VIIKONVAIHDE

Lähileipää laitoksiin. Pohjois-Karjalassa pienetkin leipomot ovat saaneet tuotteensa läpi kilpailutuksissa. Sivu 14

Luomua Suomesta. Alkuperä voi ratkaista, ostetaanko luomua vai ei. Sivu 17

Pisaroita pellillä. Kimmo Takaraution koristelemat rekka-autot muuttuvat yritysten käyntikorteiksi. Sivu 16

KIMMO HAIMI

Kirves on nopea tapa lopettaa lintu. Painavaan lihakirveeseen tarttuminen vaatii kuitenkin enemmän uskallusta kuin valmiin lihajalosteen nosto hyllyltä kärryyn.

Mica Virtanen näyttää kurssilaisille, miten kaltattu kana kynitään.

Kivipiirasta saa syötävää, kunhan se ensin puhdistetaan huolellisesti.

Linnun kaula tulisi katkaista läheltä päätä.

Unohtuneita taitoja verestetään lahtauskurssilla

Eläimen lopettamisesta on tullut arkikokemukselle vierasta. Lahtauskurssilla sanan-mukaisesti verestellään unohtuneita taitoja.

SAVITAIPALE (MT)
Sylissäni on pieni mignon-ankka, jonka aion lahdata. Painan ohjeiden mukaisesti sormillani sen siipiä ja hengitän muutaman kerran syvään.

Ankka on ihmeen rauhallinen. Sitä on käsitelty ennenkin, eikä se tunnu tietävän, miksi tämä kerta eroaisi muista.

Kosketan varovasti ankan niskahöyheniä ja asetan sen selälleen pölkylle. Saan toiseen käteeni terävän vesurin. Pahoittelen mielessäni kokemattomuuttani ja sitä, että tänään on ankan viimeinen päivä.

Päivä on ainakin aurinkoinen ja lämmin.

”Miten tästä saa syötävää?”
Pian kaikki on ohi.

Veren laskussa ankkaa on refleksien takia pideltävä melko jämäkästi paikallaan. Kädetkin tärisevät hieman.

Kuolleen linnun kanssa on ilman neuvoja eksyksissä. Miten tästä saa syötävää?

Avuksi rientää yksi kurssin vetäjistä, **Anna Lerkki** Suomen Rotukanayhdistys ry:stä.

Hän neuvoo ottamaan kynityt ankan höyhenet talteen: niistä saa esimerkiksi hyviä perhoja.

Nahka lähtee Lerkin ohjeilla irti yllättävän helposti. Nylkemiseen käytetään pyöreäkärkistä veistä, jottei lihaskalvo menisi rikki.

Nirhamia lihaan tulee taitamattomissa käsissä.

Teurastus ja nylkeminen ovat tarkkuutta kysyviä taitolajeja, joihin harjaannutaan vuosien saatossa.

Tänään aurinkoisella niityllä on nyhräämässä 22 kokematonta lahtaajaa.

Tulijoita on ympäri maata. Valtaosa osanottajista on naisia, ehkä siksi, että kanojen ja kanien kasvatus mielletään naisten harrastukseksi.

Kirvesterapiaa
Usealla kurssilaisella on mukanaan omia kanoja.

Kana vaatii lopetuksen jälkeen kalttauksen eli upotuksen kuumaan veteen. Kalttauksen jälkeen sulat irtoavat helpommin.

Vesi ei saa olla kiehuvan kuumaa, muuten uloin nahkakerros voi palaa. 50–60-asteinen vesi on Lerkin mukaan optimaalista.

Kana pitää kyniä pian kalttauksen jälkeen. Muuten siitä saatu hyöty häviää.

Mica Virtanen vetää kaltatun ja kynityn kanan sisälmykset varoen ulos. Jos sappirakko hajoaa linnun sisään, liha on pilalla.

Kanoja kasvattavalle Virtaselle on kunnia-asia, että itse lahdatusta linnusta käytetään kaikki mahdollinen. Kivipiiran Virtanen tyhjentää ja pesee huolellisesti.

”Kivipiira on todella hyvää, kunhan sen puhdistaa oikein.”

Sydämen voi grillata vartaassa ja mieto maksa taas maistuu ruisleivän päällä.

Virtanen uskoo, että lintujen lopetuskeinoista ”kirvesterapia” on edelleen paras.

Lahtauksessa on Virtasen mukaan kyse myös hyvän elämän takaamisesta. ”Sellaista lihaa en ostakaan, jonka alkuperää en tiedä.”

”Kynnys lopetukseen iso”
Kymmenen metrin päässä **Laura Mehtonen** avaa kuljetuslaatikon ja nostaa kookkaan kanin syliinsä.

