

## NELI SÕIRATEGU

### Kogunud Maris Tomba jaanuar-märts 2010

#### Perenaine Anni Tomba Hurmi külast

Jahutatu piimä pane hapnõma, tuu võtt umbõs üü-päiv; siss kuumuta piimä, niütelda tunnõtõ järgi, kui om paras kohopiim saanu, siss nõruta tävvelikult leeme välla ja aja kats liitrit piimä kilo kohopiima jaos kuumas, a kiimä ei lase'. Kohopiimä tii häste peenükeses, pane kuumne sissõ, muna', suula, sekkä segi ja pane siss kuuma piimä sissõ. Tolle lase piasaigu kiimä, siss lase üts viistõisku minotit saista, midä selgemp liim jääs, toda paremp sõir saa. Siss nõrota, pane sõgla pääle', marle ala ja siss vaotuse alla. Kui om häste lännu, siss saat parasjagu väitsega lõigata, om vintske ja hää. Hääd saat hinnata kogemusi perrä, joba väitsega lõikamine näutas, kas om. Kui välla ei tulõ, siss omma kas koguse võlssi', vai ei saa' nii kuum. Ja ma tii tavalitsest piimäst, rasva võta küll hapupiimalt päält är'.

Mina opse naabrinaase käest, tuu oll tol aigu joba katõsakümmend aastat vana, piimä mul oll ja, timä tull ja opas. Timä oll vana mõisateenja.

#### Perenaine Helju Hääl Orava kandist

Mina teen kahte moodi: õpetan selle poe kohupiimaga, vaevalt, et te oma kohupiima saate! Panin paki kohupiima (200g) peale üks-kaks muna, kastan selle kohupiima ära (kastma tähendab sõtkuma), ajan piima keema, keedan kohupiima seni, kuni ta kerkib piima peale...piima peale tekib selline kohupiima-mass. Siis peab teda niikaua kuumutama, kuni kohupiima-mass läheb laiali uuesti, et ei ole tükis. Keeta ja palju kuumutada ei tohi ka, siis ei saa hea sõir, kitine saab... Siis võtad kohupiima välja, kurnad ära, küllaltki tugevalt tuleb vajutada, et vedelik sisse ei jää... Talle võib jääda hapukas maitse (ka keetmise ajal tuleb maitsta, et hapukat maitset pole!). Siis panete potti paki võid (5 paki kohupiima kohta), klopite munad ära, lisate, panete kohupiima-massi samuti potti ja hakkad seda siis puulusikaga hõõruma ja hõõrud senikaua, kuni tuleb hästi ühtlane mass. Sinna tuleb muidugi panna soola ja alati on sõirale tarvis panna suhkrut! Viie paki kohupiima kohta teelusikas või kaks; aga soola panen ma alati maitse järgi. Hõõruda potis seni, kuni selline hästi matsakas jääb järele...ja ta ongi valmis. Paned kaussi, lased seista ja jahtuda.

Sõira maitse oleneb... vaata, piima peab olema palju; mõned teevad hästi vähese piimaga ja siis tal jääbki selline hapu maitse. Kui mina teen näiteks sõira kuuest-seitsmest pakist kohupiimast, siis panen kümme liitrit piima vähemalt, siis ta saab sellise hea puhta maitse. Piima rasvasus pole oluline, olen isegi päris lõssist teinud.

See oli nüüd uus moodus...aga vana järgi tuli kohupiim ja munad juba enne keetmist kokku sõtkuda, siis keedad läbi, pärast kurnad kas marli peal, - mina panen sõela ja siis marli peale, kurnad välja, lisad soola-suhkrut, ennem tulgu pisut soolakam, kui mage...ning siis koos lapiga keerad hästi tihedalt kokku ja paned vajutuse alla. Ega sõira tegemises ei ole mingit kunsti, seda tehti ikka igas talus... Vajutus ei tohi olla väga raske, kaks silikaat-tellist umbes, muidu tuleb kogu vedelik välja. Vanal moel tehtud sõira sisse ei lähe võid! Ja loomulikult panna köömneid, kes armastab köömneid!

