



Tyhjiön taikaa

Tyhjiöön eli vakuumiin pakkaaminen pidentää elintarvikkeiden säilyvyyttä merkittävästi. Jos harrastuksista alkaa kertyä kunnolla saalista, kannattaa satsata kunnollisen tyhjiöpakkauslaitteen hankintaan.

JUHA JORMANAINEN

Tyhjiöpakkaukset tulivat suurelle yleisölle tutuiksi 1990-luvulla, kun kauppa ja elintarviketeollisuus ryhtyivät pakkaamaan mm. makkaroita, juustoja ja kalaa vakuumiin. Nykyään monessa kotitaloudessakin käytetään hyväksi tyhjiöpakkaamista.

Nyrkkisäännön mukaan tyhjiössä elintarvikkeet säilyvät yhtä monta viikkoa kuin rasiassa tai tuorekelmussa päiviä. Tämä johtuu siitä, että poistamalla ilmaa, siis typpeä ja happea, estetään bakteerien ja homeitiöiden lisääntyminen ja kehittyminen.

Etenkin jalokalat ovat varsin rasvaisia ja huonosti säilyviä jopa pakastettuina. Taimenella ja lohella rasvat kerääntyvät vatsaan, mutta raudulla rasvat ovat lihassyiden välissä. Tästä syystä raudun liha on pehmeämpää ja se kestää kaikista lohikaloista huonoimmin pakastusta.

Ilman tyhjiöpakkausta rasvai-

set kalat härskiintyvät pakkasesa ja syntyy niin sanottu "freezer burn" ja maku on sen mukainen. Itse en suostu suuhuni laittamaan enää kalaa, jotka on pakastettu ilman vakuumia.

Pahimmillaan myös metsästäjän saalistamat lihat nohtuvat pakkaseen, ja kun seuraavana syksynä pakastinta tyhjenetään suurimman osan sisällöstä saa heittää roskeen. Pidän tarkan huolen siitä, että pakastimeni on

tyhjä edellisen kauden riistalihas-ta toukokuun ensimmäisenä päivänä.

Uuden ajan tyhjiöpakkauslaite

Oma "urani" tyhjiöpakkaajana alkoi kymmenkunta vuotta sitten. Alkuun käytin Tilian Foodsaveria ja sen jälkeen VacSyn tyhjiöpakkauslaitetta. Kyllä niidenkin kanssa kalat ja lihat sai pakattua, mutta homma oli hidasta, kun koneiden piti jäähtyä minuutteja saumausten välillä. Kun pakattavana oli kokonainen peuranvasa, työrupeama kesti pitkälle yöhön. Laitteisiin tarvittavat ilmakeinapussit olivat myös varsin arvokkaita. Mutta kun paremmasta ei tiennyt, niin niillä tultiin toimeen.



TCL 330

Hinta: 490 €

Paino: 6,5 kg

Materiaali: Ruostumaton teräs

Suurin leveys: 300 mm

Maahantuoja:

Myllyposti Oy, PL 10,
20781 Kaarina, (02) 242 2123,
www.myllyposti.fi

Kiitämme:

- + tehoa
- + nopeutta
- + edullisia pusseja
- + vankkaa rakennetta

Moitimme:

- laatu maksaa

■ Erän suositus: TLC 330-tyhjiöpakkauslaite on erinomainen hankinta paljon aikaansa metsällä ja kalavesillä viettäville sekä suurperheille. Sopii loistavasti metsästyssseurueille tai lohikorukoille edellyttäen tietysti, että ovat saamamiehiä.



Tyhjiöpakkauslaitteen tehon mittarina voi käyttää tyhjää tölkkiä.



Kaukalon, jossa kone imee ilman pussista, pitää olla riittävän syvä, jotta pakattavana olevat nestemäiset ainekset eivät pääse imuaukkoon. Teclan kaukaloon mahtuu nestettä lähes desi, joten varmuusmarginaalia riittää.

Syksyllä 2008 sain kokeiltavakseeni Myllyposti Oy:n maahantuoman Tecla TCL 330 -tyhjiöpakkauslaitteen. Kun olin pakannut ampumani kauriin lihat tällä uutuuskoneella, olin aivan hämmästynyt. Koskaan aiemmin homma ei ollut käynyt yhtä nopeasti ja tehokkaasti.

