

KOIVUN
PAKURI-
KÄÄPÄ

TUOTTOA
VILJELEMÄLLÄ



maaseuturahasto



PAKURI- KÄÄPÄ

Pakurikäpä on lahottajasieni, joka elää yleisimmin koivun rungolla.

Pakuri on sienen aikaansaama pahkamainen kasvannainen, joka on hiilenmusta ja rosoinen. Pakuri lahottaa puuta ja aiheuttaa lopulta puun kuoleman.

Pakurikäpää kasvaa koko maassa. Se viihtyy erityisesti kosteilla paikoilla; rannoilla tai soiden reunamilla iäkkäissä lehtipuuvaltaisissa metsissä.



KERUUAIKA JA SATO

Pakurikoivut löytää helpoiten lehdettömään vuodenaikaan, mutta pakuria voi kerätä ympäri vuoden.

SATO

Arvioiden mukaan pakurin viljelyllä voidaan saada yhdestä puusta 6–8 kilon sato tuoretta pakuria 30 vuoden aikana.¹

VILJELY

Pakuria voidaan viljellä ympäällä pakurisieni koivuun.

Yli 10 cm paksuiseen runkoon porataan reikä, johon upotetaan puutapin näköinen pakuriymppi. Samaan runkoon voidaan laittaa 1–4 ymppeä 40 cm välein.

Kasvannainen näkyy koivussa jo seuraavana vuonna, mutta sadonkorjuuseen menee 8–12 vuotta.¹



Samasta koivusta voidaan saada kolme satoa 25–30 vuoden aikana.

Pakurin ostajan kanssa on syytä tehdä sopimus ennen sadon korjuuta.

ESIMERKKI TUOTTO- ODOTUKSESTA HEHTAARILLA¹

Kiertoaika 30 vuotta, 3 satoa	Sato 6-8 kg tuoretta/puu
Koivuja 400 kpl/hehtaari	Kuivauksen vaikutus painoon -50 %
4 ymppeä/puu, itävyys 75 %	Kuivatun pakurin myyntihinta 35 €/kg

KULUT:	oma istutustyö	ostettu istutustyö
Investoinnit: ympit + mahd. istutus	2 000 €	8 000 €
Korjuu, kuivaus ja kuljetus, 3 satoa <small>(sovittavissa ostajan kanssa)</small>	14 400 €	14 400 €
Yht.	16 400 €	22 400 €

TULOT:	56 000 €	56 000 €
NETTOTULOS:	39 600 €	33 600 €

Investoinnin sisäinen korko: omana työnä 21 % ja ostopalveluna 10 %.

VERTAA!

Pakurin myyntihinta kaupassa, kuivattu pakurirouhe	200 €/kg
Pakurin myyntihinta kaupassa, pakuriuute	600 €/kg
Koivun puuntuotannon nettotulos <small>(50 vuotta, vähennetty uudistamis-, kasvatus- ja korjuukulut)</small>	6700 €/ha

KERUU JA KÄSITTELY

Pakuria kerätään vain elävistä puista.

Pakurin irrottamiseen soveltuu vesuri, kirves tai puukko. Kasvusto pyritään irrottamaan puuta vahingoittamatta. Pakurin on oltava sisältä kiinteää ja maitokahvinväristä. Murenevaa, pehmeää tai homeista pakuria ei sallita myyntiin.

Pakurin voi myydä tuoreena, mutta sen hinta on alhaisempi kuin kuivatun. Laatuvaatimukset kuivaukseen saa ostajalta.

1 PUHDISTUS

Pakuri puhdistetaan roskista. Kerätystä pakurista käytetään ruskean sisäosan lisäksi musta pintakerros. Pakuri on helpointa pilkkoa pieniksi paloiksi tuoreena.

2 KUIVAUS

Pakuri on kuivattava, jotta se ei homehdu. Parhaiten kuivattaminen onnistuu kuivurissa, jossa ilma kiertää ja lämpötila on säädetävissä +40–50°C.²

KÄYTTÖ

Pakuri on adaptogeeni, eli se nostaa elimistön stressinsieto- ja vastustuskykyä. Se myös lisää aineenvaihduntaa ja vahvistaa yleiskuntoa.² Venäjällä pakuria on käytetty syövän hoitoon.

Pakuria käytetään rohdoksena ja ravintolisänä uutteenä, jauheena tai paloina. Sitä käytetään monipuolisesti kosmetiikassa: voiteissa, saippu-oissa, shampoissa ja hoitoaineissa. Pakuria on myös käytetty aikoinaan kahvinkorvikkeena nimellä Tikkatee.

LUONTO

Pakurin viljelyn jälkeen rungot voi käyttää poltto-
puuksi, elleivät ne ole lahonneet liikaa. Rungot voi myös jättää metsään kolopuiksi linnuille ja moni-
muotoisuutta lisäämään.

YHTEISTYÖSSÄ:



maaseuturahasto



MAASEUTU.FI



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



LAB University of
Applied Sciences



Metsänhoitoyhdistys
Päijät-Häme

LADEC

LANDEN SEUDUN KEHTYYS

Mahla

– koivun eliksiiristä lisäarvoa
maaseudulle -hanke

LUE LISÄÄ:

www.lab.fi/projekti/mahla