

Onnellisen kanan munat

MTK kampanjoi aikoinaan ennen EU:ta, että kotimainen ruoka on terveellisintä, puhtainta ja muutenkin parasta, mitä ylipäättänsä on saatavissa. Se oli kova väite aikana, jolloin markkinat olivat suljetut, eikä mitään muuta vaihtoehtoa kuin kotimainen ollut saatavilla.

HS:n kuukausiliitteen valveutunut toimittaja tarttui asiaan. Hän tilasi tuoreita munia sellaisista eurooppalaisista suurista kaupungeista, joista Finnairilla oli suora aamupäivälento Helsinkiin. Munat oli ostettu saman päivän aamuna. Mukaan vertailuun otettiin tietysti myös suurten suomalaisten munanjalostajien tuotteet sekä Susi-Pulliaisen munat.

Munat testattiin. On olemassa ihan standardisoitu menetelmä kananmunan laadun ja etenkin keltuaisen tason testaamiseen. Lisäksi raati arvosteli maun.

Tulokset olivat tyrmäävät. Kotimaiset munat olivat selvästi hännillä. Maku toi mieleen kalan, ja keltuainen oli haalea. Susi-Pulliaisen munat pärjäisivät jotenkuten. Testissä todettiin vieläpä, että suomalaiset munat olivat jollakin pesuaineella puhtaaksi pestyjä. Se on munan vihonviimeinen tuho. Kananmunan kuoressa on nimittäin parikymmentätuhatta pientä huokosta. Paketti ei ole suinkaan täystiivis. Kun muna on ulkopuolelta pesty, pääsevät basiliskot helposti ujuttautumaan sisälle, ja munan pilaantuminen alkaa ja etenee nopeasti. Kanan pyllystä pinnalle jäävät eritteet sen sijaan suojaavat munaa. Muistelenkin, että ennen maalla kananmunasta vaan kevyesti pyyhittiin kostealla rätillä suurimmat roipheet pois.

Olen tämän jutun jälkeen yrittänyt maistella Euroopassa liikkeessani muiden maiden munien makua. Ja usein ne todella ovat maukkaampia ja raikkaampia kuin kaupan munat kotona.

Mistä munien hyvä maku sitten oikein johtuu? Kertovat viisaammat, että se tulee madoista, toukista ja muista ötököistä sekä kasveista, joita kanat tykkäävät mieluiten nokkia maasta. Ja sitten kanojen pitää olla onnellisia. Siihen taas tarvitaan kunnan kukkoa.

pajen