



# TAARKA TARÕ KATALOOG

## LEIVAD

### Kurõmar'a leib /jõhvikaleib

Lapsepõlvemälestus lemmikravimist aniisitilkadest viis mõttele katsetada erinevate küpsetiste juures maitseainena aniisi, lisaks Setomaal traditsioonilised jõhvikad. Sealt sündis jõhvikaleib. Ühtemoodi hästi maitseb nii rukkijahust kui täistera nisujahust küpsetatuna. Koostis: Mardimäe talu rukki või nisujahu, jõhvikad, aniis, pruun suhkur, sool, juuretis  
Kilone päts maksab 5 eur, lisandub saatekulu.



### Ohtjaleib /ohakaseemne leib

Ohakad on lille- ja juurviljapeenas ikka nuhtluseks olnud – elujõuline taim. Maarjaohaka seemneid kasutati vanasti maksa puhastamiseks. Natuke mörkjad seemned on leivale huvitavaks maitseisandiks.  
Koostis: Mardimäe talu rukkijahu, ohakaseemned, pruun suhkur, mesi, sool, juuretis  
Kilone päts maksab 6 eurot, lisandub saatekulu



### Mastõra valgõ leib /valge kloostrileib

Petseri linn ja klooster on setode pühapaigaks ja keskuseks tänapäevani. Kloostri küpsetavad mungad igapäevaselt täistera nisu juuretiseleiba. Kloostri Maarja kiriku peaikooni esisest õlilambist tuuakse igal hommikul ahju tulealustuseks tuli, leivad küpsetatakse puuahjus. Setodel on legend: Petseri kloostri juures asub pealt säbruline ohvrikivi – PühaMaarja söi seal sarapuupähkleid ja jättis koored kivile. Selle leiva juuretis on Petseri kloostri toodud ja kloostriülema poolt õnnistatud. Legendist ajendatult lisasin leivale sarapuupähklid. Koostis: Mardimäe talu täistera nisujahu, sarapuupähklid, nisujuuretis. 1,5 kilone päts maksab 6 eurot, lisandub saatekulu. Peagi saadaval kinkepakendis.



### Liivapuumar'a leib

Setomaal oli traditsiooniks panna leiva sisse kuivatatud puuvilju. Üheks lemmikuks oli must ploom. Ploomileib on Taarka Tarõs üheks külaliste lemmikuks ja sai 2015 Seto Kuningriigipäeval rahvalemmiku tiitli. Eriti hea maitseb koduse pasteediga. Koostis: Mardimäe talu rukkijahu, must ploom, rosepipar, pruun suhkur, mesi, sool, juuretis  
Kilone päts maksab 5 eur, lisandub saatekulu.





# TAARKA TARÕ KATALOOG

## SAIAD

### Vanaolinõ kodosai /vanaaegne kodosai

Vanaolinõ kodosai /vanaaegne kodosai

Vanaemal oli alatasa saiatainas les'õ peal suures emailpangis kerkimas. Lapsed olid need, kes saia kastma pidid – vähemalt kolm korda enne, kui sai ahju pandi. Lisati koduvõid ja hulgaliselt mune.

Tainas tehti piimaga. Kõpsetati puuahjus. Koostis: nisujahu, munad, piim, või, pärm

Kilone päts maksab 4 eurot, lisandub saatekulu.



### Rosinasai

Vanaemal oli alatasa saiatainas les'õ peal suures emailpangis kerkimas. Lapsed olid need, kes saia kastma pidid – vähemalt kolm korda enne, kui sai ahju pandi. Lisati koduvõid ja hulgaliselt mune. Tainas tehti piimaga.

Kõpsetati puuahjus. Pühade ajal keerati saia sisse riivitud porgandit, kaalikat või kohupiima, lisati rosinaid või mooniseemneid. Koostis: nisujahu, munad, piim, või, rosinaid, pärm. Kilone päts maksab 4 eurot, lisandub saatekulu



### Kaalisai /kaalikasai mooniseemnetega

Udmurtias käies on saanud lisaks perepetšidele kujunenud minu lemmikuks kaalika-moonisemne pirukad – mõeldes soome-ugrilaste külalislahkusele ja südamesoojusele on valminud kaalikasai.

Koostis: nisujahu, piim, munad, või, kaalikas, mooniseemned, pärm

Kilone päts maksab 4 eurot, lisandub saatekulu



### Siimnesepik/Seemnesepik

Lumivalge, puhas, nisujahu polnud vanasti igapäevasöök. Natuke jämedam jahu ja erinevad seemned on tervisele kasulikud.

