta, mutta silloinkin luonnonlaidunlihaa voi suositella, sillä sen tuotanto auttaa aidosti luontoa", toteaa WWF Suomen suojelujohtaja Jari Luukkonen.

Kriteerit luonnonlaidunlihan tuotannolle Suomessa: <http://www.wwf.fi/mediabank/4446.pdf>.



**Limousin-lihan laatu
on tutkitusti hyvää**



Markku Honkavaaran esittelemä tutkimus Limousin-lihan laadusta teetettiin osana jo päättyntä Nostetta Naaraista -hanketta.

Naudanlihan kuluttajalaadun tärkeimmät ominaisuudet ovat mureus, mehukkuus, miltä liha maistuu ja että se on tuoretta, vähärasvaista, terveellistä ja ravitsevaa. Nämä lihan laatuvaatimukset ovat yleisesti tunnettuja ja tiedossa. Vaatimusten täyttymiseen voi aiheuttaa ongelmaa se, ettei näistä asioista ole aina saatavilla riittävästi tietoa lihaa ostettaessa. Lisävaikutena ovat naudanlihan tuotannon moninaisuus eläinrodun suhteen, suurten eläinten väliset erot, teurastuksen jälkeen ruhon eri osien kypsyminen vaihtelevalla nopeudella ja ruhosta leikatun lihan erilaiset käyttötavat. Kaikki edellä luetellut tekijät ovat perusasioita, joihin liittyvän tiedon ja lihaketjussa tehtävien toimenpiteiden hallitseminen ovat naudanlihan kuluttajalaadun kannalta avainasemassa.

Tämän tutkimuksen aineisto koostui kahdesta sonnista ja hiehosta sekä kolmesta lehmästä. Sonniin ja hiehojen ikä oli alle kaksi vuotta, lehmien ikä oli noin neljästä ja puolesta vuodesta yli yhdeksään vuotta. Vanhimman sonnin ruhopaino oli 502 kg ja vanhimman lehmän 501 kg. Ruhot olivat yleensä keskirasvaisia. Lihakkuudeltaan paras oli painavin sonni (U), sitten painavampi hieho (U-), muut olivat lihakkuudeltaan hyviä (R+ tai R) (taulukko 1).

Kustakin naudanruhosta otettiin näyte rinnasta, ulkofileestä ja sisäpaistista. Rinnasta analysoitiin rasvapitoisuus ja rasvahappokoostumus. Ulkofileestä määritettiin kolesteroli-, proteiini- ja rasvapitoisuus sekä rasvahappokoostumus, edelleen mitattiin ulkofileen väri (Minolta-värimittarilla) ja leikkuuvaste (Instron-aineenkoetuslaitte) sekä arvioitiin aistinvarainen laatu. Sisäpaistista analysoitiin rasvapitoisuus.

Limousin-nautojen lihan laatua verrattiin LTK:n aiemmin tekemiin naudanlihatutkimuksiin (1 ja 2). Limousin-nautojen lihan kemiallista koostumusta verrattiin Naudanlihan ravintoainesisältö-tutkimukseen (1999). Jälkimmäiset naudat oli valittu pistokoeluonteisesti ruhovarastolla, niiden rodusta ei ollut tietoa, ilmeisesti ne olivat "maitorotuisia nautoja", joista oli 91 % sonneja. Seuraavassa verrataan eri lihaosien kemiallista koostumusta tämän tutkimuksen ja vuoden 1999 tutkimuksen välillä.

Tulosten mukaan rinnan rasvapitoisuus oli Limousin-naudoilla suurempi kuin naudoilla 1999 vast. 11,6 ja 8,2 %. Limousin-nautojen rinnan keskimääräinen rasvahappokoostumus oli lähempänä ravintosuositusta kuin naudoilla 1999. Edellisissä oli vähemmän kuin jälkimmäisissä palmitiini- (C16:0) ja steariinihappoa (C18:0) vast. 21,7 vs 24,2 % ja 12,5 vs 20,3 % kokonaisrasvahapoista. Limousin-naudan rinnassa oli enemmän öljyhappoa (C18:1) kuin naudoilla 1999 44,6 vs 37,8 % kokonaisrasvahapoista. Edelleen Limousin-nautojen rinnan rasva oli "pehmeämpää" kuin nautojen 1999: edellisissä ja jälkimmäisissä oli tyydyttyneitä rasvahappoja (lyhenne S) vastaavasti 37,8 ja 48,3 %; kertatyydyttymättömiä rasvahappoja (lyh. M) vast. 51,1 ja 40,8 % ja monitydyttymättömiä rasvahappoja (lyh. P) vast. 4,3 ja 3,7 % kokonaisrasvahapoista.

