

VIROLAINEN KEITTIÖ



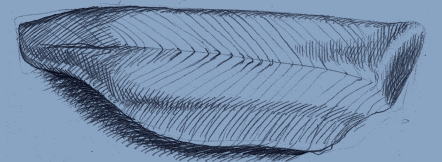
2-3 keitettyä munaa



*200 g sian uunipaistia tai
keitettyä lihaa*



1 keskikokoinen suolasilli



Rosolli



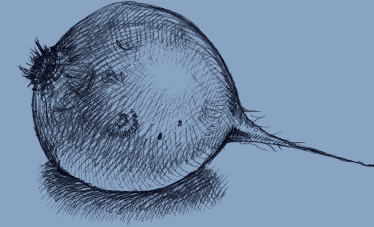
Ilman rosollia Virossa ei pidetty yksinkään juhlia etenkin Viron tasavallan loistoaikoina 1930-luvulla eikä myöhemminkään aina 1950-luvun lopulle saakka. Vähitellen tuo muoti-ruoka väistyi perunasalaatin tieltä, jota on paljon helpompi valmistaa, eikä siinä ole silliä, jota monet karttavat. Nykyään lähes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

Salaattikastike
5 dl paksua hapankermaa (smetanaa)
suolaa
0,5 tl sinappia
hyppysellinen sokeria

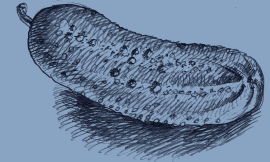


Leikkaa kaikki ainesosat paitsi muna pieniksi kuutioiksi. Sekoita kastikkeeseen hapankerma, sinappi, suola ja sokeri. Lisää pienennetyt ainekset kastikkeeseen ja anna sen maustua tunti tai pari. Kuvioi raitoja tai sektoreita salaatin päälle erikseen hienonnetulla valkuaisella ja keltuaisella.

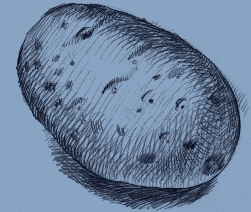
700 g keitettyä punajuurta



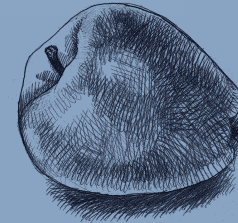
1–2 hapankurkkua



400 g keitettyä perunaa



2 omenaa



VIROLAINEN KEITTIÖ

Kana-klimppikeitto

1 kokonainen kana

vettä

1 sipuli – puhdas, kuorimaton

suolaa

10 kokonaista pippuria

5 perunaa

3 porkkanaa

juuri hienonnettuja maustekasveja (persiljaa, lehtiselleriä, tilliä, ruohosipulia)

voita paistamiseen

Klimpit:

100 ml lihalientä

1 muna

0,5 tl suolaa

100 g 20-prosenttista hapankermaa (smetanaa)

2 dl jauhoa

Laita kana kylmään veteen, kiehauta. Poista vaahto. Lisää suola, pippuri ja kuorimaton sipuli. Hauduta hiljaisella tulella tunti tai puolitoista, kunnes kana on pehmeä. Poista kana ja sipuli. Ota lihaliemen pinnalta kaksi kauhallista rasvaista lientä klimppejä varten. Paahda porkkanaviipaleet kuumalla pannulla niin, ettei väri vielä muutu, mutta maku vahvistuu. Kiehauta liemi uudestaan, lisää porkkanat, paloitellut perunat 5 minuuttia myöhemmin. Valmista klimpit: vatkaa muna hieman jäähtyneeseen liemeen, lisää hapankerma, jauhot ja suola. Kuumenna kaksi lusikkaa lihaliemessä, ota toiseen sopiva määrä taikinaa, työnnä toisen avulla liemeen. Keitto on valmis, kun klimpit nousevat pinnalle. Ruskista kananliha voissa, nosta vadilla pöytään tai leikkaa tarjoiltaessa keittoon. Lisää runsaasti hienonnettuja tuoreita maustekasveja.

