



Löydä,
tunnista,
poimi ja
valmista

Sieni- kirja

Mari Moilanen

WSOY

Kirjan QR-koodit ohjaavat Vimeo -palveluun
ladattuihin maksuttomiin lisävideoihin.

Näin käytät QR-koodeja:

- Avaa kännykän kamera.
- Kohdista kamera QR-koodiin kuin olisit ottamassa siitä kuvaa.
- Klikkaa kamerassa esiin tulevaa linkkiä (qrcodes.pro) ja videosivu avautuu.
- Klikkaa neljän nuolen merkkiä, niin saat videon kännykän koko ruudun kokoiseksi.
- Paina play-nappia ja video lähtee käyntiin.

Jotkin puhelimet saattavat vaatia QR-koodin lukusovelluksen.

Kirjan tekijä tai Werner Söderström Osakeyhtiö ei
vastaa videopalvelun tai muiden yhtiönulkopuolisten
palveluntarjoajien mahdollisista toimintahäiriöistä.
Päivitykset ja lisätiedot www.wsoy.fi/sienikirja.



Ensimmäinen painos

© Mari Moilanen ja wsoy 2025
Werner Söderström Osakeyhtiö
Lönnrotinkatu 18 A, 00120 Helsinki

Teksti, valokuvat ja videot Mari Moilanen, paitsi valokuvat s. 116, 146, 185
ja 202 alakuva © Päivi Lehtonen ja s. 61, 65, 75, 79, 92, 93, 103, 109, 115, 126, 134, 135, 138,
140, 142, 149, 152, 153, 156, 158, 159, 166, 168, 176, 195, 202 yläkuva, 203, 210, 213, 217,
218, 221 © Mari Kajasvirta sekä s. 206 kuva © Esa Ervasti / Vastavalo.

Graafinen suunnittelu ja taitto Sanna-Reeta Meilahti
ISBN 978-951-0-51605-8
Painettu EU:ssa

Tuoteturvallisuuteen liittyvät tiedustelut: tuotevastuu@wsoy.fi

Mari Moilanen

**Löydä,
tunnista,
poimi ja
valmista**

Sieni- kirja

WSOY • HELSINKI

Sisällys

Lukijalle	7	Tatit	39
Löydä	9	Herkkutatti	40
Oikeaan aikaan	10	Männynherkkutatti	43
Oikeanlaisessa metsässä	11	Sappitatti	44
Keskikesällä koivumetsään	11	Haavanpunikkitatti	48
Syksy suosii havumetsiä	11	Lehtopunikkitatti	51
Oikeanlaiset olosuhteet	12	Koivunpunikkitatti	53
Metsätyypit kansankielellä	13	Männynpunikkitatti	55
		Lehmäntatit	56
Tunnista	15	Nokitatti	57
Sienisanasto	18	Kalvaspunikkitatti	58
Mikä sieni?	22	Valkolehmäntatti	58
Sienen tuoksu	23	Kangastatti	60
Sienen maku	25	Nummitatti	62
Myrkylliset sienet	26	Ruskotatti	64
Suomen myrkkysienet	27	Samettitatti	66
Sienimyrkyistä	28	Voitatti	68
Vältä myrkytykset	29		
Vatsavaivoja tavallisista		Rouskut	71
ruokasienistä	30	Haaparousku	73
		Kangaspalsamirousku	75
Poimi	33	Kalvashaaparousku	77
Sienten poimiminen	35	Karvarousku	78
Minne suunnata?	35	Keltarousku	80
Nuoria ja napakoita	36	Männynleppärousku	83
Poimi kokonaisina	36	Kuusenleppärousku	85
Poimi aina yksitellen	36	Nurmirousku	87
Siisti jo metsässä	36	Sikurirousku	88
Älä poimi, jos et tunne	37	Vyöleppärousku	91
Sienten käsittely	37	Kangasrousku	92
		Lakritsirousku	95
		Mustarousku	96

Kultarousku	99	Kuusiherkkusieni	160
Nokirousku	100	Ukonsieni	162
Viitapalsamirousku	102	Akansieni	166
Oranssirousku	103	Mesisienet	168
		Pohjanmesisieni	168
Haperot	105	Nuijamesisieni	168
Isohapero	106	Kuusilahokka	170
Kangashapero	108	Punalahokka	173
Keltahapero	110	Koivunkantosieni	174
Viinihapero	112	Talvijuurekkaat	178
Sillihaperot	114	Korvasieni	180
Palterohapero	116	Kartiohuhtasieni	184
Koivuhapero	119	Osterivinokas	186
		Limanuljaska	189
		Punanuljaska	190
Muut sienet	121	Känsätuhkelo	191
Kantarelli eli keltavahvero	122	Nuijakuukunen	192
Valevahvero	124	Rusokärpässieni	194
Suppilovahvero	125	Suomumustesieni	197
Mustatorvisieni	128	Tryffelit	198
Vaaleorakas	131		
Rusko-orakkaat	132	Näköislajit	200
Männynsuomuorakas	134		
Lampaankääpä	136	Myrkylliset sienet	205
Typäskääpä	138	Kavalakärpässieni	207
Kurttusieni	139	Valkokärpässieni	208
Mustavahakas	140	Keltakärpässieni	210
Nuijamalikka	142	Punakärpässieni	211
Isojuurekas	143	Rustonupikka	213
Hallavahakas	144	Ruskokärpässieni	214
Tuoksuvalmuska	146	Pantterikärpässieni	216
Viiruvalmuska	149	Kangaskärpässieni	218
Sinivalmuska	150	Isokaulussieni	219
Härmämalikka	152	Suippumyrkkyseitikki	220
Vihertuoksumalikka	153	Myrkkynääpikka	221
Monivyöseitikki	154	Pulkkosieni	222
Kehnäsieni	156	Kitkerälahokka	224
Valkovillaseitikki	159		

