



Peedisuupiste 2008: peedi-carpaccio kitsejuustubese, Cabernet Sauvignoni kastme ja peedivinegretiga.




Peedisuupiste 1998: riivitud keedupeet majoneesikastmes.

on koos roogadega muutunud ka nõud. Klaasegi on laual rohkem – varem olid veeklaas ja veiniklaas, nüüd on pea igal joogil oma nõu.

Stenhusi menüü kõige vanem roog on maasika- ja tomati-gazpacho basiilikujäätisega, mis on vähemalt viis-kuus aastat vastu pidanud ja järjest kiitust saanud. See pole enam muu maailma jäljendamine, vaid Tõnis Siiguri enda looming – magusa gazpacho idee on küll laenatud, aga kõik muu on ise välja mõeldud. Nii tomati- ja maasikamaitse ühendamine kui ka basiilikujäätis olid aastaid tagasi väga uudsed. Nüüd tehakse juba iga-sugust jäätist, murulaugu, kitsejuustu ja teab veel millega, aga aastate eest enda väljamõeldud basiilikumaitsest jäätist hindab peakokk ka praegu väga kõrgelt.

Kui dekaad tagasi avastati uusi tooraineid, siis praegu pühendatakse maitsetele ja tekstuuridele. Stenhusi köögis tehakse katsetusi eri küpsetustemperatuuridega – kuidas saavutada liha valmistamisel erinevaid tekstuure, küpsusastmeid. Kasutatakse tunduvalt madalamaid temperatuure kui varem. Ahjude tehniline tase on täiustunud, on kogutud teadmisi küpsetuse käigus toimuvatest keemilis-füüsikalistest protsessidest: küpsetusaega ja temperatuure sättides saavutatakse varasemast täpsem kontroll tulemuse üle.

Nüüdne restoranikülaline on mõistagi tunduvalt targem kui kümme aastat tagasi, ka tema tunneb paremini toorainet ja oskab rohkem hinnata värskust ning kvaliteeti. Järjest rohkem pööratakse tähelepanu maitse-üanssidele, naudingulisusele. Ollakse õppinud, et lõunat süüakse kella ühe-kahe ajal ja õhtusöögile ei tulla enne seitsset. Mõnikord minnakse veel omadega sassi, üritades noa ja kahvliga süüa ka neid asju, mida näpuga mugavam suhu pista oleks.

Mis edasi saab, uurin Stenhusi peakokalt. Eelkõige võiks tema meelest paraneda kohaliku tooraine kvaliteet ja kättesaadavus ning ka sissetoodava värskete toorainete hankimine võiks lihtsamaks muutuda. 

www.raidkivi.ee



RAIDKIVI

focus

AVATUD UUS SALONG!

Salong Kaminakoda

Pärnu mnt 139e/2

11317 Tallinn

tel 6776 977

faks 6776 976

kaminakoda@raidkivi.ee

Salong Kaminakoda (Pärnu)

Tallinna mnt 56a

80034 Pärnu

tel/faks 447 2302

avo@raidkivi.ee