Selle õpetuse olen saanud ema käest, oma tütrele jälle omakorda edasi andnud.

## Perenaine Evi Mai Helk Orava kandist

Ma olen sõira teinud ja õpetas mind mu mehe vanaema. Tema oli siin kohalik perenaine ja tema oskas teha. Aga viimati tegin ise sõira siis, kui oma loomad olid, neli-viis aastat tagasi, poe piimast pole teinud. Tegin ikka nii, nagu õpetati, polnud seal mingeid nippe.

Vaja oli piima, kohupiima (see oli ikka oma kohupiim), mune, võid, soola ja köömneid. Lasti kolm-neli liitrit piima keema, sinna sisse pudistati kohupiim, aga hulkasid ma täpselt ei mäleta. Piim kalgendus ära, peale tekkis selline vadak ja see kurnati ära, pidi hästi ära kurnama. Kohupiima-mass pandi tagasi patta, pandi võid juurde ja hakati ükshaaval mune lisama, samal ajal segati, hästi kõvasti pidi hõõruma, et sihuke ühtlane mass tuleks. Kolme-nelja liitri piima kohta tuli panna umbes kilo kohupiima ja kolm-neli muna; siis sool ja köömned sisse ning pandi nõrguma riidest kotti, vajutise alla. Pandi marli sisse, väike lauake ja kivike peale, ja teisel päeval võis teda süüa. Võis ka kohe süüa, aga siis oli nagu puder.

Kohupiima valmistamine käis nii, et lihtsalt lasti piim hapuks, siis kuumutati kaunis kuumaks, ainult keema ei tohtinud lasta. Siis pandi sõelale, nõrutati ära ja kohupiima-mass jäi sõela peale. Kohupiima ei maitsestatud, alles siis, kui sööma hakati, maitsestati soolaga ja pandi hapukoort sisse.

Mida kauem kohupiima kuumutati, seda kuivem ja teralisem ta sai, kui rohkem vedelikku sisse jäi, siis sai nagu tänapäeval kodujuust. Sõira sisse käiv kohupiim pidi olema rohkem sõmeram, kuivem, ja tuli enne piima sisse kalgenduma panemist korralikult ära pudistada.

Või, mis sõira sisse käis, oli samuti kodusvalmistatud. Hiljem muidugi kasutati poevõid, sest lapsed tundsid koduvõi maitse ära ja neile see eriti ei maitsenud.

Võid tehti niiviisi, et soe piim aeti koorelahutajast läbi, ühele poole jooksis lõss ja teisele poole koor, koorel lasti hapuks minna ja hakati siis lusikaga segama seni, kuni tekkis või. Siis teda pesti mitme veega, lisati soola ja valmis ta oligi. Kasutati ikka toitude maitsestamisel. Või maitse sõltub ikka ja ainult piima kvaliteedist – piim peab olema värske ja hästi jahutatud, siis tuleb nii hea või, kui ka hea kohupiim.

Piima kvaliteedist sõltub kõigi toodete maitse. Piim peab olema hästi jahutatud, peale lüpsi tuleb ikka kohe kaevu külma lasta, halvasti jahutatud piimast head produkti ei saa. Piima maitse ja rasvasus on ka taluti erinev ning sõltub sellest, millist heina lehm saab; näiteks kui on siloga söödud lehm, on kohe silo maitse juures, lase lehm aga ristiku peale, nii muutub ka maitse kohe.

Ega ümberkaudu enam palju lehmi peetagi, päris mitme lehma pidajaid polegi; väikelehmapidaja piima kogus oli nii väike, et meierei enam järgi ei tulnud ja siis tuli piima valada seapõrsastele ja oma tarbeks kasutada.

Kui suurte talude piim viidi tasuta ära, siis väiketalunikul tuli peale maksta – kolme lehma piima eest saadud rahast selleks enam ju ei jätkunud.

