

001	66	76	96	96	36	09	27	69	29	55	48	36	25	19	10	7	5	3	0
100	86	77	96	96	36	09	27	69	29	55	48	36	25	19	10	7	5	3	0
100	98	96	96	96	94	92	90	85	80	70	60	55	50	45	40	30	20	15	10



Rautalanka soi. Pienen paikkakunnan taideyhdistys on tehnyt rautalankafestarinsa tunnetuksi Australiaa myöten. **Sivu 15**

Mukulat multa. Ikaalisissa istutettiin perunaa käsipelillä menneiden aikojen hengessä. **Sivu 16**

Helpot eväät. Savusiista ja tuoreista varhaiskasviksista syntyy herkullinen piknik-salaatti. **Sivu 17**



Kananmunantuottaja leipuriopettajan tentissä

Leipurien opettaja tietää, mihin kananmuna päätyy. Maatilavierailun jälkeen hän tietää myös sen, mistä ne tulevat.

SOMERO (MT)
Somerolainen kananmunatilan isäntä-pari taitaa joutua koville, kun ravintolalalla vuosien työkokemuksen hankkinut, nykyisin Vantaan Varia-ammattikoulussa leipuri-kondiittoreita opettava **Jarkko Pakarinen** pääsee tenttaamaan heitä kananmunien tuotannosta.
Pakarinen on miettinyt tulevaa kanalavierailua useiden päivien ajan. Matkalla tilalle hän esittelee kolmen liuskan mittaista kysymyspatteristoa.
Kananmunaketjun loppupään hän tuntee hyvin: kananmunien laatu, käytötavat ja leivontamainaisuudet ovat hänelle tuttuja asioita.
Sen sijaan ketjun alkupäähän hän ei ole tutustunut.

Munala vai kanala?
Pakarinen on asunut jo parikymmentä vuotta Helsingissä, mutta hän on kotoisin maalta, Tohmajärveltä. Maatilaa kotona ei ollut, eikä hän ole aikaisemmin käynyt kanalassa.
Kananmunantuotanto on sen verran vierasta, että Pakarinen varmistaa ensin vierailua sovittaessa ja vielä matkalla tilalle, millä nimellä tuotantorakennusta kutsutaankaan.
"Oliko se munala vai kanala?"
Mukana on myös Pakarisen puoliso **Juha Tammi**.
Tammi on puolisonsa tapaan elintarvikealan ammattilainen. Hänellä on ollut oma ravintola, ja lisäksi hän on työskennellyt usean vuoden ajan ravintoloissa maalla ja merellä. Tällä hetkellä hänkin on Varia-ammattikoulun opettaja.
Nikulan tilalla vierailijat ottaa vastaan isäntäpari **Jukka Nikula** ja **Taina Skaffari**.
Aluksi he istuttavat pariskunnan pöydän ääreen ja asettuvat itse tentattaviksi.

Salmonellattomuus mietityttää
Pakarisen kysymykset eivät ole millään muotoa helppoja. Häntä kiinnostavat muun muassa syyt kananmunien koeroihin, kananmunien säilyminen ja suomalaiskanojen alkuperä.
Nikulaa kysymykset eivät hätkähdyt. Hän vastaa niihin sujuvasti ja ymmärrettävästi.
Elintarvikealan ammattilaisena Pakarista askarruttaa myös suomalaismunien salmonellatilanne.
"Suomessa, Ruotsissa ja Tanskassa salmonellaa ei esiinny kananmunissa käytännössä lainkaan, vaikka tauti tarttuu hyvin herkästi. Sen vuoksi tiloilla noudatetaan erittäin tiukkoja varotoimenpiteitä", Nikula kertoo.
Salmonella-aiheeseen palataan vielä uudelleen, kun Pakarinen tahtoo tietää munien viennistä ja tuonnista.
"Salmonellariskin vuoksi Suomeen ei saa tuoda lainkaan kuorimunia muista kuin salmonellavapaista maista. Käytännössä kuorimunia ei tällä hetkellä tuoda."

