

## Süüke kuivatedü ja soolatu siinist

Küllli Eichenbaum

Neo söögitegemise om mul päämiselt imä kõrvalt opit jo väikust pääle. Imä esi siini es süü sukugi, a söögi maitsmise jaos oll kedägi manu vajja. Nii olli ma söögi maitsja ja näi ka kuis tetti. Imä oll jäl umakõrda nännü, kuis timä imä siini tekk ja uno perren süüdi kah siini pallu. Tan sis omma säändse söögi, midä tetäs kas kuivatet vai soolat siinist. Kuivata ma purvikke ja soolanu olõ päämiselt kas musti siini vai kõosiini.

**Kuiunuist siinist** tii ma suppi vai õigõmb olõs üldä ruuga. Tuud om hää ahun tetä, mul om sändse söögi jaos paksust malmist ahupott. A suppi või ka pliidi pääl kiitä.

Siini võta üte hää ruhmigutävve ja panõ mõnõs tunnis lõigede vette likku. Ku süüki nakka tegemä, sis kurna seene vällä. Rua jaos tulõ panda ahupotti külmä vette ruhmigutäüs peenembit suurmit (lõuna-eesti tang), leotedü seene', manu lõigu kolmõ-nellä kartuli tükü ja panõ iks raasukõsõ rasva vai võidu kah. Suula lätt maigu perrä.

Paatäüs lätt ahju ja om paari tunnige valmis. Ku ahi sai väegä vallus, tulõ uuta vähäkene paa ahju pandmisõga. Seo ruug taht tasatsempat kuuma.

Süümise man või manu panda näütes rasva seen praaditut sibulit vai hapnat kuurt.

Olõ tennü tuud suppi vai ruuga mõnikõrd riisiga.

### **Soolasiinist salat**

Sooladu seene leota külman viin maigu perrä makõmbas ja pitsite vahtsõst kuvivas. Lõigu vai tsaä' seene peenükese, lõigu manu sibulit sama piinüs ku omma seene. Sekkä segi hapna koorõga ja omgi kuiva kartuli manu süük võtta.

Ku om võtta ubinit, või ka tuud salati sisse lõiku.

Mõni tiid, et seo seenesüük ollõv hää ka viina kõrvalõ võtta.

### **Praadit soolatu seene'**

Või olla umaette süük vai sis kuiva kartuli manu, vai mõnõ pudro kõrvalõ.

Soolatu seene tulõ makõmbas leota, sis vesi vällä pitsitä ja peenembas lõiku. Panni pääl praadi peenes lõigutu suitsupeki (läbikasunu jaost saa hää) ja sibule läbi, sinna pääle kalda lõigutu seene ja praadi viil läbi segäden, koni kõik üttemuudu läbipraadit paistus.

Ku armõdulõ pallo saa tettüs, et üle jääs, saa seo seenepraadi ülejäägi tõne päiv panda piruka sisse vai tetä päält lahtise seenepiiraku.

### **Soolasiinist supp**

Seod suppi tii ma kondest keedetü leeme sisse. Kundi' tulõ kiimä panda, vatt är riibu ja ku liim nakkas joba saama, sis lõigu supi sisse kartuli ja riivi jämme riiviga paar põrknat kah. Suula esiotsa ei panõ.

Tuudaigu ku lemekõnõ kiis, panõ valmis seene'. Soolast võedu seenist loputa suuremba suula maaha. Lõigu peenembas ja praadi panni pääl suurõ rasva seen pruunis. Praatmise lõpuotsan panõ nisujahu manu (pannitävve kotsilõ koski 2-3 supiluitsa täüt) ja praadi jahu kah üten siinige läbi.

Ku supi seen omma kartuli jo piä pehme, võta kundi vällä ja sekka leeme sisse pannipäält seene. Liiguta niikauga suppi iks ümbre, koni liim paksempas lätt. Tuu supp tulõ jättä kuuma pliidi pääle kaasõ ala hauduma niiviisi et tä inämb ei kii.

Suul lätt siini seest kõgõlõ supilõ ja piäski paras saama. Tunnikõsõ lasõ iks saista, sis piäs joba hää olõma. Maiguhainu, ku noid om, või süümise aigu manu panda. Olõ hindäle supitaldrekude lõiknu peenüs marineerit kurgi, mis kah häste passis seo supi sisse.