

## KEVAD

*Kevade värv Eesti köögis on kõigis varjundites roheline. Tärkava looduse meeleolu loovad esimesed saadused peenralt, metsast ja aasalt: sibulapealsed, karulauk, kurk, salat, hapuoblikas, naat, nõges, kuusevõrsed. Särtsakamad toonid toovad taldrikule rabarber ja redis. Neid kevadekuulutajaid tarvitatakse võimalikult värskelt - salatites, võileibadel ja garneeringuna. Rabarberikook ja -kissell on kevadiste magusroogadena juba ammu asendamatud. Jääminek juhatab sisse kevadise kalapüügi. Merest jõuab toidulauale Eestis armastatud ning lausa rahvuskalaks tituleeritud räim. Kevadise köögi maitset on õrnad, puhtad, värskusest pakatavad.*

Veel enne kui pungad puhkevad ja päikeselisse aianurka või metsa veerde ilmuvad esimesed rohelised võrsed, on kase- ja vahtramahla kogumise aeg - need märjukesed on eestlaste seas läbi aegade olnud hinnatud janukustutajad.

Kevadeti hakkasid talvevarud lõppema ning toidulaud jäi kesiseks. Toidulisa püüti leida tärkavast loodusest. Varasemalt näljaaja toiduks peetud metsikuid taimi hinnatakse aga tänapäeval tervislikkuse ja põnevate maitsete tõttu ning need on leidnud väärrika koha isegi restoranimenüüs.

Veel paarsada aastat tagasi oli vaid Eesti mõisates võimalus kevadet lähemale tuua või pikendada: sealsetes triiphoonetes ja köetavates lavades kasvatati sparglit, rediseid, varast kartulit ja ürte. Tänapäeval panevad paljud pered kevadel seemned mulda, et suvel ja sügisel peenralt ja kasvuhoonest oma saaki saada. Linnaski peetakse lugu potipõllundusest, mis toob lauale värsket maitserohelise ja muudki suupärast, näiteks paprika või terava tšillikauna.

Kevadine kalapüük lisab menüüsse värsket kala: räime, ahvena, säina, särje, vimma, haugi. Kui Eesti talupojaköögis oli üheks põhitoiduks soolatud räim ehk silk, siis tänapäeval nauditakse värsket räime praetult ja marineeritult, seda kodumaist kala väärtustavad isegi tippkokad. Hinnatud on ka hõrgu maitsega siig, mida süüakse värskelt kerge soolaga.

Kevad on olnud paastu ja kasinuse, aga ka uute alguste ja tärkamise aeg. Kevadpühadel kogunesid noored kiigele ja neiud võtsid noormeestele jagamiseks kaasa värvitud mune. Praegugi värvitakse peredes rõõmuga lihavõttemune - olgu siis traditsiooniliselt sibulakoortega või moodsate poevärvidega. Vene köögi mõjul on Eestis ülestõusmispühadeks valmistatud ka pashat. Vanasti algas kevadel, kui lehmad uuesti lüpsma tulid, piimasaaduste ja -toitude hooaeg. Tänapäeval võidavad järjest suuremat populaarsust kitsepiimast toidud: juust, kohupiim, jäätis, jogurt.