

# pihvikarja

PIHVIKARJALIITON TIEDOTUSLEHTI

2 ° 2012 (nro 13)

## Teemana suoramyynti



Pihviliha **on nousussa**  
**Lähiruoka ja luomu** tapetilla  
Hyviksi havaittuja **lihareseptejä**  
Esittelyssä **Ranchising**





*Hyvää  
laidunkautta kaikille!  
Nautitaan kesästä!*

### *Tilaa keittokirja!*

Kun pohjalainen maatalon emäntä Eija Talvitie pistää omat ja kavereidensa reseptit yksiin kansiin, on tiedossa tuhti satsi toinen toistaan herkullisempia ohjeita!

Hyvää pihvilihasta -keittokirjaa on saatavilla Pihvikarjaliiton kautta.  
Hinta 15 € + postikulut.

Tilaukset sähköpostilla osoitteesta [liisa\\_linna@hotmail.com](mailto:liisa_linna@hotmail.com) tai tekstiviestillä numeroon 040 9618 590



*puheenjohtajan kynästä:*

# Mitä kaikkea tilanpito aloittavalle tuo mukanaan

Minuun otti yhteyttä pariskunta, jonka kiinnostuksen kohteena oli emolehmätuotanto.

No oliko siinä sitten jotain ihmeellistä?

Mielestäni oli.

Heillä ei ollut maatilaa. He eivät olleet maataloudesta edes kovin hyvin perillä. Heillä oli lapsia ja kummallakin puolisoista opinnot kesken. Netistä olivat lukeneet paljonko peltohehtaari maksaa ja että lihan suoramyynti on kova juttu!

Mielenkiintoista oli kuunnella heidän ajatuksiaan. Keskustellessamme jouduin puntaroimaan omia käsityksiäni. Heillä oli vahva näkemys maatalouden tulevaisuudesta ja siitä että lihaa ei välttämättä jatkossa syödä joka päivä. Silloin kun syödään, niin syödään sitten korkealaatuista lihaa.

Ensimmäisen kerran huomasin meidän olevan eri mieltä miehen esittäessä näkemyksensä että edullisesti ei voi tuottaa hyvää lihaa. Minä esitin omana näkemyksenäni, että ei se kotimaisen pihvilihan makuun ainakaan kielteisesti vaikuta että eläimille tarjotaan edullista rehua. Sellaista rehua, jota ei voi miksikään muuksi jalostaa. Otin esimerkeiksi luonnonlaitumet ja kesantoheinät, sekä viljan oljet. Kerroin että lihan maku ei muutu paremmaksi vaikka nautta ruokittaisiin kuinka kalliilla eväillä tahansa! Tuotanto sen sijaan muuttuu heikommin kannattavaksi.

Jouduin parituntisen tapaamisemme aikana kovasti punta-roimaan mitä sanoisin ja miten esittäisin asiat. Toisten innostusta ei saisi latistaa, mutta samanaikaisesti täytyisi osata olla realisti. Voisinko suositella pääkaupunkiseudulla asuvalle opiskelijapariskunnalle lihakarjan kasvatuksen aloittamista? Vai en?

Laitoin mielessäni asioita tärkeysjärjestykseen. Ensimmäisiä ajatuksiani oli että ei velkarahalla, ei ainakaan kokonaan. Seuraavaksi totesin, että asialle olisi eduksi, jos olisi tarjolla edes jonkinlainen perintötila. Se saisi olla vähän ränsistynytkin, jota voisi lähteä kehittämään varovasti oman palkkatyön ohessa turhia investointeja välttäen.

Edelleen yritin sanoa, että jos saisitte hankituksi maata, niin olisi helpottavaa jos vierestä saisi vuokrattua lisääkin heti tai vähän myöhemmin. Kerroin, että maapläntin ostosta ensimmäi-

seen teurastiliin on pitkä aikaväli. Toimeentulo täytyy muistaa varmistaa sillekin ajalle. Sitä paitsi ensimmäistä teurastiliä ei välttämättä ole varaa käyttää ainakaan ihan kokonaan yksityistalouden menoihin.

Suoramyynti-innostusta yritin hieman hillitä. Kerroin että useat tuntemani lihakarjatilat tekevät sitä, mutta aihetta ei kannata ottaa vielä ensimmäisiin budjetoiteihin mukaan. Suoramyynnin aika on meillä kaikilla vasta sitten kun tuotanto alkaa pyöriä vauhdilla ja muut perusasiat ovat tolallaan.

Pariskunnan ajatuksissa tuli ilmi muitakin asioita kuin kannattava nautanlihan tuotanto. Lapsille toivottiin mukavaa asuin- ja kasvuympäristöä. Vanhemmille oli selvää, että Espoo ei ehkä ole ensisijainen paikka missä haluttaisiin jatkossa asua ja kasvattaa lapset.

Mietin vielä seuraavana päivänäkin, tätä kirjoittaessani, heidän mahdollisia suuria ratkaisujaan. Mistä se kertoo, että näin isoja asioita perheessä edes jaksetaan miettiä?

Mielestäni se kertoo ainakin siitä että hyvää lihaa arvostetaan nyt ja tulevaisuudessa. Myönnetään, että lihaa halutaan syödä. Lisäksi halutaan yrittää ja vaikuttaa itse omiin ja perheen tuloihin ja hyvinvointiin.

Niin, hoidetuille maalaismaisemille annetaan myös arvoa!

En tiedä miten tässä tositarinassa käy. Sen voin kuitenkin taas kerran todeta, että me lihakarjan kasvattajat olemme ihan mukavassa tilanteessa. Me voimme grillata itse kasvattamaamme pihviä. Töidemme lomassa meidänkin tulee osata nauttia kesäistä kauniista maalaismaisemista!

Hyvää ja lämmintä kesää!

*Antti Veräväinen  
puheenjohtaja*

# Toiminnanjohtajan kuulumisia

Lähiruoka on nyt haluttua ja luomu on nosteessa. Siihen kysyntään on yhä useampi tuottaja vastannut suoramyynnillä ja moni on jo siirtänyt tuotannon luomuun tai harkitsee sitä vakavasti. Toisaalta teurastamokentässä on ollut näkyvissä voimakkaampaa panostusta pihvilihan tuotantoon. Kannustimeina kaikille toimii markkinoiden imu ja se tosiasia, että Suomessa naudanlihan tuotanto ei kata kulutusta. Tilaa lisätä volyyymiä siis on, vaikka naudanlihan kulutus henkeä kohti pysyisi samana tai jopa laskisi.

Lihaa suoraan myyvä kohtaa asiakkaan ja saa näin suoraan palautetta markkinoilta. Tavoitteena on totta kai parempi kate tuotettua lihakiloa kohti kuin teuraita myyessä. Helpolla se ei välttämättä tule: tuotantokustannuksiin pitää osata lisätä teurastuksen ja leikkauksen kulut, kuljetus- ja jakelukulut ja myös markkinoinnin vaatimat panostukset. Suoramyynnin tulee myös pärjätä viranomaisten ja heidän määräyksiensä kanssa. Asiakkaan kohtaaminen on vaativaa eikä kaikista ole kauppiaksi. Moni on suoramyyntiä kokeillut, mutta siitä ei välttämättä ole tullut omaa ydinosaamista. Paljon on myös niitä, joille suoramyynnin taloudellinen merkitys on pieni, mutta käytäntö on silti tullut osaksi tilan tapaa toimia.

Selvää on myös se, että koko ruokaketjun jakelua ei voida hoitaa suoramyyntinä. Keskitettyä jakelua ruokakauppojen kautta tarvitaan edelleen ja toisaalta isojen kasvattamojen suurilla tuotettujen teuraiden määrillä suoramyynti voi olla käytännössä melko hankala toimintamalli. Suoramyynnin voi kuitenkin olla se paras kotimaisen pihvilihan markkinoija, joka kertoo kuluttajalle mitä on laatu ja perustelee sen, että laadusta tulee myös maksaa. Suoramyynnin koukuttama asiakas on valmis maksamaan laadusta myös kaupan lihatiskillä ja hän osaa sitä myös vaatia.

Lihatalojen ei kannata pelästyä suoramyynnin rynnistystä, vaan siitä pitää ottaa hyöty irti koko ketjun hyväksi. Brändätään yhdessä kotimainen pihviliha rodusta riippumatta menestystarinnaksi. Kerrotaan kuluttajalle, miten tuotamme ja miksi tuotantotapamme ovat eettisesti ja ympäristön kannalta kestäviä. Tehdään kotimaisen pihvilihan syönnistä kestävä trendi.

Sastamalassa toimivien Liha Hietanen Oy:n toimitusjohtaja Timo Hietanen sekä Savo-Karjalan Liha Oy:lle teurastavan Sastamalan Teurastamo Oy:n Juha Greus kertovat rahtiteurastuksen lisääntyneen. Luomun suosio kasvaa ja myös erilaisten lihajalosteiden teettäminen on yleistynyt. Molemmat näkevät nousua myös lammastaloudessa. "Lampaalla olisi hyvä menekki, sen kuluttajat ovat löytäneet. Emolehmätuottajille voisi monille sopia myös lammasskasvatettavaksi ja lautumille emojen kaveriksi, kannustaa Timo Hietanen. Suoramyynnin voisi näin laajentaa tuotevalikoimaansa itse tuotetulla lampaanlihalla, sitä moni kuluttaja arvostaisi ja olisi valmis tuotteesta maksamaan."

Tätä kirjoittaessa eletään juhannusviikkoa. Keväinen hyvinvointituki-farssi on tuoreessa muistissa. Toivottavasti farssi ei käänny valvonta-tragedioiksi. On se kumma, että sinänsä hyvä asia osataan tehdä niin vaikeaksi. Närkästyttää sellainen asenne, että tuki ei olisikaan tarkoitettu emolehmäkarjoihin ollenkaan vaan lypsykarjoihin. Hurskastellaan, että ei tämän pidä olla mikään emotilojen automaattinen rahasampo. Maitopuolellako tämä ei sitten yhtään närästä, että tuottaja saa tuesta taloudellista hyötyä? Pihvikarjaliitto kannusti voimakkaasti sitoutumaan tukeen ja teimme kovasti töitä ehtojen selkeyttämiseksi. Työ jatkuu edelleen. Tarvitsemme nyt tietoa valvontojen sujumisesta, joten valvonnan kohteeksi joutuneet, kertokaa miten meni ja aiheuttiko joku kohta erityisiä ongelmia.

Hyvää kesää toivottaen, Okrassa ja Viljossa tavataan!

Maarit Kallio

## pihvikarja

PIHVIKARJALIITON TIEDOTUSLEHTI

|                  |   |
|------------------|---|
| JULKAISIJA:      | Pihvikarjan kasvattajien liitto ry  |
| PÄÄTOIMITTAJA:   | Maarit Kallio   |
| LEHTITOIMIKUNTA: | Maarit Kallio, Liisa Linna, Maarit Sievänen   |
| ILMOITUSMYYNTEI: | Lehtitoimikunta   |
| KUVAT:           | Kirjoittajat, rotuyhdistykset, Liisa Linna, Iina Melto, Aarne Schildt, Henrik Jensen, BigStockPhoto |
| KANSIKUVA:       | Iina Melto  |
| PAINOPAIKKA:     | Forssan Kirjapaino, Forssa  |
| PAINOS:          | 6 000 kpl   |
| ULKOASU:         | Neiti Sievänen, <a href="http://www.neitisievanen.fi">www.neitisievanen.fi</a>                      |

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



# Suomalaisen pihvin matka lautaselle

Tähän lehteen on koottu yleiskatsaus siitä, miten kotimainen pihvi päätyy laitumelta lautaselle. On muutamia tilakertomuksia kertomassa siitä miten heillä toimitaan sekä lähiruokatorien yhteystietoja ynnä muuta. Tapoja kasvattaa ja myydä karjaa on lähes yhtä monta kuin on tilojakin; on tilaravintolaa, suoramyyntiä, emolehmätilaa joka laittaa vasikat aina välitykseen, tai kasvattaa kaikki itse ja myy teurastamolle, on yhteistyökuvioita, osakeyhtiöitä, jalostuskarjan pitäjiä sekä loppukasvattajia, jotka ostavat vasikoita ja nuorta karjaa ja kasvattavat ne teuraskypiksi.

Yleisesti voi sanoa, että olipa tapa mikä tahansa, kotimainen kasvatus on huippuluokkaa. Olosuhteet eläimille ovat luksusta, vertaa sitä sitten mihin muuhun maahan tahansa. Täällä ei käytetä turhaan lääkkeitä, eläimet hoidetaan yksilöllisesti isoisakin yksiköissä, tautikannat on saatu pysymään kurissa, eläimet voivat hyvin, emolehvät vasikoineen laiduntavat kesäisin – ja tämä hyvinvointi todellakin maistuu lopputuotteessa.

Teurastamoita on maassa eri puolilla ja hyvin eri kokoisia, isoimmat Atria, HK, Snellman ja Saarioinen, pienempiä Savo-Karjala, Paimio, Vainio, Hietanen, Hahtola, Kiteen opetusteurastamo, Rönkä ja kymmeniä muita. Jatkojalostus tapahtuu isoilla toimijoilla omissa yksiköissä, suoramyyntiä harjoittavat käyttä-

vät esimerkiksi Rantalan Lihaa, Ilmajoen Makkaramestareita, Liha-Aitta Vahekoskea, Perniön Lihaa ja Galtman Oy:tä, ihan vain muutamia mainitakseni. Näissä valmistetaan tuottajan toiveiden mukaan erilaisia lihajalosteita, kuten makkaroita ja nakkeja, palvataan ja purkitetaan, leikataan paistit ja fileet sopivan kokoisiksi paloiksi, jauhetaan jauhelihat ja edelleen pakataan kaikki myyntipakkauksiin.

