

Sienestyskurssi

Tehosienestäjän opas

Site: Koe-moodle

Course: Sienestyskurssi

Book: Sienestyskurssi

Printed by: Admin User

Date: Tuesday, 27 February 2018, 10:02 PM

Table of contents

- 1 Kurssin esittely
- 2 Yleistä sienistä ja sienestämisestä
- 3 Mitä sieniä kannattaa poimia?
- 4 Perinteiset sienestyksen apuvälineet
- 5 Sienestäjän tietotekniikkaa
- 6 Sienikuivuri
- 7 Herkkutatit
- 8 Herkkutatatin osat ja niiden maistaminen
- 9 Tatinriesa
- 10 Karttojen käyttö herkkutatattipaikkojen etsimiseen
- 11 Esimerkkejä kartoilta hyvistä herkkutatattipaikoista
- 12 Herkkutatattipaikkojen etsintä seuraavaa satokautta varten
- 13 Herkkutatatin tunnistus maastossa
- 14 Herkkutatatin jatkokäsittely ja säilöntä
- 15 Syksyn ensimmäinen sieniretki
- 16 Lampaankääpä
- 17 Herkkusieni
- 18 Kanttarelli
- 19 Suppilovahvero
- 20 Muita sieniä, joiden poimimista voi harkita
- 21 Hyviä sienisivustoja
- 22 Sienireseptejä

1 Kurssin esittely

Tämän kurssin ideana on olla sellainen sienikurssi, jolla itse olisin halunnut olla silloin, kun aikuisiällä kiinnostuin sienestämisestä. Kävin joskus 80-luvulla Turun kesäyliopiston sienikurssin, mutta en oppinut siellä oikeastaan juuri mitään hyödyllistä uutta sienestämisestä. Sienistä kyllä opin uutta, mutta sienestämisen kannalta hyödytöntä ja jopa haitallista tietoa.

Sienestys on kehittynyt perinteenä ja joistakin maista se on puuttunut kokonaan. Suomi on ollut historiansa aikana enimmäkseen osa Ruotsia ja kulttuurisesti sekä perinteiden osalta Suomi on pitkälti osa Ruotsia. Ruotsissa ei ole ollut omaa sienestysperinnettä eikä siten Suomessakaan. Tämä on jossain määrin vaikuttanut jopa tieteeseenkin. Kasvitieteen ”luoja”, ruotsalainen Carl von Linné jopa vihasi sieniä ja vasta ensimmäinen Bernadotte-suvun kuningas, ranskalainen Karl Johan, kruunattiin vuonna 1818, sai kansan kiinnostumaan lehmänruokana pitämistä sienistä ja erityisesti herkkutatista, jonka ruotsinkielinen nimi onkin Karl Juhans svamp (myös stensopp, kivitatti). Englanniksi sen yleisin nimi on King bolete.

Eteläisen ja läntisen Euroopan sieniperinnettä kuvaa myös eräs toinen sienen nimi: keisarikärpässieni, joka sai nimensä siitä syystä, että tämä herkullinen sieni oli Rooman keisareiden suosiossa. (Suomessa ei kasva yhtään kärpässienilajia, jota kannattaisi kerätä syötäväksi.) Sienet ovat olleet siis hallitsijoiden herkkua.

Toinen sienestysperinne on tullut Suomeen Venäjältä. Sitä kuvaa ehkä parhaiten venäläisten parhaana pitämä sieni, koivurousku, joka oli erityisesti Pietari Suuren, (s. 1672, k. 1725) suosiossa varsinkin krapulapäivinä. Lännessä sitä ei juurikaan tunneta ja esimerkiksi suomenkielisessä wikipediassa sitä pidetään vain yhden tähden arvoisena. Lisäksi sitä ei Suomessa kovin paljon löydy, paitsi Paraisilta ja paikoitellen Kaarinasta. Säilöntätapa on suolamarinointi, koska kuten lähes kaikki rouskut, koivurousku pitää ryöpätä.

Läntisessä Suomessa sienestys yleistyi kunnolla vasta toisen maailmansodan seurauksena karjalaisten evakkojen toimesta. Eräs evakko, Toivo Rautavaara, kirjoitti vuonna 1942 Sieni-aapinen nimisen kirjan ja vuonna 1947 väitöskirjan Suomen sienisato. Niistä voidaan sanoa alkaneen sienestyksen yleistyminen läntisessä Suomessa. Valitettavasti ne olivat kuitenkin hyvin yksipuolisesti venäläiseen perinteeseen perustuvia. Karjalassa sienestys oli ilmeisesti niin yleistä, että sikäläinen tyyli kerätä lähes kaikkia syömäkelpoisia sieniä saattoi olla järkevä.

Toinen selitys karjalaisen tai venäläisen tyylin järkevyydelle on se, että se soveltuu hyvin perinteisen maalaistalon tarpeistoon. Koska kaikki sienet ryöpättiin, se tehtiin saunan padassa ja suolatut sienet mahtuivat tilavaan maakellariin. Harvalla kaupunkilaisella on 50 litrainen tai suurempi kattila, joka vaaditaan, jotta karjalaistyyllillä sienten säilöntä saavuttaisi järkevän mittasuhteen. Kylmäkellareita sentään löytyy vielä joistakin vanhoista kerrostaloista.

Nykyaikaisella sienestäjällä sen sijaan on yleensä auto, joka oli harvinaisuus evakkojen asuttamisen aikoihin ja paremmille sienestysmaille on joka tapauksessa pidempi kuin kävelymatka. Tarvitaan siis uudenlainen tyyli sienestää.

Oma sienestystyylini, jonka olen kehittänyt osin onnellisten sattumien kautta ja pitkän ajan kuluessa on täysin erilainen kuin venäläinen tyyli. Poimin vain viittä sientä ja samassa korissa on korkeintaan kolmea eri sientä, mutta yleisimmin vain yhtä. Mitään keräämistäni sienilajeista ei tarvitse keittää ja ehdottomasti yleisin säilöntätapa on kuivaus, mutta käytän myös pienimuotoisesti pakastusta.

Edellisissä piirteissä ei ole mitään varsinaista uutta, mutta sienipaikkojen etsimisessä käytän hyväksi paljon tietotekniikkaa. Varsinkin herkkutatien parhaimmat kasvupaikat löytyvät melko suurella varmuudella kartojen avulla. Aikaisemmin minulla oli uusia paikkoja etsiessä mukana paperinen maastokartta, mutta

Sienestyskurssi
nykyään sen on korvannut tabletti ja älypuhelin, joiden avulla voi myös katsoa satelliittikarttoja, suunnistaa GPS:n avulla ja ottaa valokuvia löytyneistä sienistä. Sienikirjojakaan ei enää tarvita laitteiden ansiosta ja kenttäkäyttöön sopivat sieniopasovellukset osaavat etsiä sieniä esimerkiksi värin tai muun tunnusmerkin perusteella.

Perinteisillä sienikursseilla opetetaan tunnistamaan suuri määrä sieniä, mutta ei yhtään sientä kunnolla. Tällä kurssilla keskitytään muutamaa sieneä ja ne opetellaan hyvin syvällisesti. Tavallaan käsiteltäviä sieniä on kuitenkin enemmän, koska esimerkiksi sappitatin kokematon sienestäjä voi sekoittaa herkkutattiin. Lisäksi punikkitatin lakki muistuttaa päältä päin hyvin paljon herkkutattia, mutta jos hieman kumartuu ja näkee punikkitatin jalan, ei erehtymisen mahdollisuutta ole. Ehkä kuitenkin tärkein herkkutattiin liittyvä muu sieni on tatinriesa, joka kasvaa herkkutatissa pilaten sen. Nämä muut sienet käsitellään kuitenkin vain siinä laajuudessa kuin ne on syytä käsitellä herkkutatatin kannalta. Lopuksi vielä tutustutaan eri puolajien variaatioihin herkkutatista eli tammen ja männyn herkkutatit.

Kurssin oppimateriaali on toteutettu www-sivuina, joihin voidaan laittaa linkkejä. Linkkejä muille sivustoille seuraamalla materiaali laajenee kurssille osallistujan toiveiden mukaan. Sienistä löytyy netistä enemmän tietoa kuin laajimmasta sienikirjasta ja varsinkin englanniksi tietoa on jopa liikaa.

Jos sinulla on kysymyksiä, vastaukset löytyvät todennäköisesti tämän sivuston linkkien takaa, joten kysy ihmeessä. Minä tunnen linkkien takana olevan materiaalin melko hyvin ja vastauksen pitäisi löytyä melko pienellä etsimisellä. Jos vastaus on yksinkertainen, on kuitenkin parempi, että vastaan lyhyesti eikä lähdetä sinänsä opettavaiselle tutustumisretkelle taustamateriaaliin.