Lisäksi Teclan pakkaus pussit ovat huomattavan edullisia. Esimerkiksi 20x30 cm:n pussi maksaa vain 18 senttiä ja lohifileelle sopiva 25x80 cm:n pussi 45 senttiä kappale. Pussien muovimateriaali on niin vahvaa, että niihin pystyy pakkamaan luisiakin lihanpaloja.

Tecla TCL 330:n teho on aivan huippuluokan laitteiden veroinen, sillä painemittarin näyttämä alipaine on luokkaa -0,6:sta -0,7:ään. Jos oikein tarkkoja ollaan, niin pussin sisällä alipaine on -0,8. Kokeessa laite litisti tyhjän oluttölkkin aivan littanaksi.

Rasteroidut ilmakanavapussit ovat kyllä helppokäyttöisiä, mutta sileä laminaattipussi käy yhtä hyvin. Sen reunat tosin laskostettava ja siinä pitää muistaa laskostaa toinen reuna pussin alle ja toinen sen päälle. Muuten homma ei toimi.

Saumausaikaa voi säätää ja kun sopiva aika on löydetty, niin koneen lämmitessä sitä voi vähentää muutaman pykälän.

Olen tehnyt aina tuplasaumot varmistukseksi ja se on kannattanut, sillä kaikki paketit ovat pysyneet tiiviinä. Aiempien laitteiden kanssa sauma petti aivan liian helposti.

Vakuumikaukalo on koneen herkin kohta. Imuilman mukana ei saisi mennä lainkaan vettä tai muuten koneisto on vaarassa. Teclan kaukalo on riittävän suuri ja ennen kaikkea syvä. Kaukalossa voi olla lähes puoli desiä vettä ilman ongelmia. Käytännössä vakumioijan on kuitenkin koko ajan tarkkailtava kaukaloa ja kuivattava se heti, jos sinne nestettä eksyy.

Raakakypsytyksen kunniaan

Riistalihan raakakypsytyksellä on osata. Tyhjiöpakkauslaitteen kanssa se onnistuu huomattavan helposti.

Monesti alkukaudesta on vielä niin lämmintä, ettei eläimen riipputtaminen pitempää aikaa ole



Imukaukalo on syytä puhdistaa silloin tällöin. Koneistoon ei saa päästä vettä.

järkevää. Raakakypsytyksen kun pitää tapahtua mieluiten alle neljässä asteessa.

Jos alkukaudesta eteen tulee sopiva kauris, niin ei muuta kuin elukka nurin ja turkki pois päältä. Sitten riiputus harson alla viileässä paikassa yön yli. Seuraavana aamuna ruho paloitettaaan ja pakataan vakuumiin. Palat laitetaan jääkaappiin, jossa ne saavat vanheta kolmesta viiteen viikkoa. Lopputulos on käsittämättömän herkullista ja mureaa lihaa.

Vakuumissa raakakypsyttäminen sopii mainiosti myös riistalinnuille ja jänikselle.

Riistaliha ja kalat on syytä pakata sopivan kokoisina erinä ja pusseihin on ehdottoman järkevää kirjoittaa spriiliukoisella paksulla tusilla, mitä pakkaus sisältää.

On tärkeää muistaa, ettei savukalaa saa koskaan tyhjiöpakata lämpimänä, vaan kala on aina jäähdy-



Lohikalojen graavaaminen helpottuu oleellisesti tyhjiöpakkauslaitteen avulla. Suola imeytyy tasaisemmin ja ilmatiiviissä pussissa kala ei ala härskiintyä.



Kun imukaukalo on riittävän suuri ja alipaine on päällä, ei kantta tarvitse painaa kiinni, vaan se pysyy itsestään paikallaan.

tettävä huolellisesti. Lämpimässä savukalassa voi olla bakteereja, jotka eivät hapettomasta tilasta välitä ja silloin voi käydä huonosti.

Itsevarmimmat kalamiehet ottavat vakuumikoneen mukaan uistelureissuille ja jopa lohijoille. Itse suhtaudun hieman taikauskaisesti siihen, että varustaudutaan etukäteen vielä saamattoman kalan pyyntiin. Toisaalta kone ei pakkauspuuseineen vie paljoa tilaa autossa.

