

Korvasieni

– myrkyllinen käsittelemättömänä

Gyromitra Esculenta



Korvasienten käsittely

**Korvasienet ovat myrkyllisiä käsittelemättöinä.
Ne on käsiteltävä seuraavasti:**

► Keittäminen

Korvasienet on keitettävä kahteen kertaan runsaassa vedessä (1 osa sieniä ja 3 osaa vettä). Keittoaika on vähintään viisi minuuttia. Keitetyt sienet on huuhdeltava hyvin molempien keittokertojen jälkeen runsaassa vedessä.

► Kuivaaminen

Korvasieniä voidaan säilöä kuivaamalla ne rapeiksi. Kuivattuja korvasieniä on liotettava vähintään kaksi tuntia ennen käyttöä (10 g sieniä ja 2 dl vettä). Liotuksen jälkeen korvasienet keitetään kahteen kertaan, kuten tuoret korvasienet.

► Muista!

Korvasieniä kuivattaessa tai keittäessä on tuuletettava hyvin. Korvasienten liotus- ja keittovettä ei saa käyttää ruoanvalmistuksessa.

► Eri lajeja ovat:

Korvasieni (myrkyllinen)

Stenmurkla	SV
Gyromitre, fausse morille, morille brune	FR
Frühjahrslorchel, Giftlorchel	DE
Lorchel, false morel, lorel	EN
Strotshók, strochók	RU



Huhtasieni (ei myrkyllinen)

Toppmurkla	SV
Morille	FR
Morchel	DE
Morel	EN
Smortshók, smortchók	RU



Elintarviketurvallisuusvirasto Evira

Mustialankatu 3, 00790 Helsinki
Puhelin 020 77 2003. Faksi 020 77 24350
www.evira.fi