

Restoran Ö – ülinüüdisaegne Eesti köök

Eesti köögi teemalisi restoranikatsetusi on ikka aeg-ajalt tehtud. Pidama on nendest jäänud rustikaalne ja nostalgiline suund (Kuldse Notsu Kõrts ja Eesti Maja). Maiasmokk, mida juba restoraniks võis nimetada, kahjuks välja ei vedanud.

Agaga nüüd muutub kõik. Eesti restoranide absoluutsesse tippu kuuluva Ö uus menüü on valdavalt modernne Eesti köök, nagu nad seda ise nimetavad, ning kursimootusi tulevikus oodata ei ole.

Ö peakoka Roman Zastserinski tööhommik algab turul, kus ta ostab kokku parimaid palasid aiapidajatel ja seenelistelt-marjulistelt. Sellele eelne (koos abikaasaga suvepuhkuse ajal!) pikem reis läbi Eestimaa eesmärgiga süüa võimalikult tavalistes maakohtades võimalikult tavalisi toite ning saada tuttavaks nende toitude ja toorainete valmistajatega.

Reisi tulemuseks oli 400 kilo kukeseeni ("Säilitamiseks neid kogu aasta, ilma et need kibedaks lähevad, on üks nipp," naeratab Roman kavalalt) ja hiigelvaru mustikaid. Muu ostetakse igapäevaselt. Ja serveeritakse samuti. Värske kraam säiliks ka üle mitme öö, nende parimad maitseomadused kahjuks mitte. "See ei ole majanduslikult otstarbekas, aga maitse pärast ainuvõimalik," vangutab Roman pead.

Ö menüü on nüüdsest hooajaline. "Käin turul sisseoste tegemas, aga vähemalt sama palju õppimas.

Nüüd tean täpselt, millal oblikate parim aeg on möödas ja mida talve hakulgi on veel värskest võimalik hankida," ei tee Roman oma uutest teadmistest saladust. Restorani menüü on nüüd kiiresti prinditav ja toidud vahelduvad vastavalt tooraine hooaja algusele ja lõpule.

Meie kliimaatiline eripära ongi niisugune, et kevadel-suvel ja sügise hakul on värskest palju, aga talvel on selle hankimine keeruline. Kui ikka kodumaist üldse pole, siis hangitakse vajaminev lähematest põhjamaadest, aga kindlasti mitte Vahemere maadest. *Foie gras'* ja trühvliöli periood on Ö jaoks läbi.

"Eesti maitsete" menüüsse kuuluv õunaveinis hautatud angerjas ürdikreemi ja kurgiga on hinnalisim, aga ka kaugelt parim kõigist seni eri restoranides maitstud eelroogadest. Tegelikult on angerjat ka lepalaastude ja suhkruga mõni minut suitsutatud. See annab õrn-hapuka maitse, mis vihjab küll kaudselt hästi tuntud kuumsuitsuangerjale, aga on hoopis teine tase. Ürdikreem on kui värskekusepomm. Kinnitab oivaliselt Romani juttu ainult värskeima kraami kasutamiseks.

Ö-s ei tunta muret, et tooraine nappuse või mõne muu põhjuse tõttu peaks Eesti köögist eemalduma ja uuesti rahvusvahelisi suundi võtma. Küll aga palub Roman endale kõhklemata helistada nendel aiapidajatel, põllumeestel, looma- ja linnukasvatajatel, kellel on pakkuda mingit huvitavat toorainet. Tema telefon on 520 0543.



Restorani Ö peakokk Roman Zastserinski.

Maitse sügist restoranis Aed

Restorani Aed uus peakokk Angelica Udeküll tuleb köögist saali, kaasas kann hallikassogase vedelikuga. "Näeb kole välja küll, aga maitse," kallab ta klaasi tummist vedelikku täis. See on värskest pressitud ning viljalihaga õuna- ja pիրnimahlha segu. Täna maitseb Angelica sügis niimoodi ja kokandusest rääkides on üks lonks või suutäis mõjusam kui tuhat sõna.

