

Uruguay-Eesti köögikommun

Tekst: Moonika Siimets Fotod: Jüri Seljamaa

Uruguay vahetusõpilased Mariana ja Santiago tutvustasid oma külalisperedele kauget ja eksootilist kodumaa kööki, kus tegijateks grillneerud, soojendav mee-*grappa* ning ühteliitev materituaal.

“Kogu veise pistame nahka – ka aju, kopsud, südame, pulimunad,” kinnitab terrassil T-särgis ja sussides Eestimaa talve trotsiv uruguaylane Santiago ning keerab külge *barbecue*-ahjus särisevatel loomaribidel, maksal, verivorstil, veise-



ja seaneerudel. Kirbehapukas turult toodud toore neeru lõhn on meie hulgas juba piisavalt elevust tekitanud, nii et Santiago halastab ega hakka meid kõikide mainitud subproduktidest lemmikutega üllatama.

“Kas sa rohelist salatit sööd?” õrritab eestlasest pereema Kaia.

“Ei, olen lihasööja loom!” uriseb Santiago. Uruguaylased pistavadki tema sõnul suhu ainult liha ja liha, vahel ka kartulit, kuid vastupidiselt terviseteadlikele võõrustajatele pole rohelisel salatil Uruguay inimeste juures liha kõrval kohta.

Köögis lihapiirukale katet hautav keskkooliplika Marianagi nõustub, et grillimine on tema rahval veres nagu salsatants ja seda oskavad kõik, kuigi tavaliselt on see siiski meeste töö.

Uruguay pealinnas Montevideos olevat tänavad täis lõkkeid ja grillahjusid, sest oma isiklikku hoovi igaühel ju pole, aga

grillida on kuskil vaja.

“Eestis ilmselt kutsutaks politsei, kui keegi tänavale lõkke teeks, aga meil on see rahvuslik traditsioon,” muheleb Santiago ja kirjeldab, et tema arstist isa võib töölt koju jõuda kas või südaöösel, kuid ikka läheb ja grillib endale enne magaminekut tüki liha.

Kaks lustakat noort pole sattunud Eesti kööki juhuslikult, vaid on noorte kultuurivahetusorganisatsiooni YFU kaudu eesti keele ja kultuuriga tutvust tegemas. Psühholoogiatudeng Santiago on siin kolm kuud, kümendas klassis käiv Mariana aga aasta ja räägib kevadeks eesti keelt. Saatuse tahtel on nende Maarjamaa pereemad Kaia Kirs ja Kaidi Langeproon naabrinaised. Nagu tänagi, saab üle trepikoja ühes või teises köögis tihti kokku Uruguay-Eesti gäng, mille liikmed on ka lapsed, abikaasad, vanavanemad ja peresõbrad. Lisaks Eesti

toitude proovimisele tutvustatakse hoogsalt ka Uruguay traditsioone ja nii mõnegi sealse joogi ja söögi valmistamise kunsti on eestlased juba omandanud.

Kondenspiima lusikaga

Uruguay köök on segu Hispaania, Itaalia ja indiaanlaste köögist ning sutsu on sealset toidulauda mõjutanud ka sisserändajad Rootsist, Venest ja Saksast. Nii võib Uruguays juhtuda, et ühel laual on *cannelloni*, verivorst ja kartulisalat, mida uruguaylased muide Vene salatiks kutsuvad.

Teab milliste rahvusköövide segust on sündinud ka Kaidi käe all valmiv punasekapsasalat, mis on ainus toorsalat, mida teeb Santiago ema ja mida noormees sööb.

“See on laual õnneks piisavalt harva, ainult jõulude ajal,” selgitab köögiviljivaenulik Santiago ja jagab Kaidile juhiseid, kuidas täpselt salati jaoks majoneesist ja



Eesti-Uruguay köögi-kommuun naudib õhtu tippchetke. “Saludos!” ja “Terviseks!” kõlavad siin majas kordamööda.