Tämä kurssi sopii sekä aloittelijoille että melko edistyneille sienestäjille. Jos jo pystyt keräämään hyvänä sienivuotena sieniä säilöttäväksi muutaman tai useamman vuoden tarpeiksi, et todennäköisesti hyödy tästä kurssista.

Vuosi 2014 oli erittäin hyvä sienivuosi varhaisille sienille ja oma saaliini oli noin 450 litraa herkkutatteja ja 50 litraa lampaankääpää. Olisin pystynyt keräämään niitä hyvinkin paljon enemmän, mutta säilöntäkapasiteetti ja tarve asettivat rajat. Myöhäisille sienille vuosi oli heikohko, mutta suppilovahveroa en olisi parempana vuotenakaan kerännyt säilöttäväksi, koska vanhaa varastoa on jo liikaa.

Tämä kurssimateriaali tehtiin siinä uskossa, että kurssi pidettäisiin syksyllä 2015 Kemiönsaaren aikuisopistossa, mutta kun pitää säästää, niin ei sitten pidetä.

2 Yleistä sienistä ja sienestämisestä

Sienet eivät kuulu eläin- eivätkä kasvikuntaan vaan ovat jotain niiden väliltä. Kasvissyöjät ovat usein niin tottuneita kasviproteiiniin, että lihan proteiini maistuu vastenmieliseltä. Sienten proteiinin makukin on jotain väliltä ja useimmille kasvissyöjille sieniproteiini maistuu. Turun sieniseuran perustajajäsen ja varsinais-suomalaisen sienitutkimuksen ”grand old man”, Yrjö, ”Yme”, Mäkinen, joka oli kasvissyöjä totesi tosin, että pieni määrä toukkia eli eläinproteiinia sienissä ei häntä haittaa.

Syötäväksi kerättävät sienet eli itiöemät ovat vain pieni osa sientä. Tärkein ja suurin osa on sienirihmasto, joka kasvaa maaperässä. Suurin yhtenäinen mäntymesisienen laajimmalle levinnyt yhtenäinen sienirihmasto löytyi Yhdysvaltojen Oregonista vuonna 1998. Tämän yksilön rihmasto kattaa yli kahdeksan neliökilometrin alueen ja sen arvellaan olevan vähintään 2400 vuoden ikäinen. Kyseisen eliön arvellaan olevan maapallon laajin organismi ja yksi vanhimmista.

Sienet voidaan jakaa kahteen ryhmään kasvutapansa perusteella. Useimmat sienet elävät puiden kanssa symbioosissa ja niitä nimitetään mykorritsasieniksi. Näitä sieniä ei voida käytännössä viljellä ja yleinen käsitys on, että vielä ei täysin tunneta kaikkia tekijöitä, jotka vaikuttavat mykorritsasienten kasvuun. Tässä yhteydessä on kuitenkin mainittava, että kastelulla voidaan kasvattaa sienisatoa hyvinkin paljon ja ihminen on levittänyt joitakin sieniä mannerten välillä samalla, kun on levittänyt niiden isäntäpuita. Jotkut sienet viihtyvät pihapiirissä, peltojen ja teiden varsilla, joten niitä voidaan nimittää ”kulttuurisieniksi”. Lisäksi varsinkin herkkutatti viihtyy ojien penkoilla sekä teiden ja polkujen varsilla. Ojat liittyvät tietysti kasteluun, mutta myös maan murtaminen vaikuttaa edistävän sen kasvua.

Toinen ryhmä on vähälukuisuudestaan huolimatta taloudellisesti merkittävämpi. Lahottajasieniä pystytään viljelemään. Herkkusieni on tietysti kaikkein yleisin viljelty sieni. Tulevaisuudessa sen voi kuitenkin ohittaa eräs punahomesieni, jota pystytään viljelemään säiliöissä jatkuvana prosessina ja josta jalostettua proteiinia myydään tuotenimellä Quorn. Quornia myydään pakasteena jauhelihaa ja jauhelihipihvejä muistuttavina tuotteina. Quornin valmistusprosessin patentti vanhentui muutama vuosi sitten, joten se voi saada kilpailijoita ja hinta voi laskea alle jauhelihan hinnan. Tällä hetkellä sitä myydään hieman kalliimpana ja eräänlaisena premium-tuotteena. Se on tasalaatuisempaa, hyvin vähärasvaista ja hammasväleihin helposti tarttuvat jänteiden ja lihakalvojen palat puuttuvat kokonaan.

Lahottajasienten kasvualustoja voi ostaa kaupasta ja esimerkiksi herkkusienten viljely on helppoa ja valaisee paljon jos haluaa ymmärtää sienten kasvuedellytyksiä. Tyypillinen kasvukierto on, että alusta upotetaan veteen, annetaan liota hetken, jonka jälkeen alusta nostetaan pois vedestä ja siirretään muovipussiin, jossa on suodatin, jonka kautta hiilidioksidi pystyy poistumaan, mutta muiden sienten itiöt eivät pääse kontaminoimaan alustaa. Kun sienet ovat poimittu, alusta kastetaan jälleen ja uusi kierto alkaa. Hyvän sienivuoden tunnusmerkki on se, että sataa sopivaan aikaan niin paljon, että maa on litimärkää.

3 Mitä sieniä kannattaa poimia?

Tärkeimmät kriteerit varmaan useimmilla ovat maku, määrä ja työmäärä. Sienten mauille annetaan yleensä korkeintaan kolme tähteä, mutta kyse on tosiaan makuasiasta. Itse kerään vain kolmen tähden sieniä sillä varauksella, että olen alkanut pitää lampaankääpää kolmen tähden arvoisena. Yleensä sille annetaan vain tähteä.

Määrä liittyy tietysti myös siihen päätökseen, että kerääkö ns. sekasieniä. Minä olen sekasieniä vastaan kahdesta syystä. Ensinnäkin niihin alentumalla on hyvin vaikea kehittyä taitavaksi sienestäjäksi. Toiseksi sekasieniin luetaan myös rouskut ja muut ryöpättävät sienet, joten ainoa järkevä säilöntätapa on suolamarinointi. Se taas edellyttäisi vähintään 50 litran kattilaa tai mieluummin sitä perinteistä saunan pataa sekä säilytykseen halpaa tilaa, kuten maakellaria. Ei oikein enää ole nykyaikaa.

Palataan siis alkuperäiseen kysymykseen. Herkkutatti on tietysti se paras. Hyvänä ja keskinkertaisenakin vuotena sitä löytää niin runsaasti, että muita sieniä ei ehdi tai viitsi säilöä. Sitä kerää parhaimmillaan korillisen noin viidessä minuutissa. Hyvänä vuotena jalka kannattaa katkaista likaisen osan yläpuolelta, koska se on nopeampaa kuin likaisen pintakerroksen veistely.

Herkkutatin satokausi on kuitenkin lyhyt ja sen jälkeen on jo aikaa kerätä muitakin sieniä. Lampaankääpää alkaa löytymään sopivasti herkkutatin kauden jälkeen ja sitäkin kerää parhaimmillaan yhtä nopeasti, se on helppo käsitellä ja maku sekä varsinkin koostumus miellyttävät ainakin minua.

Sienestyskautta voi jatkaa jopa tammikuun puolelle suppilovahveroilla. Ennen lokakuuta sitä ei mielestäni kannata kerätä, koska ne kasvavat vielä. Marraskuusta lähtien ne tuskin enää kasvavat kylmyyden takia, mutta poimimista voi jatkaa ensilumien vielä sulettua. Vaikka suppilovahveroa voi löytää hyvinkin suuria esiintymiä, on se niin pieni, että korja on vaikea saada täyteen alle 20 minuutissa. Jatkokäsittelykin on edellisiä työläämpää.



Aloitteleva tai satunnainen sienestäjä voi kerätä näinkin monipuolista valikoimaa sieniä. Herkkutattia, kanttarellia, kehnäsientä, suppilovahveroa, mustaa torvisientä ja lampaankääpää.

Edellisten lisäksi tulee ajoittain kerättyä kanttarelleja ja herkkusieniä seuraavaa ateriaa varten.

