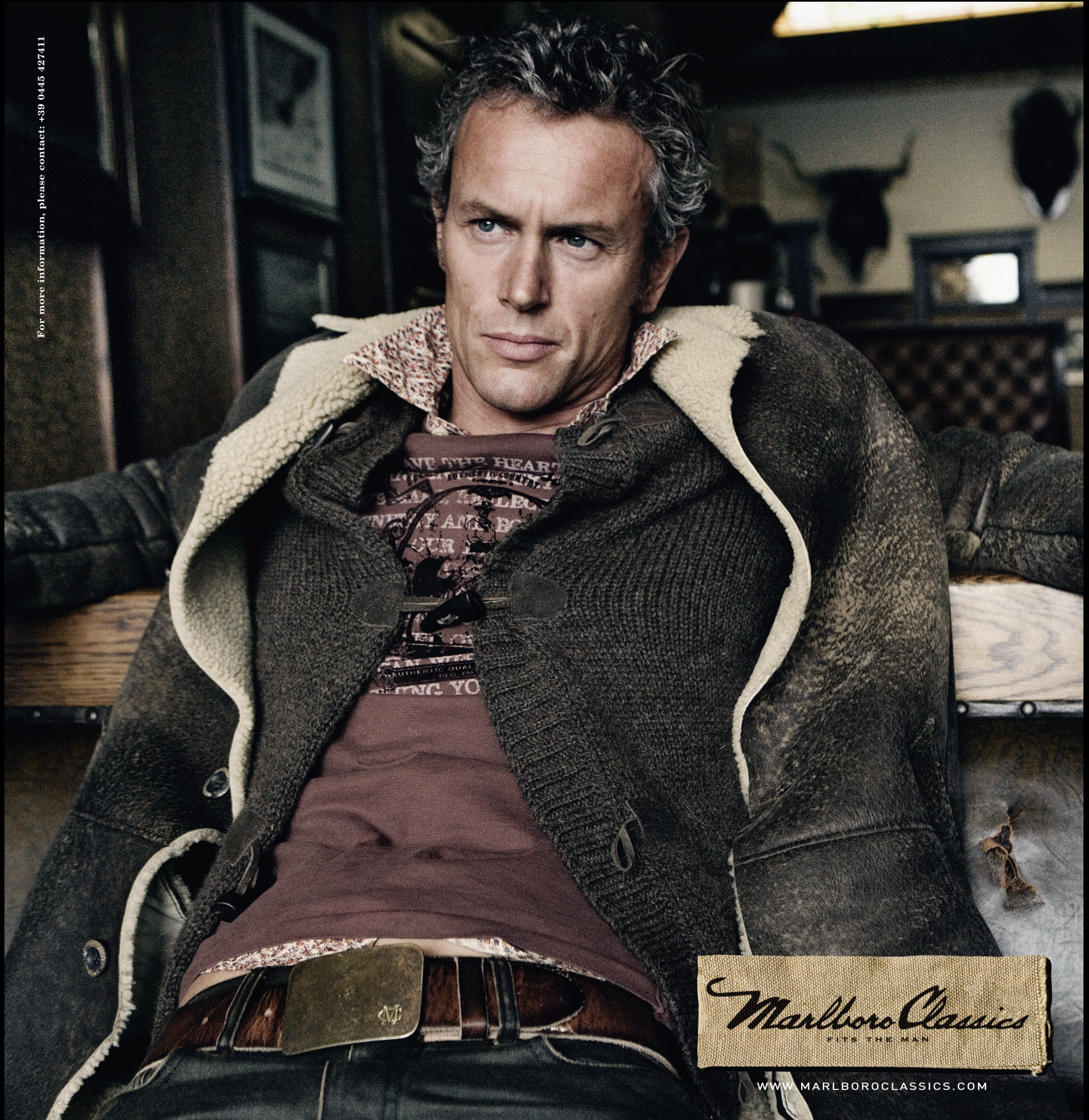


Baca

●●● Eesti Päevaleht

NR 3 · SEPTEMBER 2008

For more information, please contact: +39 0445 427411



Marlboro Classics
FITS THE MAN

WWW.MARLBOROCLASSICS.COM



PORSCHE



Uno Cayenne Turbo S

Un'ambiziosa ebbrezza, morda el sava a l'interdossu pozziva

Perché conosci l'ambizione

Numero Verde 112 22 22 22

Tel. 02 76 76 76 76
www.porsche.it

SISUKORD



Nelja-aastased naudivad
lõõgastusprotseduure **LK 4**

Disainerite uskumatud
nägemused saavad teoks **LK 6**

Sõida lõunatama taevasse! **LK 8-9**

Kalade abiga ilusamad jalad **LK 9**

Kuulus arhitekt meelitati
veinlinna pudeli veiniga **LK 11-13**

Seenekilo maksab miljoneid **LK 14**

Eesti kokakunsti kõrghetk **LK 16-17**

Unistus lendavast autost **LK 18-19**

Jaan Tatika unelm on
lõpuks täitunud **LK 20**

Hea BACA lugeja!

Käesoleva Baca üks kangelistest, Londoni disainer Lee J. Rowland, on erinevaid valdkondi ning kogemusi kokku viies meisterdanud uskumatuid disainišedöövleid. Tema looming on sedavõrd hinnatud, et Rowlandi diivanilaua eest ollakse nõus maksma miljoneid kroone.

Relvameistrist onult nooruses õpitud tarkused ja karjäär lennukiinsenerina lennukite ehitamiseks vajalike tööriistade valmistajana võimaldab tal realiseerida mööblidisaini kõige metsikumaid ja uskumatumaid ideid. Ning ta julgeb eksperimenteerida.

Erinevate valdkondade ja teaduste ristamine toob edu. Maailma kõige läbimurdevamad ideed on sündinud just looduse, kunsti, äri ja teaduse ristumisel. Seda tõdeb Frans Johansson raamatus "Medici efekt". Kes tahab oma tegemistes edukas ja silmapaistev olla, siis tasub huvituda erinevatest asjadest, olla ümbritseva suhtes avatud ja mitte karta kokku viia ka kõige kummalisemaid seoseid.

Jõudu huvitavate ristmike leidmisel!

Raivo Murde

Eesti Päevalehe teema- ja erilehtede osakonna juhataja



Baca

●●● Eesti Päevaleht

VÄLJAANDJA:

Eesti Päevalehe AS, reg kood 10138194
Narva mnt 13 IV korrus, 10151 Tallinn

VASTUTAV VÄLJAANDJA JA PEADIREKTOR:

Mihkel Reinsalu, tel 680 4400

TOIMETAJA:

Raivo Murde, raivo.murde@epl.ee, tel 680 4461

DISAIN JA KUJUNDUS:

Timo Viksi, timo@epl.ee

REKLAAM:

Artur Jurin, artur.jurin@epl.ee, tel 680 4517

FOTOD:

iStockphoto, tootjad, Rauno Volmar,
Reuters, Bocuse korraldajad

© Baca's avaldatud artiklid, joonistused ja pildid on autoriõigusega kaitstud teosed. Toimetusel on õigus kaastöid nende selguse huvides toimetada ja lühendada. Kaebuste korral väljaande sisu kohta võite pöörduda Pressinõukogusse, pn@eall.ee või tel 646 3363.

Nelja-aastased naudivad ilu- ja lõõgastusprotseduure

Üha enam spaasid üle maailma pakub ilu- ja lõõgastusprotseduure ka lastele. Paljud asjatundjad leiavad aga, et need teenused pole sellisel kujul üldse vajalikud.

Teismelise sünnipäevapeo korraldamine võib kujuneda parajaks peavaluks. Latt on aasta-aastalt üha kõrgemale vinnatud, sõbrannade peod teevad silmad ette. Kui mullu oli bowling, ehk tänavu siis ratsutamine?

Teisel pool Altandi ookeani on teismeliste sünnipäeva korraldamisel uueks trendiks aga spaalõõgastus – väike massaaž nii häällilapsele kui ka külalistele, mõned maskid näole ja õpetus, kuidas kosmeetikatooteid kasutama peaks. Massöörid mudivad lastest välja nn täiskasvanute haigusi (muresid, ärevust, astmat, bronhiiti, depressiooni, jalakrampe, spordivigastusi, kaalulangust, -tõusu jne) vahendab laste spaasünnipäevi korraldav Ameerika firma Spa Kidz.

“Kes tahab hea välja näha, peab varakult algust tegema,” on sõnum, mida lastele edastatakse. Olgu tegu spetsiaalse massaaži, juukselõikuse, maniküüri-pediküüri – sama pakutakse nüüd ka lastele. Neiu, kes kord on saanud täiskasvanutele mõeldud lõõgastuse osaliseks, tahavad aina tagasi.

Ameeriklanna Pam Cappel tunnistab, et tema käis esimest korda massaažis siis, kui ta oli 30-aastane. Tütar Ashley edastas teda 21 aastaga. Ema ei näe selles probleemi, sest elu on ju muutunud. Ja muutunud on see tõesti, sest viimaste aastate jooksul on Rahvusvahelise Spaa-assotsiatsiooni andmeil üle poole 14 000 USA spaast hakanud pakkuma pakette tervele perele, kaasa arvatud teismelised ja päris väikesed lapsed, vahendab vabakutseline ajakirjanik Victoria Clayton. Neli miljonit teismelist on kasutanud spaades pakutavaid protseduure.

Teatud ringkondades kuuluvad laste kulmude ja huulte vahatamine, massaažid ja maniküür eluolu juurde. Pam Cappel tunnistab, et kuna ta ise väga naudib neid teenuseid, siis on ka tema väike tütar midagi erilist ära teeninud. On ta ju nii hea laps olnud.

Lapsed tegelgu eakohaste asjadega

On vanemaid, kes uuele trendile sõrgu vastu ajada püüavad. Nad leiavad, et huulte ja kulmude vahatamine, maniküür ja juuste värvimine pole järelikasvule eluks vajalikud protseduurid. Nad pelgavad, et sel moel püütakse lastest teha oma välimuse orjad.

Bostoni kolledži teadlane laste hariduse ja kommertskultuuri alal, Diane E. Levin, leiab samuti, et pole õige lapsi juba maast madalast pärisiltooniteks koolitada. Temale tundub muretekitav, et lastele sisendatakse arvamust, justkui tuleks õnn sellest, kuidas sa välja näed. Levin soovib vanemil pigem laste eakohaseid tegevusi ergutada.

Spaa-assotsiatsiooni uuring näitas aga, et enamik lapsevanemaid ei näe lõõgastuspaketites ohtu, sest luksuse asemel peetakse seda lihtsalt oma tervise eest hoolitsemiseks.

