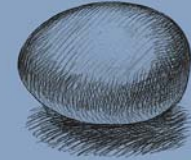


VIROLAINEN KEITTIÖ



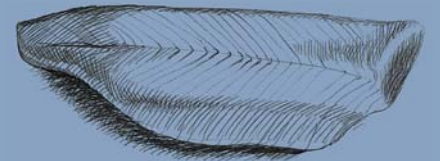
2-3 keitettyä munaa



*200 g sian uunipaistia tai
keitettyä lihaa (ei makkaraa!)*



1 keskikokoinen suolasilli





Ilman rosollia Virossa ei pidetty yksikään juhlia etenkin Viron tasavallan loistoaikoina 1930-luvulla eikä myöhemminkään aina 1950-luvun lopulle saakka. Vähitellen tuo muotiruoka väistyi perunasalaatin tieltä, jota on paljon helpompi valmistaa, eikä siinä ole silliä, jota monet karttavat. Nykyään lähes unohtuneen rosollin voisi palauttaa ruokapöytään, sillä oikein valmistettuna sen ainutlaatuinen maku poikkeaa huomattavasti nykyisistä sekasalaateista.

Rosolli

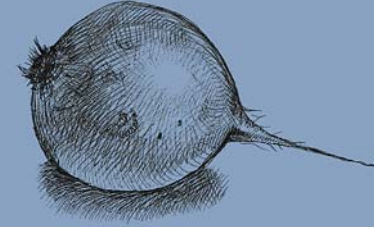
Salaattikastike

*5 dl paksua hapankermää
(smetanaa, voi osaksi korvata
paksulla jogurtilla)
0,5 tl sinappia
hyppysellinen sokeria*

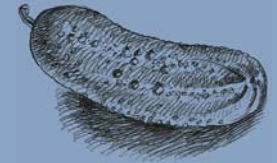


Leikkaa kaikki ainesosat paitsi muna pieniksi kuutioiksi. Sekoita kastikkeeseen hapankerma, sinappi, suola ja sokeri. Lisää pienennetyt ainekset kastikkeeseen ja anna sen maustua tunti tai pari. Kuvioi erikseen hienonnetuilla valkuaisella ja keltuaisella raitoja tai sektoreita salaatin päälle.

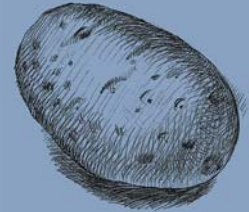
700 g keitellyä punajuurta



1-2 hapankurkkua



400 g keitellyä perunaa



2 omenaa



VIROLAINEN KEITTIÖ

Metsäsieniterrini

Neljä annosta

135 g suolattuja sekasieniä

160 g hapankermää (smetanaa)

