

# Sienillä voi tienata

**Rovaniemi**  
Marta Tuusjärvi

Lappilaiset sienet ovat ehtymättömän suosittuina vain mielikuvitus on rajana. Lappilaiset sienet ja sienituotteet -banke on osoitus siitä, että sienien maailmassa uutta syntyy kuin sienillä sateella. Se, mitä nyt kaivataan, on lisää väkeä hankkeen tuotekehitysyhtymään.

Lappilaisten aliarvoistettujen sienien "maineidenkohotus" -pöytäkirjaan ihmisenkin herkkuksi ja kaupalliseksi tuotteeksi alkoi jo viime vuonna, kun Lapin Martat käynnisti EMOTR-hankkeensa sienistä. Lähdettiin rakentamaan Lappiin toimivaa verkostoa sienien toimijoiden ja käyttäjien välillä: syntyi sienipörsöi toimijoiden ja ostajien koostauspaikaksi.

Sieniryhtäjän, ravitsemusliikkeiden ja yksityisyritysten sienten ja sienituotteiden saamista lähdettiin näin turvaamaan, jotta sienien saatavuus luokiteltiin pitkäjänteisesti kehitettäväksi.

Hankkeen tavoitteena on lappilaisen sienien arvostus, toimivan verkoston syntyminen ja sienituotteiden kehittämisen tuotantoketun ja kaupan välillä. Hankkeen toiminta-alue on Kittilä, Rovaniemi ja maalaiskunta, Sodankylä ja Tervola. Eri alueiden sieniryhmät kehittävät tuotteita, ja leikkisäilyys on kunnioitettavaa.

Sienipörsöi on tarkoitettu kaikille lappilaisille kauppiasliiketoimintoihin ja sientuotteen valmistukseen. Lisäksi on kehitetty sienipörsöi, jolla voidaan korostaa sienten aromia.

Uusi ryhmä kehittelee Myös rousujen kulvaamista on kehitetty - onnistuneesti. Esimerkiksi kangasruokaa ei tarvitse laukaakaan yöpöytä, riittää, kun ne silvuttuu ja kuivuu. Palsteraukko on kasvia, joka

Tuoreiden sienien myynti on vauvavapaa, mutta kun sienet käsitellään, vaikka vain kuivaa tai suolaa, on se jaloste, jota tosin voivat arvostaa veronmaksajaiset tai muut pykälä kassat. Sillä huolimatta sienet voivat tarjota mielenkiintoisen työosan, varsinkin, kun siihen ottaa ammattimaisen otteen. Sadeon korjauksen aikana, ja sitten käsitely ja myynti tuotekehittelyä...

## Sorretun puolesta

- Olemme "sorretun sienikannan puolesta", hymyilee Pyhäjärvi. Tämä tarkoittaa sitä, että vaikka Lapissa on runsaasti hyviä kauppiasliikkeitä, joitakin niistä on aliarvoistettu. Tällaisia ovat esimerkiksi kangasruokaa ja kangasattia, joita saa yleensä aina, vaikka sienivuosi muuten jäisikin hetkeksi.

Kun näille kehitetään oikeat reseptit, niiden arvo nousee, sanoo Pyhäjärvi, joka sanoo itse hurauttaneensa niihin. -Arvostan kangasruokaa esimerkiksi salaattienä enemmän kuin haaparuskaa. Kangasattia taas on maku-ryhtä varsinkin rasvapakkauksena ja se säilyttää kaunin keuhkoihin värin. Se tuo keuhkille talvea elokuun tuoksuun ja tunnelmaan.

Sienien kuivaus on kätevä säilytystapa, mutta Pyhäjärvi maistuttaa, ettei aromikkaita kuivasiemmiä kannata panna liian kauan, 10 grammaa kuivattua tattiä riittää litralle vettä. On maistettava, että kuivasiemmiä kaipaavista ja pidennetyistä tuotteista.

## Uusi ryhmä kehittelee

Myös rousujen kulvaamista on kehitetty - onnistuneesti. Esimerkiksi kangasruokaa ei tarvitse laukaakaan yöpöytä, riittää, kun ne silvuttuu ja kuivuu. Palsteraukko on kasvia, joka



Määrätietoista sienityötä. Tuotekehitysohjon kuvataan lisää väkeä, sanovat Maija Pyhäjärvi (oik.) ja Anna-Kaisa Tuusjärvi.