Ka Saksamaa nooblimad spaad koostavad lastele lõõgastusprogramme. Maritim hotell Edela-Saksamaal pakub juba viimased kolm aastat lastele šokolaadivanne, -massaaži ja



spetsiaalseid iluprotseduure teismelise nahale. Klientideks on eelkõige 8–15-aastased, ent erandjuhul ka nelja-aastased. Viimased tahavad enamasti küüsi lakkida, vahendab Welt.

“Kui nelja-aastane tahab ema meeleid välja näha ja tema huulepulka või küünelakki proovib, on see täiesti normaalne ja õige,” arwab kasvatusteadlane ja psühholoog Wolfgang Bergmann Hannoverist. Muretekitavaks peab ta aga seda, kui need tegevused ja ilupeatused reegliks saavad. “Kord seda teha on täiesti okei. Läbi reeglipärase tegevuse vahendatakse lapsele sõnumit: ma pole armastusväärne sellisena nagu ma olen.”

Romantischer Winkel Loode-Saksamaal pakub lastele aroomimassaaži ja edevat juukselõikust, ent ühtlasi ka meditsiinilist läbivaatust ja sporditunde, et parandada keha hoiakut ja liikuvust. See kõik peaks andma jõudu tulla toime igapäevaste väljakutsetega nagu kool, kodutööd, muusika- või balletitunnid. Kosmeetikud annavad noortele nõu, kuidas nahahooldust kodus jätkata.

Dermatoloog Dietrich Abeck Münchenist rõhutab aga, et enamikku täiskasvanuile mõeldud hooldustest ei saa las-

te puhul kasutada. Näiteks näonaha koorimist ei soovita teha, samuti tuleb puuviljahappeid sisaldavate salvide ja pastadega ettevaatlikult ringi käia. “Põhimõtteliselt ei vaja normaalne lapsenahk mingit spetsiaalhooldust – välja arvatud ekstreemse külma ja pikaajalise veekontakti puhul,” lisab dermatoloog.

Eestis esimesed arglikud sammud

Haapsalus asuv Fra Mare Spa pakub lastele massaaži- ja maniküürivõimalust. Juhataja Enna Kallasvee sõnul pole suurt torme nendele teenustele veel jooksma hakatud, sest paljud ei oskagi seda küsida ega tea neid võimalusi. “Lapsed eelistavad rohkem basseini,” lisab ta.

Et laste iluteenused võivad trendiks kujuneda ka Eestis näitab ehk see, et laste massööriks õpivad paljud. Kallasvee usub, et kunagi võidakse meilgi spaasünnipäevi pidama hakata. “Vaba aja veetmise võimalusi pole nii palju. Ja teismelise sünnipäev pole vaid söömine ja joomine, otsitakse ikka võimalusi midagi teha.”

Kaire Talviste



LEXUS RX. HIND ALATES 635 360



HIND, MIDA ON RASKE TUNNISTADA

Lexus RX on auto, mis teeb oma tõelist väärtust. Nüüd on sellel aeg uus, erihind, mida on raske omaks võtta. Mugavus, rafineeritud võimsus ning kompromissitu turvalisus pole varem olnud nii kättesaadavad kui praegu. Ja seda sõna otseses tähenduses - Teie uus RX on Teid juba laos ootamas. Soodushinna ja erineva varustustasemega on seadaval nii RX 350 kui ka RX 400h hübriidmudelitel. Tehke oma valik ning alustage proovisõidust! Hinnad alates 635 360 kroonist.

 **LEXUS**
The pursuit of perfection

www.lexus.ee

Lexus RX 350 kütusekulu maanteel 8,5 l / 100 km, linnas 15,7 l / 100 km, kombineeritud 11,2 l / 100 km. Kombineeritud CO₂ emissioon 264 g/km.
Lexus RX 400h kütusekulu maanteel 7,6 l / 100 km, linnas 9,1 l / 100 km, kombineeritud 8,1 l / 100 km. Kombineeritud CO₂ emissioon 192 g/km.

UUS LEXUSE KESKUS

Lexus Tallinn, Peterburi tee 1,
11415 Tallinn

Telefon: +372 6 190 010

www.unelmauto.ee

E-post: info@unelmauto.ee



Meister küsib virvendava mööbli eest miljoneid

Justkui mõnelt arenumalt planeedit pärit laudad maksavad uskumatut hinda – ligi kolm miljonit krooni.

Nende põnevate laudade isaks on Londonis elav nimekas disainer Lee J. Rowland. Tema uskumatuna näiva mööbli tegemiseks on vajalik nii käteosavus kui ka oskus tegutseda kõrgetasemel tööriistadega.

Kust pärineb Rowlandi meisterlikkus? "Mul on loomulik anne selle töö tegemiseks," arvab ta võltstasahioidlikkuseteta. Selleks pole ka vajadust, sest tema mööbel kogub kulutulena populaarsust.

Oma karjäärivalikus peab ta oluliseks isa rolli, kellega koos juba varases lapsepõlves sai lindudele pesakaste ehitatud ja jalgratast parandatud. Samuti relvavalmistajast onu Jimi, kellega ta kohtus mitme kuu tagant lühikeseks ajaks. Ja ka siis arutati peamiselt relvade valmistamisega seonduvaid tehnilisi küsimusi – kuidas mingit lõiget teha või auku puurida.

Rowlandi tehnoloogiaalane karjäär algas 1986. aastal, kui ta töötas lennukiinsenerina – ta tegi lennukite valmistamiseks vajalikke tööriistu. "Selles valdkonnas valitsevad standardid on kõige kõrgemal tasemel, mida tööstuses üldse kohata võib," kirjeldab ta. Nüüd on ta need standardid ja tehnilised võtted disainimaailma üle kandnud.

Praegu teeb ta koostööd arhitektide ja sisekujundajatega, et aidata neil realiseerida kõige metsikumaid nägemusi. "Kõik inimeste maailmas, alates põrandatest, millel me käime, kuni riistadeni, millega sööme, on tehtud tööriistadega. Tehnoloogia võimaldab meil teha pea kõike, mida me endale ette võime kujutada."

Viimase 20 aasta jooksul on ta disaininud sadu erinevaid tooteid alates pruudi peakattest kuni põrandavalgusti plaatideni välja. Suurimaks nõrkuseks näikse talle olevat aga laudad. Rowland kujundab hirmkallite masinatega eksklusiivset mööblit. Tema viimane hämmastav mööbliseeria koondub nime „Virvendus“ alla. Kõhedakstegevale täiuslikkuse tasemele lähenevate laudade valmistamiseks kasutas ta 3D freesimistehnoloogiat, mida rakendatakse teleskoopiliste peeglite poleerimisel. Lisaks kasutab ta akvatinta tehnikat, materjalidest kristalliselget polüestervaiku ja alumiiniumi.

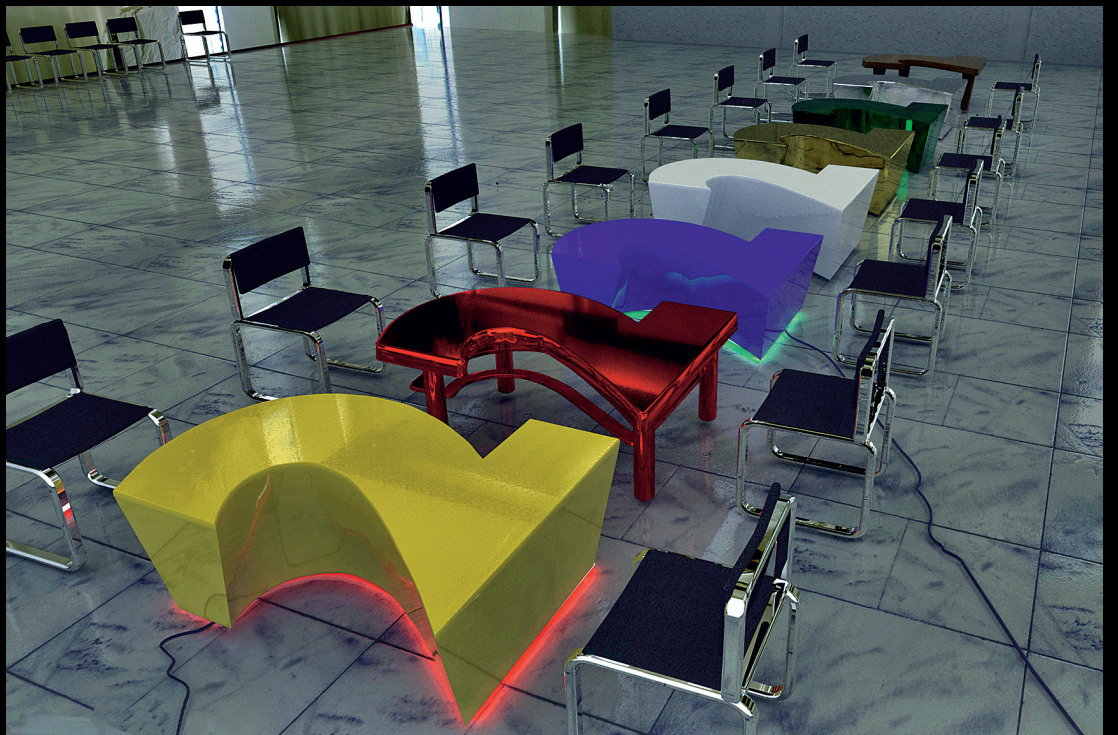
See 3D tehnoloogia ühes parimate materjalidega annab tulemuseks mööblitüki, mida saavad endale soetada vaid rikkad firmad või kalli maitsemeelega ostjad. Hüpnootilise seeria üks odavamaid laudu maksab 455 000 krooni, kallimate eest tuleb välja käia aga lausa 2,7 miljonit krooni. Virvendusseeria laudu on eri suurustes ja kujuga.

Kust tuleb nii kõrge hind? Meister ise leiab, et see on proportsioonis selle tegemiseks kuluva aja ning materjali ja tehnoloogia kuluga. Et uuristada materjalisse vajalikke äärejooni, kasutab ta 3D CNC freesimispinki, millega töötamine maksab tuhandeid naelu. Laud poleeritakse ja kaetakse kroomitud plaadiga.

Ühe laua tegemiseks kulub 150–300 töötundi, mis teeb ühtekokku 19–38 kaheksatunnist tööpäeva. "Ma kontrollin kõiki tootmise aspekte. On suur oht tehtud hävitada, sest seda tuleb teha väga jõulise keskendumise ja hoolega – kogu protsessi jooksul ei saa end lõdvaks lasta," kirjeldab ta.

Laudu saab Rowlandi käest osta vaid läbi tema firma Art Engineering. Virvendusseeriat loodab ta aga turustada kõrgetasemel kella-firmadele nagu on Cartier ja Rolex.