Korkea elintaso ja kustannukset
Kuluttajana Pakarinen tahtoo tietää, millaisia ovat kananmunan tuotantokustannukset.
"Se, että kana pyöryttää munan, ei sinänsä maksa missään enempää tai vähempää kuin Suomessakaan", Nikula pohtii. "Sen sijaan monet muut asiat aiheuttavat kustannuksiin eroja. Tärkein tekijä on rehu. Sen osuus kustannuksista on yli 50 prosenttia."
"Suomi on korkean elintason maa. Kustannustaso on korkea, samoin palat. Ne vaikuttavat suoraan myös kananmunan hintaan."
Nikula kertoo vierailleen myös EU:n hyvinvointidirektiivin edellyttämistä investoinneista. Niiden täytyi olla tehtynä viime vuoden alkuun mennessä.
"Koko Euroopassa kanalat jouduttiin käytännössä rakentamaan uudelleen. Munien hinnassa on myös siitä aiheutuneita investointikustannuksia."

Ruokinta voisi vaikuttaa makuun
Pakarista kiinnostaa myös, kuinka paljon viljelijä voi vaikuttaa ruokinnalla munan makuun.
"Makuun voitaisiin vaikuttaa, mutta näin ei käytännössä tehdä", vastaa Nikula. "Sen sijaan omega-munien rasvahapokoostumusta on muutettu syöttämällä kanoille omega-rehua."
Kun puheeksi tulee kananmuna raaka-aineena, sekä isäntä että vieraat intoutuvat keuhmaan.
"Kananmuna on huipputuote luonnon omassa pakkauksessa. Siinä ei ole lisäaineita eikä sitä ole ihminen peuka-



Nikulan kanalassa kanahäkkejä on kuusi päällekkäin kahdessa kerroksessa. Jukka Nikula ja Jarkko Pakarinen kanalan yläkerrassa.

loinut", Nikula luettelee. Pakarinen ja Tammi nyökyttelevät.
Vielä ennen tutustumiskierrosta kanalassa Pakarinen haluaa kuulla isäntäparin mietteitä byrokratiasta ja EU:sta.
"Työlästähän byrokratian pyörittäminen on. Joka päivälle löytyy jotain hoidettavaa, ja erilaisia määräaikoja on koko ajan", Skaffari kertoo.
Isännän mukaan kananmunantuotanto on pieni tuotannonala, joten viljelijöiden pitää pystyä vaikuttamaan sitä koskevaan päätöksentekoon aktiivisesti.
"Ei niin, että muut päättää ja tekee meile epäedullisia päätöksiä."

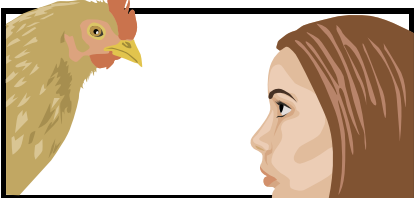
Kanalan tekniikka ulkomailta
Kun suojavarusteet on puettu, aloitetaan kanalakerron linjan loppupäästä eli varastosta, jossa on tuhansia munakkeja odottamassa kuljetusta pakkaamolle.
Sen jälkeen Nikula esittelee vierailleen massiivisen robotin, joka pakkaa kanalasta liukuhinnat pitkin tulevat munat ja asettelee ne varastossa nähtyihin 30 munan kenoihin.
Tekniikasta kiinnostunut Tammi kysyy, mistä laitteistot on hankittu.
"Häkkilaitteistojen valmistajia on Suomessa yksi. Tämäntyyppisiä häkkeitä valmistetaan vain ulkomailta, joten päädyimme siksi ulkomaiseen valmistajaan. Sen sijaan tuotantorakennus on kotimainen."

Myös kanalan ohjaus- ja sähkölaitteet on hankittu ulkomailta, koska niiden tekniikka on ollut siellä jo pitkään käytössä. Tilatut laitteet tulivat valmiina Suomeen, ja sähkömies teki vain sähköasennukset.

