

TAGASI JUURTE JUURDE ...

GEORG OTSA VÄRSKEKAPSA-LAMBALIHASUPP JA NÕRUTATUD SUITSUHAPUKOOR

/ Sarapiku mahetalu lammas, suitsutatud hapukoor, lambapuljong, sibul, porgand /



Foto: SILVER HINNO



KUI VEEL MÕNI AEG TAGASI TUNDUS PALJUDELE EESTIMAALASTELE, ET AINULT PEALINNAS TOIMUB ELU JA AINULT SEAL ON MÕISTLIK ENDALE TASUV TÖÖTS LEIDA, KUNA RAHVAST, KA TURISTI, LIIGUB ROHKEM JA PALGADKI ON OLULISELT SUUREMAD, SIIS ÕNNEKS ON SEE MÕTLEMINE HOOPISÜKKIS TEISE SUUNA VÕTNUD. TAGASI JUURTE JUURDE EI OLE ENAM PELGALT SÕNAKÕLKS, VAID JÄRJEST ROHKEM EDUKAID JA HEAD KARJÄÄRI TEINUD INIMESI ON MÕISTNUD, ET EI OLE NEED PEALINNA SÄRAVAD TULED NII AHVATLEVAD MIDAGI – ELUS ON SUUREMAID VÄÄRTUSI. SAARLANE ALAR AKSALU ON SIINKOHAL HEA NÄIDE. TÖÖTANUD TALLINNA PAREMATES RESTORANIDES JA KORJANUD KOGEMUSI KA PÕHJAMAADE TUNTUD KOKKADE JUURES, KOLIS TA KOOS ELUKAASLASE JA PEAGI KAHEAASTASEKS SAAVA POJAGA OMA KODUSAARELE TAGASI. LOODETAVASTI PÄRISEKS – VÄHEMALT ESIALGU EI MEELITA TEDA KÜLL ÜHEGI VÄEGA PEALINNA TAGASI. JUURED ON ALARI JAKS TÄHTSAD JA TEDA VÕLUB SAAREMAA TOORAIN. ALAR TÖÖTAB AASTA ALGUSEST PEALE GOSPA PEAKOKANA JA POLE HETKEGI OMA OTSUST KAHETSENUD.

Tekst: ENE KAASIK / Fotod: SILVER HINNO

JUTUAJAMINE ALAR AKSALUGA

RÄÄGI ISEENDAST. MIKS JA MILLAL SA SÖÖGITEGEMISE JUURDE SATTUSID?

Esimene suunamine tuli vist vanaisalt. Ema küsis minult millalgi, et mida ma toiduteemal oma lapsepõlvest kõige esimese asjana mäletan. Ja mul on meeles, kuidas vanaisa pani mu kolme jalaga taburetile püsti seisma ja tegi ise sealsamas odrakäkke, mis on Saaremaal üks rahvustoite. Suitsuliha oli ka seal sees. Ja veel üks vanaisa firmaroogasid olid kohupiimapontšikud. Nii ma seisin seal kuuma õlipoti ääres kolmejalgsel taburetil ja vaatasin pealt, kuidas ta neid tegi. Ema imestas, et kuidas ma seda küll mäletan, ma võisin olla vaevalt kahe-kolmene.

Teine mälestus on juba vanemast east. Mu vanaema käis ise võrkudega kalal ja kui ta siis hommikul kell kuus tagasi tuli, sai varsti värsket lesta praadida.

Jah, vanaema käis kalal! Vanaisa oli ehitaja ja töömees, ta tegi küll ka süüa, aga vanaema tegi kõike muud, mida vaja. Kui oli vaja siga tappa, siis lõikas ise kõri läbi, meestest keegi ei julgenud, vanaema aga ütles, et andke see siga siia. Õige saare naine kasvatab ju ikka viis last üles ja mehe ka. (*Alar naerab.*)

Meie juured on Karala-Lümanda kandis. Vanavanaisa on Karalast ja tema tegi ise pannileiba. Igas kohas tehti pannileiba isemoodi – minu vanavanaisa tegi seda punase peediga. Selle punase peedi pannileiva panime kunagi ka Nehi menüüsse, koos seenesalati ja suitsuhapukoorega, ka pohlad olid vist juures. Peeter Pihel lihtsalt palus mingeid uusi ideesid ja vanavanaisa pannileib läks läbi – minu lapsepõlvest inspiratsiooni saanud Saaremaa kohalik roog, ainult tehnika oli tänapäevane.

SUITSURÄIM JA KODUJUUST

/ Saaremaa suitsutatud räimefilee, käsitöö-kodujuust,
GOSPA marineeritud kurk, fermenteeritud porgand Rautsi talust,
sibulapealsed, leivamuld, vutimuna, redis /



SA OLED SIIS HEA SÖÖGI KESKELE SATTUNUD?

Jah, Saaremaal on tugev toidukultuur ja traditsioonid. Pannileivad ja pudrud, jõuludel tanguvorstid – kõik tehti ikka ise. Ja see oli ehe talupojatoit. Mäletan, ma olin viie-kuuene, kui tegime suvel heina ja kaarutasime, endil käed verised. Söögiks pandigi tangupuder ette, mis polnud mingi gurmee-toit, aga kõht sai terveks päevaks täis. Parematal päevadel toodi lauale ka saunasingid ja kala. Koduõlu samuti. Väikestele poistele seda muidugi ei antud, aga kui eriti tubli olid, siis vahtu võisid proovida.

Need on nii ehedad mälestused, mis on minuga lapsepõlvest kaasa tulnud. Ja neid samu vanu traditsioone ja töövõtteid olen hiljem ka oma menüüdes kasutanud. Kevadel oli meil alati hästi palju rabarberit ja vanaema tegi palju rabarberikooke ja -kisselle. Vaarikaid tegi ta hapukoorega, tampis koos suhkruga läbi ja pani saia peale. Mina panen nüüd hapukoore ja vaarika-püree sifooni ja lasen gaasi sinna sisse. Magustoidu juures on rabarberi-kompott, külmkuivatatud marjadest puru ja vaarika-hapukoorevaht. Kõik on inspireeritud vanaemast, aga valmistatud tänapäevaste tehnikatega.

