

SUOLASIENET (ROUSKUT)

1. Purkit tulee puhdistaa ja desinfioida huolella. Purkit voi desinfioida keittämällä ne tai pitämällä 150 C uunissa 10 minuuttia (uuniin vain laskipurkit). Kannet eivät kestä uunia vaan ne tulee desinfioida keittämällä muutama minuutti.
2. Puhdista ja paloittele sienet.
3. Rouskuja keitetään runsaassa vedessä 2–10 minuutta. Kangasrouskut vaativat pidemmän keittoajan, 5-10 minuuttia. Kaada vesi pois.
4. Huuhdo sienet kylmällä vedellä ja valuta ja valuta. Purista sienistä ylimääräinen vesi pois.
5. Varaa 150 grammaa suolaa yhtä keitettyä sienikiloa varten. Lado desinfioituun purkkiin vuorotellen suolaa ja sieniä. Laita pohjalle ja päällimmäiseksi suolakerros.
6. Painele sienet tiiviisti purkkiin. Aseta sienten päälle paino, jotta kaikki sienet pysyvät säilönnän aikana muodostuvan suolaveden alla. Paino voi olla esim toinen purkinkansi, joka painaa sieniä kun suljet purkin. Tai käytä purkkeja joiden kansi painaa sienet suolaveden alle. Laita sienipurkki kylmään.
7. Tarkasta seuraavana päivänä että suolavettä on purkissa riittävästi. Jos suolavesi ei peitä sieniä, tee lisää suolavettä ja kiehauta se (10% suolaa). Jäähdytä ja kaada neste sienten päälle. Suolaveden tulee peittää kaikki sienet, muuten ne saattavat pilaantua.

Suolasienten käyttö

Käyttääksesi suolasieniä, sinun on aina poistettava liika suola. Sen voi tehdä kahdella tapaa, liottamalla tai keittämällä.

Liottaminen

Laita suolasienet reiluun määrään kylmää vettä ja anna liota yön yli. Purista kuivaksi ennen jatkokäyttöä.

Keittäminen

Lisää sienet kattilassa olevaan kylmään veteen. Vettä saa olla reilusti. Kiehauta.

Huuhtelee kylmällä vedellä ja puristele kuivaksi ennen jatkokäyttöä.

Sienisalaatti

300 g käyttövalmiita suolasieniä

1 sipuli hienonnettuna

2,5 dl smetanaa

persiljaa, mustapippuria

Hakkaa sienet hienoksi. Sekoita sipuli, sienet ja persilja. Mausta mustapippurilla.

Lisää smetana ja sekoita tasaiseksi

Tarjoa salaattina, leivänpäällä, uuniperunoiden tai blinien lisäkkeenä.

Sienten kuivaaminen

Kuivaukseen soveltuvia sieniä ovat mm. tatit, kantarellit, mustat torvisienet ja suppilovahverot.

Valmistelu

1. Puhdista sienet:

Poista sienistä lika ja roskat harjaamalla tai huuhtelemalla ne nopeasti. Älä liota sieniä, koska se hidastaa kuivumista

2. Leikkaa sienet:

Leikkaa sienet noin 3–5 mm:n ohuiksi viipaleiksi, jotta ne kuivuvat tasaisesti. Ohuet ja pienet sienet voi jättää kokonaisiksi tai revityiksi.

Kuivausmenetelmät

- **Kasvikuivuri tai uuni:** Levitä sienet tasaiseksi kerrokseksi kuivurin tai uunin ritalle.
- **Uunikuivaus:** Aseta uuni 35–40 asteeseen. Jos käytät kiertoilmaa, pidä uuninluukku raollaan, jotta lämpötila ei nouse liian korkeaksi.

Säilytys

1. **Tarkista kuivuus:** Sienet ovat riittävän kuivia, kun ne taitettaessa murtuvat.
2. **Säilytys:** Pakkaa täysin kuivatut sienet puhtaaseen, kuivaan ja ilmatiiviiseen astiaan tai purkkiin. Säilytä sienet viileässä, pimeässä ja kuivassa paikassa, jotta niiden maku ja ravintoaineet säilyvät.

Vinkkejä

- Kuivatut sienet säilyvät useita vuosia.
- Muista, että kuivatuissa sienissä maku ja ravintoaineet säilyvät hyvin.
- Kun otat sienet käyttöön, voit lisätä ne suoraan keittoon tai kastikkeeseen ja antaa turvota. 10 g kuivattua sientä vastaa noin 100 g tuoresientä. Kuivat sienet sopivat myös leivontaan, muskaa käsissä kuivat sienet leipä tai sämpylätaikinan sekaan. Kuivatut sienet, esim tatit ja suppilovahverot rakastavat suklaata. Voit kuorruttaa niitä kuivina suklaan kanssa.

Sienten pakastaminen

Tatit, kantarellit, torvisienet ja suppilovahverot voi pakastaa tuoreeltaan, mutta suositeltavampaa on laittaa puhdistetut sienet kattilaan tai paistinpannulle ja kuumentaa niitä keskilämmöllä välillä sekoittaen. Sienistä irtoaa näin nestettä ja kuumennusta jatketaan, kunnes neste on haihtunut. Sienet jäähdytetään ja pakataan sen jälkeen rasioihin tai pusseihin. Pakkaa sieniä sen kokoiisiin pakkauksiin, jonka arvioit olevan sopiva määrä kerralla käytettäväksi. Tatit kannattaa kuutioida tai siivuttaa, katrarellit hienontaa ja suppilovahverot sekä mustat torvisienet laittaa kokonaisina.

Rouskut tulee keittää 5-10 minuuttia ennen pakastamista. Jäähdytä keittämisen jälkeen kylmällä vedellä ja purista kuiviksi. Rouskut kannattaa hakata hienoksi, jotta ne on nopeasti hyödynnettävissä pakkasesta suoraan salaatteihin, murekkeisiin tms.

Sienikeitto / kastike 4 annosta

250 g kantarelleja, tatteja, suppilovahveroita tai mustia torvisieniä

öljyä paistamiseen

1 sipuli hienonnettuna

1 kpl valkosipulin kynsi

1 l kasvislientä

2 dl kuohukermaa

2 rkl Maizena suurustetta

mustapippuria

- Paloittele sienet ja freesaa kuumalla pannulla muutama minuutti. Lisää sipulit ja vreesaa vielä hetki.
- Lisää kasvisliemi ja kiehauta. Suurusta maizenalla.
- Lisää kerma, kiehauta.
- Lisää mausteet ja nauti.