Koostis: erinevad, tumedamad nisujahud, odrajahu, nisutang, erinevad seemned, pärm

Kilone päts maksab 4 eurot, lisandub saatekulu





# TAARKA TARÕ KATALOOG

## MIDÄGI MAKÕT

### Rüürull /rukkijahu rullbiskviit/ erinevate moosidega – pohla, jõhvika, õuna, ploomi

Seto traditsiooniline pirukas on pärimaigust lahtine pirukas. Talviseks katteks oli tavaliselt moos, kohupiim, seened, kala või porgand. Moos on uus, eesti-aegne nähe. Marjade- puuviljade säilitamiseks kasutati muid viise. Üks tavalisemaid oli kuivatamine. Kuivatatud puuviljadest tehti teed, läbikõõrutatud puuviljad aeti läbi hakklihamasina ja kasutati piruka peal. Eesti-aegsetest perenaistekoolidest, kursustelt on pärit ka laialdaselt levinud munakook. Mina keerasin traditsioonilise pirukapealse munakoogi sisse, lisan vahukoort ja kohupiima, ugride maitsvat palsamit ja sain imehea rullbiskviidi.

Koostis: nisujahu, munad, metspirn, pohla, ploomi või õunamoos, vahukoor, kohupiim, udmurdi, erza või karjala palsam

Ühe rullbiskviidi hind /15 lõiku/ on 15 eur. Ei ole postiga saadetak – tule ise järgi.



### Tootsi keeks

Nii setod kui ukrainlased armastasid väga kuivatatud puuvilju. Lisaks lapsepõlvemälestus vanaema keedetud paksust puuviljakissellist, mis oli paks pigem puuviljadest kui tärklisest. Ja siis veel Kevade Tootsi rosinaisaia jutt. Selles keeksis ei pea mitte rosinaid näpuga taga ajama vaid hoopis tainast.

800 g keeksi maksab 12 eurot, lisandub saatekulu.



### Tsukrikrõngli/ suhkrukringel

Kringlid ja keerusaiad polnud Setomaal traditsioonilised. Ilmselt on ta seto kööki tulnud läbi eesti-aegsete perenaistekoolide-kursuste. Ämma Anne retsepti järgi tehtud suhkrutäidisega keerukringel.

Koostis: nisujahu, munad, pärm, või, suhkur, sool

Kilone kringel maksab 8 eurot, lisandub saatekulu





# TAARKA TARÕ KATALOOG

## SÕIR

### Küümneseõir /köömneseõir

Sõir on tuntuim seto söök. Minu vanaemal oli õde, keda meie peres kutsuti sõira-tädiks.

Ka minu ämm Anne oli üle nulga tuntud meister. Nende tarkuseterade järgi olen minagi õppinud.

Traditsiooni-kohaselt pidi sõira alusmaterjal olema valmistatud ühe lehma piimast.

Tänapäeval on seda nõuet päris raske täita.

Sõira ei panda leiva ega saia peale, nagu juustu – ta on eraldi söök. Soovitan süüa meega või määrda peale võid.

Koostis: piim, kohupiim, munad, või, sool, köömned

Kilohind 20 eurot, lisandub saatekulu.

Säilivusaeg kinnises pakendis nädal. Lahtist sõira ära hoida kilepakendis – sõir tahab hingata.



### Valgõ sõir /valge sõir

Sõir on tuntuim seto söök. Minu vanaemal oli õde, keda meie peres kutsuti sõira-tädiks.

Ka minu ämm Anne oli üle nulga tuntud meister. Nende tarkuseterade järgi olen minagi õppinud.

Traditsiooni-kohaselt pidi sõira alusmaterjal olema valmistatud ühe lehma piimast.

Tänapäeval on seda nõuet päris raske täita.

Sõira ei panda leiva ega saia peale, nagu juustu – ta on eraldi söök. Soovitan süüa meega või määrda peale võid.

Koostis: piim, kohupiim, munad, või, sool

Kilohind 20 eurot, lisandub saatekulu.

Säilivusaeg kinnises pakendis nädal. Lahtist sõira ära hoida kilepakendis – sõir tahab hingata.



### Kivialonõ /kivialune sõir

Sõir on tuntuim seto söök. Minu vanaemal oli õde, keda meie peres kutsuti sõira-tädiks.

Ka minu ämm Anne oli üle nulga tuntud meister. Nende tarkuseterade järgi olen minagi õppinud.

Traditsiooni-kohaselt pidi sõira alusmaterjal olema valmistatud ühe lehma piimast.

Tänapäeval on seda nõuet päris raske täita. Sõira ei panda leiva ega saia peale, nagu juustu – ta on eraldi söök.

Soovitan süüa meega või määrda peale võid. Kivialune sõir on lahjem, soolasem ja tihkem – sobib hästi õlle juurde.

Koostis: piim, kohupiim, või, munad, sool Kilohind 20 eurot, lisandub saatekulu. Säilivusaeg kinnises pakendis nädal.

Lahtist sõira ära hoida kilepakendis – sõir tahab hingata.

