

Halloweeni ja kõrvitsate aeg

Kuigi halloweeni teatakse eeskätt kui ameeriklaste püha, on see tegelikult sealt Euroopasse ringiga tagasitulnu.

Halloween on lühend nimetusest pühakutepäeva laupäev (*All Hallows' Even*). Halloween on tänu oma pikale ajaloole kombinatsioon paljudest traditsioonidest. 18. sajandist hakkas Iirimaal levima komme tuua ühislökkelt koju süsi õnnestatud kaalika sees, mis ongi selle püha kõrvitsalaterna eelkäija.

Sellisest laternast kujunes mõnesaja aasta eest halloweeni tunnus Iiri- ja Šotimaal. Uskumuste järgi pidi see sümboliseerima esivanemate hingi. Iiri emigrandid kandsid kombe üle Ameerikasse, kus kaalikas asendus kõrvitsaga, mida on palju kergem lõigata ja õnnestada. Uues Maailmas hakati kõrvitsast välja lõikama kohutavaid lõustu, valmistades sel moel tänapäeva halloweenile tüüpilisi laternaid.

Euroopasse on halloween Ameerika kaudu n-ö ringiga tagasi tulnud. Eestis hakkas see püha levima 1980. aastate



Kõrvitsast lillevaas.

lõpus – umbes samal ajal, kui mitmel pool mujal Euroopas.

Halloweeni tähistatakse rohkem linnades, kus 31. oktoobri õhtul liiguvad ringi tontlike maskidega lapsed. Lasteaedades ja koolides korraldatakse sel päeval maskide ning kõrvitsast laternate meisterdamise konkursse.

Kuid nagu näete juuresolevatelt fotodelt, ei pea kõrvitsast alati just laternat meisterdama, vaid seda saab kujunduses ka muul viisil kasutada.



PILLE HERMANN Kõrvitsatorn.

TEHKE ISE

Kuidas teha kõrvitsalaternat

- Lõigake kõrvitsalt "kaas" maha.
- Õnnestage aedvili suure lusika abil (sisust võite küpsetada traditsioonilise kõrvitsapiruka, seemnetest teha kaelakee või röstida need pannil ning ära süüa).
- Joonistage kõrvitsale nina, suu ja silmad.
- Lõigake need noaga välja.
- Kaunistage kõrvitsalaternad soovi järgi. Kaunistused kinnitage nõõpnõelaga.
- Kui küünal laternas süüdatud, võite "kaane" kõrvitsale tagasi panna.



Ajakirjast Tee Itse (1998) refereerinud
VIVIKA VESKI

RETSEPTID

Kõrvitsapirukas

- 1¼ kl kõrvitsapüreed
- ¾ kl suhkrut
- ½ tl soola
- ¼ tl jahvatatud ingverit
- 1 tl jahvatatud kaneeli
- 1 tl jahu
- 2 muna, kergelt lahtiklopitud
- 1 kl kondenspiima
- 2 sl vett
- ½ tl vanillieessentsi
- muretainapõhi

Segage kausis kõrvits, suhkur, sool, maitseained ja jahu. Lisage munad, segage hoolikalt. Valage segu muretainaga vooderdatud küpsetusvormi ja küpsetage 200 kraadi juures 15 minutit. Siis alandage kuumus 180 kraadile ning küpsetage veel 35 minutit, kuni piruka keskosa on tahenenud.

Muretainapõhi

- 1½ kl jahu
- 1¼ tl soola

- 1 pakk külma võid, lõigatud väikesteks tükkideks
- ¼ kl külma vett

Pange kaussi jahu ja sool. Lisage või ning segage sõrmeotstega seni, kuni segu muutub sõmerjaks (purujaks). Lisage vett ja segage kahvliga, kuni tainas läheb palliks. Sõtkuge kiiresti, kuni tainas on enam-vähem ühtlane. Siis patsutage see umbes 2,5 cm paksuseks kettaks, mis mässige toidukilesse ja pange 15 minutiks külmikusse (kuni valmistate täidist).

Rullige tainas pisut jahusel pinnal u 30 cm läbimõõduga kettaks. Seejärel keerake see ümber tainarulli ning kerige pirukavormi lahti. Torkige kahvliga kõikjale augud ja valage sisse täidis.

Allikad:

<http://find.myrecipes.com>,
<http://southernfood.about.com>