Kemiönsaarelta pitäisi löytyä ihan hyvin kanttarellia, mutta minä en vielä tunnista sen kasvupaikkoja riittävän hyvin, että sitä löytyisi säilöttäväksi asti. Sekin kärsii vähän pienuudesta eli ei yllä herkkutatin tai lampaankäävän tasolle. Herkkusienillä on se etu, että niitä voi kasvaa ihan pihapiirissäkin tai kauppareissien varrella, kuten asuessani Turun Kurjenmäessä. Matkalla Kupittaa Citymarkettiin tai Ruokavarastoon löytyi usein syksyisin matkan varrelta munakkaan joukkoon herkkusienet. Käytännössä samoja herkkusieniä

4 Perinteiset sienestyksen apuvälineet

Kori, mielellään kannellinen. Korin pitäisi olla melko matala, jotta alimmat sienet eivät litistyi. Samasta syystä usein käytetty ämpäri on melko huono keruuastia. Oma suosikkini on tavallinen kaupan muovinen ostoskori, jonka kanteksi kätevästi sopii Bauhausin kokoontaittava noin 17 litran muovikori tai jopa kaksi.



Ostoskori, jonka "kantena" on kaksi Bauhausin kokoontaittuvaa koria.

Myytäviä muovisia ostoskoreja on hyvin vaikea löytää, mutta nettikaupoista niitä löytyy. Biltemalla on hieman halvempi samantapainen, kaksikahvainen malli. Mikäli kurssille osallistujilla on riittävästi kiinnostusta, voidaan järjestää yhteistilaus, jolloin postikulut saadaan jaettua useamman kesken ja kokonaishinta siedettäväksi.

Bauhausilla ei ole verkkomyyntiä, joten kokoontaittuvien korien mahdollinen yhteisosto edellyttää, että joku käy niitä esimerkiksi Rasion myymälästä hakemassa. Ne maksavat vain muutaman euron kappale, mutta ne ovat valitettavan heikkorakenteisia, joten niitä kannattaa hankkia pari ylimääräistä varalle.

Harjallisia sieniveitsiä on markkinoilla useita malleja, mutta onneksi omien havaintojeni mukaan yleisin halpa malli on ehkä paras. Motonetissä ja Biltemassa myynissä olevat käytännössä identtiset hieman kalliimmat mallit (noin 7 €) ovat muuten hyviä, mutta harja on liian löysä.

5 Sienestäjän tietotekniikkaa

Sienipaikkojen etsiminen netin karttapalvelujen avulla kannattaa tehdä jo kotona tai vaikka kirjastossa, jos ei itse omista tietokonetta. Maanmittauslaitokselta voi edelleenkin tilata painettuja perus- (1:20 000) ja maastokarttoja (1:50 000), mutta satelliittikartat joutuu itse tulostamaan, jos haluaa käyttää paperia. Satelliittikartat vaativat väritulostinta, mutta mustavalkoisena tulostettu maastokartta on lähes yhtä käyttökelpoinen kuin värillinen. Tehokas uusien sienipaikkojen etsintä vaatiikin aina tietokonetta ja Internet-yhteyttä.

Metsässä on hyvä olla mukana joku laite, jossa on GPS. Se käytännössä estää täysin eksymisen mahdollisuuden ja mahdollistaa uusien sienipaikkojen tehokkaan etsimisen jopa maastossa. Tähän käyttöön kätevimmit ja halvimmat laitteet ovat järjestyksessä huonoimmasta parhaimpaan: perinteinen maasto-GPS, älypuhelin ja tabletti. Maasto-GPS:t ovat jääneet kehityksestä jälkeen pienten valmistuserien ja sitä kautta pienten tuotekehityspanostusten takia. Älypuhelimessa ei oikeastaan ole muuta vikaa kuin turhan pieni näyttö ja korkeahko hinta. Maastokäyttöön sopiva tabletti mahtuu taskuun eli se on hyvinkin edullinen 7-tuumainen tai korkeintaan 8-tuumainen, jos tasku on epätavallisen iso. Niitä sai vuoden 2014 alkusyksyllä jopa noin 50 eurolla, mutta itse päädyin suorituskykyisempään noin 100 euron malliin. Näin halvoissa laitteissa ei ole puhelinverkon datayhteyttä, mutta selailemalla kotona Wifi-verkossa kohdealuetta Google earthilla jäävät karttakuvat välimuistiin tai jos omistaa älypuhelimien datayhteydellä, voi sen laittaa jakamaan datayhteyttä Wifi-verkon avulla. Tämä jakaminen tunnetaan englanninkielisellä nimellä tethering ja sitä etsimällä löytyy kaikille älypuhelimien käyttöjärjestelmille jaon mahdollistava ohjelma tai sitten ominaisuus on jo käyttöjärjestelmässä vakiona.

Älypuhelimia tai tabletteja voi maastossa käyttää paljon muuhunkin kuin suunnistamiseen. Yhteen ohjelmaan tuntuu olevan kerätty kaikki mahdollisuudet. Sen nimi on Mushroom navigator. Valitettavasti siitä on saatavilla vain Android-versio. Se on ensinnäkin kartta- ja suunnistusohjelma. Tähän toimintoon se käyttää apunaan Google earthia. Lisäksi ohjelmassa on suppea sienten kenttäopas, 75 lajia ja Wikipedian kautta koko ajan laajentuva sienten kuvauskokoelma. Laitteen kameraa voi myös käyttää hyvien sienipaikkojen kuvaamiseen, jolloin sijaintitiedot tallentuvat kuvaan ja ohjelman tietokantaan. Uusien sienten kuvausten lisääminen ei pitäisi olla vaikeata ja jos samaa ohjelmaa haluaisi käyttää luonnonyrttien etsimisen tukena, pitäisi kaikki tarvittavat kuvaukset lisätä itse. Villimarjoja ohjelman tietokannassa on 12 kpl. Mushroom navigatorin voi myös asentaa suppeampana ilmaisversiona ja vasta kokeilun jälkeen ostaa muutaman euron hintaisen täysversion.

Maanmittauslaitoksen keräämä paikkatieto tuli avoimeksi vuonna 2012. Tähän tietoon perustuvat mm. paperisina myytävät perus- ja maastokartat. Valitettavasti paikkatieto on kuitenkin tarjolla niin hankalissa formaateissa, että siitä ei kovin paljon ole apua. Itse tosin onnistuin kokeilujen avulla selvittämään, että Garminin Oregon 450:ssä pystyi muistikortin avulla ottamaan käyttöön 20 x 20 km kokoista aluetta vastaavan bittikarttakuvakokoelman 1:16 000 tarkkuudella. Autoilevalle sienestäjälle alue on tietysti liian pieni, mutta muistikortteja voi vaihtaa eikä kuvakokoelmien koostaminen ollut skriptien avulla vaikeaa. Suomi on kuitenkin niin suuri, että 20 x 20 km alueita mahtuu sen alueelle lähes 850. Vertailun vuoksi peruskartan alueita mahtuu yli 2600 kpl.

Nyt MML:n maastotietokanta on saatavana ilmaiseksi vektoriformaatissa, joka mahtuu huomattavasti pienempään tilaan. Android-laitteissa karttaa voi käyttää Oruxmaps-ohjelmalla näiden ohjeiden mukaan. Valitettavasti Oruxmaps vaikuttaa aika bugiselta. En löytänyt mitään tapaa muuttaa hakemiston nimeä, josta ladattuja karttoja ohjelma käyttää. Tai oikeammin hakemiston nimen kyllä pystyi muuttamaan, mutta ei tallettamaan. Ratkaisu lyhyesti oli siirtää ladattu karttatiedosto laitteen omalla tiedostonhallinnalla Oruxmapsin käyttämään hakemistoon. Muillakin vaikuttaa olleen vastaavia ongelmia, toisilla taas ei, joten ongelmien ilmeneminen riippuneen Androidin tai laitteen versiosta.

Päivitys 12.8.2017

Oruxmaps on nyt maksullinen, mutta Androidissa sen sijaan voi käyttää ilmaista Maastokartat-nimistä ohjelmaa. Olen käyttänyt sitä vain pari kertaa, mutta se on toiminut hienosti ilman ohjeisiin tutustumista tai muuta säätöä. Nyt on myös muita vastaavia ohjelmia, kuten Karttaselain -- Maastokartta. Metsässä eksymiseen ei ole enää mitään tekosyytä.

Mushroom Finder on niin uusi, että en itse ole sitä vielä ehtinyt kokeilla, mutta se on varsin mielenkiintoinen sovellus tai oikeammin sienipaikkojen tietokanta. Jos lisää tällä ohjelmalla uuden sienipaikan, kaikki muut ohjelman käyttäjät voivat nähdä sen, mutta toisaalta myös sinä voit nähdä kaikkien muiden sienipaikat. Ilmainen ja vain Androidille.

