

Restoran Novell impordib maitseid Islandilt

Mis on Eesti maitseid? Kõikide nende toitude maitseid, mida me oma Maarjamaal sööme.

Tänapäeval ei mahu selle mõiste alla kindlasti ainult sealihha, silgud ja mulgipuder. Eesti maitseid tähendavad kindlasti ka pastat, hanemaksa, sushit ja kammkarpi.

Restorani Novell peakokk Priit Toomits haaras kinni Põhjamaade ministrite nõukogu Eesti esinduse ettepanekust töötada kõige eksootilisemal põhjamaal – Islandil. Nüüd paneb ta kokku menüü Eesti maitsete ürituseks ning impordib siia julgelt täiesti uut ning senitundmatut.

Mulgipudru mainimine ei olnud juhuslik. Selle vaste Islandil on *plokkfiskur* ehk hautatud soolakala, mis on segatud kartulipudru sisse. Seda igiammust toitu pakutakse Islandil kaasaege kokanduse võtetega "tuunitult" noobilimates restoranides, aga ka kodudes oma perele lõunaks.

"Ei tea, mida meie kokad ütlesid, kui neile lõunaks mulgiputru pakusid?" jääb Priit mõttesse.

Plokkfiskuriga kahtlust ei ole, sellest koos grillitud kammkarpide ja krabi-koogiga saab Novelli menüü pearoog. Kuivatatud soolaturks – selline nagu ainult Islandil seda teha osatakse – on otse saareriigist Novelli külmkapis samuti ilusasti kohal.

Veel kuuluvad menüüsse tuunikala *tataki* (jaapanipärane *carpaccio*, mitte täiesti toores, vaid õrna küpsetusrandiga) ning homaarisupp. Seda viimast õppis Priit tundma Reykjaviki kalasadamana sõna otseses mõttes kalurihurtsi-



kus. Vanas paadikuuris on kokku kümme inimest mahutavat kaks hõõveldamata puust kokku klopsitud lauda, millelt külalistele pakutakse nimetatud suppi ja värskete mereandide varda. Koht ei täida kindlasti kuigi suurt osa avalikule söögikohale esitatavatest nõuetest, kuid seda ei ole vihaste tipprestoranipidajate rünnakutele vaatamata ka suletud. Vaat missugune võib olla ühe imehea supi mõjujoud!

Magustoiduks valmistab Priit šokolaadiduo, mille juurde kuulub mustikajäätis *skyrri* tehtud *chipsiga*. *Skyrr* on kohupiimalaadne piimatoode lambapiimast, midagi hapukoore ja kohupiimapasta vahepealset.

Tasub proovimist. Nii ehedaid Islandi maitseid ei kohta meil kuigi sageli.

Kokkade MM-i finalist

Aldona Gečiene kokalooming on inspireeritud kõige kaunimatest muljetest

Šarmantne leedulanna Aldona Gečiene on söögivalmistamise vastu huvi tundnud juba varajast noorusest. Nüüdseks on tema kogemusi, loomingulisust ja kiindumust kokakunsti vastu hinnatud mitmetel võistlustel ning tema toitu on tunnustanud paljud gurmaaniid. Just tänu sellele valis Leedu kokkade assotsiatsioon ta ühel häälel oma esindajaks Global Chef Challenge'i võistlustele. Aldona on üks Leedu tuntumaid kokki ning leidnud äärmäkimist ka Euroopa Ühenduse paremate kokkade kokaraamatus.

Aldona vanaema, kes õpetas talle esimesi kokakunstsialadusi, töötas samuti professionaalse kokana ning lõpetas vastava kooli 1911. aastal. "Ise tundsin ma huvi hoopis maalimise vastu. Üritasin isegi Kaunase kunstikooli sisse saada, kuid ei osutunud valituks," naerab Aldona. "Nii otsustasingi meeldivate mälestuste tõttu hoopis kondiitri- ja kokakooli minna."

