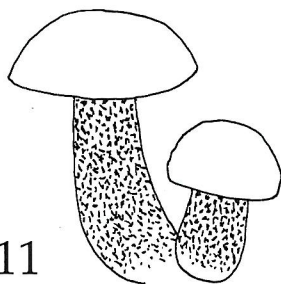


# SIENI LEHTI

2/2011

Vsk. 63

ISSN 0357-1335



Koivunpunikkitatti, *Leccinum versipelle*

## Sisällys

Korhonen, M.: Koivunpunikkittati: yksi vai viisi lajia?.....	35
Rauhala, A.: Oulun jokivarren herkkutattikaupasta .....	44
Korhonen, J.: Opi tunnistamaan sikurirousku.....	47
Lukkanen, S.: Sienipolkulaisten sieniruokailta.....	51
Suomen Sieniseuran vuosikertomus vuonna 2010 .....	54
Eini, P.: Gastronomian klassikoita, joissa on sieniä 12 .....	56
Kysykää sienistä.....	56
Korhonen, M.: Tuloillaan sienet ja sienijutut .....	58
Palmén, J.: Mielenkiintoinen väitös Kaukasian alueen kantasienistä .....	60

## English summaries of the major article

Korhonen, M.: In the <i>Leccinum versipelle</i> group – one or five taxa?.....	43
--	----

**Kansikuva:** Koivunpunikkittati, *Leccinum versipelle*, on meillä hyvin yleinen ruoka- ja kauppasienilaji. – Rovaniemi, Kivalo, Isokivalo. – Valok.1988 Mauri Korhonen (8575). – Lue sen ja lähilajien taksonomiasta tarkemmin s. 35 alkaen (M. Korhosen artikkeli Koivunkantosieni: yksi vai viisi lajia?).

**Etukannen piirros:** Pohjanpunikkittati, *Leccinum atrostitatum*. – Vinjetti viittaa artikkeliin Koivunpunikkittati: yksi vai viisi lajia?

Sienilehden numeroon 3/2011 tarkoitetut kirjoitukset on lähetettävä toimittukseen 1. heinäkuuta 2011 mennessä.

# Koivunpunikkittati: yksi vai viisi lajia?

MAURI KORHONEN

Otsikon kysymys viittaa teokseen *Funga Nordica* (2008) jonka luvussa *Leccinum* (H. Knudsen & A. Taylor) esitetään, että keltapunikkittati (*L. cerinum*), nukkapunikkittati (*L. callitrichum*), kalvaspunikkittati (*L. roseotinctum*) (ja pohjanpunikkittati, *L. atrostipitatum*, jota ei erikseen mainita) ovat vain yksi ja sama laji, koivunpunikkittati (*Leccinum versipelle*) ja muut edellä mainitut vain *Leccinum versipelle* -lajin synonyyminimiä. DNA-tutkimuksissaan Knudsen & Taylor eivät mielestään voineet pitää niitä omina erillisinä lajeinaan. Näistä samoista lajeista tekemäni makroskooppiset ja mikroskooppiset tutkimukset 25 vuoden ajalta puolestaan osoittavat näiden taksonien väliset suuret, selvät ja pysyvät erot ja viittaavat siihen, että kaikki viisi ovat selvästi omia lajejaan.

Tässä jutussa katsotaan tarkemmin näiden taksonien morfologisia eroja joista *Funga Nordica* mainitsee vain sen, että kalvaspunikkittati on koivunpunikkittatin albiinomuoto. Myös lajien mikroskooppiset erot esitellään ohessa. Tässä käsitellyt viisi punikkittattilajia ovat kaikki koivulajiemme mykorritsasieniä ja yleisiä tai jokseenkin yleisiä kaikkialla maassamme pohjoiset tunturikoivikot, osin jopa paljakatkin, mukaan lukien. Niiden kaikkien malto punertuu ja tummenee leikkauspinnassa, myös kalvaspunikkittatin, huolimatta sen muutoin hyvinkin vaaleasta väristä. Sekä koivujen että niiden seurassa kasvavien *Leccinum*-lajien yleisyys ja runsaus meillä helpottavat runsaan aineiston keruuta ja havaintojen tekoa luonnossa. Fennoscandia onkin erityisen suotuisaa aluetta punikkittattien selvittelyssä.

## Makroskooppiset tuntomerkit

Punikkittattien värikkyys kiinnittää helposti ehkä liiaksikin katsojan huomiota, mutta on hyvä tietää että punikkittateilla lakin väri vaihtelu on lähestulkoon yhtä suurta kuin vaikkapa haperoilla. Väreihin vaikuttavat paljon muun muassa tatin ikä, kasvupaikka ja sääolosuhteet. Siksi pä lakin väri yksin ei välttämättä aina ole punikkittattien luotettavin ja helpoin tuntomerkki.

Tässä on esitetty tiivistettynä kustakin lajista selviä luonteenomaisia tuntomerkkejä, joihin kannattaa aluksi keskittyä lajien tunnistamisessa. Yksityiskohtaisia ja perusteellisia lajikuvauskuvaus voi katsoa tatti kirjallisuudesta. Ohessa on lajeista myös värikuvat jotka osaltaan toivottavasti auttavat näiden viiden lajin tunnistamista.

### Koivunpunikkittati,

#### *Leccinum versipelle* (kansikuva)

Lakin väri on kellanpunainen. Punertava-voittainen värisävy yleensä näkyy vielä vanhassa haalistuneessa lakissakin. Nuorena vasta avautuvassa lakissa pillistön pinta on tummanharmaa. Täysikasvuissa tatissa pillistö liittyy jalkaan yleensä jokseenkin loivakoloisesti, ei jyrkän syväkoloisesti, koska pillit eivät ole kovin pitkät. Jalan pohjaväri on joko valkoinen tai vaalean harmaasävyisen valkoinen ja jalan nukkatupsut ovat nuorena harmaat, sitten tummanharmaat ja lopulta aivan mustat.

### Keltapunikkittati,

#### *Leccinum cerinum* (kuva 1)

Lakin väri on punertavan keltainen ja pysyy yleensä vanhana ja haalistuneenakin kellansävyisenä koivunpunikkittattiin verrattuna. Nuoren pillistön pinta on vaalea, kermankeltainen, ei tummanharmaa. Täysikasvuissa keltapunikkittatissa pillistö liittyy jalkaan



Kuva 1. Keltapunikkittati, *Leccinum cerinum*, Enontekiö, Kilpisjärvi, Ahdaskuru. Tunturikoivikossa. – Valokuva 17.8.2000 M. Korhonen (12975).

yleensä jyrkän syväkoloisesti. Jalan pohjaväri on punasävyyisen vaaleanharmaa ja jalan nukkatupsut ovat aluksi punaruskeat, vanhemmiten tummanruskeat ja lopulta hyvin tummat.

#### Nukkapunikkittati,

#### *Leccinum callitrichum* (kuva 2)

Lakki on vaalean beesinvärinen ja himmeän mattapintainen, tiheänukkainen. Sienen lakki on enimmäkseen ilman punaisen värin häivääkään, joskus kuitenkin hieman punasävyyinen. Nuoren pillistön pinta on vaalea, ei tummanharmaa kuten koivunpunikkittatilla. Jalan pohjaväri on vaalea, jokseenkin valkoinen ja jalan nukkatupsut ovat yleensä pienet,

mustat ja sijaitsevat kohtalaisen tiheässä. Lajia ei heti punikkittatiksi luulisikaan, mutta mallon tummeneminen paljastaa asianlaidan.

#### Pohjanpunikkittati,

#### *Leccinum atrostopitatum* (kuva 3)

Lakin väri on tumman punaruskea. Nuoren pillistön pinta on vaaleanruskea, ei tummanharmaa. Jalan pohjaväri on vaalea, joskaan ei ihan valkoinen ja nukkatupsut ovat mustat, kookkaat ja usein niin tiheässä, että jalan väri vaikutelma on suorastaan mustanpuhuva. Lajin värit ovat muihin punikkittateihin verrattuna aika tummat, jopa ikään kuin synkän oloiset, joten sen tunnistaminen on jokseenkin helppoa. Se kasvaa kaikkialla Suomessa,



Kuva 2. Nukkapunikkitatti, *Leccinum callitrichum*, Enontekiö, Kilpisjärvi, Ahdaskuru. Tunturikoivikossa. – Valokuva 27.8.2001 M. Korhonen (13135).

mutta voinee olla pohjoisessa muuta maata yleisempi.

### Kalvaspunikitatti,

#### *Leccinum roseotinctum* (kuva 4)

Kookas laji. Lakki on joko kokonaan valkoinen, luunvalkoinen tai vanhempana myös vaaleanpunertavan sävyinen. Kosketetut ja vioittuneet kohdat tummuvat. Pillistön pinta on nuoresta pitäen vaalea. Jalka on valkoinen, jalan nukkatupsut ovat vaaleat, jokseenkin valkoiset, kookkaat ja karkearakenteiset. On yleinen koko Suomessa ja runsas myös tunturialueilla. – Toisena valkoisena lähilajina mainitaan *Leccinum percandidum* josta minulla ei ole tarkempaa tietoa eikä omia havaintoja.

### Mikroskooppiset tuntomerkit

Sienten tunnistamisessa voidaan käyttää apuna myös mikroskooppisia elementtejä kuten itiöitä, basidioita, kaulokystidejä ja lakin pintarakennetta ynnä muuta. Kaikki mikroskooppisetkään tuntomerkit eivät aina ole yksiselitteisen erilaisia. Ratkaisevaa onkin tuntomerkkien yhdistelmä. Vertailu luonnistuu parhaiten jos mikroskooppiset havainnot piirtää paperille.

Itiökoko on hankala tuntomerkki siitä syystä, että monien lajien itiökoot ovat osittain päällekkäisiä ja kokoerot tilastollisia, samoin kuin itiöiden Q-arvot (pituuden ja leveyden suhde), mitkä nekin lasketaan keskiarvoista.



Kuva 3. Pohjanpunikkittati, *Leccinum atrostitatum*, Enontekiö, Kilpisjärvi, Kalela. Tunturikoivikossa. – Valokuva 23.8.1998 M. Korhonen (12658).

Pelkkien kokoerojen ohella itiöissä on myös muotoeroja, joista kokemuksen karttuessa voi olla enemmän apua.

Monilla lajeilla kaulokystideissä, jalan pinnalla pystyssä törröttävissä tukisoluissa, on hyviä tuntomerkkejä, jos etsii ja mittaa täyteen kokoonsa kasvaneita kystidejä. Suurin osa niistä yleensä on keskenkasvuisia, jolloin niiden muodot ja koot ovat mitä milloinkin.

Lakin pintarakenteessa on lajien välillä suuria, selviä ja pysyviä eroja sekä rihmojen sijainnissa että usein rihmojen solukoossa ja muodossa. Nämä rakenteet ovat pysyviä, ilman mitään lajien välisiä vähittäisiä liukumia.

Olen mikroskooppisissa tutkimuksissani käyttänyt värjäämättömiä leikkeitä minkä etuna on, että lajin voi monesti tunnistaa jopa pintakelmun rihmojen luonnollisen värin perusteella. Leike tehdään kuivatun lakin pinnasta leikkaamalla siitä partakoneen terällä ohut viipale. Pelkällä vedellä kostutettu pala pehmenee ja litistyy lasia kevyesti painelemalla helposti riittävän tasaiseksi peitinlasin alla.

Mikroskooppiset tuntomerkit on piirretty käsillä olleista keräyksistä (näytteiden keräysnumerot mainittu), eikä ole erikseen pyritty tilastolliseen tarkkuuteen, mikä ei paljokaan määrittästyötä auttaisi. Toisaalta ilmoitetut



Kuva 4. Kalvaspunikkittati, *Leccinum roseotinctum*, Enontekiö, Kilpisjärvi, Siilasjoki Mallan kohdalla. Tunturikoivikossa. – Valokuva 1988 M. Korhonen (8523).

mitat kyllä pitävät yhtä tekemiäni laajempien havaintosarjojen kanssa. – Ohessa olevat selvät tuntomerkit ja niiden suuret erot puhkoot puolestaan.

