

Eriküljed koostas Eesti Päevalehe teema- ja erilehtede osakond, Narva mnt 11E, Tallinn | **Projektijuht:** Egle Leisner, egle.leisner@lehed.ee, tel 669 8099
Väljaandmist toetasid Vapiano Eesti, Tartu Mill ja Barilla.

VAPIANO ÕPETAS EESTI RAHVA PASTAT SÖÖMA

Fotod: Terje Lepp



Vapiano Eesti üks maaletoojatest Tarvo Jaansoo näitab enne restorani avamist tehtud ja pakendatud värsket pastat.

Nii nagu teeb pereema ehk mamma igas korralikus Itaalia köögis pliidi taga süüa nii, et ümberringi sagib suur lärmakas perekond, toimub igapäevane elu ka Vapiano restoranides.

Sest Vapiano pastategemine on unikaalne: pastakokad teevad pastaroa valmis küllastajate silme all, siin samas restoranis asuvas *pasta manifattura*'s igapäevaselt valmivatest *tagliatelle*'dest, *conchiglie*'dest, pennedest või ülejäänud pastasortidest, mida küllastaja parasjagu soovib. Küllastaja silme all avatud köögis valmivad iga päev Vapiano standardi kohaselt kõik kasutatavad kastmed,

salatid, magustoidud, garneeringud – kõik see, mida klient näeb ja küsib.

Kui esimene Vapiano 2008. aasta kevadel Eestis ukseid avas, oli see midagi täiesti uut. „Vapiano suurim erinevus oli – ja on siiani – maksimaalne värskus ja maksimaalne kvaliteet. Kõik valmib küllastaja silme all siin ja praegu, kusjuures küllastaja saab ise toidutegemises soovi korral kaasa rääkida ning kogu protsessi jälgida. Tunne, et see toit on tehtud just sulle ning on värske, on minu meelest ääretult oluline ja tähtis,” ütleb Vapiano restoranide üks arendajatest, toitlustusjuht Tarvo Jaansoo. „Sellisel kujul pastaroogade valmistamine ühtlase kvaliteediga nii suurele külaliste hulgale kõigi nende aastate jooksul on täiesti unikaalne. Niimoodi ei valmista pastaroogasid ükski teine restoran Eestis peale Vapiano.”

Pastasõpru rõõmustab Tallinnas kaks Vapiano restorani – üks Hobujaama tänavas, teine Solarise keskses. Päevas tehakse kaheksat erinevat pastasorti kokku kuni sada kilo, lisaks veel raviolid. Värsket pastat saab küllastaja restoranist ka kaasa osta, juhul kui tekib soov oma lemmikpastat kodu valmistada.

Pastakokkasid on ühes Vapiano restoranis tiptunni ajal tööl neli viis, lisaks veel salatikokad, pitsakokad ning taustajõududena ettevalmistusköögi kokad. Ikka selleks, et kõik sujuks kiiresti ja tõrgeteta. Kõik kokad õpetatakse Vapianos välja mentori käe all kohapeal. „Päevast

päeva kliendi silme all *à la carte* roogasid teha ja samal ajal suhelda on kokale väga raske, kuid samas meeltult huvitav,” ütleb Jaansoo. „Üks asi on järgida retsepti. Kuid samas peab kokk arvestama küllastaja soovide ning hoolitsemise, et tulemus küllastajale ka maitseelamuse valmistaks.” Nii tulebki aastas koka käte alt tuhandeid personaalseid pastasid, millest paljud on seotud kindla külalise ja tema sooviga.

KUIDAS PASTA VALMIB

Pastatainas segatakse restoranis kokku Itaalia durumjahust, soolast ja veest. *Pasta manifattura*'s hoolitsevad pasta valmistamise eest õppinud pastameister ja kallis masin. Jahu, sool ja vesi kallatakse pastamasinasse. Pärast koostisainete segamist läheb segu järgmisesse mahutisse, kus masin surve ja vastava pastaot-siku abil pressib välja kas pennessid, spagette või mõnda teist pastasorti. Valmistatakse *linguine*'sid, spagette, *tagliatelle*'sid ja *papardelle*'sid pikadest pastasortidest; lühikestest pastadest pennessid, *campanelle*'sid, *fusilli*'sid ning *conchiglie*'sid. Lisaks tehakse veel täisterajahust *fusilli*'sid ja spagette.

