Kalkkuna tunnetuksi Ruokaketjun toiminnan edistämishanke

Loppuraportti

SUOMEN SIIPIKARJALIITTO – FINLANDS FJÄDERFÄFÖRBUND

1.2.2015 – 31.3.2016

Kalkkuna tunnetuksi
Ruokaketjun toiminnan edistämishanke

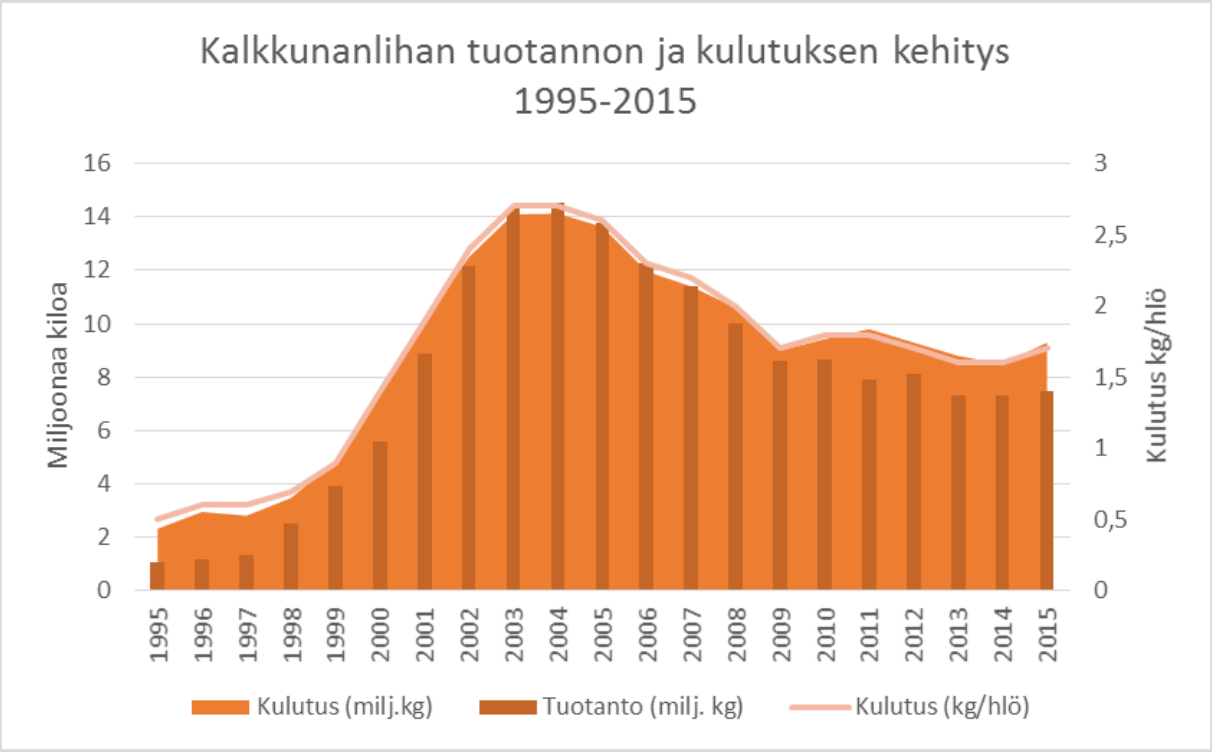
Loppuraportti

Tausta

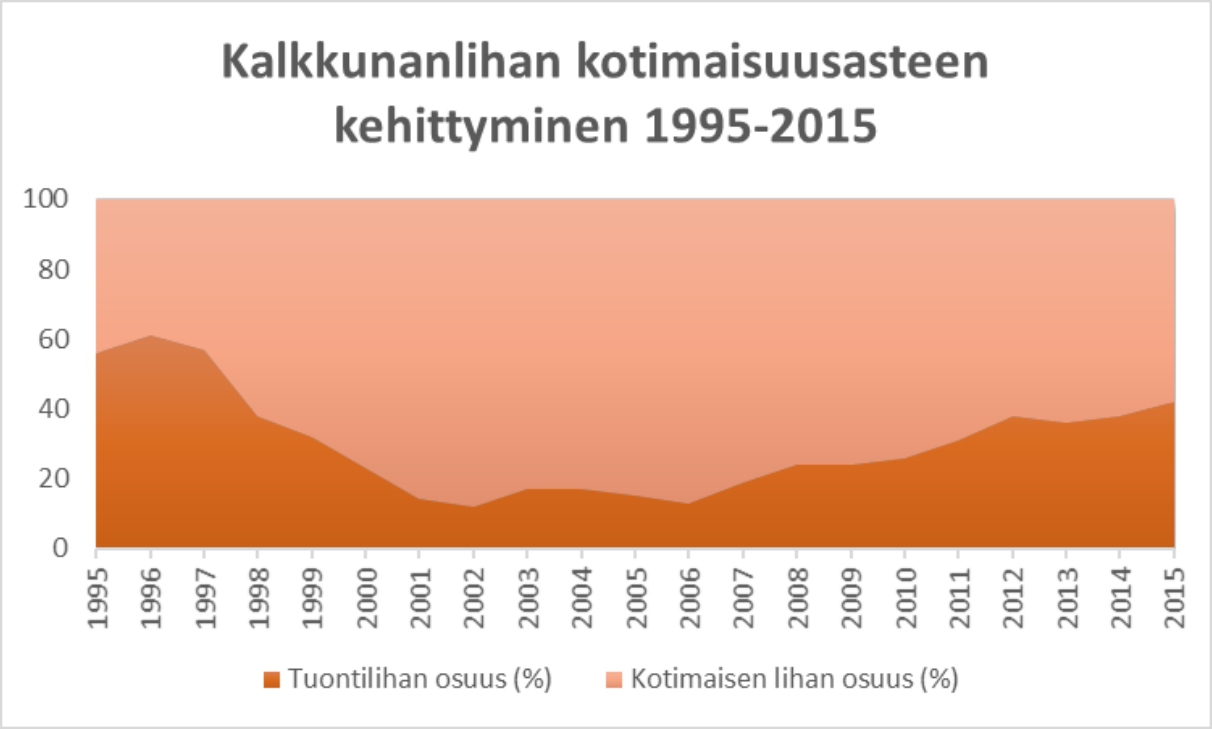
Kalkkunan lihan ominaisuuksista, käyttömahdollisuuksista sekä alkutuotannosta kertovalle hankkeelle oli selkeä tarve. Vuonna 2004 suomalainen kalkkunanlihan tuotanto oli korkeimmillaan tuotannon kivutessa 14,5 miljoonaan kiloon ja vastaavasti kulutus nousi tuolloin 14,13 miljoonaan kiloon.

Kymmenessä vuodessa kotimainen kalkkunanlihantuotanto lähes puoliintui ollen vuonna 2014 alimmillaan 8,5 miljoonassa kilossa. Yhä useammin kuluttajien lautasilla kalkkunanliha oli korvautunut myös ulkomaisella tuontilihalla ja kulutuksen kotimaisuusaste oli vuonna 2015 enää 59 %, mikä on lihalajeista yksi alhaisimmista. Suurin osa maahantuodusta kalkkunanlihasta tuli viime vuonna Saksasta (51 %) ja Puolasta (23 %) kun pääosa kalkkunanlihavalmisteista tuli Saksasta (52 %), Alankomaista (16 %) ja Brasiliasta (11 %).

Kuvassa 1 on esitetty kalkkunanlihan tuotanto- ja kulutuskehitystä Suomessa EU-jäsenyyden aikana. Vuonna 2015 kalkkunalihan tuotannossa tapahtui käänne, sillä maassa tuotettiin



Kuva 1. Kalkkunanlihan tuotannon ja kulutuksen kehitys 1995–2015.



