

TOOTESPETSIFIKAAT

1. Nimetus

„Sõir”

2. Riik

Eesti Vabariik

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.4 muud loomse päritoluga tooted

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Nimetusega „Sõir” tähistatakse traditsioonilist laagerdamata kohupiimajuustu, keedujuustude klassi kuuluvat piimatoodet, mida tuntakse Eestis ennekõike ajaloolisel Võrumaal ja Setomaal.

Toote „Sõir” kohustuslikud koostisosad on lehmapiim, kohupiim, munad, või, sool ja köömned. Tootmisel ei kasutata laapensüümi, lisaaineid ega lõhna- ja maitseaineid. Toote valmistamisel kuumutatakse kohupiim piimas, kuni toimub valgu süneresis. Nõrutatud kalgendile lisatakse lahtiklopitud munad, või, sool ja köömned. Segu kuumutatakse pidevalt segades kuni ühtlase massi moodustumiseni. Mass valatakse vormidesse ja lastakse tarduda. Valminud toodet võib järeltöödelda ahjus küpsetades.

Tootele „Sõir” on üldjuhul omane ümar, lame kuju. Müügiks minevateks tükkideks võivad olla ka sõirarattast või kandilisest sõirast lõigatud poolik, sektorid või kandilised tükid. Suurus varieerub 100 grammist mitme kilogrammini.

Organoleptilised omadused:

Välimus: välispind sõltub vormimisviisist – kanga kasutamisel krobeline, sileda vormi puhul sile.

Sisemus: lõikepind on sile, ühtlase helekollaka kuni kollaka värvusega, milles võivad esineda köömned. Võib esineda ka aimatavat teralisust.

Värvus: tootele annab iseloomuliku värvuse munakollane, mistõttu löikepinna värvus võib varieeruda helekollasest kollaseni. Pealispinna värvus varieerub helekollasest kollakaspruunini, sõltuvalt viimasest töötlustest. Küpsetatud sõirale on omane kollakaspruun koorik.

Tekstuur: toote tekstuuri mõjutab kalgendi nõrutamise aeg. Sõir on elastne, ühtlane ja küllaltki tihke tektuuriga, mis lõikamisel ei lagune. Vähem nõrutatud kalgendist valmistatud sõir on pehmem. Seismisel muutub toote tekstuur tihkemaks ja sõirale tekib koorik.

Lõhn ja maitse: tootele on iseloomulik nõrk rõõsa koore lõhn ja maitset mahe, mõõdukalt soolane, piimhappebakteritest tulenev kergelt hapukas maitse. Tajutav on köömnemaitse.

Füüsikalised ja keemilised omadused:

- 1) Rasvasisaldus oleneb suuresti kasutatava tooraine koostisest ja võib varieeruda vahemikus 5–30%. Lai rasvasisalduse vahemik on tingitud kohupiima valmistamisel kasutatud piima rasvasisaldusest, millest sõltuvalt võib kohupiima suurim rasvasisaldus olla 18%. Lisaks mõjutab toote rasvasisaldust lisatava või kogus.
- 2) Kuivainesisaldus oleneb rasvasisaldusest ning toote edasisest töötlemisest. Töötlemata toote puhul peab kuivainesisaldus olema vähemalt 30%, küpsetatud sõira kuivainesisaldus on suurem, kuid mitte üle 60%.
- 3) Soolasisaldus 1,0–2%

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Toote „Sõir” koostisosad:

- piim (lehmapiim)
- kohupiim
- või
- kanamunad
- köömned
- sool

3.4. Sõöt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

Sööda puhul päritolukohaga seotud kvaliteedi erinõuded ja piirangud puuduvad.

Toote „Sõir” valmistamiseks kasutatav tooraine pärineb määratletud geograafilisest piirkonnast, v.a köömned ja sool. Või asemel võib kasutada selitatud võid.

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

Toote „Sõir” valmistamise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas, on järgmised.

Esmalt kuumutatakse piim temperatuurini 70–85°C. Lisatakse lahtihõõrutud kohupiim, segu segatakse ja kuumutatakse, kuni toimub valgu süneresis. Kalgend nõrutatakse. Nõrgunud kalgendile lisatakse sulatatud või. Segu kuumutatakse pidevalt segades kuni ühtlase massi moodustumiseni. Edasi segatakse juurde soolaga lahtiklopitud munad ja köömned. Massi kuumutatakse pidevalt segades kuni kohupiima struktuuri kadumiseni ja ühtlase konsistentsi saavutamiseni. Mass valatakse vormidesse ja jäetakse tarduma. Enne pakendamist võetakse toode vormist välja.

Valmistamise erietappides, mis toimuvad vastavas geograafilises piirkonnas on lubatud järgnevad erandid:

- 1) Tehnoloogilistes etappides: kohupiimamassile enne kuumtöötlemist munade ja maitselisandite lisamine.
- 2) Järeltöötamise etappides toote säilivusaja pikendamiseks:
 - a) sõira pinna hõõrumine soolaga;
 - b) sõira küpsetamine ahjus.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

Tootele „Sõir” omase pehme struktuuri säilitamiseks ja pikema realiseerimisaja tagamiseks tuleb toode kindlasti pakendada tootmiskohas. Nii välditakse toote mikrobioloogilist, keemilist ja füüsikalistsaastumist.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Märgistusel on kohustuslik lisada registreeritud nimetuse ehk nimetuse „Sõir” pakendil täpsustav info töötlemisviisi kohta näiteks küpsetatud sõir.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Geograafiline piirkond hõlmab Eesti kaguosas asuvaid, ülejäänud Eestist eristuvaid kultuuripiirkondi Vana-Võromaad ja Setomaad, mis on täpselt määratletud ajalooliste piiride kaudu.