Saaremaal on kogu aeg hästi süüa tehtud. Dimitri Demjanov rääkis mulle kord Peterburi lennates, et käis hea tuttava Georg Otsaga omal ajal ikka Saaremaal puhkamas ja söömas. Siis ma veel ei teadnud, et tulen siia tagasi. Küsisin, et mida te sõite. Sõrves oli suitsuräim nende lemmik ja eriti hea olevat olnud lambasupp.

Sellest inspireeritult tegin GOSPA-s traditsioonilise saaremaise värskekapsa-lambasupi, mille kõrvale serveerin isetehtud suitsuhapukoort – kes tahab, paneb peale. Aga just see suitsune hapukoor annab selle õige Saaremaa meki juurde. Pakun ka suitsuräime-kodujuustusalatit. Kodujuust on ise tehtud. Ja kui kunagi fermenteeriti Saaremaal eelkõige kapsast, siis mina fermenteerin Rautsi talu porgandeid sinna kõrvale.

KUIDAS SA PORGANDEID FERMENTEERID?

Liiter vett, viisteist grammi soola (vaja on kõrgema kvaliteediga helbesoola, Maldoni soola), kilo porgandeid poolestimeetriste kuubikutena. Kaas peale ja las seisab toasoojas kaks nädalat, mille jooksul algab fermenteerimisprotsess. Ja et protsess edasi ei läheks, tõstad pärast seda külmkappi.

Peeter Pihel õpetas selle mulle kunagi selgeks – nemad kasutavad Fävikenis palju fermenteerimist. See on samuti tagasi juurte juurde minek. Olen teinud asju fermenteerida proovinud, aga siin võib ka „põleda“. Porgandile lasin kõik katsed teha, et fermenteerimisel ei tekiks midagi sööjale ohtlikku. Katsetanud olen palju, juba Pädastes tegime toidutehnoloogidega tihedat koostööd. Üks tuttav Põltsamaa toidutehnoloog tuli meile nädalaks kööki tööle, sest tahtis kõike lähemalt näha. Aga ei saanudki nädalat täis, viiendal päeval ütles, et enam ei suuda. (*Alar muigab.*) Küsis, et kuidas teie küll vastu peate ...

MIKS SINA SELLE RASKE KOKAERIA LAVALISID?

Kokatöö on see, mis mind kutsus. Ma ei kujutaks ennast mujal ette. Kunagi, kui ma alles kokaks õppisin, teenisin koos kursusekaaslaste Kristjan Koppeli ja Ranno Pauksoniga ka kelnerina raha. Mõnda aega kelneritööd teinuna vaatasime üksteisele otsa ja mõtlesime, et las see töö jääb kellelegi teisele.

Köögis on küll kordi karmim, aga kokaamet tundus meile ikka palju rohkem istuvat. Olen kelneritööd küll hiljemgi teinud, Pädastes ja ka Tallinnas töötades viisin tihti ise taldrikud lauda ja suhtlesin saalis sööjatega – ma ei karda seda, aga on lihtsalt palju professionaalsemaid inimesi, kellele selle töö teha jätaksin.

Kuna meil on pool suguvõsa tüürimehed ja mu isa vanemmehaanik – talle meeldib küll ka süüa teha –, siis pere arvas, et ma võiksin samuti tüürimeheks õppima minna või siis vähemalt ehitajaks. Mina aga arvasin, et Soome „küprokit“ ma kohe kindlasti panema ei lähe. Vanaema ütles, et kokaamet toidab ja see ei sure ka kunagi välja. Ja tol hetkel ma kuulasingi vanaema, kellelt ma alguses üldse väga palju inspiratsiooni sain. Kui ma kokakooli lõpetanud olin ja tööd otsisin, siis oli ka isa juba teist meelt ja ütles: „Ära sa laevale küll kokaks tule, see on tänamatu töö ja siit sa enam välja ei saa.“

KUS SA PÄRAST KOOLI TÖÖTANUD OLED?

Töötasin juba kooli ajal: suviti Sõrve sääre tipus Sääre Paargus ja talviti Kuresaare Linnateatri all köögis *catering*-firmas. Pärast kooli töötasin pool aastat Rüütli hotellis ja seejärel kaks ja pool aastat Kuressaare kesklinnas Chameleonis.

Elukaaslase mõjutustel otsisin Tallinna korteri, teadmata, kuhu tööle lähen. Üritasin ka Nehi saada, kui nad avasid, ja käisin Swissôtelis Taigo Lepiku jutul. Otsisin umbes nädal aega tööd, kui Sander Väärt helistas, et keegi hüppas alt ära ja Peeter Pihel soovib, et ma proovipäevale läheksin. Kaks korda ei pidanud seda mulle ütlema. Proovipäevast sai viieaastane töö Pädaste ja Nehi vahel. Kui tagasi mõelda, läks see aeg väga kiirelt. Olen igal sammul oma endistele kolleegidele selle kogemuse eest tänulik.

Pädastes töötamise ajal sokutas Peeter mind ka Ebbe Vollmeri juurde praktiseerima. Ebbel on Malmös vennaga kahe peale restoran Vollmers, millel on nüüd juba ka üks tärn. Kui ma Pädastest ära tulin, siis pakkus Ebbe mulle vahetusevanema kohta, aga samal ajal kutsuti mind ka Baltic Restorantsi tootearendaja kohale – aitasin näiteks käima lükata TTÜ filiaali, kus olin pool aastat peakokk. Töö Tallinnas tundus lihtsalt sobilikum. Ma teen siiaaani nendega koostööd. Ka Eesti Pangas on neil kohvik ja seal käivad aeg-ajalt tähtsad väliskülalised, siis nad helistavad mulle ja kutsuvad appi. Teen kohalikust toorainest, mida parasjagu kätte saan, Eestit tutvustavat toitu.

Olen olnud ka Soomes Sundmansis, mille peakokk Matti Jämsén oli eelmisel aastal Bocuse'il neljas. Kuna Ebbe Vollmer töötas Gordon Ramsay juures Londonis ligi kümme aastat, oli seal köögis ikka suhteliselt karm – loobiti taldrikuid ja teenindajadki said mõnikord taldrikutega mööda selga. Sundmansis oli sellega võrreldes nii tore. Kokad pressisid endile hommikul köögis värsket apelsinimahla ja töid mullegi. Õppisin, et soomlased on väga toredad inimesed. Need, kes käivad D-terminali juures lallamas, ei ole õiged soomlased ...

