

Koetoiminta ja käytäntö

Liite 20.3.2006 63. vuosikerta Numero 1 Sivu 14

Parsakaali tekee edelleen kauppansa

Marja Aaltonen, MTT

Parsakaalin kulutus ja viljely lisääntyivät tuntuvasti 1990-luvulla. Monena kesänä tarjonta on jo ylittänyt kulutuksen. Parsakaalia myydään kesällä myös irtotavarana ja talvella tarjolla on valmiiksi kelmutettua tai pussitettua tuontibrokkolia. Yhä useammin vihannestiskiltä löytyy yksittäin pakattuja parsakaaleja, joita myydään kappalehinnoiteltuna.

Kuluttajat ovat tottuneet tuontivihannesten erilaisiin pakkaustapoihin. Niitä tulisi hyödyntää myös kotimaisten vihannesten pakkaamisessa. Esimerkiksi valmis viivakoodattu kuluttajapakkaus on palvelua, jota jokainen kiireessä hedelmiä ja vihanneksia punninnut asiakas arvostaa.

Yksittäin myytävien vihannesten on oltava samankokoisia ja tasalaatuisia. Kun parsakaali pakataan valmiiksi yksittäispakkaukseen ja varustetaan viivakoodilla jo tuottajan tai markkinointiorganisaation pakkaamossa, pienenee kaupankin hävikki. Henkilökuntaa on isoissa marketeissa rajallisesti hedelmä- ja vihannesosastoja hoitamassa. Niinpä useat kauppakettajat ostavat tuotteet valmiiksi pakattuina. Suurten erien ostamista varten pitäisi olla omat hankintapaikkansa, esimerkiksi tilamyymälät.

kuvat: Marja Aaltonen



Monien kauppojen vihannestiskeillä on talvella tarjolla yksittäin pakattuja, ulkomaisia parsakaaleja. Kuluttajat ovat tottuneet kelmutettuihin tuontivihanneksiin ja erilaisia pakkaustapoja tulisi hyödyntää myös kotimaisten vihannesten pakkaamisessa.

Tuontivihannekset opettavat kuluttajaa

Kotimaisen tuotannon puolesta pitää tietenkin puhua, mutta tuontivihannekset totuttavat kuluttajia sesonkituotteisiin. Jos tuotetta on kovin harvoin saatavilla, sen perään ei muisteta kaupassa kysellä. Saatavuuden varmuus on tärkeää esimerkiksi ravintolaketjuille, kun ne suunnittelevat ruokalistojaan ja tekevät hankintapäätöksiään. Tavarantoimittajien on oltava luotettavia. Siksi kotimaisilla, usein pienehköillä, vihannestukuilla ja pakkaamoilla riittää toimitusvarmuuden ylläpitämisessä haasteita jatkossakin.

Toisaalta, kuluttajapakkaamisen siirtyessä viljelijälle ja pakkaamolle, ne saavat osan tuotteen arvonnoususta itselleen. Usein tilalla pakkaaminen mahdollistaa työvoiman tehokkaan käytön ja parantaa tuotteiden laatua ja säilyvyyttä, kun vihanneksia ei käsitellä ylimääräisiä kertoja



Marathon-lajike on ylivoimaisesti maailman viljellyin parsakaali. Se on myöhäinen ja satoisa lajike.

Saako olla parsakaalin floretteja?

Useimmiten brokkolina myytävä vihannes on parsakaali, koska sen kukkanuput muistuttavat parsan nappuja. Italiankielinen sana *broccoli* tarkoittaa yksinkertaisesti ituja tai nappuja. Parsakaalin tieteellinen nimi, *Brassica oleracea* var. *italica*, viittaa sen viljelyn alkusijoille, Italian Calabrian maakuntaan. Kasvia viljeltiin siellä jo antiikin Rooman aikana. Varsinkin Italiassa ja Englannissa parsakaalia myydään edelleen nimellä *calabrese*.

Suomessa viljellään vihreää, "tattimaista" ja melko paksuvartista brokkolia. Jos meillä viljeltäisiin vielä sormihaaraisia vanhoja lajikkeita, kuten Shogun, niistä pystyttäisiin helposti leikkaamaan pienet nuput eli floretit erilleen ja myymään ne rasioissa tai kelmutettuna kartonkipohjalla.

Parsakaalin nappuja on meillä tarjolla pakastesekoituksissa, mutta niiden parsakaali on peräisin ulkomailta. Muutama kotimainen pakkaaja on kesäkaudella pakannut kukkanappuja erikseen kartonkipohjalle kaupoissa myytäväksi. Niitä on pakattu myös muovipusseihin suurkeittiöitä varten, mutta muuten parsakaalinnappujen tarjonta on ollut sangen niukkaa. Usein moititaan, että lajikkeet ovat liian paksuvartistia ja kovia, joten niistä jää suuri osa hyödyntämättä. Keitettäessä varret ja nuput kypsyvät eri aikaan.

Parsakaalin ja kukkakaalin risteytys on broccolo. Suomessa tämän kasvin viljeltyjä lajikkeita sanotaan romanescotyypiksi.

Älä kypsennä parsaa yli

Parsakaali säilyttää hyvin "ryhtinsä", jos nappuja ei keitetä rikki. Pakastetut brokkolit vetistyvät sulatettaessa vähemmän kuin kukkakaali, jonka kuiva-ainepitoisuus on pienempi.

Pakastetut parsakaalin nuput ja verson palat tulisi laittaa jäisinä kiehuvaan, vähään veteen, kiehauttaa höyryssä kevyesti ja antaa hautua noin kolme minuuttia ennen tarjoilua. Yleisesti niin kukkakaalia kuin parsakaaliakin kypsennetään liikaa. Parsakaalin *al dente*-kypsyys eli hampain pureskeltavuus on sopiva, jos tarkoitus ei ole valmistaa parsakaalisosetta tai -keittoa.

Lisätietoja: marja.aaltonen@mtt.fi
puh. 050 331 4943

Parsakaalin sadonkorjuu vaatii runsaasti työvoimaa. EU-maista Puola on tässä mielessä etulyöntiasemassa. Potsdamin lähellä sijaitsevalla parsakaalipellolla leikkuuhommat sujuivat joutuisasti porukalla.