Seuraava ohjelmatyyppi, johon kannattaa tutustua on sienioppaat. Niistä täytyy kuitenkin heti huomauttaa, että ne ovat kuvauksiltaan suppeita kenttäoppaita, jotka eivät sovellu aloittelijoille. Sienet pitää ensin tuntea melkoisen hyvin, mutta silloin nämä oppaat ovat varsin käteviä. Suomenkielisiä ohjelmia on kaksi ja nekin maksavat vain muutaman euron. Sieniopas on saatavilla kaikille yleisimmille älypuhelimien käyttöjärjestelmille ja sienikirja vain Applen laitteille. Englanninkielisillä on suuremmat markkinat ja kovempi kilpailu ja sen takia esimerkiksi Roger's mushroomsin ilmaisversio on hämmästyttävän laaja ja riittävä melkoisen kokeneelle siententunnistajalle. Täysversiossa on yli 1 500 sienien kuvaukset. Näiden ohjelmien suurimpina etuina verrattuna normaaliin sienitietouden etsimiseen netistä on datayhteyden tarpeen puute ja hakutoiminnot. Esimerkiksi sienen (lakin) väri jo rajaa mahdollisuudet usein niin pieniksi, että valokuvia selaamalla oikea sieni löytyy paljon nopeammin kuin kirjasta.

Kun sienioppaiden lisäksi käyttää laitteessa yleensä vakiona olevaa karttapalvelua ja kameraa, onkin koossa lähes kaikki Mushroom navigatorin toiminnallisuus. Muista tarkistaa kameran asetuksista, että GPS-tiedot tallentuvat kuvaan.

6 Sienikuivuri

Halvimmat sienikuivurit maksavat muutaman kympin ja suosittelen niitä paljon mieluummin kuin kalliimpia. Jos haluaa enemmän kuivatuskapasiteettia kuin parissa halpiskuivurissa on, suosittelen rakentamaan itse. Kesähelteitä varten ostettu tuuletin ja joku melko pienitehoinen lämmitin löytyy lähes jokaisesta taloudesta. Uushankintoja ovat muovista jäykähköä hyttysverkkoa vähintään muutama metri ja paksuhkoa lautta kaksinkertainen metrimäärä. Neliömuotoon leikattu verkko reunoista kiinni laudanpätkiin nitojalla kiinni ja niitä kasataan päällekkäin esimerkiksi penkkien väliin ja tuuletin sekä mahdollinen lämmitin alle. Kuivamisnopeuteen vaikuttaa paljon enemmän ilman kierto kuin lämpö. Ilman suhteellinen kosteus pitäisi kuitenkin olla matala. Lämmityskauden aikana sisätiloissa se ei ole ongelma, mutta herkkutattia sadepäivinä on vaikea kuivata ilman lämmitystä. Lämmön pitäisi kuitenkin olla alle 40 C alimman herkkutattikerroksen kohdalla ja muutama aste lämpimämpi kuin normaali sisälämpötila riittää mainiosti.



Viisi 400 W tehoista sienikuivuria voi olla liikaa muun kuorman kanssa 10 A sulakkeelle.

Vaihtoehtoisia tapoja kasata väliaikainen sienikuivuri on paljon muitakin. Eräs varsin kätevä tapa on käyttää tuuletusikkunan hyttysverkkokehyksiä, jos niitä sattuu saamaan huutokaupassa kasan halvalla, kuten Ari Alsio.

Lattialaminaatti eli laminoitu MDF (Medium Density Fiber) on melko sopiva materiaali kuivaustasojen tekoon. Sitä jää usein yli remontista eikä levyjä joiden ponttaus on vahingoittunut voi käyttää lattiaan. Vioittunutta levyä voi hyvinkin saada ilmaiseksi pyytämällä. Kuivaustasoihin se soveltuu aivan mainiosti.



Laminaatista ja hyttysverkosta tehtyjä kuivaustasoja.

Sienestyskurssi

Jos laskee materiaalikustannuksiksi vain hyttysverkon, maksaa 8 kuivaustasoa vain 20 € ja niiden yhteinen pinta-ala on hieman suurempi kuin viiden halpiskuiivurin. Kirjoitin kuivaustasojen tekemisestä erillisen kirjoituksen: Hyttysverkkokehikko ikkunaan ja kuivaustasoja. En ole vielä päässyt kokeilemaan kuivaustasoja käytännössä huonojen saaliiden takia, mutta eiköhän syksyn mittaan tilanne korjaannu ja lisää kuvia kuivaustasoista tositoimissa.

<http://moodle.ramokoski.fi/mod/book/tool/print/...>

7 Herkkutatit

Herkkutatit, *Boletus edulis* on kuusen seuralainen ja sitä nimitetään joskus myös kuusenherkkutatiksi. Muut kauppasienilajit ovat tammenherkkutatit, *Boletus reticulatus* ja männynherkkutatit, *Boletus pinophilus*. Lisäksi tunnetaan myös koivunherkkutatit, *Boletus betulicola*, mutta sen erottaminen herkkutatista on niin vaikeaa, että sitä ei aina käsitellä omana lajinaan. Näitä kaikkia voidaan käyttää ja säilöä samalla tavoin, joten niitä voidaan käsitellä yhtenä ryhmänä. Koska herkkutatit on selvästi yleisin, jatkossa herkkutatteja käsitellään vain sen näkökulmasta.

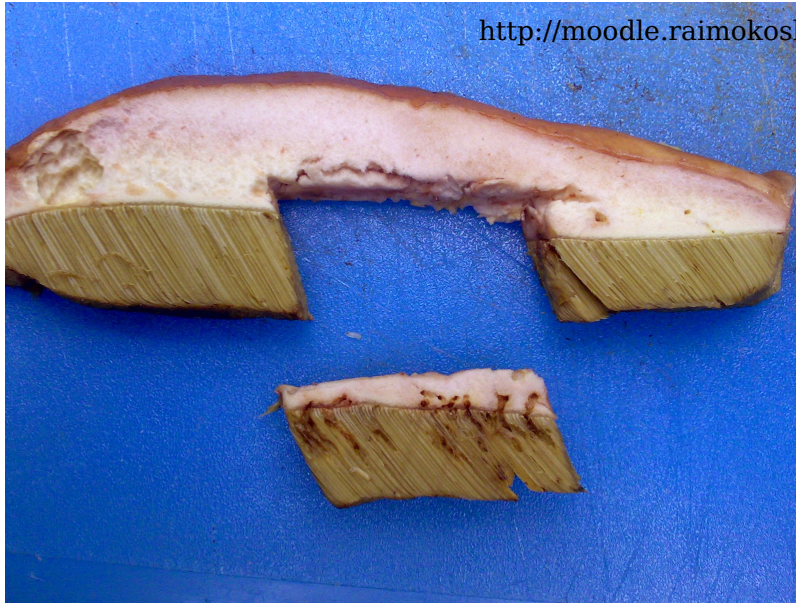
Kaikkia herkkutatteja voi löytää hyvinkin aikaisin, jo kesäkuussa, mutta tammenherkkutatit ja koivunherkkutatit ovat varhaisimpia, joten niihin kannattaa tutustua ensin. Varsinainen satokausi ajoittuu kuitenkin elokuun lopulle ja syyskuun alkuun, mutta sen alku ja pituus vaihtelee vuodesta toiseen. Eräs hyvä nyrkkisääntö on viljojen sadonkorjuu. Lähes aina puimureiden ollessa töissä pelloilla, on herkkutatteja metsissä. Dalla Vallen ajankohtaista-sivu on myös hyvä tietolähde.

Ilmatieteen laitoksen sivuilta voi seurata sademääriä ja jokaisen kuukauden alkupäivinä julkaistaan edellisen kuukauden tilastokooste. Jos elokuussa on satanut keskimääräistä enemmän Kaarinan Yltoisissä, on Kemiössä todennäköisesti keskimääräistä parempi herkkutativuosi. Sademäärät näkyvät myös kartalla, mutta kuukausitilaston lopussa on Yltoisten tiedot numeroarvoina.

Herkkutatista ei ole ainuttakaan hyvää sivua suomeksi netissä. Edellä olleet linkit Helsingin Yliopiston sivuille ovat ihan hyviä peruskuvaussivuja. Myös Dalla Vallen sivut Tietoa tateista ja Poimintaohje kannattaa lukea.

