

Lapinlehmän lihan laatupolku alkutuotannosta ravintolakäyttöön- työpaja

21.-22.11.2022



Raportti

Anna- Riikka Lavia

Anne Tuomivaara

Lapinlehmään perustuvan erikoistumisen mahdollisuudet osana
pohjoisia elinkeinoja (Lappari-elinkeino) -hanke

Johdanto

Lappari-elinkeino -hankkeessa järjestetään hankesuunnitelman mukaisesti lapinlehmän maidon ja lihan tuotekehitystyöpajoja. Maidon jatkojalostuksen työpajat pidettiin marraskuussa 2021 ja maaliskuussa 2022.

Ensimmäinen lapinlehmän lihan jatkojalostuksen työpaja aiheesta ”Lapinlehmän lihan laatupolku alkutuotannosta ravintolakäyttöön” pidettiin Louen koulutilalla 21.-22.11.2022. Pajan ensimmäinen osio oli iltatilaisuus, jossa keskusteltiin lihan laatuksymyksistä Luken tutkijan Liisa Kedon alustuksen pohjalta. Liisa on hankkeen lihatutkimuksesta vastaava henkilö hankkeen osatoteuttaja Lukelta. Tähän pajaan osallistui yhdeksän henkilöä, joista osa etäyhteydellä.

Pajan toisena päivänä keskityttiin ravintoloiden ja tuottajien näkökulmiin. Pajan toiseen päivään osallistui yhteensä 20 henkilöä. Pajaan osallistujat olivat mm. alkutuottajia, tutkimuksen ja koulutuksen edustajia ja maatalousalan opiskelijoita. Pajan keskustelut olivat hyvin vilkkaita ja avasivat paljon uusia näkökulmia pohjoisessa tapahtuvaan lihantuotantoon ja sen markkinointiin ja käyttöön.



1. Tuottajakahvit maanantaina 21.11.2022 klo 17-19

Maanantai-illan tuottajakahveilla Liisa Keto kertoi Luken tekemästä tutkimustyöstä. Liisa puhui lihasta fysiologisista ominaisuuksista ja kertoi perusasioita lihaksen rakenteesta ja siitä, kuinka se liittyy lihan koostumukseen ja laatuun. Läpi käytiin lihastyypit ja lihassolutyypit, niin että kuulijoiden ymmärrys lihan koostumuksesta lisääntyi.

Rehustuksen vaikutus lihan laatuun ei naudoilla ole nähtävissä niin suoraan kuin esimerkiksi sialla ja kanoilla, mutta esimerkiksi karkearehua saavalle naudalle kannattaa syöttää väkirehua pari viikkoa ennen teurastusta, jotta lihaksessa on riittävästi varastosokeria. Teuraaksi menevän eläimen lihaksissa tulee olla varastoitunutta energiaa. Pitkä kuljetusmatka ja oleskelu vieraassa laumassa, jossa laumahierarkia pitää muodostaa uudelleen vievät paljon energiaa.

Naudanlihan syöntilaatuun vaikuttavat eläimen rotu ja sukupuoli sekä kasvunopeus. Jos eläin kasvaa hyvin hitaasti, sen lihaan ehtii kasvaa kollageenisidoksia eli liha sitkistyy. Syöntilaatuun suoraan vaikuttavat myös kuljetusaika teurastamolle, lepoaika ennen teurastusta ja teurastuksen jälkeinen jäähdystystapa ja ruhon sähköstimulointi. Merkityksellistä on esimerkiksi se, mihin asentoon lihas jää (lomittain menevät filamentit) teurastuksen jälkeisessä jäähdytyksessä.

Keskustelua käytiin siitä, kuinka kasvattaja voi laittaa aikaa ja resursseja laadukkaamman lihan aikaansaamiseen. Jos lihaa myy suoramyynninä, voi päättää itse haluaako myydä esimerkiksi rasvaisempaa vai vähärasvaisempaa lihaa. Jos tuotannossa panostetaan johonkin lihan ominaisuuden saavuttamiseen ja laitetaan siihen rahaa ja vaivaa, se pitäisi saada näkymään myös tuotteen hinnassa.

