

Vuohi

□

Sisällys

- [1 Johdanto](#)
 - [1.1 Suomenvuohi](#)
- [2 Kulttuuri](#)
- [3 Maidon hyödyntäminen](#)
 - [3.1 Maidon ominaisuudet](#)
- [4 Vuohen hoito](#)
 - [4.1 Lypsäminen](#)
- [5 Kirjallisuutta](#)
- [6 Videoita](#)
- [7 Linkkejä](#)
- [8 Lähteet](#)

Johdanto



Norjalaisia vuohia
kuva: flickr / hradcanska



Talvisessa metsässä on vuohelle monenlaista syötävää. Muun muassa mustikan ja puolukan varvut sekä kuusen ja männyn neulasat menevät hyvällä ruokahalulla.

Vuohi (*Capra aegagrus hircus*) on märehtivä [sorkkaeläin](#). Vuohia on Pohjolassa ollut suunnilleen yhtä kauan kuin [lampaista](#), mutta ainakin [keskiajalla](#) vuohen suosio oli uskonnollisista syistä vähäinen. Köyhempi väki on kuitenkin aina pitänyt vuohia, koska ne ovat [lehmii](#) vähäruokaisempia ja selviävät karummissa olosuhteissa. Muutama vuohi vastasi [viikinkiaikaista](#) lehmää maidonantajana.

Vuohia pidetään sekä [maidon](#) että nahan takia. Tärkein vuohennahasta valmistettu tuote oli pehmeä [säämiskä](#). Vuohen nahasta tehtiin myös viinisäkkejä, esiliinoja, päällysvaatteita, mattoja, laukkuja ja länkien patjoja. Pukin karvoista sidottiin köysiä. Karvoista tehtiin myös harjoja ja siveltimiä. Vuohenmaitoa käytettiin lääkkeenä keuhkotautia, [reumatismia](#) sekä korvasairauksia ja ihottumia vastaan. Myös vuohen sarvet käytettiin, ne olivat erinomaista materiaalia esimerkiksi lusikoille.

Suomenvuohi

Suomenvuohi on kevytrakenteinen ja keskikokoinen. Naaras eli kuttu painaa aikuisena keskimäärin 40 kiloa, koiras eli pukki taas noin 50 kg.

Suomenvuohen karva on tiheää ja pitkää, varsinkin selässä ja reisissä. Väriltään suomenvuohi on valkoinen, harmaan musta tai kirjava. Suomenvuohi voi olla sarvellinen tai sarveton. Yleisimmin Suomenvuohet ovat valkoisia ja sarvekkaita. Suomalainen vuohikanta on pääosin kotimaista, vaikka joitakin sveitsiläisiä vuohia on tuotu maahan. Suomessa vuohen sanotaan olevan köyhän miehen lehmä, sillä se pystyy käyttämään ravinnokseen puiden ja pensaiden lehtiä, oksia ja silmuja paremmin kuin muut kotieläimemme. Se myös tuottaa kokoonsa nähden runsaasti maitoa.

Kulttuuri

[Kristinusko](#) toi mukanaan huonon maineen vuohille. Raamatusta on peräisin sana syntipukki, ja ajatus siitä, miten viimeisellä tuomiolla pahat vuohet erotellaan hyvistä lampaista. Itse [paholainenkin](#) kuvattiin sarvekkaaksi ja pukinsorkkaiseksi, joten ei ole mikään ihme, jos vuohia ei keskiajalla juurikaan arvostettu.

Peräpohjolassa vuohia kutsuttiin keitureiksi (ruots. get). Vuohet olivat viikinkien mytologiassa varsin tärkeitä eläimiä: ukkosenjumala [Torin](#) vaunuja veti kaksi vuohia ja [Valhallassa](#) oli [simaa](#) lypsävä vuohi Heidrun. Vuohen merkityksellisyyteen suomalaisille viittaa esimerkiksi se, että Tyrvään vaakunassa on vuohi.

Maidon hyödyntäminen

Ruuaksi

- Jugurtti, viili, leipäjuusto, feta, tuorejuusto, makaronilaatikko, kalakeitto, letut, vellit ja puurot (riisi, manna, makaroni)..[\[1\]](#)

Maidon maku

- Maku vaihtelee paljon ihan vuohikohtaisesti, mutta siihen vaikuttaa myös ruokinta ja hygienia.
- Myös **pukista** voi tarttua maitoon epämiellyttävä maku, joten kannattaa pitää pukki loitolla lypsytiloista.
- Eri olosuhteista riippuen vuohenmaito voi olla lähes lehmänmaidon makuista. Toisaalta välillä maku saattaa olla erikoisempi; jotkut kuvaavat sitä sanoilla "kitkerä" tai "suolainen". Maku on kuitenkin myös maistajan suussa, eli vuohenmaidon maun erilaisuuteenkin tottuu.

Saippua

- Vuohenmaidosta voi tehdä saippuaa. Onnistuu lähes kaikkien saippuareseptien kohdalla kun korvaa reseptistä veden maidolla. [\[2\]](#)

(lähde: [\[3\]](#))

Maidon ominaisuudet

- Vuohenmaito sopii monille ihmisille, joille lehmänmaito ei sovi ([\[4\]](#)).

Vuohenmaito sisältää lehmänmaitoon verrattuna enemmän heraproteiinia ja vähemmän kaseiinia.