Kuva 2: Kalkkunanlihan kotimaisuusasteen kehittyminen 1995 – 2015.

Yleinen talouskehitys on tehnyt kalkkunanlihan menekin edistämisestä haasteellista. Kalkkunanlihan kuluttajahinta on selvästi korkeampi kuin broilerin- tai possunlihan kuluttajahinnat. Kuitenkin kalkkunanliha on tulevaisuuden kuluttajien mieleen hyvien ominaisuuksiensa kuten keveyden, terveellisyyden ja monipuolisten käyttömahdollisuuksien johdosta. Myös ympäristövaikutuksista tietoiset kuluttajat arvostavat pientä hiili-vesijalanjälkeä.

Vuonna 2016 tammi-maaliskuussa kalkkunanlihan kulutus kasvoi vuoden 2015 vastaavaan aikaan verrattuna 7 % ja kulutuksesta 72 % oli kotimaista. Alalla uskomme vahvasti, että suomalaiset kuluttajat haluavat syödä kalkkunanlihaa enenemässä määrin myös tulevaisuudessa. Tiedottaminen tunnettavuuden kasvattamiseksi lisää kuluttajien kiinnostusta vastuullisesti lähellä tuotettuun, laadukkaaseen kalkkunanlihaan ja kulutuskehitystä tulee tukemaan kalkkunanlihan hyvät ominaisuudet, monipuoliset käyttömahdollisuudet sekä ihmisten arvomaailman muuttuminen suosimaan lähellä tuotettua, jäljitettävää tuotantoa, jonka yhteiskunnallinen vaikuttavuus ulottuu laajalle.

Iso vaikutus on myös hallituksen toimilla, jotka kannustavat julkisissa hankinnoissa tukemaan kestäviä tuotantotapoja. Suomessa kalkkunoiden nokkia ei typistetä ja ruokaturva on maailmanhuippua kattavan eläintautientorjunnan, korkean tuotantohygienian ja valvonnan johdosta. Kalkkunatuotannossa ei ole esiintynyt esimerkiksi salmonellaa yli kahteen vuoteen.

Lähteet: TNS Gallup Elintarviketieto, Tike, Tulli, Evira.

Kalkkuna tunnetuksi -hankkeen toteutus

1.1.2015 – 31.3.2016

Kampanjan tarkoituksena oli kertoa kalkkunasta helppona ruuan raaka-aineena tuotannon alusta lautaselle asti. Hanke toteutettiin tiedotuskampanjoina eri intressitahoihin kohdistettuna, joista ruoka-ammattilaiset kuten ruokatoimittajat, kotitalousopettajat ja keittiöammattilaiset olivat ensisijaisena kohderyhmänä.

Kalkkuna tunnetuksi -hankkeen suunnittelussa ja toteutuksessa ovat olleet mukana Hanna Hamina Suomen Siipikarjaliitosta sekä Sanna Simula ja Heikki Parviainen Länsi-Kalkkuna Oy:stä, joka on vastannut hankkeen yksityisen rahoituksen osuudesta sekä Marita Joutjärvi Ruoka-Ateljee Joutjärvi Oy:stä. Lisäksi tuntitöitä ovat tehneet Päivi Heikkilä ja Anneli Raitanen Siipikarjaliitosta.

Kalkkunauntuvikkoja

Tavoitteeseen pääsemiseksi hankkeessa toteutettiin lyhyesti kalkkunaruokareseptejä, toimittajatapaaminen, lehtiartikkeleita sekä ruokaesite. Näkyvyyttä saatiin suoraan tuottamalla materiaalia kohderyhmälle, sekä epäsuorasti ruokatoimittajien oman heränneen

kiinnostuksen kautta. Kalkkunanlihan tietoisuus kasvoi ruoka-ammattilaisten joukossa, josta osoituksena on esimerkiksi kalkkunanlihan menekin kasvu.

Yhteistyötä ja tiedottamista kohdistettiin erityisesti ruokatoimittajien Ruoka-toimittajat ry:n kautta. Heille lähettiin kaksi tietopakettia kalkkunanlihasta ja sen alkutuotannosta sekä järjestettiin infotilaisuus Helsingissä lokakuun 23.päivä.

Tärkein yhteistyökumppani hankkeessa oli ruokatoimittaja Marita Joutjärvi Ruoka-Ateljee Joutjärvi Oy:stä. Marita vastasi kalkkunareseptien luomisesta eri tarkoituksiin ja valmisti malliruuat, jotka valokuvaaja Satu Nyström kuvasi.

Ammattilaisten käyttö on ensiarvoisen tärkeää, sillä ruuan ollessa valtava trendi mediassa tulvivassa resepti- ja kuvatulvassa ainoastaan laadukkaat kuvat ja parhaat reseptit saavat huomiota. Kalkkunasta tehtyjen ruokien ja niistä otettujen kuvien työn jälki on Kalkkuna tunnetuksi – hankkeessa hieno.

Savukalkkunasalaatti

Tiedottamisessa on korostettu kalkkunanlihan terveellisyyttä ja keveyttä, käyttömahdollisuuksien monipuolisuutta. Painopiste hankkeessa on ollutkin selvästi enemmän lihan ominaisuuksissa ja käytössä kuin tuotantotavan ja tuottajien tunnetuksi tekemisessä. Syynä tähän on se, että hankepäätöksessä poisrajattiin esimerkiksi osallistuminen messuille, jossa olisi voinut tuoda tuottajia enemmän esille.

Hankkeessa kuitenkin otettiin kuvia kalkkunatuotannosta kahdesta eri tuotantovaiheesta: untuvikoista ja isoista teurasikäisistä kalkkunoista. Kuvia tarjottiin lehtiartikkeleihin, mutta ruoka-ammattilaisten lehtiin kuvat eivät päätyneet kuvaamaan alkutuotantoa, vaan toimituksellisista syistä kalkkunoiden tuotannosta kerrottiin vain sanoin. Kaikki kalkkunatiloilla otetut kuvat ovat valokuvaaja Kata Sivusen ottamia.

Kukkountuvikko

Teurasikäinen kalkkunakukko

Toteutus

Ruokatoimittajiin kohdistettu tiedotus:

1) Grilliherkku – tiedote kesäkuu 2015

- Tiedote grillissä erinomaisesti valmistukseen sopivista kalkkunan ohuista leikkeistä/ fileepihvistä, jotka voi maustaa rub-mausteseoksella.
- Välimeren leikkeet ja valkosipulipavut

- resepti Maaseudun Tulevaisuudessa 17.6.
- Kotilieden verkkosivulla Himahella artikkeli ja resepti: http://kotiliesi.fi/himahella/kalkkunaa-grillista-valimerellinen-kevytateria/

2) Infopaketti kalkkunan alkutuotannosta sekä kalkkunanlihan ominaisuuksista 23.10.
3) Toimittajatapaaminen Helsingissä 23.10.
    - Toteutettiin brunssina, jossa tarjoiltiin myös kalkkunanlihaa. Menun suunnitteli Henri Alen
    - Paikalla oli kuusitoista ruokatoimittajaa
    - Tilaisuudessa julkistettiin Tatja Vahtivaaran nimitys Vuoden 2015 kalkkunatuottajaksi ja hän kertoi kalkkunatuotannon arjesta tuottajanäkökulmasta. Hänestä julkaistiin muutamissa lehdissä haastattelu.
    - Ravitsemusasiantuntija Patrik Borg kertoi siitä miten kalkkunanliha on osa terveellistä ruokavaliota
4) Kirje tulevan grillikesän 2016 inspiraatioksi
    - Kirjeessä resepti kalkkuna-parsavartaista sitrusglasyyrilla

Erikoislehtiin tuotetut artikkelit:

Saimme toteuttaa kolmeen ammattilehteen kalkkunanlihasta kertovat laajat artikkelit. Jokaiseen suunnittelimme lehden kohderyhmälle sopivat, monipuoliset reseptit, kuvasimme ruoat ja kirjoitimme jutut. Lopullisen taiton teki kunkin lehden oma toimitus.

