

Haanja Kool

9. klass

Kleer Vodi

SUURMÕPUDÕR - HAANJAMAA PÄRANDTOIT

Loovtöö

Juhendaja: Kersti Aasa

Haanja 2023

Sisukord

Sisukord	2
Sissejuhatus	3
2. Pööripäevad	5
2.1 Pööripäevade tähistamine Haanjamaal	5
2.2 Pööripäeva suurmõpudõr Haanjamaal	7
3. Suurmõpudru retseptid	9
Kokkuvõte	11
Kasutatud allikad	12

Sissejuhatus

Kaudimägi ja pööripäevad on sünnist saati olnud minu elu osa. Samuti on pööripäevade kindlaks toiduks alati olnud suurmõpudõr, mis valmistatakse kohapeal tulel.

Kuna mulle meeldib süüa teha, siis ongi huvitav uurida sellist toitu, mida ise kunagi valmistanud ei ole. Nii seadsingi töö eesmärgiks uurida rohkem pööripäeva traditsioonide ja suurmõpudru kui Haanimaa pärandtoidu kohta.

Loovtöö kirjutamisel kasutasin Rätsepa Aare teadmisi Haanimaa pärandtoidust ja kommetest.

1. Tangupuder ehk suurmõpudõr

Tangupuder ehk suurmõpudõr on toit, mis on valmistatud keedetud odratangudest, millele on lisatud praetud pekikuubikuid ja sibulaid. Tangupudru eriliigid on vorstipuder ja verivorstipuder, samuti mulgipuder. (Vikipeedia, 2023) Haanjamaal on suurmõpudõr pãrandtoiduks, mida pakutakse kindlasti neli korda aastas põõripãevade tãhistamisel Kaudimãel.

1.1 Ajaloolised õlestãhendused Eestis

Laiemas mõttes võib tangupudruks pidada igasugustest tangudest putru, olgu see siis valmistatud peentangust, kaeratangust (kaeratangupuder), tatratangust, nisutangust, maisitangust. Lõuna-Eesti murretes on tanguputru nimetatud suurmapudruks. Varasemal ajal keedeti Eestis tervetest odrateradest terarõoga, millele lisati vahel ka herneid ja ube. 19. sajandil oli põhitõiduks tangupudrud erinevatest tangudest, aga sõõdi ka jahuputrusid, leiba pudru kõrvale ei sõõdud. Pudru keetmiseks võeti tange ja vett vahekorras 1:3. 19. sajandi teisel poolel hakati tanguputru keetma juba rasva ja pekitõkkidega ning lisati ka kartuleid (mulgipuder), vahel ka kapsaid, herneid ja ube. 20. sajandi algul hakati lisama keemise lõpus veel piima. Tangupuder oli argipãevatoit. (Vikipeedia, 2023)

Odratangupuder oli eestlaste pãrandtoit. Seda sõõdi mitmetel kalendritãhtpãevadel nagu jõulude, tõnise-, tooma-, vastla- ja kũõnlapãeval, samuti suuremate põllutõõde (nãiteks: viljalõikus, sõõnnikuvedu) lõpetamisel (lõpepuder). Hingedeajal oli kombeks katta esivanematele toas või saunas laud tangupudrugaga. Tanguputru pakuti ka pulmades ja matustel. Seda võeti kaasa varrudele või katsikule minnes (titepuder). (Vikipeedia, 2023)

2. Pööripäevad

Pööripäeval on päike seniidis ekvaatori või pöörijoone kohal. Päeva pikkus on kevadisel ja sügisel pööripäeval 12 tundi. Olenevalt kohast on Eestis on suvisel pööripäeval päeva pikkus umbes 18 kuni 18,5 tundi, talvisel pööripäeval umbes 6 kuni 6,5 tundi. (Eesti rahvakalender, 2023)

Aastas on neli pööripäeva. Kevadel ja sügisel on võrdpäevsus, kus öö ja päev on ühepikad. Talvisel pööripäeval on öö kõige pikem ja suvisel pööripäeval päev kõige pikem. (Eesti rahvakalender, 2023)

2.1 Pööripäevade tähistamine Haanjamaal

Loodususe neli pööripäeva jagavad aasta neljaks. Haanjamaal on Haanimiihi Nõvvokoja liikme Rätsepa, Aare (15.04.2023) andmetel pööripäevasid tähistatud juba üle kahekümne aasta just Kaudimäel. Pööripäevale võivad tulla kogukonna liikmed ja nende sõbrad. Päev enne pööripäeva tule tegemist on pööripäeva laupäeva suitsusaun, kus iho ja heng saavaq puhtas (ihu ja hing saavad puhtaks). Õigel päeval (pööripäeval) tehakse Kaudimäe riitusplatsi keskele lõke (vt Joonis 1) ja igasse ilmakaarde pannakse tulepakud (vt Joonis 2), et kutsuda kokku iga ilmakaare õnnistust.



