



Eyvor Runarsson ja Priit Toomits.

Eesti kokk Priit Toomits Islandil

Islandi parimad restoranid avavad küllastajatele oma ukseid ainult õhtusöögiks.

Kui Põhjamaade Ministrite Nõukogu Eesti esindus pakkus viiele Eesti tippkokale võimalust töötada Põhjamaade restoranides, rabas kiire reageerimisega Priit Islandi kohe endale. Tundmatusel on oma võlu.

Islandi paremad restoranid avavad ukseid ainult õhtusöögiks, kella kuue paiku õhtul. Küsimusele, miks nii, vastab Sigi Halli restoran (Priidu peamine võõrustaja) peakokk Eyvor Runarsson, et parima pakkumiseks tuleb keskenduda.

Küllap on siin oma osa ka Islandi ülikõrgtel hindadel ja elustiilil. Suure pindalaga (elaniku kohta) ja väikese rahvaarvuga maa elanike üks suuremaid hobiseid on looduses liikumine. See võtab aega, aga muudab ka õhtuks väga näljaseks. Islandlastele meeldib hästi süüa ja ka ise hästi süüa teha. Seepärast on Reykjaviki rohkemarestoranide peamised küllastajad turistid ja välisärimehed.

Eri restoranid omavahel võrreldes tunnistab Priit, et konkurents on ülikõva. Sellest ka vajadus teistest eris-

tumise ja kiirete menüümuutuste järele. Kõige kauem kehtib jõulumenüü, sest sellel ajal restoranikülalastajad müüvad elamusit taga ei aja.

Praegu väga "kuuma" restorani Domo köögis loetles Priit ühel õhtul serveerimisvalmis kastmeid kokku umbes viisteist. Tema Novellis on see arv viis-kuus. Kõiges selles virvarris on siiski püsima jäänud islandlaste lugupidamine oma traditsioonilise toidu suhtes. *Plokkfiskur* on rahvustoidu staatuses. See on purustatud kartul keedetud kalaga, millele on lisatud piima, koort, küüslauku ja peterselli. Raske silmatorkavalt serveerida, aga väga maitsev.

Kui Priit hakkab Novellis oma Islandi köögist inspireeritud menüüd tegema, siis kuulub sellesse kindlasti soolaturisk. Köögi-poolle aga hangib ta lisaks mõned vajalikud seadmed, mida nägi esimest korda saareriigis. Tunnuslauseks on moodne *slow cooking* oluliselt vähema inimtööjõuga.

Norra mõjud Karl Friedrichis

Karl Friedrichi peakokk Veiko Ruukel teeb toidud vastu talve tugevamaks.

Karl Friedrichi peakokk Veiko Ruukel on Põhjamaade Ministrite Nõukogu Eesti esinduse korraldatud lähetuselt Norra parimasse restorani Bagatelle tagasi ning väge täis. Nähtu ja kogetu vajab rakendamist. Mida siis Raekoja platsi veerel nüüd teistmoodi tegema hakatakse?

Esmaalt lähivad toidud vastu talve sobival "tugevamaks". Oli kasutatakse toiduvalmistamisel vähem ja võid üksjagu rohkem. "Meie söömine peaks olema vastavuses aastaegade vaheldumisega. Nii saab kõige paremini ära kasutada värskemat kodumaist toorainet," põhjendab Veiko.

Karl Friedrichi menüü "Eesti maitseid" tuleb nimele vastav, aga tugevate Norra köögi mõjudega. Ühe lausega võiks seda iseloomustada nii: pange lauale parim ja värskem kodumaine ning sinna kõrvale see välismaine, mida meil ei ole, aga ilma milleta ei raatsi läbi ajada. Niimoodi tehakse ka restoranis Bagatelle.

Norra on kuulus oma lõhe poolest, seepärast on pearoog aurutatud Norra lõhe talviste Eesti köögiviljade



ja kukeseene-puravikukastmega. Eestlaslikult tagasihoidlik, kuid samas sisukas roog.

Et sügis on teadagi jahihooaeg, lubab Veiko metslooma või -linnu menüüsse saamiseks üles otsida koolipõlvettavast jahimehe.

Eelroaks on praetud hanemaks seederänniseemnete ja marineeritud ploomide padjal. "Sel aastal oli väga hea ploomisaaq," põhjendab Veiko mitte just igapäevast kombinatsiooni. Ploomidel on selles roas väga neutraalne osa, aga seederänniseemned õilistavad veel rohkem niigi õilsat hane-maksa.

Jevgeni Skobelev – kokk, kes valmistab eriliselt kuumasid roogasid

Tšestnaja Tšarka peakokk Jevgeni Skobelev on Venemaa meisterkokk.

Jevgeni Skobelev on Vene köögiga trahteri Tšestnaja Tšarka peakokk. Trahter asub Peterburi linnast väljas Viiburisse suunduva maantee ääres ostukeskuse juures. Ei kõla justkui kohana, kus peaks töötama Venemaa meisterkokk?

Siiski, esimene mulje on petlik. Suur talupojastiilis sisustatud trahter ei tundu töepoolest eriline, enne kui hakkavad saabuma söögid. Lauale toodud kali ja morss on kindlasti parimad, mida olen Venemaal saanud. Samuti võiks vabalt mõne linna esirestorani menüüsse kuuluda salat kergelt suitsutatud pardirinnaga. Saiakoorikuga kaetud borš on aga tulikuuum, niisamuti kaanega potis serveeritud juustukastmes pelmeenid.

