



Tuohen alla kasvanut pakuri ”räjäyttää” itsensä ulos.

NÄIN TUNNISTAT PAKURIN

Pakuri kasvaa tyypillisesti koivun rungossa ja vain elävässä puussa.

TEKSTI JA KUVAT HANNU PIISPANEN



Pakuriviljelmillä tunnistaminen on helpompaa. Tässä pakurin ympit on istutettu noin puolen metrin välein.

PAKURI on monikäyttöinen luonnontuote, jonka tunnistus ei aina ole helppoa. Muun muassa koivun pahka, haapapuun pahka ja arinakääpä ovat samannäköisiä.

Pakurikäätä (*Inonotus obliquus*) on valkolahottajasieneä, joka tyypillisimmin kasvaa hies- tai rauduskoivun rungossa. Se kasvaa vain elävässä puussa. Luonnossa pakuri löytyy usein sekametsästä kuusien läheisyydestä.

Pakuri on puuhun syntyvä mustanpuhuva kasvannainen. Se ei ole itiöemä vaan puun sisällä kasvavan sienirihmaston aikaansaama musta kovapintainen kasvu, mikä on se pakurin käyttökelpoinen osa. Pakuri voi kasvaa usean kilon painoiseksi.

Itiöemä syntyy vasta, kun isäntäpuu on kuollut. Vaa-

Pakuri ei luonnostaan koskaan asetu terveeseen vauriottomaan puuhun vaan katkenneiden oksien tyviin tai pakkashalkeamiin.

leanruskea itiöemä tuottaa itiöitä vain päivän tai muutamia päiviä, siksi leviäminen ei ole aggressiivista. Lyhytaikaisuuden vuoksi harva on itiöemää onnistunut näkemään.

Pakuri ei luonnostaan koskaan asetu terveeseen vauriottomaan puuhun vaan katkenneiden oksien tyviin tai pakkashalkeamiin.

Voimakas antioksidantti

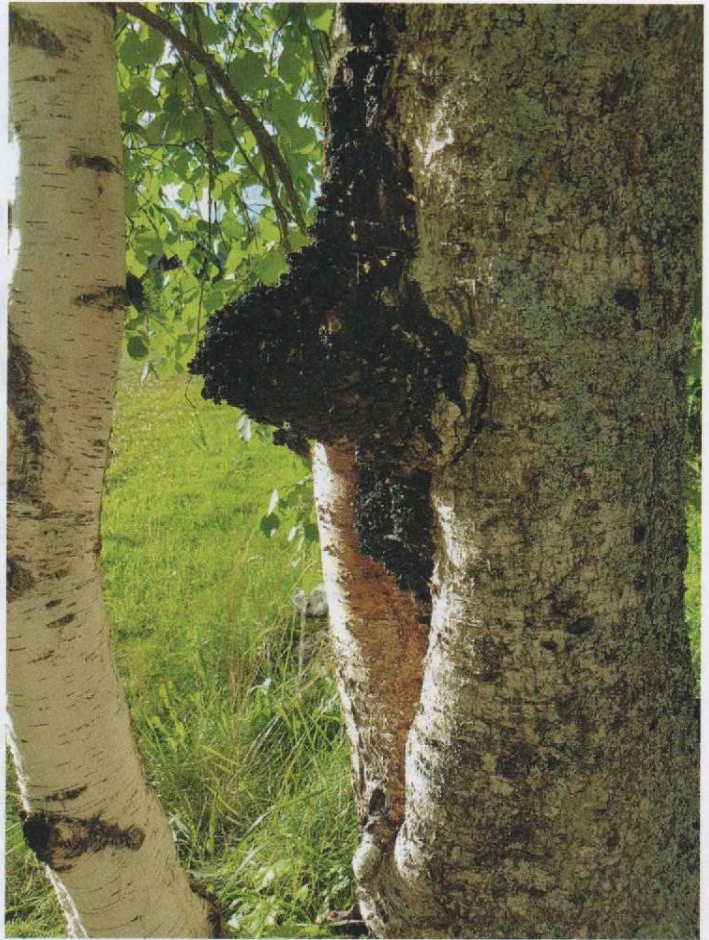
On arvioitu, että pakuri voi kasvaa isäntäpuussa 15–40 vuotta puun koosta riippuen. Usein suuri osa syntyneestä pakurista kasvaa ensin pullistellen tuo-



Haavan pahka, kuten koivun pahka, on muodoltaan tasaisen pyöreä, mutta pakuria sileämpi.



Pakurin pintarakennne on mustanpuhuva, rosainen ja särmikäs, myös osin mureneva.



Pakurikasvun muoto vaihtelee. Se asettuu kasvamaan puun halkeamaan tai muuhun pintavaurioon.

hen alla ja "räjäyttää" sitten tuohen päästäen mustan pakurin esiin. Tästä ruotsinkielinen nimi "sprängticka".

Pakuria on vuosisatoja kerätty kansanlääketieteen ja juomien valmistuksen tarpeisiin. Tutkimuksissa pakurin on todettu olevan voimakas antioksidantti. Sillä sanotaan olevan monia immuunijärjestelmän toimintaan sääteleviä vaikutuksia.

Pakuria myydään uutteenä ja jauheena ravintolisänä. "Tikkatee" oli jo 1930-luvulla tunnettu kaupallinen merkki.

On hyvä muistaa, että pakurin kerääminen ei kuulu jokamiehen oikeuksiin vaan on luvanvaraista. ●

Kirjoittaja on Pro Pakuri Finlandin varapuheenjohtaja.