Triinu Guerrin Kadri Karu

VÕROKÕISI KÖÖGI- JA SÖÖGIRAAMAT

MTÜ Piiri Köök 2014

Koostanud: MTÜ Piiri Köök projekti „VÕRUMAA MAITSED ehk Võrumaa toidupärandi kogumine ja tutvustamine” raames Leader programmi toel.

Fotod: Mugul OÜ (Kadri Karu)
lk 45–46, 149, 150 üleval, 174 üleval: Airi Hallik-Konnula
lk 48 üleval paremal: Anna Hints
lk 69, 77, 96, 185, 199, 239 all, 248: Võrumaa muuseumi kogust
lk 75, 111: Elina Allas
lk 88–89, 177, 207 all, 243 : Külli Eichenbaumi erakogust
lk 114, 119, 122 all : Eda Veeroja erakogust
lk 120 : Toomas Kalve
lk 121, 122 üleval, 129 : Peeter Laurits
lk 141 all, 159 : Kärt Kallaste
lk 144, 207 üleval, 208: Mariko Faster
lk 227–228: Anti Värtoni erakogust

Toimetanud : Mariko Faster, Külli Eichenbaum, Triinu Guerrin
Kujundaja ja küljendaja: Priit Lööper

Sisukõrd

Leeväkene, soolakõnõ, maailma kinnipidäjä 9
Võromaa söögikombõ põlvõst põlvõ 11
Võrokõisi küük 19

I osa VANA VÕRO KÜÜK

TERÄ MUU HÄÄ KRAAMIGA
EHK SÜÜKE AOST, KU TARÕL ES OLÕ VIIL KORSNAT

Suurmapudõr / Tangupuder 23
Kesväterri surbminõ huhmrõn 24
Kesväjahupudõr / Odrajahupuder 27
Teräruug vai ua terriga / Teraroog ehk tangu-oapuder lihaga 28
Kanebitemp / Kanepitemp 30
Kanepist 32
Ua mitund muudu / Oad mitmel moel 34
Herne suurmidõga / Herne-tangupuder 38
Herne-uatamp / Herne-oatamp 40
Herne-uatambitego 41
Tuhkhavvan küdsedü nakri vai kaali /Ahjunaerid või -kaalikad 42
Ollõtego 44

KAKUST LEEVÄNI
EHK SÜÜKE AOST, KU RÜÄSAAGI LÄTSI PARÕMBAS

Tuhkhavvakaku vai edimädse karaski / Paistekakud ehk esimesed karaskid 50
Kõrrõ karask / Krõbe karask 53
Karaski ja vadsa 54
Karask kolmõ muudu / Karask kolme moodi 56
Taarikarask ja taaritego 58
Nisujahuvatsk vai lapik sepik / Nisujahuvatsk ehk lapik sepik 60
Tatrigujahuvatsk / Tatrajahusepik 61
Leib / Leib 62
Leevätego 64
Leevätainast piirak / Leivatainast pirukas 68
Kolm leevämääri / Kolm leivamääret 70
Hansa 72

KAPSTA-, KARDOKA- JA TSIALIHASÖÖGI EHK SÜÜKE AOST, KU KÜÜKI EHITEDI PLIIT

Paaperäpinu vai edimädse pannkoogi / *Paaperäpinu* ehk esimesed pannkoogid 76
Kakuruug / Kakuroog 79
Vanno kapstasüüke 80
Värski sakõ kapsta / Värsked kapsad tangudega 82
Hapnõkapsta-tsialiharuug / Hapukapsa-sealihasupp 85
Paksu kapsta / Paksud kapsad 86
Kapstidõ hapataminõ 88
Hapnõkapstasalat / Hapukapsasalat 90
Vanno kardokasüüke 91
Paksu kardoka / Paksud kartulid 94
Jauhhõga kardoka / Jahu-kartulipuder 95
Kardokidõ kiitmisest 96
Kaali-kardokatamp / Kaalika-kartulipuder 97
Tsiatapminõ 98
Vanno tsialihasüüke 100
Kõrnõ / Kõrned 103
Väkev liha 104
Jaheruug ehk suurmidõga sült / Tangudega sült 107
Vorstõ valaminõ 108
Kolmõ vorsti / Kolmed vorstid 110
Verikoogi / Verekoogid 115
Lihasuidsutamisõst 116
Hämsä kõrdsi talopojasupp / Hämsa kõrtsi talupojasupp 126
Keväjäne hainaruug / Varakevadine heinasupp 128
Tatrigupudõr / Tatrapuder 130
Läädsäruug / Läätsehautis 133
Kaarakiisla / Kaerakile 134
Pudroperäpuding ehk puding kuivatuisist ubinist / Pudrupärapuding ehk puding kuivatatud õuntest 136
Kuivadu ubina ja ubinakoorõtsäi / Kuivatatud õunad ja õunakooretee 139

KU LEHM PIIMÄLE TULL JA KANA HÄSTE MUNNÕ LÕI...

Piim, võid, kohopiim ehk vaara 142
Tsäärpiim / Ternespiim 144
Vanno ja vahtsit hapnõpiimäsüüke / Vanu ja uusi hapupiimatoite 145
Kamatego 148

Juudiklimbisupp / Juudiklimbisupp 152
Munapudõr / Munapuder 154
Munavõid / Munavõi 156
Praadiliha munnõga / Praeliha munadega 158
Kohopiim ehk vaara / Kohupiim 159
Kolm kohopiimäsüüki / Kolm kohupiimasööki 163
Sõiratego 164
Suhka talo sõir / Suhka talu sõir 166
Hapnõpiimäjuust / Hapupiimajuust 169
Makõkahi ehk peesütüs / *Makõkahi* ehk õllesupp 170
Olu munaga / Õlu munaga 173

KU OLL AIGO MÕTSAN JA KALAL KÄVVÜ...

Soolaseene / Soolaseened 176
Seenesalat ja seenesuust / Seenesalat ja seenekaste 178
Supp kuivatuisist puravikõst / Supp kuivatatud puravikest 181
Siini kuivatamisõst 182
Vanno kalasüüke 184
Ahunasöögi / Ahvenatoidud 186
Värski räime / Värsked räimed 190
Mõtsamarjost / Metsamarjad 194
Kesväjahuvatt kurõmarjoga / Odrajahuvaht jõhvikatega 196
Kultuurpihla-ubinamuus / Kultuurpihlaka-õunamoos 198
Mesi ehk vahaliim 202
Kõomahlakali miiga / Kasemahlakali meega 204
Kõomahla korjaminõ ja juuminõ 206
Kõomahlasiidri / Kasemahlasiider 209

LATSÕPÕLVÕ MEKI EHK SÜÜKE AOST, KU PERNAISILÕ NAATI KOKANDUST JA KODOMAJANDUST OPPAMA

Täüdedü tsiajala / Täidetud seajalad 212
Jänessepraat / Küülikupraad 214
Kardokavorsti / Kartulivorstid 216
Heeringähämmätüs / Heeringakaste 218
Toovidu kaali / Stoovitud kaalikad 220
Ubina-kesväkuuk / Õuna-odrakook 222
Munakuuk / Munakook 225
Kamatort nõiaköögist / Kamatort nõiaköögist 226

Koogõl-moogõl / Koogel-moogel 230
Kõrnõpräänigu / Kõrneküpsised 232
Krõpõ kaarapiskviidi / Krõbedad kaeraküpsised 234
Majoneesipiskviidi / Majoneesiküpsised 237
Pühäpäävähummogunõ tsigurikohv / Pühapäevahommikune sigurikohv 238

PÜHHI- JA TALOSSÕSÜÜKE 241

II osa VAHTSÕNÕ VÕRO KÜÜK

VANA VÕROMAA SÖÖGIKAART VAHTSÕT MUUDU EHK VANNOST VÕROMAA SÖÖGEST HUUGU SAANU RETSEPTI

Piiri köögi suurmapliinikese aiavilämäärega / Piiri köögi tangukoogid aedviljamääretega 252
Kolotsi talo kitsõpiimätuurjuusto salat pestoga / Kolotsi talu kitsepiimatoorjuustu salat pestoga 254
Tsiistre linamuusõumi lambalihapallisupp / Tsiistre linamuuseumi lambafrikadellisupp 256
Võromaa juustoliud Väike-Avi talo saiaga: hapnõpiimäjuust, sõir ja Jõeniidü talo kitsõpiimäjuust / Võrumaa juustutaldrik Väike-Avi talu saiaga: hapupiimajuust, sõir ja Jõeniidu talu kitsepiimajuust 258
Ööbiku talo häitsmetsäi / Ööbiku talu õietee 263

KU KÖÖGIN SAIVA KOKKO LÕUNA- JA PÕHJA-EESTI EHK PÕHJAKAL VALMIS TETT SÖÖGIKAART, MIÄ OM HUUGU SAANU VANNOST VÕROMAA SÖÖGEST

Kitsõjuustokõrsigu / Kitsejuustukõrsikud 266
Kanalihaliim kürvidsäklimpega / Kanalihapuljong kõrvitsaklimpidega 268
Ahon küdset lambakints aiavilju ja hapnõkapstaruaga / Ahjus küpsetatud lambakints aedviljade ja hapukapsaorsotoga 271
Kohopiimä-kanebisiimnekuuk / Kohupiima-kanepiseemnekook 274

LEEVÄKENE, SOOLAKÕNÕ, MAAILMA KINNIPIDÄJÄ

Võrokõisi kokaraamat nakkas pääle suurmapudroga ja lõpõs kohopiimä-kanebikoogiga. Naidõ katõ ummamuudu söögi vaihõlõ jääs umbõs 200 aastakka aigo, ku võrokõisi küük, süük ja süümisekombõ tõistõ lätsi.

Raamadu edimäne jago seletäs inneskidsel aol tettüid süüke – kuimuudu om süvvä tettü, kuis noid süüke om kutsutu ja määne om olnu kraam, minkast süvvä tetti. Naidõ süüke tegemise juhatusõ (retsepti) omma kokko pantu vanno üleskirotuisi ja pernaisi mälehtüisi perrä. Retsepte vaihõl om seletüisi peris vanno süüke ni juukõ tegemise kotsilõ. Suurõmbat jako noist söögest mi prõlla söögilavva pääl hariligult ei näe, ummõtõ mälehtedäs viil noidõ nimmi ni tegemist. Viil om alalõ hulga süükega köüdetüid jutussit, ütelüisi ja mõistatuisi, midä lövvät kah raamatust siist-säält retsepte vaihõlt.

Raamadu tõõsõ jao söögi ja tegemisoppusõ omma juuri piten vanan köögin, a tetä saa noid prõllatsõst talokaubast, midä Võromaalt täämbädsel pääväl iks saia om. Vahtsõ moodu perrä tettü söögi pidävä silmän võrokõisi köögi ja söögi tiijuhti. Tiijuhiga saat tutvas seo raamadu 19. lehekülle pääl.

Vanast eleti söögi otsmisõ-tegemise ja pidosüüke uutmisõ rütmin. Söögi tähtsäs pidämisest andva tunnistust vanal aol tarvitõdu sama tähendüsega sõna, nigu *elopiätüs* vai *maailma kinnipidäjä*. A seo ilma aol tunnusõ süük ja süümine nii hariligu; söögiki omma küläna üttemuudu üle Eesti. Sõski om ütsjago süüki olnu Võromaal vai ka laembalt Lõunõ-Eestin esieräline ja muist paigost tõistmuudu. Näütüses om kohopiim ehk vaara varramba olnu õnnõ lõunaeesti süük, miä tast om üle terve Eesti lakja lännü. Sõira tetti vanastõ õnnõ Seto- ja Võromaal ja Lätin. Lihasuidsutaminõ sannan om niisamatõ Lõunõ-Eesti pruuk. Tatrikku, kanepit ja läädsä om kasvatõdu õnnõ Eesti lõunõjaon, selle omma olnu seo kandi hariligu söögi tatrigupudõr, läädsäruug ja kanebisöögi. Õnnõ Lõunõ-Eestin om havvutõt hapnit kapstit suurmidõga paksus pudros (paksu kapsta) ja tett om ua- ja hernetampi. Võrokõisi söögiraamatun omma nii mälehtüse ku söögitegemise juhatusõ korjadu põlitsidõ võrokõisi käest, kiä omma söögikombõ ja söögitegemise mõistmisõ saanu ummi vanõmbidõ, vanaimä, sugulaisi vai külänaisi käest. Võrokõisil omma ka kimmä kombõ, miä käävä nii söögitegemise, söögi pakmisõ ku süümise mano. Näütüses ei mindä kunagi küllä tühä käega vai ei lasta külälist ilmangi ilma söömäldä är minnä.

Seo raamat taht olla abimiis vana Võromaa söögitegijile – olkõ sõs kodopernaanõ, pidolavva tegijä vai restoraani kokk. Raamadu kokkosäädjä luutva, et söögitegijä saa tast kimmä tiidmise võro süüke ja naidõ aoluu kotsilõ, saa julgust ja tahtmist naid süüke ka tetä ja pakku nii umalõ perrele ku küläliisile.

Raamadu kokkosäädjä

Võrokeste kokaraamat algab tangupudruga ja lõpeb kohupiima-kanepiseemnekoogiga. Nende kahe sümboolse toidu vahele jääb umbes 200 aastat, mil võrokeste köök, söök ja söögikombed on oluliselt muutunud.

Raamatu esimene osa kirjeldab vanaaegseid toite ja nende valmistamist, tõstab esile toorainet ja vanade roogade nimetusi. Toidud on võimalust mööda reastatud ajalooliselt nende lauale ilmumise järgi, et rõhutada tooraine ja toiduvaliku mitmekesistumist, samuti taluelus toimunud väga olulisi muutusi, nagu pliidi tulek ning teravilja- ja kartulikasvatuse laienemine. Retseptid on koostatud vanade üleskirjutuste ning perenaiste mälestuste põhjal; neid täiendavad lisalugemised väga vanade söökide-jookide valmistamise kohta. Kuigi enamasti ei tehta neid toite enam kodus või on nad kaasaja toidulaualt hoopis kadunud, on siiski veel alles vanade toitude nimed ja nende tegemise kirjeldused. Säilinud on ka palju võrokeste kuraasi ja huumorit iseloomustavaid söögilugusid ja -laule, samuti ütlusi ning mõistatusi, mida võib leida siit-sealt retseptide vahelt.

Raamatu teise osa toidud põhinevad küll vanadel retseptidel, aga on valmistatud kaasaja Võrumaa talukaubast. Need on ühtlasi ka näiteks, kuidas iga toiduvalmistaja saaks vanu Võrumaa toite meie lauale tagasi tuua kaasaegseid võimalusi kasutades. Uue köögi toitude valmistamisel on silmas peetud põhimõtteid, mis on kirja pandud võru köögi ümarlauas omamoodi manifesti „Võrokõisi köögi ja söögi tiijuht" (vt lk 19).

Vanasti elati toidu hankimise ja valmistamise ning pidusöökide ootamise rütmis. Toidu tähtsusest annavad tunnistust tollal kasutatud sünonüümid, nagu *hingepide, kehakinnitus* ja *maailma kinnipidaja*. Kaasajal aga tunduvad toit ja söömine nii tavalised, toidudki on üle Eesti enam-vähem ühesugused. Siiski on teada mitmeid ainult Võrumaale ja laiemalt Lõuna-Eestile omaseid toite, mida mujal Eestis ei tuntud. Näiteks on kohupiim lõunaeesti toit, mis siit on üle terve Eesti levinud. Sõira on vanasti tehtud ainult Setu- ja Võrumaal ning Lätis. Liha saunas suitsutamine on samuti Lõuna-Eesti komme. Et tatart, kanepit ja läätsi on vaid Lõuna-Eestis kasvatatud, siis on siin tavalised olnud tatrapuder, läätseroog ja kanepitoidud. Ainult Lõuna-Eestis hautati kapsaid tangudega paksuks pudruks (nn paksud kapsad) ja tehti oa- ja herneputru *(tampi)*. Peale oma toitude on võrokestel ka kindlad kombed, mis käivad söögi valmistamise, pakkumise ja söömise juurde. Näiteks see, et külla ei minda tühja käega ja külalist ei lasta kunagi ilma söömata ära. Võrokeste kokaraamatusse on nii retseptid kui mälestused kogutud põliste võrokeste käest, kes need kombed ja toiduvalmistamise oskused on saanud oma vanemate, sugulaste või külanaiste käest.

Raamatu koostajad soovivad, et sellest kokaraamatust saaks abiline vana Võrumaa toidutegijatele – olgu nendeks koduperenaised, peolaudadele toiduvalmistajad või restorani-kokad. Loodame, et kõik toiduhuvilised leiavad siit uusi teadmisi võrumaiste söökide ja nende ajaloo kohta, lisaks julgust ja tahtmist võro toite valmistada ja pakkuda nii oma perele kui külalistele.

Raamatu koostajad

VÕROMAA SÖÖGIKOMBÕ PÕLVÕST PÕLVÕ

Söögikombist 150–200 aastakka tagasi

Söögiga kammandaminõ – nii söögikraami otsminõ ku süüke tegemine – om aost aigo olnu naisi tüü ja huul. Talo vanapernaanõ oll perren päämine söögitegijä: timä hoitsõ väiksid latsi ja kammand edimält koldõ ümbre ja ildampa lämmä pliidi takan. Tuu tähend, et perrele tett süük oll moodust maan umbõs 50 aastat, selle et vanapernaanõ tekk tuud süüki, midä latsõn esi sei ja tekk niimuudu, nigu oll nännü, et süvvä tetti. A teno sändsile vanolõ pernaisilõ mäletedäs ja tetäs Võromaal viil seoniaoni mitmit vanno terävilä- ja ua-hernesüüke. Võromaa perrin omma mehe olnu liha suulamisõ ja suidsutamisõ man pääasjalisõ, a sooladu-suidsutõdu kraami jakutaminõ ja söögikõrdus võtminõ om olnu pernaisi käen.

Kooni 19. aastagasaani tetti süüki päämädselt kuan. Suvõl sääl ka süüdi, kuan oll laud ja lavva ümbre pingi. Ku ilma külmembäs lätsi, tuudi valmistett süük länikidega tarrõ. Tarõn es olõ mõnõl puul söögilavvas muud ku üts kolmõ jalaga lavvakõnõ. Süük panti tsõõrigu vai länikuga lavva pääle ja sinnä tulli kõik ümbre. Pääle tsõõrigu olli lavva pääl õnnõ puuluidsa ja livva. Egäl süüjäl oll uma luidsas vai nimiluidsas ja käsi oll viieharolinõ kahvli. Väitsi oll ütsainus leevälõikamisõ jaos. Peris vanal aol – inämb ku 200 aastagat tagasi – nõstõti ruug paaga peris põrmandu pääle maaha, egäüts kükäs mano ja sei säält, leevätükk oll üten käen ja tõõsõn käen luits.

Perremiis oll edimäne, kiä lavva mano läts, sõs võidsõ tõsõ kah ligi tulla. Täl oll lavva otsan uma kimmäs kotus. Latsõ es või inne vanõmbit inemiisi lavva mano minnä. Lauda minti nii, et naisil oll pää katõt, a mehe pidi mütsü pääst võtma. Lavvan jutuajamist es olõ – muido seivä tõõsõ söögi är ja jututaja jäi tühä kõtuga. Süvvä tull tsõõrigust, kausist, livva vai panni päält ja võtta õnnõ uma veere puult, mitte hapi, kost õnnõ sai. Vedelät süüki võttõn pidi luidsa-alodsõ kausiviirt piten puhtas tõmbama. Loeti, et kiä lavva är tsilgutas, tuu saa joodigu mehe vai sõs naasõ.

Süümise man panti viil muudki tähele:

- Kiä jalguga söögilavva all rähel, toolõ ülti, et hällütäs vanajuuda last.
- Ku luits vai väits süümise man maaha sattõ, arvati, et viil tuulsamal pääväl tulõ küläline.
- Ku süük sattõ kinkalgi suust lavva pääle, oll uuta kedägi väega nälläst külälist.
- Ku süük kaala karas, sõs tähend tuu, et saat kas viina vai sõimada.
- Kinkal süümise aigo käsi värisi, oll võlssi vandnu.

- Söögiriista (koppa, luidsast vm) es või jättä söögi sisse – sõs süübev luits edesi ja söögi maik minnev halvas.
- Kaasõga söögianomalõ panti kõik aig kaas pääle, ka sõs, ku annom oll tühäs süüd. Usuti, et kiä jätt kaasõ pandmalda, tuul jääse surnustpääst silmä vallalõ.

Lavva pääle pantut süüki es jää kunagi üle ja tütrigu pidi lavvagi ruttu puhtas kraamma. Näile oll üteld, et ku laud jääs kraammalda vai jääs kraamminõ poolõlõ, sõs jääse pulma kas olõmalda vai poolõlõ. Tuud häpü peläti. Lavva pühkmises oll eräle linatsõst rõivast lapp. Tuuga pühiti piku lauda ja raasakõsõ lavva küle päält peio. Palla käega lauda es pühitä, tuust peläti, et vaesus tulõ majja.

Söögilavva mant är minnen üteldi: „Aituma taivaesäle!" vai „Hinge and är pitä!". Pääle süüki oll kombõs veidükese pikuta. Talvõl, hämäriguaol, ku tüüd inämb tetä es näe, lasti silm niikavvas kinni, ku oll aig tuli üles võtta. Tuu magamisõ kotsilõ üteldi, et „hämärdedäs härgi". Arvati, et ku tuu aig makat, sõs kasusõ suurõ härä. Härgi hämärdedi puul tunni kooni üts tunn, vähämb es või („Läpe-ei hämärdä!") ja rohkõmb oll joba pallo („Är ninahtut!")

Tüüpäävä olli taloelon pikä, söögikõrdo oll suvõl pikembä päävä aigo neli-viis, talvõl kats-kolm. Suvõl hummogu varra võeti pruukosti vai tsirgupetüst – tühä kõtuga es tohe vällä minnä. Üteldi, et tsirk tulõ är pettä, muido pett timä sinno (võisõ mõnõ hädä külge laulda). Umbõs kelläst katsast ütetõiskümneni oll sjuumaig vai süümaig. Taas söögikorras peesütedi vanna ruuga vai keedeti vahtsõnõ. Lõunas, kellä 12–15 paiku, tetti paksu süüki ja õdagus putro vai liimi, rikkambal aol ka piimäsüüke. Egän talon olli uma kombõ, et midä määntsel söögiaol süüdi. Ku süüki keedeti, sõs iks suurõ paa täüs, et saanu mitmõs kõrras võtta. Söögikraami hoiõti tünne ja tõrdoidõ seen mitund muudu: panti suula (liha ja seene), kuivatõdi (liha, kala, sõir) ja hapatõdi (kapsta). Rasõv tsaeti, tambiti kokko ja hoiõti kas mätsäkun vai tünni seen. Suurõmba anoma olli ütest puust kaivõdu (ütepuuanoma). Länik oll piimä hoitmisõs ja rua kandmisõs, a kärn koorõ jaos. Vähämbä anoma, nigu nurmik vai napakõnõ olli kõotohost käänedü, sääl hoiõti võidu vai kohopiimä.

Süvvä oll vanast veidü, tuu saaminõ oll rassõ ja kõik, miä süvvä kõlvas, tuu ka är süüdi. Ku söögikõrd oll kehväkene, üteldi:

- *edimädse hamba saiva, tagomidsõ saa-as midägi* vai
- *saiõ üts tsirgujüvä võetus.*

Hääd süüki sai õnnõ maitsa ja et tedä iks jakkunu, „ehitedi" muust söögist „sild ala" – tuu tähendäs, et süüdi inne kõtt muud täüs ja sõs võeti parõmb pala pääle. Nii jäi suuhtõ ja miilde tüküs aos hää maik. Paksu ja rasvast süüki peeti kõgõ parõmbas. Tuu kotsilõ omma mitma ütelüse:

- *Innemb sõrmõotsakõnõ rasva seen ku käsi künnärpääni vii seen.*
- *Parõmb pala pakso ku maotäüs vedelät.*
- *Otav kala, laih liim.*
- *Parõmb silk supin ku ilma rasvalda.*
- *Parõmb täi kapstin ku ei rasva raasakõist.*

Sagõhõhe pidi kõtu päält ka kokko hoitma, selle et söögikraam passõ ka masmisõs. Tuuga masti mõisalõ vai perremehele massõ ja pääle masmist jääki es perrele süvvä kukki hulga. Nälg oll majan sakõ küläline. Õnnõ pühhi aigo olli lavva pääl parõmba söögi: talvitsidõ pühhi aigo liha- vai kapstasöögi ja suurmapudõr, suvõl piimäsöögi. Pühis tetti ka puhtast rüäjahust leibä, muido olli leeväl iks agana seen. Ka perrepühis tetti parõmbat süvvä. Keedeti jahelihha (suurmidõga sülti) ja klimpega piimäsuppi. Pulma viimätsel päävä pakuti paksõ kapstit, noid kutsuti „ikukapsta". Ku noid süvvä anti, sõs tiidse kõik, et pido om läbi, om kodo minek ja tüü uut. Nii pulma, ristjäidsile ku matussilõ minti uma söögikotiga. Sääl oll leibä, võidu, lihha, sõira – miä õnnõ võtta oll. Ku pühhi aigo küläna süvvä oll, sõs kõnõldi suurõst süümisest niimuudu:

- *Ku nüüd suu olõs kõrvuni ja kõtt põlvini.*
- *Ku süümä läät, sõs süü nii, et varba hargulõ.*
- *Süüdi nii, et vesi tull silmä.*

Nii om üten aastatsõõrin olnu mitu „tsõõri" tuu perrä, kuis tulõvaidsi pühhi ja parõmbat kõtutäüt oodõti. Selgehe tulli vällä egä aastaga-ao söögi ja tuu seen viil eräle pühisöögi. Pühhipidämine ja ütenkuun süümine olli egäpäävätsest elost tõistmuudu, sõs olli inemise kah hoobis tõistmuudu ku harilikul pääväl.

Muutusõ söögikombin ja söögitegemisen

Söögikombidõ muutusõ omma köüdedü valitsõmiskõrdo muutuisiga. 19. aastagasaa joosul mõot talorahva elojärge perisorjusõ ärkaotaminõ, maiõ kruntiajaminõ, tallõ ostminõ vai rentmine. Inemise naksi inämb liikma (näütüses palgatüülise) ja tuuga nakas liinamuud maaello inämb sisse murdma. Lõuna-Eestin, kon olli suurõmba ja rikkamba talo, nakas elojärg kipõstõ parõmbas minemä. Naati rohkõmb rahha tiinmä (nt linakasvatusõga), sai mano osta hobõsid ja tüüriistu, käsilde tettüt tüüd jäi veidembäs.

Kõgõ suurõmba muutusõ söögitegemisen tulligi sõs, ku 19. aastagasaa keskpaigan naati elomaiulõ korsnit pääle ehitämä. Elämiste tetti köögi ja pliidi. Midä tuu tähend, saami häste arvo, ku kujotami ette ruvvakiitmist kuan vai koldõ pääl savvu täüs rehetarõn ja võrdlõmi tuud pliidi pääl söögitegemisega. Pliidi pääl saiva söögi kipõmbahe valmis,

kõrraga es piä inämb nii hulga kiitmä ja süüki naati egä päiv tegemä. Üten pliidiga tulli talomajja ravvast vai plekist anoma; üts vahtsõnõ asi oll pann. Tuuga naati munnõ, lihha ja siini praatma ni kuukõ küdsämä, süüke valik läts õkva laembas. Edimält oll tuu kõik väega võõras vanõmbalõ põlvkunnalõ – egä päiv söögitegemist peeti kogonistõ pernaasõ ao raiskamisõs. Vanna ja vahtsõt aigo köögin om võrrõld niimuudu: „Ku oll lee, sõs oll liim ja ku tull pliit, sõs tull supp."

Umbõs samast aost ku tull pliit, naati ka laembalt kardokat pruukma ja kasvatama. Tuuga jäi veidembäs nakridõ ja hernide-upõ süümine. Kasvatama naati nissõ ja küüki ilmuva põrkna, kurgi, verrev piit ja tsukrõpiit, ubina, pirni ja aiamarja. Mõisaköögi kaudu tulli taloperride lavva pääle manna- ja riisisöögi, naati suppõ ja sahvtõ (muusõ) kiitmä, tulli ka makõsöögi, nigu kissel. Muudu lätsi tsäi ja kohv, niisamatõ prääänikide ja kuukõ küdsämine. 1880.–1890. aastidõ paiku tulli trüküst vällä edimädse söögitegemise juhatusõ ja raamadu söögitegemise kotsilõ. 1910.–1911. aastagast om teedä edimädse lühkü söögikursusõ kõrraldaminõ Mulgi- ja Tartomaal. Eesti Vabariigi alostusõn luudi hulga kodomajanduskuulõ ja naati laembalt pruukma poodikaupa.

Külli Eichenbaum
Triinu Guerrin

Võrokeste söögikommetest ajast aega

Laua- ja söögikommetest 150–200 aastat tagasi

Toidupoolise hankimine ja söögi tegemine on ajast aega olnud naiste töö ja kohustus. Vanaperenaine oli talus põhiline toiduvalmistaja: tema hoidis väikseid lapsi ja toimetas esmalt kolde ja hiljem pliidi ümber. See aga tähendas, et perele tehtud söök oli ajast maas umbes 50 aastat. Kuid tänu neile vanaperenaistele mäletatakse ja valmistatakse Võrumaal veel siiamaani mitmeid vanu teravilja- ning oa-hernetoite. Mehed on Võrumaa peredes olnud liha soolamise ja suitsutamise juures, aga soolatud ja suitsutatud toidu jagamine ning toidukordadeks jaotamine on ikka olnud perenaiste amet.

Kuni 19. sajandini valmistati toitu peamiselt kojas. Suvel seal ka söödi – kojas oli laud ja laua ümber pingid. Kui ilmad külmemaks läksid, toodi valmis tehtud söök länikutega (mannergutega) tuppa. Mõnes kohas ei olnud söögilauaks muud kui kolme jalaga lauake. Söök pandi suure puukausi või mannerguga lauale ja kõik kogunesid selle ümber. Peale kausside olid laual ainult puulusikad ja vaagnad. Igal sööjal oli oma lusikas või nimilusikas ja käsi oli viieharulise kahvli eest. Nuge oli üksainus – leivalõikamise jaoks. Rohkem kui 200 aastat tagasi pandi toit pajaga päris põrandale maha, igaüks kükitas juurde ja sõi sealt, leivatükk ühes ja lusikas teises käes.

Esimesena läks laua juurde peremees, siis teised pereliikmed; lapsed ei võinud enne vanemaid inimesi lauda minna. Peremehel oli laua otsas oma kindel koht. Naised olid lauas kaetud peaga, mehed pidid mütsi peast võtma. Söömise ajal juttu ei aetud – muidu sõid teised söögi ära ja jutustaja jäi tühja kõhuga. Söödi vaagnalt, kausist, liua või panni pealt ja toitu tohtis võtta ainult oma ääre poolt, mitte kahmata suvalisest kohast. Vedelat toitu süües pidi lusikaaluse kausi serva vastu puhtaks tõmbama, et mitte lauale tilgutada. Arvati, et kes laua ära tilgutab, saab joodikust mehe või naise. Söömise ajal pandi veel muudki tähele:

- Kes jalgadega söögilaua all rabeles, sellele öeldi, et kiigutab vanapagana last.
- Kui lusikas või nuga söömise ajal maha kukkus, arvati et veel samal päeval tuleb külaline.
- Kui kellelgi kukkus toit suust laua peale, oli oodata väga näljast külalist.
- Arvati, et see, kellel söök kurku läks, saab viina või kurjustada.
- Kellel söömise ajal käsi värises, oli valet vandunud.
- Söögiriista (kopsikut, lusikat vms) ei võinud jätta söögi sisse, sest arvati, et muidu sööb lusikas edasi ja toidu maitse läheb halvaks.
- Kaanega toidunõule pandi alati kaas peale; ka siis, kui nõu oli tühjaks saanud. Usuti, et kes kaane jätab peale panemata, sel jäävad surres silmad lahti.

Laua peale pandud toitu ei jäänud kunagi üle ja tüdrukud pidid lauagi kiiresti ära koristama. Neile oli öeldud, et kui laud jääb koristamata või kui koristamine jääb pooleli, siis jäävad pulmad pidamata või pooleli. Seda häbi kardeti. Laua pühkimiseks oli eraldi linasest riidest lapp. Sellega pühiti piki lauda raasukesed kokku ja siis laua küljelt pihku. Palja käega lauda ei pühitud, sest kardeti, et muidu tuleb vaesus majja.

Söögilauast lahkudes öeldi: „Aitäh taevaisale!" või „Hing püsib sees!". Peale söömist oli kombeks veidike pikutada. Talvel, hämaral ajal, kui enam tööd ei näinud teha, lasti silm niikaua looja, kuni oli aeg tuli üles võtta. Selle magamise kohta öeldi „hämardatakse härgi", sest arvati, et hämaral ajal leiba luusse lastes kasvavad suured härjad.

Talus olid tööpäevad pikad, söögikordi oli suvel pikema päeva ajal neli-viis, talvel kolm. Suvisel varahommikul võeti pruukosti või linnupetet, sest tühja kõhuga ei tohtinud välja minna. Öeldi, et lind tuleb ära petta, muidu petab tema sind (võis mõne häda külge laulda). Umbes kella 8–11 ajal oli hommikusöök, siis soojendati eelmise päeva toitu või keedeti värsket rooga. Lõunaks, kella 12–15 paiku tehti paksemat toitu ja õhtuks putru või leent, rikkamal ajal ka piimatoite. Kui toitu valmistati, siis ikka suures pajas, et jätkuks mitmeks korraks. Toitu hoiti tünnide ja tõrte sees erinevat moodi: soolati (liha ja seened), kuivatati (liha, kala, sõir) ja hapendati (kapsad). Rasv peenestati ja tambiti kokku, hoiti kas pallina või tünnis. Suuremad nõud olid ühest puust uuristatud (ühepuunõud). Länik või mannerg oli piima hoidmiseks ja toidu kandmiseks, kirn koore jaoks. Väiksemad nõud, nagu nurmik või napp, olid kasetohust valmistatud ja nende sees hoiti võid või kohupiima.

Süüa oli vanasti küllaltki vähe, selle saamine raske ja kõik, mis süüa kõlbas, ka ära sööd. Kui söögikord kesiseks jäi, öeldi:

- *Edimädse hamba saiva, tagomidsõ saa-as midägi.*
  (Esimesed hambad said, tagumised ei midagi.)
- *Saiõ üts tsirgujüvä võetus.*
  (Sai üks linnupete võetud.)

Head toitu sai ainult maitsta ja et seda ikka jaguks, „ehitati" muust toidust „sild alla". See tähendas, et söödi enne kõht täis ja siis võeti parem pala peale. Nii jäi suhu ja meelde tükiks ajaks hea maitse. Paksu ja rasvast toitu peeti kõige paremaks. Seda tunnistavad ka ütlused:

- *Innemb sõrmõotsakõnõ rasva seen ku käsi künnärpääni vii seen.*
  (Parem sõrmeotsake rasva sees kui käsi küünarnukini vee sees.)
- *Parõmb pala pakso ku maotäüs vedelät.*
  (Parem pala paksu kui maotäis vedelat.)
- *Otav kala, laih liim.*
  (Odav kala, lahja leem.)

- *Parõmb silk supin ku ilma rasvalda.*
  (Parem silk supis kui ilma rasvata.)
- *Parõmb täi kapstin ku ei rasva raasakõist.*
  (Parem täi kapsaste sees kui ei rasva raasukestki.)

Tihti pidi kõhu kõrvalt kokku hoidma, sest toidukraam oli ka käibevahend. Sellega maksti mõisale või peremehele ja peale maksmist ei jäänud toitu oma perele kuigi palju. Tihti kannatati nälga. Ainult pühade puhul olid laual paremad toidud: talviste pühade ajal liha- ja kapsasöögid ning tangupuder, suvel piimatoidud. Pühadeks tehti ka puhtast rukkijahust leiba, muidu olid leival aganad sees. Perepühadeks tehti paremat toitu: keedeti tangudega sülti ja klimpidega piimasuppi. Pulma viimasel päeval pakuti nn pakse kapsaid, mida kutsuti „ikukapsta" ('nutukapsad'). Kui neid söögiks anti, teadsid kõik, et pidu on läbi ja tarvis koju minna, sest töö ootab.

Perepühadele – nii pulma, ristimisele kui matustele – mindi oma söögikotiga. Seal oli leiba, võid, liha, sõira või midagi muud, mida just parasjagu võtta oli. Kui pühade ajal oli toitu palju, räägiti suurest söömisest nõnda:

- *Ku nüüd suu olõs kõrvuni ja kõtt põlvini.*
  (Kui nüüd suu oleks kõrvuni ja kõht põlvini!)
- *Ku süümä läät, sõs süü nii, et varba hargulõ.*
  (Kui sööma lähed, siis söö nii, et varbad harali!)
- *Süüdi nii, et vesi tull silmä.*
  (Söödi nii, et vesi tuli silma.)

Nii oli ühes aastas mitu „aastat" selle järgi, kuidas järgmisi pühi ja paremat kõhutäit oodati. Lisaks eristusid selgesti iga aastaaja toidud ja selle sees veel eraldi pühadetoidud. Pühade tähistamine ja üheskoos söömine oli igapäevaelust teistmoodi, ka inimesed olid siis hoopis teistsugused kui tavalisel argipäeval.

Muutused söögikommetes ja söögivalmistamises

Söögikommete muutused on seotud valitsemiskorra muutustega. 19. sajandil mõjutas tervet talurahva elu pärisorjuse kaotamine, maade kruntimine, talude ostmine või rentimine. Inimesed hakkasid rohkem liikuma (näiteks palgatöölised) ja seega hakkas linnamood maaelu rohkem mõjutama. Lõuna-Eestis, kus olid suuremad ja rikkamad talud, muutus elujärg kiiresti paremaks. Hakati rohkem raha teenima (näiteks linakasvatusega), seega sai juurde osta hobuseid ja tööriistu ning käsitsi tehtavat tööd jäi vähemaks.

Kõige suuremad muutused söögitegemises tulid siis, kui 19. sajandi keskel hakati elu-

majadele korstnaid ehitama. Majja tehti köök ja pliit. Selle tähendusest saame hästi aru, kui kujutame ette toidukeetmist kojas või koldel suitsu täis rehetoas ja võrdleme seda pliidi peal toidu valmistamisega. Pliidi peal said toidud kiiremini valmis, korraga ei olnud vaja valmis keeta suuri koguseid ja toitu hakati iga päev valmistama. Koos pliidiga tulid talumajja rauast või plekist nõud; uus asi oli pann. Pannil hakati mune, liha ja seeni praadima ning kooke küpsetama – seega mitmekesistus oluliselt ka toidulaud. Alguses olid pliidi tulekuga seotud uuendused vanemale põlvkonnale võõrad ja igapäevast toiduvalmistamist peeti lausa perenaise aja raiskamiseks. Vana ja uut aega köögis võrreldi nii: „Kui oli lee(ase), siis oli leem ja kui tuli pliit, siis supp."

Umbes pliidi tulekuga samasse aega jääb ka kartuli laiem kasutamine ja järjest suurenev kasvatamine. See omakorda vähendas naerite ja kaunviljade söömist. Kasvatama hakati ka nisu ja kööki ilmusid porgandid, kurgid, punane peet ja suhkrupeet, õunad, pirnid ning aiamarjad. Mõisaköögi kaudu jõudsid taluperede lauale manna- ja riisisöögid, hakati suppe ja moose keetma, tulid ka magustoidud, nagu kissell. Levis tee ja kohvi joomine, samuti küpsiste ja kookide küpsetamine. 1880.–1890. aasta paiku hakati välja andma esimesi toiduvalmistamise õpetusi ja kokaraamatuid. 1910.–1911. aastast on teada, et peeti esimesed lühikesed söögikursused perenaistele Viljandi- ja Tartumaal. Eesti Vabariigi algusaastail loodi palju kodumajanduskoole ja hakati laiemalt tarvitama poekaupu.

Külli Eichenbaum
Triinu Guerrin

VÕROKÕISI KÜÜK

Tiijuht

1. Võrokõisil om kombõs esi süvvä tetä ja pruuki tuu man kotost vai kodo lähküst peri kõrralikku kraami. Süvvä tetäs uma kandi talokaubast ja toetas tuuga paiklikkõ söögikraami kasvatajit.

2. Võrokõnõ pakk tõisilõ tuud, midä tä esiki süü.

3. Võrokõisi söögi omma lihtsä, odavalt tettü ja näütäse hää vällä. Egäl söögil om uma kimmäs selge maik.

4. Võro söögikõrd om säet aastaaoga kokkominevä söögikraami ja vanno söögikombidõ perrä.

5. Võrokõisi köögin mälehtedäs ja viiäs edesi söögitarkuisi, miä omma peri jo vanast aost. Latsõ omma kõgõ man ja opva söögitegemise ni vana kombõ selges vanõmbidõ kõrvalt.

6. Võrokõsõ omma alalõhoitja ja ettenägijä, selle om avvo seen söögikraami talvõs sissetegemine nii vana ku vahtsõ moodu perrä. Söögikraami kuivatõdas, hapatõdas, pandas suula, suidsutõdas, tetäs purkõ sisse, hoidas panipaigon, et olõs kõrrast võtta.

7. Võrokõisi söögel omma nime uman keelen; ku vaia, pandas mano muun keelen seletüisi.

8. Võrõkõisilõ miildüs söögi tegemise ja süümise jaos aigo võtta.

9. Võrokõsõ kutsva iks külälise tarrõ ja lavva mano. Katusõ alt lasta ei jüväldä är minnä. Küllä ei mindä tühä käega, iks võedas umma söögikraami üten.

10. Süümise man peedäs meelen, et anoma tahtva tühäs saia. Võrokõsõ ütlese: „Ku kõik perä är süvväs, tulõ hummõn hää ilm!"

I OSA

VANA VÕRO KÜÜK

VANA VÕRU KÖÖK

TERÄ MUU HÄÄ KRAAMIGA EHK SÜÜKE AOST, KU TARÕL ES OLÕ VIIL KORSNAT

Teraviljad lisanditega ehk toite ajast, kui majal ei olnud veel korstnat

SUURMAPUDÕR

TANGUPUDER

4–5 süüjäle/sööjale

Suurmapudõr oll ka Võromaal pühi- ja talossõsüük. Taad om keedet ristjäidsile viimises ja puhtõsöögis. Suurmaputro tetti õnnõ pühis, selle et kesväterri oll väega rassõ surbu.

4 dl jämmembit kesväsuurmit
1,5 l vett
1,5 tl suula
1–2 spl rasva vai 50 g võidu

Kõgõ parõmb saa puiõga kütetün ahon havvutõt suurmapudõr. Panõ suurma ahopotti, kalda vesi pääle ja sipuda suula mano. Kõgõ viimätses panõ rasva- vai võiutükü. Lasõ ahon keskmädse kuumusõga haudu 1,5–2 tunni. Vaihõpääl sekä ja kae, kas vett om vaia mano panda. Suurmapudrolõ võit süümises mano praati suidsupekki ja sibulit vai panda pudro pääle kõrnit. Ka pliidi pääl võit putro kiitä. Kalda suurma kiivähe vette ja lasõ väiku tulõ pääl kiiä. Vaihõpääl piät segämä ja ku vaia, vett (vai piimä) mano pandma. Ku suurma omma puulpehme, panõ mano võidu vai rasva ja suula. Havvuta pudõr pehmes.

Tangupuder oli ka Võrumaal pühade- ja talgutoit, seda on keedetud ristsetele viimiseks ja matusetoiduks. Tanguputru tehti põhiliselt pühadeks, sest odraterade uhmerdamine oli väga raske töö.

4 dl odratangu
1,5 l vett
1,5 tl soola
1–2 spl rasva või 50 g võid

Kõige parem saab puuküttega ahjus hautatud tangupuder. Pane tangud ahjupotti, kalla vesi peale, lisa sool. Viimasena pane rasva- või võitükid. Hauta keskmisel kuumusel 1,5–2 tundi. Vahepeal sega ja kontrolli, kas on vaja lisada vett. Söömiseks võid tangupudrule juurde praadida suitsupekki ja sibulaid või panna pudrule kõrneid.

Ka pliidil võib putru teha. Kalla tangud keeva vette ja lase madalal kuumusel keeda. Vahepeal peab segama ja kui vaja, vett (või piima) juurde kallama. Kui tangud on poolpehmed, lisa võid või rasva ja soola. Hauta pehmeks.

Et pudõr pümme ei olõsi, kästi Harglõn pudrolõ võiusilm sisse panda.

Ka nii võit pruuvi! Ku kütät ahjo õdagupoolõ, võit poti suurmidõga õdagu kellä 20–21 aigo ahjo panda ja hummogu pudro vällä võtta (sõs panõ vett 2 l ja jätä pott ahoussõ mano).

Ka nii võid proovida! Kui kütad ahju õhtupoole, siis võid tangud kl 20–21 ajal ahju panna ja hommikul pudru välja võtta (siis pane 2 l vett ja jäta pott ahjuukse juurde).

Kesväterri surbminõ huhmrõn

Edimält es tetä suurmit veski man, kõik survuti koton huhmrõn. Terril ja suurmil tettigi niimuudu vahet, et huhmrõn survudu kesvä olli terä *ja ildampa veskil jahvõdu* suurma. *Pääle kesväterri survuti huhmrõn ka kanebisiimnit. Huhmrõ oll ütest puust kaivõt nigu jalaga viinaklaas. Huhmrõ jalg oll alt lagja ja keskkotus peenemb. Tampmisõ jago oll lagja, põhi seest höörik. Tamp oll otsa alt höörik, a kinnipidämise kotus oll peenemb, et olõsi hää käen hoita. Kesväterri survuti katõgõisi: ku üts är vässü, sõs tõõnõ tampsõ jäl edesi. Tampminõ võtt hulga aigo ja oll rassõ kah, tuud es võeda egä päiv ette. Tuuperäst oll suurmapudõr peris pidosüük.*

Kõgõpääst kuivati kõik terä häste är ja tambiti nail hanna mant. Sõs võeti terä huhmrõst vällä ja tuulutõdi. Pääle tuud panti huhmrõhe jäl tagasi, sääl survuti naid vahtsõst ja valõti vett mano. Nika survuti, ku sõkla kõik terri küllest vallalõ tulli, sõs võeti huhmrõst är ja laotõdi lämmähe paika rõiva pääle kuioma. Ku är kuivi, sõs tuulutõdi är ja keedeti söögis: valõti vesi patta, suurma sinnä sisse ja lasti kiiä. Ku valmis nakas saama, sõs panti sulaväke (rasva) sisse ja suula kah. Keedeti viil veidikese ja ollgi pudõr valmis. Ku lihha oll, sõs keedeti liha inne pehmes ja valõti suurma sinnä lihaleeme sisse.

Raamadu „Kuiss vanal Võromaal eleti" perrä, lk 410

KESVÄJAHUPUDÕR

4–5 süüjäle/sööjale

ODRAJAHUPUDER

Putro süüdi vähämbält kats kõrda nädälin. Teedä om, et kolmabä ja puulbä olli pudropäävä. Jahuputro ja teräruuga süüdi vanast leevä asõmõl. Eski ku ildampa leib jo egä päiv lavva pääl oll, es võeda terärua, hernide, upõ ja pudro kõrvalõ kunagi leibä.

10 spl kesväjahhu
0,5 l vett
0,5 l piimä
0,5–1 tl suula

Aja vesi kiimä, panõ mano piim ja suul. Kuumuda tsipakõsõ, sõs nõrista kesväjahu viile-piimäle mano ja sekä samal aol vispli vai püürüsega. Keedä väiku tulõ pääl ja sekä nii kavva, ku pudõr lätt paksõmbas. Võit viil laskõ 5–10 min pliidiveere pääl kaasõ all haudu. Maidsa suul parras. Mano võta külmä piimä. Taldregu pääle võit pudrolõ pääle panda ütele poolõ võiusilmä ja tõõsõlõ poolõ miisilmä. Hääd piinüs jahvõtut kihvtivapa kesväjahhu, miä passis häste pudro jaos, saat näütüses Loona talo veskist Sõmmõrpalo vallast.

Erinevaid putrusid söödi nädalas vähemalt kaks korda. Teada on, et kolmapäev ja laupäev olid pudrupäevad. Jahuputru ja terarooga söödi leiva asemel. Isegi kui hiljem sai leivast igapäevane toit, ei võetud tangusöökide, herneste, ubade ja pudru kõrvale kunagi leiba.

10 spl odrajahu
0,5 l vett
0,5 l piima
0,5–1 tl soola

Aja vesi keema, lisa piim ja maitse järgi soola. Kuumuta veidi, lisa seejärel vedelikule niristades ja samal ajal vispli või pudrumännaga segades odrajahu. Keeda putru vaiksel tulel segades kuni see pakseneb. Võid lasta lisaks 5–10 min pliidiserval kaane all haududa.

Serveerimissoovitus: lisa poolele pudrule võisilm ja teisele poolele meesilm. Juurde joo jahedat piima.

Head peent maheodrajahu, mis sobib pudru keetmiseks, saab näiteks Loona talu veskilt Sõmerpalu vallast.

„Jätä uma hõng pudro puhku!" üteldi Harglõn, Räpinäl ja Vahtsõliinan inemisele, kiä pallo kõnõl.

Pudrojutt

Vinne ao edimäidsil aastil anti talomiihile sunniviisiline mõtsatüünorm. Mehe olli sõs nätäl aigo mõtsan, uma süük üten. Mõnõl oll liha-leib söögis, mõnõl soolaliha, mõnõl jälki praadidu muna. A ütel mehel oll karratäüs mannaputro. Tuud putro timä sõs hoitsõ aho kõrval ja tuud timäl jagosi terves nädälis. Egä hummogu kitse miis tõisilõ: „Kae, mis ma eelä õdagu är sei, om üüga tagasi kasunu!" Kõnõlnu Helju Kalme Parksepäst

TERÄRUUG vai UA TERRIGA

TERAROOG ehk TANGU-OAPUDER LIHAGA

5–6 süüjäle/sööjale

Teräruug om üts vanõmbit süüke, midä tetti huhmrõn survutuist kesväterrist upõ vai hernidega. Edimält keedeti ruuga suurõ paa seen leeasõmõ pääl vai suvõl kuan, kon söögitegemine oll lihtsämb ku rehetarõn tossu seen.

200 g kuivatuisi upõ
200 g jämmembit kesväsuurmit vai koorituisi speltaterri
1 kg tsiaripi (vai lambalihha)
1 väiku sipul
4–5 tsisnagu- ehk kiblugaküüst
suula
vett

Lähädä (kupada) üü läbi leotõdu ua. Kurna sõgla pääl ja panõ vahtsõst kiimä. Liha lõigu tükes, pruunista är ja panõ upõlõ mano. Praadi ka sibula- ja tsisnagutükükese ja panõ patta. Lasõ tassakõistõ kiiä. Ku ua omma puulpehme, panõ mano suul, kesväsuurma vai speltaterä (ka neo piät õdagu likku pandma ja inne kiitmist är mõskma). Lasõ söögil viil tunni jago haudu väiku tulõ pääl.

Teraroog on üks vanemaid toite, mida tehti uhmris tambitud odrateradest. Esmalt keedeti terarooga suure paja sees leeaseme peal või suvel kojas, kus söögitegemine oli lihtsam kui suitsuses rehetoas.

200 g kuivatatud ube
200 g jämedamat odratangu või kooritud speltateri
1 kg searibi (või lambaliha)
1 väike sibul
4–5 küüslauguküünt
soola
vett

Kupata öö läbi leotatud oad, nõruta ja pane uuesti keema. Liha lõika tükkideks, pruunista pannil ja pane ubadele juurde. Prae ka tükeldatud sibulad ja küüslauguküüned ning vala potti. Lase vaikselt keeda. Kui oad on poolpehmed, lisa sool, tangud või speltaterad (ka neid peab leotama ja enne keetmist puhtaks pesema). Lase pudrul veel umbes tund aega vaikselt keeda.

Mõista-mõista: *Kuldnõ kurik, vaskinõ vars?* *(Kesvä vai riiä kõrs ja pää)*

Ka nii võit pruuvi! Teräruug saa viil parõmb puiõga kütetün ahon. Kõgõpäält võit upõl laskõ umbõs puul tunni pliidi pääl kiiä. Lihatükül lõigu kamara sisse tsälgä. Ua nõrista är, panõ ahopotti ja upõlõ pääle liha, kammar ülespoolõ. Sõs panõ piinüs lõigut sipul, tsisnak ehk kibluk ja suurma potti. Sipuda veidükese suula kah. Vala vett nii hulga, et lihakammar viist vällä jääs. Ahon hoia süüki 3 tunni; vahepääl piät kaema, kas vett om vaia mano panda. Suul maidsa parras sõs, ku söögi ahost vällä võtat. Sekä häste läbi ja lasõ kõrrakõnõ saista inne süümist.

Lavva pääle võit anda marineeritüisi kiblugavarsi, hapnõ kurgi vai kürvidsäsalatiga.

Ka nii võid proovida! Teraroog saab veel parem puuküttega ahjus. Kõigepealt võib ube umbes pool tundi pliidi peal keeta. Lihatükile tee kamarasse sisselõiked. Nõruta oad ja vala seejärel ahjupotti. Nende peale aseta lihatükk, kamar ülespoole. Seejärel lisa peenestatud sibulad, küüslaugud ja tangud. Raputa pisut soola ja vala lõpuks potti vett nii, et lihal jääks kamaraosa veest välja. Lase toidul ahjus 3 tundi haududa, vahepeal kontrolli, kas vett on vaja juurde valada. Soola lisa toidule siis, kui selle ahjust välja võtad. Sega korralikult läbi ja lase natuke seista enne lauale andmist.

Serveeri marineeritud küüslauguvarte, hapukurgi või kõrvitsasalatiga.

KANEBITEMP

KANEPITEMP

„Hariligu kanebi siimneist tettü süük, midä Võromaa eri paigun om kutsutu kas kanebitembis, jursis, (k)ruustlis vai pitskas, niisõma ku kanebipiim omma mulkõ, võrokõisi ja setudõ põlidsõ leeväkõrvadsõ. Ja mitte õnnõ siinkandin, rahvussöögis tunnistasõ kanebijauhõst valmistõdu ni võiu, hapnõ koorõga vai praaditu sibuliidõ ja rasvaga segätüt ruustlit ka slaavlasõ ja lätläse-leedulasõ."