Suosituin juoma vanhassa Virossa oli mallas- tai leipäkalja, keväisin myös koivunmahla. Olut oli perinteinen juhla-juoma, se syrjäytti siman, hunajasta valmistetun ikivanhan kilpailijan. Oluenpano varsinkin suurimmilla saarillamme on aina ollut totista ja tärkeää puuhaa. Saarelaisten salaiset niksit ovat näihin päiviin saakka pysyneet salaisuutena mantereiden välillä. Isoista tuopeista tarjottu olut on pehmeän makunsa takia sitäkin salakavalampaa.



Viro on pohjoismaa, mikä kertoo paljon virolaisesta keittiöstä: ruokailutavoista, ravinnosta ja ruoanvalmistuksesta. Vuodenaikojen jyrkähkö vaihtelu, joka 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 voittoa täysien marjaämpäreiden ja sienikorien kanssa.

Nykyisin marjojen ja sienten keräilyllä on pikemmin rituaalista merkitystä, joskin vaistomainen halu kohdata talvi varastot kukkuroillaan on varmasti merkittävä.

Virolaiset, jotka muutaman viime sukupolven aikana ovat muuttaneet kaupunkeihin, ovat jokseenkin vieraantuneita esi-isiensä 1800-luvun lopun maalaiskeittiöstä. Alueelliset erot, jotka vielä sata vuotta sitten olivat selviä, ovat sittemmin hämärtyneet. Menneisyydessä saarelaiset ja rannikon asukkaat, jotka asuivat köyhällä 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 istuttiin pöytään syömään ohraryynipuuroa piimän kera tai kuoriperunoita raejuuston tai suolasilakan kera. Juhlapäivinä saatettiin nauttia voita, lihaa tai munakokkeliä. Varakkaammissa taloissa, joiden ei tarvinnut kiristää nälkävyötä kovin tiukalle, rengit ja piat 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.



Paistetut silakat

*0,5 kg perattuja tuoreita silakoita tai silakkafillettä
1 muna
1 rkl maitoa
1 dl ruis- tai vehnäjauhoja
0,5 tl suolaa
öljyä paistamiseen*

Jos käytät silakkafillettä, niistä tulee helposti sellaiseen liian ohuita ja kuivia. Mehukkaamman tuloksen saamiseksi taita filee ennen paneerausta uudesti kalannuotoiseksi tai paina kaksi filettä yhteen, sisäpuolet vastakkain ("silakkapihviksi"). Voi käyttää myös erilaisia täytteitä, kokeile esim. hienonnettua tilliä tai ruohosipulia. Riko muna, sekoita se maidon ja suolan kanssa. Pyörittele silakat munassa, sen jälkeen jauhoissa ja paista öljyssä kullanuskeiksi. Paistetut silakat maistuvat yhtä lailla kuumana kuin kylmänäkin, samoin marinoituna:

*3 dl vettä
1 rkl 30 % etikkaa (tai 5 rkl sitruunamehua tai valkoviinietikkaa)
1 tl sokeria
0,5 tl suolaa
5 kokonaista pippuria
5 kokonaista maustepippuria
(5 kokonaista neilikkaa)
1 porkkana
2 pientä punaista sipulia*

Keitä porkkanasiivut ja sipulirenkaat pehmeäksi suolalla ja sokerilla maustetussa vedessä, lisää mausteet ja etikka. Anna jäähtyä. Kaada marinadi paistettujen silakoiden päälle, anna maustua viileässä vuorokauden verran.