Tuotteet tulevat myyntiin usein tilan omassa myymälässä, kenties vain yhtenä päivänä ilmoituksen mukaan, 1-5 päivänä viikossa myymälän aukioloaikoina, tilausten perusteella kotiin toimitettuna, tekstiviestitiedonannolla asiakasringissä oleville tai isommassa yhteismyymälässä jossain ostoskeskuksessa, esimerkiksi lähiruokakaupoissa. Lihat voivat päätyä myös ravintoloihin. Isojen teurastamoiden pihvilihatuotteet löytyvät tavallisista ruokakaupoista, niissä on jokin alkuperään viittaava maininta kuten pihvi tai rotukarja.

Yhteen lehteen ei kaikkea saa mahtumaan eikä kaikesta ole huomannut kirjoittaa. Lisää tietoa kotimaisesta tuotannosta ja pihvilihasta saa käymällä Pihvikarjaliiton osastolla messuilla kysymässä tai ottamalla yhteyttä Pihvikarjaliittoon.

Toivotan kaikille aurinkoista ja maistuvaa grillikesää!

*Liisa Linna*



# Pihvilihaa pöytään *ilman välikäsiä*

Tämän päivän kuluttaja on kiinnostunut ruoan alkuperästä. Oleellista on suora suhde alkutuottajaan; nyt yhä useampi haluaa tietää, mistä raaka-aineet ovat peräisin ja miten ne on tuotettu. Pihvilihan suoramyynni kasvattaa suosiotaan nopeasti, mutta samalla se edellyttää osaamista ja viitseliäisyyttä puolin ja toisin.

Porvoolainen Bosgård on yksi pihvilihan suoramyynnin pioneereista. Tilan tuotantosuunnaksi valikoitui 1990-luvulla vaa-  
lea Charolais-*pihvikarja*, ja melko pian muutama ruho myytiin suoraan ystäville lähinnä kokeilumielessä. Tänäpäin Bosgård myy kaiken teuraaksi menevän lihan suoraan asiakkailleen, joista valtaosa on pääkaupunkiseudulla asuvia kotitalouksia. ”Myyntis-  
sonkimme kestää huhtikuusta joulukuulle, ja kaikki menee, mitä pystymme toimittamaan”, kertoo tilaa isännöivä Aarne Schildt.

Bosgård pyrkii myymään mahdollisimman ison, mutta helpon erän lihaa kerrallaan. Hyväksi ratkaisuksi ovat osoittautuneet lihalajitelmat. ”Isäni Kaarlo Schildt pohti yhdessä Kiialan Gunnar Backmanin kanssa, kuinka Charolais pystytään paloittelemaan ja myymään parhaalla mahdollisella tavalla. Periaatteenä oli jakaa arvo-osat tasapuolisesti”, Aarne Schildt kertoo. Nykyisin Bosgårdin valikoimassa on erilaisia lihapaketteja, joiden sisältö ja saatavuus tilausohjeineen on esitelty tilan kotisivuilla.

## Hyvä tuote puhuu puolestaan

Onnistuneen suoramyynnin peruspilarit ovat Aarne Schildtin mukaan hyvä tuote, uskolliset asiakkaat, luotettava lihanleikkaamo ja toimiva logistiikka. Asiakaskunnan kannalta Bosgårdin sijainti on erinomainen, sillä lähiruoasta innostuneita kuluttajia on pääkaupunkiseudulla riittämiin. Lisäksi tila on siirtymässä luomutuotantoon, mikä osaltaan kasvattaa kiinnostusta.

Hyvä sijainti helpottaa myös tuotteiden logistiikkaa, sillä osa asiakkaista noutaa ostoksensa tilalta, osalle tilaus toimitetaan kuriirilla kotiin. Schildt vinkkaa, että säännöllinen viikkorutiini on avuksi. ”Lihan luovutus tapahtuu meillä aina keskiviikkoisin. Asiakkaiden on helppo muistaa tietty viikonpäivä, ja meitä myynti sitoo ennakoitavan ja selkeän aikataulun mukaisesti.”

Hyvä lihanleikkaamo yhteistyökumppanina on suoramyynnin edellytys. ”Meidän pitää pystyä luottamaan siihen, että tuotteemme on asiakkaan toiveiden mukainen. Yksikin virhe tuotteessa voi olla vuosien piina, sillä viidakkorumpu toimii sekä hyvässä että pahassa. Toimivat yhteistyökuviot mahdollistavat myös tuotekehityksen.”

Aarne Schildt muistuttaa, että suoramyynni vaatii jatkuvaa työtä. ”Omaa tuotetta pitää osata ja jaksaa myydä. Asiakkaita on muistutettava, ja uusia kontakteja hankittava.” Hyviä työkaluja ovat kotisivut, osuvat hakusanat internetissä ja miksei pieni-muotoinen mainontakin. ”Yksi tärkeimmistä viestintäkanavista on tyytyväinen asiakas, joka panee sanan kiertämään.”

## Kuluttaja arvostaa makua ja joustavuutta

”Kun ostimme ensimmäisen lihapakettimme pihvikarjankasvattajalta, yllätys oli melkoinen. Liha oli aivan erilaista kuin olimme siihen saakka syöneet”, kertoo salolainen Taina Kalintiv. Paikallisia tuotteita ja lähiruokaa mielellään hankkiva perhe päätyi





Inkeren kartanon suoramyyntiasiakkaaksi puolivahingossa, tunkauppaa. "Meillä kävi tuuri, sillä asumme tuottajan lähellä ja meistä pidetään hyvää huolta. En tiedä, olisiko muuten päätyntynyt ostamaan lihaa suoramyynnistä. Henrik Jensen soittaa meille, kun paketti on tarjolla – tai sitten minä soitan hänelle ja kysyn. Parin kolmen kuukauden mittainen odotusaika on pisin, mitä olemme joutuneet odottamaan, yleensä lihaa saa muutamassa viikossa."

Lapsiperhe arvostaa nimenomaan jauhelihaa, koska se on helppoa ja nopeaa valmistaa. "Kerran pihvikarjan jauheliha pääsi loppumaan, ja ostin lähikaupan tuotetta. Lapsilta jäi se ruoka syömättä", Taina Kalintiv nauraa. "Pihvikarjan jauheliha on paitsi maukasta, myös kevyempää kuin sika-nauta. Taatusti tuoreen lihan voi huoletta pakastaa ja ottaa käyttöön pienissä erissä."

Kalintivin perhe on laskenut, että suoramyntiliha tulee edullisemmaksi kuin vastaavat ostokset vähittäiskaupasta. "Jauheliha on hiukan kalliimpaa, mutta lihapaketin kokonaishinnan huomioiden paistit ja fileet ovat jopa edullisempia kuin kaupan tiskissä. Toki rahaa menee kerralla vähän enemmän, mutta sitten selviää kevyemmällä kukkarolla kaupassa, kun pääruoan aiheet voi ottaa omasta pakastimesta."

Taina Kalintiv pitää pihvilihan suoramyynnin parhaina puolina lihan laatua, tilaamisen helppoutta ja joustavaa kotiinkuljetusta. Myös eettisellä kasvatuksella on merkitystä. "On etuoikeus päästä omin silmin näkemään, kuinka tuottaja tekee hyvää työtä ja arvostaa eläimiä. Se, että naudat saavat elää hyvän elämän, on tärkeää."

## Ammattikokki arvostaa luotettavuutta

Tampereella sijaitseva Ravintola Näsinneula ostaa raaka-aineensa alkutuottajilta aina, kun se on mahdollista. Kokki Reino Sarka kertoo, että parhaimmillaan yhteistyökumppaneita on ollut yli sata. "Ostamme eläimet kokonaisina ruhoina ja hyödynnämme kaikki niiden osat mahdollisimman tarkasti ja monipuolisesti. Suosimme yleensä tuottajan omaa lihanleikkaamoa, kunhan liha leikataan omien toiveidemme mukaan. Osaamme toki leikata itsekin, keittiötimillämme on harvinaisen vahva lihankäsittelytaito, mutta ostomäärämme ovat huomattavia määriä vuodessa. Näin säästämme aikaa."

Sarka sanoo, että nautaan maukkaimpia paloja ovat rasvaiset osat, kuten kyljet, posket ja etuselkä. Näistä syntyy monenlaisia herkkuja, joiden riittävyys ravintolamyynnissä voidaan taata, jos menu määritellään riittävän väljästi. "Jos listalla on vaikkapa pihvikarjan lihaa kolmella eri tavalla, tarjoilijat kertovat asiakkaille, mitä se kulloinkin on ja miten se on valmistettu."

Pihvikarjaa voisi Sarkan mielestä brändätä enemmän ja tuottajat mainostaa suoramyyntiään näkyvämmiin. "Rodut voisivat olla enemmän esillä. Ulkomaiset asiakkaamme kyllä tietävät, mitä ovat Angus tai Charolais, mutta suomalaiset joskus hiukan ihmettelevät."

Ravintola-alan ammattilaiset arvostavat alkutuottajien luotettavuutta ja heidän tuotteidensa tasalaatuisuutta. "Avoimuus ja rehellisyys rakentavat luottamusta. Kun eläinten hyvät oltavat voi itse käydä toteamassa ja kontakti on suoraan tuottajaan ilman välikäsiä, silloin tietää mitä saa. Tasainen, korkea laatu tekee ammattikokin ja alkutuottajan yhteistyöstä helppoa ja hyvää."

Susanna Heikkinen  
Kuvat: Aarne Schildt ja Henrik Jensen



Inkeren kartanon pihvikarjaa laitumella.



Inkeren kartano.



Bosgård.



Bosgårdin pihvikarjaa laitumella.



# Atria satsaa suomalaiseseen pihvilihaan

Atria panostaa voimakkaasti pihvi- ja luomunautatuotteisiin. Syykin on selvä: yhä useampi suomalainen haluaa laadukasta, kotimaassa vastuullisesti tuotettua nautanlihaa. Yhä useampi haluaa myös tietää tarkalleen, millä tilalla liha on tuotettu.

Atrian ravintoloille ja suurkeittiöille toimittamat Atria Hienoin Pihviliha -tuotteet ovat olleet menestys. ”Pihvien mureus, mehukkuus ja maukkaus ovat asiakkaidemme mieleen. Ja erityisen arvokas asia asiakkaillemme on lihan kotimaisuus”, Restel-ketjuun kuuluvan Huviretki-ravintolan tampere-lainen ravintolapäällikkö Juha Lipponen kuvailee.

Lipposen mainitsemia lihan laatuominaisuuksia ja kotimaisuutta arvostetaan korkealle myös kotikeittiöissä. Atria panostaakin voimakkaasti pihvilihan hankintaan ja tuotekehitykseen niin, että kuluttajat voivat ostaa kotimaisia pihvilihat tuotteita valmiiksi pakattuina omasta päivittäistavara-kaupastaan.

Atrian pihvinautarodut ovat Limousin, Hereford, Aberdeen Angus, Charolais, Blonde D'Aquitaine ja Simmental. Kaikki Atrian pihvilihat tuotantotilat ovat Atrian sopimustuottajia.

Atrian sopimustuottajat ovat sitoutuneet eläinten kasvattamiseen eettisten periaatteiden ja kestäväen kehityksen edellyttämien ympäristövaatimusten mukaisesti. Eläimillä on liikkumisvapaus ja ne laiduntavat ja ulkoilevat säännösten mukaisesti. Jokaisen tilan tuotantotapa tiedetään Atrialla tasan tarkkaan. Atria seuraa niin tuotannon tuloksia kuin eläinten hyvinvointiakin säännöllisesti.

Atrian myymät nautan arvo-osat, eli fileet ja paistit, mureutetaan luonnollisissa ja valvotuissa oloissa -1° C lämpötilassa vähintään kuusi viikkoa. Nämä tuotteet tunnistaa pakkausten Takuumurea-merkinnästä.

## Kuluttajille korkeimman luokan pihvilihaa

Atria tuo syksyllä myös kuluttajien saataville suomalaisia pihvilihat tuotteita. Ne myydään Atria Kulinaari -tuotemerkillä kuluttajapakatuissa pakkauksissa. Tuotemerkillä on jo parin vuoden ajan myyty Atrian korkeimman eli premiumluokan leivänpäällisiä.

Alkuvaiheessa päivittäistavara-kaupan valikoimiin tuodaan Pihvinaudan Ohut Sisäpaistiviipale, Pihvijauheliha, Pihvinaudan Palapaisti ja Pihvinaudan Paistisuikale.





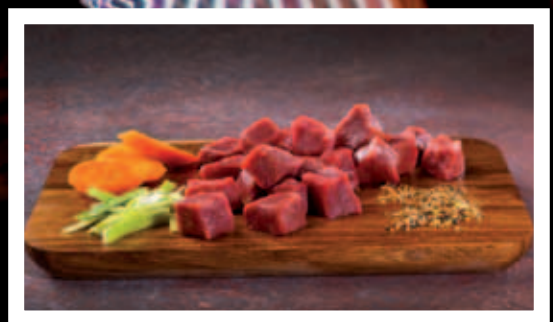
## Atrian pihvilihan jäljitettävyyss tarkentuu tilalle saakka

Lukuisten kuluttajaselvitysten mukaan ruoan – ja erityisesti lihan – alkuperän merkitys valintaperusteena kasvaa koko ajan.

Ensi keväänä, kun Atrian Kauhajoen uusi nautateurastamo on otettu täyteen käyttöön, kuluttajat ja muut asiakkaat voivat jäljittää atrialaisen nautan arvo-osat tuotantotilalle saakka. Ensivaiheessa jäljitettävyyss kattaa pihviliha- ja luomuliha tuotteet. Pakkauksiin merkitään tilan nimi ja paikkakunta.

Lihan alkuperän merkintä lisää tuntuvasti atrialaisen nautaketjun läpinäkyvyyttä. Se on oleellinen osa Atrian vastuullista toimintatapaa, jollaista suomalaiset arvostavat.

