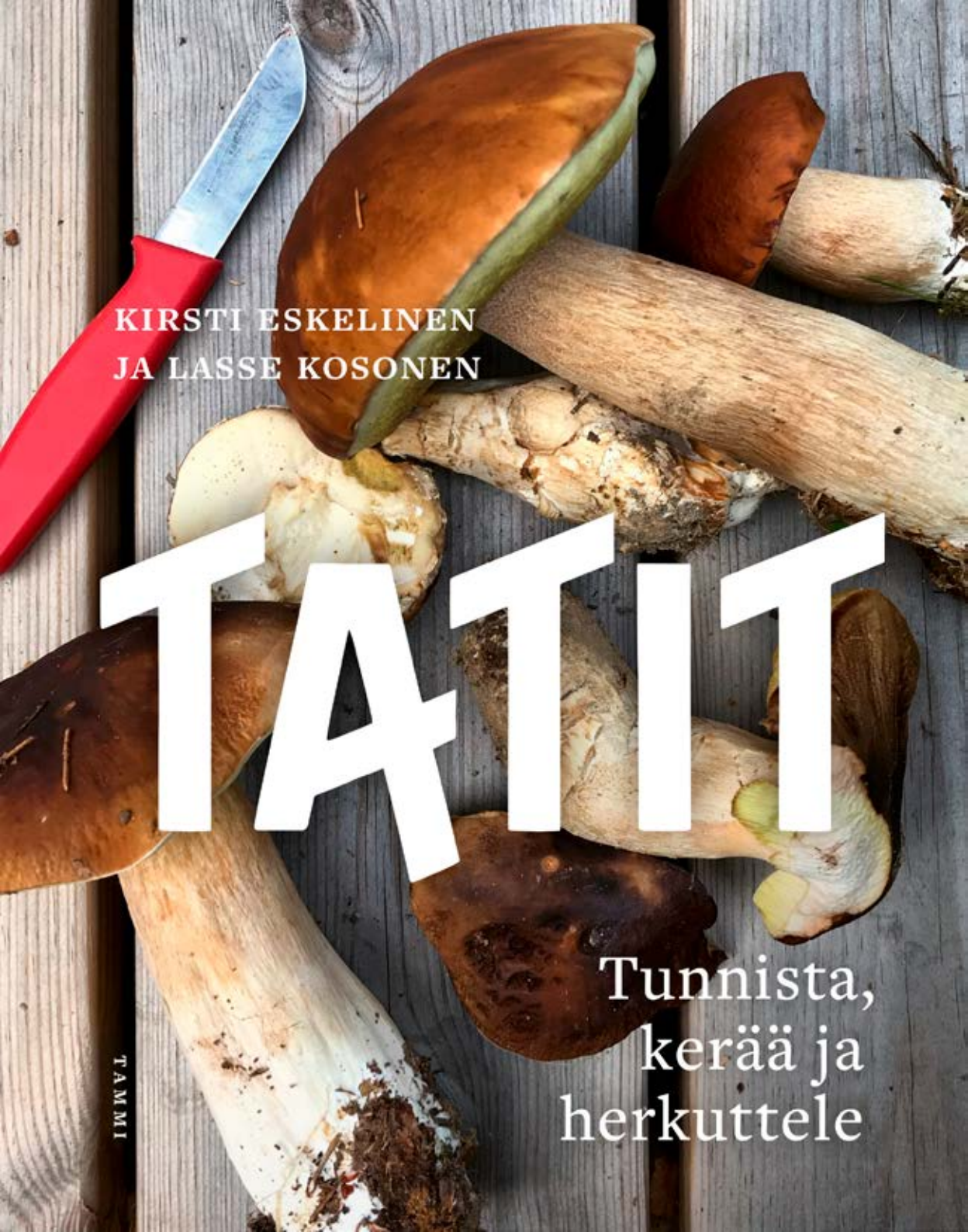


A photograph of various mushrooms, including large boletes with thick stems and brown caps, and smaller mushrooms, some sliced to show their interiors. A red-handled knife with a silver blade is positioned in the upper left. The background is a rustic wooden surface.

KIRSTI ESKELINEN
JA LASSE KOSONEN

TATIT

Tunnista,
kerää ja
herkuttele



KIRSTI ESKELINEN
JA LASSE KOSONEN

TATIT

Tunnista,
kerää ja
herkuttele



TAMMI
HELSINKI

Älä syö mitään sienilajia,
minkä syötävyydestä et
ole varma.



