**Kirjanduslik toidufestivali Sõna ja soustiga 24.8.2019**

**Valik raamatuid, kus kirjutatakse toitudest koos märksõnadega**

**Janar Ala „Sült“ raamatust „Eesti novell 2018“**

Märksõnad: sült, aga ka seapea, seajalad, suitsuseapea, süldikraam

Toit: maasült, linnasült

Serveerida: lainetavate äärtega plekk-kaussidest, pakkuda koos sinepi või äädikaga nädalalõpuks linnast maale tulnud kallile pojale või ka niisama.

**Betti Alver poeem „Lugu valgest varesest“ (1931)**

**Märksõnad:** kohv, omlett, sõstravein, sink, mesi, vaadiõlu  
**Toit:** kuum kohv, särisev omlett, kanged sõstraveinid, sink, mesi, kobrutav vaadiõlu  
**Serveerida:** kõrtsis, maarestoranis öisel ajal, hilised pidulised sisse sajavad

**Karl Ernst von Baer „Eestlaste endeemilistest haigustest“, 1814**

**Rubriik teised meist**

**Märksõnad:**

leib, mis on valmistatud jämedast sõelumata ja kliidega segatud jahust, teinekord ka aganatega,

tang, millest keedetakse körti, mis on väga raamatuköitja kliistri sarnane.

kapsad, naerid, kartulid,

Kaunviljadest sageli herned ja oad, harvemini läätsed.

Marjad: must sõstar, mustikas, palukas, jõhvikas, sinikas, pihlakas, vaarikas, murakas, lillaks, metsmaasikas

Harva sööb liha, siis ka sealiha. Peale selle tarvitab ta lamba-, veise- ja kitseliha, mõnikord sügisel sööb hane.

Teiste kalaliikide seast eelistatakse Balti mere kilu, räime, Peipsi järve siiga,

Loomariigi saadustest on siiski piim ja või kõige sagedamni toidupooliseks

Ainus maitseaine, millest ka eestlased loobuda ei saa, on sool.

Joovad hapukat jooki kalja ehk taari, mida nad veega ülekallatud käärinud kliidest või otradest teevad.

Õllejoomine on haruldane.

Nagu teisedki põhjapoolsed rahvad, armastavad eestlased väga viina

piim on hapendatud, kooritud ja vadakuga segatud.

*Kokkuvõttes:* pärast sügistöid polegi eestlastel miskit muud teha, kui pimedatel talveõhtutel end kurguauguni rasvast sealiha, mooritud hapukapsaid, musta leiba ning muud raskestiseeditavat kraami täis vitsutada, peale üliohtrasti põletatud viina ja kanget koduõlut juua, pärast seda ent ühetoonilist laulujoru venitada ja veidramoelist jõnktantsu tammuda.

**Eduard Bornhöhe “Jutud ja reisikirjad“ (1963)**

Märksõnu: tulel küpsetatud liha, jahukook, munaroog, lihakook

leib, sibulad

**Alide Dahlberg “Mutionu pidu” (1926, ajakiri Päiksetar)**

<http://maaleht.delfi.ee/news/maaleht/elu/jooming-tuli-ja-kehavigastused-mis-juhtus-mutionu-peol-tegelikult?id=44456377>

**Märksõnad:** pruuliõlu, viilutatud liha, munaroad, sült, vähid, vorstirõngas, pärmitaignasaiad, kapsapirukad, mesijook, õunasupp.

Serveerida: metsaloomade peolauas, kus läks ka kaklemiseks

**Lehte Hainsalu Lapsed lennand tuulde“**

Lk 94 **„Rahvaköögi“ kokk**

Võtan suupesukausi täie sõnu,

peksan hästi vahule,

lisan kaks purki konservtsitaate,

mis on kommentaarides lahjendatud,

vürtsitan viie milligrammi elutõega,

mis eelnevalt hoolikalt kupatatud,

kaunistuseks tarvitan tüki huumorit,

millest südamik eemaldatud nagu ploomil,

piserdan poslamaslaga üle

ja ongi.

**Kärt Hellermaa „Kuu ja koer“ (2018)**

**Märksõnad:** lk 38 koogid, koogikarbid

Serveerida: vanades kui ülestuunitud koogikarpides koos mälestustega kookidest ja koogikarpidest

**Aadu Hint “Saaremaa tütarlaps leidis koha” (1987)**

Jutustus “Saaremaa tütarlaps leidis koha” märksõnadlk 15-21): (1930.aasta, 18-a Rosalie Saaremaalt Tallinnas teenistuses):kohv, saiakesed - võisaiad, praetud kartulid lihalõigetega, turult toodud ilusad angerjad, vasikaliha, suur rasvane hani – ju toiduks lähevad needki; värsked lihapirukad rammuleemega, magusad saiad kohviga. Igaks lõunaks vähemalt kolm toitu, täna: piimaklimbisupp, vasikapraad, karusmarjakisell, õhtuks külmad vasikalihalõigud kuiva veiniga, koduküpsetatud pannkoogid maasikamoosiga.

**Mart Juur “Arkaadi A.”, 2001**

Lk 10 supp, pelmeenid ja keefir, 200 Optiva aktsiaid juustupulkadega Egoisti restoranis.

Lk 11 Praad, magustoit, kohv ja vein – kodus pakutud menüü.

Lk 41 Sarvik viina ja ilma viinata, pudel veini, pokaal šampust, natuke likööri.

Lk 46 hapukapsasupp, pannkoogid, lihaga, kalamarjaga, moosiga ja meega. Pannkoogid bojaari moodi, preestri moodi ja Nikolai II moodi. Latikas tatrapudruga, jõhvikatega pikitud sealiha ja sealihaga täidetud vasikas. Kala poola moodi, kala andaluusia moodi, räimed. Koogid, pirukad, küpsised, jäätis. Desserdiks pähkleid, rosinaid, šokolaadi vaniljekastmes.

**Mart Juur ja Andrus Kivirähk „Rahva oma kaitse“ raadiosaaatesari R2**

Märksõnu: peedimahlas leotatud hurt, küpsetatud naerid

Toit: maa sees küpsenud hurt, mis maitseb nagu puravik.

**Andrus Kivirähk „Oskar ja asjad“ (2015)**

Märksõnu: frikadellisupp, hernesupp. Serveerida: soovitavalt koos kaaslastega kas koduses ringis vanaema ja isaga või sugualste pool, kus lauas noorest kui vanemast põlvkonnast inimesi.

Märksõnu: paks puder, moos, või, heeringas.

Toit: paks puder moosiga või võiga. Kes kannatab, see võib pudru sisse ka heeringa visata.

