Viime Eesti traditsioonilise süldi Euroopasse!

Ülle Jukk

6.03.2017
Tallinn

Euroopa Maaelu Arengu Põllumajandusfond: Euroopa investeeringud maapiirkondadesse

Mis on Eestis ainult Eestile omast?

- Maaeluvõrgustiku kohaliku toidu teemapäev 22.11.2012, kus üheks teemaks olid ka Euroopa Liidu geograafilised tähised.

- Maamajanduse Infokeskuse maaeluvõrgustiku büroo korraldatud kohaliku toidu teemaline kogemusreis Lätti 4.-6.11.2015.

Sült?

Verikäkk?

Sõir?

Tallinna kilud?

Kama?

Hiiu viiul?

Kui noor on meie sült?

**Praegusel kujul tunneme sülti veidi üle 100 aasta.
Siiski on see toit siin pikema ajalooga, pärinedes saksa kultuuriruumist. Süldi retsept oli kirjas küll juba esimeses eestikeelses kokaraamatus, välja antud 1781, kuid nii seal kui edaspidistes tõlkeraamatutes meenutab ta pigem pressitud keeduliha või rulaadi moodi toitu. Praegu tuntud sülditegemise õpetus ilmus esimest korda 1880. aastatel erinevates kokaraamatutes.**

Sülti võis keeta nii loomast, linnust kui ka kalast. Vanemal ajal on eelistatud rohkem vasikat, sobib ka põrsas. Sealihast hakati sülti valmistama 19. sajandi lõpupoole, kui seakasvatus levis laiemalt. Kõigepealt ilmus sealihasült talurahva peolauale, näiteks pulmalauale. Seda kutsuti mõnel pool ka *jahelihaks*, kuna võis lisaks lihale sisaldada veel maksa, kopsu vms. Lihatükkidel võisid kondid sees olla, nii oli näpu vahelt mugavam süüa.

Üheks süldietaloniks on kindlasti Salme Masso retseptid raamatus „Raamat maitsvast ja tervislikust toidust", ilmunud 1955.

Milline on selline Eesti sült, mida peame traditsiooniliseks?

- sea ja/või vasika peast, kootidest, jalgadest ning taisemast lihast vastavalt enda eelistustele (sealiha osas eelistavad vanemad inimesed jätkuvalt sea esimest veerandit ja esikoote-jalgu),
- keedetakse tasasel tulel 3-4 tundi ,
- keemise ajal lisatakse sibulat, soola, musta pipart ja loorberilehti, mõnikord ka vürtspipart, porgandit, küüslauku jne,
- võimalusel kasutatakse väikeseid kõrgema sirge või sakilise äärega vorme,
- sülti keedetakse tervele suguvõsale!

Kuidas viia Eesti sült Euroopasse?

MTÜ Hiidlaste Koostöökogu projekt „Eelduse loomine Eesti süldile Euroopa Liidu tootetähise saamiseks (PRIA teadmussiirde ja teavituse toetus).

Projekti eesmärk on selgitada välja huviliste tootjate ring, kes oleksid valmis välja töötama traditsioonilise toote – Eesti süldi – kvaliteedikava, mille saab esitada Euroopa Komisjonile garanteeritud traditsioonilise toote tähise taotlemiseks.

Kavas on kaks infopäeva ja infomaterjali avaldamine.

Esimene infopäev 14. jaanuaril Kärdlas Wabriku pubis.

- Ettekanded süldi ajaloost, samuti selle valmistamisest ja söömisest Hiiumaal. Tutvustati ka toidukvaliteedi nõudeid ning näidati filmi Hiiumaa Tarbijate Ühistu Tootmise süldikeetmisest.
- Maitsti erinevaid sülte. Osalejad said proovida nii HTÜ Tootmise kui Wabriku pubis Sven Rosenstoki valmistatud sülte.

Kvaliteedikava väljatöötamiseks on vaja:

- leida tootjad, keda kõnetaks sülditeema,
- leppida kokku, mida mõistame eesti traditsioonilise süldi all, teha selgeks erisused teiste maadega, kus samuti sülti tuntakse (Läti, Saksamaa jt, ka Venemaa)
- moodustada tootjatest grupp, kes on valmis märgise taotlemiseks koostööd tegema,
- leppida kokku tehnoloogia ja põhiretsept → vaidlused, et sünniks ühine tehnoloogiline kirjeldus.

Eesti Vabariigi 100. juubeliks süldipidu igasse külasse ja peresse!

Viime Eesti traditsioonilise süldi Euroopasse!