

Poriorikad tulevad!

Selles loos ei tule juttu mitte metssigade rünnakust, vaid hoopiski seaseente ehk tõmmuriisikate kasutamisest toiduks. Septembris on nende kasvuks kõige soodsam aeg.

Rahvapäraselt tuntakse seda seent veel ka nimedega mudaorikas, oliivipiimik või seariisikas. Seaga seotud temaatika tuleneb sellest, et nende seentega olevat ammustel aegadel väidetavalt isegi sigu söödetud. Toorseente kibe mekk sunnib selles küll tugevalt kahtlema. Ja vaevalt keegi hakkas tõmmuriisikaid enne sigadele söötmist leotama või keetma.

Teine uskumus väidab, et oskuslikult valmistatud ja maitsestatud roog tõmmuriisikatest meenutab maitseelt, välimuselt ja olekult mõnevõrra sealihast tehtud toitu. See on juba tõepärasem, sest isegi kõnekäänd ristib ju see-

ned ühe jalaga metsalihaks! Pealegi on need seened tihke ja paksu struktuuriga.

Ka oliivipiimiku nimetusele on lihtne selgitus. Tõmmuriisika kübara toon meenutab tõesti oliivi värvust. Piimik aga tuleb faktist, et seene murde- ja lõikekohtadest eraldub algul valget piimmahla, mis hiljem tahkestub ja muutub hallikaks.

Tõmmuriisikas kasvab meil mitut tüüpi metsades, kuid eelistab siiski kuuskede ja kaskede lähedust. Seenekübar on noorena pruunikaskollane, vanemas eas aga tumeneb tuntuvalt, saavutades isegi peaaegu musta värvuse. Noorte seente kübar on kumer, vanematel seentel muutub lehterjaks.

Kuna poriorika kübara pind on kleepuvalt limane ja tänu nõgusale lehrile ka pidevalt niiske või isegi veevaruga, kasutab seaseen edukalt maskeerumistaktikat.

Tihti on kübar pealt kaetud lehekete, oksapudi või lausa metsakõdu

ja mullaga. Sügiseselt hämaras metsas on seetõttu tõmmuriisikaid raske märgata. Leides aga ühe seene, tabub ümbruses hoolikalt ringi vaadata, sest sageli kasvab neid riisikaid tihedalt koos.

Kas poolt või vastu?

Aastakümneid on meie seenesõbrad tõmmuriisikat korjanud, eri viisidel hoidistanud ja söönud. Lääne-Euroopa maades on tõmmudesse juba ammudest aegadest umbusuga suhtutud, sest värskest see seen söögiks ei kõlba, põhjustades mürgituselaadseid seedehäireid.

Uut hoogu seaseente söögikõlbmatusest said kahtlused eelmise sajandi lõpukümnenditel, kui uuriti riisikalikide mutageensust. Testidega tõestati, et tõmmuriisikates leidub kumariini teisendit nekatoriini, mis vaatamata söömiseelsele töötlemisele osaliselt siiski seentes säilib ja põhjustab bakteritel mutatsioone. Sellest infost pii-

REPRO



Tõmmuriisika kübar muutub vanemaks saades peaaegu mustaks.