

Eesti kokk **Andrei Šmakov** Soome kultusrestoranis Chez Dominique

Igasuguste kaamerate, fotoaparaatide ja muu ajakirjandusele viitava kila-kolaga inimesed on Ches Dominique'is igapäevased. Omanik ja peakokk Hans Välimäki ei ole veel restorani tagasi jõudnud, sest läks Austraalia (!) ajakirjanikega linna peale pildistama.

Restorani Kadrioru peakokka Andreid ei ole ülemises köögis näha? Ja-jah, Chez Dominique on kahe köögiga restoran. Külmköök asub keldri-korrusel ja kuumköök "maa peal". Uut maja küll alles viimistletakse, aga restoran on külastajale funktsionaalselt ning köök kokkadele ratsionaalselt paigas. Mitte nii, nagu vanades ruumides kõrvalkvarteris, kus kõik imetasid, kuidas nii fantastilist toitu saab teha nii kitsastes tingimustes.

Andrei on "külmköögi mees". Päev on kellapealt täpselt paigas. Hommikule ettevalmistustööd, siis külmupid lõunalauale, seejärel punane kapsasupp, ananassiravioolid, marjasufflee ning *petit fours* kohvi kõrvale. Ja siis... on 12-tunnine tööpäev läbi. Sellesse mahtus vaid 20-minutine lõunapaus. Kogu ülejäänud aeg kulub tööle, tööle ja veel kord tööle.

"Meil niimoodi ei ole. Tuleb klient. Kokk teeb vajalikud sõigid. Siis on paus. Päev koosneb tööst ja pausidest vaheldumisi," selgitab Andrei peamist erinevust oma Kadrioru ja Soome tipprestorani vahel.

Hullu moodi tööd rabamine on Chez Dominique'i kaubamärk. Tänuks selle eest on saavutatud "jumalale lähedane positsioon köögitaevas" ning pidev ajakirjanduse tähelepanu. Lahkudes saab igauks



Hans Välimäki ja Andrei Šmakov.

kaasa teadmised, kuidas toimib tippköök.

Omanik Hansu ennast praegusel ajal restoranis eriti ei näe. Maailma kõige vägevamate kokkadega sarnaselt tuleb temagi "taevast maa peale". Homme peaks esimest korda ukseid avama järgmine Hansu söögikohtade kompleks. Seal saab tõenäoliselt ka toitu eraldi sektioonist kaasa osta, samuti kuulub kompleksi prantsus-pärane *brasserie* oma pagaritoodetega ja sohvabaar, mis on avatud varaste hommikutundideni. Kui klient ei tule kohale, minnakse tema juurde ise. Nimelt saab Chezist tellida töö juurde lõunasöögi. Või siis kohvi-võileivad-kupsetised nõupidamisruumi pike-mate koosolekute tarvis.

"Chez Dominique on uues kohas. Kohaneme. Kõik on paigas," annab Hans Välimäki mõista, et veri vemmeldab uute tegude järele. Tippkandus jätab väljakujunenud kallid tipprestoranid omapead tegutsema ning suundub konkureerima igapäevatoitu sektorisse. Vähem kallist, aga hoolikalt valitud toorainest saab oskuslikult valmistada palju maitsevamat igapäevatoitu, kui inimesed praegu söövad. Gordon Ramsey suundub korda looma söögiõudusse nimega Londoni Heathrow' lennujaam, Ferran Adria on avanud kiirtoiduketi FastGood. Toitlustus-äpud, hoidke alt, inimesed väärivad paremat, kui teie neile pakute! Ka meil Tallinnas...

Michelini tähtede maitse **Kadrioru restoranis**

Chez Dominique jätkab Helsingis oma pöörast tööelu. Peakokk Andrei Šmakov on Kadrioru tagasi, kuid puhkepäevade eriti ei tee. Järgmiseks pakub ta Kadrioru restoranis "Eesti maitsete" menüüs olevaid roogi nappi kahe nädala vältel ja siis uuendatakse järk-järgult tervet restorani menüüd.

Restoran Kadrioru on söömiseks hubane koht, kus Itaalia köök on "paika loksunud". Kui tahad eestlast tihedamini restoranis näha, siis ei tohi teda toiduga ehmata. Lihtsad, aga hästi valmistatud itaaliapäraseid toidud sobivad selleks imehästi.

Aga aeg ei seisa paigal. Restoran peab ikka sammu võrra oma klientidest ees olema ja neid kaasa tõmbama.

Samal ajal kui Andrei restorani kolmandal korral "Eesti maitsete" menüüd tutvustab, lasevad igapäevased kunded teisel korral makaronitoidudel hea maitsta. Kui nad vaid teaksid, mis üleval toimub!

Punase peedi supi keetmine sai Soomes nii kätte õpitud, et Andreil tekkis mõte pakkuda seda sisuliselt muutmata kujul ka siin. Külma supp sügisel? Tegelikult on see imehea! Supileem on sobivalt sügisest värvi ning toiduväljapanek nii ahvatlev, et raske on ära oodata, millal see pilt ometi valmis saab tehtud.



Maitse ei jää välimusele alla, vaid on vähemalt võrdväärne. Ene punase kapsa ja peedi kooslus. Nii värske, kui olla saab. Braavo, Hans! Braavo, Andrei! See supp on üks gurmee maailma. Igaüks teab külma borši. Igaüks, kes maitseb Kadrioru punase kapsa suppi, saab aru, et gurmee ei ole kokkade tembutamine

pisikeste toiduannustega, millest ei saa söönuks, vaid maitsekunst.