Serveerida: soovitavalt koos jutuga, kuidas siis söödi, kui vanaisa veel elas.

Märksõnad: paksud kotletid suurte sibulatükkidega

Serveerida: soovitavalt koos jutuga, kuidas siis söödi, kui vanaisa veel elas.

Märksõnu: viinerid, sardellid, liha, ketšup

Toit: ahjus küpsenud mõnusalt pruunid, otstest lõhki ja hamba all kõrbedad viinerid ketšupiga

keedupotist välja õngitsetud kahvaturoosad ja vettinud olemisega viinerid või sardellid.

Serveerida koduses miljöös:

- soovitavalt koos jutuga, kui pakutakse keedetud sardelle: „Aga mis vahet seal on! Sardell ongi suur viiner!“

-soovitavalt koos jutuga, kui pakutakse keedetud viinereid: „Naabripoistele ainult anna toitu kätte. Söövad nagu täismehed, hommikul mitu taldrikutäit putru ja lõunaks nõuavad alati praadi – supist nad kõhtu täis ei saa. Ainult liha tahavad.“

-ahjukrõbedad viinerid on laste jaoks nii hea kraam, et mõtle ise midagi välja!

Märksõnad: borš. Toit: boršisupp tubli lörtsaka hapukoorega

Serveerimine: pane enne sööma hakkamist taskusse imetelefon,

sööja mõelgu kurvale seigale, nii et ta pilk uduseks muutub või muul moel, mõtle ise!

**Andrus Kivirähk “Maailma otsas. Pildikesi heade inimeste elust“, 2013**

Märksõnu:

Lk 29-31 hakklihakaste, frikadellisupp, kotletid, praetud kartulid sibula ja pekiga.

hakklihakaste, hernesupp,

Lk 29-31 gurmeerestoran vs Opossum

Lk 34 õlu, viin, kartulipuder, karbonaad

Lk 52 „Mullused kartulid

Lk 68-69 kapsahautis hakkliha ja karutlitega, koos väikese viinaga

Lk 90 Kapsarullid vs koogid küllaminekuks

Lk 102-103 sushi vs praekartulid, friikartulid, pannkoogid moosiga, viski

Lk 110slanvjanskoe õlu

Lk 126 kapsasupp, kala, morss, pannkoogid, õlu, kiluleib

Lk 159 kartulid, viin, rabarberikook

Lk 192 praetud räimed, kiluleib,

lk 197 šokolaad,

Lk 199 makaronid meremehe moodi ehk makaronid lihaga,

Lk 207 viski ja capuccino kõrtsis

Lk 213 seljanka

Lk 216 rammus sünnipäevakringel

Lk 234 Kaevupiim ja poepiim,

Lk 234 keedetud voodlinad ja sült

Lk 260 kakao ja maasikad

Lk 266 pannkoogid ja õlu

Lk 291 veini joomine

Lk 311 vana hea konserv „Räim tomatis“ koos valge veiniga

Lk 316 turul kartulid, hapukurgid, värske hakkliha

Lk 355 šokolaaditükkidega plombiirijäätis, jäätis Väike Tom

Lk 358 aias grillitud vorstid veini ja värske salatiga, toas teleka vahtimine tšillipähklite, pitsa ja Saku Heleda õllega, lastele Fantat, kõrvale jahumine, mida ja kuidas teised söövad: pesukausitäis keedetud sealiha.

Lk 367 praetud munad suitsupeekoniga

Lk 370 pargipingil mõned õlled

**August Kitzberg „Ühe vana „tuuletallaja“ noorpõlve mälestused“ (1973)**

Märksõnad: kuivatatud peipsi tint, anšoovised ja sardiinid, valge viin, kristallkümmel (köömneliköör), meltke, õlu.

Toit: kuivatatud peipsi tint, peenem kraam viina jm alkoholi kõrvale

Serveerimine: pakkuda pruudile kompveki asemel.

**Ott Kool “Seitse tähte taevasõelas” 1967**

**Jutustus “Hilisel tunnil”Märksõnad (lk 20-22):** koristamata laudadega ja kõle, siniste seintega nõukaaja kauplus-söökla: õlu, viin, vein, soojad viinerid sibulalõikude, sinepisortsu ja leivaga, kefiir (pudelis), piim (klaasis), väga hea kartulisalat.

**Harri Lehiste „Valitud kaebused“ (1990)**

Märksõnad: marineeritud puravikud, kuuseriisikad omas mahlas, heinikud, viin, konjak

**Juhan Liiv luuletus “Rändaja” (1888)**

Märksõna. Ahjusoe leib,

serveerida näljasele lumesajus tulijale lahke südamega.

**Ervin Lillepea “Kokaraamat” (tuntud ka kui Kapsad-kaalid” (laul nõukaajast)**

Ervin Lillepea ansambli laul

Märksõnad: peedisupp, vorstijupi, värske kapsa, porgandi ja värske võiga, kondise lihaga. Kapsad, kaalikad,

till, hapukoor.

Praetud makaronid suitupeki ja munakastmega.

Serveerida veiniga.

Apelsini - mandariini kompott suhkrusiirupis.

**Viivi Luik „Seitsmes rahukevad“ (1985)**

Märksõnad: martsipan

**Viivi Luik „Kõik lood Leopoldist“ (1984)**

Märksõnad: vaarikavarretee, tükksuhkur, vein „Kosjasõit“

**Oskar Luts „Tootsi pulm. Argipäev“, 1921**

**Märksõnad:** pulmalaua kraam: koduõlu, süldikausid, vorstid, küpsetatud ja küpsetamata liha, piimakausid, koorekirn, või, viinapudelid, silgud

**Einar Maasik „Tuisu Taavi seitse päeva“ (1966)**

Märksõnad: kartulipuder, piim, leib.

**Lennart Meri „Lähenevad rannad. Reisid 130. ja 160. meridiaani vahel“ (1977)**

Märksõnad: karuliha

**Kertu Moppel „Pekk“** (ajakiri Vikerkaar 1/2017)

Märksõnad: pekk, hapukapsad kruupide ja pekitükkidega.

Aga ka makaronid ja viinerid, terve siga, moorapeakook, šampus ja viinakokteilid, homaarid, lambaliha, pirukad.

Toit: Hapukapsad kruupide ja pekitükkidega. Terve siga vardas.

Serveerida: kuidas soovid. Pekk jääb pekiks....