Marju Kõivupuu ruustlist
Võro-Seto tähtraamatun 2003

2 dl kanebisiimnit (1 spl kanebiõlli, sularasva vai võidu)

Puista kanebisiimne panni pääle ja praadi kergehe läbi. Ku siimne praksma nakasõ, sõs nõsta pann pliidi päält är. Jahuda siimne maaha ja jahva kõgõpäält kohviveskin. Sõs surva rassõn huhmrõn, nikagu õli nakas siimnide seest vällä tulõma. Ku jääs kuivas, panõ mano kanebiõlli, sularasva vai võidu. Sekä kõrraligult. Passis kohopiimä vai ahokardokidõ mano, ka leevä pääle määrmises võiu ja kohopiimäga kuun.

„Hariliku kanepi seemnetest tehtud toit, mida Võrumaa erinevates paikades on kutsutud kas kanepitembiks, jursiks, (k)ruustliks või pitskaks. Temp ja ka kanepipiim on mulkide, võrukeste ja setude põlised leivakõrvased. Rahvussöögiks tunnistavad kanepijahust valmistatud ja või, hapukoore või praetud sibula ja rasvaga segatud tempi ka slaavlased ning lätlased-leedukad."

Marju Kõivupuu kanepitembist,
Võro-Seto tähtraamat 2003

2 dl kanepiseemneid (1 spl kanepiõli, sularasva või võid)

Pane seemned pannile ja rösti kergelt läbi. Kui seemned praksuma hakkavad, tõsta pann kõrvale. Jahuta seemned ja jahvata kõigepealt kohviveskis peenemaks. Siis tambi raskes uhmris nii kaua, kuni seemnetest hakkab õli eralduma. Kui tundub, et segu jääb ikkagi kuivaks, võid lisada kanepiõli, rasva või võid. Sega korralikult läbi. Sobib kohupiima või ahjukartulite juurde, ka leiva peale määrimiseks koos või ja kohupiimaga.

Karula kandist om sääne pitska retsept kirja pantu:

Kanebiterä pandas patta ja kuivatõdas paan är. Ku omma kuiva, sõs pandas huhmrõlõ ja tambitas katõ kirvõ kuudaga (katõ inemisega ütstõsõ ala). Sõs om taa puuljauhõlõ lännü. Sõs pandas sõgla pääle ja sõglutas, sõs tulõ pitska jauh. Tuu, mis jääs sõgla pääle (tervit terri jm), tuu pandas jäl patta, kuumutõdas, tambitas, pandas jälki sõgla pääle ja sõglutas. No nüüt seo jauh pandas vahtsõst huhmrõlõ ja tambitas seeni, ku tulõ õli vällä. Ku tahetas parõmbat pitska, sõs pandas praadituid sibulit ja rasva manu, ilma om tuim. Ku nüüt kõrraga tahat siivvä, sõs pandas kuurt manu, a kõgõlõ ei või panda, lätt hapnõs. Tuu, mis perrä jäi, koorõ ja sõrõdamb jauh sõgla pääl, tuust tetäs kakku – pressitäs õhukõsõ kaku, pandas leevätaina pääle ja üten leeväga ahju.

Võro-Seto tähtraamat 1990

Karula kandist on kirja pandud järgmine pitska retsept:

Kanepiterad pannakse patta ja kuivatatakse seal. Kui on kuivad, siis pannakse uhmrisse ja tambitakse kirvevarrega (kahe inimesega vaheldumisi). Kui terad on pooleldi jahuks muutunud, siis pannakse sõelale ja sõelutakse, see on pitska *jahu. See, mis sõelale jääb, pannakse uuesti patta, kuumutatakse, tambitakse, pannakse uuesti sõelale ja sõelutakse. Nüüd pannakse jahu uuesti uhmrisse ja tambitakse nii kaua, kuni õli välja tuleb. Kui tahetakse paremat* pitska, *siis pannakse praetud sibulaid ja rasva juurde, ilma on tuim. Kui nüüd korraga siüa, siis pannakse koort ka juurde, aga mitte tervele kogusele, sest see läheb kiiresti hapuks. Järelejäänud koortest ja sõredamast jahust tehakse kakud: pressitakse õhukesed kakud, pannakse leivataina peale ja siis koos leivaga ahju.*

Võro-Seto tähtraamat 1990

Kanepist

„Põra om kanepil halv kõla, a latsõn olõ noid terri kül sisse kühveldänü! Kanep kasus aian pikäs kõva varrõga kasvos, mink varsist peräst leotamist ja kuivamist tetäs köüdsi. Siimnist saa suvõl ja talvõl ruustlit tetä. Tuud tetäs ka Lätimaal, või olla, et omgi säält peri. Sannan kuivatõdi pähigu är ja kolgiti siimne säält vällä. Kuivati viil truuba veeren rõiva pääl ja puhastõdi är.

Kanebisiimne pandas kuiva kuuma patta (tsipa võit jo rasva kah panda) ja segätäs hoolõga, kooni kanebiõli nakas vällä tulõma. Sõs tambitas huhmrõn tõlvaga purus, segätäs piinüs lõigatuidõ tuuridõ sibulidõga ja hapnõ koorõga. Pallo tedä ei saa ja ütsindä om timä vänge. Tuuperäst süvväs tedä inämbüisi nii, et leevämuro määritas võiuga, sõs pandas kõrd kohopiimä ja lõpus kõrd ruustlit. Viidi õks hainamaa pääle kõtutäütes. Ruustli om musta värvi, hää pähkmä maigoga süük.

Mõnikõrd kobistõdi ruustlist käega määdsä ja panti nappi – niimuudu oll hää nurmõ pääle üten võtta. Ku kardokit naati rohkõmb kiitmä, sõs naati ruustlit süümä küdsekartoldõ mano. Ruustlit panti ka vii sisse, tuust sai valgõ ruustli- vai kanebipiim, midä serväti rua pääle.” Maimu Patte mälehtüs

Mõista-mõista: *Mõtsa lätt kirbukõnõ, kodu tulõ kuusõkõnõ?* (Kanep)

UA MITUND MUUDU

OAD MITMEL MOEL

Keededü uakõdra

10 süüjäle/sööjale

Keedetud oakaunad

Keededü uakõdra omma Võromaal egäpääväne süük augustikuun. Saru külän Harglõ kihlkunnan üteldi iks: „Paatävvest saa-ai midägi, naid piät kiitmä tagapaa tävve!"

suur korvitäüs uakõtro
1–2 piotäüt suula

Panõ ua kõiki kõtroga suurtõ patta kiimä. Keedä pehmes ja kurna vesi är. Tsibistä suul kõtro pääle lakja, panõ paalõ kaas pääle ja rapuda pata kõiki upõga. Lasõ saista ja jahtuda, suul lätt upõni läbi kõtro. Ku kõdra omma är jahtunu, pooda ua vällä ja süü külmä piimäga.

Keeduoad on Võrumaal igapäevane söök augustikuus. Saru külas Hargla kihelkonnas öeldi ikka: „Pajatäiest ei saa midagi, neid peab keetma ikka tagapaja täie!"

suur korvitäis oakaunu
1–2 peotäit soola

Pane oad koos kauntega suurde potti keema. Keeda pehmeks ja kurna vesi ära. Puista ubadele paar peotäit soola, pane pajale kaas peale ja raputa pada koos ubadega. Lase kauntel seista ja maha jahtuda, sool läheb ubadeni läbi kaunte. Kui on jahtunud, korja oad välja ja söö külma piimaga.

Uasupp

5–6 süüjäle/sööjale

Oasupp

Talvõl saat kuivatuisist upõst hääd suppi kiitä. Taa retsept om peri Suhka talo pernaasõ Merike Raiste-Prutti käest.

umbõs 1,5–2 kg suidsuripi leeme jaos
300 g kuivatuisi upõ
100 g Lõunõ-Eesti suurmit
suula

Panõ ua õdagu likku. Tõõsõ hummogu panõ suidsuribi külmä viiga kiimä, riibu vatt ja lasõ umbõs tunn aigo väiku tulõ pääl kiiä. Sõs võta kondi leeme seest vällä jahtuma. Kalda ua leeme sisse kiimä, keedä puulpehmes. Vala suurma mano ja lasõ upõl ja suurmil pehmes kiiä. Lõigu liha kontõ külest är ja panõ supilõ mano. Maidsa suul parras. Süü hapnõ koorõga.

Talvel saad kuivatatud ubadest suppi keeta. See retsept on pärit Suhka talu perenaise Merike Raiste-Pruttilt.

umbes 1,5–2 kg suitsuribisid leeme jaoks
300 g kuivatatud ube
100 g Lõuna-Eesti tangu
soola

Pane oad eelmisel õhtul likku. Järgmisel päeval pane suitsuribid külma veega keema. Riisu vaht ja lase umbes tund aega tasase tule peal keeda. Siis võta kondid leeme seest välja ja lase jahtuda. Pane oad leeme sisse ja keeda poolpehmeks. Kalla tangud juurde ja keeda oad-tangud pehmeks. Võta liha kontide küljest ja pane supile juurde. Maitsesta vajadusel soolaga. Söö hapukoorega.

Imäkene helläkene,
tuu sa tuli koa manu,
panõ puu paa ala,
tilluksõ teolt tulõva,
väikese välläst tulõva,
kasina vai karjamaalta,
panõ piim peesünemä,
lihaliim leigenemä,
tuu iks ua uiõ pääle,
teräruug teie pääle,
tuu iks pudi purdõlõ,
lämmi leib lättele.

E 14879/80 (23) < Rõugõ khk.,
Tsooru v. - M. Siipsen (1895)

Marineeridü ua

5 poolõliitrilidse purgi ümbre / umbes 5 pooleliitrist purki

Marineeritud oad

Upõ võit talvõs hoita marinaadi seen, nigu opas Väike-Avi talo pernaanõ Iti Toom.

Marinaadi jaos:
1,5 l vett
3 sl suula
4 kuhjaga spl tsukõrd
5–6 spl 30% ätikät
sibula- ja põrknatsõõrõ
pipõrd
tillivarsi

Keedä soolaua. Pooda jahtunu ua kõtro seest vällä. Tii makõmb marinaat: panõ vesi kiimä, sinnä sisse sibula- ja põrknatsõõri, suul, pipõr, tillivarrõ ja tsukõr. Lasõ kiimä, riibu vatt är. Keedä sipul ja põrkna pehmes, sõs panõ mano ua. Keedä 5 minotit. Nõsta pott tulõ päält är, vala mano ätik, sekä ja lasõ 5 minotit kaasõ all saista. Panõ kõrraga potist kuumalt purkõ sisse. Purgi piät muidogi olõma mõstu ja kuumutõdu. Käänä purgikaasõ kimmähe kinni ja panõ purgi kummalõ. Lasõ aigupite maaha jahtu. Hoia purkõ külmäkapin ja süü är paari kuu joosul.

Ube võib talveks ka marineerida, nagu seda õpetas Väike-Avi talu perenaine Iti Toom.

Marinaadi jaoks:
1,5 l vett
3 sl soola
4 kuhjaga spl suhkrut
5–6 spl äädikat (30%)
sibula- ja porgandirattaid
pipart
tillivarsi

Keeda soolaoad. Võta jahtunud oad kaunte seest välja. Valmista magusam marinaad: pane vesi keema, sinna sisse sibula- ja porgandirattad, sool, pipar, tillivarred ja suhkur. Lase keema, riisu vaht. Keeda sibul ja porgandid pehmeks, siis lisa oad. Keeda 5 minutit. Võta tulelt, lisa hulka äädikas, sega läbi ja lase 5 minutit kaane all tõmmata. Tõsta kuumalt eelsoojendatud puhastesse purkidesse. Sule õhukindlalt. Keera purgid kummuli, lase aeglaselt maha jahtuda. Hoia purke külmkapis ja tarbi paari kuu jooksul.

HERNE SUURMIDÕGA

4–5 süüjäle/sööjale

HERNE-TANGUPUDER

Vanastõ keedeti üts nätäl söögis suurmit upõga, tõõnõ nätäl jäl hernidega. Upõ ja hernit süüdi hulga inämb ku parhilla, selle et lihha oll (talorahval) veidü, kardokat viil es kasvatõda ja puhast rüäleibä sai kah väega harva.

200 g kuivatuisi hernit (poolikit vai tervit)
200 g suurmit (jämmelt jahvõdu omma kõgõ parõmba)
100 g võidu
1,5 tl suula
1,5 l vett

Leota hernit paar tunni külmän viin ja uha är. Lasõ ka suurma viist läbi. Panõ herne suurmidõga vette kiimä ja keedä niikavva, ku omma pehme. Panõ võidu ja suula mano. Võiu asõmõl võit panda vägevä liha vai praadidu suidsuliha tükke.

Vanast panti süümise aigo piimä ka taalõ pudrolõ mano.

Vanasti keedeti ühel nädalal söögiks tangusid ubadega, teisel nädalal tangusid hernestega. Ube ja herneid söödi palju rohkem, sest tol ajal oli (talurahval) liha vähe, kartulit veel ei kasvatatud ning ka puhast rukkileiba sai harva.

200 g kuivatatud herneid (poolikuid või terveid)
200 g tangu (jämedamat)
100 g võid
1,5 tl soola
1,5 l vett

Leota herneid paar tundi külmas vees ja loputa. Loputa ka tangud. Pane herned koos tangudega vette keema. Lase nii kaua keeda, kuni herned on pehmed. Maitsesta või ja soolaga. Või asemel võib kasutada ka rasva või praetud suitsuliha tükke.

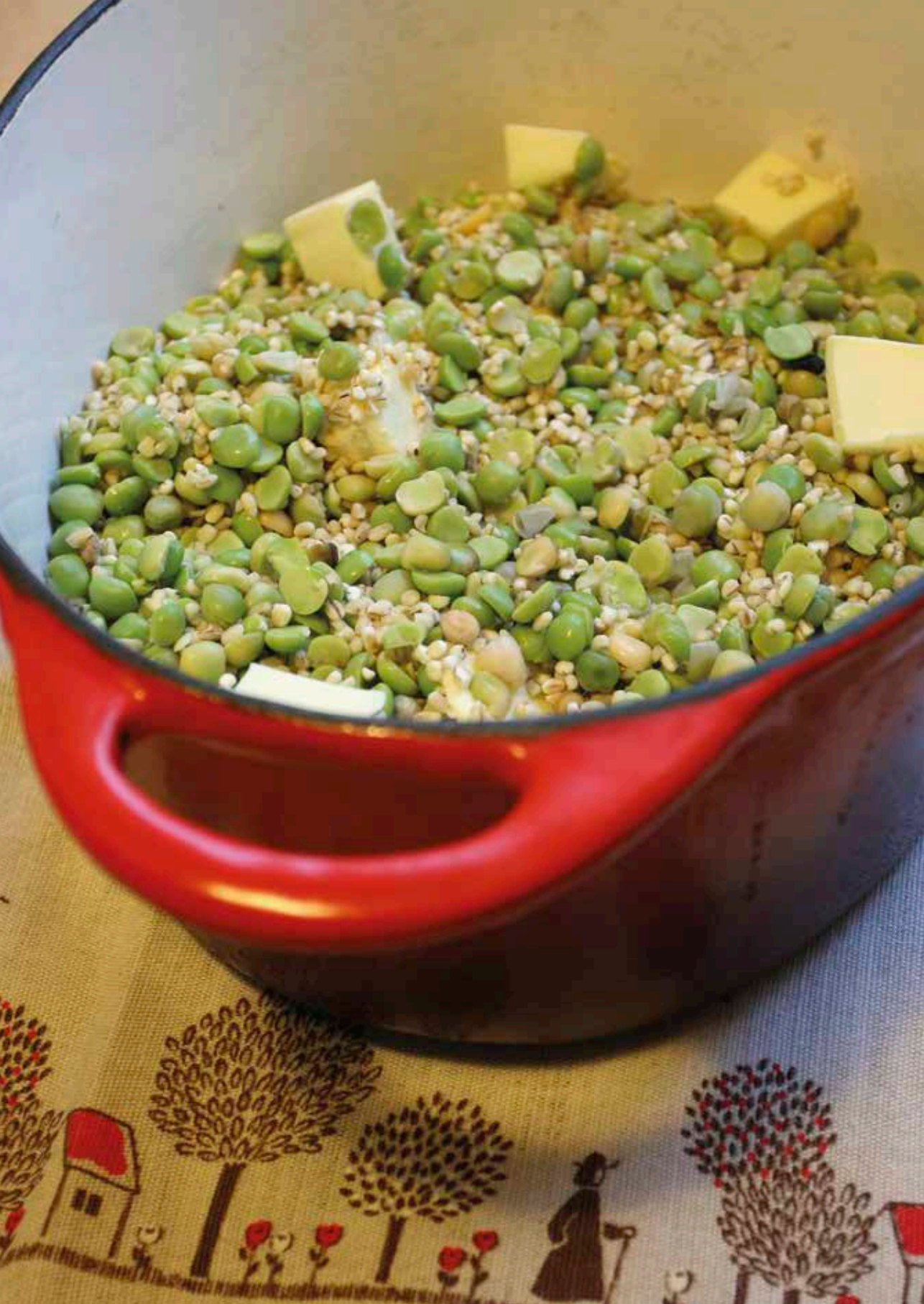
Vanasti lisati sellele pudrule söömise ajal veel piima.

Elo nigu hernen, päält häitses, alt mädänes. (Rõugõ)

Ka nii võit pruuvi! Viil lihtsämb om taad putro ahon tetä. Panõ herne, suurma, vesi ja suurõmb osa võiutükke kaasõga ahopotti. Panõ pudõr keskmädselt kütetühe ahjo 1,5 tunnis vai keskmädse kuumusõ pääle eelektriahjo. Ku pudro ahost vällä võtat, sõs maidsa suul parras (suula ei või inne panda, muido ei kii herne pehmes) ja panõ viil mõnõ võiutükü kah mano. Sekä kõik häste segi ja lasõ kõrrakõnõ aigo saista. Ku pudõr liiga paks saa, vala lämmind vett mano. Pudõr lätt paksõmbas, ku maaha jahus.

Ka nii võid proovida! Veel lihtsam on seda putru ahjus teha. Pane herned, tangud, vesi ja suurem osa kuubikuteks lõigatud võitükkidest kaanega ahjupotti.

Hauta putru umbes 1,5 tundi puudega köetud ahjus või 1 tund keskmisel kuumusel elektriahjus. Ahjust välja võttes maitsesta puder soolaga (sool takistab herneste pehmenemist, seepärast ei tohi seda enne panna) ja ülejäänud võiga. Vajadusel lisa veel sooja vett ja sega. Puder muutub jahtudes paksemaks.



HERNE-UATAMP

HERNE- OATAMP

1 keskmäne ahoplaaditäüs /
keskmine ahjuplaaditäis

Vanastõ lõiguti jahtunu herne-uatamp tükes ja võeti napi seen tüü mano üten. Ka parhilla võit tuudsamma tetä vai sõs pakku tambipallikõisi ollõ mano haukamisõs.

100 g kuivatuisi hernit
150 g kuivatuisi upõ
150 g rasvast suidsulihha
1 suur sipul
1–1,5 tl suula
tsipakõnõ tsitronimahla

Panõ herne ja ua üüses likku. Lähädä (kupada) ua ja keedä herne-ua eräle pehmes. Kurna är, a jätä veidikese kiitmisvett alalõ. Lõigu sipul ja liha väikeisis tükes. Praadi edimält liha ja säälsaman rasva seen sipul läbipaistvas. Panõ upõlõ-hernile mano suul ja lüü naa nuimiksriga pudros. Panõ kiitmisvett mano, et pudõr ülearvo paks es saanu. Viimätses kalda mano liha- ja sibulatükü ni tsorahta tsitronimahla, tuu and tambilõ värskit mekki mano. Sekä ja kalda küdsämispaprõga katõt vähämbä ahoplaadi pääle. Ilostusõs võit pääle säädi palokit vai kurõmarjo. Ku tamp om är jahtunu, lõigu parra kandilidsõ hampsu. Tambist võit höörütä ka palli ja vöörütä noid kama- vai kanebijahu seen. Lavva pääle panõ peenükeses lõigutuisi sibulapäälside, porrulaugu vai mungua idänüisi siimnidega.

Vanasti lõigati jahtunud herne-oatamp tükkideks ja võeti need toidukarbi sees töö juurde kaasa. Ka praegu võib sama teha või siis pakkuda tampi suupistelaual õlle kõrvale.

100 g kuivatatud herneid
150 g kuivatatud ube
150 g rasvast suitsuliha
1 suur sibul
1–1,5 tl soola
sorts sidrunimahla

Leota herneid-ube üleöö. Kupata oad. Keeda oad-herned eraldi pehmeks. Kurna, aga jäta pisut keeduvett alles. Tükelda liha ja sibul. Prae liha ja selle rasvas ka sibulad klaasjaks. Pehmenenud kaunviljadele lisa sool ja püreesta saumikseriga. Et puder ei jääks liiga paks, tembi seda keeduveega. Viimasena lisa liha-sibul ja maitsesta sortsu sidrunimahlaga – see annab tambile värskust ja särtsu juurde. Vala mass küpsetuspaberiga kaetud väiksemale ahjuplaadile ja lase jahtuda. Peale võid sättida pohli või jõhvikaid. Lõika külmast tambist ampsuuurused kuubikud või tee pallid, mida võid ka kama- või kanepijahus veeretada. Serveeri sibulapealsete, porrulaugu või mungoa idanditega.

Mõista-mõista: *Tirr-tirr tiid piten ravvatsõhe liina?* *(Hernit valõtas patta)*

Herne-uatambitego

„Innevanast kutsuti mõnõl puul Võromaal keedetüt ja purus tambitut ua- ja hernesüüki kamas. Kamaga oll hulga tüüd, tuuperäst tetti tedä harva – vastlapäävväs ja ka suurõs neläpäävväs.

Ua-herne panti üüses likku ja hummogu varra naati askõldama: ua lähätädi är, sõs keedeti ua ja herne pehmes. Vanaimä tõi küüki suurõ puust jalaga huhmrõ, kon tampsõ ua ja sõs herne purus. Peräst siäti herne- ja uapudõr kokko. Pliidi pääl panni pääl küdseti väkev liha üten väikeisis tükes lõigutuidõ sibulidõga. Mõnõl puul siäti ka kanebijahhu mano.

Lõpus siäti kõik suurtõ patta kokko ja naati höörikit pallikõisi vai määdse tegemä. Määdsä panti kaussi jahtuma. Uba ja hernes tõmbasõ kõvas ja sõs oll noid määdse hää piost süvvä ja piimä pääle juvva.” Maimu Patte mälehtüs

TUHKHAVVAN KÜDSEDÜ NAKRI VAI KAALI

AHJUNAERID VÕI -KAALIKAD

Piä 19. aastasaa lõpuni teivä pernaasõ Võromaal süvvä suvõl kuan ja talvõl aho iin paan, miä rippu tuhkhavva kotsil. Tuhkhavvan hütsi ja tuha seen küdseti koorõga nakrit, kaalõ, ildampa ka kardokit. Nigu muialpuul Eestin, olli ka Võromaal kapsta, nakri ja kaali edimädse ja ainokõsõ aiavilä piä 20. aastagasaa edeotsani vällä. Nakrit ja kaalõ küdseti niisama tervelt ahon vai tetti ruuga üten suurmidõ ja lihaga.

Peaaegu 19. sajandi lõpuni tegid perenaised Võrumaal süüa suvel kojas ja talvel ahju ees pajas, mis rippus tuhkhaua kohal. Tuhkhauas süte ja tuha sees küpsetati koorega naereid, kaalikaid, hiljem ka kartuleid. Nagu mujal Eestis, olid ka Võrumaal kapsad, naerid ja kaalikad esimesed ja ainukesed aedviljad peaaegu kuni 20. saj alguseni välja. Naereid ja kaalikaid küpsetati niisama tervelt ahjus või keedeti pajas koos tangude ja lihaga.

1–2 nakõrd vai kaali

Ku ahi om kütet, panõ hütsi pääle vai ette mõstu, a kuurmalda nakri vai kaali. Kaalõ piät ahon hoitma 3–4 tunni (olõnõs tuust, ku suurõ omma). Käänä kaalõ, et kõik küle ilosahe är küdsäse. Vahepääl võit kahvliga pruuvi, ku pehme kaali omma: ku lasõt kavvõmb ahon olla, sõs saat koorõ seest luidsaga süvvä, ku vähämb aigo, sõs lõigu kaal lipsõs. Niimuudu võit ka kardokit tetä (hoia ahon paar tunni), noid kutsutas küdsekardokis.

1–2 naerist või kaalikat

Pane äsjaköetud ahju sütele (või süte ette) pestud, aga koorimata naerid või kaalikad. Kaalikad küpsevad olenevalt suurusest 3–4 tunniga. Kaalikaid võid paar korda ahjus liigutada, et kõik küljed võrdselt kuuma saaksid. Kontrolli vahepeal küpsusastet: kui lased kauem ahjus olla, saad süüa koore seest lusikaga. Kui kaalikas on vähem küps, siis lõika viiludeks. Samamoodi võid ka kartuleid ahjus küpsetada (valmis saavad paari tunniga).

Mõista-mõista: *Miis maa pääl, habõna maa seen?* *(Kaal, põrkinas, piit)*

Ollõtego

Ollõtego nakas tuuga pääle, et kasvatõdi kesvä linnassis: võeti kats-kolm mõõdutäüt kesvi ja panti kohegi anomahe üüs-päävä̇s likku. Suvõl panti kesvä kotiga külmä vii sisse lumpi vai jõkkõ. Säält edesi puhtas mõstu kambrõ-põrmandu pääle truuba mano vai kohegi suurtõ kasti vai rehetarrõ laudu pääle lämmähe kasuma. Üts likõ rõivas laotõdi pääle, et päälmäne kõrd är es kuionu. Egä päiv siäti kesvi ümbre ja tsiuguti viiga. Nii kavva lasti olla, ku idu vai jalg vällä tull. Üteldi, et terä omma är jalgunu. Ku idu olli umbõs tolli pikkudsõ, sõs oll paras. Nüüd küteti ahi är, kisti tuhk aholuvvaga vällä ja lasti linnassil sääl är kuioda. Sõs sai linnassõ kotti panda ja veskile viiä, kon nä poolõs lasti, mitte piinüs jahus.

Edesi võeti üts puhas tõrdo, kon põhjan oll rest, midä kutsuti tõras. Tuu pääle panti parra pikkusõga lepävarva vai napu. Nappõ laotõdi tõra pääle ristirästi üte ütsilde, tõõsõ tõisildõ kolm vai neli kõrda. Mõnõl puul panti viil lepävarbõ pääle rüäolõ vai kääneti olist rõngas vai sild puiõ pääle kerrä. Tuud oll vajja, et ollõraba läbi ei lääsi. Linnassõ panti ütte patta, sinnä kiiv vesi pääle ja lasti kõrrakõnõ saista. Tuud kutsuti miss. Miss ammutõdi tõrdohe silla pääle. Aeti vahtsõst paatäüs vett kiimä ja valõti vesi tõrdohe pääle. Tõrdo katõti rõivaga ja lasti haududa tunn vai kats. Pääle tuud lasti liim alt punnimulgust kohegi püttü vällä ja jahutõdi är.

Ildampa tetti linnassist leevä vai karaski, miä küdseti ahon häste pruunis. Tuu leib poodõti tõrdohe ja valõti kiiv vesi pääle. Sõs valõti pudõlist sepp kaussi, ildampa pulk pärmi, sinnä panti ollõliimi ni tsukõrd ja lasti käümä minnä. Sääl timä nakas häste käümä ja valõti päält tuud vaadi sisse, et vaadin ollõ kah käümä ajasi. Ka humalavett keedeti ollõlõ mano. Humalit panti viie-kuvvõ pangi jaos veeränd nakla, tuu valõti kah püttü. Ollõl lasti üü ja päiv kävvü ilma punnilda. Ku vatt nakas vähämbäs tõmbama, sõs panti olu vaadi sisse, panti tsukõrd kah, punn ette ja lasti kävvü kats-kolm päivä. Sõs oll olu valmis.

Suvõl panti olu vaadiga rehe ala, sääl oll külm. Talvõl jäl panti rehetarrõ, kon tedä punnist lasti ja juudi. Ollõ ja taari juumisõ jaos oll üte kõrvaga kipp. Tuuga panti olu lavva pääle ja egäüts võtt ja jõi. Olut tetti pulma ja pühi aos, muido mitte. Raamadu „Kuiss vanal Võromaal eleti" perrä, lk 388, 399

Pilte pääl ollõtego Urvastõ Küläde seldsin aprillin 2013: kesvi linnassis kasvataminõ, läbi rasvamassina ajaminõ ja ollõkaku tegemine.

Ollõjutt

Vanast olli ma rikas põllomiis! Mul oll kuus kuvvõndikku kesvi vähämb ku riia vakamaa (kuus kuvvõndikku omgi riia vakamaa). Olli ma kah kuulsa ollõtegijä. Naksi sõs olut tegemä ja sai olu valmis kah. Kikka-kurivaim karas ollõpütü veere pääle, aiõ ollõpütü ümbre. Olu naksi oia pite juuskma. Mul oll suur valgõ hobõnõ. Ma hüpsi toolõ sälgä ja naksi perrä virotama. Tollõpuul Viro veskit viis verstä sai ollõlõ perrä. Sääl sai kopaga paar kõrda hampsahta, oll veidükene ollõ maku man.

Sääl olli soe ka laknu, Kaudi mõtsa lännü ja uma hanna kuusõjuurõ pääle puhkama pandnu. Meistrimiis, nigu ma olõ, nagla ja vassar üten, tikk-tikk-tikk, egäl soel hand kuusõjuurõ külge kinni. Sõs lõiksi ma sussõl veidükene nahka nõna päält lahki. Sõs naksi mina neid katõ paiumalgaga vemmeldämä nii, et soe naha seest vällä joosi. Sõs võtsõ mina naha hinele.

Naksi sõs kodo poolõ tulõma. Püss oll kah sälän. Lätsi läbi paksu mõtsa. Kuusõoss tõmmas püssükikka üles, pedäjäoss tõmmas kikka alla. Tedõr oll kuusõ ladvan. Kuul läts tedrele persehe. Jänes põõnut puu all ja tedõr sattõ jänessele nõna pääle. Jänes hullu pääga kaabaht kuus tukatit kulda vällä. Tuu kulla ma võtsõ hindäle. No olli ma rikas miis! Lätsi kodo, ehiti kuus süldä kuusidsõ tarõ ja säidse süldä saaridsõ lavva sisse. Lavva pääl oll kats kausitäüt süüki: üts oll tühi, tõõsõn es olõ mitte ku midägi.

Rahvajutt raamatust „Kuiss vanal Võromaal eleti", lk 671–672

ALUTOOTED SETOMAALT -
PUHTA LOODUSE KESKELT
Mardimäe ökotalu

KAKUST LEEVÄNI EHK SÜÜKE AOST, KU RÜÄSAAGI LÄTSI PARÕMBAS

Kakust leivani ehk toite ajast, kui rukkikasvatus laienes

TUHKHAVVAKAKU vai EDIMÄDSE KARASKI

PAISTEKAKUD ehk ESIMESED KARASKID

Naid ohkukõisi kakkõ – karaski ja pannkuukõ iinkäüjit – küdseti kuuma tuha seen vai lämmäs aet lapigu kivi pääl. Räpinä kandin kutsuti tuhkhavvan küdsetüisi kakkõ pliines.

Täämbädsel aol om naid põnnõv latsiga tetä – saava kipõstõ valmis ja miildüse kõigilõ.

0,5 l hapund piimä
(ka pett vai keefir kõlbasõ)
näpo-otsaga suula
umbõs 250 g jahhu
(kas nisu- ja tatrigujahhu
poolõs vai õnnõ kesväjahhu)
1 spl sulavõidu vai õlli

Vala hapupiim kaussi, panõ mano veidikese suula, tsilk õlli vai sulavõidu ja sekä veitsiviisi jahhu mano nii hulga, et saasi paks tainas (luidsas piät taina seen püstü püsümä). Võta luitsaga umbõs poolõ kanamuna suurudsõ tükü, veerüdä kõrras jahu seen ja sõs kässi vaihõl palli (ku kinni tüküse jäämä, sipuda jahhu mano). Panõ ahoplaadi pääle (9–10 tükkü) ja latsuda ohkukõsõs. Tii kahvliga mulgu ja panõ ahjo 220–250 kraadi mano 10–13 minotis. Kaku omma valmi, ku veere nakasõ pruunis minemä. Võta ahost, määri võidu vai mett pääle ja süü lämmält piimäga.

Neid õhukesi kakkusid – karaski ja pannkookide eelkäijaid – küpsetati kuuma tuha sees või kuumaks aetud lapiku kivi peal. Räpina kandis kutsuti tuha sees küpsetatud kakkusid pliinideks. Kaasajal on neid vahva koos lastega teha – saavad ruttu valmis ja meeldivad kõigile.

0,5 l hapupiima
(ka pett või keefir sobivad)
näpuotsaga soola
umbes 250 g jahu
(kas nisu- ja tatrajahu pooleks
või ainult odrajahu)
1 spl sulatatud võid või õli

Vala hapupiim kaussi, lisa sool, õli või või ja sega vähehaaval jahu juurde nii palju, et saaks paks tainas (lusikas peab taina sees püsti püsima). Võta lusikaga umbes poole kanamuna suurused tükid, veereta korraks jahu sees ja siis käte vahel pallid. Lao need ahjuplaadile (umbes 9–10 tk) ja patsuta õhukeseks. Tee kahvliga augud ja küpseta eelsoojendatud ahjus 220–250 kraadi juures 10–13 minutit. Kakud on valmis, kui ääred hakkavad pruuniks minema. Võta ahjust, määri võid või mett peale ja söö soojalt piimaga.

Latsõlõ lugõminõ

Lüü kukku, kasta kakku,
hiidä ahju, võta vällä,
tsiiridä tsialihaga,
kaarida kanamunaga,
alt hapnõ piimäga,
päält päälüssega,
keskelt keeru koorõga
imst-amst.

H III 11, 360 (d) < Urvastõ khk., Restu v. – Jakob Teder (1891)

KÕRRÕ KARASK

KRÕBE KARASK

1 suur ahoplaaditäüs /
suur ahjuplaaditäis

Karaskit tetäs kesväjahust. Taa saa kipõstõ valmis ja om kõgõ parõmb õkva ahost tulnult. Tuuperäst kõlbas karask esieränis häste hummogusöögis vai päst hädäst vällä, ku leib-sai omma uutmalda otsa saanu.

0,5 l keefirit
2 munna
1 (suur) spl tsukõrd
1 (väiku) tl suula
0,5 tl soodat
50 g sulavõidu
kesväjahhu nii hulga, et tainast saat viil ahoplaadi pääle valla (u 6 dl)

Klopi muna keefiri seen kergehe vallalõ. Sekä ja panõ samal aol mano sooda, suul, tsukõr ja kõgõ viimäte või. Kalda suurõ ahoplaadi pääle ja küdsä 180 kraadi man 30 minotit.

Karask on odrajahust küpsetis. See valmib kiiresti ning on kõige parem ahjusoojalt. Seetõttu sobib karask eriti hästi hommikusöögiks või päästab hädast välja, kui leib-sai on ootamatult otsa saanud.

0,5 l keefirit
2 muna
1 (suur) spl suhkrut
1 (väike) tl soola
0,5 tl soodat
50 g sulavõid
odrajahu nii palju, et tainas kannataks veel ahjuplaadile valamist (umbes 6 dl)

Klopi munad kergelt keefiris lahti. Lisa segades sooda, sool, suhkur, jahu ja viimasena või. Vala taigen suurele lamedale ahjuplaadile ja küpseta 180 kraadi juures 30 minutit.

„Mis sa pelgät, võta kapist karaskit!" üteldi Karulan, Urvastõn, Vahtsõliinan ja Räpinäl noilõ, kiä es julgu tõisilõ vasta üteldä.

Karaskikrõbuski

Karaskikrutoonid

Omma hää püreesuppõga süümises ja krõbuskidõ tegemine om ka võimalus päiv inne tett karask är tarvita.

Lõigu karask väikeisis ütesuuruidsis tükes ja panõ ahoplaadi pääle. Küdsä ahon 180 kraadi man umbõs 15 minotit – nii kavva ku tükü omma hää krõpõ. Kõlbasõ ka niisama süvvä (näütüses ollõ vai veini mano), sõs võit näpoga suula vai kuionuisi maigu-haino (jahvõdu küümne) pääle siputa.

Hea viis rikastada püreesuppe ja ära kasutada eelmise päeva karaskit.

Lõika karask väikesteks ühesuurusteks kuubikuteks ja pane ahjuplaadile. Küpseta ahjus 180 kraadi juures umbes 15 minutit ehk kuni kuubikud on head krõbedad. Niisama söömiseks (nt õlle või veini kõrvale) võid lisada valmis krutoonidele pisut soola ja/või meelepäraseid kuivatatud ürte, näiteks jahvatatud köömneid.

Karaski ja vadsa

Karaskit küdseti vanast sakõstõ – leevä asõmõl ja pühhi aigo saia iist. Sõgludu kesväjahu segäti hapnõ piimä sisse ja panti suula näpoga mano. Ildampa, ku sooda tull, panti tuud kah. Tetti kõva trull, miä jahuga ülepuistatult panni vai leevälapju pääl ohukõsõs litsuti. Kiä pehmembät tahtsõ, tuu küdsi paksõmba, a kiä krõpõt tahtsõ, tuu küdsi häste ohukõsõ karaski. Mõni litsõ kolmõ edimädse sõrmõga kassikäpä ka sisse. Üteldi, et sõs küdsäs parõmbahe ja ei aja koorikut üles. Mõnõl puul panti mulkõ sisse silgupää, et olõs soolatsõmb võtta. Ku ahu är palli, sõs pühiti pae luvvaga puhtas ni panti suurõ ja laja karaski leevälapjoga ahjo. Lapjo pääle panti jahu ka ala. Ahon lasti olla nii puul tunni, sõs olli ilosa pruunika karaskitsõõri valmi ja noid süüdi piimäga. Latsilõ oll timä õkva makussöögis. Egas ilmaasjanda es üteldä, et karask aja kargama.

Ku jo nissu naati rohkõmb kasvatama, sõs küdseti nisuvatska. Vatska küdseti hariligult pühis ja sõs, ku lehm piimäle tull – nii saiva vadsa hää ja kohila. Tainas tetti hapnõ piimäga ja panti leeväjuurõtust kah mano. Sõs nõstõti kohegi lämmähe ja ku nõsõma nakas, kastõti är: panti viil piimä, suula ja jahhu mano, ku oll, sõs ka mõni muna. Vadsa-ahi es kütetä nii kuum ku leevä-ahi, selle et vadsapätsi tetti vähämbä ku leeväpätsi.

Karaskil ja vadsal tetti niimuudu vahet, et karask om hapnõmalda, vatsk hapatõt. Ildampa, ku jo sepp (pärm) tull ja sooda, sõs oll karaskidõ ja vatsku küdsämine nigu näpo otsast.

Raamadu „Kuiss vanal Võromaal eleti" perrä, lk 408

KARASK KOLMÕ MUUDU

KARASK KOLME MOODI

Kohopiimäga – makõ ja mahlanõ

Kohupiimaga – magus ja mahlane

3 dl keefirit
3 dl kesväjahhu
1 muna
200 g kohopiimä
3 spl tsukõrd
0,5 tl suula
0,5 tl soodat
(25 g sulavõidu)

Sekä kõik kokko ja kalda vähämbä mõõdiga ahovormi sisse (sõs tulõ karask paksõmb ja pehmemb). Küdsä 180 kraadi man umbõs 30 minotit.

3 dl keefirit
3 dl odrajahu
1 muna
200 g kohupiima
3 spl suhkrut
0,5 tl soola
0,5 tl soodat
(25 g sulavõid)

Sega kõik kokku ja vala väiksemat sorti ahjuvormi (siis tuleb karask paksem ja pehmem). Küpseta 180 kraadi juures umbes 30 minutit.

Nõgõssõga – rohilinõ ja ravvanõ

Nõgesega – roheline ja rauane

3 dl keefirit
4 dl kesväjahhu
1 muna
1 piotäüs kuivatuisi nõgõssõlehti
0,5 tl suula
0,5 tl soodat
1 tl tsukõrd
25 g sulavõidu

Hõõru nõgõssõlehe kässi vaihõl piinüs. Sekä kõik kokko ja kalda lammõ suurõ plaadi pääle (sõs tulõ ohukõnõ ja krõpõ karask) vai vähämbä sügävämbä ahovormi sisse. Küdsä 180 kraadi man umbõs 30 minotit.

3 dl keefirit
4 dl odrajahu
1 muna
1 peotäis kuivatatud nõgeselehti
0,5 tl soola
0,5 tl soodat
1 tl suhkrut
25 g sulavõid

Peenesta nõgeselehed pihkude vahel. Sega kõik kokku ja vala kas lamedale suurele plaadile (saad õhukese ja krõbeda karaski) või väiksemasse sügavamasse ahjuvormi. Küpseta 180 kraadi juures umbes 30 minutit.

Peediga – verrev ja vürdsine

Peediga – punane ja pikantne

3 dl keefirit
3 dl kesväjahhu
1 muna
150 g toorast piiti
2 suurt vai 3 tsillokõist tsisnagu- ehk kiblugaküüst
näpoga küümnit (ku miildüse)
0,5 tl suula
0,5 tl soodat
1 tl tsukõrd
25 g sulavõidu

Riivi piit piinü riiviga, tii ka tsisnak häste piinüs. Sekä kõik kokko ja kalda suurõ lammõ ahoplaadi pääle. Küdsä 180 kraadi man umbõs 30 minotit.

3 dl keefirit
3 dl odrajahu
1 muna
150 g toorest peeti
2 suurt või 3 väikest küüslauguküünt
näpuotsaga köömneid (soovi korral)
0,5 tl soola
0,5 tl soodat
1 tl suhkrut
25 g sulavõid

Riivi peet peene riiviga, haki küüslauk hästi peeneks. Sega kõik kokku ja vala suurele lamedale ahjuplaadile ning küpseta 180 kraadi juures umbes 30 minutit.

Taarikarask ja taaritego

Võromaal tetti vanast taari egän talon, kunagi es juvva paljast vett leevä pääle. Vett es kõlba ka külälisele pakku. Taar ai joogihädä är, a viijuumisõ kotsilõ üteldi: „Laku vett nii, et kõtt lajas lätt, joogihädä iks joogihädä". Ja eski ku mi inämb ei tiiä täpselt, mis tuu taar oll, mälehtämi ummõtõ ütelüst egän nukan uma kiil, egän tarõn uma taar.

Egän talon olliva taari tegemises taaritõrdo. Tõrdol oll kats lavvakõist risti põhja pääl, tuud kutsuti taariristis. Risti pääle panti kas kadajaossõ vai rüäolgi nii pallo, et taari sago sinnä pääle pidämä jäänü. Olgi vai ossõ pääle säeti risti lepäpulga nii tihtsähe, et kõik kraam üles es nõsõnu.

Peris vanal aol tetti taari kesvä- vai rüäjahust. Kiivä vii sisse segäti jahu ja valõti tuu tõrdohe. Ammutõdi viil kiivät vett pääle ja lasti tõrdon happama minnä. Mõnõ päävä peräst oll hapu juuk valmis. Tõrdo alaveeren oll mulk, säält oll hää taari juumisõs laskõ. Ku viimäte vanas läts, sõs lasti perä vällä ja tetti jälki vahtsõnõ laar.

Ildampa naati taarikaraskit küdsämä. Tuud tetti jämmest jahust, rüä ja kesvä segi, mõnõl puul ka kaarajahust. Aeti vesi kiimä, sõs jahutõdi parajas lööges. Kastõti jahu sisse, latsutõdi ohukõnõ karask ja panti ahjo, kon timä häste pruunis küdseti. Sõs aeti suur katlatäüs vett kiiväs, poodõti leib sinnä sisse ja valõti tõrdohe. Kuuma vett valõti viil mano. Tõrdolõ panti kaas pääle, katõti rõivaga kinni ja lasti lämmän happama minnä. Taar pidi hapnõma nii kolm päivä. Rüäpäid tetti kah taaris, keedeti rüäpää vii seen är ja tuu panti happama.

Raamadu „Kuiss vanal Võromaal eleti" perrä, lk 389, 399, 420

Taari tegemise laul

Mede taar apnõma,
külänaasõ kaklõma,
pernaasõ persekile,
külänaasõ kükäkile,
uma naasõ otsõkilõ.
Kes juu, tuu juubnus jäägu,
kes maits, tuu maha sadagu.

E 19618 (462) < Rõugõ khk. – M. Siipsen (1895)

NISUJAHUVATSK vai LAPIK SEPIK

1 ahoplaaditäüs / ahjuplaaditäis

NISUJAHUVATSK *ehk* LAPIK SEPIK

Vatsk om sepigu võromainõ variant. Taa kõlbas häste supi mano vai hummogusöögilavva pääle esisugumaidsi leeväpäälüssidega.

2 dl tarõlämmind keefirit
2 dl tarõlämmind kürvidsäpüreed
3 spl tsukõrd
1 tl suula
8 dl täüsteränisujahhu
50 g sulavõidu
25 g pärmi
seesamisiimnit

Kürvidsäpüree tii niimuudu: panõ puhastõdu kürvidsätükü ahjo küdsämä vai väiku viiga potti kiimä. Ku omma pehme, tii nuimiksriga pürees. Panõ jahtuma.

Hõõru pärm tsukrõga vedeläs, panõ mano keefir, kürvidsäpüree ja suul. Sekä mano jahu ja või. Kasta nikagu tainas kausi veerest vallalõ lüü. Nõsta lämmähe (leso pääle) 1,5 tunnis kerkümä. Panõ suurõ ahoplaadi pääle küdsämispapõr ja aja tainas jahutsidõ kässiga plaadi pääle lakja. Lasõ viil puul tunni kerküdä. Määri päält viiga ja puista vadsalõ pääle seesamisiimnit. Küdsä 180 kraadi man 20–25 minotit.

Vatsk *on sepiku võrumaine variant. Ideaalne supi kõrvale ja hommikusöögilauale erinevate määrete või õlidega söömiseks.*

2 dl toasooja keefirit
2 dl toasooja kõrvitsapüreed
3 spl suhkrut
1 tl soola
8 dl täisteranisujahu
50 g sulavõid
25 g pärmi
seesamiseemneid

Kõrvitsapüree tee nii: kuumuta puhastatud kõrvitsatükid ahjus või keeda potis vähese veega pehmeks. Püreesta nuimikseriga ja tõsta jahtuma.

Hõõru pärm suhkruga vedelaks, lisa keefir ja kõrvitsapüree ning sool. Sega juurde jahu ja või, sõtku nii kaua, kuni taigen lööb kausi servadest lahti. Kergita soojas 1,5 tundi. Suru tainas jahuste kätega suurele küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile ja lase veel pool tundi kerkida. Pintselda pealt veega ja puista peale heldelt seesamiseemneid. Küpseta 180 kraadi juures 20–25 min.

Nursi mehe kõnõlasõ Rõugõ miihi

Rõugõ miis külve vaka nissõ. Sügüse, perän lõikust oll nissõ vakatäüs ja kuhi päälegi. Rõugõ miis tougas vaka tasatsõs ja ütel: „Ma võta õks uma, Jumala armuandi ma ei taha!” Võro-Seto tähtraamat 1995

TATRIGUJAHUVATSK

1 ahoplaaditäüs /
ahjuplaaditäis

TATRAJAHUSEPIK

Tatriguvatska küdseti vanastõ pühis. Pidolava pääle passis vatsk täämbädselgi päävä̦l.

4 dl vett
1 dl keefirit
2 spl tsukõrd
1 tl suula
3 dl tatrigujahhu
5 dl täüsteränisujahhu
50 g sulavõidu
25 g pärmi

Hõõru pärm tsukrõga vedeläs. Aja vesi potin kiimä ja võta tulõ päält är. Panõ mano suul ni tatrigujahu ja sekä samal aol kõrraligult. Niimuudu „kliip” tainas rohkõmb, a muido lätt vatsk küdsämisega pallo pudis. Ku jahusego om veidikese jahtunu, panõ mano keefir, pärm, nisujahu ja või. Kasta. Tainas ei piä väega paks saama ni kausi külest vallalõ lüümä. Nõsta lämmähe 1,5 tunnis nõsõma. Laoda küdsämispapõr ahoplaadi pääle ja aja tainas jahutsidõ kässiga plaadi pääle lakja. Sõs nõsta viil poolõs tunnis kerküma ja küdsä 180 kraadi man 20–25 minotit.

Tatrajahust sepikut tehti vanasti pühadeks. Pidulauale sobib see tänaselgi päeval.

4 dl vett
1 dl keefirit
2 spl suhkrut
1 tl soola
3 dl tatrajahu
5 dl täisteranisujahu
50 g sulavõid
25 g pärmi

Hõõru pärm suhkruga vedelaks. Aja vesi potis keema ja võta tulelt. Lisa sool ja tatrajahu samal ajal hoogsalt segades. Nii saad kleepuva taina, mis küpsedes liiga muredaks ei muutu. Kui segu on pisut jahtunud, lisa ka keefir, pärm, nisujahu ja või. Sõtku. Tainas võib jääda pisut vedelam ega pea poti küljest lahti lööma. Kergita soojas kohas 1,5 tundi ja vajuta seejärel tainas jahuste kätega suurele küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile. Lase veel pool tundi kerkida ja küpseta 180 kraadi juures 20–25 minutit.

LEIB

LEIB

Kohetusõ jaos:

1 l lämmind vett
2 suurt spl juurõtust
500 g täüsterärüäjahhu

Taina jaos:
2 triiki tl suula
2 tl jahvõtuisi küümnit
150 g tsukõrd (hää ku puhastamalda, nt Demerara)
800 g täüsterärüäjahhu

Taast kogossõst saa kolm 700-grammist leibä.

Tii kohetus õdagu valmis: sekä suurõmban kausin lämmi vesi, juurõtus ja jahu hapnõ koorõ paksudsõs. Võit mõnõ supiluidsatävve hapund ubinamahla kah mano panda. Panõ kausilõ kaas pääle ja nõsta lämmähe (nt leso pääle) hapnõma. Tõõsõ hummogu, ku kohetus om hapnõma lännü (tuud tunnõt mullikõisist pääl ja hapnõst mekist), määri 3 leevävormi kõrraligult võiuga. Sekä kohetust puuluidsaga mõnõ kõrra, sõs panõ mano suul, küümne, tsukõr ja veitseviisi jahu. Kasta kõrraligult kümmekund minotit. Jaa tainas 3 vormi (täüdä umbõs puul vormist). Tii käe likõs ja silestä leevä. Puista veidikese jahhu pääle ja nõsta lämmähe 2–3 tunnis kerkümä. Kaabi kauss puhtas ja panõ kaapõ karbikõsõ seen külmäkappi tulõvadsõ leeväteo juurõtusõs. Ku tainas om kerkünü, panõ 180 kraadi mano küdsämä 45–60 minotis. Ku leevä omma päält ilosa pruuni, võit vormi seest vällä võtta, aho kinni käändä ja leevä ahoresti pääle jahtuma jättä umbõs 45 minotis. Sõs võta vällä ja lasõ räti all peris maaha jahtuda.

Eelkergituse jaoks:

1 l sooja vett
2 suurt spl juuretist
500 g täisterarukkijahu

Taina jaoks:
2 triiki tl soola
2 tl jahvatatud köömneid
150 g suhkrut (hea kui rafineerimata, nt Demerara)
800 g täisterarukkijahu

Sellest kogusest saab kolm keskmist leiba.

Õhtul sega suuremas kausis soe vesi, juuretis ja jahu hapukoore-paksuseks. Võid ka mõne supilusikatäie õunamahla juurde kallata. Pane kausile kaas peale ja tõsta sooja kohta hapnema. Järgmisel hommikul, kui tainas on hapnema läinud (tunned mullidest ja hapust mekist), määri 3 leivavormi korralikult võiga. Sega algul puulusikaga ja pane juurde sool, köömned, suhkur ja vähehaaval jahu. Sõtku korralikult kümmekond minutit. Jaga tainas 3 leivavormi (täida umbes pool vormist). Tee käed märjaks ja silu leivad. Puista natuke jahu peale ja tõsta soojasse kerkima 2–3 tunniks. Kraabi tainajäägid kausist kokku ja tõsta karbiga külmkappi järgmise leivateo juuretiseks.

Kui tainas on kerkinud, küpseta 180 kraadi juures 45–60 minutit. Kui leivad on pealt ilusad pruunid, võid need vormist välja võtta, ahju kinni keerata ja leivad ahjuresti peale jahtuma jätta umbes 45 minutiks. Siis võta pätsid välja ja lase rätiku all maha jahtuda.

Leevätego

Innembide süüdi puhast rüäleibä harva, selle et rüä kasvi väega kehvä. Rüäjahu oll ka pallo sakõmb ku parhilla ja tuuperäst püssü leib halvastõ kuun. Midä kehvemb aig oll, tuud rohkõmb panti aganit leevä sisse, midä parõmb aig, tuud puhtampa leibä süüdi. Aganaleibä kutsuti üsädseleeväs. Leevä sisse panti viil uajahhu ja ildampa ka keedetüid kardokit, sõs sai leibä rohkõmb.

Leevä küdsämises olli uma riista: mõhk, leevälapjo ja katõst vihast kokko köüdet aholuud. Leibä küdseti puulpäävä õdagu.

Kõgõpääst tetti leeväkohetus. Valõti pangitäüs lämmind vett mõhkõ ja sinnä sisse jahu. Säeti mugu püürüsega ümbre, nikagu sai paras pudõr vai kohetus. Pääle puistati viil sõrmi vaihõlt jahhu üts kõrd. Kohetusõlõ tetti hää käega rist pääle, katõti mõhk rõivaga kinni ja panti kohegi lämmähe müürü vai leso viirde hapnõma üüpäävä. Sõs kaeti, kas kohetus oll är hapanu – maidsõti näpoga vai kaeti, et oll alla sadanu. Ku kohetus oll är hapanu, klopiti läbi ja valõti jahhu nii hulga mano, et paks pudõr sai. Päält tuud naati katõ käega kastma: üts käsi tsusati kohetusõ sisse, tõõnõ jäl tõmmati vällä. Kastõti, nikagu inämb kässi külge es jää. Üteldi, et niikavva piät leibä kastma, ku aho-ots (otsaedine) likõs lätt, sõs saa hää leib. Viimäte puistati jahhu taina pääle, tetti hää käega rist ja katõti mõhk kinni.

Nüüd nakas leib vahtsõst nõsõma ja sõs panti leevä-ahi palama. Ku puu olli palanu, võeti lapjoga suurõmba tunglõ ahost ja viidi vällä vai pliidi ala. Aholuud tetti likõs ja pühiti tuuga ahopõrmand häste puhtas. Pääle tuud naati leibi ahjo pandma. Tuus aos oll leib häste nõsõnu. Mõnõl puul panti ahjo leevä ala kapstalehti, talvõs olli tuu jaos korjadu vahtrõlehe. Jahhu es raisada aho põhja pandmisõs.

