

Perunaongelmia suurkeittiössä

Raakatumminen

- Syy: Hapettumisilmiö, jossa perunan pintasolukkojen ainekset tummuvat hapen vaikutuksesta. Raakatummumiseen syynä on myös lajikeherkkyys.
- Mitä tehdä: Annetaan palautetta tavarantoimittajalle, jonka pyydetään vaihtamaan lajiketta. Käsittelyn avulla voidaan myös vaikuttaa tummumiseen. Veitsikuorinta rikkoo karborundum-kuorintaa vähemmän perunan pintasolukkoja ja perunan pintasolukot eivät altistu tästä syystä yhtä herkästi hapettumisilmiölle.

Kypsiä perunoiden hajoaminen

- Syy: Lajike on liian jauhoinen ja sen tärkkelyspitoisuus on korkea. Keitettäessä tärkkelysjyvät paisuvat solujen sisällä ja pullistavat soluja, jolloin ne irtoavat osittain toisistaan eikä perunan rakenne pysy enää koossa. Syynä on myös liian pitkä kypsennysaika.
- Mitä tehdä: Valitaan kiinteämaltoinen lajike (= vihreä väritunniste). Kypsennysaika valitaan perunoiden koon ja väritunnisteen mukaan niin, että perunat tarkastetaan hyvissä ajoin, jolloin hajoaminen voidaan ennakoida. Mahdollinen jälkikypsyminen lämpösäilytyksen aikana on huomioitava kypsennysaikaa mietittäessä.

Kuorettuminen eli kumiperunat

- Syy: Kuoritun perunan pinnan kuivuminen. Johtuu kuoritun perunan rikkoutuneen pintasolukon tärkkelyksen liisteröitymisestä kypsennettäessä. Eri kuorintatavat vaikuttavat solukkojen rikkoutumiseen. Karborundum-kuorinta hiertää pahiten solukon rikki. Veitsikuorinta on astetta parempi kuorintatapa. Myös säilöntäaineena käytetty sulfiitti kuivattaa kuoritun perunan pintaa.
- Mitä tehdä: Vältetään yli tunnin kestävä lämpösäilytystä. Kypsäminen porrastetaan niin, että tuoreita kypsiä perunoita on tarjolla koko ruokailun ajan. Suojataan kypsät perunat haihtumiselta esimerkiksi tiiviillä kannella. Vältetään liian korkeaa lämpötilaa lämpöhauteessa, suositus +65 astetta.
- Perunat huuhdotaan kuorimisen jälkeen kylmällä vedellä, jotta irtonaisen pintasolukon poistamiseksi. Valmiiksi kuoritut perunat tilataan puhtaassa vedessä.

Jälkitummuminen

- Syy: Perunassa olevan raudan hapettuminen. Herkkyys jälkitummumiselle on lajikeominaisuus mutta myös viileä ja sateinen kesä lisää alttiutta. Myös kypsän perunan säilytysolosuhteet vaikuttavat.
- Mitä tehdä: Vältetään yli tunnin kestävä lämpösäilytystä sekä yli +65 asteen lämpötilaa lämpöhauteessa.

Makuvirheet

- Syy: Erilaiset käsittelyt kuten kuorinta, esikypsennys, säilöntäaineet, vaikuttavat perunan makuun. Makuun vaikuttavat myös säilytysolosuhteet ja lämpösäilytyksen pituus. Tarkkaavaiset havaitsevat myös sulfiitin maun perunoissa

- Mitä tehdä: Seurataan ostetun perunan makua ja tehdään valintoja myös maun eikä vain kustannusten perusteella. Varastoidaan perunat + 4 asteessa tai hiukan lämpimämmässä. Kylmä muuttaa perunan makua imeläksi. Vältetään liian pitkään kestävää lämpösäilytystä. Makuvirheitä alkaa syntyä jo yli puolen tunnin lämpösäilytyksen jälkeen..

Näin valmistat maukkaat perunat

Vältä yli vuorokauden kestävää kuoritun perunan säilytystä vedessä

- Vaikka hygieeninen laatu säilyisikin hieman kauemmin, perunan keittolaatu ja maku kärsivät liian pitkästä säilytyksestä

Porrasta kypsennykset, jotta voit tarjota mahdollisimman hyviä perunoita koko ruokailun ajan.

Vältä yli tunnin kestävää lämpösäilytystä, koska se:

- Kuivattaa perunan pintaa (kumiperunailmiö)
- Heikentää makua
- Herkistää tummumiselle
- Muuttaa kuoripäälliset perunat ryppyisiksi ja vaikeammin kuorittaviksi

Vältä yli + 65 asteen lämpösäilytystä, koska se:

- Lisää jälkitummumista
- Vetistää perunaa -> maku heikkenee
- Lisää haihtumista -> perunan pinta kuivuu
- Ylikypsyttää ja hajottaa perunoita

Tarjoo myös kuoripäällisiä perunoita

- Moni kuorittuihin perunoihin liittyvä ongelma poistuu
- Maku säilyy hyvänä
- Varsinkin lasten olisi hyvä oppia perunankuorintaa jo pelkästään käden taitojen kehittämiseksi

Kirjaa ylös perunaan liittyvät ongelmat. Keskustele perunantoimittajan kanssa ongelmista ja pyrkikää löytämään niihin ratkaisuja.

Muista, että halvin peruna ei ole yleensä se maukkein ja laadukkain.

Timo Taulavuori, Kotimaiset Kasvikset ry 4.10.2002