

Mahlan keräys

□

Sisällys

- [1 Mahlapuut](#)
- [2 Keräysprosessi](#)
 - [2.1 Ohjeet](#)
- [3 Säilyminen](#)
- [4 Koivunmahlan sisältö](#)
- [5 Mahlan käyttötapoja](#)
- [6 Reseptejä](#)
 - [6.1 Minttumahla](#)
 - [6.2 Hapatettu Mahlaolut](#)
- [7 Muuta](#)
- [8 Lähteitä](#)
- [9 Linkkejä](#)

Mahlapuut

- [Koivu](#)
- [Vaahtera](#)
- [Tammi](#)
- [Haapa](#)
- [Lehmus](#)
- [Salava](#)

Keräysprosessi

Mahlan juoksuttaminen tapahtuu yleensä joko ripustamalla pullo katkaistun oksan kärkeen tai poraamalla runkoon reikä, josta neste juoksutetaan astiaan muoviletkun avulla. Pienistä (läpimitaltaan n. 15 cm) koivuista voi parhaimpaan aikaan juoksuttaa noin 5 litraa mahlaa vuorokaudessa. Suuremmista (läpimitaltaan n. 30 cm) voi mahlaa saada jopa 15 litraa vuorokaudessa. Mahlakausi alkaa huhtikuussa kun ilman lämpötila on noin +4 astetta, ja koivun tyven ympärille on sulanut pälvi. Kausi jatkuu silmujen puhkeamiseen asti.

Ohjeet

1. Poraamalla koivun runkoon noin 4-6 cm syvä ja korkeintaan 1 cm:n paksuinen reikä.
2. Huuho ja puhdistus reikä huolellisesti.
3. Tuki reikä korkkitulpalla ja johda siitä muoviletku kannelliseen keräysastiaan. Näiden osien on oltava puhtaita ja valmistettu elintarvikemuovista.
4. Hygieniasyistä keräysastia tulee vaihtaa ainakin kerran, mieluiten kahdesti vuorokaudessa.
5. Jotkut neuvovat että reikä tulisi tukkia puutapilla, toiset taas sanovat sen estävän puun "haavan" luontaista tukkeutumista mahlan kuivussa ja tukkiessa reiän. Tapittamista pidetään samana kuin että haavaan työnnettäisi esine. Kukin voi tehdä omat johtopäätöksensä...

Kätevä lisä reikään laitettavaksi on letkuliitin. Siitä letku säiliöön. Säiliön voi kaivaa vielä hiukan maan alle säilyvyyden parantamiseksi.

Säilyminen

Säilyminen on mahlankeruun suurimpia ongelmia. Koivunmahlaa säilyy noin vuorokauden jääkaapissa, mutta se on kyllä juotavissa jääkaappisäilytyksessä vielä 2-5 vuorokauden aikana. Perinteisesti säilyvyyttä on parannettu joko pastöroimalla tai pakastamalla. Pastörointi eli kuumentaminen kuitenkin tuhoaa joitain ainesosia, ja saattaa muuttaa mahlan makua. Huonon säilyvyyden vuoksi myös puhtauteen on kiinnitettävä erityistä huomiota juoksuuttamis-prosessin aikana.

Koivunmahlan sisältö

Koivunmahlaan sisältyvien erilaisten aineiden pitoisuuksissa esiintyy suurta kausittaista ja vuosittaista vaihtelua, joten arvot ovat viitteellisiä.

- Magnesium 11 mg/l
- Mangaani 1.2 mg/l
- Natrium 0.2 mg/l
- Kalsium 70 mg/l
- Kalium 120 mg/l
- Rauta 0.1 mg/l
- Sinkki 1.5 mg/l

- Fruktoosi 0.5 g/100 ml
- Glukoosi 0.3 g/100 ml

- Kuiva-ainepitoisuus: 0.7 - 1.5 %
- pH: 5.5 - 7.5

per 100g koivunmahlaa:

- energiaa 10 kJ
- rasvaa < 0.1 g
- proteiinia 0.1 g
- hiilihydraattia 0.62g

Hedelmähappoja

- omenahappo 100-600 mg/l
- meripihkahappo 10-300 mg/l
- fosforihappo 10-50 mg/l
- sitruunahappo 5-20 mg/l

- Vapaat aminohapot: 27-700 mg/l.

Mahlan käyttötapoja

- Mahla-siirappi
- Voidaan käyttää veden sijasta missä tahansa ruuanlaitossa esim. pullien tai sämpylöiden

leipomisessa.

- Voidaan juoda sellaisenaan
- [Mahlasima](#), [toinen linkki](#)

Reseptejä

- <http://www.yrttitarha.com/kanta/koivu/reseptit.html>
- <http://www.herkut.net/resepti.php?id=403>

Minttumahla

Ainekset

- 1 litra mahlaa
- 3 ml (vähän vajaa teelusikallinen) kuivattua minttua
- 1.25 g sitruunahappoa (löytyy jauheena esim. etno-kaupoista)
- lisäksi maun mukaan hieman hunajaa

Mahla on kiehautettava, että sen sisältämä eliöstö (lähinnä erilaiset hiivasienet) kuolevat. Tämän jälkeen lisätään lämpimään mahlaan kuivattu minttu ja sitruunahappo. Sitruunahappoa mahlassa on itsessäänkin hieman, mutta säilyvyyden takia sitä on lisättävä.

Hapatettu Mahlaolut

The sap can be fermented into a beer. An old English recipe for the beer is as follows:- "To every Gallon of Birch-water put a quart of Honey, well stirr'd together; then boil it almost an hour with a few Cloves, and a little Limon-peel, keeping it well scumm'd. When it is sufficiently boil'd, and become cold, add to it three or four Spoonfuls of good Ale to make it work...and when the Test begins to settle, bottle it up . . . it is gentle, and very harmless in operation within the body, and exceedingly sharpens the Appetite, being drunk ante pastum."

- pfaf.org

Muuta

- Mahlankeräys ei ole jokamiehenoikeus, vaan siihen tarvitaan maanomistajan lupa.
- Mahlaa voi kerätä sekä raudus- että hieskoivusta. Hieskoivu antaa määrällisesti enemmän mahlaa.
- Mahlaa voi kerätä koivun lisäksi myös muista lehtipuista.
- Mahla on koivun vararavintoa. Mahlankeräys ei vahingoita koivua. Samasta koivusta voidaan kerätä mahlaa useita kymmeniä vuosia.

Lähteitä

- <http://www.metsavastaa.net/koivunmahlajuoma>
- <http://www.nordickoivu.fi/product/fin/>
- [Maaviesti 02/2004](#)
- <http://sognogfjordane.kulturnett.no/sognfolkemuseum/Liv/Nyttevektst%C3%B8ypa/useful%20plants.htm>

Linkkejä

- <http://www.luontoyrittaja.net/215.html>
- http://www.matkakori.net/outref_fi/images/stories/files/tuotteet/mahla/mahla.pdf
- <http://www.yrttitarha.com/kanta/koivu/kansanperinne.html>
- <http://www.yrttitarha.com/kanta/koivu/>
- <http://www.pixheli.com/yrtti/kuvasto/koivut.html>
- [Huhtikuun juoma -- Minttumahla](#)
- <http://www.cybis.se/craft/birch/tappinge.htm>
- [Volgansieniteetä koivunmahlasta](#)
- <http://www.puutarha-sanomat.net/uutiset/index.asp?Nro=154>
- <http://www.elisanet.fi/saukkolan.voima.oy/Vaahtersiirappi.htm>