

SÜGIS

Sügis on kõige kirevam aastaaeg Eesti köögis. Aia-, põllu- ja metsaannid toovad lauale rikkalikud värvid ning maitсед. Salve saab vilja- ja kartulisaak. Peenralt võetakse üles porgandeid, kaalikaid, kapsaid ja peete. Sibulaist ja küüslaukudest põimitakse kauneid vanikuid. Punapõksed õunad ning õunatoitud loovad köögis sügismeeleolu. Toiduvaliku rikastamiseks korjatakse metsast seeni, pähkleid, pohli, soodest ja rabadest jõhvikaid. Karjamaal kasvanud loomade liha on sügisel parimas headuses. Jahihooajal jõuavad toidunautlejate lauale põdra- ja metsseapraed või mõni haruldasem ulukiroog. Sügise maitсед on mitmekesised ja nüansirikkad.

Eestimaa metsad pakuvad sügisel rikkalikus valikus söögiseeni. Seenelkäik on isegi tänapäeval paljudele inimestele nii linnas kui ka maal oodatud sügiseseks ettevõtmiseks. Kümned liigid pilvikuid, puravikke ja riisikaid köidavad meeli juba ainuüksi oma värvirikkusega. Iga seeneliik pakub eri tekstuuri- ja maitсенüansse. Vanemal ajal sõi seeni peamiselt Ida- ja Lõuna-Eesti talurahvas, üldisemaks said need toidulaual veidi enam kui sajand tagasi. Seevastu linna- ja mõisaköögis on seeneroogadel tunduvalt pikem ajalugu. Seenid marineeritakse, soolatakse, kuivatatakse ja isegi hapendatakse. Neid lisatakse salatitesse, pirukatäidistesse, vormiroogadesse, kastmetesse, suppidesse.

Tähtsaim sügisene põllutöö on kartulivõtt, oma perele on ikka soetatud talvekartulit. Umbes paarisaja aasta jooksul on esialgu umbusuga vastu võetud põllukultuur muutunud pea sama asendamatuks kui leib. Kartul jahusoustiga, mille kõrvale võetakse liha või kala, on pikka aega olnud eestlaste kõige igapäevasem roog. Kartuli väärtustamisest annab tunnistust valmistamisviiside rohkus: koorega või kooreta keedetud kartul, aurutatud, praetud, küpsetatud või friikartul, eriline maiuspala on lõkkuhas küpsetatud kartul, üldine lemmik on kartulipudru. Kartulisalatit ei möödu naljalt ühtki pidusöömingut.

Traditsiooniliselt oli sügisel toidulaual ka külluslikus valikus liha, sest sel ajal tapeti loomi, keda ületalve ei peetud. Taludes pakuti liha alati sügiseti peetud pulmadeks ning pühadeks: näiteks mihklipäeval söödi lamba- ja mardipäeval hanepraadi.

Lisaks õuntele korjatakse sügisel puuviljaadadest pirne, ploome, kreeke. Need on parimad värskelt maiustamiseks, kuid osa tehakse siiski moosiks, kompotiks või mahlaks. Sajandeid vana traditsioon Eestis on marja- ja puuviljaveinide valmistamine. Mõned kliimat trotsivad aednikud nopivad isegi viinamarjakobaraid. Aiast, põllult ja metsast korjatud viljad kutsuvad katsetama, leidma uusi maitseelamusi ja värvikooslusi ning neid ka talveks purki talletama.