



Herra Snellmanin

Limousin

PIHVIKARJAN
LIHA

Maliniemen tila

PIHVILIHAA LIMOUSIN-TILALTA

Isäntä Timo Maliniemi pyörittää Limousin-tilaa Pattijoella, Jokelan kylässä. Pattijoki liitettiin Raaheen 2003 ja kaupungin läheisyys on muutenkin vaikuttanut kunnan kehitykseen. Jo 1960-luvulla rautaruukki on ollut alueen suurin työnantaja, jonne myös vanhaisäntä Maliniemi on aikaanaan lähtenyt töihin.

Maataloutta on alueella kuitenkin ollut aina ja lehmien laiduntaminen merenranta-alueella on osa kulttuurimaisemaa. Alueelta löytyykin paljon luonnon monimuotoisuuskohteita ja natura-alueita ja sorsajahtien alkaessa tulee kiire saada karja takaisin pihapiiriin. Onpa joskus käynyt niinkin, että sorsajahtiin tulleet vieraat ovat kohdanneet isomman eläimen rantapusikossa, kun nautalauman siirtäminen on ollut vielä kesken tai kaikkia eläimiä ei ole saatu kerralla siirrettyä. Pitkien laidunnuskausien lisäksi tilalla tuotetaan kotoista hyvää rehua eläinten talviruokintaa varten.

Timon tilalla 1970-luvulla navetassa asusti 12 lypsävää, 1990-luvulla lypyskarjasta alettiin kehittämään lihakarjaa ja ensimmäinen kantakirjattu sonni tuli taloon 1993. Nyt tilalla astuu yhdeksäs Limousin sonni ja karjassa on kehittynyt erinomainen limousin-aines. Karjan siirtäminen risteysten kautta puhtaammaksi on pitkäjänteistä työtä ja vaatii innostusta. Nyt 1999 rakennetussa pihatossa asustelee n. 30 emolehmää jälkeläisineen ja erinomaista limousin-lihaa saadaan tilata kauppaan eniten syyskesästä, sillä poikimiset pyritään ajoittamaan tilalla aina kevääseen.

Matkustaminen ja historia isännän juttu

Metsästysharrastuksen jäätyä hieman taka-alalle Timo on innostunut matkustelemaan, silloin kun siihen on



mahdollisuus samoin historia on kiinnostanut ja sujuuhan tuo erinomaisen pihvin paistaminenkin, varsinkin kun raaka-aine on tuttua – Limousinia.

TERVETULOALIMOUSIN-PERHEESEEN!



Limousin

PARASTA PIHVIKARJAN LIHAA SUOMESTA



Murea, mehukas ja vähärasvainen.
Lihaa Maliniemen perhetilalta.
Kysy lisää Limousin-lihasta.