VIRO.

NELJÄN VUODENAJAN MAKUJA

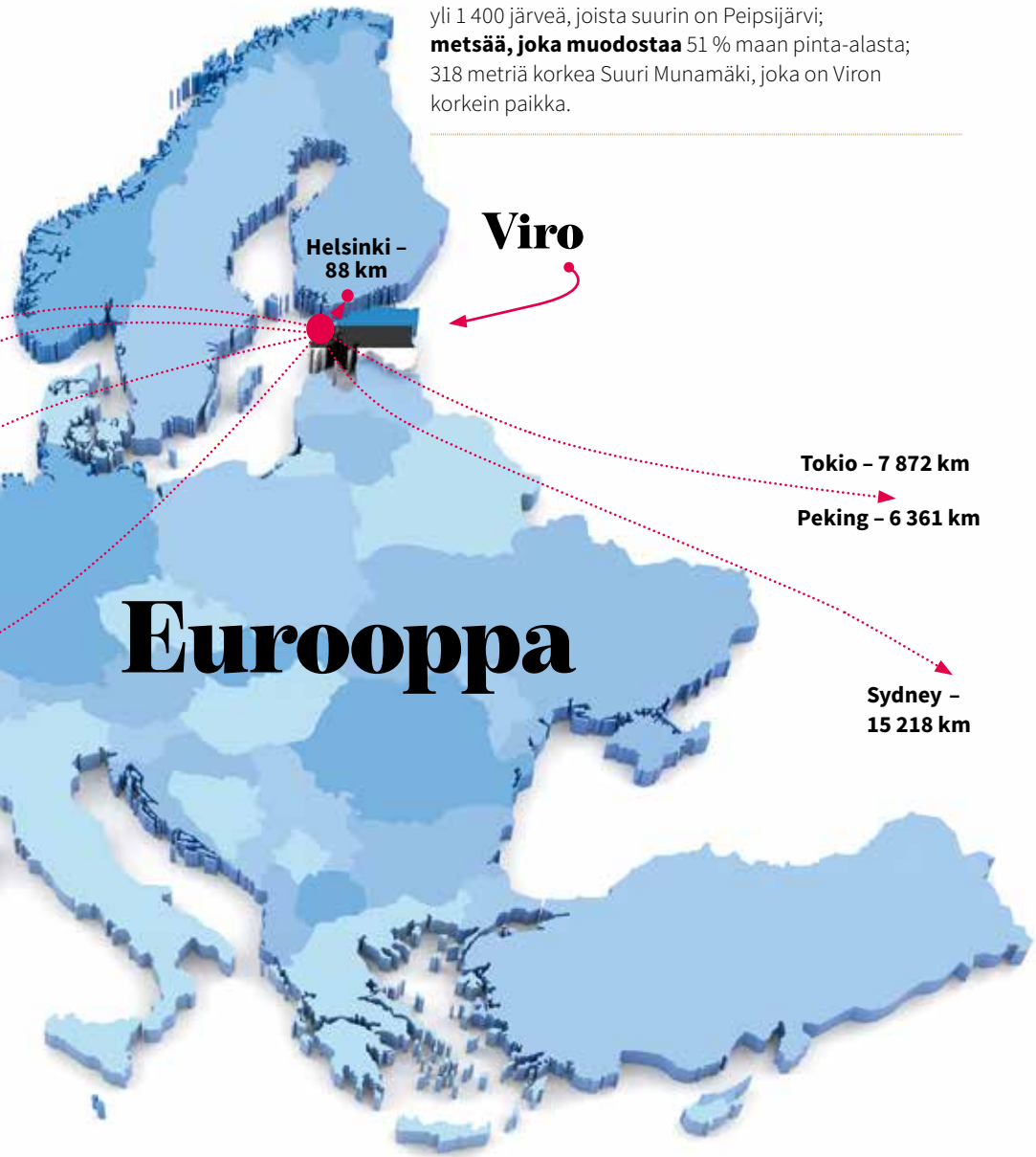
Viro lukuina

Virallinen nimi: Viron tasavalta (Eesti Vabariik)
Pääkaupunki: Tallinna (Tallinn)
Virallinen kieli: viro, puhutaan myös venäjää, englantia ja suomea
Valtionpäämies: presidentti
Valtiomuoto: parlamentaarinen tasavalta
Kansainvälisten järjestöjen jäsenyydet: EU, NATO, YK, OSCE, OECD, WTO
Valuutta: euro (EUR)

- **Viro, jonka pinta-ala on 45 339 km²**, on Euroopan pienimpiä maita, mutta virolaiset ovat kuitenkin eräs pisimpään nykyisellä alueellaan asuneita kansoja Euroopassa. Virossa on asukasta kohden peräti 3,51 hehtaaria maata, joten se on Euroopan harvimmin asuttuja maita. Liki puolet Viron pinta-alasta on metsän peitossa.
- **Virolaisia on vähän, vain 1,3 miljoonaa**, ja me tunnemme yhteenkuuluvuutta. Esittelemme vieraanvaraisesti historiaamme ja perinteitämme, ja meidät tunnetaan maailmalla muun muassa muodista, designista, musiikista ja kuvataiteista. Myös Skype ja TransferWise ovat kansallisia ylpeydenaiheitamme. Virossa julkisia palveluja on sähköistetty uutterasti, ja ne ovatkin mielestämme tasoltaan kenties maailman parhaita.
- **Laulujuhlat ovat virolaisten ylpeydenaiheita**, ja laulujuhlat kuuluvat myös **Unescon** maailmanperintöluetteloon. Laulujuhlilla on ollut tärkeä rooli kansallisen identiteetin rakentajana ja ylläpitäjänä. Myös keskiaikaista arkkitehtuuria edustava Tallinnan Vanhakaupunki on kuulunut Unescon maailmanperintöluetteloon jo vuodesta 1997 alkaen.
- Pieni, pohjoismainen ja puhtaan ja monipuolisen luonnon omaava **Viro on niitä harvoja paikkoja maailmassa**, jossa yhdellä neliömetrillä kasvaa yli 76 eri kasvilajia.

Hyvä tietää! Virossa on

2 222 saarta, joista suurin on Saarenmaa;
yli 1 400 järveä, joista suurin on Peipsijärvi;
metsää, joka muodostaa 51 % maan pinta-alasta;
318 metriä korkea Suuri Munamäki, joka on Viron korkein paikka.



Viro rajoittuu pohjoisessa Suomenlahteen ja sen takana olevaan Suomeen, lännessä Itämereen ja sen takana olevaan Ruotsiin, etelässä Latviaan ja idässä Venäjään.

Rakastamme virolaista ruokaa!

Kauniilla luonnollaan katseet vangitseva, Itämeren rannalla sijaitseva Viro on historialtaan, kieleltään ja kulttuuriltaan omaperäinen pohjoiseurooppalainen maa, jossa innovatiivisuus ja perinteet kietoutuvat yhteen.

Virolaiset ovat rikas kansa. Suurimpia rikkauksiamme ovat ihmiset, kieli ja kulttuuri, puhdas luonto sekä maailman puhtaimpiin kuuluva ilma. Maan metsät, pellot ja meri ovat ruokkineet virolaisia kautta aikojen. Välitöntä suhdettamme luontoon heijastaa ikiaikainen tapa liikkua kesäisin metsässä, poimia sieniä ja marjoja ja säilöä niitä talven varalle.

Ihmisen ja luonnon vuorovaikutukseen perustuva elämäntapa kuvaa hyvin myös Viron parhaita elintarvikevalmistajia. Neljä selvästi toisistaan erottuvaa vuodenaikaa antavat ruoan valmistukseen kausiluonteisia tuoreita aineksia, joita myös paikalliset ravintolat ja kahvilat ahkerasti hyödyntävät. Edellisten sukupolvien taidot yhdistetään nykytrendeihin, mikä tekee Virosta innovatiivisen sekä nopeasti kehittyvän maan.

Viro on kaunis maa, joka on avannut ovensa maailmaan. Eräs niistä on hyvä virolainen ruoka, josta haluamme nyt kertoa hiukan lisää.