tai kermaviiliä

40 g kiehausipulia

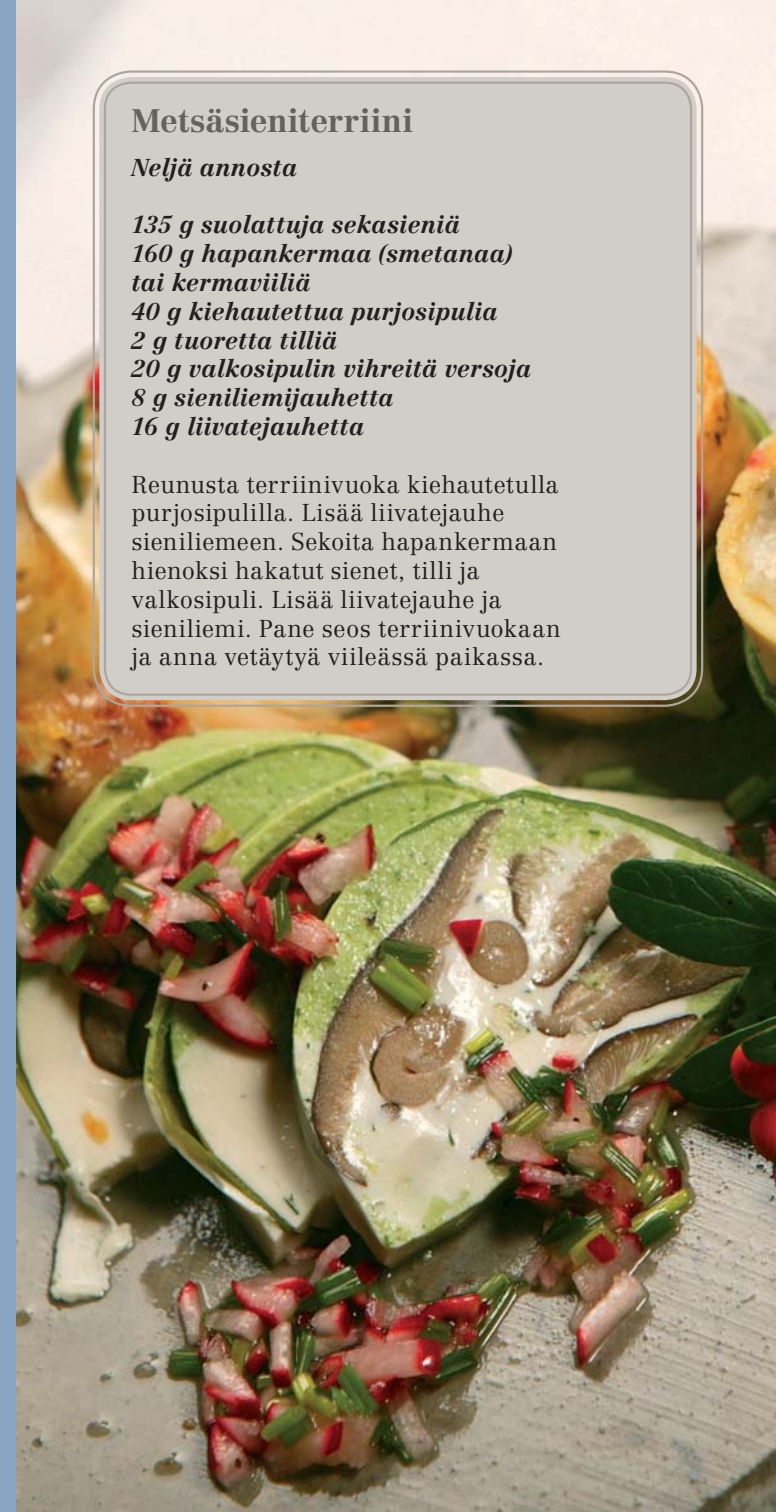
2 g tuoretta tilliä

20 g valkosipulin vihreitä versoja

8 g sieniliemijauhetta

16 g liivatejauhetta

Reunusta terriinivuoka kiehautetulla purjosipulilla. Lisää liivatejauhe sieniliemeen. Sekoita hapankermaan hienoksi hakatut sienet, tilli ja valkosipuli. Lisää liivatejauhe ja sieniliemi. Pane seos terriinivuokaan ja anna vetäytyä viileässä paikassa.



Suosittuja juomia ovat aina olleet mieto vaalea pintahiivaolut Pohjois-Virossa sekä ohrasta ja rukiista valmistettu vaalea olut Etelä-Virossa, keväisin koivunmahlalla koko maassa. Olut on ollut perinteinen pitojuoma kaikissa tilaisuuksissa, ja se on jo useita satoja vuosia sitten syrjäyttänyt kilpailijansa, hunajasta valmistetun siman. Oluen ja sahdin valmistus on etenkin Viron isoilla saarilla ollut tärkeä toimi paikalliselle väestölle. Saarelaiten salaiset oluenpanon niksit ovat pysyneet mysteerinä manner-Viron asukkaille. Isoista haarikoista tarjottu Saarenmaan olut saattaa osoittaa tautua hyvin petolliseksi miedon makunsa takia.



Viro on pohjoismaa, mikä kertoo paljon virolaisesta keittiöstä: ruokailutavoista, ravinnosta ja ruoanvalmistuksesta. Vuodenaikojen jyrkähkö vaihtelu, mikä on niin epätavallista eteläisten maiden asukkaille, heijastuu elämänrytmissä, ja ihmiset ovat lähempänä luontoa kuin eurooppalaiset muutoin. Syksyn mittaan virolainen muuttuu hitaaksi ja sulkeutuneeksi, keväällä jälleen pirteäksi ja seuralliseksi. Se miten, mitä ja milloin virolainen syö, tuntuu riippuvan päivän pituudesta ja lämpötilasta. Pimeys ja pakkanen tuovat pöytään hapankaalin ja sianlihan, syltyn ja veripaltun, tuhdit keitot ja kastikkeet. Kesäisin taas vaikuttaa siltä, että ihmiset tyydyttävät ravinnontarpeensa paljolti auringonvalon, lämmön ja kaiken sen tuoreen ruoan avulla, jota puutarhat ja metsät tarjoavat.

Kun elokuva näyttää syksyn ensimmäiset merkit, huolettoman kesän iloista nauttineissa virolaisissa tapahtuu äkillinen muutos. Höyryävistä keittiöistä leijaillee ympäristöön herkullisia tuoksuja aina pikkutunneille asti. Kellarit, kylmäkomerot ja jääkaapit täyttyvät hilloista, mehuista ja säilötyistä kurkuista. Myöhäiskesän viikonloppuina virolaiset suorastaan asuvat metsissä, usein monen tunnin ajomatkan päässä kotoa, ja palaavat voittoisina täysien marjaämpäreiden ja sienikorien kanssa.

Nykyisin marjojen ja sienten keräilyllä on pikemmin rituaalista merkitystä, joskin vaistomainen halu kohdata talvi varastot kukkuroillaan on varmasti merkittävä. Siksi metsästys ja kalastus – jotka modernille kaupunkilaiselle merkitsevät seikkailua ja viihdettä – ovat maalaisväestölle yhä tärkeä ravinnon hankintakeino.