Leeväkastja oll kas pernaanõ vai tütrik, ahjopandja pernaanõ esi. Leevälapjo panti mõhe veere pääle, puistati näpoga jahu lapjo pääle leeväle ala, et leib kinni ei jääsi ja häste lapjo päält ahjo satasi. Katõ käega võeti mõhest pätsisuurunõ tükk leevätahast vällä, panti lapjo pääle ja tetti piklik kümnenika katõtõistnaglalinõ (4–5 kg) leeväpäts. Latsilõ tetti mõnikõrd väikene kakk, panti muna ka sisse, ku oll. Leevälapjo oll ka piklik, päts iks lapjo perrä tettigi. Kässi hämmeti vii vai hapnõ piimä seen ja tetti leib silles. Tuusjaos oll vesi vai piim anomaga mõhe kõrval kergo pääl. Hapupiim tekse käe nilbõmbas ku vesi.

Pätsile tetti jäl viimädse kõrra käetõmbusõga rist pääle. Ku kõik leevä olli ahon, tetti ka ahosuu pääle käega rist. Rist tetti tuuperäst, et Vanahalv leeväkohetust ja leibä ei saasi puttu.

Mõhk kaabiti puhtas, kaapõ höörütedi pätsis ja jäteti juurõtusõs. Tuu poodõti järgmädse leeväteo aigo leeväkohetusõ sisse.

Tuud, kunas leib küdses sai, prooviti mitund muudu. Päts võeti ahost vällä ja panti nõna alomidsõ koorõ vasta. Ku nõnna är es paloda, oll leib küdse. A ku nõna är palotit, oll päts tooras ja tuul lasti viil ahon olla. Ka koputõdi leibä, ku ahost vällä võeti – ku kumisi, oll leib küdse. Mõnõl puul jäl murti leib katski – ku poig (küdsämäldä tükk) seen oll, panti päts ahjo tagasi.

Ku leevä ahost vällä võeti, hämmäti pätsi viiga päält üle, katõti rõivaga kinni ja panti pingi pääle jahtuma.

Ku leevä olli ahost vällä võetu, sõs ahjo tühäs es jäedä. Visati halg vai paar, sõs es tulõ leeväst vahe. Raamadu „Kuiss vanal Võromaal eleti" perrä, lk 448–450

Varahine

Tulli ma üles ilmavarra,
ilmavarra, inne muid,
sei ma inne kikast kiku leibä,
inne muid muro leibä,
inne ako ahotävve,
inne päivä pätsi leibä.

H I 8, 90 (1) < Vahtsõliina khk. – Jaan Sandra (1895)

Kuis leeväga ümbre kääüti

Ku mõni leeväpäts viil ahon oll, sõs leibä väidsega es lõigata, õnnõ murti. Leibä tohtsõva üte käega murda õnnõ nuu, kel üts käsi haigõ vai rõnnalats üsän oll. Ku kõik pätsi olli ahost välän, võidi leibä joba väidsega lõigada.

Ku tervet pätsi edimäne kõrd lõigati, tetti lõigatulõ leeväle rist pääle, et leeväl jako olõsi.

Kiä sei leeväpätsi kandsõ, tuu sai kas külä otsa mehele vai külä otsast naasõ.

Tütrigu, kiä leeväpätsi kandsõ seivä, noilõ kasviva suurõ rõnna.

Et hiire leibä ei söösi, tetti leeväpätsi pääle inne ahjo pandmist lamba seereluuga jäle pääle. Tuu jäi perrä nigu kassikäpä jälg.

Leibä es tohe võtta paksu söögi mano. Arvati, et kiä kiislaga leibä süü, tuul lätt pää paljas. Ua- ja herneruvvaga es tohi kah leibä süvvä, üteldi, et upõ ja hernidega om leib esi üten. Raamadu „Kuiss vanal Võromaal eleti" perrä, lk 448–451

Mõista-mõista: *Pikä hannaga harak luu mäe sisse munnõ?* *(Leibä pandas ahjo)*

Leevä-soola jutt

Üten talon oll väega ihnõ peremiis. Sääl oll õnnõ üts söögikõrd ja lavva pääle panti savikauss soolaga ja leeväpäts kõrvalõ. Leevätükk kastõti soola sisse ja peremiis mugu kitse takast.

„Suul om süüme kinnütüs, vägi ei massa midägi!" Kõnõlnu Helju Kalme Parksepäst

LEEVÄTAINAST PIIRAK

LEIVATAINAST PIRUKAS

Võrokõisi köögin omma alasi kõik söögiperä är tarvitõdu. Ku paar piotäüt leevätainast üle jäi, sõs tuust tetti piirakut kohopiimä vai kanebijahuga.

Tasos pruuvi ka täämbädsel aol.

paar-kolm piotäüt valmis leevätainast
3 spl kanebijahhu
200–300 g kohopiimä
2 munna
100 g hapund kuurt
suula

Võta tsõõrik ahovorm ja latsuda tainas poolõ tsendimiitre paksusõlt lakja. Ku tainas tüküs kässi külge kinni jäämä, tii käe likõs. Lasõ üten leibiga lämmän kotussõn 2 tunni kerküdä. Sekä kohopiim kanebijahu, munnõ ja hapnõ koorõga. Maidsa suul parras ja laoda kohopiim kerkünü taina pääle lakja. Küdsä 180 kraadi man 35–45 minotit. Süü aholämmält.

Võrokeste köögis on alati osatud kõik toiduülejäägid ära kasutada. Kui paar peotäit leivatainast üle jäi, siis sellest tehti kohupiima-kanepijahupirukat. Seda tasub ka kaasajal proovida.

paar-kolm peotäit valmis leivatainast
3 spl kanepijahu
200–300 g kohupiima
2 muna
100 g hapukoort
soola

Võta ümmargune ahjuvorm ja suru tainas poole sentimeetri paksuselt vormi. Kui tainas käte külge kinni jääb, siis tee käed märjaks. Lase tainal 2 tundi soojas kohas kerkida koos leibadega. Sega kohupiim kanepijahu, munade ja hapukoorega. Maitsesta soolaga ja kalla kohupiim kerkinud tainale. Küpseta 180 kraadi juures umbes 35–45 minutit. Söö ahjusoojalt.

Jupikõnõ tinnüspäävä laulust

Anna meile anniviljä,
saada meile saagiviljä.
Puudulisõlõ puistada,
viirmädsele visada.
Kesse keväjä kehvälidse,
pääle paastu puudulidsõ.
Tere iks, Tiitu, tinnüspäävä̇l,
vanaesä vakavahti!
Õnnista viljäväljäkeisi,
õnnista tingä tassakõisi!

E 61772 < Rõugõ khk. – Jaan Gutwes (1928)

KOLM LEEVÄMÄÄRI

KOLM LEIVAMÄÄRET

Kolm vanaaigsidõ süüke perrä tettüt määri, miä passisõ häste rüäleevä, karaski vai vadsa pääle.

Sõir – tii sõir (kae lk 166), a är nõristagu taad nii kuivas ku hariligult. Nii saat vedelämbä sõira, midä om hää leevä pääle määri.

Kanebitemp – panõ hapukuur üüses kohvifiltri sisse ja jätä üüs aos sinnä nõrisõma, et saia paksõmb kuur. Sekä mano piinüs lõigut ja praadit sipul, suul ja jahvõdu kanebisiimne. Praadit sibula asõmõl võit panda ka piinüs lõigutut rohilist sibulat. Hapnõ koorõga tett temp ei püsü kavva, tuu piät samal pääväl är süümä. Proovi ka kanebivõidu, nigu tetäs Suhka talon: lasõ võiul tarõlämmän mõni tunn saista ja sekä sinnä sisse kanebijahu ja suul.

Hernetamp – keedä värski vai külmätedü herne puulpehmes. Tii miksriga pudros, sekä mano veidikese tsitronimahla, suula-pipõrd ja näpoga värskit katski lõigutut vehvermentsi.

Kolm vanaaegsetest toitudest inspireeritud määret, mis sobivad hästi rukkileiva, karaski või sepiku peale.

Sõir – tee sõir (vt retsepti lk 166), aga ära nõruta nii kaua nagu tavaliselt. Tulemuseks on vedelam sõir, mis sobib leivale määrimiseks.

Kanepitemp – nõruta hapukoor üle öö kohvifiltris paksemaks, lisa peeneks hakitud ja praetud sibul, sool ning peeneks jahvatatud kanepiseemned. Praesibula asemel võid panna ka peeneks lõigatud sibulapealseid.

Proovi teha ka kanepivõid, nii nagu seda valmistatakse Suhka talus: lase võil toasoojas mõned tunnid seista ja sega sellesse kanepijahu ja maitseks soola.

Hernetamp – keeda värsked või külmutatud herned poolpehmeks. Püreesta, lisa sorts sidrunimahla, soola-pipart ning näpuotsatäis värsket hakitud piparmünti.

„Ilma nigu pini pehmest leeväst!" (Rõugõ, Urvastõ)

„Otsi nii, nigu leibä otsitas!" (Rõugõ, Räpinä, Urvastõ) vai „Otsi, nigu vatska otsitas!" (Vahtsõliina) üteldi sõs, ku midägi hoolõga es otsi.

„Nigu lämmä leeväga lüüdü," üteldi üle terve Võromaa tuhna vai väega hiitünü inemise kotsilõ.

Hansa

Kõgõpäält kaalutas päsüläga är üts puut (16 kg) rüäjauhõ. Jauh piät olõma häste piinüs jauhõt, sõs and pallo viina vällä. Paan aetas neli pangi vett katsakümne kraadi pääle ja naatas imatama. Tuud om hää katõ inemisega tetä: üts vala aigopite jauhõ vette ja tõnõ sekä putro, nii et tükü sisse ei jää. Pada katõtas päält rõivaga kinni ja lastas kats-kolm tunni saista – seenis ku är imahus. Sõs võit pruumi – ku putr makõs om lännü, tulõ hää viin ja and häste vällä. Nüüt sekät külmä vett mano, nii et putr jahus katõ-kolmõkümne kraadi pääle ja panõt pudro sisse viis-kuus pulka tsukrõga vedeläs hõõrutut pärmi. Taa lätt veidembä pärmiga ka käümä, a viie-kuvvõ pulgaga lüü tälle iks kõrraga hää huu sisse.

Edimäne üü peräst käümäpandmist magalõ minnä ei või. Kõik aig piät pääle pasma, et taa suurõ käümisega üle veere vällä ei tulõ. Ku käümine pallo kõvas lätt, võedas pangiga üts jago mant är. Peräst, ku taa jäl tasaligult käü, pandas tagasi. Nätäl aigo piät käümä. Ku hallõ pääle võtt, om valmis. Sõs aias kõrraga läbi är. Ku kauga saista lasõt, lahtus är. Läbi aias kats kõrd, edimädse ajamisõga tulõ praskalõ vett mano panda. Ku putr pallo sakõ om, sõs tüküs paa põhja kõrbõma ja võtt viinalõ kõrvõnu maigu mano.

Paa kaas piät väega kõrraligult pääl kinni olõma, et ajamisõ aigo päält är ei viska – sõs olõt viinast ilma ja võit hinnäst är ka palota. Ku pada joba lämmäs nakas minemä, sõs tetäs tuld häste hilläkeiste, muido tüküs pudõr kiimä nõsõmisõl torrõ sisse. Tõsõ kõrra läbiajamisõl lastas viil läbi hütsi kah. Edimäne puul tuupi viina, mis tõsõ kõrra läbiajamisõga tulõ, võedas eräle, tuud viina sisse ei panda, tan om pallo puskariõlli sisen. Tuu om väega hää sälämäärmise rohi. Perämine lahja viin võetas ka eräle. Ku viin pallo kangõ om, sõs om tuuga hää tempi, nii et viin paras saa. Väega lahjas ei või hansat tetä, piät olõma viis-kuuskümmend kraati kangõ. Ku puskari poodiviina kangusõ tiit, sõs tulõ juumisõl vii maik suuhtõ. Ku perämist lahjat viina üle jääs, sõs tuu hoiõtas alalõ ja pandas tõsõ tegemise aigo edimäst kõrd läbi lastulõ viinalõ mano.

Kõrraligu tegemisega tulõ puudast jauhõst vällä kuus-säidse liitrit viina; ku väega häste vällä and, sõs esiki kipõn inämb. Seo praaga, mis edimädsest ajamisõst perrä jääs, võit eläjile süütä, taa om puhas jüvä. Mis tõsõ kõrra ajamisõst perrä jääs, tuuga ei olõ midägi tetä, tuu tulõ är visada.

Viina-ajamisõ man juuma naada ei või, muido lätt kõik tego vussi. A nii pallo tegemise aigo proomitas, et olõs teedä, kas tulõ kõva viin vai nakas är lahjas jäämä. Võro-Seto tähtraamat 1990

Viinakõnõ, velekene,
ollõkõnõ, umadsõkõnõ,
ollõ man iks ilotõlgõ,
viina man iks veretäge.
Ku mi olut ilolda joomi,
olu sõs tõrdut tõrõlõs,
viin haami haugutõllõs.
Piämi no ollõlõ illo,
tõsõ ilo tõrdullõ.
Selle küllä kutsutigi,
viina mano veerütedi.
Ei tulõ und meil magadõssa,
pikkä und meil pidämässä!
Uni tulõ muido ilotõllõn,
pääle laulu laskõmahe.

E 6970 (3) < Põlva khk., Navi – J. Melzow (1893)

RUGA

KAPSTA-, KARDOKA- JA TSIALIHASÖÖGI EHK SÜÜKE AOST, KU KÜÜKI EHITEDI PLIIT

Kapsa-, kartuli- ja sealihasöögid ehk toite ajast, kui kööki ehitati pliit

PAAPERÄPINU vai EDIMÄDSE PANNKOOGI

4 süüjäle/sööjale

PAAPERÄPINU *ehk ESIMESED PANNKOOGID*

Paaperäpinu omma nime saanu tuu perrä, et edimält küdseti naid pliidi pääl paapõhjan, mis oll rasvaga kokko määrit. Kuukõ võidi tetä ka ahopõrmandu vai panni pääl. Naid kesväjahust pannkuukõ võisi edimäidsi kuukõ avvos kutsu ka paaperäpinus.

2 munna
0,5 dl (3 spl) tsukõrd
1 tl vaniljetsukõrd
2,5 dl hapund piimä vai keefirit
1,5 dl kesväjahhu
1,5 dl speltajahhu
(või ka harilik nisujahu olla)
näpoga suula
näpoga soodat (või ka ilma)

Sekä muna keefiri seen kõrraligult är, panõ mano suul ja sooda, tsukõr ja lõpus kesväjahu. Küdsä kõrraga väiku koogi. Ku soodat ei taha tainalõ mano panda, lüü munavalgõ vatulõ ja sekä kõgõ lõpus tassakõistõ tainalõ sisse, sõs saava kohila koogi.

Paaperäpinud *on selle järgi nime saanud, et algselt küpsetati neid pliidil paja põhjas, mis oli enne rasvaga määritud. Neid võidi teha ka ahjupõrandal või pannil. Odrajahust pannkooke võiks esimeste kookide auks kutsuda samuti* paaperäpinu*deks.*

2 muna
0,5 dl (3 spl) suhkrut
1 tl vanilje suhkrut
2,5 dl hapupiima või keefirit
1,5 dl odrajahu
1,5 dl speltajahu
(võib ka tavaline nisujahu olla)
näpuotsaga soola
näpuotsaga soodat (võib ka ilma)

Vispelda munad keefiriga, lisa sool, sooda, suhkrud ja viimaks odrajahu. Küpseta kohe lusikakoogid. Kui soodat ei taha kasutada, siis annavad kookidele kohevust vahustatud munavalged, mille võib viimasena õrnalt taina sisse segada.

Peremiis sei piimä-leibä,
perenaanõ võidu-vatska.
Mina tambi taari perrä,
egäpäivi erneliimi.

H III 9, 700 (5) < Urvastõ khk.,
Koigu v. – Gustav Seen (1889)

KAKURUUG

KAKUROOG

4 süüjäle/sööjale

Kakuruug om pia säänesama süük nigu Hiiomaa käkisupp, miä om kannõt ka Eesti vaimlidsõ kultuuriperändi nimekirjä. Vanastõ süüdi kakkõ leevä asõmõl ja serväti keedüliimi pääle. Parhillatsõl aol miildüse naa inämb praaditult eri hämmätüisiga. Paku naid kasvai edeotsa söögis.

200 g läbi rasvamassina aetuisi kõrnit
1 vähämb sipul
3 dl piimä
7 dl kesväjahhu
0,5 tl suula
0,5 tl jahvõtuisi küümnit
2 l jago vett

Lõigu sipul piinüs ja sekä kõrnidõga. Kalda mano piim, panõ mano suul, küümne ja jahu ni kasta paks tainas. Tii käe likõs ja höörüdä noidõ vaihõl kanamunasuurudsõ kaku. Aja vesi paan kiimä ja panõ kaku sisse. Ku naa vii pääle ujosõ, omma valmi. Nõsta sõgla pääle nõrisõma. Ku kaku är omma jahtunu, sõs lõigu naa lipsõs ja praadi rasva vai võiu seen pruunis. Passisõ süvvä näütüses rohilidsõ sibula ja hapnõ koorõ hämmätüsega vai palogasahvtiga.

Kakuroog on peaaegu samasugune toit nagu Hiiumaa käkisupp, mis on kantud ka Eesti vaimse kultuuripärandi nimistusse. Vanasti söödi kakkusid leiva asemel ning joodi keeduleent peale. Kaasajal meeldivad kakud sööjatele praetult erinevate kastmetega. Paku neid näiteks eelroaks.

200 g läbi hakklihamasina aetud kõrneid
1 väiksem sibul
3 dl piima
7 dl odrajahu
0,5 tl soola
0,5 tl jahvatatud köömneid
umbes 2 l vett

Haki sibul ja sega kõrnetega. Kalla juurde piim, lisa ka sool, köömned ja jahu ning sega paks tainas. Veereta märgade kätega kanamunasuurused kakud. Aja vesi potis keema ning pane kakud sisse. Kui need pinnale tõusevad, on valmis. Tõsta sõelale nõrguma. Kui kakud on ära jahtunud, siis viiluta need ja prae rasvas või võis pruuniks. Sobivad lauale anda näiteks sibulapealsete ja hapukoore kastmega või pohlamoosiga.

VANNO KAPSTASÜÜKE

Kapstapää tulõ nurmõ päält är võtta kas inne vai pääle mihklinädälit, sõs ku om vana kuu. Vana kuuga sisse tettü kapsta ei lähä tünnün halvas ja keese häste pehmes.

Vanastõ om üteld: ku õnnõ kapsta süvvä omma ja muud ei olõ, sõs om puul nälgä, a ku kapstit ka inämb olõ-õi, sõs om jo otsani nälg.

Kapstaleheruug suurmidõga

Kapstalehti naati joba suvõl süümä. Ku kapstapää joba suurõmba olli, korjati alomaidsi lehti ja mõsti külmä viiga liivast puhtas. Vesi aeti kiimä. Kapstalehe lõiguti ütte suurõmbahe kaussi. Kiiv vesi valõti kapstilõ pääle ja lasti veidikene aigo saista. Sõs pitsitedi kõvva, nii et rohilinõ liim vällä tull. Tuu valõti är ja panti kapsta vahtsõst kaussi, jälki kiiv vesi pääle. Lasti jäl kõrrakõnõ olla ja pitsitedi häste är. Sõs panti vesi viilkõrd kiimä, tuudi paari klaasi jago kesväsuurmit ja panti nuu kapstidõga patta. Ku oll, panti viil suidsupekijupikõnõ kah mano ja keedeti süük häste pehmes. Maidsõti suul parras ja ku kapsta pehme olli, hiideti paast vällä ja süüdi.

Värskikapstaruug lambalihaga

Sügüse, ku kapstapää ilosa kõva olli ja lambit naati tapma, tetti kapstaruuga. Korjati suurõmba kapstapää, lõigati nuu õnnõ neläs tüküs ja panti viiga patta kiimä. Ku oll, sõs valõti lihaliim mano vai panti liha kiimä üten kapstidõga. Lasti kiiä, es panda suurmit ega midägi. Suurõ tükü võeti paast vällä ja süüdi liha mano.

Hülbälidse kapsta

Ku värskikapstaruuga üle jäi, sõs tetti järgmädses söögikõrras hülbäliidsi kapstit: patta panti vett ja veidikene väke. Kapstilõ valõti kiivät vett pääle, võeti puuluits ja siäti kapsta tüküst är. Ruug lasti kõrras kiimä. Vahel lõigati sibulat kah viil mano.

Raamadu „Kuiss vanal Võromaal eleti" perrä, lk 382–383

VÄRSKI SAKÕ KAPSTA

4–5 süüjäle/sööjale

VÄRSKED KAPSAD TANGUDEGA

Kapstas kõlbas patta panda nii suvõl ku talvõl, nii värskilt ku hapanult. Terve aiamaa kotsilõ üteldi vanastõ „kapstamaa", selle et sääl pääle kapstidõ ja upõ suurt muud es olõki.

300–400 g värskit kapstast
100 g kesväsuurmit
(jämmembä omma parõmba)
2 spl suula
50–80 g võidu vai rasva

Lõigu kapstas piinüs ja panõ ahopotti. Kapstidõ pääle kalda suurma ja suul. Kõgõ pääle puista rasva- vai võiutükü. Sõs kalda vett nii, et vesi inämb-vähämb kõik är katt. Lasõ keskmädse kuumusõga ahon 1,5–2 tunni tassakõistõ pehmes haudu. Sakõ kapsta võit lavva pääle anda aho- vai suidsuliha mano vai süvvä niisama hindäette söögis.

Ka nii võit pruuvi! Kapstasöögile võit mano panda upõ ja lihha. Võta 200 g kuivatuisi upõ, leoda ja lähädä inne patta pandmist. Tsia- vai lambalihha panõ nii kilonõ tükk. Havvuda ahon vai pliidi pääl 2–2,5 tunni.

Kapsast sobib patta panna nii suvel kui talvel, nii värskelt kui hapendatult. Vanasti kutsuti kogu aiamaad „kapsamaaks", sest seal ei kasvanudki eriti muud kui kapsad ja oad.

300–400 g värsket kapsast
100 g odratangu
(jämedam on parem)
2 spl soola
50–80 g võid või rasva

Lõika kapsas ribadeks ja pane ahjupotti. Kapsaste peale pane tangud ja sool. Nüüd vala patta vett nii, et kõik toiduained enam-vähem kaetud oleksid. Viimaks puista peale rasva- või võitükid ja tõsta toit keskmise kuumusega ahju 1,5–2 tunniks hauduma. Kapsaid võib serveerida ahju- või suitsuliha-kõrvaseks või omaette taimetoiduna.

Ka nii võid proovida! Kapsasöögile võid lisada ka 200 g kuivatatud ube ja umbes 1 kg suuruse sea- või lambalihatüki. Oad leota ja kupata enne pattapanemist. Hauta ahjus või pliidil 2–2,5 tundi.

Mõista-mõista: *Üts sant, sada mäntlit?* *(Kapsta)*
Kirbun lätt, luigõn tulõ? *(Kapsta)*

Mustlanõ makas kulladsõ tooli pääl? *(Pada vallahidsõ tulõ pääl)*

HAPNÕKAPSTA-TSIALIHARUUG

HAPUKAPSA-SEALIHASUPP

10 süüjäle/sööjale

Talvinõ ja rammunõ ruug tennüspäävä (17. jaanuar) vai vastlapäävä pidämises.

umbõs 1-kilonõ tsialihatükk (ribi)
300 g (0,5 l) hapnit kapstit
100 g kuivatuisi upõ
1 dl (100 g ümbre) kesväsuurmit
100 g kuivatuisi pluumõ
1 sipul
5 tsisnagu- ehk kiblugaküüst
1 loobrileht
6 piprõterrä
1 tl suula

Panõ ua õdagu likku. Hummogu lasõ kapsta vii alt läbi (ku omma ülearvo hapnõ) ja nõrista sõgla pääl är. Kupada ua. Panõ lihatükk külmä vii sisse (umbõs 3 l) üten soola, piprõ, loobrilehe ja tsisnaguküüdsiga. Aja vesi kiimä ja riibu vatt. Lasõ väiku tulõ pääl umbõs 1,5 tunni kiiä. Ku liha om inämb-vähämb pehme, kurna lihaliim, kalda tagasi potti ja panõ mano ua, kapsta, suurma ja tükes lõigut sipul. Keedä nii kavva, ku kõik pehme om. Maidsa suul parras, võit panda ka veidikese tsukõrd mano. Võta pott tulõ päält ja kõgõ viimätses panõ mano mõstu kuivadu ploomi. Lasõ veeränd tunni kaasõ all saista, sõs nõsta liha vällä, lõigu tükes ja panõ mano veidikese suula. Lihatükü võit lavva pääle panda eräle livva pääl vai ruvva seen.

Talvine ja toitev supp tõnisepäeva (17. jaanuar) või vastlapäeva tähistamiseks.

kuni 1-kilone sealihatükk (ribi)
300 g (0,5 l) hapukapsaid
100 g kuivatatud põldube
1 dl (umbes 100 g) odratangu
100 g kuivatatud ploome
1 sibul
5 küüslauguküünt
1 loorberileht
6 pipratera
1 tl soola

Pane oad õhtul likku. Hommikul pese kapsaid vee all (kui on liiga hapud), jäta sõelale nõrguma. Kupata oad. Pane lihatükk külma vette (umbes 3 l), lisa sool, pipraterad, loorber ja küüslauguküüned. Aja vesi keema ja riisu pinnale kerkinud vaht. Keeda vaiksel tulel umbes 1,5 h. Kui liha on enam-vähem pehme, kurna puljong, pane potti tagasi ning lisa oad, kapsad, tangud ja hakitud sibul. Keeda suppi niikaua, kuni kõik koostisosad on pehmed. Maitse ja lisa soovi korral veel soola või pisut suhkrut. Tõsta pott pliidi äärele või keera kuumus maha. Viimasena lisa supile pestud kuivatatud ploomid. Lase supil veel kaane all veerand tundi maitsestuda. Tõsta liha supist välja, tükelda ja lisa pisut soola. Lihatükke võid serveerida eraldi vaagnal või supi sees.

PAKSU KAPSTA

vähämbält 15 süüjäle/sööjale

PAKSUD KAPSAD

Retsept om saadu Ahti Utsali imä käest. Timä paksu kapsta omma erilidse tuu poolõst, et siin om hulga põrknit.

1,5 kg hapnit kapstit
250 g Lõuna-Eesti suurmit
8–10 põrgnast
1 kg piinütlihha (hakklihha)
3 spl tsukõrd
suula
pipõrd
võidu praatmisõs
vett vai lihaliimi

Ku kapsta omma ülearvo hapnõ, lasõ kõrras vii alt läbi. Panõ sõgla pääle nõrisõma.

Puhasta ja riivi põrkna ni praadi. Praadi ka peenüliha, panõ suula-pipõrd mano.

Panõ potti kapsta, suurma ja põrkna, vala nii hulga vett (vai lihaliimi) pääle, et kapsta vii all omma. Lasõ väiku tulõ pääl 1,5–2 tunni haudu. Ku suurma omma puulpehme, panõ ka peenüliha mano. Maidsa suul parras. Ku vaia, panõ veidikese tsukõrd mano. Kapsta kõlbasõ lämmält purki panda ja külmäkapin hoita.

Ahti pere võtt kapstit purkõ seen näütüses mõtsa minnen üten – kõlbasõ esiki külmält leevä pääle määri!

Retsept on pärit Ahti Utsali emalt. Tema paksud kapsad teeb eriliseks porgandirohkus.

1,5 kg hapukapsaid
250 g Lõuna-Eesti tangu
8–10 porgandit
1 kg hakkliha
3 spl suhkrut
soola
pipart
võid praadimiseks
vett või praeleent

Kui kapsad on liialt hapud, loputa neid korraks vee all. Pane sõelale nõrguma. Puhasta ja riivi porgandid ja prae või sees. Prae ka hakkliha, pane lihale soola-pipart. Pane potti kapsad, tangud ja porgandid. Vala nii palju vett (või praeleent) peale, et kapsad oleksid vee all. Hauta vaiksel tulel 1,5–2 tundi. Kui tangud on poolpehmed, lisa hakkliha. Maitsesta soolaga. Kui vaja, pane natuke suhkrut juurde. Kapsad võib soojalt ka purkidesse panna ja siis külmkapis hoida.

Ahti peres võetakse kapsaid purkide sees näiteks metsa minnes kaasa – sobivad isegi külmalt leiva peale määrimiseks!

Mõista-mõista: *Puu vidä, luu tsaga, verrev kuningas käänd ümbre?*

(Puulutsaga sünnimine)

Kapstidõ hapataminõ

Vanastõ, ku viil riivi es olõ, tetti talvõs suuri tünne seen kupakapstit vai lähätedüisi kapstit.

Võeti kapstapää, lõiguti musta lehe mant ja mõsti puhtas. Patta panti puhas vesi kiimä ja kapstapää sinnä sisse. Kiivä vii seen keerutõdi naid ümbre ja nõristõdi pää vii seest vällä. Sõs võeti tünn vai tõrdo ja panti kapstapää sinnä anomahe. Tambiga tambiti häste kimmäle ja riputõdi suula kah egä kõrd vahele. Tambiti nii, et pääst vesi vällä tull. Ku tünn täüs sai, panti lavvakõnõ ja kivi kah vaotusõs pääle. Tünnin hapasi kapsta är ja säält võeti ni keedeti naid suurmidõ ja lihaga.

Raamadu „Kuiss vanal Võromaal eleti" perrä, lk 382–383

Pilte pääl: Kapstidõ hapnõma pandminõ täämbädsel aol Külli Eichenbaumi puul Võro liinan. / Kapsaste hapnemapanek kaasajal Külli Eichenbaumi pool Võru linnas.

HAPNÕKAPSTASALAT

4–5 süüjäle/sööjale

HAPUKAPSASALAT

Hapnist kapstist tasos pruuvi ka salatit tetä.

300 g küümnidega hapnit kapstit
1 põrgnas
1 spl (pruuni) tsukõrd
näpoga (mäe)suula
veidikese külmpressõlli
veidikese ubina- vai ebaküdooniamahla vai ebaküdooniasiiropit (sõs ei olõ tsukõrd vaia)
(väiku punt lehtpeterselli)

Lasõ kapstas külmä vii alt läbi ja nõrista sõgla pääl kuivas (ku tunnõt, et kapsta omma ülearvo hapnõ). Panõ mano jämme riiviga riivit põrgnas ja väikses lõigut petersell. Sekä saladisuust õlist, mahlast, soolast-tsukrõst ja kalda saladi pääle. Sekä ja lasõ veidikese saista, et maik sisse tõmmanu.

Hapukapsast tasub proovida ka salatit teha.

300 g köömnetega hapukapsast
1 porgand
1 spl (roo)suhkrut
veidi (mäe)soola
meelepärast külmpressitud õli
pisut õuna- või ebaküdooniamahla või ebaküdooniasiirupit (siis pole suhkrut vaja)
(väike kimp lehtpeterselli)

Pese kapsas külma vee all ja nõruta (kui tunned, et kapsad on liiga hapud). Lisa jämedalt riivitud porgand ja hakitud petersell. Sega kaste õlist, mahlast, soolast ja suhkrust ning kalla salatile. Sega ja lase pisut maitsestuda.

VANNO KARDOKASÜÜKE

Kardoka võeti umas ja naati inämb kasvatama 19. aastagasaa keskpaigan. Edimält kutsuti Lõuna-Eestin kardokat „maaubinas". Egäle perreliikmõlõ anti noid jao perrä pühhi aigo. 19. aastagasaa lõpun olli pühisöögis lihaleeme seen keededü terve kooridu kardoka. Tuust aost pääle naati ka veidemb nakrit, hernit, upõ ja läädsi süümä. Kardokit naati ka leevävilä asõmõl kasvatama.

Edimält olli kardoka halvõmba ja vesitsembä ku parhilla. Räpinä kandin kutsuti söögikardokit „saviko" ja eläjide ummi „viinako". Viinako olli suurõ, kirivä ja kipõ maiguga. Ildampa tulli 'Väiko verevä', noid peeti väega häis kardokis.

Kardoka olli leevä iist kah. Ku ruvval olli kardoka seen, sõs tuu mano leibä es tohe võtta.

Küdsekardoka

Koorõga kardoka panti tuhkhauda küdsämä. Sääl kääneti noid paar kõrda ümbre, nikagu pehmes küdsi. Sõs korjati sarja pääle ja sarjati tuhk är. Ku lihha oll, tetti tuud kah paakõsõga ahosuun mano.

Karjalatsi kardoka

Vanast karja man latsõ küdsi kardokit tulõ pääl toki otsan. Sõs tambiti räti pääl purus ja latsutõdi kässi vaihõl koogi. Lapik kivi aeti kuumas ja sinnä panti koogi küdsämä. Kardokit küdseti ka kuuma tuha seen.

Tahekardoka

Kardokit keedeti kattõ muudu. Üts muud oll sääne, et kardoka kooriti är, vesi panti patta ja aeti kiimä – sõs kardoka sisse, peoga suula kah. Ku pehmes kei, nõristõdi vesi är ja panti kulbiga suurõst katlast liuda. Kardokilõ haugati silku mano vai hämmäti silgusuulvii seen. Pääle serväti hapund piimä.

Mõnõl puul jäl mõsti kardoka häste puhtas ja keedeti kõgõ koorõga. Lõigati lipsukõnõ är, et võtt soola parõmbahe sisse. Ku süümä naati, sõs egäüts tõmmas umal kardokal naha maaha. Sääl, kon kardoka är kooriti, üteldi, et koorõga kardoka omma tsiakardoka.

Ku kardoka kei, sõs latsõ tei puupilpist vardit kardokidõ süümise jaos. Egas kahvlit olõõs, egä kõrd tetti vahtsõ pilpa. Ku mõni tekk katõ haroga, sõs tuu hoiõti tõõsõs kõrras kah.

Tahekardokidõ mano tetti ildampa siini – sõs, ku tarõn joba pliit oll. Lähätedü ja pitsünü seene tsaeti nurmikun tsagiravvaga piinüs ja küdseti panni pääl är. Panti veidikese väke vai kuurt mano, sibulit ja suula kah.

Mõista-mõista: *Muna maa all, kana maa pääl?* (Kardokapuhm)
Päält must, seest valgõ? (Kardok)

Jüväldä kardoka

Edimält, ku kardokit veidü oll, sõs tetti noid suurmidõ, kesvä- vai rüäjahuga vai keedeti niisama suulviin. Ku kardokidõ mano terri vai suurmit es panda, sõs üteldi, et omma jüväldä kardoka. Noid tetti niimuudu, et kardoka panti suulvette kiimä, rasvaraas kah sisse. Kiimise aigo poodõti sibulat mano. Ku kardoka pia pehme olli, valõti veidikese piimä sisse ja aeti viil kiimä. Hiideti liuda ja lasti kõrd aigo suurõn livvan jahtuda. Edimält es olõ egälütel anomat, kõik sei ütest suurõst livvast puuluitsidõga.

Puulsupp

Kooridu kardoka keedeti paan häste pehmes. Panni pääl sulatõdi rasõv är ja valõti kardokilõ pääle. Sõs naati mülmä – püürüsega segämä. Mõni kardok läts katski, mõni jäi suurtõ tükkü, mõni peris supilõ – selle kutsutigi puulsupis. Tuud tetti talvõl ja süüdi niisama lämmält. Ku oll tiivett, sõs serväti tuud pääle.

Vedelä ja paksu kardoka

19. aastagasaa lõpupoolõ naati kardokit suurmidõga kiitmä. Vedelä kardoka tetti nii, et suurmil lasti paan kiiä, tuuaig kooriti kardoka. Ku suurma kõlbama naksi, panti kardoka ja suul patta. Ku oll, panti kiimise aigo ka väke vai lihaliimi mano. Lasti kardoka pehmes kiiä, segäti segi ja oll süük valmis.

Paksõ kardokid tetti ahon: kardoka kooriti ja lõigati tükes, sõs panti ahopotti kardoka ala, suurma pääle, suula kah veidikese ja parasjago vett. Lasti ahon olla, nika ku kõik oll pehme. Sõs segäti viil läbi.

Palloga vai lipsõga pudõr

Piä säänestsamma süüki ku vedelä kardoka kutsuti mõnõl puul palloga pudõr. Võeti vähämbä kooridu kardoka ja panti suurmidõga üten väiku vii sisse kiimä. Ku suurma olli pia pehme, valõti kuum piim mano ja segäti tassakõisi, et pudõr põhja es võtnu. Ruug pidi olõma vedelämb, kardoka seen terve. Maitsõs panti suula ja võidu mano.

Karula kandin keedeti kangakudamisõ vai hainateo lõpõtusõs ohukõisis lipsõs lõigat kardoka suurmidõ seen pehmes. Tuud putro kutsuti lipsõga pudõr.

Magopäädikidega kardoka

Ka vanna magopäädigu- ehk krupskiruuga naati 19. aastagasaa lõpun kardokidõga kiitmä. Taad süüki tetti sõs, ku lambit tapõti. Kõgõ inne kõrvati lamba pää ja jala är. Sõs võeti häste kuum vesi, kaabiti mago ni sooligu puhtas ja lähätedi üten pää ja jalgoga. Suurma panti kiimä, sõs panti sisse lähätedü magopäädigu. Ku pehmes kei, võeti mago ni pää-jala vällä ja poodõti ruvva sisse. Sõs panti kardoka kah ja lasti pehmes kiiä. Jalgu es poodõta, nuu anti latsilõ süvvä. Ku latsi oll veidemb, sõs anti sulatsõlõ kah jalg.

Raamadu „Kuiss vanal Võromaal eleti" perrä, lk 416, 432–433, 455

PAKSU KARDOKA

6 süüjäle/sööjale

PAKSUD KARTULID

Taan retseptin om tutvalõ pudrolõ mano pant pastinaaki, miä and makõt mekki. Ku tundus, et tuu liiast om, võit pastinaagi asõmõl panda samapallo kardokit.

5 keskmäst kardokat (500 g)
200 g pastinaaki
1 põrgnas
2 dl (150 g) kesväsuurmit
1 l vett
50 g tsiarasva vai võidu
1 tl suula
tsorts tsitronimahla

Lõigu kardoka ja pastinaagi keskmädse suurudsõga tükes ja põrkna vähämbis kuubikis. Panõ aiavilä ahopoti põhja, pääle suurma, rasõv vai võid ja kalda vesi pääle. Hoia vähämbält 1,5 tunni puu- vai eelektriahon. Vaihõpääl kae, kas suurma omma pehme. Tambi valmis süük nuiaga pudros (är tuud nuimiksriga teku!). Maidsa suul parras ja tsirksa tsitronimahla mano. Lavva pääle passis anda võiu vai kõrnidõga.

Paksõ kardokit võit tetä ka potin pliidi pääl. Panõ aiavilä potti, sõs suurma, rasõv ja vesi. Ku kiimise aigo tulõ vattu, riibu är. Lasõ pehmes kiiä ja tambi pudros.

Hästi tuntud pudru maitsele lisab pastinaak magusa nüansi. Kellele see maitse võõras tundub, võib pastinaagi asendada samas koguses kartuliga.

5 keskmist kartulit (500 g)
200 g pastinaaki
1 porgand
2 dl (150 g) odratangu
1 l vett
50 g searasva või võid
1 tl soola
sorts sidrunimahla

Lõika kartulid ja pastinaagid keskmise suurusega tükkideks ja porgandid väiksemateks kuubikuteks. Lao köögiviljad ahjupoti põhja, siis tangud, rasv ja vala peale vesi. Pane vähemalt 1,5 tunniks puu- või elektriahju. Kontrolli vahepeal küpsust. Tambi valmis toit pudrunuia või -pööraga pudruks (ära kasuta saumikserit!). Maitsesta soola ja sidrunimahlaga. Söö võisilma või kõrnetega.

Pakse kartuleid võib valmistada ka keedupotis pliidil. Pane samamoodi kõigepealt juurviljad potti, siis tangud, rasvaaine ja peale vesi. Kui keedes tekib vahtu, riisu see ära. Keeda aedviljad pehmeks ja tambi pudruks.

Räpinäl om üteld paksu lihatükkega kardokapudro kotsilõ taivaveere pudõr.

JAUHHÕGA KARDOKA

4–5 süüjäle/sööjale

JAHU-KARTULIPUDER

Jauhhõga kardoka olli vanast egäpääväne süük. Passis häste hariligu kardokapudro asõmõl ka parhillatsõl aol.

1 kg koorituisi kardokit
5 spl rüäjahhu
1,5 tl suula
200 ml piimä
30–50 g võidu

Keedä kardoka väiku vii seen piaaigo pudrolõ. Puista jahu sisse ja sekä nikani, ku jahu paisus ja kardoka pudrolõ läävä. Panõ ka lämmi piim ja või mano. Sekä viil. Maidsa suul parras. Passis lihasüüke mano vai hindäette söögis. Võit tetä ka kesvä- ja tatrigujahuga.

Jahu-kartulipuder oli vanasti igapäevaseks toiduks. Sobib hästi kartulipudrule vaheduseks ka tänapäeval.

1 kg kooritud kartuleid
5 spl rukkijahu
1,5 tl soola
200 ml piima
30–50 g võid

Keeda kartul vähese veega pehmeks, vala vaikselt kogu aeg segades juurde rukkijahu. Sega, kuni jahu paisub ja kartul pudruks läheb. Pane ka kuum piim ning või juurde. Sega veel. Maitsesta soolaga. Sobib lihasöökide juurde või omaette toiduks. Putru võid teha ka odra- ja tatrajahuga.

Nursi mehe kõnõlasõ Rõugõ miihi

Rõugõ mehe pandnu paar päivä inne jaani kartuld maaha. Paar päivä peräst jaani võtnu kartuli jälki üles ja kaivanu: „Ei olõki suurt hätä, õnnõ vahtsit om vähä all!" Võro-Seto tähtraamat 1995

Kardokidõ kiitmisest

Ku 20. aastasaa edeotsan naati vällä andma edimäidsi koka- ja majapidämisraamatit, sõs opati sääl kardokidõ kiitmist niimuudu:

„Iga perenaine tunneb ennast küll vist haavatud olevat, kui temale öeldakse, et ta kartuleid keeta ei oska ja ometi suudavad ainult mõned üksikud seda kunsti peenikeselt kätte õppida. Mõistmata keetmise teel kaotavad kartulid paljugi oma maitsest. Kui meie ka kõige paremassegi võõrastemajasse läheme, siis antakse meile ikka suurem tükk liha ning ainult üks või kaks kartulit. Asjaga on isegi nii kaugele mindud, et kartuleid toiduks ei arvatagi, ja liha järele toidu väärtust hinnatakse, sellepärast ei hooli ka kokk kartulikeetmisest suurt.

Et häid kartuleid lauale anda, selleks peavad kartulid kõigepealt ise head olema. Halvad kartulid ei või keedu läbi kunagi paremaks saada. Kui võimalust on, siis peab kartuleid juba sügisel valmis ostma! Iialgi ei tohi aga kartuleid ennemalt suuremal hulgal osta, kui neid proovitud ei ole. Kõige parem on kartuleid keldris, liiva sees või kastis, millel kaas peal on, hoida, sest et valgus kartuli maigo peale kahjulikult mõjub.

Kartuli keetmise juures tuleb kõigepealt tähele panna, et neid mitte liiga kaua ega ka liiga vähe ei keedeta. Niipea, kui nad valmis on keenud, mida kahvliga järel katsuda võib, valatakse vesi ära, ja siis tulevad kartulid nõrgal tulel ilma kaaneta paar minutit ja siis lühike aeg kaane all auru sees seista lasta. Sel kombel lähevad nad hästi jahuseks.”

„Tulus majapidamise ja kokaraamat”. Tallinn: Teadus, 1913

KAALI-KARDOKATAMP

5–6 süüjäle/sööjale

KAALIKA-KARTULIPUDER

Viil üts viis kardokaputro tetä!

500 g kaalõ vai nakrit
500 g kardokit
50 g võidu
umbõs 1 dl piimä
suula

Koori ja lõigu aiavilä tükes. Panõ kaalitükü kiivä vii sisse, veidikese ildampa kardokatükü ja suul. Lasõ pehmes kiiä ja kurna vesi är. Panõ mano kuumas aet piim ja võid ni tambi pudros. Süü värski saladi ja/vai lihasoostiga.

Veel üks kartulipudru tegemise võimalus!

500 g kaalikaid või naereid
500 g kartuleid
50 g võid
umbes 1 dl piima
soola

Koori ja lõika aedviljad tükkideks. Pane kaalikatükid keevasse vette, natuke hiljem kartulid ja sool. Keeda pehmeks ja kurna vesi ära. Pane juurde kuum piim ja või ning tambi pudruks. Söö värske salati ja/või lihakastmega.

Tsiatapminõ

Vanast es olõ tsia väega rammun, selle et suvõl es anda näile kotost midägi – nä kävevä kõik suvõ karjaga üten mõtsan. Sügüse poolõ panti tsia katõs vai kolmõs nädälis kinni ja sõs saiva nä pioga jahhu ja kardokakuuri. Suurõ perre pääle tapõti üts, harva kats tsika. Keväjäs oll alati liha otsan, suidsuta sai harva. Rasva õks hoiõti raasakõnõ ruvva sisse panda. Vanast tapõti tsiku pehme aoga ja ku kuu oll nädäli vannunõ. Kõva aoga es tapa kiäki tsika, sõs läts liha vahatsõs ja haisama.

Tsiatapmisõ aig tull märtnäpäävä (märdipäävä). Latsõ pagõsi sängü ala, ku tsia rüükmist kuuli. Vahe õnnõ sängüveere alt vällä ja kulssi, nikagu rüükmine vakka jäi. Sõs tiidse, et tsial vaim välän ja lätsi kaema: kiä aknõ mano, kiä ussõ pääle. Imä tull vereanomaga ja esäl oll suur verine väits käen. Imä tõi vere tarõ mano ja käsk latsil kaia, et kass es lääsi mano, esi läts jäl tagasi. Ku poiskõsõ suurõmbas kasviva, aeti naid ka tsika tapma. Kasvai vereanomat kinni pidämä vai tsika pahast vällä ajama. Poissõ oll neli-viis, nimä võti tsia välän kinni, nõsti kohe aia pääle ja panni vahru nõnna. Vahruga kääneti nõna kinni, et tsiga rüüki es saanu ja sõs tsusati. Ku tsial vaim vällä oll võet, sõs nõstõti timä aia päält maaha. Pikä napu (lepävarba) laotõdi maaha ja tsiga nõstõti sinnä pääle. Sääl naati tedä nappõga kõrbama. Kõik harjassõ ja karva är, käänti õks ümbre ja kõrvati. Pääle tuud võeti luud ja tuuga pühiti tsiga puhtas. Vana vikaditüküga kaabiti must ja kõrvõnu ilosahe är. Sõs mõsti viil viiga üle ja nii timä puhas ollgi.

Nüüd käänti tsiga sälä pääle ja lahasti lakja. Mass ja sooligu võeti vällä. Pää ka lõigati otsast är ja uheti seest külmä viiga üle. Liha raoti ja lõiguti tükes: kindso esi, lappõ esi, sälärihm esi. Sõs võeti sisemine rasõv är ja lõiguti küleluu ka esi. Liha panti kohe kaasõ pääle aita jahtuma. Tõõsõl päävä̇l panti liha tõrdohe ja valõti külm suulvesi pääle.

Raamadu „Kuiss vanal Võromaal eleti" perrä, lk 412

Tsiga kõndõ Kõnnu tüid,
läts Kõnnu koplihe.
Kõnnu mehe oodativa:
„Ooda tsiga, nunnu tsiga,
kui tulõ kätte sügüsekene,
kutsu orja otsa lüümä,
päivilidse päähä lüümä.”
Es tulõ ori otsa lüümä,
päiviline pääle lüümä.
Kutsuti suur Sompka Aado,
seo lei tsialõ nõna pääle.
Tsiga maaha madsahti,
Aado pääle padsahti.
Joosõ Liisa livvakuga,
astu Aado anomaga.
Veri juusksõ virinällä,
käkü keivä kärinällä.
Käkü keivä käredä,
verivorsti verevä.
Tulli küläst kriimo kassi,
neo seivä ärä kärre käkü,
kelderesta verevorsti.

EÜS I 233/4 (37) < Räpinä khk.,
Veriora v. – August Sibul (1906)

VANNO TSIALIHASÜÜKE

Et lihasüüke tetti vanastõ õks pitõ aigo, omma ka vana tsialihasöögi köüdedü kas tsiatapmisõ vai vanno pühhiga.

Krupskiruug

Ku tsika tapõti, tetti maost paksu ruuga. Mago mõsti häste puhtas, lõiguti väikeisis raasakõisis (et olõs paras luitsaga võtta) ja panti viiga patta kiimä. Suurmit kah valõti mano. Sõs kooriti nakrit, ildampa kardokit, ja panti nuu kah ruvvalõ mano. Ku süük veidikese aigo oll keenü, panti virdsilehti ni pipõrd ja ollgi ruug valmis.

Praadit tsiaajo

Põlva kihlkunnan oll tsiaajo pidolavvasüük, a Harglõ kihlkunnan harilikult tsiatapjidõ süük. Ajo mõsti är, panti panni pääle ja praaditi rasva seen üten sibularaasakõisiga nikani, ku küdsänü oll. Kuigimuudu lõikma tedä es piä, lagosi esi panni pääl är. Ku valmis oll, panti mano suula, pipõrd ja hapund kuurt. Süüdi kuumalt kardokidõga.

Tsiahannaruug

Kesväkülvis tetti tsiahannaruuga. Tuud anti külväjäle süvvä, sõs kasvi kesväpää niisama pikä ku tsia hand. Panti tsia hand kiimä, kõrrakõsõ ao peräst, ku hand joba pehmes nakas minemä, panti kardoka ka pääle. Lasti kiiä viil seeni, ku kardoka pehme olli.

Tsiapääruug

Tennüspääväs keedeti tsiapääd kapstidõga, mõnõl puul suurmidõ ja upõga.

Tsiapää viidi hummogu varra vällä mõsipaku pääle ja näüdäti tälle päivä. Sõs läävä tsia suvõl häste edesi ja ka rügä kasus illos. Ruuga pidi jo hummogust saani kiitmä nakkama, et lõunas valmis saia. Tsiapää lüüdi lahki ja panti kiimä. Sõs panti survudu terä pääle ja lähätädü herne veidikese ao peräst. Kapstidõga tetti niisamatõ, inne õks tsiapää sisse ja peräst kapsta ka pääle. Sõs panti suurma sisse ja rasva ka, ildampa naati ka kardokit mano pandma.

Tsiajalaruug suurmidõ ja kardokidõga

Mõnõl puul tetti vahtsõs aastas tsiajalgo suurmidõ ja kardokidõga.

Tsiajala puhastõdi är ja panti kiivähe vette, suula kah mano. Lasti pehmes kiiä. Eräle keedeti mano suurma ja kardoka. Ku valmi olli, sõs panti jala livva pääle, suurma ni kardoka mano ja süüdi.

Raamadu „Kuiss vanal Võromaal eleti" perrä, lk 395, 411

KÕRNÕ
KÕRNED

4–5 süüjale/sööjale

Kõrnõ sulatõdas vägeväst tsialihast. Siserasvast kõrnõ passisõ häste prääniki de jaos, sälärasvast sulatõdu kõrnõ omma jäl hää pudro pääle panda.

Lõigu väkev liha väikeisis tükes ja panõ paa põhja pliidi pääle väiku tulõ pääle praatuma. Vaihõpääl sekä noid ja vala sularasva mant är kohegi kaussi. Tuu kõlbas praatmisõs. Kõrnõ võit laskõ peris krõpõs (pudro pääle) vai jättä rohkõmb vägevät mano. Nailõ võit suula ni sibulit sisse panda ja süvvä lämmält üten kardokidõ vai niisama leeväga. 1 kilost vägeväst lihast saa 200–300 g kõrnit. Panõ näütüses puul kõrnist prääniki de sisse, a tõõsõst poolõst võit kõrnõsülti ehk kõrnõmääri tetä.

Kõrned sulatatakse rasvasest sealihast. Siserasvast kõrned sobivad hästi küpsiste sisse, seljarasvast kõrned on aga head pudru peale panna.

Lõika rasvane lihatükk väikesteks tükkideks ja pane paja põhja pliidile tasase tule peale praadima. Vahepeal sega ja kalla osa sularasva kuhugi kaussi. See rasv sobib hiljem praadimiseks. Kõrned võib lasta päris krõbedaks (pudru peale) või jätta rohkem rasvast liha külge. Neile võib lisada soola ja sibulat ning süüa soojalt kartulitega või lihtsalt leiva peal. 1 kilost rasvasest lihast saab 200–300 g kõrneid. Poolega võib näiteks küpsiseid teha, aga teisest poolest kõrnesülti ehk -määret.

Kõrnõsült
Kõrnesült

1 keskmäne kausitäüs / 1 keskmine kausitäis

Hää mekiga, rammunõ ja esimuudu leeväpäälüs, midä võit ka kardoka- vai suurmapudro mano süvvä.

300–500 g kõrnit
1 suur vai 2 väikeist sibulat
2 tsisnagu- ehk kiblugaküüst
suula, pipõrd

Tii edimädse retsepti perrä kõrnõ ja kalda suurõmb osa sularasvast eräle anomahe. Jätä osa rasva kõrnidõga panni pääle ja praadi sääl seen piinüs lõigut sipul ja tsisnaguraasa. Lasõ segol maaha jahtuda ja aja sõs kõik läbi rasvamassina (läbi kõgõ piinümbä sõgla). Sipuda suula-pipõrd mano ja panõ savikausi sisse. Kõlbas nii lämmält ku külmält. Ku kõrnõ omma varrampa valmis tettü ja läbi massina aetu, panõ naa kõrras panni pääle ja tii nii nigu iinpuul kirän. Ku vaja, panõ veidikese tsiarasva mano, et sülti olõs hää leevä pääle tõmmada.

Hea maitsega, toitev ja omanäoline kate leivale, lisandiks kartuli- või tangupudrule.

300–500 g kõrneid
1 suur või 2 väikest sibulat
2 küüslauguküünt
soola, pipart

Valmista eelmise retsepti järgi kõrned ja vala suurem osa rasva eraldi nõusse. Jäta osa rasva koos kõrnetega pannile ja prae selles peenestatud sibul ja küüslauk. Lase segul jahtuda ning aja siis kõik läbi hakklihamasina (läbi kõige peenema sõela). Maitsesta soola ja pipraga ning pane savikaussi. Võib pakkuda nii soojalt kui külmalt.