Ari Selander



*”Asiakkaat arvostavat sitä, että liha on kasvanut hyvissä oloissa Suomessa.*

*Tämänkin annoksen pihvin alkuperä voidaan tarvittaessa jäljittää eläimen tarkkuudella”, ravintolapäällikkö Juha Lipponen esittelee.*

*Atria Kulinaari Pihvinaudan Palapaisti on laadukas paistikuutio pataruokiin ja kastikkeisiin. Uudentyyppiset, mureat Atria Kulinaari Pihvinaudan Ohuet Sisäpaistiviipaleet kypsyvät nopeasti ja taipuvat kädenkäänteessä vaikkapa täytetyiksi herkkurulliksi.*

# Suomalainen Pihviliha kotikeittiössä

Suomalainen Pihviliha on  
tänä päivänä kovassa nosteessa.

Suoramyyntiä harjoittavat tilat pitävät hetken toimittuaan usein matalaa profilia ettei asiakkaita tulisi lisää, tavara ker-takaikkiaan vain ei riitä kaikille. Nautaa ei pidetä kaikkein hel-poimpana ruokalajina valmistaa, mutta kokeiltuasi puhdasta kotimaista pihvirotuista jauhelihaa ihan perusmakaronilaatikos-akin olet koudussa ja huomaat valmistavasi yhä vaativampia ruokalajeja lähellä tuotetusta huippulihasta. Itse asiassa nauta on kunnolla mureutettuna erittäin helppo ja nopea ruokalaji.

Kokosin lehteen joitain helppoja ja muunneltavia ohjeita, lis-ää löytyy esimerkiksi Hyvää Pihvilihasta -keittokirjasta, jonka ohjeet on kerätty pihvikarjan kasvattajilta, niiltä joilla on vankka-kokemus valmistaa mitä kulinariisempia elämyksiä lautaselle.

Pihvirotuisen liha on kaikki pihvilihaa, jauhelihasta parhaisiin-fileisiin. On varsin helppo erottaa pihviliha jo valmistusvaihees-sa; paketin avattuasi saat vastaasi oikean lihan tuoksun, jauheli-ha ei katoa pannulla ruskistettaessa, ja paiston jälkeen lihaa on saman verran kuin aloittaessa, rasvaa on vähän ja proteiineja paljon. Eri pihvikarjarodut maistuvat kaikki hieman erilaisille, paljon lihaa syövät ovat kuin viiniasiantuntijoita; he erottavat jo lautasella mikä rotu on kyseessä.

Maustamiseen ei tarvita välttämättä kuin suolaa ja pippuria, liika maustaminen ja marinointi peittää turhaan alleen jo val-miiksi aromikkaan lihan oman maun. Nauta on hitaasti kyp-syvää ja aikaa vaativaa valmistaa, ei niinkään kypsennettäessä vaan ennen sitä. Paistit ja fileet on mureutettava, edellisenä päi-vänä leikattu ja pakattu liha ei ole vielä valmista uuniin tai pan-nulle, paitsi tietenkin jauheliha. Hyvin mureutuneen lihan tun-nistat tummasta punaisesta väristä sekä happamasta tuoksusta. Liha on silloin pehmeää ja valmistuu pääosin nopeasti, riippuen palan koosta ja siitä, mikä osa on kyseessä. Jauheliha on aina nopea, mitä parempi tai pienemmäksi pilkottu osa on kysees-sä sitä nopeammin se valmistuu. Esimerkiksi hyvin mureutettu sisäfile ei tarvitse kuin vilauksen kuumasta pannusta. kun taas paisteja valmistettaessa on hyvä käyttää aikaa. Liian kuumassa uunissa lihasta katoaa nesteitä ja syötävää jää kilon paistista pa-himmillaan vain puolet. Paistimittari on hyvä olla käytössä, uu-nin voi säätää jopa alle 100 asteen ja merkinä tulevasta herkuhetkestä kertoo talossa leijuva valmiin paistin tuoksu. Suola kannattaa lisätä lihaan vasta ruskistamisen jälkeen, ettei tulos ole kuiva ja mauton.

Naudanliha on yleensä kypsää, kun sisälämpötila on 75-77°, vaaleanpunaista 65-70° ja punaista 55-60° lämpötilassa. Läm-pötila vaihtelee paistin paksuuden ja koon mukaan. Kypsen paistin annetaan levätä hetki ennen leikkaamista.

Naudasta löytyy monenlaista syötävää; sisäfile, ulkofile, sisäpaisti, ulkopaisti, kulmapaisti, pyöröpaisti, paahtopaisti, entrecote, niska, potka, rinta, kylki, häntä, maksa, sydän, kieli sekä munuaiset. Riippuu lihan leikkaajasta ja tilaajan toivomuk-sesta mitä osia otetaan erikseen ja kuinka paljon jauhelihaa saa-daan.

Makuun päästyänne ei paluuta ole, tervetuloa kasvavaan joukkoomme nauttimaan puhdasta, lähellä tuotettua pihvi-lihaa!

*Liisa Linna*

## Muutamia hyväksi havaittuja:

### Whisky stroganoff

400 g mureaa naudan sisäfilettä  
50 g voita  
1 iso sipuli  
200 g herkkusieniä  
2 rkl viskiä (tai aikuisten versioon hups)  
1 1/2 dl kermaa  
suolaa ja pippuria

Leikkaa liha poikkisyyden pieniksi kuutioiksi tai suikaleiksi. Kuul-lota sipuli, lisää herkkusienet ja kypsennä pari minuuttia. Siirrä ne hetkeksi pannulta sivuun.

Ruskista lihapalat voissa, alenna lämpöä. Siirrä sipulit ja sienet pannulle pannulle takaisin ja lisää viski ja kerma. Mausta, sekoita ja anna hautua ilman kiehumista.



## Tuomiston kaalipata

600 g naudan lapaa tai etuselkää  
voita  
pienehkö valkokaali  
2 sipulia  
2 suolakurkkua  
1 prk smetanaa  
suolaa pippuria  
katajanmarjoja

Paloittele liha haarukkapaloiksi, suikaloi kaali.

Ruskista lihat valurutapadassa, lisää vettä niin että lihat peittyvät. Lisää kaalisuikaleet ja sekoittele kunnes kaalit "laiskistuvat" ja uppoavat veteen.

Lohko sipulit ja lisää liemeen. Vähennä lämpöä ja anna hautua 1,5-3 tuntia riippuen lihan mureudesta. Kun liha on mureaa, lisää smetana ja suolakurkkukuutiot. Kuumenna lähelle kiehumista ja mausta. Tarjoa esim. puolukkasurvosta seuraksi.

## proteiinipommi

1 prk säilykelihaa  
6 kananmunaa  
loraus maitoa, mieluiten suoraan tilalta  
(riipaus suolaa)

Lämmitä ja pehennä säilykeliha pannulla. Riko kananmuiden rakenne rikki, lisää suola ja maito. Säilykeliha on monesti hyvin suolaista, joten ole varovainen suolaa lisätessä.

Kaada seos pannulle lihan päälle ja sekoita varovasti, kunnes seos alkaa hyytyä. Tarjoa raikkaan salaatin kera, leivän tai karjalanpiirakoiden päällä.

## Jauheliharisotto

2 hengelle

2 dl jasmiiniriisiä  
250 g nautajauhelihaa  
1 iso sipuli  
2 rkl voita  
2 rkl oliiviöljyä  
2 rkl tomaattisoseetta  
2-3 dl lihalientä  
Suolaa ja pippuria

Silppua sipuli. Kuullota silputtua sipulia hetken aikaa voissa. Lisää joukkoon jauheliha. Paista se kypsäksi. Paista riisit oliiviöljyssä toisella pannulla kunnes riisi ritisee. Keitä riisi kypsäksi lisäämällä lihalientä vähän kerrallaan riisin joukkoon. Yhdistä jauheliha, riisi, mausteet ja tomaattisose.

Tarjoile jauheliharisotto esimerkiksi tomaattien ja lehtisalaa-tin kera.

## Kymmenen minuutin jauheliharuoka

4-5 hengelle

750 g pihvijauhelihaa  
250 g pakastevihanneksia  
(kaikki versiot käy, myös wok-vihannekset)  
sipuli tai purjo  
valkopippuria  
paprikajauhetta  
suolaa  
valkosipulin kynsi  
voita  
juustoraastetta (mitä vahvempaa, sitä maukkaampaa)

Kuullota hienonnettu sipuli voissa, lisää jauheliha, sekoita. Lisää vihannekset jäisinä, sekoita, lisää mausteet. Tilkka vettä ja kansi päälle. Valmista muutamassa minuutissa.

Versiota on helppo muunnella, kokeile erilaisia juustolaatuja; sulatejuustoja, homejuustoja, vuohenjuustoja sekä vaihtelee eri vihanneksia.

## Jauhelihalaatikko

4-5 hengelle

500 g pihvijauhelihaa  
10 perunaa  
4 sipulia  
4 tomaattia  
valkosipulin kynsi  
2 rkl persiljasilppua  
juustoraastetta paljon  
valkopippuria  
suolaa  
(1 tl basilikaa)  
öljyä tai voita

Kuori perunat ja viipaloi ne. Kuullota sipulit voissa tai öljyssä, ruskista jauheliha. Tomaatit kuoritaan ja leikataan viipaleiksi. Lado vuoan pohjalle perunaviipaleet, sen jälkeen jauheliha-sipuliseos, tomaattisiivut ja päällimmäiseksi taas perunaviipaleita, väliin ripotellaan mausteita. Ettei ruoasta tule kuivaa, kaada sekaan pannun huuhtelientä noin 0,5 dl.

Laita vuoka tunnksi 200° C uuniin.

Noin 15 minuuttia ennen valmistumista ripottele paksu kerros juustoraastetta sulamaan ja ruskistumaan laatikon päälle.

Kokeile seuraksi perunasalaattia, raikasta salaattia ja kylmää maitoa.

*jatkuu...*

## Kreikkalaiset lihapullat

5-6 hengelle

900 g pihvijauhelihaa  
1 kananmuna rikottuna  
2 rkl mintun lehtiä  
1/2 tl tilliä  
1 tl viinietikkaa  
4 siivua pehmeää leipää  
6 valkosipulinkynttä murskattuna  
1 iso sipuli paloiteltuna  
Suolaa ja pippuria

Sekoita kaikki ainekset ja muotoile pieniä lihapullia. Jauhota lihapullat kevyesti ja ruskista öljyssä.

Valmista kastike:

Sekoita 2 purkkia tomaattisoseetta, 1 sipuli, 1,5 dl voita, 1 tl kanelia, 1/4 tl muskottipähkinää, 2 laakerinlehteä.

Nosta lihapullat kastikkeen sekaan. Hauduta pullia kastikkeessa noin 20 minuuttia. Lisää vettä tarvittaessa.

## Naudan fileepihvit, konjakki-kermakastike ja bataattisose

4 annosta

600 g naudan ulkofileetä  
voita tai öljyä paistamiseen  
suolaa  
mustapippuria myllystä

### Konjakki-kermakastike

1 rkl Fariinisokeria  
4 dl kuohukermaa  
1/2 dl konjakkia  
2 rkl viherpippureita murskattuna  
1–2 tl sinappia  
(suolaa)

### Bataattisose

noin 800 g bataattia  
vettä  
1/2 tl suolaa  
50 g voita  
2 rkl Tummaa siirappia  
1 dl ruoka- tai kuohukermaa  
suolaa maun mukaan  
1/4 – 1/2 tl kuivattua rakuunaa

Ota liha tuntia ennen kypsennystä huoneenlämpöön. Leikkaa liha muutaman sentin paksuisiksi pihveiksi ja nuji kevyesti nyrkillä painellen. Paista pihvit kuumalla pannulla öljyssä tai voissa molemmin puolin.

Laita kastikkeen ainekset kasariin ja anna kiehua miedolla lämmöllä välillä sekoitellen, kunnes osa nesteestä haihtuu ja kastike sakenee. Tarkista maku.

Kuori bataatti ja keitä se suolalla maustetussa vedessä. Laita vettä sen verran, että bataattipalat peittyvät. Siivilöi mahdollisesti ylijäänyt keitinliemi. Soseuta bataatit sauvasekoittimella. Lisää joukkoon voi, siirappi ja kerma. Mausta suolalla ja kuivatulla rakuunalla. Sekoita tasaiseksi. Tarkista maku.

Asettele kauniisti lautaselle ja nauti!

Resepti: Dansukker





## Bolognesekastike

Iso kattilallinen

800 g pihvijauhelihaa  
2 isoa sipulia  
5 valkosipulin kynttä (tai maun mukaan enemmän)  
pitkä loraus oliiviöljyä  
mustapippuria myllystä (kymmenkunta kierrosta)  
2 prk tomaattimurskaa  
1 tuubi tomaattipyrettä (tai 3-4 pientä peltipurkillista)  
2 lihafondikuutiota  
kymmenkunta tippaa Tabascoa  
1 rkl sokeria  
suolaa maun mukaan

Kuori ja silppua sipulit sekä hakkaa kuoritut valkosipulit veitsellä pieniksi. Lurauta pitkästi oliiviöljyä kattilaan niin että pohja peittyy, laita sipulit ja valkosipulit sekaan. Pyörittele, mutta älä polta, varo varsinkin valkosipulin polttamista ettei ruokaan tule kitkerä maku. Lisää jauheliha ja ruskista kauttaaltaan. Lisää tomaattimurska ja tomaattipyre, jauha sekaan tuoretta mustapippuria, lisää Tabasco, lihafondikuutiot sekä sokeri. Kastike saa tässä vaiheessa olla melko paksua, lisää tarvittaessa loraus pannun huuhevettä. Sekoita ainekset sekaisin ja jätä kiehumaan miedolle lämmölle, sekoita välillä. Keitä ainakin tunti, mielellään kaksi. Kastike on valmista, kun pintaan nousee oranssi öljy. Maista ja lisää tarvittaessa suolaa. Tarjoa keitetyn täysjyväspageetin kanssa, raasta tai vuole perunankuorimaveitsellä päälle reilusti tuoretta parmesania. Pari tuoretta basilikanlehteä kruunaa annoksen.