Valmista 227

Sieniä koriin	228
Tatit	228
Rouskut	229
Haperot	230
Top 10 aloittelijan sientä	232
Top 5 kokoneemman sienestäjän sientä	240
Sienet ruoanlaitossa	245
Täyteläisiä makumailmoja	245
Ei ateriaa vain yhdestä sienilajista	245
Pannun kautta pöytään	246
Sienet ja mausteet	247
Parhaat tuoreyrtit sienille	247
Näin käytät sieniä mausteena	248

Sienireseptit 251

Sienidippi	253
Vegaaninen sienidippi	253
Sienijoulutortut	253
Sienipiirakka	255
Sienipiirakka perunapohjalla	256
Sienirisotto	258
Sienikeitto	261
Sieniä ruskistetussa voissa	262
Sienikeitto ilman soseutusta	265
Sienipata	266
Sienipasta soijavoilla	269
Seniorzotto	271
Sienibowl	272
Sienipesto	275
Sienikastike ilman kermää	276
Leivitettyt sienet	277
Friteeratut bao bunit sienitäytteellä	279
Pikkelöidyt sienet	281

Moderni sienisalaatti	283
Sienisiirappi	284

Sienet talteen! 286

Sienten kuivaus	286
Pakastaminen	290
Pikkelöinti	292
Suolaaminen	293
Paino- ja tilavuussuhteita	294

Järjestä sienitasting 295

Sienitasting	298
--------------	-----

Viljelyt sienet - jos sienimetsä ei tuota saalista 295

Herkkusieni	301
Portobello	301
Siitake	302
Enoki, enokitake eli talvijuuressa	302
Shimeji	302
Kuningasosterivinokas	303
Sienten viljely kotona	304
Grow kit -kasvatuspaketit	304
Sienipalikat	304
Sienipeti	304
Ymppääminen	304

Kurssit, sovellukset ja kirjat auttavat	306
Sovelluksia sienten tunnistamiseen	306
Sienestyspäiväkirja	308

Lähteet ja sienikirjavinkkejä	316
Hakemisto	317

Lukijalle

Oksat rapisevat jalkojen alla, puiden eteeriset tuoksut tavoittavat nenän ja sisäinen keräilijä on valppaana. Näkyykö jossain sieni, syötävää, ruokaa perheelle.

Maasto on epätasaista, jalka nousee korkealle, välillä pulssi kohoaa harjun päälle kiivetessä ja kilometrejä kuluu. Äänet metsässä kertovat, että en ole yksin. Peura tai pari säikähtää sienestäjää ja hirvi vasoineen ohittaa minut oikealta. Tikka rouhii puuta nokallaan.

Olen onnekas. Olen sienestänyt pikkutytyöstä asti ja sieniviisaus on siirtynyt minulle vanhempien ja isovanhempien opastuksella ja aikuisiällä luonnontuoteneuvojan opintojen kautta.

Muistan, kuinka jännittävää sienimetsälle meno jo lapsuudessa oli. Tyhjä kori keikkui käsivarrella, mitähän sinne tänään saadaan? Mitä ruokaa poimituista herkuista valmistetaan? Vuodesta toiseen tämä harrastus on pitänyt otteessaan, sillä sienien kanssa ei ole koskaan valmis.

Puolet vuodesta olen sienimetsässä. Päämaastoni on Mäntyharjun hulppeissa sienimetsissä, joista löydän koko kirjon ruokasieniä ja muuta mukavaa tutkittavaa.

Sienestän keväästä lähtien, tällöin lähinnä tilannetta nuuskien, sillä en ole korvasienien ystävä ja sieniseuduillani ei huhtasieniä juuri nouse. Varsin villiksi meno yltyy heinäkuun puolivälistä alkaen, jolloin valit-sen laiturin ja auringon sijaan sienimetsän. Sienestän parhaimmillaan joka päivä, parhaana päivänä kaksikin kertaa, sillä kaikki muu on turhaa (melkein).

Mari Moilanen

Luonnontuoteneuvoja, ruokatoimittaja, valokuvaaja



A close-up photograph of a forest floor. On the left, a weathered log with a dark, textured surface and a small hole is partially visible. The ground is covered in a dense carpet of green moss. Several small, bright green plants with rounded leaves are scattered across the moss. A few dry, yellowish-brown leaves are also visible, some partially covered by the moss. The overall scene is a lush, natural setting.

Löydä



Ensikertalaisen tai joskus jo kokeneemmankin sienestäjän ensimmäisenä mieleen juolahtava kysymys on, mistä sieniä parhaiten löytäisi. Joskus saattaakin tuntua siltä, että sieniä on vaikea löytää. Useimmiten sieniaikana sieniä aina löytyy, mutta riippuu jokaisen sienestäjän lajituntemuksesta, löytääkö juuri oikeille apajille.

