



Metsäntaloustieteiden
PÄIJÄT-HÄME



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



Pakurikäpä

Inonotus obliquus

Pakurikäpä on lahottajasieni joka elää yleisimmin koivun rungolla. Pakuri on sienen aikaansaama pahkamainen kasvannainen, joka on hiilenmusta ja rosoinen pinnaltaan. Pakuri lahottaa puuta ja aiheuttaa lopulta puun kuoleman. Pakurikäpä kasvaa koko maassa. Pakuri viihtyy erityisesti kosteilla paikoilla rannoilla tai soiden reunamilla iäkkäissä lehtipuuvaltaisissa metsissä.

Keruuu aika ja tuotto

Pakurikoivut löytää helpoiten lehdeettömään aikaan, mutta pakuria voidaan kerätä ympäri vuoden. Arvioiden mukaan pakurin puoliviljelyllä voitaisiin saada pakuria yhdestä koivusta 1,5 kilon sato kuivana².

Keruu

Pakuria kerätään vain elävistä puista. Pakurin irrottamiseen soveltuvat kirves, vesuri ja puukko. Pakuri pyritään irrottamaan puuta vahingoittamatta. Pakurin on oltava sisältä kiinteää ja maitokahvin väristä. Murenevaa, vaihtelevan väristä, pehmeää tai homeista pakuria ei sallita myyntiin.

➡ **PAKURIN KERUU VAATII MAANOMISTAJAN LUVAN.**

Pakurin puoliviljely

Pakuria voidaan puoliviljellä ympäri vuorokauden pakurisieni koivuun. Porakoneella porataan reikä koivun runkoon, johon upotetaan puutapin näköinen pakuriympäri. Kasvannainen näkyy koivussa jo seuraavana vuonna, mutta ensimmäiseen sadonkorjuuseen menee aikaa noin 5–6 vuotta¹. Samasta koivusta voidaan saada jopa kolme satoa². Pakuria kannattaa puoliviljellä vajaatuottoisissa koivikoissa tai harvennuksissa poistettavissa koivuissa.

Käsittely

Pakurin voi myydä sellaisenaan tuoreena, mutta sen hinta on huono. Mitä enemmän pakuria käsittelee, sitä paremmin siitä maksetaan. Ensimmäiseksi pakuri puhdistetaan roskista ja siitä poistetaan musta kuori. Vain ruskea sisäosa hyödynnetään. Pakuri on helpointa pilkkoa pieniksi paloiksi tuoreena. Pakurin palat on kuivattava huolellisesti, muuten ne homehtuvat herkästi. Parhaiten kuivaus onnistuu kuivurissa, jossa ilma kiertää ja lämpötila on säädettävissä +40–50 asteeseen¹.

Käyttö

Pakuri on adaptogeeni, eli se nostaa elimistön stressinsietokykyä ja vastustuskykyä. Se myös lisää aineenvaihduntaa ja vahvistaa yleiskuntoa.¹ Venäjällä pakuria on käytetty syövän hoitoon.

Pakuria käytetään rohdoksena ja ravintolisänä uutteenä, jauheena tai paloina. Sitä käytetään monipuolisesti kosmetiikassa: voiteissa, saippuoissa, shampoissa ja hoitoaineissa. Pakuria on käytetty aikoinaan kahvinkorvikkeena nimellä tikkatee.

Kaupallinen hyödyntäminen

Maanomistaja voi kerätä luonnon pakuria tai puoliviljellä sitä. Maanomistaja voi myös myydä pakurin keruuoikeuksia. Pakurin hinta vaihtelee kysynnän, laadun ja käsittelyasteen mukaan. Parhaimman hyödyn saa, kun pakurin paloittelee ja kuivaa itse. Tällöin hinta on moninkertainen verrattuna käsittelemättömään pakuriin.

Lähteet: 1 Heli Pirinen (toim.). Luonnontuoteopas. Toimintaympäristö, työskentely ja tuotteistaminen luonnontuotealalla. Opetushallitus. Juvenes Print – Suomen Yliopistopaino Oy, 2018. 384 s.

2 agrometsä.fi