MAATALOUS

Kanit ovat saaliseläimiä. Jos olisi aivan hiljaista, ne säikkyisivät pienintäkin ääntä. **EMÄNTÄ MIRJA SÄYNÄJOKI, LOPPI**

Ruokinnalla voi vaikuttaa kanin lihan makuun

Lopen Kormussa kasvatetaan kaneja suurella sydämellä.

MARKKU VUORIKARI

Kasvattaja Mirja Säynäjoki esittelee kaksiviikkoista liharotu Rexin poikasta

Ylähäkin pelokas englanninperhonen on yksi Säynäjoen näyttelykaneista.

Jänismäinen belgianjänis poseerasi tottuneesti kameralle

LOPPI (MT)
Maalaistalon pihassa tepastelee lauma mitä erikoisimpia kanoja. Emäntä **Mirja Säynäjoki** tulee vieraita vastaan vanhan punatiilisen navetan suunnasta.

Säynäjoki on Kaniininkasvattajat ry:n puheenjohtaja ja harrastaa aktiivisesti kanien kasvatusta.

Kaneja joka lähtöön

Säynäjoen kanikatraan suuruus on tällä hetkellä noin 40. Suomen mittakaavassa kyseessä on keskimääräisen kokoinen kanila.

Kolmessa kerroksessa olevista häkeistä kurkistelee sekä liha- että näyttelyrotuja.

Kani on monipuolinen kotieläin. Lihan lisäksi siitä saadaan turkista ja villaa.

Lihaa vain omaan käyttöön

Kaninliha on vaaleaa ja miedon makuista. Säynäjoki vertaa sitä broileriin. Makua lihaan saadaan mausteilla.

”Kanin lihaa ei voi verrata tummaan jäniksen lihaan”, Säynäjoki selventää.

Lihan makuun voidaan hieman vaikuttaa sillä, miten kaneja ruokitaan parin viikon ajan ennen teurastusta. Esimerkiksi katajaa syöttämällä lihaan voidaan saada pieni makuvivahde.

”Sen huomaavat kuitenkin vain oikeat kulinaristit”, hän naurahtaa.

Säynäjoen kanien liha päätyy vain oman perheen tai tuttavien lautasille. Kanit teurastetaan 4–5 kuukauden iässä. Eläimet tainnutetaan jousen avulla.

Lihan kaupallinen myyminen vaatisi, että kani olisi teurastettu teurastamolla. Kaneja käsitteleviä teurastamoita on kuitenkin vähän. Lisäksi pienen kanierän teurastus maksaisi enemmän kuin mitä lihojen myymisestä saisi.

Tallista tuli kanila

Säynäjoen kanit asuvat navetan päädyssä entisessä tallissa. Vanha radio soi hiljaisesti taustalla.

”Kanit ovat saaliseläimiä. Jos olisi aivan hiljaista, ne säikkyisivät pienintäkin ääntä.”

Säynäjoki esittelee hiiren kokoista kahden viikon ikäistä kaninpoikasta.

”Poikaset syntyvät sokeina ja karvattomina. Emo repii mahastaan karvaa pesäksi, jossa poikaset elävät ensimmäiset viikot.”

Kanien pääasiallinen ruoka on kuiva- ja tuoreheinä. Lisäksi ne syövät kauraa ja ohraa.

Kaninkasvatus on ollut Säynäjoelle elämäntapa jo lapsesta asti.

”Isovanhempien talokaupan mukana tulleet kanit päätyivät meille ja siitä se alkoi”, hän muistelee.

Yhdistys elvytettiin

Säynäjoki on yksi nykyisen Kaniininkasvattajat ry:n perustajista. Jatkosodan aikana perustettu yhdistys elvytettiin uudelleen kansallisarkistosta viime vuoden lopulla.

”Allekirjoitimme perustamiskirjan historiallisesti 11.11.2011”, Säynäjoki kertoo.

Yhdistyksen tarkoituksena on koota kaninkasvattajat yhteen ja jakaa tietoa kasvatuksesta. Jäseniä on liittynyt tähän mennessä 53.

”Järjestämme erilaisia kursseja ja tarkoituksena on myydä myös julkaisuja. Seuraavaksi opiskelemme kanisanastoa ruotsiksi ja syksyllä on luvassa ehkä kehruukurssi”, Säynäjoki luettelee.

Kanista lähiruokaa

Kaninkasvatus on toistaiseksi vain harrastustoimintaa. Yleinen asenne pitää kania lemmikki- eikä tuotantoeläimenä.

”Keski-Euroopassa on isoja kaniloita ja kanin lihaa löytyy kaupan pakastealtaasta”, Säynäjoki vertaa.

Ihmisiä kiinnostaa tänä päivänä omavaraisuus.

”Yhteydenottoja tulee pienimuotoiseen kaninkasvatukseen liittyen. Maalle muuttavat hankkivat muutaman kanin ja saavat näin lähilihaa omalta pihaltaan.”

