

UUDISED

Pagar, kelle küpsetised reklaami ei vaja

Autod hakkavad Türi Paide tänava 44 maja ees peatuma juba hommikul pärast kella kuut, kui majaperemees ukseid lahti teeb. Juhuslikule kõrvaltvaatajale võib tunduda kummalisena, et ühes tavalises eramajas nii palju möödasõitjaid sisse-välja käib, sest ei selle seintel ega ukstel pole tihtegi reklaamsilti, mis viitaks sellele, millega majas tegeletakse.

„Reklaami pole vajagi, sai teeb endale ise reklaami,“ muigab majaperemees, kelle ukse kohal võiks rippuda vasest kringel – siin on lisaks Avo Urmeti kodule ka tema väike pagari-töökoda.

Värskeid viineri-, liha-, kilu-, kapsa-, porgandi- ja kohupiimapiрукaid, kaneeli-, lehe- ja moonisaiu, võiroose või õunapomme ostavad siitsamast magusaid lõhnu täis majast kaasa hommikused tööleminejad. Avo ütleb, et kohapeal müüakse maha aga vaid väike osa pagari-toodetest. Suurema osa öösel küpsetatust veab poeg Tiit hommikul laiali Türi ja Paide koolidesse ja restoranidesse.

Kõige kiiremad tööpäevad on Urmeti majas nädalavahetuse ja pühade eel - siis peab ahjust läbi käima lisaks tavapäras-tele 1000-1500 pirukale ja mitut sorti küpsistele ka vähemalt paar-kolmkümmend kringlit. „Päris sadat kringlit päeva kohta ei ole tulnud, aga aasta lõpus ja koolilõpetamiste ajal pole palju puudu jäänud ka,“ räägib meister.

Kui palju kringleid võiks Avo aga oma elu jooksul teinud olla, ei suudaks keegi kokku arvata – pagari-kondiitri ametit on 71aastane mees pidanud terve elu.

Esimene kohtumine pagariga

See amet selgeks saada oli poisi suur soov, sest tema elu esimene kohtumine pagariga oli jät- nud talle kustumatu mulje. Tal on veel selgelt meeles, kuidas läks ükskord koos emaga kodust Kirna külas Türi linnapagarile kanamune viima, et torti tellida. „Ma ei mäleta, kus see pagari- tuba asus, aga mäletan hästi seda magusat saia, mille pagari mulle ulatas,“ meenutab Avo, kes toona võis olla viie- või kuueaastane. Sellest kohtumisest alates ei olnud Avo kahtlust, mis tööd ta tulevikus teha tahaks.

„Pärast 8. klassi lõpetamist läksid teised poisid laiali kolhoosidesse, mina läksin Tallinnasse kohvikusse tööle,“ räägib Avo. Ta oli küll tahtnud hakata õpipoisiks kodu- külas saiaabatoone küpsetava pa- gari juures, aga see viis ta käekör- val pealinna. „Ta ütles mulle, et tema teeb lihtsat saia, aga Tallin- nas Toome kohvikus tehakse pee- nemaid töid,“ rääkis Avo.



Taigna ja pirukatäidiste valmistamist pagarmeister Avo Urmeti abilistele ei usalda ja teeb need alati ise.

Anu Bollverk

Esimesed töönädalad Toome kohvikus ei olnud kerged. „Vanad head pagariid seisid kõrval. Paned plaadile saia, pagari võtab ära – ei kõlba. Kas oli sai kõver või pol- nud täpselt kaalus. Pärast harjus see 50 grammine tükk endale ka käe sisse,“ jutustab Avo.

Õpipoisist sai oma ala meister

Ajapikku sai Avost oma alal tunnustatud meister ja kõrgema kategooria pagari-kondiitri võitis mitmeid konkursse. Auhindade- na jagati nõukogude ajal peami- selt kristallvaase, aga Avo sai ka ühe erakordse preemia – Soome- reisi. Suur tunnustus oli ka see, kui Avo koos teiste tippkondiitri- tega kaheks nädalaks Moskvasse saadeti, sealse kohviku „Tallinn“ avamispidu korraldama ja selleks pagari-tooteid valmistama. Ava- peole olid kutsutud ka nõuko- gude kosmonaudid, kes islikult Tallinna parimat pagari-kondiit- ritel tänutäheks kätt surusid.

Toome kohvikule jäi Avo truuks paarikümneks aastaks. „Toomes olime nagu üks pere, siia-



maani saame vahel kokku,“ räägib mees. Kui tuli Eesti valitsus, erastati kohvik koos inventariga ja Avo ot- sustas seal lahkuda. Aga saia-de- pirukate-kringlite tegemist ta ei jätnud. Algul töötas ta Tallinnas, hiljem Keilas eraettevõtjate juu-

res. Mõne aja pärast hakkas mees Türi linnavalitsuse kaudu otsima ruume, kus väike pagari-töökoda sisse seada. Siis aga langes talle sulle õnnelik juhus – onutütrele tagastati Türi Paide tänaval asuv eramaja ja Avo ostis selle ära. Just pagari-koja peale mõeldes.

„Algus oli raske küll. Masi- naid ei olnud, tegin kõik käsitsi,“ meenutab ta. Nüüd teeb taigna segamise ära massiivse küpsise- mikser, mille Avo ostis pankrotti läinud soomlastelt.

Hea pagari nõuab vaid pari- mat toorainet

Muud tööd teeb meister pea- aegu kõik ise – hakib, küpsetab ja maitsestab pirukatäidised, val- mistab taigna. Avo tööpäev saab- ki hoo sisse alles siis, kui majas värske saia tahtjate voor lõppe- nud ja kõik lauad-plaadid-kastid tühjaks müüdnud. Kella kahe- kol- me paiku paneb pagarmeister valged riided selga, valge mütsi pähe, puistab lauale jahu ja hak- kab lehttaigent tegema. See on raske töö – iga tunni aja tagant on vaja kõik taignapakid uuesti rullida.

Täidisteks vajalikud köögi- viljad ostab Avo kodu lähedalt Säätumarketist, hakkliha tuuakse talle aga Rootsist 30kilostes pakkides. „Proo- visin ka Eesti oma, aga see on nii rasvane, et sulab pi- ruka sees ära ja midagi ei jää järgi,“ sõnab mees. Et pirukatel oleks parim maitse, ei lepi Avo ka poes müüdavate võisegude- ga, vaid käib ekstra turult too- mas head Saaremaa võid.

Suur pirukasõõja Avo ise ei ole, vahel pistab ühe kilu- või kasapiruka põske, need on tema lemmikud. Suurima konkurendi

- samal tänaval asuva Kadri Tare - pirukaid ei ole ta kunagi isegi maitsestunud. „Käin seal ainult hin- du vaatamas,“ muigab ta.

Konkurentsi ei ole Avo oma sõnul kunagi kartnud. Ega ka mitte seda, et väikeses Türi lin- nas turgu ei jätkuks. Ega Keila pole suurem linn, arvab ta, aga sealses bistroos töötades kasvas nõudlus Avo küpsetiste järgi nii kiiresti nii suureks, et kõiki soo- ve ei jõudnud enam täita.

Armastus oma töö vastu ei lase pensionile jääda

Uskumatuna tundub see, et 55 aasta jooksul ei ole Avo isegi mitte ühtegi plaaditait kõrbema läinud! Suurim äpardus, mis tema arvates juhtuda võiks, oleks see, kui sool või suhkur unu- neks taignasse lisamata. Et seda ei juhtuks, on pagari sisse harju- tanud kombe vedelikku enne ja- huga segamist maitsta.

Et suhkruga ja jahu hind on niipalju tõusnud, Avo suurt ka- sumit oma ettevõtmisest ei saa. Tähtsamaks peab ta seda, et saab teha tööd, mida armastab. „Kes mind enam tööle võtaks? Aga siit ei aja mind keegi ära,“ on ta rahul.