Kaseiini Heravalkuainen

Vuohenmaito	55%	44%
Lehmänmaito	85%	15%

(lähde: <http://www.vuohet.net/vuohi.html>)

Vuohen hoito

Vuohi on seurallinen eläin ja kiintyy hoitajaansa hieman samaan tapaan kuin koira. Se ei välttämättä tarvitse laumaa, vaan voi olla perheen ainoa kotieläin. Tällöin se kuitenkin tarvitsee paljon enemmän ihmisten huomiota. Myös muut eläimet kuten kissat tai kanit voivat pitää vuohille seuraa. [\[1\]](#)

Ruokkiminen

- Vuohi saattaa maistaa lähes kaikkia kasveja. Vuohien ruokavaliossa on myös yksilöllisiä eroja, jotkut ovat ronkelimpia kuin toiset. Esimerkiksi raaka peruna kelpaa joillekin vuohille, mutta ei kaikille.
- Erityisesti talviruokinnassa heinä muodostaa vuohen ruokavalion perustan. Vuohi syö 1-1.5kg heinää päivässä. Vuohi (varsinkaan pukki) ei välttämättä tarvitse muuta ruokaa jos heinä on

hyvälaatuista ja vuohi pystyy syömään sitä riittävästi. Heinän lisäksi vuohi tarvitsee vain vettä ja kivennäisiä. [\[2\]](#) [\[3\]](#)

Pukki

- Sanotaan että pukki haisee pahalle, mutta hajua on ilmeisesti aika yksilökohtaista. Perintötiedon mukaan keväällä syntynyt pukki-kili alkaa haisemaan mikkelinpäivän (29. syyskuuta) jälkeen, jolloin myös kykenee astumaan syksyllä kiimaan tulevan kutun.
- Pukki saattaa virtsata päälleen lisätäkseen viehätysvoimaansa kuttujen silmissä.

Kuttu

- Tulee kiimaan yleensä syksyllä kun valo vähenee. Kantaa 5 kuukautta.
- Suomenvuohi-kuttu voi lypsää parhaimmillaan 6 litraa päivässä, mutta 3 litraa on yleisempi lypsymäärä.
- Kutusta saa eniten maitoa kun lypsää kaksi kertaa päivässä.

Puskeminen

- Uhittelu ja puskeminen on lauman sisäisen arvojärjestyksen kokeilua ja ylläpitämistä. Jos vuohi puskee, niin kannattaa tavalla tai toisella näyttää "kuka on pomo". Puskevan vuohen voi esimerkiksi kumota hetkeksi kyljelleen (ei selälle, koska saattaa aiheuttaa pötsihäiriöitä) ottamalla kiinni toisella kädellä kaulapannasta ja toisella sorkista.

Lypsäminen

Lypsämis-prosessi

- Pese kädet huolellisesti lämpimällä vedellä ennen lypsäystä
- Pese rätillä utareet.
- Voitele vetimet (=nännit) esim. vaseliinilla. Tämä ei ilmeisesti ole pakollista, mutta helpottaa lypsäystä.
- Lypsämis-tekniikka

1. Purista nännin ylä-osa peukalon ja etusormen väliin niin, että maito jää nännin sisälle.
2. Purista etu- ja keskisormen päillä nännistä niin, että maito purskuu ulos. (huom: älä vedä!)
3. Löysennä otetta niin, että nänniin pääsee lisää maitoa. Auttaa jos utareta tökkää hieman.
4. Jatka kohdasta 1.

Huomioitavaa

- Pari ensimmäistä tippaa maitoa saattaa olla hieman likaista, joten ne on hyvä lypsäystä pois erikseen (esim. maahan).

Maidon käsittely

- Suodata maito välittömästi lypsyn jälkeen esim. kahvinsuodattimen läpi. Tämän jälkeen maito olisi hyvä saada jäähdytettyä jääkaappikylmäksi mahdollisimman nopeasti.

Kirjallisuutta

- Aaltonen, Ulla-Maija (2005) Kuttu ja kutunpito. [951-1-19616-2](#), [951-1-05448-1](#)

Videoita

- [ISIEN TYÖT - Kutunjuuston valmistaminen perinteisesti](#)

Linkkejä

- <http://www.vuohet.net/vuohi.html>
- [Vuohifoorumi](#)
 - [Gallupia pukkaa: Omavaraista elämää?](#)
- <http://www.vuohiojankuttula.net/index.php?pageid=18>
- <http://vuohi.weebly.com/index.html>
- <http://www.flickr.com/search/?q=goat&l=cc&ct=0>, [5]
- Vuohien käyttö kantojuhtana: http://www.northwestpackgoats.com/whats_a_packgoat.htm
- <http://www.maatiainen.fi/tekstit/vuohi2007.htm>
- <http://www.laurilan.net/laurila/svuohi.html>
- http://www.vuohikirja.net/Vuohikirja_Pesola.pdf
- <http://fi.wikipedia.org/wiki/Vuohi>
- <http://fi.wikipedia.org/wiki/Suomenvuohi>
- <http://en.wikipedia.org/wiki/Goat>
- http://en.wikipedia.org/wiki/List_of_goat_breeds
- <http://www.ansi.okstate.edu/breeds/goats/>
 - <http://www.ansi.okstate.edu/breeds/goats/swedishlandrace/index.htm>
- <http://www.saanendoah.com/compare.html>

Lypsäminen

- <http://www.youtube.com/watch?v=1MBNUcOohSA>

Lähteet

- Sivulla on käytetty tekstiä Wikipedia-artikkelista [Vuohi](#)
- <http://www.vuohet.net/foorumi/viewtopic.php?t=1976&postdays=0&postorder=asc&start=0>

1. ↑ <http://www.maatiainen.fi/tekstit/vuohi2007.htm>
2. ↑ <http://www.vuohet.net/foorumi/viewtopic.php?p=106415>
3. ↑ <http://www.vuohet.net/foorumi/viewtopic.php?p=107022>