Virolaiset, jotka muutaman viime sukupolven aikana ovat muuttaneet kaupunkiin, ovat jokseenkin vieraantuneita esi-isiensä 1800-luvun lopun maalaiskeittäjästä. Alueelliset erot, jotka vielä sata vuotta sitten olivat selviä, ovat sittemmin hämärtyneet. Menneisyydessä saarelaiset ja rannikon asukkaat, jotka asuivat köyhillä ja kivisillä seuduilla, nauttivat ravinnokseen lähinnä perunaa ja suolattua, kuivattua tai savustettua kalaa leivän särpimeksi. Sisämaan asukkaat kasvattivat karjaa, mutta vain lypsävät lehmät sekä siitoseläimet pidettiin talven yli. Kohtalon hetki oinaille koitti mikkelinpäivänä 29. syyskuuta, kun taas Martin päivänä 10. marraskuuta pöytään katettiin hanhi ja Katrin päivänä (25. marraskuuta) kanaa. Ennen joulua teurastettiin juhlaa varten lihotettu sika. Kun jouluvalmistelut oli tehty, suolalihaa ja silavaa piti riittämän seuraavaan syksyyn asti. Mausteena käytettiin lähes pelkästään suolaa, sillä vain kaupunkien käsityöläisillä ja maalaisaatelilla oli varaa kalliimpiin mausteisiin. Hunajaa käytettiin enemmän kuin sokeria, ja sitä pidettiin yhtä lailla lääkkeenä kuin elintarvikkeena.



Arkipäivinä maalaistaloissa istuttiinpöytään syömään ohraryynipuuroa piimän kera tai kuori-perunoita raejuuston tai suolasilakan kera. Juhlapäivinä saatettiin nauttia voita, lihaa tai munakokkeliä. Varakkaammissa taloissa, joiden ei tarvinnut kiristää nälkävyötä kovin tiukalle, rengit ja piät söivät samassa pöydässä kuin isäntäväki. Sen sijaan köyhän talonpojan renki sai eteensä vain perunaa, leipää, laihaa velliä ja suolasilliä, joskus puuroa. Samaa ruokaa nauttivat muutkin työläiset.

Silakkakohokkaat

Neljä annosta

120 g vehnä jauhoja

25 g voita

10 g tuoretta hienonnettua tilliä

4 silakkafileetä pieneksi pilkottuna

50 g tuorejuustoa

25 g munanvalkuaisista

20 g hienonnettua purjosipulia

Murskattua mustapippuria

Tee murotaikina ja lisää siihen tuore tilli. Rullaa taikina, leikkaa se neljään osaan ja muotoile kustakin ohut vuoka. Vatkaa munanvalkuaiset, lisää pienityt silakkafileet ja purjo, mausta pippurilla. Täytä vuoat seoksella ja paista uunissa 200 asteessa.



Niukan virolaisen maalais- ja kotiruoan rinnalla Virossa kukoisti monipuolinen ja hienostunut kartanokeittiö. Saksalaiset kartanonherrat, jotka olivat vaurastuneet viinanpoltolla 1700-luvun jälkipuolelta lähtien, tuottivat ruokapöytänsä parhaita ranskalaisia ja saksalaisia viinejä, eksoottisia hedelmiä ja muuta gourmet-ruokaa, kuten jäihin pakattuna tuotuja tuoreita Atlantin oste-reita.

Energia-kahvila Tallinnassa 1950-luvun lopulla.



Ensimmäinen vironkielinen keittokirja, joka käännettiin ruotsista ja julkaistiin vuonna 1781, tarjosi päivittäisen ruokalistan koko vuodeksi. Sitä pystyivät käyttämään paikalliset keittiömestarit ja heidän apulaisensa.



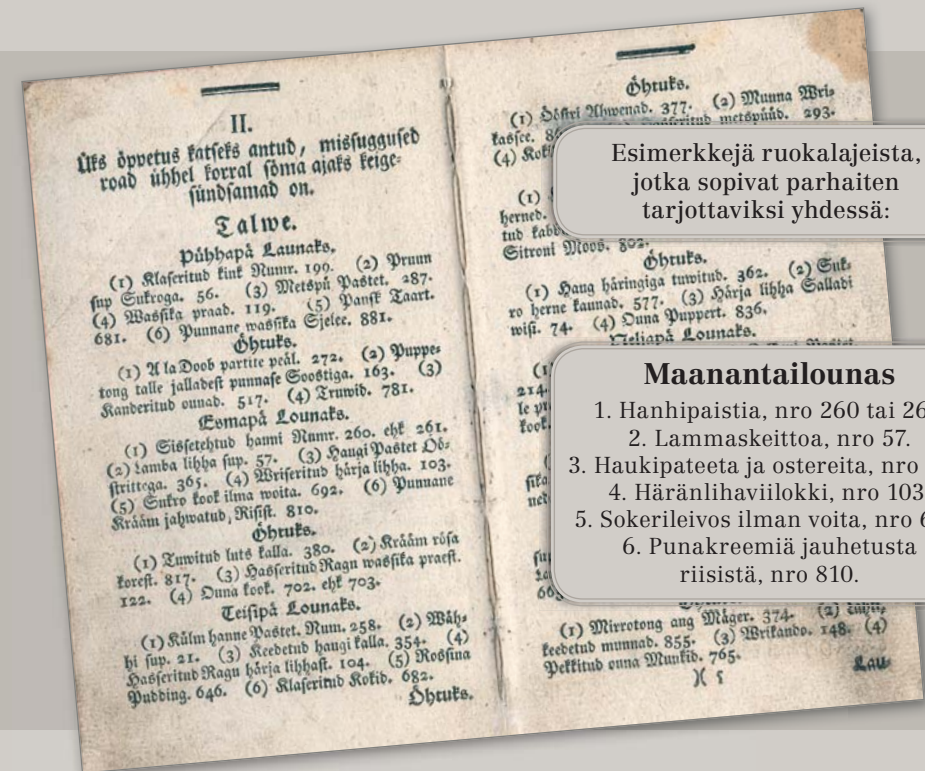
Perunaa ryhdyttiin kasvattamaan herraskartanoissa 1740-luvulla, ja tapa vakiintui lopullisesti 1800-luvun mittaan. 1900-luvulle tultaessa ohraryynipuuron kanssa kilpailevasta perunasta oli tullut perusravintoa. Itse asiassa peruna on kotiutunut Viroon niin hyvin, että sitä asukasmäärään suhteutettuna viljellään edelleen toiseksi eniten maailmassa Puolan jälkeen. Myös mausteet ja eräät muut ruokatarvikkeet, kuten manna- ja riisipuuro, levisivät vähitellen kartano- ja kaupunkikeittiöistä varakkaampiin talonpoikaistaloihin.

