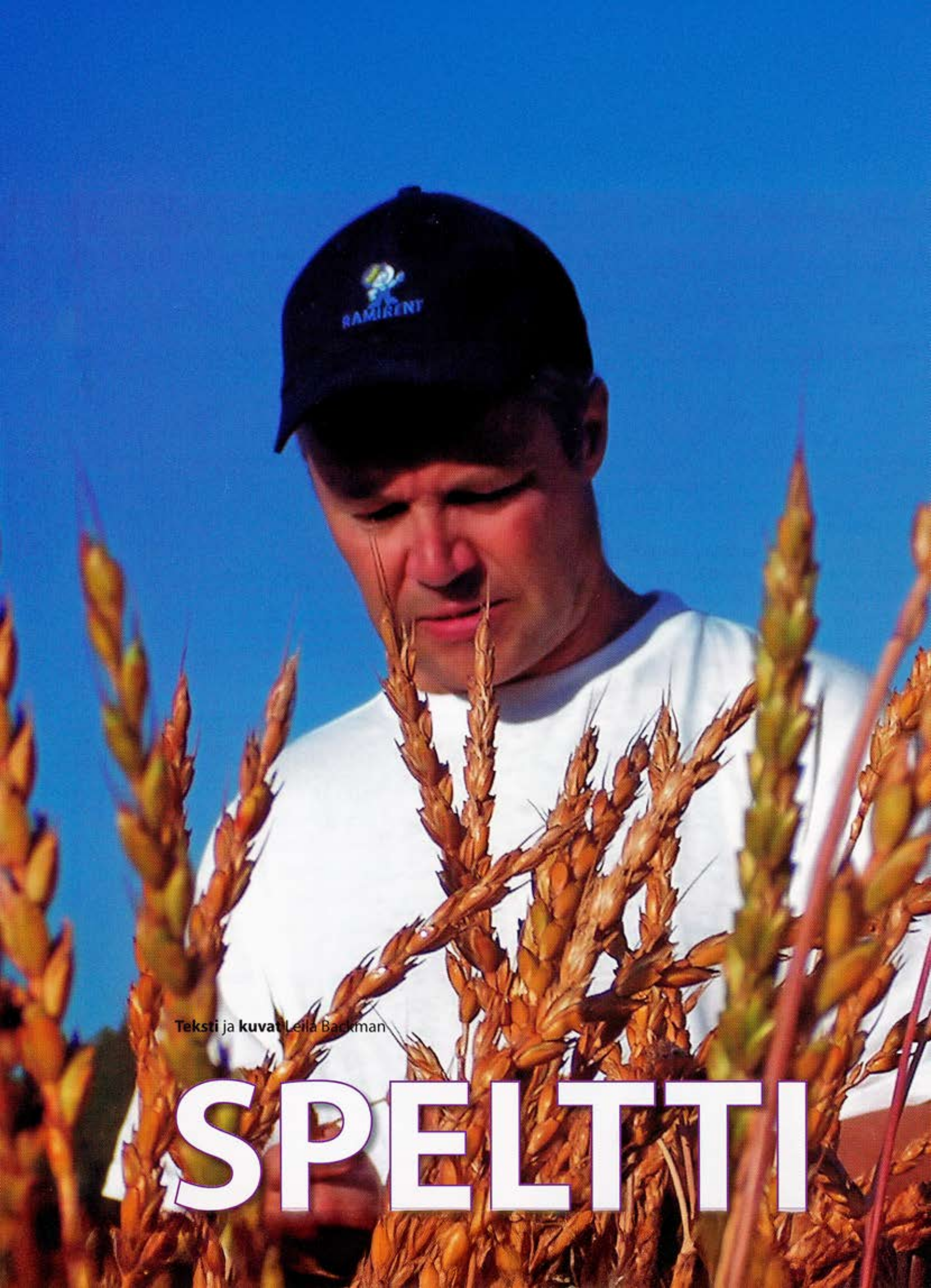

Teksti ja **kuvat** Leila Backman

SPELTTI

Vosituhansien voimavilja, speltti, jäi jalostettujen viljojen jalkoihin ja unohtui miltei sadaksi vuodeksi. Lahden tilalla Korpilahden Rutalahdessa se on uusin ja haastavin tulokas.

Syyskuun alkupuolella kylvetty speltti vihannoi seuraavan kesän juhannusaattona jo tähkällä. Elokuun loppupuolella speltin väri on kullanruskea, korsi kauniin violetinsävyinen.

Kun *Maire* ja *Samuli Huikko* vuonna 1982 puntaroivat sukupolvenvaihdosta, heille oli selvää, että maitotalouden rinnalle etsittäisiin muutakin hanketta. Lypsykarja on tilan yrittämisen runko: lehmiä on 16-17 ja lisäksi nuorkarja. Omaa peltoa on 29 hehtaaria ja vuokramaita miltei saman verran.

"Mylly luontui sopivasti yrityskokonaisuuteen. Lisäksi teen sähköurakoita ja traktorihommia ja Maire ajaa taksia", Samuli Huikko kertoo.

