

Tehtäviä Marttaliiton esitteeseen

# SVAMP *året om*

## Sisällys

Saatteeksi.....	2
I Tekstinymmärtäminen ** .....	3
II Sanamato *.....	5
III Puuttuva sana -tehtävä ** .....	5
IV Yhdistämistehtävä ** .....	6
V Adjektiivien vastakohtat *.....	6
VI Sanaselitys *** .....	6
VII Sienten osat – yhdistämistehtävä *.....	7
VIII Sanaryhmätehtävä ** .....	7
IX Sienten tunnistaminen ** .....	8
X Sanalaatikko * .....	10
Reseptit.....	11
Facit.....	15





## SAATTEEKSI

Sienet, sienestäminen ja sieniruoat saattavat olla monelle oppilaalle melko vieras juttu. Sieniesitteessä perehdytään ruotsiksi sienestyksen saloihin sekä tutustutaan kahdeksaan eri sieneen tarkemmin. Lisäksi tekstissä on herkullisia sienireseptejä.

Seuraavat tehtävät liittyvät Marttaliiton esitteeseen. Tehtävien haasteellisuutta kuvastavat tähdet

\* helppohko      \*\* haasteellinen      \*\*\* vaativa

Tehtävät kannattaa teettää pari- tai ryhmätyönä. Ennen tekstin lukemista ja tehtäviin siirtymistä keskustelkaa luokassa lyhyesti mm. seuraavista asioista:

- Millaisia mielikuvia sienestäminen ja sienet herättävät?
- Kuinka monta sienilajia oppilaat tuntevat?
- Kuinka moni syö sieniä? Kuka pitää sienistä?
- Laitetaanko sieniä kotona ruoaksi?
- Mitä aloittelevan sienestäjän olisi oppilaiden mukaan hyvä tietää?

Verratkaa lopuksi oppilaiden omia pohdintoja ja tekstisisältöä toisiinsa.

## RYHMÄTEHTÄVÄT

### A) SEINÄTYÖ

Tehkää pienryhmissä jokaisesta sienestä seinätyö tai juliste, joka tulee kaikkien nähtäville. Liittäkää mukaan kuva sekä mahdollisimman kattavat tiedot kustakin sienestä. Kirjoittakaa lauseet joko ranskalaisin viivoin tai käsitekartan avulla.

### B) SIENIRESEPTIT

Kokeilkaa käytännössä esitteen reseptejä kotona tai koulussa kotitaloustunnilla mahdollisuuksien mukaan. Rohkeimmat voivat ottaa mallia resepteistä ja soveltaa niistä omia reseptejä ja kirjoittaa ne ruotsiksi.

### C) TIETOVISA

Suunnitelkaa pienryhmissä aiheeseen liittyvä tietovisa, johon tehdään pelilauta sekä pelikortit kysymys- ja vastausosioineen. Laminoikaa pelikortit pidempää käyttöä varten.

### D) RYHMÄKESKUSTELU

Jakakaa luokka pienryhmiin tehtävien tarkistuksen jälkeen ja keskustelkaa sienestämisestä uudelleen ruotsiksi. Tehkää tukisanasto vaikeista sanoista kalvolle keskustelun ajaksi. Voitte keskustella mm. seuraavista asioista:

- mitä opit sienitekstistä ja tehtävistä
- mistä paikoista sieniä löytää
- mikä resepti jäi mieleen
- jne.
- mitkä sienet tunnistat hyvin
- mitä asioita sienestäjän on hyvä tietää
- mikä sieni on vaikea lausua ruotsiksi



## I TEKSTINYMMÄRTÄMINEN \*\*

Tehtävien A, B, C ja D – vastaukset löydät sivuilta 3 ja 4.

### A ETSI TEKSTISTÄ SEURAAVAT SANAT JA SANONNAT. KIRJOITA NE RUOTSIKSI.

1. omaan tarpeeseen \_\_\_\_\_
2. toukokuusta marraskuuhun \_\_\_\_\_
3. myöhäinen ja leuto syksy \_\_\_\_\_
4. lämpö ja kosteus \_\_\_\_\_
5. kesän alussa \_\_\_\_\_
6. täynnä yllätyksiä \_\_\_\_\_
7. punaiset kärpässienet \_\_\_\_\_
8. matojen vahingoittama \_\_\_\_\_
9. mäntymetsässä \_\_\_\_\_
10. tiheä sammalmatto \_\_\_\_\_

### B ETSI VASTINEET LAATIKOSTA JA KIRJOITA NE OIKEILLE PAIKOILLE. \*

hyvin varustetut kaupat   pitkät sieniretket   poimia sieniä   täydet sienikorit  
tieto eri metsätyypeistä   suotuisa kevät