**Mihkel Mutt „Ellu allikad“ (2002)**

Märksõnad: seasink (läbikasvanud lihaga), aga ka ametipiiritus, viin, praetud tursk, verivorst, suitsutatud kanapugud

Toit: viilutatud Kessu sink

Serveerida: nosida intriköögis Kessu sinki viil-viilu haaval koos soome-ugri algkeelse referaadi kirjutamisega, nii et sink ei vähenegi

**Mihkel Mutt “Kõrtsikammijad”, 2005**

Märksõnad: kõik nõukaaegses ja taasiseseisvumisjärgses Eestis kõrtsides pakutav: õlu, viin, liköör, nalivka, portvein, kuiv vein, “must kohv tomatimahlaga”, seakarbonaad, präänikud, heeringavõileib, (libedaks läinud) viinerid, (hapuks läinud) krabisalat, kaasatoodud viinerid.

**Mihkel Mutt “Mälestused II Võru tänav. Lapsepõlv”, 2009**

Märksõnad: vähemalt 50 pannkooki ühele inimesele söömiseks.

Keedetud maistõlvikud või, pipra ja soolaga. Maisikonserv (ukraina, uus-meremaa jne välismaa oma), harilik leib, must rukkileib, peenleib.

Lk 61 „Suur pannkoogirekord“ Mihkel Mutt oma kodusest keeleõpingutest.

Tõlkisin viiendas klassis kooli almanahhi jaoks umbes seitsmeleheküljelise jutu pealkirjaga „Suur pannkoogirekord“ – poisist, kes sõi kihlveo peale viiskümmend pannkooki. Selle tõlketöö märgingi ankeetidesse oma literaadistaaži alguseks. (Muide, sellest oli abi ka EVP-dega erastamisel.)

lk 79 “Söök, mis ka söök on – heeringa ja kõrvitsa peal kosunud tulevane kirjanik”

kõrvitsakook, õunakook, pitsa, rasva sees praetud kõrvitsaviilud, rasva sees praetud kabatšokk, kapsa- ja porgandipirukad, biskviitkook („munakook“), köömnekuklid, õuna- ja rabarbriplaadisai, kohupiimakorp, napoleonikook, kardemoniga kringel, biskviitkook vahukoorega, biskviitkook vänge rabarbrmoosi ja šokolaadivõiga, kapsapirukas (Mihkel Muti lemmik!), kartulisalat, rosolje.

Klihtne heeringas, heeringasoust, pliidi all süte peal küpsetatud heeringas ajalehes, kapsasupp, tatrapuder, borš, rassolnik, hapukapsasupp.

**Mihkel Mutt “Eesti ümberlõikaja”, 2016**

Märksõnad: (lk 9-10) šokolaadist hõrgustistega täidetud klaasaken. Klaas kohvi ja napside segu Valge Venelane (kreemjas kokteil, koostisosad (kahlua, viin, jääkuubikud, piim ja kokteilkirss).

Hele õlu, kopstoot (Ne Kopstoot’I õlu).

Kann õlut,

Lk 113 restoranimigrant – T maakonnalinna linamajanduse ASi abitehniku pihtimus: käisin väljas söömas. Meil oli väljask oht, kus päeval oli võimalik mõistliku hinnaga esinesteda. Pärast tööd astusin vahel kõrval asuvast baarist läbi ja võtsin töökaaslatega kannu õlut. Korra või kaks kuus käisin õlleklubis… ja kord paari kuu jooksu juhtus ka, et käisin heas kohas söömas. Siis mind koondati…

Kastusn hommikul kodus kõhu täis süüa ja võtta töö juurde võileva kaasa. Koridoris asuvast kohviautomaadist toon tässitäie kõrvale. Õhtul kiirustan koju sööma.

Eurokartulid nii Brüsselis kui Alam-Kolkaküla poes.

Lk 148 eduka missioni tähistamine lobby-baaris õllega. Hiljem välikohvikus mineraalvesi ja aspiriin peaparanduseks.

**Mari Niitra,** lastekirjanduse uurija, TÜ semiootika ja kultuuriteooria doktorant: <file:///C:/Users/Hilje/Downloads/lk07-09Niitra%20(1).pdf>

Kultuur kehtestab ennast muuhulgas toidu kaudu

**Sofi Oksonen “Stalini lehmad”, 2003 – rubriik Teised meist**

Nõukogude Eesti tundetäpne pildistamine otsapidi ilases nostalgias: vormileib, iiriskommid, kohukesed, banaani-igatsus, oleks võinud olla ka sihvkad…

**Justin Petrone „Minu Eesti” I osa, 2009 – rubriik Teised meist**

Kohv, alkohol (viin, õlu), pestosse kastetud kartulid,

Sealiha, hapukapsas, kartulid, verivorst moosiga,

röstitud pähklid, pelmeenid keedeltult ja praetult, juurviljad, hematogeen,

tatrapuder Eesti moodi: soola ja võiga , tatrapuder Ameerika moodi: moosi või rosinate või vahtrasiirupiga,

mozzarella Itaaliast, eesti juustuvalik, kommid

Turukaup: kartulid, porgandid, seened ja kurgid, viinamarjad ja greibid, suitsukala

kanašnitsel

Lk 107 pitsa klaasi kilekoti- ehk poepiimaga

Lk 113 vanatädi keedetud tee

Lk 138 üüratu kleepuv mass ehk kohupiimakook, millega toidaks ära mõne Peeter Esimese hobuse, suhkrune kringel, mis oli sama jäme kui käsivars.

leib, sai, sepik – turistist, sellest, kes oskab neil vahet teha, võib eestimaalane saada.

Lk 150-155 sült, leiva- ja kurgiviilud võileib kange sinepiga.

Lk 179 tallinna pitsad keedusingiga, toorsingiga, coca-colaga.

Lk 202 kali

Lk 332 kuul šokolaadijäätist, kuul vaniljejäätist nonparellide ja šokolaadisiirupiga, väga suur kohv valge ja suhkurga, karbitäis Krispy Kreme’i sõõrikuid

Lk 338 East 68-s (USA-s): kokakoola tembitud Tennesse viskiga.

Lk 341 Mehhiko restoranis enchilada (pehmed tortillad, mis on täidetud maitsva hakkliha ning ubade, maisi ja tacokastmega), chimichangad (frititud burritod, mis täidetud kõige hea ja paremaga).

**Jüri Pino „Sakuska. Võta peale!“, 2010**

Selles raamatus on retseptid, nõuanded, arutlused, kuidas väärikalt viina võtta ja mida peale haugata.

kartulisalat ja viiner.

Lk 168 **Kohvimasina punš.** Märksõnad: must tee, viin või muu kange kärakas, odav vein, sidrun või muu puuvili.

Sobib improviseeritud kontorijoomaajaks. Kohvi valmistamiseks kasutada tobedaimat, krooksuga nõukaaegset kohvikannu. Retsept raamatus.

