

## NOKIROUSKU, TYRMÄÄVÄN HURMAAVA



**V**anha, naavainen kuusikko kasvattaa yhden kauneimmista ja näyttävimmistä sienistämme, nokirouskun. Tätä ihanuutta ei voi verrata mihinkään muuhun sieneen, näköislajikin siltä puuttuu. Noki luo kielteisiä mielikuvia. Tässä sienessä se on taidetta.

Nokirouskulla on mustanruskea samettipuku ja valkoinen huivi tai rusetti, jossa tummat, keltaiseen vivahtavat hapsut. Sienen lakin voi mieltää myös mustan joutsenen höyhenpeitteeksi.

Tunnettu sienten tutkija ja sienikirjailija Lasse Kosonen on nimennyt nokirouskun Miss sieneksi. Mielenpitoiseen on helppo yhtyä, vaikka nokirousku voisi olla myös Mister sieni. Molemmat sopisivat ilmentämään Suomen nykyistä presidenttiparia. Olen toki pohtinut toisenkin sienen nimeämistä presidenttisieneksi. Myös sienten ylhäisöön kuuluva viiruvalmuska sopisi hyvin tähän rooliin.

Eteläpainotteinen nokirousku innostui vasta viime vuosina levittäytymään pohjoisemmaksi. Meikäsieneestäjän retkillä nokirousku kuitenkin piilotteli. Olin tosin saanut sienineuvoja Eeva Heikkiseltä parina vuonna kuivattuja nokirouskuja kokeiltavaksi ruokiin. Lopulta tarpeeksi marmatettuani Eeva ja tyttärensä, himosienestäjä Minna Piironen saivat tarpeekseen ja veivät minut syksyllä 2020 naavaiseen kuusikkoon, jonka sammalmättäillä nokirouskut tanssivat. Voi sitä ilon päivää!

## ”Kuninkaallisten” vierailu

Kun Kuopion Luonnon Ystävien Yhdistys vuonna 2016 täytti 120 vuotta, yhdistyksen taloudenhoitaja Pekka Tenhunen keksi loistoidean: kutsutaan rouva Jenni Haukio juhlapuhujaksi. Presidentin kansliasta tuli kuitenkin kielteinen päätös. Samassa yhteydessä viestissä kuitenkin ehdotettiin vierailua seuraavana vuonna Kuopioon suuntautuvan maakuntavierailun yhteyteen. Uutinen otettiin ilolla vastaan, ja Tenhunen alkoi suunnitella luontoretkeä Kuopion luonnontieteellisessä museossa.

Niinpä vuonna 2017 keväällä KLYY isännöi presidenttiparin vierailua Kuopion luonnontieteellisessä museossa. Retkellä pitää olla myös retkieväät, arveli Tenhunen. Hän kysyi, voisinko suunnitella, valmistaa ja tarjoilla (olin hallituksen jäsen) presidenttiparille sopivat retkieväät. Pomppasin ilosta ja innostuksesta. Tämä jos mikä oli meikäkokkaajan unelmien täyttymys. En tosin ollut unelmoinutkaan voivani tarjota presidenttiparille milloinkaan yhtään mitään.

## Tarjoilumietteitä

Päätin tarjota luonnon omaa terveellistä lähi-, luomu- ja mielihyväruokaa, sieniä ja marjoja. Vuodenaika ei ollut puolellani, mutta pakastimesta löytyi.

Varmistin presidentin kansliasta, oliko eväiden valmistamisessa rajoituksia. Vain jotkin pähkinät pyydettiin jättämään pois, joten pääsin ideoimaan ja valmistamaan tarjottavia. Syntyi itse leivotuista tortillapohjista tuorejuustolla ja nokirouskulla täytetyt sienirullat, villivadelmamuffinit, sekä omista, pakastetuista lakoista ja kuivatusta väinönputkesta valmistamani vireyttävä voimajuoma.

Valmistauduin myös esittelemään tarjottavat. Mieleeni juolahti, että runoilivalle Haukiolle sopisi runollinen tyyli, josta ehkä presidenttikin tykkää. Siinä vaiheessa aloin toden teolla jännittää. Olin varma, että en muista sanoa yhtään mitään, eikä muistilappujakaan voi käyttää.

## Tarjottavien esittely

Katoin pienen retkipöydän museon siihen osaan, jossa on koivun runkoja. Molemmat tarjottavat olivat pieniä parin suupalan kokoisia ja helppoja syödä sormin. Juoman tarjosin laseista. Kerroin, että koska koivikko on jo kultaiset kantarellinsa luovuttanut, päädyin tarjoamaan uljaan satavuotiaan kuusikon hurmaavalla nokirouskulla täytettyjä sienirullia. Pienet marjamuffinit kätkevät rentunruusurinteen herkullisia villivaapukoita. Janojuomana on suon sulotarta, hillamehua väinönputkella terästettynä.