1. skörda svamp \_\_\_\_\_
2. en gynnsam vår \_\_\_\_\_
3. fyllda svampkorgar \_\_\_\_\_
4. kännedom av skogstyper \_\_\_\_\_
5. välförsedda butiker \_\_\_\_\_
6. långa svamputfärder \_\_\_\_\_



## C

**LUE SEURAAVAT VÄITTÄMÄT JA MERKITSE O(OIKEIN) TAI V(VÄÄRIN). \*\*  
JOS LAUSE ON MIELESTÄSI VÄÄRIN, KORJAA SE OIKEIN.**

1. Paras sienestysaika alkaa Etelä-Suomessa heinäkuun puolivälistä ja kestää lokakuun puoliväliin. \_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. Kuivuus ja kylmyys edistävät useimpien ruokasienten kasvamista. \_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. Suppilovahveroita löytää helposti jo alkukeväällä. \_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Tulevaa sienisatoa voi helposti ennustaa etukäteen. \_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Sienestyskauden päättyessä sienet yleensä häviävät samanaikaisesti. \_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
6. Herkkutatti sietää jonkin verran kylmyyttä. \_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## D

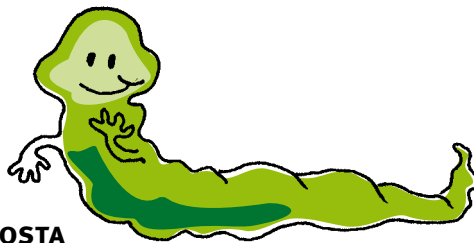
**LUE SEURAAVAT KYSYMYKSET JA KIRJOITA VASTAUKSET SUOMEKSI. \*\*\***

1. Mikä tekee sienestyksestä jännittävää ja vaihtelevaa?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. Luettele vähintään 3 alkusesongin sientä ja 3 loppusesongin sientä.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. Mitä asioita sienestäjän tulee tietää, jotta saaliista tulee runsas?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Miten täytyy toimia, jos haluaa tuoreita sieniä talvella?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



## II E

### SANAMATO \*



EROTTELE KATKOVIIVOILLA SANAMADOSTA

SIENTEN RUOTSINKIELISET NIMET JA KIRJOITA NE SUOMENNOSTEN VIEREEN.

TOPPMURKLAFÅRTICKALÄCKERRISKARÖKSLÖJSKIVLINGSTOLTFJÄLLSKIVLING

TRATTKANTARELLKARLJOHANFÖRÄNDERLIGTOFSSKIVLING

1. huhtasieni = \_\_\_\_\_
2. lampaankääpä = \_\_\_\_\_
3. männyn leppärousku = \_\_\_\_\_
4. kuusilahokka = \_\_\_\_\_
5. ukonsieni = \_\_\_\_\_
6. suppilovahvero = \_\_\_\_\_
7. herkkutatti = \_\_\_\_\_
8. koivunkantosieni = \_\_\_\_\_

## III F

### PUUTTUVA SANA -TEHTÄVÄ \*\*

LUE SEURAAVAT LAUSEET JA LISÄÄ PUUTTUVAT SANAT LAATIKOSTA.

SUOMENNA LAUSEET SUULLISESTI PARIN KANSSA.

värme fårticka giftiga smaken högsångarter putsa  
svampsången fuktighet symbios larver mossa

1. Några svampar är \_\_\_\_\_ och får inte plockas.
2. Tiden då svampar växer och plockas, kallas \_\_\_\_\_.
3. Karljohan kan vara illa angripen av \_\_\_\_\_.
4. Toppmurklan är mild och utsökt i \_\_\_\_\_.
5. \_\_\_\_\_ och \_\_\_\_\_ gynnar matsvampar.
6. Typiska \_\_\_\_\_ är svart trumpetsvamp och stolt fjällskivling.
7. \_\_\_\_\_ är en högsångart.
8. Läckerriskan lever i \_\_\_\_\_ med tall.
9. Trattkantarellen lever bland \_\_\_\_\_.
10. \_\_\_\_\_ svamparna efter plockningen.



#### IV YHDISTÄMISTEHTÄVÄ \*\*

G

YHDISTÄ LAUSEET SITEN, ETTÄ SISÄLLÖSTÄ TULEE JÄRKEVÄ.  
LUE JA SUOMENNA LAUSEET PARIN KANSSA.