“Puder, meekook, kohupiim,” oskab Mariana loetleda Eesti toidu lemmikuid. Parajagu tõstab ta aga ahjust välja oma kodumaa lemmikpiruka.

nad kõrgeimad punktid siinsele mee- ja porgandikoogile.

Magusa jutu kõrvale hakkab valmima järjekordne Uruguay soolane toit *guiso*, mille võiks lausa ühepajatoiduks ristida, sest ühes kast-rulis valmib puder ubadest, riisist, loomalihatükkidest, tomatipastast, juurviljadest. Ühikas elades teeb Santiago seda tavaliselt valmis lausa mitme päeva jagu. Ahju rändab ka Mariana toidulemmik – loomaliha-pirukas lehttainapõhjal. Nagu näha retseptidestki, on loomaliha Uruguay tegija, sealih nad seevastu ei tunnista.

Vastastikku imestades

Uruguay ja Eesti on küllalt kaugel ja erinevad selleks, et üksteisele avastamisrõõmu pakkuda.

“Puder maitseb väga,” ütleb Mariana eesti keeli ja täiendab inglise keeles, et tema kodumaal pole üldse pudrukultuuri ja see toit on täitsa uus asi, mida süüa. Kaidi kirjeldab, kuidas Mariana seda nüüd endale juba ise keedab ja käiku lähevad nii neljaviiljahlbed kui ka manna.

Santiago jälle imestab, et siin söövad kõik musta leiba ja täisterast küpsetisi. “Kui meil keegi täisterasaia sööb, siis järelikult tahab ta kaalus alla võtta. Nii vähemalt arvad kõik.”

Eestlased räägivad, kuidas avastasid kord koju jõudes Santiago kokkamas. Välja nägi see aga üsna veider, sest potis keesid koorega munad, kuhu külaline lisas puljongikuubiku ja mõne aja pärast makaronid. Kui viimased said valmis, võttis Santiago munal koored ümbert ja hakkis sisu ära sama supi sisse. Et selline supitegu oli vee säästmise eesmärkidel – vett tuleb nende kodumaal kokku hoida –, said põhjamaalased alles pärast aru.

Uruguaylasi on see-eest üllatanud eestlaste käitumiskultuur. “Kodus teeme kõike viimasel hetkel ja alalõpmata hilineme. Siin olen pidanud harjuma, et kui kell viis on koosolek, siis see ongi nii,” arutleb Santiago.



Santiago valmistatud magushaput ja eriti head *grappa miel*’i ehk meega *grappa*’t, millel on sees ka jääd ja sorts värsket sidrunimahla. See värs-kendav jook soojendab uruguaylasi talvel, mis olevat sama niiske ja veel tuulisem kui meie november. Eestlas-telegi mekib mee-*grappa* hästi. Pere-isa ei saa küll jätta varjamata üllatust, et ära kulus pool kilo mett, mida noor uruguay kokk veevannil napsu jaoks hoolsasti sulatas.

Uruguaylased on väga suured maiasmokad ja nende lemmikuks on ka koorevenist või karamellkreemi meenutav vedel pasta, mida eestlaste kinnitusel mõlemad külalised söövad lausa lusikaga, aga kastavad sinna sisse ka küpsiseid ja pannkooke.

Kui kodust kaasa võetud maius hakkas otsa saama, tekkis tõsine mure, mis nüüd saab.

“Püüdsime siis seda järele teha ja panime tavalise kondenspiima metallpurgiga keevasse vette pikali. Kaks tundi kees ja oligi tulemus käes,” selgitab Kaidi ja tõdeb, et tege-likult on taoline maius ju olnud ka eestlaste toidulaual. Santiago mee-lest ongi see Eesti kreem veel kõige parem.

“Üldse on siin nii palju kooke, et silme eest võtab kirjuks. Uruguays on meil ainult küpsised, seesama magus kreem ja kolme sorti kooki, mida erinevatel puhkudel sööme,” kurdab Santiago. Koos Marianaga annavad

ketšupist hamburgerikastme moodi segu segada. Salatisse käib ka peotäis rosinaid.