Tässä tutkimuksessa Limousin-nautojen ulkofileiden keski-

määräinen proteiinipitoisuus 21,5 % oli sama kuin naudoilla 1999. Edellisten ulkofileen kolesteroli- ja rasvapitoisuus olivat alempia kuin jälkimmäisten vast. 45,6 vs 51,7 mg/100 g ja 3,3 % vs 4,2 %. Limousin nautojen ulkofileessä oli enemmän palmitiinihappoa (C16:0) kuin vuoden 1999 naudoissa 25,3 vs 23,9 % kokonaisrasvahapoista. Voidaan todeta, että edellisten ulkofileiden keskimääräinen rasvahappokoostumus oli lähempänä ravintosuositusta kuin 1999 nautojen. Limousineissa oli 1999 nautoja vähemmän steariinihappoa (C18:0) vast. 14,6 vs 22,7 % kokonaisrasvahapoista, mutta enemmän öljyhappoa (C18:1) kuin 1999 naudoilla 39,4 vs 34,7 % kokonaisrasvahapoista. Edelleen Limousin nautojen ulkofileen rasva oli "pehmeämpää" kuin nautojen 1999: edellisissä ja jälkimmäisissä oli tyydyttyneitä rasvahappoja (S) vast. 43,6 ja 50,1 %; kertatyydyttymättömiä rasvahappoja (M) vast. 51,1 ja 40,8 % ja monitydyttymättömiä rasvahappoja (P) vast. 6,2 ja 5,6 % kokonaisrasvahapoista.

Limousin-nautojen rinnan ja ulkofileen omega-6- ja omega-3-rasvahappojen suhteen (Ω -6/ Ω -3) vaihteluväli 1,6-4,2 oli melkein nykyisten suosituksen alle 4,0 mukainen. Rinnan ja ulkofileen Ω -6/ Ω -3-suhde oli pienin hiehoilla 1,6 – 1,8; lehmillä 2,2 – 2,7 ja suurin sonneilla 3,3 – 4,2.

Tulosten mukaan Limousin-nautojen sisäpaistin keskimääräinen rasvapitoisuus 2,0 % oli alempi kuin 1999 nautojen 2,5 %.

Limousin-nautojen ulkofileen keskimääräinen väri oli tavanomainen: vaaleutta ilmaiseva L-arvo oli 37,7; punaisuuden ilmaiseva a-arvo oli 26,7 ja keltaisuutta osoittava b-arvo 9,8 (Minolta värimittari).

Tässä työssä todettiin Instron-aineenkoetuslaitteen mitaamalla leikkuuvasteella, että Limousin-nautojen ulkofileet mureutuivat kahdeksan päivän raakakypsytyksen aikana vaakuumiin pakattuna 4 °C:ssa. Tällöin hiehojen ulkofileet olivat merkittävästi mureampia kuin sonnien, lehmien ulkofileet olivat mureampia kuin sonnien. Hitaimmin mureutuneen sonnien ulkofilee oli keskimäärin sitkeä, mutta sen leikkuuvasteen hajonta oli suuri. Tämän perusteella voi olettaa, että raakakypsytyksen pidentäminen parilla päivällä mureuttaisi ko. ulkofileen. Yli yhdeksän vuotta vanhan Limousin-lehman ulkofilee oli normaalin murea leikkuuvasteella mitattuna.

Tulosten mukaan Limousin-nautojen ulkofileet arvioitiin aistinvaraisesti mureiksi (5,3 pistettä), mehukkaiksi (5,4 p) ja maultaan hyväksi (5,4 p), jolloin niiden yhteispisteet olivat myös hyvät (16,2). Tämä arviointi tehtiin kahdeksan päivän raakakypsytyksen jälkeen. Näitä tuloksia verrattiin LTK:ssa aiemmin maitorotuisen sonnien kolme viikkoa 4 °C:ssa raakakypsytyneiden ulkofileiden aistinvaraiseen laatuun. Maitorotuisen sonnien ulkofileet arvioitiin mureiksi (5,2 p), melko mehukkaiksi (4,7 p), melko hyväksi (4,8 p) ja yhteispisteiltään normaaleiksi (14,7 p). Limousin-naudoilla saatu tulos osoittaa, että niiden ulkofilee mureutui kahdeksassa päivässä yhtä mureaksi kuin maitorotuisen sonnien ulkofilee kolmessa viikossa. Kaiken lisäksi Limousin-nautojen ulkofileet olivat mehukkuudessa, maussa ja yhteispisteissä merkittävästi parempia kuin maitorotuisen sonnien ulkofileet. Tämä tulos on yhtäpitävä kirjallisuuden kanssa, missä on todettu Limousin-nautojen lihan mureutuvan muuta nopeammin (3).

