

Jokamiehen oikeudet

Ilman lupaa saat:

- Kerätä metsästä marjoja, sieniä, kukkia ja ruohokasveja.
- Kerätä käpyjä tai kuivia risuja maasta.
- Kävellä, hiihtää tai pyöräillä luonnossa, ei kuitenkaan pelloilla, puutarhoissa ja talojen pihossa.

Sinulla täytyy olla alueen omistajan lupa, jos haluat:

- Kulkea ja olla yötä toisen pellolla tai pihalla.
- Tehdä nuotion toisen maalle.
- Ottaa kasvavasta tai kaatuneesta puusta. tuohta, kuorta, oksia, lehtiä, pihkaa, mahlaa ja käpyjä.
- Ottaa sammalta, jäkälää, puuta, varpuja tai turvetta.
- Niittää ruohoa.

Älä jätä roskia luontoon.



Sienten poiminta ja käsittely

- Käytä ilmavaa poiminta-astiaa esimerkiksi koria.
- Nosta sienet maasta kokonaisina.
Ota kiinni jalan tyvestä eli alaosasta.
Kokonainen sieni on helpompi tunnistaa.
- Kerää nuoria ja hyväkuntoisia sieniä.
Ne säilyvät hyvin ja maistuvat hyviltä.
- Puhdista sieni metsässä heti, kun olet poiminut sen.
- Ota pois sienestä jalan multainen tyvi veitsellä,
esimerkiksi leikkaa tai kuori multainen pinta pois.
Voit myös halkaista sienen.
Ota roskat pois lakista sieniveitsen harjalla.
- Jätä metsään huonot sienet ja sienet,
joissa on toukkia.



Sienten hauduttaminen

- Jos pakastat tai teet sienistä ruokaa, voit hauduttaa ne paistinpannalla tai kattilassa.
- Pane sienet kylmälle paistinpannulle tai kattilaan. Älä lisää rasvaa. Kuumenna sienet hitaasti, silloin niiden neste irtoaa ja haihtuu vähitellen. Lämmitä hitaasti ja sekoita koko ajan. Varo, että sienet eivät tartu kiinni pohjaan. Voit laittaa kattilan pohjalle myös vähän vettä.
- Voit pakastaa sienet, kun nestettä on jäljellä jonkin verran. Sienten ei tarvitse olla aivan kuivia.



Sienten keittäminen

- Osa sienistä täytyy keittää, esimerkiksi rouskut (kangas-, karva- ja haaparousku). Silloin sienten kitkerät makuaineet liukenevat veteen.
- Pane kattilaan 5 litraa kylmää vettä ja yksi kilo sieniä. Kuumenna vesi kiehuvaksi, keitä sieniä 5-10 minuuttia ja kaada vesi pois. Huuhto sienet kylmällä vedellä ja valuta vesi pois.
- Kun olet keittänyt sienet, voit valmistaa niistä ruokaa tai säilöä ne.

Sienten käytettävyyserkit

Merkit:	Selite:
***	Erinomainen ruokasieni
**	Hyvä ruokasieni
*	Syötävä
○	Ei käytettävä
☒	Myrkyllinen
☠	Vaarallisen myrkyllinen
☠☠	Tappavan myrkyllinen
□*	Esikäsiteltyinä syötävä
□**	Esikäsiteltyinä hyvä ruokasieni
□***	Esikäsiteltyinä erinomainen ruokasieni



Herkkutatti ***

- Satokausi alkaa heinäkuussa.
- Kasvaa havu- ja lehtimetsissä.
- Iso sieni. Lakin alapuolella on pillit, joiden väri vaihtelee iän mukaan. Nuoren sienen pillit ovat harmaanvalkoiset ja vanhemman keltaiset tai oliivinvihreät.
- Malto on valkoista.
- Säilöntä: hauduta, pakasta tai kuivaa viipaleina.



Kangastatti **

- Keskokokoinen sieni.
- Kasvaa mänty metsissä ja rämeillä.
- Lakki on kupera, keltaisenruskea. Sienen lakissa on tummia suomuja. Pillikerros on keltaisenruskea ja muuttuu siniseksi, kun sitä koskettaa.
- Malto oranssinkeltainen.
- Säilöntä: hauduta, pakasta tai kuivaa viipaleina.



Kantarelli eli keltavahvero ***

- Kasvaa lehti- ja sekametsissä, erityisesti koivujen lähellä.
- Pitkä satokausi kestää heinäkuusta lokakuulle.
- Helppo tunnistaa: kirkkaankeltainen väri. Lakki on nuorena kupera, vanhempana suppilon näköinen. Jalka kapenee alaspäin.
- Erinomainen ruokasieni.
- Säilöntä: hauduta, pakasta tai kuivaa.



Keltahapero ***

- Kasvaa koivujen lähellä kosteissa seka- ja korpimetsissä.
- Keltainen lakki, heltat ovat valkoiset. Sienen malto ja jalka harmaantuu, kun sitä leikkaa veitsellä.
- Jalka on valkoinen ja lohkeaa juustomaisesti, jos taitat sitä.
- Säilöntä: hauduta, pakasta tai kuivaa viipaleina.



Haaparousku □***

- Lakin väri vaihtelee violetinharmaasta harmaansiniseen. Lakki on nuorena kupera ja muuttuu tasaiseksi, kun sieni vanhenee.
- Heltat ovat valkoiset tai vaaleankeltaiset.
- Tuoreena sienestä tulee valkoista nestettä, joka muuttuu kuivana vihreäksi.
- Keitä noin 5 minuuttia, niin kirpeä maku häviää.



Kangasrousku □ *

- Lakki ruskea, piparkakun värinen, lakin pinta kuiva ja sileä.
Lakin keskellä on usein terävä nipukka.
- Jalka samanvärinen kuin lakki.
- Heltat ovat vaaleat.
- Sienestä tulee puhtaan valkoista nestettä, kun leikkaat sitä.
- Kasvaa monenlaisissa metsissä, yleensä mäntymetsässä.
- Keitä 10 minuuttia, niin kirpeän maku vähenee.



Suppilovahvero ***

- Kasvaa myöhään syksyllä, keräysaika syys- ja lokakuu.
- Lakki suppilon muotoinen, keskellä syvä kuoppa, josta reikä jatkuu onttoon jalkaan.
- Lakin alapinnalla vaalean harmaita poimuja, jotka haarautuvat.
- Jalka pitkä ja hoikka, keltainen tai ruskea.
- Malto ohut vaalea.
- Säilöntä: hauduta, pakasta tai kuivaa.