



Kodumajanduskoolide tegevus piirkonna toidukultuuri edendamisel Vasula näitel

perioodil 1924–1944

Mare Must

Juba 19. saj lõpupoole, seda enam 20. saj algul ja eriti noores Eesti Vabariigis jõuti arusaamisele, et eestlaste toitumiskultuur jääb aja pakutavatele võimalustele jalgu ning teistest Euroopa riikidest maha. Üksikasjaliku ülevaate eestlaste toitumise ja toitumisharjumuste kohta just maarahva seas on andnud Aliise Moora¹. Andmeid konkreetselt Tartumaa kohta võib leida kasvõi prof A. Rammuli koostatud „Tartumaa tervishoiulisest kirjeldusest“ (1938)² ning Ester Bardone artiklist käesolevas kogumikus. Teiseks mõisteti, et kitsaskohtadest ülesaamiseks ning kaasaegsete, tervislikumate ja moodsamate seisukohtade omaksvõtul aitab teaduslikel seisukohtadel põhinev haridus, olgu siis vastavate kursuste korraldamise, käsiraamatute üllitamise või – ehk kõige mõttekam – eri tüüpi õppeasutuste nagu kodumajanduskoolid rajamise kaudu, kus õppeaineteks oleksid koduga seotud distsipliinid (lisaks toitumisele ka käsitöö, aiandus, tervishoid, lastekasvatus jne). Kahe maailmasõja vahel kujuneski Eestis välja laialdane ja mitut tüüpi kodumajanduskoolide võrgustik, millest ülevaade pärineb Jüri Kuumalt.³

Esimeseks päris kodumajanduskooliks praeguse Tartumaa aladel võib J. Kuuma andmetel kooli nimest hoolimata pidada Võnnu tütarlastekooli (tegutses 1876–1892 ja 1903–1916). Järgnes Marie Raamoti asutatud Sähkapuu kodumajanduskool (1911–1918). Iseseisvunud Eestis oli samas piirkonnas kauaaegseid kodumajanduskoole kaks: Tartu Naisseltsile kuuluv Tartu linnas (1921–1944) ja Tartu Maavalitsuse ülalpidamisel Vasulas tegutsenu (1924–1944). Viimane, ligikaudu aastase õppeajaga (täpsemalt 42 nädalat), üks mitmest omataolisest Eestis, oli mõeldud noorte, vähemalt algharidusega tütarlaste, tulevaste taluperenaiste ettevalmistamiseks. Toitlusõpetusel koos aiandusega ja kodukorrashoiuga (kõik eraldi õppeained) oli õppekavas⁴ oluline koht eesmärgiga koolitamise teel jagu saada arvukatest ammudest aegadest pärinevatest puudujääkidest talurahva toitumises⁵: ühekülgne, suures osas leivale, lihale ja teraviljaputruks ning -suppidele orienteeritud toit, ühe roaga toidukorrad, vähene köögi- ja puuviljade kasvatamine ja kasutamine, putruks ja kartulite-kastmete puhul ka individuaalsete talurikute puudumine söögilauas, aga ka köökide ja kõrvalruumide halb olukord jne. Lühidalt: muuta toitumine ning sellega seonduv kaasaegsemaks ja tervislikumaks. Kodumajandusõpetajad, sh Vasulas olid sellealase töö esirinnas⁶. Käesolev artikkel ongi Vasula kodumajanduskoolist.

Vasula kodumajanduskooli kohapealsed dokumendid hävisid koos hoonetega 1944. a ägedates lahingutes. Seetõttu tuli ainek otsida mujalt – arhiivis säilitatavast kirjavahetusest, kodumajanduskoolide õpetajate koosolekute protokollidest, omaaegsest ajakirjandusest jms. Mul oli veel haruldane võimalus kohtuda ja juttu ajada mitme kunagise õpilasega: seejuures kaks 1940. aasta õpilast olid alles hoidnud ka oma retsepte sisaldavad konspektid. Kogutud materjali koondasin 2016. aastal ilmunud raamatusse⁷, millel käesolev artikkel põhinebki.

Õpilased said kõigepealt teaduspõhise ettekujutuse sellest, milliseid toitaineid organism vajab, sh mineraalid, vitamiinid ja vesi, ning millistest toiduainetest neid saab; samuti toiduainete happelisusest ja aluselisusest – ühesõnaga kõigest sellest, miks toit peab olema mitmekesine ja täisväärtuslik, sisaldades senisest palju rohkem aed- ja puuvilja. Samuti sellest, milline töötlemisviis on mingile toorainele kõige kohasem. Õpetati koostama toidusedelit, arvestades kaloraaži ja hinda ning pidades



silmas, et esmajoones peab toit olema tervislik. Räägiti söögiaegade tähtsusest. Õppekavas olid argi- ja peotoitude valmistamine ning lauakatmine. Õppekõõgis juurutati tööde otstarbekat järjestamist ja ratsionaalseid töövõtteid (neiud käisid isegi näitusel demonstreerimas õiget nõudepesemist⁸). Koolil oli õppetalu põllupidamise, loomakasvatuse, köögivilja- ja sordirikka puuvilja-marjaaiaga (koos puukooli ja väikese mesilaga).

Vasula kodumajanduskool ei propageerinud täielikku taimetoitlust (mis 20. saj algul hoogsalt pead tõstis), leides, et meie oludes kõige sobivam on hästi korraldatud segatoitus⁹. Üks õpetaja olnud küll ise taimetoitlane. Samas aga pandi suurt rõhku keedu- ja puuviljaaedade saaduste (just kodumaiste ja eriti päris kohalike) pruukimisele.

