



RAHVAKULTUURI
K E S K U S



Süldi valmistamine ja söömine Eestis

Vastused Rahvakultuuri
Keskuse küsimustikule
talvel 2017–2018

2018

Saateks

Süti teab igaüks. Südi valmistamist on kirjeldatud mitmetes kokaraamatutes. Käesolev kogumik on eraldi pühendatud just südile. Lisaks retseptidele on siin aga ka inimeste suhted südiga.

Sinu käes kogumik vastustest, mis saadeti Rahvakultuuri Keskuse südiküsimustikule 2017–2018 talvel. Küsimustiku eesmärk oli koguda südi tegemise ja söömisega seotud harjumusi, kombeid ja tavasid üle Eesti, kuna Rahvakultuuri Keskus soovis teha Eesti Vabariigi 100. sünnipäeva kingitusena ühise sissekande Eesti vaimse kultuuripärandi nimistusse¹ „Südi keetmine ja söömine Eestis“.

Oma teadmisi ja kogemusi südi valmistamisest ja söömisest jagas 210 inimest, kellest 206 on lubanud oma vastuseid avaldada ning need on toodud ära järgnevatel lehekülgedel. Palume suhtuda sellesse varandusse lugupidamisega!

Vastanute järjekord siin kogumikus sõltub nende vastamise ajalisest järjestusest. Märgitud on nimi, sünniaasta, sünnikoht ja elukoht. Anonüümseks jääda soovinutel on nime asemel kirjas vastavalt kas M (mees), N (naine) või V (vastaja, kelle sugu ei selgunud). Anonüümseks jääda soovinute vastustes ei avalda me ka nende jutu sees mainitud lähedaste nimesid, neis kohtades on märges (*nimi teada*). Sünni- ja elukohad on võimaluse korral küla täpsusega, kuid olenevalt sellest, kuidas vastaja nad ise kirja pani. Kuna andsime kohtade märkimiseks vabad käed, siis vahel märgiti vaid maakond, vahel suisa talu või aadresski.

Kõikidele küsimustele vastamine oli vabatahtlik, mis tähendab, et kõikidele küsimustele alati ei vastatud. Tihemini juhtus seda, et mõne eespoolse vastusega räägiti peaaegu kõik oluline ära ning siis jäigi mõni tagumine lahter tühjaks. Tühjad lahtrid said siin vahele jäetud.

Esitatud üleskutse koos küsimustikuga on järgmisel leheküljel ning edasi saab juba sügavalt süveneda südijuttu. Head lugemist!

Rahvakultuuri Keskus tänab südamest kõiki, kes võtsid vaevaks meile vastata!

Epp Tamm

Rahvakultuuri Keskus

Vaimse kultuuripärandi peaspetsialist

¹ Kättesaadav: <http://www.rahvakultuur.ee/vkpnimistu/>

Üleskutse

Küsitlus nimistu sissekande „Süldi keetmine ja söömine Eestis“ jaoks

Rahvakultuuri Keskus soovib teha Eesti Vabariigi 100. sünnipäevaks ühise sissekande Eesti vaimse kultuuripärandi nimistusse (<http://www.rahvakultuur.ee/vkpnimistu/>) „Süldi keetmine ja söömine Eestis“. Selleks vajame sinu abi. Palun vasta alljärgnevatele küsimustele ja saada vastused e-kirjana aadressile epp.tamm@rahvakultuur.ee või posti teel aadressile Vilmsi 55, Tallinn 10147

Süldi keetmise ja söömisega seotud sissekande eesmärk: süldil on olnud tähtis koht eestlaste traditsioonilisel toidulaual. Sissekande koostamise kaudu kogume laiapõhjalist informatsiooni süldi valmistamisest, söömisest, säilitamisest ning valmistamise traditsioonidest üle Eesti, sh paikkondlikest ja perekondlikest eripäradest.

Nimi:

Sünniaasta:

Sünnikoht ja elukoht:

- 1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?
- 2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?
- 3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)
- 4) Kellega koos keedad sülti?
- 5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)
- 6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.
- 7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.
- 8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)
- 9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)
- 10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)
- 11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)
- 12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.
- 13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?
- 14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?
- 15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)
- 16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Kas oled nõus ankeedi vastuste avaldamisega vaimse kultuuripärandi nimistus?

Kas soovid jääda anonüümseks?

Täna vastuste eest!

Sinu Rahvakultuuri Keskus

Vastused

Anneli Teppo-Toost, s 1964, Tartu mk, Tartu, elukoht Saaremaa

1. Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Tagakoot, seajalad, kaelakarbonaad (mõnikord ka saba ja kõrvad), koorega sibul, pipar, sool, loorber, nelk, vürts.

2. Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Ostan poest sügavkülmutatud jalad ja koodi, kaelakarbonaadi ostan mitte külmutatud kujul, kokku ca 5 kg. Mõnikord on võimalik osta ka kogu kraam värskelt, oleneb olukorrast.

3. Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Vajadusel puhastan jalad karvadest.

4. Kellega koos keedad sülti?

Perega, st mehega. Kui on külalisi, näiteks enne jõule, siis ka nendega koos.

5. Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Teadmised pärinevad minu vanaemalt Jenny Sorgalt Põlvamaalt, tema sünniaasta on 1904.

6. Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Materjal külma veega keema, keeta tasasel tulel, koorida ära vaht, lisada maitseained, keeta 4 h, kuni liha on kondi küljest täiesti lahti.

7. Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Oluline on värsket liha, keeta tule sülti tasasel tulel. Materjal tuleb külma veega keema panna. Keeta vähemalt 4h, leem ei tohi sogaseks keeda. Koorega sibul annab leemele kuldse tooni. Süldivormide põhja panna lillekujuline porgandirõngas ja selleri leht.

8. Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Alati jõulud, mõnikord ka jaanipäev. Keedan sülti maakodus puupliidil öhtusel ajal.

9. Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Sülti hoian plekkkaussides, keraamilistes kaussides ja vanades kohvitassides (väikesed ilusad vormid korraga söömiseks).

10. Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Külmkapis.

11. Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

Teen korraga nii, et jätkuks kogu jõuluajaks, ka külalistele. Viin maitsemiseks ka naabritele, see on nagu traditsioon juba meil Undva külas. Sest vanad inimesed enam sülti ei keeda. Liiga töömahukas ja üksi ei tarbi ära ka. Olen ka sügavkülmutanud ja supile lisanud.

12. Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Pean väga vajalikuks, kuna see on põlvest põlve kandunud komme, vähemasti meie peres. Kord aastas teen kindlasti sülti jõuludeks. Süldi hakkimise (Lõuna-Eestis öeldi pootmise) juures on kogu pere ja ka külalised, siis saab konte lutsida ja kõike magusat kohe soojalt proovida. Eriti maitsevad seajalad ja koot. Lutsutatud kondid jagatakse koerale.

13. Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Olen õpetanud seda oma tütrele, kes elab praegu USA-s. Lapsed olid alati pootmise juures, et konte lutsida, see maitstes ikka väga, aga natuke pidi aitama ikka ka.

14. Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Olen jaganud sülti külalistele kaasa, kui on jõuludel üle jäänud, minu vanaema tegi alati sülti nii palju, et kõikidele külalistele kaasa panna.

15. Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Süüakse sinepi, äädikaga ja mädarõikaga. Ka eraldi keedukartuliga. Jõululaua eraldi roana.

16. Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Minu vanaema juures tapeti pühadeks siga, millest tehti nii sülti, rulaadi, praadi, pasteeti jms. Kõik piduroad valmistati kodus ja laste abiga. Ka verivorstid.

Kati Liibert, s 1981, Võru mk, Võru, elukoht Põlva mk, Kanepi al

1. Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Siiani olen alati teinud ainult sealihast. Pool seapead (aga mitte alati), paar kooti, 2–3 jalga, ideaalis ka kõrvad (parim osa süldist), sibul, sool, pipar, loorber, vesi

2. Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Kui võimalus, siis avatud turult, muul juhul mõnest värsket lihakraami müüvast kauplusest

3. Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Kui vaja lõikan liigset rasva või kamarat ära, pooliku pea lõon veel risti pooleks, pesen läbi, et väikseid konditükke ei jääks.

4. Kellega koos keedad sülti?

Keedan tavaliselt üksi, hakkimisel on vahel ka elukaaslane „abiks“ (lihatükke suhu noppimas)

5. Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Karin Ilves s. 1959, Võru linn

6. Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

* keetmiseks on suur ca 10l alumiiniumist pada

* paigutan süldimaterjali võimalikult kompaktselt patta

* kalkan peale piisavalt külma vett, et peale keemist ikka leent alles ka jääks (kuigi tihtipeale pean vett hiljem juurde lisama)

* kui hakkab tekkima vaht, keeran kuumuse väiksemaks, seisan pliidi juures ja korjan vahtu, kuni seda enam ei teki

* lisan maitseained (sisetunde järgi, midagi ei kaalu, ega mõõda)

* lasen vaikselt tulel keeda, kuni liha on pehme ja kontide küljest enamvähem lahti (vajadusel korjan pealt ära osa rasva), aegajalt maitsten ja lisan midagi kui vaja

* tõstan lihatükid leemest välja ja viin jahtuma (rõdule, sahvrisse, keldrisse)

* kurnan leeme

* kui materjal on lõikumiseks piisavalt jahtunud, puhastan kontide ümbert kõik liha ja lõikan suupärased väiksemad tükid (sooni ei pane, puhast rasva ja kamarat kõike ei pane)

* lisan tükid leeme sisse ja keedan ca 5min madalal kuumusel

* leent ei tohi jääda liiga palju, meeldib hästi lihane ja „tugev“ sült

* tõstan süldi erineva suurusega anumatesse

7. Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Ei ole.

8. Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Kindlasti jõulud, vahel ka mõni peresisene suurem juubel, või kui pereliikmed väga soovivad, siis ka argipäevaks; enamasti meeldib mulle sülti tükeldada öösiti ja üksi

9. Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Kindlaid nõusid pole, mõned suuremad ja väiksemad plekk- ja savikausid ning kui neist ei jätku, siis ka plastik (aga püüan seda vältida).

10. Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Talvel sahvris, soojemal ajal külmikus.

11. Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

Teen nii palju, kui mu kõige suuremasse patta (ca 10l) mahub vabalt keema, vähema pärast ei viitsi möllama hakata ja ära söömise pärast ei ole ma kunagi pidanud muretsema (sügavkülmutanud ei ole, paaril korral vist üksikud kausitäied uuesti keema lasknud).

12. *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Traditsioon, igas mõttes säästlik liha tarbimine.

13. *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Tütred on kõrvalt jälginud ja teavad põhitõdesid, kindlasti viin nad ka detailidega kurssi, kui neil vanus piisav.

14. *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Enamasti oma perele, aga kui jätkub, siis olen ka tuttavatele kingituseks saatnud/kaasa võtnud.

15. *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Kõikvõimalikul moel – äädikas + leib; kartuli (vahel ka pasta) kõrvale; leiva peale koos sinepi või mädarõikaga; niisama kahviga kausist nokkides snäki asemel.

16. *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Keedan sülti alati elava tule peal (gaasipliit), aga ei tea, kas on ka mingi vahe elektri-, gaasi-, puupliidil keedetud vahel või nt maitsevahe, kui tükeldada kuuma liha nt noa ja kahvli abil või jahtunud liha käte vahel.

Pole veel siiani aru saanud ka, mida mõtleavad lapsed selle all, et ükskõik milline „poesült“ on teistsugune ja nemad seda ei söö. Uhke tunne on endal muidugi!

Krista Lember, s 1965, Pärnu mk, Pärnu, Saare mk, Kuressaare

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seapea, seajalad, seakoot, seasaba.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Tootjalt ehk ostan lihakarnist. Reeglina üheks portsuks – pool pead, 2–3 jalga, 1 koot, paar saba.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Süldi materjali panen keetmisele eelneval päeval külma vee sisse likku.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Sült on meie peres jõululaua toit. Seega keedan seda koos perega. Nii tore on koos laua taga istuda ja liga kontidelt nokkida, päris pikk koos istumise ja jutustamise aeg.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Sülti keedan nii nagu tegi seda minu ema Hilja Kaldma (1940). Kuna olen pärit ise Mulgimaalt, siis seal keedeti ka peensülti ehk liha aeti hakklihamasinast ka läbi. Meie pere toidulaua peensülti ei ole. Ilmselt on maitse vahe sisse teinud ja eks tööd ole ka rohkem.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Eelmisel õhtul likku pandud süldi toormaterjali nõrutan ja panen keema külma vette. Keedan vahuni ja võtan vahu keeduselt. On juhtunud ka nii, et pole kõike vahtu kätte saanud, siis kurnan vedeliku uuesti läbi ja panen taas keema. Lisan musta terapiart, soola ja terve koortega sibula. Loorberi lisan keetmise lõppjärgus. Kui liha on kontide küljest lahti, tõstan eraldi kaussi jahtuma. Kurnan keeduvedeliku läbi. Tavalisel ainult sõelast ei piisa, panen sõelale ka marli. Seejärel puhastan kondid lihast ja hakin liha ning lisan keeduleemele. Keeduleemele lisan ka peenelt hakitud küüslaugu ja vajadusel soola. Seejärel lasen süldil keema tõusta. Suuresti keeda ei lase, kui tekib väike vaht, võtan selle ära. Siis pole muud, kui sült kaussides ja külma. Vahel olen lisanud kausi põhja ka eelnevalt keedetud porgandit ja värsket petersell.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Kindel süldi tegemise aeg on jõulud, aga kui hakkab vahel isutama, saab tehtud ka muul ajal. Kindlasti mitte suvisel perioodil.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Süldi paneme plekk- ja keraamilistesse kaussidesse. Kui lapsed pesast välja lendasid, siis panen sülti ka plast topsidesse, et kodumaitsesid ka lastele kaasa anda.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Sülti hoiame sahvreis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Sülti teeme tavaliselt kuskil 12 liitrit. Üle ei kipu jääma, saavad lapsed ja on tore ka lihtsalt jõuluringiks viia vanavanematele.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Tavaliselt ei mõtlegi selle peale. Kui tulevad jõulud, siis tuleb ka sülti teha. Nii on ju koguaeg tehtud. Ja kodusele süldile ei ole kindlasti vastast poelettidele võtta. Ehk siis olulised on maitses, traditsioonid, koostegemine.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Kuna on pere ühistegevus, siis läbi selle on ka need oskused ja teadmised edasi antud.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Sülditegu on suur töö ja kui teha, siis juba rohkem, et jaguks kõigile.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldil toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Peolaul on ta üks osa. Süüakse koos kartuliga, lisandiks sinep, äädikas või mädarõigas.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Kui on olnud väga rammus siga, siis tekib peale tahkumist süldile peale palju rasva. See rasv eemaldatakse noaga kraapimise teel. Praegu seda väga palju ette ei tule. Aga lapsepõlvest mäletan, et oli laual ka süldirasvakauss. Rasva kasutati praadimiseks ja määriti ka leivale.

Silvia Killing, s 1944, Pärnu mk, Vatla k, elukoht Harju mk, Tallinn

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Teen süldi: seakoot, paar seajalga, loomaliha (u. 0,5kg), sibul, pipar, vürts, loorber, küüslauk (vahest muskaat ja sel juhul ilma küüslauguta).

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Enamuse turult.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan, jalad ja koodi purustan.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Enamasti üksinda, hakkimisel abi pereliikmetelt.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Ämmalt (sünd. 1910), emalt (sünd. 1908)

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Keedan lihamaterjali läbi 2–4 korda, kuni vahtu ei teki. Peale keetmist, iga korra järel, pesen liha hoolega. Siis saab selge süldi kallerdise. Keedan liha aeglasel tulel umbes 5 tundi. Umbes 2 tunni pärast lisan esimese soola ja pipraterad. Valminud liha tõstan vedelikust jahtuma ja kurnan vedeliku. Puhtasse vedelikku lisan loorberilehe, hakitud küüslaugu ja lisan ka soola. Süldisse hakin ainult tailiha. Ülejäänud materjal jääb koerale maiuspalaks.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Kindlalt jõuludeks ja mõnikord ka jaanipäeval.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Kättesaadavates nõudes.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Umbes 5 l potis. Tavaliselt järgi ei jää.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Peaaegu vajalikuks just maitse pärast.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Oma tütrele.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Kogu perele.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Tavaliselt kartuliga, mädarõigas.

N, s 1965, Hiiumaa

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seajalad, -kõrvad, koot, maks, maitseained (pipar, vürts, loorber, hiljem sibul, sool, vahel ka natuke küüslauku) võimalusel loomakonti või -saba.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Lapsepõlvest mäletan, et sülti keedeti siis, kui mõni loom tapeti. Tänapäeval keedame koos emaga 1 kord aastas s.o. jõuludeks. Süldimaterjali osatame poest.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Olenevalt materjalist puhastame, õhtul paneme likku ja hommikul paneme keema, korjame vahu pealt ära, peseme materjali läbi ja paneme uuesti keema, lisame maitseained. Sibula lisame hiljem.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Ema ja õega.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Emalt ((nimi teada) sünd. 1941, Hiiumaa)

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Puhastame materjali. Keedame puupliidil kuni keemiseni ja vahetame vee. Ajame uuesti keema (vaiksel tulel), lisame maitseained. Kui on piisavalt keenud, tükeldame liha ja kurname leeme ja kuumutame kuni keemiseni. Paneme kaussidesse. Kui on maha jahtunud, siis külma.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei tohi keeta suurel tulel, siis jääb sült selgem.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Tänapäeval teeme jõuludeks, keedame päeval (kulub pea-aegu terve päev).

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Plekist kaussides.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Algul külmas eeskojas, hiljem külmkapis. Vanaema hoidis keldris.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Korraga teeme 6–7 kaussi. See süüakse 7–8 päevaga ära. Kui jätkub kauemaks, keedame süldi uuesti läbi.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Kodune sült on parem kui poe oma. Kord aastas võib ju vaeva näha.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ei ole.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagame oma pere liikmetega.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Lisandina kartulile, mõned lisavad sinepit.

N, s 1953, Saaremaa

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seajalad, seakoot, kui on, siis vasikaliha. Maitseained pipar, sibul, küüslauk. Loorberilehed lisan, kui on sült lõigatud ja uuesti keemas.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Materjali hangin talunikelt ja üheks korra.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Pesen eelnevalt läbi ja siis lasen keema ja pesen uuesti kõik materjali läbi ja panen keema, keedan tasasel tulen, kuni kondid on liha küljest lahti.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Tavaliselt üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Oma emalt, meil oli suur pere ja kasvasime ise sigu. Ema sünniaasta 1925.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Sült keema, kui on keema läinud, siis pesen kõik uuesti läbi ja panen maitseained ja keedan tasasel tulel, kuni kondid on liha küljest lahti. Tükeldan ja panen uuesti keema, lisan loorberi lehed ja maitsestani soolaga. Süldil peaks jääma soola maitse, siis on kartuliga paras süüa, sest sült tõmbab soolasust tagasi.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei ole, see nii tavaline toiming.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Põhiliselt jõuludeks, harva sünnipäevaks. Hommikul alustan keetmist.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Spetsiaalsed süldivormid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Kelder ja külmkapp.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Korraga nii üheks korra ja jagan sugulastele ka.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Poest ma kindlasti sülti ei osta, teen alati ise, kui soovin sülti.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Pole nagu keegi küsinud.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan sugulastele ka, sest sült on värskelt hea.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Eraldi toidukorrana sooja kartuliga. Lisandina punane peet. Mõni pereliige sööb ka äädika ja sinepiga.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Kõige parem on keeta puupliidil. Loorberi lisamine keetmise lõpul, siis pidi jääma parem maitse, nii on mind õpetatud.

Helju Kullamäe, s 1939, Tartu mk, Alatskivi v, Kokora k, elukoht Tartu mk, Tartu v, Vedu k, küsimused küsis lapselaps Kati Grauberg-Longhurst

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoodid (esimesed koodid on paremad, aga on ka tagumistest teinud), seajalad. Kallerduse saamiseks seakõrvad. Vahest lisan seapea ka juurde, vahest ei lisa. Porgand, sibul, pipar, loorberileht, sool, vesi. Lisainfo: Lambapeast tehti ka vanasti sülti. Lambapea kõrvetati ära ja kraabiti nii palju maha kui sai või lõigati noaga. Liha jäi ikka pruuniks, mustaks. Mustad tükid jäid süldi sisse – musta pea sült. Maitse hoopis teine kui sealihäsüldil. (Oli rohkem vaesemate perede sült.)

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Enne tõin sigalast, aga sigalat enam ei ole. Nüüd toon Rotaksi lihapoest (Jõgeva tee ääres), seal on kõik materjal olemas.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Lihatükid lõikan väiksemaks. Pea kolmeks, koodid pooleks. Pesen läbi. Panen veega keema, lasen tõusta keema, kupatan, kalkan kogu vee pealt ära. Et vaht välja keeks.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksinda, varem abikaasaga.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Oma emalt. Kokoralt. Salme Narits. Sünniaastat ei mäleta.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Raiun, lõhun süldimaterjali väiksemaks – kirvega paku peal. Pesen ära, panen potti, vesi peale, lasen keema tõusta. Kui eraldab vahtu, korjan ära. Kalkan vee ära ja panen uue vee. Ootan, kuni läheb keema, keedan umbes paar tundi ja lisan maitseained (loorber, porgand, sibul, pipar ja pool soola kogusest). Porgandi lõikan pikku pooleks või panen tervelt keema.

Keeta tuleb tasasel tulel umbes 4 tundi, kuni liha on hästi pehme.

Korjan liha, pea, kõrvad leeme seest välja, kurnan leeme läbi sõela, et ei jääks konditükke sisse ja puhastan liha kondi küljest ja tükeldan ära. Väiksed tükid. Kalkan tagasi leeme sisse. Jalgu ja kõrvu ei tükelda, sest need keedan ainult kallerduse saamiseks. Neid süldi sisse ei pane.

Lasen uuesti kuumaks, siis jääb kallerdus selge. Maitsestan lõplikult soolaga ja tõstan kaussidesse, kulbiga. Kausid tõstan külma ruumi. Öhtul tõstan ja hommikuks on tahenenud.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Et saaks vaht korralikult ära korjatud ja sülti tuleb keeta tasasel tulel. Muidu saab kallerdus hall.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (joulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Teen siis, kui tuleb süldiisu. Aastas oma 5 korda. Eks tähtpäevadeks ka.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Emaleeritud kausid (umbes 700-grammised). Nüüd olen pannud ka kuumakindlatesse plastmasskarpidesse.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Talvel kaminaruumis (kõõgi kõrval olev külm ruum), suvel külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa?*
(sügavkülmutad jms)

Enne juba kirjutasin viimaste aastate kogustest.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Peosült ei maitse mulle. (Küsimusele, kas protsess meeldib ka?) Sülditegemine meeldib mulle rohkem kui söömine :)

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Lastele ja lastelastele.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan ikka laiali ka. Teen endale ja jagan.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Sült sobib söömiseks igamoodi. Niisama, kartuliga, leivaga, vahest äädikaga.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Head isu ja muud ei midagi!

Lea Saareoks, s 1944, Valga mk, Sangaste al, elukoht Viljandi mk, Viljandi

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoodist ja kahest seajalast.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Ostan Jaani lihapoest – 1 koot ja 2 jalga.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan, puhastan ja teen väiksemateks tükkideks.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi kodus.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Süldi keetmise oskused olen saanud oma emalt (ema Magdaleena, s 1909).

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Ettevalmistatud materjali panen külma veega keema, vahu tekkimisel riisun selle ära, sageli peale seda veel kurnan vedeliku, seejärel keedan edasi parajal kuumusel kuni liha on pehme.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei tea, et oleks.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Keedan sülti talvel ja muidugi jõuludeks. Keedan tavaliselt ikka päevasel ajal.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Sülti hoian nii spetsiaalsetes vormides kui ka portselankaussides.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Sülti hoian tavaliselt külmkapis ja kui on ilm vastavalt külm, siis ka rõdul.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa?*
(sügavkülmutad jms)

Ei tee tavaliselt korraga väga palju. Tehtud kogust jagan ka lastega.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Kodus süldi keetmist pean suhteliselt oluliseks, sest tean, millest keedan ja mida juurde lisan.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ei ole.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan lastega ja vahest annan ka õele.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Sülti sööme lisandina kartulitele, äädikaga, sinepiga ja mädarõikaga (vastavalt soovile).

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Süldi keetmise ajal lisan kindlasti sibulaid koos koorega, teeb ilusa värvi

N, s 1971, Järva mk, Türi

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoodist, -jalgadest ja -peast ja -lihast.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Vanaema pidas ise sigu, seega laudast. Kui tapeti siga, siis tehti kõik korraga valmis – sült, pasteet, verivorstid, ülejäänud liha läks tunni soolvette. Mina ostan talunikelt. Mina pead ei pane süldi, ainult jalad ja koodid ja liha.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Vanaema leotas ühe ööpäeva, siis kraapis ja puhastas nahka ja siis kupatas. Mina nahka ei pane seega ei leota ega kaabi.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Emaga, varasemalt vanaemaga. Lapsena oli liha hakkimine süldi sisse minu töö.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Vanaemalt, (nimi teada), Türi kandist. Sündinud 1919, Türi, Jändja küla, Änari küla, Türi linn

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Eelnevalt pestud ja puhastatud süldimaterjali panen keema külma veega, keedan tasasel tulel kuni liha on kondi küljest lahti. Lisan maitseained (sibul, sool, pipar, loorber). Kui liha on pehme, tõstan selle vahukulbiga välja ja hakkam hakkima peeneks. Vedeliku kurnan läbi sõela, lisan hakitud liha ja lasen korra veel keema. Valan vormi või kaussi.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Süldimaterjal peab olema puhas- pestud ja kaabitud kui lõigati sisse ka nahk. Sülti ei tohi keeta suurel tulel ja süldi liha hakiti võimalikult peeneks.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Sülti keedeti alati jõuludeks (ka nõuka ajal). Suvel üldjuhul ei keedetud – kui, siis pulmadeks või matusteks.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Sülti hoian mina spetsiaalsetes vormides aga vanaemal olid savi- ja alumiiniumkaunid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Vanaema hoidis sahvris, mina külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Vanaema keetis suure pere tarbeks nii, et jätkuks jõuludest vana-aasta õhtuni. (25 kaussi)

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Kuna tänasel päeval on poest kõike saada siis muud vajalikkust pole kui, et saad keeta nii-öelda oma maitse järgi. Ise teen veel toite just enamasti selle pärast, et see vastab meie pere maitsele.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Mina pole neid oskusi jaganud. Neid oskusi kasutavad minu tädid.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Ei jaga, sugulased keedavad ise. Vanaema jagas oma laste peredele.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Sülti süüakse kindlasti koos kartuliga. Kes soovis, lisas sinepit või äädikat. Vanaisa söi mädarõikaga.

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Kui vanaema ise sigu pidas, siis söödeti siga pekiseks. Sealihast tehtud toidud olid hästi rasvased- ka süldi pinnale tekkis vähemalt poole sentimeetri paksune rasvakiht. Seda sai lapsena maha kraabitud ja taldriku äärelle tõmmatud.

Merike Hallik, s 1952, Valga mk, Valga, elukoht Harju mk, Tallinn

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Seakoot, seasabad, kanakoivad, sibul, porgand, loorberileht, terapiapar, sool, suhkur.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Õismäel on "Heleni lihakarn".

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Leotan kooti ja sabasid 12 tundi, vett vahetan mitu korda.

4) Kellega koos keedad sülti?

Üldjuhul keedan üksinda.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Oma kodust. Vanaemalt, s 1891, ja emalt, s 1917.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Panen ühekorraga külma veega katlasse koodid ja sabad, sibula, loorberilehed ja pipra. Poole pealt lisan kanakoivad ja lõpupoole porgandi. Keetmine toimub ülilmõõdukal kuumusel.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Pole mingisuguseid rituaale.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Ainult jõulud.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Spetsiaalsed "kroogitud" nõuka-aegsed süldivormid.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Külmkapp.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

Korraga tuleb 7 kaussi. Hoian külmkapis ja vajadusel kuumutan üle.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Minu jaoks lapsepõlvest pärandatud traditsioon. Sült oli laual jõulu-nääri ning külmemate aegade sünnipäevalaudadel.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Pole leidnud huvilisi.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Jagan lapsega (37) ja kutsun sõpru sülti sööma.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldil toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Lisandina teiste toitude kõrval koos sinepi, mädarõika ja äädikaga.

Küllil Must, s 1960, Tartu mk, Erala k, elukoht Tartu mk, Alatskivi

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoodid, sealihha, porgand, sibul, vürts, pipar, loorber.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Enamasti Rotaks lihapood, aga ka turult, 5 kg ringis.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Kupatan kuni vahu tekkimiseni, siis kurnan ja pesen liha ja panen uuesti puhta külma veega keema.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Enamasti üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Isalt, Tartumaa, Erala küla, s 1925.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Kupatan lihamaterjali, kurnan ja pesen lihatükid ja panen uuesti külma veega keema. Kui veel mingi vaht peaks tekkima, siis võtan ära. (Minu vanematekodus on süldi tegemisel kasutatud ka pead, jalgu, kõrva, aga mina pigem keedan koodist) Lisan pestud koorega terved sibulad, kooritud terved porgandid, pipra- ja vürtsiterad, loorberi ja pisut soola ning keedan tasasel tulel kuni liha lööb kondi küljest lahti. Lasen pisut jahtuda, puhastan liha ja panen väikestes kaussidesse. Kurnatud puljongi lasen uuesti keema ja lisan soola nii, et on pisut soolasem kui tarvis, sest liha on suhteliselt mage, siis maitse ühtlustuvad. Valan tulise puljongi kausikestes olevatele lihatükkidele, lasen jahtuda ja panen lõplikuks kallerdumiseks külma. Mina teen küll enamasti tailihasülti, vanasti läks süldi sisse kõik liha.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Tasane tuli, tasane keemine, algul vähe soola, siis tuleb selge kallerdis.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (joulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Pigem talvel külmemal ajal, kui nagooni puupliidil sagedamini tuli all.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Klaas, plekk.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapp.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

5–7 l, üleliigse jagan ära sõpradele, sugulastele.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Pean vajalikuks traditsiooni hoidmise nimel.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Tütardele.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan sugulastega.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Süüakse nii eraldi toidukorrana leiva kõrval koos sinepi või mädarõikaga, aga kuumade kartulite kõrval ja sünnipäevadel näiteks rosolje kõrval.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Minu isa keetis süldimaterjali ära ja võttis eraldi välja seajalad, lõikas need pikki pooleks ja valas neile selge puljongi. Nimetas sõrasüldiks. Nii oli ka palju kallerdist. Tema pidas just seda eriliseks delikatessiks. Tema õpetas mind õigesti soola panema. Koos proovisime ja jõime alati tassitäie kuuma puljongit, enne kui selle süldile valasime. See oli 1970-ndate alguses. Muidugi keetis ka ema sülti, aga isale oli see justkui eriti tähtis toiming.

Heidi Pettinen, s 1960, Harju mk, Tallinn, Rasivere k

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Kõik klassika, ehk sealih, seakoot, mugulsibul, jämesool, pipar ning soovi korral loorberileht.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Kohalikust kaubandusest. Varem ka oma kodulaudas selleks puhuks nuumatud siga. Kuna pere juba suur, siis ikka 4–5 kilo materjali.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Ikka leotan verise välja ja vajadusel kupatan.

4) Kellega koos keedad sülti?

Tavaliselt üksi, kui tütrede noored olid, siis seletasin ka neile. Kuigi praegu veel nad naudivad minu keedetut.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Kindlasti oma emalt, kes on sündinud 1943. aastal.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Kindlasti tuleb liha panna keema külma veega. Hoolikalt korjata vahtu. Seejärel lisada juba sool, terapiipar. Viimasel ajal lisan oma kasvatatud tšillipipart. Kui on tuju siis lisan ka loorberilehte, kuigi see mulle endale ei meeldi. Mugulsibula lisan tervelt ja koos koortega, siis jääb puljong ilus kuldne. Kõik see peab podisema tasasel tulel, pikaldaselt. Ja kindlasti puukütte pliita peal. Kui on näha, et liha on kontidelt lahti, võtan poti tulelt, liha tõstan välja jahtuma. Vedeliku kurnan läbi. Liha lõigun väikesteks tükkideks ja lisan uuesti puljongile ning kogu kupatuse lasen veel koos korraks keema tõusma. Sellega on sült valmis väikestesse kaussidesse tõstmiseks.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Minul kindel viis, et ma lõigun liha, mitte ei lase läbi hakkmasina. See oleks nagu beebitoit.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Kindlat aega ei ole. Keedan sülti aasta läbi, aga kindlasti jõuludeks.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Klaaskaussides. Varem sai kasutatud ka plekkkausse, millel sakilised servad

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Külmkapis. Ka külm koridoris, kui sai suurem laar tehtud.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

10-liitrise potiga, jagan ikka laste peredele ja sugulastele tuttavatele.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Väga vajalikuks, see on tervislikum ja maitsev.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Ikka tuttavatele ja lastele.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Jagan.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Kuuma kartuliga, kiire ampsuna leival. Nii äädikaga kui sinepi ja mädarõika salatiga.

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Oluline on hea värske liha. Ja hoogsalt keeda ei tohi lasta, muidu võib juhtuda, et puljong läheb halliks ja ei kallerdu.

Anne Kruuse, s 1954, Lääne mk, Haapsalu, elukoht Harjumaa

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Seakoot, seajalad, kana, sibul-koorega, porgand, pipar, vürts, loorber, sool.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Kohalikust poest, 3 kooti, 4 seajalga, 6 kanakintsu.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Leotan.

4) Kellega koos keedad sülti?

Ise keedan kodus.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Ise olen proovinud, teen ise sülti juba 35 aastat, kindlasti ka lihtsalt kõrva taha pannud midagi, mis kinnitab ja annab uut infot.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Panen algul keema seakoodid ja -jalad, kurnan esimese vee, siis panen puhta vee, lisan kõik maitseained – mitte veel kana!! – selle lisan poole pealt juurde, kuna kana keeb kiiresti.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Ei tohi keeta kogu materjali väga kõrgel temperatuuril, ainult nõrgal tulel (pärast seda, kui kogu materjal läheb keema), siis pikalt keeta, kuni 6 tundi.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Õhtul-öösel, kuna tööpäevad on pikad. Kindlasti jõulud, sünnipäevad.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Klaaskaussides, varem olid selleks spetsiaalsed vormid, kulusid ära.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Esikus lasen kaussidel jahtuda, siis panen külmkappi.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutatud jms)

Mul ei jää kunagi sülti järele, ei ole pannud sülti sügavkülmikusse.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Lihtsalt oma keedetud sült on kõige parem, see protsess annab mulle rahulolu ja enesekindluse, kuna kõik, oma pere, sugulased ja tuttavad kiidavad minu sülti ALATI ja see saab kiiresti otsa. Keedan jõulude eel ja ajal 2–3 korda sülti. Vahest teen ka novembris, lihtsalt perele, sest siis tuleb suur isu süldi järele.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Oma tütrele.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Jagan sugulastele, tuttavatele, eeskätt muidugi oma perele.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Sült, keedetud kartul, sinep ja äädikas.

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Olen üllatunud, et tänapäeval ikkagi tehakse kodudes sülti vähe. Ega ma küll ei tea statistikat selle kohta.

N, s 1969, Põlva

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Seapea 1/2, seajalg umbes 2tk, sibul 1-2tk, sool, terapipar, loorber.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Kuni 2010. aastani kasvatati siga vanematetalus, spetsiaalselt jõuluks. Hiljem on süldiliha ostetud lihapoest.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Seajalgadelt eemaldatakse keevas vees sõrad; kui tarvis, kõrvetatakse karvad (kui seda pole eelnevalt tehtud vms); kui tarvis, pestakse pea ja/või jalad veega üle. Pigem ei tükeldata, aga kui keedupott kipub väikseks jääma, siis peab ninaosa nt eraldi tükiks lõikama, et kõik kenasti keeduvette ära mahuks.

4) Kellega koos keedad sülti?

Tavaliselt koos emaga (sündinud 1934) ja tütrega (sündinud 2004).

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Emalt (sündinud 1934), tema omakorda oma emalt...

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Pea ja jalad pannakse koos külma veega suurde potti tulele. Eriti hea on puupliidil keedetud sült. Lisatakse koorimata sibul(ad), see teeb keeduleeme selgeks. Enne keemaminekut on väga oluline riisuda vaht. Umbes poole keemise ajal lisatakse sool ja maitseained. Keedetakse, kuni liha kontidelt hästi eraldub. Selleks kulub 1,5–2,5 tundi. Liha tõstetakse vahukulbiga suurde kaussi, millest natuke jahtununa hakatakse seda tükkhaaval "puutma" (võro keeles) ehk peenendama (eesti keeles). Süldivedelik kurnatakse läbi sõela tagasi keedupotti. Keedetud sibulat enam ei kasutata, see jätkab oma elu kompostihunnikus. Liha peenendamisel on oluline eraldada peas olevad "hiirelihad" (tavaliselt umbes kreesarnased ja -suurused tihelihamoodustised, ei teagi mis nende täpne funktsioon ja nimetus on). Neid süldi sisse ei panda. Samuti korjatakse välja kõik kondid ning kõhred. Kui peres on koer, siis on just nüüd õige aeg temale rõõmu valmistada :). Liha lõigatakse meelepärasteks tükkideks, kallatakse kas jaokaupa või korraga süldivedeliku sisse ning sült kuumutatakse taas keema. Maitstakse ja maitsestatakse. Kui on keenud vähemalt 5 min, tõstetakse kaussidesse ja asetatakse külma kohta jahtuma.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Ei ole. Aga kuna käed on kleepuvad, siis ei saa sel ajal kindlasti muude tegevustega tegelda.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Jõulud. Süldi valmistamiseks planeeritakse terve päev, sest selle valmistamisprotsess kestab keskmiselt 6 tundi.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Emailkaussides, lainelistes metallist spetsiaalsetes süldivormides. Lauale asetatakse see alati tagurpidi taldrikule löödult.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Külmkapis, sahvris; suurema koguse puhul osa sügavkülmikus.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutatud jms)

Sülti saab keskmiselt 5–6 liitrit, suurema koguse puhul läheb osa sügavkülmikusse.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Traditsioon, hea maitse ja kindel tooraine.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Mõnele sõbrannale ja töökaaslasele.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Süldivalmistamise otsene eesmärk ei ole laialijagamine, kuid alati saab osa jagatud.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Keedukartuli kõrvale, sinepi ja/või lahja äädikaga. Isale ja minule maitseb kuumutatult, n-ö supina (kuigi see on väga rammus ja tekitab hiljem ohjeldamatu janu).

Ilme Haavalo, s 1955, Petserimaa, Puravitsa k, elukoht Harju mk, Anija v

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seajalad, koot, liha, kamar.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Talunikult, 2–3 kg.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan külmas vees umbes 12 tundi, panen õhtul likku ja hommikul keema.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Tavaliselt üksi, harva koos mehega.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Oma emalt Anna Täht, neiup. nimega Verevmägi (Setumaal) sünd. 1931.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Keedan vaikse tulega puupliidil. Kupatan ja võtan vahu, lisan soola 1 sp. (maitse järgi, soola tuleb alati pisut rohkem panna, sest sült "tõmbab" soola sisse), aeglasel tulel keedan umbes kolm tundi. Keemise lõpu poole panen maitseained: 1tl. piprateri, natuke purustatud pipart, mõni tera nelki, 1 terve sibul, 2–3 küüslauguküünt (maitse asi), loorberilehti. Kui on soovi, võib veel lisada ka tilli, aga minu pere ei pane, see on samuti maitse asi. Keemise lõpu poole katsun terava noaga liha valmidust. Lasen veel pisut pliidil potis seista, et maitseained korralikult sisse tõmbaks. Võtan liha välja, hakin peeneks, võtan kõik sooned välja. Süldivee kurnan läbi ja panen uuesti puhtasse potti koos lihamaterjaliga. Panen poti uuesti pliidile kuni keemiseni (keeta enam ei tohi), võtan pliidilt maha ja siis juba anumatesse, mitte alumiiniumnõusse ja ka plastmassi. Kasutan savi või klaasanumaid. Kui on maha jahtunud, siis jahedasse kohta, külmkappi.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Sülti ei keedeta Suurel Reedel ja soovituslik oleks keeta neljapäeval (kahjuks põhjust ei mäleta).

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud, tavaliselt keedan sügisel, talvel, kevadel. Mitte kunagi suvel.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Klaas, savinõud.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapp.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Tavaliselt ~ kaks-kolm kilo e. 3–4 liitrit. Keedan uuesti ümber.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Oma keedetud sült on loomuliku kallerdusega, ilma želatiiniga. Hea maitsega, naturaalne.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Tütardele.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Sugulastele.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Keedukartuliga, vastavalt soovile äädika ja sinepiga.

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.
Pidulikel peresündmusel oli sült aukohal. Vanasti öeldi, kui sülti ei olnud laual, õt süvvä olõ`kis õigõhe midägi. (Setomaal)

Ilse Metsamaa, s 1963, Võru mk, Võru, elukoht Harju mk, Saue

- 1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?
Sea koodid (eelistatavalt tagumised), seajalad, sibul, porgand, sool, terapipar, loorber, vürtspipar.
- 2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?
Turult, üks potitäis on kaks kooti ja kaks jalga.
- 3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)
Pesen külma veega ja võimalusel leotan üleöö külmas karges vees.
- 4) Kellega koos keedad sülti?
Iseendaga koos.
- 5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)
Oma lapsepõlvkodust, isalt (1932–1999).
- 6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.
<http://ilse.riiul.com/eesti/sult/>
- 7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.
Süldirasva ei tohi ära koorida, see hoiab hiljem süldi kuivamise eest.
- 8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)
Talvel keedetakse sülti.
- 9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)
Spets vormid, kausid, vahel ka plastmassist karbid kaanega, nende viimastega on hea sülti lastele kaasa panna.
- 10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)
Külmkapp.
- 11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)
Reeglina 2 kooti ja kas jalga, saab umbes 9 l potitäie. Sööme järjest ära, ei sügavkülmuta kunagi.
- 12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.
Väga vajalikuks, minu lapsed söövad ainult kodus keedetud sülti. Sealt ei leia kunagi kamaraid ja suuri pekitükke. Kamarad ja kondist puhastatud jalad panen eraldi vormi jahtuma ja saab kena rulaadi moodi leivapealse.
- 13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?
Ikka, oma blogis ja Nami-Nami portaalis. Loomulikult ka lastele.
- 14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?
Ikka jagan teistele ka.
- 15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)
Eraldi toidukorrana koos keedetud kartuli ja lisandiks mädarõigas. Äädikaga ka, siis on kõrval võileib.
- 16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.
Meie pere süldil on vormi põhjas alati keedetud porgandist lõigatud lilleõis. Kui sült välja kummutada jääb kena.

Anu Viljaste, s 1962, Saaremaa, Orissaare, elukoht Saaremaa, Orinõmme k

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Kõik, mis seal on – koot, ribiliha, neerud, süda, kõrvad, jalad, pea, sibul, maitseained.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Seakasvatustarmist.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Leotan, puhastan, tükeldan.

4) Kellega koos keedad sülti?

Nüüd juba üksinda.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Ämmalt, s 1910, Melania Teraselt, emalt Elvi Viljastelt, s 1938 Orissaarest.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Keedan süldi valmis üks nädal enne jõule ja kindlasti puupliidil. Lapin kõik rupskid ja kondid kenasti kihiti suurde potti. Panen külma veega kõik korraga keema, ka koorega väiksed sibulad sisse, siis jääb leem mõnus kollane. Keema hakkamisel korjan hoolega vahtu, et vedelik jääks selge. Panen ka kohe alguses natuke soola, et pärast lõikamisel oleks mõnusam konte lutsida. Keedan 2 tundi tasasel tulel. Siis võtan liha välja jahtuma, kurnan vedeliku ja asun lõikama. Enne aga panen vedeliku uuesti puhtasse potti, lisan soola, suhkrut, pipart, loorberit, vürtsi ja asetan poti koos süldileemega pliidi äärele ootama tükeldatud sülti. Tükeldan kaussi ja tühjendan vastalt leeme sisse, kuni lõpuks kõik kondid imetud, lihast puhtad ja rupskid kenasti peened ja sült kõik kenasti koos ühes potis jälle. Siis uuesti pliidile tuli alla, ajan korra keema, proovin soolasust, teen ennem natuke soolasema, sest ka liha tõmbab veel sisse. Siis sahvris kõik kausid juba ootamas. Tõstan kulbiga kaussidesse ikka põhjast ja pealt, et oleks ka liha kõrval kallerdist paras jagu. Hommikuks on sült kõva ja kui minu mehed kiidavad, siis on asi jälle korda läinud. Tänavu väga kiitsid :) !

Kondid koerale, mõni pehmem rupski, mida puhta süldi sisse ka panna ei taha (näiteks silm, mõni nahatükk, kus väike karvaude küljes) need kassidele. Kõik röömsad.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Vahu korjamine on väga tähtis, sellest oleneb, et leem on selge ja pean alati laskma enne korra keema, kui lõplikult pliidilt kaussidesse viin. Lisan alati koorega sibulad kohe alguses koos lihaga keema.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Nädal enne jõululaupäeva.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Klaaskaussides, vanad plekkvormid ka aitavad välja.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Sahvris, mul kindel sahver, hiired ei pääse ligi.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutatud jms)

Teen 10 l potiga ja sööme jõulu ajal kõik ära, jagan lastele kaasa ja ka vanatädidele, kes ise enam ei tee. Säilitama pole veel pidanud, kuid tean, et keedeti ka ringi ja pandi klaaspurki, kaane alla seisma, kuni otsa sai.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

See on traditsioon, mis läheb minult edasi minu poegade teha, ilma süldita pole õiged jõulud. Väga vajalikuks. See on üks osa meie juurtest, meie pärimus, mida tuleb edasi anda, nagu ka edasi läheb koduõlle tegemine. Minu teha on mõnus sült, meeste teha kange ja mõnus koduõlu.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Lastele, mõnele kolleegile ka.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Ikka jagan ka natuke, kui rohkem saab ja hää välja kukub.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Nii eraldi toidukorrana, kui koos sooja tuhliga. Kodus lapsena sõin lahjendatud äädikaga, kuid nüüd, omas kodus, kange sinepiga ja seda eelistavad ka teised pereliikmed.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Kõik sai nagu paika. Sült on selline asi, et kui ise teen, siis tean, millest tehtud ja kuidas tehtud. Millegipärast külas sülti harva.

Külli Pähn, s 1963, Valga mk, Sangaste v, elukoht Võru mk, Võru v

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Sea koodid, jalad, liha, sibul, porgand, sool, pipar, loorber.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Lihapoest, ca 5 kg ühel korral.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Enamasti üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Emalt, s 1935.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Leotan, keedan kuni vahu tulekuni kõvemal tulel, hiljem vaikselt 3–4 tundi.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei ole, liha peab olema värske ja keemist jälgima hoolega.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Sügishooaeg, jõulud, sünnipäevad.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Savi- ja emailkausid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Sahver ja külmkapp.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Mis üle jääb, jagan sõpradele või kasutan teiste toitade valmistamisel, ei külmuta.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Väga vajalikuks, kodune sült erineb poesüldist nagu öö ja päev.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Kes küsib, ikka õpetan.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Enamuses oma pere tarbeks.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Kuidas kunagi. Kartuli juurde, äädika, mädarõika ja sinepiga.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Kindlasti algmaterjali valik on väga tähtis, mina ei keeda kunagi sügavkülmutatud lihast.

N, s 1965, Harju mk, Padise, elukoht Hiiumaa

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Seakoodid või jalad või seapea, mis parajasti poest saada on; lamba rohke lihaga kondid, porgandid, sibulad, maitseained.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Sealihatooted poest, lammas oma talust.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Leotan, lambalihal võtan ära rasva.

4) Kellega koos keedad sülti?

Üksi.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Vaadates kõrvalt ja aidates kaasa ema ja ämma sülditegemisele.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Panen materjali külma veega keema, riisun vahu, lisan juurviljad ja maitseained ning lasen keeda, kuni liha hakkab kontidelt lahti tulema. Kurnan leeme, jahutan liha ja hakkan lõikama. Kui lõigatud, uuesti potti ja kuumutan, maitsestan vajadusel ja siis vormidesse ning sahvrisse jahtuma.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Ei ole.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Varem olid jõulud ja suuremad sünnipäevad, aga nüüd on jäänud ainult suuremad sünnipäevad, kuna jõulude ajal oleme hakanud lihtsamalt läbi ajama, ei söögi sülti.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Kas savikausid või veneaegsed süldivormid, vormid on esimeses valikus.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Sahver, külmkapp.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

Jõulude ajal oleme teinud u 10 l korraga, vähemaga ei viitsi hakata tegelema. Sünnipäevade puhul oleneb peo suurusest. Sööme kaua jaksab, vajadusel keedame ümber ja sööme jälle. Meeldib ka süldist tehtud supp. Sügavkülma ei ole kunagi pannud.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

On traditsioon, mida peaks jätkama, aga kaasaegsed inimesed ei ole enam nii suured süldisööjad ja kuna korraga valmis suur kogus ja kiirelt tuleb tüdi peale. Siis on vahest targem poest väiksemas koguses Hiiu Köögi sülti osta.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Ei.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Oma perele, jagan lastele, kes juba oma elu peal.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Lisana kartulite juurde või leivakattena. Lisandina ketšup, majonees, mehele äädikas.

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Ise olen teinud vähe, rohkem olnud abiks ämmal liha lõikumisel. Teen siis, kui ämm keeldub tegemast :) Endale on meeldinud sülditegu ajal süüa sooja sülti enne kaussidesse panemist.

Aile Mällo, s 1970, Võru mk, Võru v

- 1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Seakoodid ja -jalad, sibulad, porgandid, pipar, loorber, sool.
- 2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Lihapoest või turult. Viimane kord 4 kooti ja 4 jalga.
- 3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Puhastan, leotan külmas vees.
- 4) *Kellega koos keedad sülti?*
Emaga.
- 5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Emalt, s 1939.
- 6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
Ettevalmistamise ja keetmisega tegeleb ema. Sült keeb puupliidil 4–6 tundi. Lõikumine ja maitsestamine on minu pärusmaa. Kaussidesse, vormidesse paneb ema.
- 7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
Ei ole.
- 8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Jõulude ajal kindlasti. Muul ajal siis, kui isu peale tuleb.
- 9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
Klaasist kaussides ja spetsiaalsetes süldivormides (plekist).
- 10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Külmkapis.
- 11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutatud jms)*
Teeme korraga nii palju, et mõne päeva jooksul see ära süüa.
- 12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*
Esivanemate oskused on väärt, et neid edasi kanda.
- 13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
Sõbrannadega oleme koos sülti keetnud.
- 14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Jagan.
- 15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
Lisandina kartulile. Äädika, mädarõika, sinepiga.
- 16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*
Vanaemalt olen pärinud kõrnesüldi tegemise retsepti.

N, s 1955, Pärnu mk, Vändra, elukoht Saaremaa, Imara k

- 1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Jalad, sabad, pead ja kõrvad, lihast paljaks lõigatud ja katki lõõdud kondid – nii lammas, veis kui siga, koorega sibul, kaalikas, porgand, pipar, loorber, sool.
- 2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Kust juhtub ja sültki tuleb seega nagu juhtub.
- 3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Kuna enam ise loomi ei pea, siis tavaliselt on puhastatud lihakraam, aga leotan küll enne, siis saab ilusa selge kalleri.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Poti ja pliidiga, vahest ka lapselastega.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Ikka emalt (sünd. 1925 Muhus) ja lisaks ämmalt (sünd. 1927 Roosna-Allikul).

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Liha võib jahedal ajal olla leos päris mitu päeva, aga piisab poolest päevast. Keema panen külma veega ja ajan nii ruttu keema kui võimalik, siis korjan ära esimese vahu ja lisan soola, siis korjan veel vahtu ja alandan kuumust, kuni jääb tasaselt popsuma. Kuumuse alandamiseks lisan sibula ja juurikad, umbes tunni aja jooksul korjan ikka aeg-ajalt vahtu ja siis kui vaht on ära korjatud, lisan loorberi ja soola. Keedan vaikselt popsudes mõne tunni, kuni liha kondi küljest lahti kukub. Juurikad võib varem välja võtta, neid pole vaja liiga pehmeks keeta. Kui liha kondi küljest lahti kukub, võtan poti tulelt maha ja liha leemest välja ja eraldan kondid ning tükeldan liha väiksemaks, panen tagasi leeme sisse, ajan uuesti keema, maitsestan õigeks ja tõstan vormidesse või kaussidesse või ka purkidesse kallerduma.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Soola ei tohtinud enne panna, kui esimene vaht sai korjatud – vanaema (sünd. 1893 Laossinal, Peipsi ääres) ei pannud koguni enne soola, kui liha oli leeme sisse tagasi pandud.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Sobiv liha peab olema olema.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Oleneb olukorrast, tavaliselt ja väiksem kogus läheb lihtsalt kaussi, natuke suurem juba võtab mõne säilituskarbi ka enda alla ja päris suurt kogust saab ka klaaspurki õhukindlalt pandud.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Nii keldris kui külmkapis, ka sahvris ja aidas (siis peab vaatama, et hiired ligi ei saaks).

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Vat sügavkülmutanud ei ole eluski, kogus sõltub sellest, kui palju on vaja liha ära teha ja klaaspurgis kuumalt ja õhukindlalt suletuna seisab sült jahedas väga hästi ja kaua.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

No ma ei tea, kas üldse on vajalik, aga see on nii tore – need maitseainete ja juurikate keemise lõhnad ja siis see kontide hooletamine kambaga (lastele seletada, mis tähendab "oma käega ossi võtma") ja muidugi ka säästlik kasutamine, harjunud ikka looma lõpuni toiduks tegema, mitte poolt ära viskama.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ikka – mõlemad tütreid oskavad sülti keeta, miniaid ei ole tülitanud, aga lapselastele küll olen näidanud ja seletanud – omatehtud toit on alati maitavam.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Oleneb kogusest, nii ja naa, olen ka naabritega jaganud ja on mullegi jagatud.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Kah nii ja naa – sobib kiireks lõunaks, pidulauale suupisteks, ka tööle kaasa panemiseks – kõrvale võib meil süüa nii leiba kui kartulit, pannakse juurde nii äädikat kui sinepit kui mädarõigast ja isa sööb äädika ja sinepiga korraga.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Korraliku puljongi keetmist ja seda on ju ka sült võiks rohkem populariseerida, minu vanaema ütles, et sellel lapsel, kes sülti sööb, ei hakka jalad valutama ja mis muud see glükoosamiin siis on, kui needsamad ained, mis süldist süldi teevad.

Hilju Koppel, s 1936, Valga mk, Koorküla, üles kasvanud ja päritolult Tartumaa, Äksi khk, Tabivere, elukoht Harju mk, Teelahkme k

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Seajalad, seakoot, loomaliha, vasikaliha, seakõrvad, koorega sibul, porgand, must pipar, loorberileht, sool, vesi.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Tavaliselt hangin taluniku enda käest turult: 2 kooti, 4 seajalga, 1,5 kg loomaliha, 1,5 kg vasikaliha, 2 seakõrva, 5 porgandit, 3 suurt sibulat, 15 tera musta pipart, 7–8 loorberilehte, soola maitse järgi. Vesi peab keema üle liha.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Leotan öö külma vee all. Hommikul pesen puhtaks. Panen potti külma veega ja vesi peab keema üle liha.

4) Kellega koos keedad sülti?

Üksinda tavaliselt. Varem abikaasaga (kelle tööks oli hakkimine/lõikamine).

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Oma ema Leidalt Tabiveres (sünd 1913), kes võis seda ilmselt õppida oma ämmalt, kes oli Voldi mõisa kokk (sünd 1883).

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Leotatud ja pestud liha pane potti. Kalla külm vesi peale, nii et see kataks liha. Ootad nii kaua, kui hakkab vaht tulema. Enne keema minekut peab süldilt vahu ära saama, muidu jääb sült hall. Kui vaht on ära, siis panna sool ja maitseained. Keeta tuleb u 2,5 tundi, siis on süldiliha valmis. Siis tuleb hakkida liha väikesteks tükkideks. Süldivedelik kurnata läbi ja leem panna tagasi potti (maitseained, porgand ja sibul ei lähe tagasi). Lihatükid panna tagasi potti. Vedelikku tuleb panna nii palju, et sült ei oleks väga paks (seda peab jälgima perenaise silmade läbi). Lasta korra keema. Kui läheb keema, tuleb kohe vormidesse panna.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Ei tohi vahtu sisse keeta, sest sült saab muidu hall.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Tavaliselt teen sülti jõuludeks ja vana-aasta õhtuks, vahel harva ka sünnipäevadeks. Tavaliselt leotan öösel ja keedan hommikul.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Mitte plekknõudes. Minul on väikesed klaasist, savist ja portselanist kausid.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Külmkapis.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

See, mida ei plaani ära süüa ja 10 päeva on möödunud, siis keedan süldi ümber. Ümberkeetmisel kasutan kanasupikogu, et vedelik ei oleks ainult vesi, vaid ikka tummine. Sülti keedan tavaliselt 5 pere tarvis (lastele, lastelastele jne).

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

See on vana traditsioon ja komme ja pean oluliseks seetõttu.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Keegi pole otseselt küsinud. Sel aastal teen koos lastelastega.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Ikka jagan, pere ja naabritega (vähemalt 5 perega).

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Meie peres on söödud nii äädika ja sinepiga, eraldi ja kartuliga. Enamasti süüakse äädikaga ja kartuli kõrvale, aga mulle meeldib lõigata sülti ka tükkideks leivale.

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Vanasti pandi (minu ema pani) süldi sisse ka seapea, mis tõi süldile peale rasva. Seda rasva kasutas ta saia küpsetamisel – sai väga maitsekas sai.

Ülle Jukk, s 1972, Jõgeva mk, Jõgeva, elukoht Tartu mk, Tartu

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Meie pere tavapärase sülditeo jaoks läheb vaja 2 kooti, 2 jalga, väike praetükk, soola, musta terapipart, loorberit ja sibulaid. Kui jalgu pole saada ning on kena poolik seapea, siis saab niimoodi asendada.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Vanasti, kui kodus siga peeti (viimati oli see 1990-ndatel), siis sai kõige maitsevama süldi muidugi oma lihakraamist. Hiljem oleme ostnud liha erinevatest kohtadest. Õnneks on Tartumaal Vasulas juba hea mitu aastat Rotaksi lihapood, kust saab taas hästi värsket ja kvaliteetset liha, nii et süldikraam tuleb nüüd sealt ja mitte mujalt (enne jäägu sült keetmata).

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Pesen süldiliha läbi, et eemaldada konditükikesed ja kui on (näiteks pea puhul), siis ka verised kohad.

4) Kellega koos keedad sülti?

Varem vaatasin ema kõrvalt, kuidas tema keetis, nüüd keedan ise.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Valmistan sülti ema (sündinud 1935) õpetuse järgi. Kasutan ühte nippi ka oma täditütrelt (sündinud 1956).

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Pea ja jalad tuleb peenemaks raiuda, praeliha ka väiksemateks tükkideks lõigata ning lisada nii palju vett, et see katab liha. Pärast vahu eemaldamist panen potti mitu peotäit väikeseid koorega sibulaid (sellised tippisibulast natuke suuremaid sibulad), peotäie värsked loorberilehti (häda korral kõlbavad ka kuivatatud lehed), umbes 1 tl musta pipra teri ning keemise lõpuosas soola. Kogu kraam keeb tasasel tulel 3–4 tundi.

Kui liha pehme, kurnan vedeliku läbi sõela teise potti ja tõstan süldiliha jahtuma. Hakin koodi- ja praetükiliha, jalgadest pole midagi võtta, need on vaid liimaine pärast. Kamara lisamine on personaalne, mulle see eriti ei meeldi. Valan hakitud liha tagasi leemesse, lasen uuesti keema, riisun vahu ja lisan soola. Vedelik peab olema tuntavalt soolasem kui me oleme harjunud, sest jahtudes maitse maheneb ning muutub parajaks. Nüüd ei jäägi muud üle, kui valmis sült valada lauale sätitud anumatesse.

Olen kirjutanud süldist ka oma blogis: <http://peenrarott.blogspot.com/2013/12/okkaline-tee-suldini.html>

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Meie perel ei ole ja pole suguvõsas ka kuulnud neist.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Sülti keedetakse ikka sünnipäevade ja pühade puhul, lisaks siis, kui lihtsalt isu peale tuleb. Keetmisaeg oleneb vabast ajast. Kui on tööpäev, tuleb õhtuga hakkama saada. Kui aga on vaba päev ees, siis keedan õhtul, lasen üleöö seista ning tükeldan ja valan vormi järgmisel hommikul.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Meil on aastakümneid olnud kasutusel erinevates suurustes Siimusti keraamikatööstuse pruunid savikausid. Kui sobivaid kausse ei jätku enam, siis oleme häda korral kasutanud ka väikeseid emailkausse. Samas on neid kehv kile või kaanega katta, et hoidmisel pealt ära ei kuivaks. Sestap olen viimastel aastatel kasutanud hoopis poes müüdavaid plastikkaanega emailkausse, aga kiiremaks söömiseks mõeldud sült läheb ikka savikaussidesse.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Hoiame sülti keldris või külmkapis.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

Nüüd teeme sülti nii palju, et jaksaks nädala-paari jooksul ära süüa. Siiski, mingi osa läheb ka klaaspurki ja külmkappi. Umbes kuu jooksul on see mõistlik uuesti läbi kuumutada ning kaussi valada nagu värske sült. Sügavkülmutanud ei ole.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Kodune sült on puhas ja erinevatest lisainetitest prii. Hoolimata sellest, et poes müüdavatest sültidest leiab samaväärseid, on omatehtud ikka teistsugune. Jõulude ajal süldi keetmine on tegelikult nagu väike rituaal, mis pühadega seostub. Arvad küll, et ehk sel aastal jätaks vahele, aga ega ikka ei jäta.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Mul on olnud võimalus olla paaris õpiköögis juhendaja rollis. Iseenesest on see olnud väga arendav ka minu jaoks, sest igaühel on süldiga seoses oma mälestused ja kogemused, mida on sellises keskkonnas väga vahva jagada.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Kui vanasti siga peeti, siis viidi alati liha, sülti, verivorsti ja -käksi teatud inimestele. Nende hulka kuulusid mõned sugulased, naabrid jne. Osadega käis nn värske vahetamine, sest ka nemad pidasid siga ja toodi alati vastu. Osadele viidi ka tänutäheks millegi eest. Nüüd enam sellist vahetust ju ei toimu. Küll on aga kena külla minnes võtta kaasa kauss sülti, kui see on just keedetud.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Igaühel on oma väljakujunenud maitsekooslus, kuid meie majas süüakse seda üldiselt sinepiga. Sülti süüakse enamasti külmlaua osana, kuumade kartulitega reeglina mitte.

Thea Andresin, s 1962, Harju mk, Tallinn

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Seajalg, seakoot, vasikaliha, loomaliha kondiga, sibul, porgand, loorber, sool, pipar, vürts.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Turg, kauplus. 6–8 kg

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Leotan ühe öö, siis kupatan ja panen uuesti külma veega keema.

4) Kellega koos keedad sülti?

Sõbrannadega.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Ämmalt, Harjumaa, s 1932.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Keedan väga vaikselt tulel ca 5–6 h. Korjan liha välja, kurnan keeduleeme ära. Hakin liha ja lisan leemele. Lasen uuesti kuumaks keemiseni. Tõstan kaussidesse jahtuma.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Ei ole.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Jõulud. Alustan päeval, aga lõpp kipub öötundidesse jääma.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Klaas ja savi.

- 10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)
Külmkapp.
- 11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)
8–9 liitrit.
- 12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.
See on meie peres traditsioon juba 40 aastat ja lapsed ei taha kuuldagi jõululauast ilma minu keedetud süldita.
- 13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?
Sõbrannadele.
- 14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?
Jagame mitme perega.
- 15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)
Keedukartuliga. Lisandiks äädikas ja mädarõigas.