En osaa sanoa, huomasivatko tyyliäni, mutta Haukio kysyi, että millainen sieni nokirousku on? Sanat takertuivat kurkkuuni kuin kertoisin

## Nokirousku (*Lactarius lignyotus*)

Koko	keskikokoinen tai pienehkö
Lakki	mustanruskea, samettinukkainen, reunastaan vähän uurteinen
Heltat	valkoiset, melko harvassa, kellertyvät myöhemmin
Jalka	hoikka, täyteinen, lakin värinen, ylhäältä pitkittäisuurteinen
Maitiaisneste	valkoista, värjäätty leikkauspinoilta punertavaksi
Kasvupaikka	vanhat kuusikot
Maku	vienosti pähkinäinen
Suutuntuma	napakan rouskumainen



ensimmäistä kertaa jostakin sienestä. Että oli vaikeaa. Pyysin mielestäni apua juttuenkeliltä ja jotenkin selvisin. Presidentti totesi: ”Se ei siis olekaan mustarousku.”

Eväitä kiiteltiin ja varsinkin hillajuomaa ihasteltiin. Keskustelu kääntyi pian susiin, niin oli aiemmin sovittu, koska aikataulu oli tiukka. Ilahduin, kun Haukio kiitti sienikirjastani, jonka olin hänelle lähettänyt erään lehtijutun innoittamana. Siinä Haukio oli kertonut poimivansa mielellään metsän upeita aarteita, sieniä. Presidentin adjutantti kävi vielä ennen vieraiden lähtöä kiittämässä tarjoilusta. Silloin aukeni taivas, ihka oikea rakettitaivas.

Nokirousku on yhtä herkullinen kuin hurmaavakin, eikä vaadi esikäsitteilyä. Valmista ruoaksi mieluummin omana lajinaan. Sieni on helppo kuivata, jolloin kauneus ja herkullisuus säilyvät useita vuosia.



## *Sienirullat*

(20 palaa)

50 g voita  
2 ½ dl maitoa  
2 dl ruokakermaa  
1 ½ dl speltti- tai vehnä jauhoja  
1 tl leivinjauhetta  
½ sitruunapippuria  
½ tl sienen- tai yrttisuolaa  
3 munaa

## *Täyte*

4 dl puhdistettuja ja  
paloiteltuja nokirouskuja  
(tai sikurirouskuja)  
1 rkl öljyä  
200 g maustamatonta  
tuorejuustoa  
½ dl turkkilaista jogurttia  
1 tl juoksevaa hunajaa  
½ tl sitruunapippuria

## *Koristelu*

Nokirouskun lakin palanen ja/tai  
ruohosipulin kukkia

Sulata voi kattilassa. Lisää maito ja kerma joukkoon. Sekoita jauhot ja leivinjauhe keskenään ja lisää maitoseokseen hyvin vatkatun. Mausta. Hauduta seosta muutama minuutti hyvin sekoitellen.

Vatkaa munat kevyeksi vaahdoksi. Ota kattila liedeltä ja sekoita joukkoon munavaahto.

Levitä taikina uunipellille leivinpaperin päälle noin 25x30 cm:n kokoiseksi levyksi. Paista 200 asteessa noin 20 minuuttia. Kumoa vähän jäähtyneenä leivinpaperin päälle.

Valmista paiston aikana täyte. Leikkaa sienet pieniksi paloiksi ja haihduta niistä ensin neste pannulla. Lisää öljyä ja hauduta muutama

*Sienirullat ovat maukas ja näyttävä pikkusyötävä.*

minuutti. Jäähdytä sieniseos ja lisää täytteen muut ainekset. Sekoita tasaiseksi. Jos käytät kuivattua sientä, lisää se hienonnettuna suoraan juustoseokseen. Levitä seos jäähtyneelle pohjalevyllle ja kääri leivinpaperin avulla rullalle. Anna vetäytyä jääkaapissa jonkin aikaa ennen viipalointia.

Käärön voi myös pakastaa.

*Vinkki:* Sienirulliin voit käyttää myös muita tuoreita tai kuivattuja sieniä. Kuivattuja tarvitaan noin 8 g. Hienonna kuivatut sienet esimerkiksi pussissa kaulimen avulla.

Voit valmistaa rullat myös käyttämällä pohjina valmiita tortillapohjia.