1) Kotitalousopettajat 2/2015 *Kalkkunaherkkuja ympäri maailman*

- Kalkkunaburgeri
- Kalkkuna-nuudelisalaatti
- Kalkkunatortillat

- Kotitalouslehden artikkelin tarkoitus oli tuottaa kotitaloustunneille reseptiikkaa, jota oppilaat voivat itse helposti valmistaa, ja jotka osuvat nuorten makutottumuksiin.
- Resepteissä käytettiin niin jauhelihaa, suikaleita kuin leikkeleitä, jotta lihan monipuolisuus tulisi esiin.
- Artikkelissa oli myös kalkkunan alkutuotantoa koskevaa informaatiota
- Juttu löytyy nettiversiona myös Kotitalousopettajien sivuilta: http://www.kotitalouslehti.fi/artikkelit/kalkkunaherkkuja-ympari-maailman/

- Lehden levikki on 2 500 kappaletta

2) Aromi-lehti 1/2016 *Kalkkuna on kevyttä ja maistuvaa*

- Itämaiset kalkkunapullat
- Italialaiset kalkkunarullat
- Kalkkuna-bataattivuoka merimiehen tapaan
- Keväinen kalkkunasalaatti

KALKKUNA
on kevyttä ja maistuvaa

Kalkkuna on monipuolisuudessaan nappituote. Luontaisesti murea, vähärasvainen ja nopeasti kypsyvä kalkkunaliha muuntautuu taitavalla maustamisella monenlaiseksi meheviksi herkuiksi, jotka sopivat niin terveydestään huolehtivan, vaihtelua kaipaavan kuin eri uskontokuntiinkin kuuluvan ruokavalion.

Kaksi Suomessa ei ole jalostustoimintaa, kalkkunoiden vanhempaispolvi tuodaan Isosta-Britanniasta untuvikoina Suomen ja kasvatetaan kolmella niihin erikoistuneella naatikkotilalla. Kalkkunat siirretään noin 29 viikon iässä kolmelle eri tilalle munimaan. Näistä munista haudotaan noin neljässä viikossa kalkkunahautomolla nuoskiksi kasvatettavat untuvikot. Kuoritumisen jälkeen untuvikot lajitellaan sukupuolen mukaan kanoihin ja kukkoihin, jonka jälkeen ne kuljetetaan välittömästi kasvattamoihin.

Suomessa kalkkunoita kasvatetaan tällä hetkellä 38 tilalla, jossa ne elävät niden kasvun ja kehityksen edellyttämissä olosuhteissa vapaina kulkiloiden päällä. Tuotanto on keskittynyt alueellisesti Etelä-Pohjanmaan ja Pohjanmaan, Satakunnan ja Varsinais-Suomen alueelle, mutta myös Iivan seudulta on muutama sopimustuottaja.

Kasvattamoihin ne toimitetaan vastaisuutamuneina untuvikoina, jolloin ne vaativat noin 35 asteen lämpötilan. Kalkkunoilla on aina saatavilla pääsaissa koimaista vilja sisältävää ruhua ja kokonaisia viljanjyvä sekä vettä. Niiden päivä ryntmittä 8–10 tunnin pimeä jakso, jolloin kalkkunat lepäävät. Kanat ja kukot kasvatetaan omina parvissaan, ja teurasaikä kanat toimitetaan noin 100 päivän ja kukot noin 130 päivän iässä. Eläinten lähdöntyä kasvattamot yhjennetään fannaata, pestään, kuivatetaan ja desinfioidaan ja valmistellaan uutta kasvatusenää varten.

Suomalaiset kalkkunat ovat terveitä, josta osoituksena ovat alhaiset antibioottienkäytöstäräärät ja kampylobakteerien esiintyvyys. Myöskään salmonellaa, yhtään yli kahdeksatuhannesta seroryppiöstä, ei esiinny.

Tuotantotapaan kuuluu korkea biotorva ja taatien ennaltaehkäisy, joka näkyy kalkkunatuotteiden turvallisuutena ja laatuna.

Kannattaa muistaa

- Kalkkunan rasvaminen kypsyyttä ole on ohjelmien vaikuta ole, ei vaikutus.
- Fileestä on rasvaa noin 1 g/100 g.
- Kalkkunan sopivaksi valmistettu jauhelihan rasvapitoisuus on noin 5 prosenttia, kykeistaan 7 prosenttia.
- Kalkkunaliha on bioteriin verrattuna kykeasyksempää ja vähäkasvisempaa.
- Kypsyyttä ja lokaatoen mäkutan pakkaus ei ilmaisyden vastaavin vieden.
- Kaksaa ja kypsää lihaa ei saa koskaan pätsata toistensa kanssa kosketuksiin.

1%
rasvaa kalkkunan fileessä

Mehevät kalkkunapullat jasminiriisin kera vievät ruokatijan orientiin tunnelmaan.

ITÄMAISET KALKKUNAPULLAT
20 ANNOSTA, LAKTOSTON

MURETKTAKINA
2 kg kalkkunan jauhelihaa
0,1 kg sipulisipua
0,02 kg vaksisipuiroutetta
0,02 kg öljyä
0,2 kg vaalesa leipäsipua
0,2 kg kivennäisvettä
0,2 kg kookosmeitoa
0,25 kg muria
0,075 kg suolaa
0,002 kg basiikaa (kuivatua)
0,002 kg vaaratiua limettikopeta chili- ja muskaappuria

TOMAATTIKASTIKE
1 kg passeeratua tomaatta (kiilgä)
0,02 kg öljyä
0,1 kg sipulisipua
0,02 kg vaksisipuiroutetta
0,07 kg kanalenijauhetta chila
0,2 kg kookosmaitoa rasettejen (limettien mehu)

PÄÄLLE
tuoretta koriantera hienonnettuna

Kuullota sipulisipuat öljystäkassa. Moremna levitä ja kaada päälle yesi sekä kookosmaito ja anna pehmeä. Lisää mukaan munat, muusteet ja kalkkunan jauhelihaa. Sekoita massa tasaiseksi. Paista koepiöri ja tarkista maku.

Sekoita passeeratuun tomaattiin kuullotetut sipulit, liemijauhe, chili ja kookosmaito. Anna seiskem kerhua pyöryksiöiden valmistamisen ajan. Maosta kastike limettimehulla ja tarkista maku.

Pyöritä taikinasta lihapullat vedellaan GN-vuokaan riipi rinnan. Kaada pällä kauma tomaattikastike ja kypsennä yhdistelmäuoinnolla 130 asteessa noin 45 minuuttia.

Koriandr pelyykki koriantertisipulla ja tarjoa lisänä jasminiriisiä.

-

KALKKUNA-BATAATTIVUOKA MERIMIEHEN TAPAAN
20 ANNOSTA, LAKTOSTON, MUNATON

2 kg kalkkunan reisijäykiä
3 kg bataatte
0,5 kg purjosipuli-sukaleita
0,1 kg tuoretta timjamia
0,075 kg suolaa musiappipuria

LIEMI
1 kg vettä
0,01 kg kanalenijauhetta
0,5 kg gluteenitöntä tai alkoholitöntä oluttä

Leikkaa kilua poikkimuunnaana kahteen osaan. Kuori bataatti ja leikkaa ne ohuiksi viipaleiksi.

Lado lihapalat, bataattiviipaleet, purjosuikaleet ja maustet voidelluun GN-vuokaan. Levitä päälimmäiseksi bataattiviipaleet.

Kiusmenna kanaliemi ja lisää mukaan olut. Kaada kuuma liemi vuokaan.

Kypsennä yhdistelmäuoinnolla 150 asteessa noin 20 minuuttia.

