



EESTI KONJUNKTUURIINSTITUUT

ESTONIAN INSTITUTE
OF ECONOMIC RESEARCH

Rävala 6 19080 Tallinn Estonia tel +372 681 4650 fax +372 667 8399 E-mail eki@ki.ee

Tüüpiline Eesti toit (küsitlusuuringu tulemused)

Tallinn 2005

Projektgrupi koosseis: M. Reiman, K. Laid
Vastutav täitja: Lia Lepane

Eesti Konjunkturiinstituut
Rävala 6 19080 Tallinn
Tel 681 4650
Fax 667 8399
E-mail: eki@ki.ee
<http://www.ki.ee>

Copyright © Eesti Konjunkturiinstituut

Sisukord

SISSEJUHATUS	4
1. TÜÜPILISED EESTI TOIDUTOOTED JA ELANIKE	
EELISTUSED	5
1.1. Piimatooted	5
1.2. Lihatooted	10
1.3. Teraviljatooted	15
1.4. Kondiitritooted	20
1.5. Kalatooted	24
1.6. Joogitooted	29
2. TÜÜPILISED EESTI ROAD JA ELANIKE EELISTUSED	34
2.1. Eesti eelroad	34
2.2. Eesti supid	39
2.3. Eesti hommikuroad	43
2.4. Eesti pearoad- praed	47
2.5. Eesti magusroad ja küpsetised	52
2.6. Muude rahvaste toidud	56
3. MIS VÕIKS OLLA TÜÜPILISEKS EESTI TOIDUKS?	60
KOKKUVÕTE JA JÄRELDUSED	63
LISA	65
Lisa 1. Ankeet ja vastuste protsentjaotused	65
Lisa 2. Küsitletud kogumi iseloomustus	70

SISSEJUHATUS

Käesolev töö on teostatud Põllumajandusministeeriumi tellimusel ja läbi viidud Eesti Konjunktuuriinstituudi (EKI) poolt ajavahemikul veebruar - märts 2005. a.

Töö eesmärgiks oli elanike ostueelistuste ja toitumisharjumuste uuringu raames selgitada, mida peavad Eesti elanikud tüüpiliseks Eesti toiduks ja mida süüakse ise meelsamini. Sellega arendatakse edasi 2003. aastal alustatud, mil töötati välja projekt "Eesti toit", mille eesmärgiks on Eesti toidukultuuri ja toiduainete propageerimine nii Eestis kui välismaal ja kohaliku tootmise-töötlemise edendamine. Vastusvariantidena kasutati antud uuringus "Eesti toit" - kodulehel toodud tüüpilisi tooteid ja roogasid.

Käesoleva **töö ülesanded** olid järgnevad:

- uurida, milline on elanike arvates tüüpiline Eesti toit – tooted ja road;
- selgitada välja, mida elanikud tegelikult eelistavad süüa ja kuivõrd see langeb kokku traditsioonilise Eesti toiduga;
- tuua välja tooted ja road, mida võiks "Eesti toit" – projekti raames laiemalt tutvustada tüüpilise Eesti toiduna Eestis ja välismaal.

Töö aluseks on EKI tarbijapaneeli küsitlus, mis viidi läbi veebruaris-märtsis 2005. Küsitluslehed saadeti elanikele posti teel ning vastajatel paluti ankeet täita 5 päeva jooksul ning saata see juurdepannud ümbrikus tagasi EKI-sse. Õigeaegselt ja kvaliteetselt täidetud küsitluslehti laekus kokku 730.

Alljärgnevas aruandes on ära toodud küsitluse tulemused vastavalt püstitatud eesmärkidele ja ülesannetele. Antud uuringu valim on piisavalt suur ja esinduslik vanuse (18-74 aastat), soo, rahvuse ja regiooni lõikes, mistõttu on tulemused laiendatavad kogu Eesti elanikkonnale.

KOKKUVÕTE JA JÄRELDUSED

Uuringu olulisemad tulemused:

1. Eestis elavad teised rahvused (mitte-eestlased) ei ole Eesti tüüpilisest toidust piisavalt informeeritud. Paremini teatakse verivorsti, võid, mulgiputru, likööri, viina, jogurteid, sprotte, kohukesi ja teisi tänapäevaseid tooteid, mida pakutakse kaubandusvõrgus.
2. Piimatoodetest maitsevad elanikele endile rohkem need tooted, mis ei ole traditsioonilised, st. jäätis, kodujuust, sulatatud juust, kohukesed, kohupiimakreemid ja –desserdid, jogurt. Piim, või, keefir ja teraline kohupiim on aga nii üht kui teist ja sobivad endiselt hästi Eesti kööki tutvustama.
3. Lihatooted on oluline komponent Eesti toituses, aga muudest toitudest peale verivorsti, on teiste rahvaste esindajatele vähe räägitud, näiteks sült, kotletid, suitsuliha ja suitsusink, maksapasteet jms. Linnuliha on tänapäeva köögi olulisim täiendus traditsioonilisele seapraele ja suitsulihale, mida saaks menüüde koostamisel arvestada. Tüüpiline toit ja inimeste eelistused on enam tasakaalus just lihatoodete puhul, v.a. verivorst, verikakk, sült, mida armastatakse süüa vähem.
4. Kala on traditsiooniliselt olnud rannaaladel eestlase põhitoit, praegu võib kalatooteid liigitada pigem tüüpiliseks Eesti toiduks kui toiduks, mida ise süüakse. Kohalikke kalatooteid oleks vaja elanikele taas meelde tuletada, sest peale vürtsikilu ja sprottide on kilust ja räimest tooted üheks Eesti köögi eripäraks. Soolaforelli, soolalõhe ja praetud räimede kõrval võiks pakkuda rohkem kohalikku kuivatatud kala (lest, tint jms) ja suitsukala (rääbis, lest, angerjas, tuulehaug, ahven jms) ning nendest tooteid.
5. Teraviljatoodetest väärivad tähelepanu rukkileib, kama, sepik. Kusjuures kama on tuntud eestlastele ja võitmas turgu välismaal, kuid Eestis elavad teised rahvused ei ole kama omaks võtnud ega söö seda. Leiva, kaeraküpsiste ja müsli kõrval võiks seega oluliselt enam tutvustada kama, odrakaraskit ja kakukesi-kukleid.
6. Kondiitritoodete osa traditsioonilises Eesti köögis on tagasihoidlik, esile võiks tõsta vaid pirukaid. Uuema aja šokolaadid, martsipanid, koogid, kommid ja saiakesed vajaksid tüüpilise Eesti toote staatusesse tõusmiseks tugevat Eestiga seonduvat legendi ehk vaja oleks brändide loomist (sarnaselt Kalevile) ja aktiivset turundustegevust.
7. Eestit aitavad müüa kohalike tootjate poolt loodud alkoholsete jookide - viina, õlle ja likööride brändid, kuid nende kõrval võiks laiemalt tutvustada mittealkohoolseid traditsioonilisi jooke: õuna- ja marjamahla, kalja, piima- ja hapupiimajooke ning

kohalikest taimedest valmistatud teesid. Kohalik kali oleks näiteks Eestis elavatele mitte-eestlastele tüüpilistest jookidest õunamahla kõrval samaväärseks meelisjookiks.

8. Tüüpilise eelroana võiks käsitleda kartulisalatit, heeringat sibula ja hapukoorega, kiluvõid või kilu munaga, täidetud mune, lihalõikeid seapraest, hapukurki, kõrvitsasalatit ja marineeritud seeni. Eestis elavate rahvuste vahel ei ole ühtset ettekujutust tüüpilisest eelroast ja neid tuntakse halvasti.
9. Hernesupp suitsulihaga ja hapukapsasupp sealihaga on nii tüüpilised, kui elanike lemmikud vaatamata kultuuri- ja keeleerinevustele. Aedvilja-, klimbi- ja kalasupp võiksid samuti kõne alla tulla tüüpiliste suppidenä.
10. Hommik algab traditsiooniliselt pudruga, praetud munade ja võileibadega, millele tänapäev on lisanud jogurtid ja muud kohupiimatooted (kodujuust, magus kohupiim, kreemid jms). Oluline tähtsus on olnud ja on edasi munadel – praetuna, omletina, pudruna. Meeldetuletamist vääriksid erinevad võided – heeringavõi, kiluvõi, munavõi ja juustuvõi.
11. Pearoog sisaldab traditsioonikohast kartulit ja liha. Tüüpilised praed on uuringu tulemuste põhjal verivorst pohlamoosiga, mulgikapsad kartulitega, mulgipuder ja tangupuder (mida eriti ei armastata süüa), seapraad, ühepajatoit, sült, kartulipuder, soust ja kartul (pigem lemmiktoit kui tüüpiline) ning searibi ahjukartulitega. Sült, kartulipuder, soust ja kartul ning tangupuder on võõramad Eesti toidud mitte-eestlastele (peab tüüpiliseks vaid kolmandik), tuntakse peamiselt verivorsti, mulgikapsaid, mulgiputru ja seapraadi (60-64% mitte-eestlastest).
12. Tüüpiline Eesti magustoit on ka elanike lemmikuteks: mannaeht piimaga, pannkoogid moosi, kohupiima või meega, mannapuder kisselliga, õuna- ja kohupiimakoogid. Uuema aja trendiks on kohupiimakreemid ja kohupiimavahud erinevate lisanditega, vahukoor riivleivaga ja eeskätt turistide jaoks väljamõeldud magustoit - jäätis likööriga “Vana Tallinn”.
13. Eesti inimesed eelistavad peale traditsiooniliste Eesti toitade vaheldust ja söövad meelsasti muude rahvaste roogi. Aja möödudes võivad võõramaistest lemmikutest saada Eesti oma toidukultuuri osad. Selline tendents ilmneb juba praegu rosolje, borši, šašlõki, pelmeenide, guljaši, seljanka ning uhhaa puhul, kus kuni kolmandik elanikest (29-33%) peab neid roogi tüüpiliseks Eesti toiduks ja eestlased mitte-eestlastest enam. Peale Vene ja Ukraina roogade eelistavad elanikud Itaalia ja Vahemeremaade kööki.