

SYÖTÄVÄN HYVÄ URHEILUKAVERI

Hevosesta on moneksi. Sen kanssa voi kiittää laukkaa kohti ilta-aurinkoa, sen kanssa voi hypätä esteitä, ajaa raveissa tai vaikkapa hioa yhteisymmärrystä kohti täydellisyyttä kouluratsastusradalla. Se on työkaveri, kisakumppani ja mitä parhain ystävä. Ja kaiken lisäksi sen voi syödä.

– En minä kyllä omaani pysty syömään! Mutta voimme kaverien kanssa syödä toistemme omat, heittää **Nanne Korpivaara**, joka on ollut järjestämässä Herkuttele hevosella -iltaa Seinäjoen Elinkeinotaloon.

Tilaisuus liittyy Hevoosella vaan -hankkeeseen. Paikalle on tullut hieman toistakymmentä asiasta kiinnostunutta kuulemaan faktaa muun muassa hevosen lopettamisesta ja sen lihan käytöstä. Ohjelma päättyy mielenkiintoiseen grilli-iltaan, johon tulee vielä muutama osallistuja lisää.

Vakavasta ja surullisesta asiasta on toisaalta helpottavaakin heittää mustaa huumoria. Taustalla on kuitenkin se harras toive, että rakkaalle hevosystävälleen onnistuisi suomaan parhaan tavan ja myös oikean ajan lähteä. Eikä kyse ole vain tahdosta, vaan myös lain edellyttämästä velvollisuudesta suoda eläimelle hyvää elämää ja hyvä loppu.

Suussa sulavaa

Kumpiakohan tässä tilaisuudessa on enemmän, hevosen ystäviä vai hevosenlihan ystäviä?

– Minun mielestäni hevosen ystävän kuuluu olla myös hevosenlihan ystävä, kommentoi **Pia-Marika Ojala**.

Periaatteestaan huolimatta hän-

kin maistaa hevosenlihaa ensimmäistä kertaa elämässään. Kynys on tähän asti ollut korkealla. Hän aloittaa piirakalla, jossa on hevosesta tehtyä jauhelihaa. Hän makustelee sitä suussaan – ja tykkää. Itse asiassa grilli-illassa tehdyistä herkuista pitävät kaikki: jugurttikastikkeessa marinoiduista grillivartaista, pörö-mäts-piirakoista, hevospihveistä, hevosenfileistä ja kesäkasviksista muurikassa.

Veitsi uppoaa pehmeään lihaan ja leikkaa. Liha on mureaa, sulaa suussa ja on sitä paitsi erinomaisen maukasta.

Asta Asunmaa ProAgria Etelä-Pohjanmaan maa- ja kotitalousnaishien kehuu hevosenlihaa naudanlihaa paremmaksi – ruuaksi se valmistetaan kuten naudanliha.

Se on pehmeää, hyvänmakuisia, helposti sulavaa ja sisältää suhteellisen vähän rasvaa. Proteiinipitoisuus on samaa suuruusluokkaa kuin naudan- ja sianlihassa, mutta sen proteiinit sulavat ihmisen ruoansulatuselimistössä helpommin.

Lopetustavoista

Mutta miksi hevonen pitäisi panna lihoiksi? Yksi nyrpistää nenäänsä, toinen suorastaan kammoksuu ajatusta. Ja kuitenkin, jos hevonen ei ole teuras, sen ruho on ongelmajäte.

Hevosen lopettamisesta varmasti kaikki hevosihmiset ovat kuulleet kauhutarinoita ja eläinlääkäri **Helena Koskentalon** mukaan se voikin kotitalalla olla työterveydellisessä mielessä myös vaarallinen toimenpide. Kiihtyneen eläimen lopettaminen lääkkeillä voi olla vaikeaa ja jopa mahdo-



Seppo Heinonen opastaa, miten paistaa suuri herkku. Paistamisen jälkeen mausteeksi mustapippuria ja suolaa.

tonta. Ampuminen voi epäonnistua.

Koskentalon mukaan teurastamoilla osataan ja veret laskemalla loppu tulee hevoselle kaikkein nopeimmin. Myös suurimmilta klinikoilta löytyvät erityiset, lopettamiseen tarkoitetut huoneet.