Herkkutatit lakin halkaisijasta on eri lähteissä vaihtelevaa tietoa. Suurimmaksi kooksi on mainittu 20, 25 tai 30 cm, mutta Lauri Gröhn on väittänyt poimineensa Nauvosta peräti 35-senttisen, joka valokuvan perusteella näyttää männynherkkutatilta. Minun poimimistani suurin on ollut 28-senttinen, mutta metsään on saattanut jäädä sitäkin isompia. Isot herkkutatit ovat usein huonokuntoisia, mutta kun niiden paino on usein yli kilon, painavin minun poimimani lähes kokonaan syömäkelpoinen on ollut painoltaan 1385 g, kannattaa ison herkkutatit lakin tökkiä sormella. Liian pehmeää ei kannata poimia.

Dalla Vallen luokittelu I, II ja III-luokan herkkutatteihin ja siihen perustuva hinnoittelu on mielestäni harhaanjohtavaa. III-luokan tattien ostohinta on tyypillisesti 1 €/kg, mutta I-luokasta maksetaan noin 4 €/kg. III-luokan tatit voivat kuitenkin olla vielä täysin syöntikelpoisia, maku on jopa parempi tai ainakin yhtä hyvä ja koska ne ovat suurempia ja nopeampia käsitellä, pitäisikin mieluummin suosia isoja III-luokan tatteja. Esimerkiksi vuonna 2014 keskikesän pitkä lähes sateeton jakso harvensi sienisääksien määrän niin pieneksi, että suuretkin herkkutatit olivat lähes madottomia. Tavanomaisempana vuotena isoissa tateissa toukkia kuitenkin tuppaa olemaan, mutta lakin pehmeys on nopea testata.

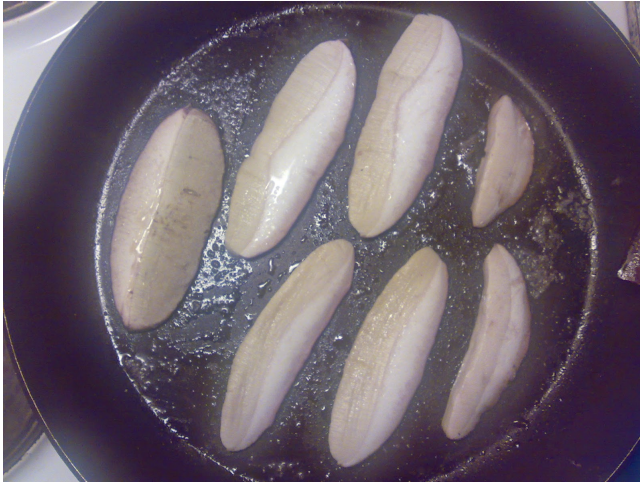


Kuivattavaksi viipaloidusta siivusta on helppo poistaa huonot kohdat.

Kuten esimerkiksi HY:n herkkutatti-sivulla todetaan, ei pieni toukkien määrä herkkutatissa haittaa. Itse olen pillistön osalta pitänyt rajana mustaa väriä. Kun viipaloin tatteja kuivattavaksi, on mustuneet osat helppo leikata pois. Muiden osien reikäisyyden raja on makuasia, mutta jälleen mustaa väriä voi pitää ehdottomana hylkyperusteena.

8 Herkkutatin osat ja niiden maistaminen

Eräs tärkeä tapa tutustua herkkutattiin on maistaa sitä viipaloituna ja kevyesti paistettuna vähäisellä rasvalla ja suolauksella. Rinnalle voi ostaa kaupasta tuoretta herkkusientä verrokiksi. Omasta mielestäni lakin malto maistuu parhaimmalta, pillistössä maku on tattimainen, josta pitäminen on makuasia ja jalan maku on lähes sama kuin lakin mallon, mutta ei yhtä paljon minun mieleeni. Herkkusientä en todennäköisesti erottaisi pelkän maun perusteella herkkutatin valkoisista osista.



On kuitenkin tärkeää, että teet itse tämän testin ja muodostat oman mielipiteesi.

9 Tatinriesa

Tatinriesa, *Hypomyces chrysospermus*, (Gul) svampsnylting on yllättävän huonosti tunnettu herkkutatin loissieni. Kirjoitin siitä aika laajan tutkielman nimellä Tatinriesa ja muut herkkutatin kasvuhäiriöt vuonna 2012 lähinnä koska siitä löytyi melko ristiriitaista tietoa. Se näyttää edelleen olevan kaikkein laajin ja luotettavin kirjoitus aiheesta. Jollakin sivulla (wikipedia?) väitettiin, että tatinriesa leviäisi herkkutatin lakista, mutta se vaikutti hyvin epätodennäköiseltä. Lakista se on kuitenkin helpoin havaita sen pinnalle ilmestyvistä valkoisista homeentapaisista kasvustosta tai pillistöstä, jossa tatinriesa näyttää syövän pillistöä tehden kraaterinomaisia yleensä pyöreitä koloja. Jalasta sen havaitseminen on vaikeampaa. Tatinriesan vaivaama jalka on alkuvaiheessa paikallisesti pullistunut, pehmeä ja pystysuuntaan aaltomaisesti ryppyinen.

Tatinriesa itse ei ole myrkyllinen eikä se edes alkuvaiheessa pilaa herkkutatin makuakaan, mutta se heikentää herkkutattia niin, että siihen pääsee pesiytymään bakteereja, jotka voivat aiheuttaa ruokamyrkytyksen eli käytännössä ripulin. Ripulin sienistä voi kuitenkin saada muistakin syistä. Sienisokeria eli trehaloosia ei muissa elintarvikkeissa esiinny ja on arvioitu, että muutamalla prosentilla väestöstä on trehaloosi-intoleranssi, joka aiheuttaa mm. ripulia. Myös yhtäkkinen oudon minkä tahansa ruoka-aineen runsas nauttiminen aiheuttaa usein ruuansulatusongelmia, koska elimistö ja bakteerikanta eivät ole tottuneet niiden käsittelyyn.

Koska lakista tatinriesa on helppo todeta, on minun ohjeeni, että lakista voi veistää pilaantuneen kohdan pois, jos lakki on suurimmaksi osaksi terveen näköinen. Jalkojen suhteen olen paljon vainoharhaisempi, koska minulla on aika heikko hajuaisti ja usein epämuodostuneen näköiset jalat menevätkin hylkyyn. Bakteerien eritteet pystyy nimittäin haistamaan. Uskoisin, että hajujen skaala on aika samantapainen kuin ns. sukkamehussa ja eri paikoissa on erilaisia pahaa hajua erittäviä bakteereja.



Kaksi riesan vaivaamaa herkkutattia, jotka kannattaa jättää metsään.



Riesaa on sekä jalassa että lakissa.



Vihertävät kraaterit ovat etanan syömiä, mutta valkoiset riesan aiheuttamia.

Tatinriesa on sinänsä hyvin erikoinen ja mielenkiintoinen sieni. Sillä on kolme vaihetta, joissa se tuottaa erilaisia itiöitä ja myös väri vaihtelee. 1. vaiheen itiöt ovat valkoisia, 2. vaiheen keltaisia ja 3. vaiheessa, jota harvoin näkee tai tunnistaa, on väri muuttunut punertavan ruskeaksi. 2. vaiheen tatinriesan vaivaaman herkkutatin pystyy vielä vaivoin tunnistamaan muodon perusteella, mutta aivan täyttää varmuutta isäntäsienestä ei ole, koska esimerkiksi harvinaisempi samettitatti on muodoltaan melko samanlainen.



Maastossa tämä tatinriesan 2. vaiheen vaivaama sieni oli helpompi tunnistaa herkkutatiksi muodon perusteella kuin tästä valokuvasta.

10 Karttojen käyttö herkkutatti paikkojen etsimiseen

Karttojen käytön merkityksen ymmärtää varmaankin parhaiten kertomalla, miten itse sen opin. Kaikki alkoi siitä, että löysin ensimmäisen erittäin hyvän herkkutatti paikan. Tutkin sitten maastokarttaa ja yritin sen perusteella ymmärtää, mikä siitä teki hyvän paikan. Karttojen tulkinta on jatkuva prosessi, yritys ymmärtää, mikä tekee jostakin paikasta hyvän ja etsiä sen tapaisia lisää. Koko ajan on mahdollisuus oppia lisää. Toivottavasti pääset näillä ohjeilla alkuun. Olen huomannut parin muunkin kokeneen sienestäjän kertoneen käyttävänsä karttoja ja ovat ilmeisesti oppineet sen ihan itse. Itse asiassa ihan looginen juttu.

