

Luokasta LUONTOON Luonnosta Sinulle



Arktiset Aromit ry on toimittanut tämän opetusaineiston
maa- ja metsätalousministeriön tuella.



OSA 3

Tuoksuvalmuska



- Voimakkaan ja hedelmäisen tuoksuinen tuoksuvalmuska on kookas sieni, joka esiintyy männyn seurassa kuivilla mäntykankailla koko Suomessa, yleisemmin kuitenkin Pohjois-Suomessa. Satokausi alkaa heinäkuun lopulta ja jatkuu lokakuulle.
- Lakin väri vaihtelee tummanruskeasta vaaleanruskeaan ja siinä on suuria, silkkisäikeisiä suomuja. Nuorella sienellä suojuskalvo peittää heltat.
- Erityisesti Japanissa suuresti arvostettu tuoksuvalmuska eli matsutake sopii ilman esikäsittelyä keittoihin, muhennoksiin ja esim. grillattavaksi.

Kangastatti

- Erittäin yleisen, väriltään vaalean kellanruskean kangastatin löytää parhaiten elo-syyskuussa kangasmetsistä ja soilta männyn läheisyydestä.
- Kangastatin lakki on nuorena puolipallomainen, mutta muuttuu laakean kuperaksi ajan kuluessa. Lakin pintakelmussa on pieniä mustia täpliä, ja sen alla olevat ruskeankeltaiset tai vihertävänruskeat pillit ovat pieniä ja tiheässä. Pillit sinistyvät kosketuksesta.
- Maultaan mieto ja hapahko kangastatti sopii käytettäväksi sellaisenaan paistoksiin tai kastikkeisiin.



Punikkitatit,

(koivun-, haavan-, ja männynpunikkitatti)



KOIVUNPUNIKKITATTI



HAAVANPUNIKKITATTI



MÄNNYNPUNIKKITATTI

- Yleisenä esiintyvät punikkitatit kasvavat nimensä mukaisen puun juurisienenä koko maassa. Satokausi on heinäkuusta syyskuun puoliväliin.
- Maultaan miedot punikkitatit ovat kookkaita. Niiden lakin pintakelmun väri vaihtelee kellanoranssista ruskeanpunaiseen, ja kiertyy lakin reunan alle. Pillit ovat harmaanvalkoiset, ja malto valkoista, mutta tummenee leikattaessa.

Punikkitatit,

(koivun-, haavan-, ja männynpunikkitatti)



KOIVUNPUNIKKITATTI



HAAVANPUNIKKITATTI



MÄNNYNPUNIKKITATTI

- Värimuutoksella ei ole merkitystä sienen syötävyyteen, sillä ne ovat hyvän makuisia ruokasieniä.
- Punikkitatit kypsennetään omassa liemessään täysin kypsiksi, sillä puutteellisesti kypsennettyinä ne voivat aiheuttaa vatsakipua. Punikkitatit sopivat hyvin esim. lihamurekkeeseen.

Karvarousku



- Koko maassa yleinen, koivunjuurisienenä kasvava karvarousku on maultaan polttavan kirpeä. Sitä voi löytää sateisina kesinä jo heinäkuussa, mutta yleisimmin elokuussa.
- Sen tunnistaa nuorena sisäänpäin kiertyvästä, karvareunaisesta vaaleanpunertavasta lakista, joka on kuvioitu tummemmanpunaisin vyöhykkein. Sienen lyhyehkö ja ontto jalka on vaalean punertava.
- Karvarousku vaatii 10 minuutin keittämisen, minkä jälkeen se huuhdellaan. Karvarouskua voidaan käyttää muiden rouskujen tapaan suolasieninä.

Leppärouskut



LEPPÄROUSKU



MÄNNYNLEPPÄROUSKU



KUUSENLEPPÄROUSKU

- Etelä-Suomessa yleiset männyn- ja kuusenleppärouskut tunnistaa oranssinpunaisesta, vyöhykkeisestä lakista. Myös heltat ja jalka ovat oranssin- tai punertavankeltaiset, ja jalka on rouskujen tapaan ontto.
- Vaurioituneesta leppärouskusta erittyvä maitiaisneste on porkkananpunaista ja värjäytyy myöhemmin vihreäksi.
- Elo-syyskuussa poimittavaa mietoa leppärouskua ei tarvitse muista rouskuista poiketen keittää ennen ruoaksi valmistamista. Lievä kirpeys häviää sientä kypsennettäessä, ja ne sopivat valmistettavaksi kaikin tavoin.

