

Rahvusvaheline suursündmus

Internationale Grüne Woche messi peeti tänavu Berliinis 73. kor- da. Alus pandi sellele juba 19. sajandi lõpus, mil talviti tavatses põllumeeste ühendus koguneda Berliini nõu pidama ning samal ajal tänavail käsitööd ja põlluma- jandussaaduseid müüdi.

Esimene *Grüne Woche* mess peeti 1926. aastal. Sel aastal toi- mus see 18.–27. jaanuaril, osales 52 riiki kokku 1610 väljapanekuga.

Messi ajal viiakse kõrgel tase- mel läbi nõupidamisi ja konve- rentse, kus osalevad nii Saksa poliitikud kui ka külalised välis- maalt. Tänavu olid kohal Euroopa Komisjoni põllumajanduse ja maaelu arengu volinik Mariann Fischer Boel, mitme riigi põlluma- jandusministrid jt.

Lisaks uuriti palju Eesti kui turismisiht- koha kohta.”

Esimesel messipäeval külastasid Ees- ti stendi ka kõrged poliitikud ja ametni- kud: Saksamaa toidu-, põllumajandus- ja tarbijakaitseminister Horst Seehofer, Berliini linnapea Klaus Wowereit, Sak- sa Farmerite Assotsiatsiooni president Gerd Sonnleitner, messikorraldaja *Messe Berlin* president Raimund Hosch jt. 22. jaanuaril käis külas Läti president Valdis Zatlers koos abikaasaga.

Mitmest rahvusest messipubliku eri- nev ettekujutus toidust tõi kaasa ka meie jaoks naljakaid seiku. Näiteks üks vanaproua saabus kindla sooviga osta kama, võttis kohe mitu pakki. Läks pi- sut aega mööda, kui ta tuli tagasi väite- ga, et ta sai aru, et ta on ikka väga hea toote ostnud. Siis aga küsis, kui kaua seda keetma peab, et hea saaks.

Teine kord uuris üks tõmmu noor- mees Eesti esinduse vorstipanni ääres, kas pannil on leib. “Arvasime, et ehk on keele osas erinevad arusaamad, ja sel- gitasime püüdnult, et jah, vorsti kõr- vale pakume ka leiba. Tema jäi aga kü- simusele kindlaks: kas need, mis seal panni peal on, on leivad. Kui ütlesime, et need on ikka vorstid, sisaldavad nii sea- kui ka veiseliha, siis kadus ta kiir- relt, sest liha ta ei söönud...” meenu- tab Ave.

Ave Kingu sõnul osutusid toodetest kokkuvõttes populaarseimaks kohuke- sed, Kadaka suitsujuust, pödravorst, aga ka Eesti õlu ja liköör Vana Tallinn.

VIVIKA VESKI



Ohhoo-elamus Berliini messilt

Eesti kilusalat ja hapukapsasupp võitsid messikü- lastajate meeled.

Eesti Kulinaariainstituut loodi EHTE juurde 2006. aastal ees- märgiga edendada Eesti toidu- kultuuri. Instituut on kahe tegevusaas- ta jooksul ellu viinud projekte, mis seo- tud eesti rahvusköögi pärandi säilita- mise ja eesti köögi uuendamise (lä- hemalt saab instituudi tegemistest lu- geda www.ehte.ee). Vastab EHTE di- rektor Sirje Rekkor.

Kuidas messil läks?

Meie arvates läks väga hästi. Meile oli see esimene nii mastaapne koge- mus Eesti toidu pakkumisel väljaspool Eestit ja kohe maailma suurimal toi- dumessil! Kusjuures kõik vajalik – nii seadmed, töövahendid kui toiduained – tuli 10 messipäeva jaoks Eestist kaa- sa võtta. Ka kogu toiduvalmistamine alates ubade leotamisest ja kapsaste keetmisest kuni portsjonite serveeri- miseni oli vaja teha messikülaliste pil- gu all. Viimaseidki oli mitut sorti, ta- valistest saksa inimestest kuni erine- vate riikide ministrite ning isegi pea- ministrite ja presidentideni. Ja loomu- likult teiste riikide eksponeendid, kes meid uudistamas käisid.

Õnneks olid head kolleegid Eesti Põllumajandus-Kaubanduskojast juba 10-aastase messikogemusega ning os- kasid meile vajalikku nõu anda. Me- nüü koostamiseks viisime läbi väikese uuringu saksa inimeste maitse ja sak- sa köögi kohta, kuulasime koja kol- leegide seniseid kogemusi sakslaste eelistustest. Tulemuseks oli menüü,

mille märksõnad kilu, hapukapsas ja loomulikult kama.

Oma kallist odrakaraskit ei raatsi- nud samuti kuidagi koju konutama jätta, võtsime sellegi menüüsse. Nii pakkusime eelroaks kilusalatit ja ka- raskit kiluvõidega. Supiidee saime sü- gisese Paunvere supivõistluse võitnud hapukapsa püreesupist, mida sak- laste maitse jaoks veidi kohandasime ning piimavahuga serveerides põne- vaks muutsime.

Suurele saksa vorstisõprade ringile mõeldes pakkusime meie vorste, juur- de marineeritud kõrvitsasalatit ja poh- lamoosi, põdubade ning õllega hau- tatud hapukapsast.

Magustoidu kombineerisime kama- vahust, kaeraküpsistest, jõhvikakeedi- sest, pähklitest ja jõhvikatest. Loomu- likult tuli erinevate riikide kõrgetele külalistele, kes Eesti boksi sisse astu- sid, pakkuda erinevaid suupisteid. Val- mistasime neid mustast leivast ja sepi- kust, katteks kilu või kiluvõie.

Milline roog osutus kokku- võttes kõige menukamaks?

Kõige menukam oli kahtlemata kilu- salat. See on saarlaste retsept, mis ka eesti rahvusköögi raamatus sees. Neid saime valmistada küll mitmeid kordi rohkem, kui olime osanud planeerida. Õnneks oli kiluvaru olemas.

Ka magustoit jäi oma atraktiivse väli- muse tõttu paljudele silma ning pärast maitsmist öeldi ohtralt kiidusõnu.

Järg lk 88 ➔