Teksti: Markku Honkavaara

Sukupuoli	Ikä (1)	Ruhopaino kg (2)	Europ-rasvaisuus (3)	Seurop-laatu-luokka (4)
Sonni 1	1 v 1 kk 22 pv	343,5	3	R+
Sonni 2	1 v 10 kk 2 pv	502,0	3	U
Hieho 1	1 v 5 kk 7 pv	281,5	3	R+
Hieho 2	1 v 4 kk 3 pv	287,0	4	U-
Lehmä 1	5 v 5 kk 15 pv	414,0	3	R
Lehmä 2	4 v 5 kk 11 pv	387,0	3	R
Lehmä 3	9 v 4 kk 24 pv	501,0	5	R+

Taulukko 1. Tutkittujen Limousin-nautojen ruhotiedot.

(1) Naudan ikä vuosina (v), kuukausina (kk) ja päivinä (pv).

(2) Ruhon lämminpaino, kg.

(3) Ruhon pinnan rasvaisuus, mitä suurempi numero sitä enemmän pintarasvaa:

- **3** (keskirasvainen, rasvakerros peittää paisteja ja lapoja lukuunottamatta punaisen lihan lähes kokonaan)
- **4** (rasvainen, rasvakerros peittää punaisen lihan kokonaan, lukuunottamatta paisteja ja lapoja, jotka olivat osittain näkyvissä)
- **5** (erittäin rasvainen, koko ruho on rasvakerroksen peittämä)

(4) Ruhon lihakuuden arvio lavan, selän ja paistien muodon avulla, mitä suurempi lapa ja selkä sekä mitä suuremmat paistit, sitä lihakaampi ruho. Taulukon paras on U, sitten U-, R+ ja R:

- **U** (erittäin hyvä, ruhon muodot kauttaaltaan pyöreät, lihakset erittäin hyvin kehittyneet)
- **U-** (erittäin hyvä, ruhon muodot kauttaaltaan pyöreät, lihakset erittäin hyvin kehittyneet)
- **R+** (hyvä, ruhon muodot suorat tai lievästi pyöreät, lihakset hyvin kehittyneet)
- **R** (hyvä, ruhon muodot suorat tai lievästi pyöreät, lihakset hyvin kehittyneet)

1. Knuutila M., Griinari M., Rantala J. & Tuominen R. 1999. Naudanlihan ravintoainesisältö, peruskoostumus sekä rasvahappojen ja kolesterolin määrät.

2. Huuskonen A. 2003. Lihanautojen kasvatus kylmissä tuotantoympäristöissä. Kehittämishankkeen loppuraportti. MT:n selvityksiä 53.

3. Monson F., Sanudo C. & Sierra I. 2005. Influence of breed and aging time on the sensory meat quality and consumer acceptability in intensively reared beef. Meat Science, 71: 471-479.



Tuotantosunnaksi suoramyynänti

Lähiuokabuumi luo suoramyynnille imua, ja alhaiset tuottajahinnat työntävät uusiin markkinointiratkaisuihin. Tiloilla haetaan lisätuloa myymällä pieni osa tuotannosta suoraan kuluttajille. Muu tuotanto jatkuu perinteiseen jalostuskanavaan. Tällöin myyntityö, tuotteistaminen ja näihin liittyvä osaaminen jää sivuosaan. Syntykö toiminnasta riittävästi tuottoa työmäärään nähden?

Hyvätuuli Highland teki päätökset suoramyynnistä toisin päin: suoramyynnistä tuli päätuotantosuunta, ja tilojen tuotanto suunniteltiin tukemaan päätuotantoa. Karjaroduksi valittiin ylämaankarja juuri tuotteistuksen kannalta. Rotu eroaa niin imagoilta kuin ominaisuuksiltaan muista naudoista. Luomuelintarvikkeiden kysynnän kasvu on ollut nähtävissä, joten luomutuotanto oli itsestäänselvyys.

Suoramyyntitoiminnan tavoitteeksi asetettiin tilojen kannattavuus kohtuullisella tuotantomäärällä. Tuotteistuksella ja omalla myyntityöllä tuottajahinta saadaan moninkertaistettua. Investoinnit, tuotantoon kuluva työmäärä ja toiminnan riskit pysyvät kohtuullisina. Merkittävää on myös riskien luonne: tuottajahinnan muodostuminen on oman toiminnan seurauksena, joten siihen pystyy vaikuttamaan.

Lähes 15 vuoden toiminnan jälkeen Hyvätuuli Highlandin tuotanto ja myyntitoiminta ovat vakiintuneet. Toiminnan edelleen kehittäminen jatkuu tuotteistuksessa ja markkinoinnissa. Kuluttajat tarvitsevat entistä enemmän tukea ohjeiden ja esivalmistuksen muodossa. Eri sesonkien kysyntä ja toisaalta hukan minimointi tekevät kehittämistyöstä haasteellisen. Jatkuvan muutoksen kohteena on myös se, mitä ja kuinka tuotannosta kerrotaan kuluttajille.

