

Hapukapsasupp oli sakslastele täielik üllatus, pidevalt tuldi selle retsepti küsima, kui supp söödud.

Ja lõunaajal sõi suurem osa rahvast muidugi vorste, imestades meie maitseka kõrvitsasalati ja kange sinepi üle.

Olime valmistunud huvilistele ka lisainformatsiooni jagama. Meil olid kaasas saksakeelsete retseptide ja toitute fotodega reklaamlehed, mida tõsisemalt ühest või teisest roast huvitatutele jagasime.

Kas saite ka teiste väljapanekutega tutvuda? Millised olid muljed?

Ega suure kilusalatite vorpimise kõrval palju ringi käia jõudnud. Pealegi oli ekspositsioon nii suur, et pelgalt selle läbikõndimine võtnuks paar päeva. Mõne tunniga, mis oli võimalik ringivaatamisele pühendada, tuli teha valikuid. Püüdsin eelkõige ülevaadet saada Läänemere maade ekspositsioonidest. Ja mõne eksootilise riigi boksid, nagu Vietnam või mõned Aafrika riigid, tuli ikka ka ära vaadata.

Soome oli väga mastaapselt esindatud, kuuldavasti aegade suurima boksi. See on ilmne märk, et meie põhjanaabrid on oma toitu ja selle turundamist enam väärtustama hakanud. Mõned riigid, nagu Ungari, Ukraina, Venemaa, olid üles pannud tohutu suured, mitmesajakohalised restoranid. Erinevate maade toiduainetega oli hästi põnev tutvuda ning mõndagi sai koju kaasa ostetud, et edasi avastada.

Üldiselt oli ikka selline ohhoo-elamus, et kuidas saab mess nii suur olla – kõike nii palju ja esitletud suurejooneliselt. Tagantjärelegi on veel selline tunne, nagu ei oleks kõik olnud päriselt – see tohutu mess ja meie seal, pakkumas oma toitu.

Kas saite messilt uusi ideid?

Ideid sai kaasa kapaga. See, kuidas erinevad maad oma toitu ja selle kaudu ka riiki turundavad, oli äärmiselt mitmekesine ning põnev! Millised toiduained ja road olid valitud riiki esindama, kui palju oma boksidesse oli panustatud. Ukraina oli näiteks oma valdusse võtnud terve messihalli ning tunne oligi, et sattusid teise riiki. Milliseid sümboleid bokside kujunduses kasutati, milline disain boksidel oli, kuidas inimesed töötasid, külastajatega suhtlesid – kõik see oli midagi hoopis muud kui Tallinna või Helsingi toidumessidel seni aastate vältel nähtud. Eks aeg aitab seetada, mis on tõeline iva, mis kaasa sai toodud.

TARGU TALITA



Kilusalat.

Eesti retsepte Grüne Wochelt

KILUSALAT (LÄÄNE-EESTI)

4 portsjonit
220 g võrtsikilu (võrtsikilu fileed 150 g)
150 g keedetud kartulit
100 g salatisibulat
60 g hapukurki
50 g värsket kurki
2 keedetud muna
2 viilu röstitud rukkileiba
Salatikaste
80 g hapukoort
80 g majoneesi
hakitud tilli
soola

Puhastage ja fileerige võrtsikilud. Keedetud kartulid koorige, siis tükeldage viiludeks või kuubikuteks. Kurk ning munad tehke

viiludeks või kuubikuteks. Pooled võrtsikilu fileed tükeldage neljaks võrdseks osaks, ülejäänud jätke kaunistuseks. Sibul hakkige hästi peeneks.

Hapukoorest ja majoneesist valmistage salatikaste. Maitsestage see hakitud tilli ja vähese soolaga.

I serveerimisviis

Kuubistatud komponendid segage kastmega. Tõstke salatitaldrikule/-kaussi. Kaunistage võrtsikilurullide ja tillioksaga.

II serveerimisviis

Viilustatud toiduained asetage kihiti ja valage üle salatikastmega.

Kaunistage võrtsikilurullide, keedetud munakollase ja tillioksaga.

KIHILINE MAGUSTOIT KAMAVAHU JA KAERAHLEBEKÜPSISTEGA

4 portsjonit
100 g lahjat kohupiima, kohupiimapastat või toorjuustu
1 dl 35%-list röõska koort
2 tl kamajahu
3 sl suhkrut
3 dl marjamüslit või röstitud kaerahelbeid
3 sl suhkrut
4 kaerahlebeküpsist
värsked või külmutatud marju
metsapähkleid

Kohupiim ajage läbi sõela. Koor ja suhkur vahustage tugevaks vahuks. Segage ettevaatlikult juurde kohupiim.

Fariinsuhkur kuumutage pannil, lisage marjamüslit ning kuumutage edasi pidevalt segades. Kui müslit on saavutanud sömbera ja krõbeda konsistentsi, jahutage segu maha.

Serveerimiseks pange magustoidupokaali põhja esmalt karamellmüslit, sellele kohupiimakiht. Korake vastavalt pokaali sügavusele, pealne kiht on kohupiimavaht. Magusroog kaunistage riivitud valge šokolaadi ja röstitud tervete metsapähklitega.

