

Sukeristi talu toidumustaradest.

K-A 5711
2877

Sukeristi talu valmistati toidud põhiliselt talu oma majapidamises toodetavast toiduainetest.

Kuni 1940. a. osteti poest lisaks soola ja suhkrut, väga harva ka suitaurosti. Laudadelt toodi laadasaia.

1940. aasta algusest kuni selle aastakümne lõpuni oli poest toidukaupa ostar ainult talongide alusel. Sõja ajal oli majasaarena mingil suhkruta (seegi talongide alusel).

Sõja ajal harvati talu tegelema mesilaste pidamisega, saamas looduslikku linnumagusat toitude valmistamiseks.

Talus toodetavaid ei olnud suutud võrs- ked ja soolatud rääimed.

Igal kevadel käidi rannasalvete kätt värsket rääime ostmas. Ikka suure pere vajades korraga. Nis korral aastal olid au sees värsket rääime valmistatud toidud.

Värsked rääimed soolati kergelt ja saadeti päeval praetis, eelnevalt muna-jahus keeretatud. juurde tehti jahusousti ja lisandis aedsetud kartulid.

Nis oli ka meil, lastel voli rääime suitutada. Poissid kaevasid munda- lov kraavi, mis palt kinni kaeti.

Otsad olid lahti. Toorelt leppa- dest tehti ühte otta lõke ja teistes otas välgatuleva suitu sees hoia-

iga mees origi otas toetatud rääime. Vahel unustati sool panemata ja söömisel leiti, et midagi on valesti.

2
Kogu toiming oli väga algeline, suitutamisest täiskasvanud osa ei võtnud. See oli meie pere laste oma lust ja lõbu.

Enamuses kogutoodud näimedest pandi soola. Alguks verisoola ja seejärel korralikult laotuna silgupütti. Suveperioodil oli soolasile põhilisel igapäevatoit.

Silgud võeti korralikult maha. Naalt püstitati väge ja püstiti olevad silgud kaeti vajutisega. Silgud katvat soolvett kasutati vanuti söögivalmistamises või ka külmade kastmetes. Siis oli soolveele lisatud peenestatud sibulat. Kartul kaetati soolvetega, silade hammustati kõvale. Lisaks leib, petipüür või bross või kala.

Silgust sai mitmesuguseid sooje "roogi" valmistatud. Näit.: kuumadele kartulitele asetati silgud, mis olid veidi aega pärast pehmed ning perele oligi valmis soe tahke söök.

Valmistati ka silgusousti või siis küpsutati ahjus kuumade süte kohal. Sila kartul ja leib olid need, mis võeti heinaajal heinamaale kaasa. See oli külm periood ning tööpäevadel soojas toitu ei keedetud v.a. kartulid, mis püti õhtul valmis keedeti.

Taani maa, olen veendunud, et meie talu toidumuhurjused võiks pakkuda sotsiaalseks, seda

iseloomustab ka eltoodud „silgaj“⁴
kingeldus.

Edasi kõigest tepsenalt.

Kanad pandi kanduma kevadel
ning augustikuu olid väikesed
kuked juba paarikuised. Kord
näda ka keedeti sellel perioodil
kukesuppi (kartuli-klimbi supp
maitsustatud loorberilehe ja rohe-
lise sibulaga).

septembris algas noorte järede ve-
ristamisel aeg. Lambaliha soola
ei pandud. Sõepärast oli toidu-
laual värske kapsa-kartuli-porgan-
di supp lambalihaga. Söögisedelt
oli ka nn. liha-kartul-kartu-aali-
uas-porgand lambalihaga või
süis ahjus küpsutatud lamba-
rint kartuliga.

Sügiskeudel tulid menüüsse see-
neldud. Kikeristi kangamaal
kasvas palju kuu-seiisikaid, mille
lapsed korjavad, ema puhastas,
küpatab ja soolab. Marineringise
ei tegeldud. Soolaseentest tehti
seenesousti, lisandiks kartul. Kui
oli süis ka peedisalat.

