

Sisukord

- 7 **Jaanid Eestis**
- 10 Vanapiiga
- 13 Pidulik kukeseenesupp
- 15 Sealiha maasikamarinaadis
- 17 Värvikad kanavardad
- 19 Lihaveise antrekoot
- 20 Pärís vanaaegne seašašlökk
- 23 Grillvorstikestega pikitud kanamaks
- 25 Köögiviljad maitsekas marinaadis
- 27 Marineeritud grill-liha
- 29 Pidulik neitsiheeringas näkileivapudemetega
- 31 Suitsukalasalat
- 33 Ütlemata suvine maasikatort
- 35 Petlik murakamoos
Just küpsetatud karaskid
- 37 Napoleoni kook
- 39 **Jaanid Rootsis**
- 43 *Majstång*
- 47 *Gubbröra* ehk munamääre
- 49 Heeringamarjakartul
- 51 Pisukese viinaga graavitatud siig
- 53 Fenkoli ehk apteegitilliga maitsestatud kala
- 54 Noor rabarber kohtab heeringat
- 57 Noored aiaviljad kõik rõõmsalt salatina koos
- 59 *Smörgåstårta* ehk võileivatort
- 61 Lahtine Västerbottensosti juustu pirukas
- 63 Sidruninaps
- 65 Rabarber mandlikatte all
- 67 **Jaanid Soomes**
- 71 *Juhannus*
- 75 Sinepiräimed
- 77 Kingsepa lõhe
- 79 Kartuli-kapparaisalat
Avokaado-krevetisalat
- 81 Roheline kanamunasalat
Tomati-sibulasalat
Äädikane värske kurk
- 83 Grillil või ahjus küpsetatud lõhefilee
- 85 Peekonisse peidetud hakkliha porrुकartulitega
- 87 Maasikabool



Värske kartul ja maasikad

Põhjamaa rahvastele on jaanipäev kahtlemata kõige tähtsam püha. Suur suvi, mida nii pikalt oodatud, on lõpuks käes. Jaanituli on killuke päikesest endast, see sümboliseerib suve algust nii Soomes, Rootsis kui ka Eestis. Jaaniaja toitudest, uskumustest ja kombestikust see raamat räägibki.

Suvised rituaalid on eelkõige seotud armumaagiaga. Jaaniööl kohtab üleloomulikke olendeid, neidudel säravad jaaniussid pärgades, lõkked lõõmavad. Ümber tule pageb tüdruk teda püüdvate poiste eest, valge lina ümber. Joostakse nukku ja mängitakse muid mängu. Vaadates läbi unkaaugu, näeb põlemas rahapaja tulesid.

Igal rahval on omad kombed ja rituaalid ning sinna juurde kuuluvad toidud. Pidu tule ümber, värske kartul, maasikad ja õlu – see on meil kõigil küll ühine. Lühike kirglik suvi täis õnne ja armu on alanud! Magaval Jaanil seotakse jalad kinni, sinna külge riputatakse kingitus.



A large bonfire of driftwood at night. The fire is bright and glowing, illuminating the surrounding dark wood. The sky is a deep, dark blue with some faint clouds. The horizon is dark, suggesting a beach or coastal area. The overall mood is warm and serene.

Jaaniid Eestis

Kui nüüdsel ajal jaanitulele läheme, on see meile pigem võimalus sõprade-tuttavatega koos olla. Üsna vähe mõtleme maagiale, mida tuli meie esivanemate jaoks tähendas.

Üle Eesti oli levinud komme tuld ridva otsa kinnitatud tunniss põletada või vähemalt löke kõrgema künka otsas süüdata. Usuti, et põldudel, kuhu tulekuma paistab, tuleb hea viljasaak. Rannarahvas põletas kauni traditsioonina vanu kaluripaate. Jaanitulele minek lubas head õnne kogu tulevaseks aastaks, minemata jätmise aga sama suurt ebaõnne, usuti, et siis võib põlema minna lausa oma eluase. Kindlasti ohverdati tulele ka pisut toitu või jooki ning halvaks endeks peeti seda, kui kaasa võetud söögist-joogist midagi koju tagasi toodi.