- |                                |       |                              |
|--------------------------------|-------|------------------------------|
| 1. Det lönar sig               | _____ | har mycket information.      |
| 2. Svamp är bäst               | _____ | ofta bra svampställen.       |
| 3. Skogsslutningar är          | _____ | att plocka svamp.            |
| 4. Varje svampår är            | _____ | kan man spara i flera år.    |
| 5. En framgångsrik plockare    | _____ | köld.                        |
| 6. Under goda förhållanden kan | _____ | säsongen bli lång.           |
| 7. En del svamparter har       | _____ | finns i välförsedda butiker. |
| 8. Svamparna tål inte          | _____ | flera förekomsttider.        |
| 9. Torkade svampar             | _____ | unikt.                       |
| 10. Färsk champinjon           | _____ | som färsk.                   |

#### V ADJEKTIIVIEN VASTAKOHDAT \*

H

SIJOITA SIENIIN LIITTYVÄT ADJEKTIIVISANAT VASTAKOHTIEN MUKAAN.

giftig blöt kort dålig varm torkad

- |                |                |
|----------------|----------------|
| 1. färsk _____ | 2. ätlig _____ |
| 3. kall _____  | 4. bra _____   |
| 5. torr _____  | 6. lång _____  |

#### VI SANASELITYS \*\*\*

I A

KEKSI JA KIRJOITA SEURAAVILLE SANOILLE SELITYKSET.  
KÄYTÄ TEKSTIÄ APUNA JA SELITÄ LAUSEET PARILLE.

- |              |       |
|--------------|-------|
| 1. kantarell | _____ |
| 2. plockare  | _____ |
| 3. tall      | _____ |
| 4. flugsvamp | _____ |
| 5. förvälla  | _____ |



**I B ETSI ITSE TEKSTISTÄ 5–10 SANAA JA SELITÄ NE PARILLE RUOTSIKSI. \*\***

---

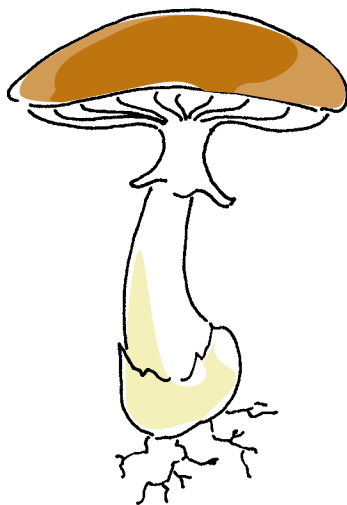
---

---

**VII SIENTEN OSAT – YHDISTÄMISTEHTÄVÄ \***

**J SJOITA SIENTEN OSAT OIKEILLE PAIKOILLE.**

1. Lakki
2. Jalka
3. Itiöt
4. Heltat
5. Rihmasto



- \_\_\_\_\_ Mycel
- \_\_\_\_\_ Hatten
- \_\_\_\_\_ Foten
- \_\_\_\_\_ Sporer
- \_\_\_\_\_ Skivor

**VIII SANARYHMÄTEHTÄVÄ \*\***

**K TEE SANOISTA 5 SANARYHMÄÄ. SUOMENNA SANAT SUULLISESTI PARIN KANSSA.**

juni tallskog augusti svampbiff frost köld barrskog blandskog  
september svampsoppa svampdolmar juli vägkanter diken larver  
mossmatta stubbar lövskog granskog torcka

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## **IX SIENTEN TUNNISTAMINEN \*\***

### **L**

**LUE SIENISTÄ KERTOVAT TEKSTIOSUUEDET SIVUILTA 7–14.  
PÄÄTTELE MISTÄ SIENESTÄ ON KYSE JA KIRJOITA NIMI VIIVALLE.**

1. Lakin väri vaihtelee vaaleanruskeasta tumman punaruskeaan. Pillikerros on valkoinen, vanhalla sienellä vihertävä. Sienen voi löytää monenlaisesta metsästä, mutta erityisesti sitä tavataan, kuusi-, seka-, sekä mäntymetsissä. Lämpimillä ilmoilla siihen tulee helposti matoja. Maultaan se on mieto ja sitä arvostetaan ruokasienenä muuallakin Euroopassa. Kuivattunakaan maku ei juuri huonone.

---

2. Tämä sieni on alkusadon sieni, joka säilyy pakkasiin saakka. Ei sovi aloittelevalle sienestäjälle, sillä sen voi helposti sekoittaa myrkyllisiin sieniin. Kasvaa suurina ryppäinä koivunkannoilla. Lakin väri vaihtelee kosteuden mukaan: kuivana kautena se on keltainen ja kostealla ruskea. Sieni on maultaan mieto ja sopii keittoihin, kastikkeisiin sekä muhennoksiin.