Meisterkokk Aldona otsib pidevalt ebatraditsioonilisi lähenemisi, uusi tehnikaid, maitsekombinatsioone ja värve. Tähtsaimaks peab ta aga seda, et kõik tema tehtud maitseks hästi ja oleks kaunitult esitletud. "Kui ma valmistan toitu, siis olen alati heas meeleolus. See kandub



toiduga edasi ka minu klientideni. Püüan tähelepanu pöörata pisematele detailidele. Kokkamine on minu jaoks loominguline mäng, kus ma kasutan kõiki inspiratsiooniallikaid ja kauneid hetki oma elust."

Aldonale meeldib reisida ja aktiivselt looduses puhata. Matkarajad, kanuamatkad ja reisid kaugele

maadesse annavad uusi ideid ning mõtteid, mida saab roogade valmistamisel kasutada. "Mulle meeldib teiste maade kolleegidega koos süüa teha ja põnevaid retsepte proovida," räägib ta. "Meeldib joonistada, rahvalaule laulda ning muusikat kuulata. Aga seda kõike siis, kui leidub mõni vaba hetk, mida paraku on väga harva."

Lapsepõlves maitseid Adonale üle kõige vanaema valmistatud road. "Nüüd meeldib mulle väga hirveliha ja absoluutne lemmik on hirvelihafilee karamelliseeritud herneste, porgandikartulipudru ja punase veini ning mustsõstrakastmega," avaldab meisterkokk oma eelistusi. "Hirveliha on nii pehme ja peen ning temast on võimalik tohtul hulgal erinevaid hõrgutavaid roogi valmistada."

Eelmärgitud rooga võitis Aldona Moskvast hõbemedali ja see maitseb väga ka tema restorani klientidele.

"Lemmiktoorained vahetuvad pidevalt. Mulle meeldib kasutada kõike, mis on hea maitsega, looduslik ja mille abil on võimalik saavutada uusi maitse-, lõhna- või värvikombinatsioone. Kindlasti pole tulemust, kui oma roast puudub korralik nägemus," on Aldona veendunud.

Šokolaadikook pistaatsia pähklite ja teekreemiga

35 tk
Keeks pistaatsiapähklitega

Koostis:

- 67 g mune
- 33 g suhkrut
- 23 g sarapuupähkleid
- 23 g rohelist pistaatsiapähkleid
- 42 g munavalget
- 25 g suhkrut
- 16 g rohelist pistaatsiavõiet
- 15 g koort (35%)
- 17 g jahu

1. Vahusta munad ja suhkur.
2. Sega omavahel jahu, puhastatud sarapuupähklid ja rohelist pistaatsiapähklid.
3. Vahusta munavalged suhkruga, kuni moodustub ühtlane muna-vaht.
4. Sega omavahel pistaatsiavõie koorega.
5. Sega eelnevad segud omavahel ühes suures kausis. Jahu lisa kõige viimasena.
6. Küpseta 180-kraadises temperatuuris 5–6 minutit.

NB. Keeks paisub ahjus. See on valmis siis, kui alla vajutatud küpsetis tõuseb kohe üles tagasi.

Šokolaadikeeks

- 118 g võid
 - 40 g tuhksuhkrut
 - 31 g munakollast
 - 235 g munavalgeid
 - 78 g suhkrut
 - 100 g "Brute" kakaod
1. Vahusta munakollased suhkruga.
 2. Lisa munavahule pehme või.
 3. Vahusta munavalged suhkruga ühtlaseks munavahuks.
 4. Sega saadud munakollasega või



munavahuga.

5. Sõelu kakao ja lisa ülejäänud taig-nasse.

6. Küpseta 190-kraadises kuumuses 5–6 minutit.

NB. See keeks ei kerki. Kui sisse torgatud keeks jääb kuivaks, on keeks valmis.

Pistaatsiakreem

- 8 g mett
 - 40 g koort (35%)
 - 8 g võid (82%)
 - 88 g piimašokolaadi
 - 24 g rohelist pistaatsiavõiet
1. Kuumuta mesi, koor ja või pliidi kuni keemistemperatuurini ning seejärel jahuta see maha.
 2. Sulata šokolaad veevannis.
 3. Sega mõlemad saadud segud omavahel ja lisa pistaatsiavõie.