Aivar Kerge, s 1962, Harju mk, Tallinn, elukoht Harju mk, Muraste

- 1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?
Seajalg, koot, seatailiha, noorloom, kanakoib-filee, seapea, loomakoot, sibul-pipar-loorber-vürts-sool.
- 2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?
Turult. Teen ca 20 kaussi (sellised lainelise servaga nn vanaaegsed). 4 jalga 2 kooti 1/4pea 1,5 kg taid, 1,5 kg noorlooma liha, 4 kanakoiba kintsuga, 1,5 kg kanafileed.
- 3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)
Leotan külmas vees 3 päeva vett vahetades.
- 4) Kellega koos keedad sülti?
Põhiliselt üksi, abikaasa aitab hakkimisel.
- 5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)
Enda vanemad (s 1929) ämm (s 1930).
- 6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.
Tasasel tulel, jälgida vahu tekkimist, see ära riisuda, liha aegajalt kulbiga tõstes ja segades ettevaatlikult. Kui vaht juhtub sisse keema, on kogu tegu untsus! Seda ei taha koer kah! Kui suur vaht riisunud lisada sool-sibul-loorber-vürts/terapipar. Leem peab olema soolasem, sest jahtudes tõmbab tugevalt tagasi ja mage sült on lurr. Ca 4 h keemist on liha pehme. Tõstan liha jahtuma, valan leeme läbi peene sõela eraldades maitseained ja peenema vahusodi. Leem jääb ilus selge. Liha hakkida peeneks eraldades pekid-karvased tükid ja muud mitteesteetilised subproduktid. Siis uuesti potti leeme sisse keema. NB! tasasel tulel "nn 8 mulli minutis". Keedan umbes 5–10 minutit. Riisun kulbiga leemelt liigse rasva ja kaussi. Minu reegel – 3/4 liha 1/4 leent peale. Nüüd hanguma.
- 7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.
Keelde käske ei ole. Kuigi sült "keeb ise", tuleb vahu tekkimise aeg olla hoolas ja tähelepanelik. Hilisema keetmise ajal võib vabalt jalgpalli vaadata. Minu sült on nõ delikatess-sült aga samas klassikaline. Hea sõber ütles, et sööb ainult oma ema ja minu sülti! Mis saab veel olla parim tunnustus!
- 8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)
Igad jõulud. Aamen kirikus!
- 9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Spets vanad eestiaegsed alum.- ja plekkvormid. Olen neid hoidnud vanematest alles. Võib ka savikaussi. Nüüd on olemas ka muid vorme.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Külmik. Aga algul jahedas garaažis.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

Ca 20 kaussi. Pott ise on 20-liitrine aga ei ole ääreni. Mugav on teha suures potis. Mida ära ei söö, läheb sügavasse. Hiljem keedan üle ja – "tuld!"

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Väga. Kuigi on ka poe süldid suht söödavad aga kodu omale jäävad ikka alla.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Kahjuks pole noorem põlvkond huvi üles näidanud, kuigi süüakse küll.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Omale. Ja saavad ka mõned tuttavad. Enne pühi lausa küsitakse üle.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Kartuliga. Veidi äädikat sinepit. Kes kuidas soovib.

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Mina ei pane želatiini. Teeb maitse puiseks. Selleks on jalad, koot, pea, kanakoivad ja oluliseks želatiini komponendiks on loomakoot. Kallerdab nii et vähe ei ole. Väldin sügavkülmutatud jalgu/koote. Kord ei tarretanud sült ära, jäi pehme. Tuli üle keeta. See oli ainus ja viimane kord, kui panin želatiini. Sült PEAB hakkama kuuma kartuliga süües kergelt sulama. Aga see on muidugi maitse asi.

Neid oskusi tuleb ise tahta omada. Teen sülti pühadeks juba ca 15 aastat. Taipasin, et need oskused ja teave võivad kaduda, kui ise ei ole huvitatud. Teen ka pühadeks endale ja sõpradele verivorsti, aga see on keerukam ja teine teema.

Triin Paaver, s 1982, Tartu mk, Tartu

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Seakoot, jalad, saba, kõrv, sool, pipar, vürts, sibul, porgand, loorberileht (viimased neli eemaldatakse enne kallerdamist).

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Turult aga vahest satub sobivale kraamile ka poes (viimastel aastatel).

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Loputan külma vee all.

4) Kellega koos keedad sülti?

Emaga (sült keeb ise aga teda on vaja ju lõikuda!).

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Ema, s 1958.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

[Millest keeta?] Vanasti sõltus rohkem sellest, et mida saada oli, nüüd ostan selle pärast, et hea sült saada, jalad põhiliselt kleepimiseks, saba ja kõrv on ka sellel eesmärgil [Seekord oli 4 kooti ja 4 jalga ja 4 saba]. Jah, seekord oli nii. Koodid valin võimalikult lihakad. Kaalusid igaüks ca 1,3–1,4 kg. Jalad poolitan, pesen kõik hoolikalt külma veega, et varavaste vahel poleks nahajääke (selline õhuke kile) ja kui juhtub kuhugi karvu jäänud olema (turulihal võib juhtuda), siis kõrvetan selle küünlal ära. Panen jalad põhja, nahaga vastu põhja, muu peale. Vanasti lõin koodid veel kirvega pooleks, aga siis tuleb kilde ja tänavu ma enam seda ei teinud. Seejärel külma veega keema, vaht ära võtta, (liigutada, et põhja poole kinni jäänud vaht ka pinnale saaks tulla) ja siis panen soola (ca 4 dessertlusikat, mis meil soolatoosis on) ja siis 15–20 pipratera ja ca 15 vürtsitera. Keedan, kuni sült pehme. Väga-väga tasasel tulel peaks keetma. Sibulad (2 keskmist

sellele kogusele) koos koorega võib ka kohe alguses sisse panna. Porgandi võib varem panna, ta võib vabalt tund-paar keeda. Aga loorberi panen küll praktiliselt vahetult enne lõppu. Ca 30–15 min enne lõppu. Porgandit panin seekord 4 ilusat porgandit (vist, või sõin ühe ära?). Igatahes pann oli servani täis. Lõikasin nad pikki nii ca 5 mm paksusteks viiludeks ja hea on, kui kõrvetamise käigus ka piisavalt neid kõrbenud servakesi tuleb, natuke nagu karamellistub see porgand ja annab värvi. Siis kui keenud, tuleb lõigata nagu me alati seda koos oleme teinud*, pekk ja need krõmpsuosad lõikan hästi peenelt, tai võib suuremalt lõigata, potti kurnata leem ja maitsta soola osas, soola peaks soojas süldis ikka tunda olema, muidu on külmalt täitsa mage. Vajadusel panen veel leemele soola lisaks, aga mitte eriti, seekord oli vist hästi paras soolalt. [Ja oluline on veel see aspekt, et meie peres korjatakse porgand välja, mitte ei tarretata seda, muidu läheb kiiremini kidisema (?)]. Jah, see ja porgandi kohalt ei hoia ka hästi koos seda sülti, st lauale pannes vajuks porgand välja. Aga see-eest maitsevad need porgandid koortele üliväga. Keegi kirjutas, et tuleb esimene kupatusvesi ära valada, aga kui õigel ajal vaht ära võtta, siis pole vaja. Ja memm ütles, et siis läheb süldi ramm kaotsi.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Porgandit ei jäeta süldi sisse!

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud. Eranditult. Ja õhtul peale tööd pannakse keema ja siis poole ööni lõigutakse, ükskõik kuidas seda ei püüaks vältida, see ikka ei õnnestu.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Varemalt oli ainult klaas ja neid kausse kasutati tõesti praktiliselt ainult süldi jaoks (tarbeklaas), aga plastkarbid on elu mugavaks teinud, nendega saab sülti hästi vendade ja onu peredesse laiali jagada.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Vanasti oli kelder, siis garaaž, nüüd põhiliselt külmkapp.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Suuuuuur potitäis, mingi 10 liitrit ikka, või rohkemgi. Seisab teine päris hästi, aga üldiselt oleme laiali jaganud.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Seda maitset poest ei leia! Selles protsessis on midagi, mis kinnitab, et maailm pole veel otsa saanud ja oskused naljalt ei kao.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ma panin need internetti kirja: <https://laualamp.wordpress.com/2012/12/30/suldist/>

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan!

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Kartul, sinep ja mädarõigas. Äädikaga sööjaid enam ei ole. Aga uus trend on süüa võileivana – hea must leib, röstid ära ja lõikad viilu sülti peale, natuke sinepit või mädarõigast ja voilà!

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Kodune sült on ikka kõige parem. Nii nagu kodus tehtud marineeritud kurgid, praekapsas, kartulisalad, plaadisai, marineeritud seened jne.

Luule Lehtmets, s 1931, Ida-Viru mk, Tudulinna al, elukoht Jõgeva mk, Torma

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakints, seajalad, sibul, pipar, loorberileht, küüslauk, sool, vesi.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Kauplusest, paar kilo.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Panen õhtul likku, järgmisel päeval keedan.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Oma vanaemalt, sünniaasta 1800 millegagi.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Panen süldi külma veega keema, riisun vahu, aeglasel tulen keedan 5–6 tundi.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei mäleta, et oleks olnud, ei vanaemalt ega emalt.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud, sünnipäev, kindlasti valmistan päeval.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Klaas- või savinõud, plekkkausid, plekkvormid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Talvel hoian ka sahvris, külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Umbes poolteist kilo tuleb sülti. Ülejääki hoian külmkapis.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Poesült ei maitse, enda oma on maitavam. Pühade puhul keedan alati.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Lapselapsele.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Sugulastele ka jagan tähtpäevadel.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Sööme kartuli kõrvale, sinepi ja mädarõikaga.

N, s 1959, Võru mk, Misso

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoodist ja seajalgadest.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Talunikult, harva kauplusest.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan, puhastan, raiun väiksemateks tükkideks.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Oma vanaemalt ja emalt, kui nad keetsid sülti, olin alati ninapidi juures. Sünniaastad 1905 ja 1929.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Väiksemaks raiutud jalad ja koodid pannakse patta. Peale külm vesi. Keema tasasele tulele. Kui hakkab kogunema vaht potti, on vaja ära riisuda pealt. Kui enam vahtu ei teki, siis pane soola, terapipart. Keeda tasasel tulel, kuni liha hakkab kontidelt lahti tulema. Maitse. Seejärel tõsta liha taldrikule jahtuma, tükelda parajateks tükikesteks. Kurna leem, seejärel pane lihatükikesed patta ja lase keema. Vahepeal maitse, kas soola on parajalt. Kui hakkab keemise märke tulema, võta pott tulelt ja pane sült kaussidesse. Seejärel vii sahvrisse jahtuma.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Kindlaid käskusid pole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Teen üpris tihti sülti ja jõulude ajal kindlasti.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Emailkaussides. Kui saab rohkem keedetud, siis ka plastmassnõudesse, et panna külmkappi.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Alul sahvris, seejärel külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Iga kord erinevalt. Kui saab rohkem keedetud, siis plastmassnõudega ka sügavkülma

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Oma tehtud sült on maitavam kui poest ostetud.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Oma tütrele.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Oma tarbeks.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Kuumad keedukartulid ja sült. Vahepeal saab ka äädikat tarvitatud.

Koidula Sildre, s 1930, Ida-Viru mk, elukoht Lääne mk, Haapsalu

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoot, seajalad, lehmaseba või loomaliha.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Kauplusest, 3 kg kokku (oleneb sööjate arvust).

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Puhastan, õhtul panen likku, öö läbi leovad, vahetan vett.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Olen lõpetanud Kehtna Kõrgema Kodumajanduse Kooli ja loomulikult kodust ema käest.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Hommikul panen külma veega keema, korjan vahu, keedan tasasel tulel ca 3,5 tundi (lehma saba vajab kauem keemist). Pool soola kogusest peale pooleteist tunnist keetmist, ülejäänud soola lisan koos maitseainetega umbes pool tundi enne keetmise lõpetamist. Vahel panen ka veidi suhkrut. Tõstan välja, jahutan ja lõikan väikesteks tükkideks. Kurnan keeduleeme. Lõigatud tükid panen leeme sisse ja lasen veel korra keemiseni. Vajadusel korjan rasvakorra pealt ära. Siis panen süldivormidesse jahtuma.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud põhiliselt ja vastavalt vajadusele. Päeval.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Plekkvormid põhiliselt, viimasel ajal ka plastmassist karbid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Jahtuma panen sahvrisse, hiljem, peale tarretumist külmkappi.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Ca 12 vormi.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Peretraditsioon. Pereliikmetele maitseb minu keedetud sült.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Sõbrannadega.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan laste peredega (ise süüa vähe).

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Kartuliga ja äädikaga/sinepiga.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Oluline on see, et sülti tuleb keeta tasasel tulel.

Maret Saarse, s 1936, Pärnu mk, Halinga v, elukoht Pärnu

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoot, seajalg, sibul, küüslauk, terapiipar, vürts, loorberileht.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Lihapoest. 1–2 seakooti ja 1–2 seajalga.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Pesen materjali, lasen keema tõusta, riisun vahu, valan keeduvee ära, pesen liha ja panen puhta veega uuesti keema.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksinda või koos abikaasaga.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Oma emalt (sünd. 1899) ja hiljem tuttavatelt.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Kui kupatatud liha hakkab uuesti keema, riisun veel vahu ja jätkan keetmist vaikselt tulel. Keedan umbes 3 tundi olenevalt lihast.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

On vaja keeta vaikselt tulel, et süldi kaller tuleks selge.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Sülti keedan tavaliselt jõuludeks. Mõnikord ka sünnipäevaks või juhuslikul ajal talvel. Keedan päeval.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Hoian portselan-, klaas- ja metallkaussides või spets. vormides.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Hoian külmkapis.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

Korraga teen umbes 5 liitri osa, mis süüakse ära umbes nädalaga. Jagan ka laste peredega või sugulastega. Sügavkülmutanud ei ole. Kui sült jääb kauemaks seisma, sulatan üles ja lasen korra uuesti keema.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Kodus süldi keetmine ei ole tingimata vajalik, kuid kodune sült maitseb tavaliselt parem kui poest ostetud.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Oskusi olen jaganud tuttavate ja töökaaslastega.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Oma tarbeks ja jagamiseks.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Süüakse eraldi toidukorrana kartuliga, aga ka muude lisanditega. Mõni sööb ka äädika või sinepiga.

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Osa sibulatest lisan koorega, siis tuleb süldil ilusam värv.

Evi Taberland, s 1952, Ida-Viru mk, Avinurme v, Kõrvemetsa k

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Seakoot, sea jalad, vahel ka seapea või kana juurde pannud.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Grossi pood – hea koht, alati värske. Sügavkülmutatud sel aastal, 2 kooti ja 3 pikka jalga sel korral.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Lasen külmas vees sulada või leotan pool päeva värsket materjali, loputan kuni vesi jääb selge.

4) Kellega koos keedad sülti?

Sült keeb tasasel tulel üksi. Kuni keema tõusmiseni lisan soola ja korjan vahtu – ilma kaaneta! Sült tuleb hall ja inetu, kui keeb mulinal.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Ikka oma emalt aastatel 1960–70. Ja naabrite juures söönud-näinud läbi hakklihamasina aetud sülti, see mulle ei meeldi...

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Kõik eelnimetatu ja haudub neli-viis tundi väga väikesel leegil või 3. kuumusega elpliidil – nüüd kaane all!

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Lisan porgandit ja koorega sibulat värvi saamiseks, ka 2–4 küüslauguküünt.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Kuna käin tööl, siis sült läheb keema õhtul, taimer aitab välja lülitada ehk siis hoolikas kellavaatamise kohustus öösel. Nüüd lisan pipraterad ja loorberi, 6–8 lehte. Jahtub päeval ja kui tulen töölt, hakkan noppima, liha peab olema kondi küljest lahti tulemas. Pärast noppimist lasen veelkord keemiseni kuumaks ja ongi valmis. Saan ka keedetud kuuma vett lisada, kui tundub liiga lihane ja vedelikku väheks keenud, maitsten ka soolasuse...

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Mul on roostevabast metallist kausid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Lasen jahtuda-kallerduda jahedas kohas, hiljem külmkapis, sügavkülmas ei säilita.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Teen kuni 10–12 kaussi ja 0,5–08 liitrit. Annan ka lasteperedele, ikka hea meelega!

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Vägagi hea traditsioon ja kodune maitse. Tean, mida kasutanud olen.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Olen ikka, siiani teen ikkagi seda mina oma pereringis.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Hea kaasa võtta külla minnes jõulude ajal ja oma peres jagan.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Kuuma keedu- või ahjukartuli kõrvale, lisandiks sinep, isale meeldib äädikaga.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Kõõlused, krõmpsud, seakõrvad, seasaba olid alati süldi jaoks, nüüd vähem saada.

Siiri Sooberg Tubli, s 1966, Lääne-Viru mk, Tapa, elukoht Viljandi mk, Viljandi

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seapea (koos kõrvadega), jalad, koodid, taisemat sealiha, kui on siis vasikaliha.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Ostan turult või mõnelt kodustatud lahkelt talunikult. Et kõik suurde potti ära mahuks: veerand v pool pead, koodid ja jalad (2 kaupa), natuke muud liha ka.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Kui värske liha, siis leotan 1 öö külmas vees.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Keema panen üksinda. Väga hea kui on abilisi lõikamisel. Tavaliselt on abikaasa lahkelt aitab.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Minu ema ja isa tegid ühest seast ikka sada toitu: sülti, erinevaid vorste (maovorsti, tanguvorsti, kartulivorsti, verivorsti) rulaadi, verikäkki jne. Ema Eva Sooberg, Lehtse vald, s 1935.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Kui liha leotatud, külma veega keema, suhteliselt kohe porgand, koorega sibul, sool, pipar, loorberileht ja natuke ka vürtspipart. Siis vahu koorimine. Kui enam vahtu ei teki, siis maitsen ka natuke (kas soola juurde jne). Siis keedan ikka mõnuga ja tunde. (kindlasti 4–6 tundi) Vaikselt ja tasasel tulel. Vajadusel lisan vett juurde. Teen seda kõike puupliidil.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Need võisid olla, aga kahjuks ma ei tea nendest midagi.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Mingi tore pidupäev, olgu jõulud, sünnipäevad jms. Kuna keedan kaua, siis väga hilja õhtu peale võib hakkimine minna küll.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

On veel alles mõned ema-isa süldivormid. Need plekist vormid on küll juba väheke roostes, aga olen uhke nende üle! Ülejäänud püüan panna väiksematesse kaussidesse.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Alguses nn eekojas ja siis külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa?*
(sügavkülmutad jms)

Oh, ikka suure potitäie (pott on 12 l). Sööme ära ja jagame laiali.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

See on mulle väga tähtis. Ema ja isa on nõnda teinud ja mul on hea meel, et ma nendega selle kõik kaasa tegin ja ära õppisin. Ja muidugi on kodusüldil teine maitse!

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Olen oma lapsi selle teoga ikka kokku viinud. Nüüd juba nende pruute ja peikasi ka!

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Ikka jagan. Aga sugulased kaugel. Nüüd naabritele ja muidugi oma lastele, kes elavad eraldi.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Keedetud kartulitega, peamiselt lahjendatud äädikaga, vahest ka sinepiga, ka mädarõikaga. Järgmine päev praetud kartulitega. Vahest ka lihtsalt leiva peale, siis sinepiga.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Mul tuli suur süldi tegemise ja söömise isu!

Ene Sahn, s 1957, Harju mk, Keila, elukoht Harju mk, Tallinn

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoot, seajalad, vasikaliha (eelistatum) või loomaliha, porgand, sibul, loorber, sool, pipar, vürts, želatiin.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Tavaliselt turult, umbes 3–4 kilogrammi.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Ei leota, pesen hoolikalt, puhastan üleliigsest, näiteks rasvast, karvadest.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi või koos abikaasaga.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Põhiliselt emalt (sünd 1935), natuke ämmalt (sünd 1939).

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Algul kupatan liha, siis pesen ja panen uuesti keema, lisan maitseained, koorega sibulad, terved porgandid. Kui porgandid pehmeks keenud, siis peenestan kahvliga nagu oleks riivitud. Hakin liha, kurnan vedeliku, asetan uuesti potti liha, vedeliku, porgandi, maitsestetan soolaga ja kuumutan. Seejärel panen kaussidesse, kruusidesse jm sobilikesse anumatesse. Jahutan toatemperatuuril ja siis külmikusse

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Tavaliselt jõuludeks, aga on juhtunud, et ka lihtsalt siis, kui tekib isu ja aega on.

Keedame ikka päeval.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Kausid, kruusid savist või portselanist, emailkausse olen ka kasutanud.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa?*
(sügavkülmutad jms)

Teen tavaliselt nii palju, et ikka sööme kõik ära ja jagame sugulaste/sõpradega. Ei sügavkülmuta.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Eks oma tehtud ole ikka maitsvam, aga kuna protsess on pikk, siis ega väga tihti ei keeda.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Kolleegidega oleme arutanud.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Põhiliselt oma tarbeks, aga jõulude ajal loomulikult ühiselt kaetud lauale ja kui rohkem, siis jagame ikka.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Nii eraldi toidukorrana koos kartuli ja salatiga, abikaasa lisab äädikat.

Aga pühadelaua näiteks ka eelroana.

Ülle Ant, s 1972, Jõgeva mk, Põltsamaa v, Kaliküla k

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Sea pea, jalad ja koodid.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Kohalikust poest. Tavaliselt pool pead, 2 jalga ja 2 kooti.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan ja siis kupatan ning keedan.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Oma lastega.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Oma emalt Imbi Targama, Kaliküla küla, Põltsamaa vald, s 1948 ja vana-vanaemalt Ella Audru, s 1907, Annikvere küla, Põltsamaa vald.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Kõigepealt panen liha pärast leotamist puhta külma veega, rahuliku tulega keema. Korjan ära vahu niisama, kui tuleb, vahtu ei tohi lasta sisse keeta ja tuli ei tohi liiga äge olla. Kui vahtu enam ei tule, siis tuleb panna tunde järgi maitseained: sool, terapipar, loorberilehed, sibulad ja porgandid leeme hulka ja keeta tasasel tulel seni, kuni liha on pehme. Tõsta liha leeme seest välja jahtuma. Kui liha on jahtunud, siis tuleb liha kontide küljest ära võtta. Selleks, et tuleks hea sült, tuleb liha tükeldada peenikesteks tükikesteks, kamar ja mitte nn kaubandusliku välimusega süldimaterjal aetakse läbi hakklihamasina ja tehakse eraldi hakksüldiks. Ilusast tailihast saab ilus lihasült. Kui liha on tükeldatud, pannakse see potti, kurnatakse peale süldi keeduleem nii, et liha on kaetud. Leent pannakse vastavalt sellele, palju hiljem süldile kallerdist soovitakse. Lastakse uuesti keema ja maitsestatakse vajadusel veel. Keeta rohkem ei tohi. Pannakse karpidesse või kausikesse ja pannakse jahedasse tarduma. Ka hakksüldiks tehakse samuti. Tardunud sülti süüakse lahjendatud äädika või sinepiga, kuidas kellelegi maitseb

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Süldile ei tohi lasta vahtu sisse keeda, muidu on hiljem kallerdis sogane ja sülti tuleb keeta tasasel tulel, muidu läheb leem tuhmiks. Loorberit ei tohi liigselt panna, muidu läheb leem mõrkjaks. Kõike tuleb panna tunde, maitse ja silma järgi. Meie peres ei panda koguseid grammide järgi.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Tavaliselt jõulud, vana-aasta õhtuks ja sünnipäevad.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Vastavalt olukorrale, kord spetsiaalsetes vormides, kord plastmass, klaas, plekk või savi kaussides.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Sahvris ja külmkapis.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

Poole sea materjalist, sest ainult värske sült on kõige parem. Kui sülti saab rohkem, annan ka õe ja vendade peredele ja sugulastele-sõpradele.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

See on väga oluline, et oskused ja teadmised ei ununeks ja ka lapsed teaks-oskaks, kuidas juba vanasti toite tehti. Minu vana-vanema oli hinnatud kokk ja pidudel perenaiseks. Ta on pärandanud hindamatud teadmised ja oskused ning kindlad traditsioonid, mida oleme oma perega alles hoidnud ja edasi õpetanud oma lastele. Retseptid, mida minu perekonnas kasutatakse, pärandatakse edasi oma lastele ja suguvõsast neid välja ei jagata.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Ei, sest meie pere oskused-teadmised õpetatakse edasi oma lastele ja suguvõsast neid välja ei jagata.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Alati jagan ka õe ja vendade peredele ja sugulastele.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Oleneb kuidas kellelegi maitseb. Mina süön eraldi äädikaga. Abikaasa vahel lisandina teise toidu kõrvale sinepiga.

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Kui peredes ise traditsioone ei hoita ja edasi ei anta, siis ei suuda seda keegi teha. Lapsi tuleb juba maast madalast kasvatada traditsioone hoides ja neid alati kaasates. Oskused ei hakka paberilt külge, vaid ise kaasa tehes. Olen tänulik oma esiemadele, kes mind juba pisikese tüdrukuna kõikidesse protsessidesse kaasasid. Kahju, et ma ei saa oma lastele õpetada kõiki protsesse, sest ise ei tohi siga kasvatada ja nii ei saagi lapsed teada, kuidas eelnev on enne süldi keetma hakkamist.

Tiiu Siim, s 1957, Võru mk, Vastseliina al, elukoht Viljandi mk, Põhja-Sakala v, Vihi k

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Seapea, seakoot, seajalg, loomalihakoot, porgand, sibul, maitseained.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Turult, vastavalt vajadusele. Tavaliselt 0,5 pead, 2 jalga, 1 koot nii sea- kui loomakooti.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Leotan külmas vees ca 1–2 tundi ja siis puhastan: karvad, mustus.

4) Kellega koos keedad sülti?

Tavaliselt ise.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Oma emalt, Vastseliinas, sünniaasta 1931.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Panen külma vette seni, kuni läheb vaikselt keema. Keeran tule väga vaikselt, nii et vaevalt podiseb. Kui vaht tuleb peale, riisun selle ära, päris tükk aega toimub see protseduur. Siis panen soola, maitseained: terapiipar, loorber, mõni tera nelki, riivitud kardemoni ja lisan kooritud ja tükeldatud porgandid ja sibulad. Need lisan tervelt koos koorega. Jääb leemele kena värv. Keedan kuni süldiliha on pehme.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Ei ole. Kõik on väga loomulik ja naturaalne.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Tavaliselt valmistan sülti enne jõule.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Panen süldi metallsüldvormidesse või väikestesse savikaussidesse. Tavaliselt teen ka ühe suure kausi nn: jalasülti. Panen selle vanaema savikaussi. Seda armastame me väga ja seda peolauale ei anta. On delikatessiks mõnel perelõunal.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapp, kuna keldrit ei ole.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Tavaliselt tuleb ca 20 vormitäit sült. Säilitan sülti ka klaaspurgis, külmkapis.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

See on vana rituaal ja ehtne eestimaine jõulutoit. Meie pere jaoks on see väga tähtis, kui naine ise selle teeb.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ei ole veel õnnestunud seda kogemust edasi jagada.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Saavad ka sugulased ja lapsed oma jao kätte.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Nii eraldi toidukorrana, äädika, sinepi, mädarõikaga. Kuidas kellelegi sobib. Sült ei puudu ka jõululaualt.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Sülti peab keetma väga vaikselt tulel, siis tuleb süldileem kena ja läbipaistev, mitte hägune!

Kaja Tammik, s 1950, Harju mk, Turba al, elukoht Harju mk, Tallinn

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoot ja seajalg.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Vahel turult, vahel poest. Tavaliselt kolm kotti ja üks jalg.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan, puhastan, purustan väiksemaks.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Möödunud aegadel koos perega, nüüd üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Oma emalt ja tädilt (s 1927).

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Toormaterjali leotamine, puhastamine. Panen külma veega keema, võtan ära vahu, siis pesen liha uuesti üle ja lasen keema, lisan maitseained (sool, pipar, vürts, loorber, sibul). Keedan õrnal tulel. Kui liha on pehme, võtan välja ja panen jahtuma. Kurnan leeme. Hakin liha ja lisan leemele. Lasen veel peaaegu keemiseni soojeneda ja riisun rasva. Panen kaussidesse. ja asetan külma kohta kallerdama

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Tuleb väikese tulega keeta, lisada koorega sibul, tuleb kindlasti riisuda rasv, peab olema parajalt soolane. Sült peab olema läbipaistev, ei tohi minna halliks.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud ja ikka võimalusel päeval.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Klaaskausid, savikausid ja ka vormid.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Kui maal, siis külmas sahvris, kui linnas, siis rõdul ja külmkapis.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa?
(sügavkülmutad jms)

Ei tee palju – nii, et jõuluajaks piisab

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

See on tore traditsioon, ise tehtud, hästi tehtud! Maitseb paremini

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Töökaaslastega, tuttavatega.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Oma tarbeks ja lastele ka.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Sooja kartuliga, mädarõikaga, sinepiga, pohlamoosiga.

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Ei meeldi väga lihane ja kõva sült, peab olema piisavalt kallerdist.

Valli, s 1955, Jõgeva mk, Põltsamaa, elukoht Viljandi mk, Viljandi

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

4 kooti + 2 seajalga.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Viljandi turult (ettetellimisega).

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Puhastan karvadest seajalad / pesen.

4) Kellega koos keedad sülti?

Abikaasa Beniga (tema aitab lõikuda).

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Emalt ja ämmalt – aastatel vast 1975.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Külma veega keema; vaht korralikult pealt; lisan maitseained – küüslauk, sibul, sool, pipar, loorber...

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Keegi ei käsuta – kõigile meeldib minu sült juba üle 40 aasta :)

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Kindlalt jõuludeks :)

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Sakilistes süldivormides, lastele kaasa karpides ja klaaskaussides.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Külmkapis.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa?
(sügavkülmutad jms)

Teen palju – ikka väga palju – viin jõuluõhtul üksikutele endistele töökaaslastele, üksikutele inimestele (tuttavatele), kindlalt oma lastele läheb ikka palju ja kaksikvennale, sõpradele ka, kes ise sülti ei tee... ja ülejäänud söön oma kalli abikaasaga :)

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Omatehtud sült on PARIM!!!:) Ise tean, mida sisse panen ja kui puhtalt teen...

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
Tüttele.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Eespool juba vastasin, aga veelkord – kindlalt üksikutele sõpradele juba aastaid, lastele, headele sõpradele, töökaaslastele...

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
Jõuluõhtul lihtsalt on sült laual, mõned söövad, sest ikka jõulutoit – seapraad, hapukapsas, verivorst, isetehtud pohlamoot ja kõrvitsasalat jne...

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*
Südamega tehtud sült on PARIM! :) Ja see on defitsiit – väga hinnaline nii südamesse kui lauale :)

N, s 1969, Viljandi mk, Lilli k

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Sea koot. Ei keeda peast, sest ei meeldi rasvane sült.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Materjali ostan poest. Ja tavaliselt 2 kotti.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Eemaldan mustuse ja pesen.

4) *Kellega koos keedad sülti?*
Keedan tavaliselt üksinda.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Õppisin ise tegema ühe vana kokaraamatu järgi. Kodus tegi isa sülti, aga siis ei süvenenud tegemisse. Minu isa sööb sülti soojast peast. Kui ära tarretub, siis ajab kausiga süldi soojaks ja sööb.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
Koodid keema, esimese vee valan koos vahuga ära ja teise vette lisan peale kootide veel sibula, porgandi ja maitseainetena soola, pipra ning loorberi. Lõpus ka natuke suhkrut.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
Ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Ei ole kindlat aega, teen siis, kui isu tuleb. Teen ikka päeval.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
Säilituskarpides. Olen teinud ka spetsiaalsetes väikestes vormides, mis on paras suutäis.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Sülti hoian külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*
Teen võimalikult vähe. Katsume selle võimalikult ruttu ära süüa.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*
Ise tehtud toit on ikka parem kui poe oma, sest ma tean mis süldis on.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
Ei.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Teen ainult oma tarbeks, sest meie peres söövad sülti ainult naised.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
Nii eraldi toiduna leiva peale koos mädarõika või maheda sinepiga.

Ille Mirka, s 1962, Tartu mk, elukoht Viljandi mk, Viljandi v, Vālgita k

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Tänapäeval teen sülti seakoodist ja seajalgadest. Kuid varasemalt, kui ise siga kasvatasin, kuskil 20 aastat tagasi, panin süldi sisse nii seapea, jalad, saba, jalakoodi, sibula, porgandi, loorberilehe, pipra ja soola.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Süldimaterjali ostan vahest toidupoes, vahel turult, kus parasjagu kätte saab. Ja teen sülti kahest seajalakoodist ning kas kahest või neljast seajalast.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Pesen süldimaterjali ja panen puupliidi peale veega keema. Lasen keema minna ja siis võtan poti tulelt ning kallan musta vee ära ja pesen süldimaterjali vee all puhtaks ja panen uuesti puhta veega keema.

4) Kellega koos keedad sülti?

Sülti keedan üksi või on abikaasa kodus, kes vahetevahel paneb puid pliidi alla, et tuli ära ei kustuks.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Teadmised olen saanud kodust. Nägin, kui oma ema sülti keetis. Ema on sündinud 1940. aastal.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Nagu eelnevalt kirjutas, pesen süldimaterjali ja panen rohke veega puupliidi peale keema. Kui on sült keema läinud, võtan poti pliidilt ja kallan kraanikaussi koos musta süldileemega ja pesen kõik süldi komponendid ära ja panen uuesti puhta veega keema. Kui on keema läinud, koorin veel viimase vahu pealt ära ja lisan soola, pipra, loorberilehe, kaks-kolm koorimata sibulat, neli parajat porgandit. Jätan süldipoti pliidi peale vaikselt tulega keema umbes neljaks tunniks. Kunagi ei vaata kella, sest sült tahab ise vaikselt keeda ja kui liha kondi küljest lahti, tõstan poti pliidilt ning võtan liha välja jahtuma. Süldileeme kurnan läbi sõela ja panen potti tagasi. Kui liha jahtunud, lõikan või pudistan liha lahti ning panen süldileeme sisse tagasi ja lasen uuesti keema, vajadusel lisan veel soola ja maitsest, kui vaja. Võtan poti tulelt ja tõstan süldi eraldi väikestesse kaussidesse jahtuma, saab kuskil 8–9 parajat kaussi sülti. Panen jahedasse ruumi järeljahtuma, sült on valmis järgmisel päeval.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Ei tea selliseid käskkeelde, võib-olla minu ema teab ja jälgis neid, kuid mina teen sülti siis, kui perel tahtmine tuleb ja pühade puhul.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Kindlasti teen sülti jõulude aeg, ka sünnipäeval, kuid jaanipäeval ei ole sülti teinud. Üldjuhul panen süldi keema hommikul, et saab päev otsa rahulikult keeda.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Ei olegi spetsiaalseid nõusid, mida kodus just parasjagu on. Väga palju kasutan plekkkausse ja klaaskausse. Kunagi olid plekist süldivormid, need on ajapikku ära kadunud või ära visatud.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Süldi panen jahtuma külma jahedasse ruumi, meil on see maamajas välikoridor.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

Teen korraga 8 parajat kaussi sülti ja selle kasutame oma perega ära. Kui teen sülti, jagan ka oma laste peredele ja headele tuttavatele ka.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Meie perele lihtsalt meeldib sült süüa, ka pühadevabal ajal. Ning kodus keedetud sült tuleb alati parem kui poest ostetud.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Sülditegemise oskust ei olegi jaganud. Tänapäeval ei olda huvitatud süldi tegemisest, sest ajad on lihtsalt teised ja pole vajadustki enam.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jah jagan alati oma laste peredele ja headele tuttavatele ka.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Igat moodi sööme, nii eraldi toidukorrana koos kartuliga kui ka ilma, lihtsalt äädika ja sinepiga, kuidas kellelegi meeldib.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Kui liha on väga rasvane, siis enne, kui lõigun kaussi liha, jätan välja väga pekised tükid ning kui liha juba süldileeme sees ja lasen veel korraks keema, koorin ära süldi pealt rasvakihi. Seda rasva kasutan hapukapsa sees.

N, s 1961, Tartu mk, elukoht Viljandi mk, Ilbeku k

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Sealihast. koot, jalad, seapea kõrvadega, läbikasvanud sealiha, sibul-küüslauk, maitseained.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Ikka Viljandi turult.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Kõik tükeldan vastavalt poti suurusele, leotan üleöö, eemaldan karvad.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Ikka üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Ema (nimi teada) (s 1941).

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Väga pikk ja tüütu protsess. Külma vette süldiliha materjal, aeglasel tulel keema. Koorin vahu. Keedan väga madalal kuumusel 5–6 tundi. Lasen jahtuda. Tükeldan. (Olen ajanud ka läbi hakklihamasina – meeldib vähem). Kurnan leeme. Ajan kõik keema, lisades enne maitserohelist ja keedetud porgandi lõike. Asetan kuumalt topsidesse hanguma.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

See on minu hobi.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud. Alustan õhtul liha vette panekuga. Hommikul keema ja lõpetan järgmise päeva õhtuks.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Klaaskaasid ja plastmassstopsid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Keldris ja külmikus. Osa ka sügavkülmas.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Palju. Hoian ka sügavkülmas.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Maitse hoopis teine.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ei, mul vaid pojad.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Ainult endale.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Pole kindlat korda – kui kõht tühi, siis süön. Võileivakattena, kartuli kõrvale

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.
Meie perele meeldib väga sült maitserohelisega.

Anne-Ly Ütsik, s 1965, Rapla mk, Rapla, elukoht Viljandi mk, Viljandi

- 1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?
Sealiha koot, jalad, pea, sibul, sool pipar, loorber.
- 2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?
Turult enamasti
- 3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)
Leotan.
- 4) Kellega koos keedad sülti?
Üksi.
- 5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)
Emalt.
- 6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.
Külma veega keema, siis keemise alguses tuli väikeseks, et vaht sisse ei keeks. Vahu võtmine. Siis keeta nii kaua, kui liha kondi küljest lahti.
- 7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.
Sibul lisada koos koorega.
- 8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)
Jõulude ajal.
- 9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)
Lillelised metallist süldivormid või plastmassist karpi.
- 10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)
Külmik.
- 11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)
Vahest panen jääke külmikusse. Aga enamus ülejääkide vältimisteks jagan lastele ja õe perele.
- 12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.
See kuulub nagu jõulude juurde.
- 13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?
Lastele.
- 14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?
Ikka jagan. Vahest ka naabritele.
- 15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)
Kartuliga, äädika ja sinepiga.
- 16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.
Kui ise siga sai kasvatatud, siis kindlasti oli enne süldimaterjali leotamine kohustuslik

N, s 1954, Virumaa, elukoht Harju mk, Tallinn

- 1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Seajalad, kana, sibul, pipar, loorber, vürts, sool, sealih, loomaliha.
- 2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Turult.
- 3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Leotan, järgmine päev kupatan ja keedan.
- 4) *Kellega koos keedad sülti?*
Üksi.
- 5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Emalt (1932 a. sündinud).
- 6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
Kupatan liha ja vähesel tulel keedan.
- 7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
Ei ole.
- 8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Jõulud.
- 9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
Klaas, savi.
- 10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Külmkapp.
- 11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutatud jms)*
Ei keeda palju sülti.
- 12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*
Keedan jõuluks.
- 13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
Ei ole jaganud sülditegemise oskusi.
- 14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Jagan sugulastega.
- 15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
Lisandina kartulile.

Maie Tammemäe, s 1943, Valga mk, Valga, elukoht Viljandi mk, Viljandi

- 1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Kodusea jalad ja sea pea; metssea jalad ja pea; põdra pea ja kaelalüli osa. Võimalusel lamba pea ja jalad ning vasika peast ka; eelnevate variantide puudumisel seakoot, seasabaosa ja kõrvad. Valmistan tükeldatud sülti ja peensülti (tänapäevaselt öelduna hakklihasülti – olen kohanud sellist nimetust poeetil). Lambapeast ja jalgadest valmistangi ainult peensülti. Teiste loomade saadustest nii ühte kui ka teist.
- 2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Tänapäeval turg või tuttavalt talunikult. Variandi puudumisel poest.
- 3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Puhastan ja ei leota kodulooma saadusi. Metsloomade saadusi puhastan ja leotan 1 ööpäev. Lambapea puhastamisel pean oluliseks tuleleegiga üle kõrvetamast, mis annab just sellest

saadusest saadud süldile omase maitse. Oleneb kõrvetamise astmest, kas on vajadust leotada. Kui on väga tugev kõrbelõhn lihal küljes, siis leotan ca 2 tundi, tavaliselt ei ole vajadust. Metssea ja põdra saaduse puhul tuleb nahk siiski pea küljest ära nülvida, samuti ka jalad.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Abikaasaga. Võimalusel kaasan ka oma lapsi ja lapselapsi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Oma oskused olen saanud oma vanaemalt ja tädilt lapsepõlvekodust Sangastest, Laukülalt, Madise talust. Vanaema sünniaasta – 1883, tädi sünniaasta – 1913.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Eelneb puhastamine ja tükeldamine mitte väga väikesteks tükkideks. Oleneb keedunõust. Kindlasti panen keema väga külma veega, luusemad tükid allapoole, eriti seajalad. Kõik materjal on ühes potis. Jälgin keeduvee värvuse muutumist verisest veest hallikas-pruuniks. Ei lase mitte mingil juhul keema. Tekib pisut vahtu mille korjan ära ja siis kalkan ära ka esimese kuumutamise vee. Vajadusel pesen tükid külge jäänud vahukirmetest puhtaks. Varem, kui oli võimalik teha sülti oma kodulauda ja oma toidetud looma saadustega, ei olnud see vajalik. Toit loomale oli oma põllult, naturaalne. Tänapäeval annab tunda liha juures võõras lõhn ja maitse, mis tuleneb looma toidust. Panen uuesti tulele külma veega, jälgin veelkord vahu tekkimist ja keemisprotsessi algust. Eemaldan tekkinud vahu võrdlemisi detailselt, kas või koos väikese leemega. Vähendan keetmise temperatuuri nii, et on vaevu märgatav keemisprotsess. Hautada ei tohi. Lisan pipra, vürtsi ja koorega keskmise suurusega sibula. Maitseainete hulk oleneb süldimaterjali kogusest. Loorberilehed lisan kusagil paari tunni möödumisel. Soola ei lisa. Metsloomade puhul lisan ka kadakamarju. Jälgin protsessi käiku ja liha pehmenemise astet. Väga pehmeks ei keeda. Tõstan liha pehmenenud süldimaterjali jahtuma. Kurnan keeduvedeliku ja loputan keedupoti kondipurust puhtaks. Kalkan kurnatud süldivedeliku uuesti 2 keedunõusse. Üks nõu on peensüldi tarbeks ja teine tükisüldi tarbeks. Vedelikku ei keeda enam. Järgneb liha töötlemine, kas siis parajateks väikesteks tükkideks tükisüldiks või mittesobilikud tükisüldi tükid peensüldiks ehk hakklihamasinaga peenestamiseks. Kui liha on töödeldud vastavalt vajadusele, lisan lihamassid ettenähtud (kas tüki- või peensüldi) vedeliku hulka. Segan vedelikuga segamini ja lisan maitse järgi soola. Maitset peaks vedel süldimass olema pisut soolasem kui tavatoit. Jahtudes kaob soolasus vähemaks. Lasen tõusta keema (mitte tugevalt), kuumutan nõnda ca 3–5 min. Asetan nõudesse tarduma. Püüan jahutada võrdlemisi kiiresti.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Rituaalset käsku ja keeldu ma ei tea, ei ole kogenud ja ei ole ka minu perel. Pigem on kõik toimiv vajalik ja pole teisiti kogenud. Kindlad nõudmised on küll need, et sülti ei tohi kõrgel kuumusel keeta. Siis oled laisk. Süldikeedu materjal peab olema karvadest puhas ja süldi kallerdis peab läbipaistev olema. Oma lapsepõlve kodust mäletan, et vanatädi Marie (elas üle Leningradi blokaadi) ütles mulle et kui süldi nõnda valmis teed siis saad mehele.

Mäletan ja kasutan ka ise seda moodust, et tükisüldi valmistamisel peideti mõnda kaussi ilus väike sääreluu osa. Seajalgades neid leidub. Kes sööjatest selle omale saab, võib loota heale õnnele. Rõõmu pakub see meie peres küllaga, kui keegi leiab ja naeru ning aasimist jätkub. Uusaasta õöl sült laual kindlustab lootust järgmise aasta toidule. (Esivanemate hinged ju külastavad meid uusaasta õöl.)

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Sült kuulub meie pere traditsiooniliste toitade hulka jõuludel ja jaanipäeval. Kas vajadust on või ei, aga sült peab olema. Süldikeedulõhn jõulude ajal loob juba ise jõulumeeleolu alguse.

Lambaliha sült on ainult sügisel. Vasikaliha sült on kindel lihavõttepühade toit. Tänapäeval on sellega raskusi, et esivanematega sarnaneda.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Esmane nõude valik on spetsiaalsed plekist vormid ja kausid. Nende puudumisel või vähesusel klaas. Mitte mingil juhul plastmass.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Sülti hoian jahedas ruumis, kas keldris või kui ilmad lubavad, siis suvises õuemajas. Järgmine võimalus on külmkapp, aga kindlasti hästi kinnikaetult, et võõrad toidulõhnad ei pääse juurde. Keldris ja õuemajas lihtsalt köögirätik üle visatud. 2017. aasta jõuluilmade tingimustes hoidsin õuemajas plekkvannis oleva (eelnevalt võimalusel sinna korjatud) lume peal. Hea variant, aga tihti peab kontrollima, et lumi ei sulaks.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

Ühe korraga keedan sülti kas poolest seapeast ja 2 jalast või 1 koodist. Rohkema rahva olemasolu korral 1 terve pea ja 4 jalga või 2 kooti. Metsloomade puhul pole varianti valida. Toidusaadust ei tohi raisata ja jahimeest solvata. Lamba-ja vasikaliha korral piisab 1 peast mõlemal juhul.

Oma toidust ülejäänud süldikogused jagan pereliikmetele (laste peredele, vennaperele) ja tuttavatele laiali. Väga väikese osa asetan sügav külma kiireks vajaduseks. Meie peres on süldil oma märk tähtpäevadel ja siis peab ta ikkagi värske olema.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Pea seda väga vajalikuks. Esiteks on see päritud oskus esivanematelt, mida ei tohiks unustada. Teisalt kinnitab traditsioonide kindlustamist. Kolmandaks tegijale rõõmu tähtpäevade meeleluulo loomisel. Ilus on lasteperele käest kuulnud lause, kui nende lapsed ütlevad: "lähme vanaema juurde, sealt saab omamoodi (peensült) sülti ja vanaisa õpetab ja näitab uuriluu valmistamist." Süldivalmistamise päeval tullakse võimalusel ikkagi süldiliha luid luutsutama (kontide külge jäänud lihatükikesi ja luuüdi nokkima). Käed kleepuvad ja suu on kõrvuni must. Nii lihtne see ongi.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Oma laste peredele ja tuttavatele kui küsivad. Eraldi õpetusi ei ole jaganud.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Teen oma tarbeks ja kindlasti jagan sugulastele, tuttavatele. Vahel viin sõbrale külakostiks ka.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Sült on kasutusel igas toidukorra variandis. Pärin nii, et süldile pühendatud toidukordi meie ei korralda. Soovi korral võiks ka nii. Kindlat ettekirjutust, et just nii peab sööma, ka ei ole. Kes soovib, võtab esimese toidukorrana sülti ja pärast teisi toite või sööbki ainult sülti. Süldi lisandiks on meil kindlasti äädikas – kes soovib – sinep ja mädarõigas. Kui sült on eraldi lihtsaks toidukorraks, siis on toetavaks lisandiks leiva kõrval ka kartul. Minu abikaasa armastab peensülti lõigata viiluna, asetada leivakannikale ja sinep peale ning nõnda süüa. Eriti vabas õhus.

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Lisan veel seda, et sattusin saatuse tahtel Lõuna-Eesti tüdrukuna Põhja-Viljandimaa peresse. Selles peres meheema küll teadis peensüldist, aga ei valmistanud. Kui tegin ettepaneku, et teeks jõuluks ikka peensülti ka, et oleksin nagu omas kodus, jäi ta minuga ühele nõule. Koos tegime ja nii oli Lõuna-Eesti tüdrukul hea meel, et tõi oma kodusüldi vähemalt ühte Viljandimaa peresse ja sellest jõuluajast kuni tänaseni on see sült meie toidulaual.

N, s 1972, Võru mk, Võru

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Seapea, jalad, koot, liha. Kanakoivad, seakood. Vasikaliha ja seakood, jalad.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Turult.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Puhastab, pesen, kupatan, keedan.

4) Kellega koos keedad sülti?

Üksi ja perega.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Emalt, s 1945. a, vanaemalt, s 1910.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
Seapea, seakood, jalad, läbikasvanud liha, sibulat, porgandit, pipar, sool, loorberileht. Liha pesta ja panna keema, kuni tuleb vaht, siis võtta liha välja, pesta ära veel ja panna uue veega keema. Tuleb selgem kallerdis. Lasta keema, lisada sool, koorimata sibulat, porgand kooritud, lisada sool, pipar, loorberileht, keera, kuni liha pehme. Liha tükeldada, lihaleem, lasta läbi sõela, porgand tükeldada. Siis liha panna uuesti leeme sisse ja lasta keema ja panna süldikaussidesse tarretuma.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei vist.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Ei, kuid tehakse ju rohkem ikka pidudeks.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Spetsiaalsed vormid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Sahver.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Sügavkülma.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Oma maitse.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Lastele.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Oma.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Kartul, äädikas.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Mida kõrvale juua?

Kadri Kivit, s 1962, Põlva mk, Orava v

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Kootidest, jalgadest.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Sageli Võrust Jaagumäe kauplusest, enamasti 4 kooti ja 4 jalga.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Pesen veega üle.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Viimasel ajal üksi. Lapsepõlves sageli ema aitamas, peenestamas.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Emalt. Helju Hääl, s 1935. Oli kunagi väga paljude pidude perenaiseks kogu külale ja kaugemalgi.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Panen süldimaterjali potti, kalkan peale külma vett nii palju, et liha on kaetud ja siis pott tulele. Jälgin keemist väga hoolsalt. Eemaldan hoolega vahu, lisan maitseained (sool, pipar, vürts, loorberilehed, viimasel ajal õige pisut ka vegetat, kuid kui rohkem saab, jääb süldi vedelik

kollaka tooniga ja veidi hägune). Keeran tule väga vaikseks ja lasen keeda. Lisan porgandi, sibula, küüslaugu ja keedan, kuni ka need on pehmed. Võtan koodid leemest ja viin õue või koridori jahtuma. Kurnan vedeliku läbi. Kui liha jahtunud, peenestan. Panen leemepoti tulele tagasi ja lasen soojaks, lisan peenestatud lihatükid. Keema ei lase. Jagan süldi nõudesse. Nii palju, kui veel on vanu, spetsiaalseid süldivorme, siis kõigepealt nendesse. Ülejäänud kaussidesse, aga ka plastkarpidesse. Lasen jahtuda koridoris. Jahtumise ajal kaasi karbile peale ei pane.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Tuleb hoolega tuld valvata, et sült suure mulinaga ei keeks, muidu jääb kallerdis hägune.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud, sünnipäev, jaanipäev kindlasti. Viimasel ajal ka lihtsalt niisama.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Kõigepealt spetsiaalsetes sakiliste servadega süldivormides. Panen need vormid kahekaupa vastamisi kokku ja siis suvel külmkappi, talvel ka lihtsalt koridori. Kuna neid vorme on väheks jäänud, siis ka plastist säilitustopsidesse.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Suvel külmkapis, talvel koridoris.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Enamasti 10 l pott täis. Kui lõpuks on veel midagi söömata, keedan sageli supiks. Sügavkülma ei pane kunagi.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Omavalmistatud toidud on siiski üle kõige. Teen ka pasteedi ise, kuigi poest on võimalik saada erinevaid tooteid ja mõned ka päris head. Tean ise, mida sinna sisse panen.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Lapsele.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan meeleldi hõimlastega ja kõigiga, kes külas käivad.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Kõige meelsamini kartulite ja makaronide kõrvale. Aga ka eraldi toidukorrana. Süüakse sinepiga, mee ja sinepi kastmega, ketšupiga.

Sirje Salundi, s 1956, Põlva mk, Mõntsi k, elukoht Põlva mk, Kanepi al

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Vesi, sea pea, -jalad, -koodid, -liha, soola, pipart, loorberlehte.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Ostan poest ja vastavalt sellele, kui palju sõnjaid tuleb oleneb koguse suurus.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Puhastan ja kupatan ja pesen puhta veega üle, siis keema tasasel kuumusel.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Kodus nägin, kui ema tegi.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Keedan tasasel kuumusel umbes 2–2,5 tundi, siis potist välja jahtuma mõneks ajaks. Eemaldan kondid ja peenestan komponendid. Kurnan süldi leeme ja lisan seda süldile silma järgi, et ei saaks liiga leemene.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Vastavalt soovile, kuid tavaliselt jõuluks või sünnipäevaks.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Spetsiaalsetes vormides ja savikaussides.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutatud jms)*

Mitte palju, jagu mõneks päevaks.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Viimasel ajal on vajadus juba ära hakanud kaduma, sest poes on suur valik erinevaid sülte.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ei.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Endale ja lastele.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Lisandina kartulile äädikaga.

N, s 1977, Tartu mk, Tartu, elukoht Põlva mk, Põlva v

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seajalad, seapea, sea lappetükke.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Tuttavad seakasvatajad või Tartu turuhoone vms.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Seajalad kuumutada ja puhastada, ülejäänud visuaalselt puhastada.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Perega.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Ema, Põlvamaa, s 1949, ämm, Põlvamaa, s 1950.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Puhastamine, keetmine (sh vahu ärakorjamine), tükeldamine, maitsestamine, kokku segamine, kaussidesse jaotamine.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Otseselt ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Ei ole.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Enamasti plekkkaussides, nendes veneaegsetes, emailleeritud.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Sahver, jahekapp, sügavkülm.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa?*
(sügavkülmutad jms)

Umbes 8 liitrit, ülejääk sügavkülma.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Osa traditsioonist. Pean oluliseks, et traditsioon säiliks, vähemalt oskusena.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Eraldi ei ole. Lapsed on tegemise juures küll olnud.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Paar kaussi lähisugulastele, muu endale.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Lisandina enamasti. Lisatakse veel sinepit.

N, s 1958, Rapla mk, Järvakandi al, elukoht Pärnu mk, Paikuse al

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Kondiga liha, seajalad, vahest ka koot, seakõrvad. Maitseaineteks: porgand, sibul, loorber, pipar, till, petersell, sool.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Poest, turult... kogus vastavalt tujule, vajadusele, võimalusele.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Liha tükeldan. Porgandi puhastan ja tükeldan. Sibula puhastan.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Ei pea selleks kaaslast olema.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Emalt, s1928.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Liha keema, vaht võtta, vaikselt tulel keeta....

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Ei ole.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Kaasajal keeratava kaanega purkides (säilib hästi) ja kaussides.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa?*
(sügavkülmutad jms)

Kogus vastavalt vajadusele ja kõik saab söödud.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Ei pea kodus tegema, aga kui head sülti tahta, siis tuleb ikka ise teha.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ei.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan laste ja vanematega.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Eraldi toidukorrana ja/või kui isu tuleb. Lisand: kartul või leib, maitsestamiseks äädikas.

Milvi Kull, s 1955, Viljandi mk, Abja-Paluoja

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Sea koot, vesi, maitseained: sool, pipar, sibul.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Turult või tuttavalt loomapidajalt. Tavaliselt 2 kooti (tagajala).

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Puhastan üle, pesen veega, löön tükkideks.

4) Kellega koos keedad sülti?

Üksi.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Oma emalt, Hallistest, 1925 (Varasemal ajal, kui ema kasvatus sigu, siis kasutasime süldi keetmiseks ka sea pead, jalad ja ühe koodi. See sült lõigati noa ja kahvli abiga tükkideks. Kutsuti tükisüldiks).

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Puhastatud ja puruks löödud koodid (1 koot 3–4 tükiks, oleneb koodi suuruselt) panen potti külma veega keema tasasele tulele ilma kaaneta. Vesi peab ulatuma üle tükkide. Kui tuleb juba vaht peale, siis riisun vahukulbiga kogu aeg vahu ära. Kui enam vahtu ei tule, panen kaane natuke peale. Keedan umbes ühe tunni. Siis lisan maitseained: sibul, sool, pipar. Keedan veel tunni või kauem, vahepeal kahvliga proovides, kuni liha on hästi pehme. Seejärel kinnitan lihamasina laua külge, võtan supitaldriku, mille panen lihamasina juurde, et läbiaetud liha sinna ajada. Tõstan 3 lihatükki teisele supitaldrikule. Eemaldan kondid ja hakkan liha läbi masina ajama. Kui supitaldrik saab täis, siis valan läbiaetud liha suurde savikaussi. Nii ajan kogu liha läbi. Võtan hästi peenikese suure sõela, kurnan süldi leeme läbi. Pesen poti ära. Puhtasse potti valan läbiaetud süldi liha, valan kurnatud leeme peale ja panen pliidile. Kogu aeg segades kuumutan kuni keemiseni. Vahel lisan veel natuke soola. Seejärel panen süldi kaussidesse või karpidesse. Kaussidesse koheseks tarbimiseks, karpidesse külmutusse natuke kauemaks.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Ei tea, et oleks.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Jõulud kindlasti. Sünnipäevad. Muu pole oluline.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Hoian nüüd kaanega külmkapikarpides. Varasemal ajal emailkausid või süldivorm.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Külmkapp.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

Teen nii palju, et külmkapist võetult jõuan ära tarbida või lastele kaasa andmiseks (talvel).

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Oluline on ise tegemine. Siis tean, mis seal sees on.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Oma tütardele.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Jagan lastele.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Pidulauas kartuli juurde, mehed äädika, sinepiga.

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Süldi keetmisel ei tohi süldiliha väga liigutada. See peab ise vaikselt tulel keema. Süldi leem jääb siis selge ja läbipaistev.

Kersti Kamberg, s 1972, Võru mk, Võru

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Seajalad, -koodid, sealiha, sibul, loorber, porgand, terapipar, sool, mõnikord ka kanaliha.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Ostan Võru turu lihapoest, Toidukeskusest 2–4kooti, 2–4 jalga (oleneb suurusest).

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Leotan öö, puhastan, keedan väiksel tulel, sibulad keedan koorega tervelt. Ema ajas üle poole süldist läbi rasvamassina (hakklihamasina) ja seda sülti söödi tihti lämmalt (soojalt).

4) Kellega koos keedad sülti?

Varem tegin ema Elvi Kambergiga (hetkel 81 a. ja haige), nüüd ämmaga Leida Mandeliga. Nemad on teadnud ja targemad, mida kui kaua keeta.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Ema – Elvi Kamberg 25.04.1936 Võrus, Vanaema Erna-Aliide Jaska-Kamber 18.03.1898 Võru-Kosel. Ämm – Leida Mandel 11.07.1946 Võrus.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Lasen koodid poes raiuda. Leotan öö, keedan 2h väiksel tulel ja vaatan, et vedelik ära ei keeks, siis välja jahtuma ja tükeldan ja vaatan, et karvu ja rasvast ei oleks, lõikan kõrvale, kurnan vedeliku, siis soojendan keemiseni ja siis anumatesse.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Ei olnud.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Jõulud.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Varem pandi plekist süldivormidesse, nüüd kaanega plastknõudesse või klaaspurki.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Külmkapis.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutatud jms)

Täpselt ei oska öelda, aga suur pajatäis. Külmkapis.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

See ja eelmine jõul jäi keetmata, sest polnud aega. Kõik on oluline, aga töö võtab viimast ja kodule jääb vähe aega.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Kahjuks ei. Tütar on veel väike.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Meil on olnud suur pere ja kõik on oma tarbeks. Lapsed on võtnud ühikasse kaasa purgiga.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Meil äädikat ega sinepit ei lisatud, sest siis olevat sült kehvasti keedetud kui peab midagi lisama.

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Mulle endale meeldib soe läbi rasvamassina aetud sült ja kuumad koorega keedetud kartulid juurde süüa (söömisel on kartul kooritud).

M, s 1964, Valga mk, Palupera k

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Sülti tehakse sisuliselt kõigest. Klassikaline seapea ja jalad. Kuna olen jahimees, siis ka metslooma pea, jalad, kondid. Kallerdist saab kas sea kamarast või sõrkatsist. Viimasel ajal on ka mindud mugavuse teed – želatiiniga. loomulikult erinevad maitseaine, sool, pipar, loorber, sibul.... Vahel pannakse ka porgandit.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Vanasti sai kodust. Nüüd olles jahimees, siis metsast. Viimasel ajal toon jalad-pead Lätist – lihtsalt odavam.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Süldi materjal puhastatakse, ja siis pannakse kupatama ehk kuppuma nagu lõuna pool öeldakse. Seal keeb välja ka veri jne. Ka vahtu saab suuresti sealt riibuda rohkesti. Peale väikest keetmist saab vajadusel veel puhastada. Mõnel pool ka lahtisel tulel kõrvetatakse, kuid meie nii ei tee.

4) Kellega koos keedad sülti?

Tegelikult teeb põhitöö ikka naine, ise hangin materjali ja vahel aitan ka.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

See on selline imelik küsimus. Mina sain ja nägin lapsest saati ema kõrvalt või ämma kõrvalt. See oli omal ajal nii tavaline asi.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Kui süldi liha on tasasel tules 2–3 tundi (vahel isegi rohkem) koos maitseainetega keenud, võetakse see tulelt jahtuma. Keemise ajal riibutakse kodu aeg vahtu, et leen selgeks jääks. Kui süldi materjal on võetud tulelt, siis ta võetakse suure liua peale jahtuma. Samuti kurnatakse puljong ja jäetakse samuti lahtuma. Kui juba kuumus lubab, hakatakse liha hakkima, kondi ümbert lahti arutama. Mõnel pool aetakse ka kõik komponendid läbi hakklihamasina. Seda nimetatakse siis hakksüldiks. Kui on peeneks hakitud, siis kallatakse see puljongi sisse. Kui süldi materjali seas oli eelneval keetmisel sea kamarat või sea kõrvu jne., siis ei pea lõpuks želatiini lisama. Potis lastakse süldimaterjal veel korra kergelt keema. Vajadusel lisatakse veel maitseaineid. Kui on keema tõusnud, siis võetakse pott tulelt ja lastakse veidi seista. Veidi jahtunud lisatakse ja vees sulatatud želatiin. Ja siis saab juba sült vormidesse ja kaussidesse panna. Nii lihtne see ongi. Tähtis on keeta tasasel tulel ja riibud vahtu, siis tuleb kallerdis selga.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Sülti ei teha kiirustades. Ja tuli peab pliidil olema tasane, muidu läheb kallerdis sogaseks.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Ikka talvekuudel, kui tapeti siga või on jahihooaeg.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Muidugi oli ka spetsiaalsed vormid, kuid ise mäletan ja teeme ka, et lihtsalt kausid. Üks reegel oli see, et pere korraga kõik selle kausitäie ikka ära sööks.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Keldris ja sahvris, nagu taludes oli. Nüüd jahedas kohas ja ka külmkapis.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

Tehakse ikka niipalju, et isu täis jõuad süüa. Sügavkülma ei pane. Olen kuulnud, et mõnel pool tehakse vanast süldist suppi. Meil ei tehta.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Väga pean oluliseks. Poes ju ei tea, mis sinna sisse pannakse. See on nii loomulik osa kodus teha.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Ei.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Ikka jagame, näiteks järgmine jahipäev võtad kaasa ja pakud. Küsid arvamust. Nii teevad teised jahimehed ka. Samuti sugulastega. Nemad minuga ka jagavad ju.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Igat moodi süüakse. Eraldi koos kartuliga või ilma. Samuti on sült kindel peolaua toit. Sülti kõrval peab olema alati aga sinep ja äädikas.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

See on nii tavaline asi, et ei oska midagi. Midagi erilist seal ju pole. Tööd küll.

