

Sienestyskausi

kestää puoli vuotta

Kauko Salo ja Merja Lindroos



Sienestyskausi alkaa jo toukokuussa, jolloin ilmestyvät ensimmäisinä korvasienet. Koivumetsistä voi löytää keltavahveroita vielä myöhäissyksyllä, ja kuusimetsien sammalikoista voi kerätä syksyn viimeisimpiä ruokasieniä, suppilovahveroita, aina loka-marraskuulle asti.

Toukokuun korvasienistä lokamarraskuun suppilovahveroihin on aikaa reilut puoli vuotta. Kun näiden kahden väliin lisätään 29 muuta kangasmetsien yleisintä sienilajia, sienien ystäville riittää vuoden mittaan paljon tunnistettavaa ja poimittavaa.

Poimittavat sienet ovat itiöemiä

Koriin poimittavat sienet ovat sienirihmaston maan pinnalle tuottamia itiöemiä, jotka varistavat sienien itiöitä tuulen, veden ja eläintenkin kuljetettavaksi. Osa sienistä on juuri- eli mykorritsasieniä, eli ne kasvavat symbioosisa metsäpuiden, pensaiden ja varpujen kanssa.

Sienirihmaston avulla puu saa vettä ja siihen liuenneita kivennäisaineita, ja sienijuuri myös suojaa puiden juu-

ria tauteja vastaan. Puu taas luovuttaa lehtivihreättömälle sienelle 10–20 prosenttia tuottamistaan yhteyttämistuotteista, joista tärkeimpiä ovat sokorit ja muut itiöemän kasvuun tarvittavat ravinteet.

Kangasmetsien suursienistä 30–40 prosenttia on juurisieniä. Niitä ovat muun muassa tatit, rouskut, haperot sekä kelta- ja suppilovahvero. Kauppasienistä lahottajia ovat mesisienet, mustatorvisieni ja huhtasieni. Lampankääpää ja korvasientä pidetään sekä juurisieninä että lahottajana.

Suomessa kasvavista 2000 suursienilajista parisataa on syötäviä. Elintarvikeasetuksen mukaan kauppasieniksi on hyväksytty 31 sienilajia. Ravinnoksi hyödynnetään vain 5–10 yleisintä sienilajia sienituntijasta riippuen.

Sää ja metsänhoito vaikuttavat satoon

Sienisato on aina monen tekijän summa. Puulajien koostumus, metsän ikä, puuston tiheys ja latvusvarjostus säätelevät satojen esiintymistä ja määrää. Sienten esiintymiseen vaikuttaa ratkaisevasti myös sademäärä sekä kasvukauden lämpötila. Juurisienten ja lahottajien esiintymisen kannalta ratkaisevia ovat humus- ja sammalkerroksen sekä karikkeen paksuus, kosteus ja koostumus.

Avohakkuun jälkeen metsämaan mikroilmasto muuttuu ja pohjakerros

kuivuu. Kosteisiin olosuhteisiin tottuneet lahottajat häviävät, ja tilalle tulee muun muassa puita lahottavia kääpiä. Myös useimmat juurisienet häviävät

Sienisadot ja niiden runsaus ovat monen tekijän summa.



avohakkuualueilta ja ilmestyvät uudelleen seuraavan puusukupolven aikana.

Metsämaan rikkoutumiin metsäteiden varsille voi ilmestyä nummi- ja voitatteja. Myös korvasieni ilmestyy parin, kolmen vuoden kuluessa korjuukoneiden aiheuttamiin rikkoutumiin ja maanmuokkauksen jälkiin. Ojituksen ja lannoituksen ansiosta rämeojikoilla sekä ojamaiden päällä ja reunamilla voi kasvaa muutaman vuoden ajan runsaasti kangasrouskuja ja myrkyllisiä pulkkosieniä.

Vähäsateisina vuosina parhaat sieniapajat löytyvät usein luonnontilaisista korpimaisemista. Kangaskorvissa kasvaa männyn seuralaisena kangastatti ja -rousku sekä isohapero ja kehnäsieni. Mustikka- ja puolukkakorvissa esiintyy haapa- ja kalvashaparouskuja sekä viini- ja keltahaperoja.