Keskustelua käytiin myös sonnien kastroinnin hyödyistä ja huonoista puolista. Liisa Keto kertoi, että kyseltäessä ravintoloitsijoiden ostotottumuksia lihan suhteen esiin tulee usein se, että he ostavat ulkomailta kastroitujen eläinten eli härkien lihaa, koska niiden lihan laatu on parempi ja tasaisempi.

Suomessa kastrointia harjoittavat vain harvat lihakarjan kasvattajat ja häränlihaa on huonosti saatavilla. Syyksi tähän pajassa olleet kasvattajat kertoivat esimerkiksi kastroinnin hinnan ja ennen kaikkea sen, että kastroitunut sonni kasvaa hitaammin ja jää yleensä pienemmäksi ja pienilihaksisemmäksi. Muun muassa niskalihaksista huomaa, että sonnimaista sukupuolileimaa ei synny häritetyille eläimille. Kastroinnin kuluja ja kasvuhävikkiä ei pääsääntöisesti pysty laittamaan tuotteen kuluttajahintoihin. Toisaalta kasvattajien kokemusten mukaan häritetyt eläimet ovat yleensä rauhallisempia, ja niitä voidaan pitää tuotantotiloissa yhdessä naaraseläintenkin kanssa. Härillä myös rasva menee paremmin lihan sisälle, mikä vaikuttaa lihan laatua parantavasti.



Hankkeen lihatutkimuksen asiantuntija Liisa Keto LUKE:sta. Kuva: Anne Tuomivaara

2. Työpajapäivä tiistaina 22.11.2022 klo 9-16

Toinen työpajapäivä jakaantui aamupäivän teoriaosuuteen ja keskusteluihin, sekä iltapäivällä keittiössä nähtyyn työnäytökseen. Aamun aluksi kokki **Jussi Kurkela** alusti lapinlehmän lihan käytöstä. Hän on omassa ravintolassaan lähtenyt siitä ajatuksesta, että eläinten ruhojen kaikille osille kannattaa keksiä käyttöä. Hän myös kouluttaa asiakkaita syömään muutakin kuin vain pihvejä ja muita yleisimmin käytettyjä osia. Jussi on opiskellut ravintola-alaa muun muassa Italiassa, jossa hänen kertomansa mukaan on paljon pitemmät perinteet valmistaa ruokaa monipuolisesti esimerkiksi sisäelimestä ja meillä usein arvottomammiksi katsotuista ruhonosista. Jussi on edelläkävijä muun muassa lihan fermentoinnissa ja kuivaamisessa, ja iltapäivällä saimmekin maistaa hänen etukäteen valmistamiaan herkullisia erikoistuotteita.

Tuottajia Jussi kehotti katsomaan teollisen ketjun ohi. Hän puhui paljon myös kokkien osaamisesta lihankäsittelyssä ja siitä, miten jo kokkien koulutuksessa pitää puhua paljon enemmän siitä, mitä mahdollisuuksia on käyttää eläinten ruhoja nykyistä monipuolisemmin. Säännökset hidastavat tätä

ruhon monipuolista käyttöä. Alustuksen yhteydessä syntyi keskustelua myös riistan ja poron käytöstä ja lihan käyttökulttuurista ylipäätään etenkin pohjoisessa Suomessa.

Jussin alustuksen jälkeen **Liisa Keto** kertoi lyhyesti lihan laatuasioista ja fysiologisista ominaisuuksista ja niiden tutkimisesta, sekä erirotuisten, -ikäisten ja sukupuolisten nautojen lihan eroista. Esimerkiksi happamuus vaikuttaa siihen, miten liha sitoo nestettä ja lihateollisuudessa myös marinadilla vaikutetaan lihan pH:arvoon.