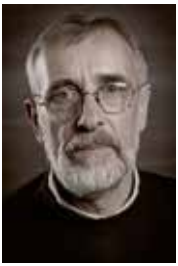
Kädessäsi on pieni opas, joka johdattaa sinut matkalle kansallisiin makuihin ja parhaisiin makuelämyksiin. Ruisleipä, hunaja, kala, maito ja metsämarjat ovat arvossaan myös virolaisten keskuudessa. Laiduntavien nautojen liha on Keski- ja Itä-Euroopan laadukkaimpia. Herkkusuut ylistävät myös Tallinna Kilud -kalasäilykettä laajassa gurmeeoppaassa ”1001 asiaa, joita kannattaa kokeilla ennen kuolemaa”.

Tätä esitettä selailemalla saat tietää kaikkea mielenkiintoista Virosta ja virolaisesta ruoasta. Toivomme sinun myös tutustuvan virolaiseen makujen maailmaan.

Hyviä makuelämyksiä toivottaen
Viron maaseutuministeriö

Julkaisija ja teksti: Ministry of Rural Affairs
Kuvat: Katrin Press, Lauri Laan, Jüri Seljamaa, Herkki Erich Merila, Shutterstock, Visit Estonia, Mariann Roos
Suomennos: OÜ Luisa Tõlkebüroo
Toteutus: AS Ajakirjade Kirjastus
Graafinen suunnittelu: Janett Rikkand

“Minä ja vaimoni asumme Virossa, ja täällä asuvat myös kaikki lapseni ja lapsenlapseni. Virossa ovat myös vanhempieni haudat. Puhun joka päivä viroa ja teen työtäni tällä kielellä. Viro on minulle hyvin tärkeä maa – se kaikkein tärkein.”



Virolainen näyttelijä
LEMBIT ULFSAK,
Elokuvan ”Mandariinit”
pääosan esittäjä,
Elokuva sai Oscar-ehdokkuuden.

Virolle on tuonut paljon huomiota Viron ja Georgian yhteistyössä valmistunut elokuva ”Mandariinit”. Ensimmäisenä virolaisena elokuvana se oli ehdolla Golden Globen sekä parhaan vieraskielisen elokuvan Oscarin saajaksi vuonna 2015. Mandariinit eivät kuitenkaan menesty Viron lauhkeassa ilmastossa. Runsaslajisista metsistämme löytyy sen sijaan herkullisia mustikoita, metsämansikoita ja puolukoita, ja soilla kasvaa karpaloita sekä lakkoja. Puutarhoissa on hedelmäpuita ja marjapensaita, joista saadaan omenia, luumuja, kirsikoita, aroniaa, herukoita ja karviaisia sekä mansikoita ja vadelmia.

Virolaiset maut ja ruokaperinteet

VIRON RUOKAKULTTUURIN PERUSTA – NELJÄ VUODENAIKAA

Viro on ilmanlaatunsa puolesta maailman puhtaimpia maita. Sangen tasaista paikallista maisemaa piristävät suot, pellot ja korpimetsät, alvarit ja kalkkikiviset rantatörmät. Virolaiseen ruokakulttuuriin vaikuttavat eniten neljä toisistaan selvästi erottuvaa vuodenaikaa. Kausiluonteinen ruoka on avainasemassa sekä ravintoloissa että kodeissa. Paikalliset tuoreet ja puhtaat elintarvikkeet ja raaka-aineet pystytään hankkimaan 200 kilometrin säteeltä. Virolaisten makutottumuksiin ovat vaikuttaneet eniten saksalainen ja venäläinen keittiö, sillä Viro on aina sijainnut näiden kahden suuren kulttuurialueen välissä. Uusin keittotaitomme saa kuitenkin yhä enemmän virikkeitä Pohjoismaiden keittiöstä, jossa osataan myös arvostaa hyviä paikallisia raaka-aineita.

"Pohjoismainen kirpeän raikas ilmasto sekä runsas eläimistö ja kasvisto tarjoavat luonnollisia ja laadukkaita raaka-aineita. Pitkä ja kylmä talvi on opettanut säilömään ruokaa: suolaamaan, kuivaamaan, savustamaan, hapattamaan, marinoimaan ja pakastamaan. Nämä taidot yhdistävät meidät ensivanhempiin ja pitävät yllä ruokakulttuuriamme."

Huippukokki **ANTS UUSTALU**, Ööbikun gastronomiatilan isäntä ja keittiömestari

KEVÄÄN RUOKIA

Entisaikaan talvivarastot alkoivat loppua ja ruokavalio niukkeni kevättä kohden. Särvintä leivän päälle etsittiin heräävästä luonnosta. Aiemmin nälkävuosien ruokana pidettyjä villejä kasveja arvostetaan nykyään niiden terveellisyyden ja mielenkiintoisen maun vuoksi.

Vielä ennen silmujen puhkeamista ja ennen kuin ensimmäiset vihreät versot ilmestyvät aurinkoiseen pihannurkkaan tai metsänreunaan, on aika kerätä koivun ja vaahteran mahlaa. Koivu ja vaahtera ovat olleet kautta aikojen suosittuja janonsammuttajia. Kevättunnelman luovat kasvimaan, metsän ja niityn ensimmäiset antimet: sipulinversot, karhunlaukka, kurkku, salaatti, niittysuolaheinä, vuohenputki, nokkonen ja kuusenkerkät. Pirteämpiä sävyjä lisäävät raparperi ja retiisi. Nämä kevään lähettiläät nautitaan mahdollisimman tuoreena salaateissa ja voileivän päällä. Keväällä ruokalistalle saadaan myös tuoretta kalaa, kuten silakkaa, ahventa, säynettä, särkeä, vimpaa ja haukea. Virolaisten talonpoikien pääravintoa oli aikoinaan suolasilakka, mutta nykyään herkutellaan tuoreilla paistetuilla tai marinoiduilla silakoilla. Arvossaan on myös herkullinen siika, jota syödään tuoreena ja kevyesti suolattuna. Entisaikaan lehmien alkaessa keväisin antaa maitoa, pöytään saatiin myös maidosta valmistettuja tuotteita ja ruokia. Nykykeittiössä vuohenmaidosta valmistetut tuotteet, kuten juusto, rahka, jäätelö ja jogurtti, ovat yhä suositumpia.

“Keväällä ruokalistalle saadaan myös tuoretta kalaa, kuten silakkaa, ahventa, säynettä, särkeä, vimpaa ja haukea.”

KESÄN RUOKIA

Kesä on suurten mahdollisuuksien aikaa. Suussa sulavat ohutkuoriset ja pehmeät uudet perunat voissa paistettujen kantarellien kera. Lautasille nostetaan vihanneksia ja koreihin kerätään marjoja metsästä sekä puutarhasta. Kesän maut tallentuvat hilloihin ja mehuihin. Mehiläispesistä kerätään kultaista hunajaa. Kesä on lyhyt, joten kannattaa grillata tai lähteä eväsretkelle luontoon tai vaikkapa illalliselle ulkoilmaravintolaan aina kun se vain on mahdollista. Kesäisin ruoat valmistuvat nopeasti ja maut ovat kevyitä sekä meheviä. Runsaasta marjojen kirjosta ensimmäisenä valmistuvat metsä- ja puutarhamansikat ja sitten vuorollaan mustikat, karvamansikat, lakat, vadelmat, puna-, valko- ja mustaherukat, karviaiset, sinivatukat, tyrnimarjat ja viimeisenä loppukesällä puolukat. Ensimmäiset marjat pistetään poskeen sellaisenaan tai nautitaan hunajan, sokerin ja maidon kera. Niistä voi tehdä vaikkapa upeita smoothieita, marjapiirakoita, hyytelöjä ja jopa jäätelöä. Toiset tekevät marjoista myös marjalikööriä, ja virolaisen emännän ylpeys ovat edelleen siistit hillopurkkien rivit kellarin hyllyllä. Metsämarjojen intensiivistä makua arvostavat myös kaikki huippukokit.