Kuulsust on ta kogunud kõikide oma põnevate laudadega, teiste seast paistab aga kindlasti silma hiiglaslik LED-randmekella imiteeriv laud. See ühtlasi kellana funktsioneeriv laud paneb nii mõnegi tuttava imetlusest õhku ahmima. Kui vajutada küljel olevat nuppu, näeb lauaplaadilt kellaaga ja kuupäeva. Lisaks on laual ekstraõhukesed sahtlid, kuhu saab paberimajanduse poetada. Luksusliku ümbruse järgi karjuva kella hinnaks on 370 000 krooni.





Tõeline pilgupüüdja

Klassikaliste joontega C-klass on iga nurga alt vaadates atraktiivne ja stiilipuhas. Hoolega sobitatud detailid, peensusteni lihvitud disain ja kirglikkus – just need märksõnad kirjeldavad C-klassi kõige paremini.

Nüüd saadaval C-klass koos tasuta varustuspaketiga.
Paketi väärtus kuni

70 300 EEK

Neljasilindrilised autod

Pakett mudelitele C 200 CDI, C 220 CDI, C 180 K, C 200 K:

- Alarmseade
- Metallikvärv
- Esiistmete soojendus
- Automaatkäigukast

Paketi hinnakirjajärgne maksumus 61 200 EEK

Kuuesilindrilised autod

Pakett mudelitele C 320 CDI, C 230, C 280, C 350:

- Alarmseade
- Metallikvärv
- Esiistmete soojendus
- Automaatkäigukast

Paketi hinnakirjajärgne maksumus 63 000 EEK

4Matic-tüüpi autod

Pakett mudelitele C 320 CDI, C 230, C 280, C 350:

- Alarmseade
- Metallikvärv
- Esiistmete soojendus
- Parkimisabistüsteem PARKTRONIC

Avantgarde või Elegance varustus- ja disainipakett
Paketi hinnakirjajärgne maksumus 70 300 EEK

Mercedes-Benz

Kampaania kehtib kuni 31.12.2008.

Keskmine kütusekulu 6,1-12,3 l/100 km, CO₂-emissioon 187-293 g/km



SILBERAUTO

Mercedes-Benz peaesindus Eestis AS Silberauto: Tallinn, Järvevana tee 11, Tel 626 6000 Tartu, Ringtee 61, Tel 730 0720
Pärnu, Riia mnt 231a, Tel 445 1990 Kuressaare, Tallinna 82b, Tel 453 1592 Jõhvi, Jaama 42a, Tel 611 9733 Viljandi, Pargi 3b,
Tel 435 4902 www.silberauto.com

Sõida lõunatama taevasse või vee alla!

Lõunasöök Suure Kanjoni kohal või hoopiski üks kokteil Capacabana taevas? Kohting ülalpool Londoni katuseid koos suupistete ja šampanjaga ning tuul kõrvus vihisemas? Ei, need pole kiired suutäied langevarjuhüppel, see on taevarestoran Dinner in the Sky platvormil, mille kraana mis tahes soovitud meelepärases paigas õhku hiivab.

Sellise söögikoha avamiseks peab täidetud olema kaks tingimust – kraana vajab “tegutsemiseks” 500-ruutmeetrist turva-ala ning muidugi peab taevarestorani õhkulennutamiseks olema maomaniku luba.

Eksklusiivset elamust pakkuva taevarestorani olemus on aga järgmine: seinteta platvormil (9 korda 5 meetrit) asuvad ringis lauad 22 külastaja tarvis, keskel aga on koka ja teenindajate pärusmaa, neid mahub sinna kokku kolm tegelast. Kõik külastajad on oma toolide külge kinnitatud turvavööga nagu beebid autode turvaistmele. Liikuda tohivad vaid kokk ja teenindajad, kusjuures kokk valmistab soovi korral suupisted või korraliku eine kas või taevasse tõusnuna, ainult mitte lahtisel tulel, sellega ohutuse mõttes ei riskita.

Maksimaalne kõrgus, milleni Dinner in the Sky oma kliente lennutab, on 50 meetrit, seega asus meie teletorni restoran märksa kõrgemal (170 meetrit, kuigi mitte vaba õhus) ja püsis ühes kohas konstantselt paigas, kuigi ka sealt avanevad vaade ei tüüdanud.

Taevarestoran on avatud kaheksa tundi päevas, nii pikk võib olla tellija soovil ka ühe sessiooni pikkus. Arvestades aga, et tunnis jõuab kraana taeva alla tõsta kaks korda 22 külastajat, siis jõutaks päevas teenindada 350 inimest. Eeldusel muidugi, et kraana asukohta ei vahetata. Kraana ja restoraniatribuutika kokkumonteerimiseks kulub paar tundi, mahakruvimiseks tund.

Katuse ja küttega

Need, kel pelgalt taeva all kõlkudes söömiselamusest napiks jääb, võivad vaadata näiteks televisorit, ka see on restoranil olemas. Kes eriti raju pidu tahab, saab kõrvale tellida teise platvormi muusikat mängima. Vihmasaju eest kaitseb restorani külastajaid varikatuse, samuti saab vajadusel kütma panna infrapunakiirgurid. WC-sse taevasse ei pääse, selleks tuleb tervel restoranil maale laskuda.

Mais tähistas Dinner In The Sky oma kaheaastast sünnipäeva. Belgias, Brüsselis loodud restoran on nüüd levinud ligi paarikümnesse riiki – meile lähim asub Soomes.

Dinner in the Sky on ettevõtmise esindaja David Ghyselsi sõnutsi eriti populaarne firmade seas, kes oma klientidele erilist elamust pakkuda soovivad. Ja üks meelita neid veel võimalus oma reklaam platvormi alla paigutada. Aga taevarestorani tullakse ka pulma-aastapäeva, abiellumise või mõne muu erilise sündmuse puhul.





Restoran vee all

Kes õhukütõusmist pelgab, aga sellelipoolest tavatus restoranis einestada soovib, peab kursi võtma Maldiviidele Rangali saarele Hiltoni spaa hotelli. Seal, viie meetri sügavuses India ookeanis, peidab end veealune restoran Ithaa ehk Pärl. Restorani ümarad, läbipaistvad 270-kraadised seinad lubavad imetleda veealuse maailma kõiki võluisid. Korallid, värvilised kalad ja isegi haid...

Restoranisse pääsemiseks sukelduma ei pea, sinna pääseb spetsiaalselt ehitatud kaid ja spiraaltreppi mööda.

Ithaa-se mahub 14 külalist, kusjuures alla 12-aastaseid lapsi restoran ei teeninda.

Hinnad selles restoranis on Hiltonile kohased – 1650–2750 krooni.

Kui aga Dinner in the Sky või Ithaa liiga kauged ja kättesaamatud tunduvad, tasub sügisel sammud Rapla linna sünnipäevale seada, kus vaid ühe tunni jooksul on keset Vigala jõe silla all avatud Õnneliku Tunni Kohvik. See on kohvik korraga vaid kahele inimesele, kuhu pääseb kõrgete säärikutega (saadaval kohapeal) ning toolid ja laudki asuvad jõevoolus. Pole seegi just igapäevane sündmus või mis?!

Kristiina Viron

Kalade abiga ilusamad jalad

Soojas magedas vees elav *garra rufa* kala maiustab spetsiaalses spaas inimese naha pealispinnal oleva surnud kihiga.

USA pealinna Washingtoni lähistel asuvas Alexandrias tegutseb unikaalne ilusalong, kus pediküüri aitavad teha kalad. Internetiportaali lifestyle annab teada, et John Ho ja Yvonne Le võtsid neile kuuluvas Yvonne Hair and Nails ilusalongis pediküüri tegemisel appi kalad, kes klientide jalad surnud nahast puhtaks näkitsevad.

Spaal on üle 1000 *garra rufa* nimelise kala, kes võeti esmalt kasutusele Türgi spaades ning kes on saavutanud populaarsuse ka mõnes Aasia riigis. Jaapanis ja Türgis arstkaladeks kutsutud *garra rufa* de poolt tehtav ravi on tuntud juba pikka aega. 37-kraadises soojas magedas vees elav kalaliik sööb inimese naha pealispinnal olevat surnud kihti. John Ho selgitas, et soojas vees, milles kalad elavad, ei ole neil midagi süüa ning seetõttu on nad õppinud toituma muuhulgas ka surnud kestendavast nahast. Mittekestendava naha jätavad kalad alles, kuna neil pole hambaid, millega seda küljest hammustada.

John Ho ütlust mööda on sellist jalgade iluravi katsetanud paljud. Ja kuigi kliendid olid uue teenuse suhtes ettevaatlikud, tahtis Ho tulla lagedale millegi unikaalsega ning samas leida asendus pediküüris kasutusel olevale kannariivile.

Äri püstitamiseks kulus aasta ja 40 000 dollarit. Ületada tuli ka mõni takistus, mida spaaomanikud esialgu ette näha ei



osanud. Seadustes ei ole kalapediküür reguleeritud, kuid USA teravishoiuamääruses seisab, et igal kliendil peab protseduuri jaoks olema eraldi bassein, mille vesi tuleb pärast seansi lõppu puhta vastu välja vahetada. Varem kasutuses olnud korraga kaheksale kliendile mõeldud bassein tekitas probleeme, sest kalad kogunetasid selle inimese jalgade ümber, kellel oli kõige rohkem surnud nahka.

Nüüdseks on kalapediküür väga populaarseks muutunud. Ilusalongil on tuhat kala, ühe kliendi jalgade kallale lastakse aga

umbes 100 arstkala. Veerand tundi unikaalset protseduuri läheb maksma 35 dollarit ehk alla 400 krooni, pool tundi jalgade leotamist koos kaladega läheb maksma 50 dollarit ehk 600 krooni ringis.

Ainulaadset pediküüri katsetanud inimeste kinnitusel tekitavad kalad jalgadele natukene kõdi. Internetiportaali lifestyle pajatas Rockvillest pärit 33-aastane Tracy Roberts, et kuulis kalapediküürist kohalikust raadiosaatest. Tracy kinnitas, et see oli ta elu parim pediküür. "Olen kogu elu spordiga tegelenud ja näinud vaeva tugeva tallanahaga. Esimest korda elus vabane-sin täielikult nahapaksenditest," kiitis ta.

Washingtoni elanik, 32-aastane KaNin Reese kirjeldas seda tunnet, kui parv kalu jalgade kallal nakitseb – tundub, nagu oleksid labajalad surnud. Pärast 15–30 minuti pikkust seansi kaladega tehakse klientidele ka tavaline pediküür, mida on pärast kalade tööd märksa lihtsam teha.