Puhuttaessa alkuperäiskarjan lihan mahdollisuuksista Liisa mainitsi, että lapinlehmillä ruhopaino on keskimäärin 250 kg. Alkuperäisrotuja kasvattavalle tuottajalle hän ei näe vaihtoehtona myydä suoraan teurastamolle, koska alkuperäiskarjan lihan erityisominaisuudet eivät ole sellaisia, joista siellä saisi ylimääräistä hintaa. Suoramyynti mahdollistaa monipuolisemman tuotekirjon ja kasvatukseen ja laatuun satsattujen resurssien siirtämisen myyntihintaan.



Kuva: Anna-Riikka Lavia

Jussin mukaan koko suomalainen ruokakulttuuri pitäisi saada korkeampaan arvoon, niin että ihminen varta vasten lähtisi syömään paikallista ruokaa. Näitä kuluttajia on Suomessa vielä vähän. Pohdittiin, onko mahdollista luoda paikallisuudelle lisäarvoa, kun myydään ulkomaalaisille asiasta kiinnostuneille, esimerkiksi aasialaisille turisteille.

Jussin mielestä liha on sellainen raaka-aine, josta suurin osa pitäisi käyttää kotimaassa, koko tuotantolinjaa ei voi suunnata ulkomaille. Myös kokkiemme pitäisi saada enemmän tuntumaa raaka-aineisiin. Jos kokki ei ymmärrä mitä hän laittaa, niin hän ei osaa kertoa siitä myöskään asiakkaalle.

Pohjois-Pohjanmaalla lissä toimiva lapinlehmiä ja kyyttöjä kasvattava JJ-liha on luomulihaan erikoistunut kasvattamo, jossa myös maisemanhoito nautaeläinten avulla on suuressa roolissa. Tilan liha myydään omassa lihakaupassa ja alueen Reko-ryhmissä. Yrityksen omistajan **Juuso Jussilan** puheenvuorossa kuultiin, että he eivät ole myyneet eivätkä oikeastaan vielä edes tarjonneet lihaa vielä Lapin ravintoloille. Myös logistiikka tuntuu hankalalta, vaikka myynti Lappiin onkin käynyt mielessä. Ravintoloissa kerrotaan vielä aika vähän tarinoita, ja sen sijaan enemmän vain luetellaan raaka-aineita. Brändin rakentaminen ja lisäarvon saaminen on kallista ja vaatii paljon aikaa.



Juuso Jussila JJ-Liha Oy:stä

Kuva: Anne Tuomivaara

Kysyttäessä alkuperäisrodun merkitystä asiakkaalle Juuso vastasi, että ei oikein ole varma arvostavatko asiakkaat eniten sitä, että eläimet ovat suomalaista alkuperäiskarjaa vai sitä, että ne ovat

luomua ja lähiruokaa. Tulevaisuuden visiona JJ-lihalla on, että he haluaisivat saada lihan sujuvammin myytyä vakioasiakkaille, jotta heidänkin olisi mahdollista työllistää itsensä vain tilanpidossa.

Keskustelussa ehdotettiin, että asiakas pystyisi perehtymään vaikkapa lapinlehmän tarinaan ravintolassa QR-koodin avulla, jolloin tieto rodusta lisäisi mielenkiintoa tuotteeseen. Toisaalta sitten pohdittiin, pilaako esimerkiksi QR koodi ruokailun tunnelman – lähiruuan yhteydessä voisi tarjota sellaisia elämyksiä, joihin eivät kuulu älylaitteet. Projekteilla voidaan brändätä lapinlehmää, mutta sen pitäisi raaka-aineena sopia ravintolan kokonaisuuteen. Tässä tulisi kantaa vastuuta jo toimitusketjun alkupäässä ja tuottajan tulisi antaa jo matkaan valmista tarinaa, mitä kertoa. Ravintolassa tarina voi sitten olla mukana henkilökunnan koulutuksessa.

