

MEIL KÕIGIL ON UNISTUSED – KELLEL SUUREMAD,
KELLEL VÄIKSEMAD. AGA UNISTUSI EI PEAKS MÕOTMA NENDE
SUURUSE JÄRGI, VAI MÄÄRAV ON SEE, KAS NEED KA TÄITUVAD,
VÕI ÕIGEMINI, KAS SA ISE NEED OMA ELU JOOKSUL TÄITA
SUUDAD. KÕIK, KA UNISTUSTENI JÕUDMINE, ON SINU ENDA KÄTES,
VAJA ON AINULT OMA MUGAVUSTSOONIST VÄLJA TULLA JA JULGEDA
RISKIDA. NÄITLEJANNA TIINA TAURAITTE TULI JA JULGES.
JA TÄITIS OMA AMMUSE UNISTUSE – SAADA PÖLLUMEHEKS.
SEE ON ÜKS ILUS LUGU. ÜHE UNISTUSE TÄITUMISE LUGU.





TIINA TAURAITA VIINA LUGU. PIPRAVIINA ...

NAGU IKKA, ON IGAL LOOL EELLUGU. KIRJUTASIN TIINALE JA KÜSISIN, KAS TA EI TAHAKS OMANIMELISE PIPRAVIINA LUGU MEILE ALGUSEST PEALE ÄRA RÄÄKIDA. TIINA OLI NÕUS. KÜSIS AINULT, KAS TA PEAKS ÄKKI KA OMA ELUKAASLASE KAASA VÕTMA, SEST KOOS NAD SEDA ASJA JU AJAVAD. SAIME KOKKU JA SIIN SEE LUGU ON. JUTUSTAVATES ROLLIDES VON KRAHLI TEATRI NÄITLJAD TIINA TAURAITA JA ERKI LAUR, KES JAGAVAD ELU, ELUKUTSET, KODU, KAHE POEGA JA KA HOBISID – ERKI KIRGE PURJETAMISE VASTU JA TIINA TÄITUNUD UNISTUST SAADA PÖLLUMEHEKS. STAARIKS ON SEEKORD LAVAL TIINA TAURAITA PIPRAVIIN.

Lugu ise algab sellest, et üks nad ole mõlemad linnast välja kippunud – üks mere ja teine maa poole. Tiina ja Erki „linnakodu“ asubki Vääna-Jõesuus, linnakärast eemal. Nad ostsid ühes nõukaaegses suvilakooperatiivis endale suvila, säilitasid selle autentse 70-ndate Soome stiili, soojustasid ära ja kolisid sisse.

Erki jutust jääb kõlama, et nad läksid merd otsima. „Läksime otsima kodukohta, mis oleks võimalikult mere ääres ja kuhu oleks katamaraaniga hea ligi pääseda. Toona oli mul väike kokkupandav katamaraan, millega sõitsime kord Naissaarele. Tagasi tulles olid tuuleolud kehvad ja sattusime kuskile Suurupi kanti. Pakkisime siis katamaraani seal kokku ja kõrvalmajast tulid inimesed uudistama. Mõtlesingi, et vaata kui hea, kui elaks ise ka mere ääres. Ma ei peaks siis katamaraani isegi kokku pakkima!“

Tiinat rõõmustas aga see, et õue peal oli kasvuhuone ja peenralapp, sest talle on kogu aeg meeldinud mullas müttamine ja peenarde tegemine. „See ei ole küll n-ö päris maa, aga see on parim koht, kuhu pärast tööd neljakümne minutiga jõuda. Sama ajaga võid kesklinnast trolliga ka Õismäele sõita, aga siis lihtsalt oled seal nelja seina vahel. On kursakaaslasel, kes pole siiani meie juures külas käinud, sest trollid meie juurde ei sõida.“ Tiina muigab.

HUVI PÖLLUMAJANDUSE VASTU

„Mina veetsin suved suvilates, kuhu veneajal sai suvitama mindud, aga Erkiga on põllumajandus sõna otseses mõttes kodust kaasa tulnud. Erki perel on talu Iklas ja tema on suviti ikka päris maal olnud,“ jätkab Tiina juttu. Mitte niisama olnud, vaid ka lehmi karjatanud ja enne koju ajamist neid mööda karjamaid taga otsinud. Päriselt talutööd teinud.

