

Hõrgutised Eesti parimatest toiduainetest

Kuidas maitsevad Eesti parimatest toiduainetest tehtud road, selgus Toiduliidu 15. sünnipäeva puhul peetud kokkade matšil.

Kokkadeks olid seekord Eesti suurimate toiduainetööstuste juhid: Toiduliidu juhataja Sirje Potisepp, Paulig Baltic Groupi juhatuse esimees Tiit Nuudi, Rakvere Lihakombinaadi juht Anne Mere ja Premia juht Kuldar Leis. Matšiks jagunesid nad kahte võistkonda – Sirje Potisepp Tiit Nuudiga ühte ning Anne Mere Kuldar Leisiga teise. Võistkondade kaptenideks olid Tallinna Teeninduskooli õpilased Mari-Liis Surva ja Enela Takk. Võistlus peeti Tallinnas UpUp lounge'is 28. oktoobri pärastlõunal.

Tippjuhtidest kokkade käsutuses oli konkursi “Parim toiduaine” võidutooteid läbi aegade. Grill-lõhest, kohupiimadesserdist, jogurtist ja teistest algainetest valmistatud soolased ning magusad palad. Sirje Potisepp ja Tiit Nuudi võistkond pani rõhku soolasele, nende vastased magusale. Žürii poolehoidu võitis seekord soolasem valik.

Žüriisse kuulusid n-ö rahva esindajad ehk tuntud inimesed, kes puutuvad toiduga kokku tarbijana, ent oskavad häid roogi nautida-hinnata: Cosmopolitani peatoimetaja Merle Liivak, moekunstnik Liisi Eesmaa ja Eesti Tööandjate Keskkliidu juhataja Tarmo Kriis. Võistluse peakohtunik oli lavastaja Ain Mäeots.

Lisaks oli UpUp lounge'i peakokk Aleksei Popov omalt poolt koostanud menüü märki “Parim toiduaine” kandvatest toodetest, mida kõigil kohalviibijail oli võimalik proovida. Menüüsse kuulusid räi-



Hindajad tööhoos. Žüriisse kuulusid (vasakult) Merle Liivak, Liisi Eesmaa ja Tarmo Kriis.



Tallinna Teeninduskooli õpilane Mari-Liis Surva valab joogitopsi jäätisekokteili.

mesütl mustal leival mädarõikavõide ja marineeritud porgandicarpaccioga, soe Gemüse salat Halloumi juustuga ciabattal ja teised imepärased suupisted.

VIVIKA VESKI

Retseptid

Retseptid on koostanud UpUp lounge'i peakokk Aleksei Popov konkursi “Parim toiduaine” võidutoodetest.

Kõik toidud on mõeldud 4 sööjale.

RÄIMESÜLT MUSTAL LEIVAL, MÄDARÕIKAVÕIE JA PORGANDICARPACCIO

200 g Räime-Reeda räimesülti
2 viilu Mahe (Öko) musta leiba
40 g mädarõikavõiet
1 porgand (50 g)
1 tl oliiviõli
½ laimi mahl
suhkrut, soola, pipart
Eemaldage leivaviiludelt koorikud ning poolitage viilud kolm-nurkadeks. Lõigake porgand pikkupidi õhukesteks viiludeks, mis asetage pooleks minutiks keevasse vette. Maitsestage

soola, pipra, laimimahla ning oliiviõliga, jätke tunniks ajaks marineerima.

Määrige leivakolmnurgad mädarõikavõidega ning katke marineeritud porgandiviilude ehk porgandicarpacciode ja süldiviiludega.

Kaunistuseks rohelist.

SAŠLÖKIVORSTI-KIRSSTOMATITE VARDAD SINEPI-ÖLLE GLASUURIGA

2 Talleggi kanalaha-sašlökivorsti
4 kirsstomatit
1 sl sinepit
1 kl õlut A. Le Coq Special
30 g fariinsuhkrut
½ sibulat
1 küüslauguküüs
1 sl oliiviõli
Hakkige sibul ja küüslauk väikesteks kuubikuteks. Praadige neid kiirelt potis oliiviõlis madalal kuumusel ning lisage õlu. Keetke 15 minutit, kuni pool vedelikust on aurustunud, lõpuks lisage fariinsuhkur. Keetke ja

VIVIKA VESKI