Samaa kastikepohjaa voi jalostaa lorauksella punaviiniä, jolloin siitä saa maukkaan lasagnen lihakastikkeen.

## Naudanpihvi Argentiinalaisittain

Vastoin kaikkia yleisiä ohjeita kokeilepa pihvin valmistamista Argentiinalaisittain. Ota hyvin raakakypsytetty naudan sisäfile pari kolme tuntia etukäteen huoneenlämpöön. Leikkaa file sopiviksi pihveiksi ja levitä lihaa sormilla isommaksi. Sirota lihan päälle reilusti karkeaa merisuolaa, aivan kuin graavaisit kalaa. Anna suolan imeytyä pari tuntia ja kopistele imeytymätön suola pois ennen paistamista.

Paista joko pannulla voissa tai vielä aidomman Argentiinalaisen pihvin saat, kun paistat sen puuhiilligrillissä. Tuloksena on erittäin mehukas ja maukas pihvinautinto. Tarjoa pihvi raikkaan salaatin ja Chimichurri-kastikkeen sekä vahvan punaviinin kera.

### Chimichurri-kastike grillatulle lihalle

Iso nippu persiljaa (mieluiten sileälehtistä)  
3-4 valkosipulin kynttä  
2 rkl tuoretta oreganoa (tai 2 tl kuivattua)  
1/2-1 kupillista oliiviöljyä  
2 rkl puna- tai valkoviinietikkaa  
1 tl hienoa merisuolaa  
1/4 tl vastajauhettua mustaa pippuria  
1/4 tl jauhettua kuivattua chiliä (tai tuoretta maun mukaan)

Hienonna persilja, tuore oregano ja valkosipulinkynnet pieniksi joko veitsellä tai käytä tehosekoitinta. Laita kulhoon. Kaada joukkoon oliiviöljy, etikka, suola, pippuri ja chili. Sekoita hyvin. Maista ja lisää mausteita maun mukaan, varsinkin riittävä suola on tärkeä. Tarjoile heti tai säilytä jääkaapissa, mutta ota kastike ajoissa lämpenemään ennen tarjoilua, sen on tarkoitus olla huoneenlämpöistä syöntihetkellä. Chimichurri säilyy jääkaapissa muutamia päiviä. Yrttejä voi vaihdella maun mukaan, kokeile esimerkiksi korianteria oreganon sijasta.



# Ranchising tuo franchisingin maatalouteen

Pieksämäkeläinen ylämaankarjaa kasvattava Hyvätuuli Highland tuo maatalouteen uuden tuotteen. Kolmen tilan yhteistyöstä, ylämaankarjan kasvattamisesta ja suoramyynnistä on jalostettu kokonaisuus, jota ryhdytään markkinoimaan myös muille maatiloille.

Ranchising siirtää yritysmaailmasta tutun franchising-konseptin maatalouteen. Hyvätuulen franchising-asiakas saa soveltuvuusselvityksen, jossa arvioidaan kuinka tila sopii konseptiin – etukäteen arvioidaan tuotannon kannattavuus, resurssit, peltoalat ja edellytykset suoramyyntiin. Sopimuksen tekemisen jälkeen annetaan koulutus, laatukäsikirja ja jatkuva tuki sekä eläinten hoitoon että toiminnan kehittämiseen. Myös myymälän käynnistämiseen ja siihen liittyvään osaamiseen annetaan apua.

Sopimuksen mukana tulee yhteinen markkinointi: tuotteet, nettisivut ja mainosmateriaalit ovat koko ketjussa yhtenäiset. Tilamyymälät tulevat saman Hyvätuuli Highland -tuotemerkin alle. Nykyisestä tilamyymälästä tulee Hyvätuuli Highland Jäppilä. Tilamyymälöitä ei perusteta niin lähelle toisiaan, että ne kilpailevat keskenään.

Kun karjankasvatus ei sido yhtä paljon kuin perinteinen maatalous, antaa ranchising mahdollisuuden keskittyä myös muuhun. Aikaa voi käyttää joko myymälän tuotevalikoiman kehittämiseen tai sitten johonkin ihan omaan juttuun. Oleellista on, että ylämaankarjan liha on myymälän ykköstuote, jonka laatu on sama kaikissa myymälöissä.



Vaikeinta todennäköisesti on yhteistyöriingin löytäminen ja sen toimivuus. Hyvätuuli tarjoaa tähänkin omaa periaatettaan: määritellään yhteiset tavoitteet, joihin pyritään. Hyvätuulen periaatteet ovat olleet karjankasvattajien vapaa-ajan, elämänlaadun ja perhe-elämälle käytettävän ajan lisääminen eli karjankasvatuksen sitovuuden vähentäminen; olemassa olevien resurssien mahdollisimman tehokas hyödyntäminen sekä tuotannon taloudellinen kannattavuus.

Kun tavoitteet on määritelty ja ne on kaikilla osapuolilla tiedossa, kaikki mikä tukee tavoitteita, tehdään yhteistyössä. Sen lisäksi jokainen voi tehdä maatilallaan myös muuta. Hyvätuuli Highland ei ole yhtiö, vaan toiminta perustuu yhteistyösopimukseen, johon on kirjattu muun muassa kuinka tuotot ja kulut jaetaan ja kuinka yhteistyötä käytännössä toteutetaan. Yhteistyösopimus on kerrallaan voimassa viisi vuotta, luomusopimuskauden ajan. Sopimukseen on kirjattu myös kuinka yhteistyöstä voi halutessaan irrottautua.

Ensimmäinen Hyvätuulen suoramyyntimyymälä avattiin joulukuksi 2010. Sitä ennen lihaa myytiin toimitusmyyntinä. Lihaa sekä haettiin suoraan tilalta että vietiin asiakkaille eri puolilla Suomea.





Myyvälässä ruokaosaaminen, eri ruhonosien käyttömahdollisuuksien hallitseminen korostuu koko ajan. Kun ennen myytiin, mitä asiakas tilasi, nyt kysytään, mitä asiakas aikoo ruoaksi valmistaa, ja myydään siihen sopiva liha. Tämä vähentää myös hävikkiä.

Karjankasvattamisen lisäksi viljelijät ovat joutuneet opettelemaan myös ruokakulttuuria ja lihankäsittelyä. Jatkumo on looginen: ensin opiskeltiin karjan kasvattaminen, sen jälkeen myynti, markkinointi ja hinnoittelu, nyt ollaan jo menossa ruokapuolella ja kuluttajan tarpeissa. Tämä kaikki osaaminen on juuri sitä, mitä ranchisingissa monistetaan ja markkinoidaan eteenpäin.

Tilamyymälässä Hyvätuulen kanssa yhteistyötä tekevät Jäppilän Käsiyön ystävät ry. Noin kolmenkymmenen hengen yhdistys myy myymälässä omia tuotteitaan. Myyntiin on otettu myös muita paikallisia lähituotteita, muun muassa Kyytselän jäätelöä ja Virtasalmen Viljatuotteen tuotteita. Vastaavanlainen yhteistyö on tavoitteena myös tulevaisuudessa Hyvätuuli Highland-myyvälöissä. Yksi tilamyymälän lähtökohdista on paikallisuus ja paikalliset tuotteet.

Hyvätuulen yhteistyö alkoi vuonna 1999, kun Esko Rissanen lypsykarjatilaa ja Matti Kauhasen lihakarjatilaa tuottavuus laski koko ajan. Työmäärä kasvoi nopeammin kuin tulot. Tilat lähtivät yhdessä etsimään toimivampaa tuotantosuuntaa. Tilat olivat reilu kymmenen vuotta sitten etuajassa: tuotantosuunnaksi valittiin luomu ja suoramyyni, tuotteeksi ylämaakarjan liha. Trendit tulivat perässä. Kun luomu, suoramyyni ja erikoisliha nousivat pinnalle, oli Hyvätuulen tuotanto jo valmis kasvaville markkinoille.

Pohjolan tila tuli mukaan 2008. Nyt ollaan siinä pisteessä, että kaikki resurssit, eläinmäärä ja peltomäärä, alkavat olla tasan yksi kolmasosa kaikilla tiloilla.

*Esko Rissanen*  
Hyvätuuli Highland Jäppilä  
[www.hyvatuuli.fi](http://www.hyvatuuli.fi)  
[www.ranchising.fi](http://www.ranchising.fi)





*Laadussa lahjomaton*

Tamminen Oy on vuonna 1994 perustettu perheyritys.  
Tammisilla työ liha-alalla jatkuu jo kolmannessa polvessa.

Kautta yrityksen historian on käsityötaito ollut arvossaan ja  
monet tuotteet leikataankin yhä perinteisesti käsin.

Tammisen toiminta perustuu avoimuuteen, jäljitettävyyteen ja  
vastuulliseen tuotantoon. Tammisella panostetaan erityisesti rotukarjatuotteisiin,  
joita myydään oman Aitoa Rotukarjan Pihvilihaa -tuotemerkin alla.

Kaikki Tammisen rotukarjatuotteet ovat jäljitettävissä aina tilalle  
ja rotuun asti, sillä haluamme tarjota kuluttajalle  
avoimen ketjun aina laitumelta kotikeittiöön.



Lihatukku Harri Tamminen Oy p. (09) 868 9000 fax. (09) 27 88 050  
[www.lihatukku-tamminen.com](http://www.lihatukku-tamminen.com)





# TERVETULOAA TAMMISEN ROTUKARJAKETJUUN

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

Tinkimätön työmme Aitoo Rotukarjan Pihvilihaa -tuoteperheen parissa sekä halumme nostaa pihvinaudan arvostusta sitouttaa meidät tarjoamaan kuluttajille korkealuokkaista, suomalaista rotukarjalihaa - nyt ja tulevaisuudessa. Tämän saavuttamiseksi tarjoamme Sopimuskasvattajillemme vakaan ja kilpailukykyisen markkinointikanavan sekä aitoa lisäarvoa toiminnallem.

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

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



*Esittelyssä:*

# Rautalan tila Parhalahdella

Tilalla kasvatetaan Herefordeja sekä Highland Cattle -karjaa, myös risteyttäen. Kokonaisuutena tällä hetkellä noin 30 emoa, joita on astumassa kaksi Hereford-sonnia.

Tilalla harjoitetaan enenevässä määrin suoramyyntiä. Tilat suoramyyntiä varten on rakennettu ulkorakennukseen autokatoksen yhteyteen, kylmälaitteita on varattu varsin runsaasti käyttöön. Tällä hetkellä konsepti toimii avoimien ovien tyyliin; tarjolla on makkaraa, kahvia ja pullaa, eläimet ovat nähtävillä pihapiirissä ja naapurin vanhasta päärakennuksesta tehty vanhojen esineiden museo odottaa vierailijoita. Tällä hetkellä vajaa puolet lihoista myydään tilalta suoraan, loput myydään isommille teurastamoille. Suoramyyntiä on harjoitettu nyt noin kuusi vuotta, kokemukset ovat olleet positiivisia ja myyntipäivien lopussa lihat on usein jo viety käsistä.

Avoimien ovien päiviä mainostetaan paikallislehdessä samalla viikolla, ajatusta on tarkoitus vielä kehittää että jatkossa yhä suurempi määrä lihoista lähtisi suoraan tilalta. Asiakkaina avoimilla ovilla ovat pääosin paljon lihaa ja yleensä ruokaa kuluttavat lapset, jolloin lihanhakureissu on samalla elämys lapsille.

Aiemmin tila käytti teurastuksessa Savo-Karjalaa, viimeisimpien avoimien ovien lihat tulivat Atrian kautta. Eläimet noudetaan teurastamon toimesta.

Tilan ympäristöön kiinnitetään erityistä huomiota ympäri vuoden, tapahtumia on talven aikaan kerran kuukaudessa ja aikaa säästyy, kun ei tarvitse tehdä valtavia suursiivoja ennen ihmismassan saapumista.





Esittelyssä:

# Laidun Hereford

– laatulihaa  
sitä arvostaville

Laidun Hereford

on kolmen Herefordeja kasvattavan  
tilan markkinointiyhteistyö  
osakeyhtiömuodossa.

Laidun Herefordissa ovat mukana Jussi Harju ja Jyri Tanner Teuvalta ja Antti Toija Kauhajoelta. Yhteistyö alkoi 2011 keväällä ja yritys perustettiin viime syksynä. Tilat teurastuttavat eläimet Hahtolan tilateurastamolla Orismalassa Isossakyrössä, jonne eläimet viedään omalla karjankuljetuskärryllä. Jatkojalostus tehdään Rantalan Lihalla Kauhajoella. Laidun Hereford on mukana myös kahdessa eri hankkeessa, mm. Enjoy Parra:ssa, joka tähtää Parran alueen uusien palvelujen markkinointiin yhteistyössä.

Kasvavien markkinoiden myötä yritys on ostanut myös muilta pientuottajilta rotupuhtaita Herefordeja. Yrittäjille on kunniasia ettei asiakkaille myydä ei-oota, joten myös jatkossa yritys tulee ostamaan eläimiä muualta tarpeen mukaan.

Lihat markkinoitiin alkuun lähialueen jälleenmyyjille, tällä hetkellä markkinat ovat ulottuneet jo pääkaupunkiseudulle asti. Lihaa toimitetaan vain erikoiskauppoihin, joissa ymmärrettään laadukkaana erikoislihan päälle ja jossa tuote osataan myydä. Jalosteita on tällä hetkellä noin 40 eri sorttia, ilman lisäaineita ja valmiiksi mureutettuja, jolloin lihan parhaat ominaisuudet saadaan esille. Tunnettu ammattilaiskokki Markus Maulavirta on ollut mukana tuotekehittäessään.