Sienet ovat herkkiä ilmansaasteille ja maaperän happamoitumiselle. Ne keräävät raskasmetalleja ja erilaisia epäpuhtauksia, eikä niitä siksi kannata kerätä tehtaiden lähiympäristöstä eikä kaupunkien puistoista.

Vain pieni osa poimitaan

Kangasmetsissä ja ojitetuilla soilla sieniä voi kasvaa parhaimpina vuosina jopa kaksi tuhatta miljoonaa kiloa. Niistä syötävien sienien osuus on noin 1 200 miljoonaa kiloa. Poimintakelpoisen ruokasienisadon osuus on 360 miljoonaa kiloa. Jos kaikki poimittaisiin, se olisi yli 60 kiloa jokaista suomalaista kohden, toistakymmentä ämpärillistä.

Vuosi 2003 oli hyvä sienivuosi. Silloin kerättiin kauppasieniä 13,5 miljoonaa kiloa. Sekin oli vain viisi prosenttia kyseisen vuoden poimittavissa olleesta ruokasienisadosta. Tämän talteenoton arvoksi laskettiin 30 miljoonaa euroa.

Vuoden 2003 hyvä sato johtui varsinkin erinomaisesta herkkutatti- ja männynherkkutattisadosta. Männynherkkutatteja kasvoi Pohjois-Karjalan mäntykankailla jopa 200 kiloa hehtaarilla. Normaalina tattivuotina vastaava määrä on 10–20 kiloa.

Viime vuosina ruokasieniä on kerätty vuosittain 5–9 miljoonaa kiloa. ■

Lisätietoja

Vanhempi tutkija Kauko Salo, Metla/Joensuu,
puh. 010 211 3034, kauko.salo@metla.fi
www.metla.fi/metinfo/monikaytto/marjasieni/

Kaukon tatti- ja suppilovahveronyytit

Kabdelle

Kaksi keitettyä perunaa (100 g)

Punaista, keltaista ja vibreää paprikaa sekä kesäkurpitsaa (yhteensä 100 g)

Pekonisiivuja (100 g)

Tuoreita tai pakastettuja herkkutatteja siivuina tai kuutioina ja suppilovahveroita (yhteensä 100 g)

Jos tattien ja suppilovahveroitten osuutta halutaan painottaa, niiden määrää voi lisätä. Paprikoita voi olla kahta tai yhtä väriä, kunhan niistä tulee sopivasti kosteutta ja makua. Kesäkurpitsaa on hyvä lisätä joukkoon.

Laita perunakuutiot kahden foliopaperin pohjalle ja päälle hyppysellinen merisuolaa. Lisää kuutioitunut paprikat ja kesäkurpitsat sekä pekonisivut perunoitten päälle kerroksittain. Lisää kasvien päälle tattisuikeleet ja suppilovahverot. Pienet suppilovahverot laitetaan sellaisenaan, suurimmat lakit voi repäistä halki tai vieläkin pienemmiksi paloiksi. Ripottele toinen hyppysellinen merisuolaa ja mustapippuria tattien ja suppilovahveroitten päälle ja lisää lopuksi hieman öljyä, jotta ruoka-aineet eivät tartu folioon. Kääri foliot huolellisesti nytyiksi.

Hauduta nytyttä uunissa 200 asteessa noin 30–40 minuuttia. Uunissa murettuna tattien ja suppilovahveroitten aromit tulevat hyvin esiin perunan, pekonin ja paprikoitten sekä kesäkurpitsan kanssa. Jos et löydä suppilovahveroita, yksistään herkkutattisuikeleet tai -kuutiot käyvät mainiosti nytyteihin. Myös iso-, viini- ja sillihaperoista tulee herkullisia nytyttejä.

Ruoka-aineet voi laittaa myös saviruukkuihin. Lopuksi ruukkuihin lisätään kermaa, kasvis- tai libalientä noin 0,5 dl. Mitä enemmän nestettä lisätään, sitä keittomaisempaa ruoasta tulee.

