

# Suomen kuumalla per riittää vientiä

■ **Kun entisaikojen viljelymenetelmiä höystettiin modernilla tutkimustiedolla, syntyi uusi suomalainen perunalajike, jonka maku vie lapsuuteen ja tie maailmalle.**

ANNI TURPEINEN

Siitä on nyt puolisentoista vuotta, kun Skabam Oy:n perustaja **Tapio Knuuttila** seisokeli berliniläisessä ravintolasalissa ja jännitti.

Ennakkoluuloton myyntimies oli keksinyt aivan erityislaatuisen vientituotteen: yöttömässä yössä Pohjanmaan muhevassa mullassa kasvavan uuden perunalajikkeen.

Mutta mitä siitä sanoisivat kaiken nähneet kansainväliset koemaistajat?

Knuuttila ryhdistäytyi, kun tasting-pöytä lähestyi pyörätuolissaan tapahutuman arvovieras, 102-vuotias saksalaisrouva. Tämä otti pienen pohjalaispotun, haukkasi kerran ja toisenkin, ja sitten poskelle vierähti kyynel.

”Maistuu isän kasvattamalta. Tällaista minä sain viimeksi pikkutyttönä.”

Knuuttila on kertonut tarinan ennenkin mutta herkistyy yhä. Se oli nimittäin hetki, kun hän tajusi tuotekehittäjien pitkän matkan ”perunan al-

kujuurille” vihdoin johtaneen perille.

## Lohen parempi kaveri

Matka käynnistyi 2000-luvun alussa, jolloin Knuuttila esitteli suomalaista ruokaa maailmalla.

Eräässä Suomen suurlähetystön tilaisuudessa oli pantu pöytä erityisen koreaksi, koska vieraiden joukkoon kuului huippukokkeja. Kylmäsavulohi maistui kaikille, mutta suurimman vaikutuksen teki sen kaveri, tuiki tavallinen peruna.

”Siitä lähti minun ideani, jota kylä yleisesti pidettiin pähkähulluna”, Knuuttila muistaa.

Voisiko kotimaisen ruokapöydän perusyksiköstä luoda vientivaltiksi kelpaavan luksusraaka-aineen?

Knuuttila alkoi pohtia asiaa omasa yhden hengen ajatushautomossaan. Mikä tekee Suomessa syntyneestä pe-

runasta niin aromikkaan? Valoisat suviyötkö kypsytävät mukuloista valioyksilöitä? Kelpaisiko suomalaispotaatti muillekin kuin keittotaiteen ammattilaisille?

Seurasi joukko testejä. Knuuttila kattoi eurooppalaisille tuttavilleen tarjolle muun muassa Lopen siikliä ja sen ulkomaisia vastineita. Kukaan ei epäröinyt kahden kattilan välillä, vaan sormi osoitti aina suomalaisen potun suuntaan.

Sitten oli markkinatutkimusten vuoro. Ne kertoivat, että laadukkaalle pohjoiselle elintarvikkeelle kyllä löytyisi oma lokeronsa.

”Siinä vaiheessa jo ymmärsin, että puhdas luonto, vesi ja valo varmasti muodostavat suotuisan kasvuympäristön. Mutta mitä muuta tarvitaan? Ja olisiko perunassa aineksia vieläkin parempaan?”

Sattuman kautta Knuuttila tapasi

» » »

## Ei perunakeisari vaan pottukauppias

Tapio Knuuttila kieltää tituleeraamasta itseään perunakeisariksi, mutta hyväksii pottukauppiaksi hänet saa sentään nimetä.

Alkuvuodesta tilauksia alkoi sataa niin, että yrityksen väki joutui hukkimaan tosissaan, jotta kaikki saatiin pakattua ja lähetettyä. Yhtäkkiä kaikki halusivat Frex-perunaa.

Kauppias ei silti halua omia kunniaa tilanteesta itselleen.

”Vaikka ajatus lähti minusta, koko brändi ja perunabuumi on tehty yh-

dessä viljelijöiden, keittiömestareiden ja pakkaajien kanssa”, Knuuttila korostaa.

Tulevaisuudessa mies mielisi potunsa matkaavan myös Pohjois-Amerikkaan ja Japaniin. Aika näyttää, miten maailma avautuu koronan jälkeen.