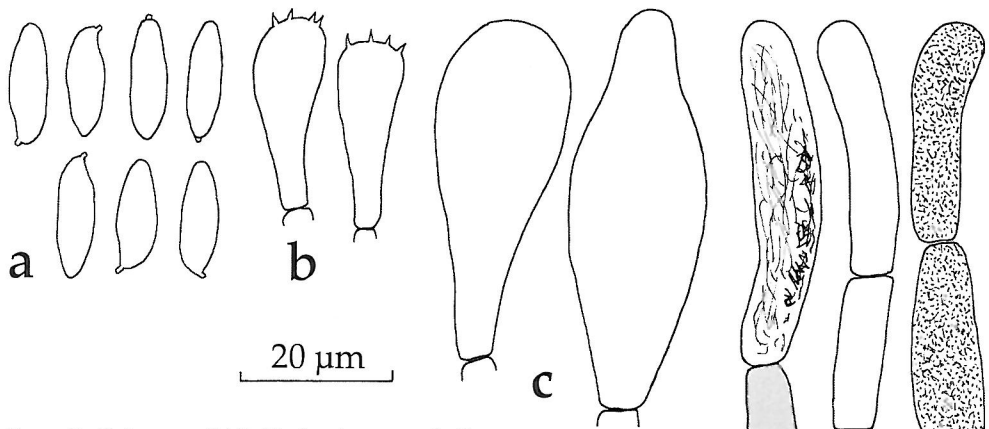
#### **Koivunpunikkittati,** *Leccinum versipelle* (kuva 5)

Itiökoko on 14–17 × 4,5–5 µm, niiden Q -arvo on keskimäärin 3,2 ja tilavuus keskimäärin 175 µm<sup>3</sup>. – Itiöt ovat leveämmät ja lyhyemmät kuin keltapunikkittatilla. Itiökannat ovat yläosastaan pyöreänpulleita, mutta tyvipuoleltaan hoikkia. Kaulokystidit ovat 32–70 µm pitkiä ja 11–24 µm leveitä, joko leveän nuijamaisia, tai keskeltä leveitä ja latvasta ja tyveltään kapeita, hyaliineja tai osittain si-

sällöltään vaaleanruskeita. Pintakelmun rihmojen solut ovat 20–70 µm pitkiä ja 6–12 µm leveitä, joko hyaliineja tai vaaleanruskeita, sisällä väripartikkeleita tai ovat kokonaan tasisaisen vaaleanruskeita. Etenkin lakin pinnan suomulaikkuisissa kohdissa on ohuita tasavärisen keltaisia ikään kuin maitiaisnesteen täyttämiä rihmoja toisiinsa kietoutuneina löyhinä ryppäinä.

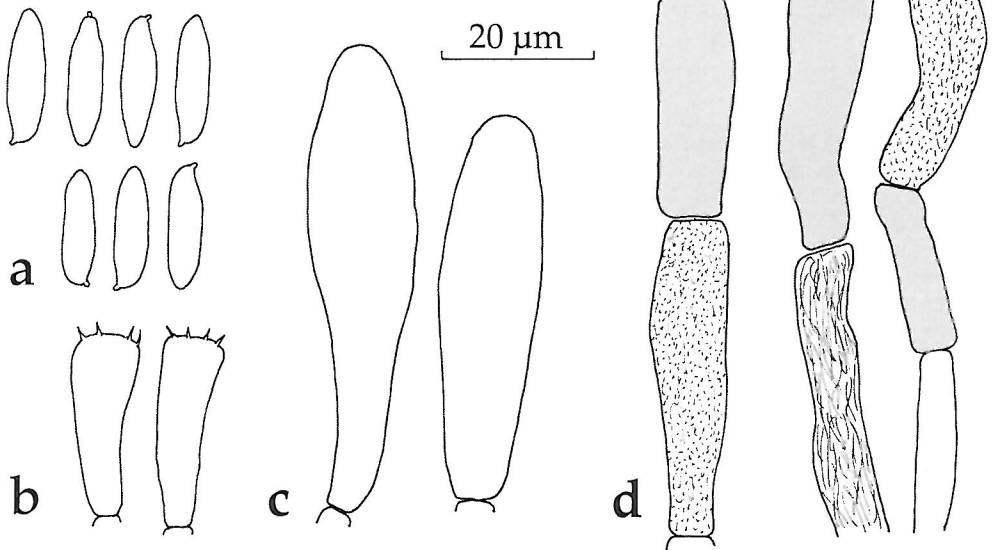
#### **Keltapunikkittati,** *Leccinum cerinum* (kuva 6)

Itiökoko on 15–18,5 × 4–5 µm, niiden Q -arvo on keskimäärin 3,7 ja tilavuus keskimäärin 175 µm<sup>3</sup>. – Itiöt ovat hieman kapeampia ja selvästi pidempiä kuin koivunpunikkittatin.

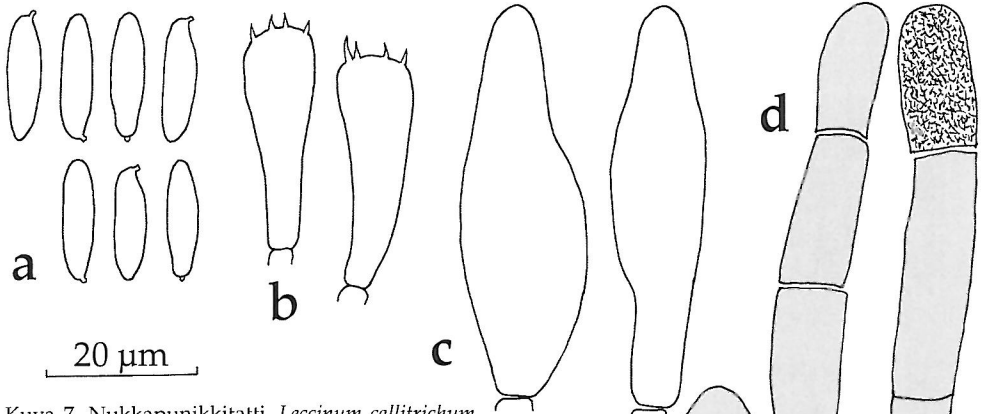


Kuva 5. Koivunpunikitatti, *Leccinum versipelle*, (M. Korhonen 10240 ja 12917) a) itiöitä, b) itiökantoja, c) kaulokystidejä ja d) pintakelmun rihmoja. - Kaikki elementit  $\times 1000$ . - Piirros M. Korhonen.

Kuva 6. Keltapunikitatti, *Leccinum cerinum*, (M. Korhonen 12626 ja 12970) a) itiöitä, b) itiökantoja, c) kaulokystidejä ja d) pintakelmun rihmoja. - Kaikki elementit  $\times 1000$ . - Piirros M. Korhonen.

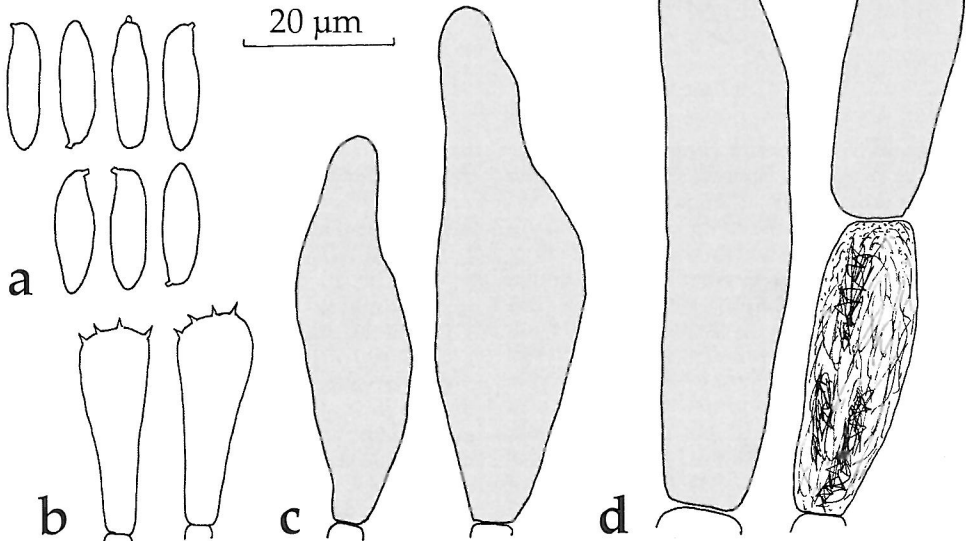


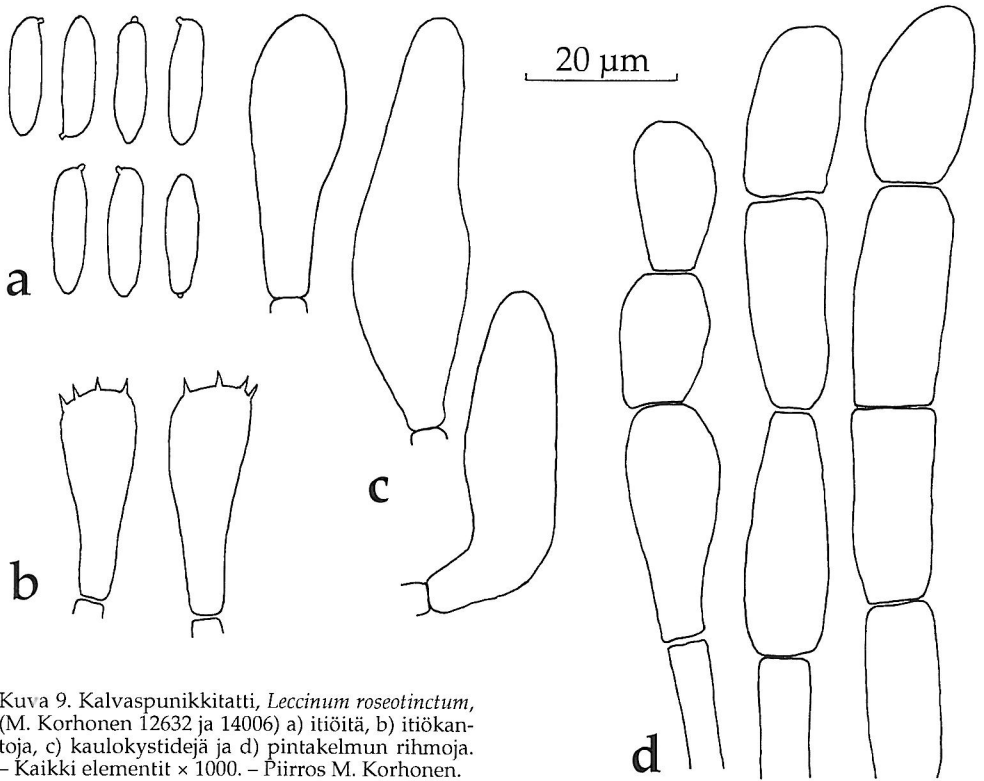




Kuva 7. Nukkapunikitatti, *Leccinum callitrichum*, (M. Korhonen 12635 ja 12641) a) itiöitä, b) itiökantoja, c) kaulokystidejä ja d) pintakelmun rihmoja. – Kaikki elementit  $\times 1000$ . – Piirros M. Korhonen.

Kuva 8. Pohjanpunikitatti, *Leccinum atrostopitatum*, (M. Korhonen 12658 ja 12968) a) itiöitä, b) itiökantoja, c) kaulokystidejä ja d) pintakelmun rihmoja. – Kaikki elementit  $\times 1000$ . – Piirros M. Korhonen.





Kuva 9. Kalvaspunikkittati, *Leccinum roseotinctum*, (M. Korhonen 12632 ja 14006) a) itiöitä, b) itiökantoja, c) kaulokystidejä ja d) pintakelmun rihmoja. – Kaikki elementit  $\times 1000$ . – Piirros M. Korhonen.

Itiökannat ovat latvasta tyveen tasaisesti kapenevia ja tyvestä hieman paksumpia kuin koivunpunikkittatilla. Kaulokystidit ovat 45–85  $\mu\text{m}$  pitkiä ja 11–16  $\mu\text{m}$  leveitä, solakan nuijamaisia, tai myös keilamaisia, latvastaan ja tyveltään ohuempia, keskimäärin solakampia kuin koivuntunikkittatin. Pintakelmun rihmojen solut ovat 25–70  $\mu\text{m}$  pitkiä ja 5–15  $\mu\text{m}$  leveitä, hyaliineja tai tasaisen vaaleanruskeita – ruskeita ja sisällä on toisinaan myös värupartikkeleita. Lakin pintakelmun kookkaat rihmat ovat usein yli 10  $\mu\text{m}$ , aina jopa 17  $\mu\text{m}$  leveitä. Koivunpunikkittatilla isojen rihmojen leveys on enimmillään 10  $\mu\text{m}$  ja enimmäkseen alle sen. Keltapunikkittatilla suomumaisiin kohtiin kasautuneet rihmat ovat hieman pak-

sumpia ja vaaleampia kuin vastaavalla kohdalla koivunpunikkittatilla olevat.