Viimati töötasin restoranis Õ ja Kahes Kokas – Pädaste-aegsed kolleegid Ranno Paukson ja Martin Meikas kutsusid mind vestlusele. Kuna köögis on toetav tiim – seal oli see olemas – kõige tähtsam, siis pikalt ei pidanud sinna tööle asumist kaaluma. Olen siiaaani Rannole ja Martinile selle aja eest väga tänulik. Pole palju ülemusi, kes lubavad töö kõrvalt ka võistelda ja haltuuraga tegeleda. Väga vastutulelikud bossid, mis on restoraniülemuste seas harva esinev nähtus.

Ja kõigele lisaks olen ka paljudel võistlustel käinud ja need on päris karmi kogemuse andnud – trennitegemine, reisimine, tollis kohvrite otsustamine, probleemid kodus, magamata nädalad. Kõik see kokku. Kõik need asjad on jällegi tugevamaks teinud ja annavad mõista, et selle taga on inimesed, kes sind toetavad, mitte sina üksi.

KUIDAS SA GOSPA-SSE SATTUSID?

Kuna ma ühel hetkel otsustasin Õ-st & Kahest Kokast lahkuda, sest aeg oli teinud oma töö ja november-detsember oli tihe aeg Eesti Pangas kokana ning ma ei jõudnud enam kahe koha peal rabada, müüsin ka *foodtruck*'i maha, et uus leht pöörata. Siis hakkasin ringi vaatama. Tutvusin GOSPA omaniku ja tegevjuhiga ja nad vaikselt vihjasid mulle ... Jäin mõtlema. Kuna Tallinnas piisavalt head pakkumist ei olnud – pakkumisi jagus, isegi Moskva oli pildil –, otsustasin Tallinnaga lõpparve teha, olin seal juba kaheksa aastat olnud ja eks ihkasin ka pere heaolu nimel koju tagasi. GOSPA peremees ütles, et võta perega aeg maha ja tule puhkama. Puhkasin ära ja teadsin kohe, et tahan siia tööle tulla.

MILLISED UUED TUULED SINUGA KAASA TULID?

Uued tuuled ongi sellised, et tahan talumeestega lähemalt koostööd teha. Eks me ka Tallinnast käisime Kopra karjamõisas ja mujal kohapeal, aga talunikud jäid seal ikka kaugeks. Kui ma jaanuaris Saaremaale tööle tulin, siis kahe päeva pärast olid juba kohalikud talunikud siin – kes helistas, kes tuli ise kohale, kes mida pakkus. Üks pakkus toortatart, teine ütles, et kuule, ma teen tudraõli. Mis asi see on?! Ma polnud kuulnudki sellisest asjast.

Nii kui ma mingit uut toorainet näen, läheb mõte kohe tööle. Kui ma varem olin võib-olla natuke kinni ja ei saanud ennast piisavalt välja elada, siis siin tunnen, et fantaasial ei ole piire. Nii palju põnevaid tooraineid on saada. Desserdid pole meil gluteeni sees, sest kõik on tehtud kõrgema sordi mahe-tatrajahuga. GOSPA söök on nüüd ikka veidi teistmoodi ...

Kui minult on küsitud, et kuidas ma oma toitu kirjeldan, siis ma ütlen, et see on tervislik spaa-*cuisine*, sest tänapäeval on kõik inimesed tervislikkuse mõttes nii teadlikud. Inimesed oskavad küsida, nad on erinevatest toidutrendidest väga teadlikud ja sellepärast peavad ka kokad ja teenindajad end pidevalt koolitama, et uute suundumustega kaasa minna.

KAS NEED ON AINULT TRENDID? VÕI ON TÕEPOOLEST JÄRJEST ROHKEM IGASUGUSEID „TALUMATUID“?

Neid ikka liigub jah. Ma tunnen inimesi, kelle jaoks on mõne toiduaine talumatus tõsine haigus – kõri läheb kohe tursesse ja on kiirabi vaja. Aga on ka teistsuguseid ...

Ma ei hakka nimetama kohta, kus selline juhus oli. Meil oli restoranis kindel degustatsioonimenüü, aga kelner tuli kööki ja ütles, et kliendil ei tohi kuskil mitte ühtegi piimatoodet olla, et kohe on siis kiirabi ja süsti vaja. Õhtu otsa jälgisime täpselt, mida teeme, piimad-võid-koored koristati silma alt ära, et keegi kogemata sisse ei paneks, sest jumal teab, mis võib juhtuda. Õhtu lõpetuseks tuli kelner kööki, viskas põlle nurka ja ütles, et talle aitab, ta läheb minema. Tuli suitsetamast tagasi, rahunes maha ja siis ma küsisin, et

mis juhtus. See inimene tellis lõpetuseks suure *cappuccino*! Kolm ja pool tundi näen köögis vaeva, ka juurikaid teen ilma võita, kuigi või on ju maitse jaoks väga oluline, ja tema tellib selle peale piimaga kohvi. Eks selliseid intsidente on ka teistes köökides ette tulnud.

SA ISE SÖÖD IKKA KÕIKE?

Oojaa. Polegi sellist asja, mida ma ei sööks. Teist korda *surströmming*'ut või mingit mädavaala ehk ei prooviks. See *surströmming* polnud tegelikult üldse halb. Kui ma Lõuna-Rootsis elasin, siis pere, kelle juures olin, pakkus jaanipäeval *surströmming*'ut. Ämbri sees tehti lahti, pesti veega läbi ning lisati hapukoort, sibulat ja kartulit juurde ... Päris hea söök oli! See on rootslaste suvine jaanipäevatradsioon, nii nagu meil jõulude ajal hapukapsas ja seapraad.

Mulle on toodud proovimiseks ka laagerdatud suitsupekki, mis oli šokolaadiglasuuris, vot seda ma ka rohkem enam ei sööks. See oli päris huvitav. Alguses oli magus maitse, siis jõudis kohale see toasoe pekk... Tekkis selline tuviefekt, et suutäis ei tahtnud kuidagi alla minna ja pea käis üles-alla. Igasuguseid asju on ikka järele proovitud.