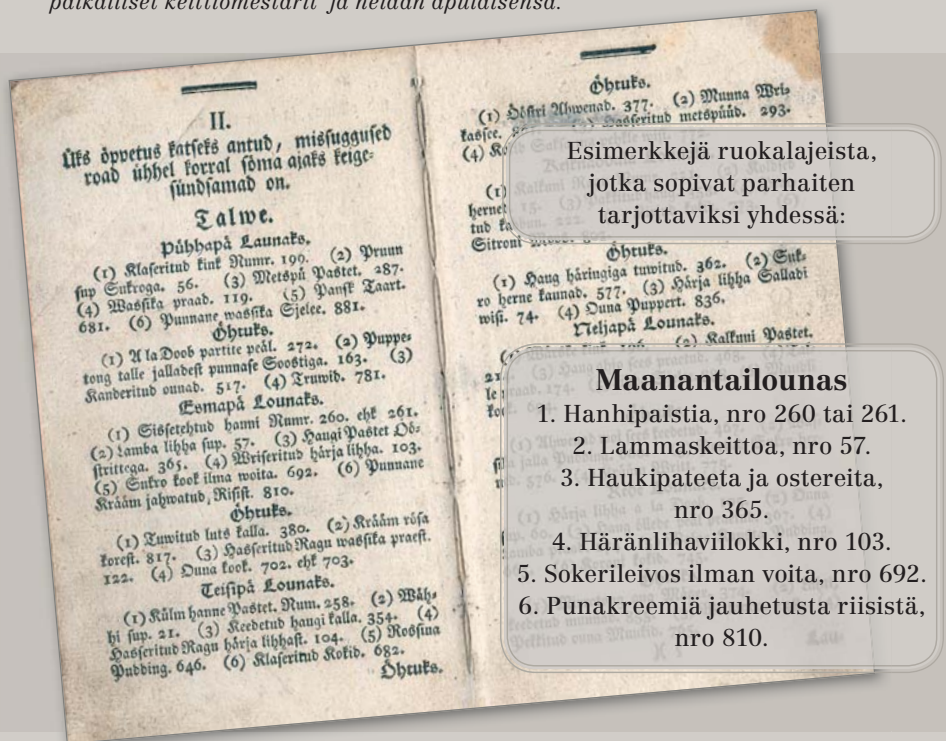


Niukan virolaisen maalais- ja kotiruoan rinnalla Virossa kukoisti monipuolinen ja hienostunut kartanokeittiö. Saksalaiset kartanonherrat, jotka olivat vaurastuneet viinanpoltolla 1700-luvun jälkipuolelta lähtien, tuottivat ruokapöytänsä parhaita ranskalaisia ja saksalaisia viinejä, eksoottisia hedelmiä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

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.



Esimerkkejä ruokalajeista, jotka sopivat parhaiten tarjottaviksi yhdessä:

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

Perunaa ryhdyttiin kasvattamaan herraskartanoissa 1740-luvulla, ja tapa vakiintui lopullisesti 1800-luvun mittaan. 1900-luvulle tultaessa perunasta oli tullut jokapäiväinen ravintoaine, joka syrjäytti nauriin ja kilpaili ryynipuuron kanssa. Kilpaili sellaisella menestyksellä, että 1900-luvun alussa siitä tuli yksi pääasiallisista viljelykasveista. 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”.

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 ruokakauppojen 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 päättyminen toi Viroon vieraat vallanpitäjät ja sulki maan rajat. Kaksi seuraavaa sukupolvea saivat 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 paitsi eivät vain katsomaan, vaan myös maistamaan herkkuja pääkaupungin parhaassa makeiskaupassa. Nykyään uutuuksista on tullut osa arkea.



Porsaanpaisti

2 kg:n pala sianselkää, jossa kamara suolaa pippuria

Kuumenna uuni 250 asteeseen. Hiero liha kovasti suolalla ja pippurilla ja aseta se kamarapuoli alaspäin korkeareunaiseen uunivuokaan, joka on vain hiukan lihapalaa suurempi. Kaada vuokaan myös parin sentin korkeudelta kiehuvaa vettä. Laita vuoka 10 minuutiksi suoraan kuumalle uunin pohjalle. Ota uunista, käännä liha kamarapuoli ylöspäin. Leikkaa pehmenyt kamara ja sen alla oleva silavakerros isolla veitsellä parin sentin syvyydeltä ruuduiksi, ripottele suolaa leikkuukohtiin. Paista uunin keskellä puolisen tuntia, tarpeen vaatiessa lisää vuokaan vielä hiukan kiehuvaa vettä. Vähennä sitten uunin lämpötilaa 160 asteeseen, valele liha vuokaan kerääntyneellä liemellä. Anna paistua vielä puolisen tunti. Jos kamara alkaa ruskistua liikaa, peitä se irtonaisella foliolla. Liha on täysin kypsytynyt, kun sen sisälämpötila on vähintään 72 astetta. Porsaan uunipaisti tarjotaan perinteisesti perunoiden, haudutetun hapankaalin, puolikkahillon, marinoitujen kurpitsakuutioiden ja paistiliemestä tehdyn kastikkeen kanssa.

Jos mahdollista, valmista paisti puuhellan tai leivinuunissa, silloin siitä tulee paljon rapeampaa ja maukkaampaa.





Voi



Tilli

Suola



Jätku leiba! -toivutus

Virolaista 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 nälkäkautta lukuun ottamatta Virossa on aina riittänyt mustaa, rukiista hapanleipää. Nekin, jotka ovat asuneet vuosikymmeniä ulkomailla, eivät voi unohtaa sen ominaismaakua.



Mausteet

Virolaisia ruokia

voi syystä moittia vähämausteisiksi. Siitä huolimatta on Virossa kasvatettu keskiajalta lähtien persiljaa, sipulia ja valkosipulia, tilliä, salviaa, piparjuurta, ruutaa, unikkoo 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 liittyvät tavat ja enteet

Kunnioita leipää, leipä
on vanhempi kuin me.

Leipälimppu asetettiin
pöydälle isännän viereen, sillä juuri isäntä
leikkasi perheelle leivän.

Limpun leikattua syrjää ei asetettu oven suuntaan, ettei leipä lähtisi talosta.

Uutta limppua ei aloitettu ikinä illalla, koska iltaleipä vähenee, aamuleipä taas kasvaa.

Jos nuori neito pyyhki leivänmurut pöydältä permannolle, hän oli vaarassa jäädä vanhaksi-piiksi.

Maahan pudonnutta leipää oli suudeltava.



Kama (talkkuna)

Kama on mustan leivän ohella toinen ruokatarvike, jota ulkomailla asuva virolainen kaipaa. Hän säilyttää kamaa keittiön kaapissa ja tarjoaa mielellään maistettavaksi! Kama on paahdettua viljasta ja palkokasveista – vehnästä, rukiista, kaurasta, ohrasta, herneistä ja pavuista – jauhettua jauhoa, joka syödään sekoittamalla piimään. Kama on kesäruokaa, jota ennen vanhaan otettiin evääksi heinätöihin, nykyään se sopii helteellä kevyeksi ruoaksi. Huippukokit tekevät kamasta pieniä makupaloja ja jälkiruokia, joita tarjotaan valtiollisilla vastaanotoilla.

2 dl piimää tai kefiiriä (tai maustamatonta jogurttia)

2–3 rkl kamajauhoa

2 tl sokeria tai hunajaa

(tuoreita tai pakastettuja metsämarjoja)

Jos marjoja on, sekoita niihin sokeria tai hunajaa ja murskaa kevyesti haarukalla. Lisää piimä ja kamajauho, sekoita.

Marinoitu kurpitsa

2 kg puhdistettua ja paloiteltua kurpitsaa

1 l vettä

5 rkl 30-prosenttista etikkaa

0,5 kg sokeria

8 kokonaista neilikkaa

8 kokonaista maustepippuria

1 kanelinkuori

Liota sokeri kiehuvaan veteen, pane siihen sideharsoon sidotut mausteet ja anna kiehua hiljaa 5 minuuttia. Poista mausteet, lisää etikka ja kurpitsa. Nestettä tuntuu aluksi olevan vähän, mutta kurpitsasta erittyä paljon nestettä. Keitä muutama minuutti, nostele pehmenemisen yhtäläistämiseksi alempia kuutioita silloin tällöin reikäkauhalla pinnalle. Kurpitsa on valmis, kun se on hiukan pehmentynyt mutta kuitenkin vielä mukavan kova. Nosta kurpitsakuutiot kuumennettuihin purkkeihin, kaada marinadi päälle ja kierrä kansi päälle.

Jos et tee kurpitsaa pitkäaikaista säilytystä varten, kokeile miedompimakuista vaihtoehtoa ja käytä puolet etikka- ja sokerimäärästä.



"Punajuuri."
Johannes Hömeja, 2013

Kahdenkymmenen

uuden itsenäisyysvuoden aikana virolainen keittiö on kokenut sekä kaiken innostuksen ja huuman siitä, mistä jäätiin ilman puoleksi vuosisadaksi, että myös sitä seuranneen tyyntymisen. Tänään voimme iloisina todeta, että virolainen keittiö on löytänyt itsensä uudestaan tukeutuesaan edellisten sukupolvien kokemuksiin ja niiden luomaan vahvaan perustaan.

Ravintolakulttuurissa ammattikokit toimivat aktiivisesti luodakseen kansallisen gourmet-keittiön sen ohella, että he omaksuvat samanaikaisesti kansainvälisiä ruokatrendejä ja makuja.

Virolaiseen keittiö on aikojen kuluessa saanut voimakkaita vaikutteita saksalaisesta ja venäläisestä ruokakulttuurista – monet rakkaat ruokalajit ovat peräisin jommasta kummasta – mutta nyt Viro kurkkii pohjoismaiseen keittiöön. Viro seuraa uuden pohjoismaisen keittiön keskeistä ajatusta, jossa on tärkeää ottaa huomioon elintarvikkeiden puhtaus, tuoreus, yksinkertaisuus sekä vuodenaikojen vaihtelu. Tarkoitus on käyttää meidän ilmastollemme ja luonnonllemme ominaisia raaka-aineita, mutta se ei estä rikastuttamasta perinteitä sopivilla ulkomaisilla vaikutteilla. Ruoan hyvä maku on yhdistettävissä nykyaikaisiin käsityksiin terveydestä ja hyvinvoinnista.



Kappale Peeter Pihelin kokoelmasta "Syksyiset lehdet", 2012.





*Ravintola
Alexander
Muhun
saarella.*

Luomutuotanto kasvattaa jatkuvasti suosiotaan korkeasta hinnastaan huolimatta. Virossa myös monilla on puutarha kesämökkillään, maalaistalojen ympärillä on kasvimaat. Terve maalaisjärki kieltää kemikaalien käyttämisen omassa kasvatusympäristössä, niinpä ihmisten ruokapöydässä on paljon ilman mitään virallisia todistuksia kasvatettua ”luomua”.

Nykyisten ravintoloiden yhteydet paikallisiin pien- ja luomutuottajiin ovat muuttuneet yhä tiiviimmiksi. Ihannetapauksessa elintarvikkeet saattavat tulla ”paikalliselta tuottajalta suoraan ruokailupaikalle”.

Viron kouluissa ja lastentarhoissa on aina tarjottu kunnollinen lämmin ateria, mutta viime vuosina on yhä enemmän kiinnitetty huomiota juuri ruoan monipuolisuuteen ja terveellisyyteen. Joissakin kouluissa on pilottiprojektina ryhdytty käyttämään paikallisten pientuottajien tuotantoa tai luomutuotteita.

Virolaisille keittiömestareille on suuri haaste osallistua kokkien olympialaisina tunnettuun *Bocuse d'Or* -kilpailuun.

Tammikuussa 2014 Viro on ensimmäistä kertaa maailman suurimpien elintarvike- ja maatalousmessujen, Berliinin *Grüne Wochen* kumppanuusmaa, mikä tarkoittaa messujen avajaisseremonian ja kulttuuriohjelman järjestämistä viidelle tuhannelle vieraille. Avajaisia seuraavan vastaanoton ruokalistan laatii Viron keittiömestareiden liitto.

Ruoanvalmistajat ottavat toisistaan mittaa myös kotimaassaan. Vuosittain valitaan paras keittokirja, kokki, leipuri jne. Valitaan Viron viisikymmentä parhainta ravintolaa, niiden joukkoon pääsemistä pidetään suurena kunniana.

Myös ruoan teollisille valmistajille järjestetään useita kilpailuja, joissa myönnetään sellaisia kunnianosoituksia kuten ”Tunnustettu virolainen maku” ja ”Viron paras elintarvike”.

Kiinnostus kaikkeen ruokaan liittyvään on räjähdysmäisesti kasvanut. Keittokirjoja ilmestyy sata-määrin, samoin ruokalehtiä. Internetportaalien *Nami-Nami* ja *Toidutare* ja lähes sadan tunnustusta saaneen aktiivisen harrastuskokki-ruokabloggaajan kokkisivut ovat suosittuja. Monet heistä asuvat vakituisesti tai väliaikaisesti ulkomailla ja välittävät bloggaamalla ja kuvin kotimaahan uuden asuinpaikkansa keittotaidon erityispiirteitä. Jo vuosia on virolaista ruokaa esiteltyt englannin kielellä verkkosivu www.nami-nami.blogspot.com.