Teekreem

- 132 g vett tee jaoks
- 11 g musta teed

- 11 g rohelist teed
- 62 g munakollaseid
- 28 g suhkrut
- 110 g piimašokolaadi
- 213 g koort (35%)
- 4 g želatiini
- 125 g vett

1. Sulata veevannil piimašokolaad.
2. Aseta tee kuuma vette, lase kaks minutit tõmmata ning kurna vesi.
3. Vahusta munakollased.

4. Sega saadud tee koos vahustatud munakollasega veevannil pliidi kuni tee aurustumiseni.

5. Seejärel lisa saadud segule vees lahustatud želatiin (mitte kuumalt)

6. Vala šokolaad ülejäänud massile ning pidevalt segades lisa koor.

Pruuni suhkruga ja kakao ettevalmistus

- 40 g valget suhkrut
- 40 g pruuni suhkrut
- 40 g võid (82%)
- 40 g apelsinimahla
- 40 g jahu
- veidi "Brute" kakaod

1. Sega omavahel või pruuni ja valge suhkruga.

2. Sega apelsinimahla, jahu ja kakao, kuumuta kuni vedeliku aurustumiseni ning jahuta segu maha.

3. Nüüd sega omavahel mõlemad segud.

4. Küpseta 180-kraadises kuumuses 7 minutit, pärast ahjus küpsemist võid vormida vastavalt soovile.

Kaunistus:

- 50 g suhkrut "Artistiko"
- 10 g pistaatsiapähkleid
- 15 g tuhksuhkrut
- 15 g "Brute" kakaod

Beer House – gurmeerestoran mõneks päevaks

"Olen sõjaväest tagasi," teatab telefonis restorani Beer House peakoka Dmitri Roozi lõbus hää tagasiõudmisest Põhjamaade parimast Taani restoranist Noma. "Komandeerin-gusse" saatis Dmitri Roozi Põhjamaade ministrite nõukogu Eesti esindus.

Kord, distsipliin, organiseeritus on need kolm märksõna, mis ühendavad head armeed ja tipprestorani Noma.

Hoopis huvitavamad on aga Noma kokkade toiduvalmistamise tehnikad. Sõe kasutamine, puuviljadest tolmute tegemine, piimakile, lämmas-tikuga piimavaht... Pärilised osa õpitust leiab kohe rakendust Beer House'i Eesti maitsete menüüs.

Uus menüü tuleb täiesti erinev restorani teistest toitudest. Ega õlle-restoranis pea ilmingimata ainult õlut jooma, leiab Dmitri lahenduse sellele, et menüü peatoiduks planeeritava pangafilee õrnale maitsele oleks mis tahes õlu natuke liiga robustne kaaslane.

Niisiis pearoog: pangafilee hapukurgi-*zabaglione*, kartuligratääni ja sibulamarmelaadiga. Sellega pole üles loetletud kaugeltki kõik selle gurmeeroa komponendid, sest siis ei saaks loetelu iial otsa.

Alustame aga mustast pulgast, mis fotol on fookusest väljas taldriku kaugeimas sosis. See on porrusüsi ehk võiemulsioonis kuumutatud ja söega

paneeritud porru.

Kollane *zabaglione* on tehtud hapukurgist ja munakollasest – tõeliselt hõrk saatja imeõrnale pangafilee. Kartuligratäänil ilutsevad kaerahelbekrõpsud, maitsetähelepanu tõmbab endale sibulamarmelaad.

Peamine erinevus Noma köögist seisneb selles, et sealsed portsjonid on väga miniatuurid. Dmitri tahab aga oma restorani tõhusate toitudega harjunud külalisi üllatada, kuid mitte ehmatada. Seepärast on Beer House'i portsjon Noma tavalisest oma neli korda suurem.

Eelroaks Eesti maitsete menüüs pakutakse anšoovisejäästist musta leivapuru koogil ning magustoiduks õlleivapuru piimavahu ja põldmarjasorbeega.

Kindlasti valmistatakse kõik toidud *à la carte*. Et tegemist on väga töömahukate roogadega, siis peavad need, kes seda menüüd proovida soovivad, broneerima laua ühe päeva ette ja broneerimisel teatama, et soovivad süüa Eesti maitsete menüüd.

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