

nud on. Sellele, milline inimene Siigur väljaspool kööki on, ei osatagi vastata. Ta ju veedab seal enamiku ajast. Siimann räägib, et isegi kui Siigurit üritatakse köögist välja kangutada, siis juhtub kindlasti kohe mõne tema mantlipärijaga midagi sellist, mis plaani ära nullib.

Küll aga meeldib talle korra aastas kalal käia. Hoolimata sellest, et ka Eestis on tore kalal käia, ütleb Siigur, et eelistab Ahvenamaad. Seal saab harjumuspärasest keskkonnast täielikult välja ning külm põhjamaine karge kliima teeb head. Zukker ja Siimann, kes temaga tavaliselt ühes kalastavad, räägivad aga, et esiti magab peakokk töömured välja ja siis hakatakse kolm korda päevas kala püüdma. "Ta teeb kogu aeg midagi. Seda inimest ma tahaksin kohe huviga puhkusele näha, et mida ta siis teeb," ütleb Siimann naljatledes.

Siigur ise ütleb, et veedab oma pühapäeva enamasti lihtsalt ristselgiti siin ja seal, mitte midagi tehes. "Lihtsalt veiderdan. Vahel vaatan midagi, telekat," nendib Siigur.

## Kääritatud kunst

Kokandus on Siiguri sõnul segu kunstist ja tippspordist, ei saa ühte ilma teiseta. Kõigepealt peab olema kunstianne, tippsport sörgib järel. Tegemist on väga praktilise tööga, mida raamatust õppida ei ole võimalik.

Vau-efekt ei pea sündima kõige luksuslikumast kaubast, vaid ideoloogia ja mentaliteet seda tehes peab vastav olema. Tuleb ise küpsetada ja rohkem keskenduda, mitte kasutada poolfabrikaate. "Me väga teadlikult mõtleme, mida me pakume. OKO loomise ajal oli see eelis väga kõva. Kõik tegelesid mingi absurdsed asjaga. Viisin ellu uued mõtted ja kasutasin uusi tehnoloogiaid, mida keegi teine ei olnud praktikas kasutanud," meenutab Siigur ja toob näiteks ammu unustatud fermenteerimise ehk kääritamise.

Ta lisab, et võib-olla oli tema eelis see, et on eluaeg viie täärni ja tipprestoranide köökides serveerinud. Täna pakub ta seda kõigile, mitte ainult valitud seltskonnale.

## Lõppakordiks korralik kiitus

Kõige tähtsam on Siiguri jaoks lõpp-produkt. Zukker selgitab, et Siigur üritab olla täiuslik ja end kogu aeg arendada, muuhulgas olevat tal aga eriti suur kriitikaluvus.

"Ma imetlen teda selle eest. Kui vahel ikka kliendid saadavad oma pahameele kokale, siis tema ei ütle kunagi, et kuule, lõpeta ära, sa ei tea sellest roost mitte midagi," räägib Zukker.

Toit on Siiguri hinnangul eelkõige kiitus, elamuseks saab ta restoranis, ent ka kodus, kui toiduga põhjalikult vaeva näha.

"Koka jaoks kummaliselt ei söö ta väga palju. Ta on väga tervislik toituja," avaldab Oberschneider imestust.



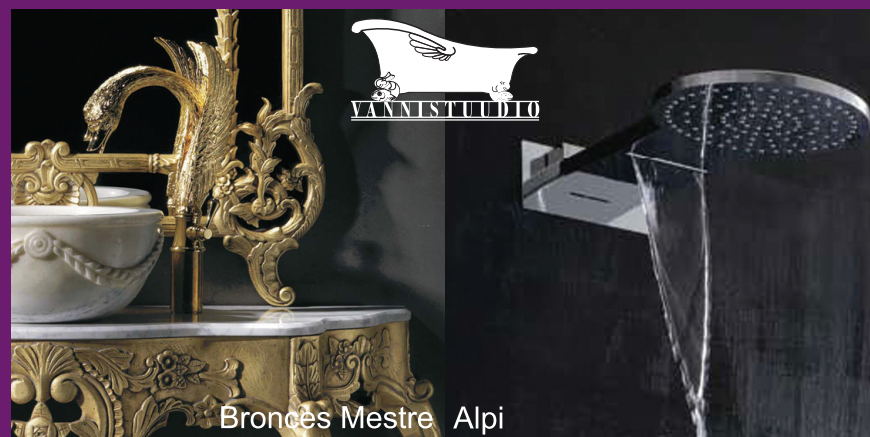
Kuidas osta pirni, Siigur soovib

Pirn peab olema mahlane, natukene pehme, võib-olla isegi väikse plekiga, see on parem pirn kui kivikõva pirn. Pirn peab mahlane olema. Kui sa hammustad, siis mahla peab jooksuma. Siis on ta hea pirn.

Kõik oleneb sellest, mille jaoks seda kasutada. Õuna puhul kehtib täpselt sama. On head söögiõunad ja on head toiduõunad. Näiteks Granny Smith, mis on tegelikult kõva, happeline õun, aga ülihea toidu sees.

# VANNITOAD NÕUDLIKULE MAITSELE

ESINDATAVAD FIRMAD: ÜLE 60  
STIILID: ANTIIGIST ULTRA-MODERNSENI  
HINNAD: MÕODUKAST HÜPER-KALLINI



Bronces Mestre Alpi



Mobili di Castello Karol



Imperial Bathrooms ArtCeram



Imperial Bathrooms G3S



Original-Style Effepimarmi

# VANNISTUUDIO

tuukri 50, tallinn  
tel: 677 58 23 • gsm: 56 47 00 01 • e-post: info@vannistuudio.ee  
www.vannistuudio.ee  
oleme avatud: E-R 10.00 - 18.00 • L 10.00 - 15.00