---

3. Sienen lakki on useimmiten ruskea tai ruskeanharmaa ja sen keskellä on selvä suppilo. Jalka voi olla usein ontto. Sieni kasvaa suurina ryppäinä havumetsässä sammaleen seassa, ja se pidentää usein sienestyskautta jopa muutamalla kuukaudella, koska se kestää hyvin pakkasta. Sieni suosii kasvualustoina mm. hirvien makuupaikkoja. Sitä tarjotaan usein mm. riistan ja poron lisukkeena.

---

4. Tämän sienen maku on mieto ja sitä poimitaan sienestyskauden lopussa. Se kasvaa tuppaina useimmiten kuusenkannoilla. Se säästyy yleensä matojen hyökkäyksiltä ja siksi sen sileitä lakkeja on ilo poimia. Kokemattoman sienestäjän kannattaa kuitenkin jättää sieni poimimatta, sillä se muistuttaa myrkyllisiä lahokkalajeja. Sieni on kellertävä, mutta väri saattaa muuttua punertavaksi, etenkin kylmemmällä säällä.

---





5. Sieni on kauttaaltaan vaalea tai tumman beige. Sen jalka voi kuitenkin muuttua ruosteen ruskeaksi ajan myötä. Vahingoittuneet osat saattavat myös muuttua vihertävän keltaisiksi vanhoilla sienillä. Sieni kasvaa suurina ryhminä sienestyskauden loppupuolella, useimmiten kuusimetsän varjoisilla paikoilla. Tämä sieni on monien herkku, erityisesti siivuina paistettuna.

---

6. Sienen koristeellinen lakki on oliivin-mustanruskea, kartiomainen ja siinä on pitkäjäisiä uria. Jalka on lyhyt, ontto ja vaalea. Laji kasvaa touko-kesäkuussa, joskus jopa huhtikuussa. Kasvupaikkoja ovat mm. lehdot, puutarhat, pientareet, palopaikat ja puunkuorikasat eli sitä tavataan usein samoilta paikoilta kuin myrkyllistä korvasientä. Maultaan sieni on mieto, mutta erinomainen. Se sopii hyvin mm. muhennoksiin, keittoihin ja lämpimiin voileipiin.

---

7. Tämän suuren sienen voi löytää aivan nurkan takaa omalta pihalta, esimerkiksi ruohokasoista. Sen valkoiset heltat ovat tasaiset ja erittäin säännölliset. Aikuisen sienen ruskea, tasainen lakki on sileä kuin lautanen ja se voi olla halkaisijaltaan jopa 30 cm. Sienen maku on erinomainen ja siitä tehdyt pihvit ovat oikea makuelämys. Siksi onkin harmillista, että moni jättää sen poimimatta.

---

8. Tätä sientä poimitaan sesongin loppupuolella ja se on melko vaatimattomanakin pidetty sieni. Sieni kasvaa männyn kanssa symbioosissa kalkkipitoisessa hiekkamaassa, yleensä metsäteiden reunamilla. Lakki on vihertävän harmaa. Heltta, jalka sekä maitiaisneste ovat puolestaan oranssinvärisiä. Sieni päättyy usein sekasieneksi, sillä niitä löytää kerralla paljon. Sientä ei tule keittää liian kauan.

---



X

## SANALAAHIKKO \*

M

SANALAAHIKOSKA ON 40 SIENIIN LIITTYVÄÄ SANAA PYSTY- JA VAAKASUORAN SEKÄ VINOSTI.

o	k	o	k		s	f	ö	r	s	o	m	m	a	r	e	n	g	u	h
		p	a	r	k	a	n	t	a	r	e	l	l		h		i	r	ö
			i	o	a			r		ö		ä	a		f	v	s		
s	m	a	k	b	g		r	t		v		t	t	a	t				
m			b				l	p	s			t	a	i	l				
a	a			o	u	k		j	l	k			e	g	e				
t	m	r		r	s	s			o	f	f	t	e	n	g	t			
s	o		k	r		ä	k			c	h	g		p	n				
v	s		ä		s			k		a	p		i			k	b		
a	s	f			o	k	g	r	a	n	o	n	n		f	o	l		
m	m	l	u		n	o		s		k	m		ä		r	a			
p	a	a		k	g			g	l	c			o	r	e	g	n		
p	t	r		t				l	s	o				s			d		
l	t	v			i	a		l	s					k	s	s			
o	a	e				g		p		l						a	k		
c		r			t	h				u							o		
k	ö	l	d	s		v	ä	d	e	r	f	å	r	t	i	c	k	a	g
a				ö	m		å		t	r			a	n					
r		h			ö	r			o			l	i						
e		n				r			s			l	e	n					
	e					s		t			s	t	g						
s	v	a	m	p	å	r		o				k		a					
t	o	r	k	n	i	n	g		p			o							
		v	ä	g	k	a	n	t		p		g							
h	ö	j	d		o	k	t	o	b	e	r	u	n	d	e	r	l	a	g

Kirjoita sanat ja suomenna ne.