Vaikka kahvi tuli Viroon jo 1600-luvun lopulla, virolaisilta kesti yhtä kauan tottua siihen kuin perunaan. 1800-luvun loppuun mennessä useat Tallinnan kahvilat olivat kehittyneet yhtä korkeatasoisiksi kuin Keski-Euroopassakin, ja samaan aikaan kahvinjuonti yleistyi myös talonpoikien keskuudessa. Maaseudulla juotiin kotona paahdettua ja jauhettua kahvia sunnuntaisin, muina pyhäpäivinä sekä vieraiden kunniaksi. Arkena sai kelvata paahdetusta viljasta tai sikurista valmistettu vaatimattomampi ”kahvi”.

Esimerkkejä ruokalajeista, jotka sopivat parhaiten tarjottaviksi yhdessä:

Maanantailounas

1. Hanhipaistia, nro 260 tai 261.
2. Lammasteittoa, nro 57.
3. Haukipateeta ja ostereita, nro 365.
4. Häränlihaviilokki, nro 103.
5. Sokerileivos ilman voita, nro 692.
6. Punakreemiä jauhetusta riisistä, nro 810.



Runsaan sadan vuoden aikana virolaisten tavallinen ruoka on vääjäämättä muuttunut ajan ja olosuhteiden myötä.

Kansan muistissa ovat pysyneet parhaiten 1930-luvun vakauden, hyvinvoinnin ja kansallisen itsetunnon nousun vuodet. Uudistusmielisimmät, tavallisesti kotitalouskoulun käyneet emännät eivät enää tyytyneet yksinkertaiseen maalaisruokaan, vaan alkoivat kokeilla naistenlehdissä ja keittokirjoissa suositeltuja eurooppalaisia liharuokia, leivonnaisia ja jälkiruokia. Sitäkin nopeampi kehitys tapahtui kaupungeissa, missä ruoka-kauppojen valikoima oli monipuolinen ja missä muun maailman tavat tunnettiin paremmin. Lisäksi kaupunkilainen saattoi osoittaa vieraanvaraisuuttaan myös kotinsa ulkopuolella. Pääkaupungin ja kylpyläkaupunkien parhaiden ravintoloiden ei tarvinnut hävetä muun Euroopan rinnalla.



Toinen maailmansota muutti kaiken. Sodan päätyminen toi Viroon vieraat vallanpitäjät ja sulki maan rajat. Kaksi seuraavaa sukupolvea sai mukautua vieraaseen ruokakulttuuriin, elintarvikkeiden niukkaan valikoimaan ja vaikeaan hankittavuuteen. Kysymyksessä ei ollut nälänhätä, mutta tavallisen virolaisen ruokavalio muuttui hyvin yksipuoliseksi ja sattumanvaraiseksi. 1980-luvulta lähtien ruokasuunnittelu kävi mahdottomaksi, ja ateriakokonaisuus riippui siitä, mitä kulloinkin onnistuttiin saamaan. Kauppojen hyllyt muuttuivat aina tyhjemmiksi, ja ruokaa myytiin työpaikoilla: jos mieli hankkia 200 g nakkeja, oli samalla ostettava myös 5–6 muuta, enemmän tai vähemmän tarpeetonta tuotetta. Menestystä niittivät keittokirjat kuten *100 tapaa valmistaa lauantaimakkaraa* tai *Puurot*.

