

Angerjasupp Saaremaa moodi

Vaimse kultuuripärandi tööleht. Kodundus, inglise keel

Urve Läänemets, Tallinna Linnamäe Vene Lütseum, Eesti Muusika- ja Teatriakadeemia

Supp võib olla nii kerge kehakinnitus kui ka tõsine ja toitev pearoog. Meie toitumisharjumused on teatavasti pidevas muutumises. Õpilastega võiks arutleda, millised uued toiduained ja road on viimasel ajal Eestis kasutusele tulnud. Samas on rahvusköövide tähendus kasvanud ja meilgi oleks vaja teadmisi/oskusi selleks, et väärtustada vanaemade vaimset pärandit – oskust keeta suppi olemasolevatest toiduainetest. Angerjasupp oli rannarahva roog. Tänapäeval võiks seda pakkuda nii külalistele (selleks ka retsept inglise keeles, vt Lisa 1) kui ka võimaldada endale huvitav maitseelamus. Suppi võib valmistada kodunduse, klassijuhataja või inglise keele tunnis või teha seda koos väliskülalistega. Toidu valmistamise juurde käib oma toidutegemise lugu. Töölehes on see kirjeldatud nii nagu seda Põide kandis Saaremaal räägitakse, sellest ka nimetus mereangerjas, ehkki kirjakeeles kasutatakse vormi „meriangerjas“.

Angerjasupp Saaremaa moodi oli suvine söök, seda sai teha siis, kui angerjas meres „liikus“. Ajaliselt tehti seda jaanipäevast septembrini, külamehed püüdsid angerjat enamasti põhjaõngedega. Naiste amet oli angerjate puhastamine ja supi keetmine. Mereangerjas on maitsev ja toitev kala. Teda saab suitsutada, marineerida, praadida ja supiks keeta. Minu vanaema ja ema tegid suppi nii.

Valmistamine (ulatab umbes 6 inimesele)

Võta üks kena merest toodud angerjas (umbes 800 g-1 kg). Hari ta ära ja lõika umbes 3 cm pikkusteks tükkideks. Pane angerjatükid keema umbes 2 l veega ja paari-kolme terve noore porgandiga. Keeda 5-6 minutit, riisu vaht ning tõsta vahukulbiga angerjatükid ja porgandid kaussi. Kurna supivedelik läbi peene sõela. Haki sisse poolkeenud porgandid ja kartulid (tingimata värsked, umbes 500 g). Lisa 5-6 pipratera, 2 loorberilehte, 3-4 tillivart, maitse järgi soola. Keeda 5 minutit. Pane supi sisse angerjatükid tagasi ja keeda veel 10 minutit vaikselt tulel, loe sõnad peale („Saagu asjaks!“). Maitse, vajadusel lisa soola. Võta keenud tillivarred välja ja lõika peale värsket tilli.

Serveerimine: supitaldrikusse tõstab perenaine igale sööjale 2-3 angerjatükki ja supileent. Sünnib süüa küll ja peale seda suppi on kõht üsna täis. Mehed võtavad vahel teise täie veel. Selle järel pole enamasti enam mõtet liha ja tuhlist (kartulit) pakkuda. Võib kohe millegi magusa juurde minna.

Kas teadsid?

Angerjasupp võis olla ka pulmades teise või kolmanda päeva lõputoiduks. Mõnikord pakuti angerjasuppi ka talgulistele heinaveol, sest selle sai üsna kiiresti valmis.



Märksõnad, mõisted

Vaimne kultuuripärand: põlvest põlve edasi antud teadmised, oskused, kombed ja tavad, mis on kogukondadele omased ja olulised ka praegu.

suppide keetmise põhialused

angerjas kui toidukala

hooajatoidud saartel

keelekasutus
toiduvalmistamisel (sõnumine
ettevõetud tööde heaks
kordaminekuks)

murdekeele tähenduse
muutumine ja tänapäevane
keelekasutus

perekondlikud
toidutraditsioonid



Õpiväljundid

Ülesande edukalt läbinud õpilane:

- 1) väärtustab traditsioonilisi toiduvalmistamise viise;
- 2) teab, kuidas angerjat saab toiduks kasutada;
- 3) oskab angerjat puhastada;
- 4) oskab keeta suppi antud retsepti kohaselt;
- 5) on saanud maitseelamuse huvitavast ja eksklusiivsest toidust;
- 6) oskab toitu serveerida ja rääkida selle juurde pärimuskultuurilist lugu nii eesti kui ka inglise keeles.

Seos õppekava läbivate teemade, kodunduse ja inimeseõpetuse ainekavadega

- ◆ kultuuripärandi mõistmine ja väärtustamine;
- ◆ tervislik toitumine (supp kui vedel toit);
- ◆ oskus mitmekesistada toidusedelit;
- ◆ oskus praktiliselt uut toitu valmistada;
- ◆ arusaamine angerjast kui toidukalast ja tema eripärast liigina tänapäeval.

Soovitused õpetajale

Seda suppi tehes peab arvestama, et üks kilogramm mereangerjat maksab praegu umbes 20-25 eurot (üks portsjon suppi umbes 3 eurot õpilase kohta). Õpilastele peaks põhjendama, miks meie toitumisharjumused on muutunud ja muutumas ka tulevikus. Kunagisest traditsioonilisest rannarahva suvisest toidust on tänaseks saanud restoraniroog. Ometigi on selle supi keetmise traditsioon säilinud, enamasti teevad seda need, kellel on mingi seos saartega ja/või päritud teadmine ja oskus. Angerjasupp on endale meeldivaks vahelduseks ja seda võib pakkuda ka Eestit külastavatele välismaalastele. Supikeetmine võib toimuda nii kodunduse, inglise keele (sh retsepti tõlkimine) kui ka klassijuhataja tunnis. Õpetaja võib kasutada huvitavaid lauanõusid ja kavandada angerjasupi põhioana, millele võiks järgneda ka magustoit, kui tegemist on mitmekäigulise lõunaga (tervikmenüüga).