Nopeasti kypsyvä bataatti on hyvä seuralainen kalkkunantihalle. Olutliemi maustaa ruoan merimiespihvien tapaan.

KEVÄINEN KALKKUNASALAATTI
20 ANNOSTA, GLUTEENITON, MUNATON

1,8 kg sevoisellaa kypsää kalkkunarintaa
0,5 kg tuoretta kurkkua lehtisellerie
0,5 kg sitruna-mandarinisäkkejä sitrusmansiia salaattisekoitusta
0,4 kg
1 kg
0,2 kg kivettömiä oliveja
0,025 kg vaksisipuiroutetta suolaa, vaksisipuuria (kuraajat)

MARINADI KALKKUNALLE
0,2 l öljyä
0,2 l appelsiinimehua
0,1 l vaalesa balsamiäkisaa
0,1 l grillisäppua (esim. basiikka, persilja, koriantari) suolaa ja musiappuria

KASTIKE
0,8 kg kermavilkkä
0,5 kg mangosoosita
0,06 kg sypälärappia
0,02 kg limettimehua

Leikkaa kalkkuna sekä kurkku etä lehtisellerі ohuiksi viipaleiksi. Valuta säilykkeet liemistäin.

Sekoita marinadin öljyyn mehu, etikka, yrtinsäppu, suola ja pippuri. Valele öljykastiile kalkkunaviipaleiden päälle ja anna maustua kylmässä.

Yhdistä kastikkeen kaikki ainekset. Tarkista maku ja lisää halutessasi hieman hunajaa. Anna maustua kylmässä ja tarjoa kalkkunasalaatin kanssa eräisseen.

Kokoa salaatinpeti: levitä taipiloynäille salaatinkeitoisia. Ripottele päälle muut ainekset. Lado kalkkunaviipaleet pinnalle kuuniisi ja viimeiseksi oliivevilla.

ITALIALAISET KALKKUNARULLAT
20 ANNOSTA, GLUTEENITON, MUNATON

3,2 kg kalkkunan lahäpihvejä (mieluisti tuoksiltu)

TÄYTE
0,5 kg kiinteää mozzarellaa
0,4 kg paprikakuutoita
0,1 kg tuoretta basiikaa
sitruunankuoria raastettuna
suolaa ja musiappipuria
0,5 kg omenamehua tai valkovinää

PÄÄLLE
0,2 kg parmesaani-juustoraastetta

Leikkaa täytteen mozzarella pienikiä kuutioiksi. Sekoita muukaan paprikakuutiot, hienonnetta basiikka, sitruunankuoriraaste, suola ja pippuri.

Levitä kalkkunan ohuiksiksi täytteeneen. Rullaa ja nosta voidelluun GN-vuokaan saamapuoli alappäin.

Kaada vuokaan mehu tai viini. Ripottele pinnalle parmesaanirraasetta. Kypsennä rullia yhdistelmäuoinnolla 170 asteessa ennissa noin 30 minuuttia.

Tarjoa kalkkunarullat yrtellä ja oyöisäpillä maustetun jasmeinaasin ja salaatin kera.

Mozzarellalla ja paprikalla täytetyt ja parmesaanilla viimeistellyt kalkkunarullat hautuvat omenamehussa maukkaiksi.

KALKKUNANLIHA ON...

- luonnostaan kevyttä. Lihassa on painogeikkoje kohden vähän energiaa (kriatfikeusa 125 kcal/100 g) eikä lainkaan hiilhydraatoja.
- vähärasvaista. Rintafile sisältää rasvaa vain 1 g/100 g, ja siinä on laadullisen hyvätasatuista.
- proteiinipitoista. Kalkkunarinta sisältää kaikkia ihmisellä vältämättömiä aminohappoja sopivassa suhteessa. Rintafile sisältää jopa 24 g proteiinia/100 g. Vain 120 g kalkkunarintaa riitää täyttämä päivittäisestä proteiinitarpeesi.
- täynnä kivennäis- ja hivenainetta, kuten sinkkiä, seleeniä ja fosforia.
- osa vitamiinien lähde, jossa on lähes kaikkia vitamiineja ja erityisesti runsaasti B-ryhmän vitamiineja, kuten niasiinia, B12, pyridoksiinia, riboflaviinia ja tiamiina.
- kuite, jolla on metalla glykeemisen indeksi, ja se pudottaan auttaa pitämään insuliinitason vakaana.
- on miedon makusta, monikäyttöistä ja muunneltavaa, koska siinä hentoa ominaismakua voi joka kerostaa vain sutolla ja jäpuurilla tai vaihtoehtoisesti vahvistaa voimakkaillakin maustoilla.
- on murea, mutta oikein valmistettuna todella maukasta ja mehukasta.
- helppoa ja nopeaa valmistaa niin pannulla, uunissa, grillissä kuin vakkojen savustuspentossa.
- saatavilla monessa muodossa esimerkiksi jäävierinä, sukaleina, jauhelihana ja leikkeinä.

Mielenkiintoisia kalkkunalukuja

- Jokainen suomalainen kuluttaa vuodessa noin 1,6 kiloa kalkkunalihaa, jonka kotimaisuusaste oli vuonna 2015 lähimmäisyyksissä vain 58 prosenttia.
- Vuonna 2015 maassamme tuotettiin kalkkunanlihaa noin 7,5 miljoonaa kiloa.
- Vuonna 2005 tuotantokeräin oli 13,79 miljoonaa kiloa ja tuonnin osuus kulutuksesta 15 prosenttia.
- Yhdestä kalkkunasta saadaan lähes 6–10 kiloa.
- Suurin osa kalkkunanlihasta laadaan Saksasta ja Puolasta.
- Kalkkunerihevalmisteiden suurimpia tuotemaita ovat Saksa, Ranska, Alankomaat ja Brasilia.
- Suomessa kalkkunoita on kasvatettu 1950-luvulla asti.

Lihaa yhdestä kalkkunasta
6–10 kg

- Reseptit on laadittu 20 hengelle
- Lehden painomäärä on 11 000 kappaletta

3) AmmattikeittiöOsaaja 2/2016 *Kevyt & maukas kalkkuna*

- Kalkkuna-kasvislasagne
- Itämainen kalkkuna-kookoskeitto

Sitruunalla raikastettu jogurtti-mozzarellakastike on helppotekoinen ja teker kalkkunalasagnesta naut-tavan näköisen reikkäan.

Tekstit | Marita Joutjärvi
Kuvat | Satu Nyström

Kevyt & maukas KALKKUNA

Kalkkunanlihalla on monta loistavaa ominaisuutta. Sen liha on kevyttä, mureaa, erittäin ravintorikasta ja maukasta. Kalkkuna on oikea toiveraaka-aine ruoanlaittajalle: paloina se kypsyy nopeasti, ja se taipuu niin mietojen kuin tulisteinkin ruokien ainekseksi.

8 KYSYMYSTÄ KALKKUNASTA

Mistä kalkkuna on tullut Suomeen?

Kalkkunan esivanhemmat ovat Väli- ja Pohjois-Amerikassa asustelleet villikalkkunat. Espanjalaiset merimiehet toivat kalkkunan Eurooppaan. Suomessa kalkkunankasvatus yleistyi vasta 1950-luvulla.

Onko Suomessa oma kalkkunarotu?

Suomessa ei ole jalostustoimintaa, vaan kalkkunoiden vanhempaispolvi tuodaan Iso-Britanniasta naturvikkoina Suomeen ja kasvatetaan kolmella naisen erikoistuneella suurkkotilla.

Paljonko Suomessa on kalkkunankasvattajia?