#### Nukkapunikkittati,

#### *Leccinum callitrichum* (kuva 7)

Itiökoko on 15–17  $\times$  4–5  $\mu\text{m}$ . Niiden Q -arvo on keskimäärin 3,5 ja tilavuus keskimäärin 158  $\mu\text{m}^3$  eli itiöt ovat pituuteensa nähden kohtalaisen kapeita. Itiökannat ovat 30  $\mu\text{m}$  pitkiä, latvasta 8–10  $\mu\text{m}$  ja tyveltä 3–4  $\mu\text{m}$  leveitä. Kaulokystidit ovat 50–80 pitkiä ja 12–26  $\mu\text{m}$  leveitä, kärjestään kapeita ja keskiosaltaan leveimmillään. Lakin pintakelmussa ohuet 3–5 leveät keltaiset perusrihmat ovat usein yhdensuuntaisina tiheinä kimppumaisina juonteina. Lisäksi kelmussa on suuria

8–15 µm leveitä rihmoja joiden solupituus 15–60 µm. Niiden sisältö tasavärisen hailakan keltainen tai myös hienorakeista, tai joskus väripartikkelit solun sisällä tummina epäsäännöllisinä kasautumina.

### Pohjanpunikkittati,

#### *Leccinum atrostipitatum* (kuva 8)

Itiökoko on 14,5–17 × 4–5 µm. Niiden Q-arvo on keskimäärin 3,5 ja tilavuus keskimäärin 168 µm<sup>3</sup> eli itiöt ovat pituuteensa nähden kohतालaisen kapeita. Itiökannat ovat kookkaita ja tukevahkoja, yläosastaan 10 µm ja tyveltään 5–7 µm paksuja. Kaulokystidejä on runsaasti ja ne ovat kookkaita, usein tasavärisen tummia, 40–70 µm pitkiä ja 14–20 µm leveitä, keilamaisia, pitkän ohutlatvaisia ja myös tyveltään ohuita. Muihin ohessa oleviin nähden pintakelmu rihmojen solut ovat kookkaita. Rihmat ovat 10–20 leveitä ja solut 20–100 µm pitkiä. Paikoittain pinnassa on hyvin tiheinä rykelminä ohuempia tumman punaruskeita rihmoja. – Näistä värikkäistä rihmastokasautumista osaltaan juontunee pohjanpunikkittatin synkeän voimakas lakin väri.

### Kalvaspunikkittati,

#### *Leccinum roseotinctum* (kuva 9)

Itiökoko on 15–17,5 × 4–5 µm. Niiden Q-arvo on keskimäärin 3,6 ja tilavuus keskimäärin 171 µm<sup>3</sup>, eli itiöt ovat kapeita ja pitkiä. Itiökannat ovat yläosastaan 10 µm tyveltä 5 µm leveitä, lähinnä tavanomaisia. Kaulokystidit ovat 30–60 µm pitkiä ja 8–17 µm leveitä, keilamaisia tai kapean nuijamaisia, enimmäkseen pienikokoisia, joko yleensä aivan hyaliineja tai ainakin hyvin vaaleita. Etenkin lakin pinnan suomumaisissa kohdissa runsaasti jokseenkin hyaliineja rihmoja, joiden paksuus 6–15 µm ja solujen pituus 20–60 µm. Ohuet perusrihmat ovat hyvinkin pitkäsoluista, hyaliineja, mutta joukossa myös yksivärisen vaaleanruskeita rihmoja.

”Koivunpunikkittatin albiinomuoto” kalvaspunikkittati on mikroskopialtaan koivunpunikkittatiin verrattuna täysin erilainen. Itiöiden pituuden / leveyden suhde on tyystin toinen, jalan kaulokystidit ovat pienet ja lakin pintakelmu rihmat kaksin verroin paksimmat kuin koivunpunikkittatilla. Korostan että näiden kahden lajin mikroskooppisten rakenteiden erot ovat suuria, pysyviä ja ilman mitään vähittäisiä liukumia.

### In the *Leccinum versipelle* group

#### – one or five taxa?

According to DNA studies *Leccinum cerinum*, *L. calitrichum*, *L. atrostipitatum* and *L. roseotinctum* seem to be synonyme names of *Leccinum versipelle*. During my 25 years long studies of this group I have found so many permanent and great ecological, macroscopical and microscopical differences that I consider all five as distinct species.

Knudsen, H. & Taylor, A. 2008: *Leccinum* 169–173. In *Funga Nordica*. – Nordsvamp, Copenhagen. 965 s.

Korhonen, M. 1995: New boletoid fungi in the genus *Leccinum* from Fennoscandia. – *Karstenia* 35:53–66.

Korhonen, M. 2004: Kilpisjärven seudun suursienistä. – teoksessa *Suurtuntureiden luonto* (toim. A. Järvinen ja S. Lahti). – *Palmenia* – kustannus. 229 s.

Mauri Korhonen

Kasvimuseo

PL 7, 00014 Helsingin yliopisto

s-posti mauri.korhonen@helsinki.fi

# Oulujokivarren herkkutattikaupasta

ARTTU A. RAUHALA

Kimmo af Ursin kirjoitti edellisessä Sienilehdessä (1/2011) ”Kuumaa kesä ja paljon laadukkaita herkkutatteja”. Kimmo paneutui tuntemuksellaan Etelä-Suomen herkkutattien poimintaan ja vientikauppaan. Samalla hän antoi myös arvioita Oulun seudun herkkutattien ja männynherkkutattien esiintymisistä ja niiden kaupasta. Kuumaa oli kesä myös Oulujokivarressa, mutta silti kauden ensimmäiset laadukkaat herkkutatit lähtivät kohti Italiaa Oulun seudulta. Perässä tulivat Etelä-Suomi ja vasta viikkojen perästä Dalla Vallen perinnekeität Karjalassa.

## Kimmo af Ursin

Kimmo on hurahtanut luontoon. Herkkutatit ja niiden talteenotto on lähellä sydäntä. Vuodesta 1995 lähtien hän on kehittänyt ja jalostanut herkkutattien nopeaa keruuta ja vientikauppaa. Tämä edellyttää sienisadon aikaan metsässä viihtyviä ihmisiä ja kevättalvisin pidettyjä tattitupailtoja, joissa käydään läpi herkkutatit, niiden kunto ja luokitus ja samoin niiden ostopaikat ja kiertävien ostoautojen reitit. Samalla perustetaan hälytysjärjestelmä, joka toimii heti herkkutattien noustessa ja tattien keruuseen hälyttää tattivartio jolloin poimintakausi käynnistyy.

## Oulujokivarressa Arttu A. Rauhala

Samoin täällä Oulun seudulla on herkkutateihin hurahtaneita ja homma toimii edellä kerrotusti. Nyt Oulujokivarteen on kehitetty myös aivan etelän malliin uutta tattikulttuuria. Sitä on työstetty jo muutama vuosi ja hyvin tuloksin. Toissa vuonna se tuotti jo tonteittain hyvälaatuista herkkutattia. Sen työmenetelmät ovat jo hyväksi havaitut ja koetut: eli metsässä viihtyvien kanssa pidetään yhteyttä tatti-illoissa tai tattitapaamisilla. Kutsu tapahtumiin ilmoitetaan paikallislehdessä tai tekstiviestinä. Tatti-illassa käsitellään ne sienilaadut ja luokat, jotka Dalla Valle ostaa. Näin edetään ja harrastus tuo monelle paksusti leivänpäälle panemista. Hyvin ovat poimijat nyt hommaan tyytyväisiä. Ennen heille poimiminen oli sitä, jotta ei kannata. Se oli silloin. Ei ollut varmuutta siitä, että saiko sienensä myytyä ja mitä niistä maksetaan, tai saako edes autokuluja. Jos ei

löytynyt ostajaa, niin roskikseen meni koko sienireissun saalis, mutta nyt on toisin. Se on se uusi tattikulttuuri.

## Nyt tattitapahtumiin

Jos et ole ehtinyt tattitapahtumiin tai -tupailtoihin, niin ensiavun saat netistä ja ostopaikalla. Nyt työstetty uusi sienikulttuuri on sitä, että avaat sieniaikaan netin ja menet Dalla Vallen hyvin päivitetuille kotisivuille. Sieltä näet mitä sienia ostetaan, milloin ostot alkavat, ostopaikat, kiertävät ostoautot, ostoajat ja ostohinnat. Samoin sieltä näet sienten käsittelyohjeet, jotta tuot sienet vaaditulla tavalla eli puhdistettuna ostopaikalle.

## Odotellessa

Viime vuoden kuiva kevätpuoli ja kesä toivat monille harmaita hiuksia. Sienimailla kävellessä vain rutina nousi sienikentiltä. Heinäkuun helteet käynnistyivät kolmas päivä heinäkuuta ja samana päivänä tulivat uudet mansikat torimyyntiin. Hyvin ne olivat pieniä ja vaivaisen oloisia, kuivuudesta kärsineitä. Vain jokunen vesipisara tuli sinne tänne. Tattirihmastot saivat levätä ja odotella tulevaa nousukautta. Sienisateita kaivattiin. Pohjois-Karjalasta oli kevätpuolella kuulunut kummia, että jos talvelle on vahvasti lunta ja kovat pakkaset, niin on tulossa hyvä sienivuosi. Moni sille silloin vain hymähti.

## Elokuu 2010

Elokuun alkupuolella tuli muutamia sadekuuroja, sinne tänne. Kentältäkin näistä tie-



Kuva 1. Herkkutatattien ostoa 2010 Oulujokivarressa. – Valokuva Arimo Eklund.

dotettiin. Niilesjärven takana ja samoin Muehoksella tuli vettä. Näistä tapahtumista parin päivän jälkeen lähdin sienikentilleni ja tulos oli Niilesjärvellä auton vierestä kaksi korillista nyrkin kokoisia männynherkkutatteja. Ja uutta pientä oli nousussa. Silloin tein heti tatti-hälytyksen ja saman myös Suomi-radiolle. Niin valtakunnan herkkutatattikausi käynnistyi Oulusta ja seuraavina päivinä myös Etelä-Suomessa. Pohjois-Karjala kylpi helteessä vielä muutaman viikon. Sateet olivat myöhässä, mutta niiden tultua sielläkin alkoi tapahtua.

### Kovaa nousua

Vuoden herkkutatattien osto alkoi Oulujokivarressa viides päivä syyskuuta ja silloin täydellä tohinalla. Seuraavana aamuna käynnistettiin jo kylmärekkaa kohti Italiaa. Vuoden 2009 täyspainoinen osto Oulujokivarresta kesti 23 päivää ja siitä kehittyi alueen herkkutatattien näytys. Syyskuun lopulla tulivat pakkaset ja sen myötä loppuivat herkkutatit.

### Ennätys vuosi 2010

Viime vuosi 2010 oli herkkutatattien toinen ennätystuleminen, se ensimmäinen oli vuonna 2003, jolloin Dalla Vallen kautta vietiin kymmeniä rekkakuormia herkkutatatteja Italiaan. Samoin tapahtui viime vuonna.

Viime vuonna elokuun alun sateet käynnisti Oulujoki varren herkkutatattikulttuurin. Kevät-talven tatti-illat toimivat ja sen seurauksena saatiin kerättyä tonneittain hyvälaatuisia ykkösluokan herkkutatattia. Todella hyvälaatuisia herkkutatattia tuli niin runsaasti, että Dalla Vallen pääpaikalla Sotkumassakin sitä ihmeteltiin. Myös poimijat olivat tyytyväisiä tulokseen. He saivat ykkösluokan herkkutatista 5 euroa kilolta. Ja ahkerat keräsivät kymmeniä kiloja iltaisin vielä töittensä jälkeen. Kakkos- ja kolmosluokan poimintahinnat puolitettiin. Tämä viimesykyinen raju herkkutatattien esiintyminen Oulujokivarren sienikentillä kesti 32 päivää ja hyvälaatuisia herkkutatattia lähti täältä Sotkuman pakastuksen kautta

kymmeniä tonneja kohti Italiaa. Viime syksy oli herkkutattien Suomen ennätys Oulujo-  
kivarressa. Täällä paikan päällä kävivät sitä  
ihmettelemässä Karjalan sieni-ihmisiä sekä  
kiireinen Dalla Valle itse.