Tänu Vapianos kasutusel olevale tehnoloogiale keedetakse pastat

ei rohkem ega vähem kui täpselt 90 sekundit, mis tagab pastale vajaliku *al dente* keetmisastme. Õigest pasta keetmise ajast sõltub valmiva pastaroa maitse, rõhutab Tarvo Jaansoo.

Miks peab üldse ühest ja samast tainast tegema erikujulist pastat, võib võhik küsida. „Iga pastaroa jaoks on tegelikult olemas sobilikud pastasordid,” selgitab Jaansoo. „Sõltuvalt sellest, kas pastaroog on rikkaliku kastmega või mitte, tuleks ka pastasort valida.” Kui pasta kaste on näiteks oliiviõli või pesto põhine, võiks valida kitsa ja väikesemõdulise pasta – näiteks spagetid. Siis katab kaste pastapinna korralikult ära ja see ei jää süües kuiv. Kui pastaroas on rohkem kastet, kas tomati- või koorekastet, võib ka pastasort ise suurem olla – klassikalised pennessid või *tagliatelle*'d, teokarbikujulised *campanelle*'d tagavad, et pastaroog ei jää kuiv. See, kuidas pastaroog lõpuks maitseb, sõltub väga paljuski pasta ja kastme omavahelisest sobivusest.

Millist pastat Eesti Vapianos kõige rohkem tellitakse? „Eks ikka kõigile teada olevaid klassikuid: pennessid, spagette, *fusilli*'sid, neid tuntakse siin kõige rohkem. Aga populaarsed on ka *campanelle*'d ja *tagliatelle*'d,” ütleb Vapiano Eestisse tooja Tarvo Jaansoo.

Vapiano tähendab itaalia keeles „võta vabalt”. Seda suhtumist pakub oma külaliste kogu restorani atmosfäär, mis sobib hästi ajaveetmiseks nii ükski kui ka suurema seltskonnaga. Itaaliapärased salatid, pastad, pitsad ja magustoidud valmivad otse külalise silme all ja on teada-tuntud oma värskuse, kvaliteedi ning isuäratava väljanägemise poolest.

f Vapiano Eesti
www.vapiano.ee

VAPIANO®
PASTA | PIZZA | BAR



Igapäevane töomelu Vapianos.

SUVI TÕI UUE MENÜÜ

Suvel uuendas Vapiano põhjalikult oma menüüd kõikjal maailmas. Mitmed klassikalised pastaretseptid said paremaks, kasutusele tulid uued kastmed. Välja töötati täiesti uus hakklihasegu, et Vapiano klassikaline *Bologna* kaste ja ka pasta oleks ikka veelgi parem. Menüüsse lisandusid mitu huvitavat pastat ja salatit, samuti saab

nüüd tellida risotosid, mis peaks rõõmu valmistama neile, kellel on gluteenitalumatus. Tavalise *mozzarella* juustu asemel on uus standard pühvli-*mozzarella*, mille kvaliteet on oluliselt kõrgem.

Vapiano retseptid uuenevad ja täiustuvad pidevalt – töö küllastaja parema elamuse nimel ei lõpe kunagi.

PASTA SCAMPI E SPINACHI (HIIDKREVETI- JA BEEBISPINATIPASTA)

Paljude lemmik, sobib hästi pidulikumaks lõunaks

- 30 ml oliiviõli
- 70 g värsked krevette (soovitav suurus 26/30, 6 tk)
- 1 peeneks hakitud küüslauguküüs
- 30 g hakitud valget sibulat
- 40 g kirsstomateid, veeranditeks lõigatud (u 4 tomatit)
- 20 g värsked beebispinati lehti
- 120 ml vahukoort
- 1 sl head pestokastet
- 180 g Vapiano pastat (soovitavalt *campanelle*'d või *tagliatelle*'d)
- sool, värsket musta pipart, muskaatpähklit
- riivitud parmesani

VALMISTAMINE:

Kuumuta oliiviõli pannil ja lisa krevetid, hakitud küüslauk ja sibul. Prae krevette ja küüslauku-sibulat paar minutit ning keera ümber. Kui krevetid on kenasti läbi küpsenud,

lisa pannile koor ja 10–15 grammi riivitud parmesani ning keeda kaste kergelt paksemaks. Lisa muskaatpähkel (paar korda riivida on OK), kirsstomati veerandid ja pesto ning sega kaste ühtlaselt kiirelt läbi. Keera kuumus panni alt ära. Keeda samal ajal soola ja oliiviõliga maitsetatud vees pasta vastavalt pakil

olevale juhisele (Vapiano pastat 90 sekundit, teisi vastavalt pakil olevale juhisele). Nõruta pasta ning lisa kastmele. Lisa värsked beebispinati lehed. Maitsesta soola ja pipraga. Sega pasta veel kord läbi. Serveeri värskelt riivitud parmesaniga. Kuidas bensiililehega. *Bon appetito!*

Foto: Vapiano



PASTA ERI

Kellele kuulub pasta leiutamise au?