Nyt joka tapauksessa valmistellaan skaalaamisen pelimerkkejä. Tavoitteena on jonakin päivänä 50 miljoonan kilon perunasato.

Belgiassa vuosia asunut Knuuttila pitää juuri Belgiaa Euroopan porttina,



jonka kautta on helppo uida laajemmillekin markkinoille. Niillä olisi tilaa muillekin meikäläisille ruokatuotteille.

”Moni eurooppalainen ystäväni on gastronomian ammattilainen. He sanovat, että me syömmme Suomessa kuin kuninkaalliset”, Knuuttila kertoo.

”Kun kerron hakevani perunoiden kaveriksi mökkijärvestä kuhaa ja siikaa, metsästä kantarelleja ja jälkiruuaksi mustikoita, he eivät usko korviaan. Tällaista paratiisia ei heidän mielestään voi ollakaan.”

# unalla

*"Peruna on kuin viini",  
Tapio Knuuttila vertaa.  
"Joka vuoden sato on  
vähän erilainen. Maun  
vivahteet muuttuvat sen  
mukaan, kuinka aurin-  
koinen, sateinen, kuiva  
tai lämmin kesä on."*

»»»

ylihärmäläisen perunanviljelijän, agronomi **Rami Liljan**, joka on paneutunut maaperään, tuotantotapoihin ja lopputuotteen ravintoarvoihin niin tarkasti, että miestä on ruvettu kutsumaan ”perunaprofessoriksi”.

Palaset lokahtivat paikoilleen. Kak-sikko istui nokakkain, pisti pottutietoutensa yhteen ja sai lopulta aikaan Frex-nimisen perunoiden kuningattaren, joka nyt viedään käsistä.

”Kaikki menee mitä pellostä tulee”, Knuutila hymähtää.

### Maassa sen salaisuus

Rami Liljan tie kohti epävirallista professuuria alkoi, kun hän kymmenisen vuotta sitten luki artikkelin, jossa kerrottiin perunoiden ravintopitoisuuksien romahtaneen.

”Silloin oivalsin, että asialle pitää tehdä jotain”, hän muistelee.

Siitä lähtien Lilja on tutkinut ja kehittänyt viljelymenetelmiä ja mittauttanut omia peltojaan ja tuotteitaan. Nyt käytössä on kokonainen mittaussarjojen kirjo ja oma referenssisarja.

”Laajimmissa mittauksissa tarkastellaan muun muassa antioksidantteja, aminohappokoostumusta, vitamiineja ja kasvien metaboliatuotteita.”

Tunnontarkka mittaaminen ja tulosten mukaan eteneminen on kantanut hedelmää. Liljan tuotantotavoilla kasvatettujen perunoiden ravintoarvot ovat nykyään yleisesti korkeammat kuin verrokkien.

Perunan perimmäinen salaisuus piilee Liljan mukaan pellossa. Siinä, miten maata kohdellaan, mitä siinä on viljelty aiemmin ja mitä ravinteita peltoon on lisätty.

”Karkeasti pellon kunnosta pääsee kärryille ihan vain lapioimalla”, hän neuvoo.

Lapiotaso ei silti vielä riitä, vaan maahan on sukellettava syvemmälle, alkuaineisiin asti. Maaperämittaukset kertovat, millaiset esimerkiksi kalsiumin, fosforin, magnesiumin ja rikin pitoisuudet ovat.

Myös pH mitataan, mutta Liljan mukaan sillä ei ole perunalle suurta merkitystä. Tärkeämpi asia on maaperän kemiallinen, biologinen ja fysikaalinen tasapaino.

”Kärjistymät ja vääristymät pistävät heti silmään. Yhden ravinteiden liian korkea pitoisuus tarkoittaa usein, että

toinen ravinne on kasvin saavuttamattomissa.”

Pelto ei silloinkaan ole menetetty, vaan epätasapaino voidaan oikaista lannoituksella tai luonnonmukaisesti viljelemällä siinä sopivia kasveja ennen kuin tulee perunan vuoro. Suolausta Lilja ei suosittele, vaikka siihen moni turvautuukin.

”Suola tappaa mikrobeja, jolloin pellon biologinen tasapaino järkkyy.”

Mikrobien merkityksestä Lilja kertoo esimerkin, joka yllätti hänet itsensäkin.

