

Nuorisotalo pihvessä on käynnissä Valograffiti-työpaja. Pajaan osallistuvat nuoret istuvat pyöreän pöydän ääressä piirtämässä omia sketsejä eli luonnoksia graffiteista.

"Sketsi on yleensä 3-6 kirjaimen mittainen sana tai lyhenne, kuten 'Tre-Tampereesta', opastaa meidiatiteilijä Niko Tiainen joukkoa.

Vieressä istuva Lotta Högrström hahmottelee

maan miitä täällä tehdään, sillä kaiken uuden oppimisen kiinnostaa", hän kertoo.

Videomapping on termiä Högrströmille tuttu, mutta pajassa hän pääsee kokeilemaan teknikkaa ensimmäistä kertaa. Luonnostelun jälkeen sketsit piirretään padille, niihin lisätään efektejä ja lopulta ne heijastetaan seinälle.

■ **MISTÄ** videomappingis-

voidaan heijastaa videokuva, jolla rakennusta voidaan muotoilla millaiseksi tahansa", Tiainen selittää.

Sastamalassa pienimuotoisia maistaisia videomappingista on saatu Tyrvään Pappilan avajaisen kuva- ja valoesityksessä sekä Funkkitalon seinään viime joulun alla heijastussa animaatioissa.

Heijastuksen kohteena olevasta rakennuksesta voidaan tehdä 3D-mallin-

teista materiaalia. Usein mappauksiin liitetään vielä voimakas äänimaailma.

"Keski-Euroopassa valoja videoitaid on iso juttu, mutta yhä enemmän sitä nähdään myös Suomessa. Eriyisesti Suomi100-juhlavuosi innosti eri tahot valaisemaan erilaisia kohteita."

■ **MAANANTAINA** pidetty Sastamalan työpa- ja oli osa #Valo#Graffiti-

Graffiti kiehtovat Ti-

aisia. Paljon matkustele- va pariskunta kertoo bona- gaavanaan retkillään erilai- sia graffiteja ja kuvaavaan- sa niitä.

"On hienoa, että graffitit aletaan jo miettiä taiteeksi, eikä suttamiseksi. Maailmalla kyseessä on arvostettu taiteenlaji", he to- teavat.

#Valo#Graffiti -hankkeen mahdollista Pirkanmaan kulttuurirahasto.

MAATALOUS

Kalkkunan kasvatus on rankkaa käsityötä

► Kalkkunan kulutus ja tuotanto ovat tasapainossa, mutta lihaa tuodaan myös ulkomailta.

● Senni Vailola

toimitus@duvele.fi

Kalkkunatuotanto läh- ti nousuun vuosituhannen vaihteessa ja siipikarjanliha on edelleen nos- teessa. Kulutus ja tuotan- to ovat balanssissa, mutta Suomeen tulee kalkkunaa myös ulkomailta. Suoma- laisia kuluttajia kiinnosta- vat fileet, joten esimerkiksi siipiä ja koipia viedään myös ulkomaille ja ulko- mailta tuodaan muun mu- assa fileettä.

Suomen kalkkunatu- o- tannosta 99 prosenttia tu- lee Saksijässä sijaitseval- ta Länsi-Kalkkunalta. Ko- timaista kalkkunaa menee Länsi-Kalkkunan omistaji- en Arvia Oyj ja HK-Scan:in kautta tuoremyyntiin vä- hittäiskauppoihin ja suu- ratalouksille.

"Valitettavasti tuore-

tuotteet jäävät päivittäis- tavara-kauppojen hylyjil- lä broilerin varjoon. Ulko- maista kalkkunaa käyte- tään kypsennetyssä tuot- teissa. Kuluttajan kannat- taakin tarkistaa löytykö leikkelepaketista joutsen- lippua", Länsi-Kalkkunan alkutuotantopäällikkö Sirkka Karikko neuvoo.

■ **LÄNSI-KALKKUNAN** tehtävä on turvata koti- maisen kalkkunanlihan tarjonta kuluttajille. Hank- keiden kautta yrityksellä on mahdollisuus kehittää alkutuotantoaan ja paneu- tua syvemmän haasteisiin. Tällä hetkellä on käynnis- sä Terve kalkkuna -hanke Satafood Kehittämisyhdis- tyksen kanssa.

Vuosien saatossa kalkku- na on jalostuksen myötä kehittynyt. Tämän hank- keen tarkoituksena on sel-



Luomukalkkunat pääsevät kesäisin myös ulko- lemaan loittumelle.

viittä muun muassa tuo- tantotilojen ilmaniataa, sen vaikutusta kalkkunoi- den hyvinvointiin ja tuo-

vuutta voidaan parantaa.

"Yksi suurimmista haas- teista kasvatuksessa on kalkkunoiden ilmapussin- tulehdus, joka havaitaan usein vasta teurastamolla. Pyrimme selvittämään kei- noja, miten sitä voitaisiin vähentää. Jokainen hylätty lintu on iso menetyksen koko tuotantoketjulle. Kyse on myös eettisyydestä – olo- suhteiden pitäisi olla sellai- set, että lintu pysyy terve-nä", Satafood Kehittämis- yhdistyksen Terve kalkku- na -hankkeen asiantuntij- ja Kaisa Lähteenoja huo- mauttaa.

■ **KASVATUSHALLEISSA**

linnut saavat juosta va- paasti ja toteuttaa lajipe- räistä käyttäytymistään. Niitä seurataan tarkasti ja havainnoista pidetään kir- jaa. Kalkkunoiden hyvin- vointi on tuottajalle tärke-

ää ja uudet kansalliset kalk- kunan hyvinvointi tavoit- teet päivitetin kesällä.

"Olosuhteissa kaikki vai- kuttaa: lämpö, kosteus, va- lon voimakkuus ja värisä- vy, päivän pituus sekä kui- vikkeen määrä. Myös re- hun ja veden laadulla on ratkaiseva merkitys kas- vatuksen omistamiseen. Haasteet ovat mielenkiin- toista, eikä yksikään päivä ole samanlainen", Lähtee- noja kertoo.

Vaati työtä, että tuo- tannoeläinten hyvää terve- ystilanetta ja salmoneilla- vapautta kotimaassa pysy- tään ylläpitämään.

"Suomessa ei ole vakavia siipikarjatauteja ja lintujen terveysilanne on erittäin hyvä, joten kalkkunoi- ta ei tarvitse rokottaa, eikä juu- rikaan lääkittää. Se on suo- malaisen tuotannon vahvi- kortti", Karikko tietää.