Keksi löytämistäsi sanoista ainakin viisi väitelauseetta ja viisi kysymyslauseetta ja sano ne parillesi.

---

---

---

---

---

---

---

Jatka paperin toiselle puolelle.



## RESEPTIT

Seuraavassa osiossa tutustut sieniresepteihin. Niissä esiintyvät määriä ilmaisevat lyhenteet

msk : \_\_\_\_\_

tsk : \_\_\_\_\_

krm : \_\_\_\_\_

Mitä ne tarkoittavat ja miten lyhennät samat asiat suomeksi?

Täydennä resepteistä puuttuvat sanat. Reseptit ovat esitteen sivuilla 17–28.

## SIENIPIIRAAT TAI -PIIRAS

### Täyte:

2 \_\_\_\_\_

1/2 dl kermaa

2 dl kevyesti ruskistettuja sieniä

2 \_\_\_\_\_

2 dl \_\_\_\_\_

2 dl \_\_\_\_\_ yrttejä (timjami, oregano)

1 \_\_\_\_\_

Kauli voitaikina ja ota siitä muotilla \_\_\_\_\_ paloja.

Hienonna kovaksi keitetyt \_\_\_\_\_ ja ruskista sieniä

pienessä voimäärässä. Sekoita \_\_\_\_\_ ainekset yhteen.

Laita täytettä taikinapalojen \_\_\_\_\_ ja taita reunat yhteen.

Voitele \_\_\_\_\_. Paista 225 asteessa 10 minuuttia. Voit tehdä

\_\_\_\_\_ myös yhden piiraan. Paista sitä silloin 200 asteessa

15 minuuttia.

**Taikina:**

100 g \_\_\_\_\_

100 g \_\_\_\_\_

2,5–3 dl \_\_\_\_\_



Sekoita ainekset nopeasti \_\_\_\_\_ tai vatkaimella.

Anna taikinan levätä viileässä hetki ennen \_\_\_\_\_ ja

\_\_\_\_\_ jotta siitä tulisi mehevämpi.

**SIENISALAATTI**

2,5 dl suolasieniä

1 \_\_\_\_\_

1 mauste \_\_\_\_\_

1/2 dl \_\_\_\_\_

1 dl \_\_\_\_\_

1/2 dl \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Liota suolasienet. Hienonna \_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_ ja

maustekurkku. Sekoita etikka, sokeri ja vesi siten että sokeri \_\_\_\_\_.

Yhdistä kaikki ainekset ja mausta \_\_\_\_\_.



## SIENIPANEROITU LAMPAANFILEE

2 dl \_\_\_\_\_

1 tl \_\_\_\_\_

1 \_\_\_\_ \_\_\_\_\_

600 g lampaan ulkofileetä  
voita paistamiseen

Laita kuivatut \_\_\_\_\_ suolan ja pippurin kanssa mortteliin ja hienonna ne. \_\_\_\_\_ lampaanfileet talouspaperilla.

Paneroi fileet. Paista liha paistinpannulla.

Fileet tarjoillaan perunapiparjuuriseoksen kanssa:

5 \_\_\_\_ \_\_\_\_\_

2 dl raastettua piparjuurta  
hyppysellinen suolaa

Raasta kuorittu piparjuuri raastimella hienoksi ja kuoritut perunat karkeaksi. Paista piparjuuriperunaraasteet voissa pannulla. Tarjoa lampaanfileen kanssa.

## UKONSIENIPIHVIT

Ukonsienen \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ hatut öljyssä pannulla molemmilta puolilta. Paista myös jalan ympärys. Mausta suolalla ja pippurilla. \_\_\_\_\_ maustevoi ja laita sitä pieni nokare jokaisen lakin päälle.

