

Marjasadon säilytys ilman sokeria

Voisimme luulla, että kaikki marjojen säilytyksestä on jo keksitty ja uusia menetelmiä löydetään korkeintaan monimutkaisten tieteellisten tutkimusten pohjalta. Juuri silloin on ikiliikkujien keksijöiden ja muiden kotikutoisten kokeilijoiden tilaisuus pistää sormeensa soppaan. Keksin marjasäilönnän ilman sokeria ja sterilointia sattumalta.

Pieneliöt pilaannuttavat

Poikana vietin paljon aikaa mikroskoopin äärellä tutkimassa bakteereja ja muuta paljaalta silmältä kätkeytä. Keräsin näytteitä mistä tahansa, mikä lupasi uutta katseltavaa. Kasvatin pieneliöitä maljakoissa ja pulloissa. Siihen tarkoitukseen minulla oli pöydällä kaksi pulloa täynnä vettä kylän lähellä olevasta lammikosta. Seisotin niitä pitkään, välillä tarkastelin herääkö bakteerielämää eloon. Toista pulloa huljuttelin aika ajoin, toinen unohtui ja seiso i pöydän nurkassa. Siivotessani havaitsin jotain, joka johti minut yli 10 vuotta myöhemmin kokeilemaan toisenlaista säilytysmenetelmää. Unohtunut pullo muodosti - kuten arvata saa, pahanhajuisen paksun kalvon veden pinnalle. Se oli sitä tavoiteltua bakteerielämää. Mutta vesi pullossa, jota olin välillä ravistellut, pysyi kirkkaana. Johtopäätös tässä tapauksessa oli, että liike esti bakteerien kasvun.

Havainnoista tekoihin

Kun myöhemmin ajattelin, että tämä saattaa toimia marjojenkin kanssa, aloin tehdä koesarjoja. Murskasin marjat ja suljin ne kierrekansipurkkeihin ja käänsin niitä päivittäin viileässä paikassa ylösalaisin. En kuumentanut purkkeja tai marjoja ollenkaan. Tulokset olivat lupaavia: marjat säilyivät hyväntuoksuisina eikä vatsanpuruja ilmaantunut. Valitettavasti makeus oli kärsinyt ja käymisilmiötä oli esiintynyt, mikä toisinaan suomalaisia ei useinkaan pahemmin häiritse. Purkkien kääntely ei näköjään tepsinyt hiivaan, mutta muihin pilaannuttaviin tekijöihin kyllä. Survotuissa, mutta kuumentamattomissa marjoissa solutoiminta jatkuu, mikä kuluttaa sokeria. Siitä syystä puolukkasurvos muuttuu talven aikana happamammaksi. Siinä ei ole kyse hiivan toiminnasta, koska hiivat eivät selviä puolukan kirpeistä hapoista. Utelias kotiviinin valmistaja saattoi tämän huomata.

Purkkien kääntelymenetelmä

Läpimurto tuli seuraavalla menetelmällä, joka on ilahduttanut minua ja muita jo 15 vuoden ajan sadoilla kiloilla hyvänmakuisia ja luonnonmakeita marjoja. Siinä ryöppään marjat, eli kiehautan marjat noin minuutin verran, mikä lyhyisyydessään ei kuitenkaan vastaa umpiointia tai sterilointia. Ja tarkat ohjeet tulevat nyt:

Kiehautan vähän vettä, johon kaadan kokonaiset marjat. Lyhyen ryöppäyksen jälkeen, joka pysäyttää solutoiminnan, kauhon reikäkauhalla marjat purkkiloihin piripintaan asti täyteen ja suljen ne kierrekansilla. Jäähdytyksen ajaksi käännän ne kansi alaspäin. Alipaineesta sisäänpäin painunut kansi auttaa tarkkailemaan säilytyksen kulkua. Purkit, joiden kansi vuotaa, käytän ensimmäisinä. Kun marjoja ryöppää, nestemäärä kattilassa lisääntyy. Käytän sitä seuraavaan erään, sillä haluan säilöä marjoja eikä vettä. Purkkeihin siirrän marjojen lisäksi vain sen verran mehua, että seuraavaan ryöppäykseen jää riittävästi mehua. Ryöppäys saa kestää pidempään, jos marjoja on paljon verrattuna mehuun jossa ryöppää. Purkkeja siirrän viileään hyllyille ja käännän ensimmäisen viikon aikana päivittäin ylösalaisin, niin että kansi ja pohja näyttävät vuoronperään ylös. Toisella viikolla riittää jo joka toinen päivä ja kolmantena joka kolmas päivä ja niin edespäin. Vuoden vanhat

kaipaavat enää kääntelyä kerran kuussa tai harvemmin. Ei se mitään jos kääntelyn vuorot eivät toteudu prikulleen. Tärkeintä marjojen säilyvyyden kannalta on ensimmäisten viikkojen käsittelyt. Syön tällä hetkellä vieläkin erinomaisia mustaherukoita, joita säilöin kolme vuotta sitten, jolloin sadon paljous rupesi jo koettelemaan hermojani. Marjastuksen aikaan tulee sen verran ainesta, että teen säilöntähommat nuotiolla. Avotulella san ryöppäysmehun nopeasti uudelleen kiehumaan ennen kuin upotan seuraavan ämpärin marjoja ison 25- litran pataan.

Kehotan aloittamaan pienillä määrillä ja seuraamaan, onko onnistuttu. Purkkien sisältö on minulla mennyt pilalle ainoastaan silloin, kun yritin selvittää miten tiheään purkkeja on käännettävä.

Lisää tutkittavaa

Mustikkaa, lakkaa, mansikkaa, vadelmaa ja herukkaa olen onnistuneesti säilönyt. Yleensä suostun eri makujen sekoitukseen siitä syystä, että käytän samaa ryöppäysmehua eri marjoille. Marjoista mustaherukka tuntuu antavan vähiten anteeksi unohtelun. Omena jostain syystä vaatii enemmän . huolta ja tutkimukseni ovat vielä kesken. Vastuuta teidän tuloksista en voi tietenkään ottaa. Tuloksia voi vielä varmistaa yhdistelemällä hyvin säilyviä marjoja kuten puolukkaa ja lakkaa huonommin säilyvien kanssa. Omenahillo hyötyy jo pienestä määrästä puolukkaa. Niiden sadon eriaikaisuudesta johtuen voi oikein hyvin käyttää edellisen vuoden ylijäämä- puolukoita. Puolukkasurvoksen teossa en enää heilauta nuijaa, vaan annan ryöppäyksen rikkoa marjat. Ne säilyvät mehuissaan kuten tavanomainen survos avoastioissa ja säilyttävät makeutensa.

Paljon tietoa piilossa

Uskon, etten ole oikeasti keksinyt tätä menetelmää. Olen melko varma, että kenties jo kivikausi- ihmiset tiesivät tästä tavasta säilöä, sillä se toimii myös rajoitetusti avoastioissa. Silloin kääntely on hieman huono ratkaisu ja se on syytä korvata säännöllisellä ja tiheällä hämmentämisellä.

Suomen valtio julkisti talvisodan kynnyksellä kirjasen, jossa se kehotti kansalaisia varautumaan ankaraan talveen ja kartuttamaan ruokavarastoja luonnon antimista. Marjan säilönnässä mainittiin erinäiset apukemikaalit ja sokeri, joista oli pulaa. Jos tieto marjojen säilönnästä ilman sokeria olisi ollut, se olisi todennäköisesti lukenut kirjasesta. Miten tällainen tieto voisi tuhoutua? Ehkä sen kautta, että useimmat minun näkemät vanhat säilöntäoppaat olivat sokeriteollisuuden julkaisemia.



Marjapurkit säilyvät kääntelemällä