2019. aastal kehtiva haldusjaotuse järgi moodustavad Vana-Võromaageograafilise piirkonna järgmised omavalitsused: Põlva maakonnast Kanepi vald, Põlva vald ja Räpina vald; Võru maakonnast Antsla vald, Rõuge vald, Võru vald, Võru linn ning Valga maakonnast Valga vallast järgmised külad: Iigaste, Korijärve, Väherü, Vilaski, Raavitsa, Kaagjärve, Pugritsa, Pikkjärve, Kirbu, Valtina, Lusti, Lüllemäe, Karula, Käärikmäe, Rebasemõisa, Koobassaare, Lepa, Ringiste, Lutsu, Koikküla, Koiva, Laanemetsa, Korkuna, Taheva, Tsirgumäe, Sooblase, Hargla, Kalliküla, Tõrvase. Setomaa geograafiline piirkond on ühine haldusüksus Setomaa vald, mis asub Võru maakonnas (vt Vana-Võromaad ja Setomaad kujutav kaart Lisa 2).

Eesti haldusjaotus on viimase saja aasta jooksul mitmeid kordi muutunud ning praegused halduspiirid ei ühti ajalooliste kultuuripiirkondadega. Eristamaks ajaloolist võro kultuuriruumi kaasaegsest Võru maakonnast, on kasutusele võetud piirkonna nimetusena Vana-Võromaa. Vana-Võromaad piiritletakse ajaloolise haldusüksuse (Võru kreis) järgi, mis kehtis perioodil 1783–1920 ja järgis üsna täpselt ajaloolisi kultuuripiire. Setode ajalooline asuala jääb Vana-Võromaa idapoolt ja ulatub osalt tänapäevase Vene Föderatsiooni aladele. Eesti poole jääv Setomaa osa on piiritletud idapoolt riigipiiriga ning läänepoolt loodusliku piiriga - jõgede ja soiste aladega.

Maa-alaliselt hõlmavad Vana-Võromaa ja Setomaa ligikaudu 4660 km², mis on kümnendik Eesti pindalast. Piirkonnas elab 68500 inimest, mis on 5,3 % Eesti kogurahvastikust.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Vana-Võromaa ja Setomaa on piirkonnad, kus on tänaseni püsinud põlvest põlve edasiantud keel, kombestik, oskused ning elulaad, mis hõlmab ka traditsiooniliste toitumise tavasid ja oskusi. Ajalooliselt on see olnud põline agraarpiirkond. Looduslikud, liigirikka taimestikuga karjatatavad maad võimaldasid talurahval pidada lehma, kellelt saadi sõira põhitooraine – piim. Lehmade tõuparanduse tulemusena 19. sajandil saadi suuremat piimatoodangut, mistõttu hakati ka rohkem sõira valmistama. Sõira on olnud ajalooliselt üks tuntumaid ja eripärasemaid toitusid Vana-Võromaal ja Setomaal, kus seda teadaolevalt on valmistatud vähemalt 19. sajandist. Traditsiooniliselt tehti sõira taludes käsitsi, oma loomadelt ning põllult saadavast toorainest.

Tänapäeval väljendub sõiraga seotud geograafilise piirkonna eripära eeskätt inimfaktoris. Sõira tootmisetapid on valdavalt samasugused nagu 19. sajandil, eeskätt lähtuvad tootjad oma peres või kogukonnas kasutusel olnud valmistamisviisidest. Sõira õige tekstuuri ja maitse saavutamiseks on väga tähtis kasutada värsket kohalikku toorainet (ühe kuni kahe päeva vanust piima) ja lähtuda retseptis ette nähtud koostisosadest, aga sama tähtsad on tegija oskused –

kalgendumise protsessi tundmine, sõiramassi kuumutamisel temperatuuri ja massi tiheduse jälgimine, sõira vormimine. Tootmismahud on eri tootjatel üsna erinevad, ulatudes ühe partii puhul mõnest kilost (kodutootjad, tootlustusettevõtted) kuni mõnesaja kiloni (suuremad talumeiereid).

5.2. Toote eripära

Sõir on laagerdamata kohupiimajuust, mille tootmisel kasutatakse võid ja muna. Tootele „Sõir” on iseloomulik elastne, ühtlane ja küllaltki tihke tekstuur, mis lõigates ei lagune. Maitselt on sõir maheda, mõõdukalt soolase ja kergelt hapuka maitsega. Tajutav on köömnemaitse. Võrreldes Eestis müüdavate kohupiimast valmistatud laagerdamata keedujuustudega on sõir kollase värvusega, mille annab munade kasutamine.

Sõira maitse, aroomi ja tekstuuri määrab suuresti kohalik tooraine. Sõira tegemiseks kasutatakse kohupiim valmistatakse samade tootjate poolt, kes valmistavad sõiragi või kasutatakse kohupiima, mis on valmistatud samas piirkonnas.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote erilise kvaliteedi, maine või muudeomaduste vahel (kaitstud geograafilise tähise puhul)

Põhjuslik seos geograafilise piirkonnaga põhineb eelnevalt kirjeldatud tootmisviisi eripäral ning ajaloolisel traditsioonil ja mainel.

