

The image is a collage of four photographs related to mushrooms, presented within a brown woven basket frame. The top-left photo shows a cluster of small, round, orange-brown mushrooms on a mossy surface next to a piece of white, bleached wood. The top-right photo features a large, dark brown, textured mushroom growing in a grassy area. The bottom-left photo displays several large, funnel-shaped, orange mushrooms with green leaves. The bottom-right photo shows a cluster of similar funnel-shaped mushrooms, some orange and some purple, growing in a forest setting with green foliage and a pink fern frond. The title 'SIENIKALENTERI 2005' is written across the center in a stylized, golden font.

SIENIKALENTERI 2005



Huurteisten puiden rungoilta, keväisen hakkuuaukean kautta
vehreisiin lehti- ja sekametsiin sekä syksyn synkeään kuusikkoon.

TAMMIKUU 2005



KANTOKÄÄPÄ (*Fomitopsis pinicola*) 0

Talvisen mäntymetsän hiljaisuudessa on rauhoittavaa kuunnella pakkasen kevyttä pauketta ja tuulen virettä ikihonkien latvuksissa. Luonto on levossa ja sienihulluus jäissä, mutta viime vuoden loistokkaat sienisaaliit ovat yhä muistoissamme. Vain kovat käävät kannoissa ja puunrungoissa ovat jäljellä. On aika levätä ja odottaa mitä kaikkea uusivuosi tuokaan tullessaan.

VINKKI

Sienet koristelumateriaalina
Kantokääpä kuuluu värjäys-sieniin. Monien muiden sienien ohella siitä saadaan erityisen keittämismenetelmän ja puretusaineiden avulla uutettua väriainetta, joka saadaan pysyvästi imeytettyä villalankoihin. Kantokäävästä saadaan keltaisen sävyjä, mutta monet hienoimmat sienivärit kuten punaisen sävyt, saadaan erilaisista seitikeistä. Värjätyistä langoista ommellaan luonnonvärisiä villapukineita.

Kantokääpiä on toisinaan käytetty sen kauniin kellanpunertavan raitansa ja muotonsa ansiosta pihakoristeena esim. lintulautojen yhteydessä. Kantokäävät ovat yleisiä, joten niitä voi huoletta irrottaa puusta taltan ja vasaran avulla ja vaikkapa naulata puupintoihin somisteeksi. Käävät säilyvät monta vuotta hyvännäköisinä keräämisenkin jälkeen. Käävissä on myös muita kauniita lajeja, mutta niitä kerätessä on vain huomiotava, ettei tule suotta riistäneeksi luonnosta jotain harvinaista tai jopa uhanlaista kääpä-raukkaa.

VK	MAANANTAI	TIISTAI	KESKIVIIKKO	TORSTAI	PERJANTAI	LAUANTAI	SUNNUNTAI
53	27	28	29	30	31	1 Uudenvuodenpäivä	2 Aapeli
1	3 Elmeri, Elmer, Elmo	4 Ruut	5 Lea, Leea	6 Loppiainen Harri	7 Aukusti, Aku, August	8 Hilppa, Titta	9 Veikko, Veli, Veijo, Veikka
2	10 Nyyrikki	11 Kari, Karri	12 Toini	13 Nuutti	14 Sakari, Saku	15 Solja	16 Ilmari, Ilmo
3	17 Toni, Anttoni, Antto Anton	18 Laura	19 Heikki, Henrik, Henriikki, Henri	20 Henna, Henni, Henriikka	21 Aune, Oona, Netta, Auni	22 Visa	23 Eine, Eini, Enni
4	24 Senja	25	26	27 Vainojen uhrien mp.	28	29	30 Kynttilänpäivä
5	31 Alli	Paavo, Pauli, Paavali	Joonatan	Viljo	Kaarlo, Kalle, Mies	Valteri	Irja

HELMIKUU 2005



viljelty OSTERIVINOKAS (*Pleurotus ostreatus*) ***

Ulkona on täysi lumen verhoama talvi ja pureva pakkanen, mutta siitä eivät sisätiloissa ympäri vuoden viljeltävät sienemme ole moksiskaan. Ikkunasta lankeava auringon paiste ja lämpö saa osterivinokkaan työntämään toispuoliset lakkinsa päivänvaloon kasvualustastaan. Osterivinokkaat viihtyvät sienimöissä talvellakin, mutta niiden viljelyä voidaan harrastaa kotonakin.

