

# KRUUBID ... eks ikka

**Ehkki kruupe saab valmistada ka teistest teraviljadest, on see toiduaine ammusest aegadest ikkagi seostunud odraga ning veebruaris on neist igati kohane ka juttu teha.**

Odrakruupide ammune eelkäija oli tambitud või uhmerdatud odravili. Lihtne ja hõõruv töötlusviis vabastas terise küll kestadest, kuid jättis põhiosa viljaterast tervikuna alles.

Niimoodi töödeldud odrateradest keedeti vanasti toitvat paksu rooga. Täisterad pandi veega keema, keedusel lasti jahtuda ning selle kõrvale rüübiti taari, piima või meejooki. Toekama kõhutäie saamiseks lisati täisteradest toidule kaunvilju: herneid, ube, läätsi või hoopiski kapsaid.

Päris tõelistest kruupidest saame rääkida ikkagi veskis lihvitud

odra puhul, mis hakkas Eestis laiemalt levima XIX sajandi lõpupoole. Toitva söögina kinnistusid kruubiroad talude iganädalastesse söögi-kordadesse.

Kõige levinum toidupoolis kruupidest oli loomulikult puder, mida taludes keedeti nii kesknädalal kui ka laupäeval. Et sööja sellisest toidust veelgi rohkem energiat saaks, lisati pudrule jõukamates majapidamistes searasva ja pekitükikesi, vaesemates kohtades aga sisikonnast pärinevat viletsamat ploomirasva.

Unustusse ei jäänud ka traditsiooniline kruupide koos kaunviljadega keetmine, kusjuures viimaseid lisati kas tervikuna või puruks tambitult.

Lisaks putrudele hakati kruupe kasutama ka suppides, kusjuures taludes levis nii piima-kruubisupp kui ka kartulisupp lihaga, millesse kruupe juurde puistati.

Vaesemates peredes valmistati kruubisuppi veega lahjendatud piimaga, jõukamates talukohtades aga ainult piimaga.

Peale igapäevaste toitute kasutati kruupe ka tähtpäevaroogades, millest levinuimad olid jõuludeks tehtud verega ja vereta vorstid.

## Kruubid või odratangud

Üldse on hilisminevikku tagasi vaadates raske eristada, millal kasutati toidus tänapäevases mõistes kruupe, millal viimaste väiksemaid sugulasi odratange.

Paljude tähtpäevade pidulikul toidulaul olid vanasti kruubi-tangutoidud aukohal, neid söödi tõnise-, küünla-, vastla-, madise-, paastumaarja- ja urbepäeval.

Sageli seondus kruubitoidudega ka maagilisi uskumisi. Näiteks Lõuna-Eesti teatud piirkondades keedeti kruupidest nn urvaputru – loo-



Kruubid muudavad supid tummisemaks.