

Värsked põllukommid

PILLE HERMANN

Kui teile pakutakse selleri- või peedikommi, kas keeldute viisakalt? Siiski tasuks uudishimule järele anda ning kindlasti proovida, sest just selliseid värsked põllukomme valmistavad Triin ja John firmast Johni Apelsinike.

Baltimaade ainus Prantsuse päritolu kondiiter John Ciriaco ning tema kaaslane Triin Kanne on otsustanud jätta töö ja elu Tallinnas ning tegutsevad nüüd Lõuna-Eestis. Kindlasti aga ei loobunud nad oma magusatest tegemistest, pigem plaanivad seda kõike laiendada. Seni on nad oma toodangut enamasti laatadel tutvustanud ja müünud, kuid alati on olnud unistus oma kohvikust.

Tallinnast eemale kolimine on julge otsus ja Triin põhjendab seda nii, et Haanjamaa meenutab oma küngastega neid paiku, kus ta Joh-



Valmimas on uus kogus hõrgutisi.

niga kohtus: “Sõitsime mööda Eestit ringi, ja ehkki see kõlab väga kulunud, kuid just seal tundsin end äkki nagu kodus ning saime aru, et see koht on meid oodanud. Ja ka meie töö on selline, mille saad endaga igale poole kaasa võtta, nii asustasimegi end ümber,” meenutab Triin.

Lisaks kommidele pakuvad Triin ja John kohvi, mahla ning kohali-

kust kraamist valmistatud hõrgutisi. Huvilisi on päris palju ja vahel juhtub ka, et juba poole päevaga on suur kogus kooke läbi müüdnud ning kohvigi otsas.

Tooteid tuleb tutvustada

Tasapisi proovivad nad oma kommidega kaupluste magusavalikut laiendada. “Kui olen mõne kaubandusketi, kellele soovime oma sortimenti tutvustada, välja valinud, siis iial ei oska prognoosida, kuidas läheb, kas saame oma kommid poodi müügile või tuleb koju tagasi tulla. Mõnikord läheme kommidest huvitatud kaupluse esindaja jutule, kes maiustustele põgusa pilgu viskab ja kohe ka kogused ütleb, mida juba järgmisel nädalal soovib saada. Teinekord toimuvad pikad läbirääkimised, kuid tehinguks ikkagi ei lähe,” jutustab Triin.

Ega Triin enne Johniga kohtumist magusast väga ei pidanudki, kuid nüüdseks on oma meelt muutnud. Ja eks ka olude sunnil tuleb ikka üht-teist proovida. Kuid seda hirmu ei ole, et öösiti maiustama kukuks ning poole laadakraamist salaja ära sööks. Neid maiustusi ei jaksagi õnneks väga palju süüa. Kommid on tehtud “päris asjadest”, nagu eestlased tavatsevad öelda, seetõttu on ka maitse väga külluslik.

“Tegelikult oleme 24 tundi rakkas, kas puu- ja köögivilju keetes, komme valmistades, pakendades või oleme hoopis mõnes Eestimaa otsas laadal. Vahel tekib küll väsimus, kuid nii palju on uusi ideid,



John seisab hea selle eest, et köögipoolel kõik sujuks. Köök ongi tema pärusmaa.