Pearoaks pakutakse pardi rinnafilee hanemaksaterriini, pastinaagipüree ja baklažaanikoogiga. Välja näeb see just niisugune, mida ohtrasti liha sööv eesti mees kardab – natuke petlik, taldrikul ei olegi nii palju erinevaid maitseid, kui arvata võiks. Pardifilee on moodne *slow cooking* väikeste täiendavate nippidega. Hanemaksaterriin on valmistatud värskelt hanemaksast, samuti eespool nimetatud meetodit kasutades.

Magustoiduks on brüleekreem metsamarjasorbeega

Itaaliapärase lihtsus on haihtunud kui vits vette. Iga täpi ja laigu jaoks taldrikul ei ole tehtud vähem tööd kui Chez Dominique'is. Maksma ei hakka see menüü Kadrioru restorani tavahindadest oluliselt rohkem. Tasub kindlasti minna ja proovida!

Ja veel: seda menüüd serveeritakse ainult ettetellimisel. Tippkokandus ei tule restorani üleöö. Seda, mida Andrei õppis, peab ta edasi õpetama oma kokkadele. Kallist toorainet ei maksa raisku laskmiseks kokku osta. Nii et, kallid külalised, pane päev varem laud kinni ja ütle kohe, et tahad "Eesti maitsete" menüüd.

Kokkade MM-i finalist

Carina Brydling – rootslannast kokk, kes armastab kirglikult kohalikke tooraineid

Carina on auhane ja võistlusemuuline kokk. Ega muudmoodi saagi, kui tahad kokkade olümpial ajalugu teha ja esimeses naiskokkade võistkonnas osaleda.

Just seda Carina koos teiste julgete Rootsi naiskokkadega 2004. aastal tegigi. Seal jäi ta ka meespeerele silma ning seda mitte ainult kauni näolapi, vaid eriti just oskuste poolest. Järgmisest, 2005. aastast kuulub ta Rootsi rahvusliku kulinariitiimi.

Carina on töötanud kokana luksuslikul ristlusaerial ja seilanud sellega mitmeid ookeane pidi. Lisaks on tal kokana töötamise kogemus Pariisist ja Gotlandilt ning tööd on ta teinud ka praegu maailmas 39. kohal olevas Rootsi restoranis Oaxen. Seal sündis Carinal tahtmine teha päris oma restoran ja kaheksa aastat tagasi tema unistus täituski. Ta on restorani Marmite omanik, kuigi ei tööta ise pidevalt seal.

Carina tunneb sügavat kiindumust kohalike toorainesse. "Parim toit ja tooraine on kindlasti see, mis ei pea pikalt "reisima", ütleb ta veendunult. Oma restoraniga võtab ta osa Slow Foodi liikumisest ja sai esimesena vastava Ark/Presidia kaubamärgi suitsutatud ning kuivatatud põhjapödraliha – *souvas*'e – kasutamiseks. *Souvas*'e juured on pärit Põhja-Rootsi toidukultuurist ning see kuulub lahetamatult kohaliku kööki.

Ka Carina enda juured ulatuvad saami kultuurikeskkonda. Vanaema on olnud Carinale suureks eeskujuks ja inspiratsiooniallikaks kõiges, mis puutub kööki. Traditsioonilised Põhja-Rootsi põhjapödralihast valmistatud toidud nagu *kolbullar*, *mese* ja *souvas* on Carina jaoks nagu rütm muusikas.



Kokana pakub Carina oma külalistele ausat ja otsekohest gastronoomilist kogemust: reisi huvitavate maitsete ja kohalike toorainete maailma, kus nende loomulikkus maitset pole püütud kuidagi muuta ega "parandada". Orgaaniline, kohalik ja aus – need on Carina jaoks võtmesõnad, mis peaksid tema loomingut iseloomustama.

Võistlustesse suhtub Carina suure pühendumuse ning entusiasmiga. "Kes suudakski vastu panna sellisele võimalusele, kui on koos tõesti head Põhja-Euroopa kokad! Saab ennast proovile panna, teiste tööst õppida ning kogemusi vahetada. See kõik on ju minu enda arengule kasulik!" usub Carina.

Naissoost tippkokki on maailmas vähe. Amet on raske ega jäta eraeluks palju aega. Seetõttu tuleks potentsiaalsetel tippudel silm peal hoida ning pöidlada pihku suruda. Carina Brydling on kindlasti seda väärt.



Tillimarinaadis forellifilee lardo, kalamarja, hapukoore ja lilledega

Tapas
6 portsjonit
Koostis:
Forell:

- 1 forellifilee lõik
- 1 tl suhkrut
- 1 tl soola
- 1 näpuotsatäis valget pipart
- 100 g õhukeseks viilutatud lardot
- veidi lilli

Kaunistus:
• 2 tl valge kala marja
• 2 tl paksemat hapukoort
• 6 tk Melba saia (3 x 2 cm)

Forellifilee:

Sega omavahel suhkur, sool, till ja valge pipar. Hõõru saadud segu fileele ja jäta see 48 tunniks marineerima. Nüüd paki forell lardosse ning enne rullikeeramist raputa lilled ja tilliga üle. Seejärel lõika rull kuueks tükiks.

Kaunistus:

Aseta lõigatud tükid Melba saiale ning kaunistada hapukoore ja kalamarjaga.

Menüüd "Eesti maitset" pakutakse 20 pealinna restoranis 31. oktoobrist 11. novembrini. Vaata ka www.eestimaitset.com