

# Perunajauho

## Teko-ohje

Vuosia sitten sisälläni heräsi tehostusinsinööri ja rakentelin perunajauhokoneen, jolla luulin voivani hoitaa jauhamisen helpommin. Kolmen päivän työn jälkeen päädyin siihen, niin kuin usein, että yksinkertaisuus on valttia. Perunoita voi vääntää lihamyllyn läpi tai käyttää raastinrautaa, joka rikkoo solurakennetta perusteellisemmin ja siten päästää enemmän tärkkelystä vapaaksi.

Mäski sekoitetaan veteen ja hämmennetään. Ämpäriin suulle sidotaan verkko, johon perunaliemi kaadetaan, jolloin neste valuu astiaan. Läpivaluva vesi tempaisee mukaansa tärkkelyksen, joka painuu valkoisena jauhona pohjaan. Sen pinnalle laskeutuu vähän hitaampana harmaa soluseinämistä lähtöisin oleva aines, joka on helppo kaataa huuhteluveden kera pois. Perunajauhon annetaan rauhassa laskeutua ennen veden poiskaatamista.

Pesukertoja toistetaan kunnes kaiken tärkkelys on saatu kerätyksi talteen. Myös perunajauhoa pestään, eli perunajauhoastiaan lisätään puhdasta vettä ja sitä hämmennetään voimakkaasti jotta pohjaan pakkaantunut perunajauho saadaan liikkeelle. Annetaan laskeutua ja kaadetaan epäpuhtaudet veden mukana pois. Käytän apuna myös tiheäsilmäistä siivilää, joka päästää vain hienojakoisen tärkkelyksen lävitsensä. Erottelussa syntyy pieni määrä perunajauhoa, johon epäpuhtaudet jäävät. Se käy perunaliimaksi lasten ja aikuisten paperipuuhiin. Hyvä perunajauho on valkoinen ja melko hajuton. Se kuivataan miedolla lämmöllä ohuena kerroksena esim. hellan sivustalla tai uunin päällä. Loppuun hyödynnetyn mäskin sopii viedä kompostiin.

20 kg ylijäämäperunoista saa tällä tavalla arviolta 0,5 - 1 kg perunajauhoa. Perunajauhon siivittämät ruoat, kuten kiisselit ovat minulle ruokaelämyksiä, jotka hyvittävät pitkäkhön jalostusprosessin. (LN)

[\[1\]](#)