



Hyvätuuli Highland

-yhteistyössä Honkalan,
Nurkkalan ja Pohjolaisen tilat -



Hyvätuuli Highland tiedotuslehti 1/2010

Maukasta vuotta 2010

Tänä vuonna panostamme palveluun. Tavoitteenamme on avata syksyllä uusi tilamyymälä, jossa ovat esillä omat lihatuotteemme täydennettyinä luomu- ja lähituotteilla.

Lihantuotannossa meille on tärkeintä maku. Maku, joka syntyy onnellisten eläinten kasvaessa luonnonlaitumilla, rantaniityillä ja luomupelloilla. Vapaana, synnyttäen ja imettäen itse omat vasikkansa ja valiten oman ruokansa.

Panostamme myös lopullisen ruoan makuun; haemme tuotteisiimme maistuvat mausteet sekä opastamme parhaisiin ruokaohjeisiin. Mausteiden ja reseptikirjojen myynti käynnistyy kevään aikana.

Lihan myynti

Lihat myymme ennakkovarausten mukaan. Varauksen yhteydessä sovitaan lihan noudosta / toimituksesta.

Talven lihakalenteri

1. Teurastus vk 5
Lihat myynnissä vk 7-8
Kuorma Jyväskylään 24.2.
2. Teurastus vk 10
Lihat myynnissä vk 12-13
Suoramyyntipäivä 27.3.
3. Teurastus vk 16
Lihat myynnissä vk 18-19

Uudet tuotteet

Säilykkeet **Haikku 80** sekä **Haikku 100** ovat nyt myynnissä. Nimissä olevat luvut kertovat, tuotteeseen käytetyn naudanlihan prosenttiosuuden lihan kokomäärästä.

Hinnasto

| Tuote | Hinta €/kg | Pakkaus-koko (vaihtelee) | Käyttövinkit |
|-----------------------|--------------------------------|--------------------------|--|
| Sisäfilee | 49 €/kg | n. 1,5 kg | Parhaimmillaan pihveinä tai kokonaisena paistaen. |
| Ulkofilee | 39 €/kg | 1-2 kg | Kokonaisena paistaen, pihveinä, lehtipihveinä tai wieninleikkeenä. |
| Entrecotè | 29 €/kg | 1-2 kg | Entrecotè-pihvit. |
| Sisäpaisti | 25 €/kg | 1-1,5 kg | Uunipaistina tai ohuina pihveinä. Vaatii lyhyen haudutuksen. |
| Paahtopaisti | 25 €/kg | 1-1,5 kg | Parhaimmillaan kokonaisena uunissa paistaen tai ohuina lehti- tai sipulipihveinä. Vaatii mureutuakseen lyhyen haudutuksen. |
| Ulko- ja kulmapaistit | 18 €/kg | 1-2 kg | Palapaisti, patapaisti, merimiespihvit sekä haudutettavat suikale-, pala- ja viipaleruoat. Wokki-ruoat. |
| Paistisuikaleet | 21 €/kg | n 500 g rasia, pakaste | Valmiiksi leikattua helppoutta kastikkeisiin, patoihin jne. Myynti vain pakasteena. |
| Pata- ja keittoliha | 16 €/kg | 0,5-2 kg | Keitetty liha, pataruoat, palapaisti pitkällä haudutuksella, karjalanpaisti tai tilliliha. Voimakkaampi lihan maku kuin arvokkaammissa osissa mutta vaatii mureutuakseen pitkän haudutuksen. |
| Jauheliha | 11 €/kg yli 5 kg:n erä 10 €/kg | n 500 g/kpl pakaste | Vähän rasvaa sisältävä maukas perusraaka-aine kaikkeen ruoan valmistukseen. Säilyy hyvin pakastimessa, joten tilaa kerralla riittävästi. Myynti vain pakasteena. |
| Haikku 80 -säilyke | 7 €/kpl 20 € /3 kpl | 400 g tölkki | Lihasta 80 % nautaa, 20 % possua. Täyssäilyke. |
| Haikku 100 -säilyke | 9 €/kpl | 400 g tölkki | Liha kokonaan Highland-nautaa. Vähärasvainen täyssäilyke. |





Hyvätuuli Highland

-yhteistyössä Honkalan,
Nurkkalan ja Pohjolaisen tilat -



Hyvätuuli Highland

on Pieksämäen Jäppilässä toimivien Honkalan, Nurkkalan ja Pohjolaisen tilojen yhteinen markkinointiväylä.

Tilojemme yhteistyö on tiivistä: Kaikkien eläimet laiduntavat samoissa laumoissa, emot yhdellä tilalla ja sonnit toisilla. Jalostussonnit hankitaan vuorotellen ja astutusryhmät muodostetaan tarkoituksenmukaisiksi riippumatta omistajasta.

Yhteystiedot:

Honkalan luomutila

Honkalantie 86
77570 Jäppilä
Matti Kauhanen, 0400 719 051

Nurkkalan luomutila

Jäppiläntie 1383
77570 Jäppilä
Esko Rissanen, 0400 658 953

Pohjolaisen luomutila

Maavedentie 288
77570 Jäppilä
Arto Pohjolainen, 040 550 2002

sähköpostit:

etunimi@hyvatuuli.net

www.hyvatuuli.net

Lihantuotantoa lumen keskellä

Euroopan yhteisön rajojen ulottuminen myös tänne Savoan mahdollisesti ylämaan karjan tuonnin maahamme. Vuonna 1999 saapuivatkin ensimmäiset tämän nautarodun yksilöt meille tänne Jäppilään.

Ylämaan karja on alkujaan skottilainen nautarotu. Se on sopeutunut hyvin Pohjois-Britannian tuuliseen ja kosteaan ilmastoon. Suomalainen kuiva, mutta ajoittain kylmä ilmasto ei ole suurille naudoille ongelma. Pienet vasikat syntyvät keväisin, joten ne ehtivät vahvistua kestämään kylmän talven rasituksen.

Huippulihan tuotekehitys käynnistyi kasvatuksen opettelulla. Kasvatamme naudat vapaina, talvisin lumisilla laitumilla, jolloin eläimet voivat toteuttaa luontaista laumakäyttäytymistään. Ruokinta, valvonta ja hoito ovat päivittäisiä rutiineita. Monessa kohtaa perinteiset tehotuotannon opit ovat osoittautuneet tavoitteisiimme sopimattomiksi. Ylämaan karja tuottaa maukasta lihaa - mutta ei nopeasti eikä tehokkaasti.

Eettinen tuotantokokonaisuus

Yli 10 vuoden kokemuksen jälkeen tiedämme olennaisen.

Maisemanhoito ja luomuviljely perinteisessä savolaismiljöössä, nautakarjaa hyödyntäen ja vaatimatonta skottirotua käyttäen, on yhdistelmä joka tuottaa mielestämme parhaan hyödyn.

Luontoa rasittavia lannoitteita tai kasvinsuojeluaineita emme käytä lainkaan. Peltojen rikkakasvit pidämme kurissa toisaalta luomuviljelyn viljelykierron kasvinvuorottelulla, toisaalta nautojen laidunnuksella. Nautojen laidunnus myös lannoittaa pellot, yhdessä viljeltävien palkokasvien typensidonnan kanssa.

Vuosisatoja käytössä olleet kaskimaat, luonnonlaitumet ja rantaniityt säilyttävät monipuolisen kasvi- ja eläinlajistonsa laidunnuksen ansiosta. Pusikot häviävät ja maisema avautuu. Ja siinä sivussa ylämaan karjan liha saa voimakkaan makunsa ja tumman värinsä.

Tuotamme makua - emme määrää!