Netissä on useita karttapalveluja ja niiden sisällöt ja laatu muuttuvat, joten niitä on hyvä vertailla jopa vuosittain. Maanmittauslaitoksen kansalaisen karttapaikalla on parhaat maastokartat, mutta satelliittikartat eivät mustavalkoisina sovellu kovin hyvin sienipaikkojen etsimiseen. Fonectan satelliittikartat ovat minun kokemukseni mukaan parhaimmat, mutta tietyillä pienillä alueilla bing mapsin Bird's eye view on ylivoimainen. Turun seudulla bing tarjoaa tarkkoja ilmakuvakarttoja vain kapealla kaistaleella lentokentältä länteen Naantalin keskustaan asti. Turun keskustan alueella ne ovat surkeaa tasoa, kuten myös koko Kemiönsaarella. Google maps on onneksi ihan hyvä, koska aika moni älypuhelin sovellus, kuten Mushroom navigator käyttää sitä. Näiden hyvin tunnettujen karttapalvelujen lisäksi löytyy joitakin yllätyksiä, kuten Turun kaupungin karttasivusto, josta löytyy jopa tarkempia maastokarttoja Turun alueelta kuin Maanmittauslaitoksen sivustolta.

Uusi tuttavuus minulle on paikkatietoikkuna, joka tarjoaa mahdollisuuden valita useita karttoja eri lähteistä. Maastokartta tietysti MML:lta ja suurimpien kaupunkien alueilla kantakartta jne. Esimerkiksi seuraavassa luvussa esiteltävältä Mälikkälän metsäalueelta löytyy Turun kaupungin kantakartta ja Luonnonvarakeskuksen puuston ikä -kartta vuodelta 2011. Syrjäisemmiltä seuduilta vastaavia karttoja ei löydy, mutta asia kannattaa kuitenkin tarkistaa.

Hyviä paikkoja löytyy siis yhdistämällä maasto- ja satelliittikarttojen käytön. Se että kummalla kartalla aloittaa, on lähinnä makuasia. Itse olen aloittanut kummallakin, mutta suosikkia en ole vielä löytänyt. Fonectan karttasivusto eli satelliittikartat ovat käyttöliittymältään mukavampia käyttää, joten aloittelijalle se sopii ehkä paremmin aloitukseen. Kansalaisen karttapaikan käyttöliittymä on pysynyt samana ainakin vuodesta 2005 lähtien, jolloin aloitin sen käytön, joten vaikka se hieman kökö jo on, on se tuttu minulle ja sen takia hyvässä suosiossa.

Herkkutatti pitää kosteudesta, mutta ei makaavasta vaan virtaavasta vedestä. Ojat ja järvien rannat eli sininen väri maastokartalla on se, jota kannattaa etsiä. Kosteikotkin ovat mielenkiintoisia, sillä niistä valuvan veden ääreltä voi löytyä herkkutattia. Maastokartat ovat kuitenkin puutteellisia. Esimerkiksi teiden molemmin puolin on lähes aina oja, mutta niitä ei ole merkitty karttoihin. Metsätiet ovatkin aina hyvin mielenkiintoisia. Toinen mitä kannattaa etsiä on korkeuserot. Laaksojen pohjalle kertyy enemmän vettä ja jos siellä vielä on oja, ovat mahdollisuudet hyvät. Kolmas mitä kannattaa etsiä, on edelleen laaksot, mutta sellaiset alueet, joihin olisi voitu raivata pelto. Jos se vielä on ojitettua metsää, niin taas hyvä. Peltojen viereiset metsäalueet ovat myös mielenkiintoisia. Peltojen reunat pyritään tekemään suoriksi, mutta maasto ei ole suoraviivaista ja ne alueet, jotka sopisivat pelloksi, ovat herkkutatille otollisia.

Maastokartasta näkee myös parhaiten, miten kohteeseen pääsee liikkumaan. Vaikka laissa yksityisteistä kielletään porttien lukitseminen ilman kunnan asentamaa ajon kieltävää liikennemerkkiä, ei portin ohi mielellään aja, jos mukana autossa ei ole isoja voimapihtejä. Portit näkyvät vain 1:16 000 tai tarkemmassa mittakaavassa. Kun herkkutattia kerää parhaimmillaan 16 litran korin kukkuraiseksi viidessä minuutissa ja kolmekin koria on jo raskas ja hankala kantaa pitkiä matkoja, ei kovin pitkiä matkoja mielellään kulje kävellen.

Satelliittikartasta tarkistetaan tietysti puusto. Mitä tummemman vihreää ja tiheää puusto näyttää olevan, sitä parempi. Satelliittikartat eivät kuitenkaan ole kovin ajantasaisia ja usein juuri ne parhaat paikat on jo metsät kaadetaan.

11 Esimerkkejä kartoilta hyvistä herkkutattipaikoista

Mälikkälä, Turku

Tässä paikassa kiinnosti tämä kosteikkoalue, mutta sieltä ei tietenkään mitään löytynyt. Karttaan ei kuitenkaan ole merkitty lyhyttä puroa, jota kautta kosteikkoalueen ylimääräinen vesi virtaa. Sen reunoilta löytyi melko runsaasti herkkutattia. Samasta metsiköstä, jonka lähelle kulkee arkipäivisin bussit 10 minuutin välein, löytyi vuonna 2008 muualtakin ihan mukavasti herkkutattia.

Hiisintie 35, Ilmarinen, Lieto

Tämä metsäalue on siitä erikoinen, että siellä ei ole hirvikärpäsiä. Huonona puolena on, että auto pitää jättää lähes parin kilometrin päähän parhaalta alueelta, joka alkaa tästä. Herkkutattia alkaa vuodesta riippuen löytymään jo lähempääkin ”parkkipaikkaa” vajaan kilometrin päässä, suurin piirtein tästä, joten silmät kannattaa pitää auki jo aikaisemmin. Metsätie kannattaa kulkea loppuun asti ja seurata kaikkia oja, jos niiden varsilta vaikuttaa tatteja löytyvän.

Olkikaupungintie 109, Kuusisto, Kaarina

Tämä paikka löytyi autolla ajaessa. Olkikaupungintietä oli tarkoitus jatkaa vielä noin kilometri kartan mukaan mielenkiintoiselle paikalle. Kyseinen tie on melko kapea, päällystämätön ja sitä ajaa mielellään vain noin 30 – 40 km/h vauhtia. Silti oli aika haasteellista pysyä tiellä, kun muutaman kymmenen metrin matkalla ajaessa löytyi ainakin 20 mahdollista herkkutattia. No, noin kolmannes oli punikkitatteja, mutta noin 70 metriä pitkältä tien suuntaiselta ja noin 30 metriä leveältä alueelta löytyi noin 60 litraa herkkutatteja. Kelloa ei tullut katsottua, mutta alueen tyhjentämiseen ei kahdelta ihmiseltä mennyt puolta tuntiakaan. Tämä tapahtui vuonna 2011 ja jo myöhemmin samana vuonna, kun joulun ja uudenvuoden välipäivinä käytiin viimeisiä suppilovahveroita etsimässä, voitiin todeta, että herkkutattipaikan puut oli kaadettu. Tämä on hyvinkin tavallista. Parhaita sienipaikkoja ovat metsät, joissa puusto on vanhaa. Se tarkoittaa, että on hyvin todennäköistä, että metsä kaadetaan pian. Sen takia on tärkeää etsiä jatkuvasti uusia sienipaikkoja.

Herkkutattipelto, Kemiönsaari

Tämän paikan löysin jo vuonna 2005. Vuoden 2014 kuvia tästä ja seuraavasta paikasta löytyy kirjoituksestani Kori täyteen yhdellä silmäyksellä ja vaarallisia metsäteitä.





Vaarallinen metsätie, Kemiönsaari

Vuonna 2013 saaristossa oli surkea herkkutattivuosi ja silloin tästäkään paikasta ei paljon herkkutatteja löytynyt, mutta silloin tämän paikan ensimmäisen kerran katsastin ja erittäin lupaavaksi totesin. Vuonna 2014 täältä löytyikin sitten ihan järkyttävän paljon herkkutatteja. Ensimmäinen 15 metriä tienviertä, josta tuli kori täyteen on hieman ennen kuin metsätie tekee erittäin jyrkän mutkan. Toinen 15 metriä alkaa seuraavan loivan kaarteeseen kohdalta. Myöhemmin lisää herkkutatteja löytyi kartalla alempana olevien ojien varsilta.





Myöhemmin syksyllä 2014 käydessäni täällä oli metsätien tukkeena tukkirekka, mutta onneksi parhaat paikat olivat toistaiseksi säästyneet, ehkä vain viidennes hyvistä paikoista oli myllätty. Jälleen muistutus siitä, että uusia paikkoja on syytä aina etsiä.