Tõsi on, et seda talu tuleb neil tulevikus korras hoida, aga kuidas see käib? Seda ei teadnud kumbki. Mida nende maadega tegema peaks? Sa võid ju maa välja rentida, aga see poleks see. Tiinale pakkus asi huvi ja tal tekkisid küsimused – mida, miks ja millal põllumees teeb. „Miks ta herne maha pani ja miks ta just praegu künnab? Oot, aga mida ta nüüd sinna maha loobib? Tahtsin kogu sellele süsteemile pihta saada. Vaata, kui sul on peenralapp ja kui sulle meeldib seal toimetada, siis teed selle endale ise kuidagimoodi ka selgeks. Ahaa, nüüd on kevad, nüüd ma lähen teen vaokese ja panen seemne maha. Kui umbrohi hakkab kasvama, pean seal siblima natuke. Vist hakkab valmis saama, tõmbame välja ...“

See on sinu aed, sinu peenar ja sa saad sellega ise hakkama. Aga kui pead toime tulema viiekümne hektariga, siis paneb see sind juba mõtlema. Siin ei tee sa enam oma kõpla ja kümne sõrmekesega suurt midagi ära, vaid pead traktorirooli haarama. Nii ma üritasingi aru saada, et kui see pole enam minu aialapp Vääna-Jõesuus, vaid viiskümmend hektarit talumaad Iklas, kuidas siis hakkama saada. Mis siis saab?!”

Erki sõnul on need kaks asja võrreldavad sellega, kas sa teed oma kodus iseendale ja oma sõpradele süüa või juhid suure spaahotelli restorani, kus on viissada inimest konverentsil ja kõik tahavad korraga süüa. „Või kuidas toimib sõjaväeköök, millest ühes Köögis juttu oli ja mis mind ka sügavalt mõtlema pani. Sa ei lisa enam näpuotsaga soola, vaid pead teadma, mitu ämbritäit ühte või teist asja paned.”

Tiina tundis, et nüüd on õige hetk unistus põllumeheks saamisest teoks teha. Ilmselt oli ka vaheldus vajalik, sest kahe väikese lapse kõrvalt tundus isegi juuksuriskäik juba suure sündmusena. Vaja oli mingitki muutust – rutti-nist välja saada. „Ja kui lapsed olid nii suureks saanud, et võisin nad Erkiga omapead jätta, siis mõtlesin, et võiks taimekasvatust õppida. Kõik kolm meest kinnitasid koju jäädes – noorem oli sellal kolmene –, et nad saavad hakkama. Laps ütles veel ükselt, et olgu, aga too siis vähemalt üks Olustvere üllatusmuna,” naerab Tiina südamest.

Läks ja õppiski põllumeheameti selgeks. Täpselt nii palju, kui selle ühe aastaga endale selgeks teha saab. Aga see toetas neid teadmisi, mis Tiinal juba olemas olid, samas aitas mõelda, kuidas seda, mida ta juba oskas ja mida juurde õppis, üheskoos rakendada saab.

„Said sa vastused oma küsimustele?” – „Tegelikult sain küll. Sain teada, mida pean veel uurima ja juurde õppima. Ja kui ma koolist ka kõike teada ei saanud, siis tunnen nüüd inimesi, kelle käest küsida, kui oma mõistus otsa saab. Koolist saad eelkõige mingi põhja alla, aga edasi tuleb juba ise minna. See oli silmaringi avardav ja õpetlik talv.”

PÄRAST PÕLLUMAJANDUSKOOLI SÜNDIS KA PIPRAVIIN

„Kui oled nii-öelda paberitega põllumees, siis hakkad paratamatult mõtlema, et aga mis see minu toode on? Mida ma kasvatan? Tšillikasvatust olin ma tegelikult ennegi proovinud ja püüdnud aru saada, kuidas see käib. Tšilli meeldib mulle. Ma ei armasta ise ülituliseid toite, aga tšillit ei iseloomusta ainult tulisus – tšilli ei ole ainult see ... Mida rohkem ma neid tundma õppisin, seda rohkem sain aru, kui palju on tšillil erinevaid sorte ja maitseid. Tšilli inspireeris meid mõlemat. Hakkasime mõtlema, mida põnevat sellest teha saab. Mina mõkerdasin igasuguste kastmete ja moosidega ... ja siis pistis Erki mõned tšillikaunad viinapudelisse.”