Hyvätuuli Highlandin toinen päätoimiala on hankitun osaamisen monistaminen muiden viljelijöiden käyttöön Ranchising-tuotemerkillä. Toiminta kattaa koulutukset, luennot ja tarvittaessa koko toimintatavan monistamisen franchising-toimintana.

Hyvää karjaonnea ja myyntitaitoa kaikille suoramyynnille!

Esko Rissanen
Hyvätuuli Highland Jäppilä
www.hyvatuuli.fi, www.ranchising.fi




Hyvätuuli Highland

- Testattu kokonaisuus

Tilojen välinen yhteistyö • Tuotanto ja suoramyynänti
Koulutus, tuotteet ja jatkuva tuki



Seinäjoen Farmarissa osasto **A36**

Lue lisää osoitteessa www.ranchising.fi

Junior Handler 2013

Nuorille taitoa ja intoa eläinten käsittelyyn

Tulevaisuuden karjanaiset ja -miehet tutustuivat eläinten käsittelyyn Suomen Hereford ry:n järjestämällä Junior Handler -leirillä. Hiehojen talutuksen ja kehätyöskentelyn lisäksi leirin parhainta antia oli uusiin kavereihin tutustuminen ja kesäinen hauskanpito.

Nelipäiväinen Junior Handler -leiri sai alkusysäyksen tammi-kuussa järjestelyillä Sarka-messuilla Seinäjoella. Kesäkuun alussa Teuvalle kokoontui yhdeksän tyttöä ja poikaa, jotka opiskelivat hiehojen talutusta, kehätyöskentelyä sekä eläinten kehään valmistamista, kuten pesemistä, harjaamista ja karvan leikkaamista. Lisäksi nuoret oppivat perusasioita rakenearvostelusta ja saivat pienen rautaisannoksen emojen ruokinnasta.

Eläinten käsittelytaitoja opettivat Kia Moisander ja Juha Hanhimäki. Leiripaikkana toimi Bart Jan Koopmansin ja Urpu Tanner-Koopmansin tila, ja he myös vastasivat majoituksesta ja ohjelmasta. Leirin kokkina toimi Anna Luomajärvi.

Leirillä opitut taidot koetellaan heinäkuussa Seinäjoen Farmari 2013 -näyttelyssä. Tänä vuonna Farmarissa järjestetään tiittävästi ensimmäinen lihakarjareitujen Junior Handler -kilpailu.

Hiehot harjoituseläiminä

Leiriläiset harjoittelivat viidellä noin vuoden ikäisellä Hereford-hiehollla, jotka oli saatu leiriä varten lainaksi Jyri Tannerilta. Samat eläimet tulevat leiriläisten käyttöön leirikisassa Seinäjoella. Hiehot osallistuvat Farmarissa myös ranch-horsemanship -karjanajoon eli näyttökseen, jossa nautoja paimennetaan hevosten avulla.

Vaikka Junior Handler -nuoret eivät vielä horsemanship-karjanajoon osallistukaan, he pääsivät kokeilemaan ratsastusta osana leiriohjelmaa. Myös mönkijällä ja traktorilla ajaminen tuli tutuksi, asiaankuuluvine Valtra - John Deere -kannatuskilpailuineen. Kesäleirillä kun oltiin, myös uinti sisältyi päiväjärjestykseen.

Junior Handler -leirin järjesti Suomen Hereford ry, mutta se oli avoin kaikille pihvikarjaroduille. Nuorten innostuksen perusteella kysyntää leirille olisi jatkossakin. Järjestäjät toivovat leirille jatkoa myös ensi vuonna, jotta tapahtumasta saataisiin hieno perinne. Pihvikarjaliitto tuki tämänvuotista leiriä pienellä avustuksella.

Urpu Tanner-Koopmans

Valmiina taluttamaan! Junior Handler -leirin tytöt ja pojat oppivat käsittelemään Hereford-hiehoja varmoin ottein. Kuva: Urpu Tanner-Koopmans



Laatua ja palvelua!

Lihakonttori Oy
Vanha Talvitie 8 A, 00580 Helsinki
puh: 09-8256 520, fax: 09-761 822
www.lihakonttori.fi

www.pihvikarjaliitto.fi

VAAKOJA – uudet ja käytetyt, vaakojen huollot – MYÖS PALKKI- JA ELÄINVAA'AT –

Nastolan
Vaaka ja Kone Oy
15560 Nastola
puh/fax (03) 762 4736, auto 0400 313 929
vaaka96@saunalahti.fi

Vasikan ruokinnan perusta!

