



Kasepilvik vajab kerget kupatamist.



Soopilvik, väga hea söögiseen, ei vaja kupatamist.

sääskede ja -kärbeste vastsed) kui ka nälkjad. Seene suurusel pole tähtsust – läbi uuristatakse peenikeste käikudega kõik.

Hiiglasuur pole hea

Hiiglasuurte pilvikute leidmine võib küll olla tore, kuid pea alati on need seened seeneusside poolt põhjalikult läbi puretud. Ei piisa ka suure pilviku jala ristlõike silmitsemisest, sest enamasti on kahjurite armaada rünnanud seent korruga mitmest kohast. Ja

nii selgub kodus saagi puhastamisel kurb tõsiasi, et korvi kogutud hiiglasuurtest seentest rändab valdav enamik jäätmetesse.

Paljud seenelised ongi seetõttu sihiks võtnud korjata vaid noori pilvikuid, mille kübara läbimõõt küünib vaid paari sentimeetrit. Aga seente väiksus ei taga automaatselt seeneusside puudumist. Abi pole ka suurte pilvikute puhastamisest metsas, sest nad on suhteliselt haprad seened ning katkilõigutud tükikestest jääb hiljem korvipõhja ainult toidu-

valmistamiseks kõlbmatu pуди. Põhjus on selles, et toorpilvikute viljaliha on suhteliselt habras ja lõheneb kergesti igas suunas.

Pilvikute haprus nõuab tingimata nende kogumist laiapõhjalisse korvi, täiesti vastunäidustatud on nende seente korjamine kilekotti.

Kübaral kleepjas kate

Veel on probleemiks pilvikukübarat kattev kleepuv-limane nahk. Niisketes oludes kleepub selle külge ohtralt metsakõdu ja korvis liimuvad seened omavahel kokku. Sellega pilvikukübara kleepkile vägitükid ei piirdu. Mitmesugustes hoidistes limastuvad nahas leiduvad ühendid tugevasti, lisades säilisevedelikule ja seentele ebameeldivaid sültjaid klompe. Seetõttu koorivad paljud inimesed pilvikuid enne nende toiduks valmistamist.

Kübara äärtest on katvat pindkiilet lihtne eemaldada, piisab vaid tõmbamisest, keskosast aga on see vaevalisem. Aega kulub küll rohkem, kuid seeneroa välimus on etem ja täiendav pindmine kontroll seeneusside suhtes samuti tagatud.

Tasub teada sedagi, et hapniku toimel mitmete pilvikuliikide liha tumeneb lõikekohtadest. Toitudes ja säilitistes jäävad sellised pilvikud tumedaks, kuid see ei kahanda põrmugi nende toitväärtust. Et paljude teiste pilvikute viljakehad jäävad heledaks, siis saab eri liike kombineerides toitudes ja hoidistes lausa mustvalgeid kombinatsioone.

Lihtne toiduks valmistada

Kibeka kõrvalmekiga pilvikuid on vaja kupatada, kusjuures keedetud pilvikutest saab hiljem teha seenesalatit, -kastet, pitsakatet, seenesuppe, vormiroogi, hautisi jne.

Mahedamaitseelised pilvikud sobivad pärast lühiajalist termilist töötlust edukalt lisanditeks mitmesugustele toitudele alates lihtsatest võileivakatetest ja lõpetades küpsetistega, muna-, köögivilja-, pasta-, kala- ja liharoogadega.

Keedetud pilvikuid saab ka soolata või marineerida ning need säilitusviisid võimaldavad saaki pikemalt talletada. Oluline on vaid see, et konserveerimiseks (sool ja äädikas) hoidises liigvõimukat rolli ei saavutaks.

Säilitamiseks saab neid seeni talletada ka sügavkülmutatult. Meil pole pilvikute kuivatamine eriti levinud, kuid mõnes piirkonnas tehakse sedagi.