**Lk 66 Stiilikas: kuidas laua taga sõda mängida** (lk 66).

**Võitjate märksõnad**

Ameerika armee: Ameerika õlu ja viski, Saksa vein ja õlu, kange Vene viin, pulbrikohv, pulbrimahl, konservsink muna ja kartulitega, konservoad lihaga, konservkana juurviljadega, nisuleib, konservjuust, küpsised, viljahelbed, pähklid, šokolaad, konservpuuviljad, mesi, moos, pähklivõi.

**Briti armee:** kibe Inglise õlu, Šoti või Iiri viski, Vene viin, tee, sidrunimahl, kuivikleib, konservliha, konservsink, konservpuding, konservsalat, konservjuurikad.

**Punaarmee:** Piiritus, viin, must leib, nisupuder, hirsipuder, makaronid, liha- ja kalakonservid, kuivikud, keedetud peedid, tee.

**Prantsuse armee:** Punane vein, konjak, vodka, pikk sai, vorst, pasteet, riknemata ja riknenud juust, tomatipõhine juurviljasupp.

**Kaotajate märksõnad:**

**Saksa armee ja SS: *k***ehv õlu ja kehv lahja (kuni 35%-line) naps, vilets rukkileib, kahtlane konservliha või suitsuvorst, konservjuust, -juurvili, kunstmoos, -mesi, kommid, kehv šokolaad. Sake, Jaapani õlu, tee, riis, kalakonservid, konservpuuviljad, -juurviljad, redis, soja, oapasta, kuivatatud ploomid.

**Jaapani armee:** sake või Jaapani õlu, tee, riis, kalakonservid, -puuviljad, -juurviljad, redis, soja, oapasta, kuivatatud ploomid.

**Rein Raud “Vanem. Paksem. Tigedam“ (2013),**

**jutustus “On aeg”:** kõik praetud toidud, rasva sisaldavad toidud, suhkrut sisaldavad toidud, sh jahutoidud, kartul, riis, pasta, saiad, vahukoorekuklid; tailiha ja aedvili, sh kapsas, porgand, tomat, kaalikas, piimatooted, sh kohupiim, alkohol, sh viin, seened.

Sellest rikkalikult valikust on arsti lubanud tarvitada mõistuse piires ainult viina ja kaalikaid.

**Rein Raud „Viimane kustutab tule“ (2018)**

Märksõnad: avokaado-krevetisalat, tai supp, kotletid, salatid, burger, punavein, aga ka halal-liha.

Serveerimida: nagu pulmas

Koht: omalaadne kinnipidamiskoht Ärastveres, mis ei ole kinnipidamikoha moodi, aga kust ära ka minna ei saa, enne kui raamat kirjutatud.

**Rein Raud “Wend” (2008)**

Märksõnad lk 24: pudel õlut, Laila tehtud imehead kapsarullid,

Lk 62-64. Vein. Torbikusse keerdunud salatilehe seest vaatas kolm lumivalget kitsejuustu ning koriandri ja bassilikuga hakitud tomat hiiglasliku rohelise oliiviga.

Kreemjas lõhesupp.

Täidetud põldpüü, vasikaliha lõigud *marsala*-kastmes, liandiks mõlemal spinat.

*L’embrassade du papillon* - ingveri, mee, laimimahla ja rummi segus keedetud mustad ploomid portugali vaniljepudingiga.

Kohv *au lait* fariinsuhkruga

*Darjeeling*-tee milletagi

Lk 67: kreemikoogid, ekleerid, beseed – mida rohkem võetakse, seda tõsisem asi (majamüük võileiva hinnaga). Kohv piimaga, kange must kohv, suhkur,

Lk 107: Emma pannkoogimajas: erilised pannkoogid jõhvikamoosiga, singi-juustupannkoogid.

**Olev Remsu „Väikelinna baabad“ (2017), (Lk 85)**

Märksõnad: šokolaadi-hapukooretort, pudel veini, mesi, Gruusia tee

Toit: poest ostetud tort kreemist kirjaga „Da zdravstvujet modoldost!“, magus Moldaavia vein „Tsvetõ ljubvi“.

Serveerimine: nõukaaegsel rohelise kattepaberiga ametilaual, millel on suur vett täis vaas rooside jaoks, teed pakkuda kannuga, juua piaalidest, mett purgist, veini pokaalidest.

**Jürgen Rooste „Kõrvitsabluus“ (nov, 2018)**

Hingedeaja tervitusluuletus, pühendatud meie parlamendi toetusgrupile. <https://kultuur.err.ee/875975/jurgen-rooste-korvitsabluus>

Märksõnad: kõrvits

Toit: toit kõrvitsast

Serveerida: kellele serveerida kurjakõrvitsabluusi – eks ikka poliitikuile...

**Hando Runnel "Kui sa tuled, too mul lilli...**

Luuletusest märksõnad: kurk, till, kohupiim, kohvioad, serveerida koos lilledega, enne tuulutada tube ka.

**Kalju Saaber “Punaselageda saaga” (1991)**

**Märksõnad: (Adleri külas**): **Lk 65** Kuivanud leivakannikad,

Kalurid jõid kohalikus poes veini, mis oli rammus nagu härjaveri, peale hammustasid rohelsit piprakauna, lavassi ja toorest kalaäkist.

**Olivia Saar „Päike süles“**

Märksõna: leib, leivalõhn Lk.197.

**Leivalõhnaline**

Leivalõhnas on viljaväljad,

suvesoojus ja sügispäev,

leivalõhnas on tuule tujud,

mulla rõskus ja kärmed käed.

Leivalõhnas on palgepuna,

ahjupaiste ja sütelõõm,

leivalõhnas on sõbrasõna,

leiva andmise sügav rõõm.

Leivalõhnas on kodurajad,

lapseaegade õueteed,

leivalõhnas on kauged kajad,

vaiksed vaevad ja silmaveed.

Leivalõhnas on koduhõngud,

kodutunne ja koduhing-

sooja leiba ma leidsin laualt,

leivaandja, ma tänan sind!

LK.14 **Saiad ja maiad**

Märksõna: kook, sai, kukkel, rosinad, kringel, präänik,

Teeme kooki,

teeme saia,

meil on lapsed

maiad-maiad.

Kukkel-kuku, kas sa tead,

et rosinaist sul silmad peas?

Präänik-väänik, naljavend

suhkrutolmus pöörab end.

Kringel-vingel, nina pruun,

kas sul oli ahjus kuum?

Tere, kook! Kui uhke sa

oma kreemist kaabuga!

Valmis koogid,

valmis saiad,

tulge, tulge kõik,

kes maiad!

