



Tervehdys, sienten ystävä!

Tänä vuonna Savon sieniseura toimii entistä aktiivisemmin! Tavoitteena on saada uusia jäseniä ja jakaa tietoa sienistä. Vuoden aikana tapahtumia on tarjolla runsaasti niin metsässä kuin verkossakin. Kehitämme viestintää, ja yksi toimenpide on kahdesti vuodessa lähetettävä uutiskirje jäsenille ja muille toiminnastamme kiinnostuneille. Myös yhteistyötä muiden sieniseurojen kanssa tiivistetään. Ideoita sieniseuran toiminnasta otetaan mielellään vastaan – ota rohkeasti yhteyttä ja kerro toiveistasi!

Hallitus 2025

Petteri Muuruvirta
puheenjohtaja
muuruvirta@gmail.com

Raija Heikkinen
luonnontieteilijar@gmail.com

Annikki Hyvärinen
anni.hyva@gmail.com

Heidi Kontturi
kontturinheidi@gmail.com

Mari Wikholm
sihteeri
mari.wikholm@kuopio.fi

Tapahtumat

- Savon sieniseuran vuosikokous
ma 23.3.2026 klo 18.00
- Kevätsieni-webinaari: <https://savonia.zoom.us/j/86410033591>
ke 29.4.2026 klo 19.00

Syksyllä tiedossa

- Varmat ruokasienet -webinaari
- Valtakunnalliset sienipäivät Turussa
- Sieninäyttely Kuopion museossa
- Sienivärijäysnäytös Kuopion museossa
- Sieniluento
- Bussiretki sienimetsään
- Kääpäkurssi
- Sienten ihmeellinen maailma -luento
- Kauden sienihavainnot -kuvailta

Tapahtumat ovat kaikille avoimia ja maksuttomia lukuun ottamatta bussiretkeä ja sieninäyttelyä. Lisäksi tarjoamme resurssien mukaan sieniretkiopastusta ja neuvontaa. Muutokset mahdollisia.

Vegaaninen mustatorvisienirisotto (4-5 hengelle)

resepti: Petteri Muuruvirta

Vegaaninen risotto on jonkin verran kevyempi vaihtoehto kuin perinteinen risotto, koska parmesaanin asemesta käytetään ravintohiivahiutaleita.

Ravintohiiva on inaktiivista hiivaa, joka sisältää runsaasti b-vitamiineja ja proteiinia. Maultaan se on pähkinäinen ja umamimainen. Ravintohiiva kannattaa lisätä ruokaan vasta kypsennyksen loppuvaiheessa, jotta vitamiinit säilyvät. Kaupoista sen löytää useimmiten luontaistuotehyllystä.

Reseptiä voi muunnella oman maun mukaan lisäämällä erilaisia kasviksia, esim. salottisipulia tai punasikuria. Valkosipulia ei kannata jättää pois, vaikka siitä ei erityisesti pitäisikään. Kohtuullisesti käytettynä valkosipuli korostaa sienten omaa makua.

Ainekset

3 dl kuivattuja mustatorvisieniä

4 dl kuumaa vettä

n. 5 dl kuumaa sienilientä tai kasvislientä

4 dl risottoriisiä (esim. arborio)

0,5 dl hyvää oliiviöljyä

4 valkosipulinkynttä

2 varsisellerin vartta

1 keskikokoinen porkkana

1 dl kuivaa valkoviiniä (vegaaninen)

0,5 dl ravintohiivahiutaleita

0,5 dl kaurakermaa

1 puntti tuoretta persiljaa

suolaa ja rouhittua mustapippuria maun mukaan

Valmistusohje

1. Kaada kuivattujen sienten päälle 4 dl kuumaa vettä. Anna liota n. puoli tuntia. Kun sienet ovat palautuneet, pilko ne pieneksi. Säästä liotusvesi. Voit tässä vaiheessa pilkkoa persiljan odottamaan.
2. Huuhtelee sellerit ja kuori valkosipulit sekä porkkana. Pilko kaikki pieneksi. Kuullota oliiviöljyssä muutama minuutti keskilämmöllä. Lisää riisi ja jatka kuullottamista koko ajan kevyesti sekoittaen, kunnes riisi on muuttunut läpikuultavaksi. Lisää valkoviini ja jatka sekoittamista, kunnes viini on imeytynyt riisiin.