Lapsed on poepiima, -või ja –koore kindla rasvaprotsendiga harjunud, ega taha ei kodus tehtud rasvaseid tooteid, mis maitsevad pisut teistmoodi.

## **Perenaine Vilve Niilo, Nopri meierei.**

Sõirategu sai alguse ühest kilost. Siis tuli kolm kilo, siis kakskümmend ja nüüd ma teen korraga sada viiskümmend kilo. Hästi töömahukas ja raske töö on.

Sõir on Lõuna-Eesti traditsiooniline söök, mida kõik armastavad, Põhja-Eestis seda eriti ei teata, kui on mingid pühad, siis on teada, et sõir on number üks. Samuti nõutakse sõira laatadel – kellel ikka väikegi Lõuna-Eesti seos on, see sõira ka ostab.

Sõirategu pole keegi õpetanud, internetist tuli hakata retsepte otsima, sealt võib leida väga palju erinevaid retsepte. Olin kunagi näinud, kuidas ämm sõira teeb, aga ise polnud teinud, sest Kanepi-kandis, kust mina pärit olen, sõira ei tehtud ja ega ta mulle ei maitsenud ka. Internetis olnud õpetuse järgi tuli lõssist teha, ämm tegi aga piimast ja üks hetk sai minu oma parem, mille peale ämm soovitas ka minul tegema hakata.

Sõira tegemine käsitsi, üheksakümne-kraadise sõiramassi vormimine oli ikka jube töö. Panime pisikestesse karpidesse. Eesti ajal pandi sõir kuivama päikese kätte, meil seda keegi teha ei lubanud. Vanasti saadi päikse käes kuivamisega sõirale ilus kollane läige, nüüd on mul selle kollase tooni saamiseks oma nipid: tuleb munad ja sool ennem lahti kloppida, segada ning seista lasta.

Sõira tegemiseks läheb sada kilo lõssist kohupiima, kakssada liitrit lõssi tuleb juurde. Masin segab kohupiima ühtlaseks massiks, siis läheb lõss peale, temperatuuril kuuskümmend viis kraadi, mis sai samuti ise väljaleiutatud. Kui temperatuur hakkab kuuekümmet viieni jõudma, kerkib pinnale ilus roheline vadak, kui natuke üle läheb, siis on kas piim või kohupiim natuke rohkem rasvased olnud ja sõir tuleb lihtsalt pehmem.

Nõrutan helerohelise vadaku ära, lisan munad ja või, soola ja pisut suhkrut ja muidugi köömneid. Siis läheb uuesti kuumutamisse, ja kuna muna on sees, siis tuleb üpris täpselt ikkagi üheksakümne kraadini kuumutada, et vältida mürgitusohtu. Kui ma teeks kilo-paar oma pere tarbeks, aga saja viiekümne kiloga võib pool Eestimaad ära mürgitada.

Masin segab, kuni sõiramass muutub juustulaadseks, tihheks ja siis panen kahekümnekilostesse vormidesse, pärast külmale metall-lauale jahtuma ning kahekümne neljaks tunniks sügavkülma. Noaga tükeldan parajad tükid ja need lähevad vaakumkiletamisse.

Tegelikult ma ise praegu suurt sõira enam ei teegi, pojad teevad hoopis. See sõir, mis poest saada on, on viieteistaastase Joonase tehtud. Poisid teevad paremat sõira, kui mina.

Sõir on täiesti iseseisev toit, teda võib süüa meega, võiga, ja üldiselt teda leiva peale ei pandagi, rohkem ikka selline snäkk.

Sõir säilib tegelikult ainult nelikümmend kaheksa tundi, sest muna seab oma tingimused. Aga kui ta nüüd kohe vaakumisse panna, õhk välja imeda, et mingit riknemist enam toimuda ei saa, siis meie anname oma tootele garantii kakskümmend päeva.