**Peeter Sauter „Lapsepõlvelõhn“ (2015)**

**Lk 53 Veel isast**

**Märksõnad**: valge viin, vorstiviilakad

Serveerida: köögilaua taga, vorstiviilakad ajalehe paberil, sööjad-laua ääres olijad: mehed maikasärkides.

**Köök (lk 79)**

Märksõnad: uhked moosisaiad, piim, poolik viin ja ajalehepaberil lahti lõigatud vorst.

Serveerida koos filosofeerimisega köögi tähendusest ja mõttest.

**Lk 134 Sõup ja Edgar**

Märksõnad: praetud saiad suhkru ja kaneeliga, vanad kuivanud saiad enne praadimist piimas leotatud.

**Elo Selirand „Tormpuudlased“ 2018**

lk 176 Märksõnu: rammus kook, mis lõhnab võist, suhkrust ja munast

**Herman Sergo „Näkimadalad“ II (1984)**

Märksõnad: rõõsk piim, hapu piim, rukkilinnase õlu, toored munad,

Toit: ruhnu slori

**Juhan Smuul „Muhu monoloogid. Polkovniku lesk“ 1968**

Märksõnad: sinep, praetud liha, suitsutatud kala, kapsas, porgand, klaas konjakit, suhkruvesi

Toit: nõukaaegne hea ja parem kraam, kuid ainult vaatamiseks

Serveerida: õhtusöögil, kus viibivad polkovniku lese lähedased: tütar, väimees, tütretütar, sõbranna, koduabiline, arst, tütretütre kavaler ning kurt vanamees. Õhtusöök on korda läinud, kui võimukas polkovniku lesk saab segamatult oma haigustest rääkida ja endale diagnoosi panna kui nõukogude haige, kes teab enda õigusi.

**Juhan Sookas „Sokuperutaja“** (88-lk brošüür sarjast [Pikker](https://www.raamatukoi.ee/cgi-bin/sari?904) 1971)

Märksõnad: tomatid

**Juhan Sookas „Vanaisa püss“ (1967)**

Märksõnad: kukk

Toit: maa sees küpsetatud kukk

**Anton Hansen Tammsaare „Elu ja armastus“ (1934)**

Elutarkade inimeste seletused ja õpetused Irmale „toiduasjandusest“.

Märksõnad: Lk 56: kõrvetatud liha, ehk kuidas söövad mehed ja kuidas naised.

**Anton Hansen Tammsaare „Ma armastasin sakslast“ (1935)**

Märksõnad: leib, heeringas, heeringavõileib (murulauku, sibulat peale), serveerimida jõupaberisse mässituna.

Lk 20 Märksõnad: suitsuräimed, võivad olla ka poolkuivanud. Toit: suitsuräimed paljalt või sobivas salatis, kastmes. Serveerida: oma valikul, aga ehtsust lisab pikk küüs suitsuräimede nülgimiseks.

Lk 31 läätseleem. Armastus on meil ikka olnud ja on veelgi selleks läätseleemeks, mille eest jätame oma isamaa, oma emakeele, oma rahvuse, oma meelsuse.

Lk 54-55 vasikapraad, herkulotumm võiga, porgandid-kaalikad, valgeid oad pruuni võiga

Lk 60 Haigused ja hädad on supipotis, aga mitte jumala käes.

„Siis tuleks uus usk luua, usk supipoti sisse,“ ütles majahärra.

**Kairi Tilga E.Vildest (artikkel)**

**Ravis end taimetoitluse ja homöopaatiaga**

Eduard Vilde oli oma ajas trendikas ja terviseteadlik mees: hakkas taimetoitlaseks, kaotas kaalu ning kiikas 1920ndatel hoogu kogunud alternatiivmeditsiini poole. "Ta sai 20ndate algul Saksamaal arstidelt soovituse, et tal on vaja lihasöömisega tagasi tõmmata. Päris radikaalselt taimetoitlaseks hakkas ta 20ndate lõpul," ütleb Kairi Tilga.

"See ei olnudki nii ebatavaline, sest kui vaadata selle aja naiste-ajakirju, käis seal samasugune debatt, kas eelistada taime- või lihatoitu, nagu tänapäeval." Pole teada, kas Vilde ka ise taimeroogi valmistas. "Arvan, et mitte. Kuna neil ei olnud peres lapsi, sõid nad ilmselt väga palju väljas, mis oli tol ajal täitsa tavaline," märgib Tilga.

"Vilde saatis suveplaane tehes kuurortidesse päringuid ja küsis, kas ja mis ajast kõiksugu juur- ja aedvilju saab. Eks see ole ka põhjus, miks talle meeldis olla soojemas kliimas – tal oli seal kergem toituda," seletab Vilde muuseumi juhataja.

**Üks Vilde ja lauatäis heas toonuses pruute**. Maaleht 28.02.2017. **Bianca Mikovic.** <http://maaleht.delfi.ee/news/maaleht/uudised/uks-vilde-ja-lauatais-heas-toonuses-pruute?id=80549838>

**Rein Tootma „Teekond haaremisse“ (2002)**

**9 ptk** (lk 48): Märksõnad: viin, kuus õlut, grillitud kanakoib, marineeritud paprikatükid.  
Toit: poest, mida viina kõrvale saada on ja sobib  
Serveerida: õlu klaasides, viin pitsides (mitte kruusist ega pudelist ega klaaasist) poissmehest sõbra linnakorteris, kus saab mitu päeva juua.

**Rein Tootma „Teekond haaremisse“ (2002)**

**Maksamereline, lk 80**

Märksõnad: värvimata taburet, mesi, sai, piim, või, heeringas või soolaliha, koogitaigen, kohv

Toit: värvimata taburet, pruun savipott

Serveerida: naturaalselt, perekondlikus vihahoos (isa, ema, poeg)

**Rein Tootma „Teekond haaremisse“ (2002)**

**Lk 57 jaanilaupäev.**

Toit: vaat maaõlut, kast Saaremaa õlut, viin, pudel viskit „Scotish Leader“, suitsukalad: räimed, lestad, säinad, latikad, tuulehaugid, ahvenad, särjed, lambašašlõkk, leib, värske salat, hapukurk, marineeritud paprika, sink, soolaseened.

Serveerida: jaaniõhtul maakodus niipaljudele, kui jaksku ja suutmist on, ja kõike, mis veel keldris, külmkapis leidub, et ei peaks vahepeal ära käima.

**Mats Traat “Kohvioad”, 1974**

Lustakas jutustus maanaisest Salmest, kellele arstist minia soovitab tervise turgutamiseks kohvi juua. Kust aga maal kohviube saada? Kuidas neid praadida, kas võiga? Ja kust üldse kohvimasinat saada?