Nyrkkisääntönä sienten löytämiseen voi pitää kolmea seikkaa. Pitää olla oikeanlaisessa metsässä, oikeaan aikaan ja oikeanlaisissa sääolosuhteissa. Myös lajituntemuksesta on apua: Jos tunnistaa vain kantarellin ja jokusen tatin, metsät

voivat huonompina sienivuosina tuntua tyhjiltä. Jos taas tunnistettujen sienten joukkoon mahtuu vaaleaorakas, mustatorvisieni, limanuljaska, muutama hapero ja jokunen rousku, koriin saa kummasti täytettä, oli sienivuosi hyvä tai ei.

Oikeaan aikaan

Jos tahkoaa ees taas tutussa sienimetsässä väärään aikaan, niin tyhjää on. Sienillä on omat kasvuaikansa ja ne pongahtavat maasta suurin piirtein samoihin aikoihin joka vuosi. On hyvä hahmottaa eri sienten esiintymisajat, niin ei turhaan joudu metsässä pätkäilemään, että missä ne hyvät ruokasienet oikein lymyilevät.

SATOKAUSITAULUKKO

Sienten satokaudet vaihtelevat jonkin verran vuosittain kasvu- ja sääolosuhteista riippuen. Osa lajeista nousee vasta, kun ilmat kylmenevät

eli pitkät lämpimät syksyt viivästyttävät sato-kautta. Toisaalta kevään ja alkukesän lämpe-neminen nostaa ensimmäisiä sieniä maasta aiemmin.

Pääsääntöisesti sienten satokaudet voidaan jakaa tiettyihin vuodenaikoihin. Osa sienistä kasvaa vain tietyillä alueilla Suomessa, ja pohjoiseen mentäessä monia etelässä yleisiä sieniä ei löydy. Satokausitaulukko on karkea kartta siihen, milloin tiettyjä sieniä kannattaa lähteä etsimään, mutta ei missään nimessä ehdoton. Satokausitaulukon löydät sisäkansista.

Oikeanlaisessa metsässä

Monet sienet kasvavat vain tietyn puun tai puiden läheisyydessä symbioosissa, puun juurisienenä. Näitä omien suosikkisienten isäntäpuulajeja sekä metsätyyppejä, joissa tietyt sienet kasvavat, kannattaa painaa mieleen.

Jos haluaa osua sienisuoneen, niin tulee suunnata sen kaltaiseen metsään, missä tiettyjen sienten tiedetään viihtyvän. Suppilovahveroita kannattaa tiirailla kosteista kuusi- ja sekametsistä, missä on mehevää seinäsammalta, kantarellit löytää varmimmin lehtipuuvaltaisista sekametsistä ja komeiden herkkutattien parasta valtakuntaa ovat kuusimetsät.

Keskikesällä koivumetsään

Kevään ensimmäisiä ruokasieniä ovat korvasienet, huhtasienet ja koivunkantosienet. Huhtasieni kasvaa puutarhoissa ja lehtimetsissä, kaupungeissakin, korvasieni taas kuivemmilla alueilla hiekkapohjaisissa havumetsissä varvikon ja puunkuorijätteen joukossa. Koivunkantosieniä alkaa nousta lahoavien lehtipuiden kannoille.

Kun sienisesonki alkaa varsinaisesti starttailla kesän korvilla, niin sienestäjän kannattaa suunnata lehtipuuvaltaisiin sekametsiin sekä tiirailla pihuja. Alkukesästä kuivat mäntymetsät ja kuusikot ammottavat vielä tyhjyyttään.



Isojuurekas punkermassa maan pinnalle.

Heinäkuussa alkaa tapahtua. Viimeistään heinäkuussa löytyy suomalaisten suosikkia kantarellia eli keltavahveroa. Samoin metsässä nostavat lakkejaan haperot sekä sappi-, lehmän- ja punikkitatit. Koivun juurisieninä nämä kaikki suosivat koivua ja viihtyvät sekametsissä ja lehdoissa. Tällöin sienestäjän askel suuntaa kohti kosteahkoja, koivuisia sekametsiä.

Havu- ja mäntymetsät kumisevat edelleen tyhjyyttään alkukesästä – ellei sitten kesä ole ollut runsassateinen. Silloin saattaa herkkutatteja jo löytää havumetsistä kuusien juurelta karikkeelta. Parhaimpina vuosina herkkutatit tekevät ensimmäisen sadon jo heinäkuun puolivälin maissa.

Syksy suosii havumetsiä

Kun elokuu alkaa, havumetsissä alkaa tapahtua. Alkusyksy elokuun puolivälistä syyskuun puoliväliin onkin parasta aikaa sienestykselle.

Sateiden myötä sieniä löytyy nyt kaiken tyyppisistä metsistä. Mittavimmat saalit saa tuoreista kuusivaltaisista metsistä (rouskut, herkkusienet, vaaleorakkaat, mustatorvisienet, haperot, lampaankäävät ja vaaleorakkaat odottavat niissä poimijoitaan), myös lehtomaiset kangasmetsät sekä lehtipuuvaltaiset metsät ovat sellaisia, joihin kannattaa suunnata.

