

Emmer tekee paluuta viljavalikoimaan

Marjo Kasi, harjoittelija, Luonnonvarakeskus, 31600 Jokioinen, marjo.kasi@luke.fi

Mistä kasvi on kotoisin

Emmervehnä (*Triticum dicoccon*) on noin 10 000 vanha ja se on kotoisin Lähi-idän alueelta. Nykyvehnä on syntynyt emmerin ja Keski-Aasian heinän risteytyessä keskenään. Emmervehnän täykylässä on kaksi jyvää. Se polveutuu yksijyväisestä einkornvehnästä, joka on vehnien perusmuoto. Yksijyväisestä vehnästä oli erotettavissa villi ja viljelty muoto. Niiden suurin ero oli se, että viljellyssä jyvät pysyivät tuleentumisen jälkeen paremmin tähkässä kiinni. Villiä kantaa esiintyy yhä edelleen luonnonvaraisena Lähi-Idässä.

Suomessa emmeriä on viljelty ainakin jo 2500 vuotta sitten Turun ja Paimion seudulla. Meillä kuten muuallakin emmer on jäänyt nykyisten viljojen varjoon ja unholaan. Muualla maailmassa viljellään yhä emmerin lähisukulaista durum-vehnää. Viime aikoina kiinnostus emmervehnään lisääntynyt uudestaan ja joidenkin mielestä emmer sopii paremmin luomuviljelyyn kuin nykyajikkeet. Nykyvehnään verrattuna emmer on satotasoltaan kuitenkin alhainen.

Emmervehnä on matalakasvuinen ja siinä on speltin tavoin jyviä peittää kuorikerros. Emmervehnästä saatava jauho on hieman tavallista vehnäjauhoa tummempaa ja maultaan se on mantelin makuinen. Emmerillä on korkea proteiini-, magnesium- ja vitamiinipitoisuus.

Kasvissa hyödynnettävää

Kuten muistakin viljoista, myös emmeristä hyödynnetään sen jyväsato.

Emmerin käyttö

Emmeriä voi käyttää vehnän tapaan. Siitä saa tehtyä jauhoja, leseitä, puuroa, pastaa ja risottoa. Se on myös erinomainen lisuke kalan ja lihan kanssa. Se sopii hyvin leivontaan ja oluen panemiseen. Arkeologisten tutkimusten perusteella on todettu, että jo faaraot söivät emmeristä tehtyä leipää. Italiassa emmeriä hyödynnetään yhä edelleen spagetin, kakkujen ja leivän valmistuksessa.

Emmerin tapakulttuuri

Emmervehnää on arveltu käytettävän alun perin juutalaisten pesah –juhlan tunnusomaisen matsa –leivän valmistuksessa. Juutalaiset viettävät pesah –juhlaa pääsiäisen aikoihin. Matsa leipää valmistetaan tooran ohjeiden mukaan ilman hapatetta ja sen takia menetelmällä valmistetut leivät ovat matalia. Muissa leivissä käytetty hapate symboloi ylpeyttä ja kovuutta ja sen takia sitä ei suositeta juutalaisessa kulttuurissa. Suomessa emmerin varhainen käyttö on epäselvää, sillä resepteissä puhutaan yleensä vain

Kasi, M. 2018. Emmer tekee paluuta viljavalikoimaan. FutureCrops – Uusia kasvilajeja tuotantoon, tietoa ja elämyksiä kysynnän ja liiketoiminnan tueksi. www.luke.fi/futurecrops 21.3.2018

vehnäjauhoista. Raamatussa ei ole suoraa mainintaa emmeristä vaikka joidenkin asiantuntijoiden mielestä tekstit viittaavatkin sen käyttöön.

Lisätietoa käyttötavoista

Suomessa emmervehnää viljelee Malmgårdin kartano Itä-Uudellamaalla. Tilan yhteydessä on mm. [pienpanimo](http://www.pienpanimo.fi), jossa emmervehnästä valmistetaan olutta. Tilalla on puoti, josta voi ostaa jyviä, leseitä, mannaa, viljariisiä, täysjyväjauhoa, jotka kaikki on valmistettu emmeristä sekä sihdatusta emmerjauhosta.

Lähteet

<https://yle.fi/uutiset/3-6362082>

<http://www.lahijaluomuruoka.fi/blogi/malmgardin-emmer-risotto/>

<http://eol.org/pages/1114086/overview>

<http://www.ancientrecipes.org/recipes/biblical-emmer-wheat-matzah/>

Kasi, M. 2018. Emmer tekee paluuta viljavalikoimaan. FutureCrops – Uusia kasvilajeja tuotantoon, tietoa ja elämyksiä kysynnän ja liiketoiminnan tueksi. www.luke.fi/futurecrops 21.3.2018



Kasi, M. 2018. Emmer tekee paluuta viljavalikoimaan. FutureCrops – Uusia kasvilajeja tuotantoon, tietoa ja elämyksiä kysynnän ja liiketoiminnan tueksi. www.luke.fi/futurecrops 21.3.2018