Nüüd plaanivad John Ho ja Yvonne Le ilusalongideketi rajamist, kus lisaks jalgadele hakatakse sama teenust pakkuma ka käte, näo ja kaela jaoks. Lisaks pediküürile loodab Ho avada massaažisalongi, kus kaladega ravitaks prosiiaasi ja muid nahahaiguseid.

Signe Kalberg

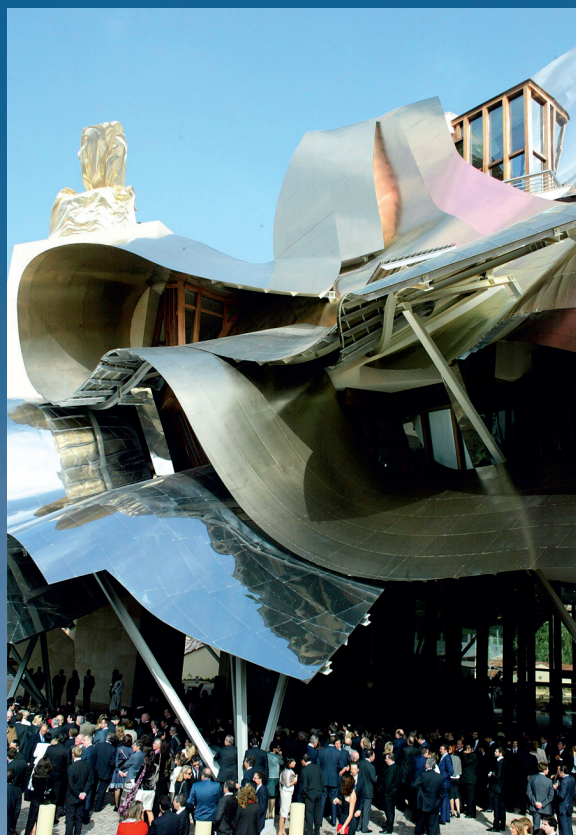
Kuulus arhitekt meelitati veinilinna pudeli veiniga

Hispaania teine suurim tänapäeva arhitektuuriline meistriteos Guggenheimi muuseumi kõrval on sama meistri, Frank O. Gehry käe alt tulnud Marqués de Riscal veinihotell.

Rioja oli varem vaikne uinunud kohake, kuid juba paar viimast aastat voolab selles suunas lisaks veiniekspertidele ka rahakaid turiste ja arhitektuurihuvilisi. Juba kaugelt paistab silma veinimõisa uus hoone, mille mitmevärviline titaankatus vookleb nagu uhke lehv kingikarbil. Hoone ekstravagantne vorm sümboliseerib viinapuu oksa ja lehestikku, värvid aga kuulsat Rioja veini: punane ja roosa pudeli sisu, kuldne võrk, mis tõmmatud üle pudelikaela ja hõbedane imiteerib pudeli etiketti.

Tänavu 150. juubelit tähistava veinimõisa innovaatilise vaimu parimaks tõenduseks on ilma igasuguse kahtlusega kuulsaks Kanada arhitekti Frank O. Gehry disainitud hoone. Kohe algusest peale oli omanike sooviks, et uus maja saaks modernne. Selle eesmärgi teostamiseks peeti parimaks Frank O. Gehryt, kes veel sel ajal töötas Hispaanias Bilbaos paikneva Guggenheimi muuseumi kurvide kallal.

Ent asjaosaliste suurimaks hirmuks oli, et arhitekt ei leia nende jaoks aega. Gehryle tehti ettepanek tema enda sünniaastast (1929) pärineva veiniga. Moodsa arhitektuuri suurkuju oli entusiastlikult nõus töö vastu võtma – oli siis põhjuseks ebatavaline lähenemine pudeli väärtusliku veiniga või see, et tal polnud varem avanenud võimalust disainida veinimõisa. Kuus aastat ja 1,26 miljardit krooni hiljem avati hotell Marqués de Riscal. Bilbao muuseum asub sellest enam kui tunniajase autosõidu kaugusel. ▶



RIOJA ON KVALITEETVEINI SÜMBOL

•• Rioja on juba ligi sajand olnud Hispaania kvaliteetveini sümboliks, kuigi veini on neil aladel valmistatud juba mitmeid sajandeid. Kogu selle pika aja vältel on Rioja vein olnud üks Hispaania hinnatumaid ja eelistatumaid.

•• Veinipoodides, restoranides ja kaubamajades müügil olev Rioja vein on suurtes piirides kahte tüüpi: vanamoodsad ja modernsed. Vana stiil erineb modernsest väga pika laagerdumise aja poolest tammevaatides. Modernsemat stiili Riojat hoitakse peamiselt uutes tammevaatides ja lühemat aega – a'la bordeaux stiilis.

•• Vanem Rioja on õhem, mahagoni värvi, paistab läbi, on tammepargisem, tulisem, väiksema alkoholisisaldusega. Müügilolev on kohe joogikõlbulik. Uuemat stiili vein on jõulisem, võimsam, rohkem marjasem, täidlasem, tugevama alkoholiga. Tihti müüakse seda klientidele enne, kui vein lõplikult küpseks on saanud.

•• 1991. aastal tunnustati Rioja veinipiirkond stabiilseima kvaliteediga piirkonnaks ning esimese Hispaania veinipiirkonnana see sai rangeimate normidega piirkonna tunnuse ehk Denominacion de Origen Calificada (lüh. DOC).

Allikas: Nautimus



püüa kasutada sõnu "pole ammu näinud" nii vähe kui võimalik.

PEREKOND, KES ÜLE SEITSMEKÜMNE AASTA ON
TEGELENUD VEINITOOTMISEGA, TEAB, ET POLE
MISKIT PAREMAT KUI KOOS VEEDETUD AEG.



Gallo. Koos on parem.

www.dunker.ee

**Gallo.**
FAMILY
VINEYARDS





Vana ja väärikas – uus ja moderne

Marqués de Riscal on vanim Rioja viinamarjaistandus, mis rajati 1858. aastal. 100 000-ruutmeetri kompleks on pühendatud veinikultuurile. Kompleksi kuuluvad hotell, parimal tasemel restoran ja vinoterapiapakkuv veinispaa. Neis ruumides ühinevad mõisted nagu innovatsioon, modernsus, kvaliteet, traditsioonid ja emotsioonid. Hotellis on 43 luksuslikku tuba, mis on varustatud LCD-telerite, CD- ja DVD-mängijate ning kiire internetiühendusega.

Ringkäigul läbi uhiuue veinimõisa saab heita pilgu hiiglaslikku veinikeldrisse. Seal ootab kaheksa miljonit pudelit, et neile kleebitaks selga etiketti ja saadetaks seejärel veinisõprade meeleheaks teele 70-sse eri riiki.

Ajaloolistes keldrites on tunda sajandite

hõngu ja rahu. Et traditsioonidest aimu saada, on veinikatedraali külastus asendamatu, müstiline kogemus. Pimedas salaruumis lebab 16 000 pudelit – kõik aastakäigud alates 1862. aastast. Mustad pudelid lebavad seal nagu unustatud aarded paksu tolmuhihi alla maetuna. Need raudväravad jääva kindlalt suletuks kõigile, välja arvatud mõned VIP-külalised. Kõik selleks, et vein saaks rahus olla: ei mingit valgust, ei mingit liikumist – need on tingimused, milles veinid vananevad.

Sooduspakkumise puhul on soodsaima hinnatasemega Grande Deluxe'i öö maksumus üle 6300 krooni. Hotelli külalised pole aga mitte kõik suured veinisõbrad: osa armastab arhitektuuri, osa disaini, teised aga veini – vaid 20% külastajast on veini alal töelised asjatundjad.

Kaire Talviste

ARHITEKT, KES SUUDAB OSAVALT OBJEKTI EELARVED LÕHKI LÜÜA

•• Frank Owen Gehry sündis 28. veebruari 1929. aastal juudi perekonnas Torontos, praegu elab ta Los Angeleses. Tema ehitised on kujunenud turistide atraksiooniks, paljud muuseumid, ettevõtted ja linnad tahavad teda palgata.

•• 18-aastaselt kolis ta Californiasse, oli kaubaveoki juht ja õppis Los Angelese linnakolledžis, ent lõpetas Lõuna-California ülikooli arhitektuuri alal.

•• Kuni 25-aastaseks saamiseni tegeles ta kõige muuga peale arhitektuuri – teenis näiteks aega USA armees ning õppis linnaplaneerimist. Vahepeal täitis ta kinnisvaraarendajate tellimusi, ent 50-aastaselt sai ta alustada sellega, mis eristab teda massist. 1979. aastal ehitas ta oma privaatresidendi Santa Monicasse Californias, mis pani aluse tema karjäärile.

•• Gehry tuntuimad tööd on Guggenheimi kunstimuseum Bilbaos (1997), Los Angelese Filharmoonikute kodu Walt Disney Hall (2003), Weismani Kunstimuseum Minneapolis (1993), Tantsiv maja Tšehhi pealinnas Prahis (1996).

•• Walt Disney Hall avati 2003. aasta lõpus ja see on Los Angelese tähtis dominant. Walt Disney lesk Lillian anetas linnale 50 miljonit dollarit, et ehitada maailmaklassi kuuluv kontserthall, mis jääks kestma mälestuseks tema abikaasast kui suurest kultuuriarmastajast. Annetusi tuli aina juurde ja 1991. aastal avalikustas Frank O. Gehry tulevase hoone vormi. Ehitama hakati alles kaheksa aastat hiljem ja hoone lõplikuks maksumuseks kujunes üle kolme miljardi krooni.

•• Gehryt vaesed mehed ei palka. Tema projekte on kritiseeritud suurte eelarvete pärast. Kui algselt plaaniti



ühe koolimaja rajamise eelarveks 250 miljonit krooni, siis kasvas see summa 400 miljonini pärast seda, kui palgati Gehry. Hoone lõplikuks maksumuseks kujunes 600 miljonit krooni.

•• Tema töödele heidetakse ette ka raiskamist, sest hooned on funktsioonideta vormide kogumid. Ehitised mängivad oma välimusega üle nende sisu – nt kui tegu on muuseumiga. Kriitikud leiavad ka, et need ei sobitu sageli ümbrusega.

•• Viimatist kriitikud leiavad, et Gehry kordab ennast. Tema poolehoidjad arvavad vastuoksaks, et tema stiil areneb aina edasi ja et kindlad vormid pole kunagi kordunud.

VÕTA KAASA VAID KOHVER, MEIE HOOLITSEME KÕIGE MUU EEST



Vajate rakendust oma korterile?

Pakume möbleerimis- ja haldamisteenust ning leiame üürnikud.