OHJE

Osterivinokkaan viljely
 Osterivinokkaita voidaan kasvattaa kotona valmiiksi ympäristyistä pölkyistä, mutta kasvualusta voidaan tehdä itsekin. Steriilin kasvualustan rakentamiseen tarvitaan kasa olkia, puhdasviljelty rihmastoymppi ja lämmitettävä betonilattainen huone lattiakaijolla. Silputtuun olkikasaan sekoitetaan yli 60°C vettä painon mukaan 1 osa olkea ja 1-2 osaa vettä. Valmis kasa peitetään muovilla. 12 tunnin päästä lisätään lämmintä vettä. Neljän päivän päästä olkimassa jäähdytetään ja tungetaan ilmavaan säkkiin. Säkityksen yhteydessä lisätään rihmastoymppi, jota käytetään 3% kasvualustan painosta. Nyt rihmastot alkavat kasvaa ja tärkeintä on tasainen lämpötila (n. +25°C) ja suuri ilmankosteus. Rihmaston kasvu kestää n. 3-4 viikkoa, ja kun säkin reikien suulla alkaa näkyä paksuuntunutta rihmasto, siirrytään satovaiheeseen. Kasvualustan sienisadon tuottamisen kannalta tärkeintä on riittävä valon saanti (n. 8h /pvä), hyvä ilmanvaihto ja mieluiten 14-18°C lämpötila.
www.koulukanava.fi/biologia/sienet/

OHJE	VK	MAANANTAI	TUUSTAI	KESKIVIIKKO	TORSTAI	PERJANTAI	LAUANTAI	SUNNUNTAI
	5	31	1 Riitta	2 Aamu, Jemina	3 Valo	4 Armi, Ronja	5 J.L. Runebergin päivä Asser	6 Laskiaissunnuntai Saamelaisten kansallispäivä Terhi, Teija, Tiia, Tea
	6	7 Riku, Rikhard	8 Laskiaistiistai Laina	9 Raija, Raisa	10 Elina, Ella, Ellen	11 Talvikki	12 Elma, Elmi	13 Sulo, Sulho
	7	14 Ystävänpäivä Voitto, Valentin, Tino	15 Sipi, Sippo	16 Kai	17 Vainö, Väinämö	18 Kaino	19 Eija	20 Heli, Helinä, Heljä, Hely
	8	21 Keijo	22 Tuulikki, Tuuli, Tuulia	23 Aslak	24 Matti, Matias	25 Tuija, Tuire	26 Nestori	27 Torsti
	9	28 Kalevalan päivä suomal. kultt. päivä Onni	1	2	3	4	5	5

MAALISKU 2020



TAULAKÄÄPÄ (*Fomes fomentarius*) ☉

Linnun laulu sekoittuu kevätkosken kouhuntaan, pajunkissat puhkeavat auringon lämmittäessä ja sulattaessa menneen talven lumia. Nämä kaikki ovat merkkejä alkavasta keväästä, mutta vielä on liian aikaista sienestykseen. Vain ylivuotinen taulakääpä jököttää edelleen puun kyljessä kosken partaalla. Ruokasieneksi siitä ei ole, mutta muinoin se oli hyvin monipuolinen hyödyke.

TIETOA

Monikäyttöinen taulakääpä

Taulakäävällä on historiallista ja kansanperinteistä käyttöarvoa. Voidaan jopa väittää, että se on aikoinaan ollut maamme käytetyin metsäsieni ennen sienivalistuksen aikaa. Aleksis Kiven Seitsemästä veljeksestä päätellenkin ruokasienten käyttö oli olematonta, mutta kirjassa sentään mainitaan Taula-Matti, joka keräsi taulakääpiä hyötykäyttöön.

Taulakäävistä vuoltiin nahkamaisia paloja, jotka liotettiin koivulipeässä, kuivattiin ja hakattiin ohuiksi levyiksi. Näin syntyi taulaa, jota käytettiin apuna tulen teossa, koska taulassa tuli kyti pitkään. Ennen tulitikkujen vallankumousta taula oli tärkein tulen tekotarve. Taulan avulla myös kytevän tulen kuljetus oli mahdollista vaikkapa taulariipuksessa. Hiljalleen savuava taula toimi melko tehokkaasti hytysten karkottimenakin.

Taulakäävän huokoinen, mutta kova malto sopi hyvin myös veistämiseen ja siitä voitiinkin valmistaa erilaisia hyötyesineitä aina lusikoista hattuihin.

taulanteko-ohje edellisessä kalenterissa

TIETOA	VK	MAANANTAI	TIISTAI	KESKIVIIKKO	TORSTAI	PERJANTAI	LAUANTAI	SUNNUNTAI
	9	28	1 Alpo, Alvi, Alpi	2 Virve, Virva	3 Kauko	4 Ari, Arsi, Atro	5 Laila, Leila	6 Tarmo
	10	7 Tarja, Taru	8 Naistenpäivä Vilppu	9 Auvo	10 Aurora, Aura, Auri	11 Kalervo	12 Reijo, reko	13 Marian ilmestyspäivä Erno, Tarvo, Ernesti
	11	14 Matilda, Tilda	15 Risto	16 Ilkka	17 Kerttu, Kerttuli	18 Eetu, Edvard	19 Jooseppi, Juuso, Josef, Josefiina	20 Palmusunnuntai Kevätpäiväntausus Aki, Joakim, Kim
	12	21 Pentti	22 Vihtori	23 Akseli	24 Kaapo, Gabriel, Kaapro, Kaappo	25 Pitkäperjantai Aija	26 Manu, Immanuel, Manne, Immo	27 Pääsiäispäivä Kesäaika alkaa Sauli, Saul
	13	28 2. Pääsiäispäivä Armas	29 Joonas, Jouni, Joni, Joona, Jonne, Jonni	30 Usko	31 Irma, Irmeli	1	2	3

