

Väikelaste isutuse ja maiustuste eelistamise teema on tuttav ka Demjanovile, kahe täiskasvanud ja ühe väikese lapse isale ja nelja lapselapse vanaisale. Ta arvab, et vanemad peaksid veidi rangemad olema, sest laps on valge leht, keda kodused harjumused jäävad kogu eluks mõjutama. Tuleb kogu kavalust ja kõiki nippe kasutades last uute maitsete ja kasulike toitudega harjutada. Tõsi, kerge töö see ei ole.


DESSERT

Viimasel ajal tundub Dimitri Demjanovile, et ta jõuab kuidagi vähem või on tempo kasvanud? Kuid ta on täitnud oma unelmad ja see loeb ka midagi. "Mul on üks raamat, milles on tuhat paika, kus peaks enne surma ära käima. Taj Mahali ja Eedeni aedade kõrval on ka mõned söögisihkohad. Ma ei saa öelda, et ma olen need tuhat kohta läbi käinud, see oleks võtnud väga palju aega ja ressursse, seda võimalust mul pole olnud, aga maailma parimad restoranid olen ära näinud ja ma olen kohtunud maailma parimate kokkadega. Ma loodan, et ma olen aru saanud, mis on hea köök. Millest ma olen veel aru saanud, on see, et minu restorani köök peaks baseeruma toorainel, mis on pärit kuni saja kilomeetri raadiusest ümber restorani. Kõik suured kokad töötavad kohaliku toorainega ja teevad need omad asjad kuulsaks."

Üks unistus on tegelikult veel täitumata. Oma talu ja sealne väike taluresoratoran. Teistsugune elustiil. "Ma tahaks midagi ehedat, mere- ja maalähedast. Maastikul peaks olema suur roll. Vesi. Ja loomad. Hobused, lambad... Ma ei tea miks, aga niisugused mõtted külastavad mind aina tihemini," pahvatab Demjanov, nagu naerul. "Tahaksin oma sinki suitsetada, oma hoidiseid, oma veini teha, proovida õlut teha, miks mitte ka puskarit." See oleks midagi hoopis muud kui kord nädalas suvilas muruniiduki järel joosta.

DIGESTIIV

Dimitri Demjanov 75aastasena. Paras aeg elu veidi rahulikumalt võtta? "Siis me kohtume ja ma ütlen, mis on minust saanud," muigab ta. "Aga ma kahtlustan, et radikaalseid muudatusi ei tule. Võib-olla see talu ja taluresoratori idee on siis rakendunud ja ma olen saanud veidi targemaks ja taltsamaks."

Sest ega Demjanov puhata ei oska. Mõned päevad puhkuseresil ja juba hakkab siit-sealt kihelema. Restoranimaailmast mees veel niipea kaduda ei kavatse, kuid usub, et eks nii mõnelgi teisel on oma arvamus tänapäeva Eesti köögi kohta, mida ta oma tagasihoidlikkuses veel nii jõuliselt teadustada pole julgenud. "Aga kui mina kunagi lõpetan, avaneb neil kindlasti võimalus oma arvamus välja öelda. Keegi pole prohvet ja ma ei ole ainuke, kes sellele mõtleb ja kelle õlul kogu Eesti köök seisab. See on niivõrd mahukas asi ja elu ise peab tõestama, kas sel on elujõudu või ei ole." Hoia-me põialt, et on! 

**cuisinier* – prantslaste termin restoranipidaja kohta, kes vastavalt vajadusele tegeleb kõigega, söögitegemisest restorani esindamiseni

Tähelepanelik võõrustaja

"Olen mõned korrad sattunud lõunale restoranidesse Gloria ja Egoist, enamasti on need olnud töölõunad mõne väliskülalise, näiteks välisministri auks. Restoranide valikul on meile oluline olnud teeninduse ja köögi kvaliteet ning võimalus eralduda omaette ruumi. Muljed on alati olnud positiivsed. Härra Demjanov on peaaegu alati olnud ise kohal uktsel tervitamas ja hüvasti jätmas. See on hea suhtumise märk

ja ei jää ka külalistel tähele panemata. Tore nüanss nende restoranide juures on ka kodumaise tooraine ja kohalike retseptide kasutamine, nii saavad väliskülalised oma lühikese siinveedetud aja jooksul aimu Eesti moodsast köögist. Kuid loomulikult oleme külastanud ka teisi Tallinna söögikohti. Egoisti ja Gloria kasuks räägib minu jaoks isiklik lähenemine ja soe vastuvõtt.

URMAS PAET,
välisminister

www.raidkivi.ee



RAIDKIVI

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

focus