ON SUL LEMMIKUD, MIS IKKA JA JÄLLE MENÜÜSSE SATUVAD?

Suitsukala, sellest ei saa üle ega ümber, niikaua kui seda suvist aega on ...

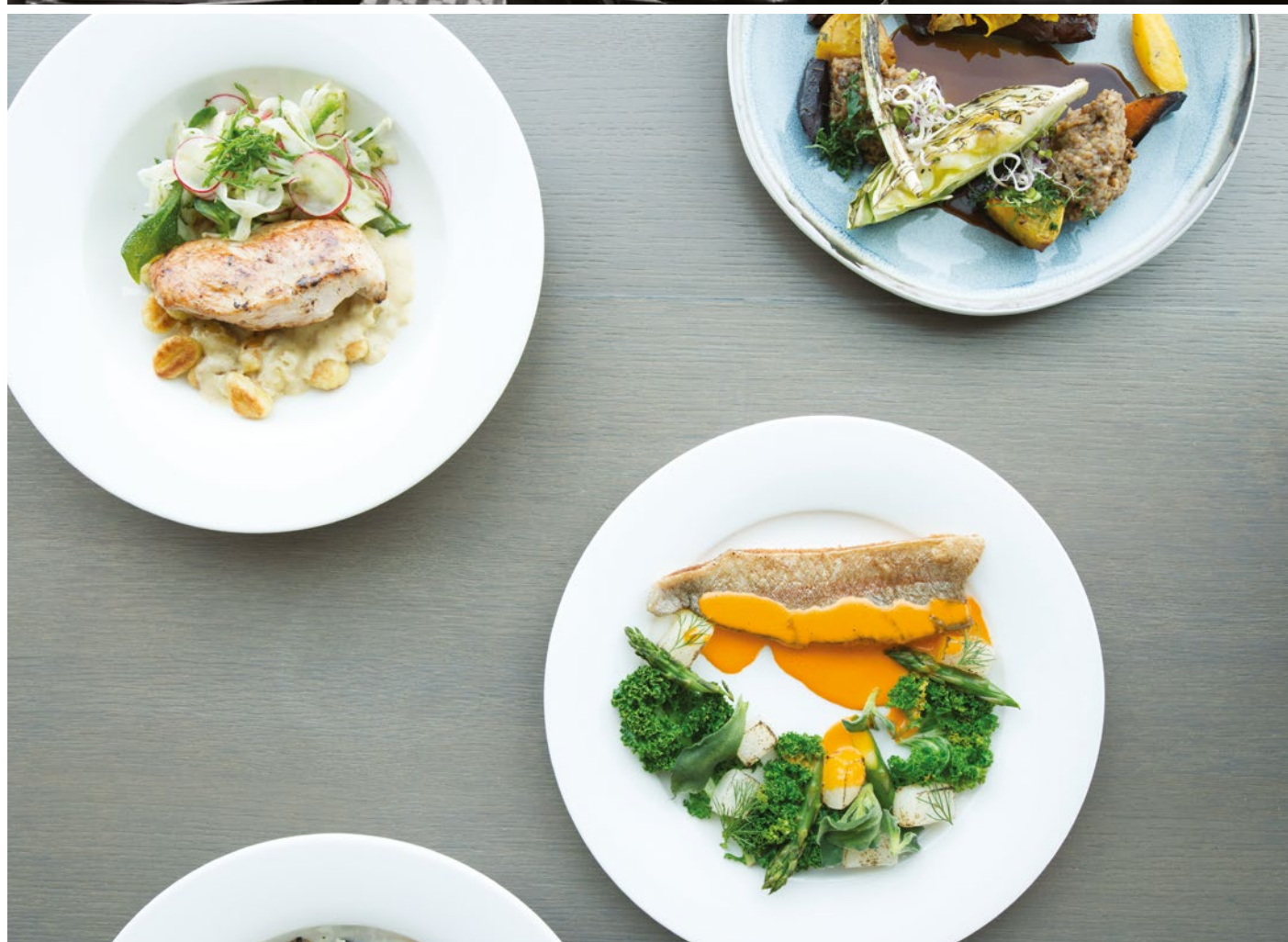
Selliga seoses meenub tore seik. Küsisin ükskord tuttavalt kalurilt, kas lesta saaks. Ta töötas Päästametis. Võttis mu siis hoo pealt auto peale ja oligi nii, et üks moment seisin põllega köögis ja järgmine hetk olin juba päästekomandos ja sorteerisin endale lesta. Sellist asja Tallinnas juba ei juhtu. Siin Saaremaal on kõik ikka ehedam ja inimesed toredad. Nüüd on juba nii, et kui ta käib kalal, siis küsib, mida mul vaja on, ja toob selle ise ka kohale.

Eks ma ka poputan kõiki, kes mu restoranipidamisele kaasa aitavad. Teinekord, kui ise midagi erilist köögis teeme – käsitöönapsi või muud põnevat –, siis pean neid mees. Käsi peseb kätt ja neile on see ka tunnustus. Paljud kokad ei mõtle sellele, et kütus maksab ju ka, ega väärtusta seda, et inimesed toovad omast ajast kauba siia kohale ... Tallinnas ja Euroopa linnades ehk ei saagi sellest hästi aru, aga nüüd, kodusaares tagasi olles, olen mõistma hakanud, mida ma ise või ka teised selle kümne aastaga valesti on teinud. Vigadest õpitakse.

ÜHESÖNAGA SINA OLED PAKUTAVA TOORAINEGA RAHUL?

Oojaa ... Väga. Ainus halb asi on Eestis see, et head vaba tööjõudu ei ole. Toorainega olen rahul ja ka varustajatega on läinud paremaks. Kes varem on niisama tegutsenud, on nüüd paberid korda teinud ja oleme saanud koostööd alustada. Kunagi on sellinegi juhus olnud, et kaubik sõitis tagaukse juurde ja mees pakkus, et mul on siin pool lehma, tahad või mitte. Ma siis ütlesin, et seekord veel ei kutsu politseid, aga nii need asjad ei käi, kuskilt jookseb piir.