12 Herkkutattipaikkojen etsintä seuraavaa satokautta

varten

Koska hyviä herkkutattipaikkoja ei voi löytää pelkästään karttojen avulla ja satokaudella ei ehkä ehdi tai jaksa etsiä uusia paikkoja, on järkevää hyödyntää satokausien välistä aikaa. Samalla tulee kartoitettua tiestö, mahdolliset portit ja ajokiellot. Osa metsäteistä on ajettavissa vain maastoautolla, joten etsintään voi yhdistää kävelyn hyötyliikuntana. Loppusyksyllä on ehkä liian väsynyt sieniin, mutta jo kevät on mainiota etsintäaikaa. Talvella tai keväällä jäiden vielä kantaessa voi kiertää järvien rantoja usein paljon helpommin kuin muutoin. Hirvikärpäsetkään eivät häiritse kylminä vuodenaikoina. Metsäteille ei kuitenkaan kannata mennä lumisena aikana ja keväällä kannattaa odottaa, että lumet sulavat kunnolla ja maasto ehtii hieman kuivumaan. Toisaalta keväällä märät paikat ovat myös syksyllä märkiä sateiden jälkeen, joten liian kauan ei kannata odottaa.

Lupaavilta näyttävistä paikoista kannattaa ottaa valokuvia muistin tueksi. Tarkista kuitenkin tabletin tai älypuhelimien kamera-asetuksista, että se tallentaa GPS-tiedot valokuviiin. Tämän kummempaa kirjanpitoa etsintäreissuista ei tarvitse pitää.

13 Herkkutatin tunnistus maastossa

Herkkutatin voi tunnistaa hyvin luotettavasti päältä päin muutaman metrin etäisyydeltä. Epäselvissä tapauksissa ja kauden alussa harjaannuksen puuttuessa pitäisi riittää pieni kumartuminen, jotta näkee sienen jalan. Punikkitattien jalan tummat nukkatupsut ovat niin selkeä tunnusmerkki, että niistä ei voi erehtyä. Sappitatin minä tunnistan parhaiten lakin kalpeasta väristä, jalan muodosta ja vasta sitten jalan tummemmasta verkkokuviosta. Viimeinen tunnistuskeino on potkaista sieni nurin, jolloin sappitatin pursuava ja punertuva pillistö paljastuu. Tehokkaassa herkkutatattien etsinnässä on pyrittävä välttämään turhaa metsään menoa ja sen takia ne olisi tärkeä pystyä tunnistamaan pidemmänkin matkan päästä. Sama taito on hyödyllinen myös autolla ajaessa, kuten edellisen luvun kahdesta esimerkistä huomattiin.

Kuten edellisessä luvussa mainituista herkkutatin parhaista kasvupaikoista voidaan päätellä, ei umpimetsään kannata lähteä harhailemaan. Tietä tai vähintään polkua pitkin liikkuu nopeammin eikä ojiakaan kannata kovin pitkälle seurata, jos saalista ei ala löytymään. Ainoa poikkeus on järvien rannat, jotka voivat olla hyvinkin vaikeakulkuisia.

14 Herkkutatin jatkokäsittely ja säilöntä

Huonohkonakin vuotena herkkutattia voi hyvinkin pystyä keräämään pari sataa litraa. Pakastaminen ei siis oikein tule kyseeseen ainakaan koko saaliille. Kuivaaminen säästää huomattavasti energiaa verrattuna pakastamiseen ja säilyvyyskin on pidempi. Pakastinta uhkaa aina liian pitkä sähkökatko ja rikkoontuminen. Kuivattu sieni säilyy periaatteessa vaikka kuinka kauan, vie vähemmän tilaa ja sopivissa astioissa voidaan sijoittaa halvempiin tiloihin.

Kuivattaessa sienet kannattaa viipaloida noin puolen sentin paksuihin paloihin. Samalla huonot osat saadaan leikattua pois melko pienellä hyvien osien hukkaamisella. Herkkutatin säilyvyys ennen kuivausta on hyvin huono, joten huonokuntoisimmat tatit kannattaa käsitellä ensin. Seuraavaksi päiväksi parempilaatuisia tatteja voi säilyttää jääkaapissa, mutta eipä juuri pidempää aikaa. Hyvänä sienivuotena jatkokäsittely onkin pullonkaula eikä yhtenä päivänä kannata poimia edes sataa litraa, joka kertyy helposti parin tunnin tai lyhyemmänkin poiminta-ajan kuluessa.

Sen lisäksi, että poimitut herkkutatit säilyvät heikosti, on herkkutatin elinkaari metsässäkin hyvin nopea. Aika pienokaisesta pilaantuneeksi on korkeintaan viikon pituinen. Dalla Valle suosittelee jopa päivittäin tarkistamaan parhaat herkkutatipaikat parhaaseen aikaan, mutta itse sanoisin, että kahden päivän väli olisi sopivampi.

Sienet ovat riittävän kuivia vasta, kun viipaleet ovat rapeita, murtuvat taivuttaessa eivätkä taivu. Sulje ne suoraan tiiviiseen purkkiin tai muovipussiin varsinkin kostealla ilmalla, jotta ne eivät imisi kosteutta ilmasta. Viipaleiden tilantarpeesta on vaikea sanoa tarkkaa sääntöä, mutta ilmavina ja vähän puristeltuinaakin tilantarve vähintään puolittuu. Kaikkein pienimmäksi tilantarve saadaan jauhamalla. Vuoden 2014 saaliini, 450 litraa, kutistui noin 7 kiloon, jonka tilavuus on noin 20 litraa. Tuo 450 litraa tuoretta sientä olisi pitänyt tuottaa noin 9 kiloa kuivattua sientä, mutta kiireessä hylkyyn meni melko runsaasti epäilyttäviä jalkoja normaalin hylkyosuuden lisäksi. 100 litraa tuoretta herkkutattia kutistuu siis noin kahteen kiloon, jonka tilavuus jauhettuna on noin 5 litraa. Jauhojen tiiviytteen vaikuttaa hyvin paljon se, kuinka hienoksi sienet jauhaa. Noin ison määrän jauhaminen on vielä järkevyyden rajoissa normaalilla kotitalouden yleiskoneella. Aikaa siihen meni noin pari tuntia.

Ruokaa laitettaessa kuivatut viipaleet pitää laittaa likoamaan puoli tuntia ennen käyttöä. Jauhetta ei tarvitse esikäsitellä, mutta se pitäisi lisätä noin 5 – 10 minuuttia ennen ruuan valmistumista. Jauhetta voi lisätä lähes mihin tahansa ruokalajiin samaan tapaan kuin maustetta, jolloin sitä tulee käytettyä välillä aika runsaastikin.

15 Syksyn ensimmäinen sieniretki

Syksyn ensimmäinen sieniretki tehdään joko ”vaaralliselle metsätielle” Kemiönsaarella tai erään pienen järven rannoille, jos sienivuodesta näyttää tulevan huonompi. Vajaan kahden kilometrin päässä järvestä on suurehko asvaltoitu alue, jota voi käyttää parkkipaikkana ja järvelle vie metsätie, joka ei kuitenkaan sovellu normaaleille henkilöautoille.

”Vaarallisella metsätielle” on myös runsaasti voitattia, hieman punikkitatteja, ihan hyvin lampaankäpää, kehnäsientä, hieman suppilovahveroa sekä kanttarellia.

Järven rannoilta pitäisi löytyä huononakin vuonna herkku- ja punikkitattia ja maaston perusteella myös lampaankäpää.

16 Lampaankääpä

Lampaankääpä on minulle ollut jo pitkään eräänlainen toissijainen sieni. Sillä on paljon hyviä ominaisuuksia, kuten satoisuus, seurallisuus, iso koko, melko pitkä säilyvyys ja mallon kiinteys. Aloittelijalle harmia aiheuttavat samankaltaiset sienet, kuten typäskääpä, joka vanhemmiten on kitkerä. Lampaankääpäkin on vanhemmiten voimakasmakuisempi, jonka hyvyys on taas makuasia.

Lampaankäävän toissijaisuus on johtunut siitä, että se mielestäni soveltuu parhaiten pakastettavaksi, joten sitä ei mielellään kerää kauden aikana enemmän kuin muutama kymmenen litraa. Tarpeeseen nähden sitä löytyy sekä herkkutattia että suppilovahveroa etsiessä runsaasti. Lampaankääpä viihtyy hieman korkeammalla ja huonommissa kasvupaikoissa kuin herkkutatti, mutta ei niin hyvin korkealla ja huonoissa kuin suppilovahvero.

