



Вкусы Причудья

Несмотря на то, что Эстония довольно маленькая, здесь можно найти целых четыре различные национальные кухни. Свои неповторимые вкусы у кухни островов и побережья, у Южной Эстонии, у Мульгимаа и у Причудья с Сетомаа. В Причудье, в свою очередь, встречаются три культуры и три кухни, переплетая между собой народные кухонные традиции эстонцев, русских староверов и народности сету. Сегодня здесь сформировалась особая культура, где заимствованные из одной и другой кухни блюда живут уже своей самостоятельной жизнью, став намного большим, чем отличительной особенностью небольшого региона. Представьте себе, что зачастую в отношении многих блюд невозможно даже определить их изначальное происхождение. И это неудивительно, ведь знаменитые своим строительным талантом причудские мастера нередко отправлялись на работу в другие уезды и волости, к тому же каждую осень причудцы меняли лук на зерно, – в ходе этого общения с соседями, вместе с другими рассказами, вернее всего делились и кухонными рецептами.

Для причудцев безусловно характерным является присутствие на их столе рыбы и лука, всевозможных пирогов и даров леса. В то же время блюда в Причудье отличались некоторой новизной в сравнении с кухней соседних уездов, поскольку на побережье людям приходилось покупать многие исходные продукты либо обменивать на них рыбу и лук. Еда приготавливалась обычно из сезонных продуктов, к тому же должна была соответствовать уставу церковного календаря староверов и православных сету. С точностью это можно утверждать, опираясь на сохранившиеся письменные источники чуть более вековой давности. Что же было раньше, можем в основном лишь предполагать.

Kanepiteemp

Kulitš

Rabarbripiirakas

Peipsimaa kala



Что едят в Причудье?

- рыбу и лук

В Чудском озере ловят больше всего леща, судака, окуня, щуку и плотву, в отношении ряпушки приходится надеяться на рост популяции, ну а чудской сиг стал поистине редкостью. Наиболее популярна копченая рыба, хотя ничто не может сравниться по вкусу с ухой из только что пойманной рыбы. Традиционным блюдом здесь является так называемая «жаренная в воде рыба», когда на сковороду с зажаренным до золотистого цвета луком укладывается рыба, заливается водой и тушится до готовности, в самом конце добавляются жирные сливки и измельченный укроп.

В Сетомаа готовят «кельдокала хямматюст» – соус, сваренный из вяленой рыбы.

И конечно, ни один причудец не мыслит своей жизни и кухни без лука. Причудский лук считается особым местным сортом, который по преданию привезли сюда с собой и развели русские староверы. Цвет этих немного приплюснутых луковок варьирует от бледно-желтого до слегка лилового, лук необыкновенно ароматен и сочен, прекрасно хранится всю зиму. Лук здесь добавляют абсолютно в каждое блюдо, начиная с весеннего лукового витаминного салата к свежей картошке до зимних супов, жаркого и пирогов.

Kapsapiirakas



- много пирогов

Для причудского региона характерны закрытые пироги из пшеничной или ржаной муки – «пийракад», как их называют в некоторых здешних местах. Раньше, когда на крестьянских хуторах выпекали большую порцию ржаного хлеба на целую неделю, то частенько делали и пирог с чем-нибудь, что имелось на хуторе – квашеной капустой, копченой ветчиной или соленым сигом. Пирог ели как самостоятельное блюдо, теплым. Вскоре понемногу стала распространяться традиция выпечки пирогов и из пшеничной муки, превратившись в обязательный субботний ритуал. Пироги начинали морковкой, грибами, зеленым луком, даже свеклой, одним словом, всем, что находилось в домашнем хозяйстве.

Как пшеничные, так и ржаные пироги лепили в соответствии с твердыми правилами: чаще всего кусок теста раскатывался в прямоугольник, на одну сторону которого клали начинку, прикрывали ее другой половиной теста и тщательно защипывали край. Имелся и другой способ оформления пирогов: раскатанный четырехугольным кусок теста делится мысленно на три части, начинка помещается в центральную треть, края поднимаются вверх и защипываются. Такие пироги получались, как правило, довольно большими, величиной с буханку хлеба. Маленькие пирожки стали печь гораздо позднее – непустое это рукоделие, особенно когда хозяйку ждет целое корыто теста. А с меньшим количеством в большом хозяйстве и возиться нет смысла!

Keedusuhkur



Какие в Причудье деликатесы?

- Самый знаменитый деликатес Причудья – это староверский вареный сахар, необыкновенно вкусная сахарная помадка с нежнейшим сливочнокарамельным вкусом, которая варится из молока или сливок с сахаром. Особенно хороша она со староверским чаем на травах – кусочек помадки кладут за щеку и прихлебывают ароматный чай.

- Для староверов пасха начинается с выпечки куличей. Да не обычных, испеченных в прямой высокой форме куличей, а семислойной, сужающейся кверху булки, обильно сдобренной пряностями и изюмом, так чтобы весь дом наполнился сдобным запахом. Традиционно выпекается три булки – одна для освящения в церкви, вторая – чтобы отнести на кладбище и третья, чтобы съесть дома.

- Сыр готовили раньше к праздникам в сету и Вырумаа, позднее это кушанье распространилось по всей Эстонии. Сыр готовят из мягкого творожного сыра, добавляя к нему масло, яйца и тмин.

- В Причудье, да и в других частях Южной Эстонии до начала 20 века выращивали коноплю. На побережье Чудского озера из нее делали веревки для плетения рыболовных сетей, а толченые семена шли на приготовление питательной пасты к хлебу или картофелю.

- тушеные блюда

Что может быть зимой вкуснее, чем долго томленное в печи или на плите в чугушке блюдо из овощей. Знаменитый «юхепаятойт», или «еда в одном горшке» готовится из крупно нарезанных моркови, капусты, брюквы и лука вперемешку с кусочками свинины, тушеных в печи в общем чугушке. В печи здесь готовят также и щи из квашеной капусты, и крупяную кашу.

- Поскольку в Причудье и вообще в восточной и юго-восточной Эстонии выращивали много овса, то здесь готовили чисто овсяные толокно, каши, кисели и сквашенные напитки.

- В Сетомаа и восточной Эстонии заготавливали квашеные грибы. Замоченные в банках с укропом и черносмородиновым листом грибы приобретают при брожении особый вкус, который не оставляет никого равнодушным – его можно как полюбить, так и возненавидеть.

Sõir



Sibulapiirakas