“Mõtlen, milline huvitav ja lihtne kombinatsioon, aga ma ise pole selle peale tulnudki,” imestab Kaidi ja teeb lisaks teise kausi eestipärasemat varianti, kuhu rosinate asemel sipsutab jõhvikaid.

Salatid maitsevad mõlemad täitsa mõnusalt. Tervitusnapsuks limpsin

Grillimine on uruguaylasel veres nagu salatants ja kaubaks lähevad ka kõik subproduktid. “Väike ampsuke grillneeru?” pakub Santiago lahkesti.

Mariana kiidab, et tunneb end Eestis elus esimest korda tõeliselt hästi. "Kodumaal kõik kogu aeg naeratavad, on hästi rõõmsad ja teevad nalja isegi siis, kui seesmiselt on kurvad või pahased. Kui ma olen tõsine ja vaikne, siis imestatakse: "Mis sul viga?" Teil siin on aga inimesed loomulikud. Saan olla nii, nagu parasjagu tunnen, ega pea kogu aeg rõõmsat maski kandma."

Ka söögilaua äärde jagub imestamist küllaga. Eestlastel on raske mõista, kuidas on võimalik loomaliharibid poolteise tunniga nõnda pehmeks hautada. Samuti on huvitav, et uruguaylased lõikavad ribid ristipidi tükkideks, ja nii on neid tõesti mugavam näppudega süüa ning kogu silmnägu ei määrdugi ära.

Üllatavalt head on ka grillitud verivorst ja veisemaks. Grillneerud maitsevad samuti üsna maksasarnaselt, kuid mõtte jõud on tugevam kui maitse oma ning mekin viimaseid siiski vaid killukese. Mariana tehtud lihapirukas ja riisiroog *guiso* on rohkem harjumuspärased road, mis maitsevad hästi – nagu ikka üks ahjusoe lihapirukas ja risoto.

Sõprusjook mate

Üks uruguaylastele väga iseloomulik komme on juua mateteed, mida nad oma rahvusjoogiks peavad, kuigi seda põliselanike indiaanlaste teed rüüdatakse mujalgi Lõuna-Ameerikas.

Ka Eestisse võttis Santiago kaasa kolm kilo matepuru. "See on meie Coca-Cola! Me joomme matet kõikjal ja kogu aeg. Kui Uruguays käid, siis näed, et inimestel on termosed kuuma veega käes ja tänavatel on selle tarbeks kuuma-veekraanid."

"Muide, hiljuti keelati Uruguays mate joomine autotoolis, nagu meil ei lubata seal mobiiliga rääkida. Mõtlesin, kui populaarne peab see siis olema!" imestab Kaidi.

Mate on omamoodi ühendav rituaal pere ja sõprade ringis. Nüüdki istume koos pärast lõunasööki ning Santiago tutvustab meile teekultuuri. Laua peal on valmis vajalik riistvara: matenõu, kõrs, matepuru ja termos kuuma veega. On tavaks, et esimese tee tõmmise joob mate tegija ehk meister, sest see on kõige mõrum. Edasi hakkab matenõu käima päripäeva käest kätte nagu rahu-piip ja niipea, kui puuanumast kostab lurinat, on see märkuandeks, et nõu tuleb taas veega täita.

Psühholoogiatudeng Santiago selgitab tohtri teadlikkusega, miks tasub matet juua: "See on hea maole, kiirendab seedimist ja vereringet, puhastab neere, aitab vältida mitmeid vähivorme. Kofeiini seal sees pole, aga kui on vaja õõsel õppida, siis hoiab mate ärkvel. Ja öeldakse, et see pole hea mitte ainult kehale, vaid kosutab ka vaimu."

Matering on ühendav tööpoolest ning tekitab rõõmsa vennastumise meeleolu. Miks muidu haarab Santiago kätte kitarr ja hakkab meile mängima muusikat kaugele kodumaalt ning pereema Kaja Kirs lausub: "Eesti ja Uruguay vahe on tuhandeid kilomeetