

Tõnisepäevaks sobivaid sööke

Vanarahva kombe kohaselt ei tohtivat külaline tõnisepäeval pakutud toidu eest tänada, sest siis kaduvat pererahva õnn.

Tõnisepäeval keedeti seapead või kondiga liha, hautati kapsast, ube, herneid ja kruupe. Seajalgu hoiti vastlapäevaks, millele järgnes liha-vaene paastuaeg.

Sigade kaitsepühaku päeval tehti ohvriande. Rituaalide juurde kuulus liha keetmisest jäänud kontide väljale või metsa viimine – ikka selleks, et seaõnne kindlustada.



Nüüdsel ajal ei oma see enam tähtsust, ehkki vastlakommetest veel kinni peetakse. Kruubid ja kaunviljad leiavad kasutamist külmal ajal, kui tuli pikalt pliidi all, peamiselt sooja saamise eesmärgil. Keskküttega majas elektripiidil toidu tegemiseks sobivad konservoad või külmutatud herned, suitsuliha ja peekon.

Ahjus hautatud põldoad

- 500 g põldube
- ca 500 g kergelt soolatud sealiha
- 2–3 sibulat
- 2–3 küüslauguküünt
- 2–3 porgandit
- ca 1 l vett
- 1 tl majoraani või Vahemere maitseainet

Peske oad kuumas vees ja pange rohke tulise veega ligunema, aga ärge lisage soodat, nagu vanasti soovitati. See rikub toidu maitse ja välimuse, pealegi põhjustab see B-rühma vitamiinide lagunemist. Leotamisel suureneb ubade maht tunduvalt (2–3 korda). Kareda vee puhul keetke vesi ja jahutage, siis valage ubadele. Üle öö leotatud (mitte kauem kui 12 tundi) põldoad keevad pehmeks 50–150 minutiga. Keeduaeg sõltub väga mitmest ubade kasvuajast asjaolust, eelkõige aga sordiomadustest. Liiga pikk leotus-

aeg jällegi tekitab ebameeldiva kõrvalmaitse. Kohe keetmise alguses ärge lisage soola, tehke seda veidi enne keetmise lõppu, sest sool pidurdab ubade pehmenemist.

Tükeldage liha, pruunistage malmist ahjupotis, lisage rohkesti tükeldatud sibulat ja paar küüslauguküünt ning lõpuks poolitatud porgandid. Valage juurde leotatud oad ja poole ubade kõrguseni vett, maitsestage majoraaniga. Hautage toitu kaane all ahjus kaks kuni kaks ja pool tundi. Vajadusel maitsestage soolaga ahjust võetud valminud hautist.

Aedoahautis porgandite ja kartulitega

- 2 kl kuivatatud aedube
- 150–200 g pekist liha
- 1 sibul
- 4 porgandit
- 5–6 kartulit
- vett
- soola
- jahvatatud musta pipart
- maitserohelist
- 2 sl tomatipüreed või hapukoort

Leotatud aedoad keetke poolpehmeks. Üle öö leotatud aedoad pehmenevad keetes põldubadest kiiremini – ühe tunniga. Kuubistage liha ja praadige paksupõhjalisel haudepotis.

REPRO