”Levitin puoliksi huvikseni hehtaarin alalle litran verran kasveille edullisia pöpöjä. Tulos oli seitsemän tonnia entistä parempi sato.”

Toisaalta liika on liikaa. Jos mikrobeja on paljon, ne voivat myös mädättää koko pellon.

”Fysikaalisesti optimaalinen pelto on sellainen, että siinä on 25 prosenttia ilmarakojia, jotka tyhjenevät nopeasti, 25 prosenttia pienempää huokosta ja neljäsosa mineraalia eli kiinteää ainesta.”

### Luontoäidin ehdot

Vaikka tieteellä on vahva vaikutuksensa, lopullisen leimansa perunan ma-

kuun ja sadon määrään painaa luontoäiti. Myös maanviljelijä elää luonnon ehdoilla.

Vuodenkierto pyörii silti summittain samalla kaavalla. Perunakausi käynnistyy maaliskuuhun, kun siemenperunaa idätetään. Kun toukokuu lämpenee tarpeeksi, siemenet kylvetään ja maa muokataan tarpeen mukaan.

Kesään kuuluu pellon hoitotöitä, kastelua, penkkien multausta ja kasvin suojeleminen joko mekaanisesti kitkemällä rikkaruohoja tai kemiallisesti ruiskuttamalla tautientorjunta-aineita.

”Suomen ilmasto on otollinen perunarutolle, joka iskee helposti sadon kimppuun”, Lilja huomauttaa.

Sadonkorjuun aika koittaa, kun peruna on siihen valmis.

Liljan mukaan perunasadon voi tuhdota, jos sen nostaa liian aikaisin. Toisaalta varhain yllättävä talvi voi paleluttaa mukulat kelvottomiksi.

Frex-perunat noukitaan tyypillisesti talteen syys-lokakuussa.

Pelloilla ei toimita kellokortin, kalenterin eikä oman kunnonkaan mukaan.

”Maanviljelijä ei lopeta työtään silloin kun on väsynyt, vaan sitten, kun työt on tehty”, Lilja määrittelee.

Kasvukaudella hommat on hoidetta-



Niko Havupalo

”Perunan laatuun vaikuttavat maaperän ja viljelymenetelmän lisäksi myös pakkaus- ja varastointiolosuhteet. Perunaa pitää kohdella hyvin loppuun saakka”, Rami Lilja korostaa.

va juuri silloin, kun niitä on.

”Lisäksi on kuunneltava luontoa herkillä korvalla koko ajan. Jos ei kuuntele, koko vuoden tulot voi menettää yhdessä yössä tai vaikka viiden minuutin raekuurossa.”

## Herkullinen hiilensitoja

Kun puhe kääntyy Frex-perunan tarkkaan tuotantoreseptiin, sekä Rami Lilja että Tapio Knuutila hymyilevät ja vaikevat. Miehet eivät ainakaan vielä halua salaisuuttaan paljastaa, sillä he pohtivat innovaationsa patentointia.

Sen verran voi kuulemma kertoa, että erikoisperunakin pohjaa peltojen oikeanlaiseen muokkaukseen, vuoroviljelyyn ja tiettyihin kumppanikasveihin, joihin kuuluu esimerkiksi herne.

Laboratoriotestit ovat osoittaneet, että Frexin viljelytapa sitoo kiitettävästi hiiltä.

”Peltoon sitoutuva hiilimäärä on niin suuri, että jos muutkin viljelisivät peltojaan samoin, sillä olisi jo merkitystä maapallolle. Siksi olemme myös mietineet menetelmän avaamista”, Knuutila kertoo.

Hänen mukaansa viljelytekniikan julkistaminen ei kuitenkaan tarkoittaisi sitä, että suomalaispotaatti olisi yhtäkkiä kaikkien ulottuvilla. Uniikkia tuotetta on mahdoton kopioida.

”Jos vaikkapa belgialaiset alkaisivat viljellä perunaa meidän reseptillämme, se ei olisi sama asia. Frex ei synny muualla kuin Suomen ilmastossa ja kesässä.”

Sitä paitsi Suomessakaan Frexiä ei saa kasvatella millä tahansa maapölyllä.

”Potentiaaliset pellot tarkastetaan ensin hyvin huolellisesti”, Lilja painottaa.