H U H T I K U U

2
0
0
5



KUUSENKÄPYNÄHIKAS (*Strobilurus esculentus*) **

Lumipatja on jo väistynyt paikoin kevätauringon saattamana, mutta maa on roudassa vielä. Se ei kuitenkaan haittaa maahan pudonneilla, lahoavilla kuusenkävyillä kasvavaa käpynahikasta, joka nousee sohjoisen lumenkin seasta. Jos on leskenlehti aikaisin kevätukukamme, sitä samaa on käpynahikas syötävien sienten saralla. Usein satalakkinen joukko kompensoi piskuisen koon.

OHJE

Varustautuminen sieniretkelle

Tässä vaiheessa vuotta on ehkä jo hyvä palauttaa mieliin mitä kaikkea täydelliselle sieniretkelle pitää varata mukaan. Tärkeintä on kunnollinen, ilmava punottu kori, koska sellaiseen on mukavinta kerätä ja sitä on helppo kuljettaa metsässä sienten vaurioitumatta ja pilaantumatta. Ämpäri ja muovipussi ovat vain hätävaroja, ja kassi kannattaa aina kaiken varalta ollakin taskussa. Sienikausi kannattaa aloittaa pienellä korilla ja vasta sesonkiaikaan siirtyä isompaan, jotta kori täyttyisi joutuisammin. Paras kori on kannellinen ja jaettu pahvisilla väliseinillä osiin eri lajeja varten. Sieniveitsi, jonka päässä on jäntevä, mutta taipuisa jouhiharja on myös kätevä, jotta turhat roskat voidaan poistaa jo luonnossa. Viisas ottaa mukaansa myös eväät tai ainakin juomapullon ja digitaalikaameraa kannattaa ehdottomasti hyödyntää luontoretkillä jos sellainen on. Mikäli maasto on vähänkin vierasta, ei alueen peruskartastakan haittaa ole.

VK	MAANANTAI	TIISTAI	KESKIVIikko	TORSTAI	PERJANTAI	LAUANTAI	SUNNUNTAI
13	28	29	30	31	1 Aprillipäivä Raita, Palmu	2 Pellervo	3 Sampo, Veeti
14	4 Ukko	5 Irene, Irina, Ira, Iro	6 Vilho, Ville, Viljami, Vilhelm, Vili, Jami	7 Allan, Ahvo	8 Suoma, Suometar	9 Mikael Agricolan p. Elias, Eelis, Eeli, Eljas	10 Tero
15	11 Verna	12 Julius, Julia, Juliaana, Janna	13 Tellervo	14 Taito	15 Linda, Tuomi	16 Jalo, Patrik	17 Otto
16	18 Valto, Valdemar	19 Pälvi, Pilvi	20 Lauha	21 Anssi, Anselmi	22 Alina	23 Yrjö, Jyrki, Jyri, Yrjänä, Jori	24 Pertti, Albert, Antti
17	25 Markku, Markus, Marko	26 Terttu, Teresa	27 Veteraanipäivä Merja	28 Ilpo, Ilppo, Tuure	29 Teijo	30 Mirja, Mirva, Mira, Miia, Mirjami, Mirka, Mirkka	1

T O U K O K U U

2005



KORVASIENI (*Gyromitra esculenta*) †††O***

Kevät on ihanaa aikaa! Tuoreen vihreät silmut puhkeavat puiden oksiin, koko luonto herää eloon ja muuttuu päivä päivältä vihreämmäksi. Valkovuokot avaavat kauniit kukkansa ja korvasienet puskevat keväisellä voimallaan poimuiset lakkinsa hakkuuaukon hiekkapohjaisesta maasta auringon lämmittäessä roudankin tiehensä. Sienestäjät kirmaavat jälleen ilolla niitä tervehtimään!

OHJE

Korvasienen puoliviljely

Korvasienen satoa sen luontaisella kasvupaikalla voidaan lisätä huomattavastikin kaivamalla maahan selluloosaa sienien ravinnoksi.

Maahan kaivetaan noin puolen metrin syvyinen kuoppa. Kuoppa täytetään kuivilla sanomalehtipapereilla, jotka asetellaan ilmastisesti. Täysi kuoppa peitetään noin viiden sentin kerroksella sillä kivennäismaalla, joka on viimeksi otettu kuopan pohjalta. Maan pintakerrosta ei saa päästää kuoppaan, koska siinä voi olla muiden sienien rihmastoa, joka haittaa korvasienen kasvua.