Kala võiks rohkem olla. Seda küll liigub, aga palju läheb ekspordiks. Kookade liiduga oleme sõna võtnud, aga suured bossid laiutavad ainult käsi ... Talvel on eriti keeruline. Suvel tuleb ahvenat ja lesta korralikult, aga see kõik saab augusti-septembriga läbi. Saaremaal pole kala kunagi liiga palju olnud.



Praegu kasutan ka Pihla kasvanduse beebiforelli, mis on väga hea. Põidest saab vikerforelli. Kasutan seda grupimenüüdes ja kuna meie kogused kasvavad ning me oleme kindlad tellijad, siis kavatsevad nad suitsuahju osta. Kui mul grupimenüüst mõned kalad üle jäävad, siis lubavad need tagasi võtta ja suitsust läbi lasta. No sellist asja ma pole varem kuulnud, samas on niisugune suhtumine väga teretulnud. Vägev!

KUIDAS SAAREMAA KOKKADE LIIDUL LÄHEB?

Väga hästi läheb. Meil on juba kaksteist liiget. Aktiivseid, kes rohkem pühendunud, on viis-kuus. Varem otse talumeeste juurde minekut eriti ei olnud, nüüd käisime siinsete peakokkadega nad kõik läbi – see teeb suhtlemise juba palju lihtsamaks. Nüüd on meil kokkade pere, kes omavahel tihedalt suhtleb. Kui Kaimo helistab, et ta avastas, et tal läheks *catering*'i rohkem siiga vaja, siis ta tuleb siia, kui minul on, ja võtab ära.

Varem laenati pigem ametikoolist, kui oli rohkem nõusid vaja. Konkurentidelt ei julgenud, aga nüüd on asjad teistmoodi. Uskumatu, kui palju tuge ma saan, kui mõnd suuremat õhtusööki teen! Saaremaa kommuuni värk, varem pole sellist head tunnet olnud. Saaremaal toimub praegu toidu vallas kogu aeg midagi ja eks meil ole unistus saada Eesti kulinaarseks pealinnaks. Tooret on ja kokad on ka – hea punkt on koos. Üksi ei tee midagi, selleks on vaja ühtset kogukonda, kus kõik on ühe asja eest väljas. Hea tunne on. Ma ei kahetse päevagi, et ma siin tagasi olen.

SAAREMAALT ON VÄGA PALJU TUBLISID KOKKASID TULNUD. KUIDAS NII?

Tõsi. Peeter Pihel, Kristo Malm, Allar Oesalg, Ants Uustalu, Erki Siplane, Allan Kiil, Martin Meikas, Ranno Paukson, Tõnis Saar, Sander Väärt, Kaupo Raaper, Ahti Haandi, Kairi Saar, Gristi Adrat – kõik on kaugele jõudnud. Peeter juba maailma tipprestorani. Ja kõik on klassikaaslased olnud erinevatel aegadel Kuressaare Ametikoolis. Saaremaal on lapsed varakult rasket tööd tegema pandud – heinateod ja köplamised. Saarlased ei karda pikki tööpäevi, ma arvan, et ka see on üks põhjus. Kui sa vaatad Eesti restoranide esikümnet või viitkümnet parimat, siis seal on ikka oma viiendik saarlased. Ja mitte ainult kokad, näiteks ka Kristjan Peäske juured on siin. Saarlased on töörugajad.

KAS KA KOOL, KUS TE KÕIK KOKAKS ÕPPISITE, ON POSITIIVSELT MÕJUTANUD?

Tol ajal ausalt öeldes mitte nii väga. Müts maha, et kümne aastaga on saadud sinna igasuguste fondide jm abiga selline tehnika, millest paljud tippköögidki võivad ainult unistada. Meil pole kunagi selliseid võimalusi olnud ... Ma olen käinud koolis õpilasi võistlusteks ette valmistamas ja kui varem jäi asi alati mingite aparatuuride taha, siis enam seda muret pole. Õpilasi saab praegu korralikult treenida.

Oktoobrist alustan ka ise seal õppejõuna. Hakkan viimaste kursustega köögis tööle, valmistan neid ette kooli lõpetama ja päris restoranis professionaalset karjääri alustama. Tahan lõpetajatele anda aimu, et emad ei tööta koos nendega köögis ega korista nende järelt. (*Alar muigab.*) Meil käivad siin ka praktikandid ja aeg-ajalt tuleb ikka meelde tuletada, et Nike plätud ei ole tööjalatsid, sest need võivad õnnetuse tekitada, ja emad ei korista nende

järelt. Osa saab asja pärast ühekordset ütlemit kiiresti selgeks, aga mõnda tuleb ka pikemalt õpetada.

Eks mäletan omastki käest, et kui ma teisel-kolmandal kursusel praktikal käisin, siis oi-oi-kui-tark ma omast arust olin. Praegu kümme aastat hiljem mõtlen, et mis mõttes ... siiaamaani õpin ju. Kõik kokad õpivad kogu elu, sest iga päev toob uusi asju.

MIS SIND SU TÖÖ JUURES VÕLUB?

Ma ei tea, kuumus äkki. (*Naerab.*) Ilma selleta oleks ju liiga lihtne. Iga päev kuumas köögis histada, see pinget. Tunne, et inimesed käivad ikkagi sinu tehtud toitu söömas. Mingil määral võib kindlasti ka tunnustus, kui saad klientidelt head tagasisidet – see viib edasi.

Ka negatiivne tagasiside aitab asju paremaks teha. Kui kriitika on põhjendatud ega ole inimese isiklik arvamus või eelistus, näiteks, et teil on väga halb *à la carte* restoran, sest veise sisefileed pole aasta ringi menüüs. Tagasisidel ja tagasisidel on vahe. Miks ma pean pakkuma 24/7 veise sisefileed, mida me oleme söönud juba kakskümmend viis aastat, taasiseseisvumisest peale. Pakun pigem midagi, mis toob kastist välja.

MILLISEID TOORAINESID SINA KASUTAD?

Meil on väga palju Saaremaa liha: lihaseise välisfilee, hirve sisefilee, lamba välisfilee, lamba süda, kana – kõik on nii värsked ja kohalikud, kui vähegi olla saab. Mul ei ole endal ka selle veise sisefilee vastu mitte midagi, aga see on lihtsalt nii „vana“. Kui mul on valida, kas panna selle asemel menüüsse lambaliha või hoopis mõni kala, siis valin pigem need. Veise sisefileed oskavad kõik teha.