Kuni toomapäevani aeti lõbi eil-
poolmääriga.

Toitude hulga ei püüdnud ka
piimatoitude. Ei mäletaks, et meie
kodus oleks piimast kohupiima
valmistatud. Küll aga tehti koo-
rest vood.

Toomapäeva peike tapeti varaseks
mummatud siga (pea passus ca 8...10cm).
Siis algas ettevalmistus jõuludeks.

Seaveri kasutati verikõni ja -leiva tege-
mises. Seasoolikad puhastati hoolikalt
ja neudesse topiti valge vorstipuder
(krumbipuder, millele maitses lisatud
vorstirohtu - harilik punne ja kõnnmeid).
Sukeristil verivorsti ei tehtud. Maa-
st tehti maasapasteeti. Peast-jalgadest
süüti, suurem osa lihastest pandi
soola.

Joulupäe tegevust ei mäleta, küll aga
keedetud sealika kartuliga, kaalia-
ga, porrandiga. Pealt riisuti rorvast
pultongit kartme tarbes. Viimane
plüütradal röstitud sibulaga.

Jouludeks valmistatud toitudest te-
gis kolmekuningapäevani (6. jaanuar).
Peale liharoogade küpsutati jõulus-
saia ja küpsiseid. Piparkoole ei
tehtud.

Joulupühadeks osteti post mitmesu-
guse kujuga - pikad nagu plüat-
sid või siis koonilised koonitsesse
paberisse mõhitud - komme. Es-
malt kasutati kuuse ehtimiseks.
Kuuse väljavõtmise aeg olid kõik
konnid kuuse küljest "kadunud".
Enne sõda võmased erikujalised
konnid oli ena kooku koonud
ja need purki pannud somniga, et

kommid on mürgised. Igal aastal kaunis-
 tasid „mürgised“ kommid jõulupuuol, kuni
 1950. aastal kiskivad pumakomposid
 venna ära või tervisele kahju tegemise.

Süü komposidest üldse jääda, siis
 vahel harva saime 5 senti, saamata
 Valgu ühikuse post kommi osta. Palju selle
 eest ei saanud, pisikesse pihku 2...3 ta.
 Sõja ajal ja pärast seda kohalikus
 poes kommi müügil ei olnud. 1948 või
 1949. a. olid valgu poes vahetuskauba-
 na müügil pumakomposid. Muude
 vastu neid sai, vahetuskursi ei mäle-
 ta.

Kuus-kolm korda aastas tehti õlut:
 jõuludeks ja jaanipäevaks. Kuni õlle-
 otse jättes, siis ka liharõõks. Õlle-
 linnased valmistati kodus. Linnas-
 sepahest pruuniks pereis õlle. Õlleleegu
 oli tõsine toiming. Õlleastja ja ank-
 mid pidid pühakult puhitad olema.
 Õllele kena tunded või vesi saami-
 ses pruunistati suhkru, mis loodi
 virrele. Õlle käärimisel tekkis õlle-
 anker põhje pärm, mida hoiti pudelis
 veega kaetult külmus kohas ja
 kasutati laupäevaldel saiatarigu
 kerkimiseks. Õllekoost jäi õlle-
 pärm praak (raak) pandi kalja-
 tünni ja vesi kallati peale. Tünni
 põhjas oles auk suleti pika ümmar-
 guse pulgaga. Kaljastja seisis rehe-

toa nurgas ja vajadusel lasti alt
avausest kati välti. Kui praan jäi kei-
vas, siis loati vett juurde. Pikaajalisel
seismisel lõus kati hapus. Kalja-
kasutati igapäevases toomises ka
söögi pures või pann keetumises.
Vanal ajal oli kaljast keedetud vana-
sõna: „Moista, moista, mis see on? Vana-
mees mürkas, tükki tilli otsäi.“

Kui tehti, siis tehti ka slesuppi. Tuke-
ristil tehti slesuppi piimaga, millele
loati suhkrut ja lahustatud kane-
mune. Nuum (mille keedetud) supp
kallati saiakeemikutele. Minule see
toit ei maitsenud ja seepärast oma
isesisvas elus ma seda ei ole tei-
nud.

