

TERVEISET LAITUMIEN LAIDALTA



 Mikkola

www.mikkolantila.com

Peppi Laine

Mikkolan tila, Salo

- Monipuolista kasvinviljelyä
- Laajaa suojavyyöhykelaidunnusta
- Lammastaloutta



Lammastalous Mikkolassa

- 2009 suojavyöhykenurmia hoitamaan 11 lammasta -> 'hukkuivat heinään'
- 2019 noin 180 uuhta ja 350 karitsaa vuosittain
- Ympäristönhoitoalat laajentuneet
 - Omia suojavyöhykkeitä ja luonnonhoitopeltoja noin 30 ha
 - 3 muun tilan suojavyöhykkeitä 30 ha
 - Muutamia ympäristönhoitokohteita (mm.Halikon kirkon kalmistoalue)



Lammastalouden tavoitteita

- Eläinten hyvinvointi tärkeää
- Hyvä, terve eläinaines ja hyvät kasvuolosuhteet
 - Laiduntavat toukokuusta lokakuulle
- Hyvät rehut ja laitumet → hyvä kasvu
- Karitsoita syntyy maalis- ja heinäkuussa
- Karitsoita teuraaksi lähes ympäri vuoden, mutta pääosa syksyllä
- Kuluttajille, kauppoihin, ravintoloihin sekä ruhoina tukkumyyntiin



Laidunnus

Edistää eläinten hyvinvointia ja luonnon monimuotoisuutta





Laidunnus ja nurmirehut

Monivuotisen nurmen monet hyödyt!

- Eroosion esto, ravinteiden pidätys
- Maaperän parannus
- Hiilensidonta
- Monipuolinen viljelykierto
- Talviaikainen kasvipeite

Laidunnus

- Iloa ohikulkijoille
- Maisema arvoja



Lampaiden siirroissa paimenkoirat apuna





Paimenkoirien avulla
myös eläinten käsittely
laitumilla (Punnitukset!)



Talvella ei voi laiduntaa?



Rehut paaliin kesällä!



Vapaa paalisyyttö lampolassa talvella
Karitsoiville emoille ja karitsoille lisäksi
väkirehuja (kaura-herne-melassi-rypsi)
noin 2-3kk/v. Kivennäisiä!



Karitsointiaika!





Kasvu 3-4 kg → 50kg
Emon kanssa 2-3kk
Teuraaksi 4-8 kk

Kuljetetaan itse
lähimpään
tilateurastamoon
(Kemiö / Vehmaa)



Lihaa ja makkaraa!



Myynti

- Teurastamon kautta (helpointa, heikko hinta – onneksi nousussa?)
- Suoramyynti (lampuri vastaa markkinointi, logistiikka, tuotekehitys, myynti, varastointi, omavalvonta jne)



Lihan suoramyynti kuluttajille

- **Puolikkaan** karitsan: lajitelma noin 8-10 kg
 - Sisältää paistin, fileekyljyksiä, luullisia lapa-, etuselkä-, niska- ja kylkipaloja, jauhelihaa
- **Kokonainen:** lajitelma noin 16-20 kg (tuplat)
- **Sisäelimet:** maksaa, munuaisia, sydämiä, kieliä



Tilamyymälät, REKO-tapahtumat ja myyjäiset



Villat ja taljat!



Myynti ravintoloihin

- Ei pelkkää filettä!
- Vaatii suunnittelua, teurastusajat varataan ajoissa (varastointi, riskinotto?)
- Saa näkyvyyttä 😊



Myynti kauppoihin

- Tapahtumina tai säännöllisesti?
- Ruhoina tai valmiiksi leikattuna ja pakattuna?



Myynnin edistäminen

- Reseptejä ja blogeja
- Hyviä kokkeja ja kokemuksia
- ympäri vuoden, arkeen ja juhlaan!



Laidunkesää odotellessa!



KIITOS!

peppi@mikkolantila.fi