Põhjamaade Ministrite Nõukogu Eesti esinduse korraldatud töö Rootsi parimas restoranis Oaxen sai läbi ning nüüd on aeg seal kogetut oma restoranis rakendada. Peaaegu kõik, mis aias kasvab, on mingisugusel moel taldrükule pandav. Maitse ja väljanägemisega tuleb tööd teha.

"Kokandus ei ole töö, vaid elustiil," teeb Angelica kokkuvõtte oma töösse suhtumisest, mida Rootsis viibimine igati kinnitas. Angelica toidud on tõesti hästi personaalsed, kui nii võib öelda. See tähendab, et tema eripära on äratuntav ja see on väga hea koka tunnus.

Paari nädala pärast on restoranis saadaval täiesti uus menüü. Esimene Angelica juhitud kokkade tiimi poolt tehtu. Salatikuhiat taldrükul karta ei maksa, oodata võib rohkem läbilõiget kõigest sellest, mida aiad pakuvad. Ning seda muidugi vastavalt

hooajale, ikka aiast otse taldrükule.

Menüüs "Eesti maitset" on juba katsetatud Rootsis omandatud uusi valmistamisnippe. Kõike veel ei saa, selleks on vaja mõningaid uusi seadmeid. Peatooraine mõistagi aiast ei pärine, aga kõik muu on restorani nimele vastav.

Eelroog: tomatiterriin kergelt suitsuse kammkarbi, hiidkrevetikreemi ja forellimarjaga. Kammkarbi suitsutamine käib otse köögis käepäraste lihtsate vahenditega. Natuke lepalaastupuru pannipõhjale suitsema, ning rohkem pole imeõrnale kammkarbile eksootilise maitse külgepoimimiseks tarvis.

Pearoog: kaneeline pardifilee karamellistatud sibula, selleripüree ja mustõstra- ning punase veini kastmega. Lisaks peategelasele pardile, mis valmistatud *slow cooking'* u meetodil, nõuab selles toidus endale suuremat tähelepanu selleripüree.

"Tahaks botaanikuga teha ringkäigu sügisese looduses," õhkab Angelica unistavalt ja annab mõista, et kodune loodus pakub lõputult ande, mida taldrükule panna.

Magustoit: õunatarretis viinamarja-kaneelipuistega, vanillitüümianijäätise, koolakastme ja õunakrõpsudega.

Restorani Aed uus menüü on kindlasti sügisese Tallinna restoranielus üks tähelepanu väärimaid.



Restorani Aed uus peakokk Angelica Udeküll



Kaks unikaalset õhtusööki

Lisaks erimenüüdele Tallinna restoranides toimub "Eesti maitsete" ürituse raames kaks unikaalset õhtusööki, millest piiratud arvul huvilistel on samuti võimalik osa saada.

Aasta koka autasustamine

Eesti Näituste messikeskuses toimuva aasta koka finaaloistluse võitjaid autasustatakse 1. novembri õhtul kell 19.00 restoranis Nero toimival üritusel. Lisaks on see üritus avapeaks järgmisel päeval algavale Global Chef Challenge'i Põhja-Euroopa finaaloistlusele. Samuti toimub kokakunstialbumi "Maailmine gourmet" esmaesitlus. Albumis eksponeeritakse 48 Eesti natüürmorti eri aegadest ning nendest inspireeritud nüüdisaegseid gurmeetoite.

GCC gala

3. novembri õhtuks selgub Põhja-Euroopa parim kokk, kes jätkab võistlemist maailma parima tiitli nimel järgmise aasta mais Dubais. Autasustamine toimub restoranis Merineitsi algusega kell 19.00.

Mõlemad üritused on tähelepanuväärsed ka õhtusöögi poolest, mille iga käigu valmistab Eesti peakokkade ühenduse eri liige. On ju huvitav teada saada, millega kostitavad meie parimad kokad oma Põhja-Euroopa kolleege.

Kutse aasta koka autasustamise üritusele maksab 1250 ja GCC galale 1450 krooni. Neid pakub Eesti peakokkade ühendus internetis www.eestimaitset.com või meili ene.ojaveski@ajakirikook.ee teel.

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