Kooliaste: põhikooli III aste, gümnaasium

Ainetundide arv: 1-2

Materjalid, töövahendid:
vt retsepti, köögitarbed

Õpikeskkond: õppekook

Ülesande kirjeldus

Sissejuhatus

Arutlege.

1. Vanaemade kokaraamatud – kas olete neid näinud? Milline on nendes kasutatav keel?
2. Suppide tähendus. Miks keedeti sageli tahke toidu (nt liha) asemel suppi?
3. Kas Sinu peres kasutatakse mõnda vanaemalt või sugulastelt päritud retsepti toidu valmistamisel?
4. Toidu ja keskkonna vahelised seosed. Kus ja miks sai/saab angerjasuppi keeta?
5. Millal ja miks liikus mereangerjas Suures ja Väikses väinas?
6. Kuidas angerjat püüti?
7. Kuidas püütakse angerjat tänapäeval?
8. Kus kasvatatakse angerjat tänapäeval?

Uurimine ja teema tundmaõppimine

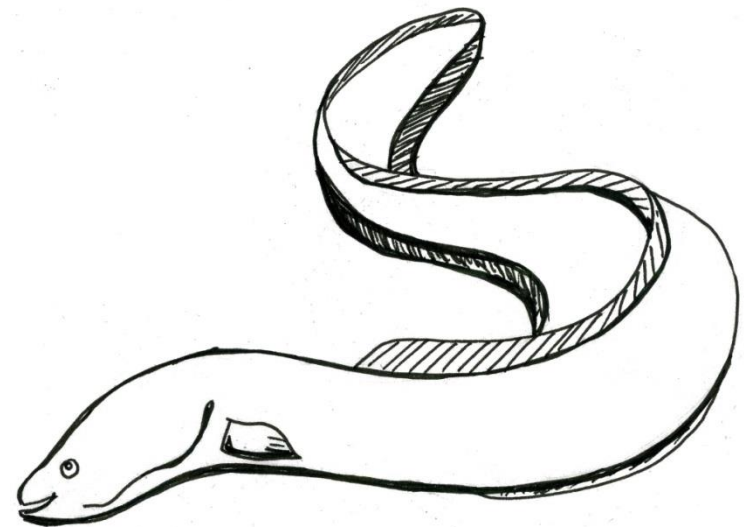
1. Kuidas lugeda retsepti ja korraldada tööjärge?
2. Kuidas angerjat puhastati/puhastatakse tänapäeval?
3. Miks ei pesta kala enne töötlemist, vaid kuivatatakse nt köögipaberiga?
4. Miks on eriti hea kasutada värskaid (noori) porgandeid ja kartuleid supi komponentidena (vt internet ja kokaraamatud)?

Väljund, lahendus

1. Teadmine ja oskus angerjasuppi keeta traditsioonilisel viisil.
2. Valmis toit – maitsev ja toitev supp.
3. Laua katmine ja supi serveerimine.
4. Motivatsioon küsitleda oma vanaemasid/vanaisasid jt sugulasi toidu valmistamise (keetmine, küpsetamine, kala/liha suitsutamine jne) viiside teemal (nii, nagu seda vanasti tehti).

Kokkuvõte

1. Hinnang maitseelamusele.
2. Iga osaleja arvamus tööprotsessi kohta.
3. Hinnang tööülesande keerukusele.
4. Miks on vaja iga tööd teha pühendunult? Sõnade peale lugemise tähendus omas ajas.



Angerjas. Joonis: Jane Remm



Töölehe lisa 1. Angerjasupi retsept inglise keeles

Traditional Saaremaa eel soup

Soup may be a light meal or a rich and nourishing main course. Eel soup used to be made in summer on Saaremaa, when the eels came to the coastal waters of the island. The soup was on the menu from St. John's Day to the middle of September. Men caught the eels with baited hooks and fishing lines, and women cleaned the fish and made the soup. Saltwater eel is an extremely tasty and nourishing fish. It can be smoked, marinated, used in soup, or even fried. My mother and grandmother made the soup as follows.

Recipe (for approximately 6 people)

Take one good-sized eel (ca 800 g-1 kg). Clean and cut it into 3 cm pieces. Put them into a pot with 2 litres of water and 2-3 fresh young carrots. Cook 5-6 minutes, skim off the foam, remove the pieces of eel and the carrots from the bouillon, and put them aside. Strain the bouillon through a fine sieve. Shred the half-cooked carrots and about 500 grams of fresh new potatoes. Add 5-6 black peppercorns, 2 bay leaves, 3-4 sprigs of dill, and salt according to taste. Boil for 5 minutes.

Put the pieces of eel back into the soup and simmer for approximately 10 minutes. Remember to cast the spell: "Saagu asjaks!" (may it taste good.) Taste and add more salt, if necessary. Remove the sprigs of dill and sprinkle the soup with finely-chopped fresh dill leaves.

Serving: Put 2-3 pieces of eel and some broth in each bowl. The soup is quite filling, although hearty eaters may ask for a second helping. There is no need to serve an additional main course, and you may simply follow it with dessert.

Did you know?

Eel soup was served as the final dish on the second or third day of a wedding? Sometimes it was also served in summer when all the people of a village worked together to gather the hay into barns, as the work had to be done quickly and the soup did not take long to prepare. Nowadays you can make this soup all year round as you can buy eel anytime.