

MÄNNIRIISIKAIK

jät kub sügiseni

Eestis kasvavast rohkem kui poolesajast riisikalii- gist on männiriisikas vaiel- damatult üks tuntumaid, kuigi hinnangud selle seene maitseomadustele on sööjate seisukohalt tihti vastandlikud.

Männiriisikat on männimetsas liht- ne avastada – heledam või tume- dam pruun kuiv kübara, mis suure- matel eksemplaridel võib saavuta- da ligi 10cm läbimõõdu ning selle keskel kõrgub omakorda teravati- puline kühmuke.

Kübarat kannab heledamat tooni jalg, mis vanematel seentel muu- tub seest õõnsaks. Kübara alapoo- lel on kahvatupruunid eosleheke- sed.

Rahvasuus tuntakse männiriisi- kat veel ka männiseene ja palusee- ne nime all. Nimetustest selgub, et loo peategelasel on tihed seos män- didega.

Kindlasti võib männiriisikaid so- bivate ilmastikuolude korral leida liivastest männikutest, mändidega segametsadest ja rabaservadest.

Nagu kõikidel riisikatel, nii on ka männiriisika põhitunnuseks vi- gastuskohtadest erituv piimmahl. Männiriisikatel on see püsivalt val- ge värvuse ning põletavalt kibeda maitsega.

Seega pärast riisikate korjamist või puhastamist pole sugugi üle- arune käed kibekast lisandist puh- taks loputada ning loomulikult ei tasu piimmahlaste näppudega sil- mi hõõruda.

Iseloomulik kibe piimmahl

Eelmistel sajanditel levis Eestimaal eri paikades kindel veendumus, et söögiks võib julgelt neid seeni kor- jata, mille murdekohtadelt immit- seb piimmahla.

Riisikate piimmahla kibedus oleneb selles lahustunud vaikaine- te sisaldusest. Kibe piimmahl kait-

seb männiseeni tavaliselt üsna edu- kalt seeneusside ründe eest.

Tõsi, suuremõõtmelised ja vane- mad seened on vahel seeneusside käikudest läbi uuristatud. Ka nälk- jate menüüs ei ole männiriisikas tänu kibedusele just esmaelista- tud suupiste. Aga varjualuseks so- bivad need seened nälkjatele üsna edukalt.

Suuremate männiriisikate puhul võib kübara alapoolel vahel märga- ta laigutist eoslehekeste puudumist ning valemaks kuivanud limajälgi. Mõlemad on nälkjate töö tulemus. Küll on männiseened aga kaitsetud kõrvetava kuumuse eest.

Ja nii võibki hõredamas männi- metsas leida kümnete kaupa päike- sest närvutatud, kuivusest krimp- su tõmbunud kübaraga männisee- ni, millel kasvuks on lihtsalt niis- kust nappinud.

Männiriisikaid leidub läbi suve

Männiseente populaarsust aitavad kindlasti suurendada kaks tõsiasja. Esiteks, pikk levikuaeg. Headel see- neaastatel võib neid seeni vaheldu- va eduga korjata lausa juulist (pii- sava sademete hulga korral) kuni novembrini välja (öökülmade puu- dumisel).

Teiseks, tegemist on väga saagi- ka seenega.

Soodsate ilmastikutingimuste korral võib männiseente saagikus küündida lausa mitmesaja kiloni hektari kohta, nii et erilist otsimi- se vaeva ei peagi nägema, muudkui kumardu ja korja!

Kõigile seenelistele ei paku selli- ne küllus erilist pinget, sest loomin- guline seente otsimine asendub siis pigem lihtlabasema saagi kogumi- sega.

Arvestuslikult loetaksegi männi- riisikat meie metsade saagikamaks seeneks.

Teravalt kibe maitse määrab pal- juski männiseente kulinaarse kas- utusala. Enne söömist tuleb neid kaua aega ja vett vahetades leotada ja alles siis keeta. Võib ka kohe kee-



Männiriisikaid on metsas lihtne leida pruuni kübara

ta, kuid siis tuleb jällegi vahepeal keetmisvett vahetada.

Muide, päris mõruvabaks ei muuda neid seeni ka väga kaua- kestev kupatamine.

Samas on mõru maitse män- niriisikate omalaadne visiitkaart, mistõttu osa inimesi neid ihaldab, teised aga seente arvestuses soo- tuks väheväärtuslikuks suutäiteks loevad.

Ehkki kena välimusega männi- seente viljakehad tunduvad tih- ked ja lihakad, on nad sööjale lah- ja suutäis, sest sajabgrammine riisi- kaports annab kõigest 20 kilokalori piires energiat. Aga vaevalt kee- gi ainult keedetud männiriisikatest toitub.

Männiriisikate koostises leidub päris palju valke, süsivesikuid, ras- vu, orgaanilisi happeid, kuid lõpu- ni seeduvaid ja sööja soolestikus imenduvaid toitaineid esineb suht- teliselt vähe.