Seepärast tutvustati õpilastele aiandustundides kõrvuti tollal tavaliste (peakapsas, peet, porgand, kaalikas) aiasaadustega ka tollal veel vähemtuntuid. Kooliaias kasvatati rabarbrit, kurki, maasikaid (pea kõik kodumaised sordid), tomatit (nii kasvuhoones kui avamaal), salatit ja spinatit. Esindatud olid mitmed kapsateisendid. Vähemalt teoreetiliselt räägiti, aga suure tõenäosusega ka kasvatati ja prooviti roogades näiteks pastinaaki, sparglit, porrut^a), lehtpeeti ehk mangoldit, aedmaltsa, redist, melonit, mustjuurt, sellerit ning maitsetaimi (aniis, estragon, liivatee, kurgirohi, lavendel jm)¹⁰. Keeduviljade^b kogusid ja puuvilja-marju esitati sageli näitustele, nii kohalikele kui ka suurejoonelistele iga-aastastele Tartu põllumajandus- ja tööstusnäitustele^c. Puukoolis kasvatati istikuid, mida tutvustati samuti näitustel ja müüdi huvilistele, kusjuures õpilased said vähesel määral istutusmaterjali koju kaasa kas sümboolse tasu eest või päris ilma nii nagu loomakasvatusest näiteks tõukanade munegi. Õpetati aia planeerimist kooskõlas soovituslike normide ja pere arvukusega. Omaette tähelepanu pöörati aed- ja puuvilja pakkimisviisidele, õunte puhul isegi eksportmääruste alusel¹¹.

Et taimset kraami jaguks ka talvekuudeks, osutati rohkesti tähelepanu selle alalhoiu viisidele. Esimeste asjade hulgas, mis Vasula koolile selle asutamise ajal osteti, oli *weck-aparaat* (vekkimisaparaat^d) koos purkidega¹² – st võimalus säilitada õhukindlalt suletud nõudes oli tolleks ajaks olemas. Võeti läbi toiduainete säilitamise kõikvõimalikud meetodid: pakituna keldrites, klaastaaras suhkru, vee ja äädikaga, mahlategemine, kuivatamine, soolamine ja hapendamine, loomsete toiduainete puhul ka suitsutamine¹³. Arvukad ja mitmekesised hoidised püüdsid aastate vältel staaridena pilke erinevatel näitustel, kuid iga lend tegi hoidised valmis ka järgneva koosseisu jaoks (õppeaasta algas jaanuaris). On näiteks teada, et 1938. a õpilased valmistasid järgmiste jaoks 800 kg hoidiseid¹⁴. 1939. a oli Tartu näitusel koos hoidistega ka eeskujulik talukelder¹⁵.

Kodumaise toidu tarvitamise õhutamise üheks säravamaks väljundiks oli esinemine põhiväljapanijana traditsioonilisel Tartu põllumajandus- ja tööstusnäitusel 5.–8. septembrini 1930 Eesti Teraviljaühisuse väljapanekul „Eesti mees sööb Eesti saia“¹⁶. Ajalehed loetlevad vaimustusega eksponaate: sünnipäevakringel, kohvisaiad, pirukad, Berliini pannkoogid, kuklid, sepik ja esiplaanil kaks uhket torti.

^a Porru kohta öeldi toona puru. Seda nimetust kasutasid ka autori ema ja vanaema.

^b Nii öeldi toona aedviljade kohta.

^{cc} Vasula kodumajanduskooli (koos õppetaluga) eksponaadid Tartu näitustel, olgu nendeks siis aed- või puuviljad, teraviljad, istikud, loomad-linnud, mesindussaadused, kodus valmistatud vorstid-juustud, hoidised, käsitöö või küpsedised, pälvitud peaaegu alati auhindu, kusjuures enamasti kõige kõrgemaid. M. Must Vasula Kodumajanduskool 1924–1944 lk 164–168; EAA.1858.1.647 (1925); 652 (1926); 653 (1927); 655 (1928); 657 (1929); 659 (1931); 661 (1932); 663 (1933); 668 (1938); 669 ja 670 (1939).

^d Vekkimisaparaat oli suur plekist keedunõu purkides oleva toiduaine kuumutamiseks, antud juhul hoidiste steriliseerimise ja säilitamise eesmärgil. Eesti Entsüklopeedia 8. kd, artiklid vekk-aparaat ja vekk-purk.



Kõik valmistatud Vasula oma põldudel kasvanud suvinisust „Rubiin“, välimuselt isuäratavad ja maitse poolest väga head ning hinnalt odavad.

Taustaks: 20. saj algupoole hakkasid ka eestlased rohkem saia sööma ja saiajahu (nisupüül) muutus tähtsaks toiduaineks¹⁷. Paraku veeti veel 1920. aastatel üle poole vajalikust nisust sisse. Aastal 1938 kirjutas sordiaretaja, eesti saia isaks kutsutud Mihkel Pill:.... *Kodumaa nisu arvati linnarahvale mitte kõlbavat*. Seda tarvitati peamiselt maal, kuid oli aeg,*mil isegi talumees tõi pühadeks või pidupäevaks linnast koti nisujahu, mis oli valmistatud võõrsil kasvatatud nisust*¹⁸. Rahva ideaaliks oli peen valge nisupüül, kuid Eesti niiskes kliimas kasvanud nisu oli suhteliselt väikese väärtusega, sisaldades sisseveetavast vähem valku ja teraliimi ehk gluteeni, millest olenevad jahu küpsetusomadused (saia kerkimine ja välimus). Ometi võimaldavad nii sordivalik, kasvukohale vastav agrotehnika kui ka õige jahvatusmeetod nisu väärtust oluliselt parandada¹⁹. Vasula kodumajanduskooli õppetalus andis väärtusliku nisu kasvatamine häid tulemusi. Aasta varem, 1929. aastal pani koolitalu Tartu näitusele eelnimetatud suvinisu „Rubiin“²⁰ ja järgmisel, 1931. aastal suvinisu „Diamant“²¹, saades mõlema eest kõrgeima auhinna. Ka Vasula nisust küpsetisi on kool pannud näitustele mitmeid kordi edaspidigi, sageli koos kohvilauaga.