N, s 1943, Saare mk, Muhu, elukoht Saaremaa

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoot, 2 jalga, vesi, pipar, sool, sibul, küüslauk, loorber.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Poest või kohalikult talumehelt.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Eelnevalt pesen ja puhastan seakoodid ja jalad korralikult vees.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Abikaasaga, kes maitsestab.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised sülti valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Emalt, sündinud 1905.a. Muhumaal.

6) *Kirjelda protsessi sülti keetmisel.*

Puhastatud seakoot ja jalad külma vette. Väikesel tulel keeta. Vaht riisuda. Lisan koorega sibula ja paar küüslaugu küünt. Keedan umbes 3 tundi. Võtan liha jahtuma. Kurnan leeme. Tükeldan liha ja lisan kurnatud leemele. Panen uuesti väikesele tulele kuni keemiseni. Lisan soola, pipra ja loorberi.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on sülti tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Keeta väikesel tulel ja riisuda vaht, et sült oleks selge ja läbipaistev.

8) *Kas sul on kindel aeg sülti valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Keedan, kui tuleb isu. Umbes kord kahe kuu jooksul või tihedamini, kui isu tuleb.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Sülti hoian savi või emailkaussides.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Talvel õues rõdul ja suvel külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Keedan sülti 7–10 l potiga.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

On hea süüa sooja kartuli kõrvale.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Õe lastele.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Kuidas kunagi.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Sülti süüakse kartuli ja leivaga. Juurde ei lisata sinepit, äädikat või mädarõigast.

Tea Nopri, s 1950, Võru mk, Võru, elukoht Harju mk, Tallinn

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Sea pea, sea jalad, sea koot, kana koivad.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Turult tuleb osta sea pea, sea jalad, koodi, kana koivad.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Puhastan materjali, õhtul panen seamaterjali likku külma vee sisse.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Emalt, sündinud 1924. a.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Keedan kanakoivad eraldi. Sea pea, jalad, koodi kõigepealt kupatan, siis tuleb veri korralikult välja. Pesen keedupoti ja süldi materjali külma vee all korralikult puhtaks ja nüüd sean süldi keema. Riisun veel vahu leeme pealt. Väikesel gaasitulel hakkab sült rahulikult keema ja keeb mitu tundi, lisan pipraterad, loorberlehti paar tükki, keskmise suurusega sibula koos koorega. Kui liha on kondi küljest lahti, siis võtan potist liha välja ja panen jahtuma. Järgneb liha tükkideks lõikamine ehk võru keeles pootmine. Suured kondid, eriti jalakondid panen potti tagasi väheks ajaks keema, et sült ikka ilusti kallerduks. Nüüd võtan kondid potist välja ja kui vaja, siis tuleb leem kurnata. Teises potis on kanaliha keenud, tuleb puhastada ja kõik liha (siga ja kana) panna leeme sisse ja õrnalt-korraks keema lasta. Nüüd on sült valmis ja ta ootab vormidesse tõstmist.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Selliseid asju meie peres ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõuluks teen. Süldi keetmiseks läheb terve päev.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Nõuka-aegsed süldivormid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapp.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Kui sülti saab palju, siis osa läheb sügavkülma. Kogust ei oska öelda, erinevalt.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Süldi keetmine on väga ajamahukas töö. Praegu on toidupoodides maitsvat ja hästi keedetud sülti müügil. Süldi keetmine jääb aasta aastalt harvemaks.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ei!

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan ikka sugulastele ka.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Sööme kartuli ja mädarõikaga eraldi toidukorrana.

Gertu Viisk, s 1976, Võrumaa

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Seakoot, seajalad, porgand, mugulsibul, sool, terapipar, loorber.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Talupoest, oma aiast.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Lihatoots leotan külmas vees paar tundi.

4) Kellega koos keedad sülti?

Üksi.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Vanaemalt ja emalt.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Panen liha koos külma veega tulele, võtan enne keema hakkamist vahu ära. Kui süldi materjal läheb keema, lisan terved porgandid ja sibulad ning maitseained, keeran tule hästi madalaks, nii et on õrnalt näha, et sült keeb-haudub. Lasen süldil olla tuel 4–6 tundi. Jahtudes tükeldan liha ja valan leeme läbi kurn. Tükeldatud liha lisan leemele, lasen uuesti kuumaks ja panen kas purki või kaussidesse jahtuma.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Ei ole.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Keedan tavaliselt tähtpäevadeks ja öösiti.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Klaas ja savi.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Külmkapp ja sahver.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutatud jms)

Panen purki ja keedan korraga 7l pajaga.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

On ikka vajalik, poe sült ei maitse ikka nii hästi kui ise enda tehtud sült.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Olen ikka oma sõbrannadele jaganud.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Ainult oma tarbeks.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Kuidas kellelegi meeldib. Kartuli kõrvale, äädikaga ikka põhiliselt.

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Minu vanaema ütles, et noorel kuul keedetud süldileem jääb selgeks ja säilib paremini.

Pilvi Lepiksoo, s 1951, Ida-Viru mk, Tudulinna al, elukoht Lääne-Viru mk, Rakvere

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Koodid, jalad, vahel ka lisaks tükk loomaliha; lisandid: sibul, porgand, pipar, loorber.

Vanasti maal keedeti peast ja jalgadest, siis kui oma siga tapeti.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Poest, kas Rakveres asuvast Põrsapoest või ka Grossi poest, seal kus müüakse eestimaist liha.

2–3 kotti, 2–3 seajalga, 1 kg. looma kondiga liha.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan, jätan ööks või päevaks külma vette likku, vett vahetades, puhastan karvadest, vajadusel tükeldan.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Õega. Varem maal koos emaga

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Oma emalt, kodust Tudulinnast, Lutska talust, ema Maasik Amanda-Johanna, sünd. 1913.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Leotatud, puhastatud materjal panna külma veega keema, eemaldada vaht, tihti ka kupatatakse, valatakse esimene vesi ära, pestakse materjal vahust puhtaks ja siis uuesti keema. Lisatakse sool, pipar, sibul, porgand, seller, loorber keemise lõpus. Kui kondid on liha küljest lahti, on sült keenud. See protsess vältab ikka tunde, pea terve päeva. Siis tõstame liha välja, kurname vedeliku. Seejärel hakkame sülti lõikama, lõigatud liha kallame vedeliku sisse, lisame vajadusel veel soola, sült lastakse korraks keema ja tõstetakse kaussidesse ning viiakse hanguma. Süüa saab tavaliselt järgmisel hommikul.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Peab keetma vaikselt tulel, ei tohi vulinal keema lasta, muidu keeb vedeliku halliks. Soola peab panema nii palju, et tunduks soolane, sest sült läheb hangudes magedamaks. Siis saab ka sülti ringi keeta ja soola lisada.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Kindlasti keedan sülti jõuludeks, aga lisaks sellele ka vahel muudel tähtpäevadel (lihavõtted, sünnipäev), kevadiste ja sügiseste põllutööde aeg. Keedan sülti oma maakodus ja päeval, puupliidil, sest siis peab pidevalt tuld valvama, et ära ei kustuks ja et tuli ka liiga suureks ei lähe.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Klaas, plekk, portselan, savikausid. Kaasa võtmiseks paneme ka purki. Vanasti olid sellised plekist lainelised kausid, neid on ka veel paar tükki alles.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Jahtuma viime tavaliselt sahvrisse või kotta. Hiljem saab panna külmkappi. Vahel (soojemal ajal) saab ka keldrisse viiud.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Sülti keedame tavaliselt 10–12 liitrisel potil. Sügavkülmutanud ei ole. Mingi aja seisab ka külmkapis.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Peaaegu vajalikuks, oma tehtud sült on ikka parem ja seda on kogu aeg minu kodus tehtud. Kindlasti on kodus tehtud ka odavam. Tänapäeva poe sült on pigem liha tarretises.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Lapsed ei ole eriti süldikeetmisest huvitatud, pigem siis lapselapsed on juures olnud ja lapsed ka siis, kui väiksed olid.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagame oma pere ja õe perega, lastega, lastelastega, naabriga.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Põhiliselt ikka eraldi toidukorrana kartuli, äädikaga, ka sinepi, mädarõikaga. Peolaul ja jõulude aeg, siis on ta teiste toitude hulgas. Õde sööb näiteks leivaga, lõikab viilu leiva peale, määrab sinepit peale.

Ulvi Põld, s 1958, Saare mk, Mustjala k, elukoht Saare mk, Lümända k

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Sea koot, sea jalad, sealiha (kondiga tailiha).

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Värske külmutamata süldimaterjali ostan Kuressaarest (lihakombinaadi poest). Kogust kaaluliselt ei oska kirja panna. Tavaliselt kaks keskmist sea kooti, kaks jalga, 1–1,5 kg kondiga taisemat sealiha.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Koodid ja jalad tükeldan. Kogu materjali panen enne keetmist üheks ööks külma vette likku, et kontide ümbert veri lahti liguneks.

4) Kellega koos keedad sülti?

Aastaid juba üksinda, varem osalesid protsessis ka lapsed.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Oma emalt (Virve Kaiste, s 1937), oma ämmalt (Õie Põld, s 1928).

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Panen süldimaterjali üheks ööks külma veega likku, nõrutan materjali, tõstan potti ja enne keema panemist lisan puhta külma vee, nii et liha oleks veega kaetud. Lasen liha keema minna ja korjan vahu. Kui keemisel vahtu enam ei teki, lisan soola, loorberi, musta terapipart, mõne tera vürtsi ja ka ühe keskmise puhastatud terve sibula. Keemise protsess 1,5–2 tundi (seni kuni liha kondi küljest kenasti lahti) tasasel tulel (keedan süldiliha alati puudega köetaval pliidil). Valminud materjali tõstan keeduleemest ja panen jahtuma (umbes 1 tunniks). Seni, kuni liha jahtub, kurnan keeduleeme, et ei jääks süldi sisse kondikilde. Kurnatud keeduleeme panen puhtasse potti. Tükeldan jahutatud süldimaterjali, panen kurnatud keeduleeme hulka ja keema. Keemise protsess 20 min, samal ajal maitsestan jahvatatud musta pipra ja soolaga. Maitsestamine käibki oma maitsemeele järgi. Soola lisamisel olen lähtunud emalt ja ämmalt saadud tarkusest, et kuuma süldi soolasus peab olema selline nagu (pisut) ülesoolatud supp. Kui sült maha jahtub ja kallerdub, tõmbub üleliigne soolasus tagasi ja on täpselt õige maitse. Pean lisama, et minu süldimaitsestamise juures on see tarkus alati töötanud. Siit edasi juba tõstan kuuma süldi kaussidesse jahtuma.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Ei ole.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Üks kord aastas jõuludeks. Tavaliselt päev enne jõululaupäeva ja päevasel ajal. Kuna kogu protsess võtab aega (keema panemisest kaussi jõudmiseni) 4–5 tundi, siis planeerin alati varakult selle aja, et sülditegu nautida.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Tavaliselt kaussides (klaas, plekk jne.) Ei tarvita plastmassnõusid.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Lasen süldi maha jahtuda ja kallerduda jahedas ruumis ja kui ruum on piisavalt jahe, siis seal ka pikemalt. Pikemaks hoidmiseks kasutan ka külmkappi.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

Teen selle arvestusega, et jaguks jagamiseks ka oma laste peredele. Samas ka nii palju, et jätkuks vana-aasta õhtuks. Kunagi ei pane sülti sügavkülmikusse.

Hoian tavalises külmkapis ja kui jääb sinna umbes nädalaks hoiule, siis sulatan ja keedan uuesti läbi.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Kord aastas (jõuludeks) väga vajalikuks, sest omatehtud sült ei tohi jõululaualt puududa. Tore traditsioon. Tänapäeval pakuvad kaubanduses sülti väga erinevad tootjad ja firmad, aga päris ehe ja kõige maitavam on ikkagi ise tehtud ja hästi tehtud.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
Olen jaganud oma oskusi, kui on küsitud. Kindlasti saavad hästi süldi tegemisega hakkama minu kaks poega, kes emalt õppinud. Seni küll on nad jõulusüldi tegemise au usaldanud mulle.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Ikka jagan.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
Süüakse eraldi toidukorrana, lisandiks kuum kartul, punase peedi- või kõrvitsasalat.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*
Vast see, et muutunud on pisut süldi materjali valik (vähem rasvane). Tean aegu, kus kodus siga omatarbeks kasvatades, kasutati süldi valmistamiseks põhiliselt jalgu, pead, kõrvu, subprodukte ja ka kooti. Siis kippus sült tulema väga rasvane.

N, s 1960, Lääne-Viru mk, Rakvere

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Seakoot, looma saba, seasõrad, teraapiat, loorber, sibul, porgand.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Poest. 4–5 kilo kokku.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Leotan, puhastan.

4) *Kellega koos keedad sülti?*
Üksi, tükeldame abikaasaga koos.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Vanaemalt, s 1918, Rakvere kodus.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
Keedan, kuni liha tuleb luudelt lahti, korjan vahtu, tükeldan liha, kurnan puljongit.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
Ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Jõulud. Päeval.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
Klaas- ja savinõudes.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Külmkapp.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*
Nii palju, kui keetes 7-liitrise potiga tuleb.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*
Vajalik, armastame sülti. Enda tehtud on parem kui suurtööstuse oma.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
Ei.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Oma tarbeks, vahest viin 1 kausi vanatädile.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
Kartuli, äädikaga, sinepiga.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*
Vanaema tegi alati spetsiaalsetes süldikaussides, lainelise servaga, ja hoidis sahvris. Kausi põhja pani porgandist lilled. Külmkappi selliseid palju ei mahu.

Katrin Aav, s 1946, Tartu mk, Vesneri mõis

- 1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Seakoot, seajalg, seakõrv, seapea, seasüda, seasaba.
- 2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Kohalik pood Rotaks Vasulas.
- 3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Leotan 24 h külmas vees.
- 4) *Kellega koos keedad sülti?*
Üksi.
- 5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Isalt, s 1907.
- 6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
Enne keemahakkamist tuleb vaht täielikult eemaldada. Porgandi laastud kõrvetan pliidiraua (puudega köetav pliit) peal. Potis on seakoot, 4 seajalga, pool seapead, 2 seakõrva, 4 seasüdant või 1 loomasüda, seasaba. Maitseks 10 koorimata sibulat, pipart, soola, loorberilehti. Keedan 15-l potis. Keeb 3–4 tundi vaikselt tulel.
- 7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
Vaht tuleb täielikult eemaldada-siis tuleb sült selge.
- 8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Sünnipäevaks, jõuluks. Päeval keedan.
- 9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
Savikaussides ja süldivormides.
- 10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Jahe ruum ja külmkapp.
- 11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*
Panen sügavkülma.
- 12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*
Siis saab ikka õige sült.
- 13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
Natuke.
- 14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Omale ja sugulastele, sõpradele.
- 15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
Kartuliga, rosoljega, äädikaga, mädarõikaga, sinepiga.
- 16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*
Puupliidil keedetud sült on parim.

N, s 1966, Tartu mk, Peipsiääre v, Sussukvere k, elukoht Tartu mk, Tartu

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Liha (seapea ja jalad otse loomulikult), porgand, sibul, must terapiipar, loorberileht, sool.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Tartu turg.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan lihamaterjali külmas vees.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksinda.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Vanavanematelt ja vanematelt.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Liha keema; porgand pruunistada valusal tulel (võimalusel puupliidi raual); lisada pruunistatud porgand ja koorega sibul, loorberileht ja must terapiipar; korjata vahtu; keeta, kuni liha lööb kontide küljest lahti; lihamaterjal lõikuda; keeduvedelik kurnata; valada liha keeduvedelikku, lasta uuesti keema, keeta mõned minutid; lisada maitse järgi sool; kaussidesse ja külma.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Vormid ja kausid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapp.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutatud jms)*

Sült, mis kipub käest minema, läheb ümberkeetmisele ja uuesti jahutamisele.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Ei pea vajalikuks, liiga töö- ja ajamahukas.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ei.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Enda tarbeks.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Eraldi toidukorrana, sinepiga või mädarõikaga.

Tiina Tõnismäe, s 1961, Pärnu mk, Vana-Pärnu

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seapea, jalad, liha (ka metslooma liha) PORGAND, sibul, vürts, sool. Lapsepõlves tehti meil tihti angerjasülti.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Talunikelt, vahel ka poest. Abikaasa käib jahil. Enam ei tee väga suuri koguseid korraga (umbes 5-liitrise potiga).

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Kindlasti põletan karvad nahalt ära.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Vahel abikaasaga.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Sülti on meie peres alati tehtud – esimesed sülditeod olid koos vanaemaga – Ella Karoline Kotkas, sünd. 1911.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Karva võtmine nahalt. Lihatükid lõigata parajaks, nii et potti mahub. Keeta ja vahtu koorida. Keetmise lõpupoole lisada maitseained. Liha tükeldamine kääridega. Puljong kurnata. Liha uuesti puljongisse keema. Jagamine kaussidesse ja jahedasse keldrisse.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Vanaema tegi süldi kausse ikka paarisarvu.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Süldi tegemine on tavaliselt sügisene. Tehti mitu korda mardipäevast jõuludeni. Mõnikord tehti sülti ka kevadpühaks.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Vanasti tehti ikka spetsiaalsetesse lainelise äärega plekkvormidesse. Nüüd teen enamasti plastikkarpidesse, et paremini külmkappi mahuks.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Esialgu keldris ja kui on juba jahtunud siis toon külmkappi.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Ei külmuta.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Järjest vähem – poest on võimalik alati osta.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Olen koos oma lastega sülti teinud.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Ikka vahel jagame lähedastega.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Enamasti süüakse meil sülti keedukartuliga ja mädarõikaga (vahel äädikaga). KUI on hästi tihke (lihane) sült, siis lõikame ka võileiva peale.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Mõnikord keedeti sült uuesti ümber – (kui ei kallerdunud, siis lisati konte, mõni seajalg näiteks). Ümberkeetmise põhjuseks võis olla ka maitse (näiteks mage või soolane). Ümber keedeti ka siis, kui oli liiga pekine: vanaema kooris siis rasvakorra hangunud süldi pealt ära – kuna sült polnud enam ilus tuli korraks uuesti üles sulatada...

Juta Pirk-Birk, s 1948, Jõgeva mk, Kasepää v, elukoht Jõgeva mk, Mustvee v, Mustvee

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seapea, seajalad, seakoot, kanaliha või loomaliha, mugulsibul, porgand, pipar, loorber, küüslauk, sool.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Tänapäeval kauplusest.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Eelnevalt tükeldan, leotan ja kupatan ja siis panen keema.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Keedan üksinda, pärast kaasan teisi pereliikmeid.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Elu on õpetanud. Kaotasin ema noorena ja sellel ajal ei olnud huvi seda õppida.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Peale liha kupatamist panen uuesti keema ja lisan sibula koos koorega ja maitseained. Keeta tuleb tasasel tulel. Vett peab olema nii palju, et liha peab olema kaetud. Vaht ära korjata. Protseduur kestab 2–4 tundi. Liha peab olema nii pehme, et laguneb kondi ümbert. Siis liha välja tõsta, hakkida. Vedeliku kurnan ära ja panen liha tükid sisse. Ma lasen veel kuni keemiseni kuumaks. Peale selle jagan kaussidesse.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Tavaliselt hakkimise juures aitavad.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Enne jõule paar päeva.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Spetsiaalsed süldivormid või kausid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapis, külmas hoiuruumis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Tavaliselt tuleb sülti ikka üle 10 kausi. Osa säilitan sügavkülmas.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Jõuluajal on saanud traditsiooniks.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Kui keegi on küsinud, olen rääkinud.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Tavaliselt jagan seda laste ja õe perele, samuti majanaabritele.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Sülti võib süüa kartuliga, samuti äädika või sinepiga, kuidas keegi tahab.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Süldi maitse puhul on oluline liha ja kallerdise vahekord. Võib-olla see pole päris õige viis, aga mina teen nii.

N, s 1957, Jõgeva mk, Jõgeva, elukoht Jõgeva mk, Põltsamaa

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seajalad ja kõrvad, koodid ja süda.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Tavaliselt lihapoest, kuhu materjal tuleb kohaliku tootjalt.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Kõigepealt leotan külmas vees, et veri välja tuleks. Tavaliselt vahetan mitu vett.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Emalt algteadmised. Aga õise keetmise, mida kasutan, leiutasin ise. Kuna oli vaja tööl käia, siis polnud aega sellega päeval tegeleda. Alati ei saanud süldi tegemist nädalavahetuseks ka jätta.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Leotatud süldimaterjali kupatan, kalkan vee ära ja pesen liha puhtaks ning panen uue puhta veega keema. Kui on keema läinud, korjan vahu ja keeran kuumuse maha miinimumini. Lisan mõned ilusa koorega sibulad, paar loorberilehte ja maitseained (sool, pipar, vürts). Jätan pliidile vähemalt 6–8 tunniks. Tavaliselt terveks ööks. Kuumus on õige, kui aegajalt eraldub mõni õhumull. Nii on hommikuks liha pehme ja võib leemest välja võtta jahtuma. Leem jääb selge. Õhtul lõigun süldi väikesteks tükkideks. Nahka ja krõmpskonte ei pane. Tükeldatud süldi lasen uuesti keema ja maitsestan veel soolaga kui vaja. Siis panen vormidesse jahtuma.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Mingeid erilisi keelde käske pole. Selleks, et sült hästi tarretuks, peab kindlasti olema jalgu ja kõrvu, sest need annavad head liimmaterjali. Varem kasutasin süldis ka seapead. See on rasvane ja see rasv, mis sealt eraldus, koguti kokku ning lisati kapsastele. Tänapäeval ei soovi ise ka enam väga rasvaseid asju ja olen peast loobunud. Võib lisada ka paar kanakoiba. Kana ka tarretub hästi.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Varem tegin alati jõuludeks, aga kuna siis on iga jala jaoks mitu tahtjat, olen sellest viimastel aastatel loobunud. Nüüd teen hoopis jaanipäevaks. Siis on ilusaid värskaid jalgu ja kõrvu vabalt saada, sest kõik teevad šašlõkki. Nagu eelnevast kirjeldusest näha, keedan öösel.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Mul on spetsiaalsed süldivormid juba aastaid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Lasen ära jahtuda ja siis külmkappi.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Kui juba teha, siis korralik suur potitäis. Kui on näha, et kõike ei jõua ära süüa, lõon vormidest välja, pakin toidukilesse ja sügavkülma. Siis saab jälle üles sulatada, kui isu tuleb.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Eks enda tehtud sült on ikka kõige parem. Tead täpselt, millest ja kuidas teinud oled. Poesüldide kvaliteet kõigub ja tihti on sinna lisatud säilitusaineid ja maitsetugevdajaid.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Pojale.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Tavaliselt ikka jagan.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Nii ja naa. Tavaliselt kartuliga. Mulle äädikas ega sinep ei meeldi. Kes tahab, see lisab.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Kõige tähtsam on puhtus ja aeglane keetmine, siis tuleb maitsev ja ilus sült, mis tavalises külmkapis kindlasti nädala seisab.

Liivi Tõnissaar, s 1948, Tartu mk, Koogi k, elukoht Pärnu mk, Tori v, Kõrgemäe

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seapea koos kõrvaga, seajalad, seakoot (vesi, sibul, sool, loorber, pipar).

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Ostame otse seakasvatajalt, 5–10 kg kokku.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan ühe öö külmas vees.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Tavaliselt üksinda.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Oma emalt, sünd. 1923 (tema õppis omakorda oma ämmalt).

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Leotatud ja nõrutatud süldimaterjali panen puhta veega vastava suurusega potti (pottidesse), lasen tõusta keema ja eemaldan kogu aeg pinnale tõusnud vahtu. Nii minutit 10. Siis valan kogu poti sisu välja, pesen süldimaterjali külma voolava vee all läbi ja asetan uuesti potti külma veega (vesi peab olema veidi üle) ja lisan väiksemat sorti mugulsibula (koos koorega). Sibul hoiab keeduleeme selgena! Kui veel tõuseb vahtu (mida küll eriti ei peaks tulema), võtan ka selle pealt. Seejärel peaks süldimaterjal vähemalt 4 tundi aeglasel kuumusel keema, kuni liha on kontide küljest üsna lahti keenud. Kusagil poolel keemise ajal lisan muud maitseained. Peale keeduaega tõstan süldimaterjali leeme seest välja, jahutan ja lõikan peeneks. Kurnan leeme puhtasse potti, lisan vajadusel veel soola (sest nagu öeldakse, liha tõmbab soolasust sisse ka pärast keemist!) ja kui peenestatud lihamaterjal on leemesse tagasi pandud, lasen korra veel selle keema tõusta ning tõstan siis kausikestesse (vormidesse).

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ikka soovitakse, et sült oleks läbipaistva kallerdisega, mitte väga sitke (mitte lihast paks).

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud, sünnipäevad, vahel ka jaanipäev. Valmistan päeval või õhtupoolikul.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Klaasnõud, savikausid, vormid.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Kogust ei teagi alati reguleerida, oleneb sea suurusest, millist süldimaterjali õnnestub osta. Tavaliselt ikka külmkapis, aga ei külmuta.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Perele meeldib ja ise naudin valmistamist. Tean, et on puhas, kodune toit.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Tütardele, miniatele, tuttavatele.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Nii oma tarbeks kui ka sugulastele. Laste peredele tavaliselt kaasa.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Süüakse koos kartuliga peolauas, kuid ka toidukorrana. Lisanditeks äädikas, sinep, mädarõigas, marineeritud punapeet (kuidas kellegi maitse).

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Süldi valmistamine nõuab värsket materjali ja puhtust.

Merike, s 1975, Võru mk, Võru, elukoht Leedu

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Talle koodid koos kondiotsaga, vesi, sool, sibul, küüslauk, loorber, must pipar, vürts.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Enda lambad (6 kuu kuni aasta vanused), korraga tavaliselt 4 kooti.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Ei tee midagi, pakin liha lahti ja panen keema.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Tavaliselt üksi, kuna sült keedab ennast suurema aja ise, oluline on ainult vahuvõtmine.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Kodus on alati valmistatud, kuid enamasti seapeast ja -kootidest. Kui hakkasin lambaid pidama, siis uurisin internetist ja leidsin, et ka lammastest tehakse sülti. Proovisin, meeldis ja nüüd teen ainult tallsülti.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
Panen liha külma vette, lasen keema, koorin vahu. Kui vahtu enam ei tule, siis lisan maitseained ja keedan vaikselt nii, et vesi õrnalt mullitab. Miinimum 4 tundi, kuid hiljuti kuulsin, et sülti võib keeta ka 8 tundi. Seega järgmine kord proovin pikemalt keeta. Seejärel tõstan liha puljongist välja ja jätan natuke jahtuma. Puljongi panen jahedasse koridori seisma. Kui liha on natuke jahtunud, siis lõikan väikesteks tükkideks puhastades kõigest, mis ei ole ilus tailiha. Seejärel jagan liha sakilise äärega pehmetesse muffinivormidesse (kui ei mahu, siis karpidesse, mida saab ka hiljem sügavkülma panna), et oleks hiljem ilus külmlaua serveerida. Koorin puljongilt rasvakihi, lasen keema ja kalkan lihale peale. Seejärel panen jahedasse seisma. Kui on jahtunud, siis panen külmkappi.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
Ei ole. Vanasti pani tavaliselt vanaisa süldiliha keema ja õhtul kogunes kogu pere suure ümmarguse laua äärde süldiliha tükeldama.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Tavaliselt siis, kui on lambatapp. Jõulud ja pereliikmete sünnipäevad.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
Pehmed muffinivormid (ca 6 cm läbimõõduga) või suurema koguse puhul platikkarbid, millega saab sügavkülma panna.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Alguses jahedas koridoris, et korralikult ära jahtuks, seejärel külmkapis ja kui on liiga suur kogus, siis osa panen jahtumise järel kohe sügavkülma.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*
Tavaliselt 4 koodist. Kui on liiga suur kogus, siis osa panen sügavkülma.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*
Kuna Leedus on süldikultuur teine, kui Eestis ja kuna ma ise väga armastan selge leemega ja ilusasti lõigatud sülti, siis olen hakanud sülti tegema nii tihti kui võimalik, seega 4–5 korda aastas.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
Ühe korra olen teinud koos sõbrannaga, kuna ta juhtus just külas olema. Eelkooliealine tütar kõlgub ka süldilõikamise juures ja püüab aidata.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Pigem oma tarbeks, ühe korra olen ka tellimuse peale teinud tuttava peolauale.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
Peolaua külma suupistena. Järgmisel hommikul ilma lihata kartulisalati juurde. Kui on liiga palju sülti, siis aeg-ajalt olen ka lisandina kartuli kõrvale pakkunud. Määrõigas on ka sobilik lisand süldi juurde. Vanasti suguvõsas söödi ka äädikaga, kuid nüüd pole seda enam teinud.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*
Süldi tegemiseks kasutan ainult lihalamaste liha. Lapsepõlves omandatud Eesti süldikultuuri olen kohandanud praegustesse oludesse asendades kunagise vanaema kasvatatud sea pea ja koodid lambakootidega. Ühe korra, kui toimus õnnetuse tõttu kodune lambatapp, siis kasutasin süldiks ka pead, kuid tapamajast ei ole lubatud pead välja viia, seega kasutan ainult koote.

N, s 1978, Harju mk

- 1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Sealiha, jakad, pea, kõrvad.
- 2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Väiketootjalt.
- 3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Puhastan ja keedan.
- 4) *Kellega koos keedad sülti?*
Üksi.
- 5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Vanaema, s 1934.
- 6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
Panen liha keema, puhastan tükkideks, panen nõudesse ja hakkan puljongiga tegelema.
- 7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
Ei.
- 8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Pigem jõulud.
- 9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
Klaas ja plastmass.
- 10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Külmkapp ja sügavkülm.
- 11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutatud jms)*
Ikka nii, et läheb ka sügavkülma.
- 12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*
Sest see on maitsev ja tead millest tehtud.
- 13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
Veel mitte.
- 14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Oma perele tavaliselt.
- 15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
Pigem nagu eelroog, sinepi ja äädikaga.

N, s 1971, Harju mk

- 1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Pole ise kunagi teinud aga vanaema tegi terve elu. Seajalad, sealiha, želantiin, maitseained.
- 2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Osteti küla pealt värsket sealiha, tavaliselt pool siga või veerand.
- 3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Pesti ja leotati külmas vees.
- 4) *Kellega koos keedad sülti?*
Üksi keetis tavaliselt, talle ei meeldinud, et keegi jalus on.
- 5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Vanaema oli sündinud 1917 Alaveres, Harjumaal. Oskused temalt ja kindlasti tahan kunagi ise ka ära proovida.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Mäletan lõputut keetmist suures pajas. Sülti tehti aastaringiselt, suurem kogus korraga ja aeg-ajalt keedeti ringi.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Ei mäleta.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Igaks tähtpäevaks tegi vanaema sülti. See oli "prosta" pidu, kui sülti laual ei olnud.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Plekist kausid, sakilised vormid.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Sahvris.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

Nagu kirjutasin, keedeti sülti väga suures koguses. Kingiti sugulastele, pandi kaasa lastele, hoiti sahvris ja keedeti ringi sageli.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Kuna vanaema kogu aeg sellega mässas, siis mul oli omal aastaid tõrge süldi osas üldse. Ei armastanud ja ei söönud, aga nüüd olen poesülti sööma hakanud.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Mälestused ja koomilised lood olen kirja pannud. Meil juhtus vanaemaga vahel süldi teemal koomilisi seiku (želantiini asemel läks sidrunihape, hiir kukkus sisse jne).

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Vanaema alati jagas lastega, kes lähikonnas elasid.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Kuuma kartuli kõrvale, peamiselt sinepiga, aga osad söid ka äädikaga.

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Ma olen kogu aeg mõelnud, miks seda ümber pidi keetma aga meil keegi ei mäleta, et selleks oleks olnud adekvaatseid põhjuseid. Aga vanaema keetis vähemalt 1–2 korda kogu kraami ümber.

N, s 1971, Võru mk, Rõuge

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Sea koot, jalad ja pool seapead.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Turupoest.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Leotan, puhastan, kupatan ja keedan koos maitseainetega.

4) Kellega koos keedad sülti?

Emaga.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Emalt, s 1948.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Sülti keedame koos maitseainetega (sibul, porgand, terapiipar, loorber, vürts).

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Ei tea olevat.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud ja ka siis kui kellelgi perest süldi järgi isu tuleb.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Plekk- või savikausid, mingi kogus ka plastkarpidesse ning pannakse sügavkülma.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapp.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Sügavkülmikusse.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Väga vajalikuks, sest puupliidi peal tasasel tulel keedetud süldil on teine maitse.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Olen ise süldi tükeldamise nippe tuttavatelt saanud.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Õe ja venna perele ka.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Lisandina kartuli kõrvale ja süüakse sinepi või mädarõikega.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

1979 aastal, kui vanaisa suri, keedeti matuserahva jaoks suure saunapaja täie süldimaterjali. Materjaliks oli siis sea- ja vasika pead, jalad ning koodid.

Kui on süldimaterjaliks natuke rasvasem liha, siis perele väga meeldib hakksült, mis aetakse läbi hakklihamasina. Seda sülti on hea panna leiva peale.

N, s 1960, Lääne mk, Haapsalu

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Koot, liha, jalad, sibul, küüslauk, porgand, loorber, pipar, vürts, sool.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Poest.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Ei töötle, sibul ja küüslauk lähevad ka koortega sisse.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Lapsepõlvkodust.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Lihad ja porgand-sibul-küüslauk külma veega potti, kui keema läheb, riisun hoolikalt vahtu, kuni enam ei tule, keemine vaevumärgatav, tund enne keetmise lõppu lisan maitseained.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Süldi keetmine on loominguline töö, selleks varutakse aega ja sülti ei jäeta üksi – ehk järelvalveta ja keedab üks inimene.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Teen, kui isu tuleb, aga jõulude ajal alati.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Kaunites klaaskaussides.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)
 Külmkapis.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa?
 (sügavkülmutad jms)
 Teen endale ja perekonnale.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.
 Lihtsalt nii head, kui ise teen, poest ei saa ja tean, mida sisse panen, on puhas ja selge tarrendiga.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?
 Jah, tütrele.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?
 Jagan.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)
 Kuuma kartuliga ja sinep (oma tehtud).

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.
 Minu sült ei sisalda paksu rasvakorda peal, enne valmistamise lõppu riisun selle ära ja läheb kapsa tegemisel käiku.

Helje Meier, s 1965, Tartu mk, Tartu

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?
 Sea pea, saba, koot, vasikaliha, sool, maitseained, sibul, porgand.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?
 Turust ja 2,5–3 kg materjali.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)
 Puhastan (turust ostetud liha pesen alati üle), panen külma veega keema, lasen natuke keeda ja siis valan keeduvee ära. Nüüd tuleb lihakraam potti tagasi tõsta, kallata üle keeva veega ja lasta tasasel tulel keeda mitmeid tunde.

4) Kellega koos keedad sülti?
 Põhiliselt üksi, aga mõned korrad ka vanema tütreaga.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)
 Oma kadunud Vanaemalt, sünd. 1916 a.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.
 Keema lastud lihakraam lasta keeda tasasel tulel. Umb. 1 h keenud, siis lisan porgandid, sibula, soola, lasen keeda, kuni liha on luudelt lahti keenud, umb. 10 min enne keemise lõppu lisan loorberi ja muud maitseained. Keenud liha tõstan välja, puhastan kontidest (sabalülidest), kurnan leeme, tõstan tagasi potti, lisan soola. Lasen korra keema, siis lisan jahutatud süldikaussidesse porgandiviilu, lihatükid ja leeme. Panen jahtuma.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.
 Sibul peab olema koorega.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)
 Enne suuremaid pidusid ja jõule ning kindlasti öösiti. Siis ei sega mind keegi.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)
 Spets vormides.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)
 Külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa?*
(sügavkülmutad jms)

Tavaliselt süüakse kõik ära. Aga olen külakostiks viinud.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

No suure sündmuse puhul kindlasti. On maitavam ja odavam.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Perekeskselt.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Ikka jagan.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Ka iseseisvalt, eriti meeldib see mu abikaasale. Süüa mädarõika ja leivaga. Aga põhiliselt kartuliga.

N, s 1954, Saaremaa

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seapea, seajalad, seasabad, sibul, porgand, pipar, loorber, sool.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Praegu poest, varem olid oma sead.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Puhastan.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Emalt, s 1925, kokaraamatutest.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Pesen lihakraami läbi, panen keema, kui hakkab keema, koorin vahu. Keeran tule vaikseks, lisan maitseained, sibula ja porgandid. Keedan u, 2.5 tundi. Jahutan veidi, võtan liha välja, kurnan leeme. Tükeldan liha ja porgandid ja panen uuesti leeme sisse, ajan keema. Kontrollin maitset. Siis valan vormidesse, jahutan ja panen külmikusse.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Kui isu tuleb, siis teen.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Metallist süldivormid, need lainelise äärega.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapp.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa?*
(sügavkülmutad jms)

Kui pere oli suur, siis ikka 6–7 liitrit, praegu 3–4 liitrit, hoian külmikus, ei sügavkülmuta.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Paar korda aastas ikka teen, poesülti ei taha.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Tütrelle.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Oma perele.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Kartuli kõrvale äädikaga, sinepiga, mädarõikaga, võileiva peale ka meeldib.

N, s 1950, Rapla mk, elukoht Lääne-Viru mk, Pajusti al

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoot, väikesed sibulad (koorega), pipar, loorber ja muidugi sool ning vesi!

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Poest üks koot, sest elan üksi.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan üle öö ja pesen ning keema. Esimese vee valan, pesen ja uuesti keema.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Kui mitte arvestada kolme uudishimulikku kassi, siis üksi!

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Ise katse-eksituse teel!

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Keedan, võtan vahu ja keedan aeglasel tulel, kuni liha kondilt lahti. Eemaldan liha, kurnan vedeliku, pesen poti ja panen leeme uuesti keema. Liha lõikan portsjonikaupa ja lisan leemele ning keedan veel natuke. Siis panen kaussidesse jahtuma.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei ole midagi erilist ainult, et emale pekk eriti vastuvõetav polnud ning tema lasi kogu süldimaterjali läbi hakkmasina. Mulle see variant ei meeldi.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Külmal ajal on parem tegeleda sülditeoga. Jõuludeks ka saab tehtud kui on külalisi oodata.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Savikausid ja emailitud plekkkausid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapp.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Teen ühest koodist ja seda saab parajasti mõneks päevaks.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Ei maitse eriti poes müüdavad süldid. Ise tehtud, hästi tehtud.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Pole vaja olnud, sest poeg eriti pole uurinud selle tegemist.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Ainult endale, sest poeg oma perega elas pikalt kaugel välismaal ning lapselapsed ei ole harjunud selliste toitudega.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Peamiselt süüa ilma lisandita, leiva või sooja kartuliga.

Kaja Krivan, s 1977, Lääne-Viru mk, Tapa, elukoht Ida-Viru mk, Jõhvi

- 1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Seajalad, sealiha, sibul, sool, pipar, loorber, porgand, vesi.
- 2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Lihapoest.
- 3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Leotan.
- 4) *Kellega koos keedad sülti?*
Oma perega.
- 5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Isalt, Saksi, s 1941.
- 6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
Toiduained külma veega üle ja tasasel tulel puupliidile keema, kuni liha pehme. Natuke jahtub, siis hakkab hakkima lihakraami, kurnan leeme, segan ja tõstan väiksemate portsudena jahtuma.
- 7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
Kõik korraga potti!
- 8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Jõulud kindlasti!
- 9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
Varem lapsepõlvkodus klaasist kausid. Praegu plastmass karp kaanega, hea ladustada üksteise peal külmas
- 10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Külmkapp.
- 11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutatud jms)*
Pool seapead, 3 jalga, abatükk.
- 12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*
Ei ole vajalik, pigem tradisioon.
- 13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
Tulevikus ehk lastele.
- 14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Oma jagu.
- 15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
Kartuliga, leiva peale viiluna.

Erika, s 1964 Viljandi mk, Viljandi, elukoht Lääne-Viru mk, Rakvere, vanemad pärit Virumaalt

- 1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Seajalad, seakoot, sealiha, kanaliha, võimalusel vasikaliha, porgand, sibul, pipar, sool, loorber.
- 2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Poest, kogus sõltub tehtava süldi hulgast.
- 3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Pesen külma veega.
- 4) *Kellega koos keedad sülti?*
Lastega, sõbrannadega.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Emalt (s 1938) ja internetist.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
Loputan süldimaterjali üle ja panen külma vette keema. Lisan soola. Lisan potti terve sibula ja porgandit. Lasen tasasel tulel keeda nii kaua, kui liha kontide küljest lahti lööb (umbes 2,5–3 tundi). Lisan pipraterad ja loorberilehed, keedan veel veidi, seejärel puhastan liha kontidest ja tükeldan. Vedeliku kurnan läbi sõela ja lisan puhastatud lihale. Porgandid litsun kahvliga laiaks ja panen süldi sisse. Ema lõikas keeduporganditest lillekesi ja asetas need vormi põhja. Mina ei ole seda eriti kasutanud, sest see vähendab säilivusaega. Keedetud sibulat süldisegusse ei lisa. Tõstan segu kulbiga vormidesse ja lasen järgmise päevani jahedas kohas jahtuda/kallerduda.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
Kindlaid käske-keelde ei meenu, küll aga see, et sülti peaks keetma tasasel tulel. Porgand ja sibul vähendavad süldi säilivusaega.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Tavaliselt jõulude paiku päevasel ajal, aga kui isu tekib, siis ka muul ajal.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
Alustan spetsiaalsetest metallvormidest ja kui need otsa saavad tulevad käiku igasugused kausi moodi nõud.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Verandal ja koridoris, väiksemaid koguseid külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*
Endale jätan nädala koguse, ülejäänud jagan tavaliselt laste ja sõprade vahel.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*
Kodusel süldikeetmisel on oma võlu, kontide puhastamise ajal tavaliselt suheldakse ja lapsena meeldis eriti kontide lutsimine (viskasime nalja, et näritud kont – närimata kont).

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
Mingil määral lastele.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Jagan.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
Lisandina kartulile, äädika ja sinepiga.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*
Endavalmistatud süldil on eriline maitse.

N, s 1994, Viljandi mk, Viljandi, elukoht Viljandi mk, Lalsi k

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Seajalad, lihakondid, porgand, seapea (kõrvad ja põsed).

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Otse talunikult.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Peseb läbi ja siis keema.

4) *Kellega koos keedad sülti?*
Üksi või äiaga.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Emalt (s 1961).

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Panen lihakraami keema. Kui keema läheb, alandan kuumust ja siis koorin vahtu pool tundi. Sült podiseb paar tundi. Siis kõrvetan pliidil porgandi ja lisan vette pooleks tunniks. Kurnan puljongi, lasen süldilihal jahtuda ja nokin puhtaks. Lõikan porgandi viiludeks, panen anuma põhja. Peale lihakraam õhuliselt ning siis puljong peale. Tardub külm.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Silmi ja keelt sisse ei pane.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud ja kui pool siga on ostetud.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Kuhu aga mahub.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Alguses koridoris, hiljem külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Kogused varieeruvad, aga palju. Osa jagan laiali.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Väga, sest poesült ei ole hea.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ei.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Lisandina tavatoidule sinepiga või leival.

N, s 1956, Lääne-Viru mk, Tapa v, Pruuna k

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoot, seajalad, loomakoot ja kanaliha, porgand, sibul, sool, pipar, vürts, küüslauk, loorber.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Tavaliselt poest või spetsiaalsest lihapoest ja nii palju kui vaja valmistada on.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan, kupatan, pesen enne keetmist veel puhtaks.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Abikaasaga.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Lapsepõlvkodus keedeti, s.t siis emalt, sünniaasta 1928.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Liharaam leotada, siis kupatada, liha ja pott puhtaks, külma veega keema, siis vaht ära korjata, kui tuleb, tasasel tulel keeta ikka kindlasti 6 tundi, poole keemise pealt sool ja pipar, vürts, loorber 1 tund enne keetmise lõppu. Porgand, sibul pruunistada pannil ja selle panen alguses juba peale keema hakkamist. Ja küüslauk, kui on soovi, lõpu poole.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ikka leotamine ja kupatamine ja keetmise ajal mitte sülti segada – teeb süldi leeme halliks. Porgandi-sibula pruunistamine. Keetmise ajal mitte valada külma vett, kui vajadus on, siis hiljem keeva vett.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud, sünnipäevad ja talvisel ajal saab ka tehtud. Õhtul liha likku ja hommikul keema, siis nii 6–7 tükeldama ja hiljem vormidesse.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Spetsiaalsed vormid, klaaskausid, väikesed kohvitassid, kui vajadus on, siis ka plastmassist karbid, mis poes müügil.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapis, aga lapsepõlvkodus hoiti sahvris enne, kui külmkapp osteti.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Korraga ikka 10 kg, kuna alati saab naabritele ja lapsele kaasa antud.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

See on üks toidutraditsioonidest ja pean ikka tähtsaks, et seda ei unustata ja tähtpäevadel ikka oodatakse omatehtud sülti.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ikka olen, oma lapsele, kes saab sellega väga hästi hakkama nüüd. Olen ka noorematele naabritele ja sugulastele õpetanud.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan sugulasele ja naabritele.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Lisandina kartulile. Mädarõika, sinepi või äädikaga.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Vanasti, kui kasvatati ise sigu, siis kasutati sülditeoks seapead, jalgu ja pandi ka kops sisse lapsepõlvkodus.

Liivi, s1961, Jõgeva mk, Palamuse, elukoht Jõgeva mk, Laiuse

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoot, taine sealihatükk, sibul, küüslauk, porgand, sool, pipar, loorberileht, vesi.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

1 koot, 1 kg taisemat sealiha – ostan ettejuhtuvast toidupoe. Tavaliselt külmutamata lihast. Juurikaid kasvatan ise oma aias ja säilitan maakeldris.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Ei leota ega kraabi, poes on puhas kraam, poes lasen koodi seibideks lõigata, ei pea ise raiduma, panen siis lihakraami külma veega potti ja tulele.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi või abikaasaga.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Emalt, lapsepõlvkodust, ema eluiga 1932–2006.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Panen lihaportsjonid potti külma vette ja pliidile, lasen hooga keema, korjan hoolega vahu ära. Vett panen nii, et liha kaetud ja natuke veel, et mugav oleks vahtu korjata. Kui vahtu enam ei tule, keeran kuumuse nii väheks, et vaikselt keeks kaane all. Lisan puhtaid terveid koorega sibulamugulaid, väiksemaid ja keskmise suurusega, ehk nii 6–10 tk, koorega küüslauguküüsi, ka 5–7 tk, paar kooritud ja pestud porgandit, supilusikaga jämesoola, terapipart umbes 20 tk, ühe väikese loorberilehe. Keedan vaikselt tulel 5–6 tundi kuni liha on päris lahti kondi küljest ja pekk koos kamaraga väga-väga pehmed. Tõstan liha keeduleemest eraldi kaussi jahtuma. Leeme kurnan ka läbi sõela, et kõik konditükid ja pipraterad kätte saaks. Väheke jahtunud liha hakin

kahvli ja noa abil, pekisemad kohad hakin eriti peeneks, et terveid pekitükke ei jääks. Sibulad, küüslaugud, porgandid olid maitse ja värvi pärast, need saab süldihakkimise juures kõik maiuspaladena ära söödud. Hakitud liha läheb süldikeeduleeme sisse tagasi. Maitsestan veel saadud 'lihasupi' üle, sest süldi tahenedes maitse läheb nõrgemaks, ei kuumuta enam, vaid tõstan kaussidesse ja panen jahedasse hanguma.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Süldikeetmine vaikselt tulel, siis jääb kaller selge.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud ja jaanipäev kindlasti. Muul ajal argipäevadel ka juhtub, hea võtta kiiresti kas leiva peale või niisama söögikorraks. Hommikul panen keema.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Väiksed kausid, keraamilised, plekist, klaasist.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Maakeldris ja külmkapis. Külmemal aastaajal ka köögi lähedal sahvris.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutatud jms)*

Ei tee palju, 8–10 kausikest tuleb. Arvestan, et nädalaga söödud saab.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Esiteks on sült tervislikum kui vorstid ja muud snäkid poest. Puhas liha. Ja ise saab maitsestada enda järgi ning tead, mis seal süldis on. Ilma lisa- ja säilitusaineteta. Ja kindlasti ka südamlilik seos mälestustega lapsepõlvest ehk kodususe sümbol.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Mu tütre ja lapselapsed ei tunne vajadust seda kommet jätkata. Veel. Ehk muutub nende vanuse lisandudes midagi?

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Naabrimemmele jagan ja lastele.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Eraldi toidukorrana, lisandiks mädarõikasalat või sinep. Ja leivakattena, viiludena.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Olen teinud sülti ka kanalihast, lambalihast, põdra ja metssealihast (kui isa veel elas ja jahimees oli, siis sai ulukiliha). Kuid enda jaoks see 'õige' süldimaitse tuleb sealihast.

N, s 1956, Rapla mk

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoot, jalad ja väike osa pead.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Kaubandusest.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan ööpäeva ja kupatan enne keetmist korra.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksinda.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Oma emalt ja ämmalt

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Keedan vaikselt tulen, poole keetmise pealt lisan pipra, vürtsi, loorberi, porgandi ja sibulad. Soola lisan peale hakkimist.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Ei ole.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Plekkkauss, süldivorm ja plastikkarbiga osa sügavkülma.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapp.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Sügavkülma.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Mulle meeldib kodune sült, poe oma ei osta.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Tütar ei tunne huvi ja lapselapsed ei söö sülti.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan sõbrannadega.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Eraldi toidukord, koos kartuli, äädikaga, sinepiga ja mädarõikaga.

Raja, s 1962, Saare mk, Kuressaare

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

2–3 seakõrva, 1 seakoot, 2 seajalga ja 2 kanakoiba.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Coopi kauplustest, koguseliselt umbes ehk 2 kg.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan kindlasti, teinekord ka kõrvetan veel nahale jäänud karvakesi. Minu vanatädi oli kunagi vanal Eesti ajal sakste kokk ja tema õpetas, et alati tuleb süldimaterjal korralikult ja väga korralikult puhastada, siis panna külma veega keema. Kui süldimaterjal keema läinud, siis lasta keeda umbes 10 minutit, siis keeb lahtine veri ära. Seejärel süldimaterjal võtta uuesti potist ja pesta veelkord puhtaks. Pesta isegi pott uuesti puhtaks. Alles seejärel panna uuesti keema.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Tavaliselt aitab mind abikaasa.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Vanatädi Maria. Sünniaastat ei mäleta, aga kusagil 1894.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Eelpool pisut juba kirjeldasin. Pärast korralikku liha- ja potipesu pandi liha uuesti keedunõusse, kuhu siis lisatakse pärast keema hakkamist maitseained (sool, loorber, pipar (ja oluline on koorega pestud sibul).

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei mäleta neid keelde ega käske lapsepõlvest, ei usu eriti, et neid oli. Samas ei ole neid ka ise kehtestanud.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud ilma süldita ei olegi jõulud. Kui kogu pere koos, siis alati on laual ka sült.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Meil on traditsioonilised savist kausid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Tänapäeval hoian külmikus. Lapsepõlves hoiti jahedas keldris.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Keedan väikese koguse, aga alati tuleb seda liiga palju. Jagan sõpradega.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Väga vajalikuks ja oluliseks juba traditsioonide hoidmiseks.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Oma tütrele. Kahjuks elab ta USAs ja koju sülti keetma ja sööma jõuab harva.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Alati jagan lähedastega. Seda jagamist tehti juba minu lapsepõlves.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Meil süüakse eraldi toidukorrana. Lisandiks keedukartul, alati on lisandiks ka punapeedisalat, äädikas ja sinep.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Sülti keedetakse alati vaikselt, väikesel tulel – vaevu-vaevu märgata keemisel tekkivaid mullikesi, muidu ei tulevat süldi kallerdis selge ja läbipaistev

Mare, s 1955, Harju mk, Tallinn

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Sea sabad, sea koot, kana, veiseliha.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Turult sea koot ja veiseliha, kauplusest kana ja sabad.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan, kraabin puhtaks naha.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Ikka üksinda.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Emalt, s 1932 a.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Leotan, puhastan, kupatan, panen uue vee ja keedan, eemaldan vahu, lasen vaikselt haududa.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Tean, et vürtse pannakse kahes jaos.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud ja siis, kui tuleb isu.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Spetsiaalsed vormid ja lõpp purki.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Oleneb aastaajast, külmkapis ja talvel ka rõdul kastis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Mul on 7-liitrine pott. Üldiselt süüakse ära.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Pean vajalikuks, sest siis saan enda maitsele meeldiva süldi. Kaubanduses on tihti soolane, külas sünni harva sülti.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Sülti on keetnud ka üks tütardest.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan oma laste peredega.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Sooja kartuliga sinepiga, mädarõikaga. Lapsepõlvest mäletan, et laual oli ka äädikas, endale ei maitse.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Mulle on oluline, et kamar ei oleks süldis ja peki jätan välja.

Sirje Mölder, s 1962, Pärnu mk, Pärnu

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Koodid, abaliha, vahel jalad või kana, sibul pliidiraua pruuniks, väheke koort küljes, porgand pliidiraua pruuniks, terapiipar, vürtsipar, loorberileht, sool.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Lihakarnist, poest. Kogus oleneb vajadusest. Alla 2 koodi pole mõtet keetma hakata.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Raiun vajadusel kirvega pooleks. Kupatan kergelt läbi.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksinda või koos vanematega.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Mind on õpetanud ema Helene (s 1935). Olen lugenud ka erinevaid ajakirju ja raamatuid.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Puhastan materjali, kupatan kergelt, panen külma rohke veega keema. Mõne aja pärast lisan sibula ja porgandi, maitseained. Keedan ilma kaaneta ja väga tasasel tulel, vaevu lööb mulksu.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei ole mingeid erilisi kombeid.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Kui vaja ja isu tuleb, siis teeme. Tähtsamateks pühadeks alati. Tavaliselt ikka kuus korra, suvel harvem.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Sakilised plekist ümmargused keeksivormid. Vahel plekist või klaasist kausid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Kelder, külmkapp.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Jagan pereliikmete vahel, vahel panen sügavkülma.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Teen seda traditsiooni säilitamiseks ja hea maitseelamuse pärast. Soovin, et see tegevus säiliks.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Vahel sõpradega vahetame kogemusi.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan sugulastega.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Kõik variandid – leivaga, salatiga, kartuliga, mädarõikaga, sinepiga, vahel paljalt ka.

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Meie süldi sisse porgandit ja sibulat ei haki. Vedeliku kurname alati läbi tiheda sõela. Rasva riisume vedeliku pealt ära.

N, s 1977, Mulgimaa

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Seapea, jalad, koot.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Turult.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Puhastan, kui vaja.

4) Kellega koos keedad sülti?

Üksi.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Vanaemalt (s 1912), elasin temaga koos.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Suurde potti kõik liha, küüslaugu küüned, koorega sibul, sool, terapipar, loorber.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Vett ei lubatud juurde lisada.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Jõulud kindlasti aga keetsime igal ajal kui isu oli.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Savikausid.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Külmkapis.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

Sülti jagasime sõpradele, sugulastele.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Vanade traditsioonide hoidmiseks väga vajalik.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Oma tütrele, sõbrannadele.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Ikka jagamiseks ka.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Äädikaga ja kartuliga.

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Isetegemise rõõm.

Monika Kreek, s 1976, Lääne-Viru mk, Haljala al

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

4 seajalga, 2–3 seakooti, 1 kilo seasupikonti, 3–4 suurt mugulsibulat, terapipar, loorber, meresool.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Poest Oma Põrsas.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan, puhastan.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Oma emalt, s 1947.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Pestud süldimaterjali lasen keema tõusta, siis kurnan ja pesen uuesti puhtaks ja panen uue veega keema. Kui hakkab tekkima vaht, eemaldan kogu vahu niikaua, kui seda enam ei teki. Siis lisan maitseained ja lasen vaikselt keeda, kuni kõik on pehme. Siis kurnan läbi sõela ja hakin ja panen tarretuma.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Vahu korjamine väga oluline.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Enamasti ikka jõulude ajal ja vahest ka muul ajal. Aastas 2 korda. Öhtul.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Keraamilised ja plastkaunid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapis tavaliselt.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

10–12 kaussi jagan teistele ka.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Kodus puupliidil tehtud sülti ei anna poe omadega võrrelda ja ikka tead, et puhas kraam ilma säilitusaineteta.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Eriti mitte, tutvusringkonnas olen ainuke, kes sülti ise teeb.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan ka sugulaste ja sõpradega.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Kartuli, sinepi, äädikaga. Eraldi toidukorrana.

N, s 1963, Valga mk, Otepää v

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Sajavad/koodid ja kanakintsud.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Turult.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Kupatan.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Mehega.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Emalt, s 1932, ämmalt, s 1925.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Kupatan, pesen ja külma veega potti, keema, vaht ära, sool ja pipar/loorber sisse, hiljem lisan koorega sibula ilusa värvi jaoks, vaikselt kuumusel 3 tundi keeta, siis liha tükeldada, leemele soola juurde, liha tagasi ja kaussidesse.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Konidid peab puhtaks jätama :)

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Savi-, klaas- ja emailleeritud kausid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Sahvris ja külmikus.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutatud jms)*

4 liitrit.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Parim maitse.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ei.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Omale ja lastele.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Kartul, hapukapsas, sinep.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Enne söömist tuleb valge rasvakiht ära koorida.

Ly Mäemurd, s 1980, Viljandi mk, Mulgi v, Penuja k, elukoht Pärnu mk, Pärnu

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Süldi sisse käivad seajalad ja/või seakoot, seakõrvad (mõnikord), taise sealiha, porgand, sibul, pipar (valge, musta ja roheline segu, vürtsipar), sool, loorber.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Liha ostan enamasti Pärnu turult või talu lihapoest.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Turult saab liha, mis on juba üsna puhas, ent igaks juhuks pesen liha enne keemapanemist külma veega üle.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Sülti keedan üksi, vahel koos abikaasaga.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Sülditegemist õppisin isapoolselt vanaemalt, kes on sündinud Mulgimaal Helme vallas Tündres 1935. aastal, aga olen temalt saanud retsepti enda maitse järgi veidi ümber teinud. Mina ei kasuta seapead, tema ei pannud süldi sisse porgandit ega vürtsi.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Pesunud liha panen külma veega koos potti, lasen kiirelt keema, keedan u 10 minutit, riisun vahu. Siis võtan liha tulelt, loputan üle, samuti loputan üle poti. Panen lihatükid uuesti keema ja keedan vaikselt seni, kuni liha pehme ja kontide küljest lahti. Üsna keetmise lõpus, u pool tundi või nii, lisan potti pooleks lõigatud väiksemad sibulad (koos puhta koorega), porgandid, terved piprad, loorberilehed.

Pehmeks keenud liha tõstan jahtuma, jahtunud liha tükeldan hästi peeneks ja panen koos kurnatud keeduleemega uuesti potti. Segule lisan soola ja kuumutan hetkeks läbi, riisun leeme pealt enne rasvakihti vähemaks, kui seda on. Kuuma süldi tõstan kaussidesse jahtuma, kausi põhja lõikan porgandiviile, eriti pidulikul puhul panen ka konservherneid. Jahtunud süldikausid tõstan külmikusse. Minu lapsepõlves kasutati külmiku asemel sahvrit, aga minul seda pole.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei meenu ühtegi peale selle, et kassi ei tohi tuppa lasta sel ajal, kui süldiliha jahtub :)

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Kindlat aega pole, sülti keedan siis, kui isu tuleb ja aega on. Pigem teen sülti külmemal ajal – sügisel ja talvel. Ajamahuka protseduuri tõttu hakkas enamasti keetma kõige hiljemalt lõuna ajal.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Väiksemates klaas-, portselan- ja savikaussides. Süldivorme mul pole, aga lapsepõlves kasutas vanaema mõlemaid, nii metallist vorme kui ka savikausse. Metallvormides sült oli selline pidulikum variant, seda pandi taldrikutele kummutatuna peolauale. Kaussides sülti söödi pigem argipäeval ja lõigati viile sealtsamast kausist.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Hoian sülti külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutatud jms)*

Teen sülti umbes 2,5 kuni 3 liitrit korraga. Osa jagan sõpradele ja perele, ülejäänud sööme kodus. Ei sügavkülmuta, sest see ei sobi süldile minu arvates.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Ei pea just tingimata vajalikuks, sest kauplustes on süldivalik üsna suur ja mõni sort maitseb isegi üllatavalt hästi, pigem on sülditegu minu jaoks midagi nostalgilist, mis lapsepõlve ja kodu meenutab. Ja kindlasti on isetehtud sült maitavam kui kõige paremgi poesült, lisaks on seda peolauale panna uhkem tunne kui poest ostetud.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Jah, olen sülditegu õpetanud abikaasale ja mõnele sõbrannale.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan sülti sõprade ja sugulastega.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Minule maitseb sült mustal leival koos kange sinepi ja mädarõikaga (see peab olema ka õige ja ehe kraam, igasugune sodi ei sobi). Sööme sülti ka koos kuuma keedukartuliga, sinna kõrvale käib vanatädilt õpitud äädika-sinepikaste (lahjendatud äädikas segatud sinepi ja vähese suhkruga).

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Vahel teen ka peensülti ja ajan liha läbi masina, sinna lisan samuti porgandit, lisaks küüslauku ja värsket peterselli, mille lõikan süldileeme sisse pärast süldi läbikuumutamist ja enne kaussidesse tõstmist.

N, s 1951, Hiiumaa

- 1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Seakoot, jalad, kõrvad, liha, sibul, porgand, maitseained.
- 2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Coop kauplusest, 10-liitrise potiga keetmiseks.
- 3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Vajadusel puhastan ja siis kindlasti leotan 12 tundi.
- 4) *Kellega koos keedad sülti?*
Üksi.
- 5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Oma vanematelt.
- 6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
Enne keemise algust eemaldan vahu, keedan väga vaikselt tulel 3–4 tundi.
- 7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
Ei ole teada.
- 8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Jõulud, sünnipäev. Hommikul alustan keetmisega.
- 9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
Klaas- ja savinõud.
- 10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Külmkapis, kaetult.
- 11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutatud jms)*
Ei säilita pikalt, jagan tavaliselt kolme pere vahel.
- 12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*
Väga-väga. Traditsioon – eesti köök, ja väga maitseb
- 13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
Oma lastele.
- 14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Jagan.
- 15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
Kõigil nimetatud moel.

N, s 1970, Järva mk, Paide, elukoht Šveits, Bern

- 1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Seajalad, kanakintsud.
- 2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Poest, 2 kg.
- 3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Leotan.
- 4) *Kellega koos keedad sülti?*
Üksinda pusserdan.
- 5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Mäletan lapsepõlvest ema tegemistest (Paide, s 1932) ja täpse retsepti sain internetist guugeldades.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
 Keedan vaikselt tulel, kuni liha pudeneb kondi küljest, nii 5–6 t.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
 Ei.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
 Jõulude eel ja kipub ööni kestma.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
 Väiksed kausid (klaas, plekk, keraamika).

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
 Külmik.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*
 Mis 2 kg välja tuleb ja kõik läheb jooksvalt söömiseks.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*
 Lahe traditsioon ja vaimustav tulemus.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes? Sõbrannaga.*
 14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
 Jagan kui on võimalik.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
 Lisandina, sinepi, äädika, mädarõikaga, soolase vahepalana.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*
 Selge kallerdis!

N, s 1989, Tartu mk, Tartu

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
 Seakoot, kõrvad, sealiha, sibul, sool, pipraterad.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
 Turult ja 4 kooti ja paar seakõrva, kodus on külmkapis sealiha.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
 Ei, kõik potti ja keedan läbi.

