



Peipsimaa maitseed

Eesti on küll väike, kuid ometi võib siin eristada nelja piirkondlikku kööki. Omavahel eristuvad saared koos rannikualadega, Lõuna-Eesti, Mulgimaa ja Peipsiveer koos Setomaaga. Peipsimaal saavad kokku kolm kultuuri ja kolm kööki: eestlaste, vene vanausuliste ja setode traditsioonid. Tänapäevaks on neist kujunenud piirkondlik toidukultuur, kus ühelt ja teiselt laenatud söögid on hakanud oma elu elama, olles mitte enam kitsa piirkonna tunnuseks. Aimata ju võib, kuid tihtipeale ei oska mitmete toitade puhul isegi täpset algupära välja mõelda. Käisid ju Peipsiääre hinnatud ehitusmeistrid sisemaal tööd tegemas, sügisel vahetati sibulat vilja vastu, küllap levisid lisaks muudele juttudele ka köögijutud.

Peipsimaa toidulauale on iseloomulik muidugi kala- ja sibulasöömine, kõikvõimalikud pirukad ja rohke metsaadide kasutus. Peipsimaa toidud olid ka ehk natuke uuenduslikumad kui sisemaal, kuna eriti just kaldapiirkonnas tuli üsna palju toiduaineid osta või kala-sibula vastu vahetada. Toidud olid hooajalisest toorainest ja pidid vanausuliste ja õigeusuliste setode puhul vastama ka kirikuaasta seadustele. Siinkohal saame sellest rääkida tänu natuke peale 100 aasta vanusele kirjanepandud pärimusele. Mis juhtus enne, võime vaid enamjaolt aimata.

Kanepitemp

Kulitš

Rabarbripiirakas

Peipsimaa kala



Mida süüakse Peipsimaal?

- kala ja sibulaid

Peipsi järvest püütakse praegu enim latikat, koha, ahvenat, haugi ja särge, räbbise puhul loodetakse populatsiooni suurenemisele, peipsi siast on saanud haruldus.

Tänapäeval on ehk kõige populaarsem kala suitsutamine, kuid värsket äsjapüütud kalast uhhaa on ületamatu. Traditsioonilisim kala-roog on ehk vees praetud kala, kus pannile pannakse eelnevalt kuldseks praetud sibula peale kalad, valatakse veega üle ja hautatakse pehmeks, pärast lisatakse rööska koort ja hakitud tilli.

Setomaal valmistatakse aga *keldokala hämmä-tüst*, mis tähendab kuivatatud kalast keedetud sousti.

Sibulata ei saa aga ükski peipsimaalane. Peipsiääre sibulat loetakse kohalikuks sordiks, mille olevat vanausulised endaga kaasa toonud ja siin edasi paljundanud. Veidi lapiku sibula värv varieerub valkjaskollasest kuni kergelt lillakani, mugul on aromaadne ja mahlane ning seisab suurepäraselt ületalve. Sibulat pannakse igale poole, alatest kevadisest sibulapealsalatist värsket kartuli juurde kuni talviste supptide-pajaroogade-pirukateni välja.

Kapsapiirakas



- palju küpsetisi

Piirkonnale on iseloomulikud kinnised pirukad või *piirakad*, nagu neid mõnel pool nimetati, kas siis nisujahust saia- või rukkijahust leivatainaga. Kui taludes küpsetati nädala tarbeks suur ports rukkileiba, tehti tihtipeale ka päts hapukapsa-, suitsusingi- või soolasilgupirukat, nii nagu täidisekraami juhtus parasjagu olema. Seda söödi enamasti soojalt kohe omaette söögina. Tasapisi hakkas levima nisujahust pärmitainapirukate tegemine, muutudes lausa igalaupäevaseks traditsiooniks. Piruka sisse pandi porgandit, seeni, rohelist sibulat, isegi punapeeti, ühesõnaga kõike, mida kodus leida oli.

Nii leiva- kui saiatainast pirukad vormiti kindla reegli kohaselt: ristkülikukujuliseks rullitud tainatükile laotati täidis enamasti ühele poolele, tõsteti teine peale ja näpiti servad hoolikalt kinni või pandi täidis tainatüki mõttelisele keskmise kolmandikule, servad tõsteti peale kokku ja näpiti siis korralikult kinni. Sellised pirukad olid enamasti suured - ikka saiapätsi mõõtu. Uuemal ajal on hakatud valmistama ka väikeseid pirukad, eks ta üks nikerdamine on, kui silmapesukaunistäis tainast ootel. Vähemaga polnud suures majapidamises mõtet jännata!

Keedusuhkur



Mis on Peipsimaal erilist?

- Tuntuim on ehk vanausuliste suhkur, mida keedetakse piimast või koorest ja suhkrust. Tulemuseks on õrn ning rabe koorekaramell tee juurde: ikka nii, et suhkrutükk põske ja lonks teed peale.

- Vanausuliste jaoks algavad ülestõusmis-pühad kultšiga. Mitte tavalise sirges kõrges vormis küpsetatu, vaid seitsmekihilise, alt ülispoole aheneva pärmitainast saiaga, millesse sõtkuti ohtralt maitseaineid ja rosinaid, et maja oleks saialõhna täis. Traditsiooniliselt valmistati kolm saia - üks võeti kirikusse õnnistamiseks kaasa, teine viidi surnuaiale ja kolmas söödi kodus.

- Sõira valmistati Seto- ja Võrumaal pühadeks, hiljem on see levinud üle Eesti. Tegemist on pehme kohupiimajuustuga, millele lisati võid, mune ja köömneid.

- Peipsimaal ja ka laiemalt Lõuna-Eestis kasvatati kuni umbes 20. saj algupooleni kanepit. Peipsi ääres punuti kanepinööri kalavõrke, seemnetest aga toitvat leiva- või kartulikõrvast tempi.

- pajaroogi

Mis saab talvel paremat olla, kui ahjus või pliidiil malmipotis pikalt haudunud köögiviljadega pajaroog. Ühepajatoidu jaoks lõigati porgandid-kapsad-kaalid-sibulad suurteks tükkideks, pandi sekka mõned sealihatükid ja lükati vaikselt podisema. Isegi hapukapsasuppi või kruubiputru võib siinkandis ahjus valmistada.

- Et Peipsimaal ja üldse ida-kagupoolses Eestis kasvatati enam kaera, siis siin valmistati puhtast kaerast kama, lisaks veel putrusid, kilet ja hapendatud jooki.

- Setomaal ja Ida-Eestis säilitati seeni hoopis hapendatult. Tilli ja mustasõstralehtedega purki laotud seemned omandavad hapnemise käigus erilise maitse, mis saab kas armastada või vihata.

Sõir

