

**Veera Jokinen**

Keski-ikäinen täti-ihminen Nokialta, Uusi-Mattilan tilalta. Jalostan simmental-karjaa tavoitteilla: 50-400-700, sujuvuus, lihakuus ja mielen terveys. Katso lisää: uusimattilantila.fi.



**RUOKIMME ELÄIMIÄMME** päivittäin mil-lintarkan reseptin mukaan. Tiedämme kivennäiset, hivenaineet, rehuarvot ja sulavuuden. Reagoimme salaman-nopeasti poikkeamiin ja muutostarpei-siin, korjaamme reseptin ja ruokinnan silmänräpäyksessä.

Maailmalla on ollut viime vuosina kriisejä ja suurvaltojen

pullistelua toisensa perään, joiden seurauksena keskusliikkeet ovat tuplanneet vuoroin tarvikkeiden, polttoöljyn, lannoitteiden ja viljan hinnan. Mahtimaiden keskinäisellä väännöllä on välittömät vaikutukset eläinten ruokintareseptiin Suomessa materiaalien hintojen moninkertaistuessaa yhtäkkiä tai kertakaikkisen saatavuuspulan iskiessä. Aina, kun öljyn tai kaasun hinta pomppaa pilviin, tuottaja maksaa omasta pus-sistaan hinnan nousun välittömästi.

Jauhelihapulan tullessa konkreettiseksi tuottaja odot-taa, odottaa, toivoo ja odottaa.

**IHMISTEN RUOKAMARKKINA** kuohuu tällä hetkellä enemmän kuin eläinten. Kauppojen tyhjiä jauheliha-hyllyjä ihmetellään samaan aikaan, kun turkki-lainen vasikan ostaja tarjoaa lähes puolet parem-paa hintaa vasikasta kuin kotimaiset teurastamot. Azerbaidzanissa, Turkissa ja Irlannissa tuottajahinnat ovat eri asteikolla luettavissa kuin Suomessa.

Onko täällä todella mahdollista tyytyä nykyiseen tuottajahinnoitteluun? Voisi kuvitella, että naud-anlihan tuottajahinta kolminkertaistuisi nyt puutteen näkyessä lihahyllyillä. Teurastamo-osuuskunnista majakka teki ensimmäisenä oman siirtonsa ja kor-jasi hinnoittelua hieman, perävaunu seurannee kuu-liaisesti. Toivottavasti turkkilainen murskaa nämä tarjoukset.

# Tyhjät hyllyt

Vasikoiden myyminen valtavaan huutokauppaan Latviassa on eettisesti väärin, mutta kotimainen vasikantuottajako kyllä pärjää, vaikka hänellä ei enää olisi varaa syödä omaa jauhelihaansa?

**MAJAKKA JA PERÄVAUNU -OSUUSKUNTIEN** kartelli-hinnoittelu on jo vuosia varmistanut sen, että tuottaja jää nuolemaan näppejään. Jotain uutta on keksittävä

ja toteutettava. Onko se lihan suo-ramyynti Citymarkettiin vai Riikaan? Elävää vasikkaa vai ruhoja jatkojalostettavaksi Puolaan? Suo-ramyynti pienissä erissä on todet-tu kannattamattomaksi, mutta pis-tetään rekat täyteen ja menoksi!

Vienti ulkomaille vaatii ETT:n ohjeen mukaisesti erillisen lastaus-paikan, ulkomaalaista rekkaa ei voi täyttää suoraan kotipihassa. Mutta joka kylässä on tyhjiä navetoita, joita voi käyttää uudelleenlastaukseen, ja irtoaidat ovat aina olleet karjamiehen

kavereita. Vasikat punnitaan lastauksen yhteydessä ja maksu tapahtuu välittömästi.

## Nostolle olisi tilaa tässä Nostolle olisi tilaa tässä

**MTK SATAKUNNAN** BreedExpo2 hanke on selvittänyt vientimahdollisuuksia jo useamman vuoden ajan ja tehnyt yhteistyötä sekä hankkinut yhteistyökump-paneita useasta maasta, kuten Virossa, Latviassa, Azerbaidzhanista ja Turkista. Tähän asti vienti-vasikoita ovat myyneet vain yksittäiset tilat Etelä-Suo-mesta, mutta todennäköisesti jo tänä syksynä alkaa kiivaampi rekkaralli kohti Baltiaa. Jalostuseläinten lisäksi menolippua varailevat nyt myös pihvivasikat!

Eiköhän pidetä vasikoiden mahat täynnä ja jauhe-lihahyllyt tyhjinä yhtä kauan kuin kotimainen kauppa ja teurastamot pitävät meidän tilimme miinuksella! Hyvää kesää ja matalaa verenpainetta toivotellen! •