Tuotteita on saatavilla tällä hetkellä:

#### HELSINKI

- Anton & Anton Töölö
- Anton & Anton Kruunuhaka
- Anton & Anton Kulosaari
- Eat&Joy Maatilatori, Lasipalatsi, Mannerheimintie 22-24
- Eat&Joy Maatilatori, Kluuvin kauppakeskus, Aleksanterinkatu 9
- Eat&Joy Maatilatori, Kannelmäen Prisma, Kantelettarentie 1
- Eat&Joy The Best of Finland, Helsinki-Vantaa lentoasema

#### KAUHAJOKI

- K-Supermarket Kauhajoki, Topeeka 46
- Nummijärven kyläkauppa, K-Extra Viertola, Nummijärventie 490, Nummijärvi
- Suoramyyntihalli, Topeeka 52

#### KRISTIINANKAUPUNKI

- Kummelgrund Skärintie 364, Skaftung

#### LEMPÄÄLÄ

- Juustoparkki Ideapark

#### MÄNTSÄLÄ

- K-Supermarket Kalaasi, Sälinkäntie 2

#### RAUMA

- Ruokapuoti Lumo Kauppakatu 20

#### SEINÄJOKI

- Hotelli Lakeus, Torikatu 2
- Minatur Kauppakeskus Lehtinen, Puskantie 1
- K-Citymarket Päivölä, Päivöläkatu 40
- Ravintola Juuri, Keskustori 1
- S-Market Kauppakeskus Lehtinen, Puskantie 1

#### TEUVA

- Tamsin Kauppa, Mikkiläntie 3
- Äystön kyläkauppa, K-Extra Mäntymäki, Pysäkkitie 19, Äystö
- K-market-Teuva, Porvarintie 14



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



# Laitumelta lautaselle

*Esittelyssä:*

## Laitumelta lautaselle – luonnollisesti

Majesteettiset Highland -naudat ovat vaellelleet Skotlannin tuulisilla ylämailla jo kauan ennen kuin me ihmiset ymmärsimme tehdä niistä kirjallisia merkintöjä: niinpä rodun alkuperä on jäänyt jonnekin usvaisille nummille.

Highland Cattle, jota myös Ylämaankarjaksi kutsutaan, viihtyy mieluiten ulkosalla kaksinkertaisen karvapeittensä turvin ja nauttii suuresti saadessaan laiduntaa monimuotoisilla luonnonlaitumilla. Ympäristönhoitajana se on vertansa vailla.

Highlandin hidas kasvu, luonnollinen karkearehuruokinta ja oleilu ulkoilmassa myös kylminä vuodenaikoina tuottavat erinomaista pihvilihaa. Liha on lyhytsyistä, vähärasvaista ja sen kolesteroliarvot ovat hyvin alhaiset.

Suomen Highland Cattle Club ry. on Highland Cattle -naudanlihatuotteiden markkinointia edistääkseen ja yhtenäistääkseen rekisteröinyt Laitumelta lautaselle -tavaramerkin.

Ostaessaan tuotetta, joka on merkitty Laitumelta lautaselle -merkillä, voi kuluttaja varmistua:

1. Koko- ja jauheliha on 100 % Highland Cattle -lihaa
2. Lihajalosteissa Highland cattle -lihan osuus on vähintään 75 % kokonaislihapitoisuudesta ja kaikki käytetty naudanliha on Highland-lihaa
3. Yhdistys suosittaa merkin käyttäjälle eläinten karkearehualtaista ruokintaa

### Highlandin lihaa ja –tuotteita löydät

- kasvattajien suoramyyntipisteistä
- tilamyymälöistä
- tilaravintoloista ja maatilamatkailupaikoista
- luomu- ja lähiruokamarkkinoilta
- liikkuvista lihamyyntiautoista

[www.highlandcattle.fi](http://www.highlandcattle.fi)  
Suoramyyntitilat

Highland Cattle –  
nauta on eläin, josta tulee nauttia –  
niin laitumella kuin lautasella,  
luonnollisesti.



YLÄMAANKARJAN  
LIHAA JA  
LIHAJALOSTEITA  
HANGOSTA

LÖVKULLANTIE 92, 10900 HANKO  
[WWW.HAVSGARDAR.FI](http://WWW.HAVSGARDAR.FI)

**MAUKASTA  
HIGHLANDLIHAA**  
*suoraan tuottajalta*

**KORVENTAUSTAN TILA  
SASTAMALA**

Jetta Isopahkala  
Villiläntie 309  
32740 Sastamala  
puh: 040 182 9977

**HELI'S HIGHLAND  
PAIMIO**

Heli Rosvall  
Nurmiantie 36  
21555 Taatila  
puh: 040 836 5734



*Esittelyssä:*

Brunnilan tilalta

**Korkea**

**Tammen**

**lautaselle**



*Samvais ja Brunnilan tilan emäntä Riikka Palonen.*

Brunnilan tilalla laiduntaa parikymmentä Highland Cattle -emolehmää. Tila tuottaa itse tarvitsemansa rehun, osin omilta, osin kylän isäntien pelloilta. Tila myy suuren osan nuorkarjasta eloon, ja kaikki teurastettavat myydään tilan vanhassa navetassa toimivalle tilausravintola Korkea Tammelle. Ravintolakiinteistö sekä kaikki ravintolakalusteet kuuluvat Brunnilan tilalle, mutta ravintolatoimintaa varten on perustettu osakeyhtiö, jossa Brunnilan emäntä Riikka Palonen on pääosakkaana.

Ravintola on perustettu vuonna 2003, ja se työllistää ympärivuotisesti yhden tilan ulkopuolisen henkilön, ravintolakokin.

Teurastettavat eläimet kuljetetaan tilan omalla karjakärryllä naapuripitäjään Huittisiin tilayhtymä Koivurannan teurastamoon. Sieltä ruhot siirtyvät teurastamon kuljetuksella Liha-aitta Vahekoskelle, jossa ruhot leikataan ja vakumoidaan. Vahekoski on myös kehittänyt lisäaineettomia, pelkästään Highlandlihasta valmistettuja makkaroita Korkea Tammen käyttöön. Näin ruhon vähempiarvoisetkin osat saadaan hyödynnettyä, ja koko ruho kulkee lautasen kautta asiakkaiden vatsoihin maailmalle. Tuotanto ja kulutus ovat pysyneet tasapainossa, mitään ruhonosia ei ole kertynyt varastoon, eikä lihaa ole tarvinnut kaupitella tilan ulkopuolelle.

Tilalla tuotetun Highlandlihan lisukkeeksi Korkea Tammi valmistaa ruokia paikallisista maataloustuotteista. Asiakkaille myös kerrotaan tuottajien nimet ja kotikylät ruokailun yhteydessä, mikä viehättää vierailijoita suuresti: on mukava syödä ruokaa, jonka takana on tarina!

**Laitumelta lautaselle  
monin tavoin**



**Korkea Tammi**

Pyhän Henrikintie 364, 27750 Köyliö  
[www.korkeatammi.fi](http://www.korkeatammi.fi)

# Aberdeen Angus

## hyvän maun maineessa

”Hampparit on ihan superhyviä. Varsinkin Angus beefillä varustetut. Nam. Saispa anguslihaa ostettua kaupoistakin.”

”Black Angus? Sitä grillasimme jussina ja on ilo julistaa, että se oli varmaan parhaan makuista fileetä, jota olemme koskaan syöneet. Puhdas, voimakas lihan maku.”

Ylläolevan kommentit on poimittu internetin keskustelupalstoilta. Herkullinen, suussa sulava pihvi lautasella tai liha-ateriailla vertaa. Makunautinto, jonka tyytyväinen asiakas haluaa kokea uudelleen. Mehukkuus, mureus ja maku ovat kuluttajalle entistä tärkeämpiä naudanlihan ominaisuuksia. Yhä enenevässä määrin lihan syöntilaatu on ratkaisevana tekijänä siihen, mitä halutaan ostaa.

### Mistä muodostuu Anguksen lihanlaatu?

Anguksen liha on kuuluisa mausta, marmoroitumisesta ja mureudesta. Angusliha on eniten brändätty liha maailmalla, sitä on saatavilla ravintoloissa ja tavallisissa ruokakaupoissa. Tunnettavuus on laajenemassa Suomessakin. Ravintoloiden ruokalistoilta näkee yhä useammin ”Black Angus -härän pihvejä” tai ”Black Angus -burgereita”. Jopa Anguspainotteiset teemavii- kot ovat saavuttaneet suomalaiset ravintolat. Myös useat kaupat ovat lisänneet Anguslihaa palvelutiskiensa valikoimiin. Mikä

tekee Anguksesta niin halutun, että Suomen suurin päivittäis- tavarakauppaketjukin on lisännyt valikoimaansa Black Angus -pihvit?

### Angusmaku koukuttaa

Naudanlihan maku muotoutuu ihmisen suussa. Lihassa oleva rasva kuljettaa maun muodostavia molekyylejä makunystyröihin, jotka rekisteröivät lihan maun, umaamin. Anguslihassa umaamin määrä on hieman korkeampi kuin muiden rotujen lihassa. Usein sanotaan, että Angusliha maistuu enemmän. Yksi syy tähän on lihaksen sisäisen rasvan osuus eli marmoroituminen. Marmoroituminen on lihassyiden väliin muodostuvaa rasvaa, joka sulaa paistettaessa ja lisää lihan mehukkuutta parantaen suutuntumaa ja tuoden maun paremmin esiin. Marmoroituminen yhdistettynä Anguslihan luontaiseen mureuteen, tekee jauhelihan syömisestäkin makuelämyksen. Anguslihaa käyttäekseen ei tarvitse olla huippukokki, herkullinen liha soveltuu niin kotiruokiin kuin parempiinkin pitoihin. Kun raaka-aine on korkealaatuista, kokinkin työ on helpompaa ja pihvitkin voi valmistaa paisteista.

Anguslihassa marmoroituminen on tiheänä verkkona. Marmoroituneen lihan etuina on mm. mahdollisuus valmistaa liha nopeasti korkeammassa lämpötilassa. Marmoroitunut liha koetaan myös mureammaksi, koska rasvakudos on pehmeämpää kuin lihas- tai sidekudos. Marmoroitunut liha mielletään usein myös mehukkaammaksi kuin vähemmän lihaksen sisäistä rasvaa sisältävä naudanliha. Marmoroituminen on Angukselle geneettinen ominaisuus, jota ei ole vastaavasti muilla roduilla (taulukko 1). Anguksen lihassa marmoroituminen voi alkaa jo hyvin varhain, kun eläin on noin 100 päivän ikäinen. Geeniperimästä johtuen Anguksen liha on usein marmoroitunutta pintaravasta riippumatta.

Taulukko 1:

Marmoroituminen (%) ja mureus (kg/cm<sup>2</sup>) viidellä eri liharodulla (Beef CRC 2011, Wheeler ym. 2001, 2005).

| Rotu      | Marmoroituminen, % | Mureus, kg/cm <sup>2</sup> |
|-----------|--------------------|----------------------------|
| Angus     | 3,1                | 4,6                        |
| Charolais | 2,0                | 4,9                        |
| Hereford  | 2,8                | 4,7                        |
| Limousin  | 2,1                | 4,7                        |
| Simmental | 2,6                | 5,0                        |

### Anguslihaksen mikrorakenne

Anguksen lihaksen rakenne on tutkimuksissa ollut erilainen verrattuna ranskalaisiin rotuihin ja maitorotuisiin eläimiin. Hi-taiden oksidatiivisten lihassäikeiden osuus on ollut Anguslihaksessa suurempi verrattuna muihin rotuihin. Näillä happea enemmän käytävillä lihassäikeillä oletetaan olevan vaikutus mureampaan lihaan. Teoriaa tukee seikka, että hitaat lihassäikeet käyttävät energian tuotantoon rasvaa. Toisaalta juuri näiden lihassäikeiden entsyymaattinen hajoaminen on nopeampaa



# I ♥ ANGUS BEEF



ja näin ollen lihasta tulee murempaa. Marmoroituminen ja lihasäikeiden rakenne ovat sekä perinnöllisiä että lihan syönteilaatua parantavia ominaisuuksia.

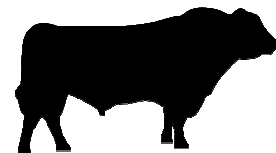
## Nopea kasvu ja aikainen teuraskypsyys

Naudanlihaa paljon tuottavissa maissa arvostetaan ja maksetaan enemmän ns. nuorekkaasta teurasruhosta. Lihasyönteilaadun kannalta nuorekkaan teurasruhon tavoitteluun on kaksi pääsääntöistä syytä: sidekudoksen määrä on vähäisempää nuoremmissa eläimissä, toisaalta lihan väri on vaaleampi. Kuluttajat suosivat hieman vaaleampaa naudanlihaa. Jos lihan väri on kovin tummanpunainen, se jää helposti tiskiinstamatta. Vanhemman eläimen sidekudos on sitkeämpää ja sitä on enemmän sekä lihaksen sisällä että lihaksen välisissä kudoksissa. Anguksen lihan mureuden takana on havaittu suurempi MMP2-entsyymiaktiivisuus. MMP2-entsyymi aktivoituu teurastuksen jälkeen hajottaen sidekudosta. Toisaalta Angus kasvaa nopeasti ja saavuttaa teuraskypsyytensä aikaisessa vaiheessa. Rodun kyky tuottaa tasalaatuinen teurasruho kohtuullisessa ajassa on muodostanut siitä valtarodun lihan laadusta maksaville markkinoille.

"Mielettömän hyvää, yksi parhaista pihveistä, mitä olen syönyt", totesi keittiömestari Heikki Aho-pelto Anguspihvistä.

Anguspihvi sihahtaa mukavasti kuumalla pannulla ja on hetkessä valmis nautittavaksi. Herkullisia makuelämyksiä!