Tulel usuti olevat puhastav ja tervendav toime. Üle põleva lõkke hüppamine lubas head tervist ja kui tüdrukud samal ajal oma kallima peale mõtlesid, oli mehele saamine kindel.

Aasta lühim öö oli ja on maagiliste toimingute aeg. Hea õnne korral võis otsija vanakuradi rahapaja üles leida, selleks tuli kas läbi kirstulauas asuva oksaaugu või oma harki aetud jalgade vahelt ümbrust vaadelda. Ja kel õnnestus ussikuninga hari ära süüa, pidi aru saama lindude ja loomade jutust ning kõikidest võõrkeeltest, sama pidi sündima ka sellega, kes jaaniööl sõnajalaõie leiab. Natuke abi oli sellestki, kui sõnajalaõie asemel jaaniussikest näed ja ta koju tood. Ka sel juhul pidi rikkus ja õnn su õuele jõudma.

Jaaniööl, mil nõiad mööda maad möllavad, kardeti nõidust ja kurja silma, kari aeti varakult lauta, majanurgad kaunistati nõiduse peletamiseks lilleõitega ja peremees vaatas üle oma põllud, pistes igasse põllunurka pihlakaoksa. Sel ööl, mil nõidus vägevaim, võis nõid inimese libahundikski moondada. Ajal, kui nii taeva kui ka põrgu väravad olid valla päästetud, võidi kohtuda oma kallite kadunukestega, kel oli voli koju tulla või hoopiski maailmas ringi rännata. Julgemad seisid keskööl nelja tee ristil või kiriku väravas, et teada saada, kes järgmise aasta jooksul sureb.

Jaaniööl võis teha igasuguseid vigureid, et oma tulevast kaasat näha. Kas istuti kahe peegli vahel küünlatule paistel ja oodati, kuni peeglisse poisi nägu ilmub, või korjati üksinda ja vaikuses

üheksat sorti lilli, punuti sellest ristteel pärg ja pandi pähe. Kожu jõudes ja magama minnes peideti see padja alla ning mees, keda unes nähti, oligi tulevane abikaasa. Ja kui hommikul pärg puu otsa visates sinna pidama jäi, olid pulmad päris kindlad. Noormehed aga viisid oma unistuste neiu ukse taha öösel salamahti armukase ja kui see oli hommikuks tuppa tõstetud, olid “kosjad” vastu võetud. Jaanipäeval valmistati palju toite piimast, kuna suve algus oli lehmade parim piimaage, lisaks kasutati ka palju mune, tehti munavõid ja munaputru. Kohupiimast valmistati sõira ja kohupiimakorpe. Ja igal korralikul peremehel kääris nurgas jaaniõlu.

Merrit: kui elasin lapsena Tartu linnakodus, ootasin põnevusega igajaanist väljasõitu Pangodi järve äärsesse tädi tallu. Kohale jõudes lippasime teiste tüdrukutega aasale jaanipärgade punumiseks lilli noppima. Enne tulele minekut pesime end kombekohaselt arhailises suitsusaunas, kus pidi hoolikas olema, et saunast tulles mustem poleks kui enne, sest poolesaja-aasta vanused palgid olid ühtlase nõekorra alla mattunud.

Külamehed olid lõkke püstitanud järveäärse kõrgeima künka otsa, nii et tulekuma peegeldus uhkelt veel. Jäi mulje, justkui põleks suisa kaks jaanituld. Sõnajalaõie asemel imetlesime jaaniussi rohekat sära ja päikesetõusul uduloori mattunud veepiiril piilusin enne jahedasse järve jooksmist, kas vetele tõuseb ka järvevana oma kaunite tütardega.

