

## Setomaa köök kogub hoogu: sõir ootab kaitset geograafilise tähisena

Sander Silm

**Kuut sõiratootjat koondav Vana-Võromaa ja Setomaa huvirühm esitas Maaeluministeeriumile taotluse registreerida nimetus 'Vana-Võromaa sõir' / 'Setomaa sõir' kaitstud geograafilise tähisena. Sõiratootjate hinnangul aitaks see kaitsta nii kohalikku kultuuripärandit kui annaks paremad turundusvõimalused Seto- ja Vana-Võromaalt pärit toidule.**

Toote nimetuse registreerimine kaitstud geograafilise tähisena annab märku sellest, et toode pärineb kindlast piirkonnast ning sellel on omadused, mis tulenevad geograafilisest päritolust. Registreerimistaotluse esitasid Nopri Talumeierei OÜ, Metsavenna Turismitalu OÜ, FIE Klarika Hirv, MTÜ AIG, Taarka Tarõ OÜ ja Toomemäe OÜ.

Euroopa Komisjon on Eestis juba näiteks registreerinud geograafilise tähise "Estonian Vodka", mida saab siis kasutada viinal, mille valmistamisel on kasutatud Eestis kasvatatud toorainest valmistatud etüülalkoholi ning Eesti päritolu vett.

Huvirühma ühe liikme, MTÜ AIG juhatuse liikme Inara Luigase sõnul on nende eesmärk kaitsta läbi tähise kohaliku sõira kvaliteeti ning läbi selle ka sõira, kui seto köögi ühe alussamba valmistamise traditsioonide säilimist.

"Tähis annaks ostjatele kindluse, et sõir on valmistatud puhtast keskkonnast pärit toorainest ning sellel on kindel kvaliteet," rääkis ta.



Sõir on Setomaa köögis kaugelt enamat kui pelgalt toit. Sestap soovivadki sealsed toidutootjad sõirale geograafilise tähise kaitset. Foto: erakogu.

Inara Luigase sõnul on nõudlus Setomaa sõira järele järjest kasvav, sest inimesi paelub toode, mis on pärit puhtast keskkonnast ja mis on käsitsi valmistatud. Kõik see on kohalikus sõiras olemas, kuid paraku on kasvav nõudlus tekitanud olukorra, kus turule on tema sõnul tulnud pehmetl õeldes sõiralaadsed tooted, millel pole Setomaaga mingit pistmist. "Näiteks on kuningriigipäeval müüdn sõira pähe igasugu põnevaid keeduseid," rääkis ta.

Geograafilise märgise taotlemiseks on koostatud tootespetsifikaat, milles kirjeldatakse täpselt, millistele kriteeriumitele peab sõir vastama – välimus, värvus, konsistents, aroom, kuju jne. Samuti on kirjas täpne tegemise viis ja piirkond, kus traditsioonilist sõira tehakse.

## **Sõir kui osa pärandkultuurist**

“Eelöeldu ei tähenda, et kui kunagi peaks tähis registreeritama, siis teised ei võigi enam sõira teha. Loomulikult võivad, kuid Setomaa või Vana-Võromaa sõira nime all näiteks Lätis tööstuslikult toodetud sõira enam müüa ei tohi,” selgitas ta.

Tarbijatele annab tähis aga kindlustunde sõira kvaliteedi osas, sest sõiratootjad seisavad ise hea selle eest, et tähis tagaks ka kvaliteedi.

Tänavusel Seto kuningriigi päeval valiti kuninga sõirameistriks Elli Lepasild, kelle hinnangul on sõirategu seto kultuuris kaugemalt enam kui lihtsalt üks toiduvalmistamine. “Ma olen ise Saatses pärit ja meil tehti sõira ikka ainult pühade ajal, sest sõir on justkui püha toit. Kusjuures ükski perenaine ei lasknud vöörast inimest sõirategemise ajal kööki, kuna kardeti, et kuri silm kaeb sõira ära. Seega sõir on meie jaoks osa pärandkultuurist,” rääkis ta.

## **Seto köök võrgustub**

Setomaal elavad ettevõtjad ongi viimasel ajal võtnud jõuliselt kätte oma köögi propageerimise ning ka hiljuti asutatud MTÜ Seto küük eesmärk pole mitte ainult ürituste nagu näiteks Kostipäev korraldamine, vaid kohalike toidutootjate võrgustiku arendamine.

MTÜ juhatuse liikme Meelike Kruusamäe sõnul said nad idee luua kohalike toidutootjad koondav katusorganisatsioon kaudselt Seto Käsitüü Kogolt, mis on edukalt ühendanud sealsed käsiöölised.

“Toit on vaieldamatult Setomaa üks kasvavatest atraktsioonidest ja MTÜ lõimegi selle pärast, et meil vaja eestvedajat ka toidu valdkonnas, kes koordineeriks ja juhiks kasvavat trendi” rääkis ta.

Kruusamäe lisas, et MTÜ üks eesmärkidest on saada ka ülevaade, kes Setomaal midagi kasvatab või toodab, et piirkonna toidulauale jõuaks võimalikult palju kohalikku toodangut.

*Artikkel on koostatud PRIA toetatud LEADER koostööprojekti "Elu kahe maailma piiril II" raames.*

Pildiallkiri: Sõir on Setomaa köögis kaugelt enam, kui pelgalt toiduaine. Sestap soovivadki sealsed toidutootjad sõirale geograafilise tähise kaitset. Foto: erakogu.