

Eesti toit Grüne Woche

Eestlased osalesid taas Berliinis peetaval rahvusvahelisel põllumajandussaaduste, toiduainetööstuse ja aiandusmessil *Grüne Woche* ehk Roheline Nädal.

VIVIKA VESKI

“Kilusalat on täna tõeline hitt!” on Eesti Hotelli- ja Turismimajanduse Erakooli (EHTE) direktor Sirje Rekkor rahul. EHTE-le kuuluva Eesti Kulinaariainstituudi kaubamärgi all pakutav toit on messikülastajate seas menukas.

Hall, kus erinevad maad oma toodangut tutvustavad, on teisel messipäeval rahvast nõnda tulvil, et pääseb vaevu liikuma. Sinimustvalgete lippude all pakutakse lisaks kilusalatile ja teistele kohapeal valmistatavatele roogadele ning suupistetetele Pere Leiva kamajahu, Balti Sepiku küpsiseid, Maag Piimatööstuse kohukeid, Saaremaa Piimatööstuse juustusid, Liviko Viru Valget ja Vana Tallinnat jm. Ise on firmadest Berliinis oma toodangut tutvustamas müümas A le Coq, samuti OÜ Tervix, kes valmistab loodus- ja tervisetooted. Eesti osalemist messil korraldas taas – nüüd juba 11. korda – Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoda (EPKK) koostöös põllumajandusministeeriumiga.

Ansambel Estnische Folkmusic laseb kõlada rahvalikel viisidel. Bänd on nimelt messi tarvis kokku pandud ning sellesse kuuluvad muusikud Kait Tamara, Aldo Järve ja Andrus Lehes.

Üks messikülastaline küsis klaasikest Vana Tallinnat. Kuid EPKK juhiabi Maire Vimb lahtub käsi – Liviko kuulus liköör on just boksiletist otsa lõppenud. Piisake õnnestub pudelipõhjust klaasi siiski veel leida. “Raha selle eest ei võta,” otsustab EPKK rahvas.

SAMA TOIT TEISTMOODI MAITSEGA

Sirje Rekkor räägib, et nad on väga agaralt kõigi sööjate käest tagasisidet küsinud ning see on olnud kiitev. Rekkori sõnul on eesti ja saksa toiduga pisut nii nagu eesti ja soome keelega – tundub, et nad on väga sarnased, aga tegelikult pole. “Nad teevad samu asju, kuid teisel viisil, nende maitse on hoopis erinev. Neil on väga palju vorste, ent nad söövad ka meie omasid ja kiidavad. Nad teevad hapukapsast, aga söövad meiega hapukapsast, mida ole-



Messikülastajatele valmistasid ja pakkusid Eesti toitu (vasakult) EHTE hotellimajanduse eriala II kursuse tudeng Katre Nagel, toitlustusteenuste korralduse III kursuse tudeng Triinu Lepp, kooli toitlustusjuht Reelika Eerik ja direktor Sirje Rekkor.



EPKK kvaliteedijuht Ave Kingu (vasakul) ja juhiabi Maire Vimb 2. messipäeval Eesti boksis.

me valmistanud Indrek Kivisalu retsepti järgi põldubade ja koorega. Vorstisõbrad on nad küll, kuid kilu paistis neile väga eksootiline ja põnev (kiluvõileivad, kiluvaht karaski peal ja kilusalat) – *schmeck gut!* Sakslased joovad isegi meie õlut ja kiidavad! Ütlevad, et superhea,” räägib ta.

KOHUKESED, VORST JA ÕLU

Taas kodus, töötab EPKK kvaliteedijuht Ave Kingu, et Eesti stand *Grüne Woche* oli edukas. “Huvi tunti nii traditsiooniliste Eesti toitude, näiteks kama, kui ka uuemate toodete, nagu kohukeste, maitsevõi jms vastu,” ütleb Ave Kingu.