

Kultasieni

Tutustuin vuosia sitten tenniksen kautta yhteen perniöläiseen käytännölliseen metallimieheen. Hän on nyt eläkkeellä ja puuhaa kaikenlaista myös luonnossa. Hankkii puita ja pilkkoo niitä. Poimii marjoja ja kerää sieniä. Hänellä on vaan yksi iso ongelma. Hän ei itse syö sieniä.

Minä taas ahmin sieniä aina, kun niitä vaan saa. Eikä marjoissakaan ole mitään vikaa. Olen kuitenkin auttamattoman surkea sienestäjä ja marjastaja. No, marjat kyllä tunnen ja sienistäkin ne muutamit, joita tavallisesti syön. Mutta sienien hakeminen metsästä on vaan osoittautunut toivottomaksi. Kaupoista ja toreiltakin saa, mutta mistä sellaiset ovat peräisin ja kuka ne on poiminut.

Mutta ei niin suurta hätää. Olen vuosien mittaan saanut ostaa kaveriltani sieniä. Ne ovat siivottuja ja ne tuoksuvat ihan samalta kuin siinä mättään vieressä. Sato on vain parisen tuntia sitten kerättyä. Yleensä saan kelta- tai suppilovahveroita, molemmat sienien ehdotonta aatelia, oikeata metsän kultaa.

Sieniä tulee kerralla niin paljon, että kaikkea ei voi syödä. Olen lueskellut pakastusohjeita. Korostetaan, että sieniä ei, ei edes kantarelleja, saisi pakastaa sellaisenaan, vaan ne pitäisi keittää tai kypsentää muuten. Olen kyllä kypsentänytkin, mutta olen myös kokeillut pakastamista sellaisenaan. Ja se todellakin toimii! Ketkähän näitä ohjeita oikein rustaavat? Varmaan he tarkoittavat nahistunutta viikon ikäistä satoa?

Vahveroiden pakastaminen tuoreina siis todella onnistuu. Pilkon sienet tasakokoisiksi palasiksi. En pese, enkä käsittele muutenkaan. Ei mausteita. Kaadan ne isoon muovipussiin, imen ilmat pois ja suljen pussin. Sitten sujautan pakkauksen vielä toiseen muovipussiin, imen taas ilmat ja suljen.

Tuli viimein mukava pakkasjakso ja pälkähti päähän pikkuisen pakastimemme puhdistus. Ei muuta kun tavarat isoon koriin ja parvekkeelle. Pakastin sai sulaa rauhassa. On tämä helppoa näillä leveysasteilla! Pakasteita uudelleen lastatessani huomasin yhden ylivuotisen kantarellipaketin jämät. Onkohan niistä vielä mihinkään?

Avasin ja tutkin. Ei ylen määrin jäätä eikä kuuraa. Sienenpalat loistivat haalean keltaisina. Annoin sulaa. Sienet näyttivät edelleen kuin vastapöimituilta. Ja tuoksuivat – aah. Jos taloon olisi nyt tupsahtanut ruokakonsulentti, olisin kai saanut tupenrapinat parasta ennen päivän halveksimisesta..

Sienten laittaminen pannulla ei ole kummoistakaan. Sipulia, kermaa, tavallisia mausteita. Sain aikanaan työtutultani, sienet hyvin tuntevalta leidiltä oivan neuvon. Pistä currya! Se ei tule ihan ensimmäiseksi mieleen sienimausteena.

No, ehkäpä curryn innostamana päätin tehdä ylivuotisesta aarteestani sienirisottoa. Oikea risottohan pitää lopuksi käsitellä kuten oikea pastakin. Kypsennetty riisi kaadetaan paistinpannuun sienien päälle, ei päinvastoin. Panos saa muhia pannulla kymmenisen minuuttia miedolla lämmöllä. Näin maut korostuvat.

Suomalaiset ovat saaneet satikutia ruoka-asioissa. Italian poliittinen pelle Berlusconikin mollasi ruokaamme. Katsokaas, olen käynyt Suomessa ja kuvitelkaa, minulle tarjottiin savustettuja muikkuja. No, Berlusconikin popsii syksyisin maukasta risotto ai funghi -ateriaansa onnellisen tietämättömänä, että se on suomalaista herkkutattia.

Ylivuotisista kantarelleista tuli sellainen makuelämys, että olisin voinut rinta rottingilla mennä tarjoamaan sitä vaikka Lyonin ravintoloihin tai Piemonten parhaisiin tavernoihin.

pajen