**Mats Traat “Türgi oad”**

**Leelo Tungla kulinaarsed riimid. ajakiri Anne ja Stiil (mai 2010)**

<http://annestiil.delfi.ee/uudised/leelo-tungla-kulinaarsed-riimid?id=82306103>

**Märksõnad:**

* kaneelivahvli- ja šokolaaditahvlimäed, limonaadiojad ja marmelaadimajad, aiamaad halvaaga ja põllud pastilaaga luuletusest “Seitsme maa ja mere taga”
* Austraalia köögi bumerangi kook,
* Pitsa, pasta ja spagetid, külm supp ehk gazpacho, vorstid luuletusest “Söögiisulaul” raamatust “Kama üks ja kama kaks”
* Tütar Kirke retseptid lapsena: “Võtta leip, märi võit peale, onki võileip. Võta hernes, võta vesi, onki hernesupp”
* roheline salat sutsu sidrunimahlaga - karu salat (lastele, kellele see ei maitse)
* leib paksu hapukoorega, kogelmogel.   
  pannkoogid (isa tehtud kõvad)
* Ulukid, metsjänesed, metspardid, tedrekuked, põldpüü, laanepüü, valtsnepp
* hane- ja pardiliha, värske kala, värske hakkliha (böff à la tartar)
* lumepallisupp, mannakreem, vaarikad.
* Muna, kartul, metsjänesed, pika leemega liha (soolaliha juurikatega pandi keema)
* vana taluretsept: 2 räimefileed kokku, soolatilli vahele, kastad muna ja jahu sisse ning praed.

**Leelo Tungal „Samet ja saepuru“, 2009**

**Ukradina,** märksõnu: marmelaadikarbid, maiustused, suhkrutükid NKVD jaoks, baranka Paul Robesonile.

**Arvo Valton „Kahekõned kohvikutes“ (2001)** 202 dialoogi elust ja inimestest, maast ja ilmast.

Dialoog 7. Elu mõte. Märksõnad: kohv, pirukas, salat, võileib....Toit: kohv, pirukas, salat.... tüüpiline kohvikumenüü. Serveerida: süüa kohvikus koos sõbraga, kellega filosofeerida elu mõtte üle.

Dialoog 24. Toit: pirukas, kohv. serveerida: oma sõbrale nooblis kohvikus, kus lendab ringi kärbseid.

Dialoog 52. Tülitegemine. Märksõnad: kohv, pirukas, salat. Toit: kohv, pirukas, salat.... kohvikumenüü  
Serveerida: süüa kohvikus sõbraga, jahuda kohvi kõrvale maast ja ilmast, sel korral tülitegemisest.

Dialoog 63. Toit: pirukas, kohv, muu kohvikutes pakutav.

Serveerida: oma tüütule tähenärijast sõbrale kohvikus.

Dialoog 59. Kahekõne „Kaastunne“

**Arvo Valton „Mustamäe armastus“ (1978), jutustus “Torditeadus”**

Märksõnad: mitmesugused tordid, beseetort, ka 1 seedehäireid tekitav hallikas eritort

Kuid seda mitte müüa. Tapab!

**Enn Vetemaa „Kalevipoja mälestused“, 1985**

Põrguväravas seisva Kalevipoja meenutusi maapealsest elust, kus ta kommenteerib eeposesse kirja pandud sündmusi ja tegelasi.

Märksõnad: searasv. Serveerida puhast searasva paljalt, mida süüa aplalt.

**Toomas Vint „Avalikult abielust“, 2012**

Lk 94 kast vahuveini, millega pead parandada, lõhkumiseks (serviisi)taldrikuid. Serveerida nõukaaegsel joomapeol 1970-ndatel (lk 94)

Lk 179puder, maasikamoos, maasikad. Serveerida: koduses miljöös, 40 aastat abielus olnutele...

**Toomas Vint „Elamise sulnis õudus“, 2000**

**Kuidas me Salvador Dali matustel käisime, märksõnad:** viinajoomine nõukaja lõpul: valuutapoe viin, taksoviin, talongiviin

**Heino Väli „Silver Ükssilm, Felslandi hirmus mereröövel“, 1971**

Märksõnad: riisipirukad, kapsarullid, haug

Toit: riisipirukad

**Wimberg „Eesti köökk“** , **2010**

- kulinaarne poeesia räägib toidust, mille valmistamiseks retsepte kokaraamatutest ei otsita. Nende roogade valmistusõpetused on pähe kulunud ja igal suguvõsal omad.

„No karttulisalatit, / no karttulisalatit, / no karttulisalatit / võtaks ikka juurde!“…

„Oi see kohv on hea! / Oi see kohv on hea! / Oi see kohv on hea! / A luristades parem!“

Pluss paljusid toite alates peedisupist kuni rabarberikoogini.

**Tõnu Õnnepalu „Flandria päevik“, 2007**

Lk 221 märksõna: talus küpsetatud leib.

Serverida koos filosofeerimisega selle üle, kelle leiba me õigupoolest sööme

**Jüri Üdi klubi: Toidukultuur keskkonna kujundajana**

Miks lõhnavad mõned linnad toidu, teised aga tolmu järele? Söömine ja loomine käivad käsikäes nagu kana ning juurvili. Toidukultuur kujundab meie elukeskkonda enam kui arvata oskame. Aga arvata me oskame ja üht-teist isegi teame. Üdiklubi katab laua ja kiikab ka lina alla. Režissöör Maire Radsin.

<http://arhiiv.err.ee/vaata/juri-udi-klubi-toidukultuur-keskkonna-kujundajana>

**Taimetoit kui ravim.** Ester Bardone

<https://nami-nami.ee/uudis/taimetoidu_propageerimisest_20_sajandi_algupoole_eestis/>

**Nuikapsa pudingu retsept – toidukultuuri ajaloost**

Ained: 4-5 nuikapsast, vett, soola, suhkrut, 4 muna, 3 sl võid, 4-5 sl riivaia, vähe muskaatpähklit. Valmistamine: koorime, tükeldame, keedame sool- ja suhkruvees nuikapsa pehmeks ja ajame läbi lihamasina. Lisame saadud segusse sulavõi, riivsaia, soovi korral maitseks vähe muskaatpähklit ja munakollased. Vahustame munavalge, segame kergelt juurde ja asetame segu kohe külma või ja riivsaiaga määritud pudingi- või rõngasvormi, küpsetame ½ - ¾ tundi. Lööme vormist vaagnale, anname lauale soojalt mõne kastme või sulavõi ja aedviljaga. Sobib lõuna- ja õhtusöögiks, ka vahetoiduks.