Sõira iseloomulikkusest geograafilisele piirkonnale annavad tunnistust mitmesugused arhiiviallikad, ajakirjandus, kokaraamatud, sõira jätkuv populaarsus nii argi- kui pidupäevaroana ja selle müük ning tarbimine piirkonna kultuuriüritustel, laatadel ja kohaliku kultuuripärandit tutvustavatel sündmustel.

Toodet „Sõir” seob taotluses kirjeldatud geograafilise piirkonnaga ajalooline tava. Eestis on sõira tuntud ja tehtud ainult riigi kaguosas, mis on piiritletav käesolevas taotluses kirjeldatud piirkonnaga. Sõna “sõir” on murdekeelset päritolu ja on algupäraselt esinenud vaid Kagu-Eesti kihelkondade keeleaineses. Etnoloog Gustav Ränk (1956; 2000) on kirjeldanud kuumutatud hapupiimast valmistatud kohupiimast tehtud kohaliku pressjuustu sõira kui põlist rahvapärast toitu Kagu-Eestis ja koostanud sõira levikuala kaardi perioodil 19. sajandi lõpust kuni 1930. aastateni (vt lisad 3,4). Ajalooliselt tähendas sõir kodus valmistatud toitu, tänapäeval ka piimakäitlemise ettevõtetes valmistatud toodet. Kuigi 20. Sajandi teisest poolest on sõira valmistatud ja söödud ka mujal Eestis (eeskätt koduse toiduna) on sellel endiselt oluline maine traditsioonilise Vana-Võromaale ja Setomaale omase toidu ja piirkondliku eritootena.

Eesti Kirjandusmuuseumi Rahvaluule arhiivis ja Emakeele Seltsikorrespondentide tekstides, mis kajastavad 19. sajandi lõpu ja 20. sajandi alguse kultuurisituatsiooni, kirjutatakse sõirast, selle valmistamisest, söömise kommetest ning rituaalidest. Sama aega kajastavad

etnograafilised kirjeldused Eesti Rahva Muuseumi arhiivides näitavad selgelt, et sõir oli ja on omane just Võromaale ja Setomaale. Sõira tehti tollal peamiselt kevad-suvisel ajal, kui lehmad palju piima andsid. Allikates kirjeldatakse, et sõira tehti nii täispiimast kui ka kooritud piimast ja sõira retseptid varieerusid pereti. Pikemaks säilitamiseks tehti sõira lahjemast toorainest ja seda ka kuivatati. Sõira nõrutamiseks ja vormimiseks kasutati vanemal ajal linast riidet, kaussidesse või vormidesse sõira panek võeti kasutusele 20. sajandil. Pidutoiduna valmistati sõira suvistepühadeks ja jaanipäevaks ning pulmadeks. Setomaal on sõir tänapäevani piirkonna kirikupühadetähistamise söök suvisel ajal. Erilise kombena on püsinud tava austada kalmistupühadel surnud hõimlaste hingi, tuues kalmule kadunukestega jagatavad söögid, mille seas eriti pühaks toiduks on sõir (vt lisa 8).

Vanim sõira mainimine trükkis ilmunud allikates on raamat-kalendris „Eesti rahva kalender 1853 aasta peale“, kus piimandusalaste nõuannete hulgas on soovitatud lehmapiimast teha kohalikku juustutoodet sõir. Vanemas ajakirjanduses (artiklid perioodist 1907–1934), kirjeldavad piirkonda mujalt Eestist sattunud inimesed sõira kui sellele kandile iseloomulikku toitu (vt lisa 8).

Sõira retsepte ning valmistamisviisi on alates nõukogude ajast esitatud ka rahvuslikke toite käsitlevates kokaraamatutes (Masso 1968, Kalvik 1970). Nõukogude Liidu kontekstis ei eristatud sõira, nagu ka mitmete teiste toitude, puhul ajalooliselt omast etnograafilist piirkonda, vaid seda esitleti kogu Eestil iseloomuliku rahvustoiduna. 1978. kirjeldab Linda Petti raamatus „Juust“ sõira Eesti rahvusliku juustuna, mis on pärit Lõuna-Eestist, mainides et see on mahe värske juust, mille valmistamisel kasutatakse lisandiks mune, võid ja köömnepõhiseid. Kuigi 20. sajandi II poolest on sõira valmistatud ja söödud ka mujal Eestis (eeskätt koduse toiduna), on sellel endiselt oluline maine Vana-Võromaale ja Setomaale omase traditsioonilise toidu ja piirkondliku eritootena.