Muide, kolmekümnendate alguses keelas valitsus siseturu kaitsmiseks nisu impordi ja rahvas läkski üle omamaise saiajahu tarvitamisele.

Loomse päritoluga toidu kohta on ka paar näidet.

Kolmekümnendatel aastatel soovitasid toitumisteadlased kasutada kodudes rohkem veiseliha just majanduslikel kaalutlustel. Kuna loomaliha, ehkki väga väärtuslik, oli tollal turul sealihast odavam, oli taludel kasulikum ise rohkem süüa esimest ja müüa teist. Samas kerkis probleem suure looma tapmisel saadava lihakoguse säilitamisega, eriti soojemal ajal. Leiti, et kõige mõttekam on läbimasindatud liha koos maitseainetega (ilusa värvi nimel lisati ka salpeetrit!) toppida loomasooltesse ja saadud vorstid üle suitsutada²². Vorstikursused levisid üle terve maa ja just kodundusõpetajatele pandi vastutus selle oskuse levitamise eest²³. Loomaliha oli muidugi paljudele ebameeldiv. 1940. a õpilased, ülimalt auväärse ees poud, meenutasid siinkirjutajale, kuidas neid püüti harjutada loomalihaga, aga ka tursakalaga.

Just kolmekümnendatel aastatel soovitati rohkem kasutada ka piimatooteid²⁴. Hapupiima, keefiri, jogurti ja juustude kohta paluti Vasulasse selgitusi jagama Tartu Ülikooli teadlased J. Emblik ja M. Gross²⁵. Juustude näol oli tegemist kohupiimajuustudega mitmes variandis nii keetmata kui keedetud kujul (üks neist sõir). M. Grossi juhtimisel oli ülikooli piimanduse kabinetis kokku seatud koduse juustu valmistamise täiustatud retsept, mille järgi juustu valmistamine alati õnnestub²⁶. Idee seisnes naatriumfosfaadi lisamises juustusegule ja see lisand võimaldas kasutada veel mitte päriselt valminud^e kohupiima. Omavalmistatud juustud ja vorstid kujunesid Vasula kooli jaoks sagedasteks näituseeksponaatideks (näiteks aastal 1933²⁷). Naatriumfosfaadi kasutamine on kirjas ka 1940. a konspektides.

Kodumajanduskooli õpilased ei kasutanud ära ainult spetsialistide loodud tarkust, vaid tegelesid ka ise uurimise ja katsetamisega. Näiteks millist sorti juurviljad säilivad kõige paremini ületalve²⁸, kuidas säilitada mune ja kuidas keeta tomatipüreed²⁹ või mis sorti maasikatest tuleb kõige maitsev moos³⁰.

^e Mitte päriselt valminud kohupiim ehk värskelt valminud kohupiim



Vasula kodumajanduskoolis oli lastetuba³¹ paari-kolme imiku või väikelapsega, mistõttu õpilased said tutvuda nende toitlustamisega praktiliselt. Haigete ja vanurite toitu käsitleti põgusalt teoreetiliselt.

Eestis tegutsenud kodumajanduskoolid (nii nagu riiki) olid äärmiselt huvitatud oma töö tulemustest – talude toitlusolukorra reaalsest ja võrdlemisi kiirest paranemisest. Ühiskonna ideaaliks peeti, et igal taluperenaisel oleks kodumajanduskooli haridus, kuid aeg ja ainelised võimalused seadsid siin oma piirid. Mõnevõrra laiendas hariduse saanute ringi poole lühema õppeajaga ja talvisel ajal töötavate nn eriklasside tööle hakkamine Sakus ja Vasulas (Vasulas 1933)³², et ka taluteenijad ehk perenaise abilised koolitust saaksid. Toitluse osas aastase ja pooleaastase kursuse programm teineteisest oluliselt ei erinenud, kuid praktilist hoiustamist eriklassil siiski ei olnud³³. Aeg-ajalt käidi välja idee täienduskursuste korraldamisest lõpetanutele³⁴, paraku polnud selleks materiaalseid võimalusi. Omamoodi täienduskursused peeti küll 1942. a suvel (Vasulas sellised toimusid³⁵), mil 1941. a lõpetanutele loodi võimalus 2–3 nädala vältel tasa teha 1941. aastal sõjategevuse tõttu jäänud lünki just aianduse ja konserveerimise osas. Peeti loomulikuks, et lõpetanud tegutsevad ja jagavad saadud teadmisi edasi oma kodukoha naiste- ja noorteorganisatsioonides. Õpetajategi töövälja peeti tunduvalt laiemaks kui kooli piirid – ümbruskonna nõustamine ja koostöö teiste seltside ja organisatsioonidega käisid nende ameti juurde nii palju, kui õppetöö seda võimaldas (kodumajanduskooli õpetaja pole ainult õpetaja, vaid ka ühiskonnategelane)³⁶. On näiteks teada, et ajavahemikul jaanuarist 1930 kuni märtsini 1931 andis Vasula õpetaja Linda Paap kolm tasuta toitumisalast nõuannet (Igaveres, Alatskivil ja Vasulas), kokku 4,5 tundi³⁷. Vilistlastega peeti sidet ja uuriti nende rahulolu saadud õpetustega. Lähemal asuvaid kodusid käisid kooli esindajad külastamas ja olukorda uurimas. Probleemiks kujunes arusaamise puudus noore ja vana põlvkonna vahel. „Õpilane – õpetaja – vanemad – peavad eduka kutsehariduse puhul kokku saama“ – nii väljendus koolinõunik Jaak Ümarik^f kodumajanduskoolide õpetajate kokkutulekul aastal 1926³⁸. Paraku paranes talude toitlusala olukord visalt. Aastal 1933 arutas järjekordne kodumajanduskoolide õpetajate traditsiooniline nõupidamine Karja kodumajanduskooli juures (Vasulat esindas juhataja Valvere^g)³⁹, kuidas kodumajanduskool saaks kaasa aidata taluperede üleminekul ühekülgsest ühetoidusüsteemilt kahetoidusüsteemile ja köögiviljade senisest rohkemale kasutamisele ja kasvatamisele. Tõdeti, et pikaajaline suuline selgitustöö ei ole mõjunud – inimesed, just mehed, ei ole harjunud aiavilja sööma. Seetõttu leiti, et kodumajanduskoolide näitustel tuleks toite ka maitsta anda ja nende retsepte jagada. Oli idee isegi valmistoite kaasa anda, aga see ei leidnud kõlapinda. Soovitati lapsi maast-madalast aiaviljatoitudega harjutada. Kodumajanduskoolide ülesandeks jäi valmistada jõukuse ja aastaegade piires lihtsate standardtoitude^h kavad ja neid siis propageerida. Ülejärgmisel aastal kandis juhataja Valvere ette, et standardtoite on koolis valmistatud ning nende ja nende retseptidega näitustel esinetud⁴⁰. Siiski veel 1938. a tõdeb tervishoiuline kirjeldus⁴¹, et Tartumaal kasutatakse aiavilja peamiselt ainult sügisel suppides ja et puuvilja-marjahoidiste valmistamine on väga kasin. Kirjeldus viib küll paraku nukravõitu järeldusele, nagu oleks kodumajandusõpetajate energiline töö vähe vilja kandnud, kuid tuleb arvestada, et nii õpetajad kui lõpetajad tõid oma teadmised ja oskused kaasa nõukogude aega, mil kodumajanduskoolid olid likvideeritud ja kodumajandusharidust kuigipalju ei väärtustatud, neid võimaluste piirides kasutades ja edasi andes.

^f Jaak Ümarik (1891–1981), agronoom, Põllutööministeeriumi põllutöökoolide (ka maatüübiliste kodumajanduskoolide) nõunik

^g Juhan Valvere (1895–1972), agronoom, Vasula kodumajanduskooli juhataja

^h Mida mõeldi standardtoitude all, jäi paraku arusaamatuks.

Oma tegutsemisaja jooksul 1924–1944 andis Vasula kodumajanduskool lõputunnistuse 603 tulevasele taluperenaisele ja 170 perenaise abilisele⁴². Koos koolist läbikäinutega (mingitel põhjustel katkestanutega) oli õppureid muidugi tunduvalt rohkem. Valdav osa neist (tavaliselt 70–80 %) olid pärit Tartumaalt selle tolleaegsetes piirides, aga esindatud olid kõik teisedki maakonnad (isegi Saaremaa) ning 1938. a pärines kaks neidu koguni Läti eestlaskonnast. Esimese iseseisvusaja lõpuks oli selliseid üheaastasi maatüübilisi kodumajanduskoole üle Eesti 9ⁱ. Need töötasid ühesuguste programmide järgi ja nende õpetajad, välja arvatud kõige esimesed 1920. aastatel (Vasula esimene toidumajanduse õpetaja Ida Krepp (Kruus) oli saanud ettevalmistuse Soomes ja Venemaal), olid omandanud ühesuguse hariduse Kehtna kõrgemast kodumajanduskoolist. Kodumajanduskoolide õpetajad arutasid oma iga-aastastel nõupidamistel (kutsutud isegi kongressideks) ühiseid probleeme, millele on eespool ka vihjatud. Ja kuigi kohati on kodumajanduskoolidel soovitatud uurida ja katsetada (vajadusel parandades ja täiustades) ka kohalikke, oma ümbruskonnast pärit talutoite⁴³, on siiski alust arvata, et kodumajanduskoolid pigem soodustasid piirkondlike toiduerinevuste kadumist.



Vasula kodumajanduskooli söögituba 1929. Erakogu.



Vasula kodumajanduskooli köök 1938. Erakogu.

Alljärgnevalt on toodud nimekiri toitudest, mida pidi vähemalt rahuldavalt oskama valmistada Vasula ja teiste temataoliste kodumajanduskoolide aastase kursuse lõpetanu⁴⁴. Perenaise abiliste (pooleaastane kursus) programm oli peaaegu samasugune.

Liha- ja aedviljasupid. Hapukapsa-, värskekapsa-, herne-, käki-, räime-, vasikaliha-, peedi-, borši-, frikadelli-, läätse-, oasupp; liha- ja aiaviljaleem lisanditega (nuudlid, makaronid, manna, munad); seene-, tomati-, sibula-, püreesupid; rohelistes supid (spinati-, nõgese-, naadisupp jne); kalasupid lisanditega (klimbid, frikadellid, aiaviljad); linnuliha supid.

Piimasupid. Kört, tangu-, kruubi-, herkulo-, manna-, nuudli-, makaroni-, herne-, oa-, klimbi-, kõrvitsasupp; aiaviljapüreed ja -supid; sameti-, värskepiima-, võipiima-, kohupiimasupp.

Lihatoidud. Ahju- ja pajapraed (sea-, lamba-, looma-, vasikapraad), seapraad leivataignas, linnupraad (kana, hani, part jne), karbonaadid, sibulaklops, viini lõigud, liharullid mitmesuguste täidistega, praetud ribid, praetud seafilee, pikitud praed, strooganov, paneeritud lihad (suitsu-, sea-, vasikaliha), keedetud

ⁱ Veel kord – arv 9 kehtib ainult üht tüüpi kodumajanduskoolide jaoks. Kodumajandusharidust andvate koolide koguarv oli märgatavalt suurem.



lihad mitmesuguste kastetega^j (mädarõika-, tilli-, köömne-, sibula-, sinepi-, munakaste), kotletid lihast ja aiaviljadega, frikadellid, rutuline klops^k, praetud maks, maksahautis, maksakotletid, kopsu- ja südamehautis, verivorst, -leib, -kähid, pannkoogid.