Järgmised peenemaie toitudega pühed
olid lihatoited. Heeldejärvamaal
toiminguks oli munade värvimine.
Enne sõda osteti poest munalaase
ja värviti hästi kiirevaid mune. Ka
sibulakoored olid heas värvima-
terjalts. Kiidetuna sisse mähiti
tootes muna koos sibulakoortega.
Pärast keetmist tulid välja ilu-
sad kirjud munad, igaüks oma
mustriga. Lapsed võisid mune vär-
vida ka vesivärvidega. See oli eriti
tõhus toiming, sest munadest said
inimeste pead, kinnad, kannad.
Sõja ajal ja pärast sõda jäidki
sibulakoored ja kaselehed põhitöös
värvaineteks.

Liharõõpühades veristati väike pullvaraa. Temast sai sült, mlaadi, šmoorpraadi - see tähendab peenemaid pühade-toite. Süpsitati pühadesaia rohinatiga. Seediti mustaasuppi, mida söödi koos mannapudruga. Valul tehti aar mannavahku piimaga.

Järgmisel Pükeristil tähistatakse püha oli Täevamineuse püha ehk nelipühi. Tavaliselt selles ajas olid alanud juba põllutööd ning seepärast ei loori ploomide ei tehtud. Pühapäeval, s.t. erimesel pühäl keediti liha-aartuleid ja lisas veel magustoitu. Kui oli tühjema, siis sellest suppi või pannukooke. Viimased olid paksend ja kollased. Lastele need maitserid.

Jaanipäeva tähistati eriti pidulikult. Tehti slut, veristi piimavarika ja sellest vaanitati jällegi peenemaid pühade roogi.

Sellega lõppesid pidustused. Heimud oli küle põllutööde periood - heinuabegu, viljakoristamine, liuskitamine, -leotamine, -hannapaneamine taliviljaküls, viljamasinadamine, kartulivõtmine jne. jne.

Põllutööde vahetajadel aäidi metsamajukorvamas (määrakad, mustaakad, pohlad, pöhvikad jt.), seenel, valgu jõe vähki püüdmas. Poissid aäidid kalal. Tuli sigel da mesilastega. Loomadega toimetamine oli aastatugne töö.

Igapäevane söögisedel luseristi talus
oli lihtne.

Libekünel põllutööde perioodil uul iga
kõrpaar oli välitöödel rajalt. Lõunaks
sooje sööki ei keedetud. Pärjatöö tehtud
hõlpsas pereema majas talitama. Iga
päev püüti ikka erinev söök keeta.

Kui oli supipäev, siis järgmine sousti-
tulipäev. Laupäeviti keelati putru,
küpselati saia või sepiikut.

Talus oli kombas "Pühitse pühapäeva!"

Pühapäeva hommikuti keedeti viigekohvi.

Süü juurde keelati võileib või sai. Kui
laupäeval oli keedetud krumbiputru
ja seda järele jäänud, siis pühapäeval
keedeti piima ja külmale putru söödi
kuuma piimaga. Seda serveeriti tald-
rikus nagu mannavahutugi. Pühe-
päeva lõunaks keedeti liha koos
kartulitega. Kui oli, siis keedeti seda
ka koos kaalikate ja porganditega.
Tavaliselt need saadused lõppe-
sid jõuludeks.