Mu enda lemmikud on erinevad laagerdatud lihad. Õ-s tellisime prooviks erinevaid lihasid ja katsetasime seni, kuni saime selle väga hea liha kätte. Laagerdatud liha on väga lihtne nässu keerata, aga et nii ei juhtuks, peabki sul olema hea koolitatud tiim. Saaremaa lihatööstus on astunud väga pikad sammud laagerdatud lihade poole, mida saab varsti poelettidelt.

Mina helistan enne ikka talumehele ja küsin, mida head tal anda on, mitte ei küsi sööja käest, mida tema tahab. Oma asi, kas hakkad sellest kinni või mitte, kui nõutakse friikartuleid ja hakklihapalle, või mõtled kastist välja ja teed midagi teistmoodi. Tahtsin šokolaadikoogi menüüst välja võtta, aga püsikliendid ei lubanud. Tegin selle siis hoopis toortatraga – töötab väga hästi!

KAS ENAMIK ASJU TULEB SAAREMAALT?

Suvel ikka pea kaheksakümmend protsenti. Talvel kaob osa köögivilju, näiteks tomat-kurk ära, siis kasutame ka hulgiladusid. Juurikaid ja liha saan enamasti aasta ringi. Ma täpsustan varakult kogused ja siis hakatakse mulle koguma. Näiteks mulle meeldib väga veisepösk ... Kokad kiruvad, et seda pole kuskilt saada. Veisepöske liigubki nii vähe, et seda tuleb koguda. Kiirkülmutavad ära, siis ei teki ka jääkristalli. Risto Laanetiga leppisime kokku, et tema kasutab seapöske ja mina veisepöske, siis saame mõlemad oma vajaliku koguse kätte. Väga palju seda ei pakuta, aga pösk on hästi pehme ja hea liha. Samas on seda lihtne metsa keerata.



TUURAFILÉE JA KAPSAD

/ madalküpsetatud tuurafilee, karamell-lillkapsakreem, röstitud romaani
lillkapsas ja lillkapsas, suhkruhernes, jäätaim, ürdivõi kaste /



KANARIND

/ madalküpsetatud kanarind, kadaka suitsujuustu kastmes kartuli *gnocchi*, fenkoli-redise laastud tudraõli vinegretiga /



MAHETALU LAMMAS JA VILJAD

/ lamba välisfilee Sarapiku mahetalust, Rautsi talu aedviljad, Karmeli talu toortatar, viljapõllu seemned, röstitud sibula ja vinnutatud porgandi *crumble* /

KUIDAS SA UUT MENÜÜD KOOSTAD?

Ma nüüd kõiki saladusi ei tahaks ära rääkida, aga esimene asi on ikkagi hooaeg – võtan toorained ja tarnijad ette. Siis kirjutan endale lahti kõik asjad, mida ma tean ja saan näiteks porgandist teha. Meil peab olema taldrikul erinevaid tekstuure – kindlasti mingi püree, mingi tšips ja kaste, marineeritud, millega kõik muu kokku läheb. Magus ja hapu – vaatan, kuidas need omavahel töötavad.

Inimestel on kuues maitsemeel *umami*, mida ei osatagi ühesõnaliselt lahti seletada. Mina arvan, et *umami* ongi see, kui sul taldrikul kõik kenasti kokku sobib – seal on piisavalt tehnikaid, värsked hooajalised toorained, miski pole liiga võimas, ükski maitse ei tohi teist tappa. Sa pead arvestama, et kui paned taldrikule neli-viis erinevat maitset, siis ei tohi kõik üheskoos liiga tugev olla.

Ka menüü tasakaal on oluline. Kui võrrelda degustatsioonimenüüsid, mida olen maitsnud nii Eestis kui ka Euroopas, siis osa on perfektsed, aga mõni on selline, et tellid seitse käiku ja juba kolmanda juures ei saa enam mitte midagi aru. Maitsemeel peab vahepeal puhkama. Inimesele ei tohi anda liiga palju domineerivaid asju ühekorraga. Müts maha nende toiduajakirjanike ees, kes peavad ühel õhtul kolmes erinevas kohas maitsmas käima – ma ei kujuta ette, mis nende suus toimub. Mina näiteks ei jaksaks. (*Alar naerab.*)

Ja menüü tegemise juurde tagasi tulles ... Kui mul endal on menüü valmis mõeldud, siis ega sellega saa kohe välja tulla, vaid pead ka kokkadele kõik selgeks õpetama, et toidud tuleksid välja niisama fantastilised, nagu sa ise ette oled kujutanud. Mina võtsin ühel päeval näiteks supid ette, siis tegime pastad läbi ja nii liikusime vaikselt edasi. Kõik peab puust ja punane ees olema, et keegi midagi metsa ei keeraks, kui sul on suur personal.

TÖÖD JAGUB SAAREMAAL KA SUVE LÕPPEDES?

Kogu aeg on tööd. Septembris on siin üritusi palju, oktoobrist tulevad juba lätlased ja venelased puhkama. Igav ei hakka, mõnikord on nii kiire, et tuleb ka puusalt tulistamist ette. (*Alar muigab.*) Kui varem on mõnes töökohas tükati isegi igav hakanud, siis siin on ainult see mure, et ööpäevas on liiga vähe tunde.

KAS SA OLED ISE IGA PÄEV TÖÖL?

Ma olen proovinud laupäevad-pühapäevad vabaks teha. Või vähemalt nii, et pühapäev oleks perepäev. Laupäeval olen näiteks pool päeva kohal või käin ainult tuld kustutamas – poes, kui midagi ootamatult otsa saab.

Peakoka elu on selline, et vahel saab ta ikka laupäeva hommikul kell viis sõnumi sellise tekstiga: „Kahjuks ma ei saa täna tööle tulla.“ Ja siis polegi midagi muud teha, kui oled hommikul ise kohal. Sa oled vastutav isik – midagi pole teha.

Tallinnas tuli sellist suhtumist rohkem ette, aga üks peakokad vahetasid need inimesed kiiresti välja – pole mõtet hoida, kui tiimi ei sobi. Kui saad hommikul kell viis sõnumi, siis vähemalt jõuad veel reageerida, aga kui saad viis minutit enne kümnet, kui kõik teised kokad on köögis, teate, et keegi töötajatest on nüüd kaks nädalat haiguslehel ... No millest me siis räägime!