Kalad. Keedetud, hautatud, praetud, kotletid, puding, täidetud kala.

Aiaviljatoidud ja -vormid. Muhedikud, kotletid, hautised, täidetud (kapsad, peedid, kartulid, kaalid, sibulad jne), pruunistatud, võiga valatud^l, seene- ja makaronikotletid, seenekotletid, segi aiaviljavorm, tindivorm, singi-kartulivorm, hapukapsa- ja frikadellivorm, värsket kapsavorm, kartuli- ja lihavorm, heeringa- ja kartulivorm, makaroni- ja suitsulihavorm, muna- ja suitsusilguvorm, muna ja suitsulihavorm, omletid täidistega.

Pudrud. Jahu-, tangu- (odra-, tatra-, kaera-, herkulopuder), kruubi-, manna-, kartuli-, segadis-, kaerakilepuder.

Kasted. Peki-, silgu-, seene-, prae-, tomati-, heeringa-, sinepi-, mädarõika-, tilli-, muna-, kala-, majoneesi-, hapukoore-, kohupiima-, vanilje-, marja-, puuviljakaste.

Külmad toidud. Sült, marineeritud silgud, heeringad, silgu- ja heeringarullid, tomati- ja äädikasilgud, silgusült, sprotid suitsukiludest, suitsutatud kalad, ilustatud kalad, kalasalat, kalasült, lihavorstid, maksavorstid, pasteet, fileeivorst, rullitud looma-, vasika- või seakülg, maivorst, seajalavorst, ilustatud keel, heeringakaaviar, kartulisalat, rosolje, aiavilja- ja munasaladid, kohupiimajuustud, võileivad.

Magustoidud. Supid: keetmata marjasupp, keedetud marja- ja puuviljasupid, leiva-, kalja-, maamehe-, leivajuuretise-, magusad tangusupid. Pudrud: rukkijahupuder, kruubi- ja tangupudrud puuviljade ja marjadega, leivakreem. Vormid: leivavorm, sepiku- ja saiavorm, porgandivorm, kaalivorm, kohupiimavorm, kõrvitsavorm, tangu- ja kruubivormid, värsket piimavorm. Kiiselid^m: rabarbri-, karusmarja-, porgandi-, piima-, jõhvika-, mustika-, maasika-, õunakiisel. Kreemid: bubert, karamell-, kohvi- kohupiima-, puuvilja- ja marjakreemid ja -vahud, vaniljekreem. Tarretised: sõstra-, jõhvika-, puuvilja-, segi-, võipiimatarretis. Mitmesugused magustoidud: puuviljad nuudlitaigas, puuviljad pärmitaigas, pärmipuding, norra leivad, täidetud kuklid, muretaignavormid puuviljade ja marjadega, mitmesugused vormikoogid.

Küpsisedⁿ. Leib, peenleib, karask, sepik, sai, pirukad (liha-, kala-, munapirukas jne), rasvas keedetud pirukad, biskviidid, munavalge-, mure-, lehetaignakoogid, plaadisaiaid, vormikoogid, pannkoogid, korbid (mannaga, kohupiimaga), vahvlid, piparkoogid, meekoogid.

Joogid. Meejook, leivakali, sima, kuremariin^o, kasemahlajook, kefiir. *Kohv, kakao, tee, šokolaad^p.*

^j Toona käänati sõna kaste: ains. nim. kaste, om. kaste, kaasaütlev kastega, mitmuse nim. kasted. Hiljemalt 1940 tuli kasutusele kaasaegne käänamine kaste, kastme, kastmega jne

^k Rutuline klops – hakklihakaste. Hakkliha võib olla valmistatud nii toorest kui ka keedulihast. Retsept nt Maanase Kodu nr 3, 1932, lk 93.

^l Sulavõiga üle valatud keedetud aedviljatükid. Üks retsept nt Maanase Kodu nr 5, 1932, lk 167.

^m Kissellid

ⁿ Küpsised

^o Kuremariin: jõhvikajook või pulber selle valmistamiseks

^p Neid jooke selles nimekirjas miskipärast küll ei ole, kuigi peaksid olema.



Salatid. Toored: porgandi-, kaali-, peedi-, hapukapsa-, värskekapsa-, sinikapsa-, tomati-, lehe-, selleri-, kurgi-, pohlasalat. Keedetud: kõrvitsa-, peedi-, oa-, seene-, karusmarja-, sibula-, segi-, roheline tomati, lillkapsasalat. Hapud kurgid, sinepikurgid, suhkrukurgid.

Suhkruhoidised. Keetised ja võid^a: maasika-, sõstra-, vaarika-, mustika-, õuna-, karusmarja-, pohla-, rabarbri-, pihlaka-, segi-, roheline tomati, porgandi-, kõrvitsahoidis. Mitmesugused tarretised. Vekitud puuviljad ja marjad. Vekitud aiaviljad. Püreed. Hapendatud aiaviljad: kapsad, kurgid, oad. Soolatud aiaviljad ja seemed. Kuivatatud aiaviljad, puuviljad, marjad, seemed. Pudelihoodised: herved, oad, spinat, tillid, marjad, rabarbrid jne. Mitmesugused marja- ja puuviljamahlad. Toored tarretised ja keetised.