Mylläriksi miltei vahingossa

"Maa- ja kotitalousnaiset kampanjoivat 1990-luvun alussa perinneruokien puolesta. Kauraryyniuunipuuroon he eivät mistään meinanneet saada aineksia. Kun kylällä oli mylly, he pyysivät minua teettämään kokonaisia kauraryynejä myyntiin. Ensin olin myllärillä opissa, ja kun hän sairastui, jatkoin yksin. Sitten meille valmistui sopivasti konehalli, ostin myllyn laitteet ja perustimme oman Rutalahden Myllyn", Samuli Huikko muistelee myllytuvan pitkän pöydän ääressä.

Ikivanhan hirsimökin Huikot ostivat ja siirsivät pihapiiriinsä leivintuvaksi ja ryhmien käyttöön 1990-luvun lopussa. Näin Rutalahden kylän 1500-luvun puolivälissä alkanut myllyperinne jatkuu.

Huikot jalostavat tilan omaa viljaa ja lisäksi Samuli tekee rahtia toisille viljelijöille. Myllyn osuus tilan liikevaihdosta on nyt 12-13 % ja edelleen kasvussa.

"Tykkään siitä, että on aina jotain uutta vireillä. Se pitää työn mielekkäänä. Näin löysimme speltinkin, jota olemme viljelleet vuosituhannen alusta."

Speltti löytyi opintomatkalla

"Olin opintomatkalla Itävallassa, missä kävimme myös spelttitilalla. Se kiinnosti erikoisuutena, mutta en kuitenkaan ajatellut, että se meille sopisi. Ajatuksen tynkä silti jäi, ja kotona aloin ottaa selvää ja pyysin Spelt-yhdistyksestä tietoa", Samuli muistelee.

Vuonna 2000 Huikot kylvivät ensimmäisen koehehtaarin. "Kylvin syksyllä käännettyyn maahan ja talvikin oli epäedullinen. Ensimmäinen sato epäonnistui. Oman speltin makuun kumminkin pääsimme, ja se alkoi kiehtoa entistä enemmän."

Taitojen karttuessa ja markkinoitten avauduttua Samuli ja Maire Huikko ovat vuosittain lisänneet kylvöalaa. Vuonna 2007 jo yhdeksän hehtaaria eli viidennes pelloista lainehtii spelttiä ja tulevaisuudessa enemmänkin.

Viljelyssä piisaa haastetta

"Viettävinä rinnemaina peltomme soveltuvat hyvin speltin viljelyyn, mutta oikullisena se esimerkiksi vuonna 2006 menestyi parhailla paikoilla heikoim-

käännä

KOTI 7/2007

Ikivanha speltti - tulevaisuuden vilja?

- Speltti (*Triticum spelta L*) on vehnänsukuinen vilja, jota kutsutaan myös alkuvehnäksi tai raamatussa vaivaisvehnäksi
- Spelt on latinaa ja tarkoittaa kuorellista jyvää
- Spelttiä on viljelty vuosituhansia
- Keski-Euroopassa suosikkivilja 1800-luvun lopulle
- Viljely loppui miltei kokonaan, kun saatiin jalostettua viljelyvarmempia, satoisampia ja paremmin koneellista käsittelyä kestäviä viljoja
- Viljely virisi uudestaan 1970-luvulla, kun kiinnostus terveellisempää ravintoa ja luonnonmukaista viljelyä kohtaan kasvoi. Suomeen speltti tuli toisen kerran 1990-luvun alussa
- Speltti on monikäyttöinen ja maultaan täyteläinen, pähkinäinen
- Muihin viljoihin verrattuna ravintoainekoostumus on hyvä ja paksu kuori suojaa jyvää
- Speltti hellii vatsaa, mutta keliaakikoille se ei sovi

Speltti kylvetään syksyllä tähkylöinä

"Päijänteen suistoon laskevat rinnepeltomme soveltuvat erityisen hyvin speltin viljelyyn. Elokuun puolivälin jälkeen on jo syytä tarkastella, milloin vilja on puitavissa", Samuli Huikko tuumii. Taustalla Lahden tilan tuotantorakennuksia myllyineen.

min. Talvehtimisessa tahtoo usein olla ongelmia", Samuli Huikko luettelee.

Speltti kylvetään tähkylöinä ja siinä on omat niksinsä. Kylvökonetta Samuli kertookin opetelleensa rassaamaan sille mieleiseksi ja sama pätee puimuriin. Puitu speltti on roskaista, ja lajittelu on tehtävä tarkasti ja useampaan kertaan. Nyt niin isäntä kuin emäntäkin ovat jo sinuja speltin kanssa.

"Spelttiä varten emme ole hankkineet mitään erikoiskoneita. Siinä on kova ja paksu kuori ja saanto jauhatuksessa nykyisellään turhan pieni. Kuorinta onkin tämän hetken ongelmallisin vaihe. Meille onkin tulossa uusi kuorimiskone."

