

Kokkade MM-i finalist

Eesti kokk **Angelica Udeküll** töötas Rootsi parimas restoranis Oaxen Krog



Rootsi parim restoran Oaxen Krog asub Stockholmist rohkem kui 50 kilomeetri kaugusel väikesel saarekesel. Elu saarel kulgeb omasoodu. Aeg otseku seisab. Igapäevane kiirustamine ja mured jäävad hiljemalt maha vanaaegsele tross-praamile, ilma milleta pääseb saarele vaid oma paadiga.

Oaxen Krog meenutab rohkem kodu kui restorani. Kodune tunne kestab kuni lahkumiseni, sest omanikepaar peakokk Magnus Ek ja sommeljee Agneta Green on teeninduse korraldanud väga personaalselt. Restorani toit mõjub seal väga koduselt – taldrikul serveeritav on korjatud saare aedadest, niitudelt ja metsatukast. Kõike see on aga tippasemel viimistletud.

"Eestis veel häbenetakse panna lauale toiduaineid, mida poes ei müüda, kuigi lähimbrus pakub suures valikus huvitavaid ja häid asju suisa tasuta. Nõges, naat, vesihein..." tõdeb Rootsisis restoranis praktilikale Angelica Udeküll. Hiljuti asus

ta tööle Tallinna restoranis Aed ning seal saab kõike seda rohelist ka taldrikul nautida. Väga lihtsatest asjadest saab uskumatult peeneid maitseid ja harukordset sööki. Seda teadis Angelica ennemgi, aga kõhkles taldrikule panemast, sest nii ei ole meil kombeks. Head restoranid loovad kombeid, mitte ei järgi neid, sai ta nüüd kinnitust oma mõtetele.

Magnus Ek ei pea Oaxenit üldse eriliseks, vaid vastupidi täiesti tavaliseks Skandinaavia köögiga restoraniks. Tema meelest ei erine mitte köögid, vaid erinevad restoranid. Ainus, aga väga oluline erinevus Oaxeni ja näiteks naabermaa Taani kuulsu Noma vahel seisneb selles, et Noma hangib toorainet kogu Skandinaaviast, Oaxen aga ennekõike oma saarelt.

"Söömine siin on sündmus!" räägib Angelica särasilmil ja tal on vägagi õigus. Meil Eestis on verivorsti koht natuke häbi välismaalasele seletada, et selles on "ropu" looma – sea – veri. Magnus Eki selle sügise menüüs on

glasuuritud seaveri ning seavereleib täielikud hitid. Nagu prantslaste *foie gras*. Ausõna.

Kohaliku tooraine kasutamise ainsaks piiriks on oma fantaasia ja kindlasti ka kiuslikud "euroametnikud". Mitte Brüsseli, vaid Tallinna omad. Pudelivett Oaxenis ei leia. Juua pakutakse saare oma allikavett. Soovite gaasiga? Meil on oma väike aparaat, millega sama vett gaseerime. Olge hea...

Alkohoolsete jookide kaardil kohtab järjest enam kohalikke jooke. Meie mõistes ühe naabri kodupuskar ja teise naabri marjavein. Need on samas hinnas või isegi kallimad, kui itaalia grappa või prantsuse *pinot noir*, aga külalistele meeldib.

Angelica on nüüd kodus tagasi ja indu täis pakkuda meil samuti ülikohalikku sööki ja jooki. Loode-tavasti ei leia tervisekaitsjad selles ohtu meie tervisele ja euroteadjad ei leia mingit määrusepunkti, millele toetudes seda teps mitte teha ei saaks.

Kokkade MM-i finalist

Tom Victor Gausdal – kokk, kes ei jaks kokku lugeda kõiki oma auhindu

Tallinna võistluse kõige nimekam ja kahtluseta kõige auhinnatum kokk on norralane Tom Victor Gausdal. Tema kõige säravam trofee pärineb 2005. a Prantsuse köögi MM-ilt. Teine koht ühepunktise kaotusega võitjale! Muid medaleid ja auhindu on Tomil kapis nii palju, et ta pole hakanud neid kokku lugemagi!

Prantsuse köögi MM on seni kõige säravam ja tuntud kokavõistlus maailmas. Kui spordis tunnustatakse ainult võitjat, siis kokanduses on juba oma riiki esindama pääsemine sellele võistlusele kõva sõna. Esimesed kolm aga saavad supertähelepanu ja igasuguseid töopakumisi üle maailma.

Tom Victoril ei olegi oma restorani. "Võib-olla ei ole veel õige aeg," naerab mees kavalalt ja annab mõista, et restoran tuleb ükskord niikuinii, aga nõudmised on sellele igas mõttes maailmatasemel. Asukohast alates.

Seni tegeleb ta kokaraamatute kirjastamisega (kolmas on just ilmumas). Selleski valdkonnas ei ole ta "auhinnast pääsenud". Gourmand World Cookbook Award tunnustas tema eelmise raamatu 2005. aasta parimaks kokaraamatuks maailmas. Määravaks sai see, et tipp-kokale mitteomaselt koostas Tom Victor oma raamatu eranditult väga lihtsatest retseptidest.