17 Herkkusieni

Herkkusieniä löytyy usein kuusten juurelta ja asumusten läheltä. Vaikka ne ovat seurallisia, niitä ei varsinaisesti kannata etsiä. Omalla kotipihalla ja lähiympäristössä kannattaa kuitenkin pitää silmät auki. Se on yleensäkin hyvä ohje, sillä jos pihalla ja nurmikoilla on runsaasti sieniä, on niitä metsässäkin.

Suomessa kasvaa kaksi lähes identtistä herkkusientä: pelloherkkusieni ja kuusenherkkusieni. En tiedä kumpaa olen kerännyt. Kaupassa myytävät viljellyt herkkusienet, joiden pitäisi olla eri lajia, muistuttavat myös niin paljon keräämiäni, että en niitä osaisi erottaa paitsi villien aniksen tuoksusta.

Näiden herkkusienten keräämisessä on vaarana, että joukkoon pääsee valkoinen kärpässieni. Itse asiassa vaara on hyvin pieni, koska näiden herkkusienien itiöpöly on lähes mustaa ja valkokärpässieni on täysin valkoinen. Nuoren herkkusienen heltat eivät vielä ole ehtineet värjäytyä mustiksi, mutta hienoista harmautta niistä voi havaita ja jos lakin laittaa valkoisen paperin päälle pariaksi tunniksi, tulee paperille hieno itiölaskeumakuvio, joka on väriltään violetinmusta. Herkkusieneltä puuttuu jalan tuppi ja nuoren yksilön lakki on pallomainen. Ruotsinkielinen nimi snöbollschampinjon (lumipalloherkkusieni) on hyvin kuvaava. Nuoren valkokärpässienen lakki on korkeampi. Lisäksi kasvupaikat eroavat.

18 Kanttarelli

Kanttarelli on aloittelijalle hyvä ja helppo sieni. Se on kuitenkin niin pienikokoinen ja harvinainen, että kovin suuria saaliita on vaikea kerätä, joten itse en sitä ole juuri lainkaan kerännyt säilöttäväksi. Herkkutattiaikana kanttarellit jäävät keräämättä. Kanttarelli on kuitenkin joskus hyvin aikaisinkin kesällä runsaslukuinen ja toisaalta kuivan kesän ja syksyn jälkeen se voi innostua kasvamaan hyvin myöhään, joten sitä voi kerätä parempien sienten puutteessa. Vahvero näyttää päältä erehdyttävästi samalta, mutta heltat ovat varma tunnusmerkki, joten matkijoista ei ole varsinaista haittaa. Sen lisäksi, että kanttarellin kasvukausi on hyvin pitkä, se myös säilyy hyvin, kestää lievää hallaa ja sitä voi kerätä jopa ensilumen sullettua poikkeuksellisinä vuosina.

19 Suppilovahvero

Suppilovahvero on jälleen sieni, jonka jatkokäsittely on parhaina vuosina pullonkaula. Se on niin pienikokoinen, että korin täyttämiseen menee ainakin 20 minuuttia, mutta se ole ongelma. Kyllä niitä kerää mielellään hitaampaakin tahtia, mutta putsaaminen on toinen juttu. Suppilovahveron jalka on usein ontto ja joskus siellä asuu melko iso toukka, mutta useammin sieltä löytyy männyn neulanen. Suppilovahvero onkin hyvä repiä kahtia niin, että jalka halkeaa, jolloin se myös kuivuu helpommin. Koska suppilovahveron kerääminen kannattaa jättää myöhäiseen syksyyn, jotta se ehtisi kasvaa mahdollisimman suureksi, eletään jo lämmityskautta ja suppilovahvero kuivaa riittävän nopeasti levitettynä vaikkapa pöydälle. Jos keräämisen jättää marras- ja joulukuulle, alkavat päivät olla niin lyhyitä, että se asettaa rajoitteita. Suppilovahvero kestää hyvin parin asteen pakkasen, joten ensilumi vain suojaa sitä hyvin kovemmalta pakkaselta ja sen sulettua voi hyvin jatkaa sienestystä.

Suppilovahvero pitää muuta maastoa korkeammista paikoista ja erityisesti etelärinteistä. Jos puusto on vanhaa, saa maaperä olla hyvinkin vaatimatonta, lähes pelkkää kalliota tai kivikkoa. Paras suppilovahveropaikka, jonka minä olen löytänyt, aiheutti ihmetystä kesällä ja alkusyksystä, eikö siellä kasva lainkaan sieniä?

Suppilovahveron voi sekoittaa kosteikkovahveroon, mutta se ei haittaa. Kosteikkovahveroa olen löytänyt vain Paraisilta ja se pitääkin kalkkipitoisesta maasta. Rustonupikan voi myös sekoittaa nuoreen suppilovahveroon, mutta kokeneempi suppilovahveron kerääjä ei niin pientä sientä keräisi ja ulkonäköero on itseasiassa aika suuri. Rustonupikkaa on pidetty jopa hyvänä sienenä, mutta useimmiten kelvottomana ja kuka niin pieniä viitsisi poimia?

Syksyn toinen sieniretki tehdään paikkaan, josta olen kerännyt kahtena syksynä 300 litraa suppilovahveroja.

20 Muita sieniä, joiden poimimista voi harkita

Mustatorvisieni

Seurallinen, mutta melko vaikea löytää. Aarin alueelta voi löytää jopa 10 litraa.

Ukonsieni

Komea sieni. Pienempi akansieni on vain kahden tähden arvoinen.

Kehnäsieni

Vuonna 2014 kehnäsientä löytyi runsaasti useasta paikasta Kemiönsaarelta, mutta jäi minulta keräämättä hurjan herkkutattisaaliin takia. Ei sovi kuivattavaksi.

Härmämalikka

Löytyy usein isoina ryhminä, mutta on vain kahden tähden sieni ja vaatii ryöppäyksen. Lahottaja, joten voi löytyä pihapiiristä.

Suomumustesieni

Suomumustesieniä oli kaupunkien puistoissa ja nurmikoilla vuosikymmeniä sitten välillä järkyttävän paljon. Ne olivat niitä aikoja, jolloin lumien sulettua koiranpaska haisi parikin viikkoa keväällä. Kerää lisäksi herkästi raskasmetalleja.

21 Hyviä sienisivustoja

Tuomas Salsteen sivupari <http://www.tuomas.salste.net/doc/korvasieni/korvasieni.html> ja <http://www.tuomas.salste.net/doc/korvasieni/korvasienipaikat.html> oli ensimmäinen löytämäni perusteellinen sivusto yksittäisestä sienestä. Suippumadonlakki Suomen luonnossa on toinen perusteellinen yksittäisen sienien löytäjän opas ja siinä yllätti Bingin tarkat ilmakuvat, joita valitettavasti on Suomesta vain hyvin rajoitetuilta alueilta. Sienipaikkojen etsiminen olisikin helppoa, jos yhtä tarkkoja ilmakuvia olisi enemmän.

22 Sienireseptejä

Kuten jo edellä sienijauheesta sanoin, sitä on helppo lisätä lähes ruokaan kuin ruokaan, mutta myös siitä pääasiassa tehdyt ruoat ovat helppovalmisteisia. Sitä ei varsinaisesti tarvitse liottaa, se kostuu riittävästi jo nestettä lämmitettäessä (keitto, kastike tai muu keittämällä valmistettava ruoka). Jos jokin ainesosista tarvitsee lisäkypsytystä, on vielä suurempi varmuus, että liotusta ei tarvitse. Mehujauheen tapaan sitä sentään ei voi käyttää :)

Maailma ei vielä ole täytynyt sieniruokaresepteistä, joten listaan tässä vain omiani. Muuten joutuisin ylläpitämään linkkilistaa ja se ei ole järkevää. Käytä siis vaikka Googlea tai selaa netin useita reseptipalveluita. Useilla kauppaliikkeillä on varsin hyviäkin reseptejä (joissa tietysti käytetään vain ko. kauppaliikkeissä myytäviä tuotteita, mutta voit ”huijata” ja korvata ne kilpailevista ostetuilla).

Mainostan tässä kuitenkin ensin vähintäänkin harvinaislaatuista omaa reseptiäni, nimittäin sienileipää. Ei siis sitä, mitä todennäköisesti luulit, vaan leipää, jonka valmistuksessa on käytetty sienijauhetta leipäjauhojen lisänä. Omasta mielestäni ei niin kovin hyvä idea käytännössä, mutta siitä on vielä kokeilematta variaatioita sieninäkkileipä ja sienikorput.

Tätä et ole koskaan maistanut

Baka med svampar

Baking with Mushrooms

Sienestäjän munakas ja reseptien parantelu

Herkkutattikastike

Maustettu jauhelihakastike