



Liivimaa maitsed Vana-Võromaa

Põlva-, Valga- ja Võrumaa

Вкус Ливонии Регион Вана-Выро

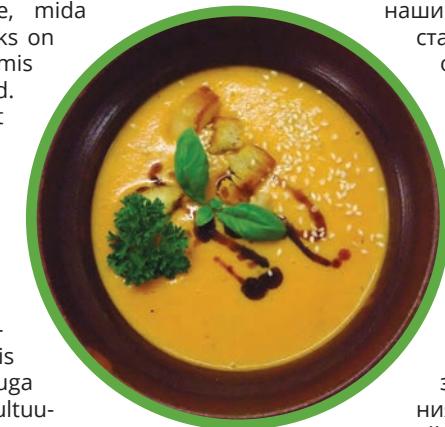


Vana-Võromaal hoitakse au sees vanu tavadid, aga tervitatakse ka kasulikke uuendusi. Vanasti elati toidu hankimise ja valmistamise ning pidusöökide ootamise rütmis. Toidu tähtsusest annavad tunnistust tollal kasutatud sünönüümid, nagu hingepeide, kehakinnitus ja maailma kinnipidaja. Kaasajal aga tunduvad toit ja söömine nii tavalised, toiduduki on üle Eesti enam-vähem ühesugused. Siiski on teada mitmeid ainult Võrumaale ja laiemalt Lõuna-Eestile omaseid toite, mida mujal Eestis ei tundud. Näiteks on kohupiimi Lõuna-Eesti toit, mis siit on üle terve Eesti levinud. Sõira on vanasti tehtud ainult Seto- ja Võrumaal ning Lätis. Praeguseks ongi Vana-Võromaa ja Setomaa sõirategijad seljad kokku pannud ja taotlevad siinkandis tehtud sõirale Euroopa Liidu kaitstud geograafilist tähist. Liha saunas suitsutamine on samuti Lõuna-Eesti komme, mis koos suitsusaunakombestikuga on kantud UNESCO vaimse kultuuripärandi esindusnimekirja. Et tatart, kanepit ja läätsi on vaid Lõuna-Eestis kasvatatud, siis on siin tavalised olnud tartrapuder, läätseroog ja kanepitoidud. Ainult Lõuna-Eestis hautati kapsaid tangudega paksuks pudruks (nn paksud kapstad) ja tehti oa- ja herneputru (tampi). Samuti on oluliseks säilitusmeetodiks olnud taas populaarsust koguv hapendamine ehk fermenteerimine. Liharoogadele lisaks on tehtud vere- ja rupskitoite, mis ka praegu veise- ja lambakasvatajate seas (miliseid piirkonnas palju on) au sees on.

В регионе **Вана-Выро** (старый Выруский уезд) уважают старые традиции и приветствуют полезные инновации. В старину жизнь людей была организована вокруг добычи пропитания, приготовления пищи и ожидания праздничных трапез. Само количество синонимов слова «еда» в эстонском языке говорит о том, насколько важной она была для человека. В

наши дни еда и процесс ее потребления стали будничными, а блюда – примерно одни и те же по всей стране. Тем не менее, можно назвать некоторые блюда, характерные только для Выруского уезда и Южной Эстонии в более широком смысле, которые распространились по Эстонии отсюда. Например, творог был южно-эстонским продуктом и уже отсюда попал в другие регионы страны. Творожный сыр под названием «сыйр» в старину делали только в регионе Сету, Выруском уезде и Латвии. В наши дни производители этого уникального продукта в регионах Вана-Выро и Сету скооперировались, чтобы подать заявку на присвоение сыиру, производимому в этой области, защищенного географического указания ЕС. Копчения мяса в сауне также является южно-эстонской традицией, внесенной в список культурного наследия ЮНЕСКО

наряду с другими традициями сауны по-черному. Поскольку гречиху, коноплю и чечевицу выращивали только в Южной Эстонии, типичными для этого региона были гречневая каша, тушеная чечевица и блюда из конопли. Только в Южной Эстонии варили густую кашу из крупы и капусты, а также готовили кашу из бобов и гороха. Популярным способом консервации было квашение, которое вновь входит в моду. Помимо мясных блюд, обычными для региона были кровяные колбасы и блюда из ливера, по сей день популярные среди овцеводов и фермеров крупного рогатого скота, которых здесь довольно много.