Fotod: Shutterstock



Juba mitmeid sajandeid käib äge vaidlus selle üle, millises riigis leiutati pasta. Õli valab veelgi tulle Ameerika kokanduse propageerija Betty Crooke. Tema väitel on pasta pärit Hiinast ja Itaaliasse tõi selle oma pikkadelt merereisidelt 13. sajandil kuulus rändur ja maadeavastaja Marco Polo.

Vilve Torn

Loomulikult södivad itaallased sellisele müüdile käte-jalgadega vastu. Nii ongi aegade hämarusest lagedale tiritud ajaloolised ürikud, mis tunnistavad, et juba vanas Roomas müüdi päikeses käes kuivatatud tainalehti. Samuti räägivad itaallased uhkusega avastatud etruskide hauakambritest, mille seintel on kujutatud pasta valmistamise eri etappe. Mõnest hauakambrit leidisid arheoloogid aga suisa pasta valmistamiseks vajalikke riistu. Sellele vastasid aga hiinlased omapoolse avastuse-

ga ja tõmbasid tagataskust välja trumbi: Hiinast leiti kruus makaronidega, mille vanus arvatakse olevat 4000 aastat. Need makaronid olid valmistatud soja- ja sorgoteradest.

Olgu selle esmaavastamisega, kuidas on, aga juba 1150. aasta paiku kirjeldas Araabia geograaf ja kartograaf Al Idrisi, et Araabia impeeriumit läbivates karavanides toituti peenteks ribadeks lõigatud pastast.

Kuigi pastat tunti Euroopas oluliselt varem, kui Marco Polo selle endaga siia kaasa tõi, põh-

Tartu Milli pastaga võid võita Škoda Rapid Spacebacki!



Lisaks loosime igal nädalavahetusel välja
5 pastapeo kinkekomplekti!

Kinkekomplekt sisaldab kõike, mida ühe hea pastaroa valmistamiseks vaja: suurt potti, pastakulpi, pastat ja pastakastet.

Osta ükskõik milline Tartu Milli pasta ja saada ostutšeki kood koos märgusõna ja oma nimega lühinumbrile 120101. Näiteks: Škoda (tühik) 2379882 (tühik) Kalle (tühik) Jahu. SMSi hind 0.20 €. Tasuta saad ostutšeki registreerida kampaania.tartumill.ee. Auhinna saad kätte ostutšeki esitamisel!

 **Tartu Mill**

justas tema ekspeditsioonidelt naasmine selle roa ulatusliku leviku, eelkõige pärast tema raamatu „Il Milione” (raamat maailma imedest, esialgse pealkirjaga „Maailma kirjeldus”) avaldamist. Eurooplased tahtsid lihtsalt jälgendada oma naabreid Kaug-Idast.

Euroopas hakati pastat laialdaselt tarbima renessansiajastul. Roa levikule aitas olulisel määral kaasa Firenze sündinud Caterina de’ Medici, kes tutvustas hõrgutist Prantsusmaal oma abielu ajal kuningas Henri II-ga. Pikka aega serveeriti lihtsat rooga aristokraatidele vaid hõbenõudelt.

19. sajandil ei tuntud kaugeltki kõiki nüüdisaegseid pastasorte ja -maitseid. Euroopas jõudsid toidulauale peamiselt väikesed pastasordid, nagu makaronid ja nuudlid, mida kasutati suppide valmistamisel. Isegi kui sel ajal oldigi teadlikud pasta kuivatamise meetodist, kasutati toiduks enamasti värsket pastat.

Tänu mehhaniseerimisele suurenes aga 20. sajandil pasta tootmine ja langesid hinnad. Roogade mitmekesistamiseks leiutati üha uusi ja uusi meetodeid. Täna saab valida väga suure hulga pastasortide vahel: klassikalised, näiteks spagetid, originaalsed, näiteks penned ja farfalled, pastad suppide valmistamiseks, aedviljapastad, pastad

vormiroogade valmistamiseks, kiirpastad jne.