Viro itsenäistyi uudestaan vajaat kymmenen vuotta ennen vuosituhanteen vaihdetta. Vapauden lisäksi ihmiset saivat ylenpalttisesti elintarvikkeita, satoja uusia makuja ja kymmeniä uusia ruoka-aineita. Tunne oli kuin syrjäkulman lapsilla, jotka pääsivät äkisti eivät vain katsomaan, vaan myös maistamaan herkkuja pääkaupungin parhaassa makeiskaupassa. Nykyään uutuuksista on tullut osa arkea. Kauppojen elintarvike- ja maustevalikoima kattaa hyvin virolaisen arkiruoan asettamat vaatimukset, mutta ei enää riitäkään tyydyttämään vaativampaa makua. Yhä useammin säästöt kulutetaan matkailuun ja matkan jälkeen halutaan ulkomaisia makuja kokeilla kotosalakin. Suuremmissa kaupungeissa on etnisiä ruokia mahdollista nauttia ravintoloissa, joista useat pystyvät tyydyttämään vaativimmankin asiakkaan.





Voi



Tilli



Suola

Jätku leiba -toivotus

Violaista ruokaa ei liene koskaan ollut liikaa, minkä vuoksi tapa toivottaa toiselle hyvää ruokahalua ei ole kunnolla juurtunut Vieroon. Sen sijaan ihmiset ovat toivottaneet toisilleen riittäköön leipää (vir. *jätku leiba*)! Paria nälkääkautta lukuun ottamatta Virossa on aina riittänyt mustaa, rukiista hapanleipää. Nekin, jotka ovat asuneet vuosikymmeniä ulkomailla, eivät voi unohtaa sen ominaismakua.

Mausteet

Virolaisia ruokia voi syystä moittia vähämausteisiksi. Siitä huolimatta on Virossa kasvatettu keskiajalta lähtien persiljaa, sipulia ja valkosipulia, tilliä, salviaa, piparjuurta, ruutaa, unikkoa ym. Halutuin mauste oli suola. Sitä tuotiin lähinnä Ranskasta, Saksasta ja Portugalista. Suolakaupalla vaurastuneeseen Tallinnaan tuli hansateitä pitkin itämaisia mausteita ja kuivattuja hedelmiä: inkivääriä, pippuria, neilikkaa, saframia, kanelia, kardemummaa, anista, oliiveja – luettelo on pitkä. Maun antamisen ohella mausteet suojasivat tuolloisten käsitysten mukaan myös esimerkiksi rutolta.

Ruokaan liittyviä enteitä ja tabuja

**Ruokaa ei
saanut tiputtaa
pöydälle,** koska se
tiesi sitä, että tuleva
puoliso oli viinaanme-
nevä. Samasta syystä lau-
taselle nostettava kakkupala
ei saanut kaatua kyljelleen; se
saattoi tarkoittaa myös sitä, ettei tyttö
pääsyt naimisiin.

Ruokapöydän pyyhkiminen paljaalla
kädellä merkitsi riitaa, paperilla tai villarätillä
pyyhkiminen taas nälkää ja kurjuutta.

Joka söi perunan kanssa leipää, joutui
Siperiaan.

Taikinan alustajan, erityisesti nuoren
tytön, piti alustaessaan pitää sormet tiukasti
nyrkissä, muuten hän lankei syntiin.

Maahan pudonnutta leipää piti suudella.

Leipä- ja omenajälkiruoka raejuuston kera

25 hengelle

0,5 kg kuivattua ja murennettua

hapantaikinaruisleipää

0,5 kg fariinisokeria

jauhattua kanelia

*3 kg kuorittuja, viipaloituja omenia,
joista siemenkodat poistettu*

100 g voita

2 kg raejuustoa

vaniljasokeria

2 litraa vispikermaa

0,5 kg tuoretta mustaherukkaa

0,2 kg hakattuja hasselpähkinöitä

mustaviinimarjan lehtiä koristeeksi

Ruskista leipäpalat voissa, lisää 200 g sokeria
sekä kaneli ja sekoita. Vatkaa kerma ja lisää se
varovasti raejuuston sekaan, mausta vaniljasoke-
rilla. Pane omenat kasariin, jossa on vähän vettä
pohjalla. Keitä hiljaisella tulella, kunnes omenat
pehmenevät, lisää mustaherukka ja vähän
sokeria, ja ota kattila liedeltä. Jäähdytä nopeasti
kylmässä vedessä. Tee lopusta sokerista kara-

mellimassaa; sekoita se murskattuihin

hasselpähkinöihin. Säästä osa

makeasta pähkinäsekoit-

tuksesta koristeeksi,

sekoita loppu paah-

dettuihin leivän-

murusiin. Tarjoile

pienistä kulhoista

siten, että leipäker-

ros on raejuuston

ja hedelmäsekoituk-

sen välissä. Koristele

sokeri- ja pähkinä-

karamellilla.



Uuniomenat

8 pientä omenaa

100 g rusinoita

1 tl sokeria tai 2 tl fariinisokeria

1 tl kanelia

Lämmitä uuni 200-asteiseksi. Pese omenat ja poista siemenkodat niin, että omeniin syntyy kolo, halkaisematta omenia. Sekoita kulhossa rusinat, sokeri ja kaneli. Pane omenat viereen voideltuun vuokaan kolo ylösuin. Täytä kolot rusinasekoituksella. Paista 200 asteessa, kunnes omenat ovat pehmeitä, 25–40 minuuttia omenalajikkeen mukaan. Tarjoile vaniljajäätelön tai -kastikkeen kera.

