

Soodaga küpsetatud odrakaraski valmistamise meenutusi ja tänapäeval karaski valmistamise täheldusi Ly Laanemetsa poolt.

Mina olen oma iseseisva elu jooksul karaskit teinud Ida Savi raamatust "Saiad, pirukad, koogid" odrajahu- hapupiima karaski retsepti järgi. Ainult köömneid pole ma apnnud, sest lastele need ei maitsenud. Kui lapsed väiksed olid ja elu oli siis vahepeal ju päris raske ja toiduaineid ei olnud kõike saada, siis sai karaskit ikka saia asemel tehtud. Sai ruttu valmis ja kui majapidamises olid oma maunad ja lehmapiim (ka hapendatud) ning lasime veskis ka oma viljast erinevaid jahusid jahvatada, siis olid põhilised koostisosad alati kodus olemas. Karaskit oli hea soojalt süüa, kuid kui ta jahtunud oli, siis oli ta lihtsalt saia/sepiku aseaine.

Ka minu lapsepõlvkodus, mis asus Riidaja kandis, tegi vanaema karaskit just nädala sees mõnel õhtul peale ahjukütmist. Sai ruttu valmis ja oli õhtusöögi eest. Sõime seda nii võiga või siis ka kastsime lihtsalt suhkrusisse. Vanaema kasutas odrajahu vähem ja ilmselt oli tainas lihtsalt teise sordi nisujahu.

Praegusel ajal teen Lilli Loodusmaja külalistele karaskit sama Ida Savi retsepti järgi, aga jahuks kasutan mitmevilja jahusegu. Tihti küpsetan karaskit ka keeksivormis, siis saab veidi piduliku. Karaskile määrimiseks teen kõrvale maitsevõid. Külalistele teen erinevaid võisegusid. Üks on küüslaugu ja soolaga, teine maitserohelise ja soolaga, siis nõgesejahu ja soolaga ning olen teinud ka punase peedi ja soolaga. Teen karaskit oma kana munadest ja see jääb kaunis kollane ning erinevat värvi maitsevõid annavad lihtsale toidule pidulikuma välimuse. Ka keeksivormis karask on just seepärast maitsvam, et koorikut on vähem ja süüa on seda parem, kui plaadikaraskit. Loodusmajas pakume karaskit peaaegu alati, kui pakume külalistele suupisteid. Karaski küpsetamine, mis tavaliselt toimub veidi enne külaliste tulekut, täidab terve maja väga hea lõhnaga. Ja päris paljudele meenutab see lõhn lapsepõlve.

Meie kandis on üks perenaine, kes teeb aga karaskit lihaga. Tema on oma oskused saanud lapsepõlvkodus, mis asus Loodi mõisa kandis ja nende karask oli lihaga. Ta ütles, et kodus kutsuti neil seda kokerjaks (nimetav KOKERJAS). Soolaliha tükid pandi pannile. Need läksid niikauaks ahju, kui tainast tehti. Kui välja võeti, siis valati liigne rasv liha pealt ära ja segati lihatükke ning pandi tainas peale. Tainas koosnes 1 liiter petti, 1 muna, 1 tl soodat, 1 tl soola, 1 muna. Jahuks on ta kasutanud erinevaid variante. Vanasti (ja ka kodus) pani ta sinna teise sordi nisujahu. Nüüdsel ajal paneb ta tavaliselt võrdsetes kogustes odrajahu, täistera nisujahu ja mitmevilja jahusegu. Jahukogus peab taigna tegema nii paksuks, et tainas ei valgu laiali, vaid on vaja lusikaga laiali ajada. Neil süüakse seda täiesti iseseisva söögina. Vanasti kasutati lihaks just tünnist võetud ja leotatud vanemat soolaliha. Nüüd kasutab seapõske, mis on parajalt pekine.

Ly Laanemets

Lilli, Mulgi vald

2018 aasta detsember