Pajan yleisön ja alustajien kesken keskusteltiin siitä, että olisi rakennettava pientuotannon linja tukkulinjan rinnalle jo aivan rakenteellisesti. Kaikilla voisi olla oma hommansa ketjussa, omat tuotteet, joihin olisi erikoistunut, ja kun myynti olisi keskitettyä, voisivat tuotteet saavuttaa asiakkaan pienemmällä vaivalla. Tällöin kasvattajan ei tarvitsisi myydä kokonaan aina jokaista ruhonosaa, vaan niillä olisi jo valmiiksi ottajat: fileet ravintolamyyntiin, maksa pateentekijälle ja niin edelleen. Ketjussa jokainen voisi hyvin ja pärjäksi tekemällä vähän vähemmän töitä. Lähiruuan osaamiskeskusajatus sai kannatusta, koska se mahdollistaisi toiminnan kehittämisen verkostomaiseen suuntaan.

Iltapäivän keittiöosuudessa jatkettiin keskustelua lihan erilaisista käyttömahdollisuuksista. Jussi valmisti lapinlehmän sonnin paahtopaistista tartarin, johon oli lisätty erilaisia elementtejä. Toinen testiannos oli vedessä reilut 60 asteessa kypsytämällä ohueksi siivutettua lihaa, jossa oli mausteena härkävavuista itse fermentoitu soijakastike (reseptit ja tuotteiden sanalliset kuvailut liitteenä). Tämän makumaailman myötä syntyi oivallus, että suomalainen keittiö onkin ehkä paljon lähempänä japanilaista kuin ranskalaista keittiötä. Japanilainen keittiö on vielä suomalaista ruokakulttuuriakin yksinkertaisempaa ja pelkistetympää, ja siinä puhtaat ja ainutlaatuiset raaka-aineet nousevat hyvin esiin.



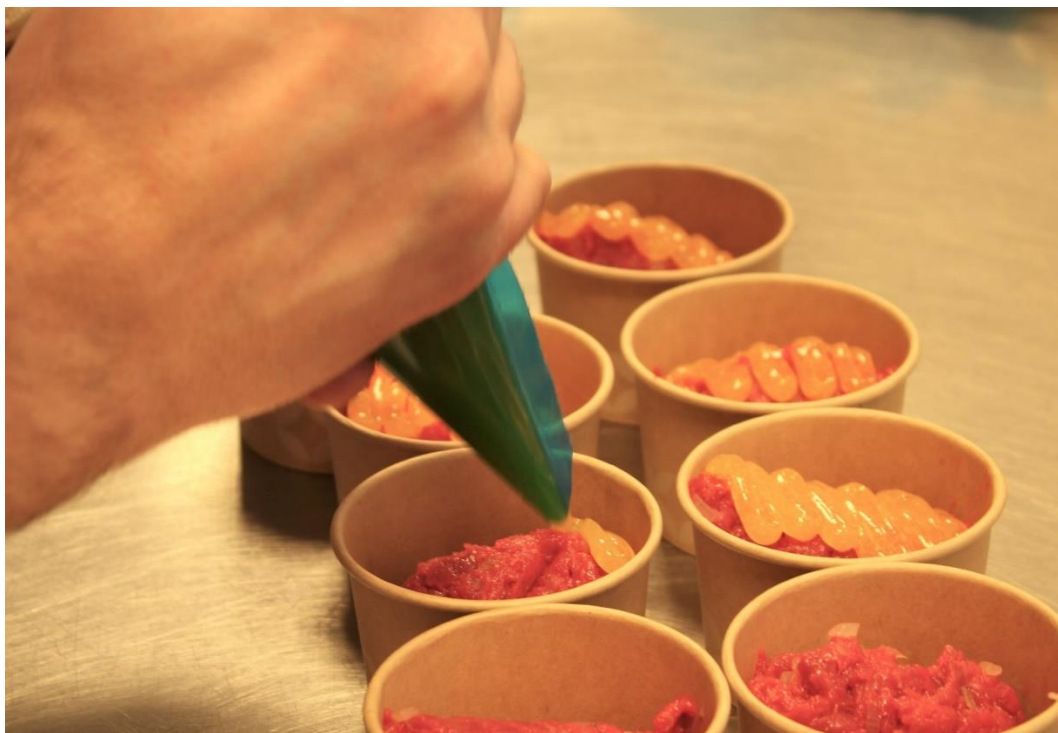
Työpajan asiantuntija, kokki Jussi Kurkela. Kuva: Anne Tuomivaara