Suppidest meenuvad: hapuapsa-
supp lihaga, köögivilja supp kas liha-
ga või piimaga, manna supp, piima-
klim-
bi supp, jahuköst kartuli-krumbi-
supp, hernesupp, oasupp, värskel-
sasupp lihaga või piimaga, lihasupp,
vabarberisupp, mustlase supp, siis veel
mahla- ja marjakesellid.
Viiuvarde jaoks vajalik kartulite rüps
valmistati kodus.

gelt puruneb. seda tsestada püüdis te
 kiiviviskamisega rehetoa tsementpõran-
 dale. Kõiver jäi terveks. See oli meie koh-
 tumine algselt sõjaga. Ja kruubipudru-
 pannkookid olid heled, uida tihje kuku-
 ga poistele süia anti.

Ei enne ega pärast ei mäleta ma selli-
 seid pannkooke. Meie lasterikkale pere-
 le ei jõudnud oma pannkooke üi tihti
 küpsutada, kui lapsed soovisid. See-
 pärast pandi lapsed ise pannkooke
 tegema. Kes soovis, see pidi ise taigna
 tegema, plütipuud valmis saagima ja
 tule plüti alla tegema. Tean kindlalt
 väita, et juba eeloolikas oskasin pann-
 kooke teha. Raskeim ülesanne minu
 jaoks oli plütipuude saagimine. (Pika
 alijuhale saagimine kolmeis japiis.)

Igapäevane leib küpsutati oma talu
 põldudel kasvanud rukki jahust.
 Leiba küpsutati kaas korola kōda-
 las. Leivapõtsid olid suured ja ras-
 ked.

Talupõldudel kasvas ja selle kvali-
 teet oli tihedalt sisetud looduse
 kapriisidest. Hukeristi talu põllud
 olid sarised, vihma ajal suvedel
 olid põllud ve all. Mõlitan 40-ndate
 aastate algust, kui talupõllud olid
 ülenjatatud. Nisuterad läksid kõrre-
 otas kasvama. Terad olid magusa-
 maa sellest jahust õiget saia ei saanud.
 Sai oli kliistise konsistentsiga, kerki-
 mata, poorsus püüdis täielikult, magus

7. hammaste külge kleepur. Samal õnnel
 ülevõitusega aastal riknesid kartulid
 vaos. Terve aasta tuli kannatada sööke
 ilma kartulita. Raske oli aga toime
 tulla.

Söögiga pirtsutades meie peres ei toh-
 tinud. Seda tuli süüa, mis lauale oli
 pandud. Toidu pilkamise eest pandi
 lapsed murka oma käitumise üle
 ja teile mõtlema ja pärast Tänavataa-
 dilt oma pahategu andes paluma.
 Söömise lõpetamisel, pidime käed kok-
 ku panema ja tänuks: „Aitäh Jeesu-
 kesele süüandmise eest.“ Nüüd as-
 vatati lapsi austama igapäevasest leiba
 ning hoidma toitu.

Kui eelnevalt on kirjutatud, et palju
 tehti sööke lihaga, ei tähendatud
 see, et pada või pann oli liha külge-
 ga teis. Liha andis toidule maitse
 ainult lihast võetud teis ei söödud.
 Toidu valmistamisel kasutatud liha
 loikas peremees tükkideks, mis jaa-
 tati pre tükkide vahel. Minule rasva-
 ne liha ei maitsenud ning oma tüki-
 kes andsin alati isale. Tema oli
 ju raske füüsilise töö tegija.

Hukeristi talupere oli suur: isa, ema,
 vanamees ja neli last. Suvel olid lin-
 nas elavate sugulaste lapsed maal
 suritama ja nii tõusis laudkonna
 suurus kuni 15 hingeni lihtsat talu.

toitu jagas kõigile.

Kui perel istus lauaümber söömas
ja talu tuli mõni pühelole küla-
line, siis kutsuti ta lauda sööma.
Külalise teenitus oli alati „JÄTKU
LEIBA!“, „HEAD ISU“ on tänapäevane
sünnitüts.

Toit ei tulnud talus kergelt
kätte.

Õnne ja parand Helge Muga
Märjamaal märts 2005