Mustatorvisieni

- Paikoitellen Etelä- ja Keski-Suomessa esiintyvä mustatorvisieni on mieto ja herkullinen ruokasieni.
- Sen muoto on suppilomainen, mustaa torvea muistuttava ja kapenee alaspäin tötteröksi. Sienen ulkopinta on mustaa tyveä lukuun ottamatta harmaa.
- Mustatorvisieni kasvaa ryhminä lehdoissa, ja sen satokausi ajoittuu elo - lokakuuhun.
- Ruuanvalmistusta varten mustatorvisientä ei tarvitse esikäsitellä. Ohutmaltoisena sienenä se soveltuu hyvin kuivattavaksi, jolloin sitä voidaan käyttää voimakkaan makunsa vuoksi mausteena muihin ruokiin.



Vaaleaorakas

- Koko maassa kasvava vaaleaorakas on hyvä sienestystä aloittelevan valinta, sillä se on helposti tunnistettavissa lakin alapinnalla olevista piikeistä eli oraista, eikä vaarallisia näköislajeja ei ole.
- Väriltään se on nimensä mukaisesti vaalea ja muodoltaan tanakka ja muhkurainen.

Mieto tai hieman kirpeähkö vaaleaorakas on lähes kantarellin veroinen ruokasieni, joka sopii sellaisenaan valmistettavaksi. Maku mietonee ruoaksi valmistettaessa.



VAALEAORAKAS



Orakkaiden itiöt muodostuvat lakin olevissa piikeissä



RUSKO-ORAKAS

Harjoitustehtäviä 1/4

1. Rouskut tunnistaa

- a) niiden pallomaisesta muodosta.
- b) valkoisesta renkaasta sienen jalassa.
- c) maitiaisnesteestä, jota tulee sienen sisältä lakin reunaa taittamalla.

2. Sienen ylintä osaa sanotaan

- a) pääksi.
- b) lakiksi.
- c) nupiksi.

3. Kantarelli viihtyy

- a) kuusikoissa.
- b) soiden reunamilla.
- c) koivikoissa ja sekametsissä.

19. Haperoiden väri

- a) vaihtelee lajista toiseen.
- b) on kaikilla lajeilla samansävyinen.
- c) on aina punainen tai ruskea.

5. Haperoille on tunnusomaista

- a) lakin pintakelmu ei irtoa helposti.
- b) lakin pintakelmu irtoaa helposti reunasta.
- c) lakin pintakelmu on karvainen.

6. Ruuaksi valmistettaessa keltavahvero

- a) paistetaan pannulla ilman esikäsittelyä.
- b) keitetään 10 minuuttia ennen käyttöä.
- c) liotetaan ensin vedessä yön yli.

Harjoitustehtäviä 2/4

7. Herkkutatin jalasta löytyy

- a) vaalea rengaskuvio.
- b) vaalea verkkokuvio.
- c) vaaleita karvoja.

8. Minkä sieniryhmän sienet on keitettävä ennen käyttöä?

- a) Vahverot.
- b) Tatit.
- c) Rouskut.

9. Suppilovahverot kasvavat

- a) usean sienen ryppäinä.
- b) yksittäisinä sieninä kaukana toisistaan.
- c) aina pareittain.

10. Kangasrouskun lakki on

- a) harmaanvioletti.
- b) piparkakun ruskea.
- c) oranssinkeltainen.

11. Lampaankäävän ohut pillikerros on

- a) nuorena valkoinen ja muuttuu vanhemmiten kellansävyiseksi.
- b) nuorena keltainen ja muuttuu vanhemmiten tumman ruskeaksi.
- c) nuorena kellansävyinen ja muuttuu vanhemmiten valkoiseksi.

Harjoitustehtäviä 3/4

12. Sienten lakin alta löytyvät

- a) rinkulat, vekit tai renkaat.
- b) pillit, heltat tai poimut.
- c) renkulat, vaot tai pillit.

13. Eniten metsäsienistä D-vitamiinia sisältää

- a) haaparousku.
- b) suppilovahvero.
- c) lampaankääpä.

14. Ensin kannattaa opetella tunnistamaan

- a) pari syötävää sientä, jolloin välttyt sekoittamasta niitä myrkyllisiin sieniin.
- b) kaikki myrkylliset sienet ja sitten vasta pari syötävää sientä kerrallaan.

c) kaikki syötävät ja myrkylliset sienet, ennen kuin aloitat sieniharrastuksen.