**Lehte Hainsalu Lapsed lennand tuulde“**

LK.94 **„Rahvaköögi“ kokk**

Võtan suupesukausi täie sõnu,

peksan hästi vahule,

lisan kaks purki konservtsitaate,

mis on kommentaarides lahjendatud,

vürtsitan viie milligrammi elutõega,

mis eelnevalt hoolikalt kupatatud,

kaunistuseks tarvitan tüki huumorit,

millest südamik eemaldatud nagu ploomil,

piserdan poslamaslaga üle

ja ongi.

**Kaupo Meiel „Eesti elulood“ 2008**

Märksõna : **pitsa**

Lk. 119 **Toitumisspetsialist**

head

lapsed

meil

kasvavad pitsata

**PRIIDU BEIER „Maavalla keiser ehk kurb klounaad“, 2000**

Märksõna: hamburger, friikad

Lk.13 **Mis teeb meie hamburgerid nii odavaks ja heaks?**

See on jasmiinilõhnane Pärnu

Täiskuuöösel söön friikartuleid

viimase kümne krooni eest ühe portsu

malbelt vuliseva purskkaevu ääres

meie sajakroonise rahvussümboli kuju all

ning hingan täie rinnaga mere ja

jasmiinide küllast õhku

Kuulen kasside meeletut kräunumist

hamburgerikioski ees hämaras pargis

kus toimuvad hämarad teod

ja tunnen end nagu Sass Suuman

kõige targema ja täidlasema hiirena

ostmata jäänud hamburgeri vahel

See ongi ju meie uue rahvustoidu

kulinaarne saladus

kassid on selle avastanud

ja kräunuvad hullunult hamburgerikioski ees:

„ Micky-Mouse, hüppa välja!“

**Hando Runnel „Tuul tantsib tamoe okstes“**

**Meepott sai tühjaks**

Lk. 57 Märksõnad: mesi, sai, munad

Meepott, sai,

täis minu isu ei tee te!

Munad, ka teid

Koksin, kui kõvaks te keete!

Märksõna: sibul Lk.76

**Kui sibulaid koorid**

Kui sibulaid koorid,

saad natuke nutta,

kuid hinge ei maksa sul

seda siis võtta.

lk.77 **Kui kohvi jood**

Märksõna: kohv, koor

Kui kohvi jood, joo koorega.

Ja ära vaidle noorega.

Kui sehvti teed, tee moorega.

Kuid ikka, ikka koorega.

**Märksõna**: tee, suhkur lk.80

**Suhkur sulab**

Suhkur sulab kuumas tees

kärmemalt kui külmas vees;

kaua püsid sa mu pääs

nagu mammut igijääs.

---

**Märksõna:** kommid Kalev, Tõmmu ja Pralinee

Lk.18 **Magus elu**

Kõmpisid kompvekid Kalev ja Tõmmu;

Magus elu, ent surm silma ees…

Järele tõttas peen Pralinee;

Hõikas:“Hõi, poisid, meil ühine tee!“

**Märksõna.** Peenleib, must leib lk.19

Peni tahtis peenta leiba

Peni tahtis peenta leiba,

Muri tahtis musta leiba,

vihastasin, võtsin teiba,

Laulsin: laske jalga, ruttu!

Targad, tõmbasidki uttu!

**Hando Runnel „Põrsapõli“**

Lk.6 Märksõna: pannkook

**Väikesed perenaised**

Nigeli-nageli,

tigeli-tageli

tegime tainast

ja panime pannile.

Pann oli palav

ja rasva oli palju,

krõbedaid kooke sai koguni palju.

Kausid on kõik juba kuhjaga täis,

meil aga töö veel edasi käib.

Tainaks sai segatud salvetäis jahu,

koogid nüüd majjagi ära ei mahu,

vajuvad ustest ja akendest välja,

veerevad virinal väravast välja.

Töölt tuleb ema ja kokku lööb käed,

Küsib: “Kes sööb nüüd need koogimäed?!“

**Elo Viiding „Nõelad“**

Lk.43 Märksõnad: rämpstoit, sai, kartul, liha

**Sööja**

Söök tema kausis on saast,

tappev liha ja E-d.

Ta lapsedki mürgist roosad.

Toiduainetööstus tahab

ta üha nõrgemaks muuta.

Ei julge midagi süüa,

kardab kaetatud toitu,

kardab, et toit on kaetud,

ta enese mõtetega,

mis õieti polegi mõtted,

vaid triviaalsuste kogum.

Tänavail aelevad lapsed

Ja vanemad-ise süüdi,

tema peab sööma saasta,

Rämpstoitu odavat, viha-

Saia, kartulit, liha.

**Wimberg „Wabastatud värsid“ 2011**

Lk 90 Märksõna: puljong, sült, kartul

**Kulinaarseid pudemeid üle suure luule serva**

Eile öösel

sõin puljongit

ehkki ei olnud

pohmakas

eile päeval

sõin sültti-karttulat

ehkki ei olnud

vanaisa juubel

kolmandat salmi

oleks ka vaja

aga mis sa teed

kui ei ole võtta

**LK 92 Märksõna: hapuoblikasupp,**

Kas kastan juba õitseb?-

Jah, õitseb.

Kas hapuoblikasupp on valmis?-

Jah, just sai valmis.

Noh, siis on küll

kevad käes!

**LAURI VAHTRE „LIHTSALT ÜKS PIHLAKAS“ 2012**

Märksõna: võileib, lk.46

võileib ja suudlus

elu kaks põhjapanevat aspekti

mõnel on üht mõnel on teist

kes annab võileiva vastu saab suudluse

ja vastupidi

nõnda needsinased inimesed üksteise küljes

ripuvadki ikka mateeria vaimule

ulatab käe nagu viljandi paadimees

tollele neiule

kes läks ja jäigi teisele kaldale

**Aapo Ilves, Jaan Pehk, Contra, Alar Pikkorainen**

**„ISA SOKK ON MATKASELL“ 2012**

Märksõna: piim Lk.82

**Alar Pikkorainen Ood 3,5% piimale**

See piim lutipudelis

teeb beebist varsti tiigri,

inimesest linnapea,

ühiskonna liidri.

Suva jopest ärimehe,

kampsunist ministri,

kui see poleks pakendatud,

ostaksin kanistri.

**AAPO ILVES, JAAN PEHK, CONTRA, ALAR PIKKORAINEN**

**„ISA SOKK ON UFONAUT“**

Märksõna: piim Lk. 22

**Contra, Piimafänn**

Minu jaoks on värske piim

sama hea kui superliim;

kui mul ees on piimakann,

vaevalt põgeneda saan.