Syksyn kääntyessä ehtopuolelle kesälajit, kuten kantarelli ja haperot, lopettelevat varsinaista kauttaan ja lehtipuuvaltaiset metsät muuttuvat hiljaisemmiksi. Kuusivaltaisiin metsiin taas nousee liuta loppusyksyn ilahduttajia eli suppilovahveroita, viiruvalmuskoja, kuusilahokkaa ja talvijuuurekkaita.

Sekametsät ovat omia suosikkejani, sillä niistä löytyy mielestäni ne herkullisimmat

ja maukkaimmat ruokasienet: herkkutatit, vaaleorakkaat, kehnäsienet, lukuisat rouskut, kantarellit, herkkutatit, kuusilahokat ja isohaperot näin muutamia mainitakseni.

Oikeanlaiset olosuhteet

Sienet pitävät kosteasta ja eri sienet erilaisista lämpötiloista. Kuiva keli kesällä tai keskellä sieniäikää tietää sitä, että hetkeen ei uusia sieniä nouse maasta, kuten tasaisen kostean sään aikana. Kun maa taas saa vettä, sienetkin innostuvat nousemaan. 'Kuin sieniä sateella' on siis osuva termi. Pakkaskelit viimeistään päättävät useimpien sienten kasvun, suppilovahverot taas pitävät pintansa ja niitä löytää vielä ensilumien sulettua.



Syksyinen monivöseitikki keltaisissaan.

Metsätyypit kansankielellä

Sienikirjoissa metsätyypit luokitellaan aluskasvillisuuden tyyppillisten kasvien mukaan. Tässä yksinkertaistetusti kuvattuna metsätyypit puulajien ja aluskasvillisuuden mukaan.

Lehto - runsas ja rehevä

Lehtipuihin viittaavasta nimestään huolimatta lehto ei ole sama kuin lehtimetsä, vaan suurin osa lehdoistamme on kuusivaltaisia. Lehtometsät ovat joko varjoisia, kuusivaltaisia sekametsiä tai viileitä lehtipuumetsiä ja koska maalaajina on multa, aluskasvillisuus on runsasta.

Lehdot kehittyvät kaikkein suotuisimmille kasvupaikoille. Lehdot ovat maamme rehevimpiä metsätyyppejä eli niissä on runsasravinteinen, multapitoinen maaperä, jossa on usein myös kalkkia. Lehtotyyppinen metsä on vähemmistössä Suomessa ja lehdot pääsääntöisesti keskittyvät Etelä-Suomeen.

Tyyppillistä lehtojen kasvillisuudelle on heinälaajien runsaus. Rehevisissä lehdoissa viihtyvät mm.käenkaali, valkovuokot, lehtokuusama ja näsiä. Varpukasveja ja sammalta lehdoissa on niukasti, ruohovartiset kasvit peittoavat ne taistelussa elintilasta.

Sekametsä - vähintään kahta puulajia

Sekametsä on nimensä mukaan metsä, jossa kasvaa vähintään kahta puulajia. Yleensä sekametsän valtapuu on mänty tai kuusi, ja niiden joukossa kasvaa lehtipuita, kuten koivua, pajua, haapaa tai jalopuita.

Hallitsevaa puuta, oli se sitten koivu, kuusi tai mänty ei saa olla yli $\frac{3}{4}$ sekametsän puista. Sekametsässä aluskasvillisuus on monipuolisempi kuin yhden puulajin metsässä. Koska sekametsissä on useampia puulajeja, sieltä löytyy myös eri sienilajeja runsaammin kuin yhden valtapuun metsistä.

Kangasmetsät

Kangasmetsiksi kutsutaan havupuuvaltaisia metsiä, joiden aluskasvillisuus muodostuu etenkin varvuista, sammalista ja jäkälistä. Kangasmetsät jakautuvat kolmeen tyyppiin eli kuivaan, tuoreeseen ja karuun kangasmetsätyyppiin.

• Kuiva kangasmetsä - varpuja, jäkälää ja mäntyä

Kun sienien sanotaan viihtyvän kuivassa kangasmetsässä, suunnataan valoisaan metsään, joka on aluskasvillisuudeltaan varpuinen, sammaleinen tai jäkälän peittämä. Kuiva kangasmetsä on karu, sillä maaperä on soraa tai hiekkaa.

Yleisin puulaji kuivassa kangasmetsässä on mänty, jonka neulasen sopeutuneet haihduttamaan mahdollisimman vähän vettä. Mänty pärjää kuivassa maaperässä, sillä sen paalumainen juuri tunkeutuu syvälle maahan vettä hakemaan. Kuiva kangasmetsä on yleensä helppokulkuista maastoa, sillä aluskasvillisuus on matalaa varpua, kanervaa ja puolukkaa eli kasvustoa, joka on sopeutunut kestämaan kuivuutta. Kuivat kangasmetsät sijaitsevat usein mäkien rinteillä ja harjuilla.

• Tuore kangasmetsä - kuusia ja sammalta

Tuoreissa kangasmetsissä maaperä sitoo vettä paremmin ja kasveille on tarjolla vettä ja ravinteita. Tällaiselle paikalle kehittyy tuore kangasmetsä, jonka valtapuulajina on männyn sijaan kuusi.