Algu oli tehtud, moosid ja kastmeid jäid kõrvale – oma tarbeks saab neid niigi tehtud –, aga mõte kvaliteetset alkoholi teha tundus juba nõks keerulisem ja põnevam ettevõtmine. Erki peres oli juba vanaemast saadik kodust pipraviina tehtud. „Alati oli olemas üks viin, milles oli taruvaik – seda pandi haavade peale. Ja siis oli viin, mille sees olid piprakaunad – seda kasutati siis, kui külmetus hakkas peale tulema. Alkoholi kohta ei tohi küll öelda arstirohi, aga tegelikult on tšillis aine nimega kapsaitsiin, mis seda tulisust tekitab – sisuliselt hävitab kõik maailma bakterid ja tekitab mõnusa soojatunde.”

Nii panidki nad tšillid ja pudelid ritta ning hakkasid katsetama. Tiinal oli erinevaid tšillisorte juba üle viiekümne kogunenud, neid hoiab ja säilitab ta nagu väärtuslikku aardekirstu. Leitigi sellest aardekirstust mõned sordid, mis tundusid visuaalselt ilusad, ja mõeldi, et need võiksid tervelt pudelisse jääda. Erkit hämmastas, kui palju erinevad maitseid tšillidel on. Koos leidsid nad nüansi, mis tundus eriti põnev. „See oli murumaitse, mida ma kunagi varem polnud tunda saanud. On üks sort tšillid, mis pole niivõrd tuline, vaid sellise värskest niidetud muru ja rohelise taime maitsega. Meile mõlemale tundus, et vot see on väga hea. Vaja oli veel terav lõpp juurde leida, mis kokkuvõttes nii keeruline ei olnudki ...”

„Ma lihtsalt lükkasin sulle need õiged maitseid ette, need olid mul olemas ...” muigab Tiina.

KÕIGE KEERULISEM OLI SEDA HEAD KODUST MAITSET KORRATA ... JA SUURES KOGUSES.

„Jah, saime õige maitse kätte, aga järgmine küsimus oli, et kas me saame seda ka korrata. Tootmises on ju vaja, et igas pudelis oleks täpselt sama kvaliteedi ja maitsega jook. Kodus proovides on lihtne seda head maitset tekitada, aga keerulisemaks muutub asi siis, kui soovid teha suure laari, mis oleks samavõrra hea ja kodune. Kuidas teha nii, et ka suures vaadis segatud jook maitseks samamoodi? Seda oli vaja timmida.” Tiina lisab, et palju lihtsam on pipraviina teha nii, nagu seda tavaliselt tehakse – kuivatatud piprast. „Mõnikord on see kuivatatud piprakestakene isegi pudelis näha, aga see on hoopis teine jook. Meie tahtsime maitset säilitada just pipra värs-kust ja panna selle mahlase piprakeste ka pudelisse.”

Lõpliku tulemuseni ei jõutud oma jõu ja nõuga, vaid katsejäreneid oli palju. „Meil oli oma fookusgrupp – tuttavad, kellele sai igal võimalikul hetkel oma väikse pudelikesega juurde astunud ja anutud, et „ma saan aru, et sul on hambad pestud, aga palun-palun proovi!”. Need olid sõbrad, kes tegelikult ise ka hindasid tšillit. Tšilliga on üks huvitav asi, eriti meil Eestis. Seda kas kardetakse – paljud inimesed lausa väldivad tšillit ja ütlevad, et nad lihtsalt ei taha – või vastupidi on need, kes on tšilli järele näljas. Me leidsime nii mõnedki meeste- ja naisterahvad, kes olid nõus meiega kaasa mõtlema – sulle endale võib asi ju meeldida, aga oli vaja ka teiste arvamust. Teadmist, et kui see pudel seisaks juba poeriiulis, siis kas keegi ka ostaks selle. Ja mis raha eest,” jätkab Tiina juttu.

