



LAUANTAI 26.8.2017

Maista luomu tapahtuman 2. päivä ja Valtakunnallinen Suomen luonnon päivä

Aika: klo 10 – 15.30 tietoa luomutuotannosta kaikille asiasta kiinnostuneille

Klo 10 ja klo 13.00 alkaa 45 min kestävä Wehmaan kartanon luomutilan toiminnan esittely

Klo 11- 15.30 luomuasiantuntijoiden tietoiskut puolen tunnin välein

Paikka: Wehmaan kartano, TeaHouse of Wehmais luentosali

Päivän puheenjohtajana toimii Brita Suokas, Saimaan luomu ry:n hallituksen pj.

10.00 – 10.45 Wehmaan kartanon luomutuotannon esittely

Wehmaan kartanon Nils Grotenfelt kertoo myös millaiset elinolot luomulypsylehmille tulee taata, millaista ravintoa ne syövät ja miten luomukotieläintuotantoa valvotaan.

11.00 tietokirjailija Merja Koski, Onneks on luomua-kirjan kirjoittaja, kertoo **miksi luomutuotanto ja luomuruoka ovat hänen mielestään kuluttajan onni.**

11.30 Luomusikojen ja luomukanojen hoito

Luomuliiton kotieläinasiantuntija Katarina Rehnström kertoo millaiset elinolot luomusioille ja luomukanoille tulee taata sekä millaista ravintoa ne syövät ja miten luomukotieläintuotantoa valvotaan.

12.00 Luomutilanteesta Euroopan eri maissa

Pirjo Siiskonen, Luomuliiton puheenjohtaja, kertoo eri maiden luomutuotannon erityispiirteistä, tuotannon laajuudesta ja tuotantosuunnista sekä miten luomutuotantoa valvotaan.

12.30 Mitä ovat luomuluonnonmarjat, luomumahla ja muut metsän herkut

Projektipäällikkö Birgitta Partanen Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin / Luomuinstituutin Luomumetsistä moneksi hankkeesta, kertoo mikä erottaa tavalliset keruutuotteet ja luomukeruuotteet toisistaan.

13.00- 13.45 Wehmaan kartanon luomutuotannon esittely

Wehmaan kartanon Nils Grotenfelt kertoo myös millaiset elinolot luomulypsylehmille tulee taata, millaista ravintoa ne syövät ja miten luomukotieläintuotantoa valvotaan.

14.00 Mitkä omenalajikkeet soveltuvat luomuun

Sanna Kauppinen, Luonnonvarakeskuksen/ Luomuinstituutin tutkija, kertoo luomuumenaviljelyn keinoista ja haasteista kotipuutarhassa ja ammattimaisessa tuotannossa.

14.30 Luomumerkki kertoo ympäristön ja luonnon puolesta tehdyistä tuotantoratkaisuista

Luomuasiantuntija Brita Suokas kertoo mitä euroopanlaajuisesti käytetty vihreä lehtimerkki, eli EU:n luomutunnus, viestii luontoarvoja kunnioittavalle kuluttajalle.

15.00 Hunaja infektioiden ennaltaehkäisyssä

Dosentti Carina Tikkanen-Kaukanen, Helsingin yliopiston Ruralia-instituutista / Luomuinstituutista, kertoo luomuhunajan käytöstä bakteeritulehdusten ennaltaehkäisyssä ja hoidossa.

Lisätietoja puhelimitse Brita Suokas 044 5288722 ja [www-sivuilta maistaluomu.com](http://www-sivuilta.maistaluomu.com) ja teahouse.fi