4) *Kellega koos keedad sülti?*
 Emaga.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
 Emalt.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
 Kõik koos potti ja tundide viisi keetmine seni, kuni liha on kondi küljest lahti.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
 Ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
 Jõulud.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
 Väikestes emailkaussides.

- 10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)
 Sahver, külmkapp.
- 11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa?
 (sügavkülmutad jms)
 2 kg, hoiustame tavakülmikus. Jõulude ajal nädala jooksul tarbime ära.
- 12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.
 Pean väga vajalikuks. See on meie pere traditsioon.
- 13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?
 Ei ole.
- 14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?
 Ainult oma perele.
- 15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)
 Sööme jõulutoidule lisaks. Külmlaua element, koos äädikaga.

Ille Sõrmuz, s 1956, Valga mk, Sangaste, elukoht Valga mk, Valga

- 1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?
 Seajalad, ribiliha, seajala koot, loomasaba, põseliha.
- 2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?
 Turult.
- 3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)
 Leotan.
- 4) Kellega koos keedad sülti?
 Koos abikaasaga.
- 5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)
 Emalt ja tädilt.
- 6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.
 Peale liha leotamist panen liha keema, võtan vahu ja segan liha, kuni enam vahtu ei tule.
 Panen juurde soola, näpuotsaga suhkrut ja võtan uuesti vahu.
 Nüüd lisan väikesed pestud porgandid, sibulad, terapiprad ja loorberilehed. Hautan tasasel tulel, kuni liha muutub pehmeks.
 Võtan liha välja jahtuma ja kurnan leeme läbi. Leeme viin jahedasse, sest piisavalt külmalt võtan rasvase kihi pealt ära (sellega on hea kartuleid praadida). Tükeldan liha ja panen potti ja valan peale leeme. Kuumutatud süldi paneb kaussidesse. Seajalad lähevad tervelt kaussi ja neile valan leeme.
- 7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.
 Kindlasti 12 tundi liha külmas vees leotada.
- 8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)
 Jõulud. Õhtul liha likku ja järgmisel päeval õhtupoolikul keema, et õhtuks saaks sült valmis.
- 9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)
 Varem vormid, nüüd ka plastmassnõud.
- 10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)
 Külm ruum, külmik.
- 11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa?
 (sügavkülmutad jms)
 Korraga 10 liitrit. Tuleb ära süüa.

- 12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*
 Ise tehtud maitseb kindlasti paremini.
- 13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
 Oma tütardele.
- 14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
 Jagan oma sugulastega.
- 15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
 Süüakse eraldi toiduna sinepi ja mõni ka äädikaga.
- 16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*
 Süldil peab olema palju tarretist ja ei tohi kasutada želatiini.

N, s 1948, Tartu mk, Kambja al

- 1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
 Seapea, jalad, koodid, sibul, küüslauk, terapiipar, loorber.
- 2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
 Enne pidasime ise sigu, nüüd turult, pool pead, 2 jalga, 1koot.
- 3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
 Leotan, raiun väiksemaks.
- 4) *Kellega koos keedad sülti?*
 Üksi.
- 5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
 Kodunt, emalt, s 1903.
- 6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
 Lasen keema, riisun korralikult vahu, lisan soola ja maitseained, sibulad koorega. Keeb umbes 4 tundi tasasel tulel, et leem ei läheks halliks. Kui liha on kontidelt lahti, tõstan välja, leeme kurnan läbi marli, et ei jääks kondipuru sisse ja ka maitseained saan nii kätte. Tükeldatud liha panen leemesse tagasi, lasen korraaks keema, tavaliselt tuleb lisada ka vett ja soola. Jagan kaussidesse.
- 7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
 Põhiline, et tasasel tulel keeta, muud küll ei tea.
- 8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
 Kui tuleb isu. Ja kindlasti hommikul keema ja õhtuks on valmis.
- 9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
 Kasutan igasuguseid parajas suuruses kausikesi ja ka vorme.
- 10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
 Külmkapis.
- 11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*
 Teen üsna suure koguse, pole ju mõtet päeva raisata paari kausi peale, jagan lastele.
- 12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*
 Kui oli pere, abikaasa ja 4 last, oma loomad, siis oli väga hea, sai tükk aega süüa ja oli ka seast kõik ära kasutatud. Nüüd on see rohkem nostalgitsemine, saab ju poest ka täitsa head sülti. Ostan tavaliselt suurema karbi, 900 gr, ja süüa mitu päeva.
- 13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
 Mul on 2 tüdrit ja 2 miniat, aga süldikeetmisest ei ole küll keegi huvitatud, sõbrannadega arutame vahel vanu asju.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Jagan lastega ja ka sõbrannad saavad kausikese.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Minu isa, s 1902, segas taldrikul sinepi ja äädika ja sõi nii, ema sõi äädikaga, aga meie peres läheb kõige paremini mädarõikaga. Süüakse leivaga ja ka praekartulitega, aga mu mees nõudis keedukartuleid.

N, s 1944, Lääne-Viru mk, Väike-Maarja al

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Seapea, seajalad, seakintsud.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Kohalikelt talunikelt.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Ostes on puhtad, aga panen üheks ööks külma veega likku sahvrisse.

4) *Kellega koos keedad sülti?*
Ise keedan.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Vanaema õpetas, sünniaasta 1892, oli mõisas kokaks.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
Vanaema rõhutas, et vaht tuleb kogu aeg ära pealt võtta ja tasasel tulel lasta podiseda.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
Ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Põhiliselt ikka jõuludeks.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
Raudselt savi- ja klaaskaussides.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Ikka sahvris algul ja kui hangunud, siis külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*
Ja sügavkülma panen kaoma.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*
Väga vajalikuks, saab ikka oma maitse järgi.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
Ikka jagan õpetusi oma lastele ja isegi sõbrannadele.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Lastele annan ikka kaussidega sülti kaasa.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Ikka koos kartulitega. Kuidas keegi. Kes sööb sinepiga, kes äädikaga ja isegi mädarõikaga...

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*
Vahel lisan süldile ka kanalaha.

N, s 1971, Viljandi mk, Viljandi

- 1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Seajalad ja -koot, sibul, porgand, loorberilehed, vürts, pipar.
- 2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Turult. 2–4 jalga ja koot.
- 3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Leotan soolvees.
- 4) *Kellega koos keedad sülti?*
Isaga.
- 5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Emalt (sündis 1934), isalt (sündinud 1939).
- 6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
Pärast päevast leotamist panen keema. Esimese kupatamise vee viskan ära ja pesen puhtaks nii poti kui materjali. Siis panen uue veega keema ja kui vaht võetud, lisan maitseained. Kui on mitu tundi keenud, hakkan lõikama.
- 7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
Kindlasti tuleb kupatada ja korralikult vahtu võtta, muidu jääb kallerdis hall.
- 8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Jõulud.
- 9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
Emailkausi.
- 10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Kelder ja külmkapp.
- 11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutatud jms)*
Kuus eri suurusega kaussi. Poole kingin tuttavatele.
- 12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*
Pean vajalikuks. See on kena pühadetava.
- 13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
Ei ole.
- 14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Jagan.
- 15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
Nii eraldi kui kartuliga, aga alati äädika ja mädarõikaga.

N, s 1973, Viljandi mk

- 1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Seajalad, kõrvad, ribiotsad, saba, pea osad, mõnikord koot.
- 2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Turult, poest. "Kui palju" on arusaamatu.
- 3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Jalad leotan, muu pesen kiirelt üle.
- 4) *Kellega koos keedad sülti?*
Ei kellegagi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Kodust, vanaema, s 1906.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
Kõigepealt kupatan liha, siis keedan suures potis üsna rohke veega alguses tugevamal, hiljem vaikselt tulel, riisun vahtu mitmeid kordi, paari tunni pärast panen soola, loorberit, vürtsi, pipart, sibulat. Kokku on keemisaega ikka tubli 4–5 tundi.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
Porgandit ei keedeta süldi sees, kui tahad ilu pärast porgandit panna, siis keedad need eraldi ja lõikad "lillekesteks", lihtsaid porgandiviile pole mõtet pannagi. Süldileemest tuleb kõik välja kurnata: loorberileht või pipar süldikausis on perenaise häbistaja. Kupatamata lihast sült jääb hägune ja läheb kiiresti pahaks. Kui on vaja lisada vett, siis ei tohi see olla toores vesi. Vahtu tuleb riisuda alguses kogu aeg. Tund aega seisadki poti kõrval ja kogud väiksemagi tüki ära. Kui teed sealihäsülti, siis muud liha sinna ei panda. Põhjendada ei oska. Vanaema tarkus.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Ei.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
Ei ole erinõusid, plastmassi sisse ei taha panna.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Külmkapp.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*
Sülti tuleb nii 3–4 liitrit korraga. Ülearuse jagan laiali.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*
Omatehtu puhul tead täpselt, mida ja kui palju seal sees on.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
Ei.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Jagan.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
Kartuliga või kartulipudrugaga. Äädikaga ja mõnikord sinepiga. Mõnikord lõikan süldiviilu musta leiva peale lihtsalt.

Anne Laas, s 1962, Tartu mk, Tartu, elukoht Rapla mk

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Seakoodid, seajalad, sool, must terapiipar, loorberilehed, mugulsibulad.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Talupoest või turult. 3 kooti, 4 jalga.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Leotan külmas vees 1 öö, puhastan, kaabin üle.

4) *Kellega koos keedad sülti?*
Kui lapsed kodus, siis aitavad hakkida. Abikaasa kurnab leeme ja peseb vahepeal poti.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Emalt, Tartumaa, sünd. 1937.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Koodid, jalad külma veega tulele. Kui vaht võetud, siis lisan soola, 5–6 pipratera, 2–3 loorberilehte ja 3–4 koorega mugulsibulat (mida pruunimad, seda ilusam tuleb kallerdis).

Vaiksel tulel keedan, kuni liha kondi küljest lahti. Ilma kaaneta, siis ei lähe sült halliks.

Kui liha pehme ja kondi küljest lahti, siis võtan ja hakin peeneks. Mina kätega liha ei hoia, ikka noa ja kahvliga. Ja mulle meeldib päris peeneks hakitud (umbes pool cm). See võtab omajagu aega.

Kui liha hakitud, siis kurnan leeme läbi ja panen uuesti tulele ning liha sinna sisse. Kui tundub, et on paks, siis lisan keedetud vett. Mulle meeldib kallerdis, vett panen ikka korralikult.

Nüüd saab soolasust maitsta – peab olema suts soolase supi maitse.

Lasen vaikselt keema.

Siis tõstan plekist süldivormidesse ja savikaussidesse ning seejärel sahvrisse jahtuma, hanguma. (Vormid ja kaussid teen enne külma veega märjaks, siis tuleb sült hiljem kaussi küljest hästi lahti).

Osa panen ka purkidesse, kuumalt kinni, säilivad külmas sahvris või külmkapis. Kui isu tuleb, keedan läbi, panen kaussi, jahtuma, ja lauale.

Nii lihtne see ongi. :)

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Keeda ilma kaaneta.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (Jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud. Panen hommikul vara hakkama, siis õhtuks valmis, ei taha öö peale jääda.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Süldivormid, savikaussid, klaaspurgid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Sahver, külmkapp.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

10-liitrine pott. Panen osa purkidesse ja säilitan külmas sahvris või külmkapis.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Vanasti sai jõuluks siga tapetud ja kõik toidud temast tehtud. Preagu pole vorsti jaoks ei soolikaid ega verd kuskilt võtta, vähemalt süldi- ja pasteedimaterjali saab poest. Lapsed kiidavad, mees kiidab, miks mitte teha.

Nüüd juba oma tütreid küsivad, et kuidas head sülti teha. Annan rõõmuga nõu. Traditsioonid on ikka au sees ja neid peab edasi (k)andma.

See meie vana eesti toit ja soovin, et ka mu lapselapselapsed seda süüa saaksid.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Jah. Tütardele.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan ikka. Laste peredele, emale, kes juba üsna vana.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Ei mingit kartulit. Kui sült, siis sült. :)

Äädikat, mädarõigast või sinepit küll. Ja musta leiba.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Sült on pidupäeva toit.

Igapäevaselt süües muutub ta tähtsus.

Želatiiniga valmistatud sült pole sült.

N, Harju mk, Tallinn

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Sea koodist, kõrvadest vahel ka jalad. Porgandid, sibul, küüslauk, loorber, nelk, must pipar, sool, mõnikord selleri lehed.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Poest või turult. U 2 kg.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Kõrvetan nahalt karvad, leotan u 15 min külmas vees.

4) Kellega koos keedad sülti?

Üksi või koeraga.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Emalt, Tallinnas, s 1954. Internetist.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Pruunistan potipõhjas nelgiterade ja koortega sibula, lisan liha ja porgandid, külma vee. Lasen keema tõusta, koorin tekkinud vahu ja seejärel keeran kuumust vähemaks. Keedan tasasel tulel u 3 tundi. Lisan loorberi, küüslaugu, soola ja musta pipra terad, keedan veel u 20 min. Maitsen, et oleks pigem soolane. Tõstan liha leemest välja, asun puhastama ja väiksemaks lõikama. Samal ajal panen keema puhta veega 2–3 porgandit, mille hiljem koorin ja viilutan. Kui liha puhastatud, leem läbi sõela kurnatud, siis lisan eraldi keedetud porgandid ja segan segu läbi. Valan süldisegu vormidesse või purki.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Ei.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Vabariigi aastapäev. Öhtul.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Plekkvormid, kausid; klaaspurgid pikemaks säilitamiseks.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Külmkapp.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

1,5–2 kg, umbes 4 vormi + 1 purk. Natuke pikemaks säilitamiseks panen suletavasse klaaspurki.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Tore, kui tehakse, aga kedagi sundima ei hakka. Mina teen, sest see on maitsvam kui poe oma. Ja meditatiivne tegevus, mis kannab edasi traditsiooni ja seob mind esiemadega.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Jaa, sõprade-tuttavatega.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Jagan alati sugulaste ja sõpradega.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Lisand keedetud kartulile, mädarõika, kange sinepi või äädikaga, igaks saab ise valida. Järgmisel päeval praekartulitega.

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Algselt puljongis keedetud porgandid, osa nahka ja liha ülejäägid lähevad koortele toidulisandiks.

N, s 1956, Pärnu mk, Pärnu, elukoht, Iirimaa (?), Tuam

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Seajalg, seapea, lihalõiked, seakoot või vasikakoot, mugulsibul, porgand, loorber, terapipar, vesi. (Nüüd teen kalkuniliha + seajalg, sibul, porgand, loorber, terapipar, vesi)

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Turult, nüüd Moldova poest.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Puhastan ja pesen, kupatan veidi (sibulamugula lõikan pooleks, ei koori, porgandid väiksemad 2 tk, veidi grillin neid enne potti panemist).

4) Kellega koos keedad sülti?

Üksinda.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Oma emalt, s 1930 Pärnumaa; ämmalt, s 1912 Mulgimaa.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Puhastan, pesen, kupatan, pesen, keema + maitseained, haudumine 6–7 tundi, hakkimine, vedeliku selitamine, liha + vedelik, kuumutamine keemiseni ja keedan vast 1 minuti, kaussidesse või purki (sellisel juhul kohe kaas peale) jahtuma.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Käsi peab saama pesta sooja veega; lapsed ei ole jalus; juuksed peavad räti all olema, liigne rasv riisuda (seda kasutati mujal söökides), tükid peenikeseks hakkida. Kui tehti ainult kartuli kõrvale nagu kastme eest ka, siis suuremad tükid. Peolauale minevale süldile pandi iluks porgandirattaid ja kasutati vasikaliha.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Kusagil septembri lõpp kuni veebruari lõpp. Varahommikul keema ja õhtul kaussi. Nüüd haub öösel ja hommikul hakin.

Sült oli kindel süök ka peielauas ja suurel sünnipäeval, pulmalaua.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Klaaskaussides, pisemat sorti. Sai hoitud ka Riias valmistatud ümarates savikausikestes.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Sahver, nüüd külmkapp.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

Teen parasjagu 5–6 liitrit... Hoian külmkapis, pealt paberiga kaetuna või kausisuud vastamisi.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Oma tehtud ja maitsekas ja tead, mida sült sisaldab. See on nagu sissejuhatus pimedaks ajaks. Omamoodi rituaal.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Tütrelle.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Põhiliselt ikka oma pere tarbeks. Pidulauale tegi tavaliselt palgatud kokk või suguvõsa parim süldimeister.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Söödi kartuli kõrvale. Nüüd eraldi toiduna koos pisukese salatiga või viilu röstleivaga. Äädikas või sinep.

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Puhtus, puhtus, puhtus.

V, s 1962, Elva

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoot, loomaliha, sibul, porgand, loorber, terapiapar, vürts, sool.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Poest, umbes 10 kg.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Kupatan, puhastan, kraabin kamara koodil puhtaks.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Vanaema, s 1904.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Kui liha on kupatatud ja puhastatud, panen vaikselt keema, eemaldan vahu. Kui vahtu enam ei tule, lisan maitseained, porgandi, mis enne pannil kuumutatud ja koorega sibula. Vähendan veel kuumust, et keeks vaikselt.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei tea.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulude eel.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Spetsiaalsed vormid ja pool panen purkidesse ja kaanetan. Purke hoian külmikus ja hiljem sulatan potis, kuumutan ja vormidesse.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapp.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutatud jms)*

Purki kaanetatult ja siis külmkappi.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Meeldib teha ja süüa, seepärast pean vajalikuks.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Lastele.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Laste peredele.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Lisandina kartulile ja ka eraldi vahepalana. Abikaasa lisab äädikat.

Eha Raja, s 1950, Lääne mk, Hanila v, Salevere k

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Kõige parema süldi saab seakoodist. Hästi kõlbavad ka sea jalad, kõrvad, sabad, kondine liha, ka pealiha sobib, kamar – hea on need kõik segi keeta või panna seda, mida parasjagu on. Olen keetnud ka metssea- ja põdrapeast. Lisan loorberi, terapiapart, vürtsi, küüslauku, kuivatatud sibulat, mis teeb vedeliku selgeks, soola ja kõike seda maitse järgi.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Enne sain kodust, kui veel loomi peeti, praegu turult või kui jahimehest mees toob metsast midagi.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Kui vaja leotan, puhastan hoolikalt.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Enne koos emaga, nüüd üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Emalt: Meeta Viherpuu, sünd. 1915 Saaremaal.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Panen ettevalm. liha suurde potti, leige vesi peale ning tulele. Tuli ei tohi vali olla. Kui valjusti keeb, tuleb kallerdis hägune, kaane võib ka ära võtta, et keemist vaigistada. Nii kaua riisun vahtu, kui seda tuleb. Vett eriti lisada ei või keemise ajal, siis ei kallerda hästi, olenevalt ka lihast. Kui on palju jalgu, kõrvu või saba, kallerdab hirmus hästi. Keedan 3–4 tundi, nii et liha on kondi küljest üsna lahti, tõstan liha kaussi jahtuma ja panen tule kinni. Jahtunud liha lõikan peeneks, eemaldan kõik mitte meeldiva, näiteks kõhred, kiled, sooned, kondid. Kui tahan väga puhast kallerdist, kurnan läbi marli või sõela. Panen uuesti tule alla, valan liha vedeliku sisse, lisan soola ja marlisse seotud maitseained. Lasen keema ja keedan mõne minuti, võtan maitseained välja marliga ning tõstan keldris kuumalt vormidesse.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Suurematel pühadel, pere tähtpäevadel või kui on head materjali.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Spetsiaalsed vormid plekist, mis on ostetud minu pulmadeks ja mida on 60 tükki.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Kelder.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutat jms)*

Kuni 10 liitrit ning ei säilita pikalt, sööme ja jagan perele laiali. Võib ka karpi konserveerida.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

See on pere traditsioon, ka lapsed, kes on nüüd täiskasvanud, oskavad keeta.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Lastele, lastelastele. Külanaistele ka, kui keegi küsib.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan ikka.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Põhiliselt eraldi toidukorrana koos kartuli ja leivaga ning punase peediga. Parim on koorega keedetud kartul, saaremaa keeles runnakad. Eelistame äädikat, kõlbab ka sinep, rõigas. Pidulaul sobib kartulisalatiga jne.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Parima süldi saab puuküttega pliidi keetes. Külmutatut lihast süldi kallerdis jääb ka hägune. Kuivatatu sibul millegipärast selgitab süldi vedelikku ehk kallerdist. Soolas olnu lihast saab ka sülti, kui leotada, aga samuti jääb kallerdis häguseks.

Airi Annus, s 1950, Hiiu mk, Kärkla

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

1 koot (sea), 2–3 jalga, loomakoodi lõik või veise kondid, võib ka 2–3 kanakintsu või seakonti.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Poest (3–4 kg).

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan. Panen vette eelmisel õhtul ja hommikul hakkab keetma. Kui vaja, siis puhastan enne.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Keedan üksinda.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Oskusi olen saanud emalt ja nüüd juba ise kaua keetnud.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Panen materjali potti, vesi peab katma kogu materjali. Panen külma vee peale. Keema hakkab umbes tunni aja pärast. Koorin vahu pealt, see võtab ka 30–50 min aega. Mõni vahetab esimese vee ära. Kui sült on 1h keenud, lisan soola, pipra, loorberi, koorega sibulad, küüslaugu küüned. Tasasel tulel keedan 1,5–2h veel. Vahtu tuleb kogu aeg võtta, siis tuleb sült klaar! Liha on pehme, kui kontide küljest laseb lahti. Võtan liha jahtuma, kurnan vedelikku. Tükeldan väikesteks tükkideks ja lasen uuesti koos vedelikuga keema. Keedan 10–15 min ja siis tõstan kaussidesse või vormidesse. Vormid jahtuvad esialgu toasoojas, hiljem panen külmkappi.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Keedan jõuluteks ja sünnipäevadeks. Keedan päeval.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Spetsiaalsed vormid ja suletavad karbid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Keedan 3–4l, süldi ära, sügavkülma ei pane.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Ei pea vajalikuks, poes on korralik sült müügil ja sült ei ole enam odav toiduaine.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ei.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Annan jõuluteks ka lastele, õele karbi sülti.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Eraldi toiduainena koos sooja kartuliga, peale maitse järgi sinepit, äädikat, mädarõigast. Vahel ka külmalauale salatite kõrvale.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Süldi keetmine on ajaga muutunud. Vanasti taludes keedeti sülti, et kasutada seast kõik toiduks. Süldiks keedeti pea, jalad, kõrvad. Siis oli sült ka odav toiduaine. Minu vanaema keetis ka seapeast sülti. Vanaema keetis ka ainult kõrvadest kõrvasülti. See pandi supitaldrikutesse ja peale keedetud muna rõngad ja petersellilehti. Naabritädi keetis sellise süldi, et ajas materjali läbi hakklihamasina. Oli ka hea, ise ei ole keetnud.

N, s 1947, Jõgeva mk, Pala v, Kokanurga k

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seajalad, koot, seapea, porgand, sibul.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Otse seakasvatalt või turult.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan ööpäev külmas vees jahedas ruumis.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Kodust emalt (s 1922).

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Leotusvee valan ära. Panen peale uue külma vee ja asetan pliidile keema. Vesi peab katma süldimaterjali. Vahu korjan järjest ära. Sült peab keema tasasel tulel, et kallerdis tuleks selge. Kui vaht on korjatud, lisan suured tükid porgandit ja koorimata sibulad. Sült keeb tasasel tulel 3–4 tundi, kuni liha tuleb kontide küljest lahti. Ca tund varem lisan terapipra, loorberi ja soola. Kui liha valmis, kurnan läbi sõela. Liha lõigutakse tükkideks ja lisatakse leemele. Lastakse korraks keema tõusta ja maitsestatakse soolaga parajaks. Tõstetakse kaussidesse jahtuma. Mõnikord lisan nüüd igasse kaussi peenestatud küüslauku.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Peab keema tasasel tulel.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud; kui on süldikomplekt saadaval ja rohkem talveperioodil ja tähtpäevadel.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Kaussides (savi, klaas, plastmass).

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Jahedas ruumis (sahver, külmik vms).

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

6–7 l, liigse hoian sügavkülmikus.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Vajalik, kuna lapsed ja lapselapsed ja külalised hindavad sülti toiduna.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Tuttavatega.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Naabritele kausike, lastele kaasa andmiseks.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Süüakse eraldi toidukorrana sinepi, mädarõika või äädikaga, aga ka kuuma kartuli kõrvale.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Olen proovinud ka hakkisülti teha, s.t. ajan liha läbi hakkmasina, aga hiljem vana traditsioonilise juurde tagasi pöördunud. Kui liha liiga rasvane, siis korjan pealt vähemaks ja seda rasva on hea kasutada ahjus kartulite valmistamisel.

N, s 1952, Viljandi mk, Viljandi linn, elukoht Viljandi mk, Mulgi v

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Sea koot, sea jalg. Vahel harva keedan kalasülti, siis haugist.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Turult tavaliselt.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Vahel leotan, aga kuna kupatan kogu materjali, siis ei ole oluline see leotamine.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi keedan.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Oli kunagi naaber, kes õpetas. Viljandis, (nimi teada) sünniaastat täpselt ei tea, aga 1910–1915 umbes, teda ei ole enam juba 30 aastat meie hulgas.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Panen külma veega keema, natuke keeb. Siis valan kõik potist välja ja pesen lihad külma veega vahust puhtaks ja poti pesen ka. Seejärel läheb kõik uuesti keema kuuma veega, riisun vahu, mis veel tekib. Lisan porgandid, sibulad, loorberit, pipraterad ja mõne vürtsitera. Porgandid panen pliidirauale enne potti panekut, siis need praetud porgandid annavad leemele kuldsemat värvi. Nii ta keeb tasasel tulel oma 5 tundi. Kui juba sealmaal, et lõigatud, siis lasen enne kaussidesse panekut veel korra keema tõusta, aga päris keema enam ei lase. Kindlasti alati puupliidil keetmine.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Keedan siis, kui isutab süldi järgi.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Kohe söömiseks savikausid, külmutamiseks plastkarbid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Valmis sülti on umbes 3 liitrit, ülejäägi sügavkülmutan.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Meeldib enda keedetud sült. Tean mis süldi sees on.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Kui tuleb jutuks, siis ikka räägin, kuidas mina keedan sülti.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Kuidas kunagi, vahel ikka jagan.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga, mädarõikaga.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Kas kõik pere liikmed söövad sülti?

Sirje Ots, s 1949, Võru mk, Meremäe v, elukoht Tartu mk, Tartu

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Pool seapead, 2 kooti, 2 jalga, 2–4 keelt, vahel ka vasikaliha ja supikana lisan hulka.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Tartu turult.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan üleöö ja puhastan.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Emalt (Kooser, Aleksandra, 1926–2013).

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Leotatud ja puhastatud materjali panen keema külma veega, kui vaht korjatud, kalkan kõik kraanikaussi ja loputan üle, siis uuesti külma veega tasasel tulel keema (ema kutsus seda Setomaal lähätämiseks).

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Ei ole.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Jõuluks.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Emailkausid.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Külmkapis.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

10–12 liitrit, osa panen ka sügavkülma.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Pere sööb meelsasti, saab oma maitse järgi.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Ei ole.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Kui teen, siis jagan lastele ja hõimlastele.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Lisandina kartulitele ja ka eraldi toidukorrana, kõrvitsasalatiga, abikaasa sööb sinepiga.

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Süldi teen paksu, keetes lisan porgandit ja sibulat, maitseainetest ainult muskaatpähklit ja soola.

Õnneli Varend, s Suits, 1955, Lääne mk, Haapsalu, elukoht Lääne mk, Hanila v, Voose k

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Sea koodid ja jalad, vasikakoodid.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Viimasel ajal kas Tallinna keskturult (vasikas) või kohalikust kauplusest (sea koodid ja jalad). Kuna vasikat on raske hankida, teen viimasel ajal sülti tavaliselt seast – kaks kooti, kaks jalga.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Leotan öö kuni ööpäeva, vajadusel puhastan (kraabin maha tumedad kohad, löikan välja varbavahed).

4) Kellega koos keedad sülti?

Keedan omapäi, assisteerib ja maitseb Nelson (berni-alpi karjakoerast pereliige, varem assisteeris Leon, tema oli rotweiler)

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Olen näinud süldi tegemist vanaema juures, tol ajal tehti sülti peamiselt oma loomade tapmise korral, sea, vasika ja vist ka lamba. Süldi hulka kuulus igal juhul ka looma pea. Vanaema Loviise Suits (s. Landes) sünd 13.06.1903, sünni- ja elukoht Läänemaa, Salajõe asundus.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Tuli pliidi alla, suhteliselt suuremat sorti läbimõõduga pott (kaks kooti-kaks jalga puhul kasutan 10 l potti), süldimaterjal potti, peale külm vesi, mis katab süldimaterjali täielikult, tasasel tulel keema, vahtu ära riisudes, kogu pliidioloku aja ilmtingimata ilma kaaneta! Keetmise alul potti

paar porgandit, pikuti viiludeks lõigatud ja pliidiraua kergelt üle küpsetatud, mõnikord pooleks lõigatud ja pliidiraua üle küpsetatud sibul (pole päris kindel, et see vajalik on, sest maitsestamisel küüslauguga!), petersellijuuri, loorberit, musta pipart (kas terana või pipraveskest värskelt jahvatatuna, vähevõitu soola (õige soola koguse panemine kõige lõpuks)). Jätan poti pliidi tasasel tulel mitmeks tunniks, kuni keedus on täiesti pehme ja kondid lahti lagunevad. Tõstan poti õue lauale jahtuma. Kui sedajagu jahtunud, et liha võimalik hakata lõikama, tõstan materjali vaagnale ja kurnan leeme läbi peene sõela, samasse potti tagasi. Peki, naha ja luud eraldan – selle saab Nelson asjatundliku osalemise eest enesele (osa kindlasti kohe, aga osa järgmisel paaril-kolmel päeval). Puhastan liha luude küljest, hakin lõikelaua, lisan leemele. Lisan kuumade keedetud vett, et südlile ka küllaldane kallerdus jääks. Keedan mõned minutid (kuni ca 10), maitsestamisel soolaga, jahvatan juurde pisut musta pipart, ühtlasi lisan küüslaugupressiga peenestatud küüslaugu (üsna mitu küünt!). Valmis! Kulbiga tõstan kaussidesse jahtuma. Mõne portsu panemine ka kindla kaanega suletavasse klaaspurki või karpi.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Keeta tuleb õige tasasel tulel ja ilma kaaneta – algusest lõpuni. Et sült jääks läbipaistev, et ei tekiks hägusust. Mõistagi tuleb vaht täielikult ära korjata. Kindlasti küüslauk maitsestamiseks.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Alati pulma- või matuselaua. Lapsepõlvest mäletan, et alati, kui mõni loom tapeti. Jõuludeks ja aastavahetuseks keedame sülti alati ja seda mäletan ka vanaema ajast. Tavaliselt jahedamal aastaajal – sügis-talvisel ajal. Tavaliselt laupäeval, pott podiseb pliidi päevasel ajal, aga hakkimine ja kaussidesse jagamine kipub jääma hilisõhtusse või kesköösse.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Kausid – reeglina savist ja mõni emailleeritud, kaanega suletavad klaasist kausid; kui pisut pikemalt säilitada, siis õhukindlalt suletavad klaaspurgid 0,5 l.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmik.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutatud jms)*

Kahest koodist ja kahest jalast – üsna mitu kaussi annab välja, aga täpset kogust ei oskagi öelda. Osa panemine keevalt õhukindlalt suletavatesse klaaspurkidesse.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Nõndasama vajalik kui kodune toidutegu üldse, lisaks on mitu päeva kasutatav, säästab aega.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ikka mõnikord, kui jutuks on tulnud.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Lastele, mõnikord ka sõpradele külakostiks.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Kuum keedetud kartul lisandiks (tavaliselt kooritud, aga kiirel ajal ka koorega keedetud) maitsestamiseks mädarõigas, lahjendatud äädikas, mõnikord mädarõika-hapukoore kaste, ka kodune kõrvitsasalat.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Kui oleks saada, siis alati kasutaksin süldis vasikakoote.

N, s 1977, Võru mk, Hargi k

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Seapea, seajalad, seakoot, mõni taisem lihatükk. Olen pannud süldi sisse koos ka nii sea-, kana- kui lambaliha. Vanaema pani süldi sisse ka seakõrvad ja südame. Sealihast tehti alati tükkidega sülti, vasikalihast tehti alati nn läbiaetud sülti (liha aeti läbi hakklihamasina). Kui oli rasvasem liha, võidi ka sealihast teha läbiaetud sülti. Lambapeast on sülti tehtud, aga meie peres pole tehtud.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Praegu ostan poest, varem sai ka tuttavalt talunikult. Vanaema tegi omakasvatatud sea või vasika lihast.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Kui liha on väga värskelt saadud, siis leotan külmas vees üleöö. Poest ostetud materjali ei leota. Lambapea põletatakse karvadest lõkkel puhtaks.

4) Kellega koos keedad sülti?

Tavaliselt üksi, aga vanasti koos ema ja vanaemaga.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Vanaema (nimi teada) (Vastse-Roosa k, Võrumaa, s 1930) ja (nimi teada) (Vastse-Roosa k, Võrumaa, s 1953).

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Liha leotatakse üleöö, pannakse keema, võetakse vaht, pannakse maitseained (sool, pipraterad, 4–5 loorberilehte, 2–3 tervet koorega sibulat), keedetakse, kuni liha on täiesti pehme, jahutatakse, lõigatakse tükkideks, pannakse patta koos leemega. Leem peab olema natuke soolakas. Riisutakse vaht. Lastakse korraks keema, pannakse kaussidesse. Sibulakoor pidi süldileemele andma tõmmuma jume. Peolaua jaoks pandi sült väiksematesse kaussidesse või spetsiaalsetesse süldikaussidesse, mille põhja pandi rohelisi herneid, petersellilehti, keedetud porgandiviile. Igapäevaseks söömiseks pandi sült suurematesse kaussidesse. Kui siga oli tapetud, siis tehti koos süldiga alati ka pasteeti. Rasvasema liha sai pasteedi sisse panna.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Ei ole.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Jõuludeks ikka tehti vanasti sülti, sest siis tapeti siga. Sülditeoks kulus aega, nii et ikka nädalavahetustel tehti. Nüüd võib mistahes ajal sülti teha, sest kõike on poest saada, aga ikka tavaliselt nädalavahetusel tehakse.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Spetsiaalsed vormid olid, aga ka klaas-, plekk- ja savinõud. Plastmasskarpidesse pole meie kunagi sülti pannud. Ema on pannud purgi sisse, et säiliks kauem. Sügavkülma pannud ei ole. Kui teinekord oli sült liiga palju saanud ja see kippus juba halvaks minema, siis keedeti sült ümber ja niiviisi pikendati säilivusaega.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Ikka külmkapis. Vanaema hoidis ka sahvris.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

Vanasti oli liha korraga rohkem ja tehti sülti ka rohkem. Eks see oligi üks liha säilitamise viis. Siis jagati sült mitme oma pere vahel ära, vahel viidi naabritele või anti sugulastele ka. Nüüd ei ole kogused nii suured ja saab lihtsalt külmkapis hoida. Sült säilib päris hästi!

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Traditsioonina, nostalgiana ja maitseelamuste pärast võib teha, aga eks ta ole üks paras ettevõtmine!

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Lapsed on ikka juures olnud, kui sülti oleme teinud.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jah, ikka jagan.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Tavaliselt eraldi toidukorrana, aga peolaul ikka teiste toitudega koos. Varem söödi äädikaga, aga enam mitte. Nüüd lõigatakse pigem viil leivale ja süüakse niiviisi. Lastele meeldib sült ketšupiga. Minu isa armastas sülti süüa kuumalt lusikaga nagu suppi.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Töökaaslane rääkis, et tema kodus poetati süldi sisse alati ka väike kondike seajala küljest. Selle leidjal oli siis rõõmus meel!

Hele Zilmer, s 1963, Võru mk, Mõniste, Karisöödi k, elukoht Valga mk, Valga v (endine Taheva v), Lepa k

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Tavaliselt kaks seajalga ja pool seapead, vahel natuke ribisid ka, sest rigide küljes on rohkem tailiha.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Tavaliselt Lätist Valkast MEGO poe lihapoest. Ostangi tavaliselt kaks seajalga ja pool seapead ja natuke ribikonte.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Mõnikord puhastan ja leotan, vastavalt vajadusele ja kindlasti tükeldan pea.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Tavaliselt üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Oskused olen saanud vanaemalt Adele Mõtuselt, sündinud 1913. a ja emalt Elga Kiranenilt, sündinud 1940, Võrumaal, Mõniste kandis Karisöödi külas, Tsirgupalu talus, nad mõlemad olid kohalikud peokokad.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Panen 8-liitrisesse potti süldimaterjali külma vette nii, et vesi napilt liha ära katab ja panen kuumale pliidile. Keedan sülti alati ainult puuküttega pliidil. Edasi ajan süldi keema, tule hoian nüüd pliidi all ühtlaselt nõrga ja pidevalt võtan vahukulbiga pealt vahtu. Kui on näha, et vahtu enam ei tule, võtan liha potist välja ja pesen veega läbi nii, et ka liha küljest vahutükid eemaldatud saavad, kurnan keeduvee läbi sõela, pesen poti puhtaks ja panen liha sama, kuid nüüd juba kurnatud veega edasi keema. Keedan vaikselt mitu tundi, umbes poole keetmisaja peal panen soola, terapist, loorberilehti, ka mugulsibulaid, koorides sibula ära nii, et üks "kasukas" ehk koor jääb selga. Kui liha on kontide küljest lahti, siis tõstan liha keeduveest välja jahtuma, keeduvee kurnan ja noaga poodan (nii meie kodus seda tegevust nimetatakse) liha, asetan selle vette tagasi, ajan uuesti keema, teen lõpliku maitsestamise ja jagan süldi vormidesse jahtuma. Vahel, kuid siiski väga harva, ajan keedetud liha läbi hakklihamasina ja teen nn peensülti. Sinna sai ka nn rämpsumat liha ära peita.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Sülti ei tohtinud suurel tulel keeta, sest siis sai süldivedelik hägune; soola ja muid maitseaineid tohtis panna ainult üks inimene. Süldiliha kontidelt pootma võeti alati kogu pere, ka lapsed. Vanema lubas pootmise ajal ka liha süüa, aga nõudis, et peab tingimata ka leiba kõrvale võtma, muidu hakkab kõht valutama.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Kindlasti jõuludeks ja mõnikord ka oma sünnipäevaks oktoobris, poja sünnipäev on juulis, siis on soe aeg ja sülti ma ei keeda.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Süldi panen vanaema pärandatud spetsiaalsetesse vormidesse, kui neid väheks jääb, siis väikestesse emailkaussidesse, harvem ka klaaskaussidesse.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Sahvris.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Teengi korraga kahest koodist ja poolest seapeast ja natukesest ribidest. Kui on näha, et ei jõua ära süüa, siis keedan süldi ümber (ajan süldi keema ja panen vormidesse tagasi) ja kui ikka ei söö ära, siis kas sügavkülma või koortele toidu sisse.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Peolaua on sült üks nõutavamaid toite, meie kandis öeldakse ikka, et sült on väga hea toit, isegi soojendama ei pea. Kodus keedetud sült saab palju parem kui poest ostetud, alati on teada, mis süldi sees on.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Olen mõnele endast nooremale inimesele öelnud, et selge leemega süldi saamiseks tuleb seda keeta vaikselt tulel.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Tavaliselt ikka enda tarbeks, jagan siis ainult nii, et panen peolauale, koju kaasa ei ole andnud.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Tavaliselt kartulite juurde, vahel ka kartulisalatiga, lisandiks ketšup või ketšupi-majoneesi segu.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Meie peres peetakse süldikeetmisel silmas ka seda, et siis saab koortele konti ka.

N, s 1968, Pärnu mk, Vändra al, elukoht Pärnu mk, Pärnu

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

1 seajalg, 1 tagakoot, 2 sibulat (koorega), röstitud porgandiviilud, loorberileht, sool, piprad.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Väikeste lihatööstuse poodidest (Rotax, Vastse-Kuuste jne).

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan seajalga-kooti, kupatan (et vaht saaks välja).

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Abikaasaga, on traditsiooniks kujunenud :)

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Oma kadunud Vändra vanaemalt (s 1903), emalt (s 1939).

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Kupatatud koot, jalg + sool multicookeri potti, vesi peale. Keetmine rõhu all 1h. Pärast seda röstitud porgandid, sibulad, piprad, loorber potti ja veel ~2 tundi keetmist (mitte rõhu all).

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Vanaema ütles, et sool ja vee kogus peab kohe alguses õige olema, pärast ei lisata! Sellest ma ei ole kinni pidanud :)

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Teen sülti umbes 1 kord kuus, õhtul, pärast tööd lähevad kupatatud koot + jalg potti kella 19 paiku, kui abikaasa koju jõuab. Lõikama hakkame sülti 22:30–23:00 paiku.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Sülti panen portselankaussidesse (mõne päeva jooksul söömiseks) ja ~300ml madalatesse keeratavate kaantega purkidesse (säilitamiseks ja söömiseks 1 kuu jooksul).

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Esmane jahtumine toimub rõdul, säilitamine külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Teeme korraga 2,5–3 liitrit sülti. Säilitamine keeratavate kaantega purkides, ei sügavkülmuta.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Pean väga vajalikuks, kuna kaubandusest ei leia nii head ja naturaalselt sülti. Lihatööstused teevad enamikus želatiiniga "nn. sülti", mis ei vasta minu maitsele.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Töökaaslastega on jutuks tulnud, otseselt õpetanud kedagi ei ole.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Oma tarbeks ja jagan ka sugulastega.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Eraldi toidukorrana koos keedukartuli, mädarõika, sinepi ja majoneesiga.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Soovitan soojalt multicooker potti! Mida rohkem programme sel on, seda parem. Väga hõlbus on sellega sülti teha, kuna ei pea jälgima keetmist – multicooker keedab ise süldi valmis vastavalt etteantud parameetritele. Süldikeetmisprotsess võtab aega 3 tundi.

Minu vanaema meetodil puupliidil oli vanasti süldikeetmine terve päeva töö.

N, s 1972, Viljandi mk, Mulgi v, Mulgi k

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Peamiselt seakootidest, aga ka jalgadest.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Aastaid tagasi kasvasime ise sigu, aga nüüd ostan linnast.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Olen eelnevalt süldimaterjali nn kupatanud. Lasen keema, siis valan selle häguse vee ja panen uue veega keema.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Varasematel aastatel keetsin emaga, aga nüüd üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Süldi keetmise traditsioon on tulnud oma emalt (s 1933). Tema õpetas mind.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Panen koodid külma veega keema. Lasen keemiseni, siis võtan tulelt ja valan kupatusvee ära, pesen vahusest veest veidi puhtaks. Selliselt toimides tekib vahtu vähem. Panen uue veega keema ja lasen hästi vaikselt tulel keeda, nii et vaevalt-vaevalt märkab keemist. Liha peab olema veega kaetud, siis on hea ka vahtu võtta. Maitseainetest lisan loorberilehte, pipart, vürtsi. Sibulad lõikan pooleks ja lasen pliidiraua peal kuivalt pruunistuda, siis lisan puljongisse ka porgandi, lõikan pooleks ja pruunistan enne vedelikku lisamist.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Peamine oli see et süldi keetmiseks kulus aega, ei tohi parinal keeda. Ikka vaikselt!

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Peamiselt ikka enne jõule, aga nüüdsel ajal on ju toorainet pidevalt saada. Kui ikka isu tuleb ja aega on siis läheb süldi tegemiseks.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Süldivormid on olemas, aga savikausid on head.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Peamiselt ikka külmkapis, kuna elan maamajas, siis on olemas ka sahver.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Teen nii, et paar kolm korda perel süüa. Kui on nii, et üle jääb ja enam ei ole isu, siis hoian sügavkülmas.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Mina pean seda väga oluliseks, kuna minu ema ja vanaema on seda teinud, siis ei taha traditsioone kaotada. Loomulikult on ka enda valmistatud ikkagi parem.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Minu tutvusringkondades minuealised teevad ise sülti.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Teen endale ja jagamiseks ka.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Nii eraldi söögina kui ka lisandina kartulile. Kindlasti peab olema enda tehtud sinep ja ka äädikas.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Seda ma enne ei märkinud, aga kui kodus siga tapeti, siis pandi seapea (pooleks lööduna) vette likku, et verest puhtaks saada.

Marika Sepp, s 1961, Põlva mk, Leevi k, Võru mk, Võru

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Sealiha – koot, põsk, seajalg, porgand, mugulsibul, küüslauk, loorber, must terapipar, sool, vesi. Mõnikord ka kanalihasült – kanaliha, seajalg, porgand, mugulsibul, küüslauk, loorber, must terapipar, sool, vesi.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Kohalikust poest, kus müüakse talukaupa. Tavaliselt 1 koot. Mõnikord ka jalg või põsk lisaks, aga seda siis, kui on plaanis ka pasteeditugu.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Pesen külma veega.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksinda.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Oma emalt, kes on sündinud 1928. aastal ja pärit Põlvamaalt, Leevilt. Aastate jooksul on tekkinud oma kogemused.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Pesen liha, kalkan külma vett peale nii palju, et liha oleks korralikult veega kaetud, pigem rohkem. Lasen kiiresti keema tõusta, võtan korralikult vahu vahukulbiga, seejärel lisan kooritud porgandid, koorimata sibulad ja küüslaugu, pipra ja loorberi ja veidi aja pärast soola. Keedan, kuni liha on pehme – umbes 3 tundi.

Tõstan liha leeme seest jahtuma. Jahtunult lõigun tükkideks või siis, kui teen hakksülti, ajan läbi hakklihamasina. Porgandi lõigun viiludeks ja panen süldi sisse, hakksüldi jaoks ajan läbi

hakklīhamasina ja lisan ka süldile. Rasvasemaid tükke tavaliselt süldile ei pane (välja arvatud hakksült) ja need panen maksapasteedile. Pasteeti teen kas samal ajal süldiga või siis külmutan rasvase liha ja kasutan muul ajal pasteedi tegemiseks. Kanasüldi valmistamise protsess on sama, aga aega kulub tunduvalt vähem.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Sült ei tohi liiga kõvasti keema minna, peab vaikselt podisema ja kaant ei tohi täiesti peale panna. Aur peab vabalt välja pääsema. Liiga kõvasti keemisel pidi süldileem hägune tulema, kuigi ise ma seda kogenud ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Ei ole kindlat aega, söök nagu iga teine, teen siis, kui tuleb süldiisu.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Tavaliselt klaas- või metallanumates, plastmassi sisse ei taha kuumat sülti panna.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Katsun teha võimalikult vähe, 1–2 korra söömiseks. Kui üle jääb, külmutan ja tarvitan sobival ajal. Siis sulatan üles, ajan keema ja panen kaussi jahtuma.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Peaaegu vajalikuks. Nõnda saan korraliku ilma lisaaineteta toidu. Pealegi on osata uhke! Kui ütlen, et ostan süldikraami ja hakkas sülti keetma, siis imestajaid on palju ja seda uhkem tunne on, et näe, mida ma veel oskan.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Praegu veel mitte, ma loodan, et see aeg on ees.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Teen tavaliselt oma tarbeks, aga hea meelega jagan sõprade-sugulastega, kui nad on nõus võtma. Noorem rahvas ei ole väga suur süldisõber.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Mina ise sülti ilma et ma midagi lisandiks võtaksin, kasvõi kausitäie korraga. Ja ikka otse kausist! Pereliikmed söövad lisaks kartulit või leiba ja äädika, mädarõika või sinepiga. Kui teen hakksülti, siis seda paneme ka viiludena võileiva peale.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Kuigi ma väga tahaksin teha neid toite, mida ma ise lapsepõlves sõin ja mis on meil olnud traditsioonilised, siis noorem rahvas, eriti need kes linnades elavad, on harjunud praegu hoopis teistsuguste toitudega ja sült ei ole see, millega neid ahvatleda.

Eve Jõgeva, s Paluoja, 1969, Tartu mk, Tartu, elukoht Põlva mk, Ahja v

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Koot, jalad, kondiga lihatükk, koorega sibul, koorimata porgand (tervelt), loorber, must terapipar, vürts, jäme-ehk kivisool.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Tartu Turuhoonest eramüüjatelt. Keedan tavaliselt 12-l potiga (pott ääreni kraami täis), kui mahub, siis panen koos süldiga keema ka keeled.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Ei osta verist liha, vaatan kamara üle, et poleks karvane. Panen külma vette keema ja võtan vahu. Keedan tavaliselt puupliidil. Ei näe vajadust eelnevalt eriliselt töödelda.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Enamjaolt üksinda, kuid vahest on ka abikaasa osaline. Abikaasa oskab ka ise väga head sülti keeta.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Ema (Vilja Paluoja, sünd. Viljasto) käest kodust ,Tartumaa, Võnnu vald, (sünd. 1935 a., Ahja vald).

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Koodid, jalad, liha potti, külm vesi peale ja keema. Enne keema minekut hakkab vaikselt vahtu eritama. Riibun vahukulbiga vahu, vahepeal segan, tõmban poti pliidi ääre poole, et ei keeks väga kõvasti ja võtan jälle vahtu. Kui vaht võetud, lisan porgandi, sibula, loorberi ja maitseained. Viskan pliidile paar jämedamat halgu alla, et oleks ühtlane aeglane tuli ja panen süldipoti pliidi kaugemasse nurka. Seal ta siis vaikselt podiseb, ikka tasasel tulel, muidu võib leem hāguseks minna. Vahepeal maitsen soolasust ka. Soola võib panna päris julgelt, pärast, jahtudes tõmbab soolasus tagasi. Keedan ikka kõva kolm tundi, oleneb kogusest ja lihast. Kui liha kondi küljest lahti, siis tõstan kogu lihakraami vahukulbiga kaussidesse jahtuma. Vahest kurnan ka leeme läbi sõela, siis saan kõik pipra ja kondipuru kätte. Ema mul seda ei teinud. Kõige suurem töö on lõikumine. Meie peres tahetakse sellist sülti, kus on midagi ikka nārīda ka. Peki teen küll hästi väikesteks tükkideks, aga tailiha rebin nagu kiududena. Jalgadelt väga midagi võtta pole, need lähevad enamjaolt koer Virsikule. (Ema tegi mul küll jalasülti ka, ega siis midagi raisku lastud. Jalasüldis olid siis ka sõraotsad sees, seda ma mäletan.) Lõigutud tükid panen järjest leeme sisse ja pliidil tasasel tulel keeb, järgnevalt riibun lusikaga rasva ja (panen kaussi) maitsen veel soolasust ja siis ei ole muud kui kaussidesse ja jahtuma. Enne kaussidesse panekut võib lasta jahedas ruumis või õues jahtuda veidi, siis parem toimetada.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei mäleta, et oleks väga keeldusid olnud, aga sülti tehti ikka enne toomapäeva. Kui mina laps olin ja ka keskkooli ajal olid meil tavaliselt oma notsud. Sealt saadi ka tooraine. Kui oli mõni pulm või suurem juubel tulemas, siis oli ka liha omast käest.

Sülti tehti ikka talvisel ajal ja enamasti ikka jõuluks ja aastavahetuseks.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõuludeks ja aastavahetuseks. Suvel sülti ei keeda. Vabariigi aastapäevaks olen ka sülti keetnud. Meie peres armastatakse sülti. Vahest ka niisama keetnud (hea tööle lõunaks kaasa võtta). Poesülti ei armasta. Sülti keedan tavaliselt õhtul, ikka peale tööd.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Mul spetsiaalsed keraamilised kausikesed, kui nendest puudu tuleb, siis klaasist kausid. Purki pole kunagi pannud, ema ka ei teinud seda. Kaanega plastikkaussi olen pannud siis, kui enam kusagile mujale pole panna. Kauss peab olema õige kujuga, ei tohi olla liiga lame, siis vajub sült ruttu laiali.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapp ja kelder.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Ei ole kunagi sülti külmutanud. Süldile jätan ikka veidi rasvakihti ka peale, siis säilib jahedas ilusasti paar nädalat. Meil saab sült enne otsa, kui halvaks läheb. Koguseliselt keedan vastavalt vajadusele. Kõige väiksem pott, millega olen keetnud on 9 l.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Omatehtud sült on ikka hea ja tead, millest teed, palju soola paned, kõik sellised asjad. Protsess ise ka nauditav, pärast väsinud veidi, aga süda rahul. Koer Virsik ja kass Kessu on ka alati kohal.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Olen poegadele küll rāākinud, mis ma sinna sisse panen, aga ega nad väga entusiastlikud pole. Jārgmisena võtan miniad ette. Töö juures on ka jutuks tulnud, et kes ja kuidas.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Isale viin alati ja sugulastele samuti, kes lähemal ja mõni tuttav saab ka osa.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Meie peres ja suguvõsas süüakse sülti eraldi üldiselt. Vanemad inimesed söövad koos leiva, sinepi ja äädikaga. Minule isiklikul maitseb koos sinepi ja leivaga. Kartulit väga kõrvale ei võeta. Sült ikka rohkem külma laua amps.

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Tuligi süldi isu peale. Vast sai nüüd kõik.

Helve Ruul, s 1957, Võru mk, Võru, elukoht Võru mk, Verijärve k

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Süldi komponendid: seakoot, seajalg, pool seapead, kana lihakeha, mugulsibul, terapipar, loorber, sool, mõnikord keetmise ajal ka koorimata porgand – sai ilusa värvi ja porgandid kasutati näiteks kartulisalati või rosolje tegemisel.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Varasemalt kasvatati kodus või muretseti mõne seakasvataja käest, aga praegu pole see enam võimalik. Üritame turult osta. Kui see ei õnnestu, siis on meil siin kohalik suurtootja, kelle poest osta.

Süldimaterjali kogus: 2 kooti + 2 jalga+ pool pead + 1 kana

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Süldimaterjali ostan värskest ja panen kohe potti. Ainuke eeltöö on lihatükkide väiksemaks raiumine.

4) Kellega koos keedad sülti?

Varem tegin emaga, aga nüüd abikaasaga ja lapsed aitavad peenestada keedetud liha.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Emalt (1933–2014) ja isalt (1929–2008) ja tädilt (1930).

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

- Panen lihad külma veega tasasel tulel keema,
- keedan, kuni vahtu enam ei tule (vahtu riisun väga hoolikalt),
- lisan maitseained (pipar, sool, mugulsibul (ilma koorimata), loorber),
- keedan väga madalal kuumusel aeglaselt nii kaua, kui liha on pehme (mitte väga pehme),
- kanaliha võtan varem välja,
- peale keetmist lasen lihal jahtuda,
- kurnan leeme,
- peenestan liha väikesteks tükkideks,
- kuumutan leeme keemiseni,
- lisan peenestatud liha ja kuumutan veel,
- jätan natukeseks seisma, et liigne rasv pealt riisuda (ema tegi ilma riisumata, süldil paks rasvakiht),
- jaotan süldi kaussidesse,
- panen jahtuma (garaaz kõige parem).

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

- sülti ei keedetud külmutatud lihast (kardeti, et leem läheb sogaseks),
- süldile ei pandud kunagi porgandit ja sibulat (peale liha keetmist), (ajavad hapuks kiiresti),
- sülti ei tohtinud liiga suure hooga keeda lasta (leem läheb sogaseks),
- ema pani kogu aeg sea sõraotsad süldi sisse (pidi õige meki andma), mina ei salli neid seal.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Valmistan tavaliselt jõuludeks, aga vahepeal ka munapäevade ajal. Sülditegu läheb käima ikka päeval ja vahepeal lõpeb öösel!

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Panen kõik kausi moodi nõud sülti täis (keskmise suurusega) – vormid, plekkkaused, savikaused ja ka kuumakindlad plastikkaused. Klaasi pole kasutanud..

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Garaaž.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Sülti saab mul ikka 6–7 liitrit. Ülejäägi jagan mööda suguvõsa laiali. Pole kunagi külmutanud.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

- Kuna sült on alati kuulunud meie pere pidulauale, siis pean seda ka traditsiooniliseks toiduks, mis tuletab mulle meelde minu vanemaid ja nende kombeid;
- Mulle maitseb sült väga.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Lastega, aga neile sült ei maitse.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Alati saab rohkem kui vaja – jagan laiali.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Sülti sööme kas sinepi, mädarõika või äädikaga kartulite või salatite kõrvale, vahepeal ka lihtsalt eraldi süües kõrvale leiba.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Minu vanemate arvates pidi iga pidulaua peal olema isetehtud sült ja pasteet.

Triin Pärsim, s 1977, Tartu mk, Tartu, elukoht Jõgeva mk, Sadala al

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seapea, koot, jalad, veisekoot.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Lihapood, Tartu turg.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Tükeldamine ja seejärel leotamine külmas vees vähemalt 2 tundi.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Varasemalt vanaemaga, nüüd ise.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Vanaema Elsa Poom, s 1915.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Süldikeedu mõõduks on väga suur pott (15 liitrit või rohkem). Ettevalmistatud liha pannakse vähese soolaga keema. Või kupatama. Protsess kestab, kuni enam suurt vahtu ei tule. Kupatatud liha pestakse puhtaks ja pannakse puhta külma veega keema. Lisatakse maitseained – sool, pipar, loorber, vürts, sibulad koos koorega ja veel lisaks sibulakoori (kena pruuni värvi pärast). Sült pannakse keema tasasele tulele, võetakse vaht. Reeglina toimub see keetmine saunaköögis. Kui liha on kondist lahti, tuuakse süldimaterjal tuppä. Liha tõstetakse jahtuma (supitaldrikutele või kaussidesse) ja vedelik kurnatakse tuslariga (emailist kopsik, augud põhjas). Seejärel pannakse kurnatud süldivedelik potti tagasi ja alustatakse süldi noppimisega ehk liha tükeldamisega. Tükeldatud liha pannakse vedelikku ja kui kõik liha on potis, lastakse sült uuesti

keema. Võetakse veel vahtu ja maitsestatakse lõplikult. Süldil peab soola olema tunda, sest see jahtub magedamaks! Sült tõstetakse kaussidesse jahtuma. Süüakse kartuliga, leivaga, äädikaga.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Kindlasti tehakse sült jõuluks. Muul ajal siis, kui kraami on.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Kausid on need, mis kapis leidub – email-, klaas- ja savikausid. Plastmassi ei kasuta.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Sülti hoiame jahedas ruumis – kaminaruumis või külmkapis (kui mahub).

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Kui sülti jääb üle, siis sügavkülmutame.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Kodune süldikeetmine on sama oluline traditsioon nagu verivorsti tegemine. Mõne korra aastas peab tegema, et meelest maha ei lähe ja saaks kunagi järgmistele huvilistele edasi anda. Tead täpselt, millest sült koosneb ja väga maitsev on ka!

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ei, vara veel.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jõulude ajal jagame. Muul ajal tarbib oma pere.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Kartul, leib, äädikas.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Sült keeb ise. Süldi keetmisel peab olema aega.

N, s 1962, Tartumaa, Rannu al

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Peamiselt sealiha, paar suuremat kooti, seajalad, kui koodid on väikesed ja näha, et süldi materjali on vähe, siis ka sealiha veel juurde, konte. Pead ma ei armasta süldi sees ja ei pane ka.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Tuttava taluniku käest, turult. Varasemal ajal olid endal sead.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Kui on enda sea liha, siis olen ainult leotanud süldimaterjali umbes ööpäev külmas vees. Tean siis, et siga on ilusti puhastatud ja kamaral ei ole karvu, samuti on siis seajalad olnud ilusasti puhastatud ja ei ole pidanud enam üle puhastama. Nüüd, kui enam ise sigu ei pea, siis peab ikka kamara korralikult üle vaatama ja vajadusel ka seajalgu uuesti puhastama. Seda süldikraami, mis ei ole nn. oma sea lihast ma kupatan enne sülti keetma asumist.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Minu isakodus on alati sülti keedetud, niikaua kui ennast mäletama hakkas. Ja lapsed olid alati ninapidi juures ja käsipidi sees. Esimesed teadmised saingi oma armsalt vanaemalt, kes oli sündinud minu teada 1898. aastal.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Süldi materjal lõigati, lõhuti kirvega peenemaks (jalad lõigati pikuti pooleks, koot löödi kirvega pooleks, seapea lõhuti ka umbes kuueks tükiks, suured kondid löödi puruks. Ma ei mäleta et lapsena oleks eraldi lihatükk süldipatta pandud. Põseliha oli eelnevalt ära lõigatud ja see läks pasteedi sisse. Samuti ei pandud süldi sisse keelt (tehti keelt tarretises). Mõnikord küll vanaema keetis keele koos süldiga pehmeks ja siis võisime meie, lapsed, selle ära süüa. Nii, süldi materjal tükeldatud ja siis pandi see külma vette likku. Järgmine päev hommikul pesti liha sealt veest välja, pandi suurde süldikeetmise potti, valati külma vett peale nii palju, et süldikraam oli täiesti veega kaetud ja aeti keema. Tekkinud verist vahtu riisuti pinnalt hästi hoolikalt. Kui vaht oli riisutud, siis lisati maitseained. Vanaema lisas musta terapiipart, vürtsi, loorberit ja paar koorega sibulat, et süldi leemel saaks ilus kuldne värvus. Soola lisati tagasihoidlikult. Lõplik soolaga maitsestamine toimus kõige lõpus, enne kaussidesse tõstmist. Soolasuse kohta ütles vanaema ikka "köva supi suul peab olema". Mina olen sellest järeldanud, et kaussidesse tõstetav tardumata süldi leem peab olema ikka tuntavalt soolane, sest hiljem tõmbab liha soola endasse ja sült tuleb mage. Sülti pidi keetma tasasel tulel, nii et sült vaevalt podises. Kõvasti, mulinal keedes jäi süldi leem hall. Sülditegu kestis praktiliselt terve päeva. Meil oli nii, et vanaema säadis süldikraami patta ja lisas hiljem maitseained. Tule pliidi all hoidmine oli lelle rida. Sülti keedeti nii, et potil oli kaas pooleldi ära tõstetud. Niimoodi vaikselt tulel podises liha 4–5 tundi kindlasti. Siis tõsteti süldipott pliidi äärele, lasti veidi jahtuda ja tõsteti liha suurtesse kaussidesse. Lihal lasti jahtuda nii palju, et kannatas lõikuda (kuumuse pärast). Siis tükeldati kogu kraam kuubikuteks. Eelnevalt kurnati tekkinud puljong läbi marli ja pandi samasse potti tagasi (pott loputati enne veega puhtaks, et ühtegi luukildu kogemata süldi sisse ei jääks). Meie, lapsed, olime kogu aja seal juures ja aitasime ka tükeldada, eriti mõnus oli pärast neid konte lutsutada! Kui puljongi pinnale kogunes liialt rasva, siis riisuti ka see ära ja sellega praeti hiljem kartult. Rasva ära riisumisega oli alati parajalt tegu, sest meesperele kangesti meeldis kui süldikausil oli ikka korralik rasvakiht. Tükeldatud liha tõsteti puljongisse. Lisati soola ikka mitmes jaos ja siis olid kõik maitsmas, et sült paraja soolaga saaks. Aeti keema ja tõsteti kaussidesse. Mäletan, et see sült oli ikka päris pekine, aga väga hea! Nüüd pean süldist kõik pekitükid välja korjama, muidu lapselapsed ei söö. Iga lihatükikese juures usutletakse, et miks see nii imeliku välimusega on. Konte lutsutada meeldib mulle siiani! Kui tütar juhtub kodus olema, siis lutsutame koos. Tütretütar vaatab meid ainult kahtlevalt... ja me ei ole talle suutnud selgeks teha kui mõnus on neid konte lutsutada. Kahju. Maitseainetest kasutan ma ikka musta terapiipart, loorberit, vürtsi, lisan paar koorega sibulat. Olen ka porgandit kõrvetanud, aga peale selle, kui sain väga kuldse leemega süldi, loobusin. Varasemalt olen pannud ka juursellerit (kuivatatud) keemise ajal, aga seda mul tavaliselt ei ole. Süldi keetmisel kasutan ma alati kaevuvett. Kui korteris elasin, siis käisin ikka tuttavatelt kaevust süldi jaoks vett toomas. Miks ma nii teen, ei teagi.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Sülti ei tohi mulinal keeta, leem läheb halliks!

