

Mida on ühist võil ja

URMAS KOKASSAAR

Arvatavasti said meie esivanemad idee ristida loo peategelane kollariisikas rahvasuus võiseeneks, võivahelikuks ja võiriisikaks lähtuvalt just seene välimusest, mitte maitsest.

Kollariisikate korjel on nii soodus-tavaid kui ka segavaid asjaolusid. Avastamist hõlbustavad kübara ere värvus ja vanemate seente aukartustäratavad suured mõõtmed (kübara läbimõõt küünib kuni 20 cm-ni) ning soodsates oludes esineb neid rohkelt koos. Et kollariisikad ilmuvad meil puude alla ikkagi sügise poole, kui metsaalune on langenud lehtedest kirju ning rohi-gi kolletama kipub, polegi need esmapilgul nii lihtne märgata.

Kasvada armastavad need seened lubjarikkal pinnasel kuuskede läheduses, nii kuusikutes kui ka eritüübilistes kuuse-segametsades. Kollariisika kübar, nagu nimetuski reedab, on vähem või rohkem eri toonides, kas sidrun-, kuld- või ookerkollane.

Kasvamisel kaunistavad seenekübarat mitmed detailid. Noortel seentel on kübara pind kumer, serv dekoratiivselt sissepoole rulli keerdunud ja palistatud vatjaskarvase ääristusega. Vanematel seenekübaratel kübara servaosa mõnevõrra sirgestub, keskohta kujuneb lohk, milles pärast vihmasadu võib isegi väike veesilm talletuda.

Lisaks ilmnevad vanematel seenekübaratel ka nõrgalt eristuvad ringvöödid. Niisketes oludes on nii noored kui vanad kollariisikad pealt kergelt limased. Sellist mõõtudelt ja massilt suuremapoolset kübarat peab kandma ka toekas, seest õõnsusega seenejalg. Ja nii ongi: jalg pole küll eriti kõrge (3–6 cm), kuid seevastu üsna jäme (2–3 cm) ja kõva.

Tihke ja lihakas seen

Kollariisika seeneliha on paks ja tihke, mis meeldib nii seenekorjajatele kui ka toiduvalmistajatele. Esimestele seetõttu, et niisugustest suurtest lihakatest riisikatest täitub korv üsna kiiresti.

Ehkki kollariisikate viljakehad on tihked, iseloomustab eriti just



Noortel kollariisikatel on viltjas serv.

vanemate seente suurte kübarate ääreosa ka haprus.

Toiduvalmistajatele on need seened meelepärased jälle sellepärast, et töötlusviisid ei kahanda erilist seente mahtu.

Rahvapärastel kutsutakse seda seent veel kollapiimikuks. Ehkki nende lõike- ja murdekohtadest imitseb rohkesti algselt valge värvusega piimmahla, muutub see õhuga kokkupuutes üsna ruttu hoopiski väävelkollaseks.

Sama saatus tabab ka seene teisi lõikepindu, sest suurte seenekübarate täismõõtudest käitlemine on tülikas.

Kohustuslikud protseduurid

Vaatamata sellele, et kollariisika piimasoonetes leiduv piimmahl on inimese maitsemisele põletavalt kibe selles lahustunud ühendite tõttu, ei muuda see neid seeni ussitamiskindlaks.

Seeneusside ehk tegelikkuses putukate (seenesääskede ja -mardikate) vastsete tegevust kollariisikates piiravad pigem ilmaolud. Need seened saavad õige kasvuhoo sisse varasügisel, mil jahedus hakkab ka seentele munevate putukate tegetsemist kärpima ning aeglustab nende vastsete arengutempot.

Ja veel – kollariisikate käitleja peab teraselt jälgima sedagi, et ta piimmahlagi kokku puutunud sõrmi suhu või silma ei paneks, sest tu-

ge limaskestade ärritus on mõlemal juhul tagatud.

Toorelt kollariisikat süüa ei saa. Ja seda lausa kahel põhjusel. Esiteks, piimmahla põletav kibe maitse välistab selle katse juba eos. Teiseks, värskelt tarbituna on loo nimitegelane isegi nõrgalt mürgine, põhjustades kibeduse trotsijal eri tüüpi seedehäireid.

Kohustuslike veeprotseduuride – eelneva leotamise ja järgneva kupatamise – läbimine muudab need seened aga täiesti söödavaks, sest toksilised ja kibekat maitset tekitavad ühendid lahustuvad seentest vette.

Suuremad seened tasub tükeldata, siis on leotus- ja keeduvee toime neile mõjusam. Just toorkujul esinev nõrk mürgisus on põhjus, miks kollariisikas pole ühtviisi populaarne kõikide rahvaste seas, mõnel pool peetakse seda seent mittesöödavaks, mõnel pool aga eelarvamuslikult suisa ohtlikuks.

Mitmel viisil varuks ja toiduks

Mitmes Lääne-Euroopa päritolu seeneraamatus ilutseb kollariisikate kõrval söömiskeelule viitav pilt-sümbol. Seevastu paljudel põhjamaa rahvastel ja slaavlastel on kollariisikad ammusest aegadest hinnatud söögiseened.

Oluline on seegi, et võiriisikad jäävad keetmisjärgselt nii-öelda helledate riisikate seltskonda.