

ESIMEES Jaak Juhansoo 508-553-8875 jaakurat@comcast.net

ASEESIMEES Nele Kaps 508-653-2005 one80@comcast.net

SEKRETÄR Karina Branzetti 617-548-3492 karinaleben@hotmail.com

ABISEKRETÄR Karin Varnik 781-643-2187 karin@varnik.com

LAEKUR Rein Pirn 978-456-8461 pirus@rcn.com

KORRALDUSTOIMKOND Hella Paabus 978-374-9143 hpaabus@hotmail.com

Kaari Mai Tari 978-455-5679 kvrtari@comcast.net

Mike Peipman 508-520-6756 michael.peipman@verizon.net

TOIMETUS 25 Beech St., Franklin, MA 02038-2601 508-660-9677

toimetus@bostoneesti.org

www.bostoneesti.org



DETSEMBER 2005

# BOSTONI EESTI SELTSI RINGKIRI

**BOSTONI EESTI SELTS • THE BOSTON ESTONIAN SOCIETY, INC.**

## TAGASIVAADE PAARILE VIIMASELE KUULE

Aeg on lennanud linnutiivul. Tundub, nagu oleks see olnud alles eile, kui me kõik Liivide kaunil koduõel istusime, nautides meeldivat seltskonda ning piduliste poolt pakutud hõrgutavaid toite. Ja kes saab unustada oktoobri-kuuses lumesajus toimunud **Mardiballi**. Ei oleks osanud arvata, et oktoobris lund võib sadada. Meeldiv oli näha, et lumi pidulisi eemale ei peletanud ning need, kes ballil osalesid, said naerda, tantsida ning maitsvaid roogi maitsta. Ning lähapäevil on taas saabumas meie Seltsi Jõulupidu. Taaskord saab nautida head toitu ning pühadehõngu.

Seltis üritused on nii edukad tänu seltsiliste heale koostööle. Kuid nagu alati, tuleb meil ka suured tänud edastada järgmistele inimestele. Suvepäevade aitähhi ütleme Tiina ja Henn Liivile Rhode Island'i idülliliseima koduõue pakkumise eest,

Madli Mangumile kogu ürituse detailide organiseerimise eest, Jaak Juhansoole väsimatu grillimise ning meie köhtude täitmise eest.

Mardiballi peakorraldamise aitähk saab seekord öeldud Nele Kapsile ning kõige eest, mis seotud toidu ja dekoratsioonidega, lähevad suured tänud teele Riina Viisele. Pidu oli

fantastiline. Lisaks eelpoolmainitutele, soovime tänu avaldada ka Madli Mangumile, Hella Paabusele, Karina Branzettile, Karin Varnikule, Kerly Peedo Way'le ning kõigile neile, kes alati nii peo eel kui ka peale pidu aitavad korraldada ja koristada. Ilma teieta ei oleks meie üritused nii suurepärased.



## JÕULUKIRIK

11. DETSEMBER - 3PL.

COVENANT CONGREGATIONAL CHURCH • 375 LEXINGTON STREET, WALTHAM, MA

Aasta hakkab kiiresti lõpupoole jõudma ning joped, kindad ja mütsid on välja võetud pakase peletamiseks. See kõik võib aga tähendada vaid seda, et BES'i Jõulupidu on saabumas.

Selleaastane Jõulupidu toimub meile tuttavas Covenant Congregational Church'is Walthamis 12. detsembril. Jõulu kirikuteenistus algab kell 2 pealelõunal pastor Uudo Tari juhtimisel. Epp Sonin ning Paul Carlson on taaskord lubanud oma muusikaga meid rõõmustada ning meie kõigi lauluhääli tuttavaid jõululaule laudes saata.

Peale kirikuteenistust, umbes kell 3

pealelõunal saab kiriku saalis traditsioonilist jõulusööki: verivorsti hapukapsaste ning kartulitega. Kõik magustoidud laua rikastamiseks on teretunud ning palume \$10.- annetust kokkade suure töö ning kulude katteks.

Ka sel aastal oleme palunud Jõuluvanal meie peol osaleda. Kahjuks saab ta meiega olla vaid lühikest aega, kuid kuulsime, et ta on juba hakanud kingikotti pakkima ning ei jõua ära oodata, et saaks meiega jõululaulude laulmisel ühineda. Et Põhjanaba töökoormust vähendada, palun helista Nele Kapsile (508-981-2889) ja teata lastest kes Jõulupeol meiega ühinevad. Nagu juba eelnevatel aastatel saab ka sel aastal kinke Jõuluvana kotti lisada peo päeval, kui otsid üles ühe Jõuluvana abilistest – ära vaid unusta selgelt kingile saaja nime märkimast.