**SIENIRISOTTO SPELTTIJYVISTÄ**

- 1 l vettä  
5 dl spelttijyviä  
2 \_\_\_ rypsiöljyä  
1 \_\_\_\_\_  
3 valkosipulin \_\_\_\_\_  
1 dl persiljaa tai \_\_\_\_\_  
1/2 dl \_\_\_\_\_  
100 g tuoretta, \_\_\_\_\_ parmesaania  
n. 1/2 kg herkkutatteja tai muita sieniä  
4 \_\_\_\_\_

Turvota spelttijyviä \_\_\_\_\_  
alla 8 tuntia. Vaihda vesi ja kiehauta ne suolalla maustetussa \_\_\_\_\_.  
Anna kiehua kannen alla 20 min. Huuhtele, ja suikaloi purjo ohuiksi siivuiksi.  
Lämmitä öljy \_\_\_\_\_ paistinpannussa. Lisää purjo ja paista  
vielä n. 5 min. \_\_\_\_\_ valkosipulin kynnet. Paista ainekset  
kullanruskeiksi. Kaada spelttijyvistä vesi pois. \_\_\_\_\_ jyvät  
paistinpanulle ja sekoita. Kaada joukkoon n. 3 dl vettä ja sekoita välillä niin kauan  
kunnes neste imeytyy n. 20 minuutissa. Leikkaa sienet paloiksi ja paista ne voissa.  
Hienonna \_\_\_\_\_. Raasta parmesaani. Sekoita ainekset  
speltti-sipuliseokseen. Mausta hieman \_\_\_\_\_ ja  
\_\_\_\_\_.



## FACIT

### I TEKSTINYMMÄRTÄMINEN

#### A

1. för eget behov
2. från maj till november
3. en utdragen och mild senhöst
4. värme och fukt
5. i början av sommaren
6. full med överraskningar
7. röda flugsvampar
8. angripna av larver
9. i tallskog
10. en tät mossmatta

#### B

1. poimia sieniä
2. suotuisa kevät
3. täydet sienikorit
4. tieto eri metsätyypeistä
5. hyvin varustetut kaupat
6. pitkät sieniretket

#### C

1. Oikein
2. Väärin. Lämpö ja kosteus edistävät useimpien ruokasienten kasvamista.
3. Väärin. Suppilovahveroita poimitaan sesongin lopussa, hyvänä syksynä jopa vuodenvaihteeseen saakka.
4. Väärin. Jokainen sienivuosi on ainutlaatuinen, joten ennustaminen on vaikeaa. Satoennusteisiin voi todeta sanomalla että sienisatoa tulee jos lämpö ja kosteus ovat sopivia. Kuivuus ja kylmyys puolestaan heikentävät satoa.
5. Väärin. Eri lajit katoavat eri aikoina, koska sienilajien kasvu- ja esiintymisajat vaihtelevat paljon. Osa lajeista esiintyy koko sesongin ajan, osa taas alussa ja osa lopussa.
6. Oikein. Herkkutatti ei tekstin mukaan säikähdä pientä pakkasta.

#### D

1. Suuret vaihtelut sienisadossa ja muutokset lajien määrässä satokausina tekevät sienestämisestä jännittävää ja vaihtelevaa.
2. Alkusesongin sieniä ovat tekstin mukaan mm. korvasieni, kantarelli, huhtasieni, haavanpuunikkitatti, koivunkantosieni, keltahapero. Loppusesongin sieniä ovat mm. ukonsieni, suppilovahvero, mustatorvisieni, kuusilahokka ja männyn leppärousku.
3. Sienestäjällä täytyy olla tietoa sopivasta poiminta-ajasta ja – paikasta. Lisäksi täytyy tietää eri metsätyypit ja niissä kasvavat puulajit. Sienten esiintymiseen vaikuttavat myös olosuhteiden vaihtelut hakkuualueilla. Lisäksi sienestäjä tarvitsee tietoa maapohjan ominaisuuksista, kalkkipitoisuudesta, kosteudesta, korkoeroista, ilmansuunnista ja säävaihteluista. Lisäksi on hyödyllistä pohtia sitä kuinka sama sienilaji voi kasvaa erilaisilla kasvupaikoilla kasvukauden aikana.
4. Tuoreita viljeltyjä sieniä kuten siitakesieniä, herkkusieniä ja osterivinokkaita voi ostaa hyvin varustetuista kaupoista ja kauppahalleista talvella.



## II SANAMATO SIENISTÄ

### E

1. Toppmurkla = Huhtasieni
2. Fårticka = Lampaankääpä
3. Läckerriska = Männyn Leppärousku
4. Rökslöjskivling = Kuusilahokka
5. Stolt fjällskivling = Ukonsieni
6. Trattkantarell = Suppilovahvero
7. Karljohan = Herkkutatti
8. Föränderlig tofsskivling = Koivunkantosieni

## III PUUTTAVA SANA -TEHTÄVÄ

### F

1. giftiga
2. svampsäsongen
3. larver
4. smaken
5. värme och fuktighet
6. högsäsongarter
7. Fårticka
8. symbios
9. mossa
10. putsa

Suomennokset.