Huom! Älä huuhtelee riisiä. Huuhdellessa riisistä poistuu tärkkelystä, joka antaa risotolle sen ominaisen kermaisen rakenteen.
3. Lisää sienet ja sienten liotusvesi n. 1 dl kerrallaan. Lisää nestettä vasta, kun edellinen lisäys on imeytynyt riisiin melkein kokonaan. Sekoita kevyesti lähes koko ajan. Sekoittaminen auttaa kermaisen rakenteen muodostumisessa. Jatka nesteen lisäämistä, kunnes risotto

on kypsää. Kun sienten liotusvesi loppuu, lisää sienilientä. Jos sieniliemikin loppuu, lisää kuumaa vettä. Riisin kypsymisajan näet paketista. Kypsä risotto on rakenteeltaan valuvaa ja riisit ovat ns. al dente, eli päältä pehmeitä, mutta sisältä napakoita. Jos epäilet riisiä vielä raa'aksi, niin kannattaa jatkaa kypsentämistä hetki. Raaka risotto ei ole hyvää.

4. Kun risotto on kypsää, lisää joukkoon kaurakerma, ravintohiivahiutaleet sekä hienonnettu persilja. Kaurakerman kanssa kannattaa olla varovainen. Mikäli sitä on liikaa, se peittää muut maut.

Mikäli risotto ei ole tarpeeksi löysää, lisää joukkoon vähän lientä tai vettä.

5. Tarkista maku. Lisää mustapippuria sekä tarvittaessa suolaa.
6. Tarjoile risotto heti ja koristele persiljalla, ravintohiivahiutaleilla sekä mustapippurilla. Risotto on parhaimmillaan tuoreena. Vanhan sanonnan mukaan syöjä odottaa risottoa, ei päinvastoin.



Kuva: Petteri Muuruvirta

Kurttusieni (*Sparassis crispa*) – korin täydeltä herkkua

Petteri Muuruvirta

Todella isoksi kasvava (halkaisija 20–30 cm) vähän kukkakaalia muistuttava kurttusieni on ulkonäöltään ainutlaatuinen Suomen luonnossa. Kokematon sienestäjä saattaa tosin sekoittaa sen isoihin haarakaslajeihin. Kurttusieni kasvaa yleensä yksittäin vanhojen kilpikaarnamäntyjen seurassa. Se on maan pohjoisosissa harvinaisempi kuin etelässä. Pohjoisin tunnettu löytö on UKK-kansallispuistosta.

Itse löysin elämäni ensimmäisen kurttusienen syyskuussa 2025 Pieksämäeltä, kun tuttavani lähetti tunnistettavaksi kuvan isosta sienestä, jota ei tunnistanut. Menin paikalle ja poimin sienen talteen. Kerrankin kori täyttyi helpolla.

Kurttusieni on erittäin herkullinen ruokasieni, joka ei vaadi esikäsittelyä. Sienen haaroittuneen rakenteen vuoksi se kuitenkin kerää paljon roskaa, joten joskus sen puhdistaminen voi olla työlästä. Joissakin lähteissä kerrotaan, että kurttusientä ei sen harvinaisuuden vuoksi ole suotavaa kerätä ruokasieneksi. Laji on kuitenkin elinvoimainen, eikä itiöemän poimiminen vahingoita sienirihmastoja. Jos siis törmäät tähän erikoiseen sieneen, niin se kannattaa poimia mukaan ja maistaa sitä vaikka tuoreeltaan paistettuna. Itiöemillä on myös tapana ilmestyä vuosittain samoille paikoille, joten tutuilla kurttusienipaikoilla kannattaa vierailla joka syksy.



Kuva: Petteri Muuruvirta



Kuva: Petteri Muuruvirta