– Hevonen on ollut jo tuhansia vuosia hyötyeläin. Eikö se voisi olla meille suomalaisille myös arvostettu elintarvikkeiden raaka-aine, Koskentalo kysyy.

– Lopetuta, teurastuta, mutta älä pane kiertoon, tätä mieltä Koskentalo on ehdottomasti. Halvalla kaupiteltavat hevoset ovat kuin väärää rahaa.

Lihan kysyntä kasvaa

Toimittaja, hovimestari **Seppo Heinosen** on jatkuva hevosenlihatilaus vetämässä erään marketin lihatiskillä. Sieltä otetaan yhteyttä aina, kun lihaa tulee.

Heinosen käsityksen mukaan asenteet sitä kohtaan ovat muuttumassa myönteisemmiksi.

Kysyntää on jo nyt enemmän kuin tarjontaa. Ja kuitenkin Suomessa on tällä hetkellä noin 75 000 hevosta ja varsoja syntyy vuosittain yli 3000 vuodessa, mutta hevosia teurastetaan vain noin 1000.

Hevosia teurastavan Hahtolan Liha Oy:n **Harri Hahtola** on myös havainnut kysynnän kasvua parin viime vuoden aikana. Hahtolan Lihassa hevosia teurastetaan perjantaisin. Mukana on oltava passi eikä hevosta ole saanut lääkittää tuotantoeläimille kielletyillä lääkeaineilla. Samoin sallittujen lääkeaineiden varoajat pitää olla umpeutuneet. Kunnan pitää olla riittävän hyvä.

Vielä 50-luvulla hevosenlihaa oli paljonkin tarjolla ja 90-luvulle tultaessakin teurastamot maksoivat lihasta kelpo summia. Nyt hinta on 100–150 euroa. Ja ihmiset sitä myös söivät.

Nytkin Suomeen tuodaan vuosittain lähes kaksi miljoonaa kiloa ulkomailta. Joku nekin syö. Ulkomailta tuoduissa lihoissa saattaa eläinlääkärin mukaan olla trikiiniä ja salmonellaa: kotimaista kauraa syöneen suo-



Jenni Kurunsaarelle hevosenliha on jo tuttu herkku.

malaisen hevosen liha olisi muutkin! Sitä paitsi hyvän eläinlääkäristäkin turvallisinta. ruuan äärellä on myös mukavaa ja parempi mieli.

Ei muuta kuin herkuttelemaan

SUOMENHEVOSCUPIN VOITTAJA RATKEAA RAVIRADALLA

Neljä osakilpailua käsittävä suomenhevoscup, Suora Pohjanmaacup, ratkeaa Lakeuden Ratsastajien järjestämässä kouluratsastuskilpailuissa Seinäjoen raviradalla 9. päivänä kesäkuuta.

Ennen viimeistä osakilpailua cupia johtaa **Tina Toiviainen**

– Lötens Alfreda Fäbodan Ratsastajista. Toisena on Ilmajoen ratsastajia edustava **Maija Pajula Pinjarilla**. Cup käsittää kaksi este- ja kaksi koulukisaa.

Samoin Lakeuden Ratsastajien kisassa selviää myös, ketkä poni- ja hevosratsukot lähtevät

edustamaan Pohjanmaata valtakunnalliseen Powercup-kilpailun finaaliin Siilinjärvelle heinäkuun 13.-14. päivinä.

Lähtijät selviävät sekä este- että kouluratsastuksen yhteistulokista. Esteosuus ratsastettiin Vaasassa toukokuussa.

Lakeuden Ratsastajat odottavat kisoihin runsaasti osallistujia. Luokkia on yhteensä viisi ja niitä sponsoroivat J. Rinta-Jouppi, PumTek Oy, Erikoiskaluste Ari Pellinen Oy, Neste Jouppi sekä Biofarm.

ADAM ETSII KULJETTAJIA

Haluaisitko sinä olla Adam-kuljettaja Seinäjoen kesätapahtumissa?

LISÄTIETOJA

+ ILMOITTAUTUMINEN

= RINTAJOUPPI.FI

Wir leben Autos.

J. RINTA-JOUPPI OY

60 vuotta koko kansan autokauppaa