Kui kõrned on varem valmis tehtud ja läbi hakklihamasina aetud, soojenda neid korraks pannil ja tee nii nagu eespool kirjas. Vajadusel lisa ka pisut searasva, et segu oleks hästi määritav.

Ka nii võit pruuvi! Inna Uusi vanaimä, kiä oll peri Urvastõ mõisast (Urvastõ khk), tekk kõrnõsülti niimuudu:

Kõrnis sulatõdi pekitükükese üten kamaraga. Kõrnit es sulatõda peris rasvast tühäs, a jäteti veidikese rasvatsõmba. Sulanu rasõv valõti är. Sõs panti kõrnilõ mano veidikese üle küdsetüt piinütlihha (hakklihha), sibulatükke, suula ja pipõrd. Veidikese vett ka panti. Lasti paan niikavva podisõda, ku peenüliha valmis sai. Panti kausikõisi sisse jahtuma. Perän lõigati leevä pääle. Esieränis hää olli kamaratükükese sääl seen.

Ka nii võid proovida! Inna Uusi vanaema, kes oli pärit Urvaste mõisast (Urvaste khk), tegi kõrnesülti niiviisi:

Kõrned tehti kamaraga pekitükikestest. Kõrneid ei sulatatud päris ära, need jäeti natuke rasvasemad. Üleliigne sularasv valati pealt ära. Potti lisati kergelt läbiküpsetatud hakkliha, tükeldatud sibulaid, soola ja pipart. Lisati ka natuke vett. Lasti pajas nii kaua podiseda, kuni hakkliha oli valmis. Siis pandi kaussidesse jahtuma. Pärast lõigati leiva peale. Eriti head olid kamaratükikesed süldi sees.

Vana nali Mõnistõ kandist ütles, et nälläga süüt tsialiha ja kanamuna kah är!

Väkev liha

Ku tsiga oll tapõt ja är lahastu, võeti sooligu ni mago vällä ja panti põhu vai olgi pääle. Sisekund laotõdi sinnä pääle ja naati soolikit arotama. Edimält võeti väidsega rasõv är. Tuud pidi tassakõistõ tegemä, et soolikit katski es tii ja sitta vällä es lasõ. Muidu olõs jo rasõv tuuga kokko saanu!

Tsia sisemäne rasõv, lappõ ja sälärihm tsaeti tsagõmikun kirvõga piinüs. Rasva tsagamisõ jaos oll puust kaivõt tsakim. Ku rasõv är sai tsaetus, segäti sinnä suula ja piinüs pest virdsiterri sisse. Käega kastõti kõik är ja kobistõdi määdsä. Panti viil sisemädse rasvakelme ümbre ja hoiõti rasva terve talvõ. Tuuga keedeti egäsugumaidsi süüke. Mõnõl puul tetti nii, et lämmistedi veidü tsia sisemist rasva ja sõs tambiti, nikagu tuu oll nigu tainas. Raputõdi suula pääle ja kääneti kelme sisse nigu jämme vorsti. Viimäte mähiti viil nööriga kinni kah. Nii võisõ rasõv saista kaugõ, taad lõigati kõrdapite söögi sisse kiimä. Sändsit vorstõ kutsuti „rasvakäsi".

Maimu Patte mälehtüisi perrä

JAHERUUG
ehk SUURMIDÕGA SÜLT
TANGUDEGA SÜLT

Seod retsepti jagasi miika Ulvi Parksepp Hämsä kõrdsist. Timä opsõ jaheruvva tegemist uma vanaimä käest. Ku Ulvi lats oll, sõs miildüvä tälle kõgõ inämb väiku kõrgu (krõmpsluu) taa süldi seen. Et jaheruvva sisse võidi lisas jalolõ ka kõrva ja hand panda, võit üteldä, et Võromaal om ammust aost tett süvvä kuulsa Taani koka Fergus Hendersoni ütelüse "nõnast hannani" perrä.

4 tsiajalga
2 tsiakõrva
1 tsiahand
2 suurt sibulat
2 suurt põrgnast
3–4 loobrilehte
4–5 tl suula
1 dl kruupõ
(vai jämmelt jahvõtuid suurmit)
umbõs 4 l vett

Keedä kruuba vai suurma erälde ja nõrista är. Kiimise aigo võit mano panda mõnõ katski pressidü tsisnagu- ehk kiblugaküüdse. Panõ puhastõt ja mõst lihakraam suurtõ patta külmä vii sisse kiimä. Riibu vatt är, panõ mano suurõ põrknatükü ja neläs lõigudu sibula. Lasõ tasadsõ tulõ pääl lihal puulpehmes kiiä, sõs panõ mano suul ja loobrilehe. Ku liha nakas luiõ külest vallalõ tulõma, nõsta suurtõ kaussi jahtuma. Lihaliim kurna är. Lõigu liha tükes, a jätä sõraotsa terves – noid om latsil hää näpo vaihõlt süvvä! Kalda lihatükü leeme sisse, lasõ kõrras kiimä. Panõ edimält sõraotsa kaussi, sõs muu lihakraam ni liim. Lasõ veidikese saistuda. Kruuba vai suurma uha külmä viiga ja panõ noid egä kausi sisse 3–4 luidsatäüt, nii et naa jääse nigu ütsigu terä jaheruvva sisse. Passis häste leevä vai küdsekartoldõga.

Seda retsepti jagas meiega Ulvi Parksepp Hämsa kõrtsist. Tema õppis tangudega süldi valmistamist oma vanaemalt. Lapsena meeldisid Ulvile selle süldi sees kõige rohkem väiksed krõmpsuvad luud. Et süldi sisse võib lisaks jalgadele ka kõrvad ja sabad panna, võib öelda, et Võrumaal on ammust aega tehtud süüa kuulsa Taani koka Fergus Hendersoni kontseptsiooni „ninast sabani" järgi.

4 seajalga
2 seakõrva
1 seasaba
2 suurt sibulat
2 suurt porgandit
3–4 loorberilehte
4–5 tl soola
1 dl kruupe
(või jämeda jahvatusega tangu)
umbes 4 l vett

Keeda kruubid või tangud eraldi pehmeks ja kalla nõrguma. Keemise ajal võid lisada mõned peenestatud küüslauguküüned. Pane puhastatud ja pestud lihakraam suurde potti külma vette keema. Riisu vaht, lisa suured porganditükid ja sibulaveerandid. Keeda vaiksel tulel liha poolpehmeks, siis lisa loorberilehed ja sool. Kui liha hakkab luude küljest lahti tulema, tõsta suuremasse kaussi jahtuma. Lihaleem kurna. Lõika liha tükkideks, aga sõraotsad jäta terveks – neid on hea lastel näpu vahelt süüa! Kalla lihatükid leeme sisse ja lase korraks keema. Pane kõigepealt sõraotsad kaussi, siis muu lihakraam koos leemega. Lase natuke tarduda. Kruubid või tangud loputa külma veega ja pane neid igasse kaussi 3–4 lusikatäit, et nad jääksid üksikute teradena süldi sisse. Sobib pakkuda leiva või ahjukartulitega.

Vorstõ valaminõ

Ku tsika tapõti, lasti veri anomahe, siäti suul sisse ja panti külmä. Vorstisooligus võeti tsia peenembä sooligu, miä kõrralikult puhtas tetti: lasti sitt vällä, mõsti viiga üle, käänti ümbre ja vooliti väidsega must sisepuult maaha. Mõskmisõ aigo lõigati sooligu vorstõ jaos parras. Viimäte panti suulvii ala. Inne valamist mõsti sooligu viil viiga üle. Ku vorstõ naati tegemä, valõti veri anomahe, kas vanni vai püttü. Aida mant tuudi tükk lihha ja länigutäüs suurmit. Väkev tsialiha lõiguti väidsega piinüs, mõnikõrd panti ka tsiakõrva lihalõ mano, ja panti patta väiku vii sisse kiimä. Ku liha oll kõrrakõnõ aigo keenü, panti suurma mano. Mõnõl puul keedeti suurmapudõr ka eräle. Vorstiputro es keedetä hiivalõ (pudros), selle et vorsti pidi kõrrõ saama (sääntse, et iks hamba all kah tunda olli). Ku pudõr keenü oll ja nii jahtunu, et kässiga jo siädä sai, valõti veri mano, panti mitu piotäüt piinüs tettüid sibulit, liharaasa, peenüt pipõrd, suul kah – ja sõs siäti kõik kässiga segi.

Nüüd naati vorstõ valama. Valamisõ jaos võeti paiuoss ja tetti vahrukõnõ. Tuu oll otsalangaga kinni mähidü, et timä vallalõ es päsnü. Vahr panti sooligu otsa sisse ja sooligu ots tõmmati üle vahru. Üte käega hoiõti vahru ja soolikut, tõõsõ käega panti putro pääle ja pulgaga topiti. Ku soolik täüs sai, sõs köütjä avit mõlõmba sooligu otsa langaga kokko köütä. Nikagu vorstõ valõti, nika aeti paan vesi kiimä. Kiivä vii sisse panti viis vai kuus vorstirõngast kõrraga. Sõs võeti sukavarras vai suur nõgõl ja tuuga tsusati vahel vorsti sisse. Ku mulgust vereliimi vällä tull, lasti viil kiiä, a ku es tulõ inämb, võeti vällä. Keenü vorsti panti lavva pääle kerrä ja lasti är jahtuda. Süümise jaos küdseti vorsti viil üle.

Raamadu „Kuiss vanal Võromaal eleti" perrä, lk 413–414, 435

Mõista-mõista: *Moosõs-mulku, keesus-kelko, esi tapõ rüüvlimulku?*

(Vorstõvalaminõ)

Vorstijutt

Inne jõulu oll iks vorstitegemine. Üts naanõ ütelnü sõs umalõ mehele:

„Kül taa vorstõ valaminõ om üts vaiv! A mis sa arvat, proovimi seo aastaga nii, et ma anna tsialõ paar päivä inne tapmist suurmit süvvä. Sõs om pallo lihtsämb: nigu sooligu vällä võtami, nii saami nä kõrraga kiimä panda. Ommaki vorsti valmi!"

Ka peremiis oll laisavõitu inemine ja asjaga väega nõun. Timäl oll kah vorstõga uma tüü: vaia mõtsast haku tuvva ja vett kiitä; ku nüüd lihtsämbält saasi, mis sõs vika!

No ja anniki sõs tsialõ suurmit süvvä ja tsusksi tä mõni päiv ildampa är kah. Naasõl oll väega hää miil, et timä om õks targõmb ku tõõsõ külänaasõ. Võtt sooligu vällä ja pand kõrraga patta kiimä. Lasksõ hulga aigo keiä, sõs võtt vällä, pruuvsõ esi ja andsõ pinile kah, kes sääl man vahtsõ.

Sõs läts naanõ mehe mano ja kaivas: „Mullõ külh vorsti miildüse, a pini õnnõ nuhut ja es taha sukugi puttu!"

Rahvajutt

KOLMÕ VORSTI
KOLMED VORSTID

Verivorsti
Verivorstid

Verivorstõ valamisõ retsepti jagasi Silvi Pihlakas. Timä tege suurõ perre jaos suurõ laari vorstiputro valmis ja sõs topmisõ aigo siivväs tuust üts kolmasjago kõrraga är – päält tuud vorstõ inämb ei tahetagi!

2 kg kesväsuurmit
3–3,5 l vett
1,5–2 l verd
1 tsiapõsk (vast nii 1 kg jago)
1,5–2 piotäüt suula
2 suurt sibulat
1 tsisnagu- ehk kiblugapää
3 spl majoraani
2 tl pipõrd
tsiasoolikit

Kesväsuurma uha külmä viiga üle ja keedä pehmes. Sekä vaihõpääl ja ku vaia, kalda kiitmise aigo vett mano. Ku verele om joba suula mano pant (näütüses päiv inne võet veri), sõs ei olõ pudrolõ vaia kiitmise aigo suula panda. Ku pudõr om pehmes keenü, jätä jahtuma. Keedä eräle ka tsiapõsk (suula ei olõ vaia panda, ku veri joba soolanõ om) ja panõ taldregu pääle. Lõika sipul ja tsisnak väikeses, praadi rasva seen ja lasõ maaha jahtuda. Tsiapõsk lõigu parajis tükes – nii et pekitükke iks vorstõ seen tunda olõsi! Sekä kokko pekitükükese, sibula-tsisnagusego ja maiguandja. Kalda mano ka suurmapudõr ja sekä kõrraligult läbi. Sõs panõ mano veri ja sekä kässiga kõik kõrraligult segi. Maidsa suul parras. Vorstipudõr piässi olõma nii vetel, et tuud ei olõsi vaia jõuga läbi leika surbu. Ku pudõr om paks, võiva vorsti kiitmise aigo lahki minnä.

Lõigu valmis vorstiköütmise niidi (nii

Oma verivorstiretsepti jagas meiega Silvi Pihlakas. Ta teeb suure pere jaoks suure pajatäie vorstiputru valmis ja siis vorste toppides süüakse sellest kolmandik korraga ära – peale seda vorste enam ei tahetagi!

2 kg odratangu
3–3,5 l vett
1,5–2 l verd
1 seapõsk (umbes 1 kg)
1,5–2 peotäit soola
2 suurt sibulat
1 küüslaugupea
3 spl majoraani
2 tl pipart
seasooli

Loputa odratangud külma veega üle ja keeda pehmeks. Keetmise ajal sega ja kui vaja, lisa vett. Kui verele on eelnevalt soola pandud (näiteks eelmisel päeval võetud veri), siis ei ole pudrule keetmise ajal soola vaja lisada. Kui tangud on pehmeks keenud, jäta jahtuma. Keeda eraldi seapõsk (ka siia pole soola vaja panna, kui veri on juba soolane) ja tõsta taldrikule. Haki sibul ja küüslauk, prae rasva sees ja lase jahtuda. Liha lõika parajateks kuubikuteks – nii et pekitükke ikka vorstide sees tunda oleks! Sega kokku pekikuubikud, sibula-küüslaugusegu ja maitseained. Kalla juurde ka tangupuder ja sega kõik korralikult läbi. Vala pudrule juurde veri ja sega uuesti kätega läbi. Vajadusel lisa soola. Vorstipuder peaks olema nii vedel, et seda ei ole vaja jõuga läbi lehtri suruda. Kui puder on liiga paks, siis võivad vorstid keemise ajal lõhki minna.

Lõika valmis niidid vorstide sidumiseks

paarikümne tsendimiitre pikkudsõ jupi). Võta kausist üts soolik, tõmba näppõ vaihõl vesi vällä, otsi üles sooligu ots ja topsa leika ots sooligu otsa. Soolik võinu olla nii poolõ meetri pikkunõ; pikemb või naada räbisemä. Ku soolik om leika otsan, võit naada vorstõ valama. Piä üte käega leikat ja soolikut kinni, tõõsõga nõsta putro leikahe ja avida pulgaga takast. Soolikut ei või tihtsähe putro täüs toppi, muido keese lahki. Ku pudõr om seen, võit näppõga allapoolõ tougada, nika ku otsani vällä. Ku sooligu seen om õhku, silestä ka tuu vällä. Ku terve soolik om putro täüs, võta ülemine ots leika külest är ja köüdä sõlm sisse. Köüdä soolik niitega ütepikkuidsis vorstõs (umbõs 10–12 tsendimiitret üte vorsti pikkusõs), kõgõ viimätses köüdä kinni sooligu alominõ ots. Ku vorsti inne kiitmist valmis köüdät, sõs ei olõ kahjo suur, ku kiitmise aigo soolik mõnõ kotussõ päält lahki kiis.

Ku kõik sooligu omma vorstõs köüdedü, sõs panõ vorsti suurõ paaga väiku tulõ pääle umbõs 20 minotis kiimä. Vorsti omma valmi, ku tikuga tsuskat ja mulgust verd inämb vällä ei tulõ.

Käänä vorsti rõngahe ja panõ jahtuma. Vorstõ võit hoita aidan, sahvrin vai külmetüsen umbõs kats nädälit.

(umbes 20 cm pikkused). Võta kausist üks sool, tõmba näppude vahel liigne vesi ära ja pane ots ümber lehtri otsa. Sooled võiksid olla umbes 50 cm pikkused, sest pikemad võivad hakata rebenema. Kui sool on lehtri otsas, võid hakata vorste toppima. Hoia ühe käega lehtrit ja soolt, teise käega tõsta putru lehtrisse ning lükka pulgaga putru soolde. Kui puder on sooles, võid näppudega seda allapoole lükata kuni otsani välja. Kui soolde on õhku jäänud, silu ka see välja. Kui terve sool on putru täis topitud, võta ülemine ots lehtri küljest ja seo sõlm sisse. Seo terve sool niitidega ühepikkusteks vorstideks (ühe vorsti pikkuseks umbes 10–12 cm). Kõige viimasena seo kinni alumine ots. Kui soole enne keetmist väikesteks vorstideks seod, siis ei ole kahju suur, kui see keetmise ajal mõne koha pealt katki peaks minema.

Kui kõik sooled on vorstideks saanud, siis pane need suure pajaga tasasele tulele umbes 20 minutiks keema. Vorstid on valmis, kui tikuga torgates enam punast leent torkeaugust välja ei immitse.

Tõsta vorstid välja ja keera rõngasse. Pane jahtuma. Vorste võid hoida aidas, sahvris või külmkapis umbes kaks nädalat.

Suidsutõt massavorst

Suitsutatud maksavorst

Rahval om meelen, et Võromaal om suidsutõt ka massavorsti. Tuud tetti harva, näütüses jõulus. Naid sai ka väega veido, õnnõ maitsa egäleütele.

Mass lasti pehmes kiiä ja tsaeti väidsega piinüs. Mano panti eräle keedetüisi ja piinüs lõigutuisi lihakamarit vai lihatükükeisi. Siäti mass ja lihatükü, panti suula kah mano ja aeti sooligu sisse. Sooligu otsa panti puupilpaga kinni ja sõs vorsti suidsutõdi.

Võrumaal mäletatakse veel maksavorsti tegemist. Neid vorste tehti harva, näiteks jõuludeks. Neid sai ka väga vähe, vaid igaühele maitsmiseks.

Maks keedeti pehmeks ja peenestati noaga. Lisati eraldi keedetud ja peeneks hakitud lihakamarad või lihatükikesed. Maksa- ja lihatükid segati, lisati sool. Soolte otsad seoti puupilpaga ja vorstid suitsutati.

Valgõ suurmavorsti

Valged tanguvorstid

Naid vorstõ tekk Enel Liin Veriora vallast Räpinä kihlkunnast. Timä opsõ vorstõ valamist uma vanaimä käest. Valgit vorstõ tetti sõs, ku vorsti-iso pääle tull, a verd parasjago es olõ.

500 g kõrnit
300 g piinüs lõigatuisi sibulit
800 g kruupõ
vai jämmembit suurmit
2 l kiivät vett
3 spl majoraani
1 spl vorstirohtu (punõt)
5 loobrilehte
1 tl musta jahvõtut pipõrd
1 spl vehvermentsi
suula
näpoga tsukõrd

Panõ kõrnõ, sibulatükü ja loobrilehe laja poti põhja ja pruunista. Kalda kruuba vai suurma mano ja lämmistä viil paar minotit. Kalda mano kiiv vesi. Lasõ haudu tasadsõ tulõ pääl piaaigo pehmes. Panõ maiguandja mano ja sekä kõrraligult. Lasõ pudrol umbõs 30 kraadi pääle maaha jahtuda. Peris külmä putro ei saa toppi soolikidõ sisse, jahtunu rasõv kliip kokko. Küdsä vorstõ ahon 200 kraadi man umbõs tunn aigo. Inne ahjo panõkit tsuska väiku mulgu tikuga vorstõ sisse. Paku mano värskit salatit.

Nende vorstide tegemist õppis Enel Liin Veriora vallast oma vanaema käest. Neid tehti siis, kui vorstiisu peale tuli, aga verd parasjagu võtta ei olnud.

500 g kõrneid
300 g peeneks lõigatud sibulaid
800 g kruupe või jämedamaid
tangusid
2 l keevat vett
3 spl majoraani
1 spl punet
5 loorberilehte
1 tl musta jahvatatud pipart
1 spl piparmünti
soola
näpuotsaga suhkrut

Pane kõrned, sibulad ja loorberilehed laia poti põhja ning pruunista. Lisa kruubid või tangud ja kuumuta veel paar minutit. Vala juurde keev vesi. Hauta vorstipuder madalal tulel peaaegu pehmeks. Lisa maitseained ja sega korralikult. Jahuta puder umbes 30 kraadi peale. Päris külma putru ei saa soolikate sisse toppida, sest jahtunud rasv kleepub. Küpseta vorste 200 kraadi juures umbes tund aega. Enne ahju panemist torka vorstidele tikuga väiksed augud sisse. Lauale anna salatitega.

Milles jummal jõulu loonu,
niker-näker nääripäävä?
Sõs ma võta võidu-leibä,
uma käega vorstikõisi!
Sõs saava latsõ saia süvvä,
kirivä härä kontõ jürrä!

Urvastõ (ERA II 63,447 (22). 1933).

VERIKOOGI

4 süüjäle/sööjale

VEREKOOGID

Vanastõ tetti verest ja kesväjahust verikäkke. Naid tetti inämbüisi lambaverest, selle et tsiaveri hoiõti vorstõ jaos. Verekuukõ retsept om peri Eda Veerojalt Mooska talost. Timä mälehtäs umast latsõpõlvõaost verikuukõ tegemist niimuudu:

„Mu esä tapsõ tsiku. Tsusas tsia är ja imä korjas vere suumõsukaussi. Tsiga jäi tsilkma, a imä tull tarõ manu ja tegi verekuukõ. Esä lassõ tsiahenge lepitüses üte kimmä lõvvatävve rüärõõmu ja sei kuumõ verekuukõ pääle. Sõs läts edesi tsia manu toimõtama."

1 klaas tsiaverd
50 g (suidsu)pekki
50 g sibulit
3 munna
150 g tatrigujahhu
50 g kanebijahhu
50 g linajahhu
luidsaotsaga suula ja mett

Praadi piinüs lõigat sipul ja pekitükü tsiarasva seen. Lasõ kõrrakõnõ aigo jahtuda. Klopi veri vatulõ ja sekä sipul, lihatükü, muna ni jahu sisse. Panõ suula ja vähäkese mett mano. Sekä kõrraligult. Praadi tsiarasva seen keskmädse koogi. Süü palogasahvti ja hapnõ koorõga.

Kuukõ võit tetä ka kesväjahuga.

Vanasti tehti verest ja odrajahust verikäkke. Neid tehti enamasti lambaverest, sest seaveri hoiti vorstide tegemiseks. Verekookide retsept on pärit Eda Veerojalt Mooska talust. Verekookidega seostub temal lapsepõlvest selline lugu:

„Mu isa tappis sigu. Kui ta oli seal elu välja lasknud, siis ema kogus vere pesukaussi. Siga jäi tilkuma, aga ema tuli tuppa ja tegi verekooke. Isa laskis seahinge lepituseks ühe tubli sõõmu kangemat ja sõi kuumi verekooke peale. Siis läks edasi sea juurde toimetama."

1 klaas seaverd
50 g (suitsu)pekki
50 g sibulat
3 muna
150 g tatrajahu
50 g kanepijahu
50 g linajahu
lusikaotsaga soola ja mett

Prae peeneks hakitud sibulad ja pekikuubikud searasvas. Lase natuke jahtuda. Klopi veri vahule ja sega sisse sibulad, lihatükid, munad ja jahud. Lisa ka sool ja pisut mett. Sega korralikult. Prae rasva sees keskmise suurusega koogid. Söö pohlakeedise ja hapukoorega.

Kooke võib teha ka odrajahust.

Lihasuidsutamisõst

Tuust aost pääle, ku pia egän perren kattõ-kolmõ tsika jõuti kasvata (umbõs 19. aastasaa lõpupoolõ), jagosi lihha ka suidsutamisõs. Sügüsene tünn soolatut lihha suidsutõdi hariligult munapühis. Väega avvo seen oll väkev suidsuliha, selle et tuuga alostõdi kõik soosti ja tetti ka panni pääl praadilihha munnõga.

Kõgõ parõmb suidsuliha saa muidoki talolaudan kasunust tsiast. A tähtsä om ka valli õigõ tsiatapmisõ ja lihasuidsutamisõ aig. Vanarahva tiidmise noist „õigist" aigõst omma mitund muudu, a inämb om iks teedä, et tsiga tapõti kuu vaihõpäävä vai täüskuuga, sõs liha es lää kõllatsõs ja rasv es joosõ vällä. Lihasuidsutaminõ om täüskuuga kuival aol, sõs ei lähä liha hallitama.

Egä savvusann om esimuudu ja egä sanna perremehel omma uma nipi ja nõksi, et kuimuudu täl uman sannan kõgõ parõmb liha saa. Janno Ruuder suidsutas jo aastit uman savvusannan 2–3 perre lihha ja jaga uma esä käest opituid lihasuidsutamisõ tarkuisi sõbrolõgi. Tä kõnõlõs lihasuidsutamisõst niimuudu:

„Mi olõmi ostnu suidsutamisõs pooligu lihakere. Edimält raomi kolmõ-neläkilodsõ tükü, kindsutükü löömi poolõs. Täämbädsel aol om lihasuidsutaminõ lihtsämb, selle et tükü omma väiksembä. Vanastõ tapõti 150-kilonõ tsiga, kel oll kolmõ sõrmõ jago rasva, ja sõs olli tükü kah suurõ. A nüüd om tsiga õnnõ 70–80 killo rassõ ja tükü kah väiksembä. Tuuperäst vanastõ võtsõgi suidsutaminõ kolm-neli päivä aigo, täämbädsel aol lätt kats vai kats puul päivä.

Ku tükü omma valmis lõigudu, panõmi liha puutünnü suulvette. Suulvii teemi hariligu kaoviiga. Vanastõ, ku hääd kaovett es olõ, keedeti vesi inne läbi ja jahutõdi maaha. Sõs üteldi, et suula piät nii pallo pandma, et toorõs kanamuna tulõ nigu lupsti vii pääle, 10 liitri pääle umbõs 2 kilo jago. Tuuaig tetti suulvesi tuu arvõstusõga, et liha pidi suvõ läbi saisma. Parhilla, ku liha rutõmb är süvväs, võit pallo veidemb suula panda.

Ma olõ esä käest opnu, et kõgõ õigõmb aig lihasuidsutamisõs om vana kuu viimädse veerändiga. Tuu perrä rihimi liha suula panõki aigo. Liha piässi paar nädälit iks suulduma, 10-kilodsõ tükü kimmähe nii kavva. Liha suuldus aidan külmän. Vaihõpääl piät lihha maitsma ja vett kaema. Võtami üte tükü vällä, lõikami säält mõnõ lipsu ja praadimi är. Sõs om selge, kuis soolaga om. Ku

liha om ülearvo soolanõ vai ku vesi veritses lätt, piät vett vahetama. Hariligult üts kõrd tulõ iks vett vaheta. Ma võta lihatükü vällä ja keedä vii läbi. Sõs tulõ veri vatun vällä, tuu riibu är ja panõ vii vahtsõst lihatükele pääle. Ku suula om ülearvo pallo saanu, tulõ vahtsõnõ vesi panda.

Ku liha om uma jao är suuldunu, köüdämi väiksembä tükü kinni, et saasi rippu panda. Niimuudu om suidsutaminõ jälki lihtsämb, ei piä vaihõpääl tükke ringi käändmä. Ma olõ lihatükü kokko käändnü, nii et kammar jääs välläpoolõ. Sõs ei tsilgu rasõv vällä. Et mi teemi kõrraga mitmõ perre liha, omma tükü köüdet esi värvi nüürega – iks tuu perrä, määnest tükkü keski taht.

Inne liha ülespanõkit kütä sanna kuumas, sõs tii ussõ vallalõ, suits lätt vällä ja nüüd saat liha üles panda. Väiksembä tükü panõ rippu ahost kavvõmbahe, suurõmba jälki aholõ lähembäle üles ruuvõ pääle, ja noil käänä edimält kamara ülespoolõ. Nüüd nakas suulvesi liha seest vällä nõrguma. Tuu võtt uma 4–5 tunni aigo. Viil sõs panõ tulõ ala, edimält kütä kuivõmba puuga, et saasi lämmä üles. Nüüd nakasõ lihatükü küdsämä, tuusjaos piät olõma 70–80 kraati lae all lämmind. Kõgõ rassõmb tüü omgi edimält tuu lämmä hoitminõ, piät väega kaema tulõohotust ja tuud, et lihal rasõv tsilkma ei naka. Sõs om joba ülearvo lämmi ja piät ussi vallalõ tegemä. Muidoki rasva tsilgus nii vai naa, ma mäletä, et vanaimä iks säädse lihatükele poti-panni ala ja korjas alati suurõ kausitävve rasva.

Suitsu naka sõs andma, ku lihatükü omma pia pehmes saanu. Esä pruuvsõ päkäga vägevät – ku sai sõrmõ sisse, oll liha är küdsänü! Väkev om jo kõgõ tuimõmb. Liha värvist om kah nätä, kas om jo küdsänü: ku liha om tooras, sõs om tä vesine ja läügüs, a ku nakas päält kuldpruunikas minemä, om valmis. Nüüd om aig ruuvõ pääl olõva lihatükü ümbre käändä. Tuu om kah peris umaette tüü: kõik kotussõ omma jo suitsu täüs, silmä nakasõ vett juuskma, üllest tsilgus rasva kah viil kaala ja ruuvõ pääl om veidü ruumi.

Ku liha om ümbre käänet, naka suitsu andma. Sõs om hariligult joba üü ka käen. Nüüd piät egääts umma sanna tiidmä, et kuis kaeman kävvü. Esä käve näütüses egä tunni takast, a ma käü õnnõ egä kolmõ tunni takast. Egä kõrd panõ üte tuura ja üte kuiva puu ahjo ja sõs tossuda niimuudu üü läbi. Mõnikõrd om vaia viil mõnt suurõmbat lihatükkü ümbre kah käändä – suppi kah jo sekät! Ega sõs inämb kuumust ei panõ mano, lämmind om vast umbõs 30–40 kraati.

Viimädse suidsu anna järgmädse päävä hummogu uibuossõga. Üteldäs, et tuu tege lihalõ hää maheda meki. Naljajuttu kah aetas, et viimäne suits om pedäjä vai kummikuga – sõs saa liha must nigu tõrv. Olkõ tuuga kuis om, a järgmädse päävä lõuna aigo om liha valmis ja saat joba maaha võtta. Lihal lasõ inne tassakõistõ maaha jahtuda. Maitsmisõs veemi tarrõ muidoki tükü lämmind lihha. Ei olõ ilman parõmbat süüki, ku värski lämmi suidsuliha ja kõomahla mano juvva!

Inne maahavõtmist olõ mõnikõrd viil viimädse kuuma andnu, et saanu lihha lämmält purki panda ja purgikaasõ kinni. Sõs käänä purgi tõistpite ja liharasõv tsilgus vasta kaast, tuu avitas häste lihha hoita. Purgi panõ keldrehe. Seo om muidoki vahtsõmb muud, vanast iks hoiõti lihha aidan konksi otsan ja tuu pidi suvõ läbi vasta pidämä, nikani ku sügüse jälki vahtsõst tsika tapõti."

Eda Veeroja Mooska talost suidsutas uma mehe Urmasõga savvusannan lihha väega sakõstõ. Timä tiid suulvii kotsilõ üldä, et vanast keedeti suulvett tuuperäst, et suul oll kallis. Eda soovitas prõlla, ku soolaga kitsas olõ-i, tetä vahtsõ suulvii. A suulvesi, miä lihalõ pääle valõtas, piät olõma külm ja liha piät külmän suulduma kah. Täämbädse ao inemise maitsõmeelele vastas 100 g jämmet suula 1 l vii jaos. Viil tiid Eda umast käest, et ku lihalõ suitsu nakat andma, olõki ei toorast puud vaia panda. Tuu aja nõkõ ja tege lihalõ kipõ meki mano.

Sanna mindäs
kõovihaga.
Sannast tuldas
pehme pihaga.
Sannan tetäs
suidsulihha ja
sanna vüürüsen
sais jämme
hapnõkapstatünn.
Uma käega
säält võtat ja
maidsat, mis
maiku om õnn.

Milvi Panga

Lihasuitsutamisest

Sellest ajast saadik, kui peaaegu igas peres jõuti kasvatada kahte-kolme siga (19. saj lõpupoole), jäi liha üle ka suitsutamiseks. Sügisene tünni soolatud liha suitsutati tavaliselt ülestõusmispühadeks. Eriti peeti au sees suitsupekki, millega tehti kõik kastmed ja seda küpsetati ka pannil koos munadega.

Kõige parem suitsuliha saab loomulikult talulaudas kasvanud sea lihast. Sama tähtis on valida ka õige seatapmise ja lihasuitsutamise aeg. Vanarahva tarkusi „õigetest" aegadest on mitmeid. Enamasti öeldakse, et siga tapeti kuu loomise vahepeal või täiskuuga, siis ei läinud liha kollaseks ning rasv ei voolanud välja. Liha suitsutatakse täiskuul ja kuival ajal, siis ei lähe see hallitama.

Iga suitsusaun on erinev ja iga sauna peremehel on oma nipid ja nõksud, kuidas oma saunast kõige paremat suitsuliha saada. Janno Ruuder suitsutab juba aastaid kahe-kolme pere liha ja jagab oma isalt õpitud tarkusi sõpradelegi. Ta räägib lihasuitsutamisest niimoodi:

„Me oleme ostnud lihasuitsutamise jaoks poolikud lihakered. Kõigepealt raiume kolme-neljakilosed tükid, kintsutükid lööme pooleks. Kaasajal on lihasuitsutamine lihtsam, sest tükid on väiksemad. Vanasti tapeti 150-kilone siga. Sellel oli kolme sõrme jagu rasva ja siis olid tükid kah suured. Aga nüüd on siga ainult 70–80 kilo raske ja tükid väiksemad. Seetõttu võttiski vanasti suitsutamine kolm-neli päeva aega, tänapäeval saab kahe või kahe poole päevaga hakkama.

Kui lihatükid on valmis, paneme need puutünni soolvette. Selle teeme tavalise kaevuveega. Vanasti, kui head kaevuvett ei olnud, keedeti vesi enne läbi ja jahutati maha. Siis öeldi ka, et soola peab nii palju panema, et toores kanamuna nagu lupsti vee peale tuleb – 10 liitri kohta umbes 2 kg soola. Eks siis tehti soolvesi selle arvestusega, et liha pidi pärast suve läbi säilima. Praegu, kui liha kiiremini ära süüakse, võib palju vähem soola panna.

Ma olen oma isa käest õppinud, et kõige õigem lihasuitsutamise aeg on vana kuu viimane veerand. Selle järgi sätime ka liha soolapaneku. Liha peaks ikka kaks nädalat soolas olema, 10-kilosed tükid kindlasti nii kaua. Liha sooldub külmas aidas. Vahepeal peab liha maitsma ja vett vaatama. Võtame ühe lihatüki välja, lõikame sealt mõned viilud ja praeme pannil. Siis on selge, kuidas soolaga on. Kui liha on liiga soolane või kui soolvesi veriseks muutub, peab seda

vahetama. Tavaliselt üks kord ikka peab seda tegema. Ma võtan lihatükid veest välja ja keedan vee läbi. Siis tuleb veri vahuna välja, selle riisun ära ja kallan vee uuesti lihale peale. Kui soola on liiga palju saanud, siis tuleb uus vesi teha.

Kui liha on oma aja ära sooldunud, siis seome väiksemad tükid kinni, et neid saaks rippuma panna. Niimoodi on lihasuitsutamine jällegi lihtsam, sest ei pea vahepeal tükke ümber keerama. Ma olen lihatükid kokku keeranud, nii et kamar jääb väljapoole. Nii ei tilgu rasv välja. Et me suitsutame korraga mitme pere liha, siis on tükid seotud eri värvi nööridega – ikka suitsutame selle järgi, kes millist tükki soovib.

Enne liha ülespanemist kütan hommikul sauna kuumaks, siis jätan uksed lahti, suits läheb välja ja saabki liha üles panna. Väiksemad tükid riputan ahjust kaugemale konksude otsa, suuremad panen ahjule lähemale üles roovide peale. Neil keeran kamara algul ülespoole. Nüüd hakkab soolvesi liha seest välja nõrguma. See võtab oma 4–5 tundi aega. Alles siis panen tule alla, alguses kütan kuivema puuga, et saaks sauna kuumaks. Nii hakkavad lihatükid küpsema. Selle jaoks peaks lae all olema umbes 70–80 kraadi kuuma. Kõige raskem töö ongi algul sauna kuumakskütmine, sest peab hoolega tuleohutust jälgima ja ka seda, et lihal rasv tilkuma ei hakkaks. Siis on juba liiga kuum ja peab uksed lahti tegema. Rasva muidugi tilgub nii ehk naa, ma mäletan, kuidas vanaema ikka sättis potid-pannid lihadele alla ja korjas alati suure kausitäie rasva kokku.

Suitsu hakkan siis andma, kui lihatükid on peaaegu pehmed. Isa proovis seda pöidlaga – kui sai sõrme pekile sisse, oli liha küpsenud. Pekk on ju kõige tuimem. Liha värvist on samuti aru saada, kas on juba küps: kui liha on toores, siis on ta vesine ja läigib, aga kui hakkab pealt kuldpruuniks minema, on valmis. Nüüd on aeg roovide peal olevad tükid ümber keerata. Eks see ole kah omaette töö: kõik kohad on ju suitsu täis, silmad hakkavad vett jooksma, ülevalt tilgub veel rasva kah kaela ja roovide peal on ruumi vähe.

Kui liha on ümber pööratud, siis hakkan suitsu andma. Selleks ajaks on tavaliselt öö juba käes.

Nüüd peab igaüks oma sauna ise tundma, et kuidas vaatamas käia. Isa käis näiteks iga tunni tagant, aga ma käin ainult iga kolme tunni tagant. Iga kord panen ühe toore ja ühe kuiva puu ahju ja tossutan niimoodi öö läbi. Mõnikord peab mõnda suuremat tükki veel ümber kah pöörama. Suppi ka ju segatakse!

Siis enam kuumust juurde ei pane, sooja on saunas vast umbes 30–40 kraadi.

Viimase suitsu annan järgmise päeva hommikul õunapuuokstega. Öeldakse, et see teeb lihale hea maheda maitse. Naljajuttu kah aetakse, et viimane suits on männipuu või kummikuga tehtud – siis saab liha must kui tökat! Olgu sellega kuidas on, aga järgmise päeva lõunaks on liha valmis ja saab juba maha võtta. Enne laseme lihal aeglaselt maha jahtuda. Maitsmiseks muidugi viime tuppa tüki sooja liha. Ei ole siin ilmas paremat sööki kui soe värske suitsuliha ja kasemahla kõrvale juua!

Enne mahavõtmist olen mõnikord veel viimase kuuma andnud, et siis saaks liha soojalt purki panna ja purgikaaned kinni panna. Keeran purgid teistpidi ja nii tilgub liharasv vastu kaant. See aitab lihal hästi säilida. Purgid viin keldrisse. See on muidugi uuem viis, vanasti ikka hoiti liha aidas konksu otsas. Seal pidi tema suve otsa vastu pidama, niikaua kuni sügisel jälle uuesti siga tapeti."

Eda Veeroja Mooska talust suitsutab oma mehe Urmasega suitsusaunas väga tihti liha. Ta teab öelda, et vanasti keedeti soolvett seetõttu, et sool oli kallis. Tänapäeval, kui soolaga kitsas pole, soovitab Eda lihtsalt uue soolvee teha. Soolvesi, mis lihale valatakse, peab olema külm ja sooldumisruum peab samuti külm olema. Tänapäevasele maitsemeelele vastab 100 g jämedat soola 1 liitri vee kohta. Veel teab Eda oma kogemuse põhjal, et toore puu lisamine suitsu tekitamiseks ei ole vajalik – toores puu nõetab ja annab lihale kibeda meki.

HÄMSÄ KÕRDSI TALOPOJASUPP

10 süüjäle/sööjale

HÄMSA KÕRTSI TALUPOJASUPP

Talopojasuppi saat süvvä Hämsä kõrdsin, kon taa om üts lemmiksüüke.

Sõna supp *om võro kiilde tulnu umbõs tuust aost, ku pliiti naati tarvitama. Ka muialpuul Eestin üteldi, et „ku oll lee, sõs oll liim ja ku tull pliit, sõs supp". Inne tuud olli Võromaal leeme, rua ja pudro.*

1 kg suidsuripi
300 g suidsulihha
1 suurõmb põrgnas
2 keskmäst sibulat
4–5 tsisnagu- ehk kiblugaküüst
4–5 marineeritüt keskmäst kurki
4 suurt kardokat
100 g kuivatuisi upõ
100 g kruupõ
vai jämmelt jahvõtuisi suurmit
võidu praatmisõs
umbõs 4–5 l vett
suula
pipõrd

Taad suppi tekk Ulvi Parksepa vanatädi ja timä opas tegemist niimuudu.

Praadi (ja kimmähe iks peris võiuga!) panni pääl kõik aiavilä eräle (ohkukõsõs ribas lõigudu põrkna, kurgi, sibulatükü). Suidsulihatükü praadi kah eräle.

Leotõdu ua ja kruuba panõ üten ahopotti hauduma ja kalda näile mano piinüs lõigudu tsisnagutükü. Vaihõpääl keedä suidsuribist liim (puljong). Sõs lõigu kardoka tükes ja kalda leeme sisse. Ku ua ja kruuba omma pia pehme, kalda nuu kah supi sisse üten praadituisi aiavilä- ja lihatükkega. Lasõ nika kiiä, ku aiavili pehme om. Maidsa suul ni pipõr parras. Supp piät jäämä paks. Paku maiguhaino ja hapnõ koorõga.

Talupojasuppi saad siüüa Hämsa kõrtsis, kus see on üks külastajate lemmiksööke.

Ka sõna supp *on võru keelde tulnud umbes sellest ajast, kui pliiti kasutama hakati. Ka mujal Eestis öeldi, et „kui oli lee(ase), siis leem ja kui tuli pliit, siis supp". Enne seda olid Võrumaal leemed, road ja pudrud.*

1 kg suitsuribi
300 g suitsusinki
1 suurem porgand
2 keskmist sibulat
4–5 küüslauguküünt
4–5 marineeritud keskmist kurki
4 suurt kartulit
100 g kuivatatud ube
100 g kruupe
või jämedaid tange
võid praadimiseks
umbes 4–5 l vett
soola
pipart

Seda suppi tegi Ulvi Parksepa vanatädi ja tema õpetas alati niimoodi.

Prae pannil (ja kindlasti ehtsa võiga!) kõik aedviljad eraldi (õhukesteks ribadeks lõigatud porgandid, kurgid, peenestatud sibulad). Ka suitsulihakuubikud prae eraldi. Leotatud oad ja kruubid (tangud) pane koos ahjupotti hauduma ja lisa neile juurde peenestatud küüslauk. Vahepeal keeda suitsuribist puljong. Siis lõika kartulid tükkideks ja kalla puljongisse. Kui oad ja kruubid on peaaegu pehmed, kalla needki supi sisse koos praetud aedviljade ja lihatükkidega. Keeda, kuni aedvili on pehme. Maitsesta soola-pipraga. Supp peab jääma tummine. Pakkuda võib seda maitserohelise ja hapukoorega.

KEVÄJÄNE HAINARUUG

12 süüjäle/sööjale

VARAKEVADINE HEINASUPP

Hainaruvva retsept om peri Leelo Lauritsa käest, kiä eläs Kütioron. Tä alostas ruvva tegemist niimuudu: „Taad süüki naka ma joba paar nädälit varrampa tegemä. Naka silmiga tegemä. Egä päiv pääle maa sulamist tii ma piniga tsiirokõsõ ümbre talo ja kae, kuis haina tulõva. Ja sõs ütel päävä omgi hainalatvo joba nii hulga, et käen om edimädse keväjädse supi päiv."

leotõdu kruuba
suidsukondi
(nn supikogo-kondõst tulõ puhtamb liim, a passis ka suidsukuut)
muna
keväjädse haina

Kalda potti umbõs 4 l vett ja panõ suidsukondi kiimä. Mõsõ õdak inne likku pantu kruuba ja kalda kondõlõ mano. Kruupõ panõ nii pallo, ku paksu suppi tahat. (Ku leotõduisi kruupõ üle jääs, keedä noist tõõsõn potin pinile pudõr. Kiitmise lõpun viska väiku piotäüs nõgõssit ka mano). Keedä

Heinasupi retsept on pärit Kütiorus elava Leelo Lauritsa käest. Ta alustab supi tegemist niimoodi: „See on üks toit, mida ma hakkan valmistama juba paar nädalat varem. Hakkan valmistama silmadega. Iga päev pärast maa sulamist käin koeraga ühe tiirukese koduümbruses vaatamas, kuidas taimed tulevad. Ja siis ühel päeval ongi taimelatvu nõnda palju, et käes on esimese kevadsupi päev."

leotatud kruubid
suitsukondid
(nn supikogu-kontidega tuleb puhtam leem, aga sobib ka suitsukoot)
munad
kevadised heinad

Vala potti umbes 4 liitrit vett ja pane suitsukondid keema. Pese eelmisel õhtul likku pandud kruubid ja lisa need kontide juurde. Kruupe pane nõnda palju, kui paksu suppi tahad. (Kui leotatud kruupe üle jääb, siis keeda nendest teises potis koerale putru. Keetmise lõpus viska sinna ka väike pihu-

muna – üte kausitävve supi kotsilõ puul munna vai üts muna. Võta suurõmb sõgõl (sääl om kasvõ hää mõskõ vai nõrguma jättä) ja mine vällä.

Korja umbõs puul sõglatäüt vesihainu vai mõnõ muu täththainalidsõ latvo. Et näil ei olõ väega tukõv mekk, võit näid peris pallo korjada.

Sõs korja mano üts kiht nuurt pütskhaina (naati) ja nõgõssit. Leelo pand edimädse supi sisse nõgõssit ilma kupatamalda, sõs om vaia õnnõ paar-kolm piotäüt nuuri latvo. Ku tahat nõgõssit inne kupata, panõ noid tõsõvõrra rohkõmb.

Edesi otsi supilõ maitsõs (ja tervüses) neli-viis häste nuurt angõrpistilehte ja ku mõnõ pääväpaistõlidsõ kotussõ pääl joba kikkapükse näet, sõs ka noid lehti viis-kuus tükkü. Sõgõl piässi nüüd täüs olõma.

Ku liha ja kruuba omma pehme, kalda haina mano ja keedä viil viis minotit. Peräst panõ taldregu pääle katski tett keedet muna ja ku miildüs, sõs ka hapund kuurt.

täis nõgeseid sisse.) Keeda munad – ühe kausitäie supi jaoks pool kuni terve muna. Võta suurem sõel (seal on hea heinu pesta või kurnata) ja mine õue.

Korja umbes pool sõelatäit vesiheina või mõne muu tähtheinalise latvu – neil ei ole väga tugev maitse, seega võib neid üsna rohkesti olla.

Siis korja kihi jagu noori naadilehti ja nõgeseid. Leelo paneb esimese supi sisse nõgeseid ilma kupatamata ning siis piisab, kui noori nõgeselatvu on paar-kolm pihutäit. Kui tahad nõgeseid eelnevalt kupatada, siis korja neid topelt rohkem.

Siis otsi maitseks (ja terviseks) neli-viis väga noort angervaksalehte ning kui päikselisemates kohtades on juba väljas ka nurmenukulehed, siis neid ka viis-kuus tükki. Sõel peaks nüüd heinu täis olema.

Kui liha ja kruubid pehmed, lisa heinad ja lase kõigel koos umbes viis minutit keeda. Pärast lisa taldrikusse hakitud muna ning soovi korral ka hapukoort.

TATRIGUPUDÕR

TATRAPUDER

4 süüjäle/sööjale

Võromaal kasvõtõdi vanast tatrikku mii jaos ja suurmist keedeti putro. Ku lehm piimäle tull, keedeti tatrigusuurma vii seen pehmes ja valõti tsäärpiim mano. Sõs segäti tassakõistõ väiku tulõ pääl nikani, ku piim paksus läts. Säänest putro kutsuti tsääripudros.

200 g (kihvtivapu) tatrigusuurmit
1 l vett
(vai 0,5 l vett ja 0,5 l piimä)
suula

Mõsõ tatrigusuurma är ja kalda kiivä vii sisse. Havvuda väiku tulõ pääl nika, ku suurma omma pehme ja vesi är auranu (umbõs 20 minotit). Ku tahat piimäga putro, sõs keedä tatrikku poolõ liitri vii seen nika, ku vesi om är auranu. Sõs kalda mano puul liitrit piimä ja lasõ pehmes kiiä. Panõ maitsõs mano suula ja võidu, ku isso om, sõs võiu seen praadituisi sibulit ja suidsulihha.

Võrumaal kasvatati vanasti tatart meetaimena ja tangudest keedeti putru. Kui lehm piimale tuli, keedeti tatratangud vees pehmeks ja kallati juurde ternespiim. Tasasel tulel segati putru nii kaua, kuni piim paksemaks läks. Sellist putru kutsuti tsääripudõr.

200 g (mahedat) tatratangu
1 l vett
(või 0,5 l vett ja 0,5 l piima)
soola

Pese tangud ja pane keevasse vette. Hauta vaiksel tulel umbes 20 minutit, kuni tatar on pehme ja vesi aurustunud. Kui kasutad piima, siis keeda tangu 0,5 liitris vees kuni vesi on aurustunud, siis lisa 0,5 l piima ja hauta puder pehmeks. Maitsesta soola ja võiga. Soovi korral lisa võis hautatud sibulatükke ja suitsuliha.

Mõni miis mõnõsugunõ,
mõnõl siidirõiva sälän,
mõnõl pikä pöksi jalan,
mõnõl lagja küpär pään,
mõni käü ihoalastõ.
Mõni põld mõnõsugunõ,
rüäl olli rüüde rõiva sälän,
kaaral pikä pöksi jalan,
kesväl lagja küpär pään,
nisu käü ihoalastõ,
herne hoobis höörik,
ua veidü pikõrgudsõ,
läädsä lipõr-lapõrlasõ,
kapsta kümnekõrralidsõ
sibulal siidirõiva sälän.

H III 26, 247 (2) < Kanepi khk. – Gustav Loodus (1895)

LÄÄDSÄRUUG

LÄÄTSEHAUTIS

4 süüjäle/sööjale

Võromaal kasvatõdi vanastõ päält upõ ja hernide ka läädsi. Parhilla om naid poodist saia eri karva: verevä läävä ruttu pehmes (passisõ paksu supi jaos), rohilidsõ keese kavvõmb ja passisõ vormiruvva ja saladi jaos. Üts parõmbit läädsäsortõ kasus Le Puy en Velay-nimelidsen maakotussõn Lyoni lähkün Prantsusmaal.

300 g läätsi
0,5 l vett
1 spl võidu
puul sibulat
2–3 tsisnagu- ehk kiblugaküüst
suula

Aja vesi kiimä, vala läädsä sisse ja lasõ pehmes kiiä. Läädsi ei piä leotama, nä keese umbõs 30–45 minotiga pehmes. Ku pääle mõnõminotilist kiitmist vesi väega mustas lätt, sõs võit läädsä sõgla pääle kalluta ja vahtsõ vii kiimä panda. Peenükeses lõigut sipul ja tsisnak praadi võiuga ja panõ ruvvalõ mano, ku läädsä omma puulpehmes keenü. Keedä läädsä peris pehmes, maidsa suul parras.

Läädsäruug passis lihasüüke mano, a võit ka niisama süvvä vai kiitmise aigo mano panda suidsuliha- vai suidsuvorstitükükeisi.

Vanasti kasvatati ka Võrmaal lisaks ubadele ja hernestele läätsi. Praegu on neid poest saada erinevat värvi: punased keevad väga ruttu pehmeks (sobivad paksu supi jaoks), rohelised keevad kauem ja sobivad vormiroa ja salati sisse. Üks parimaid läätsesorte kasvab Le Puy en Velay-nimelises maakohas Lyoni lähistel Prantsusmaal.

300 g läätsi
0,5 l vett
1 spl võid
pool sibulat
2–3 küüslauguküünt
soola

Kalla läätsed keeva vee sisse ja keeda pehmeks. Läätsi ei pea leotama, nad keevad umbes 30–45 minutiga pehmeks. Kui peale mõneminutilist keetmist vesi väga mustaks värvub, siis võid läätsed sõelale valada ja uue vee keema panna. Peenikeseks hakitud sibul ning küüslauk prae võiga ja lisa roale, kui läätsed on poolpehmed. Keeda läätsed pehmeks ja lisa ka sool.

Läätsehautis sobib lihatoitude juurde, aga seda võib ka niisama süüa või keetmise ajal toidule lisada suitsuliha- või suitsuvorstitükikesi.

„Tuud ei keedä üte viiga är," üteldi Vahtsõliina ja Urvastõ kandin visa vai kiusligu inemise kotsilõ.

KAARAKIISLA

KAERAKILE

Vanastõ tetti kiislat kaarajahuga: puistati jahu vii sisse, jahukõrd vii pääle ja katõti päält kinni. Panti hapnõma. Lämmäga läts õigõ ruttu hapnõma, tuud oll lõhnast tunda ja õkvalt nätä. Sõs võeti pada, panti sõgõl pääle ja valõti hapanu sego läbi sõgla. Tuud leemekeist sõs keedeti tasaligu tulõ pääl, vaihõpääl segäti. Ku kiimä läts, panti sulaväke ja suula. Ku hülbälidses (puulpaksus) oll keenü, nõstõti pliidi päält är ja oll valmis.

Võta puul killo suuri kaarahelbit ja panõ 2 liitri löüge viiga lämmähe kotussõhe hapnõma. Kõik lätt kipõmbahe, ku panõt mano tükü juurõtisõga leibä vai veidikese ubinamahla. Lasõ 36 tunni saista. Kurna liim läbi tihtsä sõgla potti ja kalda viil üts liitri lämmind vett läbi kaarahelbide, miä omma sõgla pääl. Panõ mano 1 tl suula, 1 tl vaniljetsukõrd ja 5 spl tsukõrd. Panõ tasaligu tulõ pääle kiimä ja sekä kõik aig puuluitsaga, selle et kiisla tüküs kergehe põhja võtma. Nii 20–30 minodi peräst piäs sego paksõmbas minemä, nii et om rassõ sekä. Kiisla piäs vällä nägemä nigu paks püreesupp. Sõs om paras aig kiisla kaussõ sisse valla ja süvvä kas lämmält nigu suppi (näütüses võiu ja piimäga) vai laskõ maaha jahtuda. Külmält lätt taa viil paksõmbas ja kõlbas väega häste kas vedelä mii vai kõiksugumaidsi siirupidõga: võiulilli-, agaavi- vai vahtrasiirupiga.