**CONTRA „KÕIK ON KÕIGE TARGEMAD“ 2015**

Märksõna: hakklihakaste lk.20

**Hakklihakaste**

Väga hea mu sportlik vorm on,

söökla trepist alla torman,

vahele jääb mitu astet,

täna saab hakklihakastet.

Kindel see, et kõigi laste

lemmik on hakklihakaste.

Kui saan nõnda maitsvat rooga,

siis võin jälle võimsa hooga

kaasa lüüa koolitunnis.

Nurrub kõht, mis veidi punnis.

**TARMO VAARMETS „VÕILEIB VÕIMLEB“ 2019**

märksõna: marmelaad, šokolaad, halvaa, supp, praad

lk.40. **Elulaad**

Markole maitseb marmelaad.

Saarale sobib šokolaad.

Isale istub supp ja praad,

Ema eelistab halvaad.

Kindrali lemmik on paraad.

Aednik armastab aiamaad.

Lehmale meeldib heinasaad,

Kõigil oma elulaad.

**Märksõna:** tort, kirsid, moos, suhkrust roosid, lk.88

**Tort ja luule**

Torti kaunistavad kirsid,

luules rosinateks värsid.

Pagar kokku segab kreemi,

luuletaja lisab riimi.

Tordil katteks suhkrust roosid,

taigna sisse pandud moosid.

Lilledeta pole luulet,

marjadeta pihlapuudel.

Maitsev tort on õige magus,

luuletus võiks olla ladus.

Üks käib suhu lusikaga,

teine sobib muusikaga.

Värsse kirjutavad anded,

kelles leegitsevad tunded.

Torti torgatakse küünlad,

sünnipäevalaps need süütab.

**ILMAR TRULL „JÄNESE VALITUD PALITUD“**

Lk.22. Märksõna: köök, söök

**Söök**

Tore koht on kodus köök,

Kuna köögis valmib söök.

Söök on parim toit planeedil,

Kui sa pole just dieedil.

---

Märksõna: rämpstoit Lk.23

**Rämpstoit**

Jahimees peab metsas jahti.

Imestab. Tal suu jääb lahti.

Mis on lahti rebasel,

kes istub, püksid rebadel?

Teadagi mis, kõht on lahti.

Loom käis linnas, sõi seal prahti.

---

Märksõna: keedetud kaalikas, lk.24

**Õpin valetama**

„Keedetud kaalikas mulle küll maitseb

Rohkem kui ükskõik, mis muu“

„Mis siin nüüd põleb? Siin midagi suitseb.“

„Rahune, see on mu suu.“

**ILMAR TRULL „ISELOOMUGA LOOM“**

Märksõna: söögisepp, köök, söök, kotlett, omlett, tomat, kompott, supp Lk.51

**Söögisepp**

Kes seal nüüd müdistab köögis,

pealaest jalatallani söögis?

Kolgib kotletti

ja klohmib omletti,

tükeldab tomatit,

rullib ruletti,

kolistab kulbiga kuumas kompotis,

solberdab supis, mis podiseb potis.

Köök päris põrub

ja söök lausa röögib.

Söögisepp sepistab köögis.

**AINO PERVIK „HÄRRA TEE JA PROUA KOHV“**

Märksõna: kohv, vahukoor, piim Lk.14.

**Proua Kohv tahab, et kõik oleks hästi ilus**

Armastab end ehtida

vahukooretupsuga

must proua Kohv.

Vahel tilga piimaga

jumestab end beežikaks

must proua Kohv.

Lemmikpaik on proua Kohvil

hiina portselanist tass.

Tunneb ennast selles tassis

nagu kuninganna kass.

---

LK.45 Märksõna: kohv, tee, kirsimahl, šokolaad

**Väljas sajab ja sajab rasket halli vihma, aga proua Kohv ja Härra TeeAGA tunnevad end väga mõnusalt**

Vihmapäeval hubaselt

veetsid aega tubaselt

härra Tee ja proua Kohv.

Tugitooli pugesid,

lugesid ja lugesid.

Šokolaadi sõid,

kirsimahla jõid

Härra Tee ja proua Kohv.

**Ellen Niit „Ühel viivul vikervalgel“**

LK.32 märksõna: puder, söömine

**Sööma!**

Sööma,

sööma!

Laud on lapse

töömaa.

Pudrumägi, kuhu?

Lusikaga suhu!

Emata,

isata,

kärata,

kisata.

---

Märksõna: kirsid lk.33

**Kirsisöömise õpetus**

Ära kirsikive söö,

see ei ole miski töö.

Kirsse söö,

kuid tülita

kivid välja sülita.

Kirsikont

teeb kõhus kisa,

hüüab appi ema, isa.

See ei ole ime tast:

ta tahab välja pimedast.

Kirsikont ei taha muuks

kui uueks väikseks kirsipuuks.

---

**LEELO TUNGAL „SÜDASUVI“**

Lk.467 **Sõbralik supp**

Märksõna: porgandid, kartul, sibul, riis, pipar, oad, supp

Porgandid on toodud Poolast,

kartul kasvas Saaremaal.

On Ukrainast toodud soolast

vaimustusest põllukaal.

Venemaalt on pärit sibul,

Hiinast tulid riisijoad,

Pakistanist-piprakribul,

Türgist toodi supioad.

Mühisedes mitmel keelel

kastrulis nad laulu lõid,

kuni sõbralikul meelel

lapsed supi ära sõid.

---

**Preili Kompvek Karamell**

Märksõna: kompvek, karamell

Lk. 397

Meile külla tuli hell

Preili Kompvek Karamell

roosas paberpalitus

vaikne kiidulalin suus:

„Küllap kõik te teate seda,

et ma lõhnan nagu roos,

kuid kes aimab, et mu süda-

see on läbinisti-MOOS!“

Asja uurisime koos:

Sulatõsi - moos mis moos!

----

**Taldrikul**

Lk.474

Märksõna: kartul, leib, soust, tomat

Kartul, leib ja soust

laulsid kogu jõust

Äkki ligi astus

mees, kes võõrast tõust.

Kartul kartma hakkas:

Kes see on, ei tea?

Soust jäi hetkeks vakka:

„Päh, mis punapea…“

„Ärge kartke-omad!“

Hüüdis rõõmus tomat.

**ENO RAUD „LUIGE HUIGE“ 1974-2008**

Märksõna: sai. Lk.93

**Mis saiast sai?**

Laual seisis lauasai.

Laual seisis kaua sai.

Mis sest saiast

lõpuks sai?

Lõpuks sai

vist otsa sai.