Algusest peale olid nad kindlad, et sellest ei tule alumise riiali kaup, mistõttu mõeldi kõik väga täpselt läbi – sama valivad oldi ka maitseüansside suhtes. Erki meenutab: „Mäletan, et esimene aasta, kui me jooki villisime, sõitsime juba viinavabrikusse kohale ... Mõttega, et nüüd peaks segu koos olema ja paneme tootmisesse. Aga maitseime ... ja tõmbasime pidurit. Panime näidised jälle plastpudelikesse ja sõitsime tagasi. Otsisime sõbrad kähku linna pealt üles ja palusime veel proovida, et nad ütleksid, kumb on õige. Ja lükkasimegi villimise nädala võrra edasi, sest kahtlus, mis meil endil oli, sai kinnitust. Ka teised ütlesid, et grammike on midagi veel puudu.”

PIPRAD, MIS PUDELITES UJUVA, ON JU ERINEVAD ...

„Jaa, nüüd tuleb natuke tehnoloogiast rääkida ... See piprakene ei lenda otse pudelisse, vaid on teatud aja jooksul koos teistega juba suures vaadis ligunenud ja sellepärast on nende maitse ühtlustunud. Tšillikaun on oma maitse ära andnud.” Erki lisab, et kui see pudelist välja võtta ja hammus-tada, siis maitset enam nagu ei olegi. „Kui taimemahl oleks kaunas sees, siis muudaks see tegelikult ka kraade pudelis. Aga kraadid ei tohi muutuda.”

Kuna Erki ja Tiina on valinud selle tee, et pipar, mis pudelisse läheb, pole veel punaseks läinud – nii säilib selle mõnus rohune ja magusa nüansiga maitse –, kaun on paraja pikkusega ja mahub ka pudelikaelast sisse, siis tuleb väikse topsiga iga päev korjata, kui need järjest valmima hakkavad. Ja kui nädala lõpuks saab juba suurem tops täis, läheb see Holstresse – Apricoti.

Tiina ja Erki on läinud seda teed, et ostavad tootmisteenu sisse. Kui neil oleks oma väike alkoholitööstus, siis käiks sinna juurde ka aktsiisiladu ja

vajalik dokumentatsioon. Aga see on juba keerukam ettevõtmine. Apricotiga laabub koostöö kenasti – suur eelis on see, et tegu on väiketootjaga. „Nad on nõus sinuga kaasa tulema ja kaasa mõtlema. Nad aitavad sind. Toidutehnoloog tuleb literatuursetl väljendudes pühapäeval jalgrattaga ainult meie pärast kohale ja pärast läheme naeratades lahku,“ kiidab Erki koostööd.

Erki on arvamusel, et nende viin on ikka palju rohkem käsitöö – selle sõna otseses tähenduses – kui näiteks käsitööõlu. „Seemne muldapanekust jaanuaris kuni kaunade korjamiseni on see käsitöö ja oma käega paneb Tiina selle pipra ka pudelisse.“

„Jah, nii on see siiani olnud, et seal liini ääres pipraid pudelisse panemas olen konkreetselt mina, kuigi ka keegi teine saaks sellega kindlasti hakkama,“ naerab Tiina südamest.

„Oled sa lugenud, palju piprakaunu sinu käest pudelisse on läinud?“ – „See on lihtne arvutus: pudelite arv korda kaks,“ naerab Tiina. „Mul on ikka abilisid ka, kes hommikul kasvuhoone ukse lahti teevad ja õhtul kinni panevad, aga jah, selle ülesande olen ma endale hoidnud. Mina otsustan, milline see tšillikaun olema peab. Kui ma neid korjan, siis näen kaunu juba pudelis. Kas vars on liiga kõver? Ei, see tšilli pudelikaelast sisse ei mahu ... See „praak“ maitsestab toidu suurepäraselt ära, aga minule see ei sobi. Ma ju tean, kuidas ma mõne pipraga pudeli juures sudinud olen, aga kui see sisse ei lähe, siis ei lähe! Sinna ei saa midagi parata.“

KA AASTAD ON ERINEVAD ...

Põllumehele jagub neid üllatusi ikka igal aastal. Piprad on ligus igal aastal samad, aga erinevus tuleb maitsest sisse. Iga aasta on põllumajanduslikult ju erinev. Sul on päikest kas rohkem või vähem, ilm on soojem või jahedam, mis kõik muudab omakorda tšilli maitset. Täpselt sama lugu nagu viinamarjade ja veinidega – iga aastakäik on erinev.