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõuluks keedan alati ja alustan hommikul vara. Muul ajal enamasti ei keeda.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Minul on väikesed savikausid süldi jaoks.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Sahver, külmkapp.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Teen sülti ikka nii palju, et saaks umbes nädalaga söödud. Jagan laiali ka. Sügavkülma pandud sült mulle ei meeldi.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Väga vajalikuks. Ei taha, et meie esiemade oskused hääbuks. Mulle isiklikult väga meeldib sülti keeta.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Õde on mul linnainimene ja olin mõned aastad tagasi siiralt hämmeldunud, et ta ei olnud kunagi sülti keetnud. Ütles, et ega vist ei oskagi. Teda ma siis õpetasin ja keetis ka linnas oma süldi ja oli hea tulnud. Tütar mul pole veel huvi tundnud süldi keetmise vastu.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Ikka jagan! Peale sülditegu kausiga sült tööle ka kaasa.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Keedu- või praekartul, äädikas ja sinep lisandina.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Keedeti ka nn. hakksülti. Eriti eredad mälestused on mul sellest kui vanaema keetis lambast hakksülti. Meeles on lamba pea ja jalgade kõrvetamine, puhastamine. Ma ei teagi mida sinna süldi sisse pandi, aga igatahes soolikad olid puhastatud, pikuti pooleks lõigatud ja keesid ka seal potis rasvaste lintidena. Pärast söime neid soolikaid ja need oli ütlemlata head!

Marika Lall, s 1966, Rapla mk, Rapla, elukoht Hiiumaa, Kärkla

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoot, lemmasaba, kana, seajalad, -saba, seapea, maitseainetest pipar, sool, vürts, loorber.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Kohalikust väikepoest, sest seal on värske kraam.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Kupatan.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Mehe vanaemalt ja oma vanaisalt.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Kogu kupatus suure potiga keema, kui keema hakkab, kalkan kogu keeduvee ära, pesen kõik liha puhtaks ja panen uuesti keema, lisan maitseained ja keedan 2,5 tundi vaikselt tulel.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Noh, kui keegi tuleb nokkima, siis las natuke nokib. Üldiselt hakkab sült valmima öösel, kui kõik magavad. Siis hea raadio saatel tükeldada ja sättida.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud, jah, ja natuke enne seda isutab ka.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Klaas- ja emailkaunid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Algul pööningul ja siis külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutatud jms)*

Teen korraga kümnekond kaussi ja ärasöömisega pole probleeme olnud.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Väga vajalik tegevus, mõnus peale selle. Poesült ei kõlba süüa.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Lastega.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Ikka jagan, sõpradega, üksiku naabrimemmega.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Hommikul kuuma kartuliga. Lisandiks kellele äädikas, kellele sinep või mädarõigas. Kindlasti koduleib.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Oluline on see, et jõuludeks süldikeetmine on väga tähtis traditsioon (olen pidanud ka sigu ja teinud ise verivorsti), just sellepärast, et ema teeb ja kõik ootavad seda. Ega linnalapsed poest sülti ostma hakka ja pühadeajal kodus oleks midagi väga valesti, kui sülti poleks. Ja olgem ausad, esimese jaanuari hommikul, kui enamus pereliikmeid magada tahab, on ikka hea kapist võtta küll.

N, s 1967, Valga mk, Tõrva, elukoht Harju mk, Tallinn

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Sealiha, veiseliha, seajalad, seakoot, mõnikord kõrvad, keel. Lisaks sibul, porgand, sellerijuur, maitseained.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Tavaliselt Keskturult Tallinnas. Umbes 1 kg sealiha, 1 kg veiseliha, kaks seajalga, seakoot, kaks kõrva.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Enne keetmist leotan külmas vees üle öö.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Keedan sülti koos abikaasaga (s 1961), kes on suurem süldifanaatik kui mina.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Süldikeetmise oskused olen saanud lapsepõlvkodust oma tädilt (s 1912). Hiljem ka ämmalt (s 1931), kes oli ka suur süldikeetja.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Kallan lihalt ära leotamisvee. Panen liha külma veega keema, nii et kogu liha on kaetud. Keema tõusmisel eemaldan vahu. Lisan maitseained (sool, pipar, loorber, vürts). Paari tunni pärast lisan köögiviljad. Keedan tasasel tulel kuni 4 tundi. Tõstan liha vedelikust välja, kurnan vedeliku. Tükeldan liha, eemaldan kondid. Panen liha vedelikku, lasen keema tõusta ja tõstan kaussidesse jahtuma.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Minu peres ei olnud süldi keetmisega seotud käske-keelde, kuid abikaasa vanaema jälgis ka ilma – selge ilmaga tuleb selge sült. Hiljem kujunes sellest süldikeetmise huumor, kus nõuti tuule suuna jälgimist.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Enamasti keedame sülti jõuluks, aga ka muul ajal ja pere tähtpäevadel. Süldi keetmine ei nõua enam külma aega. Keedame ikka päevasel ajal.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Süldi hoidmiseks on kindlad plekk-kausid ja süldivormid, aga ka klaaspurgid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Talvisel ajal hoiame sülti sahvris, soojal ajal külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Keedame sülti 18-liitrise potiga, peale kontidest puhastamist tuleb sellest valmissülti umbes kolmveerand. Suurema osa süldist panen klaaspurkidesse, mida saab vajadusel ümber keeta. Säilib külmas väga hästi. Ei sügavkülmuta.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Sült on meie pere jaoks oluline toit nii igapäevaselt kui ka pidulaua.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Sülditegemise oskusi ei ole ma jaganud, kuna minu põlvkonna inimesed oskavad seda keeta ja noorem põlvkond ei ole (veel) huvitatud.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagame tavaliselt sülti nii sõprade kui lähisugulastega.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Meie peres süüakse sülti enamasti koos keedukartuliga. Abikaasa lisab süldile äädikat (mida tehti ka minu kodus) teised eelistavad mädarõigast.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Süldi keetmine on tavaliselt pikalt planeeritud tseremoonia. Sageli on ka mõni sõber külas, kes aitab keetmist valvata ja liha tükeldada.

M, s 1977, Harju mk, Tallinn, elukoht Soome, Helsingi

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Sealiha, seakoot, vahel kanaliha, seajalad, sibul, loorber, sool, pipar, porgand, vesi.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Poest, jalad 1 kilo, koot 1 kilo, liha 2–3 kilo, muud maitse järgi.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Esimese veega lasen lihamaterjali keema, siis valan vee ära, pesen komponendid ja uuesti külma veega pliidile keema.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Õde, Tallinnast, sündinud 1974.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Lihakraam külma veega keema. Kui vesi keeb, valada vesi ära, pott ja lihakraam pesta ja uuesti lihakraam külma veega pliidile keema. Keeta hästi vaikselt tulel, nii et mullid vaevu-vaevu tulevad. Alguses riisuda vahtu, kui seda tekib. Keetmisaeg umbes 5–7 tundi, maitseained ja köögiviljad lisada alles keetmise teises pooles, umbes tund enne keetmise lõpetamist. Sibulad ja porgandid tuleb enne keetmise lõpetamist välja korjata. Seejärel tükeldada lihakraam ja panna leeme sisse tagasi, kogu kupatus veel korra keema ja tõsta kaussidesse jahtuma. Kui soovitakse süldile ka kanaliha lisada, siis kana tuleks keeta eraldi potis ja kanatükid lisada lihaleemele samal ajal, kui lihatükikesed.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Želatiini ei tohi panna, see rikub süldi ära. Samuti ei tohi keeta liiga ägeda tulega, kuna see teeb süldi häguseks.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Kuna tegu kestab pikalt, siis tavaliselt laup. või pühapäeval, alustan juba hommikul.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Kausid, üldjuhul savist, aga sõpradele andmiseks olen osa pannud ka plastikkarpidesse, millel on kaaned.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapp.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa?*
(sügavkülmutad jms)

Umbes 5–6 liitrit, see süüakse ka kõik max 5 päevaga ära.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Lihtsalt hea on, pluss veel see, et protsess on iseenesest huvitav.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ei. Internet on õpetusi täis ja soovijad saavad sealt ise endale sobiva viisi leida.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Mõned karbid annan tuttavatele ka.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Mina süüa äädikaga ja eraldi toidukorrana. Vahel keedan kartuleid ka juurde, aga lõviosa süüakse eraldi söögina.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Keedetud lihakraami ei tohiks läbi hakklihamasina ajada nagu paljud teevad, lihatükikesed peavad olema ikkagi konkreetsemad.

Hele Tulviste, s 1952, Võru mk, Antsla, elukoht Võru mk, Mõniste k

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Lambapea, lambakoodid, keel, süda, porgandid, sibulad, küüslauk, sool, loorber, pipar.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Oma materjal.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Lambapea kõrvetan lõkkes, pesen, kraabin kõrbenud kihi maha, pesen, kuni pruuni kihti peaaegu enam näha ei ole. Raiun pea pooleks, nii et keelt ei vigasta ja asetan mõneks tunniks ligunema.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Koos mehega. Vanasti koos emaga, kõige paremat lambalihasülti keetis naabrinaine Laasi Olga.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Oma emalt, Armilda Leis, sünd. 1913. a. Üles kasvanud Tartu linnas, tulnud mehele Võrumaale, Vaabinasse Undruse tallu. Käis kursustel Antsla kodumajanduskoolis. Oli ümbruskonna talupidude virtinaks-kokaks.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Panen liha keema nii, et vesi on veidi üle kogu materjalist. Soola ja maitseaineid algul ei lisa. Lasen tasasel tulel vahul peale koguneda ja riisun vahu ära, siis lisan tervena sibulad, porgandid ja paar küüslauguküünt. (Ema jättis sibulatele sisemise puhta kollase koore ka peale, ka leeme sees punase peedi tüki keetmine andis peolaua süldile kollakat tooni). Jätan puupliidile tahapoole vaikselt podisema, lisan u 10 pipratera. Jätan 3–4 tunniks vaikselt podisema, kuni liha on kootide küljest lahti tulnud, lisan ka veidi soola, aga mitte kõike kogust. Vahete-vahel keeran lihatükidel teist külge, sest pealmised osad jäävad juba leeme seest välja. Enne keetmise lõppu lisan paar loorberilehte ja jätan keema u. 10 minutiks. Tõstan lihatükid kaussi jahtuma, kurnan vedeliku läbi ja panen potti tagasi. Kui vedelik sai hallikas, pani ema paar toorest kartulit vedeliku sisse mõneks ajaks keema, kartulid ei tohtinud pehmeks keeda, enne tuli välja tõsta, siis sai leem selgemaks. (Samal otstarbel võis lasta leeme sisse toore muna). Maitsestan leeme soolaga. Harutan liha kontide küljest nii lahti et lihased jääksid enamvähem terveks. Silmad, ninakõhred ja peakondid saavad korraga koerale, koodikondid saab enne koerale andmist üle lutsutada, seal on kõige magusamad palad. Sibulad saavad ka juba lõikamise ajal nahka pandud. Nahatükid, kõrvakõhred said vanasti lastele, nüüd krõmpsutab mees need ära. Lasen lihal veidi hanguda ja nüüd on vaja väga teravat nuga, et lõigata lihased ilusasti ristikiudu u. paari sm paksusteks tükkideks. Peosüldi valmistamiseks panen kausside põhja lillekujulised

porganditükid ja sinna ilusad terved lihatükid, ribulid korjan ühte kaussi, mis peolauasüldiks ei sobi, aga tavaliseks söögikorraks väga hästi kõlbab. Valan leeme lihatükkidele, nii et leem pealmistest tükkidest üle on ja panen külma tuppa, lauale jahtuma-kallerduma. Lambalihasült saab tugeva kallerdisega ja püsib jahedas nädal aega ilusti. Niipalju teda tavaliselt ei saagi, et peaks säilitamiseks läbi külmetama, nagu seapeasülti. Tavaliselt saab 4–5 liitrist kausikest, kus u. poole kõrguseni sülti. Jama on lambapeasüldiga rohkem kui seapeaga aga tulemus on maitavam. Külmetatud ja üles sulatatud süldi peab siis uuesti läbi keetma, kui tahad peolauale panna.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Otseselt pole. Silmad ei kõlba süldi sisse ega inimestele süüa. Kõhretükke ei panda süldi sisse.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Lambapeasülti tehti siis, kui oinaid tapeti, tavaliselt hilissügisel või mingil suuremal peresündmusel, kui selleks tapeti oinas. Sealihasülti tehti kindlasti jõuludeks ja samuti suuremateks peresündmusteks. Suvisel ajal sülti ei tehtud.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Varasemal ajal lamedapõhjalistes savikaussides, praegu ka roostevabades plekkaussides. Peolaua jaoks kasutati ka spetsiaalseid plekkvorme, sealt sai süldi tervena kätte, kui kauss korraks asetada kuumaveepotti, pandi vormi peale kummuli taldrik, keerati vorm koos taldrikuga kummuli ja veidi raputati. Sült kukkus ilusti taldrikule ja sai peolauale asetada. Selliseid sülte enne lauale panekut lahti ei lõigatud, igaüks ise lõikas. Tavalise kausi sült lõigati enne lauale panekut sektoriteks lahti.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Vanasti hoiti ikka keldris, riiulil või soojal ajal päris keldri põrandal, laudadel, kummuli kausid peal, et rotid ei saaks sülti ära rikkuda.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Lambapea jagu korraga. Kui on tapetud korraga kaks oinast, siis ei jää muud üle kui sügavkülmutada. Sea tapmisel tehti kodus sülti ka poolest peast ja teine pool pandi külmuma, või kui oli sula aeg, siis soolati koos lihaga.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Vaja pole, aga olen kasvanud kodus, kus põhimõtteliselt toitu ei raisatud. Kanad ja koer said sellised osad, mida inimese toiduks ei saanud kasutada.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Oma tütardele, kuigi linnainimestena nad seda oskust eriti ei kasuta.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Tavaliselt jagan klassiõe perega. Kui lapsed pühadeks koju saavad tulla, siis ka nendega. Sülti ei anna eriti transportida.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Tavalisel toidukorral keedukartulitega. Mees sööb lahja äädika, mädarõikaga või sinepiga, mina äädika või hapu pohlamoosiga. Peolaua külmalaatoiduna.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Kui ei viitsi või ei saa lambapead kõrvetada, saab naha ära nülvida ja valmistada sülti sel viisil, aga maitse ei ole enam see, mis nahaga keedetult. Örn kõrbemaitse sobib lambasüldile väga hästi.

M, s 1953, Pärnu mk, Pärnu, Harju mk, Tallinn

- 1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Siga – koot, jalg, kõrv, saba; tükk loomaliha.
- 2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Turult, ca 15kg.
- 3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Seisab ööpäev külmas vees rõdul, siis puhastan.
- 4) *Kellega koos keedad sülti?*
Naine, lapsed.
- 5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Ema, s 1934.
- 6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
Algul liha kupatada. Siis vahetada vesi ja keeta aeglasel tulel, kuni liha täiesti pehme. Umbes poole keetmise peal panna sool. Umbes pool tundi enne keetmise lõppu pipar, vürts, loorber, sibul.
- 7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
Ei ole.
- 8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Enne jõule, tavaliselt lõunast alates.
- 9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
Klaas, plekk, savi, purgid.
- 10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Kinnisel rõdul.
- 11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*
Korraga ca paarkümmend liitrit, osa sellest sügavkülma.
- 12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*
Kodus tehtud on ehtne sült. Poesült on küll paremaks läinud, aga ei ole ikka sinnakantigi. Mõned poesüldid on peale ümberkeetmist täiesti söödavad.
- 13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
Naine, lapsed.
- 14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Saavad ikka kõik lähisugulased.
- 15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
Kartuliga. Mõned äädikaga, mõned sinepi või mädarõikaga.
- 16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*
Sült on väga hea.

N, s 1977, Jõgeva mk, Jõgeva

- 1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Seakoot, kondiga tagatükk, seajalg, porgand, sibul, küüslauk, loorber, vürtspipar, must pipar, tšillihelbed, meresool.
- 2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Kohalikust poest, ei ole suure keti pood, ostan 1–2 kooti, ühe jala, ca 2 kg kondiga liha.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Leotan külmas vees mitmeid tunde, siis kupatan ja seejärel läheb keema.

4) *Kellega koos keedad sülti?*
Üksinda.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Ei oskagi vastata, justkui kasvad nende teadmiste sees ja need on osa sinust ning eks kogemused tulevad ka süldi tegemisest – kuidas ja mida teha, et parem saaks.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
Pärast kupatamist keema tasasel tulel, riisun vahu, kui vahtu ei tule, siis maitseained sisse ning väga madalal kuumusel vaevu keetes keeb ca 3–4 tundi. Kui liha on väga pehme, siis kurnan puljongi, puhastan liha kontidest, eemaldan kamara ning süldisse hakin ainult tailiha, jalg on kallerdise saamiseks.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
Sült ei tohi mulinal keeda, sest puljong läheb halliks.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Teen siis, kui viitsimist on, üldiselt harva.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
Klaaskausid enamasti, plastik ei sobi rasvaste toitade hoiustamiseks.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Külmik.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*
10-liitrise potiga, valmistoodangut tuleb vast 5 liitrit. Jagan sugulastele ja vahest ka sügavkülmutan.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*
Enda tehtud on oma maitse järele ning kontrollitud kvaliteediga toorainest.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
Ei.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Jagan ikka.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
Mina süüa mädarõika ja sidrunimahla, laps süüa riisama, äi sinepi ja keedukartuliga, isa mul süüa äädikaga.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*
Süldisse pandud koortega sibul annab ilusa värvi puljongile.

Silva, s 1946, Lääne mk, Haapsalu

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Loomaliha, sealih, vasikaliha + vahest kanafileed.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Turult, umbes 3 kg.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Puhastan.

4) *Kellega koos keedad sülti?*
Kahjuks koos mehega, kes kipub õpetama.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
 Emalt.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
 Võtab umbes 3 tundi aega.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
 Mees õpetab ja mina ei kuula.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
 Jõulud, vabariigi aastapäev, sünnipäev – see on talvel.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
 Savikauss.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
 Kelder.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*
 Sööme sõprade abiga ära.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*
 See on traditsioon.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
 Mitte eriti.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
 Jagan.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
 Lisanditega – äädik, mädarõigas.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*
 Keeda armastusega!

N, s 1954, Harju mk, Tallinn

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
 Sülti teen seakoodist, seajalgadest, kanakoibadest ja noorveise sabakondist.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
 Kauplustest, 1 seakoot, 2 seajalga, 4 kanakoiba ja ca 600–800 g pakend Rakvere lihakombinaadi noorveise sabakonti.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
 Leotan üleöö või vähemalt 4–5 tundi.

4) *Kellega koos keedad sülti?*
 Kuna elan üksinda, siis keedan sülti ka üksinda.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
 Põhioskused olen saanud oma emalt, sündinud 1927.a.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
 Pärast leotamist panen kõik ülalnimetatud süldikraami külma veega potti (enne võtan kanakoibadelt naha), ootan, kuni tekib vaht, riisun selle hoolikalt ja kui enam vahtu ei teki, lisan ühe koorega sibula, paar loorberilehte, kümmekond musta pipra tera ja umbes 5 tera vürtsi ja veidi soola. Lasen vaikselt tulel keeda umbes 5 tundi, nii et liha luudelt lahti tuleb, õigemini oma raskusega lahti vajub. Valan liha ja kondid suurde sõela ja leeme üritan vahukulbiga sinna jäänud lisanditest puhastada. Hakin lihakraami, süldi sisse panen vaid kana- ja loomaliha ning koodi taise liha. Valan hakitud liha leeme sisse, vajadusel lisan veidi keeva vett ning maitsest

soolaga parajaks (veidi soolaseks) ning lasen keema tõusta. Pärast keema tõusmist tõstan leeme koos seal sees olevate lihatükkidega vormidesse.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Keelud-käsud puuduvad.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Valmistan sülti toomapäevaks (21.12.), sest siis koguneb meie 6–8 liikmeline sõpruskond ja edasi saab sülti söödud jõulude ajal ja kui jätkub, siis ka vana-aasta õhtul.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Sülti hoian neljakandilistes plastkarpides, ca 200–400 g, sest neid on kõige parem külmkappi mahutada.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapis, teisi võimalusi ei ole.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Kuna ma ei tee väga suurt kogust sülti, siis lõpeb see vana-aastaga, mistõttu pole ka probleemi hoiustamisega.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Pean vajalikuks, elu on näidanud, et omakeedetud sült on kõige parem sült ja meie peres on see alati jõulude juurde käinud.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Kahjuks otseselt pole kellelegi jagada, aga sõbrad on küsinud, kuidas ma seda teen, et nii maitsev on. Olen neile kirjeldanud, kuidas sülti teen, kuid arvan, et nemad seda tegema ei hakka ilmselt mugavusest. Lisaks on elu on näidanud, et järgmised põlvned linnanoori ei söö sülti.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Enda tarbeks ei tee, kuid punktis 8 kirjeldatud toomapäeval sööme seda kõik koos ja jõulude ajal sugulaste pool käies olen sülti kaasa võtnud.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Sült on toomapäeval ja jõulude ajal peolaul, jõulude ja aastavahetuse ajal söön seda iseseisva toiduna koos kartulitega või viiluna leival. Ise eelistan sülti süüa rõikaga, kuid jõuluajal soovis minu vennatütar (40 a) sülti süüa äädikaga. Äädikaga söödi sülti ka minu lapsepõlvkodus.

Tiina Jõgi, s 1973, Saare mk, Muhu v

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Sea koot, kõrvad, pea, saba, süda, looma koot, sibul, porgand, pipar, loorber, sool, küüslauk.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Kui võimalik, siis väikestelt talunikelt.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan külmas vees ja vajadusel puhastan tooteid.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Viimasel ajal üksinda.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Emalt (s 1949) ja ämmalt (s 1943)

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Süldi materjalid leotatakse, puhastatakse ja kraabitakse. Süldi lihad pannakse keema (see on tavaliselt peaaegu terve päeva töö), kui liha hakkab juba veidi pehmemaks minema, siis lisatakse porgandid ja seejärel sibulad. Maitseained panen marlist valmistatud kotikesse, et ei peaks

vedelikku kurnama. Keemise ajal riisutakse süldi pealt vahtu, siis jääb sült kena selge kallerdisega.

Kui kõik on piisavalt pehmeks keenud, siis hakatakse sülti lõikama. Seda tööd tegid tavaliselt kõik, kes sel hetkel kodus juhtusid olema. Tükeldatud süldimaterjalid pandi tagasi potti koos leemega ja aeti uuesti keema. Siis tõsteti sült vormidesse või väikestesse kaussidesse ja pandi jahedasse kohta kallerdama.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ämm ütles, et süldile ei tohi keedu aegas vett juurde lisada, et siis ei tule enam tugev kallerdis.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Kindlasti jõulude ajal, jaanipäeval ja sünnipäevade ajal, kuna siis on rohkem sööjaid kodus.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Praegu panen pisikestesse kaussidesse ja natuke ka klaaspurkidesse, siis on hea seda uuesti keema lasta ja kaussidesse panna.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Hoian külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Tavaliselt läheb seda ikka paljaks ja siis panen keeva süldi kaanega klaaspurki. Seal säilib sült külmas mitu kuud.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Mõned traditsioonid võiksid ikka kodus säilida ja koduse süldi maik on teine kui kaupluses pakutaval.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Lastega.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan sugulastega ja sõpradega.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Süüakse igat moodi, aga põhiliselt kartuli kõrvale ja äädikaga. Algul kulub paar kaussi lihtsalt maigutamiseks ära.

N, s 1965, Harju mk, Tallinn

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seapea, koodid, seajalad, saba, veise supikogu, sibul, porgand, maitseained.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Turult.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan vähemalt ööpäev külmas vees.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Vanaemalt, s 1926.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Kupatamine, tasasel tulel keetmine, tükeldamine.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Oluline on, et sült ei jääks hall ehk läbipaistmatu.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Spets. vormid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapp.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Järgi jäänud süldi sügavkülmutan ja kasutan hiljem herne- või oasupi valmistamisel.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Ei pea vajalikuks aga meeldib järgida vanu traditsioone.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Jah.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan oma perega.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Lisandina kartulile, äädikaga.

Anu, s 1955, Viljandi mk, Mulgi v

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoodid, -jalad, pea, keel, neerud, süda, kõrvad (ainult omakasvatatud sea puhul). Viimasel ajal ainult koodist. Kunagi tehti kodus ka lambasülti. Seda keedeti peast (loomulikult ilma nahata) ja mingeid rupskeid vast ehk pandi ka. Täpselt ei tea, olin siis laps.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Varem kasvasime ise, kuid nüüd ostan enamasti turult.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Puhastan, pesen, eemaldan karvad (kui neid on). Pea (sh kõrvad, kärsa) ja südame kupatan, neerud kupatan veel kõigist asjadest eraldi. Kui võimalik, eemaldan hambad või kogu lõualuu, sest neid on keeruline puhtaks saada.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Oma emalt (s 1923), Hallistes.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Pesen, puhastan, kupatan tükid ära ning panen külma veega keema. Riisun vahu ja keedan tasasel tulel ilma kaaneta kuni valmimiseni – liha on kontide küljest lahti. Umbes poole keetmise peal panen sisse paar sibulat ning terapipart ja soola. Sibulat ei pea päris ära koorima, vaid puhtad sibulakoored võivad jääda, sest see annab süldileemele värvi. Kui liha on kontide küljest lahti, siis tükeldan ära. Ema ütles selle kohta alati, et hakkame sülti lõikama (mitte kunagi hakkima või tükeldama). Vedeliku kurnan läbi sõela. Vahel on vaja vedelikku juurde lisada, siis panen lihtsalt veidi keeva vett. Seda ei tohi ka palju panna, sest sült peab tarretuma. Kindel reegel on see, et peale tükeldamist panen liha alati potti tagasi ja lasen uuesti keema (puhtus!). Panen mõneks ajaks juurde ka paar loorberilehte (neid ei keeda), maitsestamaks lõplikult. Teen veidi soolasema, sest jahtudes tõmbub sült magedamaks. Meil on kunagi keedulihaga ka läbi hakklihamasina aetud, kuid selle maitse ei ole hoopiski see, mis tükeldatud süldil. Seda nimetas ema nii: "Teen peenikest sülti." Seda tegi ema vaid mõnel korral, ei olnud nii hea.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ilma kaaneta keeta; enne kaussidesse valamist läbi kuumutada.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud. Kuna jaanuaris on paar sünnipäeva, siis ka selleks ajaks. Varasemal ajal, kui ise sigu kasvasime, siis tegime alati ka sülti, olenemata aastaajast. Sülditegu toimus ikka päeval tavalisel puupliidil. Vaja oli silm peal hoida ja väike tuli kogu aeg pliidi all hoida.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Spetsiaalsed vormid, emailkaussid, väikesed savikaussid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapp.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Pidulikuks sündmuseks – tavaliselt üks peolaua hitte, mis kohe ära süüakse. Varem tegime ka õhukindlalt üheliitristesse klaaspurkidesse pikemaks säilitamiseks. Mõnikord ainult oma tarbeks, siis korraga paarist koodist. Vahel saab sõpradele kausiga kaasa pandud.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Otsest vajadust ju enam pole, sült on poes müügil. Meie põlvkonda sundis elu ise – midagi oli vaja lihaga peale hakata, kui kodus sigu kasvatati. Varem suhtuti toiduainetes lugupidavalt ja midagi ära ei visatud. Mina sülti poest ei osta, kodus valmistatud toit on parem.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Otseselt ei ole.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Vahel jagan sugulastele.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Eelistan süüa eraldi toidukorrana, kuid vahel ka kartuli lisandina. Äädikas peab kindlasti olema, ka sinep on väga hea. Vahel olen sünninud mädarõikaga.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Peolauale tehti pidulikumat sülti: süldivormi põhja pandi keedetud porgandirattaid, rohelisi herneid. Kui süldivorm ümber pöörati, siis jäid kaunistused kõige peale.

Katrin Laikoja, s 1968, Võru mk, Parksepa al, Võru, elukoht Tartu mk, Tartu

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoodid, seapea, seajalad, seasaba, abaliha, koorimata porgand, koorimata sibul, küüslauk, terapiapar, vürts, sool, loorberilehed, kuivatatud petersellijuured. Mõned korrad olen natuke linnuliha lisanud, oli vaja ära kasutada. Korra lisan sinu loomaliha, eraldunud rasv ja loomaliha maitse süldi sisse ei passi.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Tartu turuhoonest või mõnest lihapoest (Kaunase 'vene' poodi enam pole paar aastat, Rotaxi lihapoodidest, korra Rakveres, nime ei mäleta, aga imehindade pood vanalinnas, Pikk ? tänaval). Kogus jõulude ajal 10 kg kanti. Kui 15-liitrisesse patta ära ei mahu, olen väiksema paja appi võtnud

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan max tund aega, raseerimise žiletiga käin karvakesed üle. Kui võimalik, lasen turus koodid seibideks ja pool seapead suunurgast poolitada/saagida. Või lõikan kodus kootidele ca 3 cm tagant sisselõiked ja jalgadel sõrgade vahelt piki jalgu

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Ise ja üksi, kodakondsed närivad jalgu üle :)

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Ema (s 1943), seapea 'kohustuslikkuse' ämmalt (s 1926).

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Leotatud ja puhastatud lihamaterjal potti, külma vett peale nii, et katab. Kaane panen pooleldi peale. lasen tasakesi keema, kergitan tükke pisut vahukulbiga. Kui näitab keemise märke ja must verevaht peal, valan valamusse. Pesen poti puhtaks, loputan lihatükid voolava külma vee all puhtaks. Puhta veega uuesti patta, tasakesi keema lasta. Kui tuleb veel musta vahtu, korjan ära, heledat vahtu ka, kui kannatab koguda. Ca poole tunni pärast lisan jämeda soola, piprad/vürtsid kinnikäivas traadist teesõelas. Loorberilehe ka. Jätan tasakesi podisema ca tunniks/pooleteiseks. Minimaalne aeg, mida puhtas vees keedan, on 2,5 h. Enamasti katsun kauem keeta, gaasipliidi kõige väiksema leegi tasasemal režiimil, kaas peal irtakil. Edasi lisan kuivatatud petersellijuured, koorega/korralikult pestud porgandi, küüslaugupea (risti pooleks lõigatud, koos koorega), koorega sibula. Podiseb edasi. Kui 3+ tundi keenud (sõltub, kui lähedale öö jõudnud :) tõstan süldikraami vahukulbiga liudadele või suurtele praetaldrikutele jahtuma. Kurnan süldileeme läbi 4-kordse marli teise nõusse. Pesen 15 l süldinõu jälle puhtaks, valan puljongi tagasi. Sülti lõigun kääridega, noaga rebestatud kiulised kamakad mulle ei meeldi :) Peki lõigun peenemaks, muidu lapsed ei taha, kamar ka ca 1,5x1,5 cm või natuke väiksemad tükid. Kui leeme peale jõuab juba vedela rasva kiht tekkida, roobitsen lusikaga eraldi nõusse, kulub kartuli praadimiseks :) Lõigatud liha tagasi patta, soola ja vajadusel keeduvett juurde. Mul kipuvad liiga tummised süldid jääma, kallerdit napilt. Lasen korra kergelt keema tõusta. Kui panen mingi osa sülti emailkaussidesse, tõstan kohe ära. Ikka kulbiga 'põhjast, läbi leeme' (ema õpetus). Viimasel ajal kasutan ka plastmassnõusid, siis lasen pisut jahtuda, ma ei ole järele uurinud, kas need konkreetset karbid kuuma rasvast toitu taluvad. Kohe panen eraldi 1,5 l + 1,5 l kaanega karpidesse, mis läheb sügavkülma. ülejäänud 500 ml kaanega madalatesse karpidesse. Viimane kauss saab hommikuseks prooviks, see eraldi, sest viimasesse lõppu võib mõni kondikild jääda (ämma õpetus :)) Jahtub esialgu aknalaua, siis külmkappi. Paar korda olen osa süldi juures kasutanud netist leitud nippi, et kausi sisepinda hõõruda küüslauguga. Aga enamasti jääb laialivalamine nii öö peale, et enam ei viitsi :)

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Süldikraam ei või kolinal keeda, jääb hägune leem ja kallerd. Eelneva kerge kupatamisega saab klaarima leemega süldi, kui kooti jm želeerivat kraami küll, pole vaja karta, et ei kallerdu. Kärssa sisse ei löika (maiuspala tegijatele, võõras 'örn hing' võib tumeda liha peale ehmuda). Veresooned jm sooned välja, karvased nahakohad ka! Sülti peab saama avatud silmadega süüa, ilma et sealt midagi koledat vastu vaataks :)

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Et alati jääb osa sügavkülma, siis viimastel aastatel 2 (max 3) korda aastas. Jõuludeks, veel millalgi enne, kui soojaks läheb ja süldi isu vähem on ja kunagi varasügisel. Keetmine kipub enamasti õhtu ja öö peale jääma: kui süldikraami hommikul turust toome, siis edasi olen enamasti tööl ja hakkan peale ca 17–18 paiku õhtul. Aga viimaste jõulude ajal sai sült laiali valatud kell kaks öösel. Kees 4 tundi ja oli imehea (nagu minu süldid ikka :))

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

2x1,5 l plastmasskarpidega kohe sügavkülma, mõned kausikestesse, viimased aastad kasutan ümmargusi, tihedalt kaanega suletavaid 0,5 l plastmasskausse, mida kogun ühe kalatoodete tootja kalatoodete söömise järel. Kuumalt purki tehnoloogiat ja paar kuud külmas hoidmist ma ei usalda (rääsumine, botulismi teema jm).

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapis kohe söömise jagu ja varu sügavkülmas.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa?*
(sügavkülmutad jms)

Lõppenud aasta jõulude ajal oli valmis sülti peaaegu 15 l poti täis.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Mulle ja meile maitseb minu sült. Külmas olen poesülte saanud, see maitseainete kooslus ei ole see, millega harjunud olen (küll maitseb poesült kiluvürtsine, küll muskaadine). Kolekohti (karvana kamaratükk, verrega sooned, silmamuna ma ise pole leidnud) ei armasta. Ilmselt tuleb ka omahind odavam?

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ausalt öelda, ega vist polegi? Kolleegidega lihtsalt võrrelnud/arutlenud

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Minu süldist saab osa vähemalt 5 leibkonda (meie pere, ema, õe pere, ämm, õe ämm) + need, kellele jõulude ajal jagame ja külakostiks kaasa paneme.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Esimene kord/värsket sülti järgmisel hommikul niisama vormileivaga (natuke hapukas ja nätske leib maitseb). Ja siis külmas lauas või ka kartuliga. Juurde klapi kange sinep, magus sinep, äädikas, sinep äädikaga segatult, mädarõigas, magus tsillikaste. Lapsepõlvest mäletan, et mõnikord sõime vedelat/kallerdumata sülti väiksest kausikesest, vormileiba kõrvale.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Kindlasti lõikan süldikraami kääridega.

Piret Raudsepp, s 1979, Saare mk, Kuressaare, elukoht Tartu mk, Tartu

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoodid, seajalad, muu liha (siga, kana, part).

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Tartu turult, pardiliha Prismast.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Pesen.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Ahi keedab, laps nillib.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Ahjus tegemise mõtlesin ise välja, lapsena mulle sült üldse ei maitsenud ja siis ma selle tegemist ei õppinud.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Pesen (kui vaja) süldimaterjali ja laon ahjupotti. Peale valan nt hapukapsaleeme või hapukapsad ja vee, maitsestan. Kui ahjus on söed valmis, lükkan poti koos süldikraamiga ahju ja jätan sinna üleöö küpsema. Teisel päeval võtan ahjupoti ahjust välja. Kurnan leeme eraldi ja puhastan liha jahtunud kontidelt. Hakin liha tükkideks ja panen klaaspurkidesse. Leeme kuumutan uuesti läbi ja valan lihale peale. Purgid sulgen hermeetiliselt kaanega. Sült võib nii seista päris kaua, sest on hapum kui tavaline sült. Selline sült on ka mõnusa küpseliha maitsega, erinevalt keedetud süldist.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Sahmerdamine, seimine ja koera taga ajamine söögi tegemise ajal kutsub esile ägedamad tundeväljendused. Seega, pean enne perekonda teavitama, et selliseid asju mõnda aega ei tehtaks.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Siis, kui isu peale tuleb.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Klaaspurkides keeratava kaane all.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapis või talvel ka jahedas panipaigas.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Korraga võib tulla kuni 3 kg. Kuna teengi süldi kohe purkidesse ja sulen hermeetiliselt kaanega, siis saab seda sülti mitu nädalat süüa.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Kindlasti on vajalik ise värskest toorainest, mis ei sisalda lisaaineid, sülti teha ja selline sült on liigestele kasulik

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Kolleeegiga, kes armastab ise ka sülti teha, laps ka kõrvalt õpib.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Ikka jagan, kui suurem laar tehtud on.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Kartuli ja sinepiga, kui sült ise hapu on, siis äädikat väga ei vajagi. Vahel võib ka leiva peale lõigata.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Hapukapsa, mis süldi keetmisest järgi jääb, sööme ka ära.

Janina Päädam, s 1958, Ida-Viru mk, Kohtla-Järve, elukoht Rapla mk

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoot, lisaks seajalad, vahest seapea, kana, sibul, porgand, terapipar, loorberileht, sool.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Talunikelt, kohalikust toidupoe.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Kraabin üle sooja vee all, vanasti kõrvetasin karvad (kui olid) gaasil, elektripliiti kasutades peab raseerima, leotan külmas vees.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Enamasti üksi või siis on abikaasa abiks, eriti hakkimisel.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Vanaemalt (sünd. 1913), hiljem ikka olen vaadanud mõnda kokaraamatut või kokandussaadet, aga põhiline tuleb vanaemalt.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Lihakraam külma veega keema, korjan vahu, lisan juurviljad ja maitseained. Kui liha on pehme, tõstan jahtuma, vedelik läbi sõela ja pott puhtaks. Siis hakin liha, panen potti tagasi ja ajan keema. Proovin soolasust – peab olema natuke soolasem, sest jahtudes muutub magedamaks.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Ei ole, keedan siis, kui isu tuleb ja talvisteks pühadeks kindlasti ka.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Oleneb milleks seda sülti vaja oli – kui peolauale, siis panen süldivormidesse, kui igapäevaseks tarvitamiseks, siis kaanega suletavatesse plastkarpidesse.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Jahekapis enamasti.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

Tavaliselt keedan kolm kuni neli kilo sülti, selle koguse jõuab perega ära süüa ilma eriliste säilitamismuredeta.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Keedan tihti sest usun, et sült on kasulik liigestele, pealegi kodune sült on maitsev, koosneb ehtsast kraamist, on toitev, mugav perele süüa ja hinna poolest vastuvõetav.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Olen jaganud oma teadmisi nooremale õele, tütrele ning miniatele.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Tavaliselt saavad ikka ka lähedased ja tuttavad, eriti üksikud inimesed, kes ise ei keeda.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Süüakse tugevaks hommikusöögiks eraldi einena, lõunaks koos kartulitega ja vahest ka õhtul suupisteks. Maitsestatakse meil nii äädika, mädarõika kui sinepiga, laste lemmik on mustarõika salat.

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Arvan, et kõik peaksid rohkem sööma sülti, eriti liigesehaigustega inimesed.

Helle Esna, s 1960, Viljandi mk, Viljandi v, Kaavere k

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Seakoot, sool, pipar, loorberileht. (Kui kodus veel siga peeti, siis pandi süldi sisse ka seapea, saba, neeru.)

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Tänapäeval turult või kauplusest (ennemalt pidasime kodus sigu).

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Loputan veega üle ja vaatan, et karvu poleks.

4) Kellega koos keedad sülti?

Üksi.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Emalt (s 1933. a.) ja vanaemalt (s 1912. a.) – kodust. Meie peredes on alati sülti keedetud.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Külma veega suuremasse potti keema (nii et süldimaterjal oleks üleni kaetud), lasen keema tõusta, riisun pealt verivahu, keeran kuumuse väiksemaks, lisan soola ja pipra (terad ilmtingimata) ja jätan väiksele kuumusele keema. Kui liha on pehme ja kondi küljest lahti (3–5 tunni pärast) võtan liha potist, lõigun väiksemaks, kurnan leeme läbi ja panen kõik uuesti potti tagasi. Lisan natuke loorberilehte ja lasen veel 10–15 min haududa. Loorberilehed korjan enne väiksemateks portsudeks jagamist välja. Natukene jahtunult tõstan kaussidesse või karpidesse tarretuma.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Ei tea mingeid käske olnud olevat.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Sülti teen alati jõuluks ja ka tähtsamaks sünnipäevaks, muul ajal aeg-ajalt – nii kord või kaks paari kuu jooksul ja nii, et hommikul keema ja pealtlõunaks hanguma.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Plekkkaussides või plastmasssäilituskarpides.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Teen tavaliselt 2–3 liitrit ja reeglina saab õigeks ajaks otsa.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Pean vajalikuks. 1) See on oskus, mida kõik ei viitsi ega oska teha. 2) Kodusült on alati maitsvam kui poe sült.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Proovin tüdrit õhutada sülti keetma.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Nii omale kui jagamiseks, sest kõik kiidavad minu keedetud sülti.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Sööme nii leiva kui keedu- või praekartuliga, nii sinepi kui mädarõikaga.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Meie peres pole mitte kunagi (nii palju kui mina mäletan) pandud süldi sisse ei sibulat ega porgandit.

Evald Krillo, s 1957, Võru mk, Vastseliina v, Kivi k, elukoht Võru v, Tüütsmäe k

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

½ seapead, 4 seajalga, 4 seakooti, 5 keskmist sibulat, 4 keskmist porgandit, sool, 6–7 loorberlehte, musta terapipart.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Materjali ostan talupoest või talunikult. Teine pool küsimusest leiab küs. nr. 1 alt.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan liha eelnevalt 1 öö, siis pesen liha läbi kahest veest, vajadusel ka kupatan liha enne lõplikku keemapanekut.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Süldi keedan üksinda. Sülti puutma (s.o. võru keeles), tükeldama kutsun appi ämma. Koos on lõbusam.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Süldi keetmist õpetas mulle tädi, kelle sünniaasta 1922. Tädi elas ka Võrumaal, Lasva vallas.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Panen liha potti, lisan vett nii palju, et liha on veega kaetud. Kui liha keema läheb, korjan vahu. Kui liha on keenud umbes 1 tund, siis lisan juurde porgandi, koorega sibulad, loorberlehed ja pipra. Jätkan vahu korjamist. Kui liha kondi küljest lahti laseb, see on umbes 3–4 tunni pärast, võtan liha potist välja ja panen jahtuma. Kui liha jahtunud, hakkan liha tükeldama. Kurnan lihaleeme läbi sõela, lasen leemel seista, riisun kulbiga leeme pealt rasva, et hiljem hangunud sült pealt liialt rasvane ei oleks. Panen leeme sisse tükeldatud liha, maitsen, vajadusel lisan juurde soola, lasen süldi keema, korjan veel tekkinud vahu ja panen süldi kaussidesse jahtuma.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Sülti peab keetma nõrgal tulel u 3–4 tundi. Siis saab süldileem selge ja süldi kallerdus tugev. Ilusa värvi annavad süldile sibulad koos koortega keetes. Kindlasti peab keetmise ajal korjama vahu.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Süldi keedan kindlasti jõuludeks, sünnipäevaks, ka siis kui isu tuleb. Kindlasti alustan süldi keetmist varahommikul. Hea süldi keetmine nõuab aega!

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Sülti hoian plekk- või savikausis, ka spetsiaalsetes vormides.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Sülti hoian külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutatud jms)*

Sülti saan korraga 6–8 kaussi. Säilitan sügavkülmikus.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Mulle meeldib süldi keetmine, pere armastab väga seda traditsiooni.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Sõpradele oleme näpunäiteid jaganud. Aga ikka sööme koos nendega meelsasti minu keedetud sülti.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Sülti jagan lastele ja sõpradele. Külla minnes võtan sageli oma süldi kaasa.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Sülti sööme koos kartuliga ja kõrvitsasalatiga, sõbrad söövad äädikaga ja sinepiga.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Kõige parema süldi saab ikka värskest lihast, mitte sügavkülmikust üles sulatatud materjalist. Parim sült saab, kui kasutad keetmisel allikavett!

Eveli Leppik, s 1975, Viljandi mk, Viljandi, elukoht Harju mk, Tallinn

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoot, seajalad, sealiha, kanaliha, porgand, sibul, loorberilehed, must terapiipar, vesi, sool.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Poest ostan. Kõiki lihakomponente 4 kg.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Pesen vastavalt vajadusele. Kupatan kuumas vees.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Oleneb olukorrast. Vahest üksi, teine kord koos ämma või emaga. Kui ämmaga koos, siis tuleb mängu neljajalgne kass nimega Mirri.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Ema s 1949, ämm s 1949, Viljandi õppekeskus koka eriala, TEKO koka kutsekvalifikatsiooni tõstmine.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Pesen külma veega, vajadusel lõikan, kupatan, panen uue külma veega liha keema. Röstin pliidiraul koos koortega pooleks lõigatud sibulad kena pruuni värvuse saavutamiseni. Porgandid koorin. Lisan köögiviljad potti pärast vahu eemaldamist. Maitseained koos köögiviljadega. Keedan kõike koos madalal kuumusel nii, et vedelik kergelt väreleb 3–4 tundi. Eemaldanud liha kontidelt, lõikan liha väiksemaks tükkideks. Kurnan puljongit läbi sõela. Segan liha puljongiga. Lasen kõigel jahtuda. Tõstan segu vormidesse. Jahtunult/tardunult panen peale kaaned ja seejärel külmkappi.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Keelde ja käske ei poolda.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Enne jõule kindlasti. Enamasti alustan hommikul kell 8:00.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Plastmassist karbid, kaanega suletavad pikemaks säilitamiseks. Süldivormid kohe söömiseks.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapp või sahv.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Nii palju kui 4 kilost materjalist välja tuleb. Üldiselt süüakse sült nädala jooksul ära. Tore on omavalmistatud süldiga külla minna ja sugulastele rõõmu valmistada.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Tean täpselt, millest sült koosneb. Ei lisa želatiini. Saan süldi oma maitse järgi.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Hetkel ei ole keegi huvi tundnud peale teie.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan sugulastega ja oma perega.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Kartulisalati kõrvale, koos keedetud kartulite ja verivorstidega. Iseseisvalt sinepiga.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Kondid saab naabri Muri endale. Enne toidu valmistamist pese käed. Loputada metallvorme eelnevalt külma veega. Süldi soolaga maitsestamine pigem keetmise lõpus. Vormi põhja võib lõigata keedetud porgandirattad, peterselli lehte.

Egne Liivalaid, s 1969, Tartu mk, Tartu, elukoht Lääne-Viru mk, Väike-Maarja al

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Koot, seajalad, sibul, porgand, loorber, pipar, sool, vesi.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Aastani 2016 kasvatas ämm sigu ja liha oli oma; kahel viimasel aastal kauplusest Oma pörsas. Neli jalga ja kaks kooti.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Ei leota, pesen, koorin vahukulbiga hoolsalt vahtu.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Vanaemalt, s 1916.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Lihakraam pesta, potti. Katta külma veega, kusjuures vett umbes paari cm jagu üle liha. Keema lasta, seejärel vähendada tuld, nii et ainult paar mulksu tuleb. Korralikult tekkivat vahtu eemaldada. Seejärel lisada loorber, sibul (koorimata), porgand. Keeta u 8–9 tundi. Lõikuda. Porgandit valmis süldile ei lisa.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Jahtuma jäetud sült ei ole tuuletõmbe käes.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Plekk või savi. Kunagi ei ole näinud meie peres sülti pandavat klaasi ega plastmassi.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Sahvris.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

6–8 kaussi. Ei säilita. Pere tarbib ära.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Meditatiivne; erilise sündmuse hõngu andmine kodule.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Otseselt mitte. Pojad teevad süüa, aga mitte sülti.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Jõulu teise päeva pikal hommikusöögil. Enamik sööb äädikaga. Järgmistel päevadel ka kartuliga.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Kui vanaema elus oli, siis tehti alati kahte sorti sülti – tavalist ja laste sülti. Laste sült oli liha hakklihamasinast läbiaetud massiga ja seetõttu ei jäänud valmis süldis kallerdis eraldi.

N, s 1933, Saaremaa, elukoht Harju mk, Tallinn

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoodi otsad, kana, sibul, maitseained.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Poest.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan öö otsa.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Ema järgi.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Panen keema ja keedan pehmeks. Vaht ära. Kana keeb kiiremini, võetakse varem välja. Maitseained ja sibul lõpupoole. Liha jahtuma ja siis tuleb tükeldada. Vedel läbi sõela.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Teen, kui tahan.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Säilituskarbid, plastmass.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

5–6 karpi.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

On jah. Kodune maitseb paremini.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Ei.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Jagan sugulastega.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Kartuliga, rosoljega, äädikaga.

Heldi, s 1951, Saare mk, Metsara k, elukoht Jõgeva mk, Ulvi k

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Sea ribi-, ja suuremaid konte koos vähese lihaga, sea ees- ja tagakoodid ja jalad, seasaba, seapea, vasika konte ja liha (lapsepõlvest mäletan, et panime ka vasika pea ja jalad, nahk eelnevalt eemaldatud), vähesel määral kanakoibi, porgandeid, mugulsibulaid, terapipart, loorberilehte.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Süldimaterjali hangin juba aastaid teada-tuntud looma- ja seakasvatustest, kokku 10–12 kg.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Puhastan eelnevalt sea pea (põsed lõikan ära), jalad ja koodid žiletiga. Kupatan kogu lihakraami, korjan vahtu ja lasen veidi-veidi keeda, tõstan kogu süldimaterjali suurde kaussidesse kuhu eelnevalt külm vesi lisatud, pesen korralikult kogu materjali vahust puhtaks, pesen korralikult ka keeduanuma.

4) Kellega koos keedad sülti?

Keedan üksinda.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Oma emalt – sünd. 1927, vanaemalt – sünd. 1910, vanaonult – sünd. 1925.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Suure poti asetan puuküttega pliidile poti koos külma veega, lisan puhtaks pestud süldimaterjali, vett peab olema niipalju, et liha oleks kaetud või veidi rohkem (vanaema õpetus: süldimaterjalile ei tohi vett lisada hiljem, keemine peab olema väga aeglane ja kaane all keeta ei tohi – muidu saad halli värvi ja häguse süldi). Lasen aeglaselt keeda, korjan vahtu niikaua, kui seda ollust tuleb, lisan porgandid puhastatult, musta terapipart, loorberilehti, koorega sibulad. Keedan 3–4 tundi nii, et süldileem vaevu keeb, liha lööb luude küljest lahti. Liha ja porgandid tõstan suurde kaussi jahtuma, leeme kurnan teise suurde potti jahtuma. Eemaldan rasvase osa tailihast ja naha kootidelt, hakin (nopin) kogu liha. Selle ajaga on jahtunud süldileem, eemaldan rasva leemelt, lisan hakitud tailiha ja porgandid. Hakitud liha ja leeme lasen korjaks vaikselt keema, lisan purustatud musta pipart ja hästi peeneks tambitud loorberilehed, küüslaugu lisan pressitult, lisan soola nagu õpetas vanaonu (soola olgu niipalju kui supile paned), sest jahtudes muutub sült alati magedamaks, lisan ka pruunistatud suhkrut – annab süldile ilusa värvi (ema õpetus). Maitse – maitse võib-olla on veel vaja maitset lisada (soola, pipart). Tõstan kuuma süldi vormidesse ja väikestesse emailkaussidesse. Sült jahtub-tarretub öö verandal jahedas. Hiljem asetan külmkappi ärasöömist ootama.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Käsud-keelud: süldimaterjal tuleb alati peale kupatamist pesta, keeda sülti ilma poti kaaneta aeglaselt, korja vahtu niikaua kui tuleb – vanaema õpetussõnad, eemalda pekk ja rasvased osad tailihast, jahtunud süldileemelt korja rasvakiht, lisa pruunistatud suhkrut – ema õpetus, soola olgu niipalju kui supile paned – vanaonu õpetus, süldi tarretamine želatiiniga lubamatu – ema õpetus.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Peamiselt jõuludeks.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Emailkausid, süldivormid, sügavkülma panen väikeste plastämbritega.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Sahvris, külmkapis ja sügavkülmikus.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutatud jms)*

10–12 kg süldimaterjalist tuleb päris palju sülti. Mida jõulude ajal ei jaksu tarbida, läheb sügavkülma ja sugulastele kostiks.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Süldi keetmine jõulude eel on meie peres traditsiooniline. Ise valmistatud – hästi tehtud. Hoolikalt valitud tooraine ja loomulikul teel tarrendumine. Poest saame süldilaadse toote – liha želatiinitarretises.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Poegadele, miniatele, lapselapsele.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Oma tarbeks ja sugulastele, sõpradele kostiks.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Eraldi toidukorrana, vahel ka lisandina kartulile. Kasutame äädikat, sinepit, omavalmistatud äkilist (tomat – küüslauk – mädarõigas, suhkur, sool, äädikas), omavalmistatud kurgi-, kõrvitsa-, peedi salatid, toorsalatid.

Andres, s 1964, Tartu mk, Tartu

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seajalad, seakoot, sealiha, porgand, sibul, loorber, pipar, vürts.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Turult vastavalt laarile.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Seajalad puhastan, teen lõiked sisse. Koodid puhastan ja raiun vähemaks. Liha teen peenemaks.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Tavaliselt üksinda.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Emalt, vanaemalt, kodust. Ema s. a. 1937, vanaemal 1906.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Kui saadud toore on töödeldud ja valmis, siis kupatan ja pesen läbi. Siis panen keema ja kui keeb, siis veerandi aja pärast lisan porgandi, sibula ja vürtsid. Pidevalt eemaldan vahu, kui keeb. Poole keemise peal lisan soola, natuke suhkrut. Ja eemaldan liigse rasva.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Keedan siis, kui isu tuleb.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Roostevabades nõudes.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmik.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Tegu nädalaks, kui ei söö, siis läheb sügavkülma. Pärast sulatan ja keedan ümber.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Pean seda väga vajalikuks – esiemade juured.. Poest ma oma sülti ei saa osta.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Jah.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Kõik saavad.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Ikka kartuli, hapukapsaga. Sinna kõrvale äädik, sinep ja mädarõigas. Mõnele veel tšilli ka.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Pits viina ka kõrvale.

Erki Uustalu, s 1970, Jõgeva mk, Põltsamaa v, Pikknurme k

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Tavaliselt: pool seapead, 2 jalga, koot, tükk praeliha, 6 sibulat, paar porgandit, sool, pipar, loorber. Olen kasutanud ka kana-, lamba-, vasika- ja metssealiha. Kausi põhja panen kaunistuseks konservverneid ja porgandit.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Lihakarnist, poest.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Ei.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Vanaema (s 1911), ämm (s 1938).

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Keema minnes eemaldan vahu, lisan maitseained, sibula ja porgandi. Keedan vaikselt tulel 6–8 tundi. Sageli jagan keetmise kahe päeva peale.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei tea.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud ja veel paar kolm korda talve jooksul.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Klaas, plastmass, plekk.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapp, sahver.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Korraga 3–5 kg sülti.

- 12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.
Traditsioon ja otsekui rituaal.
- 13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?
Ei.
- 14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?
Jagan.
- 15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)
Peolauul kindlasti kartuliga.
- 16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.
Jätku sülti!

N, s 1980, Hiiu mk, Emmaste, elukoht Harju mk, Rae v

- 1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?
Koot, sõrg, abaliha, sea kõrvad, sibulad, küüslauk, pipar, vürts, loorber, till, porgand, sool, vesi.
- 2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?
Kas talunikelt või Balti jaama turult.
- 3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)
Kondid raiun tükkideks, leotan öö läbi külmas vees.
- 4) Kellega koos keedad sülti?
Üksi.
- 5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)
Vanaemalt, Atsalama, s 1919.
- 6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.
Keema, vaht koorida, keeda 6 tundi, haki, kuumuta, kaussidesse ja purkidesse.
- 7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.
Jälgi, et vahtu ei jääks, muidu tuleb hägune.
- 8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)
Jõulud.
- 9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)
Klaaskausid või -purgid.
- 10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)
Külmkapp.
- 11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)
3–4 liitrit, ülejäänu on purkides külmkapis.
- 12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.
Isetehtud on hästi tehtud ja oma maitse järgi.
- 13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?
Tütrelle, aga ta on veel liiga väike, et täpselt aru saada.
- 14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?
Oma tarbeks ja sugulastele.
- 15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)
Leival vorsti/singi asemel, lisandina kartulite kõrvale, mees sööb äädikaga, mina ja laps sinepiga.

Triin Pärilin, s 1985, Järva mk, Türi, elukoht Tartu mk, Tartu

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seajalad, sealih (karbonaaditükk), kanakintsud, sibul, porgandid, sool, pipar, loorber, vürts.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Turult ja ikka mitu kilo asju korraga.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan liha öö läbi vees.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Vanaema Eevilt (s 1944), internetist.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Panen leotatud liha vette keema, koorin vahu ja kui vahtu enam ei tule, siis lisan sibula, porgandid, loorberi ja vürtsi. Seejärel keedan madalal tulel 4h. Kurnan süldileeme läbi sõela teise potti ja puhastan liha luudelt ning tükeldan. Seejärel lisan liha leemele, panen maitse järgi jämesoola ja pipart ning panen enne veega niisutatud kaussidesse.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulude paiku tehakse meil sülti.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Mina hoian plastmassnõudes (Tupperware omad), samas mu vanaisa ja ämm kasutavad alumiiniumist kausikesi.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutatud jms)*

Korraga teen 6 l sülti ja kui ise ei jaksa süüa, siis annan emale ja õdedele ja isale. Nemad meil sülti ei keeda.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Väga vajalikuks. On oluline hoida traditsioone ja traditsioonilisi toite elus. Anda edasi teadmisi tulevastele põlvetele.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Olen kirjeldanud sülditegu oma õele, aga ta ei ole ise teinud.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan sugulastega.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Igat moodi: sült äädika ja kartuliga, leivaga koos, vaid sült äädikaga. Vahel sinepiga.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Minu jaoks on oluline traditsioonilise toidu pakkumine. Seetõttu olen ise küpsetamas leiba vana retsepti järgi juuretisega ja seda teeb mu õpetamisel ka mu õde. Traditsioonilised tähtpäeva toidud on mu jaoks väga olulised.

N, s 1970, Harju mk, Tallinn, elukoht Saare mk

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Seakoot, seajalad, seakõrvad, maks, vasika- või kanaliha, porgand, sibul, loorber, terapiapar, vürts, sool.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Ostan otse tootjalt.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Vajadusel eemaldan karvad, loputan vee all läbi.

4) Kellega koos keedad sülti?

Üksi.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Emalt. Ema pärit Saare maakonnast, Laugust, sündinud 1926. a.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Panen lihad keema, eemaldan vahu, lisan maitseained, porganditükid, koorega sibula, keedan vaikselt kuni on näha, et liha hakkab kondi küljest eemalduma (ca 1,5-2 tundi) Siis eemaldan kondid, tükeldan, kurnan vedeliku ja lasen uuesti keema, maitsestan soolaga.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Ei ole.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Jõuludeks alati, muul ajal vastavalt soovile.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Klaas, plekk.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Sahver.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

Korraga valmib sülti u. 6 l ja kõik läheb kohe söömiseks ja/või külakostiks.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Vajalikuks, sest kodune sült maitseb rohkem. Oma osa on ka traditsioonil – ei kujuta ette jõululauda ilma süldita. Väljaspool jõuluaega on sült super mugav toit, millest jagub mitmeks päevaks ja mille hind on soodne.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Olen küll – tütardega.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Alati jagan ka sugulastega, sama teevad ka nemad.

15) Kuidas sinu peres sült süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Nii kartuliga kui ka võileival. Tavaliselt lisame sinepit.

Siiri Toomik, s 1955, Võru mk, Võru, elukoht Võru

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Kui kasvasin ise sigu, siis said süldi sisse pandud: seajalad, seapea kõik osad, ka kõhrelised, näiteks kõri ja keel; 1 koot, süda, mõnikord ka neerud, taist ja pekist liha. Mitut eri koostisega sülti ei keedetud (näiteks puhast koodi- või jalasülti), kõik pandi kokku. Tänapäeval teen väga väikese koguse sülti: pool pead, kaks kuni neli jalga, taist liha, kooti ei lisa, pigem keelt.

Vaatamata kõikidele kaasaegsetele maitseainevõimalustele ja – segudele, eelistan ikka soola, pipart, loorberit ja kindlasti sibulat, vähesel määral küüslauku.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Kui kasvasin ise sigu, siis oli süldimaterjal muidugi oma sea liha. Hilisemal ajal olen ostnud kauplusest, eelistades kodumaise, lausa omakandi tootja külmutamata toodangut. Olen nautinud varahommikust teiste süldiusku inimestega koos seapea järjekorras seismist, et ikka värске kraam saada!

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Pesen süldi sisse mineva liha jooksva vee all läbi, hüübinud vere tükid, kui leidub, eemaldan.

4) Kellega koos keedad sülti?

Kui lapsed olid veel kodus ja ämm elas, keetsime enamasti koos (tähtis oli maitsestamisest mitme inimese arvamus), lapsed, ka teised pereliikmed aitasid lõikuda. Tänapäeval keedan sülti üksi.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Kui hakkasin ise sigu kasvatama (1980), ei teadnud linnas kasvanud inimesena ei loomapidamisest ega süldikeetmisest midagi. Oma lapsepõlvkodust süldikeetmist ei mäleta. Liha ja subproduktidega "ümber käima", sülti keetma, verivorsti tegema jne. õpetas mind ämm Helju Toomik (1924–2016).