Tyyppillisiä kasveja tuoreessa kangasmetsässä ovat mustikka, oravanmarja ja metsätähti. Aluskasvillisuus on runsaampaa kuin kuivassa kangasmetsässä, sillä kuuset suojaavat kasveja kuumuudelta ja tuoreen kangasmetsän maaperä pidättää paremmin kosteutta kuin kuiva mäntykangas. Vanhimmat kuusimetsät ovat varjoisia, synkähköjä kuusimetsiä, joissa on sammalmattoja silmäkantamattomiin.

• Karu kangasmetsä - mäntyjä, jäkälämattoja ja kituliaita varpuja

Kuten nimikin kertoo, karu kangasmetsä on kaikkein kuivin, karu ja hiekkapohjainen metsätyyppi. Aluskasvillisuus on lähinnä kitukasvuista varpua ja jäkälämattoja. Pääpuuna on mänty. Sammalia tai muuta aluskasvillisuutta esiintyy vain laikuittain alueen kosteammissa paikoissa.





Tunnista

Sienten tunnistaminen ei ole helppoa. Jos silmä ei ole sienimetsillä harjaantunut, hyvin monet sienet näyttävät samankaltaisilta ja aloitteleva sienestäjä saattaa sekoittaa tutuiksikin luultuja lajeja keskenään, kuten kantarellin suippumyrkkyseitikkiin. Tämä voi kokeneesta sieniasiantuntijasta tuntua oudolta, jopa mahdottomalta, mutta itse ymmärrän tilanteen hyvin. Vaikeuskerrointa lisää se, että luonnossa asiat voivat olla erilailla kuin sienikirjoissa.



Herkkutatteja

Sienet ovat nuorina, juuri maasta pongahtaneina hyvin erinäköisiä kuin iäkkäämpinä, luonnonolosuhteiden piiskaamina. On normaalia, että sienen väri voi vaihdella voimakkaastikin sateen ja auringon vaikutuksesta, nenä ei aina tavoita sienien ominaistuuksua, jos sieni on hyvin kostea tai täysin kuiva ja kurjat kasvuolosuhteet saattavat vaikuttaa sienien kokoon, muotoon ja yleiseen habitukseen. Heltojen väri – ja näin myös sienien ulkomuoto – saattaa itiöpölyn vaikutuksesta muuttua sienien ikääntyessä. Sienet eivät todellakaan aina ole metsässä ideaalikuossissaan kaikki tuntomerkit selkeästi näkyvissä ja helposti tunnistettavissa. Jos ei erityisesti ole sieneen perehtynyt eikä sienikirjoja juuri lukeutunut, minkä tahansa sienien voi sekoittaa mihin tahansa.

Ruokasieniä kerätessä on tärkeää, että itse varmasti tunnistaa poimimansa sienien. Epä-

varmasti tunnistettuja lajeja ei tule poimia tai laittaa ruokasienten kanssa samaan koriin. Yhden tuntomerkin täsmäminen ei riitä nimeämään sientä. Sienten tunnistus vaatii siis usean tuntomerkin hahmottamista silmin, nuuhkimalla ja tiettyjen sienien kohdalla myös varovasti maistamalla. Tarkista aina useammasta, luotetavasta lähteestä, miltä sienien tulisi näyttää.

Sienikirjan avulla pääsee jo pitkälle, jos sienilajeja osaa tunnistaa. On aina hyvä idea sienestäjäkokeneemman sienestäjän kanssa ja imeä häneltä tietoa. Jos lähipiiristä ei tällaista löydy, kannattaa käydä joka syksyisissä sieninäyttelyissä (sieniseurojen ja Marttojen järjestämiä) tai osallistua sienikurssille. Sieniasioissa ei kannata ahnehtia, vaan sienet kannattaa opetella tunnistamaan yksi sieni kerrallaan ja lisätä joka vuosi jokin uusi opeteltava sieni listalle.

Sienen anatomia

Sienen maanpäällistä osaa kutsutaan itiöemäksi.



Ukonsien tummat suomut (yllä) ja pumpulimainen rengas (alla).



Piikit eli orat



Poimut



Pillit



Heltat



Tatit

Tattien tunnistaminen on helppoa, sillä tattien lakin alapuolelta löytyy pillistö, joka irtoaa lakista helposti. Tatit ovat varteenotettavia ruokasieniä siksi, että kaikki lajit, lukuun ottamatta muutamia tapauksia, ovat ruokasieneksi kelpaavia.





HERKKUTATTI ***

Boletus edulis

Joka vuonna ensimmäisten herkkutattien löytäminen kirvoittaa sienestäjissä ilon kiljahduksia, onhan tämä tukeva sieni monen himoitsema herkku.

Herkkutatit ovat itse asiassa ryhmä sieniä, jotka on nimetty useimmiten sen mukaan, minkä puun kanssa ne elävät symbioosisissa. Pelkästään herkkutatti-nimellä kutsutaan kuusimetsien kasvattia, kuusen juurisienenä kasvavaa tynnyrijalokaista, ruskealakkista sientä.