Tiina jätkab: „Ja nii me mõtlesime, et olgu meie viinaga siis samamoodi – iga aasta on veidi erinev maitse ja see aastanumber on ka pudelil peal. Kollektionaäridel on juba kolm tükki neid pudeleid riivli peal – esimene siis prototüüp ja kaks aastat oleme tootnud.“ Nüüd on Tiina ja Erki mõelnud selle peale, et võiks teha ka nii-öelda edasijõudnute joogi, mis oleks krehvtisem. Elame-näeme ...

Mina ütlesin, et see töö on isegi keerulisem kui veinimeistril erinevate viinamarjade kokkusegamisel, sest tšilli tundub ikka kuidagi äkilisem ja ettearvamatu ... „Aga põnev on ka. Ütleme nii, et see pakub väljakutseid,“ lõpetab Tiina mu mõtte.

JA NÜÜD ON TIINA TAURAIT PIPRAVIINAL TUNNUSTATUD EESTI MAITSE AUVÄÄRNE MÄRK ...

„Selle märgiga on jumala tore lugu. Teeme seda viina ju kõigi muude tegemiste kõrvalt, sest leiva toob lauale ikkagi teatri- ja näitlejatöö. Ja ütleme nii, et see on üsna ajamahukas – kui sa teatrisse sinna musta saali sisse lähed, siis ega sa sealt enne välja ei tule, kui asi on tehtud. Esietenduse aeg on kokku lepitud, rahvas istub üks hetk saali ja nii ongi ... Ka lapsed on vaja koolitada, noorem läks eelmisel aastal parasjagu esimesse klassi,“ jutustab Tiina.

„Ja korraga kõige selle kõrval võetakse meiega Eesti Põllumajandus-Kaubanduskojast ühendust, et kuulge, kas te ei taha endale Eesti maitse märki taotleda ja konkursil osaleda. Ja siis tabad end mõttelt, et kui sul oleks mingi korralik turundustiim taga, siis oleks juba ammu mõni inimene selle endale ülesandeks saanud. Mõtlesime, et no taotleme siis selle märgi endale, sest see on ju müügiargument! Meid lihtsalt äratati üles. „Loomulikult, teeme ära!“

Iseenesest on see ikka väga vahva tunnustus, sest me täitsime lausa viiest punktist viis – saime maksimumi. Nad ise ütlesid ka, et seda ei juhtu just väga tihti. See on ikka tore tunne, et me oleme omaenese tegemistega kedagi puudutanud, ja et meile seda üldse meelde tuletati,“ on Tiina tänulik. Erki lisab: „Me lugesime ka reglemendi enne läbi, kus oli siis kirjas, mida hindaja hommikul sööma, jooma ja selga panema peab. Ma vaatasin siis, et ossa raks, selline konkurss! Ja seda enam on tunnustus tore, sest ega me pole ju sündinud mingiteks maitseloojateks – see annab julgust, et oleme õigel teel.“

„Eks näitlejatöö toimib ju puhtalt tagasiside peal ja me oleme sellega ära harjunud. Kas nad plaksutavad pärast etendust loiult või sa tunned ära, et publikul on särts sees, selg on sirgu ja inimesed plaksutavad hingest. Kestvad ovatsioonid ... See on näitlejale ülioluline. Täpselt samamoodi on vaja tagasisidet ka teistel elualadel,“ toob Tiina võrdluse.

KUI SUUR TOODANG ON?

Tiina vastab: „Täpselt nii suur, kui suudame maha müüa. Me oleme leidnud sellise tehnoloogia, et saame oma pipraviina juurde teha, kui vaja peaks olema. Esimesel aastal me seda ei osanud ja meil ei olnud ka piisavat tšilli-varu. Kuna oleme valinud raskema tee, et tšillikaun peab pudelis nähtaval olema, siis tuleb neid ka kasvatada täpselt nii palju. Kui teeks kõigi teatri-tegemiste kõrvalt rohkem müügitööd, siis suudaksime ka müüa rohkem. Aga kõik on ikka aja taga. Müüa suudame niipalju, kui toodame ja vastupidi. Meil ei ole mõtet seda jooki kuskile lattu seisma teha.“