Poolõst kilost kaarahelblist saat kats suurt kausitäüt kiislat.

Vanasti valmistati kaerakilet kaerajahust: puistati jahu vette, jahukord vee peale ja kaeti kinni. Siis pandi hapnema. Soojas hakkas jahu üsna ruttu hapnema, seda oli lõhnast tunda ja lausa näha. Siis võeti pada, pandi sellele sõel ja kallati hapu segu läbi sõela. Leent keedeti vaiksel tulel vahetevahel segades. Kui keema läks, lisati sularasva ja soola. Keedeti nii kaua, kuni kiisla oli paksenenud.

Võta 0,5 kg suuri kaerahelbeid ja pane 2 liitri leige veega sooja kohta hapnema. Protsessi saad kiirendada, kui lisad juurde tükikese juuretisega leiba või sortsu õunamahla. Peale 36-tunnist hapendamist kurna vedelik läbi tiheda sõela potti ja sõelale jäänud helvestest kurna veel üks liiter sooja vett läbi. Lisa 1 tl soola, 1 tl vaniljesuhkrut ja 5 spl suhkrut. Kuumuta segu keemiseni tasasel tulel pidevalt puulusikaga segades, sest kiisla kipub kergesti põhja võtma. Umbes 20–30 minuti pärast peaks vedelik paksemaks tõmbuma, nii et on raske segada ja tekstuur meenutab paksemat sorti püreesuppi. Siis on õige aeg valada kiisla kaussidesse ja süüa kas soojalt nagu suppi (näiteks või ja piimaga) või panna jahtuma. Jahtumise käigus muutub kiisla veel paksemaks. Külmalt maitseb see eriti hästi vedela mee või erinevate siirupitega – võilille-, agaavi- või vahtrasiirupiga.

Antud kogusest saab kaks suurt kausitäit.

„Miil nigu kiislaliim," om üteld Põlva ja Rõugõ kandin inemise kotsilõ, kiä om suur unõhtaja.

„Kas olõt kiislat söönü, et läbi paistut?" küsti Põlva ja Rõugõ kandin, ku keski saisõ aknõ man ja tõõsõ es näe ummõlda vai muud peenembät tüüd tetä.

Kiislajutt

Üts talomiis oll kõrd üten perren külän, kon timäle pakuti kiislat süvvä. Mehele väega kiisla miildü ja tä küsse: „Kistumalda hää ruug! Mille mu naanõ koton säänest ei tii? Kuis taad kutsutas?"

„Kiisla," ütel pernaanõ.

Miis nakas kodo poolõ minemä, a peläs, et unõhtas tuu nime är. Mugu astsõ ja ütel hindäette: „Kiisla, kiisla, kiisla...."

A viimäte es kae jalgu ette ja sattõ ütte kraavi. Nii läts tuu nimi ärki meelest. Nakas sõs miis kraavin ümbretsõõri otsma ja muudku laul hindäette:

„Kiriläkiisla hapu ruug, siiä sattõ, siiä kattõ!"

Üts külämiis läts müüdä ja küsse:

„Mis sa siin kraavin tiit? Nigu kiislat sekät!"

„Näe saigi kätte – kiisla – ma jo ütli, et siiä kattõ!" oll miis õnnõlik ja saigi koton naasõlt kiislat süvvä küssü. Kõnõlnu Helju Kalme Parksepäst

PUDROPERÄPUDING ehk PUDING KUIVATUISIST UBINIST

4 süüjäle/sööjale

PUDRUPÄRAPUDING ehk PUDING KUIVATATUD ÕUNTEST

Tõõnõkõrd jääs iks putro üle. Taa kiudollusõrikka ja mahladsõ makussöögi sisse passisõ kõik pudroperä väega häste.

umbõs 200 g jahtunut putro (kaara- vai mitmõhelbe-, kesväsuurma- vai -kruubaputro)
2 piotäüt (umbõs 150 g) kuivatuisi ubinit
4 spl tsukõrd
1 väiku tl vaniljetsukõrd
2 munna
kaniili

Lioda ubinit mõni tunn lämmä vii seen vai ku aigo veidemb, sõs havvuda väiku viiga pehmes. Tii ubina pürees ja panõ 2 spl tsukõrd mano. Lüü munakõlladsõ vatulõ 2 spl tsukrõga, munavalgõ lüü erälde vatulõ veitü soolaga. Sekä pudõr, ubinapüree ja munakõlladsõvatt. Kõgõ viimätses sekä tassakõistõ mano munavalgõ. Pääle rapuda jämmet tsukõrd (nt Demerara) ja kaniili. Panõ makussüük võiuga määritühe vormi ja küdsä umbõs 20 minotit 180 kraadi man päält pruunis. Kõlbas süvvä lämmält vai külmält, piimäga vai ilma.

Putru jääb teinekord üle. Siia kiudainerikkasse ja mahlasesse magustoitu sobivad erinevad pudruülejäägid ehk -pärad väga hästi.

umbes 200 g jahtunud putru (kaera- või mitmehelbe-, odratangu- või -kruubiputru)
2 peotäit (umbes 150 g) kuivatatud õunu
4 spl suhkrut
1 väike tl vaniljesuhkrut
2 muna
kaneeli

Leota õunu mõni tund soojas vees või kui aega vähem, siis hauta neid väheses vees pehmenemiseni. Püreesta õunad ja lisa 2 spl suhkrut. Vahusta munakollased ülejäänud 2 spl suhkruga, munavalged vahusta tibakese soolaga eraldi. Sega omavahel puder, õunapüree ja munakollasevaht, lisa viimasena ettevaatlikult munavalged. Peale puista suureteralist suhkrut (nt Demerara) ja kaneeli. Pane segu võitatud vormi ja küpseta umbes 20 min 180 kraadi juures pealt pruuniks. Sobib süüa soojalt või külmalt, piimaga või ilma.

KUIVADU UBINA ja UBINAKOORÕTSÄI

KUIVATATUD ÕUNAD ja ÕUNAKOORETEE

Sügüse võisi lisas ubinasöögele ja -hoidussilõ ka üte kõrraligu laari ubinit kuioma lõiku. Sõs om hää talvõl võtta: niisama süvvä, tsäid kiitä vai makussüüke sisse panda.

Puhasta ubina süämist ja lõigu piinü lipsu. Mõnõn perren kooritas ubina inne är ja koorõ kuivatõdas eräle suurõ ahopanni pääl praadioahon, ku tuli om pliidi alt joba är kistunu ja praadiahi ei olõ inämb väega kuum. Uss jäedäs poikvalõ, et hämm vällä päsenü. Vanast aeti lipsu nööri perrä ja tõmmati edimält pliidi kotsilõ kuioma. Ku nä olli sääl joba paar päivä kuionu, riputõdi nuu leso kotsilõ niiüldä perräkuivatusõs. Muudsan elämisen, kon om eelektripliit, võit lipsi paprõga katõt panni pääle panda ja sääl 30–40 kraadi man kuivada.

Tsäi jaos panõ kanni nii puul piotäüt kuionuisi ubinakuuri. Kalda kiiv vesi pääle ja lasõ vähämbät 20 minotit tõmmada vai nii kavva, ku tii lätt kuldkõllatsõs. Ku koton om puupliit, võit kanni jättä pliidi veere pääle lämmähe saisma. Säält om hää kävvü vahtsõt kruusitäüt otsman.

Sügisel võiks õunatoitudele ja -hoidistele lisaks ka ühe korraliku laari kuivatatud õunu teha. Hea talvel niisama närida, teed keeta või magustoitudesse panna.

Puhasta õunad südamikest ja lõika peenikesed viilud. Mõnes kodus kooritakse õunad enne ära ning koored kuivatatakse eraldi suure ahjupanni peal praadiahjus, kui tuli on pliidi alt juba kustunud ja praeahi enam nii kuum pole. Uks jäetakse praokile, et niiskus välja pääseks. Vanasti lükiti õunaviilud nöörile ja pandi algul pliidi kohale kuivama. Kui nad seal juba paar päeva olid kuivanud, riputati nad soemüüri äärde järelkuivatamiseks. Moodsas kodus, kus on elektripliit, võib õunaviilud küpsetuspaberiga kaetud pannil 30–40-kraadisesse ahju kuivama panna.

Pane teekannu umbes pool peotäit kuivatatud õunakoori. Kalla peale keev vesi ja lase vähemalt 20 min tõmmata ehk seni kuni tee värv muutub kuldseks. Kui kodus on puupliit, võib teekannu jätta pliidiservale sooja. Sealt on hea kruusi aeg-ajalt täita.

„Cäi um mu jaoss sääne, niguq vanavanaimä puul pakuti. Raudkannin, pliidiraudu pääl, hummuku keedet.

Hummuku, ku pernaanõ vessi nakaś kuumas ajama, visaś tä kannipõhja tiihainaq (vavvõrnavarrõq, kummeli, lõhmussõhäitsmeq, maasikavarrõq) ja vali kuuma vii pääle. Sääl tuu cäivesi kei, ku tuld all olľ ja haudusi. Juudi nikagu otsa sai, sis panti vahtsõnõ ja tetti jälki laaŕ. Mett pakuti manoq vai moosi.

Tuu um unõtamaldaq mekḱ, ku lõhmussõtii olľ sääntses vereväs tõmmanu...” Kauksi Ülle, Võro-Seto tähtraamat 1998

KU LEHM PIIMÄLE TULL JA KANA HÄSTE MUNNÕ LÕI...

Kui lehm tuli lüpsma ja kanad munesid hästi...

PIIM, VÕID, KOHOPIIM ehk VAARA

Lõuna-Eesti oll vanal aol rikkamb kant ku Põhja-Eesti ja tan peeti inämb lehmi, kink käest piimä saadi. A piimä oll õnnõ keväjä ja suvõl. Süüdi tedä hapnõlt ja rõõsalt, pühis tetti piimäga klimbiruuga ja ildampa klimbisuppi.

Piimä hapatõdi suuri länikide seen, kohe mahtu mitu pangitäüt sisse. Nüsset piim panti kõrraga hapnõma, selle et tedä olõ-õs kongi värskilt hoita. Hapnõ piimä päält riibuti kuur är ja panti kärni. Tuu oll kitsas ja korgõ puust piimäannom, mis oll üllest kitsamb ja alt laemb, all veeren oll haan vai punn. Kuurt korjati suvõ läbi, a kuur es olõ puhas, alati jäi piimäliimi sisse. Ku kärn kuurt täüs sai, sõs kisti alt punn vällä ja lasti ala saistunu liim vällä. Tuud panti pudro sisse. Kuur panti puuanomahe ja naati kokko ajama – käega vai kuvvõharolidsõ püürüsega. Ku kokko läts, sõs võeti puuluits ja naati võidu mõskma, iks mitmõst viist läbi. Võiulõ panti suula kah mano. Valmis võid panti vaksõkõistõ – tuu oll nigu väiku länik. Võidu tetti pümmen, nii et kiäki es näe. Muido es lää või kokko.

Kohopiimä ehk vaarat naati sõs tegemä, ku hapund piimä joba nii hulga oll, et tedä är juvva es jõvva. Vanast, puuanomidõ aigo, ollõv hapnõ piimäga länik pant ahjo, kon piim parra kuuma käen ilostõ kokko läts. Paras ahi tuu tüü jaos oll õkva pääle leevä ahost vällävõtmist. Ju tuu oll pernaisil tiidä, et kavva ahon hoita ja määne ahi om paras. Ildamba – pliidi aigo – tetti kohopiimä iks metällist paan kuumutõn. Kohopiim es saisa ka lämmäga kukki kavva – tuust tetti sõs sõira, midä sai pikembält hoita.

Karula kihlkunnan Kaagjärve mõisan tetti nii hulga kohopiimä, et tuud sai rongiga Peterburgi saata. Arvatas, et „vaara" om tulnu vinne sõnast „tvorog" ja tuu sõna läts lakja just Vinnemaaga kauplõmisõ mõol.

Raamadu „Kuiss vanal Võromaal eleti" perrä, lk 387

TSÄÄRPIIM

TERNESPIIM

Ku talvõl vai keväjäpoolõ mõni lehm piimäle tull ja edimäst piimä üle jäi (tuu anti muido iks vasikilõ vai lehmäle hindäle), sõs keedeti tsäärpiimä. Võeti piimä ja panti kiimä nikagu kokko tõmmas. Sõs valõti rõõska piimä mano ja süüdi. Ildampa panti tsäärpiimäle mano küümnit ja suula, valõti ahovormi ja panti ahjo. Tsäärpiimäle või mano panda rõõska piimä, veidikese jahhu, tsukõrd, soodat ja pääle raputa kaneeli. Niimuudu saa väega hää koogi. Võit ka makõt tsäärpiimä-makussüüki tetä: siät tsukrõ ja vanillitsukrõ sisse, veidikese rõõska piimä kah, küdsät tuud väega madala kuumusõga ahon väikeisi ahovormõ seen ja saat ilmadu hää makussöögi, miä om ku crème brûlée *Võromaa muudu!*

Kui talvel või kevade poole mõnel lehmal vasikas sündis ja esimest piima üle jäi (see anti muidu ikka vasikale või lehmale endale), siis ternespiima keedeti. Piim pandi keema ja keedeti nii kaua, kuni kokku tõmbas. Siis kallati rõõska piima juurde ja söödi. Lastele meeldis see väga. Hiljem hakati ternespiimale köömneid ja soola juurde panema, kallati piim ahjuvormi ja pandi ahju. Ternespiimale võib juurde panna rõõska piima, natuke jahu, suhkrut, soodat ja peale raputada kaneeli. Küpsetada ahjus. Niimoodi saab väga maitsva koogi. Võib ka ternespiima-magustoitu teha: sega suhkur ja vanillisuhkur piima sisse, lisa natuke rõõska piima, pane väikestesse ahjuvormidesse ja saad väga hea magustoidu, mis on nagu crème brûlée *Võrumaa moodi!*

Tsäärpiimäöoogi, mis om pildi pääl, om tennü Anu Lusbo Horma küläst Urvastõ kihlkunnast. / Fotol oleva koogi on teinud Anu Lusbo Horma külast Urvaste kihelkonnast.

VANNO JA VAHTSIT HAPNÕPIIMÄSÜÜKE

VANU JA UUSI HAPUPIIMATOITE

Hapund piimä serväti söögi mano suvõl. Ku lehmi oll rohkõmb, korjati hapund piimä, et tuust kohopiimä tetä ja tuust ummakõrda pühhi aos sõira. Hapupiim leevätükkega ehk pudi oll ka peris hindäette süük. Et pudi om olnu tähtsä süük, sõs om timä jõudnu rahvalaulu sisse ja vanaimä tettüt puti süü ka päätegelane Andrus Kivirähä näütemängun „Aabitsa kukk".

Hapupiima joodi toidu kõrvale suvel. Kui lehmi oli rohkem, siis koguti hapupiima, et sellest kohupiima teha, millest omakorda tehti püihadeks sõira. Hapupiim leivatükkidega ehk pudi oli ka päris omaette toit. Et pudi on olnud tähtis söök, on see jõudnud nii rahvalaulu sisse kui näitemängu. Näiteks vanaema tehtud pudi sööb peategelane Andrus Kiviräha näitemängus „Aabitsa kukk".

Hapnõ piimä pudi

Hapupiimapudi

Kalda kruusitäüs hapund piimä kaussi, pudista mano 1–2 lipsu leibä vai saia ja sekä läbi. Ku miildüs, võit vähäkese suula vai tsukõrd mano panda.

Kalla kruusitäis hapupiima kaussi, pudista juurde 1–2 viilu leiba või saia ja sega läbi. Kui meeldib, võid lisada pisut soola või suhkrut.

Pudijutt

Kesväjahukarask ja kaku lätsi ruttu kalõs, vanol inemiisil ja latsil, kel hambit es olõ, oll noid rassõ süvvä. Sõs naatigi karaskit hapnõ vai rõõsa piimä sisse pudistama – puti tegemä. Ildampa tetti puti leevä vai saiaga, talvõl, ku piimä es olõ, poodõti leibä ka tsukruvette.

Ojametsa Õie mäletäs, kuis timä noorõmba vele Heino ja Leo sakõstõ suurõst savikausist puti sei. Näide esä oll keriguopõtaja man poolõterämehes. Keriguopõtaja häärbänin elli ka köstri, tuul aol üts Madissoni Edgari nimeline miis. Timä poig Jüri oll Heino ja Leoga sama vana ja käve sakõstõ näide poolõ mängmä. Ku latsil kõtu tühäs lätsi, tetti jäl kausitäüs puti. Kõik poiskõsõ kolmõkõisi, luidsa käen, olli kausi man ja sei hää isoga. Ku köstri viimäte Jürile perrä tull, imeht timä väega, et koton poiss ei süü ei tuud, ei taad, a näe, siin niild säänest lihtsät süüki hää meelega.

Kasvi uma esä tarõh, sei ma leibä lõigatut, puti valmis poodõtut.
Vaesõlatsõ laul, Põlva kihlkund

Kama hapnõ piimäga

Kama hapupiimaga

Sekä kruusitävvele hapnõlõ piimäle mano kats tiiluidsatäüt kamajahhu. Panõ mano maigu perrä tsukõrd vai suula. Esieränis tervüsligu söögi saat, ku sekät kamalõ mano luidsatävve mõnt Taarapõllu talo marjajahhu vai linajahhu.

Sega kruusitäiele hapupiimale juurde kaks teelusikatäit kamajahu. Pane juurde maitse järgi suhkrut või soola. Eriti tervisliku söögi saad, kui lisad kamale lusikatäie mõnd Taarapõllu talu marjajahu või linajahu.

Kanebi-linajahujuuk

Kanepi-linajahujook

Tuu oll joba keskaol teedä, et tervüse alossõs om rõõmsa miil ja hää siitmine. Siin om vanast ja vahtsõst mõotuisi saanu juuk süämele ja kõtulõ.

1 kruusitäüs hapund piimä vai ilma mekiandjalda jogurtit
1 tl kanebijahhu
1 tl linajahhu
1 spl vedelät mett vai makõt sahvti

Sekä taa kraam kokko ja om kõrras jäl kõtutäüs.

Nagu juba keskajal teati, on tervise aluseks ennekõike rõõmus meel ja hea seedimine. Siin on vanast ja uuest inspireeritud jook südame tugevdamiseks ja seedimise soodustamiseks.

1 kruusitäis hapupiima või maitsestamata jogurtit
1 tl kanepijahu
1 tl linajahu
1 spl vedelat mett või magusat moosi

Sega kõik ained kokku ja ongi lihtne kõhutäis valmis.

Hapnõpiimäjutt

Oll üten talon üts kavval pernaanõ. Timä oll ütskõrd poolõ kaussi hääd koorõga hapund piimä tennü, a poolõ kaussi ilma koorõlda jätnü. Pernaanõ käändse tuu parõmba poolõ ummi inemiisi ette. A üts karjapoiss olnu väega teräne, nii ku süümä oll hõigatu, lännü timä õkva kausi mano ja segänü kõik puha segi. Nii sai piim egält puult ütesugunõ.

Kõnõlnu Õie Ojamets Vahtsõliina kihlkunnast

Kamatego

Võromaal tetti edimält õnnõ kaarakamma. Segäkama ehk mulgi kama nakas Võromaalõ jõudma pääle 1860. aastagat, ku mulgi naksi Võromaalõ tallõ ostma. Ummõtõ jäti Võromaa pernaasõ kaara ka ildampa kamajahu sisse. 20. aastagasaa edeotsan panti kama sisse upõ, hernit, rüki, kesvi ja kaaru.

Täämbädsel päävä om jo pia üle Eesti tutvas saanu Urvastõ kama. Tuud tegevä Urvastõ Külli Seldsi naasõ. Kamma naati sääl tegemä 2010. aastaga keväjä urbanipäävä laada lotõrii jaos ja tetäs täämbädseni pääväni. Urvastõ naisi oppusõ perrä või egäüts uman koton ka kamategemist pruuvi.

Vaia lätt:

nissõ, rüki, hernit, kesväkruupõ, põldupõ, kooritut kaara;

väikeist jahu- vai kohviveskit.

Kõiki terävilju ei piä tarvitama, ka 2–3 viläst, miä kõgõ rohkõmb miildüse, võit kamma tetä. Hää kama saat ka õnnõ kesväst vai kaarast.

Kõgõpääst piät viläterä är mõskma (üte sordi kaupa) ja sõs kiivähe vette pandma. Puista mano veidikese suula ja lasõ 10–15 minotit kiiä. Ku terä omma kooridu, sõs keedä 8–10 minotit.

Edesi lasõ terä külmä vii all maaha jahtuda ja kalda sõgla pääle nõrisõma. Sõs panõ terä puupliidi kotsilõ vai ahjo kuioma. Umbõs 90 kraadi man kuios vili vähämbält neli tunni, vähämbä kuumusõ man kavvõmb. Terri piät vaihõpääl segämä. Ku terä omma är kuionu, rösti nuu kuiva panni pääl pruunikas, sekä kõik teräsordi kokko ja jahva är.

Kõrraga võit jahva kamma õnnõ üte kõrra süümise jao. Sõs saat kasvai egä päiv veskist läbi laskõ värski ja umbõlõ hää nuhega kamajahu.

Et üte väiku ahoplaadi pääle mahus kuioma umbõs puul killo vilja, võtt kamatego mitu päivä aigo.

Urvastõ naasõ soovitasõ päält kama-hapnõpiimä- vai kama-keefirijoogi tetä ka kamavattu vatukoorõ, kohopiimä ja tsukrõga vai vatukoorõ, tuurjuusto ja tsukrõga. Kõrvalõ passisõ hapnõ moosi ja värski marja.

Pilte pääl kama tegemine Urvastõ Külli Seldsin 2013. a sügüse: eräle unikihe sordidu terä, terri suurõ plaadiga ahjopandminõ ja kamas jahvminõ.

URVASTE
KAMA
URVASTE
KAMA
300G

Kamategu

Vanasti tehti Võrumaal kama ainult kaerast. Segakama ehk mulgi kama jõudis Võrumaale alates 1860. aastast, kui mulgid hakkasid Võrumaale talusid ostma. Ometi jätsid Võrumaa perenaised kaera ka edaspidi kamajahu sisse. 20. sajandi alguses olid kama koostises uba, hernes, rukis, oder ja kaer.

Kaasajal on peaaegu üle Eesti tuntuks saanud Urvaste kama. Seda valmistavad Urvaste Külade Seltsi naised. Kama hakati tegema seal alates 2010. aasta kevadest urbanipäeva laada loterii jaoks ja tehakse siiamaani. Urvaste naiste õpetuse järgi võib igaüks kamategemist proovida ka oma kodus.

Vaja läheb:

nisu, rukist, herneid, odrakruupe, põldube, kooritud kaera;

väikest jahu- või kohviveskit.

Kõiki vilju ei pea kasutama, võib valida 2–3 meelepärast või teha kama ainult odrast või kaerast.

Puhastatud viljaterad (ühe liigi kaupa korraga) pese külma veega üle ja pane keevasse vette. Lisa veidi soola ja keeda 10–15 minutit, kooritud teri 8–10 minutit.

Jahuta teravili külma vee all, nõruta sõelal ja pane puupliidi kohale või ahju kuivama. Umbes 90 kraadi juures kuivab vili vähemalt neli tundi, väiksemas kuumuses kauem. Aeg-ajalt tuleb segada.

Kuivatatud viljad rösti kuival pannil pruunikaks, sega liigid segamini ja jahvata.

Korraga võid jahvatada ainult nii palju kama, kui kohe ära süüakse. Siis saad kasvõi iga päev veskist värske ja imeliselt lõhnava kamajahu.

Peab arvestama, et ühele väiksele ahjuplaadile mahub kuivama umbes pool kilo vilja. Seepärast kestab kamajahu tegemine tavaliselt mitu päeva.

Urvaste naised soovitavad lisaks kama-hapupiima- või kama-keefirijoogile teha kamavahtu vahukoore, kohupiima ja suhkruga või vahukoore, toorjuustu ja suhkruga. Kõrvale sobivad hapukad moosid ja värsked marjad.

Fotodel (lk 149) kama valmistamine Urvaste Külade seltsis 2013. aasta sügisel: terad eraldi hunnikutes, terade suure plaadiga ahju röstima panemine ja kamaks jahvatamine.

JUUDIKLIMBISUPP

4–5 süüjäle/sööjale

JUUDIKLIMBISUPP

Klimpega oll sama lugu, mis supiga: nä tulliva umbõs samal aol, ku tull majapidämiste pliit. Üteldi, et vanal aol olli kesväjahukäki, miä tetti kässi vaihõl, a muudsal aol olli klimbi, miä tetti luidsaga. Klimbisuppi pakuti pühis ja sõs, ku külälise tulli.

Klimbitainas tetti nisujahust. Tainast tetti luidsaga väiku klimbi ja panti sõs patta, ku piim kiimä läts. Lasti nii kavva olla, ku klimbi piimä pääle tulli. Vedelide klimpega suppi kutsutas juudiklimbisupis, Vahtsõliina kandin ka Soodi-Jaani supis. Tuud tetti sõs, ku jahhu oll veidü, a munnõ hulga.

Taa retsepti perrä tekk Mariko Fasteri vanaimä suppi Vahtsõn Roosan (Harglõ kihlkund).

Supileeme jaos:

1,5 l (talo)piimä
1,5–2 tl suula

Klimpe jaos:

4–5 munna
4–5 triiki spl jahhu
näpuotsatäüs suula
50 g võidu

Aja piim kiimiseni. Sekä muna jahuga är ja panõ sinnä sisse näpoga suula. Vala kausist muna-jahu sego potti, samal aol sekä tassakõistõ. Lasõ tasaligu tulõ pääl olla, nika ku muna tõmbas kohuvalõ ja supp lätt pudro muudu paksus. Midä kavvõmb oodat, tuud parõmbas lätt. Ku miildüs, võit kiblukat/tsisnakut süümise aol supi sisse pitsitä.

Ka nii võit pruuvi! Seod suppi võit ka magusat tetä: panda klimbitainalõ sisse tsukõrd ni kaneeli ja saa hää makussüük!

Klimpidega oli sama lugu, mis supiga: need tulid nii keelde kui söögilauale hiljem, umbes sellel ajal kui pliitki. Öeldi, et vanal ajal olid odrakäkid, mis tehti käte vahel, aga moodsal ajal klimbid, mis tehti lusikaga. Klimbisuppi pakuti pühadeks ja siis, kui külalised tulid.

Klimbitainas tehti nisujahust; tainast tehti lusikaga väiksed klimbid ja need pandi siis potti, kui piim oli keema läinud. Nii kaua lasti olla, kui klimbid piima peale tulid.

Vedelate klimpidega suppi kutsuti juudiklimbisupiks, Vastseliina kandis ka Soodi-Jaani supiks. Seda suppi tehti siis, kui jahu oli vähe, aga mune palju.

Retsept on saadud Mariko Fasteri käest Hargla kihelkonnast.

Supileeme jaoks:

1,5 l (talu)piima
1,5–2 tl soola

Klimpide jaoks:

4–5 muna
4–5 triiki spl jahu
näpuotsatäis soola
50 g võid

Kuumuta piima keemiseni. Sega munad jahuga ja puista näpuga taina sisse soola. Kalla kausist muna-jahu segu potti ja samal ajal sega tasakesi. Lase vaikse tule peal olla nii kaua, kuni muna tõmbub kohevaks ja supp pakseneb. Mida kauem maldad oodata, seda parem supp saab. Kui meeldib, võid söömise ajal supi sisse pigistada küüslauku.

Ka nii võid proovida! Seda suppi võib ka magusana teha: panna klimbitainale juurde suhkrut ning kaneeli ja niiviisi saab hea magustoidu!

Klimbisupijutt

Üts Hirve Adeele nimeline naistõrahvas läts uma poja Heinoga kohegi küllä. Näile pakuti söögis piimä-klimbisuppi. A et noid klimpe oll veidü, sõs imä tekk pojalõ luidsaga klimbi vähämbäs, et olõs rohkõmb supi seen.

A poig ütel: „Ma või suuri klimpe kah süvvä!"

Kõnõlnu Õie Ojamets Vahtsõliina kihlkunnast

Kuis Tiit Tõnts klimbisuppi kiitse

Kõrd tahtsõ Tiit latsilõ klimbisuppi kiitä. Pandsõ paa piimäga pliidi pääle ja ku piim kiimä läts, nakas ilmadu suurõ luidsaga klimpe supi sisse pandma. Klimbi sai kah ilmadu suurõ, es taha häste taldregu pääle är mahtu. Ja et noid sai veidü, sõs mõtõl Tiit, et tege supi tummitsõmbas. Võtsõ sõs paki mannat ja nakas tuud supilõ mano kaldama. A pakk läts käen vallalõ ja... Supist tull klimpega mannapudõr! Latsõ naari, a seivä sõski hää meelega Tiidu suppi.

MUNAPUDÕR

MUNAPUDER

4–5 süüjäle/sööjale

Vanastõ süüdi munnõ veidü, selle et muna müüdi är mõisahe vai viidi turu pääle, et rahha saia. Arvada om, et munapudõr oll üts edimäidsi munasüüke, kon munna tetti piimä seen (et iks rohkõmb saasi!).

400 ml piimä
4–5 munna
suula

Egäüts es mõistaki munaputro kiitä, selle et tuud tull oigõ tulõ pääl tetä. Lahuti kanamuna kohe anomahe ja siäti sääl kõrralikult segi. Paan aeti piim kiimä ja panti tuud kiibä piimä munnõ pääle. Siäti ümbre ja panti piimä kulbiga mano. Sõs valõti patta kiivä piimä mano ja liigutõdi kulbiga hilläkeiste ümbre. Tuul lasti oigõ tulõ pääl kipõn aigo olla, a kiimä es tohe laskõ, muido oll kõik summan. Sääl timä hüüdü ilosahe är ja oll väega hää.

Vanasti söödi mune vähe, sest munad müüdi mõisasse või turul maha, et raha saada. Arvatavasti oli munapuder üks esimesi munasööke, kus mune valmistati piima sees (et toitu ikka rohkem saaks!).

400 ml piima
4–5 muna
soola

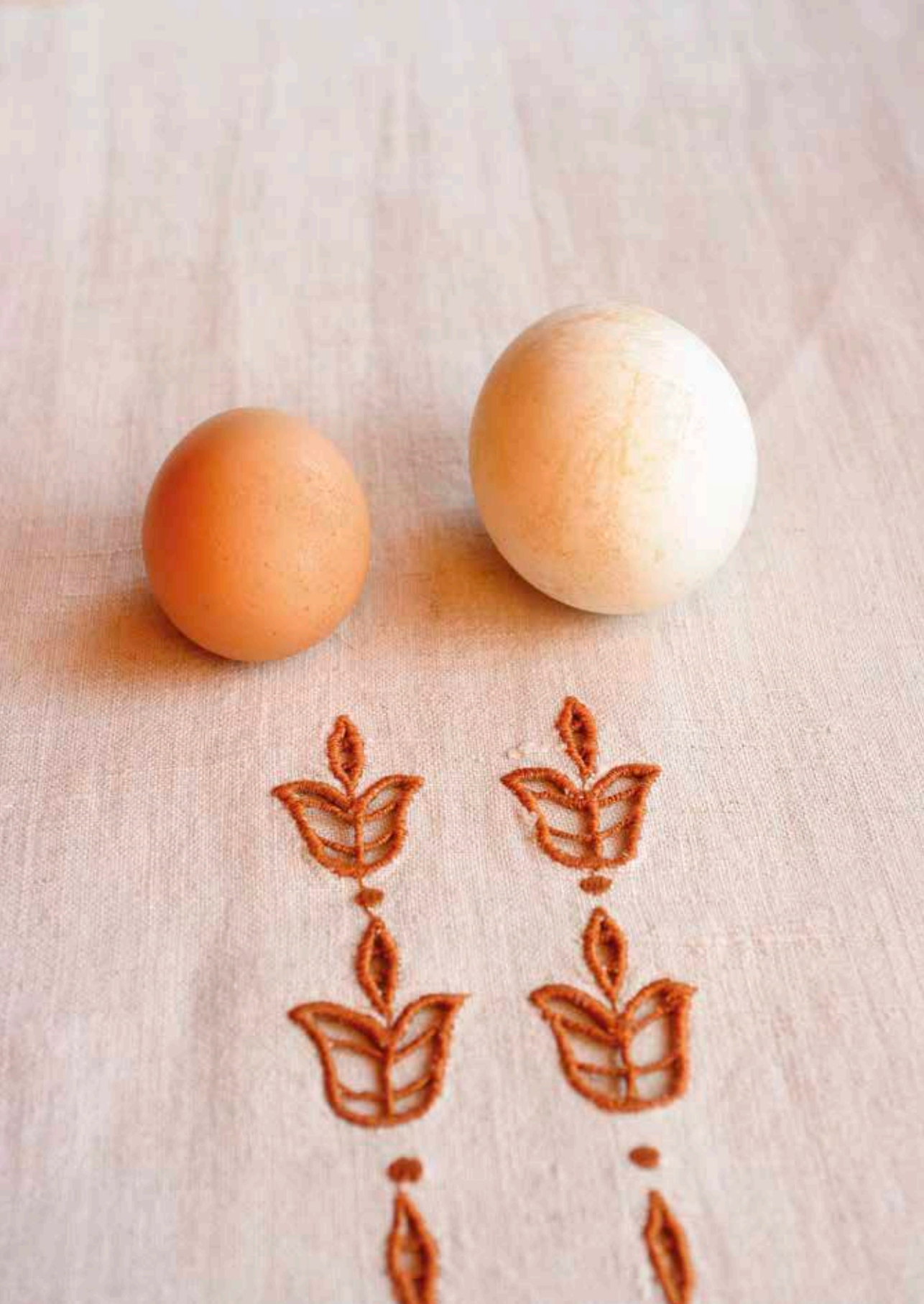
Igaüks ei mõistnudki munaputru keeta, sellepärast, et seda tuli tasase tule peal teha. Kanamunad klopiti kausis lahti. Pajas aeti piim keema ja pandi keeva piima munadele peale. Segati ja muudkui pandi piima juurde. Siis kallati kõik keeva piima hulka ja segati vaikselt kulbiga. Lasti vaikse tule peal natuke aega olla, aga keema ei tohtinud lasta, muidu oli kõik hukas. Muna hüübis ilusti ära ja oli väga hea.

Raamadu „Kuiss vanal Võromaal eleti" perrä, lk 408

Küläliisi süük

Meile võõra tulõva,
meile saava saapaseere.
Minkas mi võõrid vasta võta,
saapasiiri ärä saada?
Latsõ kaegõ kanamunnõ,
pingi alt pinimunnõ,
rohe alt ruunamunnõ!

H II 32, 234 (2) < Rõugõ khk., Vahtsõ-Kasaritsa v. – Jakob Oraw (1888)



MUNAVÕID
MUNAVÕI

Jakkus vähämbält 8 võiuleevä tegemises /
Jätkub vähemalt 8 võileiva tegemiseks

Munavõid om vanõmba ao pidolavvasüük. Vahtsõmbal aol pakutas täüdetüisi munnõ.

5 munna
100 g võidu
1 spl tsitronimahla
0,5 tl suula
veidikese kohvikuurt

Keedä munnõ umbõs 5 minotit, nõsta kõrras külmä vette. Lõika või kausin tükes. Lüü suurõ väidsega muna keskelt poolõs ja võta sisu luidsaga vällä. Kae, et koorõtükke sisse ei jää! Tii nuimiksriga pudros, maidsa suul parras ja panõ tsitronimahl mano. Ku miildüs, jahva veidikese pipõrd kah. Timmi kohvikoorõga munavõidu, nii et jääsi innembi vedelämb ku ülearvo paks. Muido lätt munavõi liialt kõvas, ku veidikese sais. Määri vadsa, karaski vai leevä pääle.

Ka nii võit pruuvi! Munavõiu mekiga passis häste sinep. Panõ mano umbõs 1 tl mahedampa sinepit vai ku sinep väega miildüs, sõs või ka inämb. Kae õnnõ, et muna mekk peris är ei kaosi.

Võiu asõmõl võit munamassilõ mano panda veidikese majoneesi ja hapund kuurt. Sõs om munavõiul sääne mekk, nigu pidolavva päält tutvil täüdetüisil munõl.

Munavõi on vana peolauatoit, kaasajal pakutakse täidetud mune.

5 muna
100 g võid
1 spl sidrunimahla
0,5 tl soola
sortsuke kohvikoort

Keeda mune umbes 5 minutit, tõsta korraks külma vette. Lõika või kaussi kuubikuteks. Löö suure noaga munad keskelt pooleks ja võta sisu lusikaga välja. Vaata, et kooretükke sisse ei satuks. Püreesta saumikseriga, maitsesta soola ja sidrunimahlaga, soovi korral jahvata hulka pisut pipart. Timmi konsistents kohvikoorega pigem vedelamaks kui paksuks, sest külmas seistes tõmbub või tahkeks. Määri sepiku, karaski või leiva peale.

Ka nii võid proovida! Munavõi maitset täiendab hästi sinep. Antud kogusele lisa 1 tl või rohkem mahedamat sinepit, aga nii, et muna maitse päris kaduma ei läheks.

Või asemel võib munadele lisada tõrtsu majoneesi ja hapukoort. Siis maitseb munavõi nagu peolaudadelt tuntud täidetud muna.

Mõista-mõista: *Väikene valgõ liinakõnõ, ei lää kostki lävve sisse?* (*munN*)
Üts vaat, katõsugunõ olu sisen? (*munN*)
Iho valgõ, süä kõllanõ? (*munN*)

Võijutt

Üts sulanõ oll söönü paljast võidu. Peremiis trehväs pääle ja nakas ütlemä, et kuis sa iks paljast võidu süüt, panõ iks leevä pääle.

„A taa om niisama ka hää," ütel sulanõ vasta.

„Võid om tuusjaos liiga kallis," selet jäl peremiis.

„A taa om tuud väärt kah," kitse sulanõ ja sei edesi.

Kõnõlnu Rainer Kuuba Võrolt

PRAADILIHA MUNNÕGA

4 süüjäle/sööjale

PRAELIHA MUNADEGA

Ku külälise tulli, sõs pakuti näile lihha munnõga. Liha praaditi inne panni pääl är, muna lasti kausikõistõ, panti suula mano ja valõti lihalõ pääle.

400 g läbikasunut tsialihha (peekonit) vai suidsulihha
1 sipul
4 munna
pipõrd, suula
õlli praatmisõs

Lõika lihast häste ohukõsõ raasakõsõ ja panõ panni pääle veitü õliga keskmädse tulõ pääle praatuma. Rapuda suula-pipõrd lihalõ pääle. Sipul lõika piinüs ja panõ sõs lihalõ mano, ku tõist külge käänät. Lasõ lihal kõrraligult mõlõmba poolõ päält pruunis kütsä ja sõs lüü muna mano. Rapuda viil vähäkese suula-pipõrd munnõ pääle. Käänä kuumust veidembäs, panõ pannilõ kaas pääle. Ku muna omma är hüübünü, om valmis. Paku rohilidsõ saladi vai hapnõ kurgiga.

Kui külalised tulid, siis pakuti neile liha munadega. Liha praeti enne pannil ära, munad löödi kaussi, pandi soola juurde ja kallati liha peale.

400 g peekonit või suitsuliha
1 sibul
4 muna
pipart, soola
õli praadimiseks

Viiluta liha õhukeselt ja pane pannile keskmisel kuumusel sortsu õliga praadima. Raputa lihale soola ja pipart. Haki sibul peeneks ja pane siis lihale juurde, kui sellel teist külge keerad. Lase lihal korralikult mõlemalt poolt pruuniks küpseda ja siis vala munad liha peale. Raputa ka munadele soola-pipart. Keera kuumust vähemaks ja pane pannile kaas peale. Kui munad on ära hüübinud, on toit valmis. Paku rohelise salati või hapukurgiga.

KOHOPIIM ehk VAARA

KOHUPIIM

Tiina Pettai, kiä eläs Pedäjä talon Vahtsõliina vallan, pidä lehmä ja tege väega hääd kohopiimä. Timä kõnõl kohopiimä tegemisest niimuudu:

„Ma tii kohopiimä kooritust ja mõnikõrd ka kuurmalda piimäst – kohopiim saa iks ütesugumanõ. Edimält lämmistä piimä umbõs 32–35 kraadi pääle. Lämmäle piimäle panõ mano juurõtusõs minevädsest kõrrast võetut hapund piimä (umbõs 0,5–0,7 l kümne liitri piimä kotsilõ). Ku juurõtust ei olõ hindäst võtta, sobis ka ilma lisaainilda keefir vai hapukuur. Piimäanoma säe lämmähe, nii et kraadi olõs 5–6 tunni ütesugumadsõ.

Talvõl panõ truuba vai leso ligi ja kata viil paksu villadsõ tekiga kinni. Piim happas är 7–8 tunniga, mõnikõrd ka rutõmb. Nüüt om aig võtta vahtsõnõ juurõtus ja ku himo om, sõs hapund piimä joogi vai koogi jaos.

Hapanut piimä lämmistä tasadsõ tulõ pääl aigopite, parõmb om tuud tetä puupliidi pääl. Segämä ei piä, õnnõ kaema, kuis liim (vadak) nakas eräle minemä – tsõõri paa viiri piten ja nõsõs pääle. Lämmind ei või laskõ üle 65 kraadi. Kohoda piimä sändse lämmä man umbõs tunn jago, sõs om tä kõrraligult kuuma saanu. Ku liim om eräle är tulnu ja küländ om lämmistet, naka kohopiimä vällä kurnama. Ma panõ suurõmba sõgla pääle marlitükü vai kurnulapi ja nõsta kopsikuga kohotusõ sinnä pääle. Ku piimä om üle10 liitri, om vaia mitund sõkla.

Liim ei tulõ kõrraga vällä, tuu võtt aigo. Kipõmbahe saat niimuudu, et nõstat rõivatükü otsa üles ja surbut kohopiimä kokkopoolõ. Hariligult ma jätä kohopiimä nika ku 8 tunnis külmä nõrguma, sõs saa kohopiim küländ tahhe. Kurnulapi ja kohotamisanoma saat väega häste puhtas lämmä vii ja söögisoodaga mõskõn.”

Tiina Pettai, kes elab Pedaja talus Vastseliina vallas, peab lehma ja teeb väga head kohupiima. Tema rääkis kohupiimateost niimoodi:

„Teen kohupiima kooritud ja mõnikord ka koorimata piimast – tulemusel ei ole vahet.

Esmalt soojendan piima umbes 32–35 kraadini. Soojale piimale lisan juuretiseks eelmisest korrast võetud hapupiima (umbes 0,5–0,7 liitrit kümnele liitrile piimale). Kui endal juuretist pole, sobib selleks ka lisaaineteta keefir või hapukoor. Piima sätin sooja, nii et ühtlane temperatuur püsiks 5–6 tundi. Talvel panen soojamüüri ligi, lisaks katan poti villase tekiga. Keskmiselt 7–8 tunniga, aga vahel ka kiiremini, on piim hapnenud. Nüüd on aeg uus juuretis võtta ja kui isu, siis hapupiima ka joogiks-koogiks.

Hapnenud piima kuumutan (mitte tugeval kuumusel!) aeglaselt. Parema tulemuse saab puupliidil. Hapupiimamassi ei pea segama, lihtsalt jälgima, kuidas vadak hakkab eraldu-ma – ringiratast ja pinnale. Kuumutamisel ei tõsta ma vadaku temperatuuri üle 65 kraadi. Aega võiks varuda kuni tunni jagu – nii toimub kohupiima aeglane pastöriseerumine.

Kui vadak on eraldunud ehk pinnale tekkinud ning piisavalt kuumenenud, saab hakata kohupiima välja nõrutama. Katan suurema sõela marlitüki või kurnalapiga ja tõstan sinna kopsikuga peale kohutatud massi. Suurema koguse korral (10 ja enam liitrit piima) on kohe mitut sõela vaja. Vadak ei eraldu koheselt, nõrutamiseks on aega vaja. Kiirendada saab protsessi nii, et tõstad kurnalapi otsad üles ja surud massi kokkupoole. Tavaliselt jätan kohupiima kuni 8 tunniks külma nõrguma – siis saab kohupiim piisavalt tahe.

Kurnalapid ja kohutamisnõud saab väga hästi puhtaks sooja vett ja söögisoodat kasutades."

„Läts lakja ku virolasõ kohopiim," üteldi Vahtsõliina kandin, ku midägi maaha sattõ.

6.79

KOLM KOHOPIIMÄSÜÜKI

KOLM KOHUPIIMASÖÖKI

Kohopiim kanebijahuga

Kohupiim kanepijahuga

Surbu vai jahva kanebiterä är, nikagu kõik siimne omma purus ja õlidsõ. Sekä kohopiimäga ja süü kardokidõ mano vai leeväga.

Uhmerda või purusta kohviveskis kanepiseemneid nii kaua, kuni kõik seemned on peened ja õliseks muutunud. Sega kohupiimaga ja söö kartulite või leivaga.

Vaarasupp

Kohupiimasupp

Võedas üts paras supikausitäüs piimä. Piimäle pandas nii hulga vaarat sisse, ku miildüs ja veidükese suula kah. Tuud võit süvvä kasvai kolm kausitäüt, nii armõdu hää om!

Retsept om peri Saru küläst Harglõ kihlkunnast Mariko Fasteri vanaimä käest

Võetakse üks paras kausitäis piima. Piimale lisatakse nii palju kohupiima, kui meeldib ja natuke soola ka. Seda võib süüa kasvõi kolm kausitäit, nii maitsev on!

Retsept on pärit Saru külast Hargla kihelkonnast Mariko Fasteri vanaema käest

Kohopiimäpondsigu

Kohupiimapontšikud

Nii tege kohopiimäpondsikit Vahtsõliina Konsumi poodi kondiitri Reet Graf.

500 g piinü teräga kohopiimä
150 g tsukõrd
300 g nisujahhu
5 munna
1 tl vaniljetsukõrd
0,5 tl soodat, näpootsaga suula

Taast kogossõst saat kokko umbõs 1 kg tainast. Sekä kokko kohopiim, tsukõr ja suul. Panõ mano muna ja viimätses soodaga segät jahu. Veerüdä jahutsidõ kässi vaihõl viländ suurõ palli ja küdsä kuuma õli seen. Piät kaema, et õli olõs parajalt kuum: ülearvo kuuma õli seen kõrbasõ pondsigu är, a seest jääse nädsä; a ku õli ei olõ küländ kuum, tõmbasõ pondsigu ülearvo hulga õlli sisse.

Nii teeb kohupiimapontšikuid Vastseliina Konsumi poe kondiiter Reet Graf.

500 g peeneteralist kohupiima
150 g suhkrut
300 g nisujahu
5 muna
1 tl vaniljesuhkrut
0,5 tl soodat, näpuotsaga soola

Sellest kogusest saab kokku umbes 1 kg tainast. Sega kokku kohupiim, suhkrud ja sool. Lisa seejärel munad ning viimasena soodaga segatud jahu. Veereta jahuste käte vahel üsna suured pallid ja küpseta kuumas õlis. Peab jälgima, et õli oleks paraja kuumusega: liiga kuumas kõrbevad pontšikud pealt ära ja seest jäävad nätskeks; vähekuumas imavad aga liiga palju õli sisse.

Sõirategо

„Sõira tegemises um vajja kilojago kohopiimä ja 3 liitrit piimä, 5–6 munna, paar luitsatäüt võidu, näpuga küümnit ni suula.

Vanaimä tege nii, et pand munaq kohopiimäle manoq ni kast tuu käega läbi. Sõs pand rõõsa piimä tulõ pääle, munnõga segät kohopiimä sinnäq piimäle sisse ja sekäs puuluidsaga tasaligu tulõ pääl, esiq kõnõlõs, et kiimä ei toheq laskõq. Nika tä höörütäs, ku kohopiim kokku tõmbas ja liim selges saa. Nüüd piat pangi pääle marle vai muu õhukõsõ rõiva köütmä ja paast kõik marle pääle valama. Tuu, mia läbi lätt, saa tsiku süütä, tuu mia rõiva pääle jääss, saa sõiras. Tuud vinüskellevät koko tulõ puuluitsaga höörütäq, visadaq küümnit ja puistadaq suula ni pandaq paar luitsatäüt võidu. Sõs viil höörütäq ja pandaq kas taldregu pääle ja andaq inemiisile jo lämmält ette, vai mähkiq rõiva sisse ni viiäq tuulõ kätte ja pandaq vaotusõ alla. Sõs lätt sõir kõvõmbas ja tedä saa väidsega pia niguq peris juustu lõigada.

Süvväq um sõira hää võiuga ja kõnõldas, et õllõ manuq passis häste.”

Üles märknü Kauksi Ülle, Võro-Seto tähtraamat, 1998

„Tsõdsõ sõira tõi, a esi ärä sei,” om üteld üle terve Võromaa tuu kotsilõ, kes tõõsõlõ midägi vei, a sõs esi är sei.

Jaanilaul

Jaan iks tull kauõlt maalt, liiga-liiga.
Ummi latsi kaema, liiga-liiga.
Mis nä söövä, mis nä joova? Liiga-liiga.
Olut joova, saia söövä, liiga-liiga.
Tõiõ pikä piimäpütü, liiga-liiga.
Korgõ koorõ kärni, liiga-liiga.
Sõira sõgla suuru, liiga-liiga.
Jaan tõi rüä rüpüga, liiga-liiga.
Kaara kand karmaniga, liiga-liiga.
Kesvä tõiõ kindan, liiga-liiga.
Jaan tull suurt suud müüdä, liiga-liiga.
Läbi pikä pedäjädse, liiga-liiga.

E, StK 9, 383 (32) < Hargla khk., Taheva v.
– Paul (Paulopriit) Voolaine, stud. phil. < Liis Kell (Kellä Tädi), 67 a. (1922)

SUHKA TALO SÕIR

SUHKA TALU SÕIR

Vanastõ tetti sõira jaanipääväs ja suvistõpühis. Jo aigsahe naati hapund piimä korjama, et pühis iks kohopiimä ja sõs sõira tetä. Sõiratükükeisi om pantu ka väega vana pulmasöögi makõkahja sisse (lk 170).

500 g kohopiimä
(nt Nopri lahja kohopiim)
1 l piimä
3 munna
3 spl võidu (u 50 g)
1 tl suula
1 tl jahvõtuisi küümnit

Sekä kohopiim kausin häste piinüs. Aja piim pia kiimä, panõ mano kohopiim ja kuumuda niikavva, ku liim nakas erälde minemä. Vala marliga sõgla pääle nõrguma nii veerändtunnis. Rasõhusõs ei olõ vaja midägi panda. Sulada potin või, kalda kohopiim mano, kuumuda ja sekä kõik aig tasadsõ tulõ pääl. Kalda mano soola ja küümnidega vallalõklopidu muna. Kuumuda viil 3–5 minotit tasadsõ tulõ pääl nii kavva, ku kohopiim mätsäkus kokko lätt. Är kiitku! Ku tahat pehmembät sõira, kuumuda veidemb, a ku kuivõmbat, kuumuda kavvõmb. Panõ sõir külmä viiga uhetuhe vormi kõvas minemä.

Ka nii võit pruuvi! Küümne võit kuuma panni pääl är rösti, sõs saa noilõ parõmb nuhe. Rasvadsõ kohopiimäga tett sõir jääs kreemitsemb, lahjõmba kohopiimäga tett sõir saa tihtsämb ja veidikese inämb juusto muudu. Maigul vahet ei olõ, mõlõmba omma hää!

Vanasti tehti sõira jaanipäevaks ja suvistepühaks. Juba varakult hakati hapupiima koguma, et pühadeks ikka kohupiima ja siis sõira teha. Sõiratükikesi pandi ka väga vana pulmasöögi – õllesupi – sisse (vt ka lk 170).

500 g kohupiima
(nt Nopri lahja kohupiim)
1 l piima
3 muna
3 spl võid (u 50 g)
1 tl soola
1 tl jahvatatud köömneid

Sega kohupiim kausis korralikult läbi. Aja piim peaaegu keema, lisa kohupiim ja kuumuta nii kaua, kuni vadak hakkab eralduma. Vala marliga kaetud sõela peale umbes veerandtunniks nõrguma. Raskuseks ei ole vaja midagi panna. Sulata potis või, kalla kohupiimamass juurde, kuumuta ja sega kogu aeg madalal temperatuuril. Sega juurde soola ja köömnetega lahtiklopitud munad. Kuumuta veel 3–5 minutit, nii kaua, kuni kohupiim pallina kokku läheb. Ära keeda! Kui tahad kohupiimasemat sõira, kuumuta vähem, kui juustusemat, kuumuta kauem. Pane mass külma veega loputatud vormi jahtuma.

Ka nii võid proovida! Köömned võid kuumal pannil röstida, siis tuleb neile tugevam lõhn. Rasvasema kohupiimaga tehtud sõir jääb kreemikam, lahjema kohupiimaga tehtud sõir tihkem ja rohkem juustu moodi. Maitsel ei ole vahet, mõlemad on head!

HAPNÕPIIMÄJUUST

HAPUPIIMAJUUST

Taa juusto tegemist opati kodomajanduskoolõn 20. aastagasaa edeotsan. Hapnõpiimäjuust om hää salatidõga süvvä ja om vaheldusõs sõiralõ.

3 l rõõska piimä
0,5 l hapund piimä
1 muna
2–3 tl suula
(maiguhaino)
(küümnit)

Taast kogossõst saa 500–600 g juusto.

Lasõ rõõsk piim potin piäaigo kiimä. Panõ mano suul. Sekä muna tarõlämmä hapnõ piimäga ja kalda kuuma piimä sisse. Kuumuda, sekä ja lasõ paar minotit väiku tulõ pääl kiiä, nii kavva ku vadak vällä tulõ. Panõ mano maiguhaino vai küümnit ja sekä. Lasõ pliidiveere pääl saista – midä kavvõmb saista lasõt, tuud kõvõmbas juust lätt. Võit hoita ka tasadsõ tulõ pääl. Kalda juust marliga sõgla pääle nõrguma. Umbõs poolõ tunni peräst käänä marliveere kokko, köüdä nööriga kinni ja nõsta juustopall näütüses siibri otsa nõrguma. Ala panõ pott vai kausikõnõ. Lasõ juustol üü läbi saista, sõs võta marli ümbrelt är. Juusto võit hoita külmäkapin 2–3 päivä.