Heinäntekoon tai viljanpuintiin otettiin ennen mukaan piimää, leipää ja jotakin suolaista. Helteessä vatsan täyttivät velli, talkkuna, maitorahka ja rahkajuusto. Hyvä kesäinen janonsammuttaja on ollut kotikalja, joskin tosimiehet eivät nykyäänkään pärjää ilman viileää ohraolutta. Grillilihan tai savukalan tuoksu houkuttelevat herkuttelijoita vielä tänäkin päivänä. Rannikkokylissä popsitaan kampelaa, Peipsijärven rannalla muikkua. Ravunpyyntiaikaan järjestetään suuria rapujuhlia. Oman puutarhan antimia ja aitoja maatilantuotteita – mehevää nuorta porkkanaa, rapeita herneitä, paksuja pavunpalkoja, punaposkisia tomaatteja – on tarjolla markkinoilla, toreilla ja ruokafestivaaleilla.

SYKSYN RUOKIA

Syksyllä virolainen keittiö on erittäin mielenkiintoinen ja monivivahteinen. Vilja- ja perunasato kerätään talteen. Maasta nostetaan porkkanaa, lanttua, kaalia ja punajuurta. Sipulista ja valkosipulista punotaan kauniita seppeleitä. Punaposkiset omenat, luumut, ja kriikunat luovat tunnelmaa keittiössä. Metsästäkään ei palata tyhjin käsin, sillä sieltä poimitaan sieniä, pähkinöitä ja puolukoita ja soilta karpaloita. Laitumella varttuneiden nautojen liha on syksyllä parhaimmillaan. Herkkusuiden pöydälle päätyvät hirven- ja villisianpaistit ja myös harvinaisemmat riistaruoat. Syksyisin meillä kaikilla on kiire, sillä silloin valmistuvat hillokkeet, mehut, hillot ja muut säilykkeet. Marja- ja hedelmäviinien valmistus on vanha virolainen perinne.

Viron metsissä kasvaa syksyllä runsaasti ruokasieniä. Kymmenet hapero-, tatti- ja rouskulajit tarjoavat oivan ja maukkaan lisän ruokiin. Ennen vanhaan sieniä söivät lähinnä itä- ja etelävirolaiset talonpojat, ja sieniä alettiin syödä yleisemmin vasta noin sata vuotta sitten. Porvarien ja herraskartanojen keittiöissä sieniruoilla on kuitenkin huomattavasti pitempi historia. Sieniä marinoidaan, suolataan, kuivataan ja jopa hapatetaan. Niitä lisätään salaatteihin, piirakoihin, laatikkoihin, kastikkeisiin sekä keittoihin.

Virolaisten tärkein peltotyö on perunannosto ja helpoin arkiruoka koostuu perunoista ja kastikkeesta sekä lihasta tai kalasta. Perunan arvosta kertoo valmistustapojen runsaus – perunaa syödään kuorineen tai kuorittuna keitettynä, höyrytettynä paistettuna ja siitä tehdään uuniperunoita ja ranskanperunoita. Erityistä herkkua on nuotion tuhkassa kypsennetty peruna, ja kansansuosikkeja ovat perunasose ja perunasalaatti.

“Metsästäkään ei palata tyhjin käsin, sillä sieltä poimitaan sieniä, pähkinöitä ja puolukoita ja soilta karpaloja.”

TALVEN RUOKIA

Kylminä talvina, jolloin lämpötila laskee toisinaan 20–30 miinusasteeseen, ruoan tulee tarjota keholle riittävästi ”polttoainetta” ja pitää mieli korkealla vuoden pimeimpänä aikana. Tästä syystä talvisin maistuvat myös rasvaiset ja makeat ruoat. Kylmään vuodenaikaan sopii hyvin tumma leipä ja vaalea, suolattu, savustettu tai yrteillä maustettu silava. Virolaiset ovat aina pitäneet porsaanlihasta. Virolaiset arvostavat myös hyvää rasvaista kalaa, kuten esimerkiksi lohta ja silliä.

Talvella nautitaan kesällä ja syksyllä talteen korjatusta sadosta. Vain pieni osa kotimaisesta raaka-aineesta säilyy tuoreena kevääseen asti, ja yleensä sitä tulee käsitellä suolaamalla, savustamalla, marinoimalla, hapattamalla, kuivaamalla tai pakastamalla. Talvikuukausien ruokapöytää hallitsevat lihapaistit, veriruoat ja aladobi. Niitä höystetään piparjuurella, sinapilla sekä etikalla, ja nykyään myös ketsupilla ja kastikkeilla. Ennen ei ollut sellaista suurempaa juhlaa tai merkkipäivää, jolloin kotona ei olisi valmistettu olutta.

Pitkän talven aikana, jolloin kotia on lämmitettävä jatkuvasti, kannattaa valmistaa myös erilaisia uuniruokia ja leipomuksia. Talonpojat söivät paljon ohraryyneistä ja -jauhoista valmistettuja ruokia, ja ryynipuuroa oli pöydässä miltei kaikkina juhlapäivinä. Myöhemmin alettiin suosia hienosta vehnäjauhosta leivottuja pullia ja piirakoita, jotka uunituoreina maistuvat hyvin kylmällä säällä. Nykyään kotona leivottu ruisleipä sekä ohrasta tai tattarista valmistetut salaatit ja puurot ovat taas arvossaan. Vuosikymmeniä virolaista joulupöytää ovat koristaneet mausteiset piparkakut, ja vanha tapa syödä laskiaisena laskiaispullia on edelleen voimissaan.

“Virolainen keittiö on aito. Maut eivät sekoitu ja peitä toisiaan, vaan ne muodostavat palapelin, jossa yksittäiset osaset täydentävät kokonaisuutta. Sellaiset tuotteet kuten verimakkara ja talkkuna ovat juuriltaan vaatimattomia, mutta ne sopivat silti hyvin nykyruokiin. Aidot, luonnolliset maut eivät menetä arvoaan vuosien varrella. Pidän siitä, että verimakkara herättää lämpimällä kanelintuoksullaan ja rapealla kiiltävällä kuorellaan aina joulutunnelman, ja myös siitä, että talkkunan maanläheinen tuoksu tuo mieleen vasta leikatun vehnän aina, kun lisään sitä jälkiruokiini.”

Vasileios Kalamas on kreikkalainen näyttelysuunnittelija, joka on asunut ja työskennellyt Virossa miltei neljä vuotta

VIRON KAHVILA- JA RAVINTOLAKULTTUURI HEIJASTELEE POHJOISMAISIA TAPOJA

Vaikka Viron kahvilat ja ravintolat ovatkin usein saaneet innoitusta ruokalistoihinsa Välimeren maiden keittiöstä, Virosta löytyy myös useita sellaisia ruokapaikkoja, jotka yhdistelevät perinteistä ja modernia aitoa virolaista keittiötä keskenään. Yhä useammin paikallisten viljelijöiden tuotanto löytää tiensä Viron kahviloihin ja ravintolojen ruokalistoille, ja keittiömestarit keksivät uusia, mielenkiintoisia tapoja yhdistellä perinteistä virolaista keittiötä uusiin valmistustapoihin ja makuihin. Nämä ravintolat edustavat kausiluonteista, ja paikallisten raaka-aineiden hyödyntämistä ja vaalivat myös terveellisiä ruokailutottumuksia. Suosituimmat uudet ja alkuperäiset ravintolat ovatkin avanneet ovensa maaseudulla, pikkukaupungeissa, aivan meren rannalla tai jopa keskellä sankkaa metsää.

JOS ETSIT TODELLA JÄNNITTÄVÄÄ ELÄMYSTÄ ravintolasta tai kahvilasta, jonka asiantuntijalautakunta on valinnut Viron parhaiden joukkoon, löydät sopivan paikan tästä:
▸ The Best Restaurants of **Estonia flavoursofestonia.com**

TUTUSTU VIRON RUOKA-ALUEISIIN ja lähde todella herkulliselle ruokamatkalle läpi Viron. Katso kartasta lähin ruokahalun herättävä ravintola:
▸ Viron ruokareitti **estonianfood.eu**

TUTUSTU MIELENKIINTOISIIN VINKKEIHIN VIRON PAIKALLISISTA HERKUISTA ja tunnustetuista ravintoloista, ja valitse ravintola interaktiiviselta kartalta ja varaa pöytä:
▸ **visitestonia.com/fi/nae-ja-koe/ruokailu**

KANSAINVÄLINEN RAVINTOLAOPAS WHITE GUIDE NORDIC esittelee riippumattomien ruoka-arvostelijoiden Pohjoismaiden parhaiksi valitsemia ravintoloja ja listaa myös 25 Viron parasta ravintolaa, jotka on valittu ”mestariluokan” tai ”korkean luokan” ravintoloiksi. Tämä on vuosien mittaisen työn tulos ja todellinen tunnustus virolaiselle gastronomialle sekä kaikille ravintola-alalla työskenteleville.
▸ **whiteguide-nordic.com**

Viron ammattikokit ovat jo 2008 alkaen osallistuneet ja myös menestyneet **KANSAINVÄLISESSÄ BOCUSE D’OR -KILPAILUSSA** – he edustavat virolaista huipputason gastronomiaa. Todellisen osaamisen todistavat keittotaito-olympialaisiksi kutsutussa kilpailussa saavutetut korkeat sijat.
▸ **bocusedor.ee/en**

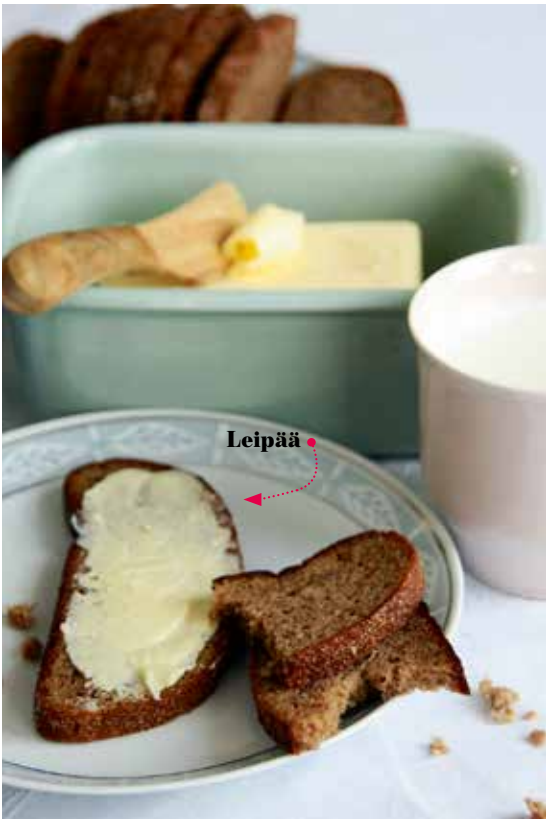
Bocuse d’Or -loppukilpailussa menestynyt Viron edustaja Dmitri Haljukov tarjoilee 2013 Viron karsinnoissa voiton tuonutta kalaruokaa.

Huippukokki Dmitri Roozille Bocuse d’Or -kilpailun Viron karsinnoissa vuonna 2015 voiton tuonut annos.

Syö kuin virolainen!

PAIKALLISIA MAKUJA JA PERINTEITÄ

Jos Viro jaetaan osiin ruokatapojen ja makujen perusteella, alueen vaihtumista on hankala huomata. Ruokapöydän antimiin vaikuttaa kuitenkin merkittävästi se, ollaanko rannikolla vai sisämaassa. **Pohjois-Viro** ja **Itä-Viro** sijaitsevat karummalla pohjoisrannikolla. Viljavien peltojen ja runsaiden järvien sisämaa kattaa eteläisen Viron, jossa sijaitsevat myös muista alueista selkeästi erottuvat **Mulgimaa** ja **Vanha Võromaa**. Eteläisen Viron ruoka-alueeseen kuuluvat myös rajaseudulla sijaitseva omaleimainen ja monipuolinen **Setomaa** eli Setukaismaa, ja **Peipsiveer** eli Peipsijärven rannikko, jossa on vanhoillisortodoksisten venäjänkielisten kyliä. Länsirannikko ja saaret muodostavat yhdessä **Länsi-Viron** ruoka-alueen. Saaret – Saarenmaa, Muhu, Hiidenmaa ja Ruhnu – erottuvat ruoan lisäksi myös luontonsa ja rakennusperintönsä puolesta muista alueista, ja näille saarille hyvän vastuksen tarjoaa Länsi-Viron omaperäisin yhteisö, joka elää ja vaalii ruokaperinteitään pienellä Kihnun saarella.



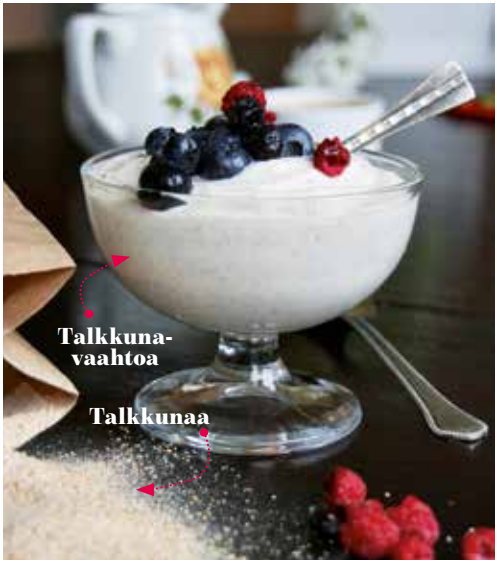
POHJOIS-VIROSSA arkiruoan ainekset olivat vielä 1900-luvun alussa leipä, peruna, suolasilakka, kala, sianliha, maito, ryynit ja jauhot, joita syötiin vuoden ympäri. **ETELÄ-VIROSSA** ruoka oli monipuolisempaa. Siellä syötiin myös talkkunaa, palkokasviruokia, maitorahkaa ja rahkajuustoa. Perinneruokia ovat etenkin **Mulgimaalle** tunnusomainen talkkuna eli viroksi ”kama” (piimään tai jugurttiin sekoitetaan useammasta viljalajista valmistettua jauhoa) ja ”mulgikapsas”, joka on ohraryynien ja pekonin kanssa haudutettua hapankaalia. Tämän alueen perinneruokia on myös ”mulgipuder” (peruna-ohraryynipuuro) ja ”mulgi korp” (avonainen rahkapiirakka). **Setomaan** keittiössä tärkeällä sijalla ovat rahkajuusto eli viroksi ”sõir”, kalaruoat, erilaiset umpinaiset ja avonaiset piirakat sekä suolaliemi eli ”suulliim”, joka

on kylmä keitto ja perinteinen kesäruoka.

SAARISTON JA LÄNSI-VIRON keittiön keskeinen raaka-aine on kala, ja enimmäkseen se tarkoittaa silakkaa, kilohailia tai kampelaa. Myös ohraryynipuuro on erittäin suosittu. Näillä seuduilla kodeissa valmistetaan yhä edelleen myös olutta.

ITÄ-VIROLLE ovat olleet ominaisia papu-, herne- ja kalakeitot. Narvan joesta on jo vuosisatojen ajan pyydetty nahkiaisia, ja juhlapöydässä on tarjottu munavoita.

PEIPSIN JÄRVEN RANTA-ALUEEN keittiölle ovat luonteenomaisia erilaiset sieniruoat, ja sieniä kuivataan ja suolataan ja niistä tehdään keittoja. Lisäksi poimitaan marjoja, erityisesti mustikoita ja vadelmia, jotka kuivataan tai keitetään hilloksi. Karpaloja säilytetään sellaisenaan vedessä. Seudun marjapiirakat ovat kuuluisia, ja marjoista keitetään myös kiisseliä ja tehdään makeita keittoja. Myös järvestä saatava kala on tärkeä, ja kalat keitetään, paistetaan, kypsennetään, suolataan tai ilmakuivataan, ja kokonaisista kaloista valmistetaan myös aladobia. Peipsin rantapelloilla viljelty tuhti sipuli tunnetaan kaikkialla Virossa.



Talkkuna on useasta eri viljajauhosta valmistettava virolainen perinneruoka. Talkkunajauhoja on kautta aikojen lisätty piimään, ja näin on saatu ravitseva välipala. Nykyään talkkunajauhoja sekoitetaan myös kermavaahtoon tai rahkaan herkullista talkkunavaahtoa varten, jota tarjoillaan usein jälkiruokana.

