

SUVI

Suvised Eesti köögi üks põhitoone on kollane. Päikese puudutus annab värvi ja maitse ka toitulede. Suus sulavad varased kollased kartulid, lisandiks võis praetud kukeseened. Taldrikule jõuavad aedviljad, korvidesse marjad metsast ja aiast. Suvemaitset talletuvad moosidesse ja mahladesse. Tarudest kogutakse kuldset mett. Juba vanasti tehti soojal ajal taludes toitu suveköögis. Üürikesel suvel kibeletakse praegugi õue piknikku pidama ja grillima, meelsasti einestatakse välikohvikutes. Põline suvetoit on kama hapupiimaga, tänapäeval maiustatakse ka kodumaise jäätisega. Suvemaitset on kerged ja mahlased.

Eestimaa suvel on pakkuda rikkalik marjade palett - esimestena valmivad metsa- ja aiamaasikad, ning siis üksteise järel mustikad, muulukad, murakad, vaarikad, punased, valged ja mustad sõstrad, karusmarjad, põldmarjad, päris suve lõpul pohlad. Suvised maiusena on marju niisama põske pistetud, söödud mee, suhkru ja piimaga. Peenes köögis on nendest valmistatud elegantseid magustoite, muuhulgas uhkeid marjakooke, -tarretisi ja -jäätist. Marjadest on villitud ka kodust likööri ja majapidamise uhkuseks on olnud moosipurkide read keldris. Metsamarjade mekki hindavad ka tänased tippkokad, kes ei pelga neid lisada isegi soolastele toitulede.

Suvised road on ikka olnud kerged, valminud kiiresti ja vähesema vaevaga. Heinateole või viljalõikusele võeti vanasti kaasa hapupiima, tükk leiba ja suutäis soolast. Palaval suvepäeval pakkusid kosutust piimasupp, kama, kohupiim ja sõir. Hea suvine janukustataja on olnud kali, mehepojad ei saa tänagi läbi jahutava odraõlleta.

Suviti ihkasid aadlikud ja jõukad linnakodanikud palkonile, parki, metsa veerde või mere äärde, et nautida sulnis suveõhus hõrke suupisteid ja keelekasteid. Uuemal ajal sai linnarahva seas populaarseks pidada piknikku, Euroopa eeskujul jõudsid Eestisse suvekohvikud ja jäätisepaviljonid. Täna võib eestlasi täie õigusega nimetada grillirahvaks - küpsetatakse erisugustes marinaadides laagerdunud liha, vorstikesi, samuti köögi- ja puuvilju.

Suviti meelitas toidunautijaid suitsukala lõhn, mererannikul maiustatakse lesta, Peipsi ääres räabisega. Ühtlasi on see täna päeval Eestis delikatessiks saanud vähitoitude aeg. Taas on hakatud väärtustama oma aia saadusi ja ehedat talukaupa - mahlast noort porgandit, krõmpsuvaid herneid, täidlasti oakaunu, punapõskseid tomateid. Uudseid suviseid toiduelamusi pakuvad mitmetes Eesti linnades ja külades toimuvad kohvikutepäevad ning toidufestivalid, kus saab nautida nii kohalikku gurmeed kui maailmaköögi lõhnu ja maitseid.