



TIIT KOHA

Jaanikule kaasa

Jaanitule ääres on läbi sajan-dite tantsitud ja laulnud, sinna kutsuti pillimehi või ansambleid. Kui polnud pilli-mehi, siis mängiti ringmängu-laule või lauldi niisama.

Varasematel aegadel kuulusid jaanitu-
le juurde maadlemine, jõukatsumine,
kõievedu ja muud tavad, mida praegugi ametliku jaanitule korraldajad organiseerivad.

Tule ääres maitsti pühadetoitu. Pea-
miseks toiduks oli sõir (Lõuna-Eestis),
manna- või kohupiimakorbid, piima-
toidud. Väga tähtis oli jaaniõlu ehk va-
napäraselt jaanikahi ning kali.

Tänavugi võiks jaanikule kaasa võt-
ta toitu eesti rahvuslikust varasalvest.
Pigem ikka suutäis soolast kui vatsa-
täis magusat!



kuubikuteks. Sibul koorida ja hakkida.
Hapukoorest ja majoneesist valmista-
da salatikaste, mis maitsestada tilli ja
vähese soolaga. Salatikomponendid
segada kastmega ning kaunistada
värtsikilurullide ja tillioksaga.

Odrajahu-kohupiimakarask

1 piklik keeksivormitais

- 125 g kohupiima
- 250 g (2 ½ dl) piima
- 1 muna
- 1 tl soola
- 1 sl suhkrut või mett
- 2 sl (50 g) võid
- 2 ½ dl odrajahu
- 1dl nisujahu
- ½ tl söögisoodat

Kohupiim segada lahtiklopitud muna,
piima, soola ja suhkruga. Lisada sula-
tatud või ja soodaga segatud jahud.
Taigen panna kohe võiga ja jahu või
mannaga ülepuistatud vormi ning
küpsutada eelsoojendatud ahjus +180
kraadi juures 30–40 minutit.

Karaski küpsust kontrollida küpseti-
se keskosast puutikuga. Ahjust võttes
lasta veidi jahtuda ja kummutada
vormist välja. Süüa kohe. Soovi korral
säilitada fooliumis ja enne söömist lasta
uesti soojaks.

Selle karaski maitset võite ise regu-
leerida soolaka maitsega, lisades pit-
samaitseainet või muid värskeid ürte,
soolaseeni, suitsukala, -liha, röstitud
metsapähkleid jms.

Magusat maitset saab anda marjade
ja puuviljadega, marmelaaditükide ja
piparmündiga jms.

ANNE KERSNA

*Kehtna majandus- ja tehnoloogiakooli
majutamise ja toitlustamise
valdkonna juhtõpetaja*

REISIME RATTAGA



www.sebe.ee

Vürtsikilu-kartulisalat

- 1 karp (250 g) värtsikilu
- 300 g keedetud kartuleid
- 3 keskmist mugulsibulat
- 3 marineeritud kurki
- 100 g värsket kurki
- 5 keedetud muna

Salatikaste:

- 150 g hapukoort
- 150 g majoneesi
- hakitud tilli
- soola

Kaunistuseks:

- värtsikilurullid
- tillioksake

Vürtsikilud fileerida. Kartulid, kurgid,
munad ja pooled kilufileed tükeldada