Milka juomarehut on valmistettu laadukkaista ja monipuolisista raaka-aineista ja ne soveltuvat perinteisen juoton lisäksi hyvin myös hapanjuottoon sekä automaattiruokintaan. Milka juomarehut sisältävät Protection Plus järjestelmän, joka tukee vasikan ruoansulatusta ja vastustuskykyä monin eri tavoin mm. prebiooteilla sekä probiooteilla.



Milka BASIC



EDULLINEN PIKKUVASIKOIDEN JUOMAREHU

Milka Basic on edullinen vaihtoehto pienen vasikan juottoruokintaan.

Milka INSTANT



TÄYSIPAINOINEN PIKKUVASIKOIDEN JUOMAREHU

Milka Instant on täysipainoinen pienen vasikan juomarehu heti ternimaitokauden jälkeen. Milka Instantissa on korkea valkuaismäärä ja rehuysikköarvo.

Kysy lisää rehukauppiaaltasi tai suoraan meiltä!

BIOFARM

Yrittäjätie 20, 03600 Karkkila puh. (09) 225 2560
www.biofarm.fi biofarm@biofarm.fi

Liity Pihvikarjaliiton jäseneksi

Pihvikarjankasvattajien liitto on suomalaisen naudanlihan tuotannon puolestapuhuja. Olemme ainoa edunvalvontayhdistys, joka asettaa pihvikarjan kaikessa etusijalle.

Pihvikarjankasvatuksen osuus lihan tuotannosta on kasvussa, samalla kun kuluttajien mielenkiinto ruoan laatuun ja alkuperään kohtaan lisääntyy. Suomalaisen vuosittain kuluttamasta naudanlihasta noin 15 % on kotimaista pihvikarjan lihaa. Tavoittemme on, että tämä osuus kasvaa entisestään.

Suomalainen pihvilihat tuotanto on eettistä ja korkeatasoista. Pihvikarjaliiton tehtävänä on kertoa siitä kuluttajille. Meille on kunnia-asia kasvattaa pihvikarjaa vastuullisesti, eläinten hyvinvoinnista ja ympäristöstä huolehtien.

Pihvikarjaliiton tehtävänä on kertoa suomalaisesta, eettisesti korkeatasoisesta pihvilihat tuotannosta. Meille on kunnia-asia, että pihvikarjaa kasvatetaan vastuullisesti, eläinten hyvinvoinnista ja ympäristönäkökohdista huolehtien. Tuemme, kehitämme ja edistämme kaikin käytettävissä olevin keinoin pihvilihan lisäarvoa tukevia toimia. Seuraamme markkinatilannetta ja päätöksentekoa, vaikutamme suoraan päättäjiin, annamme lausuntoja ja olemme mukana työryhmissä sekä alan hankkeissa.

Pihvilihan tunnettuuden parantaminen edellyttää vaikuttavuutta ja joukkovoimaa. Tässä onnistutaan parhaiten tekemällä yhteistyötä pihvikarjankasvattajien ja koko tuotantoketjun kanssa. Liiton painoarvoa mitataan sen jäsenkunnan kattavuudella – toki sinäkin haluat olla mukana vaikuttamassa parempaan tulevaisuuteen?

Tätä teemme:

- Pihvikarjaliiton asiantuntemusta hyödynnetään työryhmissä, joissa esimerkiksi muotoillaan maatalouden tukiehtoja.
- Vaikutamme kannanotoin ja lausunnoin sekä olemalla suoraan yhteydessä poliitikoihin, virkamiehiin ja viranomaisiin lihakarjan kasvatusta tai eläinten hyvinvointia koskevissa kysymyksissä.
- Julkaisemme kolme kertaa vuodessa ilmestyvää Pihvikarja-lehteä, joka tavoittaa pihvikarjaa kasvatavat maatalousyrittäjät, alaan liittyvät päättäjät ja asiantuntijat. Jäsenille lehti jäsenetu, joka postitetaan kotiin. Jäsenet saavat lehdestä myös ilmoitus-tilaa jäsenhintaan.
- Pihvikarjaliitto on mukana alan messuilla ja tapahtumissa, jossa pihvikarjaa tehdään tunnetuksi kuluttajien keskuudessa.
- Teemme yhteistyötä kaupallisten sidosryhmiemme kanssa pihvilihan tunnettuuden lisäämiseksi.
- Liitto tarjoaa jäsenilleen mahdollisuuden tavata muita pihvikarjankasvattajia, tutustua ja verkostoitua. Pihvikarjapäivät on suosittu kohtaamispaikka ja tiedonhankintatapahtuma.