Ensin kartoitetaan pellon historia vähintään viidestä kymmeneen vuoteen taaksepäin. Sitten tutkitaan maanäytteet.

”Meillä on tietyt määreet ja raja-arvot, jotka sanelevat, sopiiko pelto viljelyyn vai ei.”

Jos pellot eivät välttämättä pääse Frexin makuun, ei jokainen Frex-perunakaan pääse ravintolan lautaselle tai kuluttajan kielelle, sillä kaikkien perunaerien laatu testataan.

Perunoista tutkitaan alkuainepitoisuudet laboratoriossa, joka varmistaa myös, ettei tuotteissa ole minkäänlaisia jämiä. Aistinvaraisesta tarkastuksesta huolehtii raati, johon kuuluu muun



**Perunaa, tilliä, voita. Siinä suomalainen herkkujen herkku, joka ei muuta lisuketta kaipaa.**

## PERUNA ON MAINIO PAKETTI

- Peruna on peräisin Etelä-Amerikasta Andien alueelta, josta espanjalaiset valloittajat toivat sen Eurooppaan 1500-luvulla.
- Nykyään käytetyimpiä ravintokasveja Euroopassa sekä Etelä- ja Pohjois-Amerikassa.
- Suomessa on viljelyssä noin 50 perunalajiketta. Kuorien väri voi olla ruskea, keltainen, violetti, punainen tai pinkki.
- Perunasta 10–15 prosenttia on tärkkelystä ja 2 prosenttia proteiinia.
- Peruna on erityisen hyvä C-vitamiinin ja kuidun lähde, joka sisältää myös muun muassa B-vitamiinia, kaliumia, magnesiumia ja rautaa.
- Keski-Eurooppalainen syö perunaa vajaat 60 kiloa vuodessa. 1960-luvulla määrä oli vielä miltei 200 kiloa.

muussa tunnettu keittiömestari **Pekka Terävä**.

”Perunan maku ja koostumus tarkistetaan sen kaikissa olomuodoissa eli katsotaan, miten se käyttäytyy esimerkiksi keitetessä tai paahdettaessa”, Knuutila selvittää.

Frexejä on saatavilla kolmea erilaista varianttia. Yksi on kiinteä, toinen jauhoinen ja kolmas yleisperuna, joka on Knuutilan itsensä suosikki.

Perunamies ei itse ole kyllästynyt herkkunsa koskaan.

”Ei, koska se vaan on niin hyvää. Potusta löytyy aina uusia vivahteita.”

## Aliarvostus potuttaa

Suomi on perunan osalta omavarainen maa. Meillä viljellään vuosittain 300 miljoonaa kiloa perunaa, josta 200 miljoonaa kiloa syödään sellaisenaan ja 50 jatkojalostetaan elintarviketeollisuudessa. Loppu menee vientiin.

Frexiä kasvatetaan tätä nykyä 300 hehtaarin alueella, josta tosin osa on aina lepovuorossa ja kerää ravinteita seuraavaa herkkuperunasatoa varten.

Tulevana syksynä Frexiä nostetaan maasta kymmenisen miljoonaa kiloa.

Peruna on siis yhä olennainen osa suomalaisten ruokavaliota, mutta Knuutilaa potuttaa sen tietynlainen aliarvostus.

”Suomessa peruna on itseänselvyys. Meidän perunamme on kuitenkin eurooppalaisittain niin hyvää, että sitä kannattaisi tarjota pääruokana. Kala tai liha saisi olla perunan siipi-veikko eikä päinvastoin.”

Viljelijät ovat sentään alkaneet huomata tuotteensa arvon. Moni on nostanut hintojaan, ja se on Knuutilasta pelkästään positiivinen asia.

”Frex ei ole Suomen ainoa hyvä peruna, vaan suomalainen laatu on ylipäätään omaa luokkaansa”, hän painottaa.

Hän itse pyrkii toimimaan perunalähtetilläänä, joka rummuttaa arvokkaan aarteemme puolesta, minkä kykenee.

”Perunan arvostuksen nousu sataa jokaisen suomalaisen viljelijän laariin, ja sekin on todella hienoa.” □

Kirjoittaja on kemisti ja vapaa toimittaja.  
anni.turpeinen@gmail.com