Ja nüüd juba mitukümmend aastat on “jaan” olnud suisa kodunt võtta, kuna kaasa sünnipäev ongi jaanipäeval ja seega pole imestada, et nimeks tal samuti Jaan. Jalgu sünnipäeva puhul, nagu traditsioon ette näeb, pole tal küll kinni sidunud, kingitused on selletagi üle antud. Aga nüüd, jaanikommetesse rohkem süvenenuna, tean, mis saabuvall jaanipäeval Jaaniga teha. Nimelt kui Jaan oma sünnipäevahommikul silmad kinni ära arvab, mis ilm väljas on, on suur rikkus ja õnn ülejäänud elu kindlustatud. Ja mis viga arvata, küllap on õues ikka tavapärane... jaaniilm!

Inspiratsiooni saime Matthias Johann Eiseni “Jaaniraamatust”.

Vanapiiga

Et jaanipäev Eestimaal tavaliselt külm ja vihmane on, ei üllata kedagi. Aga et suvel taevast lumehelbeid puistab, tuleb ikka haru-harva ette. Seekord ent just nii juhtuski. Olime oma Saaremaal elava sõbra juurde kokku tulnud, et jaanipäeva pidada, aga visi-seva lõkke ääres kügelemine ei pakkunud erilist naudingut. Peale hõreda lumesaju süvendas külmatunnet merelt lõõtsuv kõle tuul, nii trügisime hambad risti lõkkele lähemale, et oma külmast si-niseid sõrmi soojendada. Jaanipäev tahab ju pidamist, ilmast hoolimata.

Esimesena andis alla peremees Jaani sugulane, Kanadas elav onkoloogiaprofessor Mare Pintsell. Uskumatult kaunina säilinud vanadaam tõsis kivilt, kus ta istus, plaksutas käsi ja lausus: “Kuulge, lapsed, minu vanad kondid ütlevad, et viimane aeg oleks see vägisi jaanituli lõpetada, tuppä minna ja üks korralik hõõgvein teha.”

Sellega olid kõik päri ja peagi istusime kaminatule valgel kuuma rüübet nautides, mis siis, et oli pigem jõulu- kui jaanipäevatunne. Peaasi, et polnud enam lõikavalt külm. Sellises sumedas õhkkonnas hakatakse tahes-tahtmata õudusjutte jutustama. Nii seekordki. Lood kippusid olema küll pigem igavad kui hirmutavad, aga pärast kolmandat veiniringi võttis sõna professor Pintsell ja jutustas meile kõige veidrama loo, mida iganes kuulnud olen.

“Räägin vahelduseks ühe tõestisündinud loo. Seegi juhtus jaanipäeval. See on hoopis ühe teise põlvkonna lugu, nii et ärge imestage, et 1964 kuueeteistaastaseks saanud piiga veel süütu neitsi oli. Jäägugi ta nimeks Piiga. Ta käis küll linnas koolis, aga suved veetis maal isatalus. Seal oli tüdrukutel kombeks jaaniöööl nõiatempude abil püüda tulevasi peigmehi silma ette manada. Kõige kindlam pidi olema peegli-trikk. Piiga oli väga ilus tüdruk, poisid parvlesid ta ümber nagu kärbsed meepoti juures. Piigatki ei jätnud nende tähele-panu külmaks. Tol jaaniöööl, kui kõik olid uinunud, läks ta salaja aita,

sättis end istuma kahe peegli vahele ja süütas küünlad. Pikka aega iseenda ähmast peegelpilti põrnitsedes vajus Piiga silm hetkeks looja. Une eemale raputanud, nägi ta, et tagumise peegli pind oli kattunud mingi valkja piimja killega, mis liikus ja lainetas, kuni muutus jubedaks sarvedega deemonilõustaks. Koletis naeris, paljastades pikad verised kihvad. Ta süsimustad silmad pildusid sädemeid. Piiga oli peeglis näinud kuradit. Hirmust põhjustatud närvivapustus läks paari nädalaga üle, kuid päriselt ei toibunud ta sellest enam kunagi. Siitpeale seostus meessugu Piigale kuradiga. Ja ta hoidus igasugustest suhetest meestega eemale kui tulest.