Naistenlehtien ruokatoimittajat, televisiokokit ja lukuisat keittokirjat ovat sinnikkäästi ja järjestelmällisesti esitelleet perinteiseen ruokavalioon tottuneen virolaisen makuun parhaiten soveltuvia ulkomaisia ruokakulttuureja. Erityisen perusteellisesti on käsitelty huippusuosittuja Italian, Kreikan ja muiden Välimerenmaiden keittiöitä. Toisaalta myös texmex-ruoka on saavuttanut yllättävää suosiota.

Miten ja missä määrin suuren maailman ruokapöydän avautuminen on vaikuttanut tavallisen virolaisen jokapäiväiseen ruokavalioon?

Kuka sitten on tavallinen virolainen? Todennäköisesti sellaisiksi voidaan laskea 85–90 prosenttia työikäisistä ihmisistä. Keskimääräisen virolaisen ansiotaso on virolaisen keskipalkan suuruusluokkaa tai jää sen alapuolelle; hän tulee kohtuullisesti toimeen. Hän ei voi juuri hemmotella itseään aikaa säästävillä mutta kalliilla valmisruoilla saati ravintolailloilla. Työssäkään hän syö lounaaksi kotoa mukaan varaamiaan eväitä, poikkeaa ostamaan kaupasta salaatin tai pistäytyy lähimmässä itämaisessa pikaruokalassa.



Tavallisen virolaisen arkista ruokapöytää hallitsee yhä peruna ja kastike, joskin paljon valmistetaan myös muhennoksia, paistoksia ja pataruokia sekä keittoja. Merkittävästi on lisääntynyt kanan sekä lohien tai kirjolohen käyttö. Ruokavaliossa on säilyttänyt asemansa majoneesi-hapankermakastikkeella höystetty perunasalaatti, joka on tavallinen tuhtina iltapalana ja pitopöydän kylmäruokana. Seuraavaksi suosituimpia ovat etikka-öljykastikkeen kera tarjottavat kevyet kasvissalaatit. Paljon syödään maitotuotteita, kuten rahkaa ja paikallisia, pastöroimattomia jogurteja. Tällä alueella on lähes mahdoton horjuttaa kuluttajan uskoa paikallisten tuotteiden paremmuuteen. Paistettaessa korvataan margariini usein ruokaöljyllä. Melko rohkeasti käytetään italialaisia tomaattisäilykeitä, itämaisia mausteita ja maustekastikkeita, riisiä, pastaa ja kuskussia.

Virolaiset eivät perinteisesti ole tehneet Ranskassa, Sveitsissä tai Hollannissa tavallisia kovia juustoja. Maan länsirannikolla asustaneet rantaruotsalaiset tosin valmistivat keskiajalla juustoja ja maksoivat niillä osan verorasituksestaan. Kaakkois-Virossa Venäjän rajan tuntumassa on vanhastaan valmistettu kuminalla maustettua, nopeasti valmistuvaa kiinteäköä kotijuustoa eli *sõiraa*. Tavan käyttää kovia kypsytettyjä juustoja ovat tuoneet Viroon ennen kaikkea baltiansaksalaiset kartanonherrat ja varakkaat kaupunkilaiset.

Erilaiset hapatetut maitotuotteet sekä yksinkertainen maitorahka ovat aina olleet virolaisten suosiossa. Rahka lienee peräisin saksalaisesta keittiöstä. Se saapui Pietariin keisarinna Katariinan hovin mukana ja kulkeutui sieltä Viroon ja Suomeen 1700-luvun kuluessa.



Perinteiset tavat syödä hernekeittoa ja siansorkkia laskiaisena sekä hanhea Martin päivänä ovat parhaiten säilyneet maalaisväestön keskuudessa. Useita sukupolvia sitten kaupunkilaistuneet virolaiset jatkavat vanhoja tapoja ostamalla lähikahvilasta kotiin kermavaahtolakkisia laskiaispullia.

Alun alkaen vaatimattomat jouluruoat monipuolistuivat 1930-luvulle tultaessa eivätkä ole sen jälkeen oleellisesti muuttuneet. Jouluruokien valintaa eivät ohjaa lompakko tai painontarkkailu, sillä joulupöydässä pitää ehdottomasti olla sylttyä, sian- tai hanhenpaistia, uuni-perunoita, hapankaalia ja verimakkaraa; jälkiruoaksi omenia, mandariinia, suklaata, pähkinöitä ja piparkakkuja. Ja vaikka lapsiperheissä ostettaisiin kaikki muut jouluruoat valmiina kaupasta, niin piparkakut tehdään varmasti itse jo pelkän tekemisen ilon vuoksi.

Virolainen uusivuosi alkaakin säännöllisesti ruokaähkyn, syvän katumuksen ja usein jopa pari viikkoa kestävänsä ankaran laihdutuskuurin voimin. Nämä katumusharjoitukset unohtuvat kuitenkin seuraavan yhden-toista kuukauden aikana niin tyystin, että seuraavana jouluna ahmitaan joulukerkkua taas riemumielin.

