

KOKAD PARDAL



Luciano Monosilio köögis.

(“Pesce”), mis kuulub Italian Gourmet’ gastroonoomiaseeriasse (selle kõrval on ka näiteks Luigi Talenti röstitud roogade ja Iginio Massari magusroogade raamatud). Sadleri raamatus (itaalia keelt kõnelevatele huvilistele saadaval näiteks Amazonist või aadressilt shop.italiangourmet.it, hind 68 eurot) on umbes 100 retsepti kõige klassikaliseimate seast ning kategoriseeritud kalade järgi, aga on ka uusi valmistusviise ja -nippe ja eksperimentaalsemaid kooslusi. “Töötasin mitu aastat Pekings ja Tokyos ning õppisin tänu sellele, kuidas käsitleda toorest kala idamaade stiilis, mis andis minu isiklikule köögile kõvasti väärtust juurde, kuigi olin juba enne suur kalasöber. Lisaks olen ma alati nautinud oma mõtete kirja panemist ning nende raamatute abil levitamist, seekord sai see lihtsalt veidi professionaalsema ja spetsiifilisema vormingu.”

Retseptid, mille fotograafiks Paolo Picciotto, jutustavad lausa 25aastasest ajaloost Sadleri köögis, mis koosneb suuresti hooajaliste toitute ja toorainete kasutamise loominguist, seda eelkõige kõrvalroogade puhul, aga mis on siiski alati jäänud truuks koka enda isikupärale ja endapakutud menüüdele. Raamatus on seega ka seitsmel eri moel valmistatud kalasuppe, praetud versioone, grillitud kala ning loomulikult paneeritud ja küpsetatud – nimetades kõigest mõned variandid. G

laltrovissanicapri.it, hotelrex.net, sadler.it

GURMEEREISIJATE LUKSUSKAMBÜÜS

Pisike seiklus Vahemerel toob meieni Portugali sardiinid, Hispaania toorsingid ja anšoovised, Itaalia juurviljad oliiviõlis, tuunikalafilee ja spetsiaalsed Sitsiilia makrellid.

Pardal olles võiks toidulaud olla tavapäraselt klassikaline, loomulikult ilma kvaliteeti alandamata. Originaalsust ei ole tarvilik liialt taga ajada, sest nagu teavad öelda kõik gurmeenautlejad – lihtsuses peitub võlu ja see eraldabki suurepäraselt toitu lihtsalt heast. Laeval kokkamise juures tuleb kindlasti lähtuda ka töisasjast, et juba purki pandud koostisosade puhul on kvaliteet pahatihti vaieldava väärtusega. Seega, siin on mõned kindla peale tipptasemel pakendatud tooted, millega alt minna ei saa. Näiteks – Nataline kaubamärgi all pesitsevad Portugali sardiinid, mida on juba 1918. aastast alati konservikarbis müüdüd.

Portugalist Hispaaniasse, sardiinidest anšoovisteni – Biscaglia lahest püütud Cantabricumi anšoovised on järjekordne tippase konservide seas. Hinnaliseks teeb kala ka vesi, millest ta püütud on – sealne vesi on nii jäine, et kalad on selle võrra priskemad ja hinnatumad. Konservil ilutseb Jolanda de Colo nimi ning kalad on käsitsi valitud, soolatud ning hoitud 12 kuud spetsiaalsetes tünnides. Hispaaniasse jäädes, kuid maismaale liikudes jõuame lihatoodeteni: Pata Negra *prosciutto* Joselito signatuuriga. Kui kodus olles hoitakse sinki terve tükina mõõduka temperatuuriga sahvris, lõigatakse viilud käsitsi (esmalt terava noaga, et emaldada nahk ja pekk, seejärel painduva singinoaga, loomulikult),

siis pardal tarvitamiseks on Pata Negra juba vaakumpakendisse valmis lõigatud. *Prosciutto* sobib suurepäraselt ka grissinide või muude krõmpsuvate nisupulkadega, kuna tekstuurikontrast annab pehmele singile maitset veelgi juurde.

Jõuame viimaks ka Itaaliasse, kust esimesena tasub varuda Mariangela Prunotto templiga marineeritud vilju. Piemonte ettevõtte, kellel on selja taga üle sajandi ajalugu, kasutab ja töötleb ainult kohalikke puu- ja köögivilju. Soovitame kindlasti grillitud sibulaid ja paprikaid, mis sobivad suurepäraselt aperitiivideks ja maitsekate leivakeste kõrvale. Favignana Antica Tonnara nimelistes purkides on aga hinnaline tuunikala, rikkalik ja lihakas, olemata seejuures rasvane. Tuunikala sobib söömiseks nii lisanditeta kui ka salatikomponendina, kuid ilma rohkemate täienditeta, mis võiksid puhast maitset rikkuda.

Viimaseks, kuid seda ainult ilmumise järjekorras, purgid, kus sees on Sitsiilia makrellifilee. Kala on pandud *extra virgin* oliiviõli kihhi alla ning selle maitse on tugev, kuid mitte agressiivne, ning liha veidi toekam ja rasvasem kui tuunikalal. Fileed sobib eriti hästi lisada *aglio-olio-peperoncino* pastale, mis on ka pardakokkade üks suur lemmik.

Marianna Corte



1. Pata Negra Joselito, 15,90 eurot
2. Tuunikalafilee Antica Tonnara di Favignana, 19 eurot
3. Sardiinid Nataline, 3,89 eurot
4. Makrellifilee Brignone del Gatto, 16,80 eurot
5. Marineeritud viljad Azienda da agricola Mariangela Prunotto: sibulad 5,70 eurot, paprikad 9 eurot
6. Cantabricumi anšoovised Jolanda de Colo, 9,55 eurot