Sõir on piirkonnas läbi aegade olnud kodustes majapidamises tehtav toit, selle tööstusliku tootmise tava ei ole olnud järjepidev. Aastatel 1965–1968 on sõira lühiajaliselt toodetud Võru Piimatoodete Kombinaadi Vastseliina tsehhis (vt toote etiketid lisa 6). Sõira hakati taas müügiks tootma 1990. aastate lõpul väikestes meiereides peale Eesti taasiseseisvumist, kui taasloodi tootmistalud. Praegusest tootjate grupist hakkas Nopri talumeierei sõira tegema 1998. aastal, Metsavenna talu 2015. aastal, Kõrgemäe talu 2016. aastal ning OÜ Juustupoisid 2018. aastal (vt toote etiketid lisa 7)

Sõira valmistamise ja söömise tava on Vana-Võromaal ja Setomaal oluline praeguseni. Sõira toodavad peamiselt mikro- ja väiketootjad: talud, juustumeiereid, turismitalud, kohvikud ja kodutootjad. Toodet ei valmistata suuremates piimatööstusettevõtetes. Sõir on müügil taluturgudel, laatadel (näiteks Lindora laat, Uma Meki laat), väiksemates kohalikes poodides, turismitaludes ja kohvikutes ning üksikutes poekettides. Traditsioonilised retseptid ja sõira valmistamise teadmised, oskused ja põhivõtted on neis ettevõtetes antud edasi põlvest põlve, mis on võimaldanud säilitada tootele traditsiooniliselt omased organoleptilised omadused ja autentse kvaliteedi. Mitmed ettevõtjad õpetavad sõira valmistamist ka töötubades.

Setomaal Saatse muuseumis peetakse alates 2010 aastast igal suvel juunis sõirapäeva, mis toob kokku setodest sõirameistrid ning toimuvad töötoad kus tutvustatakse sõira valmistamist. Setomaa aasta suurimal ja tähtsamal pidustusel - Seto Kuningriigi päeval - korraldatakse sõirameistrite konkurssi ja valitakse parim sõirameister. 2019. aasta suvel tehti Võru linna 235. sünnipäevaks Võrumaa tootjate ühisel ettevõtmisel 106 kg (vanade mõõtühikute kohaselt 235 naela) kaalunud ja üle 4 meetri pikk suurim Eestis valmistatud sõir, mida pakuti linnarahvale ja külalistele maitsmiseks.

Sõira tegemise komme ning oskused kui osa Vana-Võromaa ja Setomaa kultuuripärandist on kantud Eesti vaimse kultuuripärandi nimistusse 2010. aastal (VKP nimistu).

Tavaliselt serveeritakse sõira külma suupistena, millele määratakse peale võid, mett või moosi. Sõir sobib hästi katteks ka rukkileivale või karaskile, samuti võib sõira küpsetada või praadida. Sõira pakutakse pidulaudadel ja viiakse külakostiks.

Allikad ning viited:

Arold, Ivar, 2005. Eesti maastikud. Tartu Ülikooli kirjastus.

EKS 2005= Kaal, Helju, Must, Mari, Ross, Eevi (toim-d) 2005. Kuiss vanal Võromaaaleleti. Tallinn, Emakeele Selts. Lk 398, 417, 437,462

ERA= Eesti Rahvaluule arhiiv, Lõuna-Eesti pärimuse portaal

[<http://www.folklore.ee/lepp/>]

ESA= Eesti Statistikaameti andmebaas [<http://pub.stat.ee/>]

Kalvik, Silvia (1970) Eesti rahvatoite. Tallinn: Valgus.

Kant, 1935 = Kant Edgar. Bevölkerung und Lebensraum Estlands (1935) Eesti rahvastik ja asustus.

[koostaja Ott Kurs; saksa keelest tõlkinud Simo Runnel; toimetaja Siiri Ombler], Tartu: kirjastus Ilmamaa, 2007.

Masso, Salme (1955). Eesti rahvusroad ja veel mõningaid meil üldtuntud roogasid. – Raamat maitsvast ja tervislikust toidust. Tallinn: Eesti Riiklik Kirjastus.

Pae, Taavi (2008). Põhi ja Lõuna Eesti kultuurigeograafias. Iva, T.; Mets, M. (Toim.). Lõuna-Eesti keele- ja kultuuriuuringute keskuse aastaraamat. Tartu: Tartu Ülikooli Lõuna-Eesti keele- ja kultuuriuuringute keskus.

Petti, Linda (1978) Juust. Tallinn: Valgus.

Ränk, Gustav 1956, Sõira leviku kaart - ERM Ak 5.3.43 (st ERMi arhiivkogu, sari 3, säilik 43)

Ränk, Gustav 1956. Om äldre mjölkhushållningi Baltikum. – Svio-Estonica mjölkhushållning: Studier utgivna av Svensk-estniska samfundet, Vol XIII, Lund: Skanska Centraltryckeriet.

Ränk, Gustav 2000 [1975] Toit, mis puudus vana-eestlase laual. – Gustav Ränk. Müüt ja ajalugu. Koostanud Pille Runnel. Tartu: Ilmamaa.

VKP nimistu = Eesti vaimse kultuuripärandi nimistu

<http://www.rahvakultuur.ee/vkpnimistu/märksõnad>: Sõira tegemine vanal Võrumaal ja Seto toidukultuur

Võrumaa 1926 = Võrumaa : maadeteaduslik, tulunduslik ja ajalooline kirjeldus / toimetus: J. Rumma, A. Tammekann, J. V. Veski. Tartus : Eesti Kirjanduse Selts, 1926

Westrén-Doll, August 1926. Abgötterei zum Ausgang der schwedischen und Beginn der Russischen Zeit. Sitzungsber. Der GEG. Tartu.

LISA 1. Lühike ülevaade sõirast kõnelevatest ajaleheartiklitest koos viidetega ajalehtedele perioodist 1907-1936. a.