Onhan joulu sentään ainoa ajankohta, kun virolaisten ei tarvitse toivottaa toisilleen *jätku leiba* vaan nimenomaan *head isu* (hyvää ruokahalua).

Pääsiäinen liitetään kevään tuloon. Silloin maalataan kananmunia kirjavilla väreillä ja lahjoitetaan niitä ystäville. Ahkerimmat valmistavat kotona pashaa.



Talkkunavaahto

200 g maitorahkaa
2 dl vispikermaa tai ruokakermaa
200 g marjoja oman maun mukaan
2 dl talkkunajauhoja
0,5 dl sokeria (tai enemmän)

Murskaa marjat, mutta jätä joitakin koristeeksi. Sekoita marjaseos siivilöityyn maitorahkaan. Lisää talkkunajauho ja sokeri. Vatkaa kerma, kaada se seoksen päälle ja sekoita. Sokeria voi lisätä maun mukaan. Annostele talkkunavaahto kulhoihin ja koristele marjoilla.

Varakkaampien virolaisten ruokailutottumukset eivät eroa niin merkittävästi muiden tavoista kuin voisi kuvitella. Erot näkyvät muualla. Vaurastunut keskiluokka muodostuu yleensä varhaisessa keski-ässä olevista työntekijöistä, he käyvät lounastamassa edullisessa ravintolassa työpaikan lähellä. Päivälistarpeet he hankkivat kauppojen herkkuosastoilta. Säilykehyllyiltä tai pakastealtaasta noukitaan valmisruokia, joiden valikoima on viime vuosina lisääntynyt huomattavasti.

Pitkäikäisimmät kansalliset ruokaperinteet liittyvät kansanomaisiin kalendaarisiin juhlapäiviin, joista merkittävin on pakanallinen *joul* (joulu, taustalla skandinaavinen *jul-* ja vanhan englannin *yule-*sanat), jota vietettiin maassa jo kauan ennen kristinuskon tuloa Viroon.

Virossa eivät ruokailuajat ole nykyään vakiintuneet tiettyihin kellonlyömiin. Aamiainen nautitaan kotona ennen töihinlähtöä. Yleistäen virolaiset syövät aamiaista kahdella tapaa: toiset juovat maitokahvia ja syövät kinkku-, juusto- tai kalavoileipiä, toiset keittävät puuroa tai syövät mysliä maidon kera. Puolenpäivän jälkeen nautitaan kevyt lounas, usein se jää syömättäkin. Täydessä kokoonpanossa perhe tapaa vain viikonlopun lounaspöydässä, eikä aina silloinkaan.



Edellä mainitut uudet suuntaukset virolaisessa ruoka- ja keittiökulttuurissa eivät rajoitu vain uusiin ruoka-aineisiin ja mausteisiin. Yhteiskuntaa ravistelleet uudistukset ovat luoneet vahvan pohjavirtauksen, joka on nostanut ruokailun jatkuvan julkisen kiinnostuksen kohteeksi – aikaisemmin syöminen palveli vain fysiologisia tarpeita kodin seinien sisäpuolella. Jokaisessa itseään kunnioittavassa joukkoviestimessä pidetään keittiöpalstaa ja jokaisessa vähänkin pidemmässä haastattelussa esitellään ilman muuta haastateltavan suhde keittiöön. Ruoka- ja juomapaikkoja arvostellaan, vertaillaan ja pannaan paremmuusjärjestykseen, mikä vain hyödyttää suurta yleisöä.



Virolainen *gourmet*-ruoka

Ravintolassa syöminen ei näihin päiviin asti ole ollut Virossa leimallista seurustelukulttuurille, mikä ei ole niinkään johtunut sen kalleudesta kuin perinteen puuttumisesta. Aterian on aina käsitetty ravitsevan pikemmin ruumista kuin sielua; ystävien kanssa mennään mieluummin kahvilaan tai pubiin kuin ulos syömään. Ruoka ei ole tavallinen puheenaihe, ja ruoan kehuminen saattaa hämmentää tarjoilijaakin. Virolaisissa ravintoloissa voi ruokaa syystä kehua, ja parhaiden ravintoloiden korkealle kulinaariselle tasolle ovat vastineena television ruokaohjelmat ja nykyisin ilmeistyvät keittokirjat.

Samalla kun Viron ravintolakulttuuri omaksuu kansainvälisiä makuja ja ruokatrendejä, siinä on käynnissä ensi tuntumalta täysin vastakkainen pyrkimys, kun ammattikokit pyrkivät luomaan virolaisen gourmet-keittiön. Kummankin linjan vetäjät ja nimitekiäjät ovat sitä paitsi enimmäkseen samoja henkilöitä. Maassa on keittiömestareita, joiden mielestä virolaisessa ravintolagourmet'ssa pitäisi käyttää vain parhaita paikallisia, kulloisenkin sesongin mukaisia raaka-aineita,

mutta valmistuksessa tulisi ehdottomasti soveltaa klassisia ranskalaisia keinoja ja välineitä. Virolaisen gourmet-keittiön puolestapuhujat korostavat näkyvästi, että oma kansallinen keittiö ja ruokaperinne ovat pikkukansojen arvokkainta omaisuutta, jota tulee arvostaa entistä enemmän.