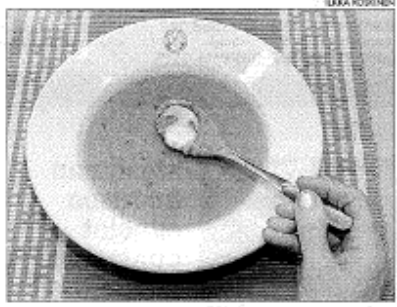
korostaa hyvin sienien aromia. Perustella on sienituotteita kehittelevien lappilaisien ryhmien lisäksi Rovaniemelle uusi ryhmä, joka alkaa etsiä sienien käyttötapoja ja kootumista maustusteoksista. Kulvalla sienilläkin voi maustaa lähes mitä tahansa, jopa leivonnaisia, riippuen sienilajista. Määräntoimintavalmuista sopii esimerkiksi hyvin pikkuleipiin.

Se on Lapissa satoisa. Valitettavasti se ei ole kauppiasliiketoimintaa. Sen sijaan se on japanilaisten rakastama.

Tähän asti Rovaniemen kehitysohjelmissa on omia kuivatuotteita kuten kangasattimuhennos, roskekahvi, sienileivinjauhe ja ruuta kuivatuotteita. Nyt myös ikkilämpöolosuhteiden kalvulla on tilannut kehitettäväksi tateista pöytätyötavutteen.

Kittilän ryhmä on kehittänyt kuppikkeiton ja rouskuleivittien. Tervolassa on kehitetty grillipohjainen sienikeitto maustettuna väliainepullalla. Tervolassa ja Ylikemissä on kehitetty yhden ravintolan tarpeisiin suolainen pikkuleivonnainen Askassa on kehitetty sienimarmadi. Lisäksi on kehitetty edelleen

sienivärjitys; tavoitteena on sienivärjyspaketti, jossa olisi eri värejä kuten punaista, vihreää, keuhkasta ja ruskeaa. Sienien on etsittävä jatkossakin kasveista. - Erilaisia kehitysohjelmiä otetaan jatkossakin vastaan. Yhdessä tilaajien kanssa sitten kehitetään tuote - markkinatilan ovat jo siinä vaiheissa, kertoo Pyhäjärvi.



## Kangastattikeitto

- 1 l peräntä, paloiteltuja kangasattia tai
- 3 dl esikiehitetty kangasattia
- 2 rkl rasvaa
- 1 sipulit
- 3 rkl vehnäjauhoja
- 1/2 l vettä
- 2 kasviöljyä
- Kuumenna tattipaloja kattilassa, kunnes neste haihtuu, lisää rasvaa ja sipulitappi, anna ha-

■ Tattiä tattiä. Pöytätyötteen koristaa kaunisti silvu herkkä.

## Tunturin sienikeitto

- 10 g kuivattua kangas- tai pöytätyötettä
- 3 rkl vettä
- 1 rkl voita tai öljyä
- 1 sipulit
- 4 rkl vehnäjauhoja
- 1 l vettä
- 1 kasviöljyä
- 100 g suolajauhoa
- muustapöytä

Hienonna sienet kasaan murskeen ja laita kattilaan, lisää vettä ja anna vetäytyä noin 15

minuuttia. Kuumenna, lisää rasvaa ja sipulit, hauduta hetki. Lisää vehnäjauhoja, sekoita ja lisää litra vettä ja liemiä. Keitä noin 10 minuuttia. Lisää suolajauhoa ja pippuria. Tärkeistä maista.

## Tatti-sipulipiirakka

- 100 g rasvaa
- 100 g hierottua raastettua raakaa porkkanaa
- 1 dl vehnäjauhoja
- 1 dl kasviöljyä
- 1/2 dl suolajauhoa
- 1/2 dl sultaa

Täyte: 10 g kuivattuja kangas- tai pöytätyötettä

- 3 rkl vettä
- 1 rkl rasvaa
- 3 sipulit
- 1 dl rouskuleivettä
- 1 kananmuna
- 2 dl juustorasvaa
- muustapöytä (suola)

Sekoita rasva ja porkkana, lisää kuivattuja sienet ja sekoita tasaiseksi. Painella voidellun piirakkaan pohjalle ja reunalle. Muutama sientä teflonpannulle, lisää vettä, anna vetäytyä vähintään 15 minuuttia. Kuumenna, lisää rasvaa ja sipulit reikään, hauduta sipulit pehmeiksi. Lisää haalean seoksen loput ainekset, tarkista maku. Levitä täyte piirakkaan ja paista 200 asteessa noin 25 minuuttia.