Suomessa kalkkunoita kasvatetaan tällä hetkellä 38 tilalla. Kalkkunat saavat elää niiden kasvun ja kehityksen edellyttämässä olosuhteessa vapaasa kuivikkeen päällä. Pääasiassa kasvattajat ovat Etelä-Pohjanmaan ja Pohjanmaan, Satakunnan ja Varsinais-Suomen alueella sekä muutamia Jevan seudulla.
Minkä ikäisiä kalkkunat teurastetaan? Paljonko yksiköstä kunnosta saadaan syötäviä?

Kanat ja kukot kasvatetaan omissa parvissaan. Kanat toimitetaan teuraaksi noin 100 päivän ja kukot noin 130 päivän iässä. Yksiköstä kalkkunasta saadaan lähes 6–10 kilon.

Mitä kalkkunat syövät? Käytetäänkö kasvatuksessa paljon lääkkeitä?

Kalkkunoilla on aina saatavilla pääsiassa kotimaista viljaa sisältävää rehua ja kokonaisia viljanjyviä sekä raikasta vettä. Lintujen päivän ryntuittä 6–10 tunnin pimeä jakso, jolloin kalkkunat lepäävät. Suomalaiset kalkkunat ovat terveitä, joten kartoval alkaiset antibioottisenkäyttömäärät ja kampylobakteerien esiintyvyys. Myöskään salmonellaa, yhtään yli kahdestatuhannesta serotyppiotä, ei esiinny. >>

Vain 120 g kalkkunanlihaa riittää aikuisen päivittäiseksi proteiininlähteeksi.

Paljonko suomalaiset syövät kalkkunaa?

Vuonna 2015 maassamme tuotettiin kalkkunanlihaa noin 7,5 miljoonaa kiloa. Jokainen suomalainen kuluttaa vuodessa noin 1,6 kiloa kalkkunanlihaa, jonka kotimaisuusaste oli vuonna 2015 tammi–syyskuussa 58 %. Suurin osa kalkkunanlihasta tuodaan Saksasta ja Puolasta. >>

Onko kalkkuna hyvää ravintoa?

Vähärasvainen kalkkuna on luonnostaan kevyttä. Lihassa on painoyksikköä kohden vähän energiaa, rasvaa vain 1 g/100 g lihaa (rintafileessä 105 kcal/100 g) eikä lainkaan hiilihydraatteja.

Proteiinipitoinen kalkkunanliha sisältää kaikkia ihmiselle välttämättömiä aminohappoja sopivissa suhteissa. Rintafillee sisältää jopa 24 g proteiinia/100 g. Kivennäis- ja hivenaineista kalkkunassa on sinkkiä, seleeniä ja fosforia. Sekä vitamineista lähes kaikkia vitamiineja ja erityisesti runsaasti B-ryhmän vitamineja, kuten niasiinia, B12, pyridoksiinia, riboflaviinia ja tiamiinia.

Mitä ruoanlaittajan pitäisi tietää kalkkunanlihasta?

Murea kalkkuna on miedon makuista, ja oikein valmistettuna myös mehevää. Ja juuri siksi monikäyttöistä ja muunneltavaa, koska lihan hentoa ominaismakua voi joko korostaa vain suolalla ja pippurilla tai vaihtoehtoisesti vahvistaa voimakkaillakin mausteilla. Kalkkuna on helppoa ja nopeaa valmistaa joko pannulla, uunissa, grillissä tai vaikka savustuspöntössä.

Ja vaihtoehdoissa löytyy: kalkkunaa saa esimerkiksi pilvenä, leikkeinä, suikaleina, jauhelihana ja leikkeleinä. Leikkaa kalkkunanliha aina poikkisyin.

Lähes 75 % kalkkunan rasvasta on suositeltavaa pehmeää rasvaa.

Kalkkunan koipireidestä valmistetun jauhelihan rasvapitoisuus on noin 5 %.

Kalkkuna-kasvislasagne
20 annosta

1,2 kg kalkkunan jauhelihaa
0,02 kg ruokaöljyä
0,1 kg sipulia
0,01 kg valkosipulia
1,5 kg paiseerattua tomaattia
0,6 kg parsakaalin nuppuja
0,5 l vettä
0,03 kg kanalisämjauhetta
0,01 kg muscovadosiirappia tai hunajaa
basilikaa ja oreganoa
valkopippuria
(suolaa)
KASTIKE
1,5 kg kreikkalaista jogurttia (rasvaa 10 %)
0,4 kg mozzarellajuustoraastetta
2 sitruunan raastetta kuori ja mehu
suolaa
valkopippuria

LISÄKSI

noin 0,5 kg lasagnelevyjä
0,3 kg mozzarellaraastetta

Kuullota padassa öljyssä hienonnetut sipulit. Lisää kalkkunan jauhelihe ja ruskista kevyesti. Lisää mukaan paseerattu tomaatti, paloitellut parsakaalinnuput, vesi, liemijauhe, siirappi ja mausteet. Anna hautua noin 15 minuuttia.

Sekoita jogurttiin juustoraaste, sitruunankuoriraaste ja -mehu. Mausta suolalla ja pippurilla. Tarkista maku.

Kokoa lasagne GN-vuokaan. Levitä pohjalle ohuelti kastiketta, siitten lasagnelevyjä ja niiden päälle kalkkunaseosta. Jatka näin ja jätä päällimmäiseksi loppu juustokastike. Ripottele pinnalle mozzarellaraaste.

Kypsennä yhdistelmätoiminnolla 150 asteessa noin 60 minuuttia. Peitä vuoka foiolla ja anna tekeytyä puolisen tuntia ennen tarjoilua. Tarjoa lisänä raikasta salaattia.

Lempeän mausteinen kookosliemipohja sopii täydellisesti kalkkunan kumppaniksi.

Itämainen kalkkuna-kookoskeitto
20 annosta

1,4 kg kalkkunan fileesuikaleita
0,1 kg ruokaöljyä
0,1 kg keltaista currytahnaa
0,4 kg sipulia
0,02 kg valkosipulia
2 l vettä
0,1 kg kanalisämjauhetta
0,5 kg porkkanasuikaleita
0,5 kg herkkusienä
0,05 kg tummaa sokeria
0,05 kg tuoretta inkiväärä
0,06 kg sitruunaruohoa
3 kpl punaista chiliä
2,5 l kookosmaitoa
0,1 limettimehua
seesamiöljyä
(suolaa)
korianteria
(thai)basilikaa

Lisää tietoa kalkkunasta ja sen hyvistä ominaisuuksista löydät kalkkunaa.fi ja siipi.net -sivustoilta.

Kalkkuna tunnetuksi on Suomen Siipikarjaliitto ryn hallinnoima ja Maaseutuviraston tukema kansallisen ruokaketjun kehittämishanke. Yksivuotisen tiedotushankkeen tavoitteena on kertoa lahellä tuotetusta kalkkunanlihasta helppona ja terveellisenä ruuan raaka-aineena tuotannon alusta lautaselle asti.

mmm.fi
ruokaa ja luonnonvaroja

Ruskista kalkkunan fileesuikaleet yhdistelmätoiminnolla 160 °C:ssa noin 6 minuuttia. Kuumenna padassa öljy ja sekoittele siihen currytahna, anna kiehua hetki.

Lisää kuoritut ja suikaleiksi leikatut sipulit ja hienonnetut valkosipulit ja kuullota. Lisää vesi ja kanalisämjauhe.

Lisää tikuiksi leikatut porkkanat ja viipaloidut herkkusienet, sokeri, raastettu inkiväärä, paloiksi leikatut sitruunaruohot sekä kalkaistut ja viipaloidut chilit (siemenet poistettu). Anna hautua hetki.

Lisää kalkkunasuikaleet, kookosmaito ja limettimehu. Anna kiehahtaa hetki.

Mausta keitto vielä muutamalla ruokalusikallisella seesamiöljyä. Tarkista maku, lisää tarvittaessa suolaa.

Koristele keitto thaibasilika- ja korianterisilpulla. Tarjoa lisänä rapeaa leipää.

