



John kergitab kaant siirupis olevatelt apelsinikoortelt.



Valmis viilud, mis enne pakendamist kaetakse šokolaadiga.



Triinu valmistatud värsket porgandi- ja apelsinimahla.

mida sooviksime proovida, seetõttu ei raatsi isegi puhkust võtta,” räägib Triin.

Sujuv tööjaotus

Triin mäletab, et tema vanaemagi tegi kunagi apelsinimaiustusi, kuid eestlaste seas üldiselt seesugused väga levinud ei ole. Siit küpses ka idee selliseid maiustusi suuremas koguses valmistama hakata.

“Hetkel on valikus üle kümne toote. Johni pärusmaa on köögis, tal on oma tehnikad ning salajased nipid, mis tulnud pika proovimise ja harjutamise peale. Minu hoole all on kõik paberimajandusega seonduv. Kui laatadel käime,

siis anname inimestele alati maitsta, et usaldust tekitada – kes siis ikka sooviks osta pörsast kotis. Kes aga on suu magusaks saanud, juba teab, milline maiustus kõige enam maitseb ning mida valikust endale kaasa osta,” jutustab Triin müüginippidest. Viimasel ajal on nad laatadel lisaks kommidele pakunud ka Triinu valmistatud värsket mahla. Nii saab ära kasutada kõik – apelsin läheb mahlaks ja koor kommide valmistamiseks.

Kui küsite apelsinikoorest sisalduvate taimekaitsevahendite kohta, siis selleks, et koorest komm saaks, on temaga parasjagu mäsamist. Koor tuleb keeta, jahutada, taas kord keeta ja jahutada, nii

vähemasti kolm korda. See on pikk protsess, mille käigus taimekaitsevahendite jäägid välja uhutakse.

Jaanipäeval mõtle jõuludele

Pinnin küll, aga Johni kavalusi ja kommiresepti mul väga teada saada ei õnnestu. Siiski mõne näpunäite ta meeldejätmiseks annab: “Üks tarkus, mille olen selgeks saanud, on näiteks see, et keedan apelsinikoored ja köögiviljad suvel valmis. Kui lähenevad jõulud, mis teadupoolest on käsitöölised ja toidupakkujatel kõige kiirem aeg, kasutame seda toorainet, mis suvel valmis tegime. Nii hoiame tublisti aega kokku. Jääb ainult kaunistamine, viimistlemine ning pakkimine. Loomulikult on tähtis puuviljade valik ning eriti nende happesus. Kuid peamine on maiustuste valmistamisel kannatlikkus, kõik muu tuleb õppimise ja harjutamise käigus. Kui puu- ja köögivilju liiga kiiresti keeta, on tulemus kõva ning kuiv, kuid meie maiustused on mahlased ning pehmed. Tänapäeval on ju väga palju kokaraamatuid ning kokandusele pühendatud internetilehekülgi, kuid oma tooted tekitavad pika harjutamise tulemusena,” lisab ta veel.

Pärast Munamäe torni külastust ning kauneid loodusvaateid on tarvis vaid tornist tulles üle tee sammuda ning anda kosutust ka maitsemeeltele. Eks igaüks otsustab ise, kas proovib sellerijuurest, porgandist või peedist valmistatud kommi või jääb siiski traditsioonilisemate apelsinipulgakeste juurde.

PILLE HERMANN