Ka nii võit pruuvi! Hapnõ piimä asõmõl võit võtta 500 g ilma mekiandjalda jogurtit. Küümnide asõmõl võit juustolõ mano panda 0,5 tl jahvõtuisi vürtsküümnit.

Selle juustu tegemist õpetati kodumajanduskoolides 20. sajandi alguses. Hapupiimajuust sobib hästi salatitega söömiseks ja on vahelduseks sõirale.

3 l rõõska piima
0,5 l hapupiima
1 muna
2–3 tl soola
(maitserohelist)
(köömneid)

Sellest kogusest saab 500–600 g juustu.

Kuumuta rõõsk piim keemiseni. Lisa sool. Sega muna toasooja hapupiimaga ja kalla kuuma piima sisse. Kuumuta, sega ja lase mõni minut tasase tule peal keeda, kuni vadak eraldub. Pane juurde maitserohelist või köömneid ja sega. Lase pliidi äärel seista – mida kauem seista lased, seda kõvemaks juust läheb. Võid hoida ka väikse tule peal. Kalla juust marliga vooderdatud sõelale nõrguma. Umbes poole tunni pärast keera marliotsad kokku, seo nööriga kinni ja tõsta juustupall näiteks siibri otsa nõrguma. Alla pane pott või kausike. Lase juustul öö läbi nõrguda, siis võta marli ära. Juust säilib külmkapis 2–3 päeva.

Ka nii võid proovida! Hapupiima asemel võid võtta 500 g maitsestamata jogurtit. Köömnete asemel võid juustule lisada 0,5 tl jahvatatud vürtsköömneid.

MAKÕKAHI ehk PEESÜTÜS

MAKÕKAHI *ehk ÕLLESUPP*

Marju Kõivupuu: „Makõkahi oll vana Lõuna-Eesti rituaalnõ pulmasüük. „Kahi" tähend annis antut juuki, tä võidsõ olla makõ vai ei (sõs lihtsähe kahi). Võromaal oll makõkahi lämmäs aetu ollõ-piimä-juuk, mink sisse oll pudistõdu saiatükükeisi, mõnõl puul ka sõiraraasakõisi ja mett. Ku oll, panti ka munnõ mano." Taa retsept om peri Võromaa süüke tegemise oppusõlt 2012. aastaga maikuun.

0,5 l piimä
0,25 l kodoolut vai -kalja
1 dl tsukõrd
3 munna
(2–3 spl riisijahhu)
täüsteräsaia vai nt Saibi tükükeisi kaniili

Lüü muna tsukrõga vatulõ. Kalda kastrulihe olu vai kali, kiiv piim ja muna. Naka väega tasadsõ tulõ pääl kuumutama vai panõ kastrul suurõmba poti sisse, kon om kiiv vesi. Supp piät paksõmbas minemä, a ei tohe kiimä minnä, muido tõmbas muna kokko ja supp om summan! Mano võit panda paar luidsatäüt riisijahhu, tuu tege supi paksõmbas. Lõigu sai tükükeisis, puista tsukõrd ja kaniili pääle ja lasõ ahon pruunis. Lasõ ollõsupil maaha jahtuda ja süü saiatükükeisiga.

*Marju Kõivupuu: „*Makõkahi *oli vana Lõuna-Eesti rituaalne pulmatoit. „Kahi" tähendas ohvrijooki, mis võis olla magus („makõ") või mitte (sel juhul lihtsalt „kahi"). Võrumaal kutsuti niimoodi soojendatud õlle-piima-jooki, mille sisse oli pudistatud saiatükke, mõnel pool ka sõiraraasukesi ja mett. Kui oli, lisati ka mune." Retsept on pärit Võrumaa toitude valmistamise koolituselt 2012. aasta mais.*

0,5 l piima
0,25 l koduõlut või -kalja
1 dl suhkrut
3 muna
(2–3 spl riisijahu)
täisterasaia või nt Saibi kuubikuid kaneeli

Vahusta munad suhkruga. Vala potti õlu või kali, keev piim ja munad. Kuumuta väga vaiksel tulel või aseta kauss keeva veega anuma kohale. Supp peab paksenema, kuid ei tohi keema minna, muidu tõmbub muna kokku ja supp läheb lörri! Võib lisada ka paar supilusikatäit riisijahu, et suppi paksemaks muuta. Lõika sai kuubikuteks, puista peale suhkrut ja kaneeli ning rösti ahjus kuldpruuniks. Serveeri magustoitu külmalt koos saiakuubikutega.

Makõkahi – pulmajuuk

Noorikul olnu pulma aigo kerikun valgõ rätt üle pää, et kadõ silm är es saanu kahida. Ku noorik kerikust kodo tuudi, näüdäti noorikut. Näütämise aigo võeti noorikul rätt pääst ja panti taldregu pääle; egäüts pandsõ sinnä rahha pääle. Juudi ja laulti:

Juu, juu, maidsa, maidsa, kaske, kanke.
Küll om makus makõkahi, kaske, kanke.
Küll om sakõ saajakahi, kaske, kanke.
Ku sa maidsat, sõs sa massat, kaske, kanke. E 52404/6 < Urvastõ

OLU MUNAGA

ÕLU MUNAGA

4 süüjäle/sööjale

Kreemine ja makõ ollõkokteil 2006. aastaga Võro-Seto tähtraamatun ilmunu kirjeldüse perrä.

1 putel (0,5 l) lemmikolut
4 munakõllast
2–4 spl tsukõrd

Lüü munakõlladsõ tsukrõga vatulõ, nika ku tsukõr om sulanu. Kalda olu kanni, sõs munavatt ja sekä kõrraligult läbi, nika ku saat kreemja kokteili.

Ka nii võit pruuvi! Ollõ pääle kanni või panda ka õnnõ üte terve tsukrõga vatulõklopidu muna. Munavatu või jättä ka ollõ sisse segämäldä.

Kreemjas ja magus õllekokteil 2006. aastal Võro-Seto tähtraamatus ilmunud kirjelduse järgi.

1 pudel (0,5 l) lemmikõlut
4 munakollast
2–4 spl suhkrut

Vahusta munakollased suhkruga, kuni suhkur on sulanud. Vala õlu kannu, lisa munavaht, sega korralikult läbi kuni tekib kreemine konsistents.

Ka nii võid proovida! Õlle peale kannu võib valada ka ühe terve suhkruga vahustatud muna. Munavahu võib jätta ka õlle sisse segamata.

Toogõ olut

Kiskõ ti umma kirjässät.
Vaivakõ umma vallingat.
Tekke mullõ pisu peesütüst.
Raasakõsõ lämmind olut.
Mul omma kurgun kuusõnõgla.
Keeleperän pedäjänõgla.
Toogõ mullõ toda olut.
Vedägegi toda viina.
Kost om käbü üle käünü.
Sine siiba siputanu.
Vaha jalga vapõrdanu.

E 15757 < Harglõ khk.,
Mõniste v. – P. Kanger (1895)

KU OLL AIGO MÕTSAN JA KALAL KÄVVÜ...

Kui oli aega metsas ja kalal käia...

SOOLASEENE

SOOLASEENED

Sügüse käüti pallo mõtsan siini korjaman. Koton puhastõdi seene är, panti patta ja aeti kiimä. Tuu oll siini lähätämine (kupataminõ). Sõs uheti mitmõ viiga üle ja panti kotti. Kotisuu köüdeti kinni, panti mõsipaku pääle ja kivi kotilõ pääle. Sääl vaossin pitsü kõik vesi vällä. Seene panti anomalõ ja segäti suula ka sisse. Säält võeti ja tetti, edimält es küdsetä, õnnõ tsaeti piinüs, panti kuurt luidsanõnaga pääle ja süüdi tahekardokidõga. Seene olli nigu väe iist.

1 kg lähätedüisi mõtsasiini
200 g jämmet suula
150 g sibulit
2 tsisnagu- ehk kiblugaküüst
tilli
sitigälehti

Sekä lähätedü ja sõgla pääl är kurnadu seene soolaga. Lõigu sipul ja tsisnak tükes. Võta suurõmb annom ja panõ kihi kaupa seene, sipul, tsisnak, till ja sitigälehe. Panõ annom keldrehe ja vaotus sinnä pääle. Paari-kolmõ päävä peräst omma seene suuldunu. Kõlbasõ häste salatis vai soostis.

Sügisel käidi palju seenel. Kodus puhastati seened ära, pandi patta ja aeti keema. Seda kutsuti seente kupatamiseks. Siis loputati seened mitme veega ja pandi kotti. Kotisuu seoti kinni, pandi pesupingile ja kivi kotile peale. Kuivaks nõrgunud seened pandi nõusse ja riputati soola ka juurde. Sealt võeti ja kasutati toiduks. Alguses ei praetud seeni, hakiti lihtsalt peeneks, pandi lusikaotsaga koort peale ja söödi keedukartulitega. Seened olid rasvase liha asemel.

1 kg kupatatud metsaseeni
200 g jämedat soola
150 g sibulat
2 küüslaugukküünt
tilli
mustsõstralehti

Sega kupatatud ja sõelal nõrutatud seened soolaga. Peenesta sibul ja küüslauk. Võta suurem nõu ja pane kihiti seened, sibul, küüslauk, till ja mustsõstralehed. Vii nõu keldrisse ja pane raskus peale. Paari-kolme päeva pärast on seened sooldunud. Sobivad hästi salatiks või kastmeks.

SEENESALAT ja SEENESUUST

SEENESALAT JA SEENEKASTE

3–4 süüjäle/sööjale

200 g soolasiini
vai kupatõduisi siini
100–150 g suidsulihha
1 väiku vai keskmäne sipul
hapund kuurt ja majoniisi
suula
pipõrd

Võta üts paras ruhmigutäüs soolasiini vai ka värskilt kupatõduisi siini. Lõika seene piinüs. Lõika siinile mano ka jupikõnõ suidsulihha ja üts keskmäne sipul. Panõ kõik kaussi ja pääle panõ hapnõ koorõ ja majoneesi seku. Sekä. Seene, sipul ja suidsuliha passisõ ka soostis. Sõs tulõssi inne suidsuliha ja sibula är praati ja sinnä sisse panda praatuma tükükeisis lõigudu seene. Või mano panda ka hapund kuurt ja sõs soosti pääle tetä. Võro-Seto tähtraamat 2006

200 g soolaseeni
või kupatatud seeni
100–150 g suitsuliha
1 väike või keskmine sibul
hapukoort ja majoneesi
soola
pipart

Võta üks korralik kamalutäis soolaseeni või ka värskelt kupatatud seeni. Haki seened. Lisa suitsulihakuubikud ja sibulatükid. Pane kõik kaussi ja sega juurde hapukoore-majoneesisegu.

Seened, sibul ja suitsuliha sobivad hästi ka kastmeks. Siis peab enne suitsuliha ja sibulad ära praadima ja hakitud seened pannile juurde kallama. Lisada võib ka hapukoort ja siis kastme peale teha.

Võro-Seto tähtraamat 2006

SUPP KUIVATUISIST PURAVIKÕST

6–7 süüjäle/sööjale

SUPP KUIVATATUD PURAVIKEST

Seo retsept om peri lauljanna Hannaliisa Uusma Võromaa vanaimä Herta Susi käest. Vanaimä eläs Orava vallan Luuska külän Vahtsõliina kihlkunnan.

300–500 g tsialihha
2 l vett
3 spl kruupõ
2 keskmäst kardokat
1 väiku vai puul suurt sibulat
1 põrgnas
0,5 tsillokõist kaali
3 spl kuivatuisi puravikkõ jahhu
hapund kuurt
maiguhaino

Panõ kruuba õdagu likku. Hummogu lõigu tooras tsialiha väikeisis tükes. Muidogi või suppi tetä ka ilma lihalda. Ku liha om väega väkev, võta rasvanõ osa är (ripuda tihassilõ vai tii kõrnit). Pruunista liha kuuma panni pääl ja panõ suula mano. Aja vesi kiimä, kalda kruuba ja liha sisse. Lasõ supil veeränd tunni kiiä. Vaihõpääl lõika sipul piinüs, riivi põrkna ja kaali jämme riiviga, lõigu kardoka tükes. Kalda kardokatükü supilõ mano. Ku liha praatmisõst jäi panni pääle rasva perrä, võit no aiavilä taa rasva seen praati. Ku rasva es jää, sõs panõ panni pääle võidu mano ja praadi sipul, põrkna ja kaali pehmes. Panõ supilõ mano. Ku kruuba ja aiavili omma pehmes keenü, puista seenejahu supi sisse, sekä läbi ja paari minodi peräst võta kuumus maaha.

Süü hapnõ koorõ ja maiguhainoga.

See on lauljanna Hannaliisa Uusma Võrumaa vanaema Herta Susi retsept. Vanaema elab Orava vallas Luuska külas Vastseliina kihelkonnas.

300–500g sealiha
2 l vett
3 spl kruupe
2 keskmist kartulit
1 väike või pool suurt sibulat
1 porgand
0,5 väikest kaalikat
3 spl kuivatatud puravikest jahvatatud jahu
hapukoort
maitserohelist

Pane kruubid eelmisel õhtul likku. Hommikul lõika sealiha väikesteks tükkideks. Muidugi võib suppi teha ka ilma lihata. Kui liha on pekine, lõika rasvane osa ära (riputa tihastele või tee kõrneid). Pruunista liha kuumal pannil ja maitsesta soolaga. Aja vesi keema, lisa kruubid ja liha. Maitsesta soolaga. Lase supil umbes 15 minutit keeda. Haki vahepeal sibul peeneks, riivi porgand ja kaalikas jämeda riiviga, tükelda kartul. Pane kartulitükid supile juurde. Kui liha praadimisest jäi pannile rasva, võid juurvilju selles praadida. Kui rasva eraldus vähe, siis lisa võid ja prae sibul, porgand ning kaalikas karamelliseerumiseni (umbes 15 min). Lisa supile. Kui kõik koostisained on juba pehmed, puista supi sisse seenejahu, sega läbi ja minuti pärast keera kuumus maha.

Serveeri hapukoore ja maitserohelisega.

Siini kuivatamisõst

Kuivatamisõs omma hää puravigu, vähämbä kikkaseene, kitsõmampli ja tati. Kõgõpääst tulõ seene kuivalt är puhasta ja lõiku ütelidse paksusõga lipsõs. Peris väiku seene või kuioma panda tervelt. Mi ilmaga om kõgõ parõmb siini kuivata nööri perän puupliidi kotsil, puuahon, ku ahi jo maaha nakas jahtuma (siibri tulõ vallalõ hoita, sõs õhk liigus) vai õhutusõga eelektriahon. Aho piäsi olõma umbõs 40 kraati. Kõgõ tähtsämb om tuu, et väega kuum ei olõsi, muido nakasõ seene küdsämä ja läävä kergehe halvas. Kuionu seene piäsi olõma krõpõ, nii et noid om kerge näütüses kohviveskin jahva. Pulbrõ passis häste suustõ, suppõ vai soolatsidõ küpsisside sisse pandmisõs.

Terve kuionu seene piät pandma kinnitsehe klaaspurki ja hoitma pümmen. Ku koton om puupliit, sõs võit seene panda kinniköüdedü paprõ- vai rõivakotti ja riputa koti leso konksu külge. Inne siini tarvitamist soovitõdas noid vähämbält paar tunni vii seen leota – sõs tulõva seene värv ja ehitüs tagasi, mekk lätt tugõvambas. Et hulga väke lätt leotusvette, sõs passis ka vesi söögitegemises.

Seente kuivatamisest

Kuivatamiseks sobivad puravikud, väiksemad kukeseened, kitsemamplid ja tatikad. Kõigepealt tuleb seened kuivalt puhastada ja lõigata ühtlase paksusega viiludeks. Väiksemaid seeni võib kuivatada tervelt. Meie kliimas on kõige parem seeni kuivatada nööri otsa aetuna puupliidi kohal, puuahju järelkuumuses (siibrit tuleb lahti hoida, see tagab õhu liikumise) või õhutusega elektriahjus. Temperatuur peaks olema umbes 40 kraadi. Peaasi, et see ei oleks liiga kõrge, muidu hakkavad seened küpsema ja riknevad ruttu. Kuivanud seened peaks olema rabedad, nii et neid saab soovi korral näiteks kohviveskis pulbriks jahvatada. Pulber sobib hästi kastmete, suppide või soolaste küpsiste maitsestamiseks.

Terveid kuivatatud seeni peab hoidma õhukindlas klaaspurgis pimedas kohas. Kui kodus on puupliit, võib seeni hoida ka suletud paber- või riidekotis soemüüri konksu otsas. Enne seente kasutamist on soovitav neid vähemalt paar tundi leotada – see taastab nende värvi, struktuuri ja tugevdab maitset. Kuna palju toitaineid läheb ka leotusvette, tasub seegi toiduvalmistamisel ära kasutada.

VANNO KALASÜÜKE

Innembide olli jõõ ja järve kallo ja vähke täüs. Suvõl püvveti jõõst suuri kallo, nigu eherüs ja haug, peris pallidõ kässiga. Kõgõpääst kaeti, kon kala oll, sõs aeti takast sälä puult käsi lõpustõ mano, võeti säält kinni ja visati perve pääle. Väiku jõõkala olli hürrül, särg ja ahnik. Suurõ jõõkala olli eherüs, haug ja luts. Järvin elli viil linnassõ ja kogrõ.

Kallo tõmmati suvõl ka rõivaga vällä ja lüüdi vässträga. Sügüse poolõ ja talvõl püvveti kallo mõrra ja noodaga. Õngitsõminõ om illanõ asi, tuust es teedä vanast midägi.

Võromaal es panda kalla soolaga saisma nigu mere veeren, siin süüdi kõik värskilt är. Õnnõ talvõl lasti är külmädä, ku kallo hulga sai.

Kala kardokidõ ja suurmidõga

Kallo keedeti kardokidõ ja suurmidõga. Vesi panti kiimä, valõti suurma sisse ja lasti pehmes kiiä. Sõs panti kooridu kardoka ja puhastõdu kala sisse. Nikagu kardoka pehmes kei, nika olli kala ka keenü. Maidsõti suul parras ja süük ollgi valmis!

Kala piimäga

Särel ja ahnikul kraabiti soomus är ja puhastõdi, vähämbä panti peris tervelt patta kiimä.

Kel jõgi vai järv lähkün oll, tuu sai tihti hindäle lõunas värsket kalla kiitä.

Kõgõ lihtsämb viis kallo tetä oll nimä piimäga är kiitä. Piim aeti paan kiimä, sinnä sisse panti puhastõdu kala ja lasti pehmes kiiä. Sõs maidsõti suul parras.

Raamadu „Kuiss vanal Võromaal eleti" perrä, lk 605–611

Veľo läts kallo püüdemä.
Püüse kallo kullatsit.
Hõpõhanda havvõkõsõ.
Kulda luuda lutsukõsõ.
Veie müügis müürü pääle.
Kaubas kaalu lavva pääle.
…

H, Jagomann 741/2 (71) < Räpinä khk.,
Tammistu k. – Jakob Jagomann < Marja Kirilow (1880)

AHUNASÖÖGI

AHVENATOIDUD

Ahunidõ filiirimist ja süüke tegemist opas Uno Kokk Lasva vallast. Timä om uman perren kallopüüdjä, puhastaja ja söögitegijä ütekõrraga. „Ahhun om üts kõgõ parõmba maiguga kallo!" – nii timä naanõ mugu kitt ja süü hääd kalla!

Ahunafilee tegemine

Kõgõpääst lõika kalal kõtt käärega lahki ja võta sisikund vällä. Nüüd lätt vaia ohkukõist ja terävät väist (fileeväist). Edimält lõika kalal lõpussidõ takast nika ku sälgroodsuni tsälk sisse. Edesi hoia kura käega kalal pääpuulsõst otsast kinni ja libistä väidsega tsälgast tassakõistõ kooni hannani liha üten soomussidõ ja nahaga maaha. Nii omgi käen edimäne filee.

Edesi käänä kalal tõnõ külg, hoia iks pääst kinni ja libistä väits sälgruudsu piten pääst hanna poolõ nika ku saat kätte tõsõ filee. Fileel omma külen küleluu; perrä jääs pää üten sälgroodsu ja hannaga. Noist saat hää puljongi kiitä.

Nüüd käänä kalafilee nii, et kura käega hoiat kinni filee sälläpuulsõst külest ja hää käega nihuda küleluu filee külest är. Edesi hoia filee hannapuulsõst otsast kinni ja koori terävä väidsega liha naha küllest är.

Puhta kalaliha võit muna-soola sego seen är praati. Munna võit rohkõmb panda, et jääsi tsipakõsõ omleti muudu.

Naha üten soomussidõga saat kunstnigulõ maaha müvvä pilte tegemises!

Ahvenate fileerimist ja söökide valmistamist õpetas Uno Kokk Lasva vallast. Tema on oma peres kalapüüdja, fileerija ja söögitegija ühes isikus. „Ahven on üks maitsvamaid kalu!" – nii tema naine muudkui kiidab ja laseb kalal hea maitsta!

Ahvena fileerimine

Kõigepealt lõika kalal kõht kääridega lahti ja võta sisikond välja. Nüüd läheb vaja õhukest vahedat nuga – fileerimisnuga. Esmalt lõika kalal lõpuste tagant kuni selgrooni sälk sisse. Siis hoia vasaku käega kala peapoolt kinni ja libista noaga ettevaatlikult sälgust kuni sabani liha koos soomuste ja nahaga maha. Nii on käes esimene filee.

Nüüd keera kalal teine külg, hoia ikka peast kinni ja libista nuga selgroogu pidi pea suunast saba poole kuni saad teise filee. Fileel on küljes kala küljeluud; järgi jääb pea koos selgroo ja sabaga. Nendest saad keeta maitsva puljongi.

Nüüd keera kalafilee nii, et vasaku käega hoiad kinni filee seljapoolsest küljest ja parema käega nihuta kalaluu filee küljest ära. Siis hoia fileed sabapoolsest otsast kinni ja koori terava noaga liha naha küljest ära.

Puhta kalaliha võid muna-soola segus ära praadida. Muna võib rohkem panna, et tulemus jääks pisut omleti moodi.

Naha koos soomustega saad kunstnikule maha müüa piltide tegemiseks!

Praadidu ahuna
Praetud ahvenad

Ku kala väiku omma vai filiirmine viil häste vällä ei tulõ, võit ka nii tetä, et puhastat ahuna tassakõistõ är (nii et mari katski ei lää!), lõikat pää otsast ja kraabit soomussõ maaha. Nüüd panõ kala muna-soola segu sisse ja praadi nigu räimi.

Kui kalad väiksed on või fileerimine veel hästi välja ei tule, võid ka nii teha, et puhastad ahvenad ettevaatlikult ära (nii, et mari katki ei lähe!), lõikad pea otsast ja kraabid soomused maha. Nüüd kasta kala muna-soola segu sisse ja prae nagu räimi.

Õli seen küdset ahunamari
Frititud ahvenamari

Ku kallu hulga om ja marja kah, saat väega hää hampsahusõ, miä kõlbas nii lämmält ku külmält süvvä.

ahunamarja (vast nii 10 tk)
1 muna
1 spl nisujahhu
suula
pipõrd
küdsämises vast nii 3 dl õlli

Sekä munakõlladsõ sisse jahu, panõ suula-pipõrd mano. Munavalgõ klopi vatulõ ja sekä kergehe munakõllatsõlõ mano. Aja õli paksu põhjaga potin kiimä. Kasta marja taina sisse ja praadi kuuma õli seen kuldpruunis. Nõsta vatukulbiga taldregu pääle, kon om majapidämispapõr (papõr tõmbas ülearvo õli är). Süvvä passis tsilga tsitroni- vai laimimahlaga.

Kui kalu ja marja on palju, saad valmistada väga maitsvad suupisted, mis sobivad söömiseks nii soojalt kui külmalt.

ahvenamarja (umbes 10 tk)
1 muna
1 spl nisujahu
soola
pipart
küpsetamiseks umbes 3 dl toiduõli

Sega munakollase sisse jahu ning maitsesta soola ja pipraga. Munavalge klopi vahule ja sega kergelt munakollase segule juurde. Aja õli paksupõhjalises potis keema. Kasta marjad tainasse ja prae kuumas õlis kuldpruuniks. Tõsta vahukulbiga majapidamispaberiga kaetud taldrikule (paber imab liigse õli sisse). Söö tilgakese sidruni- või laimimahlaga.

Havvutõdu ahuna
Hautatud ahvenad

Ku ahuna omma puhastõdu ja soomussõ maaha kraabidu, võit naid ka havvuta kiivä viiga poti kotsil sõgla pääl. Panõ kala sõgla pääle, tsipuda näpoga suula mano ja panõ kaas pääle. Lasõ havvus nii kavva, ku kalaliha valgõs nakas tõmbama. Süvvä või kardokidõ ja hapnõ kapsta saladiga (kae lk 90).

Kui ahvenad on puhastatud ja soomused maha kraabitud, võid neid ka hautada keeva veega poti kohal aurutamissõelal. Pane kalad sõelale, raputa näpuga soola juurde ja kata kaanega. Lase nii kaua haududa, kuni kalaliha valgeks hakkab muutuma. Süüa sobib kartulite ja hapukapsasalatiga (vt lk 90).

VÄRSKI RÄIME

VÄRSKED RÄIMED

Ku vanast tunti õnnõ silku ja silgusuulvett, sõs nüüd võit räimest pia egä nädälipäiv esi siüüki tetä. Om hää ja tervüsele kah kasulinõ!

Praatminõ. Veerüda kala kõgõpääst muna ja sõs kesväjahu seen, rapuda suula pääle ja praadi panni pääl.

Praatminõ ja mariniirmine. Fileeri räime (1 kg kallost saat umbõs 500 g fileed) ja praadi pääle muna-jahu seen veerütämist. Panõ kala kaussi ja kalda marinaad pääle (kae lk 193). Lasõ üle üü saista.

Aurutaminõ vai kuumutaminõ. Panõ kala aurutaja sisse vai aurutamissõgla pääle, miä om kiivä viiga poti kotsil. Kuumuda paar minotit, nika ku liha heledämbäs lätt ja luiõ külest kergehe vallalõ tulõ. Tõõnõ viis om kallo pääle kiivä vii kaldaminõ. 10–15 minodi peräst om kala parajahe küdsänü. Võta kala vii seest vällä ja maidsa suul parras. Inne lavva pääle andmist kalda sulavõidu kallolõ pääle. Ilostusõs kõlbasõ piinüs lõigudu muna ja rohilidsõ maiguhaina. Süü keedetüisi kardokidõ vai rüäleeväga.

Suulaminõ vai silkõ tegemine. Puhasta 1 kg räimi, jätä luu sisse. Mõsõ ja kurna. Hõõru räime hää soolaga sisse (ku miildüs, panõ tilli kah mano ja tsipakõsõ tsukõrd). Panõ kala tihtsäle ütstõsõ kõrvalõ kaussi. Pääle rapuda viil üts kiht suula ja panõ taldrik vaotusõga pääle. 1 kg räimi kotsilõ kulus umbõs 4 spl suula. Silgõlõ ei piä vett mano pandma, saistõn tulõ vesi esiki vällä. Hoia silkõ jahhen kotussõn. Inne süümist hoia kallo mõnt aigo puhta vii seen ja lasõ kuivas nõrisõda.

Kui vanasti tunti ainult silku ja silgusoolvett, siis kaasajal võib räimest peaaegu igal nädalapäeval erinevat toitu valmistada. On hea ja tervisele kasulik!

Praadimine. Paneeri kalad kõigepealt munas ja siis odrajahus, maitsesta soolaga ning prae pannil.

Praadimine ja marineerimine. Fileeri räimed (1 kg kalast saab umbes 500 g fileed) ning prae munas-jahus paneerituna. Pane kalad kaussi ja vala üle marinaadiga (vt lk 193). Jäta ööks seisma.

Aurutamine või kuumutamine. Aseta räimed aurutajasse või aurutamissõelale, mis on keeva veega poti kohal. Kuumuta paar minutit ehk nii kaua, kuni liha on heledam ja tuleb luudelt kergesti lahti. Teine variant on valada kaladele peale keev vesi. 10–15 minuti pärast on liha parajalt küpsenud. Võta kalad veest välja ja maitsesta soolaga. Enne serveerimist vala räimedele pisut sulavõid ja kaunista hakitud keedumuna ning maitserohelisega. Söö koos keedukartuli või rukkileivaga.

Soolamine ehk silkude tegemine. Puhasta kilo räimi, luud jäta sisse. Pese ja nõruta. Hõõru räimed kvaliteetse soolaga sisse (soovi korral lisa ka tilli ja pisut suhkrut) ja lao tihedalt kaussi. Peale raputa veel üks kiht soola ja pane peale taldrik koos vajutusega. Kilole räimele kulub umbes 4 spl soola. Silkudele ei pea vett juurde lisama, seistes tuleb vesi isegi välja. Säilita silke jahedas, enne kasutamist hoia mõnda aega magedas vees ja seejärel nõruta.

Räime

Elli kõrd üts kokkohoitlik ja väiku söömäga naistõrahvas. Ütel päävä̇l kõnõl timä naabrilõ:

„Osti täämbä turu päält 6 värskit räime. 2 soolassi sisse, selle et mullõ miildüs soolakala ja nii saa pikäs aos võtta. 4 räime praatsõ är. Katõlõ noist keedi marinaadi pääle. Üte sei õkva lämmält kardoka kõrvalõ är ja tõnõ om hää külmäst pääst võiuleevä pääle panda.”

Kõnõlnu Helju Kalme Parksepäst

Mariniirmine vai rollmopsõ tegemine

Marineerimine ehk rollmopside tegemine

500 g räime- vai silgufileed, tilli

Marinaadis:
0,5 l vett
1 põrgnas ja 1 sipul
5 pipraterrä ja 3 vürdsiterrä
1 loobrileht
1 tl tsukõrd
suula (ku tiit silgõst, sõs piät suula veidemb pandma vai mitte sukugi)
3 tl 30% ätikät

Uha silgu inne suurõst soolast puhtas, räime hõõru kõtu puult soola ja tilliga kokko. Lõika kala sälgruudsu piten pikuldõ poolõs. Käänä kala rulli (naka laembast otsast pääle). Panõ hambatikuga kinni. Panõ mopsi kaasõga anomahe. Marinaadi jaos panõ puhastõdu ja rattis lõigudu põrkna, loobri, pipõr-vürts, suul-tsukõr potti ja aja kiimä. Panõ mano ka sibularatta. Keedä nii kavva, ku põrkna omma pehme. Vala ätik mano ja võta pott tulõ päält är. Maidsa tsukõr ja suul parras. Panõ ätikät mano, ku vaia. Kalda jahtunu marinaat kallo pääle ja lasõ üts üü jahhen kotussõn saista.

500 g räime- või silgufileed, tilli

Marinaadiks:
0,5 l vett
1 porgand ja 1 sibul
5 pipratera ja 3 vürtsitera
1 loorberileht
1 tl suhkrut
soola (kui teed silkudest, siis vähem või üldse mitte)
3 tl 30% äädikat

Silgud loputa enne suuremast soolast puhtaks, räimedel hõõru kõhupooled soola ja tilliga kokku. Lõika kalad mööda selga pikuti pooleks. Keera rulli (alusta kala laiemast otsast). Kinnita hambatikuga. Lao mopsid kaanega nõusse. Marinaadi jaoks pane puhastatud ja ratasteks lõigatud porgand, loorber, pipar-vürts, sool-suhkur potti ja aja keema. Lisa ka viilutatud sibul. Keeda nii kaua, kuni porgand on pehme. Lisa äädikas ja võta pott tulelt. Maitse, vajadusel lisa suhkrut, soola (olenevalt räimede soolasusest) või äädikat. Vala jahtunud marinaad kaladele ja lase üleöö jahedas olla.

Salat räime rollmopsõst

4 süüjäle/sööjale

Salat räime rollmopsidest

4 keedetüt kardokat
2 keedetüt munna
2 keskmäst hapund kurki
8 räime rollmopsi vai 4 räime mõnõ marineeridü sibularatta (räimi marinaadi seest)
Suust: suula, näpoga tsukõrd, hapund kuurt, majoneesi, tsitronimahla, maiguhaino

Tii suust ja kalda tükes lõigudu saladikraami pääle. Sekä ja lasõ inne süümist vähämbält puul tunni saista.

4 keedetud kartulit
2 keedetud muna
2 keskmist hapukurki
8 räime rollmopsi või 4 räime mõned marineeritud sibularattad (võta räime marinaadist)
Kaste: soola, näpuotsatäis suhkrut, hapukoort, majoneesi, sidrunimahla, maitserohelist

Valmista kaste ja sega kokku tükeldatud salatiainetega. Lase salatil enne söömist vähemalt pool tundi maitsestuda.

MÕTSAMARJOST
METSAMARJAD

Virga pernaasõ paloka
Nobeda perenaise pohlad

Vanastõ es olõ töie mant pallo aigo mõtsan kävvü. Noorõ inemise iks käve mõnikõrd pühäbä mõtsan marjo söömän. Mõnikõrd tõi kodo kah. Marjo es keedetä. Mustikit mõnikõrd panti piimä sisse, sõs serväti leevä pääle. Kurõmarjo hoiõti keldren suurõn anoman vii seen. Tuul aol es olõ kellelgi viil koton marjapuhmõ.

Ku pernaasõl oll sügüse tunnikõnõ aigo palokit korjada, sõs panti tuu liitrijago kohegi potti ja veidikese tsukõrd sinnä pääle. Järgmäne kõrd, ku oll jälki aigo mõtsa minnä ja marjo korjada, sõs panti järgmäne kiht marjo pääle ja jälki tsukõrd vahele. Lõpus vaotus marjolõ pääle ja jäeti marja niimuudu keldrehe saisma.

Enel Liini mälehtüse perrä

Vanasti ei olnud tööde juurest palju mahti metsas käia. Noored ikka käisid mõnikord pühapäeval metsas marju söömas. Mõnikord tõid koju ka. Marju ei keedetud. Mustikaid pandi piima sisse ja joodi leiva kõrvale. Jõhvikaid hoiti keldris suures purgis vee sees. Tol ajal ei olnud kellelgi veel kodus marjapõõsaid.

Kui perenaisel oli sügisel tunnike aega, et pohli korjata, siis pandi liitri jagu marju kuhugi potti ja natuke suhkrut sinna peale. Järgmine kord, kui oli jälle aega metsa minna ja marju korjata, siis pandi järgmine kiht marju peale ja jälle suhkrut ka. Lõpuks pandi marjadele midagi raskuseks ja jäeti need niimoodi keldrisse seisma.

Enel Liini mälestuste järgi

2 l palokid
paar piotäüt tsukõrd

Võta üts suurõmb klaaspurk. Sekä paloga tsukrõga läbi ja kalda purki. Ku purgi suu om väiksemb, panõ vaotusõs näütüses kilekott viiga; a ku om suurõ suuga purk, sõs kõolaastu, mink pääle kiivä viiga uhet väiksemb raudkivi. Jätä purk keldrehe saisma.

2 l pohli
paar peotäit suhkrut

Võta üks suurem klaaspurk. Sega pohlad suhkruga ja kalla purki. Kui purgi suu on väiksem, pane raskuseks nt kilekott veega; kui suurem, siis kaselaastud, mille peale keeva veega üle kallatud väiksem raudkivi. Jäta purk keldrisse seisma.

Kurõmarjasiirop
Jõhvikasiirup

Kurõmarja mõstas, pitsitedäs katski ja keedetäs veitü viiga läbi. Sõs kurnatas läbi sõgla. Egä klaasi marjaleeme pääle võedas 1–1,5 kl tsukõrd ja keedetäs potin 8–10 minotit nõrga tulõ pääl.

Võro-Seto tähtraamat 2003

Jõhvikad pestakse, purustatakse ja keedetakse vähese veega läbi. Siis kurnatakse läbi sõela. Iga klaasi marjaleeme kohta võetakse 1–1,5 kl suhkrut ja keedetakse potis 8–10 minutit tasasel tulel.

Võro-Seto tähtraamat 2003

Järve Talu
Kanarbiku mesi
Tel. 55 681996
Järve Talu
Kanarbiku mesi
Tel. 55 681996
Kanarbiku mesi
3.40
3.35

KESVÄJAHUVATT KURÕMARJOGA

4–5 süüjäle/sööjale

ODRAJAHUVAHT JÕHVIKATEGA

Kesvävatt võisi meile miilde tulõta umal aol egäpäävät vedelämpä jahuputro, eesti keeli kõrti, midä tetti üle terve Eesti.

500 ml vett
2 dl kurõmarjatuurmuusi
1,5 dl tsukõrd
1,25 dl kesväjahhu

Kalda muus vette ja lasõ kiimä. Panõ mano tsukõr ja kesväjahu, sekä kõik aig. Lasõ nii kavva kiiä, ku pudõr om puulpaks ja pehme. Ku pudõr jääs vedelämb, sõs tulõ vatt kreemitsemb ja „kergemb". Lasõ pudrol maaha jahtuda ja sõs lüü vatulõ. Süü piimäga. Kurõmarjost võit tetä ka leeme, tuu kiimä laskõ ja sõs kesväjahu sisse sekä. Vatu sisse võiva jäiä ka kurõmarjakoorõ vai terve kurõmarja.

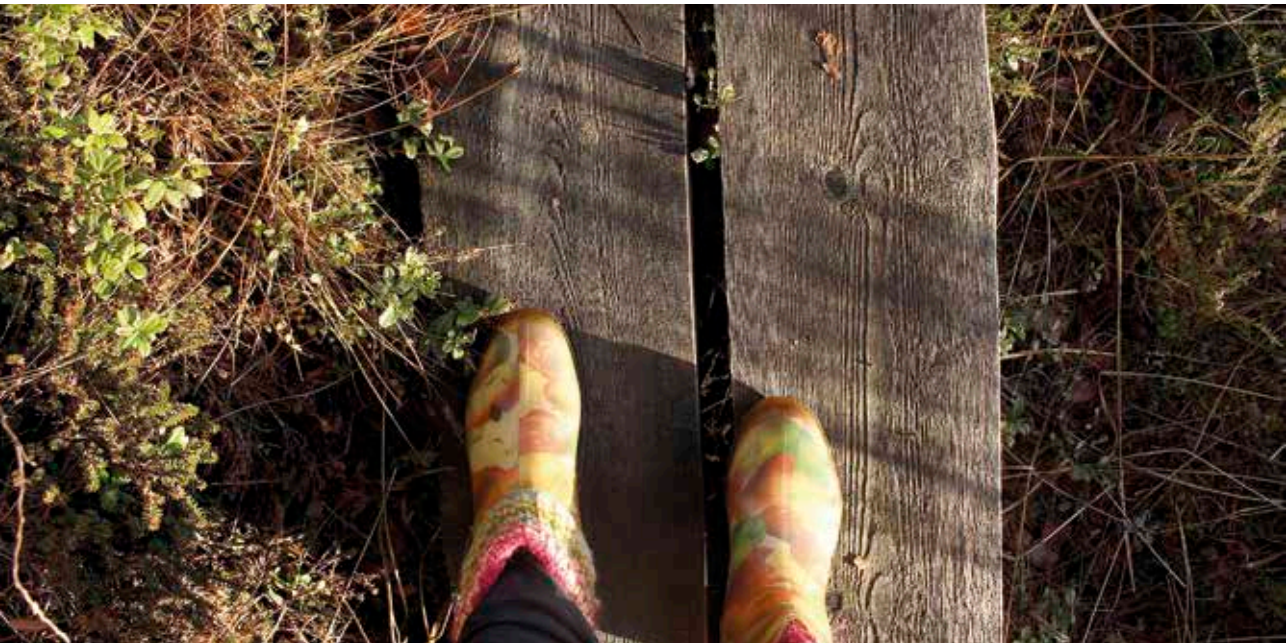
Odrajahuvaht võiks meile meelde tuletada omaaegset igapäevast vedelamat jahuputru või kõrti, mida tehti üle terve Eesti.

500 ml vett
2 dl jõhvikatoormoosi
1,5 dl suhkrut
1,25 dl odrajahu

Kalla toormoos vette ja lase keema. Lisa suhkur ja kogu aeg segades odrajahu. Keeda niikaua, kuni puder on poolpaks ja pehme. Puder võib jääda vedelam, siis tuleb vaht kreemjam ja „kergem". Jahuta ja vahusta. Söö piimaga.

Jõhvikatest võib teha ka marjaleeme, selle keema lasta ja siis odrajahu sisse segada. Vahu sisse võib jätta jõhvikakestad või terved jõhvikad.

Mõista-mõista: *Verrev lehmäkene, jõhvinõ lõakõnõ?* (Kurõmari)



KULTUURPIHLA-UBINAMUUS

KULTUURPIHLAKA-ÕUNAMOOS

Ku palogamuus om tegemäldä jäänü vai om vilets paloga-aasta, sõs passis palogamoosi asõmõl talvitsõs lihakõrvatsõs vai saia pääle määrmises pihla-ubinamuus. Kultuurpihla om nätä ka Võromaa aidon kasuman; marja omma suurõmba ja makõmba ku mõtsigu pihla marja. Hoidussin tasos mõlõmbit pruuvi.

1 kg kultuurpihla marjo
2 kg tükes lõigutuisi ubinit
0,5 kg moositsukõrd

Puhasta pihlamarja, keedä väiku vii ja tsukrõga puulpehmes. Panõ ubinatükü mano, sekä ja keedä viil 10–15 minotit. Lasõ nuimiksriga pürees ja sõs viil kõrras kiimä.

Nõsta muus kuumõ purkõ sisse.

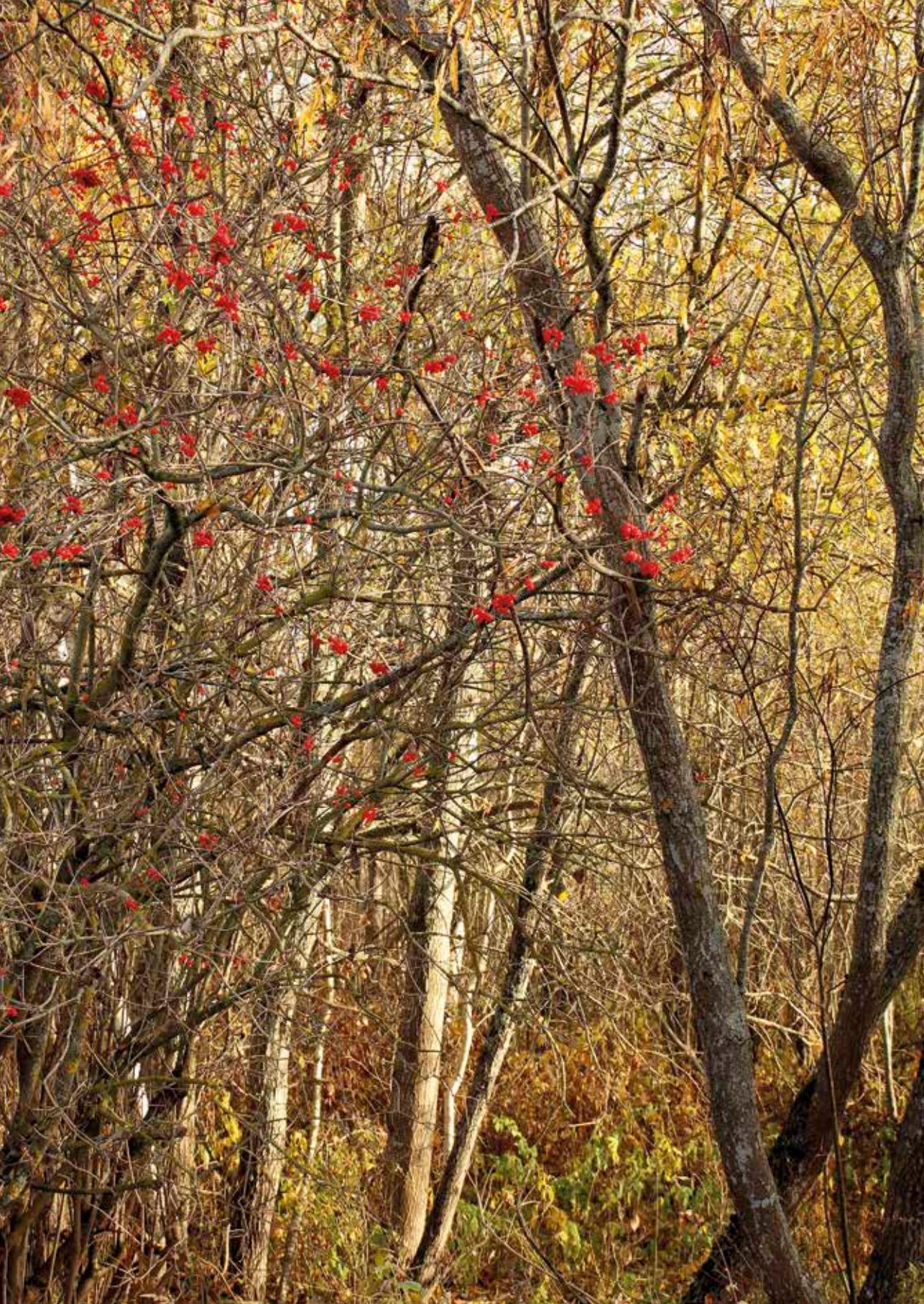
Kui pohlamoos on tegemata jäänud või on kehv pohla aasta, siis sobib pohlamoosi asemel talviseks lihakõrvaseks või saia peale määrimiseks pihlaka-õunamoos. Kultuurpihlakaid on näha ka Võrumaa aedades kasvamas; marjad on suuremad ja magusamad kui metsiku pihlaka marjad. Hoidistes tasub mõlemaid kasutada.

1 kg kultuurpihlakaid
2 kg tükeldatud õunu
0,5 kg moosisuhkrut

Puhasta pihlakamarjad ja keeda vähese vee ja suhkruga poolpehmeks. Kalla õunatükid juurde, sega ja keeda veel 10–15 minutit. Püreesta saumikseriga ja lase veel korraks keema. Tõsta moos steriliseeritud purkidesse.

Sool
KOR

ÕUN-PIHL.



Mesi ehk vahaliim

Edimält korjati ka mett mõtsast. Egäl talol olli uma puu vällä kaetu, kon mehidse elli ja kost mett kääüti võtman. Noid kutsuti miipuiõs vai taropedäjis. Mehitsit naati koton pidämä 19. aastagasaa lõpupoolõ. Edimält es saia mett muido kätte, ku panti vahassidõga (kärgiga) mesi rõiva pääle ja naati rõivast kokko pitsitäma. Mesi nõrisi säält niimuudu vällä. Kinkal joba rohkõmb mehitsit oll, tuu lõigas vaha (käre) kõgõ miiga pakust kohe anomahe, kütse rehetarõ kuumas ja pandsõ mii kotiga parrõ külge rippu. Kotisuu köüdeti kinni ja koti ala panti üts pada. Mesi läts lämmän vedeläs ja nõrisi läbi koti patta. Puhas mesi panti puuanomahe, mis oll ütsipuust tettü ja minkal oll kimmäs põhi all. Raamadu „Kuiss vanal Võromaal eleti" perrä, lk 389, 400

KÕOMAHLAKALI MIIGA

KASEMAHLAKALI MEEGA

Ku kõomahlast om iso täüs juudu, tii saisma ja hapnõma lännü mahlaga kalja. Seo juhatus om saad Külli Eichenbaumi käest, timä sai taa uma imä käest. Näide perren oll taa haina aol üts päämine juuk ja pudõlidõ sisse olõ es tedä mõtõt pandagi, läts piimäkarraga õkva kaivu ja sõs joba hainamaalõ...

7 l kõomahla (hapanut)
200 g kuivatuisi rüäleeväkoorikit
4 supiluidsast mett (rosinit)

Kalda kõomahl emailpangi vai klaasanomahe, panõ sinnä mano mesi ja sekä vahepääl, kooni mesi om är sulanu. Võta paar piotäüt rüäleeväkoorikit, miä omma praadiahon õrnalt pruunis lastu kuioda ja panõ leeväkoorigu mahla sisse. Ku tahat, võit ka rosinit panda. Kata rõivaga päält kinni ja las annom sais tarõlämmän. Tõsõl vai kolmandal päävä maidsa, kas om paras hää kalja mekk man. Sekä kõrras ja sõs kurna sego läbi rõiva, lasõ saistuda ja kalda selge jago pudõlidõ sisse ümbre. Pudõli läävä korgi ala ja tulõ panda jahedahe paika. Nädäli joosul tulnu laar kalja päähä är juvva, selle et pikembä ao pääle lätt tuu juuk iks käümä kah.

Kui kasemahlast on isu täis joodud, tee seisma ja hapuks läinud mahlast kalja. See retsept on saadud Külli Eichenbaumi käest, tema sai selle oma emalt. Nende peres oli kasemahlakali heinaajal üks põhilisi jooke. Pudelite sisse polnud seda mõtet pannagi, lasti piimanõuga otse kaevu ja sealt edasi viidi heinamaale...

7 l hapnenud kasemahla
200 g kuivatatud rukkileivakoorikuid
4 supilusikat mett (rosinaid)

Kalla hapnenud kasemahl emailpange või klaasnõusse, pane mahla sisse mesi ja sega aeg-ajalt, kuni mesi on mahlas lahustunud. Võta paar peotäit rukkileivakoorikuid või -viile, mis on praeahjus pruunikaks kuivatatud ja pane mahla sisse ligunema. Kui tahad, võid ka rosinaid lisada.

Kata nõu paksema rätikuga kinni ja jäta toasoojasse seisma. Teisel või kolmandal päeval maitse, kas on paras kalja maitse. Sega jooki tasakesi ja kurna läbi riide. Lase natuke seista ja vala selge jagu pudelitesse. Pudelid sule korkidega ja pane jahedasse paika. Kaljana püsib umbes nädala, pikemalt hoides läheb õlleks.

Perremehe ja suladsõ jutt

Perremehel oll sulanõ. Perremehel olli mehiläse ja miiannom miiga oll tarõ pääl. A sulanõ rõbaht (näkk) tuud miianomat ja nakas säält veitseviisi maitsma ja niikavva maits ni poolõ sei jo är, ku perremiis sai jaolõ. Perremiis võtt miipütü är ja pand asõmalõ tavotianoma tavotiga.

Sõs läts jäl sulanõ pümmega tarõ pääle mett süümä. Sei, sei ja ütel hindäette: „Olõ sa mõro vai miä taht, ma tiiä iks, et sa mesi olõt!"

Taa jutu kõnõl Jüvä Linda, Võro-Seto tähtraamat 1995

Kõomahla korjaminõ ja juuminõ

Kõomahl om üts vanõmbit juukõ tõisi mesijuukõ kõrval, midõ om aost aigo juudu. Aig maa sulamisõ ja puiõ lehteminegi vaihõl oll mahlajuuskmisõ aig. Mahla juuskminõ kaeti perrä ossa murdmisõga – ku murdõkotussõst mahla tsilkuma nakas, võisõ tuud puud joba tikada.

Mahla korjati pikembäs hoitmisõs mahla- vai taaritõrdo sisse, midä hoiõti jahhen aidan. Hoitmisõ annom panti veereni täüs ja kinni, et õhk sisse ei lääsi, muido läts mahl halvas. Anomalõ panti pääle puhas linanõ rõivas, tuu pääle puust kaas ja kaasõ veere panti saviga tihtsähe kinni. Nii hoiõt mahl käärü aigopite ja tuud sai suvõl juvva. Hainaaigo juudi iks hapund kõomahla. Mahlalõ panti tõnõkõrd midägi maigu peräst mano: kas sitigäpuhma ossõ, humalavett vai vaha kiitmise liimi. Mesikärevahha hoiõti keväjäs ja sõs mahlavõtmisõ aigo keedeti vahha, et kiitmise liimi mahlalõ sisse panda.

Mahlakorjaminõ käve joba vanal aol niisama, nigu tuud seo ilma aigo tetäs.

Keväjä, ku kõol mahl juuskma nakas, otsitas talo lähkült korgõmba kotussõ päält mõni arokõiv. Puuritas jämmembä oherdiga mulk puu sisse, lüvväs lehepuust tettü soonõga tila tihtsähe mulku ja pandas mahla kogomisõ annom tila ala. Säält nakas sõs mahl anomahe tsilkma. Kõomahla juvvas kõrraga vai tõnõkõrd pandas käärümä kah. Ku hulga mahla kõost tsilgus, või olõnõda ilmast, a kimmähe ka puu vannusõst ja kasumisõ kotussõst. Üte üüpääväga või puust mahla saia esiki pia paarkümmend liitrit. Mahlajuuskmisõ aigo om paar nädälit. Ku mahlatsilkminõ jääs tassampa ja mahl ei olõ inämb nii selge, sõs om aig mahlatila vällä võtta ja puu seen olnu mulk puupunniga tihtsähe kinni lüvvä.

Mahl püsüs värski paar päivä, edesi nakas tä joba hapnõma. Suurõmb jago kokkokorjatut mahla pandas anomahe, kohe õhku mano ei päse, ja jätetäs veidü külmembähe paika saisma ja aigopite hapnõma. Parhilla omma mahlahoitmisõ anoma ja viie parõmbas lännü, mahla saa kõrraga õhulõ ligipäsemäldä pudõlihe vai purkõ sisse panda, kon tuu külmän keldren eski üle aastaga alalõ hoitus. Värskit mahla saa ka plastpudõlidõga sügävähekülmä panda. Nii saa mahla juvva pia aasta läbi. Inämbäste juvvas mahla suvõl kuuma pääväga. Ka päält sanna om kõomahl kimmähe tarvitusõn.

Külli Eichenbaumi artikli perrä, Võro-Seto tähtraamat 2013

KÕOMAHLASIIDRI

KASEMAHLASIIDER

Tarto miis Heigo Männiste tege uman maakoton Saru külän egä keväjä kõomahlast hapund juuki, midä või siidris kutsu. Timä kodukandin Padisel om kõik aig mahlast kääritedüid juukõ tett. Heigo naabrimiis pand joogilõ pärmi kah mano ja kuts tuud „pätisampusõs".

50 l kõomahla
200 g rosinit
u 800 g tsukõrd
veidikese tsitronikuurt

Panõ mahl kinniliste anomahe (ollõannom om kõgõ parõmb), kalda mano rosina, tsukõr ja tsitronikuur ja panõ käümä. Ku tahat pärmi kah mano panda, sõs tulõ ka tuud kõrraga tetä, selle et joba paari pääväga võtt kard säändse truki üles, et ei saa inämb vallalõ tetä.

Siidrit võit juuma naada nii kuu ao peräst, sõs om juuk klaar, hapnõ meki ja väega väiku kraadiga.