Kuoppa kannattaa kaivaa ennen syksyä, jolloin satoa voi odottaa jo seuraavana keväänä. Paras sato tulee yleensä 2-5 vuoden kuluttua ja paperin vaikutus kestää n. 10 vuotta. Korvasienten ilmaantuminen on epävarmaa, mutta huolellinen työ tuottaa usein tulosta.

HUOM! korvasienet ovat tappavan myrkyllisiä ja ne on keitettävä kahteen kertaan 5 minuuttia välillä huuhtoen. Myrkyt häviävät myös huolellisella kuivaamisella.

OHJE	VK	MAANANTAI	TIISTAI	KESKIVIikko	TORSTAI	PERJANTAI	LAUANTAI	SUNNUNTAI
	17	25	26	27	28	29	30	1 Vappu suomal. työn päivä Vappu, Valpuri
	18	2 Vuokko, Viivi	3 Outi	4 Ruusu, Roosa	5 Helatorstai Maini	6 Ylermi	7 Helmi, Kastehelmi	8 Äitienpäivä Heino
	19	9 Eurooppa-päivä Timo	10 Aino, Aina, Aini	11 Osmo	12 J.V. Snellmanin päivä suomalaisuuden päivä Lotta	13 Kukka, Floora	14 Tuula	15 Helluntaipäivä Kaatuneitten muistop. Sofia, Sonja, Sohvi
	20	16 Esteri, Essi, Ester	17 Maila, Maili, Mailis, Rebekka	18 Erkki, Eero, Eerik, Eerikki, Eerika	19 Emilia, Emma, Emmi, Milla, Milja, Milka, Amalia	20 Lilja, Karoliina, Lilli	21 Kosti, Konsta, Konstantin	22 Hemminki, Hemmo
	21	23 Lyydia, Lyyli	24 Tuukka, Touko	25	26	27	28	29
	22	30 Pasi	31 Terttu, Teresa	Urpo	Vilhelmiina, Minna, Vilma, Miina, Mimmi	Ritva	Alma	Oiva, Oliver, Olivia, Oivi,

KESÄKUU



KEVÄTKAUNOLAKKI (*Calocybe gambosa*) ****

Taas niityt vihannoivat ja kedot kukkivat. Nurmet loistavat syvän vihreinä päivänpaisteessa. Kaikkein vihreimmillään ruoho on kevätkaunolakkien lähellä, jotka valkeina ympyräkaarina kasvavat nurmikoilla. Kesä on sienestäjälle niukka. Valitettavasti kaunolakki on hyvin eteläinen, lehtojen ja niittyjen laji, mutta tämä maukas kaunotar on etsimisen väärti vaikka kauempaakin tultaessa.

OHJE

Sienten paistaminen
Paistetut sienet ovat usein kauden ensimmäinen sieniruoka. Nuoret kevätkaunolakit ovat yksiä parhaimmista sienistä tuoreeltaan paistettuna. Vaivattominta sienten paistaminen on teflonpannussa. Puhdistetut virheettömät sienet paloitellaan sopivan kokoisiksi, ei liian pieniksi, ja laitetaan kuumalle kuivalle pannulle. Kannattaa huomioda, että sienet kutistuvat kypsyessään melkoisesti. Aivan pienet sienet on parasta paistaa kokonaisina, koska silloin ne ovat kauneimmillaan. Sieniä haudutetaan keskilämmöllä omassa liemessään niin kauan kun ylimääräinen vesi on haihtunut. Vasta sen jälkeen lisätään pannulle (n.1 rkl) voinkare. Lämpöä lisätään hieman ja sieniä käännellään ja ruskeutetaan rasvassa perusteellisesti. Lopuksi ripotellaan hieman aromisuolaa makua terästäämään ja sienet ovat valmiita tarjottaviksi sellaisenaankin. Paistaminen on hyvä konsti myös jos herkästi pilaantuvia tuoreita sieniä on tarkoitus käyttää vasta seuraavana päivänä. Ne säilyvät hyvinä jääkaapissa ruoanlaittoon asti.

OHJE	YK	MAANANTAI	TIISTAI	KESKIVIikko	TORSTAI	PERJANTAI	LAuantAI	SUNNuntAI
	22	30	31	1 Teemu, Nikodemus	2 Venla	3 Ovokki, Voila	4 Puolustusvoimain lippujuhlan päivä Toivo	5 Maailman ympäristöpäivä Sulevi
	23	6 Kustaa, Kyösti, Kustavi	7 Suvi, Robert, Roope	8 Salomo, Salomon	9 Ensio	10 Seppo	11 Impi, Immi	12 Esko
	24	13 Raili, Raila	14 Kielo, Pihla	15 Vieno, Viena, Moona	16 Päivi, Päivikki, Päivä	17 Urho	18 Tapio	19 Siiri
	25	20 Into	21 Kesäpäivänseisaus Ahti, Ahto	22 Paula, Liina, Pauliina	23 Aatto, Aatu, Aadolf	24 Johannes, Juhani, Juha, Juho, Jukka, Jussi, Janne, Jani	25 Juhannuspäivä Suomen lipun päivä Uuno	26 Jorma, Jarmo, Jarno, Jere, Jeremias
	26	27 Elviira, Elvi	28 Leo	29 Pietari, Pekka, Petri, Petra, Petteri, Pekko	30 Päiviö, Päivö	1	2	3

