



Metsänomistajat
PÄIJÄT-HÄME



Kuva: Tiina Mansikkamäki

LUONNONTUOTTEIDEN UUTISKIRJE - PAKURI ON ARVOKAS ERIKOISLUONNONTUOTE

Entinen korvike on arvokas erikoisluonnontuote

Luomukeruualueilta euroja Päijät-Hämeessä -hanke julkaisee luonnontuotteiden keruuseen ja hyödyntämiseen liittyvää uutiskirjettä. Kirjeen tarkoituksena on kertoa alan kuulumisia esitellen samalla ajankohtainen keruutuote. Tällä kertaa esittelemme pakurin. Uutiskirjeen materiaalin on koonnut harjoittelijamme Annika Suvivuo.

Hiilenmusta pakuri erottuu metsässä jo kaukaa hies- tai rauduskoivun pinnalta. Kyseessä on arvokas erikoisluonnontuote, mutta samalla kasvannaisen tuottanut pakurikääpä tunnetaan talousmetsänhoitoa koettelevana lahottajana.

Kiinnostavaa on, että pakurin menestyksekkäs *ympääminen* metsänhoidon käytäntöihin

voi tarjota metsänomistajalle lisätuloja, sillä tuotteen kysyntä etenkin Aasiassa on melkein loppumaton.

Pakuri ei ole pakurikäppä

Pakurikäävän itiöt päätyvät tuulen mukana lehtipuiden runkojen haavaumiin. Puuainekseen kasvaa sienirihmasto ja ajan myötä rungolle nousee kasvannainen, pakuri. Pakuri on monivuotinen, mutta vasta puun kuoltua rungon ja kuoren väliin kasvava ruskea tai harmaa itiöemä vain yksivuotinen.



Kuva: Annika Suvivuo



Kuva: Tiina Mansikkamäki

Tulehdusta estävä vaikutus

Sisältään kanelinruskea pakuri on kuulunut jo vuosisatoja luonnonlääkintään. Pakurissa on havaittu aktiivisia yhdisteitä, jotka mahdollisesti lisäävät vastustuskykyä ja tehostavat immuunipuolustusta. Luonnonvarakeskus on tutkimuksissaan havainnut pakurilla olevan tulehdusta estävä vaikutus.



Kuva: Minna Lautala



Kuva: Annika Suvivuo

Kirveellä tai vesurilla talteen

Pakuria on hankala kerätä puuta vahingoittamatta ja keruu vaatiikin maanomistajan luvan. Pakuri leikataan elävästä puusta välttäen puuaineksen ja muun ylimääräisen ainekseen mukaantuloa. Samaan kohtaan runkoa kasvaa uusi pakuri 4–10 vuodessa. Viimeisen sadonkorjuun jälkeen metsänomistajan kannattaa kaataa koivu, jottei kääpä pääse leviämään tahattomasti.

Keruuta koko Suomessa

Pakuria voidaan kerätä ympäri vuoden. Keruun jälkeen se paloitellaan ja kuivataan 50–60 asteessa homehtumisen estämiseksi. Paloittelu säästää keittiön koneita, laadukas pakuri on nimittäin hyvin kovaa. Kerätyn pakurin parasta ennen päivä koittaa noin vuoden kuluttua. Sitä ennen se kannattaa varastoida kuivassa ja viileässä.

Pakurin kerääminen

Tikkateetä jo lääkkeeksikin

Suosittu pakuritee syntyy kuivatusta ja rouhitusta aineksesta. Lisää yhteen litraan vettä 2 ruokalusikallista rouhetta ja anna veden kiehahtettua teen hautua vartti. Sota-aikana ruskea tikkatee toimi kahvinkorvikkeena. Nykyään loraus haudetta antaa nokipannukahville mukavan maun ja rohdoslisän.



Kuva: Tiina Mansikkamäki



Kuva: Tiina Mansikkamäki

Pakuri on EU-kielellä uuselintarvike

Pakuria on käytetty vähintään satoja vuosia Aasiassa ja Pohjois-Euroopassa, erityisesti Venäjällä, Puolassa ja Baltian maissa. Rohdosten, kosmetiikan sekä elintarvikkeiden raaka-aineksi käytetään jauheita uutteita ja rouheita. Pakuria ei ole hyväksytty EU:n alueella elintarvikkeeksi, joten sen kaupallinen elintarvikekäyttö (muuten kuin teenä) vaatii uuselintarvikeluvan.