AU IKKAGI
ITAALLASTELE

Isegi kui pasta kodumaa ongi kusagil mujal, sai see kogu maailmas tuntuks tõesti tänu itaallastele. Just nemad alustasid selle toiduainega massilist kauplemist – alguses olid need enamasti päikese käes kuivatatud nuudlid. Makaronid jõudsid Sitsiilias toidulauale juba 13. sajandil. Kakssada aastat hiljem valmistati neid kõvateralise nisu jahust ehk durumjahust ja neid sai juba peaaegu kõikjalt Apeniini poolsaarel. Kuulsad spagetid pärinevad aga 18. sajandist, kui Napoli lähedal leiutati pastapress. Sellest ajast hakkasidki itaallased erineva kujuga pastasorte valmistama.

Tänu tomatikastmega ülejutatud spagettidele leiutati Napoli ka neljajaruline kahvel. Bourboni dünastia kuninga Ferdinando II selgel käsul võttis kuninga majordoomus 1830-ndatel kasutusele lühikese neljajarulise kahvli, mis vahetas välja pika kolmeharulise. Et kolmeharulise kahvli ümber oli peaaegu võimatu mähkida spagette nii, et kaste sinna vahele jääks ja kõik kolmeharulise. Et kolmeharulise kahvli söömine neljajarulise kahvliga üsna lihtsaks.

Pasta liigitamine

macaroni

rigatoni

penne

spaghetti

linguine

ravioli

Pasta

conchiglioni

farfalle

fusilli

- Alfabeto – väikesed tähestikupasta kujundid suppidele
- Anellini – väikesed rõngad, mida kasutatakse suppides ja puljongites
- Cannelloni – suur ruljas makaron
- Canneroni – pastarõngad
- Conchigliette – väikesed teokarbid
- Conchigliette rigati – suured ribilised teokarbid
- Ditali – lühikesed torukesed
- Farfalle – liblikakujuline pasta
- Fusilli – spiraalikujuiline pasta
- Gnocchi – teokarbid
- Gnocchetti sardi – Sardiinia teokarbid
- Macaroni – jäme torukujuline pasta
- Mezze penne tricolore – Itaalia lipuvärvides penned
- Orecchiette – kausikujuiline pasta
- Penne rigate – ribiline, viltuse lõikepinnaga torupasta
- Pennoni rigati – suur ribiline, viltuse lõikepinnaga torupasta
- Peperini – pastaterad
- Ravioli – täidisega nuudlitainataskuke
- Rigatoni – jämedad torupasta jupid
- Tortellini – väikesed klimbid
- Tagliatelle – keras lintnuudlid
- Tagliatelle verdi – kuivatatud spinatimaitsega keras lintnuudlid
- Ruote – pastarattad
- Spaghetti integrali – täisteraspagetid
- Spaghetтини – peenikesed spagetid
- Zite – pikk õõnes pasta

Loo kirjutamisel olid abiks: www.knorr.ee, www.panzani.ee, Itaalia toidukultuur, Wikipedia ja Vikipeedia



BARILLA® SPAGETID Nr.5 päikesekuivatatud tomati ja basiiliku kastmega

KEERUKUS **LIHTNE**

ETTEVALMISTUSAEG **10** MINUTIT + **10** MINUTIT KEETMIST

JAGUB **4** INIMESELE

KOOSTISOSAD

- 1 karp Barilla® Spaghetti Nr.5 500g
 - 2 spl extra virgin oliiviõli
 - 1-2 küüslauguküünt
 - 2 peotäit väikseks hakitud päikesekuivatatud tomateid
 - 5 lehte värsket basiilikut
- soola ja musta pipart maitse järgi

VALMISTAMINE

- Aja suur pott veega keema, lisa soola keevasse vette ja keeda pasta vastavalt pakendi juhisele.
- Kuumuta õli pannil keskmisel kuumusel ja pruunista kooritud ning hakitud küüslauguküüs kuni see saab kergelt kollase värvuse.
- Lisa tomatid ja pruunista veel 2-3 minutit; maitsesta soola ja pipraga. (Soovi korral võib lisada praetud peekonit, seeni, sinki vms. endale meelepärast).
- Kurna pasta ja segage kastmega.
- Puista peale rebitud basiilikut.
- Serveeri kohe!
- Head isu!