Virolainen perunasalaatti

Virolaiseen tapaan valmistetun perunasalaatin tunnistaa smetanakastikkeesta. Jokaisessa perheessä perunasalaatti tehdään vähän eri tavalla, mutta sellaista virolaista, joka ei pitäisi perunasalaatista, tuskin löytyy.

4–5 annosta

4–5 keitettyä perunaa
2 keitettyä porkkanaa
1 keitetty kananmuna
100 g keittomakkaraa
½ pitkää kurkkua
1 omena
100 g purkkiherneitä
200 g smetanaa
200 g miedon makuista majoneesia
Mausteeksi vähän suolaa ja sinappia

Keitä kuorimattomat perunat ja porkkanat suolalla maustetussa vedessä pehmeiksi ja anna jäähtyä. Kuori kasvikset ja paloittele ne pieniksi kuutioiksi. Raasta tai murskaa haarukalla jäähtyneet keitetyt kananmunat. Paloittele kurkku, omena ja makkara pieniksi kuutioiksi. Nosta kaikki paloitellut ainekset samaan kulhoon, lisää suolavedestä valutetut herneet. Sekoita smetanasta ja majoneesista kastike, ja lisää tarvittaessa suolaa ja sinappia. Kaada kastike salaatin päälle ja sekoita kaikki kevyesti. Anna maustua pari tuntia ennen tarjoilua. Tarjoile tuoreen ruisleivän kanssa.

Kuohkea raparperi-piirakka

10–12 lohkoa

MUROTAIKINAPOHJA:
200 g voita
300 g vehnäjauhoja
100 g sokeria
1 kananmuna
1 tl vaniljasokeria

TÄYTE:
700 g raparperia
75 g sokeria

PÄÄLLINEN:
6 munaa
125 g sokeria
75 g vehnäjauhoja
30 g perunajauhoja

1 Sekoita keskenään jauhot ja sokeri, lisää kulhoon kylmä voi kuutioituna ja sekoita ainekset veitsellä. Lisää kevyesti vatkattu kananmuna ja painele seos tasaiseksi taikinaksi. Voit valmistaa taikinan myös monitoimikoneella. Painele taikina palloksi ja laita jääkaappiin puoleksi tunniksi. Kaulitse taikina jauhotetulla työtasolla ja nosta kaulimella uunipellille. Pistä haarukalla pohjaan muutama reikä ja kypsennä 190 asteessa 10 minuuttia tai kunnes piirakan pohja alkaa ruskistua.

2 Levitä puhdistetut ja viipaloidut raparperit esikypsennetylle pohjalle. Nuoria raparperinvarsia et tarvitse kuoria. Ripottele raparperien päälle sokeria.

3 Päällistä varten vatkaa kananmunat sokerin kanssa kiinteäksi vaahdoksi (8–10 minuuttia), ja lisää jauho- ja perunajauheseos siivilöimällä ja sekoita varovasti. Kaada taikina tasaisesti piirakan päälle. Laske uunin lämpötila 180 asteeseen, ja anna piirakan kypsyä vielä 20–25 minuuttia. Ripottele päälle tomusokeria ja tarjoile.

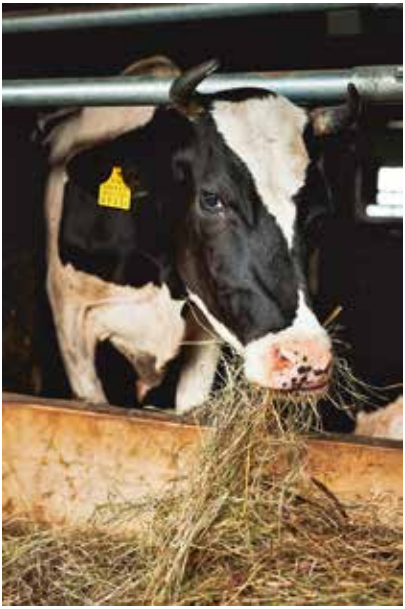
Tunne virolaiset elintarvikkeet!

MAATALOUS JA ELINTARVIKETEOLLISUUS

- **Yli puolet Viron alueesta on metsän peitossa**, ja viljelty maa sekä luonnonniityt muodostavat miltei 30 % maan pinta-alasta. Virossa maatalouden käytössä on noin miljoona hehtaaria maata, josta noin 600 000 hehtaaria on peltoa.
- **Maataloustuotannosta suurimman** osan muodostavat madontuotanto (noin 30 %), viljanviljely (noin 20 %) ja siankasvatus (noin 10 %).

Viron ilmasto ja luonnonolot ovat otollisia karjataloudelle ja viljanviljelylle, joten Viron maataloustuotannon omavaraisuusaste onkin korkein juuri maidon ja viljan osalta. Virossa maatalous on monipuolista, ja sillä on vuosisatojen perinteet. Tärkeä sektori on maitotalous, joka tuottaa yli neljänneksen Viron maatalouden tuloista. Maitotalouden kehitystä tukevat osaltaan luonnonolosuhteet, aurinkoenergia ja sademäärät, mutta yhtä tärkeä on kuitenkin Virossa viimeisen sadan vuoden aikana tehty rodunjalostustyö, minkä ansiosta peruskarjan maidontuotto on erinomainen. Kotimaanmarkkinoiden rajallisuuden vuoksi Viron maitotalous on hyvin vientipainotteista, ja liki puolet Virossa valmistetuista maitotuotteista myydään ulkomaille.

Virolaisten maatalousyritysten joukossa on sekä suurtiloja että pienviljelijöitä. Virossa toimii nykyään parisataa suurtilaa, jotka tuottavat ja myyvät maukasta sekä laadukasta kotimaista ruokaa Viron elintarviketeollisuudelle ja kauppaketjuille. Suurtilojen lisäksi Virossa toimii tuhansia pienehköjä tiloja, joiden herkkuja myydään erityisesti toreilla, festivaaleilla ja paikallisilla markkinoilla sekä myös erikoisruokakaupoissa.



Maatilatuotteita ovat maito- ja lihavalmisteiden lisäksi myös mehut, säilykkeet, juurekset ja vihannekset. Lihakarjatiloilla kasvatetaan yleensä sikoja, nautoja ja lampaita, mutta myös muita tuotantoeläimiä. Viljan- ja kasvinviljelyyn erikoistuneet tilat pyrkivät viljelemään eri kasvilajeja tuotannon tehostamiseksi, sillä perunasato on niukka, viljasta ja vihanneksista saadut tulot pitävät tilan pystyssä.

Luomutuotteiden suosio on kasvanut merkittävästi viime vuosina. Luomutuotteiden koko tuotantoprosessi täyttää tiukat vaatimukset: raaka-aine on viljelty ilman torjunta-aineita ja teollisia lannoitteita, kaikki tuotteen ainesosat ovat peräisin luomutiloilta, henkilökunta on koulutettu käsittelemään luomuruokaa, eikä luomuruoka joudu missään tuotantovaiheessa kosketuksiin tehoviljellyn ruoan kanssa.

Vaikka useilla nykyisillä suurtiloilla on pitkät perinteet, tuotanto- ja johtamistavat ovat viime vuosikymmenien kuluessa muuttuneet merkittävästi. Virolaisissa maatalousyrityksissä panostetaan paljon innovaatioon ja otetaan käyttöön uusia teknologioita. Ihmistyövoiman ohella koneiden merkitys on kasvanut entisestään, mikä on auttanut parantamaan tilojen tuottavuutta.

HYVIÄ PERINTEISIÄ VIROLAISIA TUOTTEITA

Virossa toimii yhteensä noin 450 elintarviketeollisuusalan yritystä, jotka työllistävät yhteensä noin 13 000 työntekijää. Liki 70 % elintarviketuotannosta päätyy virolaisten omiin ruokapöytiin ja loput viedään naapurimaihin ja muualle maailmaan. Virosta viedään lähinnä alkoholijuomia sekä muita juomia, maitoa ja maitotuotteita sekä kalaa ja kalatuotteita.