Vajate korterit Tallinnas?

Pakume möbleeritud ja sisustatud kortereid lühi- ja pikaajaliseks rendiks Tallinna vanalinnas ja kesklinnas.

R·E·D·G·R·O·U·P
property rental and management
www.redgroup.ee

info@redgroup.ee, Tel +372 6 440 880, RED Group OÜ, Vana-Viru 4, 10111, Tallinn

TARGEM

KUI 5B

"TÄISNURKSE
RINGI
NURKADE
SUMMA ON
ALATI 1

LAUPÄEVAL

19.25



3kättä.com

Gurmaanid maksavad miljoneid ühe seenekilo eest

Kui meie metsades hakkab seenehooaeg ühele poole saama, algab hinnalise trühvliseene jahihooaeg.

Lord Byron hoidis inspiratsiooni saamiseks alati oma töölaual üht trühvliiseent. Kuningad, printsid ja parunid on läbi aegade veetnud öid ja päevi saamaks enda valdusesse tükikesi maa aardest, seda looduslikku hinnalist hõrgutist, afrodisiaakumit, maa sees peidus paiknevat trühvliiseent. Kuulus Itaalia helilooja Rossini kutsus trühvliiseent hellitavalt seente Mozartiks.

Ka tänapäeval pole seente Mozart oma hiilgust kaotanud, selle hind on kõrge ning seda varjutab paks saladuseloor. Trühvlijahtijad töötavad alati üksi. Seeni võib leida tamme- puu alt ning kohti, kus need kasvavad, hoiavad seenelised kiivalt enda teada. Kõige kallimad trühvliseened on valged talvetrühvliid, mille kilohind küündib 250 000 krooni piirimaile. Marky gurmeepoes müüakse novembrist jaanuarini kestva hooaja vältel trühvleid. "Seeni ostavad oma ala asjatundjad, inimesed, kes tõesti teavad väga palju söögitegemisest," ütleb Marky gurmeepoe müügijuht Sarah Freedman-Izquierd CNNMoney.com vahendusel. Kui juba välja käia veerand miljonit krooni ühe kilo seente eest, ei ole mõtet kõõgis uljalt katsetama hakata – siis tuleb minna kindla peale. Sarah Freedman-Izquierdi sõnul tasub seent küpsetades vältida liigset maitsestamist ning kuumusega töötlemist.

Trühvliit soetades ei tea sa peaaegu kunagi, kas saad vastu nina või sooritasid õiglase tehingu, sest hindu hoitakse rangelt salajas.

Alles ostes kuuled küsitavat hinda ning see teeb hinna üle kauplemise iseäranis keeruliseks. Näiteks 26 untsi kaaluv valge, ühest peamisest trühvliileukohast Itaaliast, Albast leitud trühvli, müüdi oksjoni käigus rekordilise 2 080 000 krooni eest, vahendas The New York Times. CNNMoney.com andmeil algab keskmine kilohind 150 000 kroonist.

Toidukirjanik Elisabeth Load, trühvliiseentest rääkiva raamatu autor, selgitab trühvliite eksklusiivsuse väga lihtsalt lahti. "Trühvliid sisaldavad suures koguses feromooni, mis teevad sellest loodusliku afrodisiaakumi," avaldab Load trühvliite saladuse. Tema arvates ei suuda miski muu paremini selgitada seda kirge, mille trühvliiseen suudab üles kütta. Mitte ükski teine gastronoomiline looduslik meistriteos ei suuda tema arvates üle lüüa neid emotsioone, mille armutoit esile kutsub.

Seenele koos seaga

Tekkis juba mõte kummikud kapist üles otsida ja seenele minna? Enne, kui teele asud, tasub viia end kurssi mõne olulise faktiga. Utahi Ülikooli herbaariumi kodulehe andmeil jahitakse Ameerika Ühendriikides trühvleid edukalt Oregoni ning Washingtoni metsades, Euroopas on peamised kullaaujud Itaalia ning Prantsusmaa metsades. Trühvlijahtijad Itaalias ning Prantsusmaal kasutavad seente otsimiseks spetsiaalselt seenelkäiguks treenitud sigu ja koeri. Koertel on sigade ees üks



oluline eelis – nad ise ei ole leitud saagist põrmugi huvitatud, sellal kui pörsas võiks miljoneid dollareid väärt oleva seene südamerahuga pintsliisse pista. Koera motiveerib lihatükk, mille ta peremehelt tubli töö eest preemiaks saab. Itaalias treenitakse koeri samm-sammult. Kõigepealt õpetatakse koera tavalisele kummipallile järele jooksuma ning seda käsu peale peremehele tagasi tooma. Seejärel hõõrutakse väike tükk tugevalõhnalist Gorgonzola juustu pallile. Kui koer suudab palli juustu lõhna järgi ära tunda, hakatakse palli tema eest ära peitma. Koer õpib õige pea selgeks, et juustune pall tuleb kiirelt üles lei-

da, sest seejärel ootab teda peremehelt tänutäheks saadav maitsev suutäis. Kõige lõpuks asendatakse juust väikse tüki trühvliga, koer õpib kõigepealt seda palli leidma, seejärel aga ka juba üles kaevama. Päev enne trühvlijahile minekut hoitakse koerad näljas – nii on neil trühvliite leidmisega iseäranis kiire käes. Koerad ei suuda aga leida nooremaid trühvliiseeni, sest nende lõhn ei ole piisavalt tugev. Sigade treenimine on märksa lihtsam – siga haistab seent juba kaugelt tänu seenes sisalduvale feromoonile – teda kannustab seent taga ajama sugutung.

Anna-Liisa Soomann

Trühvli annab toidule täiusliku meki

Haruldane trühvli on omapärase maitsega, mis veel mõned aastad tagasi meie maitsemeelele väga võõras tundus. Restorani Vertigo kastmeka Maia Smõslova sõnul on aga hakatud selle delikatessiga valmistatud ja maitsestatud roogasid üha rohkem sööma ning tema ainulaadne mekk on üha omasemaks saamas. Maia tunnistab, et on ise suur trühvli-fänn ning valmistab sellest roogi suurima heameelega. Seekord siis Baca lugejatele.

Grillitud tuunikala trühvli-mustikakastmega

Vaja läheb:

- jahutatud tuunikalafileed
- marinaadiks toiduõli, trühvliõli, pisut seenepuljongipulbrit, musta pipart
- kastmeks valge veini põhikaste, trühvli-konservi vedelik, veidi grappat, sidruni-

malha ja koorevõid

•• kaunistuseks mustikaid ja trühvliivile

Valmistamine:

•• Sega omavahel 6 osa toiduõli ja 1 osa trühvliõli ning maitseained ning aseta kala marinaadi miinimaalselt kuueks, maksimumaalselt kahekümne neljaks tunniks.

•• Küpseta filee grillil, aga ainult mõned sekundid, sest liigselt kuum saanud tuunikala maitseb kui saepuru. Õigesti grillitud kalal on peal pruunid grillijooned, aga seest on kala roosa. Soola, soovitatavalt Mandosa soola, lisa alles valmis kalale.

•• Lisa valge veini põhikastmele trühvli-vedelik, grappa, sidrunimahl ning kõige lõpus klopi hulka koorevõid, lisa ka trühvliivilud ja mustikad.

Serveerimine:

•• Aseta grillkala taldrikule ning kalla üle kastmega.



Pardimaksa-trühvli kreembrülee

Vaja läheb:

- 300 gr pardimaksa
- 200 ml vahukoort
- 7 munakollast
- mõned tilgad trühvliõli
- spl suhkrut, soola, musta pipart

Valmistamine:

- Püreeri pardimaks köögikombainis.
- Kuumuta koor 60 kraadini.
- Lisa maksale soe koor, munakollased ja maitseained ning sega kombainis, kuni tekstuur muutub siidiseks. Lõpus pane hulka trühvliivilud.
- Jağa segu väikestesse vormidesse, aseta need veevanni ning kata pealt fooliumiga.
- Keeda brülee ahjus 140-kraadises kuumuses 35–50 minutit.
- Jahuta kreembrülee, tõsta paariks tunniks külmkappi, seejärel glasuuri suhkruga.

Kristiina Viiron

Patu värv on punane

Blue Nun Cabernet Sauvignon



BLUE NUN

Pool on eraldiline lauliku...

Eesti kokakunsti kõrghetk



Kuude kaupa magamata öid, 720 tundi treeninguid, 40 kilo lõhet, 60 kilo lambaliha, 20 kilo lambaneere ja teist samapalju lamba harknäaret. Võiks ju arvata, et tegemist on presidendi vastuvõtuks valmistumisega, ent milleks need magamata ööd ja tohutud treeningtunnid? Väiksema pingutusega aga ei saa kuidagi, kui tegemist on maailma prestiižikaimaks peetava kokandusvõitluse Bocuse d'Or'ga.

Kõik need magamata ööd ja küpsetatud lambad ning lõhed tuleb kirjutada restorani Egoist peakoka Vladislav Djatsuki kontole, sest just tema oli see mees, kes selle suurejoonelise võistluse Euroopa eelvoorust Stavangeris osa võttis, seal seitsmendaks jäi ning sellega ka Eesti finaali pääsemise kindlustas. Nii kõrge tasemega võistlusest võttis Eesti osa esimest korda.

Et aga eestlaste Bocuse'i avapauk maailmas ikka kaugele kajaks, ei piirdunud eestlased vaid pelgalt finaali pääsemisega. Vladislavi abikokk Viktor Leshevitch võitis Stavangeris parima abikoka tiitli.

Looduslik natüürmort taldrikul

Lõpptulemusele: kergelt suitsutatud lõhele kuningkrabi südame ja värskete männiokastega, lambalihale en crou-te koos lambakoodi, sibula ja küüslauguvahu confit'ga, harknäärmele koriandri ja rosmariini õhuga ja maapirni confit'ga ning neerule kapsa ja Hiiumaalt korjatud puravike ning teiste seentega eelnes kolm kuud treeninguid, treeninguid ja veel kord treeninguid. Vladislav ehitas isegi Egoisti kööki samasuguse võistlusboksi nagu Stavangeris ning kõik tema ja Viktori tegevused said lihvitud sekundi-pealt, stopper peos.

Ühtki toitu enne võistlust valmis teha ei tohtinud, ainult kastmepõhja ning juurviljad puhastada, seda käis žürii boksis oma silmaga ka üle vaatamas.

Bocuse pole kaugeltki pelgalt toiduvalmistamine – žüriile, kuhu kuuluvad gastronoomia tipptegijad, tuleb korraga serveerida 14 kaunilt kujundatud portsjonit, neid esitleda ja teha seda kõike nii, et road ka söömise hetkel kuumad oleksid.

