

# Traditsiooniline Eesti sült

Tule tootjarühma,  
aita tutvustada  
Eesti toitu ja saa osa  
Euroopa Liidu  
toetustest!



Sült kuulub Eesti traditsiooniliste toitude hulka, leides auväärse koha nii pidulaual kui argipäeval. Praegusel kujul tunneme seda rooga veidi üle 100 aasta.

Siiski on see toit, mis pärineb saksa kultuuriruumist, siin pikema ajalooga. Süldi retsept oli kirjas küll juba esimeses 1781. aastal välja antud eestikeelses kokaraamatus, kuid nii seal kui edaspidistes tõlkeramatutes meenutab see pigem pressitud keeduliha või rulaadi moodi toitu. Praegu tuntud süldi retsept ilmus esimest korda Jaan Koori 1889. aastal välja antud kokaraamatus, kus seda soovitati keeta pörsast või vana sea peast. Sülti võis keeta nii loomast kui linnust. Vanemal ajal keedeti sülti kevadisel ajal peamiselt vasikast, kuna seapead ja -jalgu hoiti mitmel pool tähtpäevadeks. Etnoloog Aliise Moora järgi hakati sealihast hakati sülti tegema 19. sajandi lõpupoole, kui seakasvatus hakkas laiemalt levima. Kõigepealt ilmus sealihasült talurahva peolauale, näiteks pulmalauale. Seda kutsuti mitmel pool ka jahelihaks, kuna lihatükkiidel võisid kondid sees olla, nii oli käte abil mugavam süüa. Sült võis lisaks lihale sisaldada veel maksa, kopsu vms. Tänapäeval harjumuspärane ilma kontideta sült levis alates 19.-20. sajandi vahetusest.

Traditsioonilist sülti keedetakse tasasel tulel 3-4 tundi sea või vasika peast, kootidest, jalgadest ning taisemast lihast vastavalt enda eelistustele, lisades keemise ajal maitseköögivilju, soola, musta pipart ja loorberilehti, mõnikord ka vürtspipart. Meile sarnast sülti tuntakse ka naabrite juures Lätis tänu meie ühisele ajaloolisele kultuuriruumile.

## Garanteeritud traditsiooniline toode

on Euroopa Liidu kvaliteedimärk, mis antakse neile toiduainetele, mis on toodetud traditsioonilisi tootmisviise või retsepte kasutades. Selle eesmärgiks on säilitada toidukultuuri pärandit ja väärtustada toidu kvaliteeti nii tooraine kui valmistamise mõttes. Kvaliteedimärk annab konkurentsieelise tihedal toiduturul samalaadsete toodete seas, avardab ekspordivõimalusi ja annab juurdepääsu siseriiklikele ja Euroopa Liidu teavitus- ja müügiendendustoetustele.



**Võta ühendust!** Eesti süldi registreerimiseks garanteeritud traditsioonilise tootena moodustatakse tootjarühm, mille liikmetel on peale registreerimist võimalus saada osa Euroopa Liidu teavitus- ja müügiendendustoetustest. Tootjarühmaga liitumine ja muud toimingud on tasuta, liikmetelt oodatakse head tahet eesti kohaliku toidu tutvustamisel ja arendamisel.

**Reet Kokovkin**, Hiidlaste Koostöökogu  
reet@kogu.hiiumaa.ee, tel 5178597

**Sulvi Munk**, Saaremaa Koostöökoda  
sulvi.munk@skk.ee, tel 56210102

**Tiiu Marran**, Põlvamaa Arenduskeskus  
tiiu.marran@polvamaa.ee, tel 53480003

**Sirka Pintmann**, MTÜ Ehtne Talutoit  
sirkkapint@gmail.com, tel 5107742

**Ülle Jukk**, Jõgevamaa Koostöökoda  
ylle@jogevamaa.com, tel 53056322

**Katrin Kull**, Põhja-Eesti kohalik toit  
katrin@dreamers.ee, tel 5092108