- ➢ Ruoka-annokset suunniteltiin 20 hengelle ja suurtalouslaitteistolle
- ➢ Lehden painomäärä on 1 800 kappaletta

Muita juttuja:

a) Satakunnan Viikko 1.7.2015: *Kalkkunaketju on kunnossa*

1.7.2015 SATAKUNNAN VIIKKO

TEEMA | MARJAT JA LÄHIRUOKA | 21

Kalkkunaketju on kunnossa

EIJA HAMMARBERG

SATAKUNTA ON kaikin puolin monipuolinen ruokamaakunta. Viljan, vihannesten, kalan, maidon ja lihan lisäksi Satakunnassa tuotetaan suuri osa koko maan siipikarjatuotteista ja esimerkiksi kaikkien Suomen noin 40 tuottajan kalkkunat teurastetaan Säkylässä.

Lainsäädäntö, omavalvonta ja ohjeistukset koko tuotantoketjussa ovat osaltaan takaamassa kuluttajille puhtaat ja terveelliset siipikarjatuotteet.

– Viimeisimpiä lakimuutoksia ovat olleet kananmunapuolella ns. häkkidirektiivi ja broilerien hyvinvointidirektiivi. Menossa on lisäksi eläinsuojelulain uudistus, kertoo Suomen Siipikarjaliiton toiminnanjohtaja **Hanna Hamina**.

Hän myöntää, että erilaiset taudit kuitenkin uhkaavat jatkuvasti myös siipikarjatuottajaa.

– Mutta ennaltaehkäisevää työtä tehdään koko ajan ja bioturva on tosi korkealla tasolla, minkä vuoksi vakavia siipikarjasairauksia ei ammattituotannossa käytännössä esiinny.

Lihasiipikarjatuotanto on kokonaan sopimustuotantoa, mikä myös varmistaa tiedon tuotteiden alkuperästä aina rehusta alkaen.

– Kalkkunaketjussakin lihan jalostaja pystyy jäljittämään tuotteen tilalle asti, vaikka se ei kuluttajalle näy. Ja esimerkiksi kalajauhoa ei enää Suomessa siipikarjalle syötetä, vaan rehuvalkuainen tulee soijasta ja kotimaisista viljoista. Itse asiassa toinen maan kalkkunanrehuvalmistajistakin on Satakunnasta, Huittisista.

– Tuorelihadirektiivi takaa sen, että tuotteet ovat tuoreita eikä pakastettuja ja suulatettuja. Ketju on niin nopea, että kun kalkkunat maanantaina teurastetaan, ne voivat olla jo tiistai-iltana kaupoissa.

Suomalainen siipikarja on Hanna Haminan mukaan myös tervettä.

– Suomessa siipikarjaa lääkitään vain diagnosoituun tarpeeseen eläinlääkärin määräyksestä, eikä koskaan ennaltaehkäisevästi. Salmonellaakaan ei Suomessa esiinny, Hamina selvittää.

KALKKUNATUOTANNOSSA KOTIMAISUUSASTE ei ole yhtä suuri kuin broilerilla vaan kulutuksesta noin 65 prosenttia on suomalaista alkuperää.

– Nyt on kuitenkin alalle tullut uusia tuottajia ja Länsi-Kalkkuna Oy Säkylässä on oikein hyvä draivi päällä. Alalla tehdään paljon tuotekehitystä ja nyt on Kivikylältä esimerkiksi uutuutena kalkkunanakki ja -makkara, jota siis myös valmistetaan Satakunnassa. Vielä kalkkunaa syödään kuitenkin enimmäkseen leivän päällä. Kaupoista pitäisi kyllä löytyä kotimaisia kalkkunanfileepihvejäkin, Hamina kertoo.

Julkisella puolella, hotelleissa ja ravintoloissa siipikarjanliha on suurimmaksi osaksi tuontilihaa.

– Kuluttajat ovat koko ajan kiinnostuneempia ruoan alkuperästä ja vaativat jäljitettävyyttä ja tietoa alkuperästä. Ja hyvä niin. Ravintoloissakin voi rohkeasti kysyä, mistä liha on peräisin.

Vinkki: Hanna Haminan oma suosikkiresepti on ohueksi nuijittu ja miedolla lämmöllä paistettu kalkkunan iso fileepihvi, leivitettynä ruisnäkkärin murusilla.

EIJA HAMMARBERG

– Joutsenlippu ja esimerkiksi Satakunnan Osuuskaupan liikkeissä Hyvää läheltä -merkki kertovat osaltaan tuotteiden alkuperästä, kertoo Hanna Hamina.

b) Tiina Rantasen Himahella – blogi 27.10.2015: *Kalkkunaa arkeen ja juhlaan*

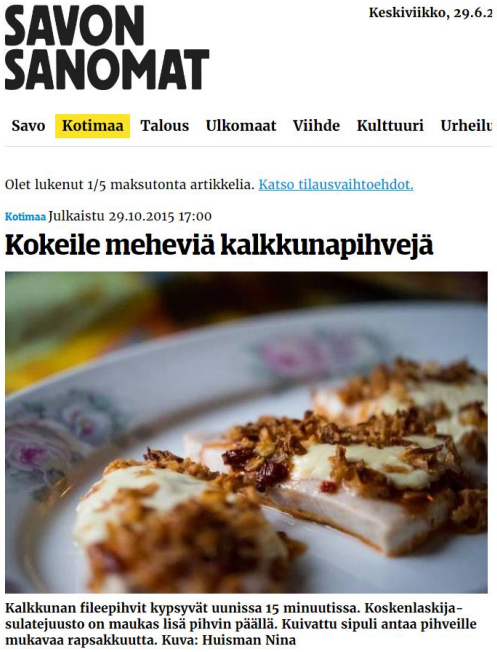
Kotiliesi RUOKA JUHLAT KOTI KÄSITYÖT PUUTARHA BLOGIT PUHEEN.

Siipikarjaliiton ravintola Murussa järjestämään tilaisuuteen oli Henri Alén suunnitellut kalkkunapitoisen brunssitarjoilun ja Patrik Borg kertoi kalkkunan ravitsemuksellisesta merkityksestä.

- http://kotiliesi.fi/himahella/kalkkunaa-arkeen-ja-juhlaan/

c) Keskisuomalainen- lehti ja muut konsernin mediat lokakuun lopulla
- Ruokatoimittaja Eija Juutilainen teki artikkelin kalkkunasta, joka julkaistiin printtinä Keskisuomalainen – lehdessä, sekä muutamassa muussa konsernin lehdessä kuten Savon Sanomissa.
- Artikkelin reseptit kehitti Marita Joutjärvi, kuvaus tehtiin paikallisin voimin
  - Mehevät kalkkunapihvit
  - Kalkkunapiiras
  - Kalkkunapaisti Vitello tonnaton tapaan

- Artikkeli oli myös heidän konsernin eri verkkojulkaisuissa kuten esimerkeissä Savon Sanomat ja Etelä-Suomen Sanomat:


SAVON SANOMAT

Keskiviikko, 29.6.2

Savo | Kotimaa | Talous | Ulkomaat | Viihde | Kulttuuri | Urheilu

Olet lukenut 1/5 maksutonta artikkelia. Katso tilausvaihtoehdot.

Kotimaa Julkaistu 29.10.2015 17:00

Kokeile meheviä kalkkunapihvejä

Kalkkunan fileepihvit kypsyvät uunissa 15 minuutissa. Koskenlaskija-sulatejuusto on maukas lisä pihvin päällä. Kuivattu sipuli antaa pihveille mukavaa rapsakkuutta. Kuva: Huisman Nina

Ruoka 29.10.2015

Kalkkuna on monikäyttöinen ja korvaa vaikka vasikan ESS

d) Yhteishyvän ruokaliite helmikuu 2016 *Kokkaa kalkkunaa*

- Koko takasivun artikkeli, jossa listataan syitä kokata kalkkunaa

Kokkaa kalkkunaa

Kalkkunaliha on maultaan ja ominaisuuksiltaan hyvin lähellä broilerin-lihaa. Kalkkuna on kuitenkin broileria karkeasyisempää ja vähärasvaisempaa. Kalkkunan filee on vaaleaa ja maultaan mietoa, reisiliha punertavaa ja voimakkuudeltaan maukasta. Suosituimpia kalkkunatuotteita ovat pihvit ja leikkeet sekä erilaiset leikkeleet.