HEINÄKUU 2005



KELTAVAHVERO eli kantarelli (*Cantharellus cibarius*) ***

Kesän sateiden saattamana koivu- ja sekametsiin alkaa ilmestyä pieniä kultahippusia, jotka pian kasvavat isommiksi saavuttaen kauniin ulkomuotonsa. Suositun kantarellin keltainen väri auttaa niiden löytämisestä kasvillisuuden keskeltä ja joskus niitä putkahtelee niin paljon, että sienisaaliin kartuttaminen on helppoa kuin heinänteko! Se on parasta tuoreena, kuten mansikatkin.


OHJE

Öljymarinoidut kantarellit
Marinadisäilöntä sopii kantarellille, koska näin nuori sieni säilyttää kauniin muotonsa.

300 g pieniä kantarelleja
2 kesäsipulia varsineen
4 rkl persiljasilppua

Liemi:
1 dl oliiviöljyä
2 rkl valkoviinietikkaa
½ tl suolaa, (1-2 tl hunajaa)
½ tl mustapippurirouhetta
muutama tillinvarsi

Puhdista kantarellit isoon kättilaan. Lisää öljy, kypsennä sienet hyvin miedolla lämmöllä sekoitellen kypsiksi niin, että tilavuus vähenee puoleen. Lisää joukkoon varsineen silputut sipulit. Katkaise levyn lämpö, mutta kuumenna edelleen sekoittaen minuutin ajan. Lisää persiljasilppu. Kaada sienet sipuleineen lasitölkkiin. Ripottele väliin kokonaisia pippureita, jos haluat. Sekoita öljy ja viinietikka. Lisää mausteeksi maun mukaan suolaa ja pippuria sekä halutessasi hunajaa. Kaada liemi kantarellien päälle ja paina sienet liemeen. Kierrä tillivarsikiekkopäälle, jotta sienet pysyvät liemessä. Säilyy jääkaapissa viikkoja.

VK	MAANANTAI	TIISTAI	KESKIVIikko	TORSTAI	PERJANTAI	LAUANTAI	SUNNUNTAI
26	27	28	29	30	1	2	3
					Aaro, Aaron	Maria, Mari, Maija, Meeri, Maaria, Maiju, Marika, Maikki	Arvo
27	4	5	6 	7	8	9	10
	Ulla, Ulpu	Unto, Untamo	Eino Leinon päivä runon ja suven päivä Esa, Esaias	Klaus, Launo	Turo, Turkka	Ilta, Jasmin	Saima, Saimi
28	11	12	13	14 	15	16	17
	Elli, Noora, Nelli, Eleonoora	Hermann, Herkko, Herman	Ilari, Lari, Joel	Aliisa, Alisa	Rauni, Rauna	Reino	Ossi, Ossian
29	18	19	20	21 	22	23	24
	Riikka	Saara, Sari, Salli, Salla, Sara	Marketta, Maarit, Reetta, Maaret	Johanna, Hanna, Jenni, Jonna, Jenna, Hannele, Hanne	Leena, Leeni, Lenita, Matleena	Oili, Olga	Kristiina, Kirsti, Tiina, Kirsi, Krista
30	25	26	27 	28	29	30	31
	Jaakko, Jaakob, Jimi, Jaakoppi	Martta	Unikeonpäivä Heidi	Atso	Olavi, Olli, Uolevi, Uoti	Asta	Helena, Elena

E
L
O
K
U
U
2
0
0
5



HERKKUTATTI (*Boletus edulis*) ****

Pellon takainen näreikkö saattaa kätkeä sisälleen pulleajalkaisen aarteen. Joinakin vuosina herkkutatteja kasvaa lähes kuin viljantähkiä konsanaan. Tämä metsän vilja vain on moninverroin arvokkaampaa, koska sitä ei sentään kuitenkaan kasva kuin ohraa pellossa. Tattien vienti Italiaan on loputonta ja hyvälle poimijoille maksetaan maltaita. Sienisesonki on taas täällä, eikä meitä pidättele mikään!