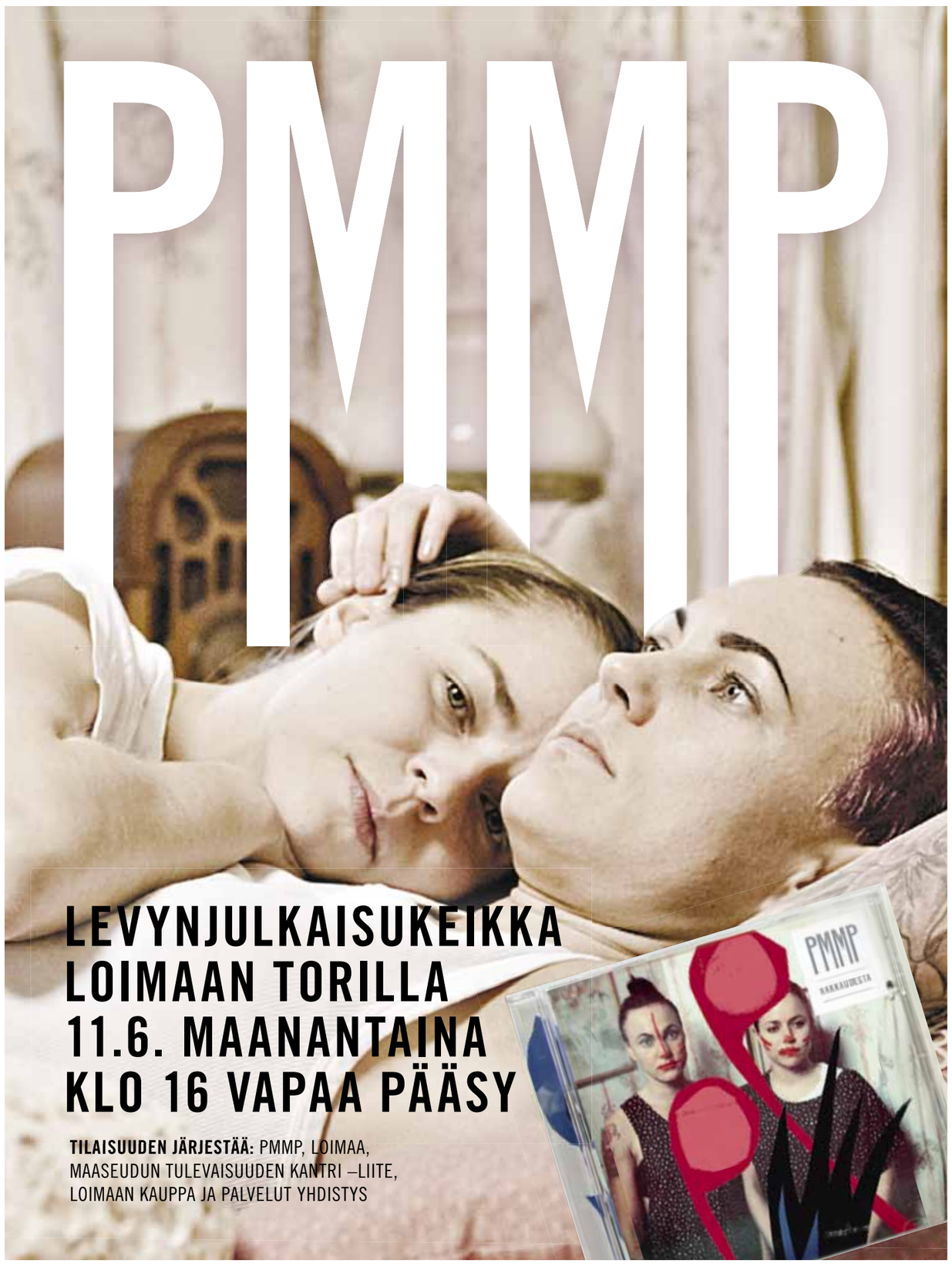
SAARA NIKKARI

TIETOPAKETTI KONEVUOKRAUKSESTA!

OSTA OMASI!
vain 6,90€
(norm. ~~8,90 €~~)

NYT LEHTIPISTEISSÄ!

koneviesti
SUOMEN KONEUSKOTTAVIN AMMATTILEHTI

Tilaa Koneviesti itsellesi! 3 numeroa **vain 22,90 €** (norm. ~~27,50 €~~).
Tilaa lähettämällä tekstiviesti: KV KM2023 sekä nimesi ja osoitteesi numeroon 16124.
Tai netissä: www.koneviesti.fi/netti Tilaustunnus: KM2023

Normaali tekstiviestin hinta. Palvelu toimii Soneran, Elisan, dna:n ja Saunalahden liittymillä. Tarjous voimassa 22.6.2012 asti kotimaassa. Tilaus alkaa ensimmäisestä mahdollisesta numerosta ja se laskutetaan tilauksen alettua. Nimi- ja yhteystietoja voidaan käyttää ja luovuttaa henkilötietolain mukaisesti.