Laadukkaan ruoan elinkaari alkaa huolellisesti valitusta raaka-aineesta, jollainen on esimerkiksi tuore ja täysin antibiootteja sisältämätön raakamaito, laadukkaalla lähirehulla ruokittujen eläinten liha tai lähipellolla viljelty vilja. Elintarvikevalmistajat varmistavat omalta osaltaan myös sen, että raaka-aineen alkuperä on tunnetaan mahdollisimman tarkasti.

Modernit elintarviketehtaat käyttävät nykyaikaista teknologiaa, minkä ansiosta tuotteiden valmistus ja logistiikka ovat nopeita, automatisoituja, hygieenisiä ja vaikuttavat mahdollisimman vähän ympäristöön. Jokaisen suuren tehtaan yhteydessä on valmistus- ja pakkauslaitteiden lisäksi hyvin varusteltu laboratorio, jossa asiantuntijat kehittävät uusia mielenkiintoisia tuotteita ja seuraavat huolellisesti tuotannon laatua.

Viron elintarvikealan yritykset ovat tehneet mittavia investointeja, jotta tuotantoympäristö täyttäisi Euroopan unionin hygieniavaatimukset, ja niinpä nykyaikainen elintarviketehdas on yhtä steriili kuin leikkaussali tai lääketehdas. Tuotantotilat ovat lattiasta kattoon saakka säihkyvän puhtaita, ja tiloihin pääsee vain vastaavissa vaatteissa. Tiukat vaatimukset varmistavat elintarviketurvallisuuden, ja myös ruoka pysyy pitempään tuoreena ilman säilöntäaineita.

Vaikka elintarviketeollisuuden päätavoitteena on varmistaa laadukkaiden peruselintarvikkeiden saatavuus kohtuuhintaan, yhä enemmän huomiota kiinnitetään myös ruoan hyvään ravintoarvoon, terveellisyyteen ja monipuoliseen ruokavalioon. Virolainen kuluttaja on hyvin terveystietoinen, joten elintarvikeala pyrkii siihen, että ruoka olisi mahdollisimman aitoa, eikä siinä olisi keinotekoisia lisäaineita tai liikaa suolaa tai sokeria, ja että ruoan raaka-ainepitoisuus olisi mahdollisimman suuri.

- Noin kolmannes Viron elintarviketeollisuuden tuotannosta menee vientiin.
- Virosta viedään lähinnä alkoholijuomia sekä muita juomia, maitoa ja maitotuotteita sekä kalaa ja kalatuotteita.
- Viron suurimmat vientimaat ovat lähinaapurit Suomi, Latvia ja Liettua.

MONIPUOLISTA MAITOA

Maitoa voi pitää Viron valkoisena kultana.

Viron ilmasto ja luonto suosivat maidontuotantoa, ja maidon taitava jalostus on aina ollut virolaisille tärkeä elinkeino. Ennen toista maailmansotaa voin vienti muodosti Viron koko viennistä noin neljänneksen ja jopa puolet koko maataloustuotteiden viennistä. Viron maitokarjatalouden pitkien perinteiden ansiosta virolaisten lehmien maidontuotto on Euroopan parhaita.

Virolaiset pitävät maitotuotteista, ja valikoima on todella laaja ja käsittää pastöroidun madon lisäksi erilaiset jugurtit, juustot, voin, raejuuston maitorahkan, kohuke-rahkamakeiset, piimän, kefiirin, kerman sekä smetanan. Virolaiset meijerit ovat panostaneet huomattavasti huipputason laitteistoon ja teknologiaan, joiden avulla pystytään valmistamaan erittäin laadukkaita maitotuotteita. Virolaiset meijerit kehittävät tuotteitaan jatkuvasti ja tekevät tiivistä yhteistyötä tutkijoiden kanssa uudistaakseen tuotevalikoimaansa sekä pysyäkseen muuttuvien ruokatrendien vauhdissa. Useisiin paikallisiin maitotuotteisiin on lisätty terveyteen suotuisasti vaikuttavia bakteereja, jollaisia ovat esimerkiksi LGG-maitohappobakteerit tai Tarton yliopiston tutkijoiden kehittämät ME-3-bakteerit, sekä myös vitamiineja. Lisäksi valmistetaan myös laktoosittomia maitotuotteita.

Maito on tärkeä vientituote. Vaikka suuri osa maidosta viedään lähinaapurimaihin raakamaitona jatkojalostusta varten, myös virolaisten meijerien innovatiivisia tuotteita viedään kaikkialle maailmaan. Pääasialliset vientituotteet ovat raakamaidon lisäksi juusto ja rahkatuotteet sekä hapatetut maitotuotteet.

Mannavaahto maidon kera

6–8 annosta

200 ml karpalomehua
700 ml vettä
150 ml mannasuurimoita
50 ml sokeria
1–1,2 litraa maitoa

Laimenna 200 ml väkevää mehua vedellä ja mausta sokerilla. Kuumenna mehu kiehumispisteeseen ja lisää mannasuurimot jatkuvasti sekoittaen. Keitä tasaisella lämmöllä noin 10–15 minuuttia, kunnes suurimot ovat turvonneet. Mannavaahdon valmistamiseen käytettävän puuron tulee olla pikemmin nestemäistä ja muistuttaa keittoa. Anna jäähtyä hiukan ja vatkaa vatkaimella kuohkeaksi. Tarjoile kylmän maidon ja marjojen kanssa.

VIROLAISET PITÄVÄT LIHASTA

Virolaiset syövät vuosittain keskimäärin 65 kiloa lihatuotteita henkeä kohden, ja valtaosa lihasta on sianlihaa.

Porsaanlihasta valmistettu uunipaisti on jokaisen virolaisen juhlapöydän ylpeys. Ennen juhannusta kauppojen lihatiskit ja kotien jääkaapit täyttyvät herkullisista, marinadeilla maustetuista porsaan- ja linnunlihasta valmistetuista saslikeista, jotka kypsennetään vartaassa juhannuskokon vieressä. Suosittuja ovat myös sianlihasta valmistetut kinkut, makkarat, jauheliha, pasteija, pekoni ja viime vuosina myös erilaiset lihasta, muun muassa kamarasta valmistetut pikkusuolaiset.

Linnunlihan suosio on kasvanut vuosi vuodelta sianlihan rinnalla. Linnunliha, varsinkin broilerin ja kalkkunan liha, on pienemmän energiapitoisuutensa ansiosta erittäin suosittu vaihtoehto terveystietoisempien virolaisten keskuudessa. Erilaisilla perinteisillä ja eksoottisilla marinadeilla höystettyjä kananlihatuotteita on tullut entistä enemmän myyntiin nimenomaan viimeisen kymmenen vuoden aikana. Herkuttelijoiden pöydissä on myös kotimaista ankkaa, hanhea, viiriäistä ja fasaania.

Myös **naudanliha** on aina ollut kunniassa. Hyvin valmistettu naudan sisäfilee on useiden ravintoloiden laatutakuu. Punaista lihaa syödään myös kotona paisteina, makkaroina, jauhelihana ja muina eineksinä.

Sianliha muodostaa liki neljänneksen **Viron lihan ja lihatuotteiden viennistä**, ja melkein yhtä paljon viedään myös lihasäilykkeitä. Sianlihaa ja säilykkeitä viedään pääasiassa naapurimaihin. Tärkeitä vientituotteita ovat myös makkarat ja muut lihatuotteet sekä linnun- ja naudanliha. Lihaa ja lihavalmisteita viedään lähinnä muualle Baltiaan sekä Pohjoismaihin.

Porsaanpaisti ja ”mulgikapsad”

SIANLIHA:
1 kg sianlihaa kamaran kanssa
2 rkl suolaa
1 rkl pippuria
2 rkl sinappia
2 rkl öljyä

”MULGIKAPSAD”:
1 kg hapankaalia
500 g rasvaista sianlihaa
200 g ohrasuurimoita
0,5 l vettä
1 tl suolaa

1 Leikkaa kamaraan neliön muotoisia viiltoja. Sekoita suolasta, pippurista, sinapista ja öljystä mausteseos ja levitä se lihan päälle. Laita liha uuniin ja kypsennä mureaksi 160 asteessa. Kastele silloin tällöin paistoliemellä, jotta liha ei kuivuisi. Mehevämmän lihan kypsentämiseen voi käyttää paistopussia.