Heikkotuottoiset alueet sopivat ymppäykseen

Jo muutaman vuoden ajan kansainvälisille pakurimarkkinoille on suunnattu Suomesta puoliviljelyn avulla. Istutusta varten koivuun porataan reikä. Yhteen puuhun istutetaan noin 3–4 sientä sisältävää kasvatusymppeä. Ensimmäiset merkit onnistumisesta nähdään kaarnan alta rapsuttamalla ymppäyskohdan vierestä: tummunut puu on siitä merkki.

Viljelyyn kelpaavat mainiosti huonostikin tuottavat metsäalat, kuten kosteikot, rannat ja soiden reunamat. Käpää voi viljellä myös esimerkiksi esiharvennettavilla koivuilla. Halkaisijaltaan 10-senttinen puu on jo kypsä pakurin viljelyyn.

Istutuksen jälkeen korjuukypsää satoa saadaan odotella vähintään 5 vuotta. Yksi koivu voi tuottaa parhaimmillaan kahdeksan kiloa pakuria.

Suomessa toimii nykyisin useita yrityksiä, jotka tarjoavat palveluja aina pakuriymppeiden istutuksesta valmiin pakurin myyntiin. Suomen Agrometsä Oy:n mukaan pakuriviljelmän perustamiskustannus on 5 000€ /ha. Nettovoitto-odotus 8–10 vuoden kuluttua on 10 560 €. Suurimmat markkinat löytyvät Aasiasta, erityisesti Japanista ja Kiinasta.

Arktiset Aromit - luonnontuotteiden tietopankki

Arktiset Aromit ry on luonnontuotealan (luonnonmarjat, -sienet, -yrtit ja erikoisluonnontuotteet) valtakunnallinen toimialajärjestö, joka toiminnallaan edistää luonnontuotteiden talteenottoa, jatkojalostusta ja käyttöä sekä parantaa tuotteiden laatua.

[Tutustu Arktisiin Aromeihin](#)

Pro Pakuri Finland ry

Pro Pakuri Finland ry on suomalaisen pakurin ja muiden erikoissienien sekä metsän ei-puupohjaisten tuotteiden arvoketjun kehittämiseen keskittyvä voittoa tavoittelematon yhdistys. Yhdistys toimii alan verkostoitumis-, jakelu-, vienti- ja viranomaisyhteistyössä keskeisenä toimijana.

[**Lue lisää**](#)

Yrityksiä:

KÄÄPÄ Forest (ent. Suomen Agrometsä)

Suomen Pakuri Oy

Natural Nordic

Pakuso Oy

Tapu Oy

Mitä tietoa kaipaavat?

Mistä luonnontuotteisiin liittyvästä aiheesta haluat lisätietoa, webinaaria tms. infotilaisuutta? Hankkeen asiantuntija Tiina Mansikkamäki ottaa mielellään ideoita ja ehdotuksia vastaan. Tiinan tavoitat tiina.mansikkamaki@mhy.fi tai puh. 044 209 7544.

Luomukeruualueilta euroja Päijät-Hämeessä -hanke

Hanke on metsänhoitoyhdistys Päijät-Hämeen toteuttama tiedotushanke, joka saa rahoituksen Manner-Suomen maaseuturahastosta Hämeen ely-keskuksen kautta.

Hankkeen päätavoitteena on tiedottaa ja auttaa metsänomistajia keruutuotteiden hyödyntämisessä raaka-aineen keruusta tuotteiden myyntiin. Lisäksi lisätään tietoa luomusertifiointista ja selvitetään alueella toimivia keruutuotteiden ostajia ja jalostajia.

Tutustu hankkeen materiaaleihin

© 2020 Metsänhoitoyhdistys Päijät-Häme
www.mhy.fi/paijat-hame | [Yhteystiedot](#) |



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

[Peruuta uutiskirje](#) | [Lähetä palautetta](#) | [Rekisteriseloste](#)
Osoitelähde: Luomukeruualueilta euroja Päijät-Hämeessä-hankkeen asiakasrekisteri