8 syytä syödä kalkkunaa

Kalkkunan liha

1. on vähärasvaista. Rasvapitoisuus on 1–7 %. Kalkkunan lihan sisältämästä rasvasta suurin osa on elintärkeitä edullisia pehmeitä rasvoja.
2. on kevyttä. 100 g:ssa kalkkunan paistileikettä on 120 kcal, kalkkunarullassa vain 86 kcal.
3. sisältää runsaasti hyvälaatuista proteiinia.
4. sisältää erityisen runsaasti B-ryhmän vitamiineja.
5. on hyvä kivennäisaineiden, kuten sinkin, seleenin ja fosforin lähde.
6. kypsyy nopeasti paistinpannulla, vokissa, uunissa tai grillissä.
7. on miellyttävän ja mieden maksaista, ja helppo muotsa mieleiseksi.
8. on mureaa ja oikein valmistettuna myös mehevää.

Kalkkunapihvit marokkolaiseen tapaan

4 annosta, G

4	kalkkunan ohutleikettä
1 rkl	öljyä
Mausteseos	
1/2 tl	paprikajauhetta
1/2 tl	juustokuminaa
1 tl	oreganoa
1/2 tl	mustapippuria
ripaus	kanelia ja kurkumaa
1/2 tl	hiutalesuolaa
Kastike	
2 dl	ranskankermaa
2 rkl	punaista pestokastiketta
1/2 tl	tabascoa
ripaus	suolaa ja pippuria

Sekoita mausteet keskenään. Sivele kalkkunaleikkeet öljyllä. Hiero pintaan mausteet. Anna maustua jonkin aikaa. Kaunenna paistinpannulla tilkka öljyä. Paista leikkeitä 2–3 minuutti-ta molemmin puolin. Sekoita pestokastike ranskankermaan, mausta tabascolla ja ripauksella suolaa sekä pippuria.

Vinkki

Tarjoa kalkkunaleikkeiden kanssa hedelmäsalsaa ja uunissa paistettuja bataattitikkuja.

e) Hankkeen etenemisestä on tiedotettu Suomen Siipikarja-lehdissä julkaistuissa artikkeleissa numerossa 4/2015. Yhteenveto hankkeesta on julkaistu numerossa 3/2016, ja Siipikarjaliiton toiminnanjohtaja on esitellyt hankkeen tuloksia tuottajatilaisuudessa. Tämän lisäksi Länsi-Kalkkuna on tiedottanut omia tuottajiaan omassa tuottajaportaalissaan.

KALKKUNA

Kalkkuna on ruokavalion moniottelija

Raila Aaltonen
teksti ja kuva

Kalkkunan sopivuus kaikenlaisiin ruokavalioihin oli yksi pääteemoista ruokatoimittajille järjestetyllä brunssilla Helsingissä syyskuun lopulla. Moni tapasi ensimmäistä kertaa oikean kalkkunankasvattajan.

Tilaisuuden pääpuhujaksi oli kutsuttu tunnettu ravitsemustieteilijä **Patrik Borg**. Hän kertoi ajattelevansa kalkkunasta pelkkää hyvää: lihasta ei ole löydetty yhtäkään terveyriskitekijää, se ei ole minkään ruokavalion kieltolistalla, ja raaka-aineena se on kaikin puolin ongelmaton.

Borg tuuletti raikkaasti nykyistä vallalla olevaa ajatusta "varovaisesta syömisestä" painonhallinnan keinona. "Varovaisesti syömällä nälän säätely sekoaa, teet itsestäsi naposteljan ja heikennät luontaista syömisen kontrollia", hän sanoi.

Tärkein asia painostaan ja syömisestään huolestuneille on pitää ateriarytmi säännöllisenä. Maailma on Borgin mukaan täynnä hyviä ruokavalioita, mutta ilman rytmiä ei jaksa syödä "kunnolla". Useimmille sopii 4-5 ateriahetkeä päivässä.

"Lounasruokailu on yhtä tärkeä osa työhyvinvointia kuin työterveyshuolto", Borg muistutti. "Olematon tai liian myöhäin nauttitu lounas voivat pilata koko loppupäivän."

Ruoasta saadun rasvan laatu ja proteiinin tasainen saanti pitkin päivää ovat Bor-

Syömisen pitää olla positiivista ja nautittavaa. Nään säätely sekoaa stressistä ja murehtimisesta, kuului Patrik Borgin viesti kalkkunabrunssille kokoontuneille ruokatoimittajille.

48 SUOMEN SIIPIKARJA 4/2015

Suomen Siipikarja 4/2015 ja 2/2016

KALKKUNA

Kalkkunasta loistoherkkuja

Reilun vuoden kestänyt kansallisen ruokaketjun kehittämishanke Kalkkuna tunnetuksi päättyi maaliskuussa. Siipikarjaliitto toteutti hankkeen yhteistyössä Länsi-Kalkkuna Oy:n kanssa ja Maaseutuviraston tuella.

Lähellä tuotetusta kalkkunanlihasta kerrottiin helppona ja terveellisenä ruuan raaka-aineena tuotannon alusta lautaselle asti.

Pääkohderyhmänä olivat ruoka-alan ammattilaiset. Laajoja artikkeleita ruokaohjeineen toteutettiin ammattilehdissä kuten AmmattikeittiöOsaaja, Aromi ja Kotitalous. Ruokatoimittajille järjestetty tilaisuus poiki lisäksi artikkeleita moniin lehtiin, esimerkiksi Keskisuomalaiseen, Yhteishyvään ja Maaseudun Tulevaisuuteen.

Hanke toteutti myös näyttävän ruokaesitteen, jonka maukkaissa ohjeissa käytetään niin fileepihvejä, jauhelihaa, reisipaloja kuin leikkeleitäkin. Ohjeet on laatinut ruokatoimittaja Marita Joutjärvi ja kuvannut Satu Nyström. Toteutus on huittislaisen mainostoimisto Huiman.

Joutjärvi oli mukana kalkkunalihan tiedotushankkeessa alusta asti. Hänellä on takanaan pitkä ura ja paljon kokemusta ruokaohjeiden ideoinnissa ja laadinnassa.

"Kalkkuna on minulle tuttu eläin jo lapsuudenkodistani Hämeenkoskelta. Olen aina rakastanut kalkkunaruokia, joten oli ilo olla mukana kehittämässä uusia reseptejä", Marita kertoo.

Kun häneltä kysyy lempikalkkunaruokaa, ei vastaus ole lyhyt.

"Savukalkkunasta valmistan niin salaatit, piiraat kuin voileipäkakutkin. Ohutleikkeistä saa nopeasti herkullista. Mehevistä reisipaloista tehdyt padat ja laatikot ovat tosi maukasta syötävää, ja leikkeistä syntyy eri tavalla maustaen ja täyttäen ihania rullia. Jauhelihana kalkkuna sopii niin kastikeisiin, murekkeisiin kuin pyöryköihinkin."

Kalkkunanlihan tuotanto ja kulutus ovat Suomessa kasvussa: tammi-huhtikuun alustavien lukujen mukaan tuotanto nousi viime vuoteen verrattuna yhdeksän ja kulutus kahdeksan prosenttia. Kalkkunanlihan omavaraisuusaste nousi alle 60:sta yli 70 prosenttiin.