NÄIN TUNNISTAT: Herkkutatti on helppo tunnistaa. Tämä miellyttävän tuoksuinen sieni on jo pienestä alkaen hyvin tukevarakenteinen, jopa kova, mistä juontaa juurensa kutsumanimi kivitatti. Herkkutatti kasvaa nopeasti kookkaaksi. Lakin halkaisija voi olla jopa 30 senttimetriä. Lakin väri vaihtelee vaaleanruskeasta tummanruskeaan ja sen paksu jalka usein levenee alaspäin tynnyrimäisesti. Jalan yläosassa hyvänä tuntomerkinä on vaalea verkko-

KATSO VIDEO



kuvio. Lakin pinta on kuiva tai kostealla säällä hieman tahmea.

Nuoren herkkutatatin pillistö on harmaan-valkoinen ja kova. Sienen ikääntyessä pilli-kerros kellertyy ja pehmenee ja sienen yleinen napakkuus häviää. Herkkutatatin malto on valkoista eikä se värjäynty kosketuksesta.

Herkkutatatin ensimmäinen satokausi alkaa parhaimpina vuosina jo heinäkuussa ja uusi sato saadaan vielä syyskuussa. Herkkutatteja kasvaa monenlaisissa metsissä ja useiden puulajien, varsinkin kuusen seurassa koko Suomessa.

RUOKASIENENÄ: Herkkutatti on arvostetuin ruokasieniemme. Sen hienostunut, miedon pähkinäinen maku tekee siitä ehdotonta sienten aateliala. Herkkutatista käytetään koko sieni. Hyväkuntoista pillistöä ei tarvitse poistaa ja sieni kannattaa poimia kokonaisena, jotta koko jalka saadaan mukaan syötäväksi. Parhaimmillaan tämä sieni on italialaisen keittion herkuissa, kuten pastoissa, risottoissa, piirakoissa, kastikkeissa, keitoissa ja sellaisenaan rapeaksi lisukkeeksi paistettuna. Herkkutatti toimii hienosti myös makeissa jälkiruoissa.

SÄILÖNTÄ: Herkkutattia voi pakastaa raakana ja kypsänä. Näillä tavoilla sen maku säilyy tuoreen kaltaisena. Raakapakastetun sienen säilymisaika tosin on lyhyt. Osa herkkutatissaalista kannattaa kuivata, sillä kuivattuna sienen maku saa uusia, suklaisia, voimakkaan umamisia aromeja. Tattiperkeistä ja ehtoopuolen tateista kannattaa keittää liemi ja pakastaa se pakaste- tai jääpalarasiassa keittojen, risottojen ja kastikkeiden valmistusta silmällä pitäen.

NÄKÖISLAJIT: Herkkutatatin saattaa sekoittaa sappitattiin, joka on karvas ja syömäkeltoton, mutta ei myrkyllinen. Yksikin sappitatti sieniruoassa pilaa aterian. Sappitatista paras, erottava tuntomerkki on herkkutatatin jalassa oleva vaalea, tiheä verkkokuvio. Se on selkein

heti lakin alla ja hälvenee paksunevaa jalkaa alaspäin liukuessa.

Herkkutatatin saattaa sekoittaa sappitatin lisäksi muihin herkkutatteihin (kangas, koivunmännyn-, tammenherkkutatti), mutta ne ovat kaikki erinomaisia ruokasieniä, joten tarkka lajin nimeäminen ei ole välttämätöntä.

Erot sappitattiin *O (Tylopilus felleus)*

- Herkkutatilla vaalea verkkokuvio jalassa, sappitatilla mustat verkkosukkahousut eli isosilmäinen tumma verkkokuvio jalassaan.
- Herkkutatien pillistö on valkoinen, iäkkäämmillä sienillä keltainen, sappitatilla pillistö nuorilla sienillä valkoinen, ikääntyneillä sienillä pillistö punertuu ja pullistuu.
- Herkkutatti kasvaa symbioosissa kuusien kanssa kuusien karikkeelta, sappitatti pystyy myös lahottamaan puuta, joten sen löytää usein kannoilta ja muurahaispesistä.



Tammenherkkutatatin *** (*Boletus reticulatus*) maku on mahdollisesti kaikkein pähkinäisin herkkutateista. Sen maku on tyylikäs ja miellyttävä. Parhaimmillaan samankaltaisesti käytettynä kuin herkkutatti.

Top 10 Aloittelijan Sientä

Nämä 10 sientä ovat vaivattomia tunnistaa eikä niillä ole myrkyllisiä näköislajeja eli nämä ovat aloittelijallekin sopivia poimittavia.

Vaaleaorakas

TURVALLISUUS 10/10

Vaaleaorakas on helppo tunnistaa eikä sillä ole myrkyllisiä näköislajeja. Sen lakin alta löytyvät helposti irtoavat piikit eli orat ovat selkeä tuntomerkki. Englanniksi sienen nimi on osuvasti hedgehog mushroom eli kun löydät sien, jonka alapuoli näyttää siililtä, olet oikeilla jäljillä.

KEITTIÖSSÄ 10/10

Vaaleaorakkaan maku on mieto, hienostunut ja miellyttävä. Vaaleaorakas on niitä harvoja sien, josta kannattaa kermanen kastike keittää.