Hyvää tulevaa herkkutattikautta toivoo

Arttu A. Rauhala,  
puh.0404-128 577

## Ennätysmäisen kookas herkkutatti



Viime kesänä Mikko Keinonen löysi Heinävedeltä tavattoman suuren herkkutatatin (*Boletus edulis*) jonka paino tuoreena oli peräti 3,6 kiloa ja lakin leveys 50 cm! Lisäksi tatti oli toukaton ja vielä niin hyväkuntoinen, että löytäjä onnistui sen ruoaksi säilömisessä viipaleina kuivattamalla. – Valokuva Erna Keinonen.

Viime vuonna tattien lisäksi monet muutkin sienilajit tuottivat monin paikoin epätavallisen kookkaita itiöemiä.

Sytä tällaiseen ilmiöön voinee olla moniakin, mutta ensimmäisenä tulee mieleen kuumen kasvukauden monille lajeille ihan-teellisen korkeat lämpösummat ja sen lisäksi paikalliset rankkasateet. Myös kuivan pitkän poutajakson ajoittuminen sienille sopivaksi voinee osaltaan vaikuttaa asiaan.

On myös kokemuksia siitä, että kookkaat itiöemät kasvavat toistamiseen samoista rihmastoista seuraavinakin vuosina sopivan kasvukauden sattuessa. Se viittaisi siihen että tietyillä rihmastoilla on taipumus tuottaa lajille keskimääräistä kookkaampia itiöemiä. Pankaapa siis kookkaiden itiöemien tarkka kasvupaikka muistiin myöhempää seurantaa varten.

# Opi tunnistamaan sikurirousku

JARKKO KORHONEN

Opettele poimimaan yhtä uutta ruokasienilajia joka syksy. Mitäpä, jos se laji tänä vuonna olisi sikurirousku? Kertaa samalla sikurirouskun näköislajien tuntomerkit. Sienilehti on valistanut sikurirouskun (*Lactarius camphoratus*) ruokasieniarvosta ja tunnistamisesta jo vuosia sitten (Kosonen 2005), mutta edelleen tämä viehättävä rouskulaji on omien sienineuvontakokemuksieni perusteella varsin tuntematon laajalle yleisölle. Sitä kerätään liian vähän! Tässä artikkelissa en kuitenkaan halua revitellä sienien helppokäyttöisyydellä ja hienolla maulla, vaan varmistaa, että mahdollisimman moni tunnistaisi lajin niin hyvin, että uskaltaisi käyttää sitä ruuaksi. Kerronpa silti aluksi pari kokemusta vuosien varrelta.

Ensimmäisen käyttökokemukseni tästä sienestä sain, kun äitini syksyllä 2002 teki sienikastiketta. Hän uskalsi laittaa kastikkeeseen tulevasta Repoveden kansallispuistosta keräämäni kourallisen sikurirouskuja. Karttalaukkuni, johon sienet silloin keräsin, tuoksuu edelleen sikurirouskulle. Makuelämys oli järäyttävä, niin upean ja täyteläisen maun se toi haapa- ja karvarouskuista valmistettuun soosiin. Toki kermaakin siinä kastikkeessa saattoi olla. Toinen hauskan kokemus oli muutama vuosi sitten, kun valmistimme ystäväni, kuvataideopettaja Piia Juntusen kanssa sikurirouskulla maustettua sienisalaattia kultarouskuista. Piia totesi syödessämme, että sikurirousku on natriumglutamaattisieni (natriumglutamaatti E621 on kiistelty aromivahvenneaine). Tulkitsin hänen kommenttinsa aavistuksen kielteiseksi. Palattakoon kuitenkin sikurirouskun tuntomerkkeihin, jotta sieni jaksaisi jatkossakin nostattaa uusia tunteita ja innostusta lukijoiden keskuudessa.

Ulkonäön perusteella sikurirouskun lähimpiä näköislajeja ovat pikkurousku (*L. tabidus*), rutarousku (*L. lacunarum*) ja kangasrousku (*L. rufus*), ehkäpä myös oranssirousku (*Lactarius aurantiacus*). Toki vaikkapa leppikoroussut (*L. cyathuliformis*, *L. obscuratus*), maksarousku (*L. badiosanguineus*) ja rahkarouskukin (*L. sphagnetii*) voisivat olla sekoitettavissa sikurirouskuun. Jäljempänä luetellut rouskut esiintyvät kuitenkin niin harvalukuisena, että sikurirouskun sekoittaminen niihin on epätodennäköistä. Keskityn vertailemaan

erityisesti kolmea ensin mainittua lajia, jotka ovat paitsi eniten sikurirouskua muistuttavia, kaikki myös kohtalaisen yleisiä samaan aikaan sienikautta. Nämä kaikki lajit löytyvät Funga Nordicasta (Knudsen & Vesterholt 2008) samasta osasta kaavaa alaotsikolla ”maito valkeaa, lakin pinta samettinen tai sileä, kuiva”. Korhonen (1984) on niin ikään maanmainiossa Suomen rouskut -kirjassaan sijoittanut sikurirouskun, rutarouskun ja pikkurouskun peräjälkeen. Tämän artikkelin tarkoituksena on koota napakat tuntomerkkiyhdistelmät (taulukko 1), joiden avulla sienestäjä osaa nopeasti ja varmasti määrittää sikurirouskun näköislajeistaan.

## Sikurirousku

**Sikurirousku** (kuva 1, muita kuvia mm. Kosonen (2005) ja Korhonen (1984)) on pienehkö tummanruskea ja varsinkin jalastaan violetinruskea rousku. Sen lakki on 3–8 cm leveä ja täysikasvuisena laakean suppilomainen, usein nipukallinen. Heltat ovat nuorena vaaleanruskeat, mutta ne tummenevat varsin pian jopa violetinruskeiksi, jolloin heltat ja jalka ovat liki samanväriset. Täysikasvuisen itiöemän ulkomuoto saattaa vaikuttaa rähjäiseltä, vaikka sieni on verrattoman käyttökelpoinen. Joskus pikkuruiset nuoret lakit ovat suorastaan tummanvioletteja päältä. Malto on ohuehkoa ja haurasta – sieni murtuu helposti kerättyessä. Silmiinpistävä piirre onkin runsas valkoisen maitiaisnesteeseen erittyminen, suorastaan maidon roiskahtelu

Taulukko 1. Sikurirouskun ja sitä muistuttavien rouskulajien vertailua (mukailtuna M. Korhosen (1984) Suomen rouskut -kirjan tuntomerkki- ja ekologiataulukosta).

	SIKURI-ROUSKU	KANGAS-ROUSKU	PIKKU-ROUSKU	RUTA-ROUSKU	ORANSSI-ROUSKU
<b>Koko</b>	pieni	keskikokoinen	pieni	pieni	pieni
<b>Lakki</b>	tummahkon ruskea	piparkakun ruskea	vaaleanruskea	vaaleanruskea, oransseja sävyjä	oranssinruskea
<b>Heltat</b>	violetinruskeat	vaaleat	vaaleat	vaaleat	vaaleat
<b>Maitiaisneste</b>	runsasta, valkoista	valkoista	vetisen valkoista, hitaasti kellert.	valkoista, kellertyvää	valkoista
<b>Haju</b>	sikuri, curry	raikkaan kirpeä	ei erityistä hajua	ei erityistä hajua	ei erityistä hajua
<b>Maku</b>	mieto	kirpeä	lievästi kirpeä	kirpeä	mieto
<b>Isäntäpuu</b>	ainakin kuusi	mänty, koivu	kuusi, koivu	koivu (kuusi)	kuusi
<b>Kasvuympäristö</b>	tuore kangas – lehtom. kangas	kuiva kangas, rämeet	kuivahko kangas – lehtom. kangas	korpi, kausikosteat rutakat	lehto, lehtom. kankaat
<b>Esiintymisaika</b>	elo–syyskuu	elo–syyskuu	kesä–lokakuu	elo–syyskuu	syys–marraskuu
<b>Käytettävyys*</b>	<b>**</b>	<input type="checkbox"/> <b>**</b>	<input type="checkbox"/> <b>*</b>	<input type="radio"/>	<b>***</b>

\*) Perustuu Suomen Sieniseuran (2011) sienien käyttöarvomerkkiehdotukseen, joka on julkaistu mm. seuran verkkosivuilla [www.funga.fi](http://www.funga.fi). **\*** syötävä, **\*\*** hyvä, **\*\*\*** erinomainen ruokasieni,  esikäsiteltävä keittämällä,  arvoton ruokasieninä.





Kuva 1. Sikurirousku, *Lactarius camphoratus*, Salo, Hajala, kuivahkolla kankaalla.  
– Kuva 22.8.2010 Jarkko Korhonen.



Kuva 2. Pikkurousku, *Lactarius tabidus*, Rusko, Vajosuo, rahkasammalen seassa korvessa.  
– Kuva 6.9.2008 Jarkko Korhonen.

kuivakan oloisen ja ohutmaltoisen sienen vauriokohdista. Huomiota herättävin tunto-merkki lienee kuitenkin sienien jo tuoreena-kin tuntuva voimakas sikurinhaju. Ruotsiksi sieni on curryriskä, mikä kuvaa oivallisesti tuoksua, joka tulvii sientä kypsennettäessä. Haju on erehdyttävästi currya muistuttava. Sikurirousku on maultaan mieto, eikä sitä näin ollen tarvitse, eikä suorastan saa esipilata keittämällä!

Sikurirousku on kuusen juurisieni. Sitä löytää kokemukseni mukaan parhaiten kuusivaltaisista soistuneista painanteista, korpien laiteilta, istutuskusikoista ja myös lehtomaisista kangasmetsistä. Paljon olen kerännyt sitä myös kotini lähimetsästä pururadan varrelta sikurirouskulle yllättävänkin karuilta ja mäntyvaltaisilta paikoilta. Monesti kasvualuestana on pitkälle maatonut sammaloitunut laho-kanto. Sieni on yleisimmillään Etelä- ja Keski-Suomessa, mutta sitä tavataan harvakseltaan Oulun seudulta, Kainuusta ja yksittäisin esiin-tymin aina Lapista asti (Salo ym. 2005).

## Sikurirouskun erot samannäköisiin rouskuihin

**Pikkurousku** (kuva 2) on aavistuksen pie-nempi (lakin leveys 3–6 cm) kuin sikurirousku. Myös pikkurousku on ohutmaltoinen, usein selvästi sikurirouskua hennompi. Pikkurouskulta puuttuvat kokonaan sikurirouskun tummanruskeat ja violetit sävyt. Pikkurouskun lakki säilyy hälsikasvuisenakin vaaleanruskeana, ja sen heltat ovat ja pysyvät vaaleina. Sen maitiaisnesteen erittyminen ei ole sikurirouskun veroista, vanhoista lakeista maitoa heruu tuskin ollenkaan. Maitiaisnes-teen väri on vetisen valkoista ja muuttuu kel-taiseksi täysin kuivuttuaan. Pikkurouskussa ei ole mitään erityistä hajua. Maku on lievästi kirpeä, jonka vuoksi sientä ruuaksi käytet-täessä pikkurouskut on syytä esikäsitellä keittämällä niitä muutaman minuutin ajan. Pikkurouskua tapaa osin samankaltaisissa ympäristöissä kuin sikurirouskuakin. Ehkä pikkurouskun elinvaatimuksissa on kuiten-kin karumpi ja vaatimattomampi vivahde, sitä voi tavata jopa rahkasammalen seassa. Pikkurousku kiipeää pohjoisemmas, sillä sitä esiintyy yleisenä ja runsaana koko maassa (Salo ym. 2005) jo kesä- heinäkuulta alkaen.

**Rutarousku** muistuttaa väriltään enem-män pikkurouskua kuin sikurirouskua. Ru-tarousku on kuitenkin pikkurouskua tum-mempi ja sen lakissa ja jalassa on oransseja sävyjä, jotka joskus ovat lähellä **oranssirouskun** värejä. Rutarouskun lakin väri vaihtelee huomattavasti ympäristön kosteuden mukaan, mutta se ei ole koskaan niin tumma kuin sikurirousku. Sienen kokoluokka on sama edellisten kanssa. Rutarousku ei ole niin ohutmaltoinen kuin pikkurousku, ja sen lakin reuna on edellisiin verrattuna epä-säännöllisesti aaltoinen, joskus suorastaan piparkakkumainen. Jalka on usein käyrä ja se on selvästi tummempi kuin heltat. Maitiais-neste on valkoista, mutta kellertyvää. Rutarouskussa ei ole erityistä hajua. Maku on kirpeä. Sitä voi kuitenkin käyttää ruuaksi, jos sen esikäsittelee keittämällä. Rutarousku esiintyy vain kasvittomissa kausikosteissa painanteissa paljaalla mudalla tai humuk-sella rehevissä korvissa ja lehdoissa. Sieni kasvaa paikoin suurinakin ryhminä, harvoin yksittäisenä. Rutarouskua tavataan Etelä- ja Keski-Suomesta aina Keski-Pohjanmaalle ja Kainuuseen asti (Salo ym. 2005).