Sõirast viidetega Võromaale on juttu olnud vanemas ajakirjanduses:

Meie Aastasada, 7 juuli 1907, kirjeldus Haanjust, kus „toodakse Jaanipäevaks õlut korvide kaupa ja valmistatakse „sõiru“ (juustu), mis hapust ja värskest piimast ning munadest tehtakse ja osavate käte valmistusel päris hästi maitseb“: <https://dea.digar.ee/cgi-bin/dea?a=d&d=meieaastasada19070707.1.2>

Postimees, 21 jaanuar 1916: Veel midagi kohupiimast?– artikli lõpus mainitakse tsõira, „kui üht väga maitsvat ja toitvat sööki, mida tehakse rohkesti veel Sangaste ja Wõru pool“:

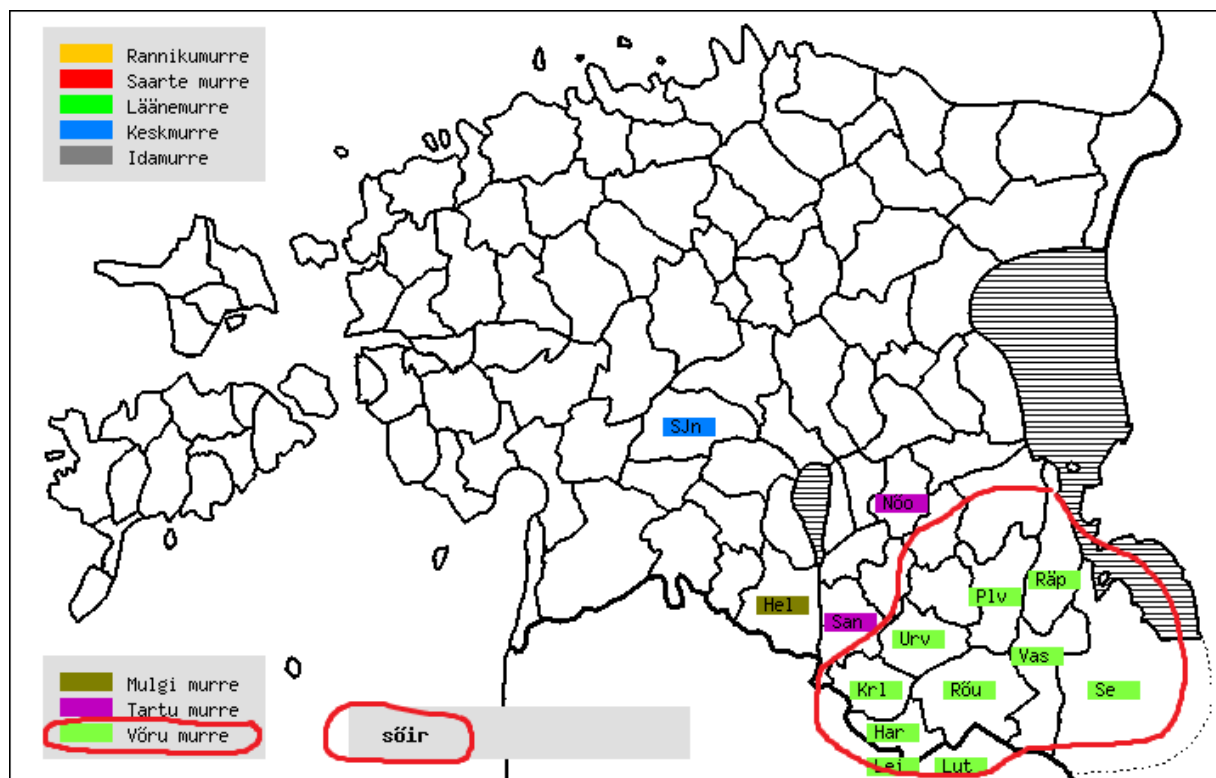
<https://dea.digar.ee/cgi-bin/dea?a=d&d=postimeesew19160121.2.31&e=-----et-25--1--txt-txIN%7ctxTI%7ctxAU%7ctxTA----->

Waba Maa, 20 juuli 1934, Matkamärkmeid – võrreldakse läti ja Võrumaa tsõira:

„Muide valmistatakse midagi umbes säärast ka meil, Wõrumaal, kus see on tuntud „tsõira“ nime all. Wõrumaa „tsõir“ maitstes mulle aga hoopis paremini.“

<https://dea.digar.ee/cgi-bin/dea?a=d&d=wabamaa19340720.1.5>

LISA 2. Sõna „sõir“ levikukaart.



Dialectological dictionary of Estonian (Väike murdesõnastik), EKI, 1982-1989.