15. Joskus voi jo juhannuksen aikaan löytää

- a) suppilovahveroita ja lampaankääpiä.
- b) herkkutatteja ja kantarelleja.
- c) haapa- ja kangasrouskuja.

16. Tuoksuvalmuska tuoksuu

- a) erittäin happamalta.
- b) voimakkaan hedelmäiseltä.
- c) männyn pihkalta.

Harjoitustehtäviä 4/4

17. Tattien lakin alta löytyy

- a) renkaat.
- b) pillistö.
- c) veikit.

19. Suomessa kasvaa noin 70

- a) tattilajia.
- b) rouskulajia.
- c) haperolajia.

20. Maan alla kasvava sienen osa on

- a) sienirihmasto.
- b) sieniverkosto.
- c) sienijonosto.

Oikeat vastaukset 1/4

1. Rouskut tunnistaa

- a) niiden pallomaisesta muodosta.
- b) valkoisesta renkaasta sienen jalassa.
- c) maitiaisnesteestä, jota tulee sienen sisältä lakin reunaa taittamalla.

2. Sienen ylintä osaa sanotaan

- a) pääksi.
- b) lakiksi.
- c) nupiksi.

3. Kantarelli viihtyy

- a) kuusikoissa.
- b) soiden reunamilla.
- c) koivikoissa ja sekametsissä.

19. Haperoiden väri

- a) vaihtelee lajista toiseen.
- b) on kaikilla lajeilla samansävyinen.
- c) on aina punainen tai ruskea.

5. Haperoille on tunnusomaista

- a) lakin pintakelmu ei irtoa helposti.
- b) lakin pintakelmu irtoaa helposti reunasta.
- c) lakin pintakelmu on karvainen.

6. Ruuaksi valmistettaessa keltavahvero

- a) paistetaan pannulla ilman esikäsitteilyä.
- b) keitetään 10 minuuttia ennen käyttöä.
- c) liotetaan ensin vedessä yön yli.

Oikeat vastaukset 2/4

7. Herkkutatin jalasta löytyy

- a) vaalea rengaskuvio.
- b) vaalea verkkokuvio.**
- c) vaaleita karvoja.

8. Minkä sieniryhmän sienet on keitettävä ennen käyttöä?

- a) Vahverot.
- b) Tatit.
- c) Rouskut.**

9. Suppilovahverot kasvavat

- a) usean sienen ryppäinä.**
- b) yksittäisinä sieninä kaukana toisistaan.
- c) aina pareittain.

10. Kangasrouskun lakki on

- a) harmaanvioletti.
- b) piparkakun ruskea.**
- c) oranssinkeltainen.

11. Lampaankäävän ohut pillikerros on

- a) nuorena valkoinen ja muuttuu vanhemmiten kellansävyiseksi.**
- b) nuorena keltainen ja muuttuu vanhemmiten tumman ruskeaksi.
- c) nuorena kellansävyinen ja muuttuu vanhemmiten valkoiseksi.

Oikeat vastaukset 3/4

12. Sienten lakin alta löytyvät

a) rinkulat, vedit tai renkaat.

b) pillit, heltat tai poimut.

c) renkulat, vaot tai pillit.

13. Eniten metsäsienistä D-vitamiinia sisältää

a) haaparousku.

b) suppilovahvero.

c) lampaankääpä.

14. Ensin kannattaa opetella tunnistamaan

a) pari syötävää sientä, jolloin välttyt sekoittamasta niitä myrkyllisiin sieniin.

b) kaikki myrkylliset sienet ja sitten vasta pari syötävää sientä kerrallaan.

c) kaikki syötävät ja myrkylliset sienet, ennen kuin aloitat sieniharrastuksen.

15. Joskus voi jo juhannuksen aikaan löytää

a) suppilovahveroita ja lampaankääpiä.

b) herkkutatteja ja kantarelleja.

c) haapa- ja kangasrouskuja.

16. Tuoksuvalmuska tuoksuu

a) erittäin happamalta.

b) voimakkaan hedelmäiseltä.

c) männyn pihkalta.

Oikeat vastaukset 4/4

17. Tattien lakin alta löytyy

a) renkaat.

b) pillistö.

c) vekit.

19. Suomessa kasvaa noin 70

a) tattilajia.

b) rouskulajia.

c) haperolajia.

20. Maan alla kasvava sienen osa on

a) sienirihmasto.

b) sieniverkosto.

c) sienijonosto.