OHJE

Herkkutattien oikeaoppinen käsittely
 Herkkutattien etsiminen ja kerääminen myyntiin on varsinkin Itä-Suomen tattimailla jokasyksyinen koko kansan harrastus ja sivutulojen lähde. Herkkutattien oikea käsittely jo metsässä on tärkeää herkän sienen laadun säilymisen kannalta. Ohjeet ovat hyödyllisiä myös kotitarvekäyttöön. Tatit kerätään koriin. Älä kerää astiaan paksua kerrosta päällekkäin. Vanhentuneita tai toukkaisia tatteja ei kannata ottaa mukaan. Kun tatti löytyy, työnnä sormet jalan sivuilta kannan alle ja nosta se varovasti ylös kiertävin edestakaisin vedoin. Harjaa roskat ja veistä jalan multainen tyvi pintaamytäilevin vedoin. Toukaton tatti tuntuu kovalta ja sen vuoltu tyvi on tasavalkoinen. I-luokan tatti on nuori, puhdas ja sen pillistö valkea. II-luokan pillistö on keltainen ja III-luokan vihertävä. Vanhempien tattien pehmennyt pillistö kannattaa poistaa. Tatit säilytetään ennen keräyspisteeseen vientiä tai ruoaksilaittoa viileässä ja valolta suojatussa paikassa. Tatit on toimitettava ostajalle tai käytettävä keruupäivänä.

VK	MAANANTAI	TIISTAI	KESKIVIikko	TORSTAI	PERJANTAI	LAUANTAI	SUNNUNTAI
31	1 Maire	2 Kimmo	3 Linnea, Nea, Neea, Vennamo	4 Veera	5 Salme, Sanelma	6 Toimi, Keimo	7 Lahja
32	8 Sylvi, Sylvia, Silva	9 Erja, Eira	10 Lauri, Lasse, Lassi	11 Sanna, Sanni, Susanna, Susanne	12 Klaara	13 Jesse	14 Onerva, Kanerva
33	15 Marjatta, Marja, Jaana, Marjo, Marjut, Marita, Marjaana, Marianne	16 Aulis	17 Verner	18 Leevi	19 Mauno, Maunu	20 Samuli, Sami, Samuel, Samu	21 Soini, Veini
34	22 Iivari, Iivo	23 Varma, Signe	24 Perttu	25 Loviisa	26 Ilma, Ilmi, Ilmatar	27 Rauli	28 Tauno
35	29 Iines, Iina, Inari	30 Eemeli, Eemil,	31 Urpo	1	2	3	4

SYYSKUU 2005



KARVAROUSKU eli karvalaukku (*Lactarius torminosus*) O**(*)

Siellä missä koivut alkavat jo hiljalleen vaihtaa väriään keltaiseen syysasuun, lymyää usein sympaattinen karvarousku kavereineen. Sen tuuhea turkki suojaa sitä pikkupakkasiltakin. Syyskuu on perinteistä rouskuaikaa ja karvalaukut muiden ohella löytävätkin usein tiensä kansan pariin. Sienten kirjo on nyt yhtä mahtava kuin on kohta värien sinfonia puissa ja pensaissa. Metsään, nyt jos koskaan!

OHJE

Sienten suolaus

Suolaus on perinteinen ja sopivinsäilöntämuotokirpeille rouskuille. Paloitellut kirpeät rouskut on keitettävä väljässä vedessä isossa kattilassa n. 5-10 minuuttia (1 osa sienä, 3 osaa vettä). Lopuksi sienet huuhdellaan kylmällä vedellä ja valutetaan. Jos aika ei samana päivänä riitä, tuoreet paloitellut rouskut voi laittaa likoamaan kylmään vesiämpäriin yön yli ja käsitellä ne vasta seuraavana päivänä.

Suolaukseen tarvitaan karkeaa suolaa n.100g keitettyä ja valutettua sienikiloa kohti. Lado jäähtyneet sienenpalat kerroksittain suolan kanssa puhtaaseen lasipurkkiin ja painele kerrokset tiiviisti toisiaan vasten ettei ilmaa jää väliin. Päälimmäiseksi suola-kerros, jonka päälle laitetaan kaksinkertaiseen pakastepussiin laitettu hiekkapaino. Tärkeintä on että suolaliemi nousee sienten yläpuolelle. Sienet säilyvät jääkaapissa vuoden. Suolatut sienet liotetaan yön yli väljässä vedessä ennen ruoaksi laittoa mieluiten vettä vaihtaen. Lopuksi huuhdotaan ja valutetaan huolellisesti.

VK	MAANANTAI	TIISTAI	KESKIVIikko	TORSTAI	PERJANTAI	LAUANTAI	SUNNUNTAI
35	29	30	31	1 Pirkka	2 Sinikka, Sini	3 Soili, Soile, Soila	4 Ansa
36	5 Roini, Mainio	6 Asko	7 Miro, Arho, Arhippa	8 Taimi	9 Eevert, Isto	10 Kalevi, Kaleva	11 Aleksanteri, Santeri, Santtu, Aleksandra
37	12 Valma, Vilja	13 Orvo	14 Iida	15 Sirpa	16 Hellevi, hillevi, Hille, Hilla	17 Aili, Aila	18 Tyyne, Tytti, Tyyni
38	19 Reija	20 Varpu, Vaula	21 Mervi	22 Mauri	23 Syyspäiväntasaus Mielikki	24 Alvar, Auno	25 Kullervo
39	26 Kuisma	27 Vesa	28 Arja	29 Mikael, Mikko, Mika, Miika, Miikka, Miska, Miko, Mikaela	30 Sorja, Sirja	1	2

