

Pudrud vene köögis

Puder on üks levinuimaid vene rahvustoite, olles tähtsusetl kapsasupi järel teisel kohal.

Vene köögis jaotati pudrud juba iidsetel aegadel konsistentsi järgi kolme põhiliseks – vedelad pudrud, pehmed ehk püdelad pudrud ning paksud ehk sõmerad pudrud. Viimaseid armastati kõige rohkem, kuigi meelsasti söödi ka vedelaid putrusid kalaga, mis asendasid suppi. Püdelast pudrust ei hoolitud ja seda peeti untsu läinud toiduks.

Kõik kolm pudruliiki erinevad keeduvedeliku koguse poolest. Mida rohkem vett, piima või puljongit, seda vedelam puder. Vedelamad pudrud sisaldavad ka limaaineid, mis valmistamisel eraldub. Seepärast on tähtis tangainetele valada õiges koguses vett, et saada üht või teist liiki putru.

Mõistlik on juhendada mahumõõdust – nii mitu klaasi tangu-kruupi ja nii mitu klaasi vett.

Vanasti tehti peaaegu kõik pudrud ühtemoodi: tangained ja vesi pandi savipotti ja hautati valmis vene ahjus. Kuigi see andis üsna hea tulemuse, kulus toidu valmistamiseks 4–5 tundi.

Kui sööki hakati pliidil keetma, lühenes valmistamisaeg 1–1,5 tunnile. Muutes aga harjumuspäraselt tehnoloogiat ning järgides kindlat vee ja tangainete vahekorda, võib putrude keemisaega, ka gaasipliidil, kärpida 15–20 minutini. Selleks tuleb tangu algul vaikselt keeta suure hulga soolase veega, siis liigne vesi koos limaaainega ära valada ning keeta puder valmis piimaga. Seda võtet võib kasutada riisi-, hirsi- ja odratangupudru puhul. Tatrapudru juures on tähtis kohe õiges koguses vett panna – mahult täpselt kaks korda rohkem kui tan-



REPRO

gu ning siis 15 minuti jooksul lasta veel aurustuda putru segamata.

Kaerapudru puhul on vahekord teine – 2 kl kaeratanguga kohtale tuleb võtta 3 kl vett. Siis tuleb lasta veel kiiresti auruda, seejärel kallata peale 0,5–1 kl lihapuljongit ja kindlasti segades pehmeks keeta.

Peale tatra- ja riisipudru on vaja keemisel kogu aeg putru segada ning jälgida, et see kõrbema ei läheks. Siis kallata liigne vesi ära ja lisada piim või muu vedelik.

Kõnekäänd ütleb: “Ega või

putru riku.” Või pole aga esimene ega ainus lisand, vaid hoopis viimane. Peale piima on lisanditest teisel kohal liha, siis kala, herned, munad ja seened. Sibul kuulub mitmesuguste pudruliikide juurde. Hirsipudrule võib väikeses koguses lisada kõrvitsapüreed, odrapudrule mooniseemneid.

Putrudele sobivad kõik võisordid ja taimeõlid. Naturaalset sea- ja lambarasva lisatakse peamiselt vedelatele putrudele.

Ahjus või praeahjus on pudru jaoks parem savi- või

malmipott, pliidil keetmiseks paksupõhjaline metallipott. Ainult vedelat putru võib keeta emailnõus, kuid ka siis peab kogu aeg valvama, et toit põhja ei kõrbeks.

SMOLENSKI PUDER

1½ kl peent tatratangu

1 l vett

2 sibulat

2 pastinaaki

2–3 sl peterselli

½ tl jahvatatud musta pipart

½ kl hapukoort

2 sl võid

1 tl soola

Pange soolaga maitsestatud kuuma vette terved sibulad ja