Kui püüda Tšestnaja Tšarkat kuidagi liigitada, siis on tõenäoliselt tegu esimese gastronoomiastrahteriga Venemaal. Umbes nii, nagu Inglismaal on gastronoomiapubid. Ja toit serveeritakse tulikuuumalt sellepärast,



et venelasele on väljas söömine sotsiaalne tegevus. Hea kokk korraldab asja nii, et toidust saab sealjuures ikka ka mõnu tunda.

Jevgeni kogemus on kaugel laiem, kui trahteri peakoka puhul oodata võiks. Tritoni restoranide ketti, mis on välja kasvanud Peterburi parimaks peetavast mereandide restoranist Triton, kuulub praegu kümme, aga varsti juba viisteist restorani. Kõik on spetsialiseerunud kas kindlale rahvusköögile või konkreetsele tooraineliigile.

Tühja kõhtu Peterburis kaua kannatama ei pea. Lähim söögikoht on lähedal sõna otseses mõttes, kuid hea söögikoht võib olla üllatavalt kaugel. Kesklinna üürihinnad on meeletud, aga venelasele meeldib avarus ja küllus. Seepärast hakkavad ilma tegema linnast väljas asuvad restoranid, mis meenutavad pigem väikesteid söögikülasid.

Peterburi restoranispetsialistide soovitusnimekirja ei küündi kahekümne nimeni, kuid pooled selles on Tritoni restoranid. Venemaa meisterkokk on kindlasti oma tiitlit väärt.

Õunapannkoogid kohupiimakreemi ja pohlakisselliga

- 30 g õunapannkooke
- 20 g kohupiimakreemi
- 40 g pohlakisselli
- 10 g hapukoorekreemi
- 3 g meeikraad
- 2 g kummeli-piparmündivahtu
- 0,5 g värsket münti
- 3 g pohli
- 10 g valget glasuuri

Valmistamine:

Pange õunapannkoogid (3 tk) kohupiimakreemipallidega kondiitrikoti abil kihiti ja asetage taldriku keskele. Tehke hapukoorekreemist kaks pallikest ja asetage ettepoole vasakule. Tõstke neile meeikraa ja mündilehe. Paremale tahapoole pange valgest glasuurist tehtud kastmekann ja täitke see pohlakisselliga. Katke kissell kummeli-piparmündivahtuga. Segage osa kastmest pohladega ja valage pannkookidele.

Meeikraa

- 100 g mett
- 140 g vett
- 3 g agar-agarit
- 10 g želatiini

Valmistamine:

Lisage mee vesi ja keetke paksuks. Lisage agar-agar ja keetke 30 sekundit. Pange segu želatiini ligunema, siis pigistage vesi välja ja lahustage meesiirupis. Asetage saadud segu määrdepritsi ja laske toiduõlisse. Kurnake tardunud pallikesed läbi sõela.

Õunapannkoogid

- 100 g nisujahu
- 100 g 2,5% piima
- 40 g 33% rööska koort
- 1 kanamuna
- 150 g värsket õunu
- 4 g pärmi
- 100 g toiduvõid, praadimiseks

Valmistamine:

Segage nisujahu, piim, röösk koor



ja munakollane tainaks. Riivige kooritud õun jämedal riivil ja lisage tainale. Pange juurde pärm ja vahustatud munavalge. Asetage valmis tainas üheks tunniks sooja kerkima.

Küpsetage kooke eelnevalt soojendatud pannil läbi metallrõnga (läbimõõt 60 mm).

Kummeli-piparmündivaht

- 10 g kuivatatud kummeliõisi
- 10 g värsket münti
- 200 g vett

Valmistamine:

Valage kummeliõied veega üle ja keetke 15 minutit. Võtke pliidilt, lisage värsket münti ja laske seista 45 minutit, seejärel kurnake läbi. Enne serveerimist vahustage saadud leotis mikseriga, tõstke vaht ettevaatlikult taldrikule.

Kohupiimakreem

- 60 g kohupiima
- 15 g tuhksuhkrut
- 10 g värsket sidruni mahla
- 25 g 33% rööska koort
- 1 g vanillisuhkrut

Valmistamine:

Peenestage kohupiim ja sõeluge sisse tuhksuhkrut. Segage ained omavahel kokku. Vahustage röösk koor koos sidrunimahla ja lisage kohupiimamassile. Laduge kaussi,

kaunistage puuviljade (marjade) ja piparmündiga.

Hapukoorekreem

- 200 g 20% hapukoort
- 200 g suhkrut
- 300 g 2,5% piima
- 2 kanamuna
- 20 g želatiini
- 2 g vanillisuhkrut

Valmistamine:

Pange želatiin ligunema. Segage muna piimaga, soojendage. Lisage suhkrut, vanillisuhkrut, želatiini. Soojendage. Laske massil jahtuda 35 kraadini. Vahustage korralikult hapukoort ja lisage peene nirena piimasegusse.

Pohlakaste

- 300 g värsket pohli
- 300 g suhkrusiirupit
- 70 g punast majaveini
- 30 g tärklis
- 5 g jahvatatud kaneeli
- 400 g allikavett

Valmistamine:

Peske marjad puhtaks, hõõruge puruks ja keetke osa marju. Nõrutage keedetud marjade massist mahl, segage see ja tooreste marjade mahl suhkrusiirupisse. Aurutage kergelt punane vein, lisage kaneeli ja marjasirup. Jahutage.

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