*Anna Sunio ja Maiju Pesonen  
Anguslihan (ja Angusten) ystävät*



★ ★ ★ ★ ★  
**ANGUS**  
VIIDEN TÄHDEN PIHVILIHAA

- ★ Mureaa
- ★ Maukasta
- ★ Mehukasta
- ★ Marmoroituvaa
- ★ Vähäsidekudoksista

**[www.angus.fi](http://www.angus.fi)**

*Suomessa tutkittua:*

# Hereford tuottaa laatupihvilihaa



Kotimaista tutkimustietoa liharotuisten nautojen lihantuotanto-ominaisuuksista on saatavilla rajoitetusti. Suomalainen nurmisäilörehuvaltainen ruokinta poikkeaa jonkin verran ulkomailla käytetyistä rehustummalleista. Lisäksi meillä teurasruhojen hinnoittelu suosii suuria teuraspainoja. MTT:n InnoNauta Kehitys -hankkeessa vertailtiin Charolais (Ch), Hereford (Hf) ja ChxHf -sonneja tilakokeessa. Rodun ja ruokinnan mahdollisia vaikutuksia naudanlihan rasvahappokoostumukseen tutkittiin MTT:n Ruukin toimipisteessä toteutetulla Hereford ja Charolais -sonnien kasvatuskokeella. Kummassakin kokeessa tulos oli sama: Hereford tuottaa erinomaista ja terveellistä pihvilihaa.

## Tilakokeessa suuret teuraspainot

Tilakokeen sonnit kasvatettiin korkeisiin teuraspainoihin, koska hyvin suurten ruhojen osalta on olemassa vähiten tutkittua tietoa. Hf-sonnien teuraspaino oli kokeessa keskimäärin 414 kg, ChxHf -risteytysten 476 kg ja puhtaiden ch-sonnien 507 kg. Odotetusti puhtaiden Ch-sonnien kasvutulokset ja teurasprosentti olivat korkeammat kuin Hf-sonneilla. Risteytyssonnit sijoittuivat tuloksissaan puhtaiden eläinten väliin, kuitenkin lähemmäksi Ch-eläinten tuloksia.

Pitkä kasvatusaika ja korkea teuraspaino eivät olleet helppo yhdistelmä Hereford-sonnien kasvatuksessa. Ensimmäisessä teuraserässä Hereford-sonnien teurasikä oli 17,8 kuukautta ja teuraspaino hieman yli 390 kg, tällöin rasvaluokka oli 3,3. Teurasiän ollessa lähemmäs 20 kuukautta Hereford-sonneilla saavutettiin yli 420 kg teuraspaino, mutta samalla rasvaluokka nousi neljään.

Charolais-sonnit pystyttiin kasvattamaan 19,5 kuukauden teurasikään ja yli 500 kg teuraspainoon rasvaluokan pysyessä kohtuullisena kolmosena. Charolais-Hereford-risteytyssonneilla pitkä kasvatusaika ja korkeampi teuraspaino lisäsi rasvan muodostumista puhtaita Charolaisia enemmän.

Lihasaanto oli Hereford-sonneilla 348,6 kg, Charolais-He-

reford-risteytyksillä 406,3 kg ja Charolais-sonneilla 425,6 kg. ChxHf- ja Ch-sonnien ruhot olivat myös merkittävästi painavampia kuin Hf-ruhot, mikä osaltaan selittää eroja lihasaannossa.

## Lihan laatuominaisuuksissa eroja

Lihan mehukkuuteen vaikuttaa lihan marmoroitumisaste ja vedensitomiskyky. Jos lihalla on hyvä vedensitomiskyky, pihvi luovuttaa mehunsa vasta syöjän suussa. Lihanmaku tunnustetaan paremmin marmoroituneesta lihasta, koska rasva kuljettaa ihmisen suussa maun muodostumiseen tarvittavia molekyylejä. Marmoroituminen on yhteydessä koettuun lihan mureuteen, koska rasva on aina pehmeämpi kudos kuin lihas- tai siidekudos.

Kaikkien kokeessa olleiden rotujen ulkofilee ja entrecote olivat hyvin vähän marmoroituneita. Lihaksien marmoroitumisen määrä oli jonkin verran yhteydessä rasvaluokkaan, mutta huomattavasti enemmän marmoroituminen on yksilöllinen ominaisuus. Tulosten mukaan hf-sonnien liha oli marmoroitunut merkittävästi enemmän kuin Ch- tai ChxHf-nautojen. Hf-ulkofielellä lihan leikkuvaste oli pienin ja aistinvarainen laatu paras. Hereford-liha sai kaikista aistinvaraisen laadun arviointikohdista parhaimman arvosanan. Hereford ja Charolais-rotujen risteytyksellä näytti olevan suotuisa vaikutus lihan syöntilaatuun puhtaaseen Ch-rotuun verrattuna (Taulukko 1).

## Rasvahapot tarkastelussa

Usein naudanlihan rasvan mielletään olevan kokonaan kovaa, tyydytynyttä rasvaa. Kuitenkin naudanlihan rasvasta lähes puolet on kerta- ja monitydytymätöntä rasvaa ja naudanlihassa omega-6/omega-3 -rasvahappojen suhde voi olla hyvä. Ihmisen ravitsemuksessa omega-6/omega-3 -rasvahappojen suhteella on merkitystä. Korkea omega-6/omega-3 -suhde on



liitetty useisiin elintapasairauksiin kuten sydän- ja verisuonisairauksiin ja diabetekseen. Optimaalisesta omega-6/omega-3 -suhteesta ei ole päästy täysin yksimielisyyteen ja eri maissa annetuissa suosituksissa on runsaasti vaihtelua. On kuitenkin esitetty, että tuon suhdeluvun tulisi olla alle neljän ja mieluiten lähellä yhtä.

Rotu vaikutti erittäin merkittävästi useiden kerta- ja monitydyttymättömien rasvahappojen osuuksiin analysoiduista rasvahapoista ja hyvin merkittävästi omega-6/omega-3 -rasvahappojen suhteeseen. Merkittävimmin havaintoina lihan sisäisen rasvan öljyhappopitoisuus oli isompi ja omega-6/omega-3 -rasvahappojen suhde oli parempi (pienempi) Herefordeilla kuin Charolaisilla. Omega-6/omega-3 -rasvahappojen suhde oli Charolais-sonneilla 22 % korkeampi kuin Hereford-sonneilla (3,7 vs 4,5).

Tydyttyneistä rasvahapoista palmitiinihappopitoisuus oli isompi Charolais-sonneilla kuin Hereford-sonneilla. Erot rotujen välillä johtunevat pääosin siitä, että yksittäisen rasvahapon pitoisuuteen vaikuttaa jokin geeni, jolla on erilainen ilmentyminen rotujen välillä. Toisaalta Hereford-sonneilla ruhon rasvaisuus oli suurempi kuin Charolais-sonneilla, ja kirjallisuuden mukaan myös ruhon rasvaisuus voi vaikuttaa lihaksen sisäiseen rasvahappokoostumukseen.

## Mitä opimme?

Suunnitelmallisella risteytyksellä on mahdollista hyödyntää eri rotujen hyviä puolia, sillä mikään rotu ei ole ylivertainen kaikissa ominaisuuksissa. Eläinten väliset yksilölliset erot teurasominaisuuksissa voivat kuitenkin risteytseläimillä olla suuret. Käyttämällä Hereford-emoja ja pääterodun Charolais-sonnia voidaan saavuttaa erinomaiset teurastulokset menettämättä lihan syöntilaatua.

Herefordin optimaalinen teurasikä on noin 16-19 kuukautta. Pitkä kasvatusaika lisää teurasruhon rasvoittumisen riskiä. Toisaalta Hereford soveltuu alhaiseen väkirehuruokintaan, jossa rehustuksen väkirehuosuus on 20 % kuiva-aineesta. Tällöin säilörehun D-arvon tulee olla yli 660 g/kg ka. Alhainen väkirehutaso nautan ruokinnassa parantaa omega-6/omega-3 -rasvahappojen suhdetta ja vähentää öljyhapon osuutta lihaksensisäisessä rasvassa.

Ruokinnan lisäksi rotu vaikuttaa rasvahappokoostumukseen. Suhteellisen aikaisin kypsä Hereford-rotu osoittautui tässä suhteessa paremmaksi lihaksensisäisen rasvan omega-6/omega-3 -rasvahappojen suhteella mitattuna kuin myöhään kypsyvä Charolais-rotu. Tutkimuksen perusteella sekä rotuvalinnalla että ruokinnalla voidaan vaikuttaa lihaksen sisäisen rasvan koostumukseen.

## Taulukko 1:

Tilakokeen sonnien kasvu- ja teurastulokset sekä teurasruhojen lihanlaatuominaisuuksia (0 = ei marmoroitumista, 5 = erittäin paljon marmoroitunut). Leikkuuvaste on murealla lihalla 4,2 – 11,30. Aistinvarainen arvio: mitä korkeammat pisteet sen parempi arvio.

| Rotu                             | Hf   | ChxHf | Ch   |
|----------------------------------|------|-------|------|
| Kasvatusaika, päivät             | 394  | 385   | 376  |
| Teurasikä, kk                    | 18,9 | 18,9  | 18,8 |
| Alkupaino, kg                    | 254  | 289   | 312  |
| Loppupaino, kg                   | 764  | 827   | 865  |
| Teuraspaino, kg                  | 414  | 476   | 507  |
| Päiväkasvu, g/pv                 | 1300 | 1391  | 1476 |
| Nettokasvu, g/pv                 | 729  | 861   | 937  |
| Teurasprosentti                  | 54,1 | 57,6  | 58,6 |
| Lihakkuus, EUROP                 | R    | U-    | U+   |
| Rasvaisuus, EUROP                | 3,8  | 2,9   | 2,9  |
| <b>Marmoroituminen</b>           |      |       |      |
| Ulkofile                         | 1,5  | 1,25  | 0,88 |
| Entrecote                        | 1,19 | 0,69  | 0,56 |
| Ulkofileen valuma, %             | 0,49 | 0,54  | 0,76 |
| Leikkuuvaste, kg/cm <sup>2</sup> | 10,0 | 10,5  | 11,9 |
| <b>Aistinvarainen arvio</b>      |      |       |      |
| Mureus                           | 6,1  | 5,6   | 5,2  |
| Mehukkuus                        | 5,6  | 5,3   | 5,2  |
| Maku                             | 5,8  | 5,5   | 5,5  |
| <b>Yhteispisteet</b>             | 17,5 | 16,4  | 15,9 |



Oripään lentokentällä  
4.-7.7.2012

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

Pihvikarjaliitto osallistuu Okran maatalousnäyttelyihin yhdessä rotuyhdistysten kanssa omalla osastollaan eläinkatosten vieressä. Okra on avoinna päivittäin kello 10-18.

Tervetuloa keskustelemaan päivän polttavista aiheista ja muista mieltä painavista asioista Pihvikarjaliiton ja eri rotuyhdistysten edustajien sekä Suomen virallisten Cowboyn + Cowgirlien kanssa. Rotuyhdistysten ja liiton luottamushenkilöt toivovat myös saavansa palautetta sekä uusia ideoita toimintaan.

Aikataululla on säävaraus, Okra on yleensä parhaita rehuntekoaikaa ja tilalliset asettavat seuraavan talven rehut ensimmäiselle sijalle kesän aikatauluissa. Sadepäivinä nämä aikataulut pitävät varmimmin paikkansa. Osastolla on väkeä paikalla aamusta iltaan, jaossa on lehtiä, esitteitä eri roduista, kuluttajaesitteitä, Pihvikarjaliiton tiedotteita ym.

#### **PAIKALLA keskiviikkona 4.7.**

10-12 Angus yhdistyksen pj Jyrki Ankelo ja Charolais-yhdistyksen sihteeri Heta Östergård  
14-16 Highland Cattle Clubin pj Heli Roswall

#### **torstaina 5.7.**

12-14 Cowgirl 2011 Riikka Palonen

#### **perjantaina 6.7.**

10-12 Pihvikarjaliiton puheenjohtaja Antti Veräväinen  
12-14 Limousin yhdistyksen edustajia  
14-16 simmental yhdistyksen edustajia  
16-18 Hereford yhdistyksen pj Cowboy 2009 Jyri Tanner

#### **lauantaina 7.7.**

14-16 Pihvikarjaliiton toiminnanjohtaja Maarit Kallio  
16-18 Highland Cattle Clubin pj Heli Roswall

# Tervetuloa tapaamaan

**Jyri Tanner** valittiin ensimmäiseksi Vuoden Cowboyksi vuonna 2009 Kokkolassa. Jyri kasvattaa Herefordeja ja hänellä on myös tasokas Ayshire karja. Jyri toimii tällä hetkellä Hereford-yhdistyksen puheenjohtajana. Hänellä on luottamustehtäviä Viking Genetics liharotukomiteassa sekä Faba OSK edustajistossa (Faba on nautojen jalostus-/siemennysorganisaatio). Tilan Herefordit päätyvät kuluttajille isojen teurastamoiden kautta sekä lähialueen Hereford kasvattajien yhteistyössä perustetun Laidun Hereford yrityksen kautta. Laidun Herefordista lisää sivulla 19. Jyrin tapaat Pihvikarjaliiton osastolla ainakin perjantaina.

**Anne-Marie Rosenlew** eli Amie valittiin Vuoden 2010 Cowgirliksi Jämsän Himoksella Pihvikarjapäivillä. Amie kasvattaa Charolais jalostuseläimiä. Tilalla on 80 emoa. Amie omistaa yhdessä Katri Stroheckerin kanssa Finnbeef -nimisen avoimen yhtiön. Yritys on erikoistunut emolehmätilojen neuvontaan ja sillä on mittava yhteistyöverkosto ympäri maailman. Finnbeef tuo maahan sekä eläviä eläimiä että alkioita. Amiella on vankka ammattitaito koko pihvikarjankasvatuksen ketjusta, hän on työskennellyt 11 vuotta nykyisessä Fabassa sekä 6 vuotta teurastamon alkutuotannon päässä töissä tuotantoneuvojana. Tilalla on myös suoramyyntiä, tilan mainos tällä aukeamalla. Amien tapaat Pihvikarjaliiton osastolla satunnaisesti.