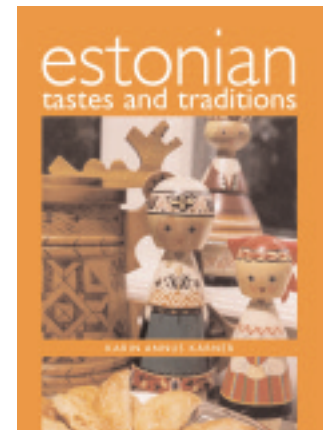


11. DETSEMBER - JÕULUPIDU

## meelespea

## ESTONIAN TASTES AND TRADITIONS

AUTOR - KARIN ANNUS KÄRNER



Peatselt on ilmumas üks uus kokaraamat "Estonian Tastes and Traditions" mis on ainus laialt kättesaadav raamat eesti toitudes ja kokandusest ning on viimane Balti regiooni kokaraamatute sarjast. Eesti toit on lihtne ning põhineb sellistel baasainetel nagu kartulid, sealiha, hapukapsad, kala ning tume leib. Käesolev raamat sisaldab 165 retsepti, nende hulgas Magushapu Punane Kapsas, Õllesupp ja Meekompvekid. Peatükid lihast, juurviljadest ja leivast on läbiseegi peatükkidega pirukatest, pannkookidest ja keedistest. Samuti on raamatus ulatuslik ülevaade eesti kultuurist ja ajaloost ning ka eesti-inglise toidusõnastik.

Raamatut saab tellida [amazon.com](http://amazon.com) or [BarnesandNoble.com](http://BarnesandNoble.com) voi otse autorilt: [AnnusKarner@AOL.com](mailto:AnnusKarner@AOL.com).

Hinnaks \$24.95.

11 DECEMBER • CHRISTMAS  
CELEBRATION  
**reminder**

## LOOKING BACK ON THE PAST FEW MONTHS

Oh how the time has flown! It seems like only yesterday we were sitting in the Liiv's beautiful yard laughing and talking as we filled ourselves with all gastronomical delights which everyone had brought! And then there was the Masquerade Party in October when it snowed! Who'd have thought it would snow in October? But that didn't seem to hamper the spirits of those who attended who laughed and danced and ate to their hearts content! Wow! And now we are coming to our annual Christmas Festivities! More great times, with more fabulous food right around the corner!

These events are so successful because of the combined efforts of the entire community, but there are some people who time and again go beyond the call of duty who need to be thanked. At the summer picnic we especially thank Tiina and Henn Liiv for graciously providing us the most idealic setting in RI, Madli Mangum for organizing the event and ensuring every detail was covered, and Jaak Juhansoo for grilling and grilling until out stomachs were full!

The Masquerade Party would not



have been such a success without the organization of Nele Kaps and the exquisite menu and detailed planning of Riina Viise. Thank you to both of you for all the work entailed in planning and executing a remarkable event. Additionally Madli Magnum, Hella Paabus, Karina Branzetti, Karin Varnik, Kerly Peedo Way are to be thanked for their contributions before and after the celebration. And to everyone else who has cooked, cleaned, set up and taken down - thank you for making all our events so spectacular!

## CHRISTMAS CELEBRATION

**SUNDAY DECEMBER 11TH, 3PM.**

COVENANT CONGREGATIONAL  
CHURCH • 375 LEXINGTON  
STREET, WALTHAM, MA

Come one, come all to hear the music, savor the aromas and enjoy the company of the Estonian Community. The Christmas Church Service will begin at 3pm on Sunday this year. The church will be filled with the heartwarming voice of Epp Sonin and the enlightened words of Rev. Valdeko Kangro and the peaceful calm of the hushed singing of the familiar holiday hymns.

After the service everyone is encouraged to join us for the Christmas Feast in the adjacent hall. As in the past years there will be our own locally made blood sausages, sauerkraut and potatoes for all. Those who have been in the past will tell you, it is a Christmas Celebration like no other you'll find around Boston and if you miss out

you will have to wait until next year to enjoy the flavor of Estonian Blood Sausage!

Assuming no one gets on Santa's 'Naughty' list before our event - we have arranged to have Santa make an appearance during our festivities. To ease the workload of the North Pole please contact Nele Kaps (508-653-2005 or one80@comcast.net) if you know of children who will be joining us on the 11th. It is also possible to add gifts to Santa's bag on the day of the party by seeking out one of 'Santa's Helpers' - just be sure to clearly identify the recipient on the package.

## ESTONIAN TASTES AND TRADITIONS

**BY KARIN ANNUS KÄRNER**

The only book widely available on Estonian food and cooking, Estonian Tastes and Traditions completes Hippocrene's coverage of the cuisines of the Baltic region. Estonian food is simple, based on such staples as potatoes, pork, sauerkraut, preserved fish, and dark bread. This comprehensive volume contains 165 traditional recipes for such dishes as Sweet and Sour Red Cabbage (Magushapu Punane Kapsas), Beer Soup (Õllesupp), and Honey Candy (Meekompvekid). Chapters covering basics such as meats, vegetables, and breads are supplemented with chapters on turnovers, pancakes, and preserves. Also included is extensive cultural and historical information and an Estonian - English food glossary.