

Savon sieniseura UUTISKIRJE 02/2026



Tervehdys, sienten ystävä!

Syksy on täynnä sienitapahtumia, olitpa sitten kiinnostunut vertailemaan kauden satoisimpia lajeja näyttelyssä, ihailemaan sienivärjäystä, metsästämään ruokasieniä retkellä tai harjoittelemaan kääpälajien tunnistamista. Lämpimästi tervetuloa mukaan!

Hallitus 2026

Petteri Muuruvirta
puheenjohtaja
muuruvirta@gmail.com

Mari Wikholm
Raija Heikkinen
luonnontieteilijar@gmail.com

Heidi Kontturi
kontturiheidi@gmail.com

Iina Tirkkonen
iinatirkkonen@hotmail.fi

hallituksen ulkopuolinen sihteeri
mari.wikholm@kuopio.fi

Tapahtumat

SIENINÄYTTELY Kuopion museossa 1.-2.9.2026

Kuopion museon monitoimitilassa (Museokatu 1) järjestetään luonnontieteellisen museon perinteinen **Sieninäyttely**

ti 1.9. klo 10–18
ke 2.9. klo 11–19

Sieninäyttelyyn on vapaa pääsy.
Muihin Kuopion museon näyttelyihin pääsymaksu on 15 / 10 €, alle 18-vuotiaat maksutta.

Sieninäyttely on kätevä katsaus elokuiseen sienisatoon Pohjois-Savossa. Esillä ovat ajankohdan satoisimmat ruokasienet sekä lisäksi koko joukko muita sieniretkiltä tuttuja ja vähän vieraampiakin lajeja. Sieninäyttely on mitä parhain tilaisuus opetella sienten tunnistamista! Läsnä on asiantuntijoita vastaamassa lajintunnistukseen tai vaikkapa sieniruokiin liittyviin kysymyksiin.

Työnäytös: Sienivärjäys

ke 2.9. klo 14–18
Kuopion museon ulkonäyttelytila

Sienten avulla villalankoihin voi loihtia upeita ja yllättäviäkin värisävyjä, ja värjäämiselle on Suomessa pitkät perinteet. Kuopion museon työnäytöksessä esitellään lankojen sienivärjäämisen työvaiheita ja tarvittavia välineitä sekä värjäämiseen sopivia sienilajeja.

RUOKASIENESTYKSEN ALOITTAMINEN -webinaari

ti 8.9.2026 kello 18.00 <https://meet.google.com/bgw-zcod-mfd>

Petteri Muuruvirta

Webinaari on osa Kuopion Luonnon Ystävien Yhdistyksen Luontoilta-sarjaa. Webinaarissa opastetaan ruokasienestyksen aloittamiseen sekä esitellään yleisiä syksyisiä ruokasieniä ja annetaan vinkkejä niiden käyttöön.

SIENIRETKI Siilinjärven Tarinaharjulle

la 12.9. klo 10–15

Bussin lähtöpaikka: Maljalahdenkadun tilausbussilaituri

Ota sieniveitsi, kori, säänmukaiset vaatteet ja omat eväät mukaan.

Ennakoilmoittautuminen: uusi.kuntapalvelut.fi/kuopio/fi/course/2777

Mukaan mahtuu 50 ensin ilmoittautunutta.

Bussiretken hinta 10 € aikuiselta maksetaan käteisellä paikan päällä.

Lisätietoja: p. 044 718 1543

KUOLONSYÖJÄT-retki Puijolle

ti 15.9. klo 17.30–19.30

Lähtö Puijon tornin juurelta

Mari Wikholm, Kimmo Jääskeläinen, Juuso Paappanen, Marko Kelo

Lahopuu tarjoaa ravintoja monenkirjaville kuolonsyöjille. Värikkäät käävät ja muut lahottajasienet ovat elintärkeitä koko metsän elämälle. Lahopuissa vilistelee myös valtavat määrät kovakuoriaisia ja muita hyönteisiä. Retken järjestää Kuopion luonnontieteellinen museo.

Ei ennakoilmoittautumista. Lisätietoja: p. 044 718 1543

KÄÄPÄKURSSI

ti 29.9. klo 17.30–19.30 Luento Kuopion museon kokoustilassa ja verkossa (linkki ilmoittautuneille)

la 10.10. klo 10–13 Retki (kohde ilmoitetaan myöhemmin)

Mari Wikholm

Kurssilla harjoitellaan kääpälajien makroskooppista tunnistamista sekä perehdytään kääpien ja muiden lahottajasienten merkitykseen metsän ekosysteemeissä.

Ilmoittautuminen: mari.wikholm@kuopio.fi

Mukaan mahtuu 15 ensimmäiseksi ilmoittautunutta.

Lisätietoja: p. 044 718 1543 tai mari.wikholm@kuopio.fi

AARNIOMETSÄN AARTEITA -luento

ke 14.10. klo 16.30–18.00, Kuopion museo ja https://www.youtube.com/@Kuopion_Museo

Mari Wikholm

Vanhat luonnonmetsät ovat monimuotoisuuden aarreadittoa! Aarniometsien sylissä elää monia lajeja, jotka eivät pärjää voimakkaasti muokatussa talousmetsässä. Ne muodostavat keskenään monimutkaisen elämän verkoston, jossa jokaisella on paikkansa.