1. painos

© Kirsti Eskelinen, Lasse Kosonen ja Tammi 2025

Kirjan ulkoasu ja taitto: Emmi Kyytsönen

Tammi on osa Werner Söderström Osakeyhtiötä
Lönnrotinkatu 18 A, 00120 Helsinki

ISBN 978-952-04-6720-3

Painettu EU:ssa

Tuoteturvallisuuteen liittyvät tiedustelut:
tuotevastuu@tammi.fi

Sisällys

8 Hei, sinä tattifani

10 Tattitietoa

13 Metsän merkitys
14 Tattiretkelle tarvittavat varusteet
15 Tattien keruu ja perkaus
18 Hyviä syitä sienten syömiseen
20 Villin maukasta tattiruokaa
23 Tatit säilöön

30 Suomen tatit

32 Mistä tunnistan tatin?
35 Herkkutatit (*Boletus*)
40 Punikkitatit (*Leccinum*)
45 Lehmäntatit (*Leccinum*)
47 Voitatit (*Suillus*)
52 Muita syötäviä tatteja
56 Söisinkö vai enkö?

66 Tattireseptit tarinoineen

68 Tatti ja peruna –
supermaistuvaa lähiruokaa

72 Tattiliemi ja tattisuola
– makua moneen

Tattiliemi 72

Tattisuola 73

74 Herkkutatit – hyvin menee,
mutta menköön

Herkkutattivoi 76

Herkkutattilevite 76

Tattimousse 77

Lapsenmieliset

tattilastut 77

Ekaihana herkkutattileipä 79

Tattileike perunakuutioilla 80

Siniveriset tattiperunat 83

Karjalainen tattikeitto 84

Herkkutatit öljyssä 86

Herkkutatitsalaatti 86

Suomisalaatti 89

Petäjäinen tattirisotto 90

- 92 Ruskotatti – herkkutatin
maukkaita
Tattitikkupullat 92
- 94 Punikkitatit – värillä on väliä
Värikkäät pannupunikit 96
Punikkipannari 98
Punertava punikkimuhennos 101
Hilpeät punikit 102
- 105 Lehmäntatit – nuoruus on valttia
Lehmikeitto 107
- 108 Nokitatti – mustahattu maistuu
Siemenkuorrutetut nokitatit 108
Nokitattipasta 110
- 113 Voitatti – suosio nousuun
Voitattia ja Blue Congoa kotivoissa 115
Voitattipiiras 116
- 118 Lehtikuusentatti –
pihkaista aromia
Pellillinen tattinäkkäriä 119

- 120 Kangastatti – täyttä rautaa
Muurinpohjaletut kangastatilla 121
Pinkki kangastattipiirakka 123
- 124 Nummitatti – paistuessaan
punastuu
Helpot leipäpitsat 125
Mausteiset nummitatit 127
Punaiset joulutatit 128
- 129 Jyvästatti – harvojen herkkä
- 129 Samettitatti – kokeilla kannattaa
Tattikeksit 130
- 132 Sinitatti – suositus ihailuun
Sinitattikakut 133
- 134 Vaskitatti – toivossa löytää
Simppeli vaskitattikeitto 135
- 137 Punaruututatti – syödäkö
vai eikö syödä
- 137 Veritatti – kypsennä kunnolla

138 Äikäätatti – pippurista ytyä

Äikäätattipiparit 139

140 Tatteja iloliemikylpyyn –
rautaviinaa kangastatista

Kangastattiviina 141

Metsänvoima-tattijuoma 142

144 Jouluiista tattiruokaa

Tattitähdet 144

Tattikaviaari 146

149 Kiitokset

150 Lähteitä

151 Lajihakemisto

152 Kuvalähteet



Parasta metsän lähiluomua.

Tatti-
reseptejä!

Opi tunnistamaan tatit ja valmistamaan niistä parhaat tattitherkut.

Sienestäjät hamuavat muhevia herkkutatteja, mutta tunnistatko uutukaisen vaskitatin? Kirjan upeat kuvat, hauskat tarinat ja herkulliset reseptit innostavat tattiretkelle ja tekemään metsän antimista herkullista superruokaa. Ota kori, veitsi ja hattu ja lähde metsään keräämään tatteja!

Kirsti Eskelinen on kotitalousalan ammattilainen, sieni-, marja- ja yrttineuvoja sekä keruutuote-tarkastaja. Kirsti on harrastanut ja opettanut sienten tuntemusta ja ruokasienistä kokkailua yli 50 vuotta. Hän on kirjoittanut viisi kirjaa, joista kolme sienistä.

Lasse Kosonen on biologi, kasvi-tieteilijä, joka on erikoistunut sieniin, sienten keräilyyn lajin määrityksen kannalta ja valokuvaukseen. Lasse on kirjoittanut tusinan verran sienikirjoja.



www.tammi.fi

67.582

ISBN 978-952-04-6720-3



9 789520 467203

Kannen suunnittelu ja etukannen kuva:
Emmi Kyytsönen