Erki lisab: „Teistpidi on määrav ka see, et igal pool ei taha me seda müüa ka. Kuna bränd ei ole veel nii tuntud, siis müüme esialgu kauplustes, kus müüja ise müüa aitab. Me käime enne kohapeal, tutvustame ja koolitame. Inimene peab kuulma meie lugu, muidu ta ei mõista seda toodet. Kettidesse pole suure hurraaga seetõttu veel läinud.“ Samas on meeldiv, et järjest rohkem eelistatakse Eesti asja. Otsitakse autentset Eesti maitset ja austatakse traditsioone. „Meie rõhutame samuti, et see viin on osa Eesti maitse- ja toidukultuurist, mida tuleb nautida koos hea toiduga. Tore on ka see, et Eesti tootjatele on isegi teistsugused tingimused ja ollakse vägagi toetavad, kui oma loo ära räägid ... Kuskil ei ole selga keeratud. Vastupidi, paljud pöördusid ise meie poole, kui kuulsid, et meil on midagi huvitavat.“

KAS KÕHKLUSI-KAHTLUSI ON PALJU OLNUD? ISE NAINE, EMA ... JA SUL ON OMANIMELINE VIIN.

Tiina mõtleb hetke. „Kõhklusi-kahtlusi on hästi palju olnud, aga samas, kui tunned, et midagi on selle juures nii õigesti, siis sa lähed neist kõhklustest läbi – sul on siht ju selge. Mille juures ma kõige rohkem oma pead vaevasin, oli võimalik ühiskonna halvaks panu. Kui ma oma hirmu siis mõnele sõbrale välja julgesin öelda, pisut suud paotada, siis see inimene mu kõrval vaatas mulle otsa ja ütles: „Nõme oled või ...“



Seemne valikust oma käega pudelisse panekuni ...





„Tegelikult on nii, et kui meie lugu ära kuulata, siis saavad kõik aru, et see lugu ei ole ainult viinast,” mõtiskleb Erki. „Eluviisil, mida me harrastame, on palju fänne ja väga-väga tuliseid kaasaelajaid, kellele läheb selline asi väga korda. Mõtle, keegi on võtnud midagi hoopis teistsugust ette ja täiskasvanuna teinud oma elus kannapöörde. Mitte isegi lihtsalt kannapöörde, vaid teinud ühe oma ammuse unistuse teoks – õppinud põllumeheks, hakanud sõstraid ja pipraid kasvatama ja ... lõpetuseks teinud ära ka kombaini-eksami!”

Tiina muigab. „Jaa, selleks, et põllumeheks saada, pead oskama ka heedrit kombainile ette panna ja sa pusid ikka kõik need eksamipunktid läbi. Teed eksami pöördadra seadistamise, haakimise ja töökorda seadmise peale. Ja see ei ole mingi nali, vaid sa tegelikult ka pead seda kõike teadma ja oskama.”

„Oma nime olid kohe nõus pudelile peale panema?” küsin Tiinalt. „Nimi on kaubamärk. Tegelikult, kui meie ettevõtte tegevus ühte lausesse kokku võtta, siis see on registreeritud kaubamärgi Tiina TauraitesTM alt erinevate toodete väljatoomine ja selle kaubamärgi frantsiis.”

„Lihtsalt meie esimene toode on Pipar & Viin ja kuna Tiinal on põllumehepaberid ning tema kasvatab piprad, siis on ka tema nimi pudelil loogiline. See on tema toode, läbi ja läbi tema käsitöö,” lisab Erki tunnustavalt.

ERKI JA TIINA ON OMA ETTEVÕTMISEGA RAHUL

„Meie viinategemise taga on ikka seesama asi, mis iga omamaise ettevõtmise taga – see elavdab elu Eestis. Mingi osa inimesi saab tänu sellele tööd. Naised tulevad tööle, kaubaauto liigub, disainer teeb kujundusi, trükitakse silte ...”

„... ja lõppkokkuvõttes haritakse maad,” lõpetab Tiina Erki mõtte.

Tiina jätkab pärast lühikest pausi. „Pigem väljenduvad minu kõhklused-kahtlused praegu selles, kas ma peaksin teatritööd vähem tegema, et teha s e d a. Kuna ettevõtmine on üsna alguses, siis süsteemi ülesehitamine vajab rohkem aega. Kui suur oleks minu panus sellesse? Mille arvelt ma peaksin panustama? Ega teatritöö pole ju kuhugi kadunud, aga hetkeküsimus on selline: „Kus ma rohkem pean olema? Siin või teatris?” Ilmselt on tegemist ka vanusega – sa muutud valivamaks. Ei tee kõike, mida pakutakse. On olnud selliseid päevi küll, kui ma teengi päev läbi ainult teatritööd, aga enam mitte. Eks teatritöö jääb, sest see on kutsumus – meie esimene valik, mille tegime, kui lavakasse õppima läksime.”