Kooli lõpetamisel näitas iga õpilane oma teadmisi nii suuliselt kui praktiliselt, valmistades kindla aja jooksul kahekäigulise lõunasöögi teatud arvule inimestele (1931. a andmetel 2,5 tundi ja kuus inimest⁴⁵) koos serveerimisega. Põhimõtteks oli, et lihatoidu juurde kuulus lisaks kartulile mingi aedviljaroog või siis salat. Põhiroale järgnes magustoit. **1933. a valmistasid Vasula õpilased eksamiks selliseid toite⁴⁶:**

1. Täidetud kotletid, pruunistatud porgandid, kaste, kartulid. Veinikreem. 2. Neerusupp. Kohupiimakorbid, kohvi. 3. Kotletisupp. Bubert punase kastega^a. 4. Lihapuding, kartulid, kaste, võiga valatud porgandid. Tuti-fruti piimaga. 5. Verikäkid koorekastega, kuremarjasalat. Õunakompott vahukoorega. 6. Liharullid, magushapud kapsad, kaste, kartulid. Piimatarretis punase kastega. 7. Päevalill, kaste, võiga salat, rooskapsad, kartulid. Vastlakuklid^b, kakao. 8. Pikitud pajapraad, sinikapsad, kaste, kartulid. Karamellkreem. 9. Vale kalapuding, kaste, kartulid, porgandisalat. Veinitarretis vahukoorega. 10. Lindströmi kotletid, kartulid, kaste. Leivakreem piimaga. 11. Külmlaud: täidetud munad, pasteet, kilud, täidetud tomatid, kartulisalat, kuklid, tee. 12. Kapsasupp. Tort võikreemiga, kakao. 13. Porgandipüree, pruunid leivakuubid. Vaniljekreem. 14. Kapsakotletid, tomatikaste, kartulid. Sametisupp. 15. Rutuline klops, kartulipuder, porgandisalat. Jõhvikasupp võiklimpidega^c. 16. Hapukapsa- ja frikadellisupp. Saiavorm punase kastega. 17. Frikadelli- ja aiaviljasupp. Leivavorm, vaniljekaste. 18. Tanguvorstid, praetud sealiha, kuremarjasalat. Mustikakissell piimaga. 19. Strooganov, kartulipuder, võiga valatud porgandid. Maamehe supp. 20. Kapsa- ja frikadellivorm. Nuudlisupp. 21. Puljong lihapiirukaga lehetainast. Sibulaklops, praetud kartulid, peedisalat. 22. Täidetud peedid, kaste, kartulid, tomatisalat. Mannapuder, punane kaste. 23. Borš. Pannkoogid keedisega. 24. Klopsisupp. Võipuder, punane kaste. 24. Valejänes, kaste, kartulid, sinikapsad. Norra leivad, punane kaste. 25. Kõõmneliha, hautatud kaalikad, kartulid. Veinisupp kuivikutega. 26. Hernesupp. Muna- ja singikaste, kartulid, tomatisalat. Maksavorst. 27. Praetud maksaviilud, kartulipuder, peedisalat, kaste. Mannakreem punase kastega. 28. Kapsa- ja lihavorm, praetud kartulid, tomatisalat. Piimakissell punase kastega. 29. Lihakotletid, pruunistatud kaalikad, kaste, kartulid. Leivasupp õuntega. 30. Paneeritud singiviilud, kaste, kartulid, hautatud porgandid.

^a Tänapäevases keelepruugis pigem võided

^b Punane kaste ehk sisuliselt jõhvikamahlakissell. 1940. a retsept riisipudru juurde: 3 l jõhvikamahla, kaneeli, suhkrut, 1 ½ 2 spl kartulijahu.

^c Vaatamata sellele, et eksam toimus novembrikuus.

^d (Või?)klumbid 1940. a retseptis jõhvikasupi juurde: 1 kl piima, 1 muna, ¼ kl suhkrut, pisut soola, 25 g võid, 150–200 g jahu, (päikleid või mandleid). Taigent tehes muna, suhkur ja või vahustada. Jõhvikasupp: jõhvikaid, suhkrut, vett, kaneeli, kartulijahu.



Pärmipuding, punane kaste. 31. Kapsarullid, kartulid, kaste, tomatisalad. Kohupiimavorm, punane kaste. 32. Sinepiliha, kartulid, kõrvitsasalad. Muretainakook, vaniljekaste. 33. Aiaviljamuhedik. Võiklimbisupp piimaga.

Samamoodi koostati eriklassi eksamipiletid, näide aastast 1935.⁴⁷

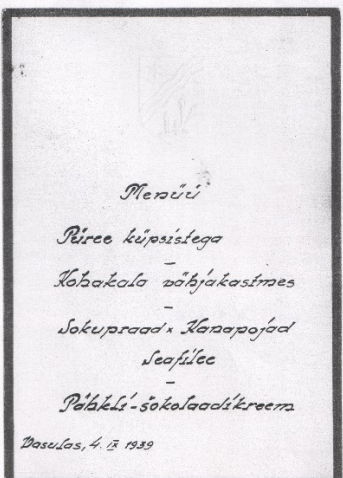
1. Kartulisalat. Tangusupp. 2. Liharullid, kaste, kartulid, lehesalat. Mannakreem piimaga. 3. Aedviljavorm. Pannkoogid. Kakao. 4. Aedviljamuhedik. Või kaunistada lauale. 5. Frikadellisupp. Leivavorm, vaniljekaste. 6. Magushapud kapsad. Vormiskook. 7. Strooganov, kartulipuder. 8. Kartuli- ja silguvorm. Klimbisupp. 9. Võiga valatud kapsad. Tort võikreemiga. 10. Hapud kapsad sealihaga, keedetud kartul. Tuti-fruti, piim. 11. Lihakotletid, kaste, kartulid, pohlasalat. Leivasupp. 12. Järelaimatud heering, praetud kartulid. Kohvi.

