

>> Juba on valmis seatud jõuluringidki – ikka et päkapikkudel lihtsam oleks. Näiteks poepiiga Christiana nime kandva jõulupaki seest leiab Olde Hansa magusad mandlid ja hästi lõhnava käsitsi valmistatud kaneeliküünlal.

Romelius Wassermann on juba mitu head aastat Olde Hansa aidamehe koha peal tööd teinud. Tema auks nimetatud kingipakk sisaldab suure kotitäie Olde Hansa magusaid mandleid ning käsitsi tehtud nelgiküünlal.

Teenijarahva ülevaataja Agnese nimeleisest pakist leiab kingsaaja vürtspotti pakitud sibulamoosi. Potike on vahakangaga suletud, et aroom ei lenduks. Sellist moosi ei saa te kuskilt mujalt. Olde Hansas süüakse sibulamoosi linnumaksa hõrgutise kõrvale, aga see maitsevat hää ka ulukiliha kõrvale.

Poes müüakse veel keskaegseid rõivaid. Uhkete kleitide seas tõmbab tähelepanu üks üsna tagasihoidlik, lõhikute ning suurte kaela- ja käeaukudega kleit.

Kleidi nimi on "Kuradiakendega kleit" ja sellelgi on oma lugu. Keskajal tohtis vaid aadlisoost proua uhkeid rõivaid kanda. Aga kaupmehproua oli samuti rikas ning kleidikangaski kergesti kättesaadav. Muidugi tahtis ka tema uhkel dada. Seepärast pani ta oma luksusliku kleidi peale kuradiakendega kleidi, mille avastest vilksas kulda, karda, peeni tikandeid ja pärleid.

Meeste jõukus paistis tollal aga välja ... vööl. Kes oli rikas mees, kandis selle märgiks vööl kotikest pipraga. Nii pipar kui ka teised maitseained olid hirmkallid ning kindla peale jõukuse näitaja.

## GILDIL OMA SEADUSED

Nii Trina kui Katharine sõrmes ilutseb keskaegne sõrmus – see on märk, et nad on oma meistritöö gildis ära teinud. Koos sõrmusega said nad endale ka keskaegse nime. Sõrmuse järgi tunnevad õpi-



Sangakesega napsuklaasist "Munga mõrjsja" pakutakse samanimelist jooki.

poisid ära, et neilt kui juba vanematelt olijatelt võib nõu ja abi küsida.

Gildis järgitakse kaheksat voorust ning igale gildimeistrile on jagatud üks temale kõige omasem. Nõnda on Katharine vooruseks ligimese austus, Trinal usaldusväärus. Ega see niisama lihtne olegi, et vaadatakse otsa ja leitakse sulle sobilik voorus – gildis pannakse sind veel salaja proovile, et näha, kas väärid selle vooruse kandmist.

Meid restorani poolel teenindava kelnneri voorus on õiglus. Kogu restoran peab aga ausalt kinni keskaegsetest traditsioonidest – kartulit, rääkimata friikartulitest ja pitsast, siin ei saa. Ja veel – kuna keskajal söödi kätega, siis on perenaine nii armuline, et laenab restorani külastajale söömingu ajaks relvad.

Kõik toidud on ikka raamatutest-ürikutest välja peilitud. Keskaja kokad olid iseõppijad ja retseptid peas. Paraku ei reedetud roas just seda viimast komponenti – see oli ärisaladus. Jõulusöömingusse Olde Hansas liiga palju uut ei li-



Rõmerid olid keskajal kõige traditsioonilisemad veiniklaasid.

satagi, õiglane mees soovib proovi- da erilist jõululeiba, kogu aeg menüüs olevat seakooti ning peale spetsiaalselt ajastatud Hildegardi jõulumaiust.

## NEED JÕULUD TULEVAD TEISITI

Kui seni müüdi Raekoja platsi jõululaadal vaid hõgveini, siis esimest korda osaleb laadal ka Olde Hansa, kes pakub jooki "Thu ülesse soojendaja". See pidi olema õige mahe ja ihu ärata.

Ka jõuluterrassi avamine restorani juures on uus asi. Kuum meeõlu ja supp, langev lumi ning laternavalgus – see on just see meeoleolu, mida Tallinna vanalinnast jõulude aegu otsida tasub.

Mida keskaja inimesed ütlesid, kui oma veini- või õlleklaase kokku löid? "Vivat!" teab Katharine Mandelfrau. "Nõnda hüütakse ka siis, kui mängijad oma muusikapala lõpetavad."

KAJA PRÜGI



# JÕULUÕLU

15 liitrit keedetud vett panna jahtuma. 50 grammi presspärm ja umbes 1 kg suhkrut segada omavahel kuivalt ning jätta toatemperatuuril käärima. Toatemperatuurini jahutatud veele lisada 2 kg maltoosat, noaotsatäis ingverit, kaneeli või piparmünti ja pärmisuhkru segu, hoolikalt segada. Käärivat virret hoida üks ööpäev lahtises nõus toas, seejärel anum sulgeda ja viia jahedasse. Paari päeva pärast on õlu valmis.

RAKVERE PÕLLUMAJANDUSTEHNKA OÜ, Puiestee 2, 44201 Sõmeru, Lääne-Virumaa  
Tel 327 0868, 527 8308, faks 327 0860, rpmt@rpmt.ee, maltoosa@rpmt.ee, www.rpmt.ee