"Minu missioon, kui nii võib nimetada, on selgitada inimestele, et kokkamine on nauding. Nii professionaalsel kui ka igapäeva tasemel. Ma soovin, et järjest rohkem inimesi ületaks kartusebarjääri selle suurepärase tegevuse suh-



tes ning naudiks nii söögi valmistamise protsessi kui ka sööki ennast."

Lisaks tegeleb Tom Victor Gausdal tippasemel toidustilistikaga. Teeb seadeid reklaamidele ja ajakirjadele, lööb kaasa kõiges, mis tundub huvitav. Eelmised auhinnad ei maksa uut võistlustel midagi. Ta ei tunne mingeid soosiku pingeid. "Kas sellel võistlusel võitjale mingi auhind ka?" küsib ta nagu jutu jätkuks ja vastust kuulab ise toitu valmistades vaid moe pärast.

Tema retsept ei on väga lihtne. Just selle valis ta norraliku tooraine ja oma missiooni levitamiseks ka Eestis. Laske hea maitsta ja jälgige Tom Victori tegemisi võistlustel ülima tähelepanuga!

Restoran Gloria – traditsioonide vangimaja

Teades Dmitri Demjanovi põhjalikust, võis oletada, et temaga võtab Eesti maitsete menüü pildistamise kokku leppimine kõige kauem aega. Tegelikult läks risti vastupidi: "Tulge kas või homme. Mul on see juba mitu aastat olemas!"

Dmitri pakkus seda menüüd kolm aastat tagasi Euroopa Liidu laienemist tähistaval peol Brüsselis. Sellest ajast saadik võib igäüks seda ka Gloria restoranis iga päev tellida.

Kuidas seda siis nüüd nimetada? Teised restoranid otsivad uusi toite ja uut lähenemist, Gloria ei viitsita enam üldse pingutada?

"Selle menüü koostamine on raudselt paigas. Töötame praegu uute koostustega, aga kõik ei toimu üleöö. Eesti kööki ei saa paika panna ühe aasta ja ühe miljoni krooniga, nagu seda kord teha on proovitud! Näiteks prantsuse *Tournedos Rossini*. Iga korralik kokk teab, kuidas seda valmistada. Kui seda tehakse teistmoodi või uutmoodi, siis ei nimetata seda toitu enam sama nimega.



Aga Eesti karbonaad? Missugusest lihast seda valmistada (kas kaelast või kõhuäärest)? Kas kondiga või ilma. Missuguse kastmega? Milliste lisanditega? Igäüks teeb omamoodi aga nimi on kõigil sama!" seletab Dmitri Eesti toidukultuuri alustalade haprust.

Gloria menüü "Uus traditsiooniline Eesti köök" on tõepoolest raudselt paigas. Keskmise restorani iga Eestis on umbes sama pikk, kui kaua

seda menüüd on praeguseks serveeritud. Väga palju restorane jõuab veel juurde tekkida ja ära kaduda enne, kui see menüü oma aktuaalsuse minetab.

Seega ei pea nüüd Gloriasse tormama kartuses millestki ilma jääda. Tormamine ei kuulu üldse toidunautimisega kokku. "Mulle meeldib olla traditsioonide vangistuses," õhkab Dmitri oma menüüd juba teab mitmes kord tutvustades.

Uluki "rostbiif" värskes oa- ja mädarõikasalatiga

- 200 g ulukiliha
- 1 küüslauguküüs
- 1 tüümianiok
- soola ja pipart
- 1 tl võid
- 80 g türgi ube
- 60 g hernekaunu
- 70 g punaseid ube
- 50 g keedetud läätsesid
- 4 tk viilutatud väikeseid hapukurke
- 4 sl oliiviõli
- 1 kimp hakitud murulauku
- soola ja pipart
- 20 jõhvikat
- 3 sl suhkrut
- 1 tl sidrunimahla
- 6 sl vahukoort
- 1 tl hakitud murulauku
- 1 sl riivitud mädarõigast
- 1/2 tl suhkrut
- soola ja pipart

Rõsti ulukiliha pannil küüslaugu, tüümiani ja võiga, seejärel küpseta ahjus lastes temperatuuril langeda 140 kraadi juurest 54 kraadini. Jahuta liha ning seejärel viiluta.



Sega kõik eelnevalt keedetud oad kokku, maitsesta õli, murulaugu ja soolaga.

Keeda suhkrut sidrunimahlas, jahuta ning sega jõhvikatega. Vahusta koor, maitsesta mädarõikaga.

Aseta taldrikule õhukesed ulukiliha tükid koos oasalati, mädarõikavahu ning karamellistatud jõhvikatega.

Menüüd "Eesti maitset" pakutakse 20 pealinna restoranis 31. oktoobrist 11. novembrini.