KUVA: SATU NYSTRÖM

Vaikea sanoa mikä on paras kalkkunaruoka. Kaikilla on oma paikkansa niin arjessa kuin juhlassakin, pohtii hankkeen ruokaesitteen ohjeet laatinut Marita Joutjärvi.

Kalkkunasta on moneksi – esite

Hankkeessa suunniteltiin yhteensä parisen kymmentä kalkkunanlihareseptiä, joista valitsimme kymmenen esitteeseen. Esitteen ulkoasun ja sisällön suunnitteluun valitsimme huittislaisen mainostoimisto Huiman, joka toteutti toiveidemme mukaisen värikkään, modernin esitteen A5-koossa. Kalkkunasta on moneksi – esitteessä esitellään kalkkunanlihan monipuoliset käyttömahdollisuudet, kerrotaan lihan hyvistä ominaisuuksista sekä kerrotaan alkutuotannosta.

Painatimme esitteitä tuhat kappaletta ja sen lisäksi esite on Siipikarjaliiton siipi.net sivustolla, josta sen voi ladata omalle koneelle. Toteutamme syksyllä esitteestä toisen vaiheen uusien verkkosivujen myötä, jossa esitteestä tehdään niin sanottu rikastettu versio. Tällöin esitteeseen yhdistetään kuvia kalkkunoiden kasvatuksesta. Esite myös löytyy osoitteesta: http://www.siipi.net/images/stories/kalkkunajaosto/kalkkuna_esite_a5_2016.pdf

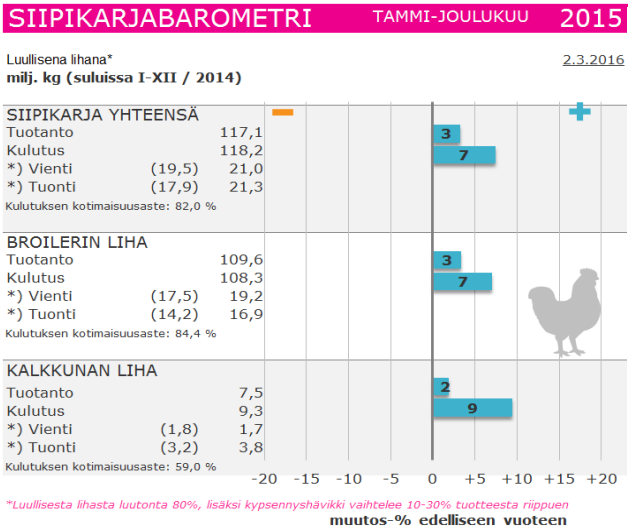
Esitteen etu- ja takakansi

Esite toimitetaan Maaseutuvirastolle näytteeksi loppuraportin liitteenä.

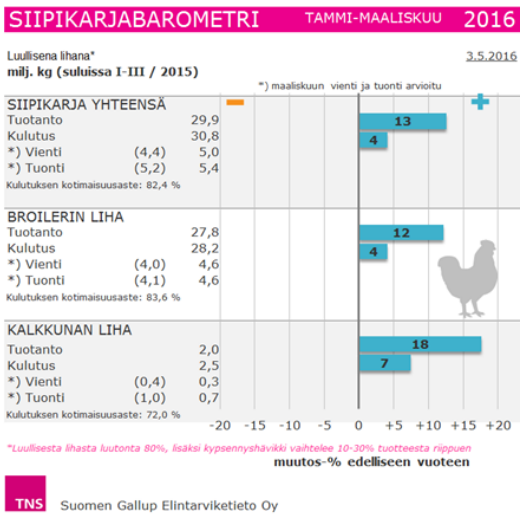
Hankkeen toteutumisen mittarit

Hankesuunnitelmassa mittariksi nimettiin TNS Gallup Elintarviketiedon Lihabarometrit. Niiden perusteella voidaan todeta, että vuonna 2015 kalkkunanlihan tuotanto Suomessa kasvoi 2 % ja kulutus 7 % verrattuna vuoteen 2014. Kulutuksen kotimaisuusaste laski ollen vuonna 2015 59 % kun se vuonna 2014 oli 62 %.

Tammi-maaliskuussa vuonna 2016 kalkkunanlihan tuotanto nousi 18 % ja kulutus 7 % vuoden 2015 samaan aikajaksoon verrattuna. Alkuvuonna 2016 kulutuksen kotimaisuusaste nousi 72 %:iin.



Vuosi 2015



Alkuvuosi 2016

Suoraan toimittajille ja ruoka-ammattilaisille jaetut, tarkoin harkitut tiedotteet ja infopaketit niin kalkkunoiden kasvatuksesta kuin lihan käytöstä kantaa pitkälle eteenpäin hankeajan päättymisen jälkeenkin.

Mediaseurannassamme oli useita lehtiä, joissa esiintyi kalkkunareseptejä tuttujen toimittajien esille tuomina. Hankkeen vaikuttavuuden arviointi kalkkunan näkyvyyden suhteen on vaikeaa – jopa mahdotonta.

Kalkkunateollisuudelta saadun tiedonanto tukee tilastotietoja kalkkunanlihan menekin kasvusta. Positiivista on lisäksi se, että kiinnostusta on myös muihin kuin fileisiin. Maininnan arvoista on myös se, että erityisesti suurtalousmyynti on kehittynyt viime aikoina.

Keväällä 2016 siipikarjanlihantuottajille toteutetun kehitysnäkymäkyselyn mukaan kalkkunatilat eivät ole tyytyväisiä kannattavuuteen, mutta he ovat tulevaisuuden suhteen hiukan optimistisempia. Investointihalukkuuttakin löytyy, sillä 46 % kyselyyn vastanneista tiloista aikoo investoida kalkkunantuotantoon seuraavan viiden vuoden aikana. Pääasiassa investoinnit ovat vielä suunnitteluvaiheessa, mutta alan käsitys lähitulevaisuuden näkymistä oli verrattain positiiviset muihin tuotantosuuntiin nähden.

Hankkeen kustannukset

Kalkkuna tunnetuksi - tiedotushanke	**Budjetti**		**Maksupäätös**	**Toteutuma**
Kilpailut, näyttelyt, messut, seminaarit	2015	2016		
Osallistumismaksut	1 000	1 000	0	
Matkakustannukset	1 500	1 500	0	
Julkaisujen kustannukset	10 000	10 000	0	
Näyttelytilojen vuokra	3 000	3 000	0	
Vertauskuvalliset palkinnot	500	500	0	
Kulut yhteensä	16 000	16 000	0	
Tiedon kansantajuistaminen	2015	2016		
Ostopalvelut	20 000	20 000	20 000	19242,57
Yleiskustannukset	4 000	4 000	4 000	185,60
Kulut yhteensä	24 000	24 000	24 000	19428,17
Julkaisut	2015	2016		
Välittömät kustannukset	8 000	8 000	8 000	6165,20
Yleiskustannukset	3 000	3 000	3 000	3 000,00
Kulut yhteensä	11 000	11 000	11 000	9165,20
Kaikki kulut yhteensä	51 000	51 000	35 000	28 593,37
Rahoitus	2015	2016		
MMM:n kokonaisavustus toimintaan	40 800	40 800	28 000	
Omarahoitus 20 % Länsi-Kalkkuna Oy	10 200	10 200	5 000	
Rahoitus yhteensä	51 000	51 000	35 000	

Hanke toteutui budjetoitua pienemmillä kustannuksilla, joten viimeiselle maksuerälle haemme Maaseutuvirastolta 1 193,37 € maksatusta, jolloin Maaseutuviraston kokonaistuki noussee 23 593 euroon.

Hankkeessa ei toteutettu merkittävän suuruisia hankintoja.

Jokioisilla 30.6.2016

Hanna Hamina
Suomen Siipikarjaliitto ry - Finlands Fjäderfäförbund