1. Jotkut sienet ovat myrkyllisiä ja niitä ei saa poimia.
2. Aikaa, jolloin sienet kasvavat ja jolloin niitä poimitaan, kutsutaan sienisesongiksi.
3. Herkkutatti voi olla pahasti madonsyömä.
4. Huhtasieni on maultaan mieto ja erinomainen.
5. Lämpö ja kosteus ovat hyväksi ruokasienille.
6. Tyypillisiä huippusesongin sieniä satokaudella ovat mustatorvisieni ja ukonsieni.
7. Lampaankääpä on huippusesongin sieni.
8. Männyn leppärousku elää symbioosissa männyn kanssa.
9. Suppilovahvero elää sammaleen seassa.
10. Puhdista sienet poimimisen jälkeen.

## IV YHDISTÄMISTEHTÄVÄ

### G

- 5 Taitavalla sienestäjällä on paljon tietoa. ( framgångsrik: menestykseäs, tässä taitava)
- 3 Hakkuualueet ovat usein hyviä sienipaikkoja.
- 1 Sieniä kannattaa poimia.
- 9 Kuivattuja sieniä voi säilyttää monta vuotta.
- 8 Sienet eivät siedä pakkasta/ kylmyyttä.
- 6 Hyvissä olosuhteissa voi sesongista tulla pitkä.
- 10 Tuoreita herkkusieniä on hyvin varustetuissa kaupoissa.
- 7 Osalla sienistä on useita esiintymisaikoja.
- 4 Jokainen sienivuosi on ainutlaatuinen.
- 2 Sienet ovat tuoreina parhaimmillaan.





## V ADJEKTIIVIEN VASTAKOHDAT

### H

1. färsk / torkad      tuore/ kuivattu
2. ätlig / giftig      syötävä / myrkyllinen
3. kall / varm      kylmä / lämmin
4. bra / dålig      hyvä / huono
5. torr / blöt      kuiva / märkä
6. lång / kort      pitkä / lyhyt

## VI SANASELITYKSET

### I

Esim.

1. kantarell: en gul och allmänt bekant matsvamp som växer under hela säsongen.
2. plockare : person som gör svamputfärder
3. ett barrträd, inte gran
4. en röd och giftig svamp
5. koka svampar hastigt i vatten

## VII SIENTEN OSAT

### J

1. Lakki                      = hatten
2. Jalka                      = foten
3. ltiöt                      = sporer
4. Heltat                    = skivor
5. Rihmasto                = mycel

## VIII SANARYHMÄT

### K

1. kuukaudet: juni, juli, augusti, september
2. sieniruoat : svampbiff, svampsoppa, svampdolmar,
3. metsät: tallskog, barrskog, blandskog, lövskog, granskog
4. sienten kasvupaikat: vägkanter, diken, stubbar, mossmatta
5. sienten kasvua heikentävät tekijät: frost, köld, larver, torcka

Suomennokset:

1. kesäkuu, heinäkuu, elokuu, syyskuu
2. sienipihvi, sienisoppa, sieninyytit,
3. mäntymetsä, havumetsä, sekametsä, lehtimetsä, kuusimetsä
4. tienreunat, ojat, kannot, sammaleikko
5. halla, kylmyys, madot, kuivuus



## IX SIENTEN TUNNISTAMINEN

### L

1. Herkkutatti
2. Koivunkantosieni
3. Suppilovahvero
4. Kuusilahokka
5. Lampaankääpä
6. Huhtasieni
7. Ukonsieni
8. Männyn leppärousku

## X SANALAAHIKKO

### M

Vaakasuoraan olevat sanat:

1	höjd	korkeus
2	oktober	lokakuu
3	underlag	alusta, pohja
4	torkning	kuivaaminen
5	svampår	sienivuosi
6	köld	kylmyys
7	väder	sää
8	fårticka	lampaankääpä
9	regn	sade
10	gran	kuusi
11	fot	jalka
12	smak	maku
13	kok	keitto, keitos
14	försommaren	alkukesä
15	park	puisto
16	kantarell	kantarelli

Pystysuoraan olevat sanat:

17	matsvamp	ruokasieni
18	mossmatta	sammalmatto
19	larver	madot
20	plockare	poimija
21	plocka	poimia
22	ribbor	rihmasto
23	säsong	sesonki
24	lövskog	lehtimetsä
25	hatten	lakki
26	giftig	myrkyllinen
27	urval	valikoima
28	höst	syksy
29	blandskog	sekametsä
30	färsk	tuore
31	korg	kori
32	tallskog	mäntymetsä