Väga elava ja seltskondliku loomuga Piiga polnud sellegipoolest mingi erak. Teatud viisakuspiirideni sai ta kõigiga hästi läbi. Oma ülikooliaegse parima sõbranna Urvega jagasid nad samu põhimõtteid, et üle kõige on tüdrukutevaheline sõprus. Piiga, kel oli linnas korter, veenis Urvet ühikast lahkuma ja enda juurde elama tulema. Seda kokkukolimist otsustati väärilikalt pühitseda, pealegi oli jaanipäev. Maal peetud jaanitule järel sõideti linna. Sõbrannad olid ühel nõul, et hilisest öötunnist hoolimata ei jää šampanja avamata ega pidu pidamata. Urve läks vannituppa, Piiga hakkas lauda katma ja muutus pisut rahutuks, kui Urve poole tunni pärast ikka veel tagasi polnud.

Lõpuks ta tuli, mantel seljas, kingad jalas, käekott käes, ja lausus: "Head ööd ja jumalaga!"

"Mis juhtus?" imestas Piiga, "kuhu sa lähed?"

"Mehele," vastas Urve. "Tegin vannitoas seda peegli trikki, millest sa mulle jutustasid, ja ma nägin kuradit. See kurat olid sina, Mare!" Mu sugulane Jaan, kes meid täna võõrustab, küsis kord minult, miks ma vanapiigaks olen jäänud. Tookord jäin vastuse võlgu, vastan täna. Sellepärast, et Piiga selles loos olen mina, Mare Pintsell!"



Pidulik kukeseenesupp

NELJALE KUNI KUUELE

Jaanieelsel ajal kerkivad esimesed tillukesed kukeseenenupsud samblast välja. Hea õnne korral isegi meil siin põhjarannikul. Ja kui ahvatlev on alustada jaaniõhtu pidulikku õhtusööki just sellise seenesupiga. Ehk jõuad kõrvale küpsetada ka võised pärmi-leht-
tainapulgakased.

0,5 kg puhastatud kukeseeni | 1 šalottsibul | 25 g võid
1,5 dl valget veini | 0,5 dl Põltsamaa Kuldset | 6 dl vahukoort
3 dl kana- või köögiviljapuljongit | 2 purustatud kadakamarja
1 tl sojakastet | 25 g Roqueforti juustu | sidrunipipart
soola (vajadusel) | hakitud ürte (nt lehtpeterselli)

Nopi välja umbes saja grammi jagu ilusaid pisikesi kukeseeni ja jäta need terveks. Ülejäänud seened lõika suuremateks tükkideks ja haki peeneks sibul. Pruunista hakitud seened ja sibul kastrulis või sees kuldseks. Lisa alkohol ja lase sellel segades välja keeda. Nüüd lisa vahukoor, puljong, kadakamarjad, sojakaste ja juust ning keeda nõrgal tulel umbes 15 minutit. Mikserda supp siidjaks, maitsesta sidrunipipra ja vajadusel tibakese soolaga. Prae terved kukeseened võis kergelt läbi. Kaunista supp serveerides praetud kukeseente ja ürtidega.





Sealiha maasikamarinaadis

--

NELJALE

Maasikad lihamarinaadis – selle mõtteni jõudsimise mõni aeg tagasi ja sestpeale on tegu meie iga-aastase lemmikkomponendiga grillliha marineerimisel, eriti kui on maasikahooaeg. Marja magus-hapuka maitse tõttu polegi marinaadi tarvis lisada sidrunimahla või veiniäädikat.

800 g pehmet sealiha, näiteks kaelakarbonaadi
Marinaad: 200–300 g maasikaid | kuus küüslauguküünt
peotäis basiilikulehti | 1 dl oliiviõli
meresoola | jämedalt jahvatatud musta pipart

Aseta tükeldatud maasikad, viilutatud küüslauguküüned, basiilik ja oliiviõli köögikombaini või mikserda saumikseriga peeneks. Maitsesta segu soola ja pipraga. Lõika liha umbes 2 cm jämedusteks viiludeks ja patsuta maitseseguga kokku. Lase maitsetel vähemalt tunnikene toatemperatuuril tõmmata ja grilli liha seejärel kiirelt tulistel sütel.