Kaneja ei lopeteta kirveellä, vaan tainnuttamalla ensin jousella ja laskemalla sitten veret. Tainnutusjousta ei lasketa ampuma-aseeksi, joten sen käyttö on mahdollista ilman aseenkantolupaakin.

Mehtosella on ollut lemmikkikaneja 20 vuotta. Sitten hän sai lahjaksi ison liharotuisen kanin. Oppia lahtaukseen Mehtonen kävi hakemassa kaninkasvattaja **Mirja Säynäjoen** luota.

”Kynnys lopettamiseen oli aluksi korkea ja vieläkin tekee tiukkaa. Rutiinia ei ole päässyt muodostumaan.”

Miksi sitten tehdä jotakin niin ikävää?

”Ajattelen, että tämä on eettistä lihaa jos mikä. Tämä kani on saanut elää hyvän elämän.”

Unohtunut kansalaistaito
Tainnutus, verenlasku ja nyljentä sujuvat nopeasti. Mehtonen ripustaa kanin nahan telineelle myöhempää käyttöä varten.

Eläimen lopettamista ei Mehtosen mielestä pitäisi kauhistella, jos lihaa kerran syö.

”Joku eläimen teurastaa ja lihan pilkkoo joka tapauksessa. Jos on valmis syömään lihaa, tulisi olla myös valmis lopettamaan eläin.”

Pitäisikö lahtauksen sitten olla kansalaistaito?

”Pitäisi. Hyvä loppu on elämänkin kunnioittamista. On kansalaisvelvollisuus lopettaa kituvan eläimen kärsimykset. Tilanne voi tulla eteen, jos näkee esimerkiksi autoon törmänneen rusakon tai teettää eläimellään poikasia.”

Rotukanayhdistyksen puheenjohtajan **Marjo Dubeckin** mukaan kurssin osanottajia kiinnostaa eettinen ruoka. ”Tilanne on eläimen kannalta mukavampi, kun sitä ei ennen teurastusta kuljeteta mihinkään ja sen lopettaa tuttu ihminen.”

”Kanat ovat aina olleet minun juttuni”, Dubeck sanoo. ”Käydessäni nuorempana talleilla kana juoksi aina minua vastaan. Koppasin sen kainalooni – siinä se istui tärkeänä.”

Iltapäivään mennessä viimeinenkin kana alkaa olla kynitty. Nyt lihat on aika laittaa kylmään mureutumaan.

Keittiössä tuoksuu
Keittiöstä leijuu herkullinen tuoksu.

Sisarukset Lerkki ja **Marika Lehto** häärivät patojen äärellä.

Iltapäivän menussa on muun muassa kania valkoviinikastikkeessa Lehdon oman reseptin mukaan, koko päivän padassa muhinutta kanaviillokkia ja omenapiirasta vuohenmaitojäätelöllä.

Viillokin ohje on napattu vanhasta keittokirjasta. Nykyajan keittiössä tunnetaan lähinnä nopeatahtiseen maailmaan sopeutunut broileri.

Kanin rakenne on murea ja maku mieto, hieman broileria muistuttava.

Lerkki kurkistaa, miltä pannulla kypsyvä ankanrinta näyttää. Pian se kannetaan pöytään nautittavaksi omenacalvadoskastikkeen kera.

Vaikka tieteellisiä todisteita asiasta ei olekaan saatavilla, vaikuttaa siltä, että hyvä elämä maistuu myös keittiössä.

TUULIKKI VIILO

Eläimen kannalta on mukavampi, kun sitä ei ennen teurastusta kuljeteta ja sen lopettaa tuttu ihminen.

Kaniininkasvattaja Mirja Säynäjoki (oik.) siirtää mielellään tietojaan eteenpäin kotitarvekanien kasvatuksesta kiinnostuneille. Neuvoja kuuntelee Pia Salo.

Kaniininkasvattajat ovat järjestäneet lahtauskursseja jo useampana vuonna. Kanayhdistykselle kurssi on ensimmäinen, mutta tuskin viimeinen.

Kani mielletään pula-ajan ruuaksi

Kanin kasvattaminen ruuaksi oli 1940-luvun Suomessa tavallista.

Osa kunnista jopa tarjosi asukkaille kaninkasvattaja **Laura Mehtosen** mukaan ”kanialoituspaketteja”.

”Kani on ehdottoman ympäristötehokas eläin. Samalla rehumäärällä kuin naudasta saadaan 500 grammaa lihaa, kanista saadaan kolme kiloa. Myös ruokintakustannukset ovat alhaiset.”

Broilerin rantauduttua Suomeen kani jäi syrjään, mutta Keski-Euroopassa sen käyttö on edelleen yleistä.

”Etenkin vanhemmilla ihmisillä voi olla estoja kanin syömisen suhteen. Se mielletään helposti pula-ajan ruuaksi”, Mehtonen kuvailee.

TUULIKKI VIILO