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Kui siga tapeti, püüti sült keeta ühe esimese toiduna. Toorainet oli palju, sült keedeti suures kastrulis ja see võttis päris palju aega, aga oli ka huvitav, lõbus ja peret siduv tegevus. Lihatükid pandi keema mitte väga suurte ega ka väikeste tükkidena, aga nii, et neid kastrulis ikka segada ja liigutada sai. Kui liha oli keema läinud, võeti hoolikalt vaht pealt (see läks eraldi kaussi koortele-kassidele-kanadele). Siis pandi maitseained: sool (eelistatavalt jäme keedusool), loorber, vürts, mitut sorti pipart, küüslauk ja palju sibulat. Ämm ei koorinud sibulat, lõikas vaid sektoriteks, niimoodi jäävat süldileemele ilus pruunikas värv. Vaiksel tulel jätkati keetmist, maitsti ja arutati, et mida lisada, ära võtta ei saanud ju enam midagi. Sellepärast oldigi soolaga esialgu väga ettevaatlik, liha tõmbab maitset endasse, seega pidi süldileem keetmise ajal olema natukene tugevama maitsega. Matti võeti ka, näiteks sea põse tükke, mida siis kuumalt, soola peale riputades, leivaga koos isukalt söödi. Kui liha oli piisavalt pehme, võeti tükid välja jahtuma. Leem kurnati läbi tiheda sõela. Siis algas lõikumine, mis oli väga lõbus tegevus. Paremad ja taisemad tükid pisteti suhu, kellele meeldisid krõmpsluud, krõbistas neid. Neerud ja süda lõigati hästi väikesteks tükkideks, nõ peideti ära, sest kõikidele need ei meeldinud, samas andsid nad süldile taisust ja tihedust. Meil oli siin eriarvamusi, ämmale meeldis leida süldi seest terveid seavarbaid, et neid siis närida ja lutsutada, teistele pereliikmetele see eriti ei meeldinud, nii tegi ämm endale kausikese nõ "oma sülti". Üldiselt ei meeldinud kellelegi, kui seajalgadele oli karvu peale jäänud (nali oli see, et mis, karvadest on ju hea seajalg süldi seest välja sikutada...), see tähendas, et meestel kästi seajalad puhastamise ajal eriti puhtaks teha, teiste tükkide küljest lõigati vajadusel karvased osad ära ja pandi koerale. Meie peres ei tahetud eriti väikeste tükkidega sülti, nõ sodisülti, samas, suuremad pekised tükid oli vaja peenemaks lõigata, et lapsed neid söömise ajal välja ei sordiks. Püüti teha nii, et väikesi luutükikesi ei jääks süldi sisse, kellelegi ei meeldinud hamba all luud tunda. Juhtus, et ämmal sattus ikka puhta liha hulka nähtav luutükikene, siis püüti see asi märkamatuks ära parandada. Puhtaks lõigatud luud lutsutati üle, luuüdi koputati välja, aga seda süldi sisse ei pandud, ja lõpuks oli kõikidel kõht väga täis. Vanaperenaine Manni sõi alati taldrikutäie sooja sülti leivaga. Lõigatud süldimaterjal pandi leeme sisse tagasi, kõik lasti veel korraks keema, maitsti, pandi vajadusel veel midagi juurde. Olid juba tervisliku toitumise meeleolud (1980–1990), ja kuna nagunii kooriti süldi pealt enne söömist rasv ära, siis meie korjasime juba kuuma süldi pealt nii palju rasva ära, kui vähegi saime, see pandi hiljem praekapsaste sisse. Mehed kurjustasid küll, et nii ei ole see enam sült... Sült pandi anumatesse hanguma. Kui kogus oli väga suur ja olemas oli juba sügavkülmik, panime hangunud sülti kilekottides sügavkülmikusse, kust seda siis hiljem üles sulatati, taas hangutati ja söödi.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Ei olnud niisuguseid käske ega keeldusid.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Loomi pidades tapeti siga ikka enne aastavahetust, siis keedeti ka sült. Seatapu järel oli seda kraami, mis kohe oli vaja ära valmistada palju, seega ei saanud ajast vaadata, tehti nagu järjega jõuti, tihti sült ja pasteet podisesid kõrvuti kateldes. Kuna minu äial on sünnipäev juunikuus, siis, juba sügavkülmikute ajastul, on sülti keedetud sügavkülmutatud lihast ka äia suviseks sünnipäevaks. Tänapäeval keedan sülti palju väiksemas koguses ja ainult jõuludeks.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Olid olemas need lainelise servaga plekist erineva suurusega süldinõud, aga kuna kogus oli nii suur, siis need ei õigustanud ennast, panime ikka suurematesse emailkaussidesse. Viimane kauss märgistati, sest selles oli kindlasti põhjavajunud luutükikesi. Sügavkülma läks ruumi kokkuhoiu mõttes kilekottides. Tänapäeval eelistan niisuguse suurusega väiksemaid klaaskausikesi, et kogus oleks korraga ära söödav.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Talvel seisis verandal, sest kelder oli niiske. Muidugi külmkapis, tänapäeval ainult külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Panen süldi väikestesse klaaskaussidesse, need külmkappi ja püüan ka õige kiiresti ära süüa, et mitte sügavkülmutada ja uuesti sulatada. Keedan väikese koguse sülti.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Kodune süldikeetmine võiks olla olulisem kui ta on, minu jaoks on see üsna oluline osa aastavahetuse pidustuste saabumise meeleolust (kuigi mitte igal aastal ei keeda sülti). Samas on ta töömahukas protsess ja tänapäeva inimesed, eriti lapsed, ei armasta enam väga sülti.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Kuigi otseselt ma kellelegi loengut pidanud ei ole, usun, et minu kaks tütart, kes on muidu ka head söögitegijad, saavad süldikeetmisega kindlasti hakkama.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Ajast, millest pärineb minu süldikeetmise õppimine ja suurem keetmine (1980ndad aastad), jagati sülti alati sugulastele, naabritele. Tänapäeval pakun külla tulnutele, kui juhtuvad sel ajal, kui olen sülti keetnud.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Noorem rahvas sülti väga ei armasta. Mina olen tarvitanud ja tarvitan sülti ka leiva peale lõigatuna. Tänapäeval poesüldist olen keetnud suppi, süldist saab väga hea supivedeliku. Kui oli nõ uudsesült, siis söödi ka niisama, tükk leiba vaid kõrvale. Tavaline oli ja on sült keedukartuliga. Meil oli kombeks teha sinna juurde külm hapukoore- ja küüslaugukaste. Uuema aja asjadest meeldib mulle väga sült majoneesi või ketšupiga, ka tänapäevaste mahedate sinepitega. Minu vanemad sõid sülti ainult äädikaga, mõnikord ka kange sinepiga, mulle äädikas ei ole kunagi meeldinud, nii jäid minu peres kange sinep ja äädikas kõrvale, leiti, ja minu meelest õigustatult, et nende lisanditega süldi head maitset ei tunnegi.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Eesti elavate välismaalaste suust kostub tihti, et sült on nende meelest kõige eemaletõukavam toit Eestis... Ju siis ei ole nad juhtunud head sülti saama. Või pelutab see, et ei teata, millest see õieti on kokku segatud? Kellele meeldib peenestatud sült, kellele niisugune, kus suuremad lihatükid sees on, kellele rasvasem, kellele peaaegu vaid kallerdisest koosnev... Tänapäeval on kõiki "süldiliike" poest saada. Kardetakse ja kurdetakse, et sült on rasvane – sült on minu meelest üks kõige paremas balansis olev toit – puljongit, rasva, taid... Eriti kui selle ise keedad! Tähtis on hea maitse, milles minu arvates peab olema tunda liha maitset, aimu sibulast ja loorberist, soola pigem vähem kui palju.

Külle, s 1973, Saare mk, Kuressaare

- 1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Seajalad, seakõrvad, sealih, veidi loomaliha, maitseained.
- 2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Kõige suurema poti täie (hetkel 8 liitrit).
- 3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Otse potti, keedan vaikselt tulel.
- 4) *Kellega koos keedad sülti?*
Üksi.
- 5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Vanaemalt.
- 6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
Liha potti, keema. Siis keeran temp. alla ja lasen haududa, kuni liha hakkab kontide küljest lahti tulema. Siis lisan maitseained, juurviljad (juurviljad väikeses koguses maitseainetena).
- 7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
Ei.
- 8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Ei.
- 9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
Mis kätte juhtub; panen ka purki, et säiliks kauem.
- 10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Külmkapp, kelder.
- 11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*
Kaanetan purki; teen korraga kõige suurema poti täie, hetkel on see 8 l.
- 12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*
Hea odav toit, mida saab suures koguses ette teha, et ei pea iga päev keetma.
Kuna praegu on enamus toitu väga rafineeritud, minule teadaolevalt sisaldab sült vajalike aineid, mida mujalt saab vähe.
- 13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
Ei.
- 14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Jagan.
- 15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
Lisandina kartulile, äädikaga; ka leivale vorsti asemel.
- 16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*
Sööge sülti! Hea kraam ;)

Ene Odraks, s 1954, Harju mk, Tallinn

- 1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Seakoodid, liha, sibul, vürts. pipar, sool, loorberileht.
- 2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Poest, tavaliselt 2 kotti ja natuke liha ka juurde.
- 3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Pesen koodid ja panen ööks külma vee sisse likku.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Ema õpetas. Ema sünd. 1928. a.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Kupatan koodid (koodid peavad olema 2–3 tükiks lõõdud) ja liha. Valan selle vee ära ja nüüd panen koodid ja liha külma veega keema, riisun vahu. Siis lisan kaks suurt ratasteks lõigatud sibulat, jätan neile natuke koort peale. Panen ka vürtsi ja 9 terapipra ning ühe loorberilehe, soola. Keeb 3–4 tundi hästi vaikselt tulel, siis jääb sült selge. Siis võtan liha välja ja tükeldan. Kurnan vedeliku. Siis segan liha ja vedeliku kokku. Panen vett juurde kui on vaja ja maitsestan soolaga – peab olema supist soolasem. Lasen veel kord keema tõusta ja siis panen süldi vormidesse, mis on eelnevalt külma veega märjaks tehtud.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Sült ei tohi väga tugevasti keeda, siis jääb sült hall.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud, sünnipäevad.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Spetsiaalsed plekist süldivormid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Sahver talvel, külmkapp muul ajal.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Teen kas ühest või kahest koodist ja natuke liha juurde. Kui teen rohkem sülti, siis panen 1–2 0,7 l kaanega purki ka täis ning see seisab külmkapis. Tarvitan 2–3 nädala pärast ära.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Kodus tehtud sült on parem.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ei.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Oma pere jaoks.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Sülti süüakse kartuliga, süldi peale valatakse lahjendatud äädikat.

Heli Tõugu-Hiiemäe, s 1974, Rapla mk, Rapla, elukohad Harju mk, Tallinn ja Järva mk, Sõmeru k

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seajalad ja koot kindlasti, vahel pool seapead, vahel seasaba, taine tükk sea abaliha või kaelakarbonaadi või muud taisemat pehmet liha, vahel tükk veiseliha või hoopiski kanaliha, kindlasti sibulad, porgandid, pipar, jäme meresool, vürtsipipar ja loorberilehed. Kindlasti EI lisa traditsioonilisele süldile želatiini ning küüslauku ja ei kasuta seljakarbonaadi, kuna see jääb liiga tuim. Lisaks olen teinud mittetraditsioonilist sülti ainult kanast ja ka kalast.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Turult – Keskturult, tavaliselt Ardu lihaletist ja supermarketist, sibulad on enda peenrast või Peipsi kandist. Liha tuleb vahel ka mõne tuttava-tuttava kaudu talust. Liha peab olema eestimaine. Kokku niipalju, et 10 l pott saab tihkelt täis.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Vahel leotan liha öö läbi. Juurviljad pesen, kuid ei koori, röstin pooleks lõigatud koorimata sibulad ja porgandid pliidiraua, need annavad maitset ja kuldset värvi.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi, perega või sõpradega.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Vanematelt (1950 s ema Setumaalt ja 1951 s isa Tapalt, hilisem koos elu Kesk-Eestis Rapla- ja Harjumaal) ja ämmalt (1951 s Setumaalt, hilisem elu Järvamaal), koolist (1989–1992 Põltsamaa Kodu- ja Põllutöökool) ja internetist.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Pesen materjali, vajadusel leotan öö läbi, panen keema. Keema tõustes riisun vahu ja hoian vaevu mulisevana. Kui vahtu enam ei eraldu, lisan röstitud juurviljad ja maitseained. Keedan vähemalt 4 tundi, tavaliselt rohkemgi. Tõstan liha leemest välja, jahutan veidi ja hakin. Seajalad ja muu pehme kamara ja krõmpskondiga materjal saab maiuspalana niisama ära söödud juba hakkimise käigus. Süldi sisse läheb üldjuhul ikkagi taisem liha. Leem saab ka läbi kurnatud ja uuesti keema pandud koos hakitud lihaga. Riisun pealt üleliigse rasva. Keema tõustes timmin soolasuse ka parajaks ja seejärel läheb sült vormidesse või purkidesse.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Kõige olulisem mitte lasta mulinal keema, kuna see muudab süldi häguseks ja süldile ei tohi juurde lisada külma keetmata vett, mis samuti muudab leeme halliks.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Ei ole kindlat aega, aga sügisest kevadeni suvalisel ajahetkel võib traditsioonilise süldikeetmise isu peale tulla. Suvel olen teinud vaid kanast või kalast sülti.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Hoian erinevates kaussides – plastmassist, klaasist, savist, portselanist ning plekkvormides ja klaaspurkides. Suurema rõngakujulise piduliku süldi teen Tuppervare päevalille vormi.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapp linnakodus ja maakodus sahver ning külmkapp.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutatud jms)*

Materjali keedan 10 l potiga, süldiks jääb kogus, mis sellest peale kontide jms väljapuhastamist järele jääb. Panen kuumalt purki ja kaanetan õhukindlalt. Vahel panen ka plastkarpidega sügavkülmale.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Kuigi väga head sülti saab tänapäeval ka nn vabrikutoodangu hulgast supermarketist, pean ma ikkagi väga palju rohkem lugu kodustehtud süldist. Kuulun sellesse vanuseklassi, kes võtavad selle aja ja teevad veel kodus sülti ning vähemalt 1 kord talve jooksul saab seda keedetud. Minu peres on laual nn poe valmistoodangut väga vähe, ise saavad tehtud kõik hoidised, kapsad, pasteetid, vorstid, praed, küpsetised ja muu kraam, kuna ma olen kokandusalase haridusega ja mulle väga meeldib süüa teha ning erinevaid asju katsetada.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Sõpradele, tütrele ja ka meie põhjanaabritele soomlastest sõpradele, kellele sült väga maitstes.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan sugulaste/hõimlaste ja sõpradega.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Eraldi toidukorrana lisandina muredale kartulile – äädikaga või hapukoorega, vahepalana leivaga-kange sinepi või mädarõikaga. Peolaul (jõulud, aastavahetus vms) ei ole eraldi toidukorrana vaid on 1 paljudest toitudest.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*
Peolauasüldile panen vahel vormipõhja kaunistuseks porgandit, petersellilehte vms. Meeldib, kui kallerdist on rohkem kui liha ja see on kirkasselge, kuldse tooniga, mitte hallikas.

N, s 1952, Jõgeva mk, elukoht Harju mk

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Seapea, seajalad, seakõrvad, seakoot, kana, mõnikord veidi loomaliha, porgand, sibul, 1 punapeet, petersell, pipar, sool, vürts, nelk, loorber, kui panen lõigatud süldi kaussidesse, siis mõne kausi põhja asetan küüslaugulõike (kõigile sööjatele ei meeldi küüslauguga, aga osadele inimestele küüslauguga sobib).

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Turult või otse seakasvatajalt.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Kõigepealt raiun parajad tükid, lõikan ära liiga rasvased osad pea küljest (väga vajalik tegevus, need rasvased osad kasutan kas verivorsti või kakkide jaoks), vajadusel puhastan veel jalad ja pea, leotan üle öö külmas vees.

4) Kellega koos keedad sülti?

Tavaliselt üksi.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Vanaemalt (s 1908), emalt (s 1935), endistelt töökaaslastelt, kes olid lõpetanud kodumajanduskooli.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Keema panen külma veega, eemaldan vahu, valan selle vee ära, pesen liha uuesti puhta veega, panen uue veega keema, kui tuleb veel vahtu, siis korjan selle ära. Keeta tuleb õige tasaselt, lisan juurikad (sibulad kooritult, punapeet annab ilusa ja klaari vedeliku, ei tasu ehmatada, et algul värvub vesi punaseks, see kaob kohe ära), maitseained. Keedan ikka vähemalt 4 tundi või rohkem, siis tõstan liha välja jahtuma, kurnan leeme. Hea, kui saab leent niipalju maha jahutada, et rasv hangub peal, siis hea ära korjata, aga mõnikord tuleb ka lusikaga vedelat rasvakihti eemaldada. Lõigun liha ja ajan süldi uuesti keema, eemaldan veel vahtu ja maitsestan lõplikult soolaga

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, Mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Tavaliselt ei tee sülti külmutatud materjalist.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Jõuludeks teen alati, jaanipäevaks mitte kunagi, sünnipäevadeks küll, kui need ei ole lausa suvel. Tavaliselt üritan hommikul keema panna, siis jõuab ikka veel normaalsel ajal magama, aga on ka südaööni läinud. Tegelikult tuleb arvestada terve päevaga.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Klaas- või emailkaussides.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Külmutuskapis või jahedal ajal sahvris, esikus (maainimese eelis).

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

Keedan 12-liitrise potiga, pool kaussidesse ja teine pool otse keevalt purki ja kohe kaanetan, seda saab vajadusel uuesti kuumaks lasta ja siis kaussidesse tarretuma panna.

Vähe sülti keeta pole mõtet, see on nii suur ettevõtmine, purkides seisab mitu nädalat (võibolla ka kauem, aga ei ole õnnestunud sööjate eest süldivaru varjata).

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Jõulud ja aastavahetus ilma süldita – see pole võimalik. Ja varem, kui sai kodus loomi peetud, siis oli loomulik, et sülti ka keedeti. Kodune sült on igal juhul parem poest ostetust. Olen mitmete tootjate oma ostnud, väga erinevad on, kodusest pole ükski parem.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Tütred saavad välja koolitatud.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Ikka sugulased saavad ka mõnikord.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Sült koos keedetud või praetud kartuliga, äädikas-sinep on igaühe maitseasi, määratõlgis lisandina hea, mina ise ei söö iialgi äädikaga. Meeldib süldilõik saial või leival. Minu lähedased on üldiselt väga süldilembesed.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Oleks kena, kui iga eesti perenaine oskaks sülti keeta, see on ikka nii meie rahvale omane toit.

Eleonora Põld, s 1958, Tartu mk, Puhja al

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seapea ja -jalad, koot, keel, maitseained (sibul, sool, pipar, loorber, vürts, muskaatpähkel, ingver, mesi).

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Võimaluse korral otse omaniku käest.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Tükeldan, leotan külmas vees 2–3 tundi, puhastan.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Emalt, s. 1931 Pärnus.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Puhastatud lihatükid panen külma veega keema. Vett tuleb panna nii palju, et liha oleks kaetud. Algul suure tulega, kui vaht on võetud, siis hästi vaikselt tulel 3–4 tundi. Maitseained lisan pärast vahu võtmist. Kui liha on pehme, võtan selle leemest välja ja panen jahtuma. Vedeliku kurnan läbi sõela. Jahtunud liha tükeldan väikesteks kuubikuteks. Siis lasen vedeliku uuesti keema ja lisan tükeldatud liha. Maitsestän lõplikult soolaga (kuumalt peab olema pisut soolane) ja lisan ka supilusikatäie mett. Lasen süldi keema tõusta aga ei keeda. Siis panen süldi kaussidesse jahtuma.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei ole, kuna toimetan üksi.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Teen sülti tavaliselt talvel, külmaga. Muidugi ka jõuludeks.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Savikaussides, plekist vormides, spets. vormides.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Sahvris.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Tavaliselt kümmekond liitrit, kuna jagan seda lastele ka. Kui tahan säilitada pikemalt, siis kas sügavkülma või steriliseeritud purkides nagu konserve. Hiljem tuleb need siis uuesti sulatada keemiseni ja panna vormidesse.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Vajalik on see siis, kui peetakse paari siga oma tarbeks. Et midagi kaduma ei läheks. Praegu sõltub süldi tegemine pigem sellest, kas on isu süldi järele, mis on ju iseenesest hea, odav ja naturaalne toit.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Lastele.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Jagan lastele ja teistele pereliikmetele.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Enamasti kartuliga. Äädikas ja sinep ka vastavalt maitsele.

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Süldiks kasutatav liha peab olema värske, ainult maha jahutatud. Sügavkülmas või pikemalt külmikus seisnud lihast head sülti ei saa.

Merilin, s 1983, Jõgeva mk

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Koot, pea, sibul, porgand, loorber, vürtsid.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Kohalik lihapood, kogus varieerub

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Puhastan sea naha karvadest ja kupatan.

4) Kellega koos keedad sülti?

Üksi.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Ema ja vanaema.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Kupatan liha, lisan vürtsid ja keedan. Siis eemaldan lihatükid leemest ja kurnan leeme läbi sõela eraldi potti. Puhastan liha kontidelt ja lisan selle leeme. Lasen leeme koos lihaga korra keema ja siis panen süldi vormi.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Ei.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Jõuludeks kindlasti, sünnipäevadeks kuidas kunagi.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Plastmasskarbid.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Külmkapp.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

Kui sülti saab rohkem, siis sügavkülmutame selle.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Kodune sült on ilmselgelt maitavam kui poest ostetud sült. Maitseeelistuse tõttu eelistan ise teha.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
Veel ei ole.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Enamjaolt enda tarbeks.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
Eraldi toidukorrana koos keedukartuli, külmkoorekastme ja sinepiga.

Eevi Treial, s 1939, Tartu mk, Sääritsa k

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Koodid, jalad, taisem liha.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
3–4 kilo.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Puhastan, pesen, kui on keetmiseks ka pea, siis kupatan.

4) *Kellega koos keedad sülti?*
Üksinda.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Oma ema (s 1896) kõrval abiks olles.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
Süldi keetmisel tuleb panna materjal keema külma veega ja keeta tingimata tasasel tulel, sest mulinal keetmisel jääb kallerdis halliks, pidevalt korjata ära vaht. Kui vahtu enam ei teki, siis lisada osa soolast, pipraterad, loorberilehed, koorega sibul, mis annab lisaks maitsele ka kallerdusele ilusa värvuse. Mina panen ka ühe porgandi, mis annab samuti ilusa kuldse värvuse, hiljem viilutan ja panen kausi põhja, kallerdudes jäävad ilusad porgandirattad süldile, Kaussitõstmisel olen viimasel ajal lisanud ka peenestatud küüslauku, aga kellele isegi nõrk küüslaugu maitse ei meeldi, ei pea panema. Enne kaussidesse tõstmist lisada soola maitse järgi. Tegelikult jahtudes soolasus väheneb. Vedelik peab olema sellevõrra algul soolasem.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
Süldi keetmiseks peab panema vajaliku hulga vett, et hiljem vältida vee lisamist, äärmisel juhul saab lisada ainult keeva vett. Süldile keetmise ajal külma vett lisada ei tohi, sest selline sült ei kõlba süüa, teeb kõhu lahti.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Sülti keedan alati jõuludeks ja ka sünnipäevadeks. Keema panen varahommikul, et tükeldamisega ei jääks päris öö peale.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
Sülti hoian 0,5-liitristes emailkaussides.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Soojal ajal hoian külmkapis, aga jahedal ajal sahvris.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Sülti teen ikka varuga, et saaks lastele ja lastelastele, kes jõulude ajal on kõik alati minu juures, kaasa anda. Alati jääb ka vana-aastaks järele, selle panen sügavkülma. Söömiseks panen jäätunud süldi potti, lasen korra keema ja jahutan.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Kodus keedetud sült on tehtud oma maitse järgi ja teatud lihast. Ilusam on ikka lauale panna kenasti kuubikuteks lõigatud ja selge kallerdisega sült. Ülekeedetud lihast sült on hägune, ei näe ilus välja ja väljanägemine on ka söömisel väga tähtis.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Minu lapsed ja ka juba lapselapsed saavad süldikeetmisega hakkama, vajadusel helistavad ja küsivad nõu.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Praegu teen ainult oma pere tarbeks, aga varem kui sai sigu peetud, siis läks alati kausitäis lihunikule ja ka naabrile.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Minu peres äädikat ei kasutata, sööme sinepi ja mädarõikaga. Sült on ikka terve toidukord, lisaks keedukartul ja hapukurk.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Süldi keetmisel tuleb hoida äärmist puhtust. Käed pesta kuni küünarnukini, juuksed olgu räti või mütsi all peidus. Kui on nohu või köha, siis ära parem süldikeetmise juurde mine.

Milvi Vahtra, s 1955, Saare mk, Audla k, elukoht Harju mk, Tallinn

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Peamiselt sealihäsülti: 1 koot (võimalusel tagakoot), 2 seajalga, 1 või 2 tükki taist sealiha, porgandid, koorega sibulad, maitseained (sool, pipar, vahel ka mõni tera nelki või vürtsi, mõned loorberilehed).

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Turult või poest (1 koot, 2 seajalga, paar tükki taist sealiha).

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Pesen ja veidi leotan külmas vees.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksinda.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Minu vanaema ja ema süldikeetmise kõrvalt – vanaema Juula Truuvert (1898–1982) Saaremaa, Audla küla; ema Helju Saar (1931–) Saaremaa, Koigi küla.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Panen kõik lihatükid suure potiga pliidiile keema, vett nii palju, et kataks korralikult lihatükid ja veidi peale ka; ajan tuliseks või keema ja valan esimese vee ära; siis lisan uue vee ja keedan 3–4 tundi, et liha oleks pehme ja tuleks kontide küljest lahti (nn loma või lõma); keetmise viimases faasis olen lisanud puhastatud terved porgandid, koorega sibulad (ilusama värvi saamiseks) ja maitseained.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Viimastel aastatel üks kord aastas – jõuludeks, keedan pigem peale lõunat/õhtul ja siis võib liha lõikumine ulatuda hilisõhtule või lausa uude päeva.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Emailiga kaetud plekk-kaussides.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Kui ilm võimaldab, siis algul korrusmaja rõdul, hiljem külmkapis; olen hoidnud mõned portsud ka jääkapis, hiljem üles sulatanud ja uuesti lasknud tahkeks minna.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa?*
(sügavkülmutad jms)

Umbes 5 liitrit; nagu eelpool kirjeldasin, siis väikest osa hoian ka jääkapis.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Kodune sült maitseb lihtsalt nii palju paremini ja sel on ilmselt side lapsepõlvkoduga (emotsionaalne side) ning süldikeetmine on kujunenud traditsiooniks.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Mitte eriti (kui lapsed väiksemad olid, olid nad küll juures, kuid ise pole keetma hakanud).

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Vahel mõne kausi olen andnud/kinkinud hõimlastele.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Kindlasti sooja keedetud kartuli kõrvale. Ise armastan sülti maitsestada veega lahjendatud äädikaga, kuid süön ka ilma, ainult kartuliga. Abikaasa kasutab maitsestamiseks sinepit.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Sealihasüldi puhul meeldib, kui kausis katab sülti kerge rasvakiht (see on ju keetmisel maitsestatud) ja see annab kallerdanud süldile erilise lisamaitse. Kui süüa hakkame, tõmban noaga kerge tiiru ümber kausi sisekülje (et sült paremini lahti tuleks) ja pööran siis süldi ümber alustaldrikule; siis lõikan sektoriteks lahti. Keetmisel kasutatud maitseained, porgandid ja sibulad sõelun süldileemest välja, vahel süön neid porgandeid, kuid sülti neid ei lisa.

Astrid Meldre, s 1971, Lääne-Viru mk, Rakvere, elukoht Lääne-Viru mk, Rakvere v, Sõmeru al

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoot, seajalg, kanafilee, vürts, loorber, sool, porgand, sibul.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Lihakraami ostan lihapoest, köögiviljad oma aiamaalt.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Pesen, kupatan, pesen veel kord, külma veega vaikselt keema.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Sült podiseb ise, samal ajal saab perega toimetada.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Oma emalt, Rahelilt, s 1946.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Pestud kupatatud koot ja jalg vaikselt keema, maitseained, osa soolast ja porgand sibul ka kohe potti.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Sült peab podisema väga vaikselt tulel!

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Kartulivõtmise aeg, siis süüa sülti eriti väikeste praekartulite ja marineeritud kõrvitsaga. Aasta lõpuks keedan ka ja siis, kui isu tuleb.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Klaaskaussides.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa?*
(sügavkülmutad jms)

Valmis sülti saab u 2 liitrit e 6 kausikest. Katan kausid jahtunult toidukilega, siis sült ei kuiva. Ma ei keeda sülti korraga palju, pigem teen tihemini.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Maitsev, puhas kraam, sest tean, millest keedan. Et koorin süldilt alati rasva pealt, siis ka tervislik. Rasvaga saab maitstvaid praekartuleid. Klaari sülti on klaaskausis nii tore vaadata ☺ pere on tänulik.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Olen oma teadmisi jaganud kogukonnaga.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Kindlasti jagan.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Praekartulitega, nende kõige pisematega. Et kasvatame kartuli ise, siis sügisesi pisikesi kartuleid ma ei koori, praen süldi pealt kooritud rasvaga. Kindlasti on laual enda küpsetatud leib, marineeritud kõrvits, rabarberimorss, sinep.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Südamas on hea tunne, kui viin sülti oma eakatele naabritele ja emale, kes süldist lugu oskavad pidada.

N, s 1957, Järva mk, Koeru al, elukoht Jõgeva mk, Põltsamaa

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Sea koot, sea jalg, mugulsibul koos koorega, vürts, terapipar, loorber, sool.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Turult ja tavaliselt 2–3 kooti ja 3–4 jalga (sõltub suurusest).

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan paar tundi külmas vees ja eemaldan nahal olevad karvad.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Koos abikaasaga.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Oma emalt, sünd. 1932. a.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Kõigepealt leotan ja puhastan. Seejärel kupatan, kuni vaht peale tuleb. Kallan vedeliku pealt ära ja pesen liha sooja veega üle. Panen uuesti keema ja eemaldan peale tekkinud vahu. Lisan eelnevalt pestud mugulsibulad ja maitseained. Keedan potis, ilma kaaneta ja hästi aeglasel tulel (hautan, mitte ei keeda). Ägedal tulel keedetud sült on hägune ja hall. Hautamiseks läheb aega 4–5 tundi. Tuleb jälgida ka vedelikku, kui vaja lisada juurde, siis ainult keeva vett.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Sülti keedetakse ainult sea koodist ja jalgadest. Alati aeglasel tulel ja eelnevalt kupatatakse. Vastasel juhul tuleb sült hall ja hägune.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Sülti keedan siis, kui tuleb isu. Jõulude ajal aga kindlasti.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Sülti hoian klaas- ja savinõudes. Mitte kunagi plastmassnõudes.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa?*
(sügavkülmutad jms)

Tavaliselt 2–3 koodist ja kõik süüakse ära.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Vajalik, kui soovid süüa head sülti.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Oma tütardele aga nad eelistavad minu keedetud sülti süüa.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Ei tee ainult endale. Jagan lastele ja ka ämmale

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Igatmoodi.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Ei kasuta kunagi külmutatud liha.

Ülle Karlson, s 1968, Harju mk, Tallinn

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Sealiha, loomaliha, seajalad, kanakoib, seakoot.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Turult ja umbes 4–5 kg.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan ja puhastan.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Emalt, sündinud 1933.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Vette kõik komponendid keema, korjan vahu. Valan vee ära, pesen liha puhtaks ja uuesti keema ja nii 3 korda. Lisan maitseained – sibul, küüslauk, pipratera, loorber, sool. Edasi korjan vahu ja lasen tasasel tulel keeda 3–4 tundi. Kui liha on pehme, võtan liha potist välja, kurnan leeme läbi peene sõela, tükeldan liha ja panen uuesti leeme koos lihaga tasasele tulele. Lisan maitse järgi soola ja lasen pliidi olla kuni keemiseni. Edasi juba vormidesse hanguma.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Kindlasti keeta tasasel tulel, et kallerdis oleks ilus läbipaistev.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Enamasti jõulud.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Spetsiaalsed vormid ja ka klaas- ning keraamilised kausid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapp.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa?*
(sügavkülmutad jms)

Korraga 10 l poti täie. Sült seisab külmikus suhteliselt kaua. Ja süüakse kõik ära.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

See on nagu traditsioon, mida võiks edasi kanda.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Veel mitte.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Annan ka õe perele.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Süüakse igatmoodi. Kuuma kartuli kõrvale, leiva peale nii sinepiga kui mädarõikaga.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*
Mina soovitaksin süldile mitte lisada liha kamarat.

Merike Adamson, s 1962, Lääne-Viru mk, Väike-Maarja v, Vao k

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Koodid, jalad, kanakoiba.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Hangin kohalikust toidupoe, ostan perele paraja koguse, kusagil 3–4 kg materjali.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Puhastan, leotan, kupatan, pesen läbi ja siis uuesti tasasele tulele.

4) *Kellega koos keedad sülti?*
Alustan üksi, aga kui lõikumiseks läheb ja kondid vaja puhastada, siis on terve pere jaol.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Oma emalt (s 1934) ämmalt (s 1931).

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
Kui liha on kupatatud ja üle pestud, siis panen vaikselt keema, ema ütleb: "et siis ei lähe vedelik sogaseks ja sült jääb klaari näoga", kui juba natuke on keenud, korjan veel vahutut ja lisan maitseained, sibulad koos koorega, porgandid. Sült keeb ikka meil mitu tundi vaikselt. Eks selle teoga lähebki päev ära, kõik võtab aega. Kui lõpuks on aeg sealmaal, et saab hakata hakkima, siis sinna ma kedagi ligi ei lase, mulle meeldib, kui liha on peenike ja pekitükke näha pole. Kui liha hakitud, kurnan vedeliku läbi sõela ja panen siis lihatükid leeme sisse ja uuesti tulele. Jälgin hoolega, korjan veel vahtu, kui juba näen, et hakkab vaikselt mullitama, tõstan tulelt. Eelnevalt on kausid ette valmistatud, põhja laon porgandirattaid ja petersellioks. Tõstan lihaleeme kaussidesse ja lasen jahtuda toatemperatuuril ning seejärel tõstan külma tarretuma. Želatiini meie ei kasuta.

Eriti meeldib meie perele aga ämma keedetud nn peensült. Tema laseb kogu keedetud süldi läbi hakklihamasina, lisab paraja koguse küüslauku ja mm kui hea. Paras mängimine sellega on, aga pensionäril aega laialt

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei tea küll. Vahet ikka see, et tasasel tulel ja oluline, et vaht sisse ei keeks.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud kindlasti ja vahel ka muul ajal, kui ikka isu peale tuleb, siis pada tulele. Keetma hakkam hakkimul ja tavaliselt siis õhtul neljaks on valmis. Aga juhtus ka ükskord nii, et keetsin öösel, hakkisin hommikul.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Kui teen pidulikuks puhuks, siis kasutan emalt saadud spetsiaalseid vorme, sellised lainelised, vist plekist. Oma pere tarbeks, siis kasutan väikeseid klaaskausse ja keraamilisi nõusid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Ikka külmkapis. Ämm hoiab ka vahel keldris, kuna tal on selline talu maakelder, kus on päris jahe.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa?*
(sügavkülmutad jms)

Keedan suurema koguse, sest meil on kombeks ka jagada sugulaste peredele, emadele, sõpradele, naabritele. Kätte ei jää kunagi. Saab paar korda süüa ja otsas, selline kraam meil kaua ei seisa.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Mina pean oluliseks juuri ja mulle meeldib, kui noored ja vanad koos tegutsevad.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Olen edasi andnud oma teadmisi sõbrannale ja naabrinaisele.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Ikka jagan kõigile.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Koos kartuliga, kindlasti sinep, äädikas. Nn ämma peensülti sööme leivaga hommikukohvi juurde ja eraldi toidukorrana.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Pean oluliseks, et liha tuleks ikka oma tootjalt. Kui omal ajal kodus siga kasvasime, siis oli süldil hoopis teine maitse mis täna, kui poest liha peab ostma.

N, s 1970, Lääne-Viru mk, Kunda, elukoht Lääne-Viru mk, Vinni v, Piira k

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Jalad, pea, koot, vahest triibuliha, sibul, porgand, pipar, loorber.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Rakvere lihapoest ja tuttavalt talunikult.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan, puhastan, vahest tuleb ka kupatada.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Ema (nimi teada), sünd. 1943, Rutjalt, ja vanaema (nimi teada), sünd. 1920 Rutjal.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Lihad osta, puhastada, keeta, pikalt, siis tuleb tükeldamine, minu eelistus – väga terav nuga, et tulevad konkreetseid tükid ja liha ei lagune lihtsalt ära. Vahest panen vormi porgandeid, alati mitte. Liha tükeldatud, tuleb see veel korra lasta keema tõusta ja siis vormidesse. Mäletan, kuidas käisin lapsena vanaema juures, kui sülditegu oli, vaatasin ja õppisin, ma oli liiga väike, et mind konkreetsetelt õpetatud oleks, aga seda mida nägin, jäi ikkagi meelde.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Keeldusid ei olnud.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud ja siis kui tuju tuleb.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

On kindlad süldikausid küll, klaasist ja plekist süldivormid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa?*
(sügavkülmutad jms)

Pole praegu head potti, vana hakkas jooksuma, sellepärast on praegu kehvasti süldiga. Varem oli mul 10-liitrine pott, pool pead, paar jalga, koot – 5–6 liitrit tuli sülti ikka, vahest isegi rohkem, kui tegin ohtrama leemega. Mis endal liiga, selle viin õdedele.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Väga vajalik, traditsioon ikkagi. Ja üks hea kodune, toitev, aga mitte liiga rammus kõhutäis.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Õdedega.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan perega.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Ikka toidukorras koos kartuli, mädarõika, sinepi ja äädikaga.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Kiidan pärandihoidjaid.

Leelo Pukk, s 1945, Rootsi, Eskilstuna ja Stockholm

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoot, vasikakoot, kummagist 1,5 kg kondiga, 4 seajalga, loorbärilehti 4–5, piprateri 15, 10 tera vürtspipart, 2 supilusikat soola, 1 suur porgand ja 1 suur sibul.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Ostan poest. Mahtu vaata ülal.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Loputan liha kraani all, võtan ära koore sibulast ja porgandist.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Ise.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Oma ämma käest, Agnes Pukk, sünd. 1901 Mustjalas Saaremaal.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Panen kõik komponendid ühte suurde patta ja valan vett peale nii, et vesi katab kõik. Keedan 3 tundi. Lasen vähe jahtuda. Võtan liha ära, vabastan kontidest ja löikan peenelt. Leeme lasen läbi sõela, panen maitse järgi lisa soola ja keedan kokku. Võtan proovi ja lasen külmkapis seista, et vaadata, kas kallerdub. Kui mitte, tuleb veel vähemaks keeta. Siis panen liha kaussidesse ja valan leeme peale.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Et, minu ema tegi samamoodi.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõuludeks peab olema.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Klaasist, portselaanist või plastmassist ilusa vormiga kausse.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa?*
(sügavkülmutad jms) '

Sülti võib sügavkülmetada. Kui välja võtab ja kui sülti peaks söömisest üle jääma.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Niisugust toitu Rootsis ei saa osta, nii et tunnen eriti jõuluks vajadust. Sült, rosolje, rukkileib, verivorst, hapukapsas, seapraad ja ahjukartulid peavad olema jõuluõhtuks laual.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ei, veel ei ole.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Oma suure perekonna jaoks.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Sült, soe keedetud kartul ja äädikas marineeritud peetidega.

Merit Kiho, s 1959, Tartu mk, Tartu, elukoht Harju mk, Juminda ps, Kuusalu v, Kolga-Abla k

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Põdraliha, seakoot, seajalad, porgand, sibul, küüslauk, ürdid, vürtsid.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Kuna ei tee sülti ainult endale, vaid ka oma kodurestorani MerMer külalistele, siis jõulu ümber tuli kokku ca 20 seajalga, 7 seakooti, 6 kg põdraliha. Metsloom tuleb Viimsi lihapoest, sealihaga kohalikust farmist.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Liha niivõrd kvaliteetne, et läheb otse patta.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Oma abikaasa ja "abikelnar" Hummeriga (tegemist ameerika buldogiga).

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Ikka ema käest, kes sündis 1929.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Liha hiiglasuurde külma veega potti, pikk ja hoolikas vahu eemaldamine, seejärel lisanduvad ülejäänud koostisosad, keedan madalal tulel 6–8 tundi, tõstan liha potist, vedeliku kurnan kaks korda läbi marli, sealihast läheb tagasi ainult taine osa, mis koos metsloomaga peeneks hakitakse. Liha tagasi kurnatud vedelikku, korraks lasen uuesti keema, siis eemaldan tulelt ja jagan süldi kaussidesse jahtuma.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Eelkõige jõulud ja pigem õhtupoole.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Põhimõttelised sobivad kõik loetletud nõud.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Sülti annab tõepoolest vajadusel sügavkülmutada. Siis tuleb ta enne tarvitamist uuest keema lasta.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Eelkõige selle kvaliteedi tõttu on see süldihimu tekkides vajalik.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ainult oma pereringis.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Jagan MerMeri külastajatega, seega on tegemist pisut ka ärilise ettevõtmisega.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Õhtusöögiks, lisandiks pisut äädikat ja koduleib.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*
Usun, et sülditegu pole kaduv kunst.

N, s 1957, Saare mk, Muhu saar, elukoht Rapla mk

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoot, -jalad, -kõrvad, veise- või kanaliha, sibul, küüslauk, sool, pipar, vürts, loorber, muskaat.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Turult, poest – 2 seakooti, 4 seajalga ja 4 seakõrva (kallerdis peab olema hästi kõva), u 1 kg veiseliha või kana.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan üle öö, puhastan.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Vanaema, ema, ämm.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

See võtab aega terve öö ja päeva – leotan öö läbi (8–10 tundi), kraabin noaga tükid üle ja pesen, võtan vahtu mitu korda (vett ei vaheta) esimese keetmise tunni jooksul, keedan kuni 6 tundi, sibula lisan koos koorega, et saada leemele ilusat värvi; küüslaugu lisan alles lõpus enne jahtuma tõstmist hästi peeneks hakituna, samuti riivin pisut muskaati sisse alles lõpus.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Keeta tuleb nii tasasel tulel, et vedelik vaevu liigub, ja poti kaas peab olema irtakil, muidu sült ei jää selge; keeta tuleb pikka aega (kuni 6 tundi), et maitse hästi välja tuleksid.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (Jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud; keedan päeval.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Plekk- ja savikausid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Oleneb välistemperatuurist – kui õues on pakane, siis kütmata toas, muidu külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

6–7 kaussi, kui jääb üle, panen sügavkülma.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Kindlasti vajalik, sest saan oma maitse järgi. Väga oluline on ka hoida traditsiooni ja oskust.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Tütrelle.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan tütre perega.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Nii eraldi toidukorrana koos keedukartuliga (juurde mädarõigas, sinep) kui külmlaual koos teiste roogadega (nt kartulisalad, rosolje).

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*
Minu meelest on suur maitse vahe, kas keeta sülti kodus kasvatatud või suurtootmisest pärit lihast – koduse liha kasuks muidugi.

N, s 1962, Järva mk, Türi, elukoht Harju mk, Jõelähtme v, Haljava k

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Seakoot, sealiha, mugulsibul, porgand, sool, must terapipar, loorberileht, vürts, kuivatatud till-petersell.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Poest ostan, 1–2 seakooti ja 2–3kg sealiha.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Ei töötle.

4) *Kellega koos keedad sülti?*
Üksi keedan.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Vanaemalt, emalt, kolhoosipidude ajal kogemustega perenaistelt.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
Panen lihamaterjali külma veega keema, riisun vahu ja kui vahtu enam ei tule, siis valan selle vee ära ning pesen lihamaterjali ja poti jooksva vee all puhtaks. Panen lihakraami uuesti potti, lisan muud lisandid ning puhta kuuma keenud vee ning kuumutan keemiseni, lasen tasasel tulel ca 3 tundi keeda – kuni liha on kontide küljest täiesti lahti. Seejärel tõstan liha leemest välja ning leeme kurnan läbi tiheda sõela. Pesen poti ja panen kurnatud leeme potti. Lõikan liha tükkideks ja panen leeme sisse (kui vaja, lisan keeva vett) ja lasen kõik koos aeglaselt keema tõusta ning keedan veidi aega. Seejärel tõstan süldi kaussidesse ja kaanega karpidesse. Mõne anuma põhja lõikan keedetud porgandist kaunistuse või lisan petersellilehe. Vahel teen keeksivormi sisse erinevate värviliste köögiviljadega kirju süldi.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
Sült ei tohi mulinal keeda – leem läheb halliks.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Keedan sülti väga harva – kui, siis sünnipäevaks ja/või jõuluks. Süldikeetmine on ikka öötöö.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
Igasugusest materjalist (v.a. plast) kausid ja kaanega plastkarbid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Külmkapp ja külm koda

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*
Ei tee suurt kogust. Annan ka emale ja kui kipub üle jääma, siis kasutan supileemena vm toitude valmistamisel.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*
Saan sellise süldi nagu soovin, majas on hea lõhn, tuba soe, koerad õnnelikud, konte on mõnus ka inimesel lutsida, mõne aja saab söögitegemisele tänu süldile vähem aega kulutada.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
Nooremana tegime sülti koos sõbrannaga, tema oli pärit Tartumaalt – seega vahetasime kogemusi ja teadmisi.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Emale viin alati ja tütrele.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Eraldi toidukorrana koos kartuliga ja sinepi või mädarõikaga. Äädikaga enam ei taha. Samuti lõikan viiludena leivale ja määrin sinepit peale.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Vanemal ajal kui sead olid pekisemad ja sült seega rasvasem kasutati ka liigne süldirasv ära toidutegemisel. Sai head praekartulid. hapukapsad jne.

N, s 1948, Viljandi mk, Viljandi

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoot, jalad, sealih.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Turult või tuttavalt talunikult. Kogused on muutlikud.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Vahel leotan, kui aega on või liha verine.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Varem emaga, nüüd üksinda.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Emalt (s 1920), retseptiraamatutest, internetist.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Panen liha külma veega keema, eemaldan hoolikalt vahu, keedan nii, et vedelik vaevu liigub umbes 4–6 tundi, keemise algupoole lisan vürtsi, pipart, loorberit, sibulat, soola, porgandit. Tõstan pehme liha kaussi, tükeldan, panen kurnatud vedelikku, lisan soola, lasen keema tõusta ja läheb see sült kaussidesse. Kondid, jalad, kamarad ja pekk lähevad koera toiduks.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei midagi erilist peale selle, et see päev on pühendatud ainult süldile, mingeid muid erilisi tegemisi ei toimu.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Kindlasti jõulud. Vahel sünnipäev või kui isu tuleb. Alustan alati hommikul.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Mitmesugustes: vanad süldivormid, fajanssskaunid, lastele kaasa andmiseks plastmasskarbid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Keldrisse viiva trepi seinal olevatel riiulitel.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Palju. Kui säilimine hakkab kahtlaseks minema, lõon kausist kilekotti ja sügavkülma. Hea võtta, kui isu tuleb või külalisi oodata.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Poes on häid sülte müüa, aga mina ei pane želatiini, samuti tuleb odavam. Aga peamine on see tunne – mis jõulud need on, kui pole enda tehtud sülti!

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Sõbrannadega omavahel.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Lapsed saavad alati kaasa. Vahel jagub ka sõpradele ja sugulastele.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Igatpidi. Mõni lisab sinepit, mõni mädarõigast. Vahel kartuliga, vahel eraldi toidukorrana. See sõltub olukorrast.

N, s 1977, Tartu mk

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoot, -jalad, - liha, - kõrvad, loorber, pipar, vürts, sibul.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Poest. 2 kooti, 3–4 jalga, 2 kg liha, 2 kõrva.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Kuiatan ja pesen enne keetmist.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi keedan ja teen.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Olen kuulanud kuidas teised teevad ja siis alustanud algusest. Tasapisi läksid oskused paremaks.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Sülti keedab tavaliselt kord aastas – 1–2 päeva enne jõule. Kohe hommikul teen pliidi alla tule ja pott tulele. Esimese vahuse ja musta vee kalkan ära. Seejärel pesen liha ja nüüd pott jälle tulele. Nüüd tuleb puid pool päeva alla panna. 3–4 tundi keetmist ja pott õue jahtuma. Kui juba kannatab, kurnab liha välja, tükeldan ja leeme sisse. Seejärel lasen uuesti keema ja kaussi. Jahtunud kausid külma ja ongi tehtud.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei ole. Minu kodus ei tehtud sülti. Seda tegi alati tädi, kes tegi kohe kõigile. Pärast abiellumist maapoisiga tuli hakata ise keetma. Ma alles noor tegija.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Enne jõule.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Spetsiaalselt süldikausid, plastikust ja klaasist kausid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmik.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

12 l pott. Vahest panen paar kaussi sügavkülma.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Keedan sülti hea meelega korra aastas, see teeb tuppa jõululõhna. Kodus tehtud on ikka parem kui poe oma. Lapsed võiksid ikka teada, kuidas sülti keedetakse.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Kuna ma iseõppija, pole midagi väga jagada.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Teen oma tarbeks.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Sülti süüakse nii eraldi kui koos kartuliga. Lapsed söövad ilma lisanditeta. Täiskasvanud koos äädikaga.

Tiina Ulm, s 1961, Harju mk, Tallinn, elukoht Pärnu mk, Lääneranna v

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

2 seakooti, veisekoot, sibul, porgand, vürts, valge- ja mustpipar umbes 10 tera iga ja 5 tera nelki, paar loorberilehte.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Võimalusel külast, aga vahel ka poest.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Lihtsalt pesen.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Praegu enamasti üksi, lapsed on kodust läinud ja tulevad pühadeks.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Emalt, Elle Kärnerilt, pärit Virumaalt, sündinud 1921.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Liha panen külma veega keema, porgandid lõikan pikkadeks viiludeks ja kõrvetan pliidiraua, sibulad panen koorega, lasen keema tõusta, korjan vahu, lisan soola ja vürtsid ja keedan vaikselt tulel, kuni liha kondi küljest lahti tuleb, tõstan liha jahtuma, kurnan leeme, lõikan liha väikesteks tükkideks, segan leemega, lasen koos korra keemiseni tõusta, tõstan kaussidesse jahtuma.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Liha süldi sees peab olema puhas, ilma soonteta.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud, aga vahel ka isu järgi.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Klaaskausid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapp.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Pühade aeg suid palju.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

See käib pühade juurde ja pean samuti oluliseks traditsiooni hoidmist, vanem tütar ja poeg on esimesed katsetused teinud.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Lastele.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Ikka naabrid saavad ka.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Sooja kartuliga, pidulauale ja eraldi ka, lisandid valib igaüks ise.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Minu jaoks ja minu perele on see traditsioon.

Kaidi Voor, s 1975, Tartu mk, Mäksa v, elukoht Tartu mk, Nõo v

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoot, paar jalga ja praetükk, sibul, porgand, maitseained.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Poest, turult. Kuidas kunagi.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Kindlasti kupatan ja pesen.

4) *Kellega koos keedad sülti?*
Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Vanaema Endla Blank, sünd. 1928.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Kõigepealt kupatan liha, siis pesen poti ja liha, seejärel läheb liha uuesti keema. Kui tekib veel vahtu, eemaldan selle. Lisan porgandi ja koorimata sibula. Maitsestan soola, pipra, loorberiga. Jätan vaiksele tulele hauduma vähemalt 4–5 tunniks. Siis tõstan liha välja jahtuma. Kui enam väga kuum ei ole, tükeldan. Leeme kurnan läbi sõela. Jaotan hakitud liha karpidesse ja valan vedeliku peale. Tõstan jahtuma.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
Ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Kindlasti külmal aastaajal, pigem enne jõule. Keetmist alustan alati hommikul, õhtuks saab siis tööga valmis ja potid, nõud pestud.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
Plastmassist kaanega karpides.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Külmas esikus.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutatud jms)*
Tavaliselt valmistan korraga umbes 9 liitrit. Tavaliselt seisab lihtsalt jahedas esikus. Jagame alati mõne karbikese ka naabritele või sõpradele ja enda ning abikaasa vanematele.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*
Ei ole ju tegelikult vaja, võiks poest ka osta. Lihtsalt nagu harjumus või tarve vanu oskusi vahel harjutada, et meelest ära ei läheks. Ise tehtud sült on maitavam ka.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
Ei ole.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Ikka saab jagatud.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
Igat moodi. Eraldi toidukorrana koos äädika ja sinepiga. Keedetud või praetud kartulite kõrvale. Lihtsalt leivale lõigatult.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*
Vanasti kui omal siga peeti, siis jagasime sülti sugulastele ja naabritele. Hiljem saadi teiste perest jälle kausike sülti, kui neil siga tapeti.

Pille Bušin, s 1983, Tartu mk, Tartu, elukoht Harju mk, Anija v

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Sea esikoot, sea tagakoot, seajalg, veiseliha, kanaliha, vesi, sibul, porgand, pipar, sool, vürts, loorber.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Poest; 1 esikoot, 1 tagakoot, 2 seajalga, u 300g veiseliha, u 300g kanafileed.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Loputan külma vee all.

4) *Kellega koos keedad sülti?*
Üksi, kuid helistan vahepeal emale.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Ema (Elva, s 1955), vanaema (Elva, s 1927, minu iseseisva süldikeetmise alustamise ajaks juba surnud), ajakirjad (Toit & Trend 2010 või 2011 jõuluväljaanne), interneti retseptiblogid jm. leheküljed (Toidutare).

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Loputan seakoodid ja jalad ning panen koos kana ja veiselihaga suurde potti keema, 2–3 cm vee alla. Vajadusel lisan keetmise ajal vett juurde. Kui sült keema hakkab, koorin vahtu senikaua, kuni seda enam ei teki. Vett ei vaheta. Keedan vähemalt 2–3 tundi. Seejärel lisan terve koortega sibula ja kooritud porgandid (2–3 tükki), umbes 1 tunni pärast maitseained ja keedan veel 30 min. Seejärel tõstan liha välja ja puhastan – süldi sisse jääb vaid tailiha. Järelejäänud leeme kurnan läbi sõela ja marli. Seejärel lisan liha ja hakitud porgandid leeme sisse ja lasen keema, keedan u 10 min ja seejärel lasen 10 min jahtuda, ning panen vormidesse. Vormid jahtuvad külmas ruumis.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Jõulud ja enamasti 1–2 päeva enne jõululaupäeva.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Klassikalised metallist süldivormid, plastikust karbid, savikausid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Jahe koridor ja külmik.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Kokku tuleb u 4 liitrit. Võimalikult palju sööme lähipäevadel ära, osa annan jõuludeks külla tulnud sugulastele äraminekul koju kaasa.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Vajadust pole üldse. Pigem on soov hoida alles perekondlikke traditsioone. Vanavanemad keetsid sülti ka ilma tähtpäevadeta.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ei.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan sugulastega.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
Enamasti osana jõululaua külmlauast, seega võib sinna valikul juurde võtta salateid, lihalõike jms. Soovi korral võib lisada sinepit või äädikat, mina isiklikult eelistan täiesti ilma lisanditeta sülti.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Milligipärast satub sülditegu alati hilisõhtule ja lõpupoole, umbes kella 1–2 paiku öösel, olles ise surmani väsinud, luban alati, et enam seda asja ei tee. Aga järgmisel aastal leian ennast jälle pliidi ees :)

N, s 1974, Harju mk, Tallinn

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Sea koot ja kõrvad, vesi, sool, pipar, loorber, sibul, porgand, petersell, küüslauk.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Poest.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan, puhastan.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Ema, s 1949.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Koodid-kõrvad puhastada ja leotada. Keema. Lisada paari tunni pärast kõik maitseained (sool, pipar, loorber, porgand, sibul, küüslauk). Keedan, kuni liha hakkab kondilt lagunema. Kurnan vedeliku ja tükeldan kõrvad-koodid vedelikku. Panen vormidesse jahtuma.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Kõik käib tunde järgi ja hea tujuga.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud, sünnipäevad. Tavaliselt õhtuti.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Erinevad nõud – plekk, savi, klaas, fajanss.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapp.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Kõik süüakse ära mõne päevaga.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Hädavajalik, sest ainult nii saab sobiliku maitsega süldi. Samuti ise tehes teab, mida see sisaldab ja kui palju.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ei.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Ikka jagan!

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Igaühel on oma maitse, kuidas. Äädikat ei lisa keegi. Tavaliselt kartuliga.

Eva, s 1966, Harju mk, Tallinn, elukoht Harju mk, Keila

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seajalad, -koodid, sibul, pipar, loorber, sool, vesi.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Turult, paar kilo.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

- 5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Emalt, s 1941, kõrvalt jälgides.
- 6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
Leotan, keedan, tükeldan, maitsestan, keedan, vormi.
- 7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
Ei ole.
- 8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Jõulud.
- 9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
Vormid.
- 10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Kelder, siis külmkappi.
- 11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*
Suurema portsu ja osa sügavkülma.
- 12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*
Meeldib tegemine ja maitse.
- 13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
Veel mitte.
- 14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Tavaliselt oma pere jaoks.
- 15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
Kõik variandid.
- 16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*
Süldi tegemine au sisse!

Külli, s 1960, Saare mk, elukoht Harju mk

- 1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Koodid, jalad, kanaliha.
- 2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Mustamäe turult.
- 3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Leotan, puhastan.
- 4) *Kellega koos keedad sülti?*
Ikka üksinda.
- 5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Ise olen õppinud.
- 6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
Mõnus lõhn.
- 7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
Ei.
- 8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Kui isu tuleb.

- 9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
 Vanaaegsed süldivormid.
- 10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
 Külmkapis.
- 11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*
 Parasjagu jaotan lastele.
- 12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*
 Ikka tore toiming.
- 13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes? Õele.*
- 14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
 Ikka lastele ka.
- 15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
 Kuidas keegi.
- 16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*
 Sülti peab ikka keetma vaikselt tulel ja mitu-mitu tundi.

N, s 1956, Tartu mk, Tartu, elukoht Harju mk, Kose v, Alansi k

- 1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
 Olen teinud ainult sealihast sülti. Selleks võtan 2 kooti ja 4 jalga. Maitseainetest kasutan soola, sibulat, pipart ja loorberilehte.
- 2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
 Liha ostame alati Tallinna Keskturult. 2 kooti ja 4 jalga. Sibul on enda kasvatatud. Sool, pipar ja loorber on poest ostetud.
- 3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
 Koodid loputan jooksva vee all. Jalad kraabin noaga hoolikalt üle, eriti sõrgade vahelt ja loputan samuti jooksva vee all.
- 4) *Kellega koos keedad sülti?*
 Tavaliselt üksi.
- 5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
 Kõik süldikeetmise oskused ja teadmised olen saanud oma ämmalt (*nimi teada*), kes elas Harjumaal Kõue vallas Habajal. Sündinud 1930.a.
- 6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
 Loputan koodid ja puhastan hoolikalt jalad. Panen liha külma veega likku vähemalt pooleks päevaks. Siis kalkan selle vee ära ja loputan liha veelkord jooksva vee all. Panen liha potti ja valan peale külma vee nii, et liha oleks kaetud. Panen süldi keema. Riisun hoolikalt vahu. Kui vahtu enam ei tule, lasen lihal ilma maitseaineteta keeda madalal kuumusel umbes 1,5 tundi. Seejärel lisan soola, pipra, loorberilehed ja sibula. Lasen keeda veel umbes 1 kuni 1,5 tundi kuni liha on luude küljest lahti. Tõstan vahukulbiga liha leeme seest välja kausi sisse jahtuma. Süldi sisse lõikan ainult koodiliha. Tükeldan liha noa ja kahvliga üsna väikesteks tükkideks. Eriti hoolikalt vaatan, et ei satuks liha sisse tumedaid veresooni. Kui liha on lõigatud, kurnan leeme. Lisan sinna liha ja panen poti uuesti tulele. Maitsen soolasust ja vajadusel lisan soola. Leem peab kuumast peast tunduma soolasem kui tegelikult söömisel tahaks, sest jahtudes soolasus väheneb. Kuumutan keemiseni, kuid ei keeda. Vajadusel riisun vahu. Loputan kausid külma veega. Tõstan kulbiga süldi kaussidesse. Lasen toas veidi jahtuda ja viin külma.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Mingeid käske ja keelde pole kuulnud ega tea

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Teen sülti ainult talvisel ajal. Esimene kord enne jõule ja siis veel korra uuel aastal, sest ühe korraga ei saa süldi isu otsa

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Kuna ma teen alati 7 kaussi sülti, siis 3 panen klaaskaussidesse, 3 panen suletavatesse plastkarpidesse ja 1 suurema emailleeritud kausi annan poja perele. Kadunud ämm pani sülti ka purkidesse metallkaane alla ja viis keldrisse külma, sest sülti keedeti korraga palju ja kõik ei mahtunud külmikusse. Sellist sülti hiljem soojendati s.t. söödi kuumalt nagu suppi.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Talvisel ajal hoian kausse ja karpe külmahoris. See kaus, millest sööme, on külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Teen alati 7 kaussi. Neist 6 sööme ise ja 1 annan alati pojale. Sülti sügavkülmutanud ei ole kunagi, küll aga uuesti kuumaks ajanud ja söönud nagu suppi.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Pean seda väga oluliseks, sest armastame sülti süüa, aga ainult enda keedetud. Külas ei julge kunagi sülti proovida, sest kunagi ei tea, kuidas ja millest see tehtud on. Olen näinud isegi suitsuseapeast tehtud sülti, mida maitsta küll ei julgenud.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ei.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Teen oma tarbeks ja poja perele.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Sülti sööme koos kuumade keedetud kartulitega. Lisandiks on mädarõigas ja majonees. Sülti saab süüa ka kuumutatult nagu suppi. Ja lõigata leiva peale.

N, s 1942, Harju mk, Tallinn, elukoht Järva mk, Türi v

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Sea jalad, koodid, vahest lisan kanajalgu või mingit tailiha, siis veel sool, pipar, vürts, loorber.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali*

Enamasti (Viljandi) turult, ka poest. 2 jalga, 2 kooti on põhiline. Vahest on mõni jalg rohkem. Seapead ja kõrvu ei ole kasutanud enam ammu.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Kupatan keemiseni, siis pesen sooja veega jalad-koodid ja poti vahust puhtaks. Ma ei raiu ega lase raiuda konte katki, et luukilde süldi sisse ei satuks.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Sült keeb ju ise. Mees kontrollib soola panemist. Tema on üldiselt ka see, kes süldimaterjali koju toob ja käsu annab, et nüüd tuleb tegema hakata. Pesemise võtan alati enda peale. Lõikamise tööd tahan teha üksi ja parem on kui mees ei näe, kuidas ma rasva kõrvale sokutan. Tahan isiklikult kindel olla, et midagi kahtlast süldi sees ei ole. Kui seapead kasutasin, kartsin silma sattumist süldi sisse.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Emalt (nimi teada), kes elas Tallinnas 1914–2000.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Võtan jalad-koodid sügavkülmast, panen suurde potti, vesi peale ja lasen keema, siis pesen, panen uuesti keema, korjan vahu ja siis lükkan pliidil kõrvale, et ta vaevalt keeb. Kõrval hoian vett keemas, et süldile lisada, kui vesi ära keeb. Nii ta keeb oma 8 tundi. Paar tundi enne lõppu panen maitseained ja soola. Tõstan liha välja ja lõikan tükkideks. Jalgadest ei pane süldi sisse peaaegu mitte midagi, põhiliha tuleb kootidest. Nahka ka ei pane. Kondid põletan ära, jalaliha, rasva ja naha panen karpidesse sügavkülma ja söödan loomadele (kassidele, koerale).

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ema ei pannud süldi sisse sibulat – et siis sült ei seisvat. Mina suure sibulasööjana olen vahest pannud ka sibulat, aga üldiselt ei pane. Juurvilju ka ei pane.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Kindlasti alati jõulude ajal. Tavaliselt ka kord enne jõule ja kord veel pärast jõule. Suvel mitte kunagi. Hommikul panen keema ja õhtul lõikan ja panen kaussidesse.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Savist, fajansist ja kuumuskindlast klaasist kaussides. Need on umbes pooleliitrised kausid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Lasen laual jahtuda, siis külmkappi või sahvrisse.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

7–9 kaussi. Ei sügavkülmuta. Mõnikord olen seisma jäänud ülejäägi uuesti läbi keetnud. Kui sobib, süüa ise, kui ei, läheb loomadele.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Kuigi mõnikord saab poestki päris head sülti, teen ikka ka ise – pole eriti raske töö ja kui mu sült teistele meeldib, siis miks mitte teha. Ja vahest külmal ajal tuleb lihtsalt süldiisu. Kui rasvakihi veel pealt ära võtad ja nahka ja rasva süldi sisse ei pane, on sült küllalt kalorivaene.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Olen ikka. Lastele näiteks.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Enamasti ikka sööme oma perega. Enamasti teengi sülti siis, kui rohkem rahvast on koju oodata. Kui lapsed või lapselapsed külas on, saavad nemadki. Mul on oma fännid, kellele mu sült eriti meeldib.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Sööme kartuliga, äädikaga või mädarõikaga. Isiklikult mulle meeldib sült külma kartuli ja mädarõikaga.

N, s 1957, Tartu mk, Tartu, elukoht Harju mk, Keila

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Mida parasjagu kätte saab – seapea + vasikakoot + kanakoivad + seakõrvad + seakoot.

Vaesel nõuka ajal olen isegi kanakaelttest (ainus kättesaadud lihaollus toona) perele sülti keetnud. Nökkimist jagus mitmeks tunniks, aga sült sai päris hea.

Kalast pole mina sülti teinud, aga isa jutu järgi on selleks parimad luts ja ahven.

Minu vanemad rääkisid ka tangudega/kruupidega süldist, mida nende lapsepõlves ikka keedetud. Selle nimeks Võrumaal olnud "jaheruug".

