



SIRJE REKKOR
SOOVITAB

Eesti rahvuslikud toidutraditsioonid elavad nii linnas kui maal.

Jaani aegu eelista Eesti toitu

Kevadine Eestimaa on imekaunis! Veendusin selles taas kord, sest nii palju kui tänavu, pole paljudel aastatel õnnestunud varakevadest kuni suve saabumiseni Eestis ringi sõita. Pürgime ju viimasel ajal ikka kaugeid-sooje-eksootilisi maid tundma õppima.

Aga Eestimaa väärib avastamist! Meil on nii palju kauneid ning huvitavaid kohti, kus soojad ja külalislahked inimesed lugusid rääkimas, näitamas, õpetamas. Sõitsin sel kevadel Eestimaa nädala jooksul risti-põiki läbi – Ida-Virumaalt Põlvamaani ja Saaremaalt Harjumaani. Kõikjal värske rohelus, kaunid sinetavad metsaalused, tõeliselt huvitavad paigad ning äärmiselt innustunud inimesed!

Tõeline rõõm oli reisil olles tõdeda, et Eesti toidutraditsioone hoitakse ning toidukultuuri arendatakse nii paljudes kohtades! On jõutud tõdemuseni, et see on lahutamatu osa meie kultuurist, identiteedist ja elulaadist.

Milliseid sööke oskavad valmistada perenaised meie küldes! Kes on tänapäeval näinud kas või kõige peenemas restoranis laual kalagalantiini haugist? Väga pidulik ja suursugune nimeetus, roog ise samuti keerukas valmistada ning nõuab tõeliselt palju teadmisi, oskusi, kogemusi. Aga näiteks Avinurme perenaised on selle – nipsti! – valmis teinud ja lahkesti külalistelegi pakkunud.

Siinkandis nimetatakse rooga küll täidetud aviks, mõnel pool tuntakse seda ka kalasuka nime all. Selle tegemiseks lõigatakse kalal nahk pea juurest lahiti ning tõmmatakse lihtsalt maha, nii et uimed ja saba jäävad selle külge alles. Kalalihast valmistatakse täidis, mis pannakse uuesti naha sisse. Siis keedetakse väga tasasel tulel, et nahk ei lõheneks. Pea keedetakse samuti, lauale toomisel pannakse see kalale jälle otsa. Tõeline laua ehe!

Kuuldavasti osatakse havist Avinurmes veel lugematul hulgal erinevaid suupisteid-suppe-praade teha. Aga see pole veel kaugeltki kõik! Täidetud seaja-



Avinurmes elab tore proua Ilse Rummel, kes kohalike kulinaariateadmiste edasiandmise eest hoolt kannab.

lad, kopsuvorst, kalad marinaadis, pasteedid, pirukad jne. Loomulikult omavalmistatud, kohalike traditsioonide järgi küpsetatud leib. Kõigi nende kohalike hõrgutiste retseptid on vanaperenaise Ilse Rummeli peas. Tema õpetab siin nooremaid perenaisi traditsioonilisi roogi valmistama, kandes niiviisi hoolt toidutraditsioonide edasikandumise eest. Kõike seda ollakse valmis ka külalistele pakkuma, neid õpetama.

Taolisi kohti nagu Avinurme on Eestimaal veel ja veel. Juba mõne ringreisipäeva jooksul õnnestus maitsta meie traditsioonilisi, samas kohalikku eripära kandvaid või ka täiesti kohalikel traditsioonidel põhinevaid toite Tartus, Viljandis, Moostes, Mustjalas. Mitmes paigas on aga meie traditsiooniliste toitude-

le osatud anda täiesti kaasaegne nägu, muudetud need retsepte veidi arendades tänapäevastele toitumisharjumustele kohasemaks.

Soovitan kõigil minna sel suvel pärast jaani Eestimaa avastama ja kindlasti ka meie oma Eesti toite maitsta- taasavastama.

Kel tahtmine teada saada, kus Eesti rahvustoitu pakutakse, võib ette võtta Eesti toidu kaardi, mille leiab arengukava “Eesti toit” kodulehelt www.eestitoit.ee, kataloogist “Puhka Eestis”. Veelgi lihtsam on leida rahvusroogi pakkuvaid ettevõtteid regiooniti maaturismiuhingu kodulehelt www.maaturism.ee. Loomulikult soovitan meie tohutust rahvustoitude varasalvest ikka mõnda ka jaaniks lauale panna!

ERAKOGU