Liittymisen voit hoitaa helposti osoitteessa: www.pihvikarjaliitto.fi

Jäsenhinnat 2013

Henkilöjäsen 130 €
Yhdistysjäsen 200 €
Kannattajajäsen 500 €

Jäsenhintojen alv. 0 %

www.pihvikarjaliitto.fi

Yhteistyössä Pihvikarjaliiton kanssa:



Tervetuloa mukaan Pihvikarjaliiton kannattajajäseneksi! Kannattajajäsenille logonäkyvyys Pihvikarjaliiton lehdistä ja bannernäkyvyys netissä www.pihvikarjaliitto.fi

FARMARI
SEINÄJOKI 3.-6.7.2013

Asiaa ja elämyksiä

Farmarin lihakarjaosastolla on esillä 38 eläintä kahdeksasta eri rodusta. to 4.7. Lihakarjan JuniorHandler -kisa pe 5.7. ja la 6.7. eläinlääkäri ja hevoskouluttajana tunnettu Don Höglund Yhdysvalloista esiintyy paimennäytöksissä la 6.7. Highland Cattle -rodun vuosinäyttely ja WorkShop

Päivittäin myös rotuesittelyä, rakennearvostelua sekä karjan käsittelylaitteiston esittelyä. Farmarin portit ovat auki klo 10–18 joka päivä.

www.farmari.net
Pääsyliput ennakkoon LIPPUTOIMISTO

Yhteistyössä: Atria, Etelä-Pohjanmaa, ALTIA, Saarioinen, LÄNTIPIIPPOJA, MAASEUDUN TULEVAISUUS, SEINÄJOKI, Valio

www.pihvikarjaliitto.fi

LIITY PIHVIKARJALIITON JÄSENEKSI!

KYLLÄ, haluan/haluamme liittyä:

- Henkilöjäseneksi, 130 €/vuosi
- Yhdistysjäseneksi, 200 € / vuosi (alan yhdistykset)
- Kannattajajäseneksi, 500 € / vuosi (yritykset, muut yhdistykset)
- Ilmoitan muuttuneet yhteystietoni

Nimi _____

Tila/yritys/yhdistys _____

Osoite _____

Puhelin _____

Sähköposti _____

www-sivut _____

Tili ja tarkastus
Olli Lehtimäki Oy
Pätsiniementie 9

37800 TOIJALA

nauta kasvattamot.fi
Kustannustietoista suunnittelua

ARKKITEHTISUUNNITTELU
Marko Lappalainen
040 844 9544

www.nautakasvattamot.fi

LIHA OSTETAAN TEURASKARJAA
RAHTITEURASTUS
RAHTILEIKKU

LIHA HIETANEN OY

Puh. (03) 5141533 – www.lihahietanen.fi

Vapolan Tila
ANGUS

VAPOLAN TILA

040 7759 888
Vehmaantie 1331, 23600 Kalanti
www.vapola.fi

pihvikarja

mediakortti 2013

LEIKKAA TALTEEN

Pihvikarja – pihvikarjankasvattajien oma lehti

Ilmoitus Pihvikarja-lehdessä tarjoaa suoran yhteyden karjankasvattajien ja alan asiantuntijoiden tavoittamiseksi.

Pihvikarja-lehti on suomalaisen naudanlihantuotannon puolestapuhuja. Lehteä julkaisee Pihvikarjaliitto, joka edustaa Suomessa kasvatetun, eettisesti korkeatasoisen laatu lihan tuottajia. Liiton tavoitteena on parantaa pihvikarjankasvatuksen tunnettuutta, edistää pihvilihan arvostusta ja lujittaa jäsentensä keskinäistä yhteistyötä. Lehti tavoittaa pihvikarjaa kasvattavat maatalousyrittäjät, alaan liittyvät päättäjät ja asiantuntijat. Pihvikarjaliiton sidosryhmille ja jäsenille lehti on maksuton. Myös alan oppilaitokset voivat tilata lehteä tarpeen mukaan vastikkeetta. Muille vuosikerran hinta tilattuna on 30 euroa.

Jokainen Pihvikarja-lehti sisältää kirjoituksia alan tärkeistä ja ajankohtaisista aiheista. Lehti palvelee lukijaa käytännön työtä lähellä olevilla reportaaseilla sekä tieto- tai tutkimuspohjaisilla artikkeleilla. Lehdelle voi mielellään tarjota tekstejä ja valokuvia, mutta toimitusneuvostolla on mahdollisuus valita julkaistavat aineistot.

Pihvikarja-lehden levikki on 4000–6000 kpl (huhtikuu 4000 kpl, kesäkuu 6000 kpl, joulukuu 4000 kpl). Lehti ilmestyy kolme kertaa vuodessa, neliväripainettuna aikakauslehtenä.

