

7-9 lk

Herkkutatti

Tavoitteet

Oppilaat tunnistavat herkkutatatin ja tietävät sen roolin kauppasiemenä sekä oppivat oikean keruutekniikan.

Toteutus

Rasti toteutetaan maastossa, josta todennäköisesti löytyy herkkutatteja. Paras toteutusaika rastille on elokuu.

1. Esittely

Ohjaaja kuvailee herkkutatattia ja esittelee sen ryhmälle kuvan/oikean näytteen avulla. Käydään läpi sienien tuntomerkit ja tyypillinen kasvupaikka sekä oikea keruutekniikka. Lisäksi ohjaaja kertoo herkkutatatin kaupallisen keruun merkityksestä.

2. Poimitaan tatteja

Esittelyn jälkeen oppilaat etsivät maastosta herkkutatteja. Pyritään siihen, että jokainen oppilas löytäisi ainakin yhden sienen, jonka hän itse poimii.

3. Tunnistus ja laatuluokitukset

Keruun jälkeen ohjaaja käy ryhmien kanssa läpi heidän tattisaaliinsa. Tutustutaan herkkutatatin laatuluokituksiin kerättyjen sienten avulla.

Resurssit

Herkkutatit ja niiden laatunormit tunteva ohjaaja. Aikaa noin 30 minuuttia.

Materiaalit

Sienikoreja, -veitsiä ja -suteja yhdet/ryhmä. Luonnosta sinulle -opas (Arktiset Aromit ry).

Luonnosta Sinulle

Tehtävän valmistusta on tuettu maa- ja metsätalousministeriön tuen avulla

Kerätyistä sienistä voidaan kotitaloustunnilla tai maastossa nuotion äärellä valmistaa tattiskoja.

Tattiskat:

0,5 l herkkutatteja pieniksi kuutioiksi paloitteluna

1 sipuli silputtuna (tai sipulijauhetta)

0,5 dl korppujauhoja

2 tl perunajauhoja

1 kananmuna

Suolaa, valkopippuria, maustesuolaa

Rypsiöljyä

Hunajaa maun mukaan

1. Sienikuutiot ja pilkottu sipuli (tai sipulijauhe) kuullotetaan pannulla.
2. Keskenään sekoitetut kuivat aineet ja muna lisätään sieni-sipuliseokseen. (Sekoittamiseen voi käyttää muovipussia, johon kuivat aineet on laitettu valmiiksi jo ennen maastoon lähtöä.)
3. Taikinasta paistetaan öljyssä pannulla pieniä pihvejä (1 rkl taikinaa/pihvi).
4. Lisäkkeenä voidaan käyttää luonnosta kerättyjä marjoja vuodenajan mukaan. Haluttaessa voidaan lisätä hunajaa valmiin tattiskapihvin päälle.

