

Kuivataan sieniä auringossa

Elo-syyskuussa on sienestyskausi parhaimmillaan, ja haperokausi alkaa usein jo heinäkuun puolella sateista riippuen. Meillä on tapana kuivata sienet aurinkoenergialla ilman ulkopuolisia energiapanoksia ilmavien kehikoiden päällä. Sienikehikon voi valmistaa rimasta, laudanpätkestä tai mistä vain käsillä olevasta puumateriaalista. Kehikkokankaaksi käy esim. hyttysverkko, kierrätetty metalliverkko tai jokin ilmava ja kestävä kangas kuten vanha valoverho. Kehikoita voi tehdä erikokoisia, suosien kuitenkin jonkinlaisia standardikokoja, jotta niitä voi latioa päällekkäin. Meillä kehikoiden pitää sopia tuvan uunin yläpuolella olevien orsien päälle.

Kuivausritilöiden teko

Kehikon puuosat sahataan sopivan pituisiksi ja verkko leikataan oikean kokoiseksi. Ensin tehdään yksinkertainen puukehys, johon verkkoa ryhdytään pingottamaan naulaamalla sitä kiinni puukehikkoon. Jotta kehikosta tulisi pitkäikäinen ja kestävä, on verkon toiselle puolelle syytä kiinnittää vielä puukehikon kaksoiskappale, jolloin kehikon kiinnitysreunat jäävät piiloon. Näin kehikosta tulee hivenen painavampi, mutta se kannattaa. Kehikkoja siirrellessä verkon avonaiset päät repeytyvät helposti takertuessaan kiinni johonkin.

Sienten käsittely

Sienet kerätään aikaisin aamulla tai edellisenä iltana kellariin odottamaan, jotta sienet saisivat olla koko päivän auringonpaisteessa. Sienet perataan ja huonot kohdat poistetaan huolellisesti, sillä ne aiheuttavat kuivuvien sienten pilaantumista. Sienet paloitellaan sienityypistä riippuen eri menetelmillä. Haperoiden, rouskujen ja kehnäsienten lakit murretaan käsin pienemmiksi paloiksi, jalka halkaistaan veitsellä. Herkkutatit ja punikkutatit leikataan terävällä veitsellä ohuiksi viipaleiksi ja asetellaan kehikon päälle. Kuivuminen on nopeampaa mikäli sienet asetetaan ritilälle heltat päin aurinkoa. Erään tutkimuksen mukaan tällä tavoin kuivaamalla siitakesienten D-vitamiinipitoisuus lisääntyy huomattavasti. Murtaminen on leikkaamiseen verrattuna paljon nopeampaa, minkä vuoksi juuri haperot ja kehnäsienet muodostavat valtaosan kuivasienivarastoistamme. Myös kantarellit ja suppilovahverot voi käsin murtaa pituussuunnassa ja pienet sienet voi kuivata kokonaisina. Värjäyssienet kuten veriseitikit kuivuvat kokonaisina.

Koko päivän aurinko tarpeen

Mikäli haluaa pitää eri sienilaadut erillään, ne kannattaa laittaa eri ritilöille, sillä kuivuneista sienistä ei ole niin helppo erottaa mikä sieni on kyseessä. Me yhdistämme valtaosan sienistämme kahteen pääryhmään: helttasieniin ja tatteihin. Sieniritilät viedään ulos aurinkoiselle paikalle mielellään jonkin siirrettävän välineen, kuten vaikkapa maitokärryn päälle. Auringon kulkiessa taivaalla kärryä käännettään päivän mittaan niin että sienet ovat koko ajan aurinkoon päin. Tuulisella säällä kannattaa sienikehikkojen päälle laittaa toinen tyhjä kehikko, ettei kuivuneita ja kevyitä sieniä tarvitse keräillä uudelleen pitkin pihamaata. Illalla sienet ovat kuivuneet lähes kokonaan.

Kaikki kosteus pois

Kuivumisen viimeistely tapahtuu sisällä, varsinkin herkkutatit vaativat jälkikuivatuksen puuhellalla. Iltahellan jälkeen sienikehikot asetellaan hellanlevyn päälle siten etteivät ne ole liian lähellä yhä lämpöä hohkaavaa pintaa. Kehikkojen

päälle laitetaan yksi tyhjä kehikko ilmatilaksi, ja koko tämä rakennelma peitetään hellanpeitolalla. Peitto pitää lämpötilan riittävän korkealla ja päästää kuitenkin kosteuden lävitseen. Sieniä voi poikkeustapauksessa, kuten sään tehdessä tenän, kuivattaa alusta alkaen myös sisällä hellan päällä, mutta laatu jää tällöin heikoksi. Lämpötilan kanssa on oltava tarkempi, eli tuoreita sieniä ei saa pitää liian kuumassa.

Suuntana varasto

Aamulla rutikuivat sienet pakataan suoraan kangaspusseihin tai lasitölkkeihin. Kangaspussit pitää välittömästi laittaa esim. tiiviiseen arkuun, etteivät sienet pääse imemään kosteutta huoneilmasta, mikä heikentää säilymisaikaa. Sienen kuivatus on onnistunut mikäli sieni on säilyttänyt vaalean värinsä, paitsi punikkittatti joka voi muuttua harmaaksi. Mikäli sienet ovat muuttuneet tummiksi, ne ovat kakkoslaatua, mutta yhä syötäviä. Kuivatut sienet mahtuvat pieneen tilaan ja ne ovat tiivistettyä ravintoa. Ne säilyvät vuosia ja toimivat näin hyvänä vararuokavarastona, mikäli kato sattuisi yllättämään puutarhassa tai sienisadot jäävät useana peräkkäisenä vuonna huonoiksi. Sienikehikoita voi käyttää myös yrttien kuivaamiseen sisätiloissa, varsinkin kun useimmat yrtit kerätään ennen sienikautta. Sienestys itsessään on koukuttavaa ja jännittävää ja kuivatamme tällä tavalla joka vuosi yli sata kiloa sieniä. Jokainen sieniretki on mielenkiintoinen sillä koskaan ei etukäteen tiedä mitä herkkuja luonto meille juuri tänään tarjoaa.

Maria Dorff



Kehikot maitokärryillä



Sieniä kuivumassa