Kun haluat lähestyä tahoja, jotka kannattavat eettistä ja korkeatasoista pihvilihantuotantoa tai tuotteesi/palvelusi on suunnattu pihvikarja-ammattilaisille, tavoitat heidät helpoiten ilmoittamalla Pihvikarja-lehdessä. Tervetuloa mukaan!

PIITTALA HEREFORD

VAASA 282 KM JYVÄSKYLÄ 95 KM
ORIVESI 18 KM PIITTALA HEREFORD
TAMPERE 60 KM LAHTI 129 KM

Samuli Naaralainen
040 558 8458
samuli.naaralainen@pp.inet.fi

Timo Naaralainen
0400 336 979
timo.naaralainen@gmail.com

Uuhiniementie 565
35300 Orivesi

JALOSTUSTA SINUN EDUKSESI

RANTOLAN ANGUS

ANGUS JALOSTUSELÄIMIÄ SOTKAMOSTA

Janne Lukkari
Rekivaarantie 27
88600 Sotkamo
Puhelin 040 5233 700
ja 0400 211 674

VANHA-ANNILAN ANGUS

MYYTÄVÄNÄ JALOSTUSELÄIMIÄ

Lauri Annila
Annilantie 90
37600 Valkeakoski
Puhelin 040 828 5051

SARVANAN ANGUS

JALOSTUSELÄIMIÄ

Katariina ja Kalle Sarvana
Sarvanantie 172
34420 MUROLEEN KANAVA
Puhelin 040 7396 386
katariina.sarvana@angus.fi

LAHISTEN SIMMENTAL

Vieraat aina tervetulleita!
Soita etukäteen
Björn von Konow p. 040 544 7409
bjorn.vonkonow@pp.inet.fi
www.lahistensimmental.fi

TOKKI OY

Kalusteet karjasi hyvinvointiin.

Ruokinta-aidat • Parsipedit • Juomalaitteet • Laidunkalusteet • Karsina-aidat • Vink poi'itusapu • Hoitopilittuu Karjajarja • Ruokintakourut • Iglut Irtoaidat • Liuskaverhot • Työvälineet ...ja paljon muuta tilasi tarpeisiin.

SUORAAN VARASTOSTA MATKAAN!

Mokintie 66, 82600 Tohmajärvi / puh. 050 46 40 555 / info@tokki.fi
www.tokki.fi



www.pihvikarjaliitto.fi

ILMOITUSHINNAT:

ILMOITUSPAIKKA	KOKO	PERUSHINTA	JÄSENHINTA	ETU-PAKETTI 3,5
Takakansi	210 x 297 mm (+ 3 mm bleed)	1500 €	750 €	ks. alta
Etu- tai takakannen sisäpuoli	210 x 297 mm (+ 3 mm bleed)	1250 €	625 €	ks. alta
Kokosivu sisäsiivuilla	210 x 297 mm (A4 + 3 mm bleed)	1000 €	500 €	ks. alta
Sisäsiivuilla	1/2 sivu (180 x 130 mm)	730 €	365 €	ks. alta
Sisäsiivuilla	1/4 sivu (90 x 120 mm)	420 €	210 €	ks. alta
Sisäsiivuilla rivi-ilmoitus	88 x 53 mm	160 €	80 €	ks. alta
Sisäsiivuilla rivi-ilmoitus	42 x 53 mm	80 €	40 €	ks. alta

ETUPAKETTI 3,5:

Etupaketilla 3 ilmoitusta perushintaan tai jäsenille jäsenhintaan ja neljäs ilmoitus -50 %.

ILMOITUSMYYNTI:

Liisa Linna, 040 9618 590, liisa.linna@pihvikarjaliitto.fi

ILMOITUSAINEISTOT:

Ilmoitusaineistot painovalmiina PDF:nä. Huomioi kokosivun ilmoituksissa 3 mm bleed, mikäli aineistoa on reunaan reunaan. Aineisto-osoite: info@neitisievanen.fi Lähetä rivi-ilmoituksiin tekstit sähköpostilla.

Aineisto-osoite: info@neitisievanen.fi

Mikäli ilmoitus ei ole painovalmis, kysy etukäteen lisätietoja sen aineistovaatimuksista tai ilmoitusvalmistuksen hinnoittelusta (040 722 5189 tai info@neitisievanen.fi).

ILMESTYMINEN:

Pihvikarja-lehti ilmestyy 3 kertaa vuodessa.

Painosmäärä kevään ja loppuvuoden numerossa 4.000 kpl, kesän numerossa 6.000 kpl.

Julkaisija: Pihvikarjankasvattajien liitto ry.

Pihvikarjan ilmestymiskaudet 2013 ovat huhtikuu, heinäkuu ja joulukuu. Ilmoitusvaraukset huhtikuun lehteen 28.2. mennessä, heinäkuun lehteen 30.5. mennessä ja joulukuun lehteen 30.10. mennessä.