**Kangasrouskuun** sikurirouskun voinee sekoittaa lähinnä aloitteleva sienestäjä, joka luulee tuntevansa ”kangassienen” ja ehkäpä pari muuta rouskua. Kangasrousku on kool-taan isompi ja selvästi paksu- ja kovamaltoi-semppi kuin mikään edellä mainituista lajeis-ta. Lisäksi sen värisävyistä puuttuvat violetit sävyt. Kangasrouskun lakin ja jalan ruskea on piparkakkurouскеaa ilman sikurirouskul-le tyypillistä tummuutta. Myös sen heltat säilyvät vaaleina vanhoissakin itiöemissä. Kangasrouskun tuoksu on pirteän raikas, rouskumainen ja maku kirpeä. Kangasrousku vaatii kirpeyden vähentämiseksi useiden minuuttien keittämisen.

Knudsen, H. & Vesterholt, J. 2008: Funga Nordica. – Nordsvamp. 965 s.

Korhonen, M. 1984: Suomen rouskut. – Otava. 223 s.

Kosonen, L. 2005: Sikurirousku – metsän arvosieni.

– Sienilehti 57(3): 78–81.

Salo, P. ym. (toim.) 2005: Suomen helttasienten ja tattien ekologia, levinneisyys ja uhanalaisuus. – Suomen ympäristö 769, Helsinki. 526 s.

Suomen sieniseura 2011: Sienilajien käyttöarvo-merkit – <http://www.funga.fi>

# Sienipolkulaisten sieniruokailta

SATU LUKKANEN

Sienipolkulaiset Ry:n hallitus järjesti yhdistyksen jäsenille ja heidän aveceilleen sieniruoka - ja viini-illan marraskuun 2010 lopulla. Iltaa varten varasimme viihtyisän Kaisankamarin Keravalta, koska siellä oli kaikki tarvittava astiasto, kattiloita ja pannuja myöten.

Muutamaa tuntia ennen vieraiden saapumista kävimme ostamassa salaattiaineksia, patonkeja, lohimedaljonkeja ja muutaman possupihvin.

Keravan Alkon ammattitaidolla löytyivät viinit nopeasti, noin 1 pullo per osallistuja. Hetken mielijohteesta ostimme vielä jälkiruokasherryäkin, vaikka sitä ei alkuperäisessä hankintaluettelossa ollutkaan.

Omakustannushintaan järjestetty iltamme sai mukavasti positiivista palautetta, poiki muutaman uuden jäsenen, ja pyyntöjä järjestää uusi ilta ensi vuonnakin.

Valitut tarjoilut olivat helppoja, maukkaita, monipuolisia, ja nopeita valmistaa, joten hyvin suunnitellen tällainen ilta on varmasti mahdollista toteuttaa.

Onneksi Kaisankamarin vuokraan kuului myös "joku muu tiskaa sitten sunnuntaina" -palvelu, sillä astiaröykkiö oli melkoinen iltamme lopussa.

Menússa (kuva 1), jonka erinomainen viiruvalmuskakeitto, suussa sulava sienipiiras ja sienilaatikot oli tehty jo etukäteen, yritimme mahdollisuuksien mukaan välttää reseptiä "Litran tölkki vispikermaa, 3 pakettia koskenlaskijaa, rutosti käristettyä sipulia, nyrkillinen voita ja kossu pakkaseen", koska sillä saattaa saada massun kuin massun sekaisin.

Ilmeisesti onnistuimme mm. rajoittamalla rasvan määrää ja käyttämällä hylä- ja kevyttöotteita siinä missä se oli mahdollista, maun tuki kärsimättä.

Söimme todella pitkään, kaikkiaan noin 4 tuntia, mutta etukäteissuunnittelun ansiosta sekä ruokien laitto, että esillepano ja tarjoilu, sujuivat, ainakin omasta mielestämme, kuin ravintolassa konsanaan.

Aloitimme patongilla, salaatilla, viiruvalmuskakeitolla ja mustatorvisienipiiraalla (jota ehdottomasti kannattaa kokeilla, niin hyvää se on). Piiraan pohjan herkullisuuden salaisuus lienee sienten liotusveden käyttö. Koostumus on myös todella onnistunut.

Keiton ja piiraan jälkeen söimme herkkuttipastaa, jonka kuivatut tatit haudutettiin kevytkermassa ja tilkassa valkoviiniä.

Välipalaksi maistelimme paistettuja kevätkaunolakkeja, mustavahakkaita ja kosteikokovahveroita. Kuivatut kevätkaunolakit oli kevyesti liotettu, mustavahakkaat ja kosteikokovahverot suihkutettu vedellä ja annettu kostua. Sienet paistettiin vähässä rasvassa, mausteena vain hieman suolaa. Paistetut sienet tarjoiltiin kukin laji oman ohuen patonkisiivunsa päällä, jotta näiden keskenään erilaisten sienilajien ominaismaut pääsivät oikeuksiinsa. Erityisesti mustavahakkaan viehkon makea aromi ihastutti monia maistajia.

Pääruokana olivat valinnan mukaan joko lohimedaljongit tai possupihvi, niille mantelihaperokastike, ja lisäksi kaksi eri sienilajeista valmistettua sieniperunalaattikkoa. Mantelihaperot olivat pakastettuja (esikäsitelty ennen pakastamista hauduttamalla nestettä pois pannulla). Paistetut haperot yllättivät iltaan osallistuneet, sillä mielikuva "niitä lastuja sienikorissa" ei istunut näihin haperoihin jotka olivat napakoita ja lihaisia ja taisivat saada monta uutta ystävää ensi sienestyskautta ajatellen.

Kirjolohelle ja possulle laitoimme vain suolaa ja valkopippuria mausteiksi. Yksinkertainen on yksinkertaisesti hyvää. Paistoon käytimme kevyttä öljy-voiseosta.

Toinen sienilaatikko oli tehty kangasrouskuista (esikäsitelty ennen pakastamista keittämällä kahteen kertaan, jauhettu hienoksi ennen pakastusta, pakastettu ilman suolaa). Toinen laatikko tehtiin kuivina rouhituista suppilovahveroista ja mustatorvisienistä. Jälkiruoaksi nautimme vielä kahvia, suklaata ja Oloroso sherryä.



**Menü 20.11.2010**

Salaattia ja patonkia

Viiruvalmuskakeitto

Mustatorvisienipiiras

Herkkutattipasta

Patonkikiekot  
paistetuilla sienillä:  
kevätkaunolakki,  
mustavahakas ja  
kosteikkovahvero

Porsaansisäfilé  
tai

lohimedaljongit  
mantelihaperoilla ja  
sieniperunalaatikkaa

Jälkiruokakahvit ja sherryt

Kuva 1. Sienipolkulaisten sieniruokaillan 20.11.2010 menü. – Kuva: Vell-Made graphis.

## Sienipiiraan ohje:

### pohja:

- 125 g voita tai margariinia
- 2,5 dl vehnä jauhoja
- 1/2 tl suolaa
- 1/4 dl sienten liotusvettä

### täyte:

- 15–25 g kuivattuja mustatorvisieniä maun mukaan, joista osa kokonaisia (vastaa n. 1–1,5 litraa tuoreita).
- 1 pieni punasipuli
- 2 dl kermaviiliä
- 2 munaa
- ripaus yrttisuolaa, ripaus mustapippuria

Jauha suurin osa torvisienistä karkeaksi rouheeksi esim. tehosekoittimessa tai huummaessa. Liota kokonaisia kuivattuja mustatorvisieniä hetki vesitilkassa.

Nypi voi, vehnä jauhot ja suola ryynimäiseksi seokseksi. Lisää torvisienten liotusvesi ja sekoita. Vuoraa matala uunivuoka taikamalla reunoja myöten (reunoja saa olla selvästi). Paista pohjaa 10 minuuttia 225 asteessa (kiertoilmauunissa 200 asteessa).

Kuullota silputtu sipuli pannussa. Sekoita kermaviiliin munat, sipulit ja mausteet. Ota täytettä vajaa 1 dl sivuun päällystystä varten. Lisää suurempaan määrään kermaviiliseosta mustatorvisienirouhe. Levitä täyte puolikypsälle piiras pohjalle. Levitä valkoiseksi jätetty täytteen osa ohuelti piiraan päälle. Koristele pinta kokonaisilla mustatorvisienillä. Voitele kokonaiset sienet kevyesti munalla. Jatka paistamista vielä n. 25 minuuttia 200 asteessa. Tarjoile hieman lämpimänä vihersalaatin kanssa.

Ohje on sovellettu kirjan Hulluna Sieniin sivun 633 tattipiirasreseptistä.

## Helppo ja nopea sienilaatikko ilman kermaa:

(ohje neljälle)

- 1 pussi pakastettuja perunasipulisui-kaleita (noin 500g)
- 1,5–2 dl kasvislientä
- kuivattuja mustatorvisieniä tai suppilovahveroita
- mausteeksi suolaa (varovasti, jos kasvisliemessä sitä jo on)
- timjamia, rakuunaa ja muskottipähkinää

Sulata jäiset perunasuikaleet nopeasti paistinpannalla, ilman rasvaa. Laita uunivuokaan kerroksittain suikaleet, sienet (kuivat sienet karheaksi rouheeksi jauhettuna). Lisää neste. Paista laatikko uunissa, 220 astetta, noin tunti.

Illan viinit:

Keiton ja piirakan kanssa  
*Baden Pinot Gris, Saksa*

Tattipastan kanssa  
*Muenzenrieder Zweigelt Classic, Itävalta*

Kirjolohelle  
*Steinschaden Grüner Veltliner, Itävalta*

Porsaalle  
*La Vieille Ferme Rouge, Ranska*

*Satu Lukkanen*  
s-posti: sienipolkulaiset@gmail.com

# Kertomus Suomen Sieniseuran toiminnasta vuonna 2010

Suomen Sieniseura ry.  
Finlands Svampvänner rf  
PL 7 (Unioninkatu 44)  
00014 Helsingin yliopisto

Vuosi 2010 oli Suomen Sieniseuran 62. toimintavuosi. Kokoustoiminnan lisäksi Sieniseura järjesti sieninäyttelyn yhdessä Luonnontieteellisen keskusmuseon kanssa, julkaisi Sienilehteä ja Karsteniaa sekä jatkoi internet-sivustonsa kehittämistä ja ylläpitämistä.

## Hallitus ja toimihenkilöt:

Vuosikokouksessa (16.3.) valittiin Suomen Sieniseura ry:n puheenjohtajaksi TkL, FM Jorma Palmén ja varapuheenjohtajaksi FM Tea von Bonsdorff-Salminen. Seuran hallituksen jäseniksi valittiin LuK Aapo Ahola, prof. Veikko Hintikka, suunnittelija Arja Hopsu-Neuvonen, FL Irma Järvinen, FM Jarkko Korhonen, dos. Ilkka Kytövuori, FM Sanna Laine, FT Tuuli Timonen, FM Mika Toivonen ja KTM Mikko Veräjänkorva.

Hallitus kokoontui kahdeksan kertaa (11.1., 16.1., 10.3., 23.3., 17.5., 17.8., 11.10. ja 22.11.). Seuran kirjanpidon hoitivat Jarkko Korhonen ja Mikko Veräjänkorva. Tilintarkastajiksi valittiin Paavo Höijer ja FT Henry Väre sekä varatilintarkastajiksi MMT (h.c.) Pentti Alanko ja FM Vanamo Salo.

Seuran sihteerinä toimivat Mika Toivonen ja Riitta Tamminen. Varainhoitajina toimi Jarkko Korhonen. Jäsenrekisterinhoitaja oli Marcus West ja julkaisuvarastonhoitaja Mika Toivonen.

## Jäsenistö:

Vuoden 2010 lopussa jäseniä oli 957, joista ainaisjäseniä 39. Jäsenmaksu oli 20,00 euroa.

## Kuukausikokoukset:

Kertomusvuonna pidettiin kahdeksan kuukausikokousta, joista viisi keväällä ja kolme syksyllä. Kokoukset järjestettiin Tieteiden talossa (Kirkkokatu 6, Helsinki).