LOKAKUU 2005



SUPPILOVAHVERO (*Cantharellus tubaeformis*) ****

Tasainen lehtiverho peittää jo lehdot ja sekametsät, mutta onneksi loppusyksyn valtalaji, suppilovahvero, viihtyykin parhaiten sammaleisissa tuoreissa kuusimetsissä. Se kätkeytyy taidokkaasti metsän aluskasvillisuuden sekaan ilman lehtipeittoakin. Suppilovahvero on kuin sienikunnan karpalo: ensin ei tahdo löytyä mitään, mutta kun kumarrut, se palkitsee sinut runsain mitoin vielä syysmyöhälläkin!

Sienten kuivaaminen
 Kuivaaminen on paras säilöntämuoto melkein kaikille ruokasienille, koska maku voimistuu ja usein paranee, kuivatut säilyvät pitkään ja niitä on helppo kuljettaa ja säilyttää. Kuivaaminen sopii erityisesti ohutmaltoisille sienille, kuten suppilovahvero. Helpointa kuivaus on hyötykasvikuivurissa, mutta se onnistuu myös muussa hyvin hallitussa tilassa kuten kiertoilmaunissa uunin luukku raollaan. Tärkeintä on, että kuiva ilma kiertää ja että lämpötila pysyttelee 40°C tuntumassa (siis alle 50°C!). Paksumaltoiset sienet leikataan muutaman millin paksuisiksi siivuiksi, mutta ohutmaltoiset voidaan kuivata kokonaisina tai vain revittyinä. Sienen palat pitää asettaa mahdollisimman ilmastavasti kuivauksen ajaksi. Sienet ovat tarpeeksi kuivia tiiviiseen lasipurkkiin säilöttäväksi kun ne rapsahtavat ja ne voidaan halutessa jauhaa mausteeksi. Purkit säilyvät kuivakaapissa. Kuivatut sienet murennetaan suoraan liemeen ruoanlaitossa. Liotus on turhaa, koska suihkepullolla kostutus riittää.

OHJE	VK	MAANANTAI	TIISTAI	KESKIVIIKKO	TORSTAI	PERJANTAI	LAUANTAI	SUNNUNTAI
	39	26	27	28	29	30	1 Rauno, Rainer, Raine, Raino	2 Mikkelinpäivä Valio
	40	3 osittainen auringon pimenneys alk. 11.30 Raimo	4 Saila, Saija	5 Inkeri, Inka	6 Minttu, Pinja	7 Pirkko, Pirjo, Pirita, Piritta, Birgitta	8 Hilja	9 Ilona
	41	10 Aleksis Kiven päivä suomalais. kirjall. päivä Aleksi, Aleksis	11 Otso, Ohto	12 Aarre, Aarto	13 Taina, Tanja, Taija	14 Elsa, Else, Elsi	15 Helvi, Heta	16 Sirkka, Sirkku
	42	17 Saini, Saana	18 Satu, Säde	19 Uljas	20 Kauno, Kasper	21 Ursula	22 Anja, Anita, Anniina, Anitta	23 Severi
	43	24 YK:n päivä, Rasmus	25	26	27	28	29	30 Kesäaika päättyy
	44	31 Artturi, Arto, Arttu	Sointu	Niina, Nina Amanda, Manta	Heli, Hellä, Hellin, Helle	Simo	Alfred, Urmas	Eila

MARRASKUU 2005



HÄRMÄMALIKKA (*Clitocybe nebularis*) **(*)

Lehdet ovat jo aikaa sitten varisseet puista ja luonto valmistautuu talventuloon. Mutta siellä, missä pihalta haravoidut lehdet jo mätänevät, kasvaa vielä pakkaspäivänakin viimeisimpiin sieniimme kuuluva härmämaliikka kasvijätteiden voimalla. Sen lakin laella oleva härmä on kuin hento ensilumen hunttu. Tämä omaleimaisen makuinen sieni voi tarjota kelpollista satoa vielä talven kynnykselläkin.

OHJE

Sienten pakastus

Myöhäissyksyllä sienet ovat usein jo niin vetistyneitä, että kuivaus voi olla hankalaa. Silloin kannattaa turvautua pakastukseen, mutta älä kuitenkaan pakasta sieniä raakana. Vetsyys ei haittaa ainakaan vahvan makuista härmämaliikkaa.