Mestarit työn touhussa: Roman Žaštšerinski ja hänen joukkueensa.

Mannavaht (marjapuuro, vispipuuro)

1 l vettä

1,5 dl mannaa

sokeria maun mukaan

2 dl (pakastettuja) marjoja (karpaloo, mustikka, mustaa tai punaista viinimarjaa)

Kiehauta vesi, vatkaa vähitellen lisäksi mannaa, lisää myös sokeri. Hauduta matalalla lämmöllä 10 minuuttia. Murskaa marjat, sekoita kiehuvaan puuroon. Kun se on jäähtynyt, vispaa tiheäksi ja kuohkeaksi vaahdoksi, jaa heti jälkiruokakulhoihin ja anna jäähtyä täysin. Tarjoile kylmän maidon kanssa.

Jos haluat tehdä vispipuuroa mehusta, käytä:

2 dl vahvaa mehua (esim. karpalo- tai mustaherukkamehua)

8 dl vettä

1,5 dl mannaa

sokeria maun mukaan

Lisää mehu heti aluksi veteen ja kiehauta.

Kokeile ehdottomasti myös raparperi-vispipuuroa!

5 dl raparperinpaloja

9 dl vettä

1,5 dl mannaa

1,5 dl sokeria

Lisää raparperipalat heti aluksi veteen ja kiehauta.

Teollisuus on alkanut tuottaa niin sanottuja nostalgiatuotteita – jäätelöä, rahkapatukoita, makkaraa ja nakkeja – neuvostoajakaisten säilöntäaineettomien reseptien mukaan. Lihanvalmistajat vähentävät kuluttajien toivomusten mukaan suolan, synteettisten väri- ja säilytysaineiden sekä arominvahventajien käyttöä. Makeistehdas Kalev luopui tasavallan presidentin puolison kampanjoinnin seurauksena täysin transrasvoista ja vähentää mahdollisuuksien mukaan sokerin ja synteettisten väriaineiden käyttöä.



Kohuke – neuvostoajalta peräisin olevaa kulttimakeista, rahkapatukkaa, valmistetaan edelleenkin.

Tumma hapatettu ruisleipä on lähes tuhat vuotta ollut oleellinen osa Viron kulttuuria ja identiteettiä ja pitkän aikaa myös pääasiallisin elintarvike. Puuroa lukuun ottamatta muita ruoka-aineita kutsuttiin leivän särpimeksi eikä päin vastoin. Vielä sata vuotta sitten virolainen talonpoika sai juuri leivästä yli puolet päivittäisestä energiatarpeestaan ja perusosan elämää ylläpitävistä ravintoaineistaan. Virossa on aina sanottu, että työ pelkää leipää syöneitä miehiä.

Ennen jokainen maalaisperhe paistoi itse oman leipänsä. Kerralla tehtiin suurempi erä, koska juuresta tehty ruisleipä säilyi pehmeänä monta viikkoa. Nykyään kaupoista löytää pitkälti yli sata erilaista leipälaatua, vaikka valitettavan pitkän aikaa on valkeasta vehnäjauhosta leivottu leipä ollut etusijalla. Virolaisten valkean leivän ihannoiti periytyy ajalta, jolloin maalaisväestö saattoi syödä vain ruisleipää, kun kartanoiden väki ja kaupunkilaiset herkuttelivat valkealla leivällä. Uuden vuosituhannen aikana valistustyön ansiosta on ryhdytty arvostamaan enemmän terveellisiä täysjyvätuotteita vehnä- ja ruisjauhosta. Ruisleivän kotileipojien joukon jatkuva kasvu on hyvin ilahduttavaa.