2 Laita hapankaali uunivuokaan. Lisää pienehköksi paloiteltusianliha ja pestyt suurimot. Lisää niin paljon vettä, että kaikki ainekset peittyvät. Hauduta kannen alla 2–3 tuntia, kunnes kaali, suurimot ja sianliha ovat pehmeitä. Tarvittaessa lisää välillä kuumaa vettä. Mausta suolalla ja sokerilla.

ARVOKAS KALA

Virossa on aina arvostettu kalaa. Kalastus on toisille urheilua ja toisille ajanviettoa yksin tai yhdessä kavereiden kanssa luonnossa. Virolainen syö vuosittain keskimäärin 10 kiloa kalaa. Voileipä, jonka päällä on anjovista, keitettyä munaa ja ruohosipulia, on virolaisten juhlapöydän symboli, ja kilohailisäilykkeet ovat yleisimpiä kalavalmisteita ruokakauppojen hyllyillä. Muut kaksi erittäin suosittua kotimaista kalaa ovat ahven ja silakka, joista jälkimmäinen valittiin vuonna 2007 myös Viron kansalliskalaksi.

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden viennissä kala on kolmannella sijalla, ja sitä viedään pääasiassa muualle Euroopaan. Eniten kalaa viedään pakastettuna, ja sitä viedään myös maailman kaukaisimpiin paikkoihin.

Paikallisten savustusuuneihin, grilliin ja pannuille päätyy usein myös kampelaa, lahnaa, haukea, ankeriasta, kuhaa, särkeä ja kuoretta. Viron vesistä löytyy myös todellisia harvinaisuuksia ja uhanalaisia lajeja, jollaisia ovat esimerkiksi monni, siika, taimen ja purotaimen. Viron joista ja järvistä löytyy kalojen lisäksi myös jokirapua, joka on Euroopan laadukkain rapulaji. Arvorapuna tunnetulla jokiravulla on suuret sakset, mutta sen kuori on niin ohut, ettei syöntiin tarvita apuvälineitä.

Paistettua silakkaa, suolakurkkukastiketta ja ruisleipää

SILAKKA:
500 g silakkaa
100 g jauhoja
suolaa
pippuria
rapsiöljyä

KASTIKE:
2 suolakurkkua
100 g majoneesia
100 g smetanaa
sitruunamehua
suolaa
pippuria

1 Puhdista silakat, irrota päät ja ruodot. Mausta jauhot suolalla ja pippurilla. Kasta silakkafileet molemmin puolin jauhoihin ja paista pannulla kultaruskeiksi.
2 Valmista kastike paloittelemalla suolakurkku kuutioiksi, lisää majoneesi ja smetana. Mausta suolalla, pippurilla ja sitruunamehulla.

LEIPÄ JA VILJA – VIROLAISEN KEITTIÖN PERUSTA

Leipää on Virossa leivottu jo seitsemän tuhatta vuotta, ja tumma leipä on virolaisille pyhä. Nykyäänkin leipäosastolla on usein koko ruokakaupan upein tuotevalikoima. Perinteisen tumman ruisleivän lisäksi sieltä löytyy näkkileipää, hapanimelää leipää, vuokaleipää, limppuja, hiivaleipää. vaaleaa leipää ja paljon muuta. Virolainen syö vuosittain keskimäärin 40 kiloa leipomotuotteita. Miltei kaikki kulutettu leipä on kotimaista. Ensimmäiset teolliset leipomot aloittivat toimintansa Virossa jo 1800-luvulla, ja Viron vanhin leipätehdas on yli 250 vuotta vanha. Kotimaiset viljalajit ovat ruis, ohra, vehnä ja kaura. Sekoittamalla kaikkia viljalajeja keskenään saadaan talkkunajauhoa, jota sekoitetaan piimään tai kefiiriin suolaista tai makeaa kesäjuomaa varten. Talkkuna on virolainen perinneruoka.

Vehnä muodostaa miltei puolet kaikesta Virosta vietävästä viljasta, ja ohra noin 45 %. Vähäisessä määrässä viedään myös kauraa ja ruista. Myös viljatuotteiden vienti on tärkeää, ja suurimman osan tästä viennistä muodostavat leipomotuotteet – niitä arvostetaan erityisesti naapurimaissa Venäjällä ja Suomessa.

Kuohkea leipätahna karpalohillon kera

Leipätahnan valmistukseen voi käyttää myös omenamehua, ja sen voi ja tarjoilla maidon tai kermavaahdon kanssa.

10 annosta

LEIPÄTAHNA:
7 viipaletta leipää
300 g karpalomehua
2 rkl sokeria

KARPALOHILLO:
100 g karpaloita
80 g sokeria

KERMA:
smetanaa (rasvapitoisuus 30 %), sokeria maun mukaan
Tuoretta piparminttua tarjoilua varten

1. Valmista leipätahna asettamalla leipäviipaleet likoamaan karpalomehuun ja ripottele joukkoon myös sokeri. Nosta turvonnut leipä nesteineen kattilaan, ja keitä seos, anna sen jäähtyä ja vatkaa tehosekoittimella tasaiseksi tahnaksi.
2. Nosta marjat sokerin kanssa kattilaan ja lisää 1 dl vettä, jotta marjat eivät palaisi heti pohjaan.
3. Keitä marjoja tasaisella lämmöllä, kunnes ne hilloutuvat.
4. Vatkaa sokeri smetanaan.
5. Kaada leipätahna ja kerma kerroksittain juomalasiin ja tarjoile. Koristele kuivatun leivän muruilla ja tuoreilla piparmintun lehdillä tai muulla sopivalla yrtillä.

KASVIKSET JA MARJAT TEKEVÄT PUUTARHURIN

Virolaiset ovat aina viljelleet mielellään kaikenlaisia juureksia, mukulakasveja, vihanneksia, hedelmiä ja marjoja. Virolaisen keittiöön kuuluvat olennaisesti peruna, tuore kurkku ja tomaatti. Koska kesä ei ole turhan pitkä, tomaatteja ja kurkkuja kasvatetaan yleensä kasvihuoneissa, ja yhä useampi kaupunkilainen kasvattaa tomaatteja myös ikkunalaudalla.

Virolaiset suosivat myös kaikenlaisia juureksia, kuten porkkanaa, retiisiä, naurista ja lanttua. Erityisesti punajuuren suosio on kasvanut viimevuosina, ja terveellisyytensä, voimakkaan värinsä sekä makean makunsa ansiosta punajuuri onkin päätynyt myös gurmeeravintoloiden ruokalistoille sekä mielenkiintoisiin uusiin elintarvikkeisiin.

Viron kesä on ihanteellista aikaa myös herneiden ja papujen viljelyyn. Virossa viljellään paljon myös keräkaalia, josta valmistetaan muun muassa hapankaalia, mutta myös kukkakaali ja lehtisalaatti ovat suosittuja. Virolaisten puutarhojen yleisin hedelmäpuu on omenapuu, ja omenista valmistetaan herkullisia omenapiirakoita ja hilloja, omenaviiniä ja kuivaa siideriä, joka ei maistu ranskalaista siideriä huonommalta. Puutarha- ja metsämarjoista valmistetaan hyvänmakuisia hilloja, siirappeja ja muita herkkuja kodeissa, maatiloilla ja tehtaissa.

Virossa pihoilla ja ikkunoilla kasvatetaan usein erilaisia yrttejä. Yleisimpiä mausteyrttejä ovat tilli ja kevätsipuli, mutta myös persilja, ruohosipuli, pinaatti, niittysuolaheinä ovat yleisiä, ja yhä suositumpia ovat myös erilaiset Välinmeren maiden maut, kuten basilika, timjami ja rosmariini.

Savustetulla sianlihalla höystettyhernekeitto

Hernekeitto on perinteinen laskiaisruoka. Keittämisen loppuvaiheessa keittoon lisätään vähän pakasteherneitä, sillä ne antavat ruoalle kirkkaamman värin ja tuoreemman keväisen maun.