Kuukausikokousten ajankohdat ja aiheet olivat:

- 19.1. TkT Salem Shamekh:  
Tryffelitarhauksesta Suomessa – about Truffle Plantations in Finland..
- 16.2. FM Jukka Vauras: Risakkaat – *Inocybe*, osa 2.
- 16.3. FM Sanna Laine: Veriseitikit – *Dermocybe*.  
Vuosikokous.
- 20.4. Keruutuotetarkastaja Mauri Lahti:  
XIX Pohjoismaiden sienitieteen kongressi Norjassa.
- 16.5. Kevätsieniretki Kirkkonummen Meikoon.
- 25.5. Ylimääräinen vuosikokous.
- 19.10. dos. Tuomo Niemelä: Käävät, metsän ystävät.
- 16.11. Syksyn sienilöytöjä.
- 14.12. FT (h.c.) Juhani Ruotsalainen:  
Herkulliset haperot.

## Valistustoiminta:

Sieniseura järjesti kolme sienikuvailtaa Helsingin yliopiston Kasvimuseossa:

- 25.1. Mauri Korhonen: Herkkutattien ryhmä Pohjoismaissa.
- 12.4. Dos. Kalle Hoppu ja Tea von Bonsdorff: Sienimyrkytykset ja myrkkysienet.
- 9.11. Ilkka Kytövuori: Sienimikroskopia.

Sieni- ja jäkälänäyttely järjestettiin 29.–30. elokuuta Kasvitieteellisen puutarhan kasvihuoneilla yhdessä Luonnontieteellisen keskusmuseon, Marttojen ja Sienipolkulaiset ry:n kanssa. Näyttelypäivät olivat sunnuntai ja maanantai klo 11–17. Näyttelyyn kävi tutustumassa 1224 henkilöä ja esillä oli kaikkiaan 221 sienilajia. Esillä oli myös sieniaiheista kirjallisuutta ja myynnissä mm. sien- ja kasvitieteellistä kirjallisuutta.

Sieniseura esitteli toimintaansa sekä ruoka- ja myrkkysieniä Pääkaupunkiseudun Metsäpäivä -tapahtumassa Espoon Tapiolassa 4.9.

Sieniseuran edustajia toimi oppaina eri yri-  
tysten ja yhteisöjen sieniretkillä.

Sieniseura ylläpiti ja kehitti edelleen internet-  
sivustojansa <http://www.funga.fi> ja <http://www.karstenia.fi>.

Jäsenille välitettiin kirjallisuutta, mm. Nordic  
Macromycetes 2 ja 3 ja Huikeita sienijuttuja.

### **Julkaisuutoiminta:**

Kertomusvuoden aikana ilmestyivät Karstenian numerot 50:1 (sivuja 36) ja 50:2 (sivuja 38), toimittajina dos. Seppo Huhtinen ja FT (h.c.) Mauri Korhonen.

Sienilehteä julkaistiin neljä numeroa, sivuja yhteensä 128. Lehden toimittivat Mauri Korhonen ja Tuuli Timonen. Sienilehti jaettiin jäsenille jäsenmaksua vastaan.

### **Julkaisuvaihto ja kirjasto:**

Karsteniaa vaihdettiin Tieteellisen kirjallisuuden vaihtokeskuksen koordinoimana julkaisuvaihtona 74 ulkomaisen julkaisijan kanssa. Seuran kirjaston lisäksi Karstenian vaihtovastinejulkaisuja saivat Helsingin, Turun, Joensuun ja Oulun yliopistojen kirjastot. Vaihtokeskuksen 69 julkaisijan joukossa Suomen Sieniseura oli vaihtokumppanien määrältään 21. suurin.

Lisäksi 125 kpl Karstenian vuosikertaa lähetettiin Kasvitieteen kirjaston vaihtona ja 14 kpl Sieniseuran toimesta. Sienilehteä vaihdettiin 10 julkaisijan kanssa.

Seuran kirjasto on Kasvimuseon kirjaston yhteydessä. Sitä hoiti Sirkka Sällinen, joka toimi myös vaihtoyhdyshenkilönä. Kirjaston kartunta v. 2010 oli 75 nimikettä (113 sarjanumeroa) ja 18 kirjaa.

### **Jäsenyys muissa seuroissa:**

Suomen Sieniseura on kansainvälisen sienitieteellisen järjestön International Mycological Associationin, Tieteellisten seurain valtuuskunnan sekä Suomen Tiedekustantajien liiton jäsen.

### **Nimistötoimikunnat:**

Sienten suomenkieliseen nimistötoimikuntaan kuuluvat Seppo Huhtinen (puheenjohtaja),

Heikki Kotiranta (sihteeri), Irma Järvinen, Pertti Salo ja Tuula Niskanen.

Jäkälien suomenkielisten nimien nimistötoimikunnassa ovat Orvo Vitikainen (puheenjohtajana), Kimmo Jääskeläinen, Juha Pykälä ja Heini Rämä. Toimikunta on mm. laatinut luettelon jäkäläsukujen suomenkielistä nimestä ja valmistellut uhanalaisten jäkälien suomenkielisten nimien luetteloa. Apua on kuultu asiantuntijoita ja -harrastajia.

### **Osallistuminen työryhmiin:**

Seuran jäseniä on osallistunut Ympäristöministeriön rahoittaman, uhanalaisia sieniä käsittelevän sienityöryhmän toimintaan. Sienityöryhmän puheenjohtajana toimii FM Lasse Kosonen ja sihteerinä Tea von Bonsdorff-Salminen. Sienityöryhmän keskeisenä tavoitteena on edistää uhanalaisten sienilajien ja niiden elinympäristöjen suojelua sekä Suomen sienistön tutkimusta. Työryhmä keskeisenä tehtävänä v. 2010 on ollut sienten uhanalaisuuden arvioinnin valmistelu.

### **Osallistuminen kongresseihin, kokouksiin ja retkeilyille:**

Sieniseuran edustajia ja jäseniä on osallistunut mm. seuraaviin kongresseihin, kokouksiin, retkeilyihin:

Sienisymposium 2010, 4.–7.3., Konnevesi.

Borgsjöveckan 2010, 22.–28.8., Borgsjö, Ruotsi.

Mycologiveckan 2010, 6.–12.9., Gysinge, Ruotsi.

14th International Fungi & Fibre

Symposium, 6.–12.9., Gysinge, Ruotsi.

Suomen sieniseurojen tapaaminen, 3.–5.9., Jyväskylä.

Sienityöryhmän (YM/LTKM)

inventointiretkeily, 27.9–1.10., Loviisa.

Lisäksi seuran edustajia ja jäseniä on osallistunut lukuisiin paikallisiin sienitapahtumiin ympäri Suomea.

Helsingissä 22.3.2011

Jonma Palmén, *puh.joht.*

Mika Toivonen, *sihteeri*

# Gastronomian klassikoita, joissa on sieniä 12

PAAVO EINI

## Perunaohukaiset sienillä

Olemme nyt kaukana katetuista herkkupöydistä. Gastronomia sananakin tuntuu jotenkin sopimattomalta. Se on niin maallinen, hieman syntinenkin sana.

Olemme sienien todellisten suurkuluttajien, luostareiden, ruokahuoneessa, refectoriiumissa, jossa syödään keskustelematta ja kuunnellaan yhden veljen ääntä tämän lukiessa pyhää tekstiä, edesmenneiden oppiisien uskon ja elämän ohjeita tai pyhimysten elämäkertaa.

Vuosisatojen ajan ovat sienet olleet luostareiden arki- ja juhlapäivien ruokia. Ne ovat olleet pöydissä silloinkin, kun ympäristön maallinen väki ei ole osannut tai tahtonut niitä käyttää. Sieniä on säilötty suuret määrät auringossa ja keittiön lämmössä kuivattamalla ja tynnyreihin suolaamalla.

Sieniruoka on luostareiden elämässä läsnä useammin kuin missään muualla.

Esimerkkimme on syvästi katolisen Puolan luostareista, joiden keittiöiden viikkolistalla on vuosisatojen ajan ollut Placki ziemniaczane. Se on hyvä ruoka, koska se käy pöytään niin arkena kuin pyhänäkin, myös paaston pitkinä päivinä.

Paistetaan ensin perunaohukaiset. Eli raastetaan ra'at perunat, hienonnetaan sipuli, freesataan, lisätään joukkoon kananmuna, vehnä jauhoja, suolaa ja voita. Paistetaan taikinasta tukevahkoja lettuja.

Valmistetaan sienimuhennos. Viipaloidaan metsäsienet, hienonnetaan sipulit ja valkosipulia ja kypsennetään voissa paistinnalla, lisätään smetana, suola, mustapippuria ja rakuunaa, annetaan kiehua muutama minuutti ja lopuksi vielä silputtua tilliä. Nostetaan reilu lusikallinen muhennosta paksujen lettujen päälle. Vaihteeksi joskus mukaan puolukkasurvosta.

En tiedä, miten tehtiin luostareissa vastavaanlaisia ohukaisia silloin, kun Euroopassa ei vielä perunaa tunnettu. Olisiko ollut joku juures?

Tätä ruokaa syödessämme voimme hetken muistaa näitä sieniruokien tyystin unohdettuja suurkuluttajia.

Gastronomia kunnioittaa hyvää ruokaa ja ruokailun hetkeä. Taitaa tämä sittenkin olla gastronomiaa ja kaiken lisäksi sillä kaikista hiljaisimmalla ja vähäeleisimmällä tavalla.

Maittavia Placki ziemniaczaneja!

## Kysykää sienistä

*Sienettä jäänyt kysyy:*

*Mistä johtuu sienten suuri satovaihtelu?*

*Mauri Korhonen vastaa:*

Lyhyesti sanoen se johtuu suursäätöjen vaihteluista ja niiden ajoittumisesta edellisen vuosikauden ja talven olot mukaan lukien.

Tarkemmat syyt ovat niin monimutkaisia, että sienisatoja ei voida osuvasti ennustaa. Tiedettyjä tekijöitä ovat ainakin puiden ja

juurisienten tila talven alkaessa, talvehtimisen onnistumisen vaiheet, kasvukauden alusta alkaen kertyvä lämpösusma ja oikea-aikaisesti osuvat sateet ja poutajaksot.

Kirjavuutta lisää se, että kullakin sienilajilla ovat omat optimivaatimuksensa hyvän sadon tuotolle. Helpotuksena todettakoon, että oikeaan osuneet olosuhteet näyttäivät vaikuttavan sieniin sentään ainakin suurin piirtein myös suvuittain. On hyviä rouskuvuosia, hy-



viä haperovuosia ja hyviä tattivuosia. Mutta on lajeilla sukujen sisälläkin omia erityisvaatimuksia – joku rouskulaji voi hyvänä rouskuvuonna loistaa poissaolollaan.

Milloin luonnon ”suuressa laboratoriossa” olosuhteet sattuvat mahdollisimman monille lajeille otollisiksi niin silloin tiedossa on hyvä sienisato. Yksittäinen lajikin voi tuottaa jonain vuonna ainutlaatuisen hyvän sadon, mutta sehän ei vielä tee kaikkia sienten kerääjiä onnelliseksi.

Kaiken kaikkiaan sienisatoon vaikuttavat niin monimutkaiset seikat, että en ole yli 60 vuotta jatkuneen sieniturani aikana nähnyt kahta samanlaista sienisesonkia.

Emme siis voi muuta kuin toivoa ja odottaa ettemme tänä vuonna jäisi sienettömiksi.

#### **Tuntematon nimimerkitön kysyy:**

*Milloin ja millaisilta paikoilta voi poimia huhtasieniä?*

#### **Mauri Korhonen vastaa:**

Jo itse sienen nimeen huhtasieni kätkeytyy tieto lajin mieluisimmasta kasvupaikasta: Huhta = kaski. Nykyisin vastaavanlaisia paikkoja ovat lähinnä paloalueet metsissä.

Edesmennyt isäni kertoi, että jo viime vuosisadan alussa huhtasieni oli tunnettu keväinen ruokasieni jota esim. Hämeessä, Vilppulassa kasvoi runsaana kasketuissa naurismaissa. Sitä käytettiin keväisin yleisesti yhdessä korvasienen kanssa.

Korvasienen tapaan huhtasienikin kasvaa erittäin oikullisesti, joskus harvoin jopa suurina kasvustoina. Levinneisyys on sama kuin korvasienen ja kasvupaikatkin samat, joskin erityisesti keskittyen hakkuualueiden lastukoihin. Muhevät lehdot ovat huhtasienten luontaisia kasvupaikkoja, niissä kun maapohjassa on paksu lahoava kasvikerros. Myös puutarhoja laji suosii ja kuulemma eritoten paikkoja joihin on heitetty omenanperkeitä. Joinakin vuosina huhtasieniä on kasvanut ylen runsaasti kaupunkipuistojen koristepeppensaiden liepeillä kuoritäytepeitteellä.