Ka žüriis istus meie oma mees – cuisiner Dimitri Demjanov. “See oli minu jaoks kõrghetk,” kinnitab ta veendunult. Enim avaldasid tallegi muljet eelvooru võitnud Norra kokkade võistlusroad. “Balansseeritud, klassikalised puhtad maitseid, õige tehnoloogia, suurepärase presentatsioon, õige temperatuur, kaks kastet, mis omavahel ei segunenud, vaid mille maitseid läksid hästi kokku. See oli looduslik natüürmort taldrikul, kõik produktid olid oma näo säilitanud,” püüab Dimitri sõnadega maitsvat asja edasi anda.

Kallis võistlus

“Arvame, et olime tiim, kes tahtis kõige rohkem võita,” leiab Vladislav edu võtit peituvat hoopis suures võidusoo-vis, mitte tohutus eeltöös – valmistas ta ju nende kolme kuu jooksul üle saja võistlustoidukomplekti pidevalt lisandeid vahetades, enne kui jäi endale lõplikult kindlaks.

Äga nüüd ootab ees ilmselt vähemalt sama arvukalt magamata öid, vett, vilet, Angus beef'e, sabu, ribisid, põski, suuri tursakalu, kammkarpe ja hiidkrevet, sest just neist toorainetest tuleb valmistada Bocuse d'Or'i lõppvõistluse road.

Kui võistlust rahas mõõta, siis võitu tasub ihata – peauhind on 12 000 eurot (187 000 krooni), võistluste eelarve aga kordi üüratum. Näiteks Hispaania kulutas eelvooruks 2 miljonit eurot (31,2 miljonit krooni), Eesti sai sponsorite abil hakkama miljonikroonise eelarvega, praegune eelarve...noh, selles on veel Dimitri sõnul auke, mis lappimist vajavad, aga Prantsusmaale Lyoni, kus finaali toimub, kindlasti sõitmata ei jää.

Kui aga võitluse mõõdupuuks võtta au ja kuulsus, siis võitja garantiiks on asjaolu, et tema restoranini viiv rada ei rohtu iialgi. Kuid isegi nüüd, mil Eestil on ette näidata vaid eelvoor seitsmes koht, teavad toiduhuvilised Vladislavi ja Egoisti ning tulevad restorani just nimelt huvi pärast näha peakokka ning süüa tema tehtud toitu. Kusjuures – tulijaid on nii Eesti- kui ka välismaalt.

“Arvan, et mäletan seda aastat terve elu,” usub Vladislav.



Eesti meeskond treeningutel.



Võistluse korraldaja Paul Bocus ja Eesti esindaja žüriis Dimitri Demjanov.



KOKKADEL PALJU VÕISTLUSI

•• Bocuse d'Or on rahvusvaheline kokkade individuaalvõistlus, mille võitmine teeb kokale samavõrra au kui olümpiamängude kuld sportlasele. Selle ambitsioonika võistluse ellukutsuja oli 1987. aastal Paul Bocuse - Prantsuse köögi suurmeister, kes praegu omab mitmeid restorane, nende hulgas ka kolme Michelin'i tärniga hinnatut. Kui paljudel kokandusvõistlusel saavad kokad toiduained kätte pimekorvis, siis Bocuse'l on põhitoiduained ette teada.

•• Eelmisel aastal pandi esimest korda alus kokkade individuaalsele maailmameistrivõistlusele Global Chef Challenge, mille Põhja regiooni eelvoor toimus Eestis.

•• Eestit esindas Beer House'i peakokk Dmitri Rooz, kes küll etteotsa ei pääsenud. Põhja eelvoor võitis norrakas Tom-Viktor Gausdal. Võistlus toimus pimekorviga, valmistada tuli neli käiku: starter, eelroog, pearoog ning dessert. Lisaks toiduvalmistamisele tuli kokku sobitada ka toit ja vein.

•• Lõpp-võistlus, kus selgitatakse välja maailma meisterkokk, peetakse kevadel Dubais.

•• Kokkade võistkondlikku võistlust Olympiade der Köche korraldab Saksamaa kokkade liit iga nelja aasta järel ja see on oma ala tippude seas laia rahvusvahelise kõlapinna leidnud. Tänavu toimuvad olümpiamängud 19.-22. oktoobrini. Eesti neil võistlustel ei osale.

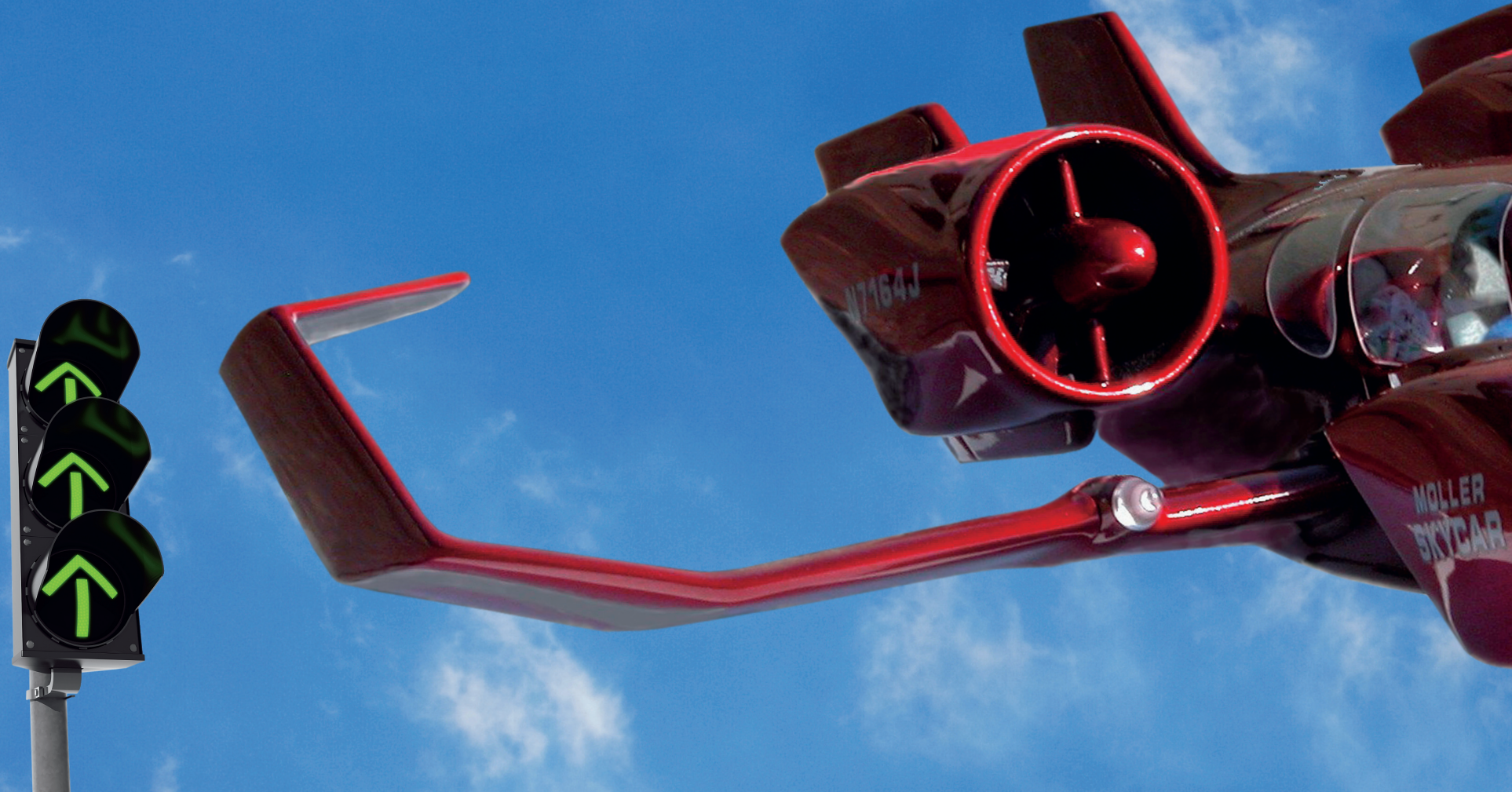
Kristiina Viiron

EDUKA PEO SALADUSE LEIAD SIIT!
www.westgroup.ee

Kõel ila:
catering@westgroup.ee
 tel: 611 3630

Ole oma pool kallalises!

Unistus lendavast autost



Kanada lennundusinsener Paul Moller on kulutanud hiigelvaranduse ja nelikümmend aastat, et teostada midagi, mida tema kolleegid peavad võimatuks. Alates kuuendast eluaastast on tema meeli vallanud soov viia autoliiklus taevasse – luua personaalne lennumasin, mis oleks kergesti juhitud ning ühtlasi ökonoomsem kui tavaline auto.

14-aastaselt disainis Moller juba helikopteri. Keskkoolist kukkus ta välja ja temast sai keevitaja, ent seejärel registreeris ta end lennundusinseneri programmi Kanada tehnoloogia- ja kunstiinstituudis. Seal sai ta kiiresti geeniuse kuulsuse ja Montreali nimekas McGilli Ülikool otsustas ta vastu võtta oma inseneriprogrammi lõpetajate hulka ilma ülikoolikraadita. Pärast seda, kui ta oli lennunduses omandanud ka doktorikraadi, otsustas Moller pühendada oma elu taevaauto loomisele.

Hulljulge idee rahastamiseks teenis Moller miljoneid oma summutilõksuga, mis muudab mootorratta pea hääletuks. Oma varandust kasvas ta ühtlasi targalt tehtud maaostudega. Kogu oma elu ja teenistuse ning lisaks ka 300 miljonit krooni investorite raha on ta paigutanud taevaauto loomisse.

Ameeriklased on lootust kaotamas

Discovery kanali Müüdimurdjate andmeil on enam kui kaks miljardit krooni kulunud taevaauto arendamiseks, ent lootust selle teostamiseks nad suurt ei näe.

1965. aastal tegi Moller oma esimese õhulennu masinaga XM-2 – kahe mootori abil tõusis ta vaid kergelt õhku. Kõrgemale tõusmiseks oli lennumasin liialt ebastabiilne. 1974. aastast peale on ta lubanud, et tulemused on “juba nurga taga”.

1989. aastal valmis esimene M200 mudel, mis on tuntud ka lendava taldriku nime all. See on kahekohaline UFO-t meenutav lennuriist, mida demonstreeriti õhus hõljumas. Masin oli igaks juhaks köidetud kraana külge.