Keskustelua syntyi siitä, miten lapinlehmän lihan markkinointi ravintoloihin voisi onnistua paremmin. Kokit pitää saada ranskalaisen keittiön sijasta perehtymään suomalaiseen keittiöön ja arvostamaan suomalaisen ruokakulttuurin perinteitä. Tätä saattaisivat myös matkailijat arvostaa enemmän. Ranskalaisen keittiön ruokaa saa joka puolelta maailmaa, mutta suomalaisen keittiökulttuurin ruokaa vain Suomesta.

Lihantarkastuksen osalta syntyi keskustelua siitä, että tiedonkulku teurastamoilta tiloille on huonoa. Teurastamolla tehtävässä ruhon tarkastuksessa havaitaan paljon asioita, joihin pystyttäisiin kasvatusvaiheessa vaikuttamaan. Jos nämä asiat saataisiin aina tietoon tuottajille, voitaisiin vaikuttaa paljonkin eläinten hyvinvointiin ja lihan laatuun.

Tuottajan näkökulmasta voi olla vaikeaa tarjota itse tuotettua lihaa ravintolalle, kun ei ole kokkitaustaa eikä oikein tiedä, mitä ravintolat lihalla vaativat tai haluavat. Jussi oli sitä mieltä, että kokitkaan eivät välttämättä aina tiedä, mikä se maku voisi olla, ja se tunne tekemisessä. Eli tarvitaan

vielä paljon koulutusta ja lisätietoa, ja toisaalta uudenlaisten tuotantoketjujen rakentamista niin, että lihan ja rodun tarina kulkeutuisi mukana tilalta ravintola-asiakkaan lautaselle saakka.



Tartar-annokset lapinlehmän lihasta valmistumassa. Kuva: Anne Tuomivaara

3. Työpajan demossa valmistetut annokset

Beefjerky naudanpaistista

Poista paistista hopeakalvot ja pilko se haluamasi kokoisiksi tangoiksi. Siivuta naudanpaisti noin 3mm siivuksi ja marinoi nautagarumissa yön yli. Aseta siivut kuivurin hyllyille ja kuivaa 57° kunnes kuivia. Voit halutessasi maustaa garumia millä haluat. Työpajassa oli käytetty hiostettuja/savustettuja sellerinlehtiä.

Tartar nautagarumilla maustetulla majoneesilla ja kypsennetyllä keltuaisella

Nauta garum:

1kg jauhettu rasvatonliha

225g kuivattua kauraa johon istutettu koki

800g vettä

240g suola

Sekoitetaan massa umpiotölkkiin ja siirretään 60° lämpökaappiin noin 8-10 viikkoa. Siivilöidään ja pullotetaan.

Majoneesi maustetaan garum-kastikkeella ja valkosipulilla.



Upeat tartar-annokset valmiina Kuva: Anna-Riikka Lavia

64,5 asteisessa liemessä marinoitu/kypsennetty naudanpaisti

Marinadi:

250g vesi

500g nautagarum

15g fermentoitu chilitahna

50g fermentoitu luumutahna

2kpl keltasipuli

1valkosipulin kynsi

Kiehauta vesi ja nautagarum ja sekoita joukkoon loput ainekset pilkottuna pieneksi Anna jäähtyä kelmun alla. Kun valmistat ruuan niin ota maustettu liemi kattilaan ja nosta lämpö 60-64,5 ja sekoita joukkoon siivutettu liha ja anna olla liemessä tasaisessa lämmössä noin kolme minuuttia. Nosta lihat paperille ja tarjoile "soijakastikkeen" kanssa.

Kypsennyksen jälkeen dipiksi härkäpapu "soijakastike".