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Süldikraami saab kaasajal veel ainult turult. Tüüpiliselt ostan paar-kolm kanakoiba, pool seapead, mõned kõrvad, koodi (või kaks). Kui kooti pole saada, olen ostnud paar-kolm seajalga ja

lisaks paraja praetüki vm sealiha. Vasikat väga sageli ei liigu, aga kui on (või pidulikumal puhul), siis ka ühe vasikakoodi (annab eriti head kallerdist).

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Pesen-puhastan.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Varem koos lastega, nüüd üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Oma isalt (s 1930) ja emalt (s 1927) – mõlemad Võrumaalt.

Kuna vend ei tahtnud rasvast sealiha (pekki) süüa ja toona oli sealiha ikka üsna rasvane, siis aeti meie peres enamasti süldiliha läbi hakklihamasina, et pekitükke peita (= peensült). Minule selline pudi ei meeldi ja ise perenaine olles olen teinud ainult tükeldatud lihast sülti. Samas - selget pekki ma süldi sisse ei panegi – kaasajal on sead lahjemad ja suurema rasvakihi kasutan ära muudes toitudes.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Sülditegu on paras ettevõtmine, seega saab seda tehtud korraga ikka suurem laar – õhukindlalt purki panduna seisab külmäs üsna kaua. Otsin selleks lausa eraldi 8-liitrise poti (enne seda keetsin mitme potiga – nt. kanakoivad eraldi).

Liha potti, külm vesi peale, aeglaselt keema. Siis korjan vahu. Kui leem tundub liiga sogane (sõltub väga lihast), olen vahel ka esimese kupatamisvee ära valanud, poti ja liha puhtaks pesnud ning siis liha uue puhta külma veega keema pannud. Lasen tasasel tulel kindlasti ilma kaaneta pikalt podiseda. Kanakoivad ja vasikaliha võtan vastavalt valmimisele varem välja. Pärast nende eemaldamist lisan terve(d) kindlasti koorimata (koor annab süldileemele kena värvi) sibulad, porgandid (vahel pruunistan neid eelnevalt pannil – samuti värvi jaoks), loorberi, vürtsid, terapipra, soola. Mõnikord olen läinud lihtsama vastupanu teed ja maitsestanud süldi Vegetaga – saab kah päris hea.

Pehmekskeenud liha poodan kontidelt ja peenestan eelnevalt kurnatud süldileeme sisse tagasi. Selles etapis toimus varem alati väike kodusõda, et lapsed kõike süldiliha pootmise ajal nahka ei paneks ja midagi ikka ka süldi sisse jääks :). Kui kõik liha on leemes, lasen terve laari uuesti keema, korjan veelkord tekkinud vahu, tembin maitse (peab jääma veidi soolakam, sest jahtudes soolasus taandub) ja kalkan kaussidesse/purkidesse jahtuma.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei muid reegleid, kui et tuli peab tasane olema ja kaant ei tohi potile peale panna – leem jääb muidu hall ja sogane.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Sült ikka pigem talveaja toit – suvel soojaga ei taha see eriti seista, isegi mitte külmkapis. Pole kindlat reeglit, aga pigem keedan nädalavahetusel, kuna see on üsna pikk protsess.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Valdavalt sakilise servaga plekkvormides, millest väljakummutatud sült on kena vaadata. Vahel panen ka kohe kuumalt väikestesse purkidesse.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmikus.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Enamasti saab sült nii otsa, et säilitamisega pole probleeme. Külmutanud pole iial, sest sulanud sült ei kõlba enam süüa. Küll olen mõnel korral kauemaks lahtiselt seisnud sülti ümber keetnud või supiks teinud.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Suurele perele tuleb odavam ise sülti keeta. Eriti, kui varem võis poesüldist sageli kõiksugu kahtlasi olluseid leida. Praegu on ka poesüldi kvaliteet parem, siiski olen viimastel aastatel ostnud (kui oleme kahekesi ja ise ei viitsi keeta, sest väikest kogust tõesti ei oskaski) peamiselt Saaremaa delikatesssülti – seda tahab meie kass käest ära süüa :).

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
Lapsed olid alati "paja serva peal" vaatamas ja ju neile miskit ikka külge jäi, aga praktikas on sülti keetnud vaid tütar oma perele.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Jagan laste perele.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
Meie pere sööb sülti valdavalt kuuma keedukartuliga, vahel ka lahja äädikaga lõuna- või õhtusöögi. Sinepit ega mädarõigast meil eriti ei armastata.
Isa armastas süüa sooja sülti nagu suppi.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*
Mida aeg edasi, seda harvem keedan sülti - lapsed laiali, kahele piisab ka poesüldist. Sellegi söövad nahka pigem kaasa ja kass kahepeale.
Laienenud toiduvalik on toitumusharjumusi sedavõrd muutnud, et omal ajal vaat, et unistuste toit – sült – mind ennast täna väga enam ei ahvatlegi.
Ka perekondlikke pika-laua-pidusid jääb aina vähemaks ja neil harvadelgi on laual hoopis muu kraam. Minu lapsed veel söövad sülti, aga tean paljusid noori, kes süldist kuuldagi ei taha.

N, s 1964, Tartu mk, Tartu, elukoht Viljandi mk, Mulgi v

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Seakoot, jalad, sibul, küüslauk, terapiipar, loorber, sool.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Varem kasvasime ise sea, nüüd ostame turult koodid ja jalad. Sibul ja küüslauk enda kasvatatud. Korraga keedame 2 kotti, 2–4 jalga.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Ei töötle.

4) *Kellega koos keedad sülti?*
Abikaasaga koos.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Algul kokaraamatust.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
Keedame puupliidil. Koodid ja jalad pannakse külma vette. Vett on nii palju, et on mõni cm üle liha. Vahu võtan ära. Siis lisan sibula koos koorega (kallerdis jääb valmis süldil ilusama värviga), küüslaugu, pipra, soola, loorberi. Keedan vaikselt tulel, kuni koodid pehmed. Võtan koodid ja jalad välja. Kui need natuke jahtunud, tükeldan liha. Mulle ei meeldi tükid, pigem jätan lihakiud, kamarat ei pane. Liha panen eraldi potti. Kurnan läbi tiheda sõela keeduvee lihale peale. Maitsestan soolaga, kui vaja. Ajan kõik uuesti korra keema ja panen vormidesse. Varem, kui sead olid rasvased, tuli keeduveel riisuda rasvakiht pealt ära enne, kui see lihale peale valati. Nüüd seda vajadust enam ei ole.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
Ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Alati jõuludeks. Sügis-talvisel perioodil keedame sülti vähemalt korra kuus.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
Vormides ja plekk-kaussides.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Algul jahtub saunas (elumajaga samas hoones), hiljem hoiaime külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa?*
(sügavkülmutad jms)

Korraga keedame kahest koodist. Ei ole vajadust säilitada.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Suhteliselt odav toit ja valmib kerge vaevaga, külmal ajal on nagunii vaja pliiti kütta. Traditsioone on ka vaja elus hoida!

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Lastele.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jõulude ajal sugulastega.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Eraldi toidukorrana. Äädikat ei kasuta, mõnikord sinepit. Abikaasa ajab süldi soojaks ja sööb nagu suppi. Tema vanaonud (sünd. 1906 ja 1919) sõid samuti nii.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Varem kasutasime keetmisel ka seapead, nüüd enam mitte. Koodisült on maitsvam

Maire Kullas, s 1961, Võru mk, Kasaritsa v, Kirepi k, elukoht Võru mk, Rõuge v, Viitina k

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Sülti olen keetnud kas ainult sealihast – seapea, jalad, kõrvad ja koot või mõne muu looma- ja linnulihast. Aga viimastel aastatel, kui hakkasime lambaid kasvatama, siis ka lamba kontidest – lambakoot, seajalad, seakõrvad. Lamba liha üksi ei anna piisavalt kallerit. Segasüldile olen kasutanud ka teisi lambakonte – selgroogu või kaela. Maitseainetena kasutan soola, pipart, loorberit, sibulat, porgandit.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Sealihasaadused ostan poest, lambalihasaadused saan oma laudast. Ühe süldilaari jaoks kulub pool seapead, 2 seajalga, 1 seakoot. Segasüldile kulub 2 seajalga, 2 lambakooti, 2–4 seakõrva. Sea kõrvad peavad minu süldis kindlasti olema, need on meie pere lemmikud.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Süldimaterjali puhastan, vajadusel pesen hoolikalt. Kui kasutan lambakaela, siis seda ka leotan, kui kaelaots on liialt verine.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Sülti keedan üksi. Kui aga konte puhastama hakkan, siis koos abikaasaga.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Oskused ja teadmised olen saanud oma emalt ja vanaemalt. Ema sünniaasta 1934 ja vanaema 1895. Tänapäevaks on ka ema juba toonelas.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Pesen ja puhastan süldimaterjali. Keema panen kindlasti külma veega. Enne keema tõusmist riisun vahu. Kui vaht on riisunud, lisan soola, pestud, kuid terve ja koorimata sibula. Maitseained panen teesõelaga potti. Porgandit lisan vastavalt soovile. Sülti keedan vaikselt tulel umbes 3–4 tundi. Kui liha on pehme, siis tõstan leeme seest välja suurde kaussi jahtuma. Leeme kurnan läbi sõela, et saaks välja juhuslikud väiksed luukillud või ka riibumisel kahesilmavahele jäänud vahu jäägid. Jahtunud liha kas lõigun hästi peeneks või ajan läbi hakklihamasina, kasutades kõige jämedamat sõela. Mul on nelja suure auguga sõel. Hakitud liha valan tagasi leeme sisse, maitsestan, kui vaja, veel soolaga, lasen süldi uuesti keema tõusta, kuid ei keeda. Viimaseks jagan kaussidesse jahtuma. Kui olen lisanud porgandit, siis hakin ka selle süldi sisse, sibulat ei haki. Meie perele meeldib, kui on ka seakõrva krõmps sisse hakitud.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Sült ei tohi keeda "ülejala", see tähendab – peab keema vaikselt, sest siis saab ilusa selge leeme. Rohkem ei tea.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Kindlasti teen sülti jõuludeks. Aga keedan ka muul ajal, kui isu tuleb. Vahel harva ka suvel. Üritan ikka päeval keeta, kuna keetmisaeg on nii pikk. Mäletan lapsepõlvest, et ema keetis õhtul. Süldi keetmine tähistab meie peres sügise ja külmema aja saabumist. Vanasti oli sült rohkem pidupäevade roog.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Säilitan sülti emalt päritud väikestes emailkaussides.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Jahutan sülti sahvris. Külmal ajal jääbki ta sahvrisse riiulile, soojemal ajal aga tõstan jahtunult külmkappi.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Korraga saab sülti umbes 6–8liitrit. Kui selgub, et kõike ei jõua korraga ära süüa, siis kummutan süldi kausist välja kilekotti ja panen sellega sügavkülma. Sealt siis, kui isu tuleb, saab selle sulatada ja uuesti keema lasta ning on jälle värske sült olemas.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Kodus tehtud sült on täpselt minu pere maitsele. Ka rahaliselt tuleb kodune sült odavam.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Mul on kolm tütart, kellele olen õpetanud süldi tegemist.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Kuna keedan sülti korraga suurema laari, siis jagan seda ka lastele ja vennale ning ämmale. Nad teavad juba ise küsida, „kuna sülti saab?“

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Meie peres süüakse sülti nii ja naa. Eraldi toidukorrana või koos kartuliga, äädikaga, mädarõikaga, sinepiga. Kõik variandid on sobivad. Sülti on hea võtta kiireks vahepalaks, kui tuled töölt, kõht on tühi ja põhiroa valmimiseni on veel aega.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Olen märganud, et suvel äikese müristamine ajab süldi rikkema. Kui sült on pandud kohe, kui on jahtunud külmikusse, siis sinna müristamine ei mõju.

Triin Jürriis, s 1973, Põlva mk, Räpina, elukoht Lääne-Viru mk, Väike-Maarja al

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Sea jalad, sea koodid, sealih, metssealih, sea pea.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Süldimaterjali ostan poest (4 jalga, 4–5 kooti, pool sea pead, 2 kg sealih), metssealih saan jahimehest vennalt.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Eelnevalt leotan süldikraami ööpäeva külmas vees.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Mehega.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Emalt, sünd. 1931.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Peale ööpäevast leotamist kupatan süldikraami, panen kogu kraami suurde potti, kalkan peale külma vee ja panen puupliidile keema. Jooksvalt korjan vahtu. Kui vahtu enam ei tule, lisan 2–3 koorimata sibulat ning küüslauku, vürtsi, terapiipart, loorberi, soola.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Novembri algul keedan ja siis uuesti enne jõule.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Nõukaaegsed keeksivormid, klaaskausid, keraamilised kausid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Korraga kusagil 20 kaussi; plekkaussidega panen ka sügavkülma.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Enda keedetud sült on parim ja kuna olen suur süldisõber, siis ise seda keeta on puhas lust.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ei vist.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Annan sõbrannadele ja ämmale ka.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Keedetud kartuli ja sinepi või mädarõikaga; aga ka lihtsalt leiva ja sinepiga.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Mulle väga maitseb sült. Võiksin seda süüa aastaringselt.

Viivi Vaarak, s 1958, Harju mk, Tallinn

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

2 seakooti, 4 seajalga, 1 supikana, 500 g pehmet sealih, 500 g loomaliha kondiga, 2 suurt sibulat, 4 küüslauguküünt, terapiipar, loorber, sool.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Tallinnast Keskturult kenalt blondilt eesti taluproualt.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Pesen lihad külma jooksva vee all üle.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Sõbranna Kerstiga.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Kõigepealt kodust emalt, kes on sündinud 1932 ja hiljem juba sõbranna Kerstilt – ülikoolikaaslaselt, kes on sündinud 1955 ja eriline süldiinimene. Tema pööras mind ka suurde süldiusku, enne olin veidi leigevõitu.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Kõigepealt on tore turulkäik ja koos liha valimine. Siis sõidame maale ja see on terve päeva töötuba. Peseme lihad ja paneme potti külma veega keema. Vett on 4–5 cm üle liha. Potile kaant peale ei pane. Siis korjame vahtu vähemalt 3 tundi. Kui vaht korjatud ja puljong juba selge, lisame sibula, küüslaugu, soola, piprad ja loorberi. Keedame, kuni liha on pehme, kokku kindlasti 6–7 tundi. Siis tõstame liha potist kaussidesse jahtuma, kurname puljongi puhtasse potti. Kui

liha on jahtunud, hakkame hakkima, mis on tohutult tüütu töö, kuid kahekesi aeg ja töö lausa lendab. Hakitud liha lisame puhtale puljongile, laseme korraks keemiseni tõusta ja paneme valmis süldi kaussidesse. Siis külma tarretuma.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei ole mingeid kindlaid käske ega keelde. Töö on loominguline, peaasi, et liha oleks kvaliteetne ja kõik puhas ja et süldi sees ei oleks mingeid karvu!

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Alati enne jõule, ainult üks kord aastas. See on tõeline pidu.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Plekk-kausid laineliste äärtega, erineva suurusega.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Sülti tuleb palju, keedame 15-liitrisest potis, vahel isegi 2 potiga. Kõigepealt kingime jõuludeks kõigile pereliikmetele – emale, lastele, tädile, sõpradele. Jõulude ajal sööme süldi ära. Paar korda olen ka sügavkülma pannud, siis peab uuesti keemiseni kuumutama ja uuesti tarretuma panema.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Väga vajalikuks. See on esivanemate traditsioon ja meie peame sellest lugu. Nii minu ema kui ka vanaema on kõik sülti keetnud.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Kahjuks mitte, kuna mul ei ole tütart.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Nagu eelpool kirjutasin, jagan heade inimestega. Pereliikmed ja sõbrad. Varem ka töökaaslastele, nüüd olen kodune.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Tavaliselt koos kartuliga ja sinepi ning mädarõikaga. Äädikaga meie ei söö, võtab maitse ära.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Minu ema, kes on 85-aastane, ütleb, et meie keedetud sült maitseb nagu šokolaad! Arvan, et see on suur tunnustus, kuna meie pere naised on olnud läbi aegade väga head kokad.

N, s 1951, Põlva mk

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Sea koodid ja liha, kana.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Turult.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Pesen, puhastan.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Emalt, s 1921.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Külma veega keema, madalal temperatuuril, eemaldan vahtu.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Ei, kui perel isu tekib, teen. Tähtpäevadeks muidugi ka.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Plekk, savi.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapp.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Sööme ära, ei ole sügavkülma pannud.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Meie perele meeldib.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ei.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Kartulite, äädikaga.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Tähtis on keeta madalal temperatuuril, kuni liha on kontide küljest lahti.

Pille Viljamaa, s 1964, Harju mk, Keila

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoodist, seajalast, sealihast, kanast.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Enamasti üritan osta jahutatud süldimaterjali, vahel harva olen ostnud ka sügavkülmutatult. Keedan kahe 5-l potiga, st et vaja läheb 2 seakooti, 3–4 seajalga, 1 terve kana. Viimasel korral õnnestus hankida vaid üks seakoot, siis teise asendasin lihtsalt sealiha tükiga.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Ei leota, vajadusel loputan liha veega.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Keedan sülti üksi. Selleks protsessiks kulub pea terve päev.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Mälestused süldiliha hakkimisest jäävad lapsepõlve, kui vanaema (sündinud 1915) juures sai koos täditütartega kohustuslikus korras koos süldiliha hakitud. Aastad olid siis 70-ndad. Hiljem tegin ka koos emaga, sünniaasta 1943. Oma täiskasvanueas kooselu alustades aastal 1993 valmis minu esimene sült, mille tegin algusest lõpuni ise. Teadmisi ammutasin retseptilisadest, ehk Nõukogude Naine või liharaamatud. Küsisin emalt. Hiljem olen süldi valmistamise protsessi ise juurutanud, muutnud, täiustanud. Ja sellest on saanud iga-aastane jõulueelne traditsioon. Kuigi sülti võiks ikka mitu korda aastas tegelikult teha.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Loputan süldikogu külma veega, jagan seakoodid, seajalad (vajadusel sealihatükki), kana koivad või terve kana kahte 5-liitrisesse potti, valan peale külma vee. Vajadusel tükeldan noaga või lõõn kirvega süldikogu väiksemaks. Kui hakkab vaht tekkima, eemaldan vahukulbiga vahu. Vahu eemaldamine kestab mitu tundi. Kuna lihatükid kerkivad siis veidi üles, lisan kuumat keedetud

vett vajadusel. Jätan liha kaane alla kõige madalama temperatuuri peale vaikselt keema. Lisan ka koorega poolikud sibulad, porgandit, soola. Samuti lisan üsna alguses ka mõned loorberilehed, paarist kumbagisse potti piisab, ei ole vaja 10t lehte, nagu mõnest retseptist võib lugeda. Lisan ka pipra- ja vürtsiterad, samuti panen piprasegu ja kiluvürtsi. Sellest ei ole lugu, et tegu on jahvatatud maitseainega, kuna hiljem vajub maitseaine niikuinii poti põhja. Peale umbes 6-tunnist keetmist, maitsestan veel lõplikult, timmin maitset soolaga, sest tavaliselt hiljem ma enam seda ei lisa. Lisan ka purustatud küüslaugu ja keeran kuumuse välja ja lasen veidi maitsetel tõmmata. Siis tõstan lihakogud välja, kurnan leeme, valan puljongi pottidesse tagasi ja hakkan kohe kuumalt südliliha hakkima. Süldi sisse läheb kogu liha, nii tai kui pekk. Sest selles süldikeetmise mõte ongi, et ära kasutada kogu hea materjal. Jagan hakitud liha võrdselt uuesti mõlemasse potti. Vett hiljem enam kunagi ei lisa. Kuumutan mõlemad potid kuni keemiseni ja tõstan valmis pandud kaussidesse.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Süldi keetmise päeval keedan ka potitäie kartuleid. Ja siis pere võib tulla napsata endale kuuma südliliha veidi ja konte lutsutada. Kas kondi sees pesitsevast üdist on midagi paremat?

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Siiani olen teinud ainult jõulude eel. Aga võiks teha tegelikult mitu korda aastas.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Süldi panen olemasolevatesse nii klaas-, kui savikaussidesse. Vajadusel olen ka kausse juurde ostnud.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Sült algul jahtub köögis töötasapinnal. Mõne tunni pärast tõstan nii külmkappi kui jahedasse koridori riulitesse, sest külmkappi kõik ei mahu.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutatud jms)*

Sülti keedan 10 l, sel aastal panin ka kaanega karpidesse sülti, kuna pere on laiali erinevates kohtades, et saaks paremini transportida või tööle kaasa võtta. Sülti ei sügavkülmuta. Vajadusel keedan viimased süldikausid lihtsalt ümber. On ka traditsioon viimasest süldikausist suppi näiteks keeta.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Kodus süldi keetmine on väga oluline traditsioon, mida tuleb aus hoida. Sült kuulub kindlalt Eesti toidulauale, eriti peolauale. Kuigi kauplustes on saadaval hea valik erinevate lihatööstuste sülte, siis võiks iga perenaine siiski sülti osata ise valmistada.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Jah olen jaganud oma süldi keetmise oskusi. Oma toidublogis lepatriinulembehetked.blogspot.com.ee, samuti olen seda jaganud *facebookis*, kui vastavat blogipostitust olen kirjutanud. Ehk ka toidutare foorumis.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Sülti viin ka pere teistele liikmetele, emale ja isale, tütrele ja tema elukaaslasele, pojale. Samuti viin sülti pühade ajal töö juurde. Või kingin kellegile sõpradest. Ema valmistab ka alati jõuludeks sülti, siis vahetame.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Sülti süüakse koos kuuma kartuliga ka eraldi toidukorrana. Aga ka muu toidu kõrval, kui on näiteks verivorsti valmistatud või seapraadi argiõhtul. Aga loomulikult kuulub sült nii jõuluõhtu peolauale kui ka aastavahetuse lauale. Enamasti sööme sinepiga.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Süldi maitset timmin ikka jooksvalt juba algusest peale. Lõppmaitse peab jääma sutsu magus. Mitte ülesoolatud maitse. See magus maitse seondub hea liha maitsega ja selle maitsebuketiga, mis lõpuks kõikidest lisatud maitsetest tekib. Minu keedetud sült jääb üsna lihane ja tihe, sest

kaussidesse tõstan kulbiga süldisegu ikka liigutades, mitte liha ja puljongit eraldades, et saaks rohkem nn süldisiledat, kallerdist.

N, s 1963, Ida-Viru mk, Narva

- 1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Sealiha – koot, jalad; veisesaba, kanaliha.
- 2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Prismast või turult.
- 3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Leotan.
- 4) *Kellega koos keedad sülti?*
Üksi.
- 5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Emalt, s 1941. Mõned nipid ka internetist.
- 6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
Lisan leeme sisse porgandit, pastinaaki, koorimata sibulat, sellerijuurt.
Eemaldan vahu ja keedan aeglasel tulel umbes 5 tundi. Maitseainetest lisan soola, terapipart ja loorberilehti. Eemaldan juurviljad ja peenestan liha. Kaussidesse lisan küüslauku. Puljongi valan peale läbi sõela. Kui liha on rasvasem, eemaldan paberrätikuga või lusikaga hanguva rasvakihi.
- 7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
Vett ei tohi lisada – muutub kallerdus.
- 8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Sünnipäevaks – enne jõule, muidu ikka talvel.
- 9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
Kaantega savikausid.
- 10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Lodžal ja külmkapis.
- 11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*
Kümmekond kaussi, jagan lastele, pakun emale.
- 12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*
Poest ostetu ei maitse.
- 13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes? Tuttavatega.*
- 14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Jagan sugulastele.
- 15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
Kartuliga, äädikaga, sinepiga, mädarõika-tomati-küüslaugukastmega.
- 16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*
Keeta tuleb armastusega.

Marika Kutser, s 1962, Harju mk, Saue v, Hüüru k

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Komponendid: seakoot, seajalad, tükike kondiga loomaliha (et sült ikka hästi kallerduks), veidi ka sea guljašši liha (et oleks ilusat head tailiha ka sisse lõigata). Keetmise ajal maitseviljadest: porgand ja mugulsibul, maitseainetest: loorber, sool ja terapiapar.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Süldimaterjali ostan turult. Süldimaterjali kokku nii palju, et keedan u 15-liitrise potiga (lihamaterjali kokku 7–8 kg), siis jätkub söömiseks alates jõulupühadest kuni kolmekuningapäevani (6. jaanuar).

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Süldimaterjali jätan ööks külma vette likku. Turult ostes lasen juba turul nii seakoodi kui ka jalad (kui on suuremad) tükeldada.

4) Kellega koos keedad sülti?

Sülti keedan koos oma perega, kaasatud ka poeg ja minu ema.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Ise keedan sülti u paarkümmend aastat. Põhiliseks abivahendiks on saanud Salme Masso koostatud „Kokaraamat“ (Kirjastus "Valgus" 1984) ning eeskätt enda emalt (Leida Meriküll, sünniaasta 1932) saadud mõningad õpetused-nipid: porgandi viilud pruunistada eelnevalt pliidiraua – annab süldile küpsema maitselisandi. Sama teha ka sibulaga (pooleks lõigatuna). Minu emale õpetas seda kunagi noores eas omakorda pr Elviine Leessaar (1955. a oli 70-aastane), kes oli töötanud Eesti Vabariigi ajal nn sakste kokana (rikka linnakodaniku kodukokana). Porgandi pliidiraua pruunistamist olen kuulnud ka minu abikaasa käest, sest lapsepõlves ka tema kodus on nii tehtud.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Leotatud lihamaterjali panen suurde potti külma veega keema. Tekkinud vahu riisun, keedan vaikselt tulel puupliidi. Umbes poole keetmise ajal lisan eelnevalt pruunistatud porgandi ja sibula, veidi hiljem loorberi, soola ja terapipra. Keedan kokku u 3–4 tundi, st nii kaua, kui kõik liha on piisavalt pehmeks keenud. Kogu lihamaterjali keedan ajaliselt ühe kaua, osaliselt varem välja ei tõsta. Kui liha on pehmeks keenud, tõstan lihamaterjali ja ka porgandi ning sibula välja, leeme kurnan läbi suure sõela ja kalkan tagasi potti. Siis algab liha tükeldamine. Porgandit ja sibulat tagasi süldi sisse ei pane, need on väga maitavad niisama söömiseks. Süldi sisse tükeldame enamalt puhast liha, veidi ka krõmpsumat osa. Tükeldatud liha panen potti leeme hulka ja kuumutan keemiseni (kuni pinnale hakkab tekkima vaht). Loorber ja terapiapar on eelnevalt välja kurnatud, neid tagasi süldi sisse ei pane. Kuumutamise ajal vajadusel lisan veel soola nii palju, et oleks pigem soolakam. See aitab süldil ka paremini säilida. Süldi lõplik maitsestamine on väga oluline osa kogu protsessi juures ja sedagi teeme perega ühiselt.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Keetma peab väga vaikselt tulel, siis saab selge leeme. Kohe alguses vaja hoolikalt vahti riisuda – ikka selleks, et selge leeme saaks.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Sülti keedame 1 kord aastas vahetult enne jõulupühi kas nädalavahetusel või argipäeva õhtul.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Süldi jaoks olen ostnud sakilised plekkvormid – et lauale pannes taldrikul oleks süldil ilusam ja huvitavam väljanägemine. Osaliselt hoiustan ka kaussides ja kaanega plastmasskarpides.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Sülti hoian külmikus ja kui talvine temperatuur lubab, siis ka tuulekojas.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

Sülti keedan korraga u 15-liitrise potiga, lihamaterjali algselt 7–8 kg. Ülejäänud sülti hoian jahedas, sügavkülmas ei hoia.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Süldi keetmist pean vajalikuks, kuna see on Eesti rahvustoit, maitseb väga hästi ja süldi keetmise õpetust antakse edasi põlvest-põlve.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Süldi keetmise juures abiks on ka poeg, loodan, et tallegi süldi keetmise õpetus nn külge jääb.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Põhiliselt teen sülti oma pere tarbeks. Jõulupühadel on alati laual ka enda valmistatud sült, ka külalistele pakume sülti, mõned süldikarbid jagame ka lähematele sugulastele.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Jõulude ajal ja vana-aasta õhtul on sült laual lisaks muudele toitudele nn piduroana, muul ajal sööme sülti eraldi toidukorrana keedetud kartuliga, lisandiks lahjendatud äädikas ja/või mädarõigas.

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Üht-teist huvitavat olen saanud teada ka kolleegidelt, kellega nüüd süldikeetmise värki arutatud. Porgandi pliidiraua küpsetamisest olen kuulnud ka mitmelt töökaaslaselt.

Meida Lepiku, s 1933, Valga mk, elukoht Lääne-Viru mk, Kunda

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Seakoot, loomaragu, seajalg ja vahel ka kanakoib. Maitseained: porgand, sibul, küüslauk, terapipar ja loorberileht.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Materjalid ostan Grossi poest. Ostan ühe koodi, üks pakk loomaragu, üks seajalg ja üks kanakoib.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Eelnevalt leotan pool päeva, vaatan kogu materjali üle ja kui vaja puhastan. Siis panen külma veega keema. Kui hakkab juba keema võtan kõik veest välja, pesen sooja veega kõik korralikult vahust puhtaks, puhtaks pesen ka keedunõu ja panen uuesti külma veega keema. Kui hakkab keema, riisun veel vahtu niikaua, kui seda ilmub peale. Siis lisan kõik maitseained: kaks keskmist porgandit tervelt, üks suur sibul koos koorega, et jääks süldile ilus värv, terapipar tervelt, paar suuremat küüslaugu küünt hakitult ja loorberileht. Keemise ajal lisan ka soola, aga ettevaatlikult. Keeb väga väiksel tulel 3–4 tundi. Kui sült on keenud puhastan muidugi luudest, hakin võimalikult peeneks. Peeneks hakin ka porgandi ja sibula (koore võtan muidugi ära). Kurnan keeduvedeliku läbi sõela ja panen kõik hakitud materjali tagasi vedeliku sisse ja lasen korraks veel keema tõusta. Siis maitsen ka soolasust, kui vaja lisan veel soola. Pipraterad ja loorberileht jäävad välja.

4) Kellega koos keedad sülti?

Üksi.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Ole seda pika eluaja jooksul ise õppinud.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Kirjeldasin selle juba punktis 3 ära.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Ei ole.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Jah, keedan sülti jõuludeks, sünnipäevaks ja ka siis kui isu tuleb. Poesülti ma ei osta.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Sülti hoian klaas- ja portselannõudega külmikus. Kui tahan säilitada sülti kauem, siis panen süldi eelkuumendatud purkidesse kuumalt ja sulen õhukindlalt, hoian külmikus.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Juba jõudsin eelmises punktis ära seletada.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Juba kirjutatud.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Sült on väga hea toit hommikul leivaga ja lõunaks kartuliga jne. Olen kuulnud, et süldi söömine mõjub liigestele hästi.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ei ole, kuid kõik, kes minu tehtud sülti söövad – kiidavad.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jah, kui lapsed tulevad tähtpäevadel külla – saavad ka kausikese kaasa.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Eraldi toiduna võib-olla hommikul leivaga. Tavaliselt ikka kartuliga ja juurde mingi salat. Äädikaga ma ei söö, küll aga sinepiga või mädarõikaga.

Ritta Nutov, s 1962, Petseri linn, elukoht Võru mk, Setomaa v, Kolodavitsa k

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seapea (põskedega) ja jalad, koodid, saba, keel, külm vesi, jäme sool, must terapiipar, loorberilehed, sibul, küüslauk.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Omakasvatatud mahesigade süldimaterjal; 12l kastrulisse mahub pool vana sea pead ja kõik juurdekuuluv.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Valdavalt olen ainult pesnud; vahest leotanud ka.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Pere, lapsed.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Vanaema Olga Kojus (1908–1985), tädi Leili Soevere (1928–2015).

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Süldimaterjal on puhastatud (siga kuuma vee ja leeklambiga), tükeldatud (varem kirvega), tuleb lüüa täpselt ja tugevalt, et luutükke vähem oleks (vanaema õpetus: ku lüüt, lüü kimmähe) hilisemal ajal käsisaega ja noaga (kondipuru vähe). Külma vette puupliidile keema, usinalt vahtu korjata, lisada jäme sool (kolm peotäit), sibulad (varem kooritud ja neljaks lõigatud, viimasel ajal koos koorega, ainult kand ära lõigatud), kooritud küüslauk, loorberilehed, pipraterad (ikka peoga). Kõik see maitseainete lõhnabukett ongi parim, mis seostub alati vanaema süldikeetmisega ja annab aimu heast süldist. Liha pehmust proovin kahvliga torgates. Kui on pehme, siis tõstan vahukulbi ja kahvli abil suurde kaussi lihamaterjali jahtuma. Leeme kurnan teise patta ja jätan jahtuma jahedasse esikusse või õue algul. Vana sea puhul (põsed prisked ja rasvased) jääb rasv jahtunud kallerdise pinnale ja sealt saab vahukulbiga kenasti ära koguda ning kasutada muude toitude valmistamisel (praekapsad, küpsetamised jne). Seapõsed lisan pasteedi materjali hulka. Jahtunud liha tükeldan noaga käte vahel väikesteks tükkideks ja kalkan kallerdise sisse. Kõrva pole viimasel ajal süldi sisse enam pudistanud. Keel läheb ka leiva peale niisama söömiseks. Seasõrgatseid pole meil kunagi süldi sisse pandud. Pajaga uuesti tulele ja keema, tekkiv vähene valge vaht tuleb vahukulbiga ära korjata, maitsta – kuumalt võiks pigem

soolakam maitse olla, sest jahtudes tõmbab magedamaks – üldiselt peab kõik PARAS (maagiline sõna esivanematel) olema. Viimasel ajal olen naabrinaise (Helvi Kojus s 1934) õpetuse järgi ühe keskmise suurusega sibula puhastanud ja tükeldanud hästi pisikesteks tükikesteks ning lisanud keevale süldile. Annab hea maitse. Paar minutit keeta ja sült kaussidesse heita. Kausid (vormid) enne külma veega seestpoolt üle keerutada-siis saab edaspidi kallerdunud süldi paremini kätte. Vanaema keetis sülti vasikapeast ja -jalgadest – need puhastati kuuma veega karvadest puhtaks; samuti lambapeast ja -jalgadest, neid kõrvetati pliidisuu tules ja kraabiti noaga puhtaks. Edasi veega üle pesta ja tükeldada ning tavaline süldikeetmise protseduur. Tädiga oleme teinud kanakaeltel sülti 80-ndatel linnas. Hirmus tüütu lihapuhastamise protseduur, aga tulemus on vaeva väärt.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Süldimaterjal peab vaikselt tulel keema, mitte mulinaga – saab sogane leem; keedetud seakärss anti alati mulle – vanaisa ütles, et siis saab heaks kirjutajaks.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud, jaanid, peod on suisa kohustuslik, aga sülti võib ju alati teha, kui tuju tuleb. Ma ei ole ööloom kunagi olnud, talvisel ajal on päeval valget aega lihtsalt vähem, siis jääb sülditeo lõpp pimedale peale.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Sülti on hoitud emailkaussides, spetsiaalsed vormid, klaas (läbi hakklihamasina aetud sülti tehti peolaudadele, lisaks tavalisele, ja seda pandi klaasalustele).

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Varem hoiti sahvris, nüüd külmkapis. Kallerdunud süldi nõud saab paarikaupa vastakuti kokku (üksteise peale) asetada.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutatud jms)*

Korraga mitte äratarbitavat sülti olen plastnõudes ja emailkaussis sügavkülmutanud. Ülessoojendamisel peab uuesti keema laskma ja süldi soovitud nõudesse heitma ning jahutamise protseduuri läbi tegema. Muidu on vesine.

Sülti on ka autoklaavitatud 90-ndatel. Valmiskeedetud sült tuleb panna klaaspurkidesse, kinni kaanetada ja autoklaavi ning kuumutada. Jahtunud autoklaavist süldipurgid keldrisse säilima.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Kuni on, millest teha ja on tegijaid. Üle omatehtu ei ole midagi – alati paneb tegija ju oma energia ja „hinge“ sisse. Materjali päritolu teada ja värskus samuti.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Järeltulevad põlved – lapsed, lapselapsed, minia.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Ikka jagatakse küll sugulastega, hõimlastega, sõpradega, naabritega.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Kõigiti on söödud. Ketšupiga on ka sült hea.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Süldi kaussidesse heitmisel jäeti viimase pära kauss alati omale – seal võis olla mõni kogemata kombel konditükikene sattunud – kus selle häbi ots siis, kui võõrale juhtub.

Orava-kandi perenaistelt (Helju Hääl) saadud õpetuse järgi tegin korra ka kõrnesülti. Kõrned (rasva sulatamisel järgi jäävad kamaratükid) tuleb läbi hakklihamasina ajada, veega keema, maitseained ja sült missugune. Hea leivamääre külmal ajal õuetöö tegijatele.

N, s 1939, Leningradi oblast, elukoht Harju mk, Tallinn

- 1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Seajalad, -koot, -pea, taine sealiha, porgand, sibul, petersell, pipar, sool, loorber.
- 2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Turult. 1 koot, 2 jalga, pool pead, pool kilo taist liha.
- 3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Nüüd ainult pesen, varem, kui tooraine polnud nii puhas, leotasin külmas vees.
- 4) *Kellega koos keedad sülti?*
Üksi.
- 5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Oma vanaemalt.
- 6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
Panna liha keema, hoida vaevalt keevana, riisuda vahtu kogu aeg, lisada mõne tunni pärast muud ained, sibulad koortega, keeta, kuni vahtu enam ei teki, vähemalt viis tundi.
- 7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
Ei ole.
- 8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Jõulud.
- 9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
Klaasnõud, savinõud väiksemat sorti.
- 10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Külmkapis.
- 11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*
Jõulude ajal teeme sülti nii palju, kui kogu pühade perioodil ära sööme, suure perega, viimati oli koguseks 20 liitrit.
- 12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*
See on oluline nii traditsioonilise toiduna kui ka lihtsalt seetõttu, et maitseb peres kõigile.
- 13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
Oma tütardele.
- 14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Jagan laste peredega.
- 15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
Süüakse koos kartuliga, äädikaga, vähem ka leivaga.

Anu Unt, s 1955, Valga mk, Otepää, elukoht Valga mk, Tõrva v, Ransi k

- 1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Seakoot, harva seajalad.
- 2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Kaubandusvõrgust.
- 3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Kupatan, korjan vahu.
- 4) *Kellega koos keedad sülti?*
Enamasti üksi, vahel käivad lapselapsed vaatamas.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Olen ise uurinud, ilmselt ka kodust vanematelt.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
Teen ettevalmistused, kupatan, lisan maitseained – loorber, pipar, vürts, koorega sibul, porgandid ja siis keedan tasasel tulel 2–3 tundi, võtan liha välja, kurnan vedeliku. Kui liha on veidi jahtunud, siis puhastan kontidest ja ajan läbi masina – meile meeldib peensült, ka porgandi ajan läbi. Kallan segu leeme sisse tagasi, lisan soola nii, et oleks soolasem kui tavaline toit – sült jahtub magedamaks. Tõstan potiga pliidi ja lasen korraks keema. Kuumalt jagan kaussidesse, kuhu eelnevalt panen porgandilõike või melissilehti. Meile meeldib, et peensüldis pole suuri lihatükke ja paratamatult ka pekitükke. Tavaliselt koodist tehtud süldile ei tule ka erilist rasvaranti.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
Erilisi ei tea olevat – puhtust peab pidama ja kamaral ei tohi olla karvu.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Teen sülti tähtpäevadel ja siis kui näen sobivat toormaterjali poes, vahest panen sügavkülma vajaliku materjali, et siis, kui tuleb isu, on hea võtta. Olen teinud õhtuti, siis on hommikul hea võtta.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
Minul on portselan- ja klaaskausid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Talvel sahvris, soojemal ajal külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*
1–2 koodist tuleb selline kogus, mille jagan lastele ja sööme ise – ei pane sügavkülmikusse. Mul on sellise suurusega kastrul, et sinna mahubki 1–2 kotti, ega elektripliidil saagi väga suure potiga keeta. Puupliidil pole teinud – see kütaks elamise väga kuumaks.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*
See on tore ettevõtmine, ma tean, mida sinna sisse panen – eriti ei usalda poesülte ja pean teadma seda perenaist, kodu ja kööki, kus sülti tehakse.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
Vahel kolleegidega arutame, kuidas keegi teeb – keegi otseselt pole küsima tulnud.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Omale ja lastele.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
Nii eraldi kui lisandina, oleneb, millal toidukord on. Enamasti süüakse sinepiga, mina armastan ka mädarõikaga. Äädikas ei meeldi.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*
Sülti peaks ikka kodus tegema, noorem põlvkond, kes tihti toite valivad, võiksid ikka näha, kuidas seda suurepäraselt toitu valmistatakse, hea on ju pärast konte närida ja kasvõi vurri teha, kui on kasutatud seajalgu ja hea rääkida, miks sült üldse kallerdub, kuigi ei kasutata želatiini. Väga vaheldusrikas toit.

V, s 1958, Tartu mk, Tartu, elukoht Harju mk, Tallinn

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Seapea, -jalad, -koot, -kõrvad.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Turult.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Puhastan mehaaniliselt väga hoolikalt (kaabin terava noaga naha puhtaks).

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Seltskond pole oluline, kraam on põhiline.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Oma vanematelt, s 1927.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Puhastan süldimaterjali väga hoolikalt, panen koos porgandite ja sibulatega suurde potti, valan külma vee peale sõrmejagu üle süldikraami ja vähehaaval kuumutan keemiseni. Keeran kuumuse maha nii, et vaevu-vaevu põhjast mulle tuleb (nii, nagu klassikalist puljongit keedetakse). Aeg-ajalt võtan vahtu. Tunni pärast lisan pipra, loorberi ja soola. Niimoodi keemise piiril lasen olla 9–10 tundi. Tõstan ettevaatlikult liha leemest välja ja kurnan leeme teise potti. Puhastan keetmise poti, valan leeme tagasi ja lisan lõigatud liha. Lasen korraaks keema tõusta, maitsestan viimast korda soolaga ning tõstan vormidesse jahtuma.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud, aga ka muu aeg, kui isu peale tuleb.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Selveri plastkarbid, need on head kandilised. Tahaks muidugi ilusaid süldivorme, milles vormi saanud sülti on kena serveerida.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapp, külm trepikoda (talvel).

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Kuna praktiliselt terve päev läheb ära, siis teen nii palju, et jätkub ligimestele jagamiseks ja ka enda suu poel seinapragu..

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Poesült on keedulihast tarrendis.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ikka, kui kuulata soovitakse. Ja ikka soovitakse.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Vt. p. 11.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Kuidas juhtub – eraldi toidukorrana, kartuli kõrvale, võileiva peal (kallerdist) jne.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Nelja tunniga ei saa keedulihast sülti. Kadunud Peeter Kard ütles kunagi, et alla 12 tunni sülti ei keedeta.

N, s 1942, Tartu mk, Tartu, elukoht Põlva mk

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Lapsepõlvest mäletan süldi valmistamist oma kasvatatud loomadest (siga, lammas), nüüd piirdun poest ostetud materjaliga (koot, jalad, lisandiks võib olla kana). Vanasti kasutati seapead, selle kõiki osi, jalgu, puhastatud magu. Lamba puhul kasutati eelnevalt pliidi all

kõrvetatud ja puhtaks kraabitud pead, ka liha. Lambasüldi keedetud materjal peenestati hakklihamasinaga. Maitseks sool, pipar, loorberilehed, sibul, ka küüslauk. Olen keetmise ajaks pannud porgandit, kuid hiljem selle välja jätnud (kui sülti väga ruttu ära ei sööda).

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Materjali ostan poest, eestimaise ja külmutamata. Kogus oleneb sellest, kas teha oma perele või rohkematele isikutele. Tavaliselt 2 kotti ja mõned jalad (3–4).

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Leotamist on vaja külmutatud materjali puhul.

4) Kellega koos keedad sülti?

Nõustab ja aitab maitsestada ning lõikuda abikaasa.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Teadmised on pärit lapsepõlvest pere naisliikmetelt, kes ammu surnud, oskused on tulnud elu jooksul.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Külma veega pestud materjal pannakse potti, vesi ulatub üle liha. Keedan puudega köetaval pliidil keskmise kuumusega, pärast väiksema tulega. Vaht tuleb järjest eemaldada, siis lisada maitseained. Keeta nii kaua, kui on näha, et liha on pehmenenud ja lööb kondi küljest lahti. Siis tõsta liha välja, jahutada ja lõikuda. Leem kurnata, panna koos lõigatud materjaliga potti ja lasta kergelt keema tõusta, eemaldada vaht ning pealt saab lusikaga kätte vedela rasvakihi (rasva saab ka hangunud peast ära kraapida).

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Pole käske-keelde, käed peavad olema puhtad, see on selge.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Teen sülti jõuludeks, jätkub uue aastani. Sünnipäevadeks eriti ei tee, noored ei söö, mõni ei talu sibulat ega küüslauku, eelistatakse lihavabu toite jne.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Hoian email- või klaaskaussides, ka purgis.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Hoian külmkapis. Vanasti hoiti keldris või lasti ämbriga kaevu suvisel ajal.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

Kogus oleneb olukorrast, tavaliselt paar kaussi läheb sügavkülma.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Kodus keedab see, kes tahab saada oma maitse järgi korralikust materjalist, kel on palju aega (pensionär). Eks ta on rohkem emotsionaalne nostalgiline tegevus, sest ka poest võib saada head sülti, kuid koos keemiaga siis.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Naabritega saab arutada, noored pole huvitatud.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

On tehtud omale, tavaliselt viidud headele naabritele või kutsutud neid maitsma.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Tavaliselt hommikul eraldi toidukorrana koos leivaga, sinep ja mädarõigas maitseks. Koos kartuliga ka.

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Keetmiseks eelistada puuküttega pliiti teistele. Kuigi vaevalt see oluliselt kvaliteedile mõjub, on rohkem ajalooline

Annika Hiiepuu, s 1962, Harju mk, Tallinn

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

2–3 seajalga, 1 sea tagakoot, 4–5 kana poolkoiba, 1 sibul, maitseained: 3 loorberilehte, 10 pipratera, 5 tera vürtsi, sool, kuivatatud petersellijuur paar tükki

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Liha ostan Nõmme turult, sibulat kasvatan ise, maitseained poest.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Loputan veega üle.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksinda.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Emalt (1930).

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Laon lihad suure poti põhjale, kalkan peale külma vee, et liha oleks kaetud. Lasen keema minna. Kalkan selle vee ära Loputan liha, panen uue vee. Vahu tekkimisel hakkan seda hoolikalt riisuma. Siis lisan terve koorimata sibula, mis annab leemele ilusa värvi, samuti maitseained ja soola. Keedan vaikselt tulel, kuni liha on kondi küljest lahti. Hakin liha kuubikuteks. Lasen liha koos leemega korra keema, maitse soolasust. Peab olema nagu ülesoolatud supp. Tõstan vormidesse jahtuma, jahtunult külmikusse.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Plastmassvormid.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutatud jms)*

Sööme kõik alati ära.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Pean väga vajalikuks. Poesüldid ei kõlba süüa, isetehtu on parim!

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ei ole.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Harva on midagi üle jäänud.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Eraldi toiduna koos keedukartuli ning mädarõika või sinepiga.

N, s 1941, Lääne-Viru mk, Rakvere, elukoht Harju mk, Tallinn

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seajalg, seakoot, kalkunikael (annab palju liha), kalkunitiib, kanakoib, vürts, pipar, loorber, sibul, porgand.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Poest: seajalg, -koot, mõlemad 2 tk, kalkunikael 1 tk, kalkunitiib 1 tk, kanakoib 2 tk.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Õhtul külma veega likku, hommikul pesta külma veega läbi.

4) *Kellega koos keedad sülti?*
Üksi keedan.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Emalt (s 1902), tädilt (s 1906).

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Külma veega keema, korjata vaht. Valad ära, pesed läbi. Uuesti külma veega tasasele tulele kupatama.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Savi, plastmass.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapp.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Kogused on näha 2. punktis. Teen nii palju, et panen osa sügavkülma.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Pean seda oluliseks, et on oma tehtud, mitte poe oma.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Tütrega.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Paar head tuttavat saavad ka.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Eraldi toidukorrana mädarõika, äädikaga ja kartuliga.

Jüri Juhansoo, s 1957, Tartu mk, Elva, elukoht Harju mk, Aurküla al

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Sea esikoot, sea selja karbonaat, seajalad, mugulsibul, porgand, loorber, must terapiapar, vürts.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Poest, üks sea esikoot, kaks kilo sea selja karbonaadi, kaks sea jalga, kolm keskmist porgandit, pestud, koorimata, neli väikest koorega mugulsibulat, loorberilehti kümme konda, musta terapiart, vürtsi, soola, peterseilehti.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Puhastan ja pesen voolava külma vee all.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Abikaasaga.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Isalt, Johannes Juhansoolt, s. 1923.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Liha, koodi ja jalad pesen eelnevalt külma voolava vee all, seejärel asetan 7 l keedupotti, lisan külma vee, nii et vee nivoo jääb kõrgemale ca 5–7 cm. Keedan puupliidil, eemaldanud vahu, lisan maitseained, sibulad, porgandid ja veidi soola, kokku keedan ca 3–4 tundi, seejärel tõstan liha,

koodi ka jalad vedelikust välja, eemaldan kondid, lõigun väikesteks tükkideks, kurnan vedeliku läbi sõela ja asetan lihatükid tagasi vedelikku, lisades soola ja keetes veel ca 10 min, seejärel asetan segu kaussidesse, millede põhja olen eelnevalt asetanud nendest keeduporganditest lõigatud rattad ja värske petersei lehed, jälgides, et jäävad korralikult kausi põhja.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Üleliia valju häälega ei räägi kogu toimingu vältel, – viib hea maitse minema.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Talvisel ajal, jõulud kindlasti ja sünnipäev veebruaris, jätkub ka vabariigi aastapäevaks.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Savikaussides.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Kuna valmistame talvisel ajal, siis säilitame külmas toas.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Sülti teeme korraga ca 7 liitrit ja pikemale säilitamisele ei kuulu.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Ise tehtud, kindlapeale minek, tead täpset koostist, igal juhul ilma säilitusaineteta.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ei veel.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Kaks korda kindlasti sugulaste/hõimlastega, tulevad meile külla, kaks-kolm korda oma pere tarbeks.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Väga erinevalt, lisaks eelpool mainitule teeme majoneesi-hapukoore kastme, millele on lisatud mädarõigast, maitseainet Vegeta, pressitud küüslauku, veidi soola ja suhkurt.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Enne kaussidesse valamist loputan kausid külma veega.

N, s 1966, Võru mk, Võru, elukoht Võru mk, Rõuge v

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoot, seajalad, porgand, sibul, loorber, pipar ja sool, vesi ikka ka.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Korraga 3 kooti ja 4 jalga, Pandivere lihatööstuse müügikoht Võrus

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Pesen üle.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksinda.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Oma emalt (nimi teada), s 1930.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Külma veega keema, eemaldan vahu, lisan maitseained ja keedan vaikselt tulel vähemalt 3 tundi. Seejärel poodan liha, lisan leeme sisse, lasen keema ja maitsestan veel soolaga. Vahest ajan liha läbi hakklihamasina, lisan juurde riivitud keeduporgandit ja pressitud küüslauku.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Paar-kolm korda aastas, enne jõule kindlasti.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Klaasnõus enamasti, plastkarpides ka.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Teen alati rohkem ja ülejäänu panen sügavkülma, siis sulatan ja kuumutan keemiseni.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Enda jaoks ikka natuke vajalik, sest isetehtud on ikka parem kui poe oma.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ei.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Oma perele enamasti, saadan lastele ja sõpradele ka karbiga.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Eraldi, koos keedukartuli ja kõrvitsaga, koos kartulisalatiga, alati ikka äädikas ka. Kui teen hakksülti, siis seda leivakattena.

Eda Hunt, s 1966, Viljandi mk, elukoht Järva mk, Türi v, Arkma k

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

1/2 seapead, 2 -jalga, 2 -kooti ja umbes 1 kg kintsuliha.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Siiani olen saanud vajamineva materjali tavaliselt seakasvatajalt. Vahest harva ka Viljandi turult.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Keskmiselt 1–2 päeva leotan suures ämbris või potis. Kui on väga verine, vahetan vett 2 korda päevas.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Sülditegemise oskuse sain oma emalt. Ema oli pärit Pärnumaalt, sündinud 1926. a.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Jõulusüldi tegemine oli kindel üritus ja sellel päeval muid suuremaid asju ei valmistatud. Liha tuli panna suurde potti, nad ei tohtinud olla väga tihedalt üksteise vastas. Vett tuli panna nii, et liha oli üleni selle sees ja juurde panna ei tohtinud (siis ei pidavat enam ilusti kallerdama). Keedeti ilma kaaneta. Kui liha keema hakkas, tuli pidevalt vahtu korjata, kuni enam polnud. Reeglina keedeti puupliidil ja hästi tasasel tulel, vaevalt kees. Liha keedeti umbes 2–3 tundi. Liha pidi kondi küljest ikka lahti olema. Kui liha pehme, jahutati väheke ja tükeldati kohe noaga. Kui oli suur pea ja palju rasva, riisuti kulbiga rasv pealt ära (rasva kasutati muu toidu tegemiseks). Vedelik kurnati käbi peene sõela ja pandi pliidile uuesti keema. Lisati loorber, vürts ja terved sibulad. Need võeti välja, kui kaussidesse pandi. Kui kõik liha oli tükeldatud ja potis, keedeti veel umbes 5 min.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Põhiline reegel oligi, et keetmise ajal ei tohtinud vett lisada ja keeta tuli ilma kaaneta. Samuti ei tükeldatud pead süldi sisse, see oli vaid n-ö maitse saamiseks.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Ikka jõuludeks. Vahest olen teinud ka muul suvalisel ajal, kui õnnestub turult kõik materjal korraga saada.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Kõigepealt panen täis need nõukaaegsed süldivormid ja seejärel savinõudesse.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Kuuma süldi jahutan sahvris ja kui hakkab juba kallerduma, siis panen külmkappi.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Kõik sööme korraga ära.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Kuigi praegu on ka kaubandusest saada väga head sülti, siis minu jaoks on ta eelkõige ikkagi üks kindel omatehtud jõuluroog ja traditsioon.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Oma õele ja õetütrelle olen püüdnud õpetada, kuidas saada hea ja selge sült.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Üldjuhul sugulastele kaasa ei paki, kui keegi külla tuleb, saab ikka kõhu täis süüa.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Meie peres on välja kujunenud, et sülti süüakse hommikusöögina, pannakse ka leivale. Lisandina kasutatakse enamasti mädarõigast ja äädikat.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Ema ei lubanud kunagi maitseaineid süldi sisse jätta.

Pille Aavik, 1962, Saare mk, Reo k

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seapea, seajalad, seakõrvad, koot.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Poest või seakasvatajatelt.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Poest ostetut ei leota.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Perega.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Emalt (Laine Oolup, s 1927) ja ämmalt (Salme Aavik, s 1924).

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Keedan ühe veega, pidevalt vahtu riisudes. Maitseained pipar, loorber, sibul lähevad üsna kohe sisse. Sool esialgne väike kogus. Keedan, kuni liha kontide küljest lahti. Siis liha välja, jahtuma. Leem läbi sõela. Jahtunud liha üldjuhul noaga tükkideks. Siis uuesti liha leemega korraaks keema ajada, enne soolaga maitsestada.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud, harva muudel tähtpäevadel.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Klaas, portselan.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külm sahver või külmik.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

6–7 liitrit. Kõik läheb värskelt käiku. Sügavkülmutada ei kõlba.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

See on ilus komme, mida hoida.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Miniale.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Ikka jagan.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Kartuliga, kes sinepi, kes äädika, kes ilma mingi lisa maitseta.

N, s 1959, Harju mk, Tallinn, elukoht Harju mk, Loksa

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seajalad (ainult tarretamiseks), seakoodid, kanakoib, koorimata sibul, sool, pipar.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Turult ja kauplusest.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan, kupatan.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Emalt ((nimi teada), s 1937) ja kirjandusest.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Leotan jalad ja koodid, kupatan ja siis ajan keema ja keedan väga väikesel tulel (vaevalt puljong liigub), lisan kanakoiva ja koorimata sibula ja soola, pipra. Lasen keeda umbes viis tundi. Hakin ja panen kaussidesse.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei tohi mulinal keeta ja nahka ei lõika süldi sisse.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulud alati ja veel paar-kolm korda aastas, kui isu tuleb ja ilusat kooti müügil näen.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Kaussides (email ja kaanega).

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Teen 4–5 liitrit, jagan emale ja tütre perele. Sügavkülma ei tohi panna, pärast jääb vedelaks.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Väga oluliseks, teeb jõulude aeg õige tunde, alati tean, mis süldi sees on. Maitseb ka perele kõige rohkem.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
Olen jaganud tütrele (aga ta ei ole veel ise teinud) ja töökaaslastele.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Jagan teistele ka.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
Sööme eraldi toidukorrana kartuliga, mina mädarõikaga ja abikaasa sinepi ja äädikaga.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*
Sibul tuleb panna koorimata, et annaks ilusa värvi ja soola tuleb panna nii, et oleks veidi liiga soolane, sest pärast tõmbab tagasi.

N, s 1966, Harju mk, Tallinn

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Üks korralik suur rohke lihaga sea koot, paar kanakoiba, loomaliha kondiga ja/või looma ribiliha. Lõplikku kasutusse läheb ainult puhas tailiha, ilma peki ja kamarata.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Üldiselt turult, 1 suur seakoot, paar kanakoiba ja umbes 1,5 kg loomaliha

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Pesen ja puhastan, näiteks kanakoivad vajavad puhastamist ja koot, kuna see tuleb eelnevalt katki lüüa (kodus, puukuuris paku peal, kirvega) kui see on tervena saadud, sageli tükeldatakse turul müüja poolt.

4) *Kellega koos keedad sülti?*
Siiani emaga koos.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Emalt (s 1938) ja vanaemalt (s 1905).

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
Pesen lihakraami kraani all puhtaks, koot on tükeldatud, panen kogu lihakraami suurde (pakun, et umbes 10 l) potti, mis on meie majapidamises olnud süldikeetmise pott sellest ajast saati, kui mina mäletan. Lisan vett nii, et liha oleks kaetud. Kui pinnale tulnud vaht on riisutud, seda enam ei teki, lisan ühe suure sibula koorega, näpuotsaga terapipart (ennemalt rohkem kui vähem), vürtsi, paar loorberi lehte ja jämedat soola. Jätan nüüd vaikselt hauduma 3–4 tunniks oleneb lihast. Kui liha kondi küljest lahti tuleb, on valmis. Võtan liha välja ja jätan jahtuma. Leeme kurnan paar korda läbi peenikese võrksõela ja panen pestud potti tagasi. Siis hakin liha peeneks, kasutan ainult puhast tailiha, koodi peki ja kamara viskan ära või annan naabri koerale, kui ta tahab. Hakitud liha läheb uuesti potti leeme sisse ja siis kuumutan veel korra keemiseni, maitsestan lõplikult soolaga. Tavaliselt lisan ka natuke želatiini. Siis tõstan kaussidesse ja jätan jahtuma. Jahtunud kausid lähevad külmkappi.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
Ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Viimasel ajal ainult jõuluks, vanaema tegi ka suuremateks sünnipäevadeks.
Kuna valmistamise protsess on pikk, kipub lõpetamine jääma õhtu peale.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
Meil on mõned spetsiaalsed plekist süldivormid, vist veel vanaema ajast pärit ning kui need on täis, siis klaas- ja savikaussidesse.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Hoian külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Tavaliselt saab kaks külmkapi riulitäit ja kaks kihti riulil, plekkkandikud vahel. Ja siis veel paar kaussi. Teen süldi mõni päev enne jõululaupäeva ja peale uut aastat keedan ringi.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Väga vajalikuks. Ma ei kujuta ette jõule ilma oma keedetud süldita. Saab ju poest ka, aga oma tehtud süldil on emotsionaalne väärtus ja natuke nagu maitsvam ka. Süldiliha ostmine ja hiljem keetmine juhatab kuidagi jõulud sisse.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ja, olen sõbrannadega jaganud oma kogemusi.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Põhiliselt oma tarbeks, aga viimased aastad olen teinud paari sõbrannaga ka süldisöömise õhtu jõulu ja uue aasta vahel. Neile väga meeldib,

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Mina süldi süldi igal moel. Ka hommikul leivaga ja kohviga. Aga põhiliselt eraldi toidukorrana kartuliga, lisandiks mädarõigas, peet, nii marineeritud kui ka mädarõikaga segatult, hapukurk. Varemalt oli lisandiks ka äädikas, aga enam mitte, et hapukurk ja mädarõigas on vast tervislikumad.

N, s 1960, Põlva mk, Põlva, elukoht Viljandi mk

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoot ja jalad, sibul, sool, vürts, loorber.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Üldjuhul turult.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan külmas vees vere välja.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Emalt, Põlvas elades, kes oli sündinud 1933. aastal.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Leotatud komponendid vihmaveega keema, riisun vahu, lisan maitseained, soola lõpupoole ja keedan vaevu mulisevana korralikult pehmeks.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei tea küll olevat ja viimased 35 aastat eraldi elanuna toimin ainult enda reeglite järgi.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Keskmiselt teen sülti korra kuus ja üldjuhul panen poti tulele varahommikul, kui elekter on odavam.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)'*

Ainult traditsioonilistes süldivormides – ainukese erandina viimati panin paari purki, et mehele tööle kaasa anda

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Algul jahutvad sahvris, seejärel külmikus.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa?*
(sügavkülmutad jms)

See oleneb, palju ma algmaterjali muretsen. 6-st vormist 10-ni. Üldjuhul midagi järgi ei jää, sest mees sööb korraga vormitäie ära ja nii võib ta mitu kordas päevas teha, sest tema jaoks on kodune sült maailma parim.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Väga oluliseks, kuna on aeg-ajalt ka poesülte proovitud, aga ükski pole meile maitsenud – kallerdist on alati liiga palju ja maitse ka võõras.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Lapsed pole siiani huvi tundnud, aga mõni neist sööb hea meelega, samas ei talu nad tegemise ajal süldilõhna.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Reeglina enda perele, soovi korral saab laps kausitäie kodust minnes kaasa.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Mees sööb ka eraldi, kuid üldjuhul käib juurde keedukartul ja äädikas. Kui kartuleid üle jääb, siis järgmine toidukord on sült ja praekartul.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Minu jaoks süldi maitse juures on kõige olulisem lõpus kuumutamise ajal lisatud 4–5 pressitud küüslauku ja sidrunipipar – paneb i-le täpi – siis tuleb meie jaoks kõige maitsvam tulemus.