Paras lopputulos saadaan kun sienet pilkkotaan kuivalle teflonpannulle ja paistetaan ne miedolla lämmöllä omassa liemessään ilman rasvaa niin, että ylimääräiset nesteet haihtuvat ilmaan. pakastuksessa sienet voivat sitkiytyä, mutta pilkkomalla sienet pieneksi, ei ongelmaa ilmene. Esikypsenys tuhoaa entsyymitoiminnan ja bakteerit, jolloin sienet säilyvät paremmin ja näin ne myös mahtuvat pienempään tilaan. Sienten annetaan jäähtyä rauhassa ja esijäähdytetään jääkaapissa. Kylmät sienet lopuine liemineen laitetaan puhtaisiin pakastusrasioihin tai -pusseihin kerta-annoksina ja pakastimeen samana päivänä. Pakastetut sienet sulatetaan ruoanlaitossa suoraan jäisinä, jotta ne eivät ehtisi pilaantua.

OHJE	VK	MAANANTAI	TIISTAI	KESKIVIikko	TORSTAI	PERJANTAI	LAuantAI	SUNNuntAI
	44	31	1 Pyrö, Lyly	2 Topi, Topias	3 Terho	4 Hertta	5 Pyhäinpäivä Reima	6 Ruotsalaisuuden p. svenska dagen Kustaa Aadolf
	45	7 Taisto	8 Aatos	9 Teuvo	10 Marti	11 Panu	12 Virpi	13 Isänpäivä Aleksanteri, Santeri, Santtu, Aleksandra
	46	14 Valma, Vilja	15 Orvo	16 Iida	17 Sirpa	18 Hellevi, hillevi, Hille, Hilla	19 Aili, Aila	20 Lapsen oikeuksien p. Tyyne, Tytti, Tyyni
	47	21 Reija	22 Varpu, Vaula	23 Mervi	24 Mauri	25 Mielikki	26 Alvar, Auno	27 1. adventti Kullervo
	48	28 Kuisma	29 Vesa	30 Arja	1 Mikael, Mikko, Mika, Miika, Miikka, Miska, Mikaela	2 Sorja, Sirja	3	4

JOUULUKUU 2005



TALVIJUUREKAS (*Flammulina velutipes*) ***

Yhtä uskomatonta, mutta totta kuin joulun ihme, on mahdollisuus löytää hyväkuntoinen talvijuurekasperhe lehtipuun runkoon tai kantoon jääntyneenä. Lumen alta pilkottavat kellanpunaiset lakit ovat kuin pakkasen puremat pihlajanmarjat huurteisella oksalla. Jäiset lakit kumotaan suoraan pannulle ja nautitaan viimeinen tuoresieniateria täysin siemauksin, rauhassa ennen joulun kiireitä.



OHJE

Jouluinen sienihilloke

Näin myöhään löytää enää harvoin sieniä syötäväksi, mutta sienihillon voi tehdä myös kuivatuista ja liotetuista sienistä. Se on makea lisäke, joka maistuu erinomaiselta vaikka joulukinkun höysteenä!

- 2 l sieniä (tai n. ½ l kuivattua)
- 2 dl etikkaa
- 2 dl vettä
- ½ kg sokeria
- ½ tl suolaa
- 10 neilikkaa
- kanelitanko
- muskottikukkaa

Ainekset sekoitetaan kattilassa ja keitetään hiljalleen puolisen tuntia nestettä haihduttamalla. Purkitetaan kuumana tiiviiseen lasipurkkiin. Säilyy kylmässä vuoden verran. Oiva joululahjavinkki sientensytävälle!

Tämä resepti on 1800-luvun loppupuolelta Lauritsalasta, Luukkaan tilan Annamummon peruja. Siihen aikaan hillo on ilmeisesti tehty kantarilleista. Nykyisin jälkipolvi käyttää suppilovahveroita, mutta onnistunee myös talvijuurek-

OHJE	VK	MAANANTAI	TIISTAI	KESKIVIIKKO	TORSTAI	PERJANTAI	LAUANTAI	SUNNUNTAI
	48	28	29	30	1 Oskari	2 Anelma, Unelma	3 Vellamo, Meri	4 2. adventti Airi, Aira
	49	5 Selma	6 Itsenäisyyspäivä Niilo, Nikolai, Niila, Niko, Niklas	7 Sampsa	8 Kyllikki, Kylli	9 Anna, Anne, Anni, Anu, Annikki, Anneli, Annika	10 Jutta	11 3. adventti Taneli, Tatu, Daniel
	50	12 Tuovi	13 Seija	14 Jouko	15 Heimo	16 Auli, Aulikki, Aada	17 Raakel	18 4. adventti Aapo, Aappo, Rami
	51	19 Iikka, Iiro, Iisakki, Isko	20 Benjamin, Kerkko	21 Talvipäivänseisaus Tuomas, Tuomo, Tommi, Tomi	22 Raafael	23 Senni	24 Aatami, Eeva, Eevi, Eveliina	25 Joulupäivä
	52	26 Tapaninpäivä Tapani, Teppo, Tahvo	27 Hannu, Hannes	28 Viattomien lasten p. Piia, Pia	29 Rauha	30 Daavid, Taavetti, Taavi	31 Sylvester, Silvo	1