Toimetanud Valdek Pall

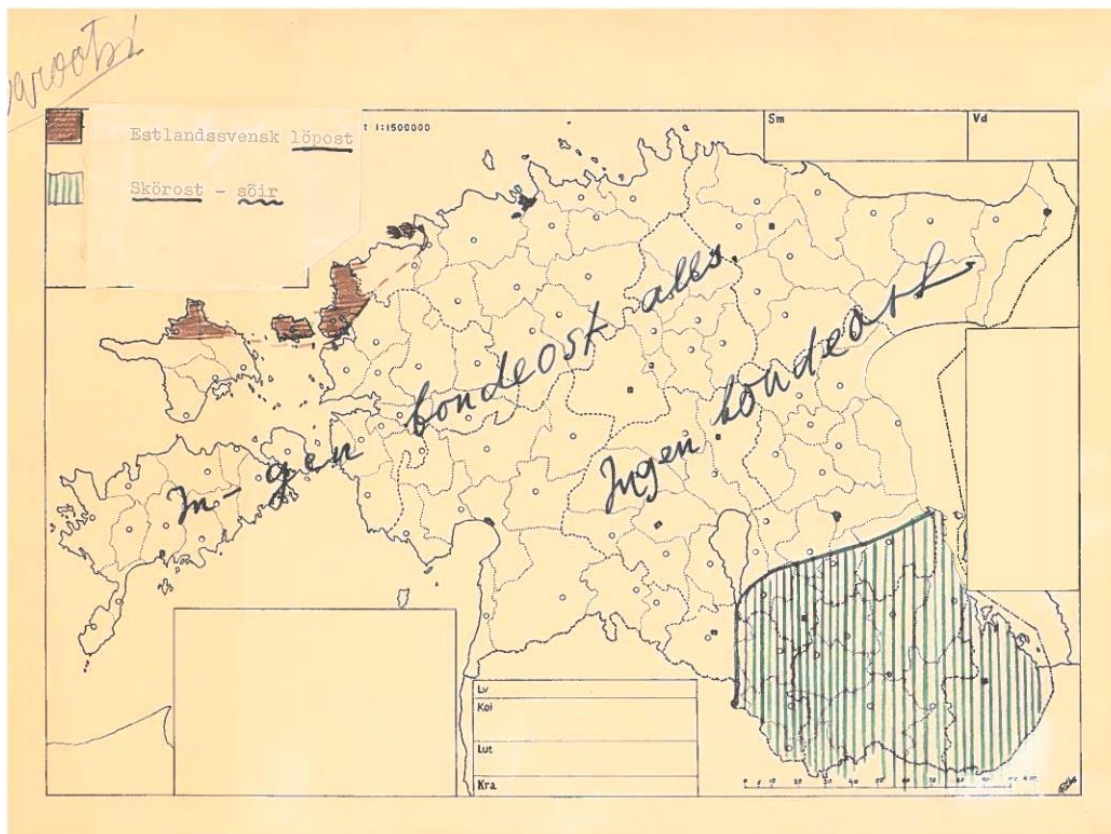
Koostanud A. Haak, E. Juhkam, M. Kallasmaa, A. Kask, V. Lonn, E. Niit, P. Norvik, V. Oja, P. Raud, E. Ross, A. Sepp, J. Simm, J. Viikberg

Raamat annab ülevaate eesti rahvakeele sõnavara rikkusest. Siit näeb, mis sõnad eesti murretes üldse esinevad ja kus, s.t millistes Eesti kihelkondades neid tarvitatakse.

Sõnavaliku ja näitestiku aluseks on mitmed vanad ja uuemad sõnavara originaalkogud. Eesti murrete sihipärasest kogumist alustas Emakeele Selts 1922. a, algul F. J. Wiedemanni eesti-saksa sõnaraamatu järgi, hiljem mõistelise küsitluskava järgi. Alates 1940. a on Emakeele Seltsi üleskutsel murdesõnu kogunud väga paljud inimesed üle kogu Eesti.

Allikas: Viires, Ants; Vunder, Elle (toimetajad)1998. Eesti Rahvakultuur. Tallinn, Eesti Entsüklopeediakirjastus., artikkel Troska, Gea, Viires, Ants. Söögid ja joogid. lk 345-366.

LISA 3. Sõira valmistamise leviku kaart Eestis.

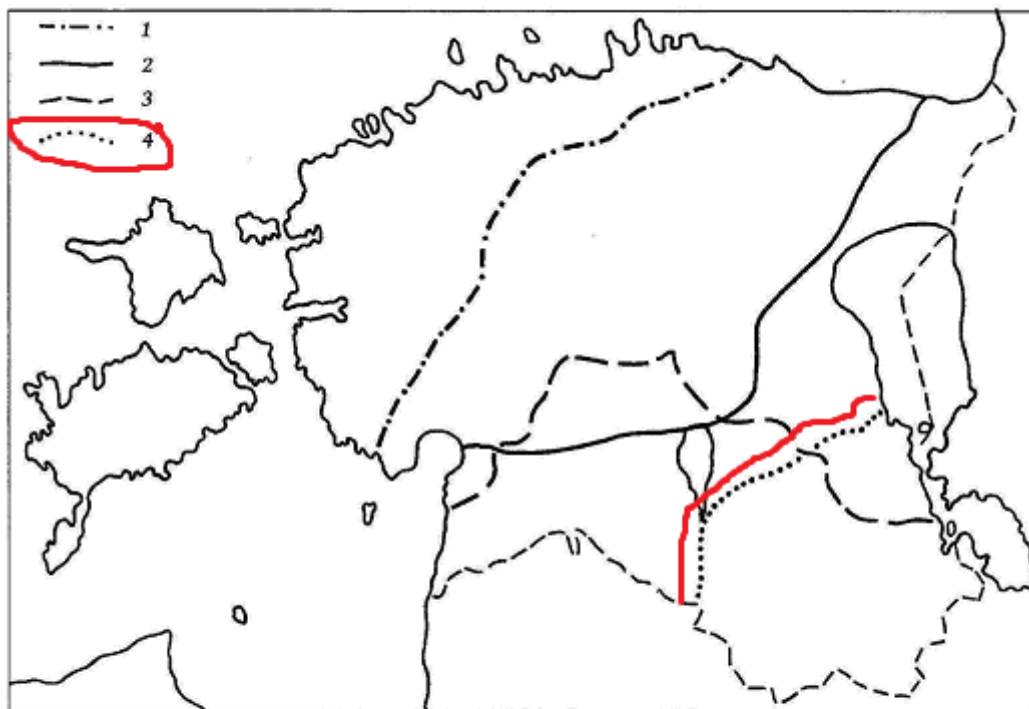


Sõira tegemise ja söömise piirkond Eesti kaguosas on markeeritud rohekate piktüripudena, pruuniga on markeeritud eestirootslaste juustu valmistamise alad. Rootsi keelne skörost = sõira. Kaardil on kujutatud olukorda 19. sajandi lõpust kuni II maailmasõjani. Kaardi koostamise aluseks on Eesti Rahva Muuseumi arhiivis talletatud ja hiljem täiendavalt kogutud vastused