Vaaleaorakas on rakenteeltaan napakka, mutta murea ja kypsennettynä hyvin lihaisa. Se säilyy myös viileässä säilytettynä hyvänä muutamia päiviä. Herkästi irtoavia piikkejä ei tarvitse poistaa. Viipaloituna vaaleaorakas on kanamainen, mutta maultaan vielä parempi.

Sienen tiivis rakenne tekee siitä ideaalin pitkään hautuviin kastikkeisiin, muhennoksiin, patoihin sekä leivitettyihin pihveihin ja nugetteihin. Erinomaista se on myös pikkelöitynä.

Vaaleaorakas ei tarvitse esikäsittelyä, joten sieni voidaan laittaa puhdistamisen jälkeen pannulle. Vaaleaorakas tulee kypsentää aivan kypsäksi, jotta sen maun lievä kitkeryys häviää.

Koska sieni on satoisa, vaaleaorakassaa liista riittää myös säilöttäväksi. Paras tapa säilöä vaaleaorakkaita on sen kuivaaminen ohuina lastuina kuivurissa. Voit myös viipaloida sien, hauduttaa enimmät nesteet pois pannulla ja pakastaa sen.

Kuivatut vaaleaorakkaat liotetaan pehmeiksi ja sen jälkeen niitä voi käyttää piirakoihin, risottoihin, patoihin ja kastikkeisiin.

Kantarelli

TURVALLISUUS 10/10

Iloisen oranssin kantarellin suosio selittynee sillä, että se on niin helppo tunnistaa. Monille se on punakärpässien ohella se sieni, minkä varmaksi tunnistaa. Ja onhan kantarelli touka-

ton, herkullinen värilissä muiden sienten joukossa ja jopa hetken aikaa tuoreena säilyvä. Sillä on paikkansa herkullisten ruokasienten joukossa, vaikka maku ei mielestäni sienten korkeimpaan huippukastiin ylläkään.

KEITTIÖSSÄ 8/10

Kantarellin maku on mieto, hieman voinen, hedelmäinenkin ja maun lopussa on pippurinen puraisu. Kantarellit kannattaa poimia nuorina ja napakoina. Loppusyksystä löytyvät keltavahverot ovat herkästi hyvin vetisiä, sillä kantarelli imee itseensä rutkasti nestettä sateella. Tällaiset kantarellit vetistyttävät ruoat eikä niihin saa rapeaa paistopintaa. Myös iäkkäät kantarellit kannattaa jättää metsään, sillä niissä on kitkerä jälkimaku.

Kantarelli ei esikäsitellyä kaipaa. Sienen voi popsia vaikka sellaisenaan, tosin kypsennys syventää sen mietoja aromeja. Puhdistetut sienet nakataan pannulle, kosteista sienistä haihdutellaan vettä pois, kuivien kanssa voi heti alkaa ruoanlaittoon.

Tiedän, että moni odottaa kieli pitkällä kesän ensimmäistä kermaista kantarellikastiketta, mutta kantarellia ei mielestäni kannata hukuttaa kermaan. Parhaat kantarelliateriani olen syönyt, kun kantarellin mieto maku pääsee oikeuksiinsa yrttien, sipulin ja valkosipulin aateloimana. Myös kermattomassa kantarellikastikkeessa tämän sienen maku pääsee oikeuksiinsa (ks. s. 276).

Jos sienisaalis on runsas, kantarellit kannattaa säilöä pakastamalla. Kantarelleista haudutetaan pannulla enimmäkseen nesteet pois ja sienet pakastetaan jäähtymisen jälkeen ilmatii- viissä pusseissa tai pakasterasioissa. Raakoina kantarelleja ei kannata pakastaa, koska niistä tulee puisevia. Pakastaminen joskus lisää kantarellin kitkeryyttä, joten pakastamisen jälkeen sienen nesteitä kannattaa haudutella pannulla

pois ennen muiden raaka-aineiden lisäämistä. Pakastetut kantarellit säilyvät hyvinä pakka- sessa noin vuoden ajan.

Piskuiset, napakat kantarellit ovat parhaimmillaan pikkeloitynä eli etikkaliemeen säilö- tyinä. Tarjoa näitä syksyn riista- ja kalaruokien lisukkeena ja suosio on taattu (ks. s. 280).

Kantarellin voi myös kuivata, mutta huomioi, että tarvitset tähän erittäin tehokkaan sienikuivurin. Huonosti tai puolivillalaisin välinein kuivatetut kantarellit muuttuvat sitkeiksi ja kumimaisiksi tai pahimmillaan homehtuvat. Liian kuumassa lämpötilassa, kuten uunissa, kantarellit alkavat kuivumisen sijaan kypsyä. Kuivatuissa kantarelleissa maku- ja ravintoai- neet säilyvät hyvin.

Herkkutatti

TURVALLISUUS 9/10

Herkkutatti on melko vaivaton tunnistaa. Tärkeintä on erottaa se ruoat karvauudellaan pilaa- vasta sappitatista ja pidemmän kypsennyk- sen vaatimista punikkitateista. Punikkittattien lakit ovat aina punasävyisiä ja jalassa on eri- väristä nukkaa, herkkutatilla taas lakki vaihtelee eri ruskeansävyissä. Jalkaa ei peitä nuk- katupsut vaan valkoinen verkkokuvio, joka on itseasiassa jalkaa pitkin jatkuvia pillistön suuaukkoja. Sappitatin jalkaa verhoaa musta verkko, kuin verkkosukkahousut.