Lennumasina loomisel on Moller lähtunud põhimõttest, et see peab tõusma ja maanduma vertikaalselt, et seda saaks mugavalt kasutada igas olukorras. Tõsine väljakutse oli leida masinale õiged mootorid. Kõik võimalikud variandid, mis suutnuks taldriku õhku tõsta, oleks muutnud lendauto liiga raskeks. Lõpuks avastas Moller sakslase Felix Wankeli 50ndatel leiutatud rootormootori, mis on küll tavalise auto mootori kaaluga, ent kaks korda võimsam.

Ühes reisijate ja pagasiga suutis õhuauto üles vinnata 113 kilogrammi, ent selle edasiliikumisvõime oli väike – 160 km/h. Arvutisüsteem kontrollib masinat, et see ei tõuseks üle kolme meetrit maapinnast kõrgemale. Tsiivilennundusega

seonduvat kontrolliva Föderaalse Lennundusassotsiatsiooni (Federal Aviation Administration – FAA) regulatsiooni kohaselt on iga sõiduk, mis tõuseb üle kolme meetri maapinnast, automaatselt õhusõiduk, ja vajab lendamiseks spetsiaalset koolitust ning luba. M200 hinnaks on 900 000 krooni.

Alates 2003. aastast on Moller eelmüügi korras võtnud sissemakse tunduvalt kiiremale ja mugavamale M400 mudelile, mida loodetakse ka massidele müüma hakata. Ent masina valmimine on aasta-aastalt edasi lükkunud. Samal aastal kaebas Finantsinspeksioon Molleri tsiviilpettuse ja registreerimata aktsiate müügi eest kohtusse. Talle heideti ette, et ta on kasutanud eksitavaid teadaandeid leidmaks uusi investoreid. Näiteks lubas ta juba 1997. aastal, et viis aastat hiljem müüakse 10 000 lendavat autot, mille maksimumkiiruseks on 640 km/h ja lubati minna aktsiaturule – need lubadused pole teostunud. Moller maksis pool miljonit krooni trahvi.

Viimati loodeti M400 valmis saada tänavuse aasta alguseks ja toota neid kohe 250 masinat. Need lootused on lükkunud juba aasta lõppu.

ost võib peagi täituda



Peagi õhku tõusmas – uskuda või mitte?

Edit International veebiküljelt saab aga teada, et M400 on valmis lendu tõusma, ent mitte USA pinnal. Põhjuseks on see, et teadlane on väsinud ootamast USA toetust ja võitlemast FAA rangete reeglitega.

68-aastane Paul Moller teatas, et ta teeb koostööd Hiinaga, et taevaauto tootmisse saata. Molleri sõnul on hiinlastel tõsi taga, sest seal töötab vertikaalse õhkutõusmise ja maandumise kallal enam insenere kui kusagil mujal maailmas. “Ma ei leia rahalist toetust USA-st, seega pöördun ma Hiina poole,” tunnistab ta.

Ta kritiseerib USA kapitaliste, kes investeerivad meeleldi leiutistesse, mis toovad neile raha tagasi poole aasta või maksimaalselt kahe aastaga, ent nad pole valmis vaatama 25 aastat tulevikku.

“See pole hõljuk, kuigi selle kasutamine on sama lihtne. Saab kiirendada üle kaljude, soode, tõkete või veepinna. Maapind ei sea mingeid piire,” iseloomustab meister oma elutööd.

Taevaauto reisib 515 km/h ja võib läbida 1207 kilomeetrit, enne kui uuesti tankimist vajab.

Selle juhtimine on muudetud lihtsamast lihtsamaks: vasak käsi kontrollib juhtimispuldist kõrgust, parema käega saab mõjutada sõidu suunda ja kiirust. Taevaauto õige piloot on aga arvutisüsteem, kus on 24 mikroprotsessorit ja üle 25 000 tarkvarajuhtme. Autole tuleb vaid öelda, kuhu on vaja

minna ja GPS teeb ülejäänu. Igaks juhuks on taevaauto varustatud ka langevarjuga.

M400 on nii ühekohalisi kui ka neid, mis mahutavad kuus inimest. Sel on vertikaalne õhkutõusmise ja maandumise võime, lennuks kasutavad masina kütusesäästlikud mootorid etanooli. Auto lendab ligi 11 kilomeetri kõrgusel, maksimaalne kiirus 7,5 km kõrgusel on 531 km/h. Liitri etanooliga läbib sõiduvahend 8,5 kilomeetrit.

Esimesed M400 mudelid peaks välja tulema lähema kolme aasta jooksul, ent need on mõeldud demonstratsioonlendudeks ja sõjaväe tellimuste täitmiseks. FAA sertifitseeritud mudel, mida saaks osta ka tavainimesed, on aga enam kui nelja aasta kaugusel. Neid on reserveeritud juba tuhat mudelit, ent nende kättesaadavus sõltub sellest, kui kiiresti suudab valitsus tuvastada, kas masin on ikka lennukõlbulik.

Kui M400 toodetakse piiratud kogustes, milleks on 500 mudelit aastas, kujuneb selle hinnaks neljakohalise helikopteri või väikelennuki hind, ehk umbes viis miljonit krooni. Kui aga tootmismahud oluliselt suurenevad, kujuneb hinnaks 600 000-800 000 krooni. Energiasäästu loodetakse sellest, et vahemaid läbitakse kiiremini kui autoga ja etanool on teistest puhtam kütus.

Moller loodab, et tema lennumasinad loovad ühel päeval kiirete hoopis taevasse, et päästa tänavad autode ummistusest.

Kaire Talviste





Jaan Tatika unistus on lõpuks täitunud

Maailma esimene heitgaasivaba lendav auto võtab ette pika matka Londonist Malisse.

semõtteleja, leiutaja ja mudumees Jaan Tatikas, üks Eduard Bornhöhe kuulsatest kuulsuse narridest, oli teatavasti mees, kes soovis maismaasõidukile tiivad külge sättida, et see ka taeva alla hakkama saaks. Katse majakatuselt masinaga õhku tõusta lõppes moodsalt öeldes fiaskoga: leiutisest jäi järele hunnik plekki ning Tatikas ise vajas tibatuke tohterdamist.

Me võime ju naerda katse üle panna maismaasõiduk lendama, kuid tõsi on see, et mehed, kes seda teostatavaks peavad, pole maailmast kuhugi kadunud ka aastal 2008. Kord läheb "leiutamine" edukamalt, kord vähem edukamalt, on proovitud nii ja naa. Kuid teovõimelist masinat, mis oma kasutajat tõepoolest kvaliteetselt nii maal kui ka õhus teenindaks ja mida annaks turvalise litsentseeritud sõiduki pähe klientidele ametlikult maha müüa, ei loodud isegi mitte innovaatilistel 60-ndatel. Tõsi, midagi ette näidata siiski on: maailm ootab pikisilmi vahepeal juba petturiks tembeldatud Molleri Skycar M400 taevaauto müügil jõudmist – ja kui see aastal 2008 teoks saab, on inimkonnal olemas esimene tõeline lendav auto.

Molleril on "roheline" konkurent

Tänavu juulis näidati Inglismaal Goodwoodis peetud kiirusfestivalil rahvale veel üht isevärki masinat, mis on võimeline mõne minutiga maanteehundist teavakotkaks muutuma. Nimelt said Skycar Expeditioni nime alla koondunud britid valmis väidetavalt maailma esimese heitgaasivaba lendava auto. Parajet Skycar – nii nad teda kutsuvad – kasutab taevaalaotuses liikumiseks nn paramootorit ning tiibvarju ja käitub õhus nagu üks paraplaan ikka. "Parajet Skycar pole enam unistus, see on päris masin, mis lendab nagu lennuk ja sõidab nagu auto," deklareerib Skycar Expeditioni kodu-

leheküljel www.skycarexpedition.com. "See on viimane tehnikame, vinge maanteehunt, millega päevast päeva töö ja kodu vahet pendeldajad pääsevad sihtpunkti hoolimata sellest, kas kuskil on ummikuid või mitte. Sellest saab odavaim moodus jõuda kaugesse paigadesse, kuhu muidu pääseb üksnes helikopteriga. Ükskõik, kas otsid praktilist ja keskkonnasõbralikku transpordivahendit või lihtsalt uusi elamusi, on see sul peatselt Parajet Skycar'ina olemas."

Millisest meeskonnast on õigupoolest jutt? Parajet Skycar on osa Skycar Expeditioni meeskonna plaanist reisi tiivulisele kupeeautole tähelepanu tõmbamiseks 2009. aastal Londonist Timbuktusse Malis. Starditakse juba märtsis. Ees ootab ligi 4500-kilomeetrine katsumus, raskeimate hetkedega Sahara kõrbe südames. Marsruut kulgeb läbi Prantsusmaa, Hispaania, Monaco, Lääne-Sahara ja Mauritania. "Maailmas pole olemas teisi masinaid, mis üht-aegu sõidaks nagu autod ja lendaks nagu aeroplaanid. Aga meie ehitame just praegu maailma esimest lendavat Parajet Skycar'i ning pärast ranget testimist kavatseme sellega reisi Londonist läbi Sahara kõrbe Timbuktusse Malis," kinnitab Skycar Expeditioni eesotsas oma juhi Neil Laughtoniga. Tagasi kodu poole pööratakse Senegalis. Parajetiga liiklevat meeskonda saadab mootorratastel kogenud seiklusreisijate tiim, kaasas vajalik kütus ning kogu muu reisivarustus. Ning Parajet Skycar kavatseb mootorratastega võrdväärne olla ka kõige raskemal maastikul. Mõistagi on plaanis nii Inglise kanal kui ka Gibraltarit väin lennates ületada.

Neil Laughton on varem organiseerinud ning sihile viinud retki Amazonase džunglisse, Gröönimaale, Sahara kõrbe, Antarktikasse ja mujale ning kõige tipuks vallutanud ka kõigi seitsme kontinendi kõrgeimad tipud, kaasaraavad Mount Everesti. Laughton on kvalifitseeritud liuglangevarjur, paramootorsõidukite ja helikopteri piloot. Lisaks kuuluvad meeskonda tema asendaja, peapiloot, mootorratastel reisi- ja julgustusgrupi liider ja ohutuse eest vastutaja. Grupiga reisib kaasa ka seltskond, mis koosneb maadeavastajatest, uurijatest, seiklejatest, sõduritest, arstidest, fotograafidest, maastikutundjatest jne. Ühesõnaga, töötab tulla üks igati märkimisväärne reis.

Parajet Skycar – mis imelind see on?