KAUDEN SIENIHAVAINNOT -kuvailta

ti 1.12. klo 18–19 <https://teams.microsoft.com/join/344429250883593?p=Wx5TWUfWaIE7FEfOTM>

Tervetuloa keskustelemaan kauden 2026 sienihavainnoista! Halutessasi voit esitellä itsellesi merkityksellisiä havaintoja vaikkapa lempiruokasienistäsi tai erityisen kauniista tai erikoisesta lajista. Jos kuvassasi esiintyvä laji on jäänyt vieraaksi, niin ehkäpä tunnistamme sen yhdessä. Lähetä kuvat osoitteeseen klyy@sieniseura.fi 27.11. mennessä.

YRTTINEN KANTARELLIPASTA

Resepti ja kuva: Petteri Muuruvirta

Suomalaisissa sieniruoissa käytetään yleensä runsaasti sipulia, kermaa ja voita. Voimakkaan makuisena sipuli peittää usein mietojen sienten ominaismaun. Keitettävät rouskut puolestaan ovat niin voimakkaan makuisia, että ne kestävät runsaankin sipulin käytön.

Toisin kuin suomalaisessa sienikeittiössä, italialaisissa sieniruuissa sipuli ei aina ole keskeisessä roolissa. Usein sienten makua korostetaan maltillisesti käytetyllä valkosipulilla ja yrteillä. Runsas kerman ja voion käyttö puolestaan tekee sieniruuista raskaita.

Halusin tehdä herkullisen ja näyttävät sienipastan ilman näitä kolmea suomalaisen sienikeittiön kulmakiveä. Koska syksy on myös vihannesten kulta-aikaa, lisäsin annokseen paprikaa ja kesäkurpitsaa. Ne tuovat annokseen maun lisäksi myös väriä, jota sieniruoista usein puuttuu.

Annosta on helppo muunnella käyttämällä eri vihanneksia ja yrtejä. Esimerkiksi minttu sopii maltillisesti käytettynä mietojen sienten makuun. Kannattaa myös kokeilla eri sienilajeja. Olen valmistanut tätä vaaleaorakkaista, rusko-orakkaista sekä herkkutateista. Myös suppilovahverot sopivat hyvin.

Ruoka on vegaaninen ja maistuu varmasti kaikille.

Ainekset (3–4 annosta)

- 1 litra tuoreita kantarelleja
- noin 200 g hyvää nauhapastaa (malliannoksessa on käytetty täysjyväfettuccinea)
- 1 punainen paprika
- 1 pienehkö kesäkurpitsa
- 1–2 valkosipulinkynttä
- 1 ruukku persiljaa
- ½ ruukkua salviaa
- muutama oksa timjamia ja rosmariinia
- suolaa ja mustapippuria
- 3 rkl ravintohiivahiutaleita
- ½ dl hyvää neitsytoliiviöljyä sekä lisäksi paistamiseen ja koristeluun

Tarjoiluun

- yrttisilppua
- mustapippuria
- ravintohiivahiutaleita

Valmistus

1. Laita pasta kiehumaan pakkauksen ohjeen mukaan. Keitä pasta lähes haluttuun kypsyyteen (suosittelen al-dente), nosta kattila levyltä, ja jätä pasta keitinveteen. Pastan kiehuessa voit jatkaa reseptin muiden vaiheiden valmistusta.
2. Pilko puhdistetut kantarellit kohtuullisen isoiksi paloiksi ja paista niistä neste pois pannulla miedolla lämmöllä. Voit halutessasi paistaa pieniä sieniä erillään annosten koristeeksi.
3. Viipaloi valkosipuli ohuiksi siivuiksi.
4. Ota kesäkurpitsasta kuorimaveitsellä ohuita suikaleita. Leikkaa suikaleet käyttämäsi pastan levyisiksi.

5. Hienonna persilja ja salvia.
6. Leikkaa paprika reilun kokoisiksi paloiksi. Isot palat tuovat annokseen rakennetta ja väriä.
7. Lisää sienten joukkoon pannulle oliiviöljy, rosmariinin- ja timjaminsikat, paprika sekä valkosipuli. Paista, kunnes sienet hieman ruskistuvat. Mausta suolalla ja pippurilla.
8. Lisää kesäkurpitsasuikaleet ja paista vielä hetki.
9. Lisää pannulle pasta, oliiviöljy ($\frac{1}{2}$ dl), persilja, salvia ja ravintohiivahiutaleet. Sekoita hyvin ja tarkista maku. Lisää tarvittaessa suolaa ja pippuria. Mikäli tarpeen, niin ohenna ruokaa lisäämällä pannulle pastan keitinettä.
10. Annostele pasta lautasille ja valuta päälle hieman oliiviöljyä. Viimeistele yrttisilpulla, mustapippurilla ja ravintohiivahiutaleilla. Lisää halutessasi päälle erillään paistettuja pieniä kantarelleja.

