

SOOVITUSLIKUD ABIMATERJALID
TEHNOLOOGIAVALDKONNA AINETE OLÜMPIAADI
KODUNDUSE OSA ETTEVALMISTAMISEKS

Raamatud

- Eesti köök. Virkus, L., Ilves, H. (2003).
- Eesti rahvakultuur 19.sajandil. Tuubel, V. (2001).
- Eesti rahvatoite. Kalvik, S. (1970).
- Eesti rahvusköök. Kersna, A., Rekkor, S. jt. (2004).
- Eesti rukki raamat. (2002).
- Eesti talurahva vanem toit. Moora, A. (2007).
Eesti talurahva vanem toit. 1. osa, Tähtsamad toiduviljad, teraroad ja rüüped. Moora, A. (1980).
Eesti talurahva vanem toit. 2. osa, Joogid, leib ja leivakõrvane. Moora, A. (1991).
- Kama. Eesti rahvustoit. Virkus, L., Enden, P. 2015
- Pidusöögist näljahädani. Söömine-joomine keskaja Tallinnas. Põltsam-Jürjo, I. (2013).
- Pühad ja kombed. Õunapuu, P. (2001).
- Pühadetoitud ja tavanditoitud. Kalvik, S. (1998).

Raadiomaterjalid:

- AJALOOTUND R2-s. Meie igapäevast leiba... Talurahva toidust XIX saj._
<https://arhiiv.err.ee/vaata/ajalootund-r2-s-ajalootund-r2-s-meie-igapaevast-leiba-talurahva-toidust-xix-saj>

Interneti materjalid:

- BERTA – Eesti Rahvakalendri tähtpäevade andmebaas._
<http://www.folklore.ee/Berta/kalender.php>
- Eesti toidukultuur <http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/index.html>
- Eesti toit. <http://eestitoit.ee/>

Lisaks eeltoodud üldistele Eesti toidukultuuri raamatutele on ilmunud ka piirkondlikke toitumitavasid käsitlevaid raamatuid. Kindlasti vaadake ringi oma raamaturiiulil või raamatukogus.

Mõned näited piirkondlikest raamatutest:

- Seto köök põlvest põlve. Mesikäpp, L., Kivisalu, I. (2012).
- Võrokõisi köögi- ja söögiraamat. Guerrin, T., Kaur, K. (2015). <http://piirikook.ee/wp-content/uploads/2015/01/kokaraamat.pdf>
- Armastusega Kihnust, uut ja vana saareköögist. Ruubel, J; Alamaa, H-M. (2014).