Huhtasieni on kevätsienilaji, mutta ehkä vähän myöhäisempi kuin korvasieni. Siksi toiseksi kevään tulo pohjoiseen mentäessä on myöhäisempi, kasvaahan Lapissa korvasieni säännöllisesti vielä heinäkuussa. Huhtasienilajeja on meillä ainakin kolme, kaikki hyviä ruokasieniä ja myös kauppasieniä.

#### **Salaatteihin vaihtelua etsivä kysyy:**

*Voiko kaikkia luonnonvaraisia herkkusieniämme ja kaupan hyllyillä olevia viljeltyjä herkkusieniä käyttää silputtuina salaatteihin sellaisinaan eli siis raakoina?*

#### **Toimitus vastaa:**

Kaikkien luonnosta löytyvien herkkusienilajien raakana syömiseen ei voi antaa lupaa. Sienten raakana syömiseen kannattaa pikemminkin suhtautua hieman pidättyvästi jo pelkän mahdollisen väärinmäärityksen vuoksi.

Kaupan hyllyillä olevia herkkusieniä voinee sellaisinaan silputtuna käyttää sienisalaatteihin (niin kuin ravintoloisakin yleisesti tehdään). Sen sijaan kaikkia kaupossa myytäviä sieniä ei missään tapauksessa saa käyttää raakana. Esimerkiksi kuuluisa herkullisena tunnettu viljelysieni siitä ke on ehdottomasti sopimaton raakana syötäväksi, koska se saattaa aiheuttaa sille allergiselle henkilölle vaarallisen ihottuman.

#### **Kaikkien tattien ystävä kysyy:**

*Sienioppaissa sanotaan, että kellertyvämaltoiset herkkusienet ovat herkkiä keräämään itseensä erilaisia saasteita, esimerkiksi raskasmetalleja. Miksi juuri kellertyvämaltoiset? Minkälainen solukemia tässä pelaa?*

#### **Toimitus vastaa:**

Yleinen varautuneisuus kellertyvämaltoisiin herkkusieniin voinee johtua myrkkyszerkkusienestä, *Agaricus xanthoderma*, jota tietävästi ei ole löydetty Suomesta. Sen tuntomerkkeihin kuuluu mallon kellertyminen – niin kuin joidenkin muidenkin herkkusienilajien.

Jotkut muutkin nurmikkosienet kuin kellertyvämaltoiset herkkusienet keräävät vaihtelevin määrin myös kasvuympäristönsä haitallisia aineita. Jo tämänkään takia ei ole syytä yllyttää sienestäjiä syömään runsain määrin luonnosta kerättyjä herkkusieniä raakana.

# Tuloillaan sienet ja sienijutut

MAURI KORHONEN

On jälleen käsillä se vuodenaika jolloin lehdistössä taas toistuvat kaikenlaiset viisaat sa-toennusteet sienistä. Vuorenvarmasti tulevat myös sensaatiomaisia kirjoituksia myrkkysienistä ja sienimyrkytyksistä. Valitettavan usein näissä jutuissa on kaikenlaisia virheitä, joskus vakaviakin. Kamalia asioita maailmassa kun ovat ”käärmeet ja sienet” ja siksi näistä usein kirjoitetaan asiattoman pelokkaina.

Onhan aivan ymmärrettävää, etteivät kaikki toimittajat voi olla varsinaisia sieniasiantuntijoita, mutta kaikkien toimittajien olisi kyllä syytä tarkistuttaa juttunsa asiantuntijoilla ennen artikkelien julkaisemista. Näin säästytäisiin monelta harmilta ja vaaratilanteilta. Varsinkin jos kysymyksessä ovat myrkkysienet, niin virheelliset tiedot niistä voivat johtaa jopa kohtalokkaiseen seuraamuksiin.

Miten sitten voisimme vaikuttaa näihin kaikenkarvaisiin sienijuttuihin? Ainakin on sinänsä myönteistä, että sienistä yleensä keskustellaan julkisuudessa, vaikkapa vähän virheellisesti. Jos me sienituntijat todellakin haluamme sieniasiaa edistää niin kynä vain käteen (= tietokoneen ääreen istumaan) ja kirjoittamaan lehtiin artikkeleita sienistä. Kokemukseni mukaan sienet tuntuvat olevan lehdistölle hyvinkin mieluinen aihe (lähinnä vain sieniaikana) ja ajankohtaisten sienijuttujen mahdollisuus päästä julkaistavaksi ovat hyvät. Kun varsinaiset sieniasiantuntijat kirjoittavat lehtiin niin tavalliset kansalaiset saavat oikeaa ja luotettavaa tietoa sienistä ja kenties jopa rohkaistuvat itsekin niitä käyttämään.

Päivälehdet julkaisevat juttunsa todella nopeasti, mutta aikakauslehtien toimitusajat ovat sen sijaan usein yllättävän pitkiä. Siksi pä niihin on osattava lähettää ajankohtaiset sienijutut riittävästi etuajassa. Eihän ole ollenkaan sopivaa eikä mahdollistakaan, että kevätsienijuttu ilmestyy vasta syyspuolella. Jos kirjoitus (ja mahdolliset kuvat) ovat niin arvokkaat että lehti haluaa ne julkaista, niin kyllä niistä korvauskin maksetaan. Ilmaista

työtähän ei ole pakko tehdä. Jutun voi aina julkaista toisaalla jos ehdoista ei päästä so-puun.

Myös joutuessasi antamaan lehdille haastatteluja sienistä vastaa toimittajan kysymyksiin yksinkertaisen selvästi, että ei tule väärinkäsityksiä ja pyydä aina juttu otsikot ja johdanto-osat mukaan lukien nähtäväkseen ennen haastattelun julkaisemista. Sähköpostissa tällainen tarkistus hoituu helposti ja nopeasti ja säästytään asiavirheilä. Hyvä toimittaja ehdottaa aina itse tekstin ennakotarkastusta. Näin menetellen ei tarvitse jälkikäteen moneen kertaan lehdessä virheitä korjailia ja selitellä.

Kirjoittaminen on monella tapaa helppoa jo senkin vuoksi, että aina voi pyytää apua vaikkapa sienialan ammattilaiselta tekstin tarkistamiseen. Sen sijaan suorat radio- ja televisiohaastattelut vaativat toisenlaisia valmiuksia ja hyvää asiantuntemusta. Kysymykset voivat olla hyvinkin yllättäviä ja vaikeita. Niihin olisi osattava vastata selvästi ja häkeltymättä. Epävarmuus esiintymisessä kun tekee helpostikin hallaa hyvälle sieniasialle.

*Mauri Korhonen*

*Kasvimuseo*

*PL 7, FI-00014 Helsingin yliopisto*

*s-posti mauri.korhonen@helsinki.fi*

# SUOMEN JÄKÄLÄOPAS

Toimittaneet

Soili Stenroos

Teuvo Ahti

Katileena Lohtander

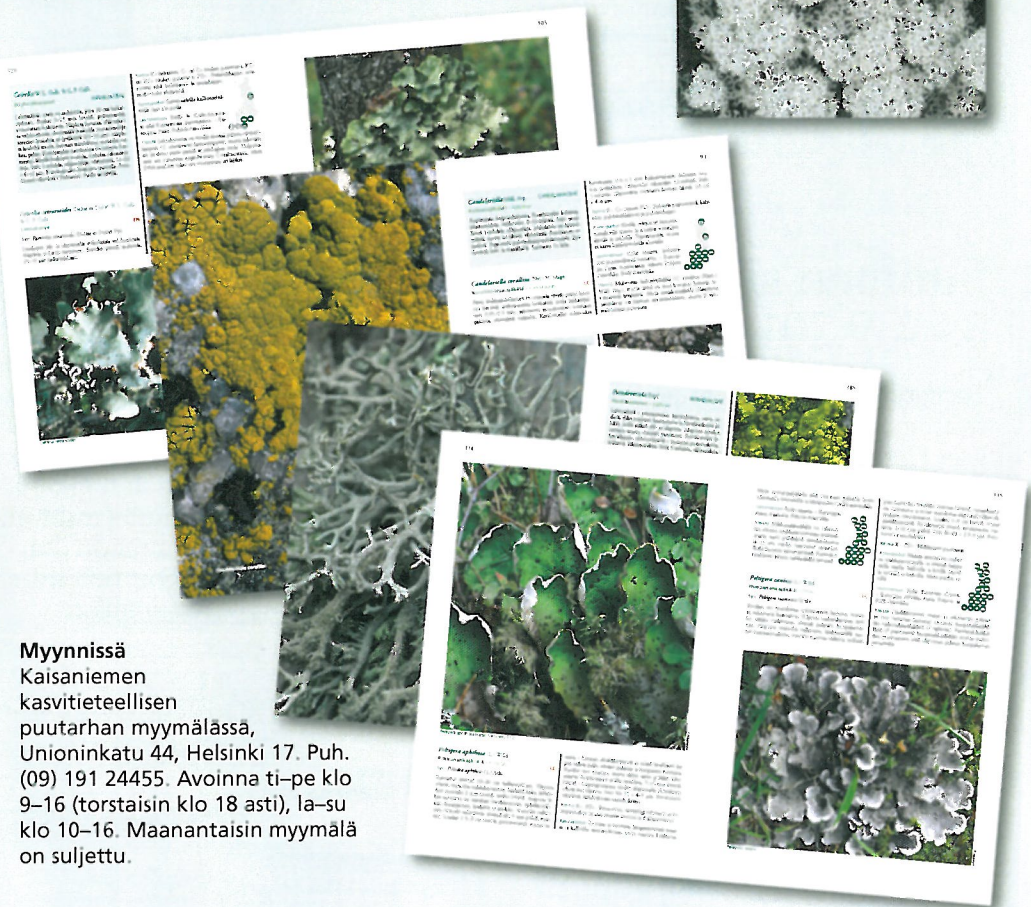
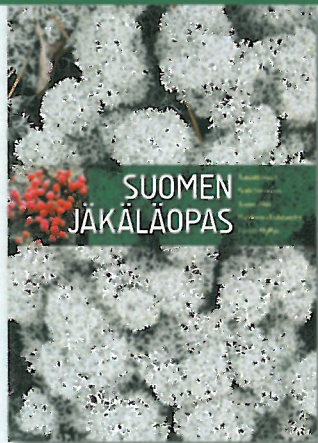
Leena Myllys

Suomen jäkäläopas on ilmestynyt! Muhkea tunnistus- ja määrityskirja esittelee kaikki Suomesta tavatut makrojäkälät sekä valikoiman yleisimpiä rupijäkäläiä, yhteensä 481 lajia, alalajia tai muunnosta.

534 sivua, koko B5 (176 x 250 mm), kovakantinen, lähes 570 värivalokuvaa, levinneisyyskartat.

**Hinta 45 euroa**, postitettaviin tilauksiin lisätään toimituskulut alkaen 5,50 euroa.

**Tilaukset** kasvimuseo@helsinki.fi tai sähköisellä lomakkeella kirjan [www-sivulla: www.luomus.fi/jakalaopas](http://www.luomus.fi/jakalaopas)



**Myynnissä**  
Kaisaniemen  
kasvitieteellisen  
puutarhan myymälässä,  
Unioninkatu 44, Helsinki 17. Puh.  
(09) 191 24455. Avoina ti-pe klo  
9–16 (torstaisin klo 18 asti), la-su  
klo 10–16. Maanantaisin myymälä  
on suljettu.

# Mielenkiintoinen väitös Kaukasian alueen kantasiensistä

Perjantaina 11.3.2011 klo 12 Metsätalon luentosalissa B116 käytiin mielenkiintoinen monitieteellinen väitös koskien Kaukasian alueen puulla kasvavia kantasiensia. Iranilainen Masoomeh Ghobad-Nejhad Helsingin Yliopiston bio- ja ympäristötieteellisestä tiedekunnasta esitteli väitöstutkimuksensa, joka kuuluu maantieteellisen sienitutkimuksen haastavaan tutkimusalaan. Vastaväittäjänä toimi professori Henning Knudsen Tanskan valtiollisesta luonnontieteellisestä museosta.