Kõigil on plaanid tehtud, keegi on puhkusel ja kui üks inimene välja ei ilmu, siis kannatab ju kogu tiim.

Eestis on selliseid väga häid tiime vähe, aga need, mis on, hoiavad samas väga-väga tugevasti kokku. Näiteks Õ ja Kaks Kokka – mul oli ikka väga kahju sealt ära tulla. Isegi nüüd, kui neil külas käin, tunnen, et see on siamaani nagu oma pere. Eks oma päris pere pärast pidin selle otsuse tegema, sest pojalt on siin Saaremaal parem kasvada ja ka endal on võimalus midagi korda saata.

ON SUL EESKUJUSID?

Kindlasti on. Ma arvan, et kui Peeter Pihel, Martin Meikas ja Kristo Malm ei oleks mind mingi hetk, kui nendega koos töötasin, tagumikust torkinud, puid alla pannud ja mind nii-öelda saboteerinud, nagu köögis öeldakse, siis ma poleks kindlasti nii kaugel, kui praegu olen. Nüüd on nad väga head tuttavad, aga siis olid muidugi bossid. Peeter peakokk, Martin ja Kristo *sous chef*'id. Kui ma nende käe all Nehis alustasin, siis sai ikka sellist pulli, millest ajalugu vaikib. Aga mis ei tapa, see teeb ju tugevaks. Peeter sokutas mind ka Euroopasse, et ma areneksin.

Kristoga me suhtleme praegu kõige rohkem, ta juba vana inimene (*Alar muigab*) ja ikka helistab mõnikord, et kuule, kas mäletad, me kuus aastat tagasi tegime ühte retsepti, kas sul on meele, saad saata. Kristo oli esimene, kellega ma külg külje kõrval töötasin ja ta õpetas mulle köögis palju trikke. Ta on väga heaks inspiratsiooniks olnud.

(*Alar hakkab naerma.*) Ja Kristo õpetas mulle ka seda, et tööle ei tohi hiljaks jääda. No ta ise kippus ikka hiljaks jääma, aga tema käes olid ju võtmed ... Kui ma juba ise vahetusevanem olin, siis teadsin täpselt, et tulen parem pool tundi varem tööle, et teisi mitte ootama panna. Õppida saab kõigest, ka negatiivsest, ja neid seiku on nüüd tore meenutada ...

Mul on ka välismaa härrasid eeskujuks: Massimo Bottura ja Peter Gilmore, kelle raamatuid ma loen ja videoid vaatan. Aga kõige suuremad eeskujud on ikkagi need kolm esimest nime: Peeter, Kristo ja Martin. Nemad mäletavad, kust ma olen alustanud, ja kui nad poleks mind torkinud, siis kooriksin võib-olla siamaani Nehi köögis porgandit.

SA POLE HETKEGI KAHETSENUD, ET SINUST SAI PEAKOKK, MITTE TÜRIMEES?

Selle peale pole lihtsalt olnud aega mõelda. (*Alar muigab.*) Aga kindlasti ei ole see kõik lihtsalt tulnud ... Olen ilmselt ka õigel ajal õiges kohas olnud. Mõnikord, kui võistlusel on pinget laes, olen küll kahetsusega mõelnud, et miks ma küll siin olen ja mine metsa selle kokatööga! See on pigem hetkeemotsioon. Kui kõik jälle läbi on, siis naeratad tagasi mõeldes. Lahingus ei pea ka kerge olema. Aga saad kogemuse, uued kontaktid, tutvused, tööpakkumised – see annab jälle inspiratsiooni ja jõudu juurde.

Kohapeal on võistlusmoment ikka karm ... Martin Meikas elab kaasa ja karjub: „Kõik on hästi, sa võidad ära selle võistluse, aga ... kurat, tee kiiremini!“ Kõik on hästi, aga samas pole ka. Ka siis, kui kiidetakse, saab alati paremini. Kunagi ma seda ei mõistnud, aga nüüd olen hakanud aru saama.

SA JÕUAD KA PALJU: PEAKOKAAMET, PERE, KOKKADE LIIT, ÕPPEJÕUTÖÖ, SPORT ...

(Alar muigab. Jutuajamise aegu oli tal jalg kipsis ja kargud kõrval.) No sporti praegu enam ei tee. Sealt kõrgemalt poolt tehti mulle vist selgeks, et koka-teema tuleb mul paremini välja – keegi pani piduri peale. Üldse pole tore praegu füsioterapeudi abiga uuesti käima õppida. Karm on.

Aga jah, Mändjala surfiklubi liige olen. SUP-il (*aerusurf*) olen tuttavaid koolitanud. See suvi oleksin tahtnud sinna rohkem jõuda. Hästi populaarne on praegu tãnavasurf. Tegime ka oma pundi, hakkasime viiekesi sõitma, aga nüüd on juba kakskümmend inimest koos ja kümme neist kokad. Üks asi viib teiseni. Hiljuti oli meil aga kaks õnnetust: mina murdsin jalaluu ja ühel oli peapõrutus.

Igav kõige selle juures küll ei hakka ... Ja kõike ei jõua ka. Paljud väiksed kohvikud on aeg-ajalt minu poole pöördunud küsimusega, kuidas asju paremaks teha, aga nemad olen viimasel ajal oma endistele kolleegidele suunanud – ise lihtsalt ei jõua.

Aga see on tore, kui nõu küsitakse, sest teinekord on vaja lihtsalt head soovitud inimestelt, kes suudavad kastist välja vaadata, kes on rohkem käinud ja näinud. Ei ole ju olemas ainult sealiha ja hapukapsas, mida iga teine söögi-koht Eestis pakub. See pole samas halb toit, aga alati saab paremini, teistmoodi. Ja teinekord väga lihtsate vahenditega.

MIDA SA VIEKÜMNESILT TEED?