**Riikka Palonen** on valittu marraskuussa 2011 pihvikarjapäivillä Vuoden Cowgirliksi. Hän kasvattaa Highland Cattle -karjaa Brunnilan tilalla sekä pyörittää Korkea Tammi nimistä ravintolaa Köyliössä. Tilaesittely lehdessä sivulla 21. Riikan kanssa voi käydä keskustelemassa esimerkiksi miten tuoda eläimiä Saksasta, Brittein saarilta ja Virosta tai mitä pitää ottaa huomioon, kun edellä mainittuihin maihin viedään eläimiä. Hän on myöskin tuomaroanut ulkomailla, perustanut maamme suurimman rotuyhdistyksen Highland Cattle Clubin ja toiminut sen puheenjohtajana sekä varapuheenjohtajana useita vuosia. Riikan tapaat Pihvikarjaliiton osastolla ainakin torstaina.

Nähdään myös  
täällä! →



# meitä Okraan!

**Jyrki Ankelo** on Angusyhdistyksen aktiivinen puheenjohtaja. Jyrkin yhdessä vaimonsa Katariinan kanssa pyörittämä Vapolan tila palkittiin arvostetulla Itämeren viljelijöiden ympäristöpalkinnolla. Voittajatilalla hoidetaan karjan lisäksi myös luonnon monimuotoisuutta, maisemaa ja erityisesti vesistöjä. Tila sijaitsee Uudessakaupungissa Paulähteen kylässä. Katariina Vapola ja Jyrki Ankelo ovat viljelleet emännän kotitilaa Vapolaa vuodesta 2003. Tilan tuotantosuuntana on emolehmätuotanto ja Aberdeen Angus -jalostuskarjan pito.

Vapolan tilan tavoitteena on viljellä maitaan ja hoitaa karjaa niin, että vesistö ja muu luonto kuormittuu toiminnasta mahdollisimman vähän. Tila on ottanut toiminnassaan ympäristön huomioon kokonaisvaltaisesti, ja sen käytössä on lähes kaikki tiedossa olevat toimenpiteet, joilla voidaan edistää vesiensuojelua.

Jyrkin kanssa voi käydä vaihtamassa mielipiteitä esimerkiksi emolehmistä, ympäristönsuojelusta tai Angusyhdistyksen asioista. Jyrki on tavattavissa keskiviikkona osastolla.

**Heta Östergård** on Charolaisyhdistyksen pitkäaikainen sihteeri. Hän kasvattaa Charolais jalostuskarjaa Siikaisissa. Hetaa pääsee jututtamaan ainakin keskiviikkona 10-12.

**Heli Roswall** on uusi Suomen Highland Cattle Club:n puheenjohtaja. Rotuyhdistys on jo pitkään ollut maamme suurin jäsenmäärältään ja toimii varsin aktiivisesti järjestäen useita koontumisia vuosittain vuosikokouksesta syystapaamiseen ja kesän kohokohdan vuosinäyttelyyn. Tänä vuonna näyttely on elokuussa Pertunmaalla.

Heli on kasvattanut menestyksekkäästi Highland Cattle karjaa sekä Aberdeen Angusta. Häneltä on vuosien mittaan lähtenyt lukuisia erittäin tasokkaita sonneja astumaan ympäri maata. Helin tapaat Pihvikarjaliiton osastolla ainakin keskiviikkona. Helin tuotteita myynnissä Okrassa Luomu ja Lähiruokakylässä Osuus-kunta Loimaan Kaikidean osastolla.

**Antti Veräväinen** on Pihvikarjaliiton pitkäaikainen puheenjohtaja. Hän kasvattaa Hereford ja Angus -karjaa Teristen kartanossa Akaalla. Antin tapaat osastolla perjantaina 10-12 välisenä aikana ja pitkin päivää sen jälkeenkin.

**Maarit Kallio** on Pihvikarjaliiton toiminnanjohtaja ja kasvat-  
taa Simmental-karjaa Sastamalassa. Maaritin kanssa voi käydä vaihtamassa mielipiteitä lauantaina 14-16 välisenä aikana ja todennäköisesti muulloinkin.

**KAUNIAIS  
CHAROLAIS**

**JALOSTUSTAVOITTEENAMME  
HYVÄLUONTEISET, HELPPHOITOISET,  
NOPEAKASVUISET JA HYVIN LUOKITTUVAT ELÄIMET.**

**CHAROLAIS-PIHVILIHAN  
SUORAMYYNNTIÄ**

**TERVETULOA TUTUSTUMAAN !!**

**LAADUKKAITA SYNTYMÄNUPOJA CHAROLAIS-JALOSTUSELÄIMIÄ**

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



*Esittelyssä  
hallituksen jäsen*

**Esa  
Auvinen**

Kesälehdon maatalousyhtymä sijaitsee Pohjois-Savossa Kiuruvedellä. Tilaa hoitaa koko perhe eli Esa, Lea ja Niko Auvinen.

Olemme erikoistuneet pihvirotuisten vasikoiden loppukasvatukseen. Tilan nuori isäntä Niko ottaa päivä päivältä enemmän vastuuta tilan kehittämisessä. Käytännössä tilallamme on kaikkia yleisimpiä pihvirotuja sekä niiden risteytyksiä. Vasikat tulevat meille emotiloilta pääsääntöisesti 6-8 kk iässä. Aiemmin tuotimme maitoa ja pihvikarjaa olemme kasvattaneet nyt noin 10 vuotta.

### **Tilan kehittämiseen on panostettu voimakkaasti**

Tuotantotiloina meillä on 2 navettaa, jotka on rakennettu vuosina 2003 ja 2007. Tavoitteemme ruokinnassa on panostaa korkealaatuiseen, sulavaan säilörehuun, joka on tuotettu mahdollisimman kustannustehokkaasti. Valintamme peltoviljelyssä sekä taloudellisten että ympäristönäkökulmien perusteella on ollut yhtenevästi luomu. Pellot ovat luomutuotannossa, mutta eläimet kasvatamme ns. tavanomaisina. Ruokinta perustuu hyvään säilörehuun sekä ohraan ja saatavuuden asettamissa rajoissa mäskiin. Seosrehuruokinta tehdään traktorivetoisella apevaunulla suoraan ruokintapöydälle.

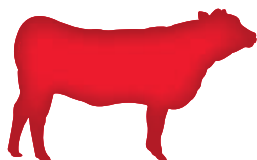
Eri pihvikarjarotujen ja eri tiloilta tuleva erilaisen eläinaineksen ruokinta ja kasvattaminen kyseisille eläimille parhaimpaan teuraspainoon ja toisaalta oikeaan teurastusajankohtaan on haasteellinen tehtävä, jossa riittää oppimista vuodesta toiseen.

Pihviliha ja sen tuotanto on Suomessa loppujen lopuksi vielä varsin nuorta. Koko tuotantoketjun saaminen kannattavaksi on lihanhinnoittelukysymys. Mutta kannattavuutta voidaan lisäksi hakea myös koko tuotantoketjun hiomisella ja entistä paremmalla yhteistyöllä.

Tärkeinä asioina Pihvikarjaliitossa näen muun muassa yhteistyön syventämisen eri tuotantovaiheiden välillä. Tarkoitan sitä, että tieto kulkisi entistä paremmin akselilla jalostavat karjat – tuotantokarjat (ns. tavalliset emotilat) – loppukasvatustilat.

Edelleen kuluttajien suuntaan pitäisi saada tietoisuutta kotimaisen pihvituotannon eettisyydestä ja lihan laadusta. Käsitteäkseni kokolihan monipuolisemmassa käytössä olisi todella paljon oppimista. Uskon, että näissä riittää haastetta mutta se on myös melkoinen mahdollisuus ensiluokkaiselle kotimaiselle tuotannolle. Suuren haasteen pihvituotantoon tuo markkinoiden toive tai jopa vaatimus pihvilihan tasaisemmasta saatavuudesta ympäri vuoden. Voidaanko siihen vastata ja miten – lienee sekin meidän kaikkien tuotantoon osallistuvien yhteinen murhe.

*Esa Auvinen*



## Asia on pihvi

Tule tyytyväisten sopimuskasvattajien joukkoon. Palvelumme on joustavaa ja sujuvaa, tilityshintamme ovat kilpailukykyiset ja teurastamomme sijainti on keskeinen. Erityistä kiitosta olemme saaneet siitä, että pidämme mitä lupaamme.

Nyt tarvitsemme lisää naudanlihaa ja välitysvasikoita.

Ota yhteyttä asiamiehiimme, yhteystiedot löytyvät [www.saarioinen.fi](http://www.saarioinen.fi)

Saarioinen on kotimainen perheyrittäjä ja yksi Suomen johtavista ruokataloista. Saarioinen toimii hyvän arjen puolesta tarjoamalla maistuvaa valmisruokaa, lihaa, lihavalmisteita ja säilyketootteita päivän eri ruokailuhetkiin. Saarioinen on markkinajohtaja useilla toimialueillaan. Käsittelemme Jyväskylän tuotantolaitoksellamme lähes 20 miljoonaa kiloa kotimaista sian- ja naudanlihaa vuosittain.

SAARIOINEN OY | Suluntie 1, PL 2 | 40351 Jyväskylä  
Puh. (014) 333 7211 | Faksi (014) 333 7155



Saarioinen

**100%** LAIDUNLIHAA  
PORVOOSTA

*Lihalaatikkomme saa nyt myös kotiinkuljetettuina!  
Tilaa omasi osoitteessa [www.bosgard.com](http://www.bosgard.com)*

**BOSGÅRD CHAROLAIS**

[www.bosgard.com](http://www.bosgard.com)

*Pihvikarjaliiton  
tapahtumakalenteri:*

Tapaat Pihvikarjaliiton edustajia näissä tapahtumissa ja voit aina ottaa myös suoraan yhteyttä, [www.pihvikarjaliitto.fi](http://www.pihvikarjaliitto.fi):

- OKRA-messut 4. – 7.7.2012 Oripäässä
- VILJO-messut 27. – 29.7.2012 Kiuruvedellä
- Highland Cattle Vuosinäyttely 25. – 26.8.2012 Pertunmaalla, [www.highlandcattle.fi](http://www.highlandcattle.fi)
- FarMeri risteily 20. – 22.11.2012, lue lisää takakannesta ja Pihvikarjaliiton nettisivuilta

Ranchising

Yhteistyö  
kannattaa.

”Hyppäsin pois  
lypsykarjan  
hullunmyllystä.

**Esko Rissanen**

Hyvätuuli -yrittäjä  
vuodesta 1999



Lue lisää osoitteessa [www.ranchising.fi](http://www.ranchising.fi)

**LIMOUSIN**  
LIHOJEN AATELIA.



HERKULLISEN LIMOUSIN-PIHVILIHAN  
KEITTIÖÖMME TOIMITTAVAT  
METSÄ-PAAVOLAN LIMOUSIN,  
RENTTON LIMOUSIN SEKÄ  
VUOLTEEN LIMOUSIN.

Kauppakatu 16, Tampere | [www.esplanadi.fi](http://www.esplanadi.fi) | Puh. (03) 222 5752



Kauppakatu 16, Tampere | [www.esplanadi.fi](http://www.esplanadi.fi) | Puh. (03) 222 5752



JALOSTUSTA **SINUN** EDUKSESI

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

★ **Samuli Naaralainen** ★  
040 558 8458  
[samuli.naaralainen@gmail.com](mailto:samuli.naaralainen@gmail.com)

★ **Timo Naaralainen** ★  
0400 336 070  
[timo.naaralainen@gmail.com](mailto:timo.naaralainen@gmail.com)

Uuhniementie 565  
35300 Orivesi



**Kverneland Siloking**  
-vahva ja tehokas



**Kverneland**  
Taarup

Siloking-mallistosta löytyy apevaunut 5-40 m<sup>3</sup> kokoluokkiin. Jokaisen vaunun sekoitusruuvi on mitoitettu säiliökoon mukaan ja siten sekoitusteho sekä tulos on erinomainen vuodesta toiseen.

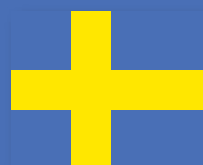
Lue lisätietoja ja katso lähin jälleenmyyjäsi  
osoitteesta: [www.agritek.fi/kverneland](http://www.agritek.fi/kverneland)





Pihvikarjapäivien  
sijaan

## merille marraskuussa



A-tuottajat, OP-Pohjola-ryhmä ja UPM Metsä järjestävät FarMeri-risteilyn 20. – 22. marraskuuta. Pihvikarjapäivien sijaan päätimme lähteä FarMeriin mukaan. Saamme käyttöömmekokoukset ja Tukholmassa meillä on mahdollisuus järjestää halutesamme retki 50 kilometrin säteelle ilman eri korvausta. Illalla on mahdollisuus pitää oma iltajuhla. Ohjelma on vielä työn alla ja ideoimme sitä yhteistyössä Atrian kanssa. Matkaporjat Oy vastaanottaa ilmoittautumiset ja varaukset.

Ohjelma ja lisätietoja on tulossa nettisivuille. Tavoitteena on rakentaa hyvä paketti, jossa on sopivasti ammattiasiaa ja toisaalta aikaa tavata tuttuja ja rentoutua.

Katso myös tämän lehden takakansi, jossa FarMerin ilmoitus.

Pistäkäpää lomitusvaraukset vetämään ajoissa!