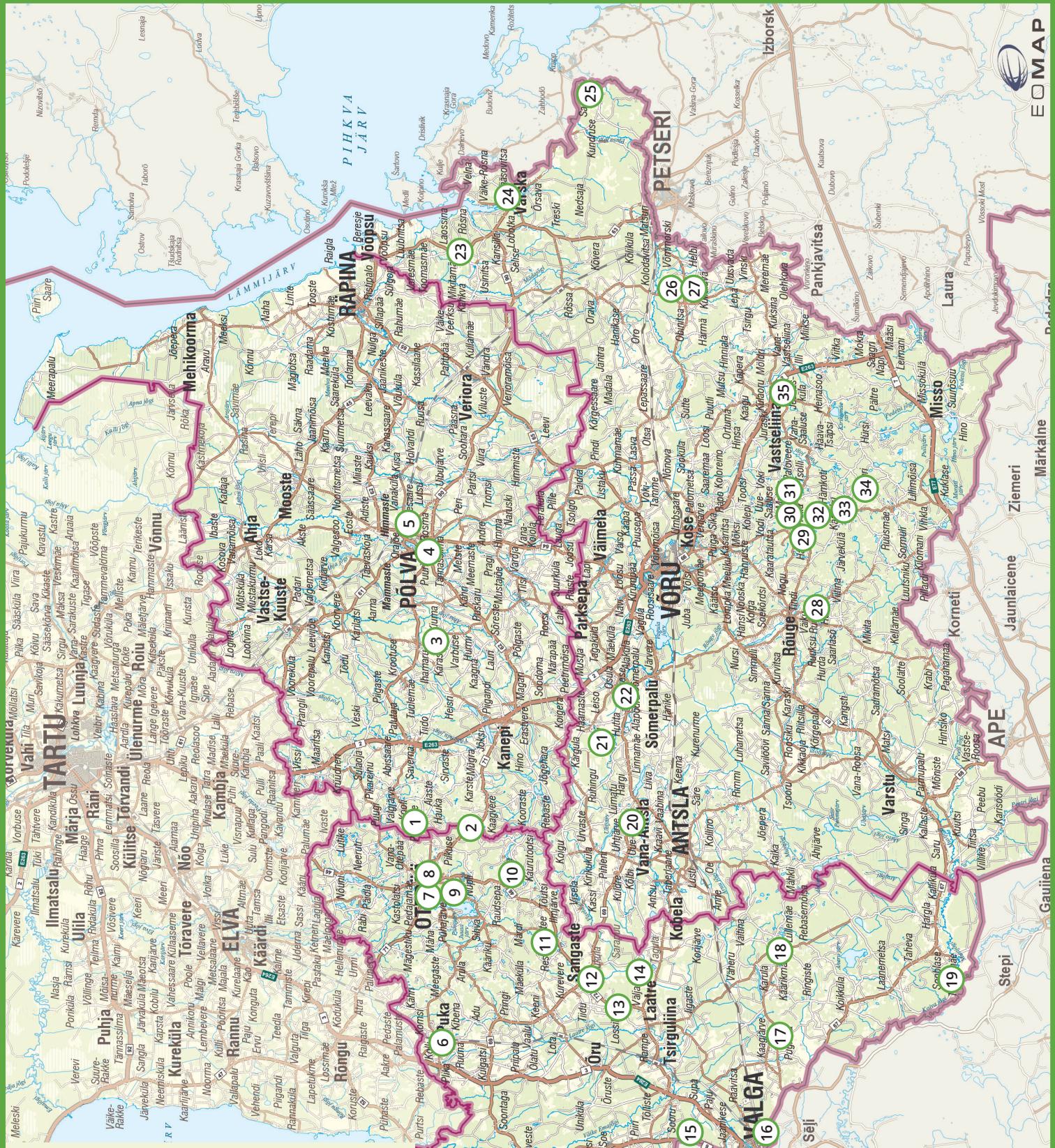
2019 –
Vana-Võromaa
maitsete aasta

Vana-Võromaa –
Culinary region of the Year 2019



Interreg
Estonia-Latvia
European Regional Development Fund

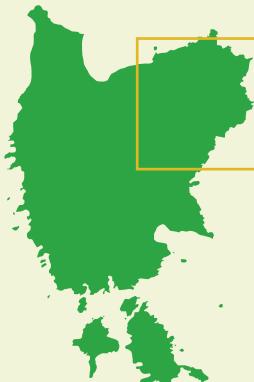




Liivimaa maitseid Vana-Võromaa

Paide, Valga ja Võru maakonna - Põlva piirkond - Vana-Võromaa

Вкус Ливонии - Регион Вана-Выро



See trüks välendab autori vareteid. Programmi korrasasutust ei ole vastutav selle eest, kuidas seda infot võidakse kasutada.

Данное изображение отражает мнение автора. Всединое учреждение программы не несет ответственности за возможное использование включенного в издание информации.