Vaan mikä onkaan mukavampaa kuin fileoida vastapyydetty jalokala ja pakata sopivan kokoiset annospalat vakuumiin. Sitten vain paketit pakkaseen ja kotona ruoanlaitto helpottuu huomattavasti.

Vakuumista on moneksi

Näinä taloudellisesti ankeina aikoina tyhjiöpakkauslaitteesta on hyötyä varsinkin isommalle perheelle. Kaupasta voi ostaa kaikkia tarjouselintarvikkeita isompia eriä tai kimpaleita ja kotona laittaa vakuumiin sopivan kokoisina paloina. Esimerkiksi vakumoitu juusto säilyy riittävän kylmässä jääkaapissa viikkoja.

Käyttökelpoinen tapa on valmistaa kerralla suurempi määrä ruokaa, vaikkapa riistapataa. Osa evästä nautitaan toki samoin tein, mutta loput voi laittaa sopivankokoisissa vakuumipusseissa pakkaseen. Kun nälkä yllättää, niin

vakuumipussi ensin sulatetaan, jonka jälkeen ruoan voi valmistaa kiehuvaan vedessä pussissa.

Kun viime talven latvalinnustusreissulla saavuimme rättiväsyneinä kämpille, ei tarvinnut muuta kuin laittaa vakuumipussi kiehuvaan veteen ja hetken päästä herkullinen kaurispata oli valmista.

Graavikalan valmistaminen helpottuu huomattavasti vakuumikoneen avulla. Lopputulos on tasaisempi, sillä tyhjiöpussissa kalafilee maustuu harvinaisen tasaisesti ja hygieenisesti.

Sama pätee riimilihaan. Läpi-maustuminen vielä tehostuu, jos pussin avaa muutaman kerran ja imaisee siihen uuden tyhjiön. Riimiliha kypsyy 2–4-asteisessa jääkaapissa muutamassa päivässä. Valmis riimilihapötkö on syytä kevyesti pakastaa ennen tarjoilua, muuten ohuiden siivujen veistäminen on vaikeaa.

Raksiuistelijalle vakuumikone on jo lähes välttämättömyys, sillä täykykaloja kuluu kauden aikana paljon. Toki niitä saa kaupallisesti pakattuina, mutta hinta on suhteettoman korkea omatoimisuuteen verrattuna.

Joten sopivaan aikaan salakoita onkimaan. Ongitut salakat tipautetaan suolavesiämpäriin, jossa ne kuolevat ja samalla suolautuvat sopivasti. Suolautuneet täykykalat ovat mielestäni pyytävämpiä, sillä ne eivät lämpimässä vedessä pehmenne niin nopeasti. Kun salakoita on tarpeellinen määrä, ne asetetaan joko suoraan vakuumipusseihin

Lapin vaeltajallekin vakuumikoneesta on suurta hyötyä. Pidemmällä vaelluksella rinkan tila on rajallinen ja tavarat pitää saada mahdollisimman pieneen tilaan.



Vaellussukat ja kalsarit menevät todella pieneen tilaan vakumoituna.

hin tai sopivankokoisen pahvipalan päälle. Sitten pikainen ja varovainen kuivaus ja ilmat pussista pois.

Lapin vaeltajallekin vakuumikoneesta on suurta hyötyä. Pidemmällä vaelluksella rinkan tila on rajallinen ja tavarat pitää saada mahdollisimman pieneen tilaan. Kun puhtaan alusvaatekerraston ja vaellussukat vakumoi sopivan kokoiseen pussiin, sitä pienem-

pään tilaan niitä on enää vaikea saada. Lisäksi vakuumipussiin säilötyt vaihtovaatteet pysyvät kuivina kaikissa olosuhteissa, jos sattuu kanootti kaatumaan tai vaeltaja horjahtamaan jokeen.

Saunan ystävät pääsevät nauttimaan jopa joulusaunassa tuorentuntuista vastasta, kun se on tehty oikeaan aikaan alkukesästä ja säilötty vakuumiin.



Sauma on erittäin tiivis ja tasalaatuinen. Suuremmille pusseille suosittelemme tuplasaamaa.