



Tamme talu ürdiaias kasvanud tulised piprad punetavad purkides.



Oropera talu perenaine Liisi Kutkina soovib pudru sisse panna kuivatatud muskaatkõrvitsat, saialilleõiejahu või klorofüllijahu.

“Mõtlesime, et teeks eraldi mustikapasta, aga ei julge,” märgib Liina Värs. Mustikas seostub ju inimestel magustoiduga ning võidakse arvata, et pasta on samuti magus. Siis pole sööjaid. Kõik komponendid alates jahust ja lõpetades kõrvenõgestega on kodumaised. Ideid õdedel jagub, nii et peagi on oodata uusi põnevaid maitseid.

Uus on ka see, kuidas Ristemäe talus kurki ja küüslauku marineeritakse. Äädika-suhkru asemel on kurgid sisse tehtud mee ning sidrunimahlagaga. Küüs-



TÜ Eesti Mahe tegevjuht Jaan Nõmmik rõõmustab koduleiva küpsetajaid suuremate rukkijahukottidega.

lauk on aga peale saanud hibiskusteest, roseepirast ja meest kuuma marinaadi, mis kaotas nii ebameeldiva lõhna kui kibeda meki. Nüüd võib seda rahuliku südamega ka keset päeva süüa.

Sibulasärts ürdiaist

Küüslaugust, sibulast ja punastest tsillipiprakaunist valmistab Tamme talu ürdiaia perenaine Heli Viدهof mitmeid soolaseid hoidiseid. “Ürdiaia chutney on naiste ja vürtsikas sibula-

HÜVA NÕU

Ökomenüü

Homnikusöök

- Oropera talu sigurikohv Pajumäe talu mahepiimaga.
- Eesti Mahe rukkibelbepuder lusikatäie Oropera klorofüllijahuga.

Lõunaoode

- Tamme talu ürdiaia hea tuju tee.
- Taali mesila mesi kuivatatud õunte ja kaneeliga.
- Vändra Leiva mahe röstsai.

Lõunasöök

- Süvahavva loodustalu ürtidega valmistatud ahjukartulid.
- Eesti Mahe tallepraad barbequemarinaadis.
- Alt-Lauri talu teravatipulisest kapsast ja violetsest porgandist valmistatud salat.
- Tamme talu ürdiaia vürtsikas sibulasärts.
- Pajumäe talu kohupiimakreem astelpajukastmega.

Õhtuoode

- Asuva aia õunad.

Õhtusöök

- Teraviljatoodete OÜ kukeseene-, kõrvenõgese- ja mustikapasta Eesti Mahe lihaste hakklihaga.
- Ristemäe talu mee ja sidrunimahlagaga marineeritud kurgid ning meemarinaadis küüslaugud.
- Taarapõllu talu vaarikamahlast valmistatud tarretis.

särts meeste lemmik,” seletab ta ning pakub mõlemat maitsta.

Praegu on Tamme talul kiired ajad – moosid vajavad keetmist, õunad kuivatamist, tee- ja maitseainesegud pakendamist. “Tööd on nii palju, et ei jõua ära teha,” märgib paar aastat tagasi ettevõtlusega alustanud naine. Nii võtabki ta töötukassa kaudu kaks inimest neljaks kuuks tööpraktikale.

“Mul on aega neid välja õpetada, sest toodete sortiment on lai ning tuleb osata palju erinevaid töid,” ütleb Viدهhof tööpraktika kohta, mis eelneb täie auruga tööle asumisele. “Mulle sobis see nagu rusikas silmaauku.”

Ökomessil pakutud toidukraam passib sama hästi igapäevasesse menüüsse. Saab söönuks küll.

HELI RAAMETS