



## Seenehooaja algusest kuni lõpuni võib leida ja korjata puravikusarnase välimusega seeni – tatikuid.

Nimi “tatik” ei kõla kuigi isuäratavalt ja võib-olla see on peamine põhjus, miks paljud seenekorjajad suhtuvad neisse eelarvamuse ja põlgusega.

Nii nagu tüüpilistel puravikel, on ka tatikutel kas rohkem või vähem lihakas viljakeha ning seenekübara alaküljel käsnjas torukeste kiht. Enamikul tatikuliikidel katab kübarat limane nahk, mis tuleks enne seene toiduks tarvitamist eemaldada.

### Nimi ei riku seent

Eemaldamata nahk limastub toiduvalmistamisel veelgi ning tavaliselt on sellele kleepunud ka igasugu metsasodi. Torukeste kihiga võib aga talitada mitmel viisil. Väga noortel tatikutel eraldub see vaevaliselt ja on piisavalt toitainerikas, nii et selle võiks alles jätta. Keskmise suurusega tatikutel, millel käsnjas kiht hõlpsalt kübara alt vabaneb, võiks selle ka eemaldada. Väga suurtel ja vanadel tatikutel tuleks see kindlasti eemaldada, kuid selliseid seeni ei tasugi korvi koguda (viljakehad on ussitanud, pehmenenud, sisaldavad valkude laguühendeid jne).

Limaga tatikud just ei koonerda, osadel liikidel on isegi seeneljal kas nahkjas või limane rõngas või selle jäänused. Tatikute seeneljalad on piki-kiulise või vaolise ehitusega.

Mõnda liiki tatikute seenelihal on tugevalt parkivad omadused, mistõttu nende korjamisel ja puhastamisel värvuvad sõrmed pruuniks. Osadel tatikutel tumeneb viljaliha ensüümide ja õhuhapniku toimel pärast seda, kui seened on tükkideks lõigatud. Need seened on ka toidus ja hoidistes tumedatoonilised. See eripära mõjutab üksnes toidu välimust – maitseomadused ja toiteväärtus ei halvene.

Tatikutele on juba ammustest aegadest ette heidetud libedust ja hamba all lirtsumist. Ka tatikuliikide nimetustes peegeldub neisse suhtumine. Vanasti näiteks usuti, et lamba- ja lehmataatikud kõlbavadki söögiks vaid nendele koduloomadele. Rahvapärast suhtumist nendesse seentesse peegeldavad ka kunagised lühinimetused, mille lõpuliiteks oli sõna “tatt”, näiteks lambatatt, lehmatt jne.

### Eri liiki tatikud

Tavaliselt kohtub korjaja lamba-, lehma-, või-, kuld-, pipar- ja liivtatikuga. Harvem võib kokku puutuda soo- ja lehisetatikuga, hoopis haruldased on

roosa ning Bellini tatik. Paljud tatikuliigid esinevad soodsate tingimuste korral kasvukohtades lausa massiliselt. Nii on Eesti saagikamate seente (arvestust peetakse kilodes hektari kohta) esikümnesse end murdnud lehma- ja liivtatikud.

Ehkki maitse üle ei vaielda, loetakse headeks söögiseenteks liiv-, lamba- ja kuldtatikut. Veidi vähem hinnatakse söögipalana lehma-, soo- ja lehisetatikut. Pipartatikut ei saa toiduna süüa tema teravalt kibeka meki tõttu, kuid seenesõbrad kasutavad kuivatatud pipartatikust tehtud pulbrit roogade maitsestamiseks. Mekki annab ka värske pipartatik, kuid seenepulbrit on valmivasse toitu lihtsam jaotada ja ka maitse eraldub sellest kiiremini.

Võitatikul pole enam põhjust uhkeldada. Tema nimetus on küll üsna ahvatlev ja meigi vanemates seeneraamatutes loeti teda lausa väga heaks söögiseenek. Nüüd on aga hinnangud võitatikule karmistunud ja ta kuulub vaid tinglikult söödavate seente sekka. Põhjus on selles, et vaatamata termilisele töötlusele võib võitatik osadel ülitundlikel inimestel esile kutsuda seedehäireid.

Esmalt tuleb seened puhastada – eemaldada limane või veega kokku puutes limastuv kübaranahk ning soovi korral ka kübaraalune torukes-