Kauppojen maito-osastolla ei mikään horjuta kuluttajan uskoa kotimaisten tuotteiden ylivoimaiseen laatuun. Uusimpia myyntimenestyksiä ovat pastöroimaton maalaismaito ja erityisesti automaattista myytävä luomumaito. Pysyvän suosion ovat saavuttaneet probioottiset kefirit ja marjapiimät. Erilaisiin marja- ja hedelmäjugurttihin lisätään eläviä bakteereja, niiden säilymisaikaa ei pidennetä kuumentamisella. Uusina suuntauksina vähennetään sokerin käyttöä ja lisätään luonnollisten lisäaineiden osuutta – pyritään *clean labeliin*, mikä takaa keinotekoisien E-aineiden vähäisen sisällön tai täydellisen puuttumisen. Jatkuvasti ovat suosittuja perinteinen rahka ja raejuusto ja monenlaiset rahkakahvat ja -voiteet.

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 söiraa. Tavan käyttää kovia kypsytettyjä juustoja ovat tuoneet Viroon ennen kaikkea baltiansaksalaiset kartanoherrat ja varakkaat kaupunkilaiset.



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 syltynyä, 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 ruoka-ähkyn, syvän katumuksen ja usein jopa pari viikkoa kestäväen ankan laihdutuskuurin voimin. Nämä katumusharjoitukset unohtuvat kuitenkin seuraavan yhdentoista kuukauden aikana niin tyystin, että seuraavana jouluna ahmitaan jouluherkkuja 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.



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.



Uuniomenat

8 (hapahkoa) omenaa

*50 g rusinoita, kevyesti murskattuja pähkinöitä
ja/tai manteleita*

1 rkl sokeria (tai 2 rkl ruskeaa sokeria)

2 tl kanelia

voita

Kuumenna uuni 200 asteeseen. Kaiverra pestyiltä omenilta siemenkoti pois niin, että pohja jää ehjäksi. Sekoita rusinat/pähkinät, sokeri ja kaneli. Aseta omenat vierekkäin voilla voideltuun uuniastiaan. Täytä aukot rusinaseoksella. Paista lajikkeesta riippuen 25–40 minuuttia, kunnes omenat ovat pehmeitä. Tarjoile vaniljakerman tai jäätelön kanssa.



Teksti: Maire Suitsu, Viron instituutti

Taitto ja kuvitus: Krete Pajo

Suomennos: Hannu Oittinen ja Jouko Vanhanen

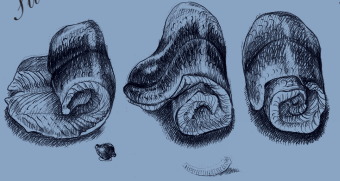
Valokuvat: Mari Aidla, Jaan Heinmaa,

Johannes Hõimoja, Jarek Jõepera, Lauri Laan,

Krete Pajo, Tiit Rammul, Katrin Tombak,

Viron taideteollisuus- ja designmuseo, perhealbumit.

Silakkarullat



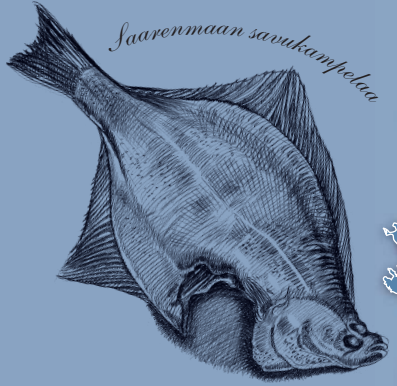
Suomenlahti savustetut kilohailit ("sprötit")



Narvan nahkiaisia

Suomenlahti

Itämeri



Saarenmaan savukampelaa



Sipulia Peipsijärven rannalta



Voimakkaraa



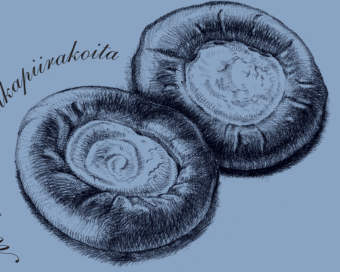
Kuivattua peipsinkuoreta



Hedelmäviini Põltsamaa Kuldne



Mulgimaan rakkapiirakoita





Viirolainen keittiö
Julkaisija Viron instituutti

Suur-Karja 14
10140 Tallinn, Eesti
Tel: (+372) 631 4355
e-mail: estinst@estinst.ee
www.estinst.ee

 Eesti Instituut

ISBN 978-9949-9507-3-7 (painettu)
ISBN 978-9949-9507-4-4 (pdf)



9 789949 950737