Ma arvan, et neljakümnesele olen ikka veel restoraniköögis, aga loodan, et viiekümnesele on mul omaenda gastronoomiatelukene. Teen seal ise puupliidil süüa ja pakun õhtusööke. Ma olen ikkagi Saaremaalt talust pärit ja sealt on ka kogu minu söögitegemise inspiratsioon tulnud. Eks sa tead ju omast käest, et kui istud suveõhtul vana rookatuses talu õuel, päike hakkab loojuma, küünlad põlevad ja kaste tuleb maha, siis on see kõik fantastiline.

Eestis on minu teada kaks talurestorani – Tammuri ja Ööbiku – ja nende peremeeste ees võtan mütsi maha. Nad peavad talurestorani selleks, et elada, aga ega sellega suurt kasumit ei teeni. See on pigem elustiil, aga mulle see meeldib ja olen mõelnud küll, et kunagi võiks ise ka nii elada.

Võib-olla astub ka poeg minu jälgedes ja siis oleks see juba tore pereettevõtmine. Elad oma talus, teed hoidiseid, kasvatad lambaid, hanesid, parte – parded kindlasti, sest pardimuna on üks mu lemmik – vutte, mesilasi. Vägev tunne oleks kõike seda teha.

Kunagi oli mu unistuseks oma toidukaubik ja see on ära proovitud. Käsi on „märjaks“ tehtud, aga puhtfüüsiliselt ei jõudnud kõige muu kõrvalt ning too hetk ei olnud nii palju turgu ka veel – olime pisut ajast ees. Müüsimise kaubiku maha. Järgmine unistus oleks oma talurestoran. Gastronoomiatalu kõlabki nii, et ise kasvatad kõike ja mõllad niipalju, kui vähegi jõud ka ädikaid, õlised, õlut ja mett teha.

Meest rääkides ... Ka linnas saab palju ise teha ja kasvatada. Üks mu kolleeg on mesinik ja ta tõi oma mesilastarud siia GOSPA katusele. Sügisest pakumegi hommikuti oma kärjemett tee kõrvale. Mesilaste tee läheb katusele otse jõe äärde karjamaale. Mul on katusel ka ürdiaed, kus on ka palju lilli: saialilled, rukkililled jne. Anijs ja iisop on näiteks paksult mesilasi täis.

Kõik need asjad on kuidagi ise ja loomulikult tulnud. Pädastest sain selle inspiratsiooni kaasa, et tahaksin ka ise midagi kasvatada. Eks see katuseaed ole meil küllalt uus asi ... Ükskord, kui ma Rautsi tallu sõitsin, siis GOSPA vahetusevanem helistas, et kuule, kui sa sealt tuled, too tilli ka. Mina siis vastasin, et kuule, ole nüüd hea, mine spaa katusele – seal on tilli, nii et tapab ... Pikk vaikus oli telefoni otsas ja siis tuleb vastus: „No nüüd on küll nii piinlik, ma lähen katusele häbenema.“ (*Alar naerab.*) Ega kõike ei jõua ega saa seal ise kasvatada – see ongi tulekustutamiseks ja eelkõige garneerimiseks. Mul on seal ka mõned võimsad asjad, mida tarnijatelt ei saa. Näiteks šampinjonisupile šampinjonibasiilik. Lemmikasjad, mis olen ise välja valinud, katsetuste ja kogemuste käigus leidnud ning kunagi kirja pannud. Nüüd on hea kõiki neid teadmisi ära kasutada.

KAS IDEED OTSA EI SAA?

Praegu veel ei saa. Kui kunagi saavad, eks siis on lihtsalt vaja mingit inspiratsioonireisi. Piisab ka sellest, kui käin Pärnus või Tallinnas kuskil söömas või jalutan oma vanaema juures metsas – ja juba lähebki pea lahti! Ideede saamiseks pead kogu aeg silmad lahti ringi käima.

Paljud kolleegid ütlevad, et head mõtted tulevad öösel unes. Mul endal ka, sest kui sa oled kokk, siis töötad su aju 24/7. Peakokad on hommikul väsinud, aga öösel kahe-kolme ajal täiesti ärkvel. Pea läheb alles siis lahti ja teeb tööd. Bordain kirjutas samamoodi, et kui lihtsurelikud on hommikul erksad ja öösel surmaväsinud, siis kokkadel on vastupidi. Kui sa kümme-üksteist tööd lõpetad, on niisugune *power* veel peal ... Ja alles siis tunned ka seda, et nüüd on küll kõht tühi ...

KAS KODUS KA SÜÜA TEED?

Kui ma restoranis pikad tööpäevad teen ja hilja koju jõuan, siis mu lemmik on must leib heeringaga – see on asendamatu asi. Paljud küsivad, mida peakokad ise söövad – siin see vastus ongi. Kui on hea päev ja elukaaslane pole punast sibulat mujal ära kasutanud, siis lõikan seda ka heeringale peale. Ja kui just väga väsinud ei ole, siis teen ühe keedu- või praemuna ka kõrvale.

Perele teen ka süüa, kui vaba õhtu on, aga mul on miskipärast alati selline teema, et kui süüa hakkam tegema, on kõht tühi, aga kui laua taha maha istuma pean ja pere juba ootab, kauss ees, siis on endal selline tunne, et kõht on täis ja ei tahagi süüa.

OLED GOSPA-S RAHUL?

Kui olin GOSPA-s umbes pool aastat töötanud, käisid vanad kolleegid mul siin külas ja ka söömas. Päev oli raske. Olin päris pikalt tööl olnud, sest ühel kokal oli laps haige, ja lõpetasin ise hilja, nii üheteistkümnepaiku. Väljas oli mingi kontsert ja lõke põles, sees olid küünlad laudadel ...

Siis ma istusingi esimest korda ise oma restoranisaali maha ja tekkis selline imelik tunne, et vau!, kas ma töötangi niisuguses restoranis. Köögist ju ise väga palju välja ei saa. Ja kui siis ka sõbrad, minu endised kolleegid ja praegused konkurendid, ütlesid, et jube äge on siin – kokad on omast arust ju kõige targemad ja pigem ikka kritiseerimise peal väljas –, siis see andis ikka meeletult inspiratsiooni ja jõudu juurde.

Jah, olen rahul. Ma ei ole päevagi kahetsenud ...



VERIAPELSINI-BOSSET

/ naturaalse veriapelsini hüüve, valge šokolaadi ja marja *crumble*,
maasikasorbett, sidrunibesee, piparmündibesee /