

# Tuntud eesti toidud uut moodi

KARIN KALJULÄTE

Öeldakse, et kõik uus on ammu unustatud vana. Seda väidet kinnitas ka eesti toitude päev Põltsamaa Ametikoolis.

**P**õltsamaa Ametikooli toitlustusõpetajad andsid kahele kokanduskursusele ülesande valmistada vanu eesti toite uues võtmes. Lõpptulemuseks on valmis kooli õpeköögis 30 rooga, mis retsepti täiendamise ning serveerimise käigus muutusid moodsamaks ja isuäratavamaks.

Tulemus üllatas ka noori endid. Mitmed neist tunnistasid, et leidsid omaenda ja kursusekaaslaste valmistatud hulgast seesuguseid toite, mida edaspidi tahaksid pakkuda kodustelgi pidulaudadel.

Kõige mustema töö ehk veretoitude valmistamise võtsid noormehed enda peale. Esmakordselt verivorsti teinud Tanel Vandrecht tunnistab: nüüd oskus käes ning jõulupühadeks ta kauplusest vorsti ei ostakski, kui vaid oleks võtta verd ja soolikaid. Tanel usub, et tööstuses soolikaid küll nii puhtaks ei roogita. “See oli kõige raskem töö, rasva oli nendes ikka paksult. Õpetaja aitas veidi. Muud tööd läksid kõik kiiremini ja olid lihtsamad,” ütleb Tanel.

Kui verivorsti tehti traditsioonilisel viisil, siis verikäkid said sootuks teise kuju. Need vormiti ümmargusteks frikadellisarnasteks pallideks. Sellisena meeldivad verikäkid ka lastele – saab torgata suupistetiku otsa ja hapukoorekastmest või pohlamoosist läbi tõmmata.

## PUDER NAGU KOOK

Liina Valksaar ütleb, et nägi esimest korda oma silmaga, kuidas verest toite tehakse. Liina ja Kai-Liis Kivi valmistasid koos kartuli- ja tanguputru peekoniga, mis erineb tuntud mulgipudrust ning näeb ka sootuks teistsugune välja. “Panime kartulipudru ja tangupudru kihiti vormi. Pärast keerasime selle taldrikule kummuli,” seletab Kai-Liis. Selle tulemus oli kooki meenutav pudruports, mille põhja moodustas tangu-



**Põltsamaa Ametikooli noored kokad Liina Valksaar ja Kai-Liis Kivi valmistasid kartuli-tanguputru uut moodi.**

puder ja pealmise kihi kohev kartulipüree. Liina tunnistab ausalt, et varem ei võtnud ta kartuli-tanguputru suu sisegi. Nüüd, mil selle uut moodi tegemine selge, lubab ta seda koduski valmistada ja süüa.

“Oleme palju õppinud eri rahvaste toite. Eesti toite tegime esmakordselt ning me saime sellest hästi positiivse elamuse,” kinnitavad Liina ja Kai-Liis. Mõlemad tüdrukud soovivad tulevikus kokana ametisse asuda.

## OA-PAJAROAL ON VÄRVI

Aigi Aruste tehtud toite võiks iga perenaine aeg-ajalt oma perele või isegi külalistele pakkuda. Neiu pani oma meisterliku serveerimisoskusega särama kilupirukad ja oa-pajaroa, mis laual meenutas pigem torti. Selleks et pajaroog laual ilus oleks, kasutas Aigi vorme. Valas roa esmalt suuremasse ümarasse vormi ning surus selle lusikaga tihedamaks, siis tõstis peale väiksema vormi ning täitis ka selle sama toiduga. Nii saigi pajaroog tordi kuju, mille ta kaunistas veel maitserohelisega.

“Retsepti otsis mulle toitlustuse kutseõpetaja Taimi Saarmann. Tegin oa-pajarooga täna esimest korda. Ja see

õnnestus!” rõõmustab neiu.

Oma kodusele peolauale julgeb Aigi kindlasti panna oa-pajaroagi. “Sellel toidul on värvi. Jumet lisavad kodumaised porgandid ja tomatid, efektсед on ka need suured oad,” leiab neiu. “Sobib pakkuda nii külmalt kui soojalt, kuidgi soojana on see toit vast ikka maitsvam.”

Eesti toidu päeva vajalikkuse üle mõtiskledes leiab Aigi, et kogemus oli vajalik kõigile kokaõpilastele. “Õppisime küll kõige lihtsamaid asju, aga see oli seni õpitust erinev. Näiteks avastasime, et toite saab väga maitsvaks ka lihtsalt soola ja pipraga. Seda ju naljalt tavaliselt ei tehta – ikka on käepärast maitseainesegu kotikesed.”

Põltsamaa noorkokade eeskujul võiks igapäevase toidulaua rikastamiseks serveerida ka kartuliputru uuel moel. Selleks tuleb praetud peekoni-viilud laduda ahjupannile, katta need klaasjaks kuumutatud sibularõngastega ning siis veel kartulipudrugaga. Et roog jääks ilus ja eriline, tuleb puder lasta sibula- ja peekonikihile läbi suure tordipritsi ning seejärel küpsetada. Nii lihtne see ongi!

KRISTEL KIRSS