

Omat perunajauhot

Meillä tee-se-itse -toiminta on usein läheisessä yhteydessä viljelyyn ja osana sen työkokonaisuutta. Nyt syksyllä, sadonkorjuun aikana, tartun taas talikkoon nostaakseni perunoita. Se tapahtuu takaperin, eli seison perunavarsien seassa ja etenen taaksepäin. Näin puhdistan maan samalla rikkaruohoista enkä astu käännettyyn maahan ennen kevättä. Koska käännän maata käsin, olisi järjetöntä tallata vasta möyhennettyä multaa.

Tuhlailu on kauhistus

Minua on askarruttanut monta vuotta miten voisin hyödyntää ylijäämäperunoita, jotka ovat joko liian vanhoja tai liian pieniä syötäväksi. Vuoroviljelykierrossani laitan perunan jälkeen seuraavana vuonna kasvamaan porkkanaa ja palsternakkaa, joiden vuoksi kerään herneenkokoisetkin perunat pois maasta. Meillä ei ole kotieläimiä, jotka söisivät pikkuperunat ja itsellänikin on jokin raja mitä vielä syön, sillä niiden joukossa saattaa olla myös huonoja perunoita. Olen joskus kylvänyt niitä kaatamalla vakoihin joutomaille. Saahan niistä uusia pienehköjä perunoita, mutta tulos ei tainnut olla työn väärti. Työtaloudellisesti tyydyttävä ratkaisu löytyi perunajauhon teosta. Puhdasta perunajauhoa saa silloinkin, vaikka raaka-aine ei olisikaan ihan puhdasta.

Perunajauhon teko

Vuosia sitten sisälläni heräsi tehostusinsinööri ja rakentelin perunajauhokoneen, jolla luulin voivani hoitaa jauhamisen helpommin. Kolmen päivän työn jälkeen päädyin siihen, niin kuin usein, että yksinkertaisuus on valttia. Perunoita voi vääntää lihamyllyn läpi tai käyttää raastinrautaa, joka rikkoo solurakennetta perusteellisemmin ja siten päästää enemmän tärkkelystä vapaaksi. Mäski sekoitetaan veteen ja hämmennetään. Ämpäriin suulle sidotaan verkko, johon perunaliemi kaadetaan, jolloin neste valuu astiaan. Läpivaluva vesi tempaisee mukaansa tärkkelyksen, joka painuu valkoisena jauhona pohjaan. Sen pinnalle laskeutuu vähän hitaampana harmaa soluseinämistä lähtöisin oleva aines, joka on helppo kaataa huuhteluveden kera pois. Perunajauhon annetaan rauhassa laskeutua ennen veden poiskaatamista. Pesukertoja toistetaan kunnes kaikki tärkkelys on saatu kerätyksi talteen.

Myös perunajauhoa pestään, eli perunajauhoastiaan lisätään puhdasta vettä ja sitä hämmennetään voimakkaasti jotta pohjaan pakkaantunut perunajauho saadaan liikkeelle. Sen jälkeen sen annetaan laskeutua ja epäpuhtaudet kaadetaan veden mukana pois. Käytän apuna myös tiheäsilmäistä siivilää, joka päästää vain hienojakoisen tärkkelyksen lävitsensä. Erottelussa syntyy pieni määrä perunajauhoa, johon epäpuhtaudet jäävät. Siitä voi valmistaa yksinkertaista perunaliimaa lasten ja aikuisten paperipuuihin. Hyvä perunajauho on valkoinen ja melko hajuton. Se kuivataan miedolla lämmöllä noin puolen sentin ohuena kerroksena esim. hellan sivustalla tai uunin päällä. Loppuun hyödynnetyn mäskin sopii viedä kompostiin.

20 kg ylijäämäperunoista saa tällä tavalla arviolta 0,5 – 1 kg perunajauhoa. Perunajauhon siivittämät ruoat, kuten kiisselit ovat minulle ruokaelämyksiä, jotka hyvittävät pitkäkhön jalostusprosessin.





Perunamyly ei täyttänyt odotuksia