Tartu mees Heigo Männiste teeb oma maakodus Saru külas igal kevadel kasemahlast haput jooki, mida võib ka siidriks kutsuda. Tema kodukandis Padisel on kogu aeg kasemahlast kääritatud jooke tehtud. Heigo naabrimees lisab joogile veel pärmi ja kutsub jooki „pätišampuseks".

50 l kasemahla
200 g rosinaid
u 800 g suhkrut
natuke sidrunikoort

Pane mahl kinnilisse nõusse (õlleankur on kõige parem), lisa juurde rosinad, suhkur ja sidrunikoor. Kui soovid panna ka pärmi, tuleks seda teha kohe, sest juba paari päevaga läheb jook kõvasti käima ja ankrut ei saa enam avada.

Siidrit võib jooma hakata umbes kuu aja pärast, kui jook on klaar, hapu maitse ja väga väikse alkoholiprotsendiga.

Edimädse mahlaga mõstas suud, sõs ei pala suu pääväga är.

Rahvatarkus Rõugõ kihlkunnast

andke
räägib

LATSÕPÕLVÕ MEKI EHK SÜÜKE AOST, KU PERNAISILÕ NAATI KOKANDUST JA KODOMAJANDUST OPPAMA

Lapsepõlve maitsed ehk toite ajast, kui perenaistele hakati kokandust ja kodumajandust õpetama

TÄÜDEDÜ TSIAJALA

6–8 süüjäle/sööjale

TÄIDETUD SEAJALAD

Täüdedü tsiajala om pidolavvasüük, midä või tetä rulaadi asõmõl. Ploomi Asta Roosikult, kelle käest retsept om saad, mälehtäs taa söögi kotsilõ säänest luku:

„Mamma tekse papa matussõlavva pääle kah täüdetüid tsiajalgu. Naabrinaanõ oll timäl appi kutsutu süüke kõrraldama. Mamma kontrolsõ söögilauda üle ja löüdse, et jalajupi otsan ei olõki inämb sõrgu. Naabrinaanõ ütel, et kiä sõs sõrgu süü, ma vissi nuu är tuhkhauda. Mamma korjas sõrakõsõ tuha seest vällä, mõksksõ puhtas ja säädse jalgu mano tagasi."

4 tsiajalga (umbõs 1,5 kg)

Hakkmassi jaos:

1,5 sibulat
600 g piinütlihha (hakklihha)
6 tsisnagu- ehk kiblugaküüst
4 keedetüt põrknapoolikut
suidsupekki
1 keedet muna
tüümianni
suula
pipõrd

Keeduleeme sisse:

2 väikeist sibulat
3 tsisnagu- ehk kiblugaküüst
suula
pipõrd
vürdsiterri
loobrilehti

Lõika tsiajala kammar nika ku sõrguni vallalõ ja nilu är, nii et ülemidse väiku sõrgatsi ja suurõ sõra jääse kamara külge.

Panõ hakkliha sisse paras jago suula ja pipõrd, mätserdä peo vahel tihtsäs massis ja litsu jalakamara sisse. Tsuska mano põrknapoolik, suidsupekilipsukõnõ ja kõvas keedet munaveerändik.

Täidetud seajalad on pidulauatoit, mida võib teha rulaadi asemel. Ploomi Asta Roosikult, kelle käest retsept on saadud, mäletab selle söögi kohta järgmist lugu:

„Ema tegi isa matuselauale ka täidetud seajalgu. Naabrinaine oli tal appi kutsutud sööke tegema. Ema kontrollis söögilaua üle ja leidis, et jalgade otsas ei ole enam sõrgu. Naabrinaine ütles, et kes siis sõrgu sööb, ma viskasin need ära [pliidi alla] tuha sisse. Ema korjas sõrakesed tuha seest välja, pesi puhtaks ja seadis jalgade külge tagasi."

4 seajalga (umbes 1,5 kg)

Hakkmassi jaoks:

1,5 sibulat
600 g hakkliha
6 küüslaugukküünt
4 porgandikangi
suitsupekki
keedetud muna
tüümiani
soola
pipart

Keeduleeme sisse:

2 väikest sibulat
3 küüslaugukküünt
soola
pipart
vürtsiteri
loorberit

Seajalal lõika kamar sõrgadeni lahti ja nilu ära, nii et ülemised väikesed sõraotsad ja suured sõrad jääksid kamara külge.

Maitsesta hakkmass soola ja pipraga, patsuta käte vahel tihedaks massiks ja täida sellega jalakamar. Pane sisse veel porgandikang, suitsupekiviil ja munaveerandik.

Vajuta kamar kokku, nii et selle ääred

Sõs pitsidä kammar kokko, nii et kamaraveere küünüse vastamiisi ja kammar om tihtsähe täüdet. Mähi jämme niidiga kinni ja köüdä viil marli sisse, muido kiis peenüliha vällä. Kiitmisvii sisse panõ suula, pipõrd, loobrilehti, peris kimmäle sibulat ja tsisnakut. Kiitä tulõ 1,5–2 tunni. Ku kahvliga läbi marli tsuskat, sõs tunnõt, ku kammar joba pehme om. Sõs võta vii seest vällä ja panõ parra vaotusõ ala ja hoia sääl tõsõ pääväni – muido ei saa jalg tihe ja ei kallõrda häste är. Tõsõl pääväl võta marli ümbrelt är ja lõika külmlavva pääle parra tükü.

Kiitmisvii võit läbi kurnada, tuust saa väega hää klimbisupp.

ulatuvad vastamisi ja kamar on tihedalt täidetud.

Seo jämeda niidiga kinni ja mähi marlisse, muidu keeb hakkliha välja. Keeduvette pane soola, pipart, loorberit, kindlasti sibulat ja küüslauku. Keetma peab 1,5–2 tundi. Kui kahvliga läbi marli torgata, siis on tunda, kui kamar juba pehme on. Siis võta veest välja ja pane järgmise päevani raskuse alla. Muidu ei saa jalg tihe ega kallerdu hästi ära. Järgmisel päeval võta marli ümbert ära ja lõika külmlauale jalast parajad tükid.

Keeduvee võib läbi kurnata, sellest saab väga hea klimbisupi.

JÄNESSEPRAAT
KÜÜLIKUPRAAD

5–6 süüjäle/sööjale

Taa retsept om saad Vaskna talo pernaasõ Margit Utsali käest Rõugõ kihlkunnast. Jänessepraat om üts uma perre ja ka küläliisi lemmiksöögest.

üte kodojänesse liha (2–2,5 kg)
4 puhastõdut põrgnast
1 suur sipul
2–4 tsisnagu- ehk kiblugaküüst
2 loobrilehte
suula
pipõrd
õlli praatmisõs

Lõika liha tükes: koiva erälde ja keskkotussõ ribide kotsilt parra tükü (saa 3–4 tükkü). Kalda kuuma panni pääle õli ja praadi tükü mõlõmbalt puult pruunis. Panõ suula pääle.

Panõ liha potti, mano suurõ põrknatükü, väikses lõigut sipul ja tsisnak, loobri ja pipõr. Pääle kalda kuum vesi ja lasõ pliidi pääl tasadsõ tulõ pääl paar tunni haudu. Liha om sõs valmis, ku nakas luiõ külest ilosahe vallalõ tulõma.

Lihha võit ka ahon havvuta, sõs piät õnnõ kaema, et vesi är ei kii.

Lihaleemest saat praadi mano soosti tetä, panda hapnilõ kapstilõ mano vai esiki supileemes tarvita.

See retsept on saadud Vaskna talu perenaise Margit Utsali käest. Küülikupraad on üks oma pere ja ka külaliste lemmiksöökidest.

ühe küüliku liha (2–2,5 kg)
4 puhastatud porgandit
1 suur sibul
2–4 küüslauguküünt
2 loorberilehte
soola
pipart
õli praadimiseks

Lõika liha tükkideks: koivad eraldi ja keskkoha ribide kohalt parajad tükid (saab 3–4 tükki). Kalla kuumale pannile õli ja prae tükid mõlemalt poolt pruuniks. Raputa soola peale.

Pane tükid potti, lisa suured porganditükid, hakitud sibul ja küüslauk, loorber ja pipar. Kalla peale kuum vesi ja hauta vaiksel tulel paar tundi. Liha on valmis, kui hakkab luude küljest mõnusalt lahti tulema.

Küülikuliha võib ka ahjus hautada, siis peab ainult jälgima, et vesi ära ei auraks. Lihaleemest võib prae juurde kastme valmistada, hapukapsale lisada või ka puljongina tarvitada.

TERETULEMAST
VASKNA
TURISMITALLU!
OLKÕ TERVE TULEMAST!

KARDOKAVORSTI

KARTULIVORSTID

10 süüjäle/sööjale

Kardokavorstõ tegemist oppas Enel Liin Veriora vallast. Timäl tulõva naa nii häste vällä, et tä om naidõga sõpru ja sugulaisi siän kuulsas saanu. Tä om opanu kardokavorstõ tegemist ka Veriora Pernaisi seldsin, miä edimält luudi 1930. aastil. Parhilla käü sääl paarkümmend naist ja kokko saias kats kõrda kuun, et üten süvvä ja kästitüüd tetä.

2,5 kg värskit koorituisi kardokit
300 g põrknit
300 g sibulit
500 g läbikasunut rasvatsõmpa tsialihha
suula
näpoga tsukõrd
pipõrd
tsiasoolikit

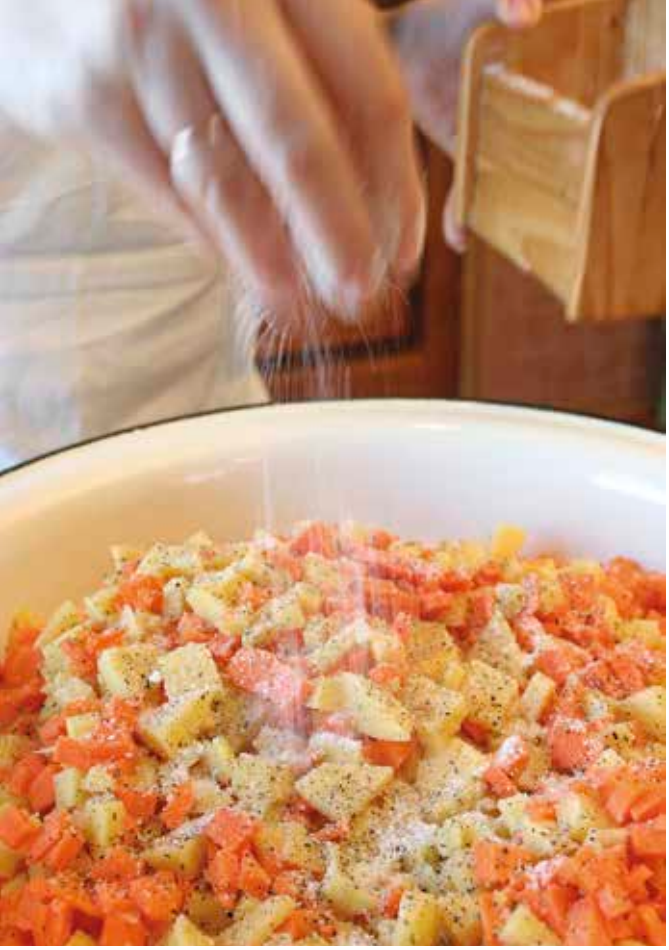
Lõigu aiavilä ja liha supikardokidõ-suuruidsis tükes. Sekä aiavilä kokko maiguandjidõga ja topi sego soolikidõ sisse.

Panõ ahjo 200 kraadi mano. Inne ahjopandmist tsuska väiku mulgu vorstõ sisse ja määri päält õliga. Vorsti omma valmi umbõs tunni ao peräst, ku omma päält ilosas pruunis küdsänü. Paku eri salatidõ mano.

Kartulivorstide tegemist õpetab Enel Liin Veriora vallast. Tal tulevad vorstid nii hästi välja, et ta on nendega sõprade ja sugulaste hulgas kuulsaks saanud. Ta on õpetanud kartulivorstide tegemist ka Veriora Perenaiste seltsis, mis algselt loodi 1930. aastatel. Praegu käib seal paarkümmend naist ja kokku saadakse paar korda kuus, et toitu valmistada ja käsitööd teha.

2,5 kg värskeid kooritud kartuleid
300 g porgandit
300 g sibulat
500 g läbikasvanud rasvasemat sealiha
soola
pipart
näpuotsaga suhkrut
seasooli

Lõika kõik köögiviljad ja liha supikartuli-suurusteks kuubikuteks. Sega kokku maitseainetega ja topi segu sooltesse. Enne ahjupanekut tee väiksed augud vorstide sisse ja määri pealt õliga. Küpseta 200 kraadi juures. Vorstid on valmis umbes tunni pärast, kui on pealt kenasti pruuniks küpsenud. Paku vorste koos erinevate salatitega.



odenda tood

HEERINGÄHÄMMÄTÜS

4 süüjäle/sööjale

HEERINGAKASTE

Heeringähämmätüs om hää vaheldus lihasoostõlõ.

1 keskmäne sipul
300 g soolaheeringät
2 spl jahhu
500 ml piimä
3 keedetüt munna
maiguhaino: tilli, rohilist sibulat
võidu praatmisõs
tsitronimahla

Lõigu heering tükükeisis ja sipul piinüs. Praadi sibularaasa panni pääl pehmes. Sekä jahu piimä sisse ja vala sibulidõ mano. Sekä puuluidsaga nikani ku hämmätüs paksõmbas lätt, sõs kalda heeringätükü mano ja lasõ kõrrakõnõ kiiä. Kalda soostilõ mano 3–4 supiluidsatäüt tsitronimahla. Tii muna kahvliga piinüs ja panõ soostilõ mano üten maiguhainoga. Sekä läbi ja süü keedetüisi vai ahon tettüisi kardokidõga.

Heeringakaste on hea vaheldus lihakastmetele.

1 keskmine sibul
300 g soolaheeringat
2 spl jahu
500 ml piima
3 keedetud muna
maitsetaimi: tilli, sibulapealseid
võid praadimiseks
sidrunimahla

Lõika heeringas kuubikuteks ja haki sibul. Prae sibulad pannil pehmeks. Sega jahu piimaga ja kalla sibulatele juurde. Sega puulusikaga nii kaua, kuni kaste pakseneb. Siis lisa heeringatükid ja lase veel mõni minut keeda. Kalla juurde ka 3–4 supilusikatäit sidrunimahla. Peenesta muna kahvliga ja lisa koos maitsetaimedega kastmele. Sega ja söö keedu- või ahjukartulitega.

TOOVIDU KAALI

4 süüjäle/sööjale

STOOVITUD KAALIKAD

Hää hapu-makus süük liha mano vai hindäette söögis.

0,5 kg kaalõ
1 dl vatukuurt
1 spl võidu
1 spl täüsteränisujahhu vai speltajahhu
2 spl tsitronimahla
1 tl sinepit
1 tl mett
1 tl suula
pipõrd

Puhasta kaali ja lõigu parajis tükes. Aja vesi kiimä, panõ kaalitükü sisse ja lasõ piaaigo pehmes kiiä. Kalda inämbüs viist är, jätä õnnõ veidikese poti põhja. Panõ või potti. Sekä kokko vatukuur, jahu, suul, vetel mesi, sinep, tsitronimahl ja kalda kaalõ mano. Sekä ja lasõ tasadsõ tulõ pääl haudu nii 15 minotit, nika ku kaali omma pehme ja suust kokko keenü ni kreemitses lännü. Maidsa hapu-makus-soolanõ mekk parras. Paku näütüses idanuisi sinebisiimnide ja värskilt jahvõdu piprõga.

Hea hapukasmagus lisand liha juurde või iseseisvalt söömiseks.

0,5 kg kaalikat
1 dl vahukoort
1 spl võid
1 spl täisteranisujahu või speltajahu
2 spl sidrunimahla
1 tl sinepit
1 tl mett
1 tl soola
pipart

Puhasta ja lõika kaalikas suupärasteks kuubikuteks. Pane veega keema ja keeda peaaegu pehmeks. Vala suurem osa vett ära, jäta poti põhja natuke alles ning lisa või. Sega omavahel vahukoor, jahu, sool, vedel mesi, sinep ja sidrunimahl ning lisa kaalikatele. Sega läbi ja hauta toitu tasasel tulel umbes 15 minutit ehk kuni kaalikad on pehmed ja kaste pisut kokku keenud ning kreemine. Soovi korral tasakaalusta hapu-magusa-soolase vahekorda. Serveeri nt sinepiidandite ja värskelt jahvatatud pipraga.

UBINA-KESVÄKUUK

1 ahoplaaditäüs/ahjuplaaditäis

ÕUNA-ODRAKOOK

Taa koogi sisse saat är tarvita hulga ubinit. Kuuk saa parralt hapu ja mahlanõ.

700–800 g hapnõmbit ubinit
4 munna
12 spl kesväjahhu
12 spl tsukõrd
näpoga suula
ku miildüs, kaniili vai kardõmonni

Lõika ubina väikeisis tükes, kuuri ei olõ vaia. Lüü muna vatulõ poolõ tsukrõga ja näpoga panõ suula kah (vatt ei piä olõma tukõv). Sekä ja samal aol panõ mano jahu, tõnõ osa tsukõrd ja ubinatükü. Kalda küdsämispaprõga katõdu ahoplaadi pääle ja tsipuda üle kaneeli vai kardõmoniga. Küdsä 180 kraadi man umbõs 30 minotit. Lämmält passis lavva pääle panda vanilli-ijätüsega.

Selle koogi sisse saab ära kasutada suure hulga õunu. Kook saab parasjagu hapukas ning mahlane.

700–800 g hapukaid õunu
4 muna
12 spl odrajahu
12 spl suhkrut
näpuotsaga soola
soovi korral kaneeli või kardemoni

Tükelda õunad üsna peeneks, koorida ei ole vaja. Vahusta munad poole koguse suhkru ja näpuotsatäie soolaga (ei pea saama tugev vaht). Lisa segades jahu, ülejäänud suhkur ja õunad. Vala küpsetuspaberiga kaetud lamedale ahjuplaadile ja raputa peale jahvatatud kaneeli või kardemoni. Küpseta 180 kraadi juures umbes 30 minutit. Soojalt sobib hästi koos vanillijäätisega.

Latsõlõ lugõminõ

Ptruu, ptruu Riiga,
vana obu Valka !
Tuu latsõlõ saia,
oitjalõ ubinit,
vihatsõlõ vitsu!
Tsõdsõ tuu sõira,
unu tuu ubinit.
Pahanõ lats pauna sisse,
kurja latsõ koti sisse,
alva latsõ avva sisse!

H II 24, 440 (224) < Karula khk. – P. Einer & J. Einer < Rauch mamma (Karl Rauchi ema) (1887–1889)

MUNAKUUK

MUNAKOOK

1 ahoplaaditäüs/ahjuplaaditäis

Egän külän oll üts pernaanõ, kiä tekk armõdu hääd kõllast munakuuki ja kelle käest tuud telliti egäsugumaidsis pitõs. Ja täämbädseni tulõtõdas miilde, kuis suuri kuukõ jaos munnõ pangi vai nüssigu seen vatulõ lüüdi.

Egäüts tege munakuuki veidü ummamuudu. Tan om kirän vast üts veidemb tunnõt võimalus munakoogi tegemises.

6 munna
6 spl tsukõrd
6 spl spelta- vai nisujahhu
näpootsaga suula

Lüü munavalgõ veitü soolaga suurõmban kausin vatulõ. Tsukõrd panõ klopmisõ aigo mano kolmõn jaon. Munavalgõvatt piät saama häste tihtsä. Sõs panõ mano munasora (munakõlladsõ) ja klopi naa kõrraligult vatu sisse. Ku valgõ ja kõlladsõ omma kõrraligult kokko segätü, sõglu mano jahu. Sekä suurõ luidsa vai käega tassakõistõ, nii et jahutükke taina sisse ei jääsi.

Küdsä vähämbä ahoplaadi pääl vai tsõõrigu vormi seen 180 kraadi man 20–30 minotit. Munakoogi vahele passisõ hapnõ moosi, pääle vatukuur ja marja.

Igas külas oli üks perenaine, kes tegi väga head kollast munakooki ja kelle käest seda telliti erinevatele peolaudadele. Ja siiamaani tuletatakse meelde, kuidas suurte kookide jaoks mune ämbri või piimanõu sees vahule löödi.

Igaüks teeb munakooki natuke omamoodi, siinkohal on kirjas ehk üks vähem tuntud võimalus munakoogi tegemiseks.

6 muna
6 spl suhkrut
6 spl spelta- või nisujahu
näpuotsaga soola

Vahusta munavalged pisukese soolaga suuremas kausis. Lisa suhkur kolmes jaos ja jätka vahustamist kuni saad tiheda ühtlase vahu. Siis kalla juurde munakollased ja vahusta veel. Kui valged ja kollased on korralikult kokku segatud, sõelu juurde jahu. Sega suure lusika või käega tasakesi, nii et jahutükke taina sisse ei jääks.

Küpseta väiksema ahjuplaadi peal või ümaras vormis 180 kraadi juures 20–30 minutit. Munakoogi vahele sobivad hapud moosid, peale vahukoor ja marjad.

KAMATORT NÕIAKÖÖGIST

KAMATORT NÕIAKÖÖGIST

Taa uhkõ katõkilolidsõ tordi tegemise oppust jagasi Anti Värton – Võromaa üts kuulsampi tordimeistrit – kiä tege siivvä Uhtjärve Nõiariigin Urvastõ kihlkunnan. Anti arvas, et tordi jaos tarvilik kraam piässi olõma peri võimaligult lähküst. Viil ütles tä, et tordi tegemise man piät aigo ja kannatust olõma, sõs saa hää ja illos tort.

Munakoogi jaos:

4 suurt munna
4 spl tsukõrd
4 spl nisu püügijahhu

Vahele pandmisõs:
500 g vatukuurt
200 g kohopiimä
200 g tsukõrd
1 tl vanillitsukõrd
120 g (Urvastõ) kamma
150 g palogasahvti
50 g jaapani uibu siiropit (ebaküdooniasiiropit)

Ilostusõs:

400 g vatukuurt
100 g tsukõrd
1 tl vanillitsukõrd
80 g kamma
2 tl selatiini
nõglapaiu- vai palokahüübüst (marju 200 g ja tsukõrd 150 g)
sokolaati
kurõmarju
kuivatuisi ebaküdooniatükükeisi jm

Selle uhke kahekilose tordi valmistamise retsepti jagas Anti Värton – Võrumaa üks kuulsamaid tordimeistreid, kes töötab kokana Uhtjärve Nõiariigis Urvaste kihelkonnas. Anti arvab, et tordi jaoks vajaminev tooraine peaks tulema võimalikult kodu lähedalt. Veel ütleb ta, et tordi tegemisel peab olema aega ja kannatlikkust, siis on ka tulemus ilus ja maitsev.

Biskviidiks:

4 suurt muna
4 spl suhkrut
4 spl nisupüüli

Täidiseks:
500 g vahukoort
200 g kohupiima
200 g suhkrut
1 tl vanillisuhkrut
120 g kama (soovitavalt Urvaste kama)
150 g pohlamoosi
50 g ebaküdooniasiirupit

Kaunistuseks:

400 g vahukoort
100 g suhkrut
1 tl vaniljesuhkrut
80 g kama
2 tl želatiini
astelpaju- või pohlaželeed (marju 200 g ja suhkrut 150 g)
šokolaadi
jõhvikaid
kuivatatud ebaküdooniaid jm

ANTI

Kõgõpääst küdsä munakuuk. Lüü munavalgõ ja tsukõr kõvas vatus, sekä mano vallalõ klopidu munasora (munakõlladsõ) ja sõglut püügijahu. Sekä kõrraligult. Kalda tainas küdsämispaprõga koogivormi (23 cm läbimõõduga) ja küdsä 200-kraaditsõn ahon 15 minotit. Käänä kuuk taasperilde resti pääle – niimuudu ei sata tä kokko – ja lasõ maaha jahtuda.

Kõigepealt valmista biskviit. Vahusta munavalged ja suhkur kõvaks vahuks, sega hulka lahtiklopitud munakollased ning sõelutud nisupüül. Sega ühtlaseks massiks. Vala tainas küpsetuspaberiga kaetud 23 cm läbimõõduga koogivormi ja küpseta 200 kraadi juures 15 minutit. Jahuta biskviit restile tagurpidi pöörates, sest nii ei kuku kook kokku.

Nüüd tii kriim vahele pandmisõs. Lüü vatukuur tsukrõ ja vanillitsukrõga kõvas vatus; kae õnnõ ette, et kuurt võius ei lüü. Sekä mano kohopiim, kama ja ebaküdooniasiirop (võit panda ka tsitronimahla).

Lõika jahtunu kuuk poolõs, määri puul palogasahvti ja puul vaihõlõpandmisõ kreemist koogi pääle. Panõ tõnõ koogipuul pääle ja määri tõnõ osa sahvti ja kriimi koogi pääle. Panõ kinnikatõt tort vähämbält 12 tunnis külmäkappi saisma, sõs taa jääs mahlatsõmb.

Lõpus tii tordi veere ilosas. Lüü vatukuur tsukrõ ja vanillitsukrõga kõvas vatus. Sekä mano kama. Panõ selatiin viies minotis 75 ml viiga paisuma, sõs sulada väiku tulõ pääl. Panõ luidsatäüs vatukuurt selatiinilõ mano ja sekä kipõlt. Sõs kalda selatiin aigopite vatukoorõ sisse ja mugu sekä kipõlt. Vala sego kotikõsõ sisse ja tii tordi veere pääle ilostusõ. Keskele kalda nõglapaiuhüübüs (keedä marjo tsukrõga, tii pürees ja lasõ läbi sõgla). Tsilguda kõrraga hüübüse pääle sulatõdust sokolaadist täppe ja tii noist tikuga kiri (mustri). Tort ilosta nii, nigu hindäl tujo om. Panõ mängo kõik paikligu puuvilä ja marja, suvõl ka maiguhaina (vehverments jt).

Nüüd tee valmis kreem täidise jaoks. Vahusta koor suhkru ja vaniljesuhkruga tugevaks vahuks, kuid ettevaatlikult, et vahukoor võiks ei läheks. Lisa kohupiim, kama ja ebaküdooniasiirup (võib kasutada ka sidrunimahla).

Lõika jahtunud biskviit pooleks. Määri pool pohlamoosist biskviidile ja seejärel pool täidisest. Aseta täidisele teine koogipool ning sellele ülejäänud pohlamoos ja kreem. Jäta kaetuna külmikusse vähemalt 12 tunniks seisma, nii jääb tort mahlasem.

Äärte kaunistamiseks vahusta vahukoor suhkru ja vaniljesuhkruga tugevaks vahuks. Lisa kama ning sega ühtlaseks massiks. Pane želatiin viieks minutiks 75 ml külma veega paisuma, seejärel sulata seda vaiksel tulel. Tõsta lusikatäis vahukooresegu želatiini sisse ja sega samal ajal. Seejärel nirista segu vahukooremassi sisse ja sega ühtlaseks. Kalla mass kotikesse ning kaunista tordi ääred. Keskele vala astelpajuželee (keeda marjad suhkruga, püreeri ja lase läbi sõela.) Tilguta korraga želeekattele sulatatud šokolaadist täpid. Tõmba tikuga läbi täpi meelepäraseid kujundeid. Kaunistamisel lase fantaasial lennata, kasuta erinevaid marju ja kuivatatud kodumaiseid puu- ja köögivilju. Suvisel ajal lisa värskeid ürdilehti ja marju.

KOOGÕL-MOOGÕL

KOOGEL-MOOGEL

Ülle Sõnal Vahtsõliinast om taa makussöögiga meelen sääne mälehtüs: „Vanast es olõ pallo magusat süvvä, a saia sõski küdseti. Liinast tuudi laadu aigo kompvekki kah. Sõs mõnikõrd esä tekse meile, latsilõ, koogõl-moogõlit. Võtsõ munakõlladsõ – valgõ jõi esi är – ja üte muna kotsilõ pandsõ üte alumiinluidsatävve tsukõrd. Klopsõ muna häste vatulõ ja tuust sai illos kõllanõ makussüük. Siiäni om silmi iin tuu alumiinluidsas…"

5 munasorra (munakõllast)
5 tl tsukõrd (kuhjaga)
näpoga vanillitsukõrd
vai poolõ vanillikõdra siimne
marjo vai hapund tuurmuusi

Panõ munasorrõlõ tsukõr mano ja klopi käsitsi pöörüssega vai lasõ miksriga helekõllatsõs vatus nii kavva, ku tsukrõterä omma är sulanu ja koogõl-moogõl viländ paks. Taa makussöögiga passisõ häste hapnõ, a vitamiine täüs marja, miä muido söömäldä jääse.

Ülle Sõnal Vastseliinast on selle toiduga meeles järgmine mälestus: „Vanasti ei olnud palju magusat saada, aga saia siiski küpsetati. Linnast toodi laada ajal kompvekke ka. Mõnikord isa siis tegi meile, lastele, koogel-moogelit. Võttis munakollased – valged jõi ise ära – ja ühe muna kohta ühe alumiiniumlusikatäie suhkurt. Kloppis munad hästi vahule – sellest sai ilus kollane magustoit. Siiani on mul silme ees see alumiiniumlusikas..."

5 munakollast
5 tl suhkrut (kuhjaga)
näpuotsaga vaniljesuhkrut
või poole vaniljekauna seemned
marju või haput toormoosi

Lisa munakollastele suhkrud ja klopi segu käsitsi või mikseriga helekollaseks vahuks, nii kaua kuni suhkruterad on lahustunud ja segu üsna paks. Koogel-moogeliga sobivad hästi hapud, aga vitamiinirikkad marjad, mis muidu ehk söömata jäävad.

Ka nii võit pruuvi! Marjo vai hapnõ moosi asõmõl võit muna sisse panda ka leevätükükeisi.

Ka nii võid proovida! Marjade või hapu moosi asemel võib muna sisse panna ka leivatükikesi.

Tulõ vällä, päivä kulda.
Ma anna pütü piimä, päivä kulda.
Poolõ pätsi leibä, päivä kulda.
Sõglatävve sõira, päivä kulda.
Matitävve marju, päivä kulda.
Pakõ pilv päävä päält, päivä kulda.
Piitre tulõ pinnega, päivä kulda.
Andres aho-luvvaga, päivä kulda.

H II 32, 530 (19) < Põlva khk. & Kambja khk.
– Johann Wäggi (1890)

KÕRNÕPRÄÄNIGU

2 ahoplaaditäüt/ahjuplaaditäit

KÕRNEKÜPSISED

Kõrnõpräänigu tulõtasõ miilde aigo, ku tsialihal oll pekki vähämbält kolmõ sõrmõ jago ja tuud jakku esiki magõhidõ präänikide tegemises.

Retsept om tett Vahtsõliinast peri Ülle Sõna mälehtüisi perrä.

100 g kõrnit
100 g kõrnidõ praatmisõl sulanut rasva
200 g speltajahhu + 100 g nisu püügijahhu vai 300 g täüsjüvänisujahhu
170 g tsukõrd
1 dl külmä piimä
1 tl vanillitsukõrd
0,5 tl küdsämispulbrit
näpoga suula

Edimält aja lämmä kõrnõ läbi lihamassina ja panõ näpoga suula mano. Sekä kuiva ainõ kausin kokko ja pitsidä tarõlämmä rasva ni kõrnidõga kokko. Viimätses kalda mano piim ja sekä tainas kergehe kokko. Hoia vast nii puul tunni jahhen kotussõn. Võta tainast tiiluidsa-suurudsõ palli ja vaoda likõ kahvliga küdsämisplaadi pääle lakja. Küdsä 200 kraadi man umbõs 10 minotit, nikani ku präänigu omma päält hellepruuni.

Kõrneküpsised tuletavad meelde aegu, mil sealihal oli pekki vähemalt kolme sõrme paksuselt ja seda jagus isegi magusate küpsiste tegemiseks.

Retsept on tehtud Ülle Sõna mälestuste järgi.

100 g kõrneid
100 g kõrnete praadimisel välja sulanud rasva
200 g speltajahu + 100 g nisupüüli või 300 g täisteranisujahu
170 g suhkrut
1 dl külma piima
1 tl vanillisuhkrut
0,5 tl küpsetuspulbrit
näpuotsaga soola

Kõigepealt aja soojad kõrned läbi hakklihamasina ja lisa pisut soola. Sega kuivained kausis ja siis sega kokku toasooja rasva ning kõrnemassiga. Viimasena lisa piim ja mätsi tainas kergelt kokku. Hoia umbes pool tundi jahedas. Võta tainast teelusika-suurused pallikesed. Litsu need märja kahvliga küpsetusplaadile laiaks. Küpseta 200 kraadi juures umbes 10 minutit ehk kuni küpsised on pealt helepruunid.

KRÕPÕ KAARAPISKVIIDI

KRÕBEDAD KAERAKÜPSISED

2 ahoplaaditäüt/ahjuplaaditäit

Ku kiislast ja pudrost iso täüs sai ja tsukõrd joba saia oll, naati kaarast ka piskviite tegemä. Arvada omma naa üten kõrnõpiskviitega üte kõgõ edimädse piskviidi. Lihtsä tetä ja miildüse kõigilõ!

100 g võidu
4 spl tsukõrd vai 3 spl mett
2 dl suuri kaarahelbit
1,5 dl kaarajahhu
0,5 dl hapund kuurt
0,5 tl jahvõtut kardõmonni
0,5 tl küdsämispulbrit
näpoga suula

Sulada potin või, panõ mano suul, kardõmon, tsukõr ja kaarahelbe. Lasõ väiku tulõ pääl haudu mõni minot. Võta pliidi päält ja lasõ jahtuda. Sõs panõ hapukuur mano. Sekä kaarajahu küdsämispulbriga ja kalda segolõ mano. Nõsta tiiluidsaga lapigu pätsikese ja küdsä 200 kraadi man umbõs 15 minotit.

Kui kaerakilest ja pudrust isu täis sai ja suhkrut juba saada oli, siis hakati kaerast ka küpsiseid tegema. Ilmselt on need koos kõrneküpsistega kõige esimesed küpsised üldse. Neid on lihtne teha ja maitsevad kõigile!

100 g võid
4 spl suhkrut või 3 spl mett
2 dl suuri kaerahelbeid
1,5 dl kaerajahu
0,5 dl hapukoort
0,5 tl jahvatatud kardemoni
0,5 tl küpsetuspulbrit
näpuotsaga soola

Sulata potis või, lisa sool, kardemon, suhkur ja kaerahelbed. Hauta madalal kuumusel mõni minut. Võta tulelt ja lase veidi jahtuda. Lisa hapukoor. Sega kaerajahu küpsetuspulbriga ja lisa segule. Tõsta teelusikaga lamedad küpsised ja küpseta 200 kraadi juures umbes 15 minutit.

MAJONEESIPISKVIIDI

MAJONEESIKÜPSISED

2 suurt ahoplaaditäüt/ahjuplaaditäit

Sõsara Katrin Vijar ja Kaia Pihlak Lasvalt mälehtäse, kuis nä latsõn majoneesipiskviite tei:

„Mi saimi taa retsepti üte tutva käest ja naksimi hoolõga piskviite küdsämä. Külh nail oll hää hõrk mekk! Ja majoniis tundu nii sääne imelik kraam makõ söögi seen. Külälise imehti kõik aig, et nii hää piskviidi. Üts tutva meesterahvas kitse naid nii: „No vot naa omma hää küpsise, peris sulasõ suun. Meil koton tettü omma nii kõva, et murra vai hamba är!""

100 g võidu
100 g tsukõrd
100 g ramsambat majoniisi
1 muna
400 g nisu püügijahhu
vai 350 g speltajahhu
+ 50 g nisupüüli
1 tl küdsämispulbrit
näpootsatäüs suula

Lüü tarõlämmi võid tsukrõga vatulõ. Panõ mano tarõlämmi muna ni majoniis ja lüü ütelidses vatus. Sõs sekä mano küdsämispulbriga segät jahu ja panõ tainas vähämbält poolõs tunnis külmäkappi. Höörüdä ligõjidõ kässi vahel kastanimuna-suurudsõ palli ja vaoda küdsämispaprõga ahoplaadi pääl madalambas. Jätä piskviite vahele parra kerkümisvahjõ. Küdsä 180 kraadi man 15–20 minotit.

Õed Katrin Vijar ja Kaia Pihlak Lasvalt meenutavad, kuidas nad lastena majoneesiküpsiseid tegid:

„Me saime selle retsepti ühe tuttava käest ja hakkasime hoolega küpsiseid valmistama. Küll neil oli hõrk maitse! Ja majonees tundus nii intrigeeriv komponent magusa retsepti sees. Külalised olid alati üllatunud, et nii head küpsised. Üks tuttav meesterahvas kiitis neid nii: „No vaat need on head küpsised, lausa sulavad suus. Meil kodus tehtud on nii kõvad, et murra või hambad ära!""

100 g võid
100 g suhkrut
100 g rammusamat majoneesi
1 muna
400 g nisupüüli
või 350 g speltajahu
+ 50 g nisupüüli
1 tl küpsetuspulbrit
näpuotsatäis soola

Vahusta toasoe või suhkruga. Lisa toasoe muna ja majonees ning vahusta ühtlaseks. Sega juurde ka küpsetuspulbriga jahu ja pane tainas vähemalt pooleks tunniks külmkappi. Veereta märgade käte vahel kastanimunasuurused pallid ja vajuta küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadil pisut madalamaks. Küpseta 180-kraadises ahjus 15–20 minutit.

PÜHÄPÄÄVÄHUMMOGUNÕ TSIGURIKOHV

PÜHAPÄEVAHOMMIKUNE SIGURIKOHV

Tsigurikohv oll 20. aastasaa edeotsan egän talon harilik juuk. Et tsiguril om mõro maik, sõs panni pernaasõ toolõ mano terri ja upõ. Egän talon oll uma tsigurikohvi retsept. Taa oppusõ and Enel Liin Veriora kandist.

Tsigurikohv om väega hääs vaheldusõs hariligulõ kohvilõ. Panõt tuu puupliidi veere pääle tõmbama ja latsõpõlvõst tutva lõhn tulõtas vanna aigo miilde…

Kohvisego jaos om vaia:
500 g kuivatuisi tsigurijuurõtükükeisi
200 g rüäterri
200 g kesväterri
100 g võidu

Rösti tasadsõ tulõ pääl eräle tsiguritükükese, rüä- ja kesväterä parralt pruunis, sõs saat hää maiguga pruuni kohvi. Röstmises om kõgõ parõmb brenner – vanaaignõ pikä hanna ja kaasõga pann. Egä pannitävve kotsilõ panõ suur supiluidsatäüs võidu. Ku brennerit ei olõ, kõlbas ka vana paksu põhjaga pott vai pann, minkal om kaas pääl. Rösti võit välän grillhütsi pääl. Pääle pruunistamist jahva kõik vilä kohviveskin är.

Kohvi tegemises panõ 1 l vii kotsilõ 4–5 spl kohvipurru, vala kiiv vesi pääle ja lasõ kõrras tasadsõ tulõ pääl kiimä. Nõsta pliidiveere pääle, panõ kaas pääle ja lasõ saista kümmekund minotit. Sõs kurna kohv är, juu mii ja piimäga.

Ökopuutõn om müvvä valmis tsigurikohvi seko Miktämäe vallast Oraperä talost. Pernaanõ Liisi Kutkina pand uma kohvi sisse 60% tsigurijuurt, 20% speltaterri, 10% rüäterri ja 10% põldupõ.

Sigurikohv oli 20. sajandi alguses igas talus tavaline jook. Et siguril on mõru maitse, siis lisasid taluperenaised sigurile viljateri ja ube. Igas talus oli oma sigurikohvi retsept. Selle retsepti andis meile Enel Liin Veriora vallast.

Sigurikohv sobib väga hästi vaheldusekstavakohvile. Paned selle pliidiäärele tõmbama ja lapsepõlvest tuttav lõhn tuletab vanu aegu meelde…

Kohvisegu valmistamiseks on vaja:
500 g kuivatatud sigurijuure kuubikuid
200 g rukkiteri
200 g odrateri
100 g võid

Rösti eraldi madalal kuumusel sigurikuubikud, rukki- ja odraterad. Mida madalamal kuumusel röstida, seda kvaliteetsem ja pruunim saab kohv. Röstimiseks sobib kõige paremini brenner – vanaaegne pika saba ja kaanega pann. Iga pannitäie kohta pane suur supilusikatäis võid. Kui brennerit ei ole, sobib ka vana paksu põhjaga pott või pann, millel on kaas. Röstida võib väljas grillsüte peal. Pärast pruunistamist jahvata kõik komponendid kohviveskis.

Kohvi valmistamiseks pane potti 1 l vee kohta 4–5 spl kohvipuru. Vala keev vesi peale ja lase korraks vaikse tule peal keema. Tõsta jook pliidi äärele, pane kaas peale ja lase kümmekond minutit tõmmata. Kurna kohv, joo mee ja piimaga.

Ökopoodides on müüa valmis sigurikohvi segu Mikitamäe vallast Orapera talust. Selle perenaine Liisi Kutkina paneb oma kohvi sisse 60% sigurijuurt, 20% speltateri, 10% rukkiteri ja 10% põlduba.

PÜHHI- JA TALOSSÕSÜÜKE

Pühhiaigsõ söögi

Vahtsõaastapäiv 01.01: vorsti, jaheruug, sai, olu
Vahtsõs aastas suurt söögipoolist mano es tetä. Lavva pääl olli joulust jäänü perä, nigu vorsti, jaheruug ja sai. Ka olut jäteti osa vahtsõs aastas. Käüti külän ja oodõti küläliisi.

Kolmõkuningapäiv 06.01: viimädse joulusöögi
Süüdi är viimädse joulusöögi ja päält tuud inämb jouluperri üle es jätetä.

Tennüspäiv 17.01: tsialihasöögi
Tennüspäävä söögi omma köüdedü tsialihaga, selle et tennüspäiv om Võromaa rahvakombin tsikoga köüdet päiv. Tsialiha (kas pää, jala vai muu) keedeti kas terri seen vai herneruvvaga – sõs lätsi tsia häste edesi. Mõnõl puul viidi tsiapää Tennüsele mõtsa viirde annis.

Kündlepäiv 02.02: tsialihasöögi, suurmapudõr, puna
Tennüspääväl vai kündlepääväl kaeti nii inemiisi ku eläjide söögikraam üle – puul pidi viil alalõ olõma. Kündlepäivä peeti naisi pühäs. Süüdi tsiakülge, tsiasälgä, tsiapääd vai tsiajalgu. Liha keedeti suurmapudroga kokko vai sõs oll pudõr ilma lihalda. Kapstasüüki tetä es tohe. Naasõ jõiva verevät juuki.

Vastlapäiv ehk lihahiideh (08.02 ja 09.03 vaihõl):
tsiajala, karaski, pannkoogi
Innevanast keedeti vastlapääväl hummogu suurmaputro, tuust ka tõõnõ nimi – pudropäiv. Sõs süüdi viil lihha, a päält taad päivä jäteti lihasüümine perrä. Ildampa naati tsiajalgu süümä, tetti ua- vai hernesuppi, küdseti kesväkaraskit ja pannkuukõ. Vastlapääväl pidi hulga süümä; eski sõrmi es või rasvast puhtas pühki.

Vastlakukli omma tulnu 1920. aastil kokaraamatidõ ja -kursuisi kaudu; inämb muudu lätsi 1960. aastist pääle.

Tuhapäiv: vatsk, karaski, pannkoogi
Kolmapäiv pääle vastlapäivä. Tuu päiv es või tuhka liiguta, et söödigu es tulnu suvõl elämiste ega aiakraami pääle. Tetti kesvä-, rüä- vai nisujahust vatska, sisse panti lihha, kardokat, siini vai tatraputro. Küdseti ka karaskit ja pannkuukõ. Räpinä kandist om teedä, et tuhapäävä es küdsetä leibä: „Kes tuhapäävä leibä küdsä, tuul lätt vili tungõlpäähä".

Kapstamaarjapäiv 25.03: ülepannikoogi, puna

Kõgõ suurõmb naisi pühä keväjä. Kapstamaarjapääväst naati hummogu ka tsirgupetet võtma, muido võisõ tühä kõtuga tsirgulaulu kuuldminõ vai tsirgu nägemine õnnõtust tuvva. Naasõ jõiva punna – tuu võisõ olla marjajuuk kas kurõmarjost vai palokist, viina ja verevä mahla sego vai pruunis kõrbat tsukõr viinaga.

Kapstamaarjapääväl panti alos hääle kapstasaagilõ: tuu päiv tull kerri häste suuri langakerri – nii tulli suurõ kapstapää. Ummõlda es tohe sukugi – muido lätsi kapsta hussitama. Söögis tetti suuri pannkuukõ vai pliine – sõs saava lakjo lehtiga kapsta.

Peipsi veeren süüdi kalasüüke püügiao tähistämises. Räpinä ja Vahtsõliina kandin om seol pääväl kah kalla süüdü.

Karjalaskmisõ päiv 01.04 ja künnipäiv 14.04: muna

Eski, ku ilm oll viil külm, lasti eläjä 1. mahlakuu pääväl kõrras vällä. Karjust tsiuguti viiga, ku tä kodo tull. Pernaanõ andsõ karjussõlõ keededü muna.

Üteldi, et künnipääväst saadik om põllomehe pää jala külge köüdet. Tuu tähendäs, et põllotüü naksi pääle. Edimäst kündjät tsiuguti viiga ja anti tälle muna.

Urbõpäiv (16.03 vai 19.04 vaihõl): herne, ua, suurmapudõr, lehmä- vai kanebipiim

Urbõpääväs keedeti hernit vai upõ, tetti ua- vai hernekäkki. Tetti ka suurmaputro, kon olli väiku lihatükü nigu urva seen. Tuus aos oll joba ka lehmäpiimä, tuud juudi mano. Mõnõl puul tetti ka kanebipiimä (surbuti terä katski ja valõti vesi pääle).

Urbõpäävä puulpäävä tuudi paiuossa tarrõ ja urbõpäävä hummogu pesti magajit urvaossõga. Lüüjä laulsõva:

„Silmä selges,
käe kerges,
jala virgas juuskma.
Ait, ait, ait!
Urva sullõ,
muna mullõ"!

Magaja lubasi perän pühhi aigo lüüjäle munnõ anda.

Üteldi, et ku urbõpääväs pikligu lepäurva välän omma, tulõ hää leeväaasta ehk kasusõ ilosa rüä. Ku kõourva välän omma, saa kaaru; ku paiuurva, saa upõ.

Suur nätäl: terä- ja kanebisöögi, taar, olu

Suurõ nädäli tetti teräsüüke: keedeti upõ, hernit, noist tetti suppi ja putro kah. Ka kanebikäkke ja ruustlit tetti. Piimä ja munnõ hoiõti pühis, et edimädse pühä hummogu koho-

piimä, võidu ja munnõ olõs. Vahtrõmahla oll ka joba joogis, kõomahla võidsõ olla, a võidsõ ka mitte olla. Lihha suurõ nädäli aol väega es süvvä, eriti nuu inemise, kiä kerikun käve.

Ildampa, ku lihha rohkõmb oll, sõs panti suurõ nädäli liha sanna üles suitsuma. Mõnõ tapi pühis vasiga ja keedi pühisüldi jo kolmapäävä är.

Pühis tetti ka värskit taari vai olut, selle et lihavõttõpühi aigo käve sakõstõ küläliisi.

Munapühhi puulpäiv: leib, sai, vatsk, suidsuliha

Puulpäävä nakas õigõ pühi vasta valmistaminõ: küdseti värskit leibä (kohetus oll üles pant suurõ riidi õdagu), saia vai vatska. Tetti võidu ja kohopiimä; võeti sannast suidsuliha maaha ja viidi aita. Pühi puulpäävä süüdigi joba värskit suidsulihha, pehmend leibä ja saia. Mõnõl puul keedeti ja värviti joba munnõ, et edimädse pühä aigo kerikohe minnä. Munnõ värviti vihalehtiga, sibulakuuriga ja kirivide rõivalappõga. Lappõ vaihõlõ panti suurmit, sõs saiva valgõ täpi munnõ pääle. Ildampa panti vihalehile ka kohvipurro mano, sõs saiva kullakarva pruuni muna.

Munapühi ehk lihavõttõpühi:
keededü muna, liha, jaheruug vai sült, olu, kohopiim

Edimädse pühä hummogu olli lavva pääl päätähtsä keededü muna ja liha – kas sõs suidsuliha vai külmliha (jaheruug), ildampa joba sült. Liha mano võeti värskit leibä. Vatska vai saia oll kah. Mõnõl puul oll ka olut tett. Taari (kalja) inämb es tetä, selle et vahtra- vai kõomahla oll joba võtta.

Pühimuna keedeti kas pühipuulbä vai edimädse pühä hummogu inne kerikohe minekit. Mõnõl puul panti egäleütele õnnõmuna kiimä. Kelle uma kiien katski läts, tuul oll halv õnn.

Ildampa naati tegemä makõt kohopiimä munaga, munavõidu ja munaputro. Pääle juudi piimä.

Keskmädse pühä aigo käve munaotsja; edimädsel pühäl pallond es käüdä. Minti sugulaisi ja tutvidõ poolõ. Munapühä oll ka hällüpühä – riidi-puulpäävä ehitedi häll valmis. Pühäpäävä läts nuur-rahvas hällü mano, kon hällü tegijile anti värvitüisi munnõ – hällü pääle pässi sõs, ku muna annit.

Jüripäiv 23.04: keedet muna

Jüripääväst naksi õigõhe põllotüü pääle. Ku karjus kodo tull, sõs tsiuguti tedä viiga ja anti tälle üts keedet kanamuna. Mõnõl puul naati tsirgupetet jüripääväst võtma.

Kesväkülbmise lõpõtusõs anti külbjäle jürämises suidsutõt tsiahand.

Ristipäiv (40 päivä munapühist edesi): piimä- ja munasöögi, leib-sai

Oll sama suur pühä ku suur riidi, käüti kerikun ja tetti parõmbit süüke, inämbältjaolt olli piimä- ja munasöögi, küdseti leibä-saia vai vatska.

Suvistõpühi (7 nädälit pääle munapühhi, 10.05 ja 14.06 vaihõl):
keededü muna, munavõid, munapudõr, sõir, piimäsöögi, leib, vatsk, koogi, kala, olu

Tarrõ tuudi noorõ kõo vai kõo-ossa – sõs pidi õnn majja tulõma. Keedeti munnõ ja tetti muid pidosüüke. Lihasüüke suurt es olõ, olli piimäsöögi: või, sõir, kohopiim; küdseti leibä, vatska ja kuukõ. Mõnõl puul süüdi värsket kalla. Ka olut tetti. Karjussõlõ küdseti nisuvatska (sepikut) ja anti sõira.

Jaanipäiv 24.06: piimä- ja munasöögi, leib, karask, piirak, koogi, olu

Jaanipäävä päätähtsä süük oll sõir – tuud võeti üten nii surnuaida ku jaanitulõ mano, anti nii perre- ku sulasrahvalõ. Muu söögi olli niisama nigu suvistõpühi aigo: küdseti värskit leibä, kesvävatska (karaskit), piirakit ja kuukõ, tetti munavõidu, praaditi munnõ. Ka kesväjahusüüke tetti. Pruuliti ka olut (kinkal viil ollõkesvä oll).

Jakapäiv 25.07: värski juurõ- ja aiavili

Jakapääväs tull aiakraamilõ maik mano, sõs sai joba nakrit-põrknit süümises võtta. Õnnõ kapstaaida es tohe minnä, selle et jakap pidi kapstil päid käändmä.

*Labõrõdsõpäiv 10.08: ubina**

Aiavili sai valmis ja ubinil pidi labõrõdsõpääväst õigõ mekk man olõma.

Rüämaarjapäiv 15.08: uutsõleib, suurmapudõr

Küdseti uutsõleibä ja tetti suurmaputro.

*Pärtüspäiv 24.08: pähkmä**

Pärtüspäivä peeti edimädses sügüse pääväs. Naati pähkmit korjama. Mõtsast sai siini. Ku mesi oll viil võtmalda, sõs tull tuu tüü pärtüspääväs är tetä.

Mihklipäiv 29.09: oinaliha, verikäki ja -koogi, leib-sai, klimbisupp, olu

Põllotüü pidi olõma mihklipääväs lõpõtõdu vai vähämbält saak koristõt. Tüütegemine lõpõtõdi varra är, et pito pitä. Arvati, et kiä mihklipäivä ei piä, tuul tulõ susi tulõva-aasta karja kallalõ, vili ei kasu, kanep ja lina jääse käätsä.

Tetti pidosöögi. Hariligult tapõti oinas, sõs pidi aasta läbi olõma lihha süvvä. Üteldi, et „lähkün om mihklipäiv, otsa lõpõs oina vaiv". Tetti ka verikäkke, verivorstõ ja verikuukõ. Küdseti leibä ja saia, keedeti klimbisuppi lihaga, tetti olut ja taari.

Märdipäiv 10.11: lamba- vai tsirguliha, veresöögi, suurmapudõr, leib-sai, ubina, pähkmä, mesi, olu

Märdipuulpäävä käve tallõ piten tummõn rõivin märdisandi, kiä tõi tulõvas aastagas viläõnnõ. Sandõlõ anti ja esi süüdi lihha, küdseti värskit leibä ja saia. Lavva pääl olli ubina, pähkmä, mesi ja olu. Innevanast tapõti tsiga vai oinas. Sõs keedeti tsiapääd nakridõga vai hernesuppi, lamba verest tetti verikäkke. Tetti ka suurmaputro.

Katripäiv 25.11: liha- ja veresöögi, herne-ua, kama

Katripäävä puulpäävä käve ringi valgin rõivin katrisandi, kink tulõk tähend talolõ innekõkkõ lambidõ hääd edenemist, a ka muu karja tublitsõmbas minemist.

Söögi olli märdipäävä ummiga sama, mõnõl puul tapõti lammas. Tetti verikäkke, suurmaputro, hernit, upõ, ka kamma ja kamamäädse. Süüdi kanalihha.

---

* Täämbädse ao jaos omma naa vilju valmissaamisõ ao tsipakõsõ varra. Tegelikult või rehkendä nii, et õigõ aig om kats nädälit ildampa (ehk sama kuupäiv vana kallendri perrä). Muutus tulõ 20. aastasaa edeotsan tettüst kallendrireformist.

Tuumapäiv 21.12: pidosüüke tegemine

Naati pidosüüke tegemä: valõti vorstõ, tetti jahheruuga ja küdseti leibä. Mehe naksi olut tegemä.

Joulu- vai talsipühi: liha, verivorsti, nakri-kaali, leib-sai, vatsk, olu, kali

Joulus naati aigsahe söögikraami hoitma. Ettevalmistuisi pühhi jaos alostõdi nätäl inne joulu. Kõgõ suurõmbas pühäs peeti joulupuulpäävä üüd. Pühhi võeti vasta jumalasõna lugõmisõ ja laulmisõga.

