

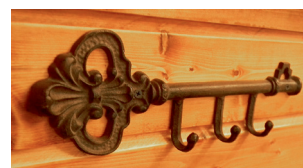
lõviosas moodustab pangalaen, lisaks omafinantseering. “Maaelu Arengu Sihtasutus annab naisettevõtjatele riikliku käenduse. Ja kuna kogu selle ettevõtmise süda ja omanik on minu ema Merle, siis laienes see soodustus ka meile,” selgitab Adam.

Sisekujunduse autor on samuti ema Merle. Mõned kujuduselemendid on veel puudu, Kerli Rabi tegeleb praegu maalidega, mis hakkavad tulevikus seinu kaunistama. Koostööplaanid on paika pandud Reo (Reomäe Püha Eelkäija skiita nunnakloostri – T. K.) nunnadega. “Nende õhutusel võtsime menüüsse Vahemere toite. Lisaks hakkavad nad meile tootma Kreeka jogurtit,” räägib Adam ja teatab, et varsti hakatakse restoranis pakkuma ka hommikusööki. “Tulen ise kell 7 kööki ja hakkam küpsetama Prantsuse *croissant*’e (eesti keeles sarvesaiu – T. K.). Teen köögiakna lahti ja siis on kogu tänav seda lõhna täis.”

Klientide soovil tuuakse menüüsse juurde mereande. Siit saab austreid, kaheksajalgu ja muud taolist eksotikat. Menüü hakkab vahetuma mõne kuu tagant. Loomulikult jäävad paika n-ö kullafondi road. “Kanatiibu ei kavatse ma kunagi menüüst välja võtta,” on Tamjärv-Adamovich resolootne. Praegu on köögis ametis kolm kokka. Jaanuaris tuleb juurde veel üks kokk, otse Itaaliast, tõeline taimetoiduspetsialist. Veebruaris kokk Kreekast, kes jääb Maisi tööle maini.

Vaatamata üsna nurgatagusele asukohale on näljased uue söögikoha juba üles leidnud. Ja kes veel ei tea, siis Maisi pääseb Suur-Sadama tänava poolt.

Tekst ja pildid TÖNIS KIPPER



Waldorfi salat:

- 1 roheline Granny Smithi õun
- 1 värske kurk
- paar vart varsellerit või 50 g juursellerit
- veidi kollaseid rosinaid ja Kreeka pähkleid

Kastme jaoks veidi majoneesi ja jogurtit, maitseks lisada soola ja muskaatpähklit ning suhkrut.

Õun ja köögiviljad riivida või tükeldada väikesteks tükkideks, lisada rosinad ja Kreeka pähklid, peale valada kaste ja segada.

Õunapirukas

Väga kiire variant, millega saavad hakkama ka lapsed.

- 0,5 kg lehttainast
- paar magusamapoolset õuna
- veidi suhkrut, kaneeli, vahtrasiirupit ja muskaatpähklit.

Lehttaigen rullida õhukeseks ja lõigata kaheks. Üks pool paigutada koogivormi põhja, määrada munaga. Õunu, suhkrut ja vahtrasiirupit kuumutada, kuni õunad ajavad üleliigse vedeliku välja. Lisada veidi tärklit, nii et moodustuks selline paksu kisselli sarnane mass, mis tõsta koogivormi lehttaignale. Raputada peale kaneeli ja muskaatpähklit. Tõsta peale teine taignapool, nii et ääred oleksid kaetud ja kaks taigna poolt omavahel “seoksid”. Pealt uuesti munaga määrada ja panna ahju 185–190 kraadi juures kuni 40 minutiks.

