

5

VIIS
PLUSSE
RETSEPT



Mais kutsub

Esialgsete plaanide kohaselt pidi restoran Mais avama uk- sed juba mais. Aga läks teisiti ja nüüd on Kuressaare ühe uuema söögikoha sünnipäev reede ja 13. november. Perekond Tamjärv vuntsis üles mõned Tolli tänaval asuva endise ar- vutusjaama esimese korruse ruumid ja ootab kõiki huvili- si uude “söögi- ja kultuurinautlejate” paika. Just niimoodi määratleb Maisi olevast ja tulevast klientuuri ettevõtlik noor mees **Adam Tamjärv** (pildil), kes vastavalt vajadusele ke- hastub ümber Maisi peakokaks Ben Adamovichiks.

“Ruumid olid ikka päris korrast ära, Kingamaja kasu- tas neid laona. Praeguses köögis, millel suurust ühe väike- se korteri jagu ehk 35 m², oli kingsepa töötuba,” tutvustab Adam maja ajalugu. “Restorani peasaalil on põrandapinda

ligi 80 m². Algul tahtsin ma teha isegi väiksemat restorani, aga siis hakkasid tuttavad küsima, et kas siia ikka tantsu- ruumi ka jääb. Nii et tegelikult on seda ruumi siin päris pa- rasjagu.”

Restoranile nime leidmisega on seotud kaks toredat lugu. “Ma olen ajaloo huviliseks põhjalikult uurinud *Great Columbus exchanges*’i (nn suur Kolumbuse vahetus). See toimus peale Kolumbuse n-ö Ameerika avastamist, kui sealt hakati erinevaid köögivilju Euroopasse tooma ja siit üht- teist sinna viima. Meie saime sealt maisi, Ameerika põlis- elanikud said Euroopast põhiliselt erinevaid haigusi. Mais on suurepärane toiduaine, mida omaegne N. Liidu juht Nikita Hruštšov üritas kogu suurel kodumaal kasvama pan- na. Mul on meeles, et minu kolhoosnikust memm laulis ikka sellist laulu: “Meil on kõige parem mais, sööb kolhoos- nik, sööb ka veis!” Algul tahtsime restorani avada mais ja siis oleks saanud teha vahva pressiteate – Mais avatakse mais! Aga juhtus nii, et avamiseni jõudsime alles novembris. Lisaks sellele, et mais on toodud Ameerikast, on meil emaga mõ- lemal mais sünnipäev. Meil on alati kevad!”

Restoran sündis tänu kopsakale investeeringule, millest

ok

36