Süüdi kas jahelihha vai ahon küdsetüt lihha, verivorstõ. Liha mano keedeti nakrit ja kaalõ. Keedeti ka upõ ja hernit. Joulus küdseti värskit leibä, saia, vatska, tetti taari.

Ku jouluõdak juhtu olõma kesknädäli vai puulpäävä, keedeti suurmaputro, kon lihatükü seen.

Vana-aasta 31.12: jouluperä

Süüdi joulust jäänüid perri: vorstõ, külmä lihha, leibä-saia. Osa olut jäeti vanas aastas. Süüdi ka soolaupõ vai hernit.

Tähtpääväsöögi

Latsõ sündümise puhul tõi kaejatsinaasõ leibä ja lihha vai kesväjahukaraskit. Kaajatsiliisile tetti munaputro, kuukõ, sakõt suurmaputro, pakuti ka lihha (ku oll), värskit leibä ja piimä. Peris innevanastõ tetti kausitäüs kaarakiislat ja juudi pütüst rõõska piimä mano. Ka värskile imäle om praavumisõs kausiga putro üten tuud.

Ristjädsesüüke naati joba paar päivä inne tegemä. Ristmise aigo anti hariligult kats kõrda süvvä. Edimält päält ristmise ja tõist kõrda õdagu inne kodominekit. Söögis olli jaheruug, paksu kapsta, keedet liha vai praadiliha. Tõõsõs söögis peesütedi ruuga vai tetti mõni piimäsüük mano.

Ka ristjäidsiliisil oll söögikott üten, kon olli päts leibä, tükk lihha; ku oll piimä-aig, sõs livvaga kohopiimä ja võidu.

Saajo (pulmõ) puhul tapõti kosilasõ ja mõrsja puul kas tsiga vai muu elläi. Pulmasöögi olli jaheruug, praadiliha, sakõ kapsta, praadikapsta, pudro, kuiva- ja praadikardoka. Küdseti leibä ja saia, tetti ka võidu ja kohopiimä. Pulmaviin ostõti ja olu tetti esi. Saajaliisil olli

kah söögikoti üten. Ku oll piimä-aig ja lihha veidü, sõs oll võidu ja kohopiimä vai sõira. Ku oll liha-aig, sõs oll jäl lihha. Leib oll kõik aig.

Saaja olli kolm päivä. Ku saajo lõpun hulga süüki üle jäi, sõs panti kodo minnen saaja-rahvalõ tuud kostis üten.

Koolnu valvmisõ aigo anti valvja-rahvalõ paksõ kapstit vai kardokit. Om annõt ka keedetüisi upõ ja hernit.

Puhtõs (matussõs) tetti sama söögi nigu tõisis pitõs. Keedeti jaheruuga, tetti kohopiimä ja võidu, küdseti vatska, keedeti kiislat ja paksõ kapstit. Puhtidõ aos pidi mõni elläi säält talost tapõtama, kon kuulja oll – kuulja hääs pidi ohvõrdama. Ku peremiis är kuuli, sõs tapõti kas härg vai lehm, pernaasõ jaos tapõti lehm vai õhv.

Vanasõna ütles, et pulma mindäs silmiga, matussilõ kõtuga. Tuu tähendäs, et matussil pakuti mitmit kõrdo süvvä. Süüki-juuki pakuti kotost vällaminegi man, ristilõikamisõ aigo, pääle havva kinniajamist. Söögis olli karask, sõir, keededü ua, joogis viin ja mõni makõ naps. Ka puhtõliisil oll vanast leeväkott üten, kon oll lihha ja leibä vai kohopiimä võiuga. Mõnõl oll ka sõira üten. Vahtsõmbal aol om pakut lihaliimi ja piirakit, küpsissit, kompvekke, beseesid, munakuuki ja muud, midä om mukav näpo vaihõlt süvvä. Matussõlavvan om pakut tsialihha, kotlette ja kapstit, kuuki vai krõnglit ja kohvi. Külmä lavva pääl om olnu salat, marinaadin kala, täüdedü muna, sült.

Matussõrongi tiil matussõaida om kombõs edimädsele vastatulõjalõ kah süüki-juuki anda. Ku vastatulõja om meesterahvas, andas tälle putõl viina, ku vastatulõja om naistõrahvas, andas tälle tort. Mõnõl puul andas nii torti ku viina.

Võromaal (näütüses Põlva matussõaian) oll suvitsõl surnuaiapühäl kombõs havva man süvvä (viil 1970. aastil). Jaanipäävä aigo süüdi vanavanõmbidõ ja näide vanõmbidõ havva pääl üten sugulaisiga. Muuhulgan valõti ka viina havvakivve ette. Süük oll iks pingi pääl, mitte havva pääl. Egä sugulaisi pere oll midägi üten võtnu. Olli piiragu, tükes lõigadu plaadikoogi, küpsisse. Setodõ man om sääne kommõ täämbädseni aoni tunnõt. Taa Põlva surnuaia kommõ ei olõ peri setodõ perrest, a iks võrokõisi mant.

Talossõsöögi

Talossit peeti suurõmbidõ töie ärtegemises. Sinnä tull kokko hulga rahvast, kinkalõ tull ka süvvä anda. Täpsembähe ei olõ teedä, midä määntsegi talossõ aigo süvvä anti, a arvada või, et tuu oll köüdet aastaaoga. Suurõmba talossõ olli palgividämistalossõ talvõl ja sita-

vidämistalossõ keväjä. Kuna tüü oll rassõ, pidi ka süük olõma kimmäs, näütüses paksu kapsta lihaga, suurmapudõr piimäga vai muu sääne. A suvitsõl aol olõ-õs kapstit võtta, sõs olli piimäsöögi. Egäl juhul prooviti rahvalõ pakku midägi parõmbat tuust, mis muido pererahval egä päivi söögis oll.

Palgividämistalossõ aol andsõ perremiis süvvä ja viina kah. Viina anti hariligult iks söögi mano, a ku tuud oll rohkõmb, sõs anti vaihõpääl mõtsan kah.

Sitavidämistalost peeti egäl puul ja tuusjaos valmistõdi parõmba söögi. Süvvä anti 2–3 kõrda: hummogus pakuti kapstit lihaga, lõunas sakõt suurmaputro piimäga ja õdagus olli vedelä kapsta ja pudroperä.

Hainaniitmistalossõ aigo anti talgoliisilõ kats kõrd süvvä, lõuna aigo ja õdagu.

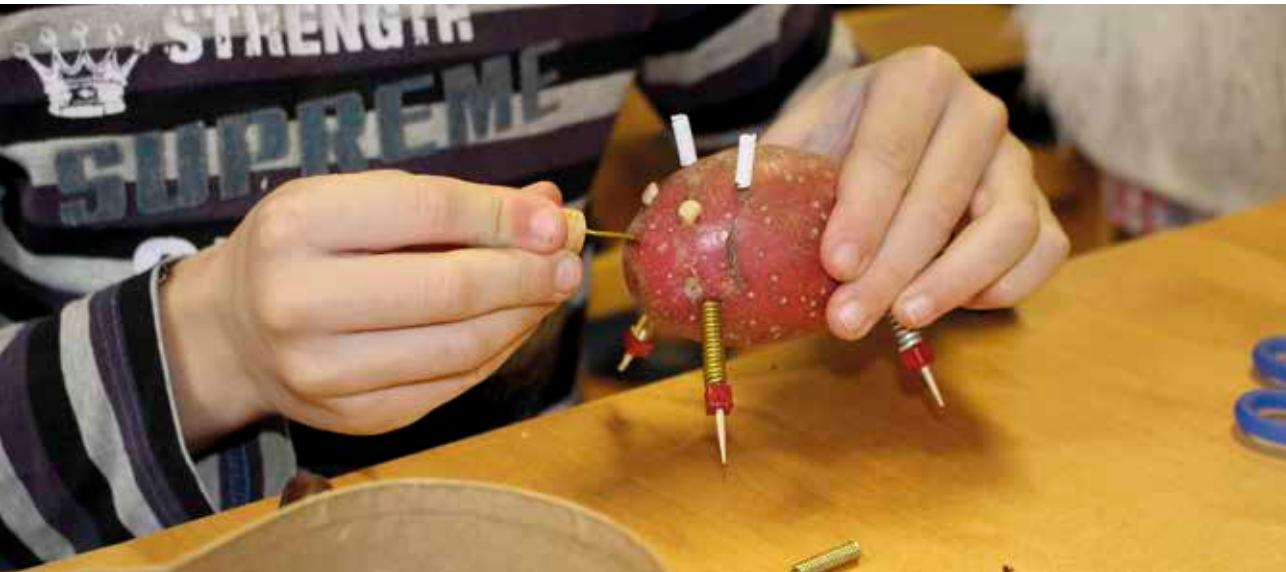
Kardokavõtmistalost vanastõ es peedä, selle et kardokit tetti viil veidü ja nuu võeti üles uma perrega. A täämbädsel aol peedäs naid küländ sakõstõ. Söögis om täämbädsel aol talopojasupp ja makussöögis plaadisaia vai -kuuki, tsäid ja kohvi vai sõs kardohka-suurmaputro kotlettega, joogis piimä.

Vanal aol om peet viil **rüäpõimmis-, linakakmis-, linakolkmis- ja hainavidämistalossit**.

II OSA

VAHTSÕNÕ VÕRO KÜÜK

UUS VÕRU KÖÖK



VANA VÕROMAA SÖÖGIKAART VAHTSÕT MUUDU
ehk vannost Võromaa söögest huugu saanu retsepti

VANA VÕRUMAA MENÜÜ UUEL KUJUL
ehk vanadest Võrumaa toitudest inspireeritud retseptid

Hampsahusõ/Suupisted:

Piiri Köögi suurmapliinikese aiavilämäärega

Piiri Köögi tangukoogid aedviljamääretega

Edeotsa süük/Eelroog:

Kolotsi talo kitsõpiimätuurjuusto salat pestoga

Kolotsi talu kitsepiimatoorjuustu salat pestoga

Päämäne süük/Pearoog:

Tsiistre Linamuusõumi lambalihapallisupp

Tsiistre Linamuuseumi lambafrikadellisupp

Võromaa juustoliud Väike-Avi talo saiaga: hapnõpiimäjuust, sõir ja Jõeniidü talo kitsõpiimäjuust

Võrumaa juustutaldrik Väike-Avi talu saiaga: hapupiimajuust, sõir ja Jõeniidu talu kitsepiimajuust

Joogis/Joogiks:

Ööbiku talo häitsmetsäi

PIIRI KÖÖGI SUURMAPLIINIKESE AIAVILÄMÄÄREGA

5–6 süüjale/sööjale

PIIRI KÖÖGI TANGUKOOGID AEDVILJAMÄÄRETEGA

Suurmapliinikese

Tangukoogid

600 g suurmaputro *(retsept lk 23)*
3 munna
2–3 spl jahhu
1 tl tsukõrd
õlli vai rasva praatmisõs

Sekä pudõr kõrraligult munasorrõga (munakõllatsidõga), nii et tükke sisse es jäänü. Panõ tsukõr ja jahu mano; ku vaia, ka veidikese suula. Lüü munavalgõ vatulõ ja sekä tassakõistõ mano. Praadi kõrraga tsillokõsõ koogi. Suurmapliine asõmõl võit pakku ka karaskikruudukõisi (karaski retsepte lk 23).

600 g tanguputru *(retsept lk 23)*
3 muna
2–3 spl jahu
1 tl suhkrut
õli või rasva praadimiseks

Sega puder korralikult munakollastega, nii et tükke sisse ei jääks. Lisa suhkur ja jahu, vajadusel natuke soola. Vahusta munavalged ja sega tasakesi taina sisse. Prae korraga väiksed koogid. Kookide asemel võid pakkuda suupistetena ka karaskiruudukesi (karaski retsepte vaata lk 23).

Aiavilämäär

Aedviljamääre

4–5 keskmäst põrknast
100 g võidu
tsitronimahla
tüümianni vai purus tettüid vürtsküümnit

Riivi puhastõdu põrkna jämme riiviga. Panõ panni pääle 2 spl võidu vai rasva ja havvuta põrkna väiku kuumusõ pääl kaasõ all pehmes. Ku vaia, panõ puul klaasi vett mano. Kalda kaussi, panõ mano näpo-otsaga suula, tükükene võidu ja maiguhaino. Lüü

4–5 keskmist porgandit
100 g võid
sidrunimahla
tüümiani
või vürtsköömneid

Riivi puhastatud porgandid jämeda riiviga. Pane pannile 2 spl võid või rasva ja hauta porgandid väiksel kuumusel kaane all pehmeks. Kui vaja, pane juurde pool klaasi vett. Kalla kaussi, pane juurde näpuotsaga soola, või ja maitsetaimed. Purusta nui-

nuimiksriga segi ja tembi tsitronimahlaga.

Sammamuudu võit tetä ka peedimääri: riivi üts vähämb tooras verrev piit är ja havvuta panni pääl võiu seen pehmes. Panõ mano üts purus pitsitet tsisnagu- ehk kiblugaküüds ja veidikene riivitüt mõroritkat (mädärõigast). Tii nuimiksriga piinüs. Tembi soola ja tsilgakõsõ Võromaa viinamarjaätikäga.

Talvitsõl aol passis pliine vai karaski pääle ka läbi lihamassina aet suidsuliha, suvõl värski herne tamp (mõni minot kupatõdu ja sõs purus tambidu herne võiu ja väiku vehvermendsilehekesega).

mikseriga ja tembi sidrunimahlaga.

Samamoodi võid valmistada ka peedimääret: riivi üks väiksem toores punapeet ja hauta pannil võis pehmeks. Pane juurde üks pressitud küüslauguküüs ja natuke riivitud mädarõigast. Püreesta nuimikseriga. Tembi soola ja tilgakese Võrumaa viinamarjaäädikaga.

Talvisel ajal sobivad kookide või karaski peale ka läbi hakklihamasina aetud suitsuliha, suvel värske herne tamp (mõni minut kupatatud ja siis katki tambitud herned või ja väikse piparmündilehega).

Edeotsa süük/Eelroog

KOLOTSI TALO KITSÕPIIMÄ-TUURJUUSTO SALAT PESTOGA

KOLOTSI TALU KITSEPIIMATOORJUUSTU SALAT PESTOGA

2 süüjale/sööjale

100–150 g Kolotsi kitsõpiimätuurjuusto
2 tomatit
50 g värskit basiilikut
3 spl oliiviõlli
1 tsitroni mahl
puul maheligu maitsõga rohilidsõ tšilli kõtra
suula, pipõrd

Panõ juust taldregu pääle. Lõigu tomadi lipsõs, säe juusto kõrvalõ ja sipuda tomatilõ maitsõs suula-pipõrd. Pesto jaos panõ kaussi basiilik, õli ja tsitronimahl ja tii nuimiksriga ütelidses pudros. Tsilguda pesto salatikraamilõ pääle. Puhasta tšillikõdõr siimnist ja lõigu ohkõisis lipsõs taldregu pääle. Kõrvalõ passis kerge valgõ vein ja üleküdset sai vai sepik.

100–150 g Kolotsi kitsepiimatoorjuustu
2 tomatit
50 g värsket basiilikut
3 spl oliiviõli
1 sidruni mahl
pool kauna mahedamaitselist rohelist tšillit
soola, pipart

Aseta juust taldrikule. Viiluta tomatid, säti juustu kõrvale ja maitsesta tomativiilud soola-pipraga. Pesto valmistamiseks pane basiilik, õli ja sidrunimahl kaussi ning purusta nuimikseriga ühtlaseks massiks.

Tilguta kaste tomati- ja juustuviiludele. Puhasta tšillikaun seemnetest ja lisa õhukeste viiludena taldrikule. Salati juurde sobib kerge valge vein ja röstsai või -sepik.

TSIISTRE LINAMUUSÕUMI LAMBALIHAPALLISUPP

20 süüjäle/sööjale

TSIISTRE LINAMUUSEUMI LAMBAFRIKADELLISUPP

Lihapallõ jaos:

1 kg lambalihha
2 parajat tsisnagu- ehk kiblugapääd
kõrralik punt peterselli
1 tšillikõdrakõnõ
(krehvtidse sõbrolõ)
mõnus sorts hääd oliiviõlli
tundõ perrä suula ja pipõrd

Supis:

8 l vett
10 kardokat
5 põrknast
4 sibulat
7 tomatit
tundõ perrä suula ja pipõrd
peterselli (supi pääle pandmisõs)

Aja liha läbi massina. (Ku om, tarvida eelektrimassinat – lambaliha om väega kiudlinõ.) Pitsidä tsisnak purus, lõigu petersell ja tšilli (ku tarvitat) peenükeses ja panõ lihalõ mano. Kalda ka veidikese oliiviõlli, sipuda tundõ perrä suula-pipõrd ja sekä kõrraligult. Lasõ külmäkapin tunn-paar saista. Aja vesi 10-liitrilidsen paan kiimä. Samal aol lõigu piinüs kardoka, põrkna, sibula ja tomadi. Höörüdä piopesän piinüstlihast väiku palli ja panõ kiivä vii sisse. Keedä väiku tulõ pääl, et vatt es keenü supi sisse. Ku palli omma leeme pääle nõsõnu, riibu vatt. Panõ supilõ mano põrkna ja sibula, veidikese ao peräst kardoka ja kõgõ perän, inne supi valmis saamist, tomadi. Sipuda maitsõs suula-pipõrd ja värskit katski lõigutut peterselli.

Frikadellideks:

1 kg lambaliha
2 parajat küüslaugupead
korralik punt peterselli
1 kaunake tšillit
(krehvtise sõpradele)
mõnus sortsuke head oliiviõli
tunde järgi soola ja pipart

Supiks:

8 l vett
10 kartulit
5 porgandit
4 sibulat
7 tomatit
tunde järgi soola ja pipart
peterselli (serveerimiseks)

Aja lambaliha läbi hakklihamasina. (Sobib elektrimasin – lambaliha on väga kiuline.) Pressi küüslauk katki, haki peeneks petersell ja tšilli (kui kasutad) ning lisa hakklihale. Vala juurde sortsuke oliiviõli, pane tunde järgi soola ja pipart ning sega hoolega läbi. Lase külmkapis tunnike-paar maitsestuda. Aja vesi 10-liitrises potis keema. Samal ajal haki kartul, porgand, sibul ja tomat. Vormi peopesal hakklihast väiksed pallid ja pane keevasse vette. Keeda tasasel tulel, et vaht supi sisse ei keeks. Kui pallid on pinnale tõusnud, siis riisu vaht – jälgi, et leem jääks selge. Lisa supile porgand ja sibul, seejärel kartul ja kõige lõpuks, enne supi valmimist, tomat. Maitsesta soola, pipra ja värskelt hakitud peterselliga.

Discovery

VÕROMAA JUUSTOLIUD VÄIKE-AVI TALO SAIAGA: *hapnõpiimäjuust, sõir ja Jõeniidü talo kitsõpiimäjuust*

8–10 süüjale/sööjale

VÕRUMAA JUUSTUVAAGEN VÄIKE-AVI TALU SAIAGA: hapupiimajuust, sõir ja Jõeniidu talu kitsepiimajuust

500 g Jõeniidü talo kitsõpiimäjuusto
600 g hapnõpiimäjuusto (retsept lk 166)
500 g sõira (retsept lk 169)

Lõigu juusto tükes ja säe ilosahe livva pääle. Mano passis Väike-Avi talo sai ja valgõ vein. Saia pääle võit määri mõnt hääd sahvti vai miivõidu. Miivõiu jaos sekä kokko ütevõrra tarõlämmind võidu ja vedelämpä mett. Sekä niikavva, ku saat ütelidse võismõ.

500 g Jõeniidu talu kitsepiimajuustu
600 g hapupiimajuustu (retsept lk 166)
500 g sõira (retsept lk 169)

Viiluta juustud ja säti ilusasti vaagnale. Juurde sobib pakkuda Väike-Avi talu saia ja valget veini. Saiale võid määrida ka oma lemmikmoosi või meevõid. Meevõi jaoks sega kokku võrdses koguses toasooja võid ja vedelat mett. Sega niikaua, kuni saad ühtlase võide.

RÄNDURI
VÄIKE-AVI TALU
SAIAD ja LEIVAD
LOONA TALU VESKI
TÄISTERAJAHU DEST

UMA
MEKK
ÄSÖÖGI
MAKUS KRAAM

Juurõtusõga tett Väike-Avi talo sai

Väike-Avi talu juuretisega sai

Kohetusõ jaos:

1 l lööget vett vai esitettüt ubinamahla
3 spl juurõtust
nisu- vai speltajahhu

Taina jaos:

1 kl tsukõrd
1 tl suula
100 g võidu
nisu- vai speltajahhu
kardõmonni
kaniili
(sukaati)

Sekä suurõmban kausin lämmi vesi vai ubinamahl juurõtusõga, panõ mano nii hulga jahhu, et saasi hapnõ koorõ paksunõ pudõr. Nõsta üüses kohegi lämmähe käärümä.

Tõõsõl pääväl, ku kohetus om häste käärüma lännü (mulli omma pääl), panõ mano tsukõr ja suul; ku om, sõs sukaati; sulatõt või, kardõmon ja jahu, nii et saasi paksõmb tainas. Kasta kümmekund minotit, nika ku tainas jääs illos läüksä. Nõsta kolmõs tunnis lämmähe kotussõhe rõiva ala kerkümä.

Määri saiavormi kõrraligult võiuga kokko ja panõ puul vormi tainast täüs. Silestä likõ käega päält ja rapuda tsukõrd-kaniili ja võiutükke pääle. Lasõ viil puul tunni vormin kerküdä ja küdsä ahon 180 kraadi man umbõs 45 minotit.

Ku saia päält jo pruuni omma, võta üts sai vormist vällä ja kae perrä, kas ka alominõ puul küdsänü om. Ku saia altpuult kütsä tahtva, kata fooliumpaprõga päält kinni ja lasõ viil veeränd tunni ahon olla. Käänä tuli alt ja jätä saia ahjo maaha jahtuma (1–2 tunnis).

Eelkergituse jaoks:

1 l leiget vett või kodust õunamahla
3 spl juuretist
nisu- või speltajahu

Taina jaoks:

1 kl suhkrut
1 tl soola
100 g võid
nisu- või speltajahu
kardemoni
kaneeli
(sukaadi)

Sega suuremas kausis leige vesi või õunamahl juuretisega, pane juurde nii palju jahu, et saaks hapukoore-paksune tainas. Tõsta ööseks sooja kohta käärima. Järgmisel päeval, kui tainas on hästi käärima läinud (mullid on peal), lisa suhkur-sool; kui on, siis sukaad; sulavõi, kardemon ja jahu, nii et saaks paksem tainas. Sõtku kümmekond minutit, kuni tainas on ilus läikiv. Kata kauss rätiga ja tõsta sooja kohta kolmeks tunniks kerkima.

Määri saiavormid korralikult võiga ja pane pool vormi tainast täis. Silu märja käega saiad üle, raputa suhkrut-kaneeli ja võitükke peale. Lase veel pool tundi vormis kerkida ja küpseta siis ahjus 180 kraadi juures umbes 45 minutit.

Kui saiad on pealt juba pruunid, võta üks sai vormist välja ja kontrolli, kas ka alumine pool on küpsenud. Kui saiad altpoolt küpsemist vajavad, kata pealt fooliumiga ja lase veel veerand tundi ahjus olla. Keera pliit kinni ja jäta saiad ahju maha jahtuma (1–2 tunniks).

Joogis/Joogiks

ÖÖBIKU TALO HÄITSMETSÄI

ÖÖBIKU TALU ÕIETEE

Tsäi seen omma:

upinments *(Mentha suaveolens Ehrh.)*
monarda *(Monarda L.)*
rüälill *(Cantaurea cyanus L.)*
naisinõkõn *(Nepeta cataria)*
kikkakaadsahäitsme
(Primulae flores)
krõnglililliihäitsme
(Calendulae flores)
orjavitsamarja *(Rosae fructus)*

Ööbiku ürditalon Harglõ kihlkunnan pandas mi umist nurmõlillest kokko häid tsäisid, opatas haino korjama ja noid kokko segämä. Pernaanõ Inge Põder-Männiste soovitas tsäid tetä värski viiga ja kanni inne är lämmistä, sõs ei kulu vii kuumus kanni lämmistämises. Ööbiku talo tsäi kõlbasõ ka tävvelidsile kasvosüüjile leotuisi tegemises, selle et haina omma kuivatõdu 35–43 kraadi man.

Egäüts või muidoki hindäle ka uma joogitsäi kokko sekä. Tuusjaos om vaia korjada hindäle meeleperätsit haino, nuu är kuivata ja kokko sekä.

Koostis:

õunmünt *(Mentha suaveolens Ehrh.)*
monarda *(Monarda L.)*
rukkilill *(Cantaurea cyanus L.)*
naistenõges *(Nepeta cataria)*
nurmenukuõied
(Primulae flores)
saialilleõisikud
(Calendulae flores)
kibuvitsamarjad *(Rosae fructus)*

Ööbiku ürditalus Hargla kihelkonnas segatakse meie oma põllulilledest toredaid teesegusid, õpetatakse taimi korjama ja neist segusid valmistama. Perenaine Inge Põder-Männiste soovitab kasutada tee tegemisel värsket vett ja soojendatud kannu, siis ei kulu vee soojus kannu soojendamiseks. Ööbiku talu teed sobivad ka toortoitlastele leotiste valmistamiseks, sest taimed on kuivatatud 35–43-kraadises kuumuses.

Igaüks võib muidugi ka ise oma joogitee kokku segada. Selleks on vaja korjata endale meelepäraseid taimi, need kuivatada ja segu valmistada.

KU KÖÖGIN SAIVA KOKKO LÕUNA- JA PÕHJA-EESTI
ehk Põhjakal valmis tett söögikaart, miä om huugu saanu vannost Võromaa söögest

LÕUNA-EESTI KESK-EESTI KASTMES
ehk Põhjakal valminud menüü, mis on inspireeritud Võrumaa vanadest toitudest

Hampsahusõ/Suupisted:
Kitsõjuustokõrsigu
Kitsejuustukõrsikud

Edeotsa süük/Eelroog:
Kanalihaliim kürvidsäklimpega
Kanalihapuljong kõrvitsaklimpidega

Päämäne süük/Pearoog:
Ahon küdset lambakints aiavilju ja hapnõkapstaruaga
Ahjus küpsetatud lambakints aedviljade ja hapukapsaorsotoga

Makussüük/Magustoit:
Kohopiimä-kanebisiimnekuuk
Kohupiima-kanepiseemnekook

KITSÕJUUSTOKÕRSIGU

2 plaaditäüt/plaaditäit

KITSEJUUSTUKÕRSIKUD

200 g pehmet kitsõpiimäjuusto (vai lehmäpiimätuurjuusto)
1 dl vett
20 g pärmi
1 tl suula
5–6 dl nisujahhu
0,5 dl sulatõdut võidu
1 tsisnagu- ehk kiblugaküüds
piotäüs kanebisiimnit

Sekä kõik kraam kokko ja lasõ tainal lämmän paar tunni kerküdä. Veerüdä tainast parra pikkusõga kõrsigu ja lasõ inne ahjopandmist viil plaadi pääl puul tunni kerküdä. Küdsä 200 kraadi man umbõs 10–15 minotit. Passisõ häste napsi mano, midä või võtta söögi ala.

200 g pehmet kitsejuustu (või lehmapiimatoorjuustu)
1 dl vett
20 g pärmi
1 tl soola
5–6 dl nisujahu
0,5 dl sulatatud võid
1 küüslaugukküüs
peotäis kanepiseemneid

Sega kõik ained ja lase tainal soojas kohas paar tundi kerkida. Vooli tainast meelepärase pikkusega kõrsikud ja lase neil enne ahjupanemist veel plaadil pool tundi kerkida. Küpseta 200 kraadi juures umbes 10–15 minutit. Sobivad hästi erinevate aperitiivide juurde.

KANALIHALIIM KÜRVIDSÄKLIMPEGA

6 süüjäle/sööjale

KANALIHAPULJONG KÕRVITSAKLIMPIDEGA

Kanalihaliim

Panõ külmä vette (3–4 l) kiimä kana vai kanakondi. Hariligult om saia õnnõ broilerit, a kõgõ parõmb om iks kiitä peris kanna vai kikast. Ku vesi lätt kiimä, riibu vatt ja lasõ väiku tulõ pääl umbõs tunn aigo kiiä. Sõs panõ mano paar luurbärgilehte, mõnõ (pruunistõdu) põrkna ja sibula, piprõterri ja suula. Keedä viil kolmveeränd tunni, nõsta pott pliidi päält ja jätä tunnis-katõs kaasõ ala saisma. Saistuda tulõ laskõ tuuperäst, et liha tõmmanu kõrraligult maiguandjidõ meki mano ja es jäänü tuimas ja makõs. Niikavva, ku liha ja liim saistusõ, saat klimbi valmis tetä.

Kürvidsäklimbi:
u 400 g pikki kürvidsälipsõ
1 munasora ehk -kõllanõ
150 g jahhu
50 g laabijuusto (nt Forte)
30 g söögiõlli
suula ja tsukõrd uma meki perrä

Panõ kürvidsälipso ahoplaadi pääl ahjo ja havvuda 200 kraadi man 15–20 minotit. Lõika kuur mant ja lasõ kürvits saumiksriga suurõn kausin pudros. Sekä kõik kraam tainas kokko. Panõ vesi kiimä, sipuda suula mano. Nõsta luitsaga suurõ klimbi vette kiimä. Klimbi omma valmi, ku vii pääle tulõva. Pääle kiitmist ja maaha jahutamist passisõ klimbi häste ka praatmisõs. Panõ 1–3 suurt klimpi supitaldregu pääle, egäle süüjäle ka puul munna ja piinüs lõigatut rohilist sibulat. Kalda õkva inne süümist kurnat ja vahtsõst lämmäs aet lihaliim pääle.

Kanalihapuljong

Pane külma vette (3–4 l) keema kana või kanakondid. Üldjuhul on kättesaadav vaid broiler, kuid kõige parem on keeta päris kana või kukke. Kui vesi on keema läinud, riisu vaht ja keeda vaiksel tulel umbes tund aega. Seejärel lisa puljongisse paar loorberilehte, mõned (pruunistatud) porgandid ja sibulad, piprateri ja soola. Keeda veel kolmveerand tundi, tõsta pott pliidilt ja jäta tunniks-paariks kaane alla seisma. Seismise mõte on selles, et liha ja kontide jahtumine puljongis annab sellele viimistletuma maitse. Niikaua kui maitsed tasakaalustuvad, valmista klimbid.

Kõrvitsaklimbid:
u 400 g kõrvitsaviile
1 munakollane
150 g jahu
50 g laabijuustu (nt Forte)
30 g toiduõli
soola ja suhkrut vastavalt maitsele

Pane kõrvitsaviilud ahjuplaadil ahju ja hauta 200 kraadi juures 15–20 minutit. Lõika koor ja purusta viilud suures kausis saumikseriga. Sega kõik ained taignaks. Pane vesi keema, maitsesta soolaga. Tõsta lusikaga suured klimbid vette keema. Klimbid on valmis, kui need vee peale tõusevad. Peale keetmist ja maha jahutamist sobivad need hästi ka praadimiseks. Pane 1–2 suurt klimpi supitaldrikusse, lisaks igale sööjale pool muna ja peeneks hakitud rohelist sibulat. Kalla vahetult enne serveerimist kurnatud ja uuesti kuumutatud puljong taldrikutele.

Päämäne süük/Pearoog

AHON KÜDSET LAMBAKINTS AIAVILJU JA HAPNÕKAPSTARUAGA

6 süüjale/sööjale

AHJUS KÜPSETATUD LAMBAKINTS AEDVILJADE JA HAPUKAPSAORSOTOGA

Lambakints

Üüpäiv inne küdsämist hõõru lambakintsu maiguandjidõga.

Põhjakal olli maiguandjis:

7 sibulat (är lõigudu)
10 tsisnagu- ehk kiblugaküüst (katski pressidü)
musta pipõrd
1 tsitroni mahl
1 väiku tšillikõdõr
2 spl suula
2 spl tsukõrd
piotäüs kuivatõdut rosmariini

Maiguandjidõga kokko hõõrut kints panõ suurtõ kilekotti ja kõik maigukraam tsibistä kah sinnä kotti kindso mano. Kott köüdä kinni ja jätä tarõlämmähe tõsõ pääväni saisma.

Võta küdsämises sükäv ahopann. Kalda panni pääle veidikene vett ja panõ sinnä ka mõnõ kooridu põrkna. Ahi piät olõma 160 kraati lämmi. Küdsämise aol hämmä kintsu aig-aolt pannileemega. Liha küdsämise aig olõnõs kindsotükü suurusõst. Põhjakal läts tuuga aigo umbõs 3 tunni. Nii vai nii piät rehkendämä 2,5–3,5 tunniga. Ku liha ahost võtat, panõ foolium vai köögirätt lihalõ pääle (ku ei olõ kahjo rasvatsõs tetä) ja lasõ inne lõikamist puul tunni saista, liha taht ahost vällä võttõn tsipa jahtuda.

Lambakints

Lambakints hõõru 24 tundi enne küpsetamist sisse meelepäraste maitseainetega. Põhjakal olid nendeks:

7 sibulat (hakitud)
10 küüslauguküünt (pressitud)
musta pipart
1 sidruni mahl
1 väike tšillikaun
2 spl soola
2 spl suhkrut
peotäis kuivatatud rosmariini

Masseeri lambakintsu maitseainetega ja pane koos kuivmarinaadikraamiga kilekotti (poekott). Kott seo kinni ja jäta toatemperatuurile järgmise päevani seisma.

Vala pannile, kus kavatsed lambakintsu küpsetama hakata, veidike vett ja aseta sinna ka mõned kooritud porgandid. Ahju temperatuur olgu 160 kraadi ja küpsetamise ajal kasta lambakintsu aeg-ajalt pannileemega. Liha valmimine oleneb kintsutüki suurusest, Põhjakal küpses kints umbes 3 tunniga. Igal juhul kulub selleks 2,5–3,5 tundi. Ahjust võttes kata liha fooliumi või köögirätikuga (kui pole kahju seda rasvaseks teha) ja lase kintsul enne noa sisselöömist pool tunnikest seista, sest liha vajab ahjust tulles pisut rahunemist.

Aiavilä

Aedviljad

Keedä parra kaali-, põrkna- ja pastinaagitükü sooladsõ vii seen puulpehmes. Sõs nõsta ijäkülma vii sisse, et kiimine kõrraga saisma jääsi (peenembän kulinaariakeelen kutsutas säänest asja blanšiirmises). Sõs kurna ja praadi aiavilä panni pääl õli ja võiuga är, panõ viil suula, mett vai tsukõrd mano ja ka tsilk veiniätikät. Kõgõ viimätses panõ maiguhaino kah. Lõpus piäsi aiavilä saama makõ-hapnõ, a inämb iks makõ. Sääntse aiavilä kõlbasõ häste liha, esieränis lambaliha mano.

Keeda sobivateks tükkideks lõigatud kaalikaid, porgandeid ja pastinaake soolaga maitsestatud vees niikaua, kuni need on poolkrõmpsud. Seejärel tõsta need jääkülma vette, et keemisprotsess koheselt peatada (peenemas kulinaariakeeles nimetatakse seda blanšeerimiseks). Nõrutatud juurikad prae pannil õli ja võiga, lisa soola, mett või suhkrut ja tilgake valgeveiniäädikat. Kõige lõpus lisa maitserohelist. Lõpptulemus peaks olema magushapu, aga pigem magusapoolne. Sellised juurikad sobivad hästi kõikvõimalike praetud liharoogade, eriti aga lambaliha juurde.

Hapnõkapstaruug
Hapukapsaorsoto

paar-kolm piotäüt kruupõ
paar piotäüt havvutõduid hapnit kapstit
1 kl valgõt veini
1 sipul
1 tsisnagu- ehk kiblugaküüds
kuuma vett (parõmb viil, ku määnestki lihaliimi)
väiku pakk rõõska kuurt
suur piotäüs riivitüt laabijuusto
suula
pipõrd
(tsukõrd)

Aja potin õli lämmäs, panõ sinnä jupõs lõigut sipul, tsisnak ehk kibluk ja mõnõ ao peräst ka mõstu kruuba. Sekä kõik õli seen läbi ja kalda vein mano. Sekä kõik aig. Sõs naka väikeisi kulbitäüsi kaupa mano pandma lämmind vett vai lihaliimi ja sekä kõik aig. Väiku tulõ pääl kuumutaminõ ja kõik aig segämine and rualõ õigõ paksusõ. Ku kruuba omma joba hää pehmekese ja veidkese krõmpsu, maidsa suul ni pipõr parras ja panõ mano hapnõ kapsta. Sõs kalda potti rõõsk kuur ja kõgõ lõpus riivit juust. Maidsa viil, kas om vaia ka tsukõrd mano panda. Õigõ paksusõga ruug jääs nii vetel, et ku taldregu pääle hiidät ja sõs taldrekku kallutat, nakas ruug taldregu pääl lakja vaoma.

paar-kolm peotäit odrakruupe
paar peotäit hautatud hapukapsast
1 kl valget veini
1 sibul
1 küüslaugukküüs
kuuma vett (parem veel, kui on mõnda lihapuljongit)
väike pakk vahukoort
suur peotäis riivitud laabijuustu
soola
pipart
(suhkrut)

Kuumuta potis õli, lisa hakitud sibul ja küüslauk ning kohe varsti pestud odrakruubid. Sega kõik õlis läbi ja vala potti klaasike valget veini. Muudkui sega. Seejärel hakka kruupidele lisama väikeste kulbitäite kaupa kuuma vett või puljongit, samal ajal ikka pidevalt segades. Vaiksel tulel kuumutamine ja pidev segamine annab orsotole õige konsistentsi. Kui kruubid on juba meeldivalt pehmed ja õige pisut krõmpsud, maitsesta kruupe soola ja pipraga ning lisa hapukapsas. Seejärel vala potti vahukoor ja kõige lõpuks riivitud juust. Kontrolli maitset, vajadusel lisa suhkrut. Õige konsistentsiga orsoto peab olema nii vedel, et taldrikule tõstes ja taldrikut kallutades hakkab ta laiali valguma.

KOHOPIIMÄ-KANEBISIIMNEKUUK

1 plaaditäüs/plaaditäis

KOHUPIIMA-KANEPISEEMNEKOOK

Koogipõhi:

150 g võidu
3 dl nisujahhu
2 dl kesväjahhu
0,5 tl küdsämispulbrit
150 g tsukõrd
näpoga suula
3–4 piotäüt kanebisiimnit

Koogipäälüs:

600 g kohopiimä
300 g hapund kuurt
150 g tsukõrd
2–3 suurt supiluidsatäüt vedelämpä mett
5 munna

Panõ kõik koogipõhjas tarvilinõ kraam kaussi, vällä arvada kanebisiimne, ja pooda sõrmi vaihõl purutsõs tainas. Kata ahoplaat küdsämispaprõga ja vala tainapuru ütelidselt ahoplaadi pääle. Pääle sipuda kanebisiimne.

Sekä kohopiim muu kraamiga ja kalda tainalõ pääle. Küdsä 180 kraadi man umbõs 30–40 minotit nika ku kuuk om päält kuldkõllanõ. Lasõ inne süümist koogil är jahtuda.

Koogipõhi:

150 g võid
3 dl nisjahu
2 dl odrajahu
0,5 tl küpsetuspulbrit
150 g suhkrut
näputäis soola
3–4 peotäit kanepiseemneid

Kate:

600 g kohupiima
300 g hapukoort
150 g suhkrut
2–3 suurt supilusikatäit mett
5 muna

Pane kõik koogipõhja-ained kaussi, välja arvatud kanepiseemned, ja näpi purutaoliseks tainaks. Kata ahjuplaat küpsetuspaberiga ja jaota puru ühtlase kihina ahjuplaadile. Puista kanepiseemned taina peale.

Sega kohupiim muude katteainetega ja vala põhjale. Küpseta 180 kraadi juures umbes 30–40 minutit, kuni kook on pealt kuldkollane. Lase koogil enne söömist maha jahtuda.

7.3.9

Pildikraam

◆ **Lk 20.** Riiheaho Mõnistõ muusõumin. / Reheahi Mõniste muuseumis. Riiheahon / reheahjus: Potikõnõ kiitmises / Keedupott MF 54 E 12:48; Kiitmispoti alos / Keedupoti alus MF 54 E 12:49; Pann MF 54 E 12:47.
◆ **Lk 21.** Üllen kurakätt: Puukausi Luhamaalt Võromaa muusõumi kogon (arvada aastist 1800–1875). / Üleval vasakul: VK 3050:1 E, VK 3050:2 E Puukausid Luhamaalt Võrumaa muuseumi kogus (arvatavasti aastaist 1800–1875).
Üllen häädkätt: Puuanoma Mõnistõ muusõumin. / Üleval paremal: Puunõud Mõniste muuseumis.
All: Süümaig Suhka talon. / Söömaaeg Suhka talus.
◆ **Lk 25.** Huhmri ja tambipuu Võromaa muusõumi kogon. / VK5 E.1 Uhmer ja uhmrinui Võrumaa muuseumi kogus.
◆ **Lk 33**. Taarapõllu talo kanebinurm Jaama külän Rõugõ kihlkunnan. / Taarapõllu talu kanepipõld Jaama külas Rõuge kihelkonnas.
◆ **Lk 48.** Üllen: Söögitegemine Kääpä külän. / Üleval: Söögitegu Kääpa külas.
All kurakätt: Paiklik söögikraam Uma Meki laadu pääl. / All vasakul: Kohalikud toidud Uma Meki laadal.
All häädkätt: Kanebiõli kannin. / All paremal: Kanepiõli kannus.
◆ **Lk 49.** Tuhkhavvakakkõ tegemine Vahtsõliina piiskopiliina küläliisikeskusõn. / Paistekakkude töötuba Vastseliina piiskopilinnuse külastuskeskuses.
◆ **Lk 69.** Rüäpõimminõ tsirbiga Haani vallan Rebäse külän Aleksa talon 1924. a. / VKF 551:4 Rukkilõikus sirbiga Haanja vallas Rebase külas Aleksa talus 1924. a.
◆ **Lk 74.** Üllen: Loona talo veski. / Üleval: Loona talu veski.
Leevätegemise opminõ Mõnistõ muusõumin. / Leivateo töötuba Mõniste muuseumis.
All: Võromaal küdsetüide leibi mekmine Võro Instituudin. / All: Võrumaal küpsetatud leibade maitsmine Võru Instituudis.
◆ **Lk 75.** Kardokavõtminõ Ojamõtsa talon Küläoro külän. / Kartulivõtt Ojametsa talus Külaoru külas.
◆ **Lk 77.** Naasõ-rüäpõimja nurmõ veeren lõunapausi pidämän Hannustõ talon. / VKF 778:4 f Naisedrukkilõikajad lõunavaheaega pidamas põllu veerel Hannuste talus.
◆ **Lk 83.** Kapstapäiv Alt-Lauri talon Rõugõ kihlkunnan 2012. a septembrin. / Kapsapäev Alt-Lauri talus Rõuge kihelkonnas 2012. a septembris.
◆ **Lk 96.** Kardokidõ võtminõ Rõugõn Karl Kanni talo nurmõ pääl 1927.–1928. a. / VKF 757:2 f Kartulivõtmine Rõuges Karl Kanni talu põllul 1927.–1928. a. Foto Jaan Niilus.
◆ **Lk 109.** Pronksist tsiapereh Võromaa toidukeskusõ iin. / Pronksist seapere Võrumaa toidukeskuse ees. Autor Tauno Kangro.
◆ **Lk 111.** Neli põlvõ naisi verivorstõ valaman Urvastõ kihlkunnan. / Neli põlvkonda naisi verivorste tegemas Urvaste kihelkonnas.
◆ **Lk 119–122.** Liha tünnün suulduman; liha ülespandminõ; puiõlahkminõ; ülesriputõdu lihatükü savvu seen. / Liha tünnis sooldumas; liha ülespanek; puulõhkumine; ülesriputatud liha suitsu sees.
◆ **Lk 122.** All: Suidsusannaliha ja muu paiklik süük Mooska talo lavva pääl. / All: Suitsusaunaliha ja muu kohalik toit Mooska talu laual.
◆ **Lk 127.** Hämsä kõrts 2013. a. / Hämsa kõrts 2013. a.
◆ **Lk 129.** Süümaig Kütioro Avatud Ateljee riihe all Vahtsõliina kihlkunnan. / Söömaaeg Kütioru Avatud Ateljee rehe all Vastseliina kihelkonnas.

◆ **Lk 140.** Üllen kurakätt: Hämsä kõrdsi pernaanõ. / Üleval vasakul: Hämsa kõrtsi perenaine.
Üllen häädkätt: Nõgõsõsupi kiitmine luudusehitüse laagrin Sonnõ talon Tudõrna külän. / Üleval paremal: Nõgesesupi keetmine loodusehituse laagris Sonne talus Tuderna külas.
All: Kardokavõtmismassin, miä käve hobõsõ takka ja suurriha Mõnistõ muusõumin / All: Hobukartulivõtmismasin MF 938 Aj 181:1 ja looreha MF 938 Aj. 181:2 Mõniste muuseumis.
◆ **Lk 141.** Aimu talo piimätsõõr Vahtsõliinan. / Aimu talu piimaring Vastseliinas.
◆ **Lk 143.** Võiuvorm Loosu-Korgõmäe küläst Piitre talost. / VK 3641:12 E.319:12 Võivorm Loosu-Kõrgemäe külast Peetri talust.
◆ **Lk 174.** Üllen: Urvastõ kama paki sisse pandminõ. / Üleval: Urvaste kama pakendamine.
All: Vaskna talo köögiimändä. / All: Vaskna talu köögiemandad.
◆ **Lk 175.** Üllen: Tabina seene- ja marjamõtsan. / Tabina seene-ja marjametsas.
All: Söögilaud küllätulnuilõ sugulaisilõ Lasval. / Toidulaud küllatulnud sugulastele Lasval.
◆ **Lk 179.** Raamadusarja „Mino Võrumaa" 25. sünnüpäävä laud paikligust kraamist kultuurimajan Kannel 2012. a septembrin. / Raamadusarja „Mino Võromaa" 25. sünnipäeva laud kohalikust toorainest kultuurimajas Kannel 2012. a septembris.
◆ **Lk 185.** Vagulast vai Tamulast püvvet suur haug (14 kg). Taa püüdse 1930. aastil Võro Nahatüüstüse massinameistre Taimla. / VKF 237:1 F30 Vagula-Tamula vetest püütud suur haug (14 kg). Selle püüdis 1930. aastatel Võru Nahatööstuse mehhaanik Taimla.
◆ **Lk 195.** Võro liina turg. / Võru linna turg.
◆ **Lk 199.** Üllen: Võro Naiskutsõkooli kodomajandusklassi opilasõ tegevä mahlu ja konserve 1931. a sügüse. / Üleval: VK 1299:4 R.75:4 Võru Naiskutsekooli kodumajandusklassi õpilased valmistavad mahlu ja konserve 1931. a sügisel.
All: Naiskutsõkooli süküsnäütüs 1931. a. / Naiskutsekooli sügisnäitus 1931. a.
◆ **Lk 202.** Mesipako Puhhi talon Vahtsõliina kihlkunnan. / Mesitarud Puhhi talus Vastseliina kihelkonnas.
◆ **Lk 210.** Üllen: Kerigumäe järv. / Kirikumäe järv
All: Tsehkendüs Jüri uulidsa eläjäkliinigu saina pääl. / Joonistus Jüri tänava loomakliiniku seinal.
◆ **Lk 211.** Üllen kurakätt: Vanno süüke tegemise kursus Võromaa Kutsõhariduskeskusõ opiköögin Väimelän. / Üleval vasakul: Pärandtoitude kursus Võrumaa Kutsehariduskeskuse õppeköögis Väimelas.
Üllen häädkätt: Võromaa Kutsõhariduskeskusõ söögitegemise oppaja Silvi Pihlakas. / Üleval paremal: Võrumaa Kutsehariduskeskuse toitlustusõpetaja Silvi Pihlakas.
All kurakätt: Veriora Pernaisi seldsi iistvidäjä ja vallavanõmb Enel Liin. / All vasakul: Veriora Perenaiste seltsi eestvedaja ja vallavanem Enel Liin.
All häädkätt: Kubija hotelli restorani küük Võrol. / All paremal: Kubija hotelli restorani köök Võrus.
◆ **Lk 239.** Võro III 7-aastadsõ kooli 5. klassi latsõ Tilleoron. / VKF 237:1 F72 Võru III 7-aastase kooli 5. klassi õpilased Tilleorus.
◆ **Lk 240.** Üllen: Vaskna talo pernaanõ Margit Utsal. / Üleval: Vaskna talu perenaine Margit Utsal.
All: Naiskodokaitsõ Vahtsõliina jaoskund mõtsavelli mälehtüspäävǟl 29. märdsil 2014. /
All: Naiskodukaitse Vastseliina jaoskond metsavendade mälestuspäeval 29. märtsil 2014.
◆ **Lk 248.** Rüä kokkopandminõ Rõugõ vallan Väiku-Ruuga külän 1928. a. / VKF 757:1 f Rukki kokkupanek Rõuge vallas Väiku-Ruuga külas 1928. a.
◆ **Lk 257.** Kostipäiv Tsiistre linamuusõumin 17. augustil 2013. a. / Kostipäev Tsiistre linamuuseumis 17. augustil 2013. a.
◆ **Lk 275.** Süümaig Põhjaka mõisan. / Söömaaeg Põhjaka mõisas.

Tennämi kõiki, kiä aviti raamadu sünnüle üten. Aituma, teile:

- **Triinu Ojar**, kel tull mõtõ Triinu Guerrin'le pakku kuuntüüd Võro Instituudiga võrokõisi söögiretsepte kokkokorjamisõs;
- **kõik võrokõsõ**, kiä saadi ummi söögiretsepte ja mälehtüisi, esieränis **Maimu Patte, Asta Ploom, Ülle Sõna** ja **Janno Ruuder**;
- **Urvastõ Küläde seldsi naasõ**, kiä kasvati kesvä linnassis ja teivä linnassõolut;
- **kõiki söögikotussidõ ja turismitallõ pernaasõ ja perremehe Võromaal**, kiä lasi umma küüki kaia ja jagasi miika söögiretsepte;
- **kõik, kiä võti ossa võro söögi tsõõriklavvast** ja aviti kokko panda võrokõisi köögi tiijuhi;
- **Kerttu Laane**, kiä mõtõl vällä võroperädse kirä ja tekk lavvalina söögilavva katmisõs;
- **Aivar Rumvolt** ja **Meelis Krigul**, kiä teivä söögipakmisõs võroperädse savianoma;
- **Helju Kalme, Rainer Kuuba, Õie Ojamets** ja **Tiit Tõnts** söögijuttõ iist;
- **Mõnistõ** ja **Võromaa muusõum**, esieränis **Arthur Ruusmaa**, kiä aviti vanno söögiriistu ja pilte muusõumi kogost üles löüdä;
- **Kärt Kallaste, Eda Veeroja, Külli Eichenbaum, Airi Hallik-Konnula, Elina Allas, Peeter Laurits, Mariko Faster** ja **Merle Leibur** fotodõ iist;
- **Võro Instituudi tüütäjä,** esieränis **Mariko Faster ja Külli Eichenbaum,** kiä aviti võrokeelitside tekstega;
- **Priit Lööper**, kiä säädse retsepti, mälehtüse, jutu, mõistatusõ, ütelüse, laulu ja pildi raamatus kokko;
- **Leader programm, Vana Võrumaa Kultuuriprogramm** ja **Eesti Kultuurkapital**.

Tarvitõdu lätte

Vanno söögiretsepte tegemisel om tarvitõt raamatit:

Kuiss vanal Võromaal eleti. Valimik korrespondentide murdetekste VI.
Eesti Teaduste Akadeemia Emakeele Selts. Tallinn 2005.
Aliise Moora. *Eesti talurahva vanem toit.* Ilmamaa 2007.
Hella Keem, Inge Käsi. *Võru murde tekstid.* Eesti murded VI. Eesti Keele Instituut, Tallinn 2002.
Arnold Kask. *Valimik eesti murdenäiteid.* Tartu Riiklik Ülikool. Tartu 1966.
Võro-Seto tähtraamadu 1989–2014. Võro: Võro Selts VKKF.

Rahvakallendri süüke nimekirä kokkosäädmisel om tarvitõt raamatit:

Õie Haavik. *Eesti rahvakombeid läbi aastaringi.* Haridusministeerium. Tallinn 1996.
Mall Hiiemäe. *Päiv ei ole päiväle veli: lõunaeesti kalendripärimus.* Eesti Kirjandusmuuseum. Tartu 2006.
Eesti rahvakultuur. Eesti Entsüklopeediakirjastus. Tallinn 1998.
Kuiss vanal Võromaal eleti. Valimik korrespondentide murdetekste VI.
Eesti Teaduste Akadeemia Emakeele Selts. Tallinn 2005.

Juttõ ja mõistatuisi om lainat raamatist:

Eesti rahvanaljandid. Mõis ja kirik. Eesti Riiklik Kirjastus. Tallinn 1957.
Hella Keem. *Tartu murde tekstid.* Eesti murded III. Tallinn: Valgus 1970.
Kuiss vanal Võromaal eleti. Valimik korrespondentide murdetekste VI.
Eesti Teaduste Akadeemia Emakeele Selts. Tallinn 2005.
Tere teele, tere meele, tere egalõ talolõ: valik lõunaeesti mõistatusi. Eesti Kirjandusmuuseum. Tartu 2000.
Võro-Seto tähtraamadu 1989–2014. Võro: Võro Selts VKKF.

Ütelüse omma raamadust:

Eläväneelähtäjä haard hõngu. Võrokeelitsit ütelüisi. Võro Instituut 2014.

Vanarahva mälehtüisi söögest ja söögitegemisest om viil löüdä:

Eesti murded I–VIII. 1961–2002.
Rahvakalender I–VIII. 1970–1999.
Pajatusi põhjarannikult: Kirde-Eesti rannikumurre.
Eesti NSV Teaduste Akadeemia Emakeele Selts. Tallinn 1957.
Lahemaa lugusid. Eesti NSV Teaduste Akadeemia Emakeele Selts. Tallinn 1989.
Igal puul oma juur: murdetekste Jakob Hurda kogust.
Eesti NSV Teaduste Akadeemia Fr. R. Kreutzwaldi nim. Kirjandusmuuseum. Tallinn 1989.
Tuulik, kadakas ja leib. Emakeele Selts. Tallinn 1969.