Vinossa olevat sanat:

33	fuktig	kostea
34	senhöst	loppusyksy
35	örsopp	nummitatti
36	skogsslutning	hakuualue
37	karljohan	herkkutatti
38	mossa	sammal
39	gallsopp	sappitatti
40	plockning	poimiminen



## RESEPTIT

msk: matsked ruokalusikallinen  
tsk: tesked teelusikallinen  
krm: kryddmått maustemitallinen

### Sieniپیiraat tai پیiras

2 keitettyä munaa  
1/2 dl kermaa  
2 dl kevyesti ruskistettuja sieniä  
2 valkosipulin kynttä  
2 dl juustoraastetta  
2 dl hienonnettuja yrtejä (timjami, oregano)  
1 muna

Kauli voitaikina ja ota siitä muotilla pyöreitä paloja. Hienonna kovaksi keitetyt munat ja ruskista sieniä pienessä voimäärässä. Sekoita kaikki ainekset yhteen. Laita täytettä taikinapalojen keskelle ja taita reunat yhteen. Voitele munalla. Paista 225 asteessa 10 minuuttia. Voit tehdä taikinasta myös yhden پیiraan. Paista sitä silloin 200 asteessa 15 minuuttia.

### Taikina

100 g voita  
100 g rahkaa  
2,5–3 dl spelttijauhoja

Sekoita ainekset nopeasti käsin tai vatkaimella. Anna taikinan levätä viileässä hetki ennen leipomista ja paistamista jotta siitä tulisi mehevämpi.

### Sienisalaatti

2,5 dl suolasieniä  
1 sipuli  
1 maustekurkku  
1/2 dl etikkaa  
1 dl vettä  
1/2 dl sokeria  
pippuria

Liota suolasienet. Hienonna sienet, sipuli ja maustekurkku. Sekoita etikka, sokeri ja vesi siten että sokeri liukenee. Yhdistä kaikki ainekset ja mausta mustapippurilla.



## Sienipaneroitu lampaanfilee

2 dl	kuivattuja sieniä
1 tl	suolaa
1	maustemitallinen mustapippuria
600 g	lampaan ulkofileetä voita paistamiseen

Laita kuivatut sienet suolan ja pippurin kanssa mortteliin ja hienonna ne. Kuivaa lampaanfileet talouspaperilla. Paneroi fileet. Paista liha paistinpannulla.

Fileet tarjoillaan perunapiparjuuriseoksen kanssa:

5	suurta perunaa
2 dl	raastettua piparjuurta hyppysellinen suolaa

Raasta kuorittu piparjuuri raastimella hienoksi ja kuoritut perunat karkeaksi. Paista piparjuuri-perunaraasteet voissa pannulla. Tarjoa lampaanfileen kanssa.

## Ukonsienipihvit

Ukonsienen lakkeja
öljyä
suolaa
mustapippuria
persiljaa
voita

Paista hatut öljyssä pannulla molemmilta puolilta. Paista myös jalan ympäryks. Mausta suolalla ja pippurilla. Valmista maustevoi ja laita sitä pieni nokare jokaisen lakin päälle.

## Sienirisotto spelttijyvistä

1 l	vettä
5 dl	spelttijyviä
2 rkl	rypsiöljyä
1	purjosipuli
3	valkosipulin kynttä
1 dl	persiljaa tai muuta yrttiä
1/2 dl	lipstikkaa
100 g	tuoretta, raastettua parmesaania
n. 1/2 kg	herkkutatteja tai muita sieniä
4 rkl	voita

Turvota spelttijyviä kylmässä vedessä kannen alla 8 tuntia. Vaihda vesi ja kiehua ne suolalla maustetussa vedessä. Anna kiehua kannen alla 20 min. Huuhtelee, ja suikaloi purjo ohuiksi siivuiksi. Lämmitä öljy suuressa paistinpannulla. Lisää purjo ja paista vielä n. 5 min. Purista valkosipulin kynnet. Paista ainekset kullanuskeiksi. Kaada spelttijyvistä vesi pois. Kaada jyvät paistinpannulla ja sekoita. Kaada joukkoon n. 3 dl vettä ja sekoita välillä niin kauan kunnes neste imeytyy n. 20 minuutissa. Leikkaa sienet paloiksi ja paista ne voissa. Hienonna yrtit. Raasta parmesaani. Sekoita ainekset speltti-sipuliseokseen. Mausta hieman suolalla ja pippurilla.