



Restorani Stenhus interjäär nüüd



... ja kümne aasta eest.

JUUBEL KOKAKUNSTIS

10 aastat köögis ja söögis

Kümne aasta eest Eesti restoranides jäasalatit veel ei tuntud, krokodilli ja kangurut võis tellida küll. Koos Stenhusi peakoka Tõnis Siiguriga tuletasime meelde viimase kümnendi kohalikku gastronoomilist ajalugu.

TEKST HEIDI VIHMA – FOTOD MEELI KÜTTIM, ERAKOGU

Ühel kevadel, aastal 1998, avas Tallinnas Püha-vaimu tänaval ukсед restoran Stenhus. Meie katkendlikku kulinaarset ajalugu arvestades on kümneaastane söögikoht juba küllaltki väärikas ja soliidne. Raekoja platsil olid juba Karl Friedrich ja Maharaja, aga Troikat ja Balthasari veel mitte. Gloria ka muidugi, aga Egoisti veel ei olnud.

Sel ajal olid Tallinna restoranide menüüs krokodill, madu, kanguru, jaanalind ja kammkarp – mida eksootilisem tooraine, seda paremaks söögikoh- ta peeti. Kas neid elukaid ka valmistada osati, polnud tähtis, olulisemad olid uudsus ja eksootika. Eestlased on toidu-uudiseid alati hästi vastu võtnud, olgu siis rahvuskööke või muid uusi asju. Kuid pea- aegu kogu tooraine, millest tollal süüa tehti – kana, kala, liha, köögivilid – oli külmutatud. Till, petersell, sibul, roheline salat, kartul, porgand, kapsas – enam-vähem sellega värske valik piirduski. Tõnis Siigur meenutab, kuidas ta esimest korda Hispaanias jäasalatit nägi ja seda ka oma restorani tahtis, kuid enne läks hulk aega, kui see Eestisse ükskord kohale jõudis. Hiina kapsas saabus varem, aga seegi tuli alles üheksakümnendate lõpus.

Toorainete tundmaõppimisele lisaks vajab tutvustamist ka suur osa muu maailma toiduklassikast. Tõnis Siigur mäletab klubivõileiva tulekut: “Olin sellest kuulnud ja lugenud, aga süüa ei olnud, praktiline kogemus puudus. Proovisime ette kujutada, milline see võiks olla ja püüdsime järele teha.” Klubivõileib on Stenhusi menüüs siiani. Juubelinädalal meenutati restorani esimest menüüd ja neid roogasid



Stenhusi pikaegne peakokk Tõnis Siigur rõõmustab, et värske tooraine pole enam defitsiit.

sai jälle tellida. Caesari salat, puuvilja salat ning brüleeekreem on samuti siiani vastu pidanud. Kümne aasta tagusest menüüst leiame veel tal- liliha – see oli tol ajal suur saavutus, meenu- tab Siigur. Ka faasan ja kammkarp, mis jälle- gi külmutatuna saabusid, olid tähelepanuväär- sed. Pakuti ka kana, mida nüüd enam ei ole – turistid sööksid seda küll, aga Eesti gurmaanid enam ei taha.

Et näitlikult selgeks teha, millise arengu Eesti restoranid on kümne aastaga läbi teinud, valmis- tab Tõnis Siigur meile kaks peedirooga. Riivi- tud keedupeet majo-neesikastmes ja kitsejuustu- peedisuupiste ehk peedi-*carpaccio* kitsejuustu- besee, Cabernet Savignoni kastme ja peedi- vinegretiga. Peedisalatit maksakastme või kot- letiga mäletavad kõik, ka Tõnis Siigur alustas sellega. Muidugi osati ka neid hästi teha, liht- sad toidud ei ole ju halvad, vaid aeg oli selli- ne ja nüüd igapäevaseks saanud road polnud veel päralt jõudnud.

Mis roogade serveerimisse puutub, siis küm- nend tagasi peeti oluliseks, et restoranis oleks kasutusel ühtse kujundusega serviis. Enam po- le see nii – esikohal on road ja nende kujundus, serveerimiseks valitak- se sellised nõud, mis toitu kõige paremini esitleda suudavad. Ühetaoli- suse asemele on tulnud individuaalsus, omapära. Majoneesiga keedu- peedisalat lihtsal värvilisel või ka lillelisel taldrikul, peedi-*carpaccio* aga trendikal mustal vaagnal, mis peedi punase värvi erilisel esile toob – nii

* Guinnessi rekordite raamatu andmetel on maailma vanim tegutsev restoran Madridis asuv Botin, asutatud aastal 1725. Pariislased pole sellega nõus, nemad peavad oma Le Procope'i veel vanemaks – aastast 1686.