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

### SARVANAN ANGUS

JALOSTUSELÄIMIÄ

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

### VANHA-ANNILAN ANGUS

MYYTÄVÄNÄ  
JALOSTUSELÄIMIÄ

Lauri Annila  
Annilantie 90  
37600 Valkeakoski  
Puhelin 040 828 5051



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

### RANTOLAN ANGUS

ANGUS JALOSTUSELÄIMIÄ  
SOTKAMOSTA

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

### PELTONIEMEN ANGUS

JALOSTUSELÄIMIÄ  
MUSTANA JA PUNAISENA

Elina ja Jaakko Eskonen  
Lähteensuontie 131  
31400 Somero  
Puhelin 040 581 4635



## TERISTEN HEREFORD & ANGUS

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

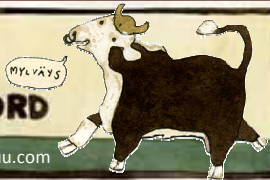


## THORSVIK HEREFORD

ooo [www.thorsvikhereford.fi](http://www.thorsvikhereford.fi) ooo

### SALMENSUU HEREFORD

Laanilantie 70, 21570 Sauvo [www.salmensuu.com](http://www.salmensuu.com)



#### 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

**TERVETULOA!**



**OSTETAAN TEURASKARJAA**  
**RAHTITEURASTUS**  
**RAHTILEIKKUU**

### LIHA HIETANEN OY

**Puh. (03) 5141533 – [www.lihahietanen.fi](http://www.lihahietanen.fi)**



**Henrik Jensen, 0400 124 364**  
**[www.inkere.fi](http://www.inkere.fi)**

#### PAIKKA SINUN ILMOITUKSELLESI?

Katso mediakortti lehden viimeiseltä sivulta tai lue lisää netistä:  
[www.pihvikarjaliitto.fi](http://www.pihvikarjaliitto.fi)  
Tervetuloa mukaan pihvikarja-alan ammattilaisten lehteen!  
Jäsenille tilat puoleen hintaan!

**[www.pihvikarjaliitto.fi](http://www.pihvikarjaliitto.fi)**





## 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

Asta Niiranen (Nurmes)  
Puhelin 050 4023 793 – asta.niiranen@luukkucom

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 – esa.karjalainen@pp1.inet.fi

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

VARAJÄSEN:  
Aarne Schildt (Porvoo)  
Puhelin 040 533 6327 – aarne.schildt@bosgard.com

### TOIMINNANJOHTAJA

Maarit Kallio  
Puhelin 040 586 2887 – maarit.kallio@pihvikarjaliitto.fi

OTA YHTEYTTÄ. LUODAA YHTEINEN TULEVAISUUS!  
KESKUSTELEMME MIELELLÄMME LISÄÄ!

**[www.pihvikarjaliitto.fi](http://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](http://www.angus.fi)  
Puheenjohtaja Jyrki Ankelo  
Puhelin 040 775 9888  
Sihteeri Maiju Pesonen  
Puhelin 050 5424 569

### Suomen Charolaisyhdistys ry

[www.charolais.fi](http://www.charolais.fi)  
Puheenjohtaja Kaarlo Schildt  
Puhelin (019) 654 529  
Sihteeri Heta Östergård  
Puhelin (02) 5527 110

### Suomen Herefordyhdistys ry

[www.hereford.fi](http://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](http://www.highlandcattle.fi)  
Puheenjohtaja Heli Rosvall  
Puhelin 040 836 5734  
Sihteeri Merja Kangasmäki  
Puhelin 040 756 9296

### Suomen Limousinkasvattajat ry

[www.limousin.fi](http://www.limousin.fi)  
Puheenjohtaja Joel Puhakainen  
Puhelin 0400 643 909  
Sihteeri Johanna Jantunen  
Puhelin 044 5503 191

### Suomen Simmentalyhdistys ry

[www.simmentalyhdistys.fi](http://www.simmentalyhdistys.fi)  
Puheenjohtaja Jarkko Rautiainen  
Puhelin 0440 886 086  
Sihteeri Kaisa Sirkko  
Puhelin 0400 614 084

## *Taittaja kiittää!*

Lämmin kiitos teille, jotka olette lähettäneet kuvia Pihvikarja-lehteen. Tässä numerossa niitä taas nähdään ja olisi ilo saada hienoja uusia kuvia myös jatkossa. Lähettäkää kuvia tilojenne karjasta ja elämästä osoitteeseen: [info@neitisievanen.fi](mailto:info@neitisievanen.fi)

Terkkusin *Eliaarit*

*Kesäyötä kuuntelen,  
vaan kuulenko mitään.  
Yölintujen äänet,  
soinnut sydämen.  
Tätä rauhaa, tuoksua, tunnelmaa  
pois antaisi en,  
en milloinkaan...  
Tässä koti on, tässä rauha on,  
kesäyössä on eloni huoleton.*







Luonnostaan vastuullinen

*Hyvä pihvilihantuottaja,*  
Sinun työsi tulos näkyy lautasella.



Kysy lisää:

Raimo Murtoniemi 0400 664 714

Matti Myllylä 0400 281 832

Juha Ryhänen 040 848 9907

Susanna Vehkaoja 040 750 5167

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



**AtriaNauta**





# poikimaneuvola

Neuvolan täti tahtoo näin astutuskauden ollessa parhaimmillaan muistuttaa tarkkailun tärkeydestä.

Johdantona asiaan toimikoon seuraava tosielämän tarina:

”Hei neuvolan täti. Meillä kävi tällä viikolla seminologi ja kokeili meitä, että olemeko tiineitä. Karjanomistajan ilme synkeni sitä mukaa, kun semmari ilmoitti, että tyhjä. Meitä on katsos semmoinen viiden-toista emon syysryhmä ja saamme aina sonnin talvella kuudeksi viikkoa joukkoomme ja yleensähan se on sitten kerrasta napsahtanut. Nyt kuitenkin jotain meni vikaan. Siis meitä tuli hoitelemaan vanha tuttu mahtijätkä siinä tammikuun puolivälissä. Meillä oli kiimat hyvin menossa ja miehellä riitti virtaa. Kaikki näytti toimivan ilman sen kummempaa ihmettelyä. Eipä karjanomistaja kyllä pahemmin navetalla ylimääräistä viipynytkään ja työt teki usein lomitaja. Aikaisemmin karjanomistaja on jopa merkannut ylös astumisia, mutta nyt hän ei sitä tehnyt. Ensimmäinen kolme viikkoa meni ja kohta meni toinenkin. Vasta silloin karjanomistaja alkoi herätä huomaamaan, että kaikki ei ole kohdallaan.

Me olimme jo kyllä huomanneet aikaisemmin. Nimittäin sonni kyllä duunasi meitä ihan riemulla, mutta me vain uusimme. Toisin sanoen, me emme tulleet tiineiksi vaikka meidän olisi pitänyt. Olisihan se pitänyt karjanomistajankin hoksata jo aikaisemmin, mutta hän ei oikein ollut oma itsensä. Jälkeenpäin meille selvisi, että hoitajaamme painoi suuri suru ja huoli, joka vaikutti hänen päivittäiseen työhönsä. Lomitaja on kyllä pätevä kaveri, mutta koska

hän oli töissä päivän silloin ja toisen tällöin, oli hänen aika mahdotonta seurata tilannetta kunnolla. Varsinkin, kun niitä karjanomistajan havaintomuistiinpanoja ei ollut.

Karjanomistaja ymmärsi, että nyt asialle on tehtävä jotain. Hän vaihtoi laumaan toisen sonnin ajatellen, että kolmen viikon pidentys poikimakauteen täytyy sitten vain syksyllä hyväksyä. Mutta joskus asiat eivät vain suju – ei mennyt kuin viikon verran ja uusi adoniksemme ontui. Pahasti. Niin pahasti, että työt jäivät siihen ja sorkkahoitaja hälytettiin apuun. Syy ontumiseen selvisi, poika oli astunut johonkin terävään, sorkassa oli reikä ja mätä juoksi. Manikyryn lisäksi tarvittiin antibioottikuuria ja pitkää sairauslomaa. Me jäimme keskenämme ihmettelemään, että kuinkas tässä nyt näin kävi!”

Tarkkailekaa siis laumojanne laitumilla. Muistiinpanoja on hyvä tehdä havainnoistaan ja jos aihetta on, tulee ongelmiin puuttua viivyttämättä. Tarinan karjanomistajan tuleva syksy on ankea, poikivien määrä jää pahasti vajaaksi tavoitellusta. Osa lehmistä siirtyy kevätryhmään ja osa vain kylmästi poistetaan. Vasikkatuotantoon tulee joka tapauksessa notkahdus ja tuotannon normaalista rytmistä kiinni saaminen kestää vähintään vuoden.

*Vehreitä kesälaitumia toivotellen  
Neuvolan täti*

# niksinurkka

Eläinten hyvinvointitukeen sitoutuneiden tulee muistaa rehu-analyysit ruokinnan suunnittelun pohjaksi. Rehun tekovaiheessa ruohosta on mahdollista saada edustava näyte. Esimerkiksi pyöröpaalien erot samallakin lohkolla voivat olla suuria, joten paremman kokonaiskuvan rehuerästä saa ottamalla näytteen jo korjuun yhteydessä. Tulokset ovat käytettävissä jo hyvissä ajoin ennen sisäruokintakautta. Säilönnän onnistumisesta nurmesta otettu näyte ei luonnollisesti kerro mitään, mutta normaalisti onnistunut säilöntä ei juuri vaikuta rehuarvoihin.

## LIITY PIHVIKARJALIITON JÄSENEKSI!

KYLLÄ, haluan/haluamme liittyä:

Hintoihin lisätään alv. 23 %

- Henkilöjäseneksi, 147 €/vuosi
- Yhdistysjäseneksi, 201 € / vuosi (alan yhdistykset)
- Kannattajajäseneksi, 403 € / vuosi (yritykset, muut yhdistykset)
- Ilmoitan muuttuneet yhteystietoni

Nimi \_\_\_\_\_

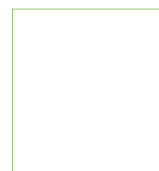
Tila/yritys/yhdistys \_\_\_\_\_

Osoite \_\_\_\_\_

Puhelin \_\_\_\_\_

Sähköposti \_\_\_\_\_

www-sivut \_\_\_\_\_



**Pihvikarjaliitto / jäsenasiat**  
**c/o Liisa Linna**

**Ylä-Princkilä**

**Tuurintie 277**

**63400 ALAVUS AS**





Kuva: Liisa Linna



*Kyllä maalla on mukavaa!*

Kuva: Liisa Linna



**Pihvikarjan  
kestävät  
kalusteet  
[www.tokki.fi](http://www.tokki.fi)**



ARKKITEHTISUUNNITTELU  
Marko Lappalainen  
040 844 9544

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



# pihvikarja

PIHVIKARJA-LEHDEN MEDIAKORTTI • 2012-2013

## ILMOITUSHINNAT:

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

## ETUPAKETTI 3,5:

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

## ILMOITUSMYYNTI:

Lehtitoimikunta, katso yhteystiedot [www.pihvikarjaliitto.fi](http://www.pihvikarjaliitto.fi)

Liisa Linna, 040 9618 590, [liisa.linna@pihvikarjaliitto.fi](mailto:liisa.linna@pihvikarjaliitto.fi)

## ILMOITUSAINEISTOT:

Ilmoitusaineistot painovalmiina PDF:nä. Huomioi kokosivun ilmoituksissa 3 mm bleed, mikäli aineistoa on reunasta reunaan. Aineisto-osoite: [info@neitisievanen.fi](mailto:info@neitisievanen.fi)

Lähetä rivi-ilmoituksiin tekstit sähköpostilla. Aineisto-osoite: [info@neitisievanen.fi](mailto:info@neitisievanen.fi)

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

## ILMESTYMINEN:

Pihvikarja-lehti ilmestyy 3 kertaa vuodessa.

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

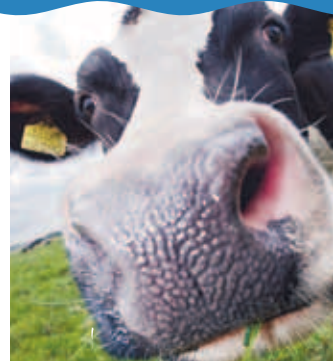
Julkaisija: Pihvikarjankasvattajien liitto ry.

**Pihvikarjan ilmestymiskaudet 2012 ovat huhtikuu, heinäkuu ja joulukuu.**

**Ilmoitusvaraukset huhtikuun lehteen 28.2. mennessä, heinäkuun lehteen 30.5. mennessä ja joulukuun lehteen 30.10. mennessä.**

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

Mediakortti



# Tervetuloa FarMeri-risteilylle 20.-22.11.2012 Silja Serenadelle!

## Matkan ohjelmassa

asiantuntijaluentoja, kohdevierailuja, viihdettä ja viihtymistä!

Pihvikarjaliitto järjestää FarMerin yhteydessä myös omaa ohjelmaa.

### MENO

tiistai 20.11.

Seminaariohjelma laivalla alkaa klo 14.00, laiva lähtee Helsingistä kohti Tukholmaa klo 17.00.

### PALUU

keskiviikko 21.11.

Saapuminen Tukholmaan klo 9.30, ohjelmassa mm. tilavierailuja. Seminaariohjelma laivalla alkaa klo 9.00 ja 15.00. Laiva lähtee kohti Helsinkiä klo 17.00. Saapuminen Helsinkiin 22.11. klo 9.55.

Sekä FarMerin että Metsämatkan seminaaritarjonta sekä retkikohteet ovat avoimia kaikille osallistujille. Seminaareissa mukana niin järjestäjien omia kuin ulkopuolisia huippuasiantuntijoita.

Varaa heti paikkasi vuoden maa- ja metsätalous-tapahtumaan! Nopean varaajan etuna 400 ensimmäistä saa Promenade-luokan ikkunallisen hytin B-luokan hytin hinnalla. Hinta hyttiluokasta riippuen alkaen 101 €/hlö/2 hh. Yrittäjänä voit merkitä matkakulut verovähennyksiin.

Risteilyhinnat, bussikuljetukset ja varaukset: [www.matkapojat.fi/farmeri](http://www.matkapojat.fi/farmeri), [www.matkapojat.fi/metsamatka](http://www.matkapojat.fi/metsamatka),  
puh. 010 2323 118 puhelun hinta kiinteästä verkosta 8,21 snt/puh + 2,00 snt/min, matkapuhelimesta 8,21 snt/puh + 14,90 snt/min.

FarMerin ja Metsämatkan järjestävät OP-Pohjola, Atrian alkutuotanto ja UPM Metsä. Vastuullinen matkanjärjestäjä on Matkapojat Oy.