Kujutlege vaimusilmas kupeeautot, kus üksteise taga istub kaks inimest – piloot/autojuht ja reisija. Sõidavad rahulikult mööda tänavat ja siis äkki ilmuvad välja tiivad ning sõiduk tõuseb õhku. Seda kannab biodiisli kohanud Yamaha R1 1000CC mootorratta mootor. Imeriist on muide võimeline õhku tõusma pärast 200-meetrist hoovõttu. Erinevalt teistest õhusõidukitest on Parajet Skycar kergem ja ohutum, see lubab lennata ilma kõrgusekontrollita just nii pika vahemaa kui parasjagu vaja, pole karta ei külmumist ega ülekuumenemist. Kui peaks tekkima tiiva- või mootoritõrge, saab end päästa masinasse paigaldatud langevarjuga. Üleminek lennurežiimilt maanteerežiimile ja vastupidi võtab aega kõigest kolm minutit. Mõned näitajad:

PARAJET SKYGAR

Lennurežiimil:

•• Maksimumkiirus – 110 km/h

•• Lennukaugus – 300 km

•• Sõidukõrgus – 610–915 meetrit

•• Maksimumkõrgus – 4600 meetrit

Maanteerežiimil:

•• Kiirendus 0–100 km/h – 4,5 s

•• Maksimumkiirus – 180 km/h

•• Ühe paagitäiega saab sõita – 400km

SUPERMOTIKAGA TAEVASSE

Oklahoma firma Butterfly LLC sai hakkama veel ühe taevasõidukiga, mis ristist Super Sky Cycle'iks. Sõiduk kujutab endast multifunktsionaalset mootorratast, mida võid hoida oma garaazis nagu mis tahes teist sõidukit, millega võid rallida maanteel, aga ka – palun väga – vihiseda mõnusasti läbi õhu. Super Sky Cycle liigub Rotaxi 912ULS 100 hj mootori jõul. Imesõidukit müüakse üksnes valmistajate kodulehekülje kaudu ja see maksab üle 500 000 krooni.

Agne Narusk



EESTI PARIMAD

REGIO ATLAS EESTI TEEDE TÄRBE KLASS
1:100 000 / 1998 TÄRBE / 1999 TÄRBE EESTI TEEDE

REGIO ATLAS EESTI TEEDE 2008. AASTA
1:100 000 / 1998 TÄRBE / 1999 TÄRBE EESTI TEEDE

REGIO SUUR-TALLINNA ATLAS
1:75 000 / 1998 TÄRBE / 1999 TÄRBE EESTI TEEDE
1998 TÄRBE / 1999 TÄRBE EESTI TEEDE



REGIO

REGIO EESTI TEEDE

Keisrinna Maria Theresa imperaatorlik manufaktuur

Läbi kaheksa põlvkonna on keraamikameistri Villeroy & Boch märksõnadeks olnud paindlikkus, loomingulisus, tehnoloogiline innovatsioon ja sotsiaalne pühendumine.

Psühholoogide väitel on kodu riiete järel inimese kolmas nahk. See, kuidas me end oma nahas tunneme ehk missugused on meid ümbritsevad neli seina, mõjutavad meeleolu, tujusid ja tervist sama palju kui meie rõivastus. Villeroy & Boch on oma uue tootefilosoofia üles ehitanud just selle mõistmisele.

Tänaseks on Villeroy & Boch vorminud inimeste elukeskonda kogu maailmas juba üle 250 aasta. Villeroy & Boch Group-i eksklusiivseid kööginõusid, vannitooteid ja keraamilisi plaate müüakse 125 riigis üle maailma.

1748. aastal asutas rauavalukoja omanik François Boch Lorraine'is väikese keraamiliste lauanõude manufaktuuri. Lihtne tootmisprotsess võimaldas nõusid toota tunduvalt odavamalt, nii et neid sai endale lubada igaüks.

Äri aina laienes ning isegi Austria-Ungari keisrinna Maria Theresa oli Bochi nõudest sellises vaimustuses, et lubas tal kasutada oma toodetel aunimetust "Imperaatorlik manufaktuur" koos keiserliku vapiga. Villeroy & Bochi märksõnadeks on klassika ja aegumatus. Kõige vanem, kuid praegugi veel tootmises olev serviis kannab nime Old Luxembourg.

Nicolas Villeroy asutas oma keraamikamanufaktuuri 1791. aastal väikeses Wallerfangeni linnas Saari jõe ääres. Tänu uuenduslikule tootmisprotsessile ja silmapaistvate

spetsialistide kaasamisele kasvas ka tema äri järjest suuremaks. Nagu Boch, asutas ka Villeroy 1817. aastal oma tööliste jaoks sotsiaalhoolduse institutsiooni.

1836. aastal otsustasid Villeroy ja Boch oma äri ja loomingu ühendada ning sündis Villeroy & Boch. Firma jaoks toimus tormiline areng – avati mitmeid uusi tehaseid nii Saksamaal kui ka piiri taga. Juba 19. sajandi keskpaigaks oli Villeroy & Boch loonud kolm tooteliini, mis ühiselt määrasid tema tuleviku: lauanõud, sanitaartechnika ja vannitoasisustus ning keraamilised plaadid.

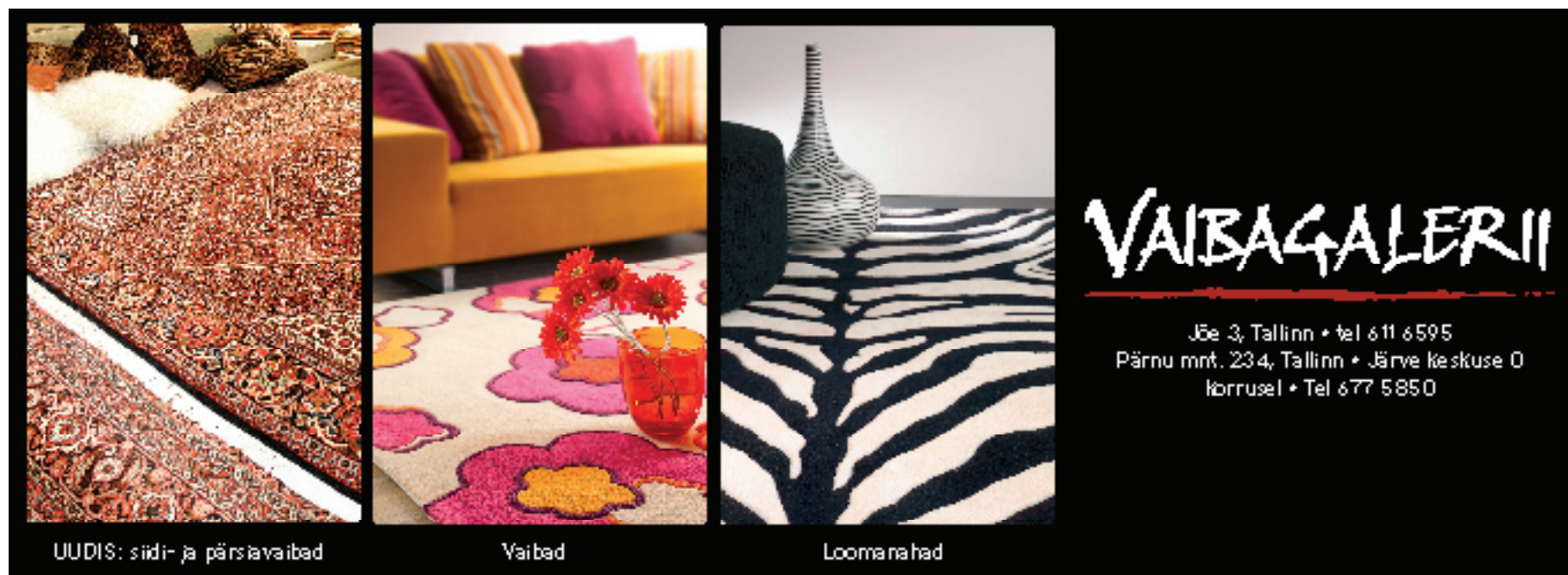
Kahhelplaatide tootmine sai inspiratsiooni Neningi linnas 1852. aastal avastatud hästi säilinud Rooma-aegsest mosaiikpõrandast.

Kui 20. sajandi alguses tekkis tänu kiiresti arenevatele sanitaar- ja hügieeninõudmistele suur nõudlus sanitaarkeraamika järele, oli Villeroy & Boch selleks valmis. Nende kvaliteetsed kraanikausid, vannid ja tualettpotid said kiiresti populaarseks ühiskonna kõigis kihtides, sillutades teed aina uute vannitooteid väljatöötamiseks. Villeroy & Bochile kuulub üks tuntumaid kaubamärke sanitaartechnika, keraamiliste plaatide ja kodukeraamika turul.

Tänaseks on suurimaks neist tõusnud vannitoasisustuse ja sanitaartechnika osa, seda paljus ka tänu kaheksa aastat tagasi toimunud ühinemisele Skandinaavia juhtiva sanitaartechnikaettevõttega Gustavsberg.

Kahhelplaatide tootmine sai inspiratsiooni Neningi linnas 1852. aastal avastatud hästi säilinud Rooma-aegsest mosaiikpõrandast. Ja ei läinudki kaua aega, kui Villeroy & Bochi tehastest pärit Mettlacheri-nimelised keraamilised plaadid vallutasid kogu maailma. Oma nime said need firma asukoha järgi, kuna 19. sajandi alguses kolis firma oma keskuse samanimelisse linna Saari jõe ääres. Vanasse maalilise benediktiini kloostrisse rajatud peakorter on Villeroy & Bochi keskuseks jäänud tänapäevani.

Signe Kalberg



VAIBAGALERII

Jõe 3, Tallinn • tel 611 6595
Pärnu mnt. 234, Tallinn • Järve keskuse 0
korrusel • Tel 677 5850

UUDIS: siidi- ja pärsiaiaibad Vaibad Looma nahad

Väärikas õlu ka ilma kraadita

Alkoholivabad Puls Hele ja Puls Tume on head võtta, kui kurk kulvab aga kohustused ei luba. Samuti Iga kord, kui soov nautida Puls õllele omast väarikust ka ilma kraadita. Tõstke klaas uute Janukustutajate terviseks!





Looduskivi tooted



Klaasmosaiigid



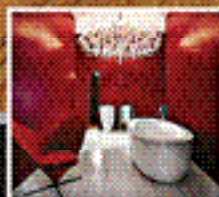
Keraamilised plaadid



Klaasplokid



Sanitaärkeraamika



Sanitaartehnika



Terassi mööbel



Disain mööbel



Valgustid



Põranda katted



Kaminad ja ahjud



Hooldusvahendid



Püsiväljapanek Euroopa suurimatelt tootjatelt Peterburi tee 56E, Tallinn

TEENINDUSSALONG AVATUD: E - R kl 8:00 - 18:00

Telefon: 620 1000 | info@vipex.ee | www.vipex.ee

Õnneks On

