

Küsimustik
Koduleivaküpsetajad Eestis
Eesti Põllumajandusmuuseum

Eesti Põllumajandusmuuseum on rukki ja traditsioonilise eestimaise rukkileiva väärtustamisega tegelenud juba aastaid. Muuseumil on vastavasisuline haridusprogramm, igal aastal tähistatakse rukkimaarjapäeva, üleriigilist leivanädalat ning korraldatakse üritust Lõikuspüha. Muuseumi leivatares küpsetatakse agaralt leiba, välja on antud leivateemalisi trükiseid. Oleme kaasanud oma üritustele koduleivaküpsetajaid, sest üha rohkem on ju leivategu taas jõudnud tagasi koduste ahjude juurde ning perenaised mõtlevad hoolega välja uusi maitsevaid ja põnevaid retsepte. Kuigi koduse küpsetamisega tegelevad väga paljud, puudub tegelikkuses täpsem ülevaade Eesti koduleivaküpsetajatest. Muuseumi eesmärk on saada põhjalikumat teavet koduleivaküpsetajate kohta, et paremini kaasa aidata koduste traditsioonide levitamisele ja säilitamisele, et saada ülevaade traditsioonide hetkeseisu üle ja säilitada seda tulevaste leivaküpsetajate tarvis.

Palume teil vastata järgnevale küsimustikule.

Taustaküsimused

Kui vana Te olete?

Kus Te elate? Linnas/maal?

Miks hakkasite ise leiba valmistama?

Kus, kuidas ja kui kaua olete õppinud leiba küpsetama?

Millistel koolitustel/konkurssidel olete osalenud? (Kus need toimusid, kes korraldas, kes õpetas, mida sealt kasutusse võtsite?)

Kas perekonnas on keegi ka enne leiba teinud, peretraditsioonid?

Kellele Te leiba küpsetate, kui palju ja kui tihti?

Millist tagasisidet olete oma leibadele saanud? Kuidas tuttavad Teie hobisse suhtuvad?

Kes on Teie eeskujud? Kui palju olete ise oma oskusi teistega jaganud?

Leivategu

Millal küpsetasite oma esimese leiva? Milline oli Teie esimene leivategu, kirjeldage lähemalt?

Millist sorti leiba(sid) Te küpsetate?

Kas kasutate leiva küpsetamisel pärimi või juuretist? Teie kogemused?

Kas Te kasutate mingeid erilisi nippe, koostisosi (kui see pole saladus)?

Millises ahjus Te leiba küpsetate?

Palun kirjeldage oma leivateo etappe.

Teie leivaretsept (kui olete nõus seda avaldama)?

Kui paljusid leivaküpsetajaid Te isiklikult tunnete?

Milliseid (sala)rituaale Te leiva valmistamisel, söömisel ja säilitamisel järgite? Kust need tarkused pärinevad?