Hinne koosnes mitmest komponendist: maitse, tööde järjestus, aeg, küttekulu, puhtus ja kord, toidu hulk. Pandi kirja kõikvõimalikud vead. Mõned näited: kartulid kõvad, kähkid kuivanud, nuudlid pikad, suppi vähe, magustoit hilines, klops vara valmis, laud kaunistamata, puid kulus palju, muhedik kees liiga kõvasti, pliidiil augud lahti, veepaak tühi, segas toitu alumiiniumlusikaga. Humoorikas lugu juhtus 1935. a ühe eriklassi õpilasega, kes toiduvalmistamise eksamil unustas pannkoogitainasse munad lisamata.

Alates aastast 1933 lisandus igasse pilettisse (ka eriklassi omadesse) leiva või peenleiva küpsetamine. Leivaküpsetamisse suhtus eksamikomisjon samuti täie rangusega. Kirja pandi kõik nüansid: vee ja jahu hulk (eraldi juuretisele ja tainale), hapnemise aeg ja temperatuur, kerkimise ja küpsemise aeg, leiva kaal ja juurdekasv 1 kg jahu kohta. Hinnati juuretise happesust ja väljanägemist, leiva väljanägemist ja maitset, mõõdeti koorukese paksust⁴⁸.

Alates aastast 1938 tuli komisjonile esitada ka valmistatud roogade kalkulatsioonid⁴⁹.

1939. a külastas Vasula kodumajanduskooli president Konstantin Päts saatjaskonnaga, kes Vasulas ka lõunastas. Tema vastuvõtumenüü⁵⁰ on juuresoleval pildil, hiljem pakuti koolijuhataja korteris veel kohvi⁵¹.

	Lõunasöögi menüükaart president K. Pätsi külaskäigul Vasula kodumajanduskooli. TaM Fp 4452. Arh.314.
---	---



Seejuures kõlbas presidendile pakutava vähjakastme jaoks ainult sõrgadest saadav liha, lakaliha ei sobinud⁵².

Igapäevasest toitumisest Vasula kodumajanduskooli internaadis on 1940. a õpilased meenutanud, et lõunaks oli tavaliselt kolm toitu. Ainult laupäeva lõunaks oli vaheldumisi ühel nädalal hernesupp ja teisel hapukapsasupp, magusaks pannkoogid. Nii hoiti kokku perenaise aega, sest pühapäevased road püüti laupäeval valmis teha. Argihommikuks oli kohv, pühapäevahommikuti joodi kakaod ja see oli ainuke asi, mida pühapäeval keeta tuli. Suur söögilaud oli värvitud, lina oli sellel ainult pühade ajal. Lisaks suurele köögile oli veel väike, nn perekonnaköök, kus õpilane tegutses üksi nii nagu enamasti taluski, suures köögis oldi grupikaupa.

Mõned seisukohad ja retseptid 1940. a konspektides

Kohv. Oakohvi puhul puistati pulber keevasse vette, lahjemat varianti (3 spl liitri kohta) võis ka 5 min kaane all keeta. Kanget oakohvi (6 spl liitri kohta) soovitati juua kuumalt ja tingimata koorega. Kohvipaksu võis kasutada teistki korda ning kange kohvi juurde sobis tükksuhkur. Kohvikõrvaseks biskviidid, keeksid, magusad saiad, korbid, vormikoogid. Viljakohvi pulbrit võis panna juba külma vette, seda keedeti 10–15 minutit ning sellele lisati piim ja suhkur juba köögis enne lauale andmist.

Äädikhape kohta märgivad 1940. a konspektid, et selle kasutamine suurtes hulkades toitude maitsestamisel või konserveerimisel ei ole soovitatav hävitava toime tõttu punastele verelibledede. Soovitatakse asendada sidrunhappe või sidrunimahlagaga. Kiita saab ka teeseene kaasabil valmistatud veiniäädikas: 1 l koduveini, 1 ½ l vett, 1 klaas 30% äädikat, tükike teeseent. Lasta käärida lahtiselt, kuid tolmu eest kaitstult kuu kuni poolteist. Saab 5% äädika. Sobib kõikidelt toitudele. Võib ka ilma teeseeneta.

Sõir. 4 l rööska piima, 2 kg kohupiima, 6–8 muna, 100 g võid või rasva, 1 spl soola, pisut köömneid. Röösk piim lasta keema tõusta, kohupiim masindada ja lisada piimale, segada läbi ja lasta pliidiäärel seista, kuni piim tõmbab kokku. Kurnata. Munad kloppida lahti ja lisada piimasegule, lisada maitseained ja kloppida ühtlaseks. Või sulatada ja segu lisada sulavõile. Kuumutada, kuni tõmbab ühtlaseks massiks ja lööb poti küljest lahti. Panna marli sisse, vormida ratas ja panna vajutise alla. Rohkem seistes on parem. Külmas ja kuivas kohas seisab paar nädalat.

Keedujuust. 1 kg kohupiima, 1 tl fosforhaput naatriumi, soola, 25–100 g võid, 1–2 munakollast, ¼ klaasi riivitud šveitsi juustu. Kohupiim masindada, lisada fosforhappu naatrium ja sool. Kohupiimasegu lisada sulavõile ja kuumutada, kuni muutub vedelaks massiks (mitte keeta). Lisada klopitud muna ja riivjuust ja panna kaussi hanguma. Parema on võtta 2 päeva seisnud kohupiima.

Kuumutamata juust. Kohupiim maitsestada soolaga ja masindada. Lasta juustustuda 1 nädal. Hallitus maha pesta soolaveega.