Vaikka speltti voi olla oikullinen eikä sato edes hyvänä vuonna ole kuin korkeintaan puolet muista viljoista, se on myös haastava ja palkitseva. Maalajin suhteen speltti ei ole ronkeli eikä vaadi paljon lannoitteita.

Kylvö- ja puintiajat niveltyvät sopivasti muitten viljojen väliin. Paksukuorisena speltti ei ole arka sateitten vaikutukselle sakolukuun ja antaa näin joustoa puintiin. Lujakortisena se myös pysyy hyvin lakoontumatta. Viimeistään erinomainen maku, hyvä menekki ja kunnollinen hinta pyyhkivät hankaluudet mielestä.

Pähkinäinen maku viehättää

Maire Huikko aloitti itse speltin käytön varovasti. "Käytin ensin leivonnassa spelttiä vehnäjauhojen rinnalla. Jos korvaa kolmanneksen speltillä, saa jo pehmeän, pähkinäisen maun leivonnaisiin. Nykyisin olen hylännyt valkoisen vehnän ja riisin kokonaan leivonnassa ja ruuanvalmistuksessa."

Vuosien mittaan emännälle on kertynyt speltin jokapäiväisestä käytöstä paljon hyviä kokemuksia, eivätkä ne aina osu yksiin esimerkiksi netistä löytyvien vinkkien kanssa. Hiivataikinat Maire kertoo tekevänsä samaan tapaan kuin vehnäjauhoilla, ehkä hivenen löysemmiksi. Ohjeista poiketen hän neuvoo kohottamaan valmiita tuotteita lyhyemmän ajan kuin vehnällä alustettuja. Kovin isoa taikinaa ei myöskään kannata tehdä kerralla, että kaikki leivonnaiset ehtivät ajoissa paistoon.

"Speltin sitko ei ole kestävää, ja pitkä kohotus lätistää leivonnaiset. Olen myös huomannut, että hiivaa on syytä käyttää hitusen vähemmän."

Emännän kehittämiä tai muokkaamia ohjeita löytyy tilan kotisivuilta netistä.

Kun spelttiä käyttää riisin tilalla, Maire kehottaa ottamaan huomioon, että se kypsyy hitaammin, mutta näin maku tulee hyvin esiin. Liotus tosin lyhentää kypsennysaikaa tuntuvasti. Rouhe on nopeasti kypsyvänä kätevä vaihtoehto. Erityistä ihastusta ovat herättäneet speltti-kauraryyniuunipuuro, lisäkespeltti sekä spelttivohvelit ja -ohukaiset.

Käyttäjien joukko kasvaa

Rutalahden Myllyn speltin tuotevalikoimaan kuuluvat tällä hetkellä kokonainen ryyni, rouhe ja kokojyväjauho. Sydänmaan viljaa -tuotemerkin alla niitä ja muita myllyn tuotteita on myynnissä lähikuntien kaupoissa, suoraan tilalta ja tapahtumien yhteydessä.

"Olemme silloin tällöin esittelymyynnissä esimerkiksi Jyväskylässä, ja meillä onkin useita vakioasiakkaita. Monet ostavat ryynejä säkeittäin ja jauhavat niitä pienillä myllyillään itse", Maire kertoo.

Maire Huikko opastaa käyttämään hieman vähemmän hiivaa ja lyhyempää kohotusaikaa, niin tulos on herkullinen. Jos korvaa kolmanneksen vehnäjauhoista speltillä, pääsee jo maistelemaan pähkinäistä makua.

"Käyttäjien joukko kasvaa koko ajan, kun ihmisten tietoisuus terveellisistä vaihtoehdoista lisääntyy. Mutta vielä on pitkä matka siihen, että speltistä tulisi kaiken kansan jokapäiväinen elintarvike. Normaalisti se on vähintään kolme kertaa vehnän hintaista."

Speltti tuli Lahden tilalle "matkamuistona", mutta on tulevaisuudessa yhä tärkeämpi viljelykasvi.

"Jatkossa myllyllä ja speltillä on entistä suurempi merkitys tilallamme. Harkitsemme viljelysopimuksien tekoa, kun sopivia viljelijöitä löytyy, ja kehittelemme uusia myllytuotteita. Olemme suunnitelleet myös jalostavamme spelttiä itse pitemmälle ja ensimmäisenä kokeilussa ovat raakapakasteet", Maire ja Samuli Huikko sanovat. ■

Rutalahden kylän perinteiset Rinkelihiihdot hiihdettiin kevättalvella kuutamon valaisemilla laduilla. Lenkin päätteeksi Myllytuvan isäntäpari tarjosi ulkoilijoille spelttirinkelikahvit ja kotievääksikin tarttui Sydänmaan viljaa -pusseja.

Lahden tila/Rutalahden Mylly
Maire ja Samuli Huikko
Lahdentie 40
41710 Rutalahti
Puh. 0400 346 300 tai 040 5720304
myllytonttu@rutalahdenmylly.fi
www.rutalahdenmylly.fi