PAAR TOREDAT SEIKA VEEL NÄITLEJANNAST PÕLLUMEHE ELUST: MUSTAD SÕSTRAD, TIINA JA TRAKTOR

Tiina käis pärast põllumeheks hakkamist ühe toreda naisterahva juures vaatamas, kuidas musti sõstraid kasvatatakse. Olgu vahele öeldud, et mustad sõstrad on juba järgmine projekt ja see on järgmine lugu ... Naine ütles, et nüüd nägid, kuidas käsitsi korjatakse, mine vaata, kuidas see kombainiga käib. Ja saatis Tiina ühe toreda mehe juurde. Kui Tiina – või eestlastele pigem kodu-keset-linna-Annika õuele sõitis ja autost välja ronis, vaatas mees küll pika ja vägagi kahtlustava pilguga. Kas see on mingi tele- saade? Või piilukaamera? „Aga temaga tuli siis rääkida nagu põllumees

põllumehega. Ütlesin, et ma tahan tegelikult ka teada, kuidas need mustad sõstrad kasvavad. Tahan teada, kuidas sellega raha teenida ... Ja siis sai ta minust aru ...”

Teine lugu. Põllumeheks õppimine ja nii oma eluunistuse täitmine inspireeris Tiinat sedavõrd, et aasta pärast lõpetamist tuli ta välja monotükiga „Traktor”. Sõitis traktoriga mööda Eesti väikseid paiku ja jutustas oma põllumeheks saamise lugu. „See oli nii vahva kogemus! Kui tavaliselt olid inimesed tulnud etenduseks teatrisse, siis nüüd läksin mina nende juurde. Sõitsin neliküm- mend kilomeetrit tunnis traktoriga üheksasada kilomeetrit läbi Eestimaa ... Sa lihtsalt kulged ühest paigast teise... See oli fantastiline.” Tiina loodab, et ehk sai mõnigi inimene sellest loost inspiratsiooni, jättis Soome minemata ja leidis endale maal tegevust. Läbikukkumist pole vaja karta, arg ei tohi olla, ka hulljulge mitte, aga aeg-ajalt on kasulik oma mugavustsoonist välja tulla.

Katkend lavastusest:

- „Tere Tiina, pole ammu näinud! Kuidas läheb, mis teed?”
- „Kuule, kooli läksin!”
- „Tõesti? Näitekunsti magistrisse, jah?”
- „Ei, tead, taimekasvatust läksin õppima, Olustverre!”
- „Oot, mis asja? Kuhu?”
- „Põllumeheks, noh, õpin. Olustveres.”
- „Ma ei teadnudki, et Krahliil nii halvasti läheb ... et pead lausa uue ameti õppima ...”
- „Ei, ega Krahliil lähegi nii halvasti, ma rohkem enda jaoks ...”
- „Kas lasti töölt lahti?”
- „Ei, ma olengi ju tegelikult vabakutseline, kõik on korras!”
- „Aa! Näitlemisest siiber, jah?”
- „Ei, näitlemisest ka siiber ei ole, kavatsen edasi näidelda! Tõesti, ainult enda jaoks läksin õppima!”
- „Mis juhtus siis?”
- „Ega juhtunudki, mõtlesin lihtsalt midagi juurde õppida ...”
- „Milleks sulle seda vaja on?”, „Miks sa oma aega raiskad?”, „Mis sul viga on?”

Lõpetada võiks Tiina mõttega, et näitleja elu ei ole kaugelki nii glamuurne, kui välja võib paista. Pärast etendust ei jää sulle midagi peale mälestuste ja aplausi kõla kõrvades. Lillevarred peos, kuid ka need närtsivad. „Kui ma aga kasvatan midagi täitsa ise seemnest viljani ja lõpuks on käes see kenasti disainitud toode, siis see tunne on midagi hoopis muud. See on nii päris!”



JOOGISOOVITUS: VALMISTA ENDALE ÜKS TŠILLI-TOONIK ...