PIHVIKARJALIITON HALLITUS

Antti Veräväinen, puheenjohtaja (Akaa)
Puhelin 0500 835 084 – antti.veravainen@pihvikarjaliitto.fi

Henrik Jensen, varapuheenjohtaja (Salo)
Puhelin 0400 124 364 – henrik.jensen@inkere.fi

Esa Auvinen (Kiuruvesi)
auvinen.esa@gmail.com

Anssi Hänninen (Rautalampi)
Puhelin 0400-579432 – anssi.hanninen@pp1.netsor.fi

Pekka Kokkonen (Iisalmi)
Puhelin 0500 995 160 – pekka.kokkonen@pp8.inet.fi

Liisa Linna (Alavus)
Puhelin 040 961 8590 – liisa.linna@pihvikarjaliitto.fi

Petteri Mäkelä (Hattula)
Puhelin 0400 201 810 – petteri.makela@htt.inet.fi

Esa Karjalainen (Vaala)
Puhelin 0400 584 612 – esa68.karjalainen@gmail.com

VARAJÄSENET:

Janne Lukkari (Sotkamo)
Puhelin 040 5233700 – janne.lukkari@rantola.fi

Anu Juurakko (Lohja)
Puhelin 050-4326301 – anu.juurakko@gmail.com

TOIMINTAKOORDINAATTORI

Susanna Heikkinen
Puhelin 040 588 1067 – susanna.heikkinen@pihvikarjaliitto.fi

OTA YHTEYTTÄ. LUODAAN YHTEINEN TULEVAISUUS!
KESKUSTELEMME MIELELLÄMME LISÄÄ!

www.pihvikarjaliitto.fi



Pihvikarjayhdistykset

Pihvikarjayhdistykset ovat olleet mukana perustamassa Pihvikarjankasvattajien liittoa. Jos olet kiinnostunut jostain tietystä rodusta/roduista, käy tutustumassa alla oleviin sivustoihin ja ota rohkeasti yhteyttä!

Suomen Angussyhdistys ry

www.angus.fi
Puheenjohtaja Janne Lukkari
Puhelin 040 5233 700
Sihteeri Katariina Sarvana
Puhelin 040 7396 386

Suomen Charolaisyhdistys ry

www.charolais.fi
Puheenjohtaja Kaarlo Schildt
Puhelin (019) 654 529
Sihteeri Heta Östergård
Puhelin (02) 5527 110

Suomen Herefordiyhdistys ry

www.hereford.fi
Puheenjohtaja Jyri Tanner
Puhelin 040 591 3033
Sihteeri Hannele Moisander
Puhelin 040 8460 524

Suomen Highland Cattle Club ry

www.highlandcattle.fi
Puheenjohtaja Liisa Volanen
Puhelin 040 755 7697
Sihteeri Arja Primietta
Puhelin 040 716 0981

Suomen Limousinkasvattajat ry

www.limousin.fi
Puheenjohtaja Joel Puhakainen
Puhelin 0400 643 909
Sihteeri Johanna Jantunen
Puhelin 044 5503 191

Suomen Simmentalyhdistys ry

www.simmentalyhdistys.fi
Puheenjohtaja Jarkko Rautiainen
Puhelin 0440 886 086
Sihteeri Maarit Kallio
Puhelin 040 586 2887



MELICA MIRA –TÄYSKIVENNÄISSARJA

APE Mira

APE MIRA

Runsaasti kalsiumia sisältävä fosforiton kivennäisrehu

KASVU Mira

KASVU MIRA

Runsaasti kalsiumia sisältävä kivennäisrehu kasvaville naudoille ja lypsylehmille

APE PREMIUM Mira

APE MIRA PREMIUM

Fosforipitoinen kivennäisrehu ummessaolokaudelle, joka sopii kalkilla täydennettynä lypsylehmille

NURMI Mira

NURMI MIRA

Runsaasti magnesiumia sisältävä kivennäisrehu lypsylehmille

EMO Mira

EMO MIRA

Emolehmille suunniteltu kivennäisrehu

MAHTI Mira

MAHTI MIRA

Runsaasti kalsiumia sisältävä fosforiton kivennäisrehu, jossa on korkea E-vitamiinipitoisuus

LAMMAS Mira

LAMMAS MIRA

Kupariton kivennäisrehu lammaille



Melica-tuotteet siirtyivät Hiven Oy:n myyntiin 1.5.2013 alkaen, joten jo pitkään markkinoilla olleet MIRA-, LEMPI-, TARMO- ja TRIMMI-tuotteet sekä monet rehukomponentit ovat nyt käytettävissä Hiven Oy:n myyntiverkoston kautta.

Oman alue-edustajasi yhteystiedot löydät osoitteesta www.hiven.fi/edustajat.