

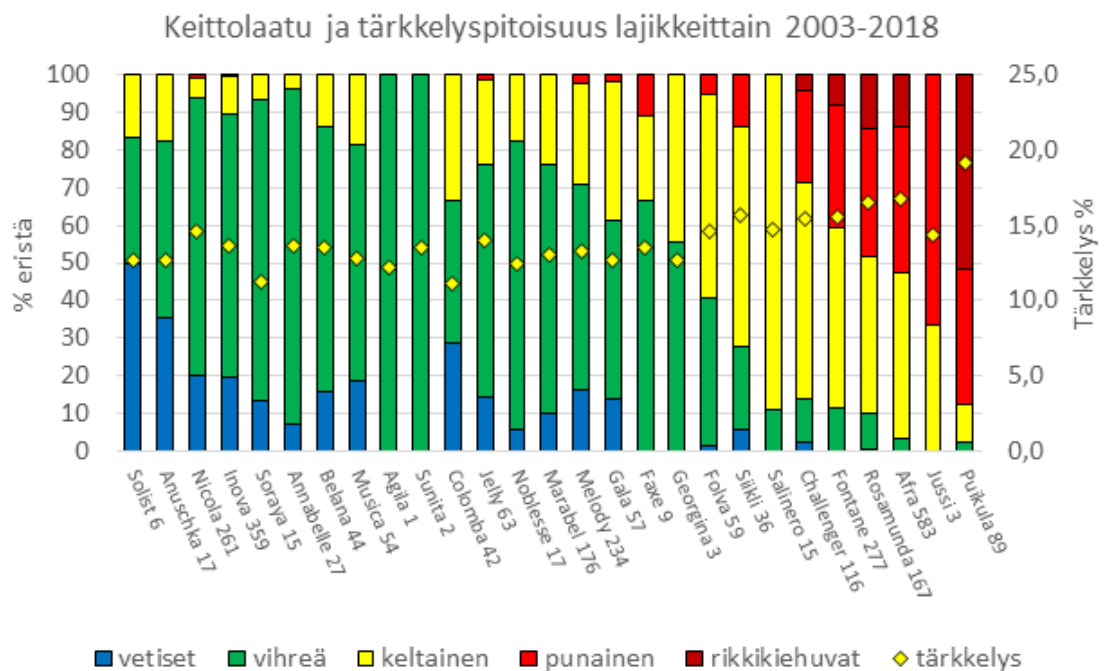
Potwellin perunaerät keitetty 16. kerran

Paavo Ahvenniemi

Perunan viljelyolosuhteissa on suurta vuodesta, kasvupaikasta, lannoituksesta, tautisuudesta yms. seikoista johtuvaa vaihtelua, joka vaikuttaa voimakkaasti myös keitetyn perunan mallon rakenteeseen. Kutein oheisen kuvan pitkän koesarjan yhteenvedosta näkyy, saman lajikkeen eri erien mallon rakenne voi siksi vaihdella suuresti niin, että yksittäisiä eriä voi mennä kaikkiin eri keittotyyppihin. Siksi ainoastaan keittokoe kertoo varmasti yksittäisen perunaerän keittokäyttämisen.

Esimerkiksi kaikista 583:sta testatusta jauhoisen pään Afra-erästä (3. pylväs oikealta) reilut 40 % on sopinut parhaiten keltaiseen pussiin, vajaa 40 % punaiseen pussiin ja muutama prosentti jopa vihreään pussiin. Noin 15 % Afra-eristä on rikkoutunut niin pahoin keitossa (tummanpunainen), että niiden pakkaaminen on siirretty kevättalvelle. Toisaalta skaalan toisessa päässä on lukuisia lajikkeita, joiden yksittäisistä eristä suurin osa on kiinteämaltoista vihreän pussin perunaa, mutta 10-30 prosenttia sopivan jauhoisia keltaisia eriä. Näiden lajikkeiden isoin ongelma on usein siinä, että niiden luontainen tärkkelyspitoisuus on melko matala ja osa perunaeristä, 10-50 % lajikkeesta riippuen, jää liian vetiseksi ruokaperunakäyttöön (pylväiden siniset osat).

Perunaerien mallon rakenne Potwellin perunan keittokokeissa vuosina 2003–2018. Lajikenimen perässä oleva lukema on kyseisen lajikkeen kaikkien keitettyjen erien lukumäärä. Keltainen vinoneliö kertoo lajikkeen kaikkien käsiteltyjen erien keskimääräisen tärkkelyspitoisuuden.



Vihreä väri

Keitetty peruna on kiinteämaltoinen ja pysyy keitettäessä täysin koossa. Sitä voidaan paloitella eri tavoin ilman, että palat murenevat. Keitoissa perunapalat pysyvät kiinteinä, eivätkä hajoa keitinveeten. Vihreän värikoodin perunaa voidaan kutsua salaattiperunaksi.

Keltainen väri

Keitetyn perunan malto on sopivan jauhoisen, hieman rikkikeittyvä. Paloina keitettäessä tai uunissa gratinoituna palat murenevat hieman. Tällainen sopivan jauhoisen peruna on parhaimmillaan perunapaistoksissa, joissa se imee sopivasti maustelientä itseensä

Punainen väri

Keitetty peruna on jauhoisen ja suhteellisen herkästi rikkikiehuva. Mallon solut irtoavat herkästi toisistaan keitettäessä. Keitetty peruna on tällöin helppo survoa perunamuusiksi. Jauhoisen peruna on tyypillisesti muusiperuna.