Margit Salmar, s 1965, Harju mk, Tallinn, elukoht Harju mk, Kiili v

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Tavaliselt teen sülti seajalgadest, -kootidest, sealiha ja loomaliha.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Tavaliselt poest või turult: 4 seajalga, 2 kooti, keskmised tükid sealiha ja loomaliha.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Pesen liha puhtaks ja üldjuhul pole leotanud. Sellel aastal (2017) esimest korda leotasin öö läbi liha külmas vees ning mulle tundus, et liha keema pannes kees veri kiiremini lihast välja. Tõenäoliselt hakkas ka edaspidi liha külmas vees leotama enne keema panemist.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Hetkel keedan sülti üksinda. Kui lastega koos elasin, siis abistasid nemad liha hakkimisel. Oma lapsepõlvest mäletan seda, et ema keetis üldjuhul sülti üksinda (või pidin mina teinekord abistama vahu riisumisel), kuid hakkimine oli laste töö, ema hakkis ka muidugi ning isa lutsutas laua ääres konte lihast puhtaks. Kuna ema ei pannud süldi sisse ei krõmpskonte ega nahka jms, vaid ainult puhast liha, siis isa sai kõik ülejäägid ära süüa. Vahel oli see tüütu töö, kuid vahel oli päris lõbus ka. Naljatleti laua ääres, et tüütu hakkimine ära lõppeks, sest liha pidi ilus peenike süldi sees olema.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Oma emalt – Eha Salmar, sünniaasta 1946, sündinud-elanud Tallinnas.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Leotan ööpäev liha külmas vees, pesen lihatükid ning panen külma veega keema: kuni eelmise aastani tegin nii, et kui hakkas vahtu kogunema, siis riisusin vahtu seni, kuni vahtu enam ei tulnud, sellel aastal (2017) nii kui hakkas vahtu kogunema, valasin kogu vedeliku kraanikausist alla, pesin lihatükid üle ning panin uuesti külma veega keema ning hakkasin vahtu riisuma. Mulle tundus, et nii jäi nagu vahtu vähemaks ning hakkas nii ka edaspidi tegema. Vaiksel tulel riisun lihaleemelt vahtu seni, kuni seda enam ei tule. Siis lisan maitseained: kaks-kolm porgandit, kaks sibulat, ohtralt loorberilehti, soola, pipart (kui on, siis ka vürtsiteri) ning siis jätan liha podisema. Kuna panen liha keema õhtu hilja, siis üldiselt saab vaht riisutud selleks ajaks, kui pean magama minema ehk siis umbes kella 23-st jääb sült vaiksel tulel podisema ja nii podiseb ta kuni kella 6-

ni hommikul. Siis tõstan lihatükid välja, kurnan vedeliku teise potti ning hakkam liha hakkima. Olen oma ema süldile nimeks pannud – Linnavurle sült – ehk nahad, krõmpsud jms korjan kokku kas koortele või metsloomadele, seajala kondid korjan vurrikontideks ning ainult puhas liha läheb süldi sisse, hakkima peab väga peeneks. Edasi panen hakitud liha kurnatud leeme sisse ning ajan segu keema, maitsestan veel soolaga. Hakin porgandi viiludeks ning asetan nõude põhja ühe või mitu viilu (sõltuvalt kausi suuruselt) ning peale tõstan kulbiga liha-leeme sega. Kuni töölt tulekuni jäävad liha-leeme seguga nõud lauale jahtuma. Öhtul töölt tulles paigutan nõud külmkappi. Ja juba mõne tunni pärast maitsest esimest sülti! :)

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Kahjuks ei mäleta ühtegi käsku ega keeldu. Ema pööras erilist tähelepanu süldilt vahu ära riisumisele ning seda manitsemist ma mäletan küll, et vahu riisumine on oluline, sest kui vaht sisse keeb, siis läheb kõht lahti.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jõulude ajal, keedan sülti öösel.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Lapsepõlves mulle meeldis sülti topsidesse panna. Ema kogus väikeseid sulatatud juustu karpe ning see oli kõige otstarbekam süldi hoiustamise moodus. Kõigepealt panime porgandi lõigu topsi põhja ning sült sisse, pisut jahtumist ning kaas peale. Nii oli ka hea külmkappi süldikarpidest "torni ehitada". Osa sülti pani ema suurematesse kaussidesse.

Mina hoian sülti erinevate suurustega nõudes: laste jaoks panen süldi nõ üheampsu väikestes savist kausikestes, suuremad süldid panen klaaskaussidesse või savikaussidesse; need süldid, mida viin pereliikmetele, panen plekist ümmargustesse nõudesse, sest nendel on plastmasskaaned, mida saab transportimisel kausi peale panna.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Üldjuhul külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Kuna jagan sülti oma perele, siis ei jää kunagi sülti üle. Kõik süüakse kohe ära.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Süldi tegemine on nagu jõulude sümbol. Lapsed ikka küsivad, kas sülti ka saab. Keedaksin sülti tihedamini, kuid pole isegi selle peale mõelnud, et võiks tihedamini keeta. Omatehtud sült on jõulude ajal kohustuslik toit, sest sellist maitset ja puhas sülti juba poest ei saa. Lapsepõlvest ma ei mäleta, kui tihti sülti keedeti, kuid jõulude ajal oli sült alati olemas.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Oma süldijagamise oskusi olen jaganud ainult oma lastele, kuid seoses sissekande tegemisega jagasin oma teadmisi Rahvakultuuri Keskuse perega, eriti Epuga, kellega koos me sülti keetsime.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Enne jagasin sülti õe pere ning ema-isaga (sest ühel hetkel ema loobus süldi tegemisest). Nüüd elavad lapsed eraldi ning lisaks õe pere ja isale, jagan sülti ka oma lastele.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Eraldi toidukord, tavaliselt sööme keedetud kartulitega. Mulle ja tütrele meeldib sülti süüa äädikaga (mina lisan pisut ka sinepit, sest minu vanavanaema (s 1897) sõi nii ja mulle hakkas see maitse meeldima), poeg sööb sülti ilma äädikata. Kuna panen osa sülti väikestes kaussidesse, siis vahel süüakse sülti ka ainult leivaga ja muude toidukordade vahele, lihtsalt siis, kui kõht tühjaks läheb.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Aitäh kõigile, kes on süldi aktsiooniga haakunud!

N, s 1963, Saare mk Muhu, elukoht Saaremaa

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Kindlasti lähevad potti seakoot (-koodid) ja -kõrvad. Seajalgu iga kord ei kasuta, mõnikord siiski. Ka kõrvad-koodid annavad piisavalt liimi ja kaotsi läheb vähem.

Et oleks rohkem tailiha, siis kasutan ka sea- või veisesüdant, kanakoibi. Vahel juhtub saama ka metsloomaliha, siis panen ka metssea- või kitsekoote.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Ostan poest – siis on see külmutatud. Kui õnnestub saada otse talunikult, siis saab muidugi värskelt. Kilodes ei oskagi öelda, pole kokku liitnud, ikka silma järgi rohkem. Kogus on selline, et 10-liitrise potiga lahedasti keeta saab. Kuna pere pole väga suur, siis väga suurt kogust ei tee ka.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Puhastada pole enamasti vaja. Küll aga leotan, tavaliselt üleöö. Öhtul likku ja hommikul läheb keema. Leotamine on ka hea moodus külmutatud süldikraami sulatamiseks.

4) Kellega koos keedad sülti?

Kui ema veel elas, siis ikka tegime emaga koos. Viimastel aastatel oleme teinud koos tütreaga, kes siis omakorda minu kõrvalt õpib.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Oma emalt, kes on sündinud 1931.a. Muhus.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Panen süldimaterjali külma veega tulele ja lasen tasakesi keema tõusta. Kui hakkab vahtu tekkima, siis võtan seda aeg-ajalt nii kaua, kuni enam vahtu ei tule. Keema peab nii, et vaevaltmärgatavad kerged mullid põhjast tõusevad, mitte rohkem – muidu ei jää vedelik selge.

Keedan umbes 5–6 tundi, sest kõrvade "krõmpsud" ei saa enne pehmeks.

Soola panen keetmise alguses, kui vaht võetud saab. Umbes tund enne lõppu panen potti mõned väikesed terved koorega sibulad ja terved kooritud porgandid, ja terapipart. Sibulakoored ja porgand annavad puljongile kena kuldse värvi. Loorberilehed panen umbes pool tundi enne keetmise lõppu.

Kui liha keenud, tõstan selle vedelikust välja. Nüüd kurnan puljongi läbi marli ja siis tuleb see parajaks maitsestada. Panna veel soola, kui tundub vähe olevat, ja siis on käes oluline moment – küüslaugu lisamine.

Selleks riivin küüslaugu peeneks ja lisan puljongile, mis on uuesti korraks keema aetud. Aga küüslauku ei keeda, vaid jääb selle kuuma puljongi sisse tõmbama, kuniks saab liha peeneks lõigatud. Nii toimides saab eriti erksa, ja üldsegi mitte keeduküüslaugu maitse.

Liha ongi juba vahepeal parajalt jahtunud, nii et saab lõikama asuda. Kindlasti ei lähe süldi sisse tagasi rasvasemad-pekisemad osad – kamar koodi ümbert ja kõrvade paksemad servad, kananahk jms.

Ette valmistada tuleb ka süldivormid. Needsamad tervena keenud porgandid saab nüüd lõigata igasugu kujunditeks, millest vormide põhja mustreid laduda. Enamasti on võtta olnud ka mõni petersellileheke täienduseks ja garneering missugune!

Lõigatud liha aga ei pane ma puljongisse tagasi, vaid segan tükid ettevaatlikult läbi (et ei jääks ühte serva näiteks ainult kõrvad ja teise süda!) ning jaotan siis selle vormidesse laiali. Puljongi aga tõstan kulbiga eraldi peale. Selles on mitu head külge: mustrid vormipõhjas ei lähe laiali, saab lihatükid ühtlaselt ära jaotada ja kallerdis jääb ka kenasti selge, kuna kogu aeg ei pea kulbiga potis keerutama, et saaks parajalt võtta nii liha kui leent.

Ja ongi täidetud vormid köögilaua reas. Tuleb veel oodata, kuni maha jahtuvad, ja siis külmkappi või sahvrisse kallerduma tõsta.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Ei tea olevat peale nende emalt saadud õpetuste, kuidas üks tõeliselt hea sült valmis keeta! Aga need said juba eelmises punktis kirjeldatud.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Kindlasti teeme jõuludeks, vahel ka lihavõtteks. Tavaliselt on see terve päeva ettevõtmine – hommikul algab ja õhtuks saab valmis.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Suuremalt jaolt läheb sült plekist süldivormidesse. Kui neist puudu tuleb, siis viimase lõpu ärapaigutamiseks kasutan ka kaanega plastkarpe. Kui vaja, on nendega ka hea lõpuks sügavkülma panna.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapis; väga külmadel talvedel on piisanud ka sahvrist.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Kogus on selline, mis 10-liitrisesse potti lahedasti keema mahub – välja tuleb kuskil 5–6 liitrit sülti. Kogemus on näidanud, et päev-paar enne jõule keedetud sülti saab julgesti veel uue aasta esimestel päevadelgi süüa. Hästi oluline on kiire mahajahutamine, siis säilib väga hästi.

Aga kui ikkagi jätkub sülti veel kauemaks, siis olen vahel ka "ringi keetnud" – vormidest välja potti, ajan uuesti keema ja nagu uus sült oleks, mis kestab veel mitu päeva!

Sügavkülmutamine sobib ka, aga tavaliselt saab siiski enne otsa.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

See on meie peres osa jõulueelsetest toimetustest ja kui ei teeks, oleks nagu midagi puudu. Ja söövad muidugi ka kõik! Igal juhul maitseb omakeedetud meile rohkem kui mistahes poesült.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Eks tütreaga koos toimetades ta seda oskust õpibki.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Kui oma lähisugulastele jõulu ajal saab külla mindud, siis ikka võtame ka sülti külakostiks kaasa.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Süüakse igal võimalikul viisil. Meie pere traditsioon on teha jõuludeks ka rosoljet ja sinna kõrvale sobib ta väga hästi. Aga ka keedukartuliga või lihtsalt leivaga, kuidas kellelegi. Eelistatud lisand süldi peale on mädarõigas (eriti hea, kui omatehtud!) või sinep, aga tehakse neist ka erinevaid külmi kastmeid.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Siinkohal kirjeldaksin veel üht natuke teistmoodi sülditegemise viisi, mille olen ka oma lapsepõlvkodust kaasa võtnud ja see sült läheb alati suurima menuga (nii oma pere kui külaliste poolt).

Võib-olla ei ole seda ka päris õige süldiks nimetada – eks igaüks otsustab ise.

Materjaliks on ainult seakõrvad. Need laotakse kihtidena paraja suurusega ahjupotti, vahele pannakse soola, pipart, loorberilehe tükikesi ja KINDLASTI küüslauku! Uhkema väljanägemise nimel võib kõrvade vahele panna ka porgandeid – kas tervelt või pikuti poolitatult, aga kindlasti mitte tükeldatult.

Peale valatakse niipalju vett, et liha on peaaegu kaetud. Ja siis on vaja ühte korralikku puudega köetud ahju, kuhu see pott hauduma lükatakse. Mida kauem saab seal olla, seda parem. Tavaliselt käib see öhtul ahju ja hommikul välja – siis ongi parajalt pehmeks haudunud.

Muidugi saab selle tehtud ka elektriahus, aga maitse on siiski vahe...

Kogu see kraam jääb ka samasse potti jahtuma ja kallerduma ja sealtsamast lõigatakse siis viilakaid. Eks ta olemuselt on midagi rulaadisarnast, aga rohkem ikka sült.

Lihtne teha, vaeva vähem, aga väga maitsev! Laisa perenaise sült seega. Ja sellisel viisil teen seda talve jooksul nii mõnedki korrad – lihtsalt siis, kui isu tuleb.

Aino Kärner, s 1942, Harju mk, Kõue v, elukoht Harju mk, Kose v, Pala k

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Põhiliselt koot ja jalad, ka pea. Varem on ka seapead rohkem kasutatud, et kallerdist saada ja vahel lisatud kanaliha.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Tänapäeval ikka tuleb kõik poest. Aegade jooksul on olnud erinevaid hankeviise. Kui kodus siga tapeti, oli materjal omast käest. Kolhoosi ajal jagati sigalast, pidi olema tutvusi, et süldimaterjali saada.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Alati tuleb üle puhastada. Kõige tähtsam on leotamine. Tuleb panna sooja vette, mitte keeva, aga soe peab olema. Leotada tuleb paar päeva, iga päev ka vett vahetada.

4) Kellega koos keedad sülti?

Ei mäleta, et oleks hulgakesi koos tehtud, ikka üksi.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Teadmised on tulnud ilmselt emapoolselt vanaemalt, kelle juures lapsena kasvasin, otseselt õpetatud pole. Kristiina Vilba, sündinud 1896, neiupõlvenimi Nummu, elas Äksis Vilba talus, pärit oli Ravilast.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Keetmine käib ikka päeval, puupliidil vaikselt podiseb, seal ju pole teha midagi. Vett peab olema nii palju, et liha ära katab. Maitseained, porgand, sibul ja pipraterad panen marli sisse, seon nutsaku potisanga külge, siis on lihtne peale keemist ära võtta. Nii on lihtsam, selle olen ise välja mõelnud, pole mujal näinud. Soola panen lõpu eel, tunde järgi, peab olema soolasem kui tavaline. Keeb neli kuni kuus tundi. Kui liha on kontide küljest lahti, siis tuleb lõikuda. Siis kurnan ära. Kuumast peast lõigatakse sellepärast, et on parem lõigata. Mina viimasel ajal lõikan tavaliste kääridega. Kui lõigatud, siis lasen uuesti keema ja panen kaussidesse.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Eks ikka need tavalised asjad, et peab enne keetmist liha leotama ja et vaht tuleb ära korjata.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Praegu ikka tehakse rohkem pühade ajal, jõuluks ja suuremaks sünnipäevapidamiseks. Muul ajal võib ka teha, isegi suvel on tehtud. Vanasti tehti siis, kui kodus siga tapeti.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Panen kaussidesse süldi, tavaliselt savi või ka plekkausid ja tänapäeval panen ka karpidesse.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Hoian tavaliselt kajas ja sahvris, ka külmkapis.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

Kui on palju, siis panen sügavkülma, siis kui võtan kasutusse, peab uuesti läbi keetma.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

See on nii tavaline asi, eluaeg olen teinud. Kodune sült on ikka parem, tead täpselt, mis seal sees on, et oleks puhas ja hea. Ja želatiini ei pane, poesüldid on nii kõvad tavaliselt.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Üldiselt pole huvi tuntud, igaüks oskab ju seda isegi. Kui küsitakse, siis ikka räägin. Otseselt õpetanud pole.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Kui juba tehtud on, kas või jõulupühade ajal teen, siis ikka annan sugulastele ja külalistele ka karbikese kaasa.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Sülti on meie peres söödud nii eraldi toidukorrana kui kartulitega. Äädikat meil ei süüda, aga mädarõigast kasutame ja sinepit.

N, s 1977, Viljandi mk, Viljandi, elukoht Pärnu mk, Vändra

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seakoot, jalad, liha, loorber, terve koorega sibul, sool, pipar, vesi.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Tavaliselt paar korda aastas ostan talunikult pool siga ja sellest siis lõikan koodi, jalad ja vähem kvaliteetsemat liha, 10-liitrine pott korraga täis, kaalunud pole.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Puhastan, eemaldan karvad, pesen külma veega.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Abikaasaga.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Vanavanematelt ilmselt, ei tea.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Puhastatud lihamaterjal loorberi ja koorimata mugulsibulaga külma veega keema. Keedan tasasel tulel, eemaldan vahu ja nii kaua, kuni liha on kontide ümbert lahti keenud, siis kurnan vedeliku läbi peenikese sõela teise potti, tükeldan lihad ja puhastan kontide ümbert, lisan süldileemele, maitsestan soola ja purustatud pipraga, lisan juurde ka keedetud vett, et kallerdist saaks mõnuga. Uuesti keema vaikselt, kui tundub, et on rasvane liiga, siis eemaldan kulbiga pealt rasva. Kui kõik maitse on segunenud ja tundub valmis olevat, siis tõstan kaussidesse vormidesse ja jahedasse jahtuma.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Ei.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Kaanega spetsiaalsed plastmasskarbid muretsetud.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Külmkapp.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Korraga umbes 10 liitrit, sügavkülma ei pane, annan sõpradele ja ämmale ka.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Kui võimalus siis ikka ju, maitsvam kui poe oma.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Ei ole küsitud.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Enamus ikka oma tarbeks.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Lisandiks kartulile, äädika ja sinepiga.

Helgi Kopliorg, s 1954, Ida-Viru mk, Kohtla v, Peeri k, elukoht Ida-Viru mk, Kohtla-Järve

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Seapea, -koodid, -jalad, sibul, sool, pipar.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Kui vanemad elasid, siis kasvasime ise sigu, hetkel ostan farmist.

3) Kas ja kuidas töötled *eelnevalt* süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)
Puhastamine, leotamine.

4) *Kellega koos keedad sülti?*
Viimati lapselapselaptega.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmised süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Oma sünnikodus elades Peeri külas / vanavanematelt ja vanematelt, ema Õie, s. 1928; isa August, s. 1927.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
Puhastatud süldikraam kupatada ja panna suurde potti külma veega keema, lisan soola, terapipart ja loorberilehe. Vett peab olema nii palju, et jätkus kogu keemise ajaks, keeta nii kaua, kui liha kontide küljest lahti tuleb. Siis võtan liha koos kontidega leemest välja, kurnan leeme teie potti, lõikan tailiha ja pehme pekiliha tükkideks, sorteerin välja kõik kondid ja nahad ja muud mittesöödavad tükid ja panen tükeldatud liha potti leeme juurde ja lasen korraaks keema. Siis panen kaussidesse ja külma.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
• Isa õpetas, et seapead peab tükeldama nii, et silma ei puutu, seal on kibe vedelik.
• Ei tohi lisada keetmise ajal vett, siis muutud kallerdis häguseks.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
• Tavaliselt jõulud, aga kui isa elas, siis tegime sülti ka muudel tähtpäevadel, nt varrude ja matused – meil peeti neid alati kodus ja juubelisünnipäevad ka.
• Olen teinud ka muudel aegadel, kui suur isu peale tuleb.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
Kui suurem kogus, siis on veel alles suuremaid plekk-kausse ja väikeseid vorme.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Kui suurem kogus, siis maal koridori kapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*
Suurema koguse puhul pool pead, 2 jalga ja 2 kooti ja siis saab igaüks ka kaasa võtta ja külmkapis seisab, sügavkülmutamist pole kunagi proovinud.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*
Minu arust vajalik, saab lastelastele õpetada ja toit on palju maitavam, sest on oma tehtud.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
Lastelastega koos teeme

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Vahel oma tarbeks, jõulude ajal perega.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
Tavaliselt kartulite ja verivorsti juurde, lisandiks äädikas ja sinep ka, vahel eraldi koos leivaga.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*
Siiani olen keetnud sülti maal puupliidil, esiteks on ruumi palju, pliidil saab ka muud keeta nt. kapsaid samal ajal ja mitmekesi mahub ka maal laua taha palju ära, kunagi pole linnas korteris teinud.

Helve Nigul, s 1947, Tartu mk, Tartu, elukoht Hiiu mk, Emmaste k

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Sea koot, jalad, ragu, saba, kõrv, pisut looma konti (saba).

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Kärdlast Mereagentuuri poest enamuses.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Leotan külmas vees, puhastan, löikan jalad pikuti pooleks ja koodi ka risti väiksemaks.

4) *Kellega koos keedad sülti?*
Üksinda.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmiseks süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Kogemused töö käigus.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Algul lasen peaaegu keema tõusta ja siis valan vee ära (nii kaks-kolm korda), siis lasen keema tõusta, eemaldan vahu. Lisan soola, terापipart ja koorega väiksemad sibulad (ilusa värvi saamiseks).

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Peab keetma tasasel tulel ja puupliidil.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Enamasti teen suurema portsu, osa panen sügavkülma ja vajadusel lasen uuesti korraks keema ning jahutan.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Pole oluline, aga külmikusse panen kilekottidega.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Jahedas kindlasti (sahver).

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

5–6 l, suurema osa külmutan väikeste portsudena.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Kodune sült on hoopis parema maitsega kui poe oma.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
Kui, siis naabriga.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Jagan alati ka sõbrannadele, lastele, naabritele.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Lisandina kartulile ja ka leivaga ilma äädikat või sinepit lisamata, vahel harva mädarõikaga.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Peale tükeldamist tuleb sült kindlasti veel korraks keema lasta tõusta ja siis tõsta kausikestesse, eemaldan ka liigse rasva ja vahu, mis veel peale tõuseb ja kaussidesse tuleb kohe kuumalt tõsta, sest siis jääb värvus ilusam. Ja muidugi ka lõplik soola lisamine. Lisan ka mõne loorberi lehe nüüd lõpus.

Lili Käär, s 1956, Hiiu mk, Hellamaa k, elukoht Hiiu mk, Kärkla

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Sealihasült – pea, jalad, koot, lisaks kanaliha.

Lambasült – lisaks seajalad, koot.

Ulukilihasült – (põder, siga), vajab kindlasti kodusealiha kallerduseks.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Kodusealiha kauplusest, lammas – on oma talus ja ulukiliha on tänu oma pere jahimeestele kodus olemas.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan külmas vees üle öö, vajadusel puhastan.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Enamasti üksinda.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmiseks süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Oma emalt (s. 1931). Hiljem lugenud raamatutest, kogunud nippe siit-sealt.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Eelmisel õhtul panen süldimaterjali hästi külma vette likku.

Järgmisel päeval panen lihakraami külma veega keema, vesi peab katma liha.

Esimese vee kalkan ära, ei lase keema.

Paneme uue veega tagasi tulele.

Lasen keema väga vaikselt, korjan vahu.

Lisan soola, pipra, loorberi, porgandid, sibula (koorimata).

Keedan, kontrollin maitset, kuni liha on luudelt lahti.

Tõstan liha jahtuma, kurnan leeme.

Puhastan liha, panen tagasi leeme sisse. Olen üsna pirtsakas, süldi sisse panen ainult väga hea liha, väga palju saab koer endale. Sellepärast lisan süldile kanaliha, et sült liiga lage ei jääks. Viimane komme on emalt, kes ka igasugu lihaollust süldi sisse tagasi ei pannud. Lisan ka porgandi.

Lasen süldi uuesti keema, kontrollin soolasust – minu nõrk koht, kipun liialdama.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Erilisi keelde-käskke sülditegemisel ei mäleta ega tea olevat. Sülti ei tohtinud üksi jätta, et sült keemist vahepeal ei lõpetaks ega ka liiga suure hooga keeks – siis läheb leem häguseks.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Keedan sülti enamasti jõuludeks või uueks aastaks. Selleks võtan terve päeva alustades hommikul üsna vara. Süldikeetmine on minu jaoks talvine tegemine. Suvel ei ole kunagi sülti keetnud.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Sülti hoian klaas-, savi- või plekkkaussides. Erilisi spetsiaalseid nõusid ei ole. Väldin plastmassi. Vaid mõned plastmasskarbid lastele linna viimiseks panen (transpordi mugavuse pärast).

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Keldris ja külmikus.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Teen sülti niipalju, kui lähema aja jooksul ära sööme. Mäletan, et ema sulatas juba kauem seisnud süldi mõnikord üles ja pani uuesti kaussidesse. Ise ei ole niimoodi teinud. Ka mitte sügavkülmutanud. Meie pere jaoks on sült ikka kohe söömiseks. Alati jagan mõne kausi oma õega (tema teeb sama) või annan sõpradele (just jõuluajal).

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Kodune süldikeetmine on saanud minu jaoks selliseks traditsiooniks, ettevõtmiseks, mis kuulub eriti jõuluaja juurde, laseb unustada enne jõuluse kiire aja töö, sest pead olema süldikeetmise juures täielikult. Tänapäeval on kaubandusest saada igasuguseid sülte, aga omakeedetud süldist tean täpselt, mis seal sees on.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Süldikeetmise oskusi olen rääkinud oma tütrele, aga pole päris kindel, kas ta neid tänapäeva kiirel ajal kasutab, ehk kunagi hiljem. Süldikeetmisest olen rääkinud oma õega, sõbrannadega.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Sülti sööme enamasti sooja kartuliga, hommikuti ka leiva kõrvale. Kui varem oli süldi kindel sõber äädikas, siis nüüd enam ammu mitte. Süldi kõrvale kasutame mädarõigast või sinepit.

Õie Sarv, s 1955 Harju mk, Tallinn, Nõmme, elukoht Setomaa, Kiiova k

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Seakoot, -liha, sool, pipraterad, loorberilehed, vesi

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Kui maal, siis kodusiga (varemalt, nüüd ei või siga pidada kodus), kui linnas, siis poest või turult.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Kupatan.

4) Kellega koos keedad sülti?

Nooruses olin kõõgis uudishimulik vaateleja, nüüd põhiliselt üksi, kui on mõni lapselaps, siis temaga koos või mõne külalisega.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmiseks süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Oskused on kodust. Ema keetis sülti ja ema õde, kelle kõrvalt olen mitmeid söögitegemise oskusi omandanud. Setomaalt. Ema s. 1933, ema õde s. 1930.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Kupatada liha, siis külma vette, tasasel tulel keema, vahtu riibuda ära, et ei keeks vesi häguseks, soola, pipart ja loorberilehti hiljem. Tasasel tuleb podiseb liha kondi küljest lahti. Varemalt pandi liha kontidega koos kaussidesse jahtuma, hanguma, aga mina mäletan juba liha tükeldamist. Noa ja kahvliga lihatükeldamine oli väga mõnus töö. Alati arutati, et kas soola sai ikka parajalt, kuna liha soolasus kuumalt on teine kui külmalt, seistes tuleb soola maitse rohkem esile. Kontide lutsutamine oli mõnus ja korraliku peeneks tehtud liha maitsmine ka. Liha sellises suures koguses näha ja süüa, see oli väga harv võimalus. Porgandeid ja sibulat meil ei pandud ja mina ka ei pane, mulle meeldib puhas liha maitse.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Ei mäleta keelde, käske. Nagu iga söögi juures, käed puhtad, nõud korralikud, toiduained peavad olema värsked, puhtad, siis tuleb süük hea maitsega, ei tohi maitseaineid üleliia panna. Põhiline on siiani sool ja lisaks pipraterad ning loorberileht.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Alati on olnud ja on ka mul, et kui on olemas materjal, millest süüa teha. Vanemad inimesed on öelnud, et kui jõuludeks siga ei olnud, siis sülti ei keedetud. Praegu teen sülti siis, kui on aega, alati ei ole see seotud kindla tähtpäevaga ning kui on piisav hulk inimesi kokku tulemas. Kuna poes müüakse ka väga maitsevaid sülte, siis kui tuleb süldiisu, on lihtne osta poest.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Mul on plekkkausse alles, panen nendesse nagu vanasti.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Talvisel ajal panen maja külma poolde, soojal ajal külmkappi.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

Tavaliselt 5-liitrise nõuga. Püüan teha mitte rohkem kui vaja ja kui jääbki üle, siis saab teistele külakostiks viia.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Tore on vahel sülti keeta, nii nagu kõiki sööke teeme vahelduvalt. Ise sülti keeta on natuke põnev, et kuidas välja tuleb. Sült on pidusöök ja vajab hoolt, tähelepanu ja armastust.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Olen sõpradega koos keetnud, siis jagame või räägime teineteisele, aga ikka teen nii nagu mulle meeldib või välja tuleb.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Põhiliselt endale, aga kui on külla minemist, siis jagan loomulikult teistele ka, sest värske süük on alati maitavam kui pikalt seisnu.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Kartulitega, ka leiva peale on hea, mõni süüb sinepiga, mulle endale meeldib ka sinepiga.

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Toonitaksin üle, et kodus kasvatatud sealihaga on kõige maitsev ja siis ka sült tuleb parem. Süldi keetmine ei ole keeruline, aga igal perenaisel on oma nn käsi, kõik toidud on igas köögis natuke söögitegi ja nagu ja tegu. Toidutegemine vajab hoolt ja juuresolemist ning tähelepanu.

Virve Saaremets, s 1935, Järva mk, Kabala v, Mäo k, elukoht Viljandi mk, Suure-Jaani

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Seapea, koot, jalad, pipar, loorber, porgand, sibul, seller, petersell, sool.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Poest korraga keedu jagu.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Pesen läbi, verist leotan, loputan.

4) Kellega koos keedad sülti?

Ise.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmiseks süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Kokaraamat(ud).

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Panen keema külma veega tasasel tulel, kogun vahtu, eemaldan. Enne, kui liha kontidest eraldub, maitsestan, võtan liha välja, hakin. Hakitud liha lasen keema koos puljongiga korra, maitsestan soolaga. Panen tarretuma külma vette kastetud nõudesse.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Ei tea.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Sünnipäevad, aastavahetus, jõulud.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Külmkapp, kütmata abiruumid.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

Sügavkülmutan, hoian jahedas.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Poesülti ei ostagi, meeldib oma.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Pojale, tütrele.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Laste peredega.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, leivale, saiale; äädikaga, sinepiga, mädarõikaga või ilma.

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Materjal olgu värske, poes hoolega valitud. Kohe pärast hankimist keedan. Tehakse ka kanast ja vasikalihast, seguliha peetakse heaks. Mina keedan ikka seast.

Lilli Saks, s 1945, Lääne-Viru mk, elukoht Harju mk, Tallinn

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Teen: koodist, loomaliha, vahest lisan kana, harva seajalgu.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Turult, kus palun võimaluse korral raiuda kõik ostetu väiksemateks tükkideks, et hästi potti mahutada.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Leotan külmas vees mõne tunni.

4) Kellega koos keedad sülti?

Perele tavaliselt üksi.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmiseks süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Ümbritsevatelt inimestelt (kogemustega kolleegidelt ja tuttavatelt). Nii seepärast, et põhikooli õpilasena või veel väiksemana ma vist ei olnud juures, kui ema sülti keetis, ainult liha lõikamist mäletan. Edaspidi koju saabudes jõuluks oli emal juba sült valmis.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Protsess nagu ikka: leotan, siis külma veega keema, siis vahu korjamine, pärast sool, pipar, loorber, mugulsibulad koos koorega 3–4 parajat, vahest porgandid paar tundi hiljem või kui panen kohe, võtan varem välja, keeb tavaliselt 4 h või rohkem. Mulle meeldib, kui tõstes liha pudeneb kontidelt.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Kindlasti soovitus hästi tavaliselt tulel keeta.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Tavaliselt ikka kujuneb jõuludeks.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Spetsiaalsed vormid. Kui teen rohkem, siis ülejäänu panen purki.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Külmkapis.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

Teen tavaliselt 6-liitrise potiga, kogus oleneb siis pärast peeneks lõigatud liha kogusest (kui on loomaliha suurte kontidega jne.) Saab alati otsa, viimane purk ehk läheb sünnipäevalauale 10. jaanuaril.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Sült on nagu meie jõulutradsioon, ostmine pole nagu kunagi mõttesse tulnud. Viimasel ajal on lisaks toitumisteadlastelt tulnud info, et poesült ei ole nii tervislik. Tervislikkuse annab kont.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Nooremad pereliikmed tunnevad huvi – eriti minia.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Annan tavaliselt õele-vennale, pojaperele jne. Kui noored lähevad oma teistele peredele külla, võtavad purgi kaasa – kui jätkub.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Tavaliselt on jõululaua ja ka muul ajal selle aja paiku kartulite jm kõvale laual.

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Minu abikaasa kodus oli süldi tegemisel üks eripära: jõuluks tapeti siga, süldiks tehti pea, jalad jm. Paari-kolme kausi põhjas olid väikesed krõmpsuga kondikesed, neid kutsuti "köpadeks". Sel aastal lisasin süldipotti ka 2 seajalga ja sain teada, mis need "köpad" on. Väikesed kondid sea jala alaosas, vist sõrgade juures. Need süldikausid, kus olid "köpad" põhjas läksid esimesena alati lauale – abikaasa ja vennad küsisid kohe, millisest kausist neid leida. Ei oska öelda, kas see "köpalugu" on pere või paikkonna traditsioon – ämm oli sündinud 1913. a. Otepää lähedal Arulas.

Ülle Tamm, s 1959, Lääne-Viru mk, Rakvere, elukoht Pärnu mk, Manija saar

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Sülti olen keetnud veise, vasika, sea, kana, lamba lihast sh pea, jalad, koodid, kõrvad. Muidugi mitte kõigist lihastest korraga, aga vastavalt tooraine olemasolule kombineerin.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Ise kasvatame lambaid ja veiseid, mõnikord ka sigu, aga enamasti spets lihapoest turgudelt, vahel ka hulgilaost sügavkülmutatud kooti.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Külma veega uhan puhtaks, karvad ja harjased eemaldan, tükeldan, kui vaja, siis ka leotan veidi külmas vees.

4) Kellega koos keedad sülti?

Süldiga tegelen ise, kondilutsutajad ujuvad pärast ligi.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmiseks süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Alati keetis sülti vanatädi, ema, üldiselt meie suguvõsas kõik pered. Ema (s 1938) käest küsisin ikka asju üle.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Kui lihad pestud-leotatud-nõrutatud, siis kogu kraam külma veega potti ilma kaaneta vaikselt keema. Seejärel hoolikalt vaht ära korjata ja alles siis sisse loorber, pipar, köömned, koorega sibul, soola. Vajadusel lisada juurde kuuma keedetud vett. Keeta seni kuni liha kontide küljest lahti vajub.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Kui keedetud liha hakitud ja leem kurnatud, siis koos potti ja korraks kindlasti keema lasta ja veel kord vaht võtta, kuuma veega timmida paksust. Lõpusool ka. Sibulad võib poolitada ja enne potti panekut korraks pliidiraua puuistada.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Kui ilmad lähevad külmaks nn novembrist alates, siis juba süldiisu tekibki, tihti juhtub, et jõuluks on juba isu täis söödud. Siis jälle kevade poole, kui päev pikem ja õuetöid palju, hea kohe valmistoit võtta. Suve poole sülti ei tehtud. Kui hommikul saab sülditeoga alustatud, siis lõikamine jääb ikka hilisõhtuks, aga hommikul peremees kohe mekib.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Sült enamasti klaas- või savikaussides, vanasti ka sakilistesse süldivormidesse.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Enamasti sahvris või külmas toas.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

10 l pott saab tulele pandud, välja annab siis enamasti 7 liitrit sülti, küla peale tuleb ka paar kaussi viia ja kui enam ei taha, siis saab suppi teha.

12) Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.

Ühel õigel eestlasel tuleb teatud aastaajal süldi isu peale ja vajadus tuleb rahuldada.

13) Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?

Süldisöömise juures ikka arutatakse, aga Maaturismi perenaistega ikka tuleb jutuks traditsiooniliste söökide tegemine.

14) Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?

Oma pere tarbeks, aga kui parasjagu küllaminek, ikka kauss ligi.

15) Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)

Sült sooja kartuliga eraldi toidukord, juurde mädarõigas, sinep, äädikas. Lapsepõlves pani vanaonu väikese leivatüki taldriku serva alla, et äädikas kartuliga kokku ei läheks, teen seda ka ise tänini.

16) Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.

Vanasti tegin sülti traditsiooniliselt, aga kui tädi soovitas lisada ka köömneid, siis nüüd panen neid iga jumala kord. No ja kõikse kõvema süldi saab siis, kui paned vasika kooti sekka!

N, s 1955, Ida-Viru mk, Jõhvi, elukoht Hiiu mk, Suuremõisa k

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Koodid, jalad, taine liha (sea-, vasika- või kalkuniliha), sool, sibul, küüslauk, loorber, pipar, vürts. Varem ka pool seapead, kõrvad, saba, keel – viimasel ajal mitte

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Süldimaterjali kogus sõltub vajadusest. Viimati keetsin kõige väiksema koguse – sea esikoot, 3 jalga (pakitud), kalkuni filee – ca 0,7 kg. Varem ostsin lihapoest või otse loomakasvatajalt (sai ka ise sigu kasvatatud), viimasel ajal ketipoodidest.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Teen nii, nagu Märjamaal elanud ämm õpetas. Enne likku panemist tuleb kontrollida, kas on vaja puhastada – kõrvetada/kaapida harjaseid/karvu. Pea, jalad, koodid saab raiutud väiksemaks ja pandud emailämbriisse külma veega likku (leovette lisan umbes 1 spl jämedat soola).

4) Kellega koos keedad sülti?

Tavaliselt üksinda.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmiseks süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Kadunud ämmalt (nimi teada), kes sündis aastal 1924 ja elas Märjamaal.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Leotatud ja pestud süldimaterjali panen suurde potti, peale külm vesi (nii et katab, aga mitte rohkem), lisan jämedat soola, kupatan (lasen keema tõusta, riisun vahu), tõstan liha potist suurde kaussi, kurnan keeduvee, loputan kupatatud liha puhtaks. Laon liha uuesti puhtaks pestud potti, valan peale kurnatud leeme, lisan vajadusel keedetud vett ja veidi soola, maitseained. Osale sibulatest jätan koore ümber, poolitan ja panen kuumale pliidirauale, kuni tõmbab kõrbema – see annab süldile värvi ja maitset. Keedan tasasel tulel, potikaas irvakil, riisun keema tõustes vahu. Keeb nii kaua, kui liha on pehme ja tuleb kondi küljest lahti (umbes 3 tundi). Seejärel tõstan liha suurde kaussi, kurnan keeduvedeliku, pesen potipõhja uuesti puhtaks. Hakin liha, panen selle uuesti potti, peale kurnatud leeme. Kui sült tundub segamisel liiga paks, lisan keedetud vett ja veidi vajadusel maitse järgi peent soola. Keema tõusmisel riisun vahu. Kui tundub liiga rasvane, riisun ka rasva vähemaks.

7) Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.

Ei tea, et oleks olnud.

8) Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)

Mõni päev enne jõulupühi ja uus tegu enne aastavahetust. Tavaliselt muul aja ei keeda.

9) Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)

Klaaskaussides, plastmassist karpides – neile on hea kaaned peale panna, siis ei saa maal sahvril hiired kallale ja on hea lastele linna külla minnes kaasa võtta. Vanad süldivormid on toredad, kuid tülikad pesta.

10) Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)

Sahvril, külmkapis.

11) Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)

Tavaliselt palju, et jätkuks nii umbes 5–7 päevaks süüa ja sugulastelegi jagada. Keedan 10-liitrise poti sees, aga mitte alati ei tee suurt kogust. Kui kipub kauaks seisma jääma, keedan ümber, st panen uuesti karbist/kausist potti ja lasen keema tõusta. Riisun vahu ja lisan veidi peent soola. Panen uuesti karpidesse/kaussidesse ja külma.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

See on kujunenud traditsiooniks, muidu ei teki õiget jõulude/pühade tunnet. Ei ole sees ka ülearuseid säilitusaineid. Pere tahab!

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Veel ei ole. Minia on küsinud, kui me pole saanud aega koos keeta.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Eraldi toidukorrana, äädikaga ja ka koos kartuliga. Mõni tahab sinepit.

Maive Ottas, s 1938, Viljandi mk, Suure-Jaani

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Sülti olen teinud ja teen ainult seapeast, -jalgadest, -kõrvadest, vahel võtan juurde ka kooti, kui on vaja suuremat kogust.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Materjali hangin peamiselt turult, saab värskema kraami. Vahel ka kauplusest. Kui pere oli suurem, siis ostsin 1/2 pead 2 jalga, 2–3 kõrva (kõrvad ja jalad annavad kallerit). Vajadusel ostsina ka veel kooti.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Pesen muidugi kõik korralikult läbi. Kui vaja, kraabin noaga jalgade külge jäänud karvad. Lapsepõlves nägin, kuidas mamma (vanaema) kõrvetas jalgu ja kõrvu peerutulega, ning siis kraapis noaga karvad maha.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Tavaliselt keedan sülti ikka üksi.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmiseks süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Oskused ja teadmised olen saanud oma kodust. Peamine söögitegija oli mamma ja õpetused on kõik temalt, mamma s. a. on 1872.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Panen ettevalmistatud süldimaterjali potti, sobiv kogus vett peale. Kui on keema läinud, siis võtan vahu ära. Vähendan tuld, sest sült ei tohi kolinal keeda, leem keeb halliks. Poole keemise aeg lisan soola, pipra, loorberi, paar-kolm puhastatud tervet porgandit. Kooritud sibularattad lasen pliidiraua kergelt pruuniks ja lisan potti, see annab süldileeme ilusa hele-kollaka tooni. peale keetmist tükeldan materjali väikesteks tükkideks. Kurnan vedeliku, eemaldan loorberilehed, pipraterad ja sibulatükid. Võtan välja ka porgandid. Nüüd panen tükeldatud materjali tagasi leemesse. Lasen uuesti kergelt kuumaks, siis seguneb kõik hästi ja on tarretumine ühtlasem. Porgandid lõikan õhukesteks ratasteks või mõneks tähekujuliseks ning panen need vormi põhja ning tõstan süldi segu vaikselt peale (et täht jääks vormi paigale).

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*

Jah, lapsena oli meil suur pere (7 last). Sülti jõudsin teha harva. Peamiselt jõuludeks. Vahel ka sügisel, kui tapeti palju loomi ja taludest toodi karjasoldud aja eest liha ja süldimaterjali. Hiljem juba oma väikeses peres jõudsin teha tihedamini. Sünnipäevadeks, vahel ka jaanipäeval. Rohkem ikka külma ajaga, sest siis polnud veel külmkappe.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Nõuka ajal olid meil plekist süldivormid, voldilised. Nüüd olen pannud ühesugustesse klaaskaussidesse, vahel ka mõnda suuremasse keraamilisse kaussi. Vastavalt vajadusele.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Vanasti hoidsime keldris ja sahvris. Nüüd panen külmkappi.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa?*
(sügavkülmutad jms)

Suure perega tehti ikka suurem kogus, et jätkuks 2–3 päevaks. Nüüd teen vähem. Sülti ei pane ma kunagi sügavkülma.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Endale väga vajalikuks. Oma maitse on ikka oma maitse.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Jah, peamiselt oma lastele, lastelastele.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Kui juhtub veidi suurem kogus, siis ikka on oma lastele ja jagan ka sugulastele.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldali toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Sööme peamiselt kartuli lisandina. Kasutame sinepit, äädikat, mädarõigast. Mulle meeldib ka võtta kas punapeedi- või kõrvitsasalatit juurde. Vahel lõikan lihtsalt viilu sülti rukkileiva peale ja lasen hea maitsta.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Sülti ei tee ma kunagi hirmus paksu, sest siis kaob ära see mõnus värisev süldikallerd.

Astrid Küüts, s Võru mk, elukoht Harju mk, Laagri

Tere!

Kuulnud äsja Vikerraadiost teie jutuajamist süldi teemadel, tundsin, et tahaksin ka kaasa rääkida, ehkki materjali kogumine tundub olevat lõpetatud.

Mina keedan sülti kogunisti hooajaliselt, ehk siis oktoobrist veebruari-märtsini 5–7 korda.

Esmalt hangin turult või ka poest seajalad, võimalusel ka sabasid ning lihaks suure koodi, võimalusel ka seakeelt. Aga olenevalt materjali saadavusest ka vasikakonte või kanakoibi. Tavakogus mahub 10-liitrisesse potti. Emalt saadud teadmiste kohaselt leotan kogu puhtaks kraabitud süldimaterjali üle öö külmas vees. Vasikat ja kana küll mitte, nende liha on nii karmiks töötluksks õrnavõitu. Sülditegu algab hommikul varakult. Et olen puupliidi omanik, siis kogu sülditegu käibki puupliidil. Kõigepealt panen kogu materjali külma veega keema, vett sõltuvalt liimimaterjali hulgast üle liha kas 2–3 cm kuni 6–7 cm. Meile perele meeldib hulga kallerdisega sült, seega olenebki vee kogus liimimaterjali hulgast. Kui potitais on keema läinud, vaht eemaldatud, tõmban poti pliidiservale ja edasi läheb keetmiseks sedaviisi, et vaid keedus "pindu ajab", et leem väga selge jääks. Sedasi on pott pliidil tundi 2–3. Siis panen juurde 2–3 porgandit, 2–3 suurt koorega (ilusa värvi saamiseks) sibulat ja 2–3 küünt küüslauku, meresoola mõned supilusikatäied, 2–3 loorberilehte, kümmekond pipra- ja sama palju vürtsiteri. Ja jälle keeb süldikraam mõned tunnid, kuni jalgade kondid on päris on päris lahti keenud. Siis jääb potitais korraks rahunema. Tunnikese pärast tõstan lihakraami välja, kurnan keeduse, maitsen soolasust, enamasti tuleb soola juurde panna, et leem pigem soolane jääb, sest liha tõmbab väga palju kallerdudes sisse. Kuna olen pärit Võrumaalt, siis edasi läheb leem umbes pooleks, et ühte potti lõigun üsnagi peeneks kogu taiolluse (sellest saab nn. tänapäevasült) ja teise potti läheb läbi hakklihamasina aetud kamarane ja pekine ollus, ehk siis jalad, sabad, koodi pekiservad. Vanasti kodus aeti läbi kogu süldimaterjal. Aga siis olid ju süldiks põhiliselt seapead ja jalad, keel, vahetevahel ka kopsu, kui see pirukateole ära ei kulunud. Ma ei tea, kas teisteski peredes niiviisi tehti, kuid meie suure pere lastele ei meeldinud pekitükid ja läbiaetud süldis neid ju pole. Seega on meie pere harjunud ja igatseb just maasülti, aga tänapäevased külalised seda ei soovi. Nõnda peangi tegema enamasti kahte moodi. Kui süldid on peenestatud, tuleb uuesti kuumutada, korjata vajadusel ka vaht. Siis jääb kõik veel kord tõmbama ja rahunema. Poole tunni või tunniga on rasv peale selginud, siis korjan selle ära ja edasi läheb juba vahetult enne

kaussi/vormi tõstmist külma veega üle loputatud anumasse tarduma. Selleks ajaks on varahommikust saanud juba hilisõhtu või kogunisti öö. Nii pika töötuse pärast ma ei teegi sülti väga tihti. Noortel pole aga aega nii pikalt ühte asja teha. Teiseks pole ka kõigil elektri- või gaasipliididel võimalik nii keeta, et leem halliks ei läheks.

Sööjaid ja saajaid koguneb küll palju, aga tegutsen üksi. Sülti süüakse meil põhiliselt sinepiga (lapsed eelistavad ilma) kas keedukartuliga või süldirasvaga krõbedaks praetud eelmise päeva keedukartulitega. Kui võimalust, eelistan ise hoopis sinepivõileival hommikukohvi kõrvale. Noorpõlves kodus oli laual kindlasti nii äädikas kui (kodus tehtud) sinep, kes sõi siis ainult äädikaga, aga ka taldrikuservas segatud sinepi-äädikaseguga.

Võib-olla oli teil seal küsimustikus veel mingeid põnevaid küsimisi, kuid reageerisin vaid raadiost kuuldule.

Lugupidamisega Astrid Kүүts Laagrist

Tiiu Vannas, s 1952, Hiiu mk, Pühalepa k

1) Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?

Sülti võib keeta väga erinevatest komponentidest. Kindlasti peavad potti pandud asjad keemisel piisavalt kallerdumist tekitavat ainet sisaldama. Seajalad, -kõrvad, seapea, -koodid, -sabad, kamar, kanakoivad teevad hea maitse. Olen viimasel ajal keetnud põhiliselt kootidest, jalgadest, kõrvadest ja paar kanakoiba ka juurde. Seapeast olen loobunud, kuna eraldub suht palju rasva ja palju konti. Maitseainetest lisan sibulat, küüslauku, musta terapipart ja loorberit, soola, ka mõned vürtsiterad, kui meeles.

2) Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?

Materjali ostan kaubandusvõrgust. Olen teinud ka metslooma sülti, kuid kodusea süldi vastu ikka ei saa. Kogus oleneb ikka keeta plaanitud kogusest. Nt. 2 kooti, 3–4 jalga ja 3–4 kõrva, paar kanakoiba, sellest saab ca 8–9 l sülti.

3) Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)

Ostetud materjali pesen ja kui pean vajalikuks, ka puhastan (sõrgade vahed, kõrvade sisemus). Külmutatud materjal tuleb kõigepealt sulatada (mitte mikrolaineahjus).

4) Kellega koos keedad sülti?

Keetmisprotsessis osalen üksi, tükeldamisel osaleb vahel ka abikaasa, varem ka lapsed, kui nad veel kodus elasid.

5) Kust oled saanud oskused ja teadmiseks süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)

Meil on kodus ikka sülti keedetud, olen jälginud oma ema (Salme Tõnn, s 1928) ja täiendanud oma teadmisi ja oskusi meheema (Vaike Vannas, s 1924) kõrval, eriti maitsestamist.

6) Kirjelda protsessi süldi keetmisel.

Ettevalmistatud materjali panen külma veega potti ja tulele. Vett tuleb panna niipalju, et liha oleks korralikult kaetud ja üle ka. Kindlasti peab lisama ka soola (jämeda), aitab vahu tekkele kaasa, liha saab puhtam. Kui hakkab tekkima vaht, tuleb seda eemaldada senikaua, kuni enam aktiivselt juurde ei tule, mingi väike kogus jääb ikka. Kui pealt vaht riisutud, peaks poti sisu veidi segama, et põhjast ka vaht üles pääseks. Peale vahu eemaldamist lisan maitseained ja nendega ei pea koonerdama aga ka mitte üle pakkuma. Mina panen tavaliselt väikesed sibulad ja ei koori neid täielikult ära, sest sibula koored teevad süldi selgeks ja lisavad ka ilusat värvi, küüslauk on süldi keetmisel kohustuslik, lisan seda korralikult, loorber ja pipar vastavalt maitsele. Siis peab kogu potitäis vaikselt vähemalt 3–4 tundi podisema, kuni liha kontidelt lahti ja korralikult pehme, muidu võib tekkida kallerdumisega probleeme, sült jääb pehmeks. Kui on valmis, tõstan liha leemest välja, lasen veidi jahtuda ja tükeldan väikesteks tükkideks. Vahepeal kurnan leeme läbi sõela puhtasse potti ja lisan sinna peale tükeldamist ka liha. Seejärel maitsestan süldi

lõplikult, kui vaja lisan soola ja pipart, kindlasti lisan veel peeneks hakitud küüslauku, kui on väga paks, ka vett (soovitavalt kuuma, läheb rutem keema), lasen korraks veel keema tõusta ja seejärel tõstan vormidesse-kaussidesse kallerduma.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei tea mingeid kohustuslikke rituaale.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Süldi keedan ikka külmal ajal, enamasti jõuludeks, vahel ka enne või pärast, olenevalt sellest kuidas süldiisu tuleb. Kokku on piisavalt pikk protseduur, vajab vähemalt 4–5 tundi aega, seega keedan süldi ikka vabal päeval või kui vaja teha seda tööpäeval, siis õhtul.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad süldi? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Süldi panen spetsiaalsetesse sakilistesse plekkvormidesse siis, kui on vaja pidulauale (jõulud, sünnipäevad jne.), muidu on mul selleks ca 0,5 l roostevaba kausikesed. Olen hoidnud ka klaaspurgiga külmkapis (mitte sügavkülma panna), kui kogus on suurem ja korraga ära ei söö, tuleb panna purki kohe peale tulelt võtmist ja kohe korraliku kaanega kinni, siis säilib.

10) *Millises ruumis hoiad süldi? (kelder, külmkapp jms)*

Minul on suur külm esik, mida kasutan ka suveköögina, seal hoian ka külmal ajal süldi, võib hoida ka külmkapis, kui ruumi jagub. Kindlasti ei tohi süldinõusid pealt üleni kinni katta, säilivus halveneb. Sügavkülmas süldi hoida ei ole mõtet, kui üles sulab, ei pruugi hiljem uuesti kallerduda. Kui süldile on lisatud želatiini, ei kallerdu sügavkülmas hoitud sült päris kindlasti, on katsetatud.

11) *Kui palju teed korraga süldi ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Süldi keetmine on natuke suurem ettevõtmine, tavaliselt on lõppsaadus ca 8–9 liitrit. Jagan lastega ja säilitamise kohta eelnevas punktis. Vahel keedan ka süldi uuest ringi, kui jääb kauemaks ja isu otsas, siis lisan ka tavaliselt veidi küüslauku maitse värskenduseks.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Ei ütle, et see on ilmtingimata vajalik, ka kaubandusest on võimalik osta päris head süldi, kõik oleneb ju maitsemeelest, olen poest ostetud süldi uuesti keema ajanud ja omale meelepäraseks maitsestanud. Aga ise tehtu on ikka ise tehtu ja kokkuvõttes loominguline protsess.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Olen andnud oma teadmisi ja nõkse edasi oma lastele, neid on mul neli, samuti huvilistele, kellele on minu sült maitseunud.

14) *Kas teed süldi ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Oma lastega ikka jagan.

15) *Kuidas sinu peres süldi süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Külma süldi kõrvale sobib soe kartul hästi, süldi söön vahel ka sepikuga. Mina ei lisa äädikat ega sinepit, küll aga teeb seda minu abikaasa.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Olin ehk juba piisavalt põhjalik. Üks väike asi ehk siiski. Tänapäeval on kasutusel enamikul inimestel roostevaba potid, nende kasutusjuhend ei soovita soola lisada enne vedeliku keema hakkamist, süldi keetmisel tuleb seda siiski teha, sool aitab vahul tekkida ja see tuleb ju ikkagi eraldada enne intensiivset keemist, süldi tuleb keeta väikesel kuumusel, et väga tugevalt ei podiseks. Mina hoian ka kaane peal, siis ei kee vedelik niipalju ära, kui vaja kasutan „potivalvurit“, siis ei aja üle ääre. Ei ole ka tark potti väga täis panna, pigem juba kahte potti kasutada.

Iivi-Reet Männik, s 1937, Põlva mk, Veriora v, elukoht Viljandi mk, Viljandi, saatnud poeg Jaan Männik

- 1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Pool seapead, üks koot, neli jalga.
- 2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Poest ja turult.
- 3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*
Puhastan.
- 4) *Kellega koos keedad sülti?*
Üksi.
- 5) *Kust oled saanud oskused ja teadmiseks süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Emalt. Taluperenaine, õppinud ka kodunduskursustel. Sündinud 1904.
- 6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*
Keema panen oma kaevu külma veega, keetmise ajal tuleb pidevalt vahtu korjata ja keeta tuleb vaikselt. Maitseained loorber, terapiipar ja sool tuleb lisada poole keetmise ajal. Kui liha on pehme, eraldame kontidest ja lõikame liha väikesteks tükkideks ja sea jalad lutsutame ilusti puhtaks. Kõige mõnusam asi. Keetmine puuküttega pliidil.
- 7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*
Vist ei olnud.
- 8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Jõulud.
- 9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*
Email- ja savikauss.
- 10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Külmkapp.
- 11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*
4-liikmelisele perele. 3–4 päeva jagu.
- 12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*
See käib jõulu ootamise juurde ja kui jõudu veel on.
- 13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*
Otseselt mitte.
- 14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*
Oma pere ja sugulased.
- 15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*
Eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga ja mädarõikaga.
- 16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*
Need andmed pärinevad aastatest 60-70-80-90, kui ema oli veel noor ja jõudis ise teha. Praegu tarvitab meie momendil kaheliikmeline pere poesülti, mida ostame jõulude ja uue aasta algusaegadel jaanuaris. Ema kirjutas ja poeg Jaan korrigeeris kirjutatut.

Toivo Kivimäe, s 1943, Lääne mk, Haapsalu, elukoht Lääne mk, Käpla k

- 1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*
Sea pea ja jalad.
- 2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*
Otse tootjalt.

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan ja puhastan karvadest, kui on veel jäänud.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Ikka üksinda, muidugi oleks parem koos naisega, et hajutada vastutust asja tuksi keeramisel.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmiseks süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*
Kadunud ämmalt.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Panen materjali suurde potti (14 l), lasen vee peale ca 3–4 cm üle süldi materjali, panen täistuuridel keema kuni vahu kerkimiseni ja eemaldamiseni, siis võtan tuurid maha kõige minimaalsema temperatuurini, nagu kadunud ämm ütles, seitse mulli minutis on õige keemiskiirus. Keedan ca 3,5 tundi, et liha tuleks kondi küljest lahti, võtan materjali välja, lõikan väikesteks tükkideks, kurnan leeme ja viimaks lasen materjali keemiseni

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ei ole.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)*
Tähtpäevadel ja kui isu tuleb.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

Klaas ja savi.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*
Külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Ca 10 l. Hetkel söömiseks 2 l, ülejäänud sügavkülma.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Poest ei saa kunagi sellist sülti.

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Jah, kes on huvi tundnud.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Jagan nende lähedastega, kes süldist lugu peavad.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Nii eraldi toidukorrana kui ka teiste toitade juurde.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Sült on väga hea toit, kahju ainult et noorem põlvkond sülti ei armasta.

N, s 1949, Lääne mk, Martna v, Rannajõe k, elukoht Hiiu mk, Emmaste osavald, Rannaküla

1) *Millest sülti teed (loetle kõik komponendid)?*

Sea pea, kõrvad, koot, kanaliha, ka metssealiha.

2) *Kust ja kui palju hangid süldimaterjali?*

Kohalikust kauplusest ja metssealiha jahimeestelt (mõlemad pojad on Hiiumaal ka jahimehed ja teatavasti seakatku Hiiumaal veel ei ole).

3) *Kas ja kuidas töötled eelnevalt süldimaterjali? (leotan, puhastan vms)*

Leotan külmas vees, kui vaja, puhastan. Kui leidub näiteks verevalumi kohti vm., eemaldan need.

4) *Kellega koos keedad sülti?*

Enamasti üksinda.

5) *Kust oled saanud oskused ja teadmiseks süldi valmistamiseks? (kellelt, kust, sünniaasta)*

Minu sünnikodus Läänemaal kasvatati sigu ja alati tehti pühadeks sülti, oskused emalt (nimi teada), kes oli sündinud 1917. aastal. Hilisemas elus olen teinud sülti Hiiumaal koos ämma (nimi

teada), sünniaasta 1927, mehe tädi (*nimi teada*) (s 1930), kuid mingeid erilisi oskusi või nippe juurde ei saanud.

6) *Kirjelda protsessi süldi keetmisel.*

Keedan puupliidil. Leotatud, nõrutatud süldikraam külma veega tulele. Kui hakkab pea-aegu keema, eraldub vahtu, nõrutan esialgse vee ära, panen uue ja jätkan keetmist. Kui tuleb veel vahtu, riisun selle ära vahukulbiga. Sülti keedan tasasel tulel, vaikselt keemisega 3 kuni 3,5 tundi. Maitseained lisan lõpupoole. Seejärel tõstan süldiliha jahtuma ja kurnan vedeliku läbi sõela, et ei jääks sisse konditükke, maitseaineid. Siis hakkas jahtunud liha tükeldama. Tükeldatud liha lisan tagasi vedelikku, kui vaja, lisan veel soola ja kuumutan uuesti kuni keemiseni, kuid ei keeda. Mulle on õpetatud, et siis jääb kallerdis ilus selge ja läbipaistev, mitte hägune. Seejärel tõstan süldi jahedasse ruumi jahtuma.

7) *Kas sinu perel/sugulastel/hõimlastel on süldi tegemise ajal kindlad käsud-keelud, mida peaks järgima? Kirjelda ja põhjenda neid.*

Ikka see, et sült peab keema tasasel tulel, muid erilisi käske-keelde ei tea.

8) *Kas sul on kindel aeg süldi valmistamiseks? (jõulud, sünnipäev, jaanipäev, öösel, päeval jms)* Jõuludeks kindlasti. Varem, kui olime nooremad ja sünnipäevi peeti rohkem kodudes, sai ka sünnipäevaks sülti tehtud. Seda just nõuka ajal, kui poodidest polnud eriti midagi saada. Siis keetsime sülti ka niisama, mitte ainult tähtpäevadeks. Valmistan ikka päeval, aga kui tööl käisin, juhtus sedagi, et süldi lõikamine jäi juba uneaega.

9) *Kuidas ja millistes nõudes hoiad sülti? (klaas, plastmass, plekk, savi, spetsiaalsed vormid, purgid jms)*

On spetsiaalsed vormid, aga ka savikaussides ja plastkarpides.

10) *Millises ruumis hoiad sülti? (kelder, külmkapp jms)*

Keldris, külmkapis.

11) *Kui palju teed korraga sülti ja kuidas toimid süldiga, mida ei plaani hetkel ära süüa? (sügavkülmutad jms)*

Sülti teen korraga palju, 3 pere jaoks. Kui süldist on isu täis ja siiski veel üle jäämas, olen sügavkülmutanud, sulanud süldi kergelt üle keetnud, kuid see pole see! Seda ma edaspidi ei praktiseeri.

12) *Kui vajalikuks pead kodust süldikeetmist? Põhjenda.*

Pean vajalikuks kui vana traditsiooni järgimist. (Täpselt samuti pean au sees jõuludeks valge tanguvorsti, nn maki valmistamist, mille sain kaasa oma kodust ja nüüd teeme seda koos laste ja lapselastega) Ei olnud mõeldavgi, et kolhoosi lõikuspeolaualt oleks puudunud sült. Vahepeal suhtuti sülti kuidagi halvustavalt, oo süldipidu jne. Nüüd on sült taas ausse tõstetud, vaadake, kui paljude erinevate toidutootjate sülti on kauplustes müügil!

13) *Kas oled kellegagi jaganud oma sülditegemise oskusi-teadmisi neid edasi andes?*

Eks ikka, oma tütre ja miniataga. Minu eakaaslased sõbrannad oskavad seda niigi.

14) *Kas teed sülti ainult oma tarbeks või jagad sugulastega/hõimlastega?*

Ikka jagan laste peredega, läheduses elavate hõimlastega, mõnikord ka naabritega.

15) *Kuidas sinu peres sülti süüakse? (eraldi toidukorrana, lisandina kartulile, äädikaga, sinepiga jms)*

Nii ja naa: eraldi toidukorrana keedetud kartuliga, pidulikul puhul külmlaual suupistena. Meie pere sööb sülti äädikaga, mõni lisab ka sinepit.

16) *Lisa veel midagi, mis on oluline ja mille kohta polnud küsimusi.*

Te ei küsinud midagi lisatavate maitseainete kohta. Sool, terapipar, vürts, loorber, muskaatpähkel, koriander, mõni nelgitera, petersell, küüslauk, sibul (väikesed sibulad koos koortega, annab värvi), vahel ka porgand – neid olen kasutanud mina.

Meie pulmad toimusid 1973. aasta augustis ja siis olid sugulased koos ka pulma teisel päeval. Üks sugulane, vanem härrasmees, hiidlane, hakkas ämmalt nõudma, et kas täna sülti sooja ei pandagi?! Sült tehti soojaks ja siis sõid soovijad seda juba lusikaga. See pidi tähendama, et pidu hakkab läbi saama. Hiljem pole ma sellist süldisöömist kohanud.

Minu mehe tädi (*nimi teada*) (1930) valmistas mõnikord ka sellist sülti, et ajas keedetud süldimaterjali läbi hakklihamasina, mitte ei tükeldanud. Sellist sülti armastavat rohkem saarlased. Mulle see maitstes, kuid ise katsetanud pole.