Kana ei nappaa kiinni kynsillään
Lopulta tutustumisvuorossa on itse kanala.

Ensimmäinen halli on tällä hetkellä kanaerän vaihdon vuoksi tyhjillään, mutta seuraavassa hallissa kävijöitä odottaa 20 000 kanaa.
Nikulan nykyinen kanala on valmistunut pari vuotta sitten. Se on sata metriä pitkä, ja häkkeitä on koko rakennuksen pituudelta kuudessa kerroksessa.
Kyseessä on virikehäkkikanala eli pienryhmäkanala. Virikehäkeissä on linuille orret sekä rauhalliset ja hämät munintapesit.
Verkkopohjan ansiosta häkki pysyy puhtaana, sillä lanta putoaa alapuolella olevalle hihnalle.

Kanalan tunnelma on ensin rauhallinen, mutta äkkiä lintuihin tulee vipinää. Nikula lisää kuvaajan toiveesta valaisinten kirkkautta, mitä kanat pelästävät.
Vieraat pidättelevät hetken hengitystään kunnes huomaavat, että ilmastointi puhdistaa ilman nopeasti sen jälkeen, kun linnut ovat lopettaneet säntäilynsä.
Nikula avaa yhden häkin ja ottaa sieltä



MAALLIKKO MAATILALLA

ulos kaksi lintua. Vieraat saavat kokeilla, millaista on pitää kanaa sylissään.
"Pelkäsin, että se nappaa kynsillään kiinni käsivarteeni, mutta sehän onkin täysin rauhallinen", Pakarinen hämmästelee.

Siisteys yllättää vieraat
Vielä paluumatkallakin Pakarinen kehuu kanalan siisteyttä, vaikkei hän varsinaisesti epäsiistiäkään rakennusta odottanut näkevänsä.
Muiltakin osin hänen kokemuksensa tilavierailusta olivat ennako-odotuksia paremmat. Vaikutuksen tekivät niin isännän vankka tietämys kuin tuotannon olosuhteetkin.
Tammi hämmästelee puolestaan tuotannon työmäärää ja sitovuutta.
"Työtä riittää jokaiselle päivälle, aamusta iltaan."

JUHANI REKU



Jarkko Pakarista (oikealla) kiinnostaa, mistä kananmunien kokoerot johtuvat. Jukka Nikula (vasemmalla) esittelee erikoisia munia Pakariselle ja Juha Tammelle.



Juha Tammi päästää kanan takaisin häkkiinsä. Jukka Nikula (takana) antoi vieraidensa kokeilla, millaista kanaa on pitää sylissä. Jarkko Pakarisen mukaan kana oli rauhallisempi kuin hän olisi luullut.



Virikehäkeissä kanalle täytyy olla tilaa vähintään 750 neliösenttiä.

KANANMUNANTUOTANTO

Neljä tuotantotapaa

Kananmunia tuotetaan Suomessa neljällä eri tuotantotavalla: virikehäkkikanaloissa, lattiakanaloissa, luomukanaloissa ja ulkokanaloissa. Yhteensä tiloja oli viime vuonna 246.
Virikehäkki on tuotantotavoista yleisin. Suomalaisen kuluttamista kananmunista 63 prosenttia tuotetaan virikehäkeissä.
Lattiakanaloiden osuus on 33 prosenttia ja luomukanalojen neljä prosenttia Suomen kananmunantuotannosta. Ulkokanaloita Suomessa on vain muutama, ensimmäinen aloitti toimintansa tämän vuoden alussa.
Virikehäkeissä ruokinta, juomaveden jakelu, munien keruu ja lannan poisto on automatisoitu. Kanoilla on häkissä pesä, kuopsutuspaikka sekä orsia. Kanaa kohti tilaa pitää olla 750 neliösenttiä eli hieman enemmän kuin A4-arkin verran.

Kananmunat pakataan tilalla 30 munan kenoihin, joissa ne kuljetetaan pakkaamoon.