Pirukameistri tööpäev lõpeb öösel kella kahe-kolme paiku, kui viimased ahjust tulnud saiad saab kastidesse laotud. Pühade ajal, kui tellimusi on rohkem, ei lõpe töö-öö enne kella kahek- sat hommikul. Pikki töötunde Avo Urmet aga ei pelga. Rõõmu teeb talle see, et tema tehtut os- tetakse - ju siis rahvale maitseb! „Töö kõige suurem võlu on see, et saiad-pirukad-kringlid meel- divad mulle endale!“ naeratab pagarmeister.

ANU BOLLVERK

POLITSEI

Mootorsõiduki juhtimine joobeseisundis

2. aprillil kella 16.19 ajal juhtis 1956. a sündinud mees Türi linnas Tallinna tä- naval sõiduauto Nissan Primera, olles joobeseisundis ja omamata vastava kate- gooria mootorsõiduki juhtimise õigust ning omades kehtivat karistust mootor- sõiduki joobeseisundis juhtimise eest. Politsei toimetas mehe kainenema.

NÄDALA PILT



Merit Männi

Lokuta lasteaed sai juurde hulgaliselt uusi muinasjuturaama- tuid, osa neist valmistasid lapsed ise.

„Selle õppeaasta teemaks on meil „Laps – raamat – muinasjutt“,“ rääkis lasteaia juhataja Elle Tuisk. Õpetaja Taimi Punapardi kirjutatud projekt tõi lasteaiale rahasumma, mille eest osteti lasteaiale uued mu- nasjuturaamatud. Enne seda valmistasid lapsed koos vanematega õhtuti näpu- ja lusikanukke, kodus meisterdasid 25 last vahvad ja omanäolised raamatud. Lasteaia juhataja lemmikuks sai ödede Saale Liisbeti ja Sanna Luisa meisterdatud raamat „Melilase triibud“.

Sel nädalal esitasid kõik rühmad ka ühe endalavastatud muinasloo.



Merit Männi

Pühapäeval toimus Tallinnas Estonia kontserdisaalis Eesti puhk- pillimuusika ühingu korraldatud puhkpilliorkestrite turniir, mil- lest võttis dirigent Ants Oidekivi juhatusel osa ka orkester Türi.

Türi lased osalesid B-kategoorias ja esitasid kokku neli lugu, neist kaks kohustuslikus korras. Selles kategoorias võistles esikolmikusse pääsemise nimel lisaks Türi orkestrile veel seitse puhkpilliorkestrit. Orkester Türi teenis hindajatelt 76 punkti, mis andis neile neljanda ko- ha. Dirigent Ants Oidekivi hinnangul mängisid Türi orkestrandid pü- hapäeval sama hästi või isegi veel paremini, kui 2006. aastal toimunud turniiril, kui saavutati kolmas koht. „Ilmselgelt on võistluse tase tõu- nud, kõik orkestrid mängisid ühtlaselt hästi. B-kategoorias anti välja kaks teist ja kaks viendat kohta,“ märkis ta.



Merit Männi

Kolmapäeval avati Eesti Ringhäälingumuuseumis Rahvusring- häälingu Raadioteatri 80. sünnipäeva tähistav näitus „Hetki ja helisid raadioteatri kaheksast aastakümnest“.

Näituse avamise puhul said muuseumikülastajad kaasa elada ka Andrus Vaariku (pildil vasakul) ja Egon Nuteri kehastatud Ivan Orava ja Lennart Meri omavahelisele arutelule raadioajaloo teemal.

Näituse raames pakub muuseum I ja II klassi õpilastele programmi „Teeme ise kuuldemängu“, mille eesmärgiks on arendada fantaasiat, improviseerimise, lugemise, esinemise ja koostööoskust. Valmi- nud kuuldemäng salvestatakse helikandjale ning osalejad saavad selle endale. Näitus jääb Ringhäälingumuuseumis avatuks 8. novembrini.