6–8 annosta

40 g voita, 2 sipulia, 4 valkosipulin kynttä, 1 kg savustettua porsaanpotkaa, 700 g kuivattuja herneitä, 300 g pakastettuja vihreitä herneitä, 3 porkkanaa

Laita herneet 12 tunniksi likoamaan. Sulata kattilan pohjassa voi ja hauduta siinä silvottu sipuli ja valkosipuli. Lisää porsaanpotka ja kaada päälle 3–4 litraa kylmää vettä. Anna kiehahtaa tasaisella lämmöllä ja keitä 1–1,5 tuntia tai kunnes liha irtoaa luusta. Nosta potka liemestä ja jätä jäähtymään.

Lisää liemeen liotetut herneet ja keitä pehmeiksi. Lisää viipaloitu porkkana ja jatka keittämistä, kunnes myös porkkanat ovat pehmeitä. Lisää lopuksi pakastetut herneet ja keitä vielä pari minuuttia. Jos haluat kermaisemman keiton, voit soseuttaa keiton kevyesti. Mausta suolalla ja pippurilla. Tarjoile savustetusta potkasta leikattujen lihapalojen kera.

METSÄN ANTIMET –
YHÄ ARVOKKAAMPI LUONNONVARA

Melkein jokainen virolainen on ainakin kerran elämässään, usein miten juhannuksen aikaan, pujottanut ruohonkorteen metsän reunasta poimimiaan metsämansikoita. Sinisistä sormista tunnistaa nopeasti myös ahkeran mustikanpoimijan, joka on valmistaa marjoista erilaisia jälkiruokia tai säilöö ne. Soilta ja suometsistä löytyy runsaasti hunajaisen makeita ja pullollaan C-vitamiinia olevia lakkoja, joista on hyvä keittää hilloa, ja joiden kuivatut lehdet ovat ihana teeyrtti. Syksyllä metsässä samoillessa löytää usein myös puolukoita ja karpaloita, jotka ovat ehkä liiankin happamia herkuteltaviksi, mutta kuitenkin erittäin terveellisiä, ja niitä onkin jo vuosisatojen ajan hyödynnetty kansanparannuksessa. Viron metsissä on runsaasti sieniä, joista suosituimmat ovat herkkutatti ja kantarelli. Nämä herkulliset sienet voi paistaa suoraan pannulla, ja niistä tehty kastike on varsinaista herkkua.

Virolaiset ovat keräilijäkansa, ja jo pienet lapset opetetaan tunnistamaan metsässä kasvavat sienet ja marjat. Näin opitaan jo nuorena erottamaan myrkylliset, ryöpättävät ja suoraan pannulle sopivat sienet toisistaan. Ulkomaalaiset ihmettelevätkin usein, eivätkö virolaiset pelkää erehtyvänsä ja saavansa vaarallista myrkytystä? Kultainen periaate on, että kannattaa poimia vain sellaisia sieniä, jotka varmasti tuntee. Sieniä voi pakastaa, kuivata, suolata tai hapattaa, mutta suosituin säilöntätapa on marinointi.

Marinoidut sienet

Marinoidut sienet ovat virolaisten perinteinen juhlaruoka.

Tuoreita metsäsieniä

MARINADI:
1 l vettä
4 rkl suolaa
7 rkl sokeria
1 laakerinlehti
5 neilikan kukkanuppua
5 raetta pippuria
2 raetta maustepippuria
pala kanelinkuorta
1 porkkana
1 sipuli
tillin hedelmiä ja varsia
2 rkl 30 % etikkaa

Puhdista ja ryöppää tuoreet sienet 4–5 kertaa. Keitä ryöpätyt sienet lopuksi 5 minuuttia marinadissa ja lisää viimeisenä etikka. Nosta sienet ja marinadi uunissa kuumennettuihin purkkeihin ja sulje purkit tiiviisti.

JUOMAT OVAT VIRON SUURIN VIENTITUOTE

Alkoholittomat juomat

Erilaiset metsämarjoista ja kotipuutarhan hedelmistä ja marjoista valmistetut mehut ja mehutiivisteet ovat yleisiä Virossa. Kauppojen mehuvalikoima on hyvin laaja, ja usein ruoan särpimeksi tarjotaan mehua tai vedellä laimennettua mehutiivistettä (viroksi ”morss”). Myös omenamehu on suosittua, ja sitä valmistetaan usein kotona oman pihan omenista. Syksyllä metsistä ja soilta poimitaan runsaasti vitamiineja sisältäviä, herkullisia marjoja, joten mustikka- ja karpalomehut ovat myös suosittuja. Näistä marjoista voi tehdä glögejä ja kiisseleitä, joita on mukava lämmittää ja nauttia kylminä talvipäivinä. Virossa on jo vuosikymmenien ajan pumpattu luonnollista kivennäisvettä paikallisista lähteistä, ja vettä myydään kaupoissa sekä hiilihappoisina että hiilihapottomina.

Juomat ovat Viron suurin vientituote. Viron otollisen sijainnin vuoksi enemmistö tästä viennistä on uudelleenvientiä, mutta paikalliset juomavalmistajat ovat löytäneet uusia markkinoita kaikkialta maailmasta. Eniten viedään väkeviä alkoholijuomia ja olutta, ja vienti suuntautuu pääasiassa Latviaan sekä Suomeen.

Alkoholijuomat

Virossa valmistettiin olutta jo ensimmäisenä vuosituhantena. Viron olutvalikoima on laaja, ja tarjolla on raikasta ja väkevää, vaaleaa ja tummaa olutta. Perinteiseen juhlapöytään kuuluu kuitenkin kylmä, kirkas ja väkevä vodka (viroksi ”valge viin”), jonka tislaus aloitettiin Virossa jo 1400-luvulla. Makeista alkoholijuomista virolaisimpia ovat puutarha-, metsä- ja suomarjoista valmistetut likööri (esimerkiksi mustikka-, karpalo- tai tyrnilikööri) ja jälkiruokaviinit (esimerkiksi omena- tai mustaherukkaviini).

MAKEISET

Virolla on jo liki kahden vuosisadan kokemus leipomotuotteiden valmistuksesta. Usein tuliaisiksi viedään suklaarasia tai suklaalevy. Laajaan suklaavalikoiman uutuuksia ovat suklaalevyt, joissa suklaaseen on lisätty erilaisia kuivattuja marjoja, kuten esimerkiksi mustikoita, vadelmia tai karpaloita. Tällainen makean ja happaman maun yhdistelmä maistuu sekä suurille että pienille herkkusuille. Suosiotaan kasvattavat myös kuivatuista marjoista, kuten mustikasta, vadelmasta, puolukasta, mustaherukasta tai tyrnistä valmistetut rapeat marjalastut. Perinteisesti Virossa on valmistettu marsipaania, jota käytetään usein suklaakonvehtien täytteenä, ja lisäksi herkkupuodeista löytyy myös pieniä, käsin maalattuja marsipaaniveistoksia.

Kirjava koira

Kirjava koira (viroksi ”kirju koer”) on herkku, jota on valmistettu Virossa jo usean sukupolven ajan. Kannattaa käyttää vähemmän makeita keksejä.

6–8 annosta

180 g virolaisia keksejä
150 g marmeladia
15 g kylmäkuivattuja marjoja (vadelmat, mansikat)
2 rkl kaakaojauhetta
100 g voita
50 g maitosuklaata
100 g maitotiivistettä

Paloittele keksit ja marmeladi pieniksi paloiksi. Lisää kylmäkuivatut marjat. Sulata voi, suklaa, maitotiiviste ja kaakao vesihauteessa ja sekoita keksipalat ja marmeladi seokseen. Nosta massa 10 × 20 cm:n kokoiseen leivinpaperilla tai ruokakelmulla vuorattuun vuokaan ja laita vähintään 2 tunniksi jääkaappiin jähmettymään. Nosta valmis herkku vuoasta ja leikkaa siitä sopivankokoisia paloja.

Katso myös:

www.estonianfood.eu
www.estonia.eu
www.visitestonia.com

I ♥ Estonian food

Republic of Estonia
Ministry of Rural Affairs