Tutkimuksessa käsiteltiin, toisin kuin geotieteissä, pleistoseenikauden (kattaa aikajakson 26000000 – 11500 vuotta sitten) jäätiköitymisten ulkopuolelle jääneitä alueita. Nämä alueet ovat siitä mielenkiintoisia, että niiden lajirunsaus on poikkeuksellisen suuri. Alueiden suuresta biodiversiteetistä johtuen ne

ovat toimineet kasvien, sienten ja eläimistön uudelleenleviämisen geenipankkina niille jäätikön peittämille alueille, joista elämä on jäätiköitymisten seurauksena kaikonnut.

Tutkimuksessa listattiin Kaukasian alueen kantasiensilajistoa, kääpiä ja orvakoita, kaikkiaan 635 lajia. Väitöskirjan osajulkaisuissa esitettiin mm. DNA-tekniikoihin perustuvia Kaukasian alueen kantasiensilajiston vertailuja muiden jäätikkö-suoja-alueiden (P-Amerikka, Itä-Aasia ja Intia) lajistoon. Päätuloksena väittelijä esittää Kaukasian alueen lajistolla olleen merkittävä vaikutus Euroopan jääkausien jälkeiseen kantasiensilajistoon.

*Jorma Palmén*  
s.posti puheenjohtaja@funga.fi

## Suomen sieniseurojen tapaaminen 3.–4.9.2011

Tervetuloa Hämeenlinnan Sieniseuran järjestämään valtakunnalliseen sieniseurojen tapaamiseen. Tapahtumapaikkana on Aulangon lomakylä, Aulangon Heikkiläntie 168, 13900 Pekola. Lomakylä sijaitsee Aulangon luonnonsuojelun alueen tuntumassa 7 km Hämeenlinnan keskustasta. Päivien aikana teemme retkiä paitsi läheisen Aulangon puistometsän alueelle myös muihin Hämeenlinnan ympäristön mielenkiintoisiin kohteisiin (Ahveniston harju, Ilamo). Hämeenlinnasta päin tultaessa ajo-opasteet Aulangon hotellilta eteenpäin. Lomakylän nettiosoite on <http://www.aulangonlomakyla.fi>

### Majoittuminen:

Lomakylässä majoittuminen on 4–5 hengen mökeissä (suihku ja wc). Alueella on myös kolme kahden hengen mökkiä (ei mukavuuksia).

**Hinnat:**

Pakettihinta lomakylään majoittuville on 115 €.

Hintaan sisältyy: majoitus mökeissä

tuloaamiainen lauantaina

eväspaketti lauantain retkelle

päiväkahvit lauantaina

buffet-illallinen lauantaina

aamiainen sunnuntaina

lounas ja kahvit sunnuntaina

Erillinen ateriapaketti ilman yöpymistä ja aamiaisia maksaa 52€ .

Asuntovaunu- tai -autopaikka lomakylässä 20€/yö (sähkö 5€).

**Alustava ohjelma:****lauantai 3.9.**

- |            |   |
|------------|---|
| 8.00–10.00 | saapuminen, majoittuminen ja tuloaamiainen  |
| 10.00      | tervetulosanat  |
| 10.30      | lähtö maastokohteisiin (omilla autoilla)  |
| 14.00      | paluu lomakylään ja päiväkahvi  |
| 14.30      | sienten tutkimista, nimeämistä, näyttelyn kokoamista  |
| 16.30      | demonstraatioita näyttelytilassa  |
| 17–19      | saunat  |
| 19.30      | buffet-illallinen ja illanvietto. Ohjelmassa mm. Mauri Lahden esitys: Hämeenlinnan harvinaisuuksia. |

**sunnuntai 4.9.**

- |             |   |
|-------------|---|
| 8.00–9.00   | aamiainen   |
| 9.00        | lähtö maastokohteisiin (omilla autoilla)  |
| 11.00–13.00 | työskentelyä sieninäyttelyssä ja demonstraatioita   |
| 13.00–15.00 | lounas, kahvit ja keskustelua sieniseurojen yhteisistä asioista (keskusteluaiheita pyydetään lähettämään etukäteen ilmoittautumisen yhteydessä) |
| 15.00–17.00 | sieninäyttely avoinna paikalliselle yleisölle   |

**Ilmoittautuminen:**

Ennakkoilmoittautuminen **30.6.2011 mennessä** Irma Järviselle sähköpostilla:

imjarvinen@gmail.com tai puhelimitse 040-7283147

Ilmoita: yhteystietosi (s-posti, puh.) ja sieniseurasi

otatko majoituspaketin vai ateriapaketin

mahdolliset samaan mökkiin majoittuvat

erityisruokavaliot

**Maksusuoritukset:**

Hämeenlinnan Sieniseura ry:n tilille 568000 – 2232662 (IBAN-tilinumero FI63 5680 0020 2326 62)

**26.7.2011 mennessä.** Laita viestikenttään nimesi ja sieniseurasi.

## **Sienikuvailta 4. toukokuuta 2011 klo 17–20**

### **Kevään ja alkukesän sienet**

Kasvitieteellisen puutarhan kasvihuoneiden kurssisalissa, Helsinki, Kaisaniemi, Unionink. 44. – Osallistuminen Seuran jäseniltä 5 €, muilta 10 € (maksut käteisellä). Hintaan sisältyy kahvitarjoilu.

## **Kevätsieniretki 21.5. 2011**

Tehdään tänä vuonna Helsingin Viikkiin. Lähtö klo 11.00 Gardenian edestä (Koetilantie 1). Retken kesto noin 2,5 tuntia, kävelymatkaa kertyy 4–5 km. Paikalle pääsee mm. busseilla 57, 68, 79 ja 550, myös autoille löytyy runsaasti parkkipaikkoja.  
Tervetuloa!

## **Sieni- ja jäkälänäyttely 28. ja 29. elokuuta 2011**

Yliopiston Kasvitieteellisessä puutarhassa, Helsingissä, Unionink. 44 / Kaisaniemenranta 2. Avoinna klo 11.00–17.00. – Pääsy ilmainen.

## **Suomen Sieniseuran kuukausikouksia**

Tieteiden talolla, Kirkkokatu 6, Helsinki

**25.10.2011 klo 18.00** (sali 505)

Lasse Kosonen: Suku Volvariella – tuppisienet

**22.11.2011 klo 18.00** (sali 505)

Syksyn sienilöytöjä

---

**Sienilehti:** Julkaisija Suomen Sieniseura ry. – Finlands Svampvänner rf. Jäsenlehti, ilmestyy 4 numeroa vuodessa, tilaushinta 20 € maksetaan Sampo-tilille 800018-106412.

**Toimittajat:** Mauri Korhonen (vastaava), Kasvimuseo, PL 7, FI-00014 Helsingin yliopisto, puh. (09) 191 21643, s-posti mauri.korhonen@helsinki.fi ja Tuuli Timonen, Kasvimuseo, PL 7, FI-00014 Helsingin yliopisto puh. (09) 191 24498, s-posti tuuli.timonen@helsinki.fi. – **Toimituskunta:** Veikko Hintikka, Arja Hopsu-Neuvonen, Irma Järvinen, Tiina Rahko ja Jukka Vauras. **Tilaukset ja lehtien osoitteenmuutokset:** Marcus West, Rouvienpolku 11 B 42, 00810 Helsinki, p. 040-5319731, s-posti tilaukset@funga.fi

**Painopaikka:** Unigrafia, Helsinki 2011.

**Suomen Sieniseura ry. – Finlands Svampvänner rf.**

**Puheenjohtaja:** Jorma Palmén, p. 0400 889678, s-posti puheenjohtaja@funga.fi **Sihteer:** Mika Toivonen, Biokeskus 3, PL 65, FI-00014 Helsingin Yliopisto, s-posti mika.toivonen@funga.fi **Varainhoitaja:** Jarkko Korhonen, Viides linja 16 A 26, 00530 Helsinki, p. 040 5910876, s-posti jarkkoko@yahoo.com **Hallitus:** Tea von Bonsdorff-Salminen (varapuheenjoht.), Aapo Ahola, Arja Hopsu-Neuvonen, Jarkko Korhonen, Ilkka Kytövuori, Sanna Laine, Petri Roponen, Vanamo Salo, Tuuli Timonen, Mika Toivonen ja Mikko Veräjänkorva.

**Arbis mykologer:** Stefan Jakobsson, s-posti Stefan.Jakobsson@fonet.fi **Etelä-Karjalan sieniseura:** Martti Hakala, Taurintie 113, 54710 Lemi, p. 400 272128, s-posti martti.hakala@marlemi.inet.fi **Etelä-Savon Sieniseura:** Tarja Halme, Kielotie 30 A, 58, Rantasalmi, p. 044 3078793, s-posti sieniseura@gmail.com **Hämeenlinnan Sieniseura:** Raili Saajos, Harjukatu 8, 13220 Hämeenlinna, p.(03) 6170519 tai 050 4078273, s-posti raili.saajos@elisanet.fi **Jyväseudun Sieniseura:** Jouko Laaksamo, Saukolahdentie 210, 41860 Tikkala, p. 050 3772931, s-posti jouko.laaksamo@pp.inet.fi **Kokkolan seudun sieniseura ry. – Karlebynejdens svampsällskap rf.:** Helinä Wiik, Näsämäentie 20 B 4, 67700 Kokkola, p. 050 4075935, s-posti wiik.helina@suomi24.fi **Kymenlaakson sieniseura:** Maarit Windt, Kymenlaakson Martat ry, Torikatu 6, 45100 Kouvola, p. (05) 3122432, s-posti virpi.ikonen@martat.inet.fi **Lapin Sieniseura ry.:** Sirkka-Liisa Peteri, Peterinniementie 88, 97130 Hirvas, p. 0400 650429, s-posti sipi.peteri@elisanet.fi **Oulun Sieniseura:** Arttu A. Rauhala, Nykäsenkankaantie 10 E 17, 90650 Oulu, p. 0404 128577, s-posti arttu.a.rauhala@gmail.com **Pohjois-Karjalan Sieniseura:** Markku Kirsi, Metsäpirtintie 18, 80200 Joensuu, p. (013) 310604, s-posti Markku.Kirsi@hotmail.fi **Pohjois-Savon Sieniseura:** Kirsti Eskelinen, Jalkalantie 217, 77600 Suonenjoki, p. 040 5486362, s-posti kirsti.eskelinen@pp.inet.fi **Porin Seudun Sieniseura:** Tapani Hänninen, Aittaluodonkatu 2 A 5, 28100 Pori, p. (02) 6411355, s-posti tapani.hanninen@pp.nic.fi **Rauman seudun Sieniseura:** Pertti Röntynen, Sohantie 26, 26410 Kaaro, p. (02) 8232887, s-posti kari.rauhala@pp4.inet.fi **Riihimäen seudun Sienikerho:** Erkki Holttinen, Tupatie 5, 12700 Loppi, p. 050 3014293, s-posti erkkiholttinen@luukku.com **Seinäjoen Sieniseura:** Sirpa Ollila, Isännäntie 4 B 11, 60200 Seinäjoki, p. 040 4125878, s-posti sirpa.ollila@luukku.com **Sienipolkulaiset yhdistys:** Satu Lukkanen, Aromikuja 4 C 15, 04320 Tuusula, s-posti sienipolkulaiset@gmail.com **Tampereen Sieniseura ry.:** Unto Söderholm, Säestäjänkatu 11 C 17, 33840 Tampere, p. 050 5660404, s-posti unto.soderholm@wlanmail.com **Turun Sieniseura ry. – Åbo Svampsällskap rf.:** Jouni Issakainen, Ampumakentänkatu 11 D 18, 20360 Turku, p. 050 5145345, s-posti jouni.issakainen@kolumbus.fi. **Vaasan Sieniyhdistys. Sienirengas ry. – Vasa Svampförening. Svampringen rf.:** Matti Kyroläinen, Huovinkuja 7 D 2, 65320 Vaasa, p. (06) 3168991, s-posti matti.kyrolainen@ymparisto.fi **Ylä-Kainuun Sieniseura:** Vilho Karvonen, Pudasjärventie 153 A, 89200 Puolanka, p. 0400 303836, s-posti vilho.karvonen@baari.net



**Sieninäyttely ja jäkälänäyttely Helsingissä**  
Kasvitieteellisen puutarhan kasvihuoneilla  
Unionink. 44 / Kaisaniemenranta 2

Sunnuntaina ja maanantaina  
**28. ja 29. elokuuta 2011**  
Avoinna kello 11–17  
Suomen Sieniseura ja  
Luonnontieteellinen keskusmuseo

Vapaa pääsy Tervetuloa!