Parantaakseen toimintaedellytyksiään ja lisätäkseen yhteistyötä muiden maiden kanssa aktiiviset kokit perustivat vuonna 2000 Viron keittiömestarien yhdistyksen.

Sellaiset ruoanvalmistuskilpailut, kuten *Tunnustettu virolainen maku* tai *Viron paras elintarvike*, voivat ylpeillä suurilla osallistujamäärillä. Jälkimmäiseen kilpailuun otettiin muutama vuosi sitten tavanomaisten uutuusruokien lisäksi arvosteltaviksi myös funktionaaliset eli terveyttä edistävät tuotteet, samoin kuin tuotteet, jotka jatkavat virolaista ruokaperinnettä.





Täytettyjä kanansiipiä ja kurpitsa- piparjuurikastiketta

4 kanansiipeä

120 g tummaa kananlihaa

40 g porkkana-sipulisekoitusta

30 ml ranskankermaa tai vispikermaa

40 g savupekonia

Suolaa ja pippuria

Valkosipulia

Poista siipiluut mutta jätä olkaluut paikalleen. Täytä ontelo pateesekoituksella, joka on tehty jauhetusta lihasta, kermasta ja vihanneksista, paistettu pekonin kanssa ja maustettu suolalla, pippurilla, valkosipulilla ja sienisoijakastikkeella. Paista uunissa 180 asteessa.

Kastike

200 g säilykekurpitsaa

200 g marinoitua piparjuurta

4 dl smetanaa tai ranskankermaa

Suolaa

Purista piparjuuri aivan kuivaksi ja hienonna kurpitsakuutiot kokkiveitsellä. Vatkaa smetana ja sekoita se hellästi piparjuuren kanssa, lisää kurpitsahake. Mausta suolalla.

Teksti: Maire Suitsu

Suomennos: Hannu Oittinen ja Jouko Vanhanen

Taitto ja kuvitus: Krete Pajo

Valokuvat: Krete Pajo, Viron taideteollisuus- ja designmuseo, Jaak Jõepera, Tiit Rammul, Rivo Mehilane, Rauno Volmar, Ingmar Muusikus, perhealbumit

Silakkarullat



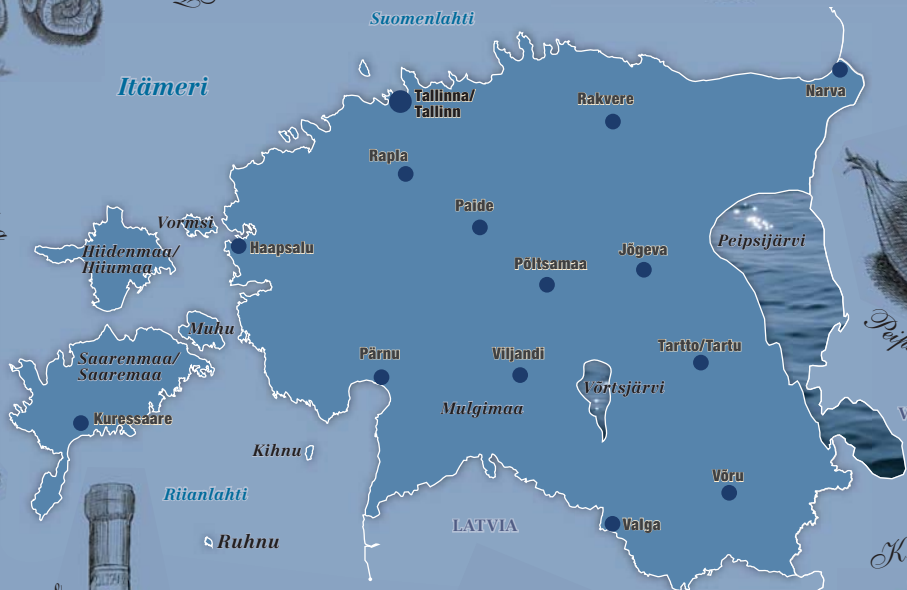
Talvimaan vanustetut kilohäilit ("sprotit")



Narvan nahkiaisia



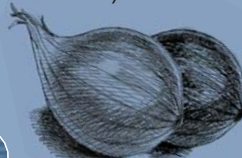
Itämeri



Saarenmaan savukampelaa



Sipulia



Peipsijärven rannalta

VENÄJÄ

Vesimakkaraa



Kuivattua



Peipsinkuorella

Medelmäivini Põltsamaa Kuldne



Mulgimaan nahkapiirakoita





**Julkaisija: Viron Suomen-instituutti
2009**

 **Eesti Instituut**

P.O. Box 3469
10506 Tallinn, Estonia
Tel (+372) 6314 355
Fax (+372) 6314 356
e-mail: einst@einst.ee
www.einst.ee



www.visitestonia.com
www.investinestonia.com
helsinki@eas.ee

ISBN 978-9985-9921-4-2

