



Lea Tuulikki Niskala

Kanttarelli metsänherkku

”KANTTARELLIEN AIKAAN”



LEA NISKALA

KANTARELLI METSÄN HERKKU



2017 Lea Niskala

Kustantaja: BoD – Books on Demand, Helsinki, Suomi
Valmistaja: BoD – Books on Demand, Norderstedt, Saksa

ISBN 978-523-330-187-0

KANTARELLI, METSÄN HERKKU

Kantarelli on latinaksi *Cantharellus Cibrius*

Kantarelli vai kanttarelli, siinäpä on pulma! Vai pitäisikö kutsua virallisemmin keltavahvero. Kaikkihan puhuvat kanttarellista. Löysin kanttarelleja, ihania keltaisia kanttarelleja, ajatella miten upeaa! Kuitenkin kanttarelli onkin äänneasu, siis saamme sanoa kanttarelli, mutta emme kirjoittaa! Tämä on tätä suomen kielen mystiikkaa. Ei ihme, jos tekstiini vilahtaa kanttarelli.

Wikipedia kertoo, että väriltään keltavahvero on munan keltainen, vanhemmiten haalistuva ja harvoin yli 10 cm leveä. Tuntomerkkeinä mainitaan, lakin pinta on kuiva, kauniisti aaltoileva, varsi vaaleampi ja alaosasta usein vielä vaaleampi.

Kantarelli on yleinen koko Suomessa, mutta yleisimmin esiintyy Etelä ja KeskiSuomessa. Sitä tavataan kesäkuusta lokakuuhun. Se viihtyy kaunisvartisen koivun lähellä, jopa aivan juurella. Koivumetsistä sitä kannattaa etsiä. On kyllä joskus myös mäntykankaillakin.

Miten sitä sitten löytää muualta kuin metsästä? Toreilla ja kauppahalleissa sitä myydään hyvään hintaan, harvemmin kuitenkin ihan tavallisesta ruokakaupasta. Viron puolelta matkaillessa saa hyvin edullisesti toreilta ja se on valmiiksi perattu, ei kun pannulle. Kauppasiemenä sitä myydään Suomessa 7000 – 8000 kiloa.

LÄHDETÄÄNPÄ ETSIMÄÄN KANTTARELLEJA

Metsässä tuoksuu ihanalle, vihreä pehmeä sammal houkuttelee upottamaan jalan sinne. Sammaleen pintaan jää painauma. Nautinto on siinä, että metsässä on hiljaista. Puut suhisevat ja aurinko pilkistelee oksien raosta. Metsän henki on läsnä. Omat ajatukset saavat tilaa. Mieli puhdistuu vähitellen kaikesta turhasta. Vain metsän syli, lämmin syksyinen sää ja tuulen vire, joka liikuttaa puiden lehtiä. Ne värisevät ja kuorossa pitävät omaa ääntään. Linnut sirkuttelevat vielä. Aamukaste on heinänkorsilla, sammaleen pinnalla ja puiden lehdillä. Onko ollut yöllä pakkasta, sillä kuuran peittämät kuihtuneet ruskeat lehdet rapisevat jalan alla.

Kainalossani on sienikori, mutta mitäpä luulen sinne löytäväni. Silmät etsivät ja kuin ihmeen kaupalla kiinnittyy kirkkaan keltaisena pilkottavaan sieneen. Onkohan siellä kantarelli, jota myös keltavahveroksi kutsutaan? Pitääpä lähteä tarkastamaan. Onhan siellä! Kaivan sieniveitsen korista ja irrottelen siitä sammaleet päältä, napsautan jalan poikki ja kas, kädessäni on kauniin keltainen yksilö, täydellinen kantarelli. Syksyn viimeinen, sillä se on jäässä. Se ei haittaa, sillä se on kuin luonnon pakastimesta haettu herkku.

Kipitän kotiin korini kanssa, jossa on useita kauniin keltaisia kantarelleja. Vesi kielelle jo herahtaa. Istun portaille ja putsaan ne kauniiksi keoksi. Ihailen saalistani. asettelen niitä somaksi keoksi. Herkkua, miten siitä saankaan hyvän päivällisen. Kipaisen keittiöön ja haen oikein kunnan rautaisen paistinpannun. Pilkon sienet pannulle pienen vainokareen seuraksi, joka alkaa jo tiristä pannulla. Tämän herkullisempaa ei voi ollakaan.





SE YKSINKERTAISIN VAIHTOEHTO

Paista kantarellit nopeasti, vahtien ja silmä tarkkana.

Kun sienet ovat saaneet kauniin värin, laita suoraan lautaselle. Siinä samalla voit paistaa sipulirenkaita viereen. Ripottele suolaa maun mukaan, mutta ei liikaa.

Jos sinulla on kunnon ruisleipää ja voita tai vaikkapa kuumia perunoita, niin tämäpä on oiva ateria tai välipala. Juomana lasi kylmää maitoa tai raikasta vettä.

Jos olet pihvin kaipuussa, niin mikäpä siinä samalla pannulla voit paistaa hyvän pihvin seuraksi, pannulle jääneet kantarellin ja sipulin aromit vain täydentävät pihvin makua.

KANTARELLI JA RAEJUUSTOA MAKUSTELUUN

Yksi purkki raejuustoa (tai kaksi, menee sitä kumminkin). Pyöräytä tehosekoittimessa, ellei ole jo valmiiksi tahnamaista. Heitä joukkoon hyppysellinen merisuolaa, maun mukaan, liika suola pilaa herkän maun.

Yrtit ovat mukavia makuaistia herättäviä kavereita. Suosittelen tilliä, ruohosipulia, persiljaa ja timjamia, vaikka kaikkia yhdessä tai maun mukaan eri yhdistelminä tai vain yhtä.

Joukkoon lorauttaisin tilkan kunnon kermaa, kermaviiliä, smetanaa tai muuta kevyt valmistetta, jos ei kerma käy.

Mustapippuria pitää ripotella kaveriksi. Siinäpä se. Tahna sekoitetaan ja sitten kantarellien kimppuun.

Voita tai öljyä pannulle ja paista kullan värisiksi kevyesti. Miksipä ei myös ruisleipä paahtumaan jälkilämpöön.

Kerää lautaselle paahdettua ruisleipää ja päälle raejuustotahnaa reilusti ja kruunuksi pinnalle paistetut kantarellit. Voithan koristella koko komeuden vaikka tuoreella timjamin oksalla tai muulla vihreällä yrtillä.

Sanoisin, että jopa on mainio iltapala, alkupala tai jopa aamiainen.

Kantarelli on kaikkien suomalaisten ehdoton suosikki sieni. Se on metsiemme ihana herkku ja sen löytäminen tuottaa aina iloa. Kirja sisältää ehkä tuttujakin reseptejä, mutta kirja saattaa yllättää joillekin aivan uusilla makuelämyksillä. Lahjakirjana tämä on varmaan mukava, varsinkin sienimetsässä kävijöille.



www.bod.fi