Rabarberi morss. 10 l vett, 4 l rabarbritükke, 1,5 kg suhkrut, 10 g pärm. Koorimata rabarbritükid ajada läbi masina ja panna keevasse vette. Lasta seista, kuni on jahtunud ja siis kurnata. Selgele mahlale lisada suhkur ja pärm ning lasta seista umbes pool päeva, kuni hakkab kihisema. Siis panna pudelitesse

Veini valmistamine. Klaaspudel puhas. Täisküpsed sõstrad – hää, kui on marjapress. Kui ei ole, siis marjad katki tampida ja lasta mahlal selgida. 1 l marja mahla, 1 l vett: puhas allikavesi ehk keedetud vesi. 150–300 g suhkrut 1 l mahla hulka. 2/3 suhkrut panna kohe, 1/3 pärast esimest ümbervalamist.



Segu pudelisse ja kõõgi soojusse käärima kas lahtiselt marli pääle või kork kohe lakkida kinni. Esimene käärimine 1,5–2 kuud, siis vein ümber valada. Kui kestad on pääl, voolikuga alt selge välja. Pudel puhastada ja uuesti pudelisse, ülejäänud suhkur hulka. Järelkäärimine 2–2,5 kuud, siis villida väikestesse pudelitesse, jahedasse, pimedasse ruumi, pudelid küljeli. Hea hoida keldris liival, kui tahetakse kauem hoida.

¹ Aliise Moora. Eesti talurahva vanem toit, kirjastus Ilmamaa, Tartu, 2007, 445 lk.

² Toimetaja prof A. Rammul. Tartumaa tervishoiuline kirjeldus. Tartu, 1938, lk 103–108.

³ Jüri Kuum. Kodumajandus Eestis, Tartu, 1997, 114 lk.

⁴ ERA.2013.1.1619 (1926); ERA.1108.6.283 (1938).

⁵ Toimetaja prof A. Rammul. Tartumaa tervishoiuline kirjeldus. Tartu, 1938, lk 103–108.

⁶ Anu Kannike, Madle Uiho. Kodumajandusõpetajad kui teadliku toitumise teejuhid. Moodsa elu õppetunnid. 2022, lk 61–76.

⁷ Vasula Kodumajanduskool 1924–1944. Tartu, 2016, 268 lk.

⁸ Saare kodumajanduslik näitus 9. oktoobril. Postimees, 6. okt 1936.

⁹ Autori vestlused 1940. a õpilaste Õie Kooniku (Printsman) ja Endla Soidlaga (Pala) ning nende konspektid (koopiad autori valduses).

¹⁰ Autori vestlused 1940. a õpilaste Õie Kooniku (Printsman) ja Endla Soidlaga (Pala) ning nende konspektid (koopiad autori valduses).

¹¹ EAA.1648.3.56

¹² ERA.1648.4.1584

¹³ ERA.1648.3.24

¹⁴ ERA.1108.6.185

¹⁵ EAA.1858.1.669; EAA.1858.1.670

¹⁶ Eesti mees sööb Eesti saia. Järva Teataja, 9. sept 1930; Postimees, 8. sept 1930.

¹⁷ Ester Bardone, Anu Kannike, Inna Põltsam-Jürjo, Ulrike Plath. 101 Eesti toitu ja toiduainet. Varrak, 2016, lk 150.

¹⁸ M. Pill. Põllumehed, koostööle veskipidajatega meie nisu väärtuse tõstmiseks. Eesti Veski nr 1, 1938, lk 11–12.

¹⁹ M. Pill. Põllumehed, koostööle veskipidajatega meie nisu väärtuse tõstmiseks. Eesti Veski nr 1, 1938, lk 11–12.

²⁰ EAA.1858.1.657

²¹ EAA.1858.1.659

²² E. Neidorf. Kuidas valmistada kodus maitsevaid vorste. Maanaise Kodu nr 2, 1933, lk 63–65.

²³ Ka õpetajad loomaliha propageerima. Postimees, 19. okt 1932.

²⁴ Ester Bardone, Anu Kannike, Inna Põltsam-Jürjo, Ulrike Plath. 101 Eesti toitu ja toiduainet. Varrak, 2016, lk 124–125.

²⁵ ERA.1648.3.387

²⁶ M. Gross. Keedujuustu valmistamisest kodus. Taluperenaine nr 4, 1933, lk 112–113.

²⁷ EAA.1858.1.663

²⁸ ERA.1648.3.384

²⁹ ERA.1648.3.53

³⁰ ERA.1648.3.386

³¹ ERA.1648.3.382

³² ERA.1648.3.382

³³ ERA.1108.6.283

³⁴ ERA.1648.3.24

³⁵ M. Must. Vasula Kodumajanduskool 1924–1944, Tartu, 2016, lk 179.

³⁶ ERA.1648.3.24

³⁷ ERA.1648.3.383



³⁸ ERA.1648.3.24

³⁹ ERA.1648.3.56

⁴⁰ ERA.1648.3.71

⁴¹ Toimetaja prof A. Rammul. Tartumaa tervishoiuline kirjeldus. Tartu, 1938, lk 103–108.

⁴² M. Must. Vasula Kodumajanduskool 1924–1944, Tartu, 2016, lk 198–199.

⁴³ ERA.1648.3.34

⁴⁴ ERA.1648.3.56

⁴⁵ ERA.1648.3.53

⁴⁶ ERA.1648.3.63

⁴⁷ ERA.R-6.1.308

⁴⁸ ERA.R-6.1.308

⁴⁹ ERA.1108.6.283

⁵⁰ TaM F_p 4452. Arh.314

⁵¹ „Elu aitab elada kaaluv mõtlemisviis“. Vabariigi president K. Päts Tartu Ülikoolis ja Tartumaal tutvumas põllumajanduslike koolidega. Päevaleht, 5. sept 1939.

⁵² V. Arro. Mälestused. 2023, lk 126–127.