

Mitä voi tehdä ylijäämäperunoilla?

Itse tekeminen on alussa perustaitojen hankkimista. Myöhemmin voi nivoa yksittäiset työt suureksi sinfoniaksi, jossa on voimaa. Retki Tee se itse- maailmaan johtaa tällä kertaa keittiöön osaksi laajempaa työkuviota. Omavaraistutkijan keittiössä tapahtuu joskus asioita, jotka saavat ihmisten kulmakarvoja nousemaan, joten on paikallaan ilmoittaa etukäteen, ettei mistään yllytyksestä ole kyse. Tärkeä tutkimustyö vaatii joustoa, niinhän sitä geenimanipuloijatkin toivovat meiltä.

Omavaraistalouden tavoittelijana tuhlaus on minulle hankala paikka. Toisaalta en haluaisi olla niin pihi, mutta peilaan kaiken hukkaan menevän sen takana olevan työn kautta. Käytetty aika on aina pois jostakin toisesta mielekkästä ajanvietteestä. Niinpä minua askarrutti monta vuotta, mitä voin tehdä ylijäämäperunoille, jotka ovat joko liian vanhoja tai liian pieniä syötäväksi.

Vuoroviljelyssäni tulee perunan jälkeen seuraavana vuonna porkkana ja palsternakka, jonka vuoksi kerään herneenkokoisetkin perunat pois maasta häiritsemästä tulevia kasveja. En voi kierrättää niitä hyödyllisesti kotieläinten kautta ja itsellenikin on jokin raja mitä vielä syön, sillä niiden joukossa on myös huonoja perunoita. Olen joskus kylvänyt niitä kaatamalla vakoihin joutomaille. Saahan niistä uusia pienehköjä perunoita, mutta se ei tainnut olla työn väärsti. Työtaloudellisesti tyydyttävä ratkaisu löytyi perunajauhonteosta yhdistettynä pontikanpoltoon.

Viinan polttaminen viljasta on rappiota tai ylellisyyttä - vilja on syötäväksi kelpaava työläs kasvi, mutta peruna ei, jos se on ylijäämäperuna. Pontikka on entis- ja nykyajan omavaraistalouden monipuolinen aine, jolla voi desinfioida, säilyttää, puhdistaa ja viettää jopa maltillisia iltamia. Pikkuperunoita palellutan mahdollisimman hitaasti talvella kovien pakkasten aikana. Silloin osa tärkkelyksestä muuttuu sokereiksi. Kova paleltuminen rikkoo solurakenteet perusteellisemmin. Jäisinä väännän pikkuperunat lihamyllyn läpi tai käytän raastinlautaa, joka murskaa vielä tehokkaammin solurakennetta. Mäskin laitan ämpärin suulle sidottuun verkkoon ja annan sokeripitoisen nesteän valua astiaan. Siihen lisätään hiivaa ja käytyään aikansa neste tislataan pontikaksi, josta on osattava erottaa tislauksen alussa syntyvää myrkyllinen metanoli. Harva nuori ihminen on muuten koskaan maistanut pontikkaa. Perunan maku jää tisleeseen, joten juoma kelpaa vain silloin tällöin paukuksi kireälle selälle saunan jälkeen.

Valuttamisen jälkeen mäskiin jää tärkkelys, joka ei ehtinyt muuttua sokeriksi. Sen voi pestä vedellä esiin. Mäskiin sekoitetaan runsaasti vettä ja siivilöidään mäski. Läpivaluva vesi tempaisee mukanaan tärkkelyksen, joka painuu valkoisena jauhona pohjaan. Toistamalla pesun monta kertaa saa pikkuhiljaa talteen kaiken tärkkelyksen. Siitä pestään vedellä harmaa soluseinämistä lähtöisin oleva aines pois, joka laskeutuu pohjaan vasta viimeisenä tärkkelyksen jälkeen. Hyvä perunajauho on valkoinen ja kuivataan miedolla lämmöllä ohuena kerroksena. Harmaampi aines voi käyttää perunaliimana ja loppuun hyödynnetty mäski sopii viedä kompostiin.

Näin 20 kg ylijäämäperunoista saan arviolta kaksi pulloa kirkasta ja 0.5 – 1 kg perunajauhoa ja perunaliima lasten paperipuuhiin. Perunajauhoista valmistettu kiisseli on minulle yksi ruokaelämys, joka hyvittää pitkäkhön jalostusprosessin. Perunajauhon teko soveltuu yhtä hyvin vanhoihin ylijäämäperunoihin, eikä niitä tarvitse kiikuttaa kompostiin kun uusi perunasato on valmis nautittavaksi.