etnograafilistele küsimustikele. Kaardi koostas etnoloog Gustav Ränk 1956. aastal. 1944. a oli ta emigreerunud Eestist Rootsi.

Allikas: ERM Ak 5.3.43 (Eesti Rahva Muuseumi arhiivkogu, Gustav Rängakogu, sari 3, säilik 43).

LISA 4. Sõira levikupiir Eestis.



Mõne Ida-Euroopa toidu levik Eestis: 1 kaerakile läänepiir, 2 kanepitoitude läänepiir, 3 algse kamaala põhjapiir, 4 sõira läänepiir

G. Ränga, H. Kurriku ja E. Jaagosilla andmeil

Etnoloogide Ants Viirese ja Elle Vunderi artiklis „Eesti söögi- ja joogitraditsioonidest“ on esitatud nelja toidu, sh sõira levikuala kaart. Kaart on koostatud ERMi etnograafiliste küsimustike vastuste ja pärimuskogude põhjal, mis hõlmavad perioodi XIX sajandi II pool kuni XX sajandi algus.

Allikas: Viires, Ants; Vunder, Elle (toimetajad)1998. Eesti Rahvakultuur. Tallinn, Eesti Entsüklopeediakirjastus., artikkel Troska, Gea, Viires, Ants. Söögid ja joogid. lk 345-366.

LISA 5. Vana-Võromaa ja Setomaa kaart tänapäevast haldusjaotust arvesse võttes.



LISA 6. Toote „Sõir” etiketid Võru Piimatoodete kombinaadis, Eesti NSV-s Nõukogude Liitu kuulumise ajal (1965-1968. a).



LISA 7. Toote „Sõir” etiketid praegustelt Vana-Võrumaal tegutsevatelt tootjatelt.

JUUSTUPOISID OÜ



NOPRI TALUMEIEREI OÜ



METSAVENNA TURISMITALU OÜ



KÕRGEMÄE TALU



LISA 8. Etnograafilised allikad koduse sõira valmistamise kohta Eesti Rahva Muuseumi arhiivist.

Eesti Rahva Muuseumi (ERM) rahvateaduslikus küsimuskavas X „Söögid, joogid, maitseained“ aastast 1937 on küsimus ka sõira kohta:

Küsimus 67. Kas süüakse sõira? Kuidas seda praegu tehakse? Kuidas ennemini tehti?

Ülevaade vastustest:

Virumaa, Järvamaa, Harjumaa, Läänemaa, Hiiumaa, Saaremaa, Pärnumaa, Viljandimaa kirjasaatjate vastustes märgitakse reeglina, et ei tunta ega tehta sõira. On vaid paar erandlikku teadet, näiteks mainib Ridala khk Võnnu algkooli juhataja, et süüakse, aga tegemist ei teata, ning Eidapere algkooli juhatajalt konstateerib, et tehti – „piim aeti tuliseks, pandi juurde muna ja manti, siis pressiti“. Selliste juhuteadete puhul on tegemist hilise kihistusega, kus on andmed saadud sisserändajalt või omandatud näiteks ajakirjanduses toodud retseptidest.

Tartumaalt on teateid rohkem, peamiselt Kambja, Otepää, Sangaste poolt, näiteks:

ERM KV 50: 17-18 Salme Hiir (Kambja khk, Põlvamaa alla jääv Veski vald), 1939:

Sõira on vanasti igaks jaanipäevaks tehtud. Praegu tehakse harukorral. Sõira tegemiseks on tarvis hapu ja rõõsapiima segu pajas kuumutatult ja sõelal nõristatud, lisatakse soola, mune, võid, vähe haput koort, segatakse hästi segamini soojalt, lastakse jahtuda, pannakse hõredasse riidesse, vajutatakse, kuivatatakse päikese käes katusel, vahel ka ahjus.

Seevastu Võru- ja Setumaalt on andmeid massiliselt, palju on põhjalikke kirjeldusi, mõned näited:

KV 33: 511-513 Paul Tormiste (Vana-Võromaa, Rõuge khk), 1937

Suvistepühadeks ja Jaanipäevaks ning sõnnikuveo talgutel ei puudu sõir siin üheski elamus. Sõir tehakse järgmiselt: koorimata piim hapendatakse, tehakse kohupiim, kohupiimale segatakse juurde tooreid kanamune, koort ja köömneid, see segu pannakse rõõsa piimaga keema ja keedetakse kuni segu kokku tõmbub, ka see rõõskpiim, millesse segu keema pandi tõmbub kokku. Nüüd kallatakse see mass linasest riidest kotti, koti suu seotakse ja pannakse kott, koti suu jääb keset sõira, raske vajutise alla nõrguma. Umbes ööpäevase seismise järele ongi sõir valmis. Mõned küpsetavad ka veel ahjus. Mõned lisavad rohkem mune, mõned jälle vähem ja samuti ka köömneid nii, nagu kellegi maitse.