KEITTIÖSSÄ 10/10

Herkkutatti on himottu, huikean herkullinen ruokasieni. Sen hienostunut maku on pähkinäinen, metsäinen ja tyylikäs, rakenne miellyttävän pehmeä ja lihaisa.

Herkkutatti ovat parhaimmillaan ihan sel- laisenaan pannulla rapeiksi paistettuna ja liha- tai kalafileen päällä tarjottuna. Tällöin maku lähentelee parasta, mitä sienistä saa aikaan.

Sienet talteen!

Kun sienisaalis on runsas, osa kannattaa säilöä myöhempää käyttöä varten. Vaihtoehtoina on kuivata, pakastaa, suolata ja pikkelöidä.

Sienten kuivaus

Sienten kuivaamisen puolesta puhuu sienten pitkä säilymisaika sekä kuivattujen sienten maun sekä ravintoaineiden hyvä säilyminen. Oikein säilytettyinä kuivatut sienet säilyvät hyvinä vuosia niin maun kuin ravintoarvojenkin puolesta.

Paras ja luotettavin kuivaustulos syntyy kuivaamiseen tarkoitetussa kuivurissa. Jos sienestä paljon ja haluat kuivata saalista reilummin, suosittelemme lämpimästi kuivurin hankkimista. Ja vieläpä sellaisen kuivurin hankkimista, missä kuivauslämpötilaa pystyy säätämään ja pitämään lämpötilan tasaisena. Kuivurin etuna on tehokkuus, tasainen kuivauslämpötila ja varma, rikkipahtavan kuiva lopputulos.

Uunissa on vaikea saada säädettyä tarpeeksi matalaa lämpötilaa ja jos lämpöä on liikaa, eli yli 40 astetta, on vaarana, että sienet kypsyvät kuivumisen sijaan. Saunan jälkilämmössä on sama ongelma, että kuivauslämpötila ei ole tasainen eikä lämpötilasta voi olla täysin varma.

Hyvin ohutmaltoiset sienet, kuten mustatorvisienet ja halkaistut suppilovahverot, kuivuvat huoneenlämmössäkin esimerkiksi lattialämmityksen päällä. Myös hyvin tuulettuvan saunan lauteille voi imevän paperin päälle levittää sieniä kuivumaan, kun jälkilämpöä on vielä jäljellä. Kiuasta ei kuitenkaan pidä kytkeä päälle, sillä silloin lämpötila nousee liikaa. Poikkeuksen tästä

tekee digitaalinen kiuas, jonka lämpötilan saa säädettyä alle 40 asteeseen.

Kuivattavaksi parhaiten sopivia sieniä ovat muun muassa tatit, suppilo- ja kosteikkovahvero, mustatorvisieni, mustavahakas, korvasieni, vaaleaorakas, ukonsieni, sikurirousku ja haperot.

Näin kuivaat onnistuneesti

Kerää sienet kuivalla säällä, jolloin ne eivät ole vettyneitä. Älä huuhtelee tai liota kuivattavia sieniä.

Puhdista sienet hyvin eli harjaa pois roskat ja mullat. Isot sienet viipaloidaan joko poikittain tai heltojen suuntaisesti noin puolen sentin paksuiksi siivuiksi. Leikkaa myös jalka paloiksi pituustai poikkisuunnassa. Pienet, ohutmaltoiset sienet voi kuivata kokonaisina. Herkästi hajoavista sienistä kuten haperoista kannattaa jalka siivuttaa erikseen ja leikata lakki segmentteihin.

Kuivauslämpötila ei saa nousta yli 40 asteen. Jos lämpöä on yli 50°C, vesi haihtuu sienistä nopeasti ja ne alkavat kypsyä, eivätkä ne käytettäessä pysty enää imemään itseensä vettä.

Sienten kuivumisaikaan vaikuttavat sienen laji ja kuivaustapa. Ohutmaltoiset ja pienet sienet kuivuvat nopeimmin. Kuivurissa kuivuminen kestää muutamasta tunnista jopa vuorokauteen riippuen sienilajista ja kuivurin laadukkuudesta.



Sienten tunnistaminen ei ole koskaan ollut näin helppoa!



Uudenlainen sieniopas esittelee
parhaat ruokasienet, niiden
näköislajit ja yleisimmät
myrkylliset sienet. Kuvien
lisäksi sienten tunnistamista
helpottavat lähes 90 QR-koodia,
joiden kautta avautuvat videot
vievät sienten äärelle metsään!
Pääset katsomaan sieniä kokonais-
valtaisesti ja eri ikäisinä.

Mittavan sienitietouden lisäksi kirja antaa vinkkejä
sienten valmistuksesta ja niiden parhaista säilöntätavoista.
Mukana on 20 sienireseptiä klassikoista yllättävämpiin ohjeisiin, jotka
voi toteuttaa niin tuoreilla, kuivatuilla kuin pakastetuillakin sienillä.

95 sientä • 95 videota • 20 reseptiä



www.wsoy.fi



9 789510 516058

67.582

ISBN 978-951-0-51605-8