

Puolet petäjäistä

Uudella palstalla kerrotaan arjen, erityisesti pula-aikojen kemiallisesta kekseliäisyydestä.

Puusta leipää

■ **Kun nälkä uhkasi, pettu pelasti. Suomalaiset ovat osanneet biojalostaa puuta ikimuistoisista ajoista.**

”Niin hyvää vuotta ei satu, että jättäisimme petun. Niin huonoa vuotta ei tule, että kuolisimme nälkään.”

Näin vastasi 1800-luvun kuusamolaismies piirilääkärille, joka kyseli tältä petun käytöstä leivänjatkeena. Pohjoisessa elettiin metsästyksellä, kalastuksella, maata viljelemällä – ja petulla. Sekastrategian ansiosta selkosilla selvittiin myös 1860-luvun synkistä nälkävuosista paremmin kuin rintamaiden viljapitäjissä.

Petulla tarkoitettiin männyn jälsi- ja nilakerrosta. Vaikka petun lähteenä on käytetty myös jalavaa ja haapaa, Suomessa pettu on saatu pääasiassa Suomesta ei pettua irtoa.

Pettua on sadon epäonnistuttua hyödynnetty ravintona myös Venäjällä sekä muissa Pohjoismaissa. Pettujauhoa on löydetty muun muassa muinaisista viikinkihautoista.

Suomessa pettua pidettiin varsinaisesti hätäruokana vain Lounais-Suomessa, jossa normaalisti riitti pöytään puhdasta viljaa. Muualla maassa pettua käytettiin vuosisatoja jokapäiväisenä viljanjatkeena. Vielä

1800-luvulla sitä sekoitettiin yleisesti leipäjauhoon.

Petun energiapitoisuus rukiiseen verrattuna on kuitenkin korkeimmillaankin vain 25 prosenttia. Osa petun sisältämistä sokereista ja valkuaisaineista menetetään välttämättömässä esikäsitelyssä.

Terveellistä onkin tehdä leipä niin, että korkeintaan neljäsosa siitä on pettua. Ankarimpina aikoina taikinaan on kuitenkin ollut pakko panna jopa puolet petäjäistä.

Vuoden prosessi

Suomessa pettu tuli todella tarpeeseen. Katokausia, jolloin vilja tuhoutui pelloille, voidaan laskea vuosina 1391–1902 peräti 16. Pahimpia olivat vuodet 1695–1697, jolloin pettuakaan ei auttanut, vaan jopa kolmannes väestöstä menehtyi.

Parasta raaka-ainetta olivat nuorehko mutta kuitenkin yli 50-vuotiaat männyn. Rungon ja kuoren välissä oleva nila irtoaa parhaiten toukokuun lopun ja heinäkuun alun välisenä ai-

kana, jolloin mahla nousee puihin.

Alkajaisiksi kaadettiin oksattomia, keltakuorisia kangasmaan mäntyjä. Niistä nyljettiin kuori kahden kyy-närän eli metrin pituisiksi tötteröiksi, jotka kuljetettiin jatkokäsittelyä varten kotiin. Siellä silvittiin tumma kuorikerros puukolla irti ja suoristettiin tötteröt jälttälevyiksi.

Levyt riippuivat ensin ulkona kuivumassa. Sitten poistettiin haitalliset parkkiaineet paahdamalla levyjä uunissa tai hiilloksen päällä. Paahto teki jältän mureaksi ja ajoi pihkan ulos solukosta. Paahdettuja levyjä kuivatettiin pankolla jopa vuoden verran.

Lopuksi levyt rouhittiin huhmareessa puupetkeleellä. Murska seulottiin ja jauhettiin käsikivillä tai myllyssä. Sitten pettujauho sekoitettiin rukiiseen tai kauraan. Taikinasta tehtiin tavallista vetelämpää ja leivistä normaalia litteämpiä. Paistoaika oli oikeaan leipään verrattuna kaksinkertainen.

Pekka T. Heikura

pekka.heikura3@gmail.com

Funktionaalinen vientituote

Suomessa tuskin enää tulee sellaista hätää, että joutuisimme turvaamaan petunsyöntiin olosuhteiden pakosta. Pettu on kuitenkin palannut funktionaalisenä elintarvikkeena ja vientituotteena.

Toiminta käynnistyi Ranuan pettu-projektista vuosina 1997–1999. Pettua markkinoitiin tuolloin koeluonnosta viiteen Euroopan maahan.

Vuonna 1999 perustettuun valtakunnalliseen pettuosuuskuntaan, myöhempään Finnpettu Oy:hyn, liittyi 130 yrittäjää eri puolilta Suomea. Raaka-ainehankintaan koulutettiin yli 300 petsuria eli petun kerääjää. Satakunta aktiivisia kykenevät keräämään vuodessa 15 tonnia nilaa eli

pettuliinaa.

Petun flavonoidit suojaavat sydän- ja verisuonitaudeilta, kertovat Jyväskylän ja Kuopion yliopistoissa sekä MTT:ssä tehdyt tutkimukset. Pettu alentaa huonoa, ns. LDL-kolesterolia. Petussa on myös runsaasti ravintokuitua, rautaa, magneesia ja sinkkiä.

Kivennäisainepitoisuudet petulla ovat korkeammat kuin rukiilla ja kevävehnällä. Kilo pettujauhoa tyydyttää ihmisen päivittäisen B1- ja B2- sekä C-vitamiinin tarpeen.

Pettutuotteita ovat pettuleipä, ruispettunapit, pettusinappi sekä pettumakkara.



Pettua saadaan männyn rungon ja kuoren välisestä nilakerroksesta.