KV 33:2020-2023 Ludvig Raudsepp(Vana-Võromaa, Rõuge khk), 1938

Ja, sõira süüakse. Hapupiim kohotõdas ära, nõristatakse leem sõela abil seest välja. Siis pantakse värski klõss või rõõskpiima patta ja lastakse keema minna. Siis kastetakse kohupiimale muna sisse hästi segamini. Neljanaelase sõira jaoks pannakse kuus muna. Piima 2 toopi. Nüüd pannakse keevale piimale munaga kohupiim sisse. Lastakse väikese

tule peal peaaegu keema minna, nii et kõik kohupiim oleks koos ja järel läbipaistev leem. Siis nõristatakse kohupiim välja. Ja pannakse see segu lapi peale. Klopitakse üts muna sisse. Pandas parausi suula ja supiluidsa täüs võid. Tuu hõõrutas kõik lapi pääl kokko, köudetäs parausi kinni. Sis pandas katõ kaasõ vahele, sis väikene kivi pääle ja lastas paari tunni nii saista. Sis um hää sõir.

Vanast tetti: aeti kõgõpääst piim kiimä, sis panti kohopiim kah patta. Paar munna kah ja klopiti segi. Lasti nikavva olla, ku' kokko läts, siis võeti välla ja panti lapi pääle. Sis lasti üü aigu saista vaosih.

KV 33: 1055 Gustav Viljasoo (Vana-Võromaa, Urvaste khk), 1937

Sõir oli minu kasvamise ajal laialt tarvitata toid ja tehakse seda praegugi, ainult harvemini. Tehti kohupiimast, viimast pajas kuumutades rõõsa piimaga, mune juurde lisades. Mõned panevad võrtsiks köömneid. Pärast vajutatakse kivi all. Viimasel ajal on juurde tulnud Mulgimaalt "mulgi juustu" valmistamine, mis tehakse esmalt samuti, aga ei vajutata, vaid pigistatakse üleaurune vesi välja. See on pehmem kui sõir.

ERM KV 33: 1463 Theodor Petai (Vana-Võromaa, Hargla khk), 1937

Praegu tehakse niisamuti kui vanastki, nimelt: hapupiim soendamisega kohutatakse ära, kurnatud-filtreeritud kohupiim pannakse rõõsapiima sisse keema, peale keetmist lisatakse köömneid, mune maitseks juure ja pannakse vajutise alla - laudade vahele, et vedelik välja nirguks /jookseks/.

ERM KV 33: 1515 Daniel Lepson (Vana-Võromaa, Räpina khk), 1937

Seda tehakse praegu ja tehti ka vanasti ühte moodi. Hapu piim pannakse rõõsa piimaga patta keema, kuhu ka mõni muna ja vähe köömneid juure lisatakse. Kui on juba paksuks keedetud, võetakse pajast välja, pannakse riidest koti sisse ja kõva vajutise alla. Kui on täitsa kuivaks vajund, siis võetakse koti seest välja ja pannakse kuhugi katuse peale päikese paistele kuivama.

ERM KV 51: 1239 Rudolf Aruste (Vana-Võromaa, Räpina khk), 1939

Sõira süüakse. Praegu ei tehta, sest puudub hää kohupiim. Ennem tehti kohupiimast, pandi köömneid sekka ja siis pressiti vatsamoodi kokku ning pandi välja raasta alla võrgu sisse kuivama.

ERM KV 33: 983-985 Vassili Saijala (Setomaa, Saatse vald), 1937:

Sõira tehti soolamata kohupiima keetes vees, kuni kokkutõmbumiseni, siis võeti pajast välja, pandi riide sisse ja pressiti kokku ja vesi nõrgus välja, pärast kuivatati päikese paistel ja siis söödi kuivatatult. Praegu tehakse samuti, ainult keedetakse rõõsa piima sees ja lisatakse kohupiimale juurde veel mune. Tarvitatakse söömiseks värskelt.

ERM KV 51: 1285 Voldemar Rannaste (Setomaa, Meremäe vald), 1940

Praegu tehakse sõira: Võetakse kohupiima ja pannakse sinna mune sisse ja segatakse segi. Samal ajal keedetakse rõõsk piim paas, sinna lisatakse juure kohupiima ja muna segu ja pannakse patta ka veel köömneid maitseaineks. Kui see segu paas oli soojaks muutunud, siis võeti (kallati) ta välja ja pandi õhukese närtsu sisse, kust nõrises leem välja, nüüd pandi närts sõiraga pressi alla, kus ta seisis 1 ööpäev. Ja sõir oligi valmis.

Ennemini tehti vähe teisiti: kohupiim keedeti piimaga ja lisati köömeid (mune ei lisatud!). Segu pandi närtsuga pressi alla, kus ära nõrises vesi sõirast välja. Nüüd asetati sõir närtsuga kaarte alla kuivama ja sääl seisis ta niikaua kuni kuvaks kuivas, umbes 1-2 nädalat.

Küsimustiku vastused lubavad väita, et sõir on Eestis omane just Vana-Võromaa ja Setomaa piirkonnale.

Väljavõtte koostas Anu Järs, ERM teadur-kuraator (03. juuni 2019)