



Herra Snellmanin
Limousin
PIHVIKARJAN
LIHA

Tanhuanpään tila

PIHVILIHAA LIMOUSIN-TILALTA

Tanhuanpään tila

Tanhuanpään tila sijaitsee Ypäjällä, Perttulan kylässä Hämeen ja Varsinaissuomen rajalla. Puolentoista tunnin ajomatkan säteellä ovat Tampere, Turku, Helsinki ja Hämeenlinna. Ypäjä on perinteistä maatalousaluetta, nykyään ehkä hevosistaan tunnetumpi.

Laiduntavat naudat ovat harvinaisempi näky Ypäjälässä maisemassa, joten ei ihme, että usean kuntoilijan reitti suuntautuu varsinkin kesäaikaan Saara ja Turcka Rantasen tilan ohitse. Kullanuskeita Limousin-nautoja on Tanhuanpäässä ollut vuodesta 2001. Puhdasrotuinen karja 25 emoa jälkeläisineen pitävät tilan pellot lannoitettuina ja peltopinta-ala riittää siihen, että karja syö kaiken mitä pellot tuottavat. Omavaraisuus rehussa ilahduttaa ohikulkijoita myös erilaisten palkokasvien kukkaloistoilla kesäaikaan.

Tila on hengittänyt ajassa. Peltoa on 1900 alkuaajoista raivattu ja ostettu. Päärakennusta laajennettu ja pihapiiriin rakennettu. Tänä päivänä 30ha peltoa ja 18ha metsää tekee tilasta keskikokoisen suomalaisen maatilan. Tilalla on pyritty aina vastaamaan kysyntään. Perunan viljelyä sodan jälkeen, lampaita, kanoja ja maidon tuotantoa vuoteen 2001. Tilan vanha emäntä piti huolen, että kaikkea on ollut ja pellavatkin itse loukutettu.

Isoihin saappaisiin koki emäntä Saara hyppäävänsä, kun he miehensä Turkan kanssa ostivat tilan 2001. Lypsykarjan lähdettyä tilalle kotiutui uusi perhe ja uusi tuotantosuunta. Viisi henkisestä perheestä on poika Sameli jo omillaan ja teinit Siiri ja Meeri auttelevat arjen askareissa. Tila antaa myös vuosittain elämyksiä kaupunkilaisille TET-jaksolaisille.



Kahden viikon intensiivinen työskentely nuorten kanssa maatalouden perusasioiden äärellä palkitsee, kun kuulee nuorten kertojan kavereilleen, että: "Vähän täällä syödään hyvin ja vähän tää työ on rankkaa, mutta ei niin kauheeta ku luultiin."

Isännän motto: Erinomainen eläinainees on pohja hyväle lihantuotannolle, siksi Limousin.

Emännän motto: Erinomainen Suomessa tuotettu pihviliha on pohja hyväle ruualla, siksi Limousin.

TERVETULOALIMOUSIN-PERHEESEEN!