Joonis 1. Suvine pööripäev Kaudimäel (Orula, 2021)



Joonis 2. Pööriöö ja tulepakud (Orula, 2021)

Pööripäeval lauldakse, tantsitakse, kogukonnaliikmed ajavad juttu ja räägivad, kuidas kellelgi läheb. Sellised kogunemised liidavad kogukonna liikmeid. Samal ajal valmib lõkkel pööripäeva puder (vt Joonis 3). Iga kord on kindlaks toiduks suurmõpudõr, mida pakutakse

kogu rahvale. Ühise laua katmiseks võtab igaüks kaasa ka midagi enda tehtut. (Rätsep, 15.04.2023)



Joonis 3. Suurmõpudõr tulel (Orula, 2022)

2.2 Põõripõeva suurmõpudõr Haanjamaal

See on Haanjamaa pãrandtoit. Põõripõevade suurmõpudõr sisaldab alati kruupe, tange. Sinna on juurde lisatud erinevaid lisandeid: herneid, ube, kikerherneid, jõhvikaid, sibulat, liha, porgandit, küüslauku. Putru süüakse laastu pealt (vt Joonis 4,5). Ühe laastu küljest murtakse endale nõ lusikas pudru sõõmiseks (vt Joonis 4). Esimene ports putru antakse alati paigavaimule ja pannakse põõripõeva lõkkesse. (Rätsep, 15.04.2023)



Joonis 4. Suurmõpudõr laastul (Zekker, 2021)



Joonis 5. Laastul suurmõpudõr hapukoore ja roheline salatiga (Orula, 2022)

3. Suurmõpudru retseptid

Suurmõpudõr 1

Haanimaa suurmõpudõr Rätsepa Aare (15.04.2023) retsepti perrä.

Peris pall'o suurmit (nii et kogokund söönus saa)

Mõnikõrd ka kõkkõ tuud, mis um kõögikapihn kotipõhja jäänüq- herneq, uaq, läätsq

Vett

Tsiakooti 4-5 tükkü

4 sibulat

1 kilo põrgnast

Suula, kõvaste pipart, kurõmarju

Tsiakoodi panõt patta kiimä, kuq tuu valmis saa, sis tulõ ärq puuta. Tavaliselt naasõq sis puutvaq. Puljongi sisse viskad nüüd suurmõ ja tükeldatuq põrknaq. Kuq suurmõ ummaq pehme, panõt sibula ja mar'aq kõgõ lõpuhn, et vitamiiniq vällä lännü-üiq. Edimätse portsu annat Maaimä hengekesele ja sis võivaq tõõsõq võtta.

Suurmõpudõr 2

Teise retsepti allikaks on Pisike ja Pisut Segi (2023) koduleht.

1 osa Lõuna-Eesti tangu (nt 5 dl)

3 osa keeva vett (nt 1.5 l)

paar supilusikatäit võid

soola

soolapeekonit, sibulat, paksemat hapukoort

Vaja on ahjupotti.

Pane ahi 180 kraadi peale sooja.

Pese tangud sõelal kuuma veega, kuni pesuvesi on selge, jäta nõrguma. Pane vesi keema. Siis võta ahjupott ja pane pliidile. Sulata poti põhjas või, lisa nõrgunud tangud, kalla peale keev

vesi, maitsesta soolaga ja pane pott ilma kaaneta kuuma ahju umbes pooleteiseks-kaheks tunniks hauduma. Tangud peaks olema selleks ajaks haadunud ja pudru pind meeldivalt kuldne ning niiske lohk keskelt kadunud. Veidi enne pudru ahjust võtmist lõika soolapeekon kangideks või kuubikuteks ja viiluta sibul ratasteks. Prae pannil soolalihast enamus rasva välja. Lisa sibularõngad ja prae madalal kuumusel aeg-ajalt segades, kuni sibul on kaunilt kuld kollane. Serveeri puder peekoni ja sibulaga või hapukoorega või mõlemaga.

Kokkuvõte

Haanimaa pärandtoit kuulub kohalike kommete juurde ja on oluline osa kultuuri hoidmisest Võrumaal. Tanguputru on lihtne valmistada ja pudru valmistamiseks saab kasutada kohalikku toorainet.

Töö käigus sain teada pööripäevade tähistamise traditsioonide pikaajalisusest Haanimaal. Samuti minu üllatuseks ei ole suurmõpudru tegemisel kindlat retsepti, vaid koguseid saab ka silma järgi mõõda ja lisada just seda, mis kodus köögikapis parajasti üle on.

Hoiame seda, mis meil on ja oluline on seda traditsiooni jätkata, et ei kaoks unustuste hõlma meie esivanemate kombed.

Kasutatud allikad

Eesti rahvakalender. <https://rahvakalender.ee/pooripaev/> (22.04.2023)

Orula, A. (2021) [Foto].

Pisike ja Pisut Segi. <http://thredahlia.blogspot.com/2011/03/tangupuder-see-harilik.html> / (22.04.2023)

Rätsep, A. (15.04.2023) [isiklik intervjuu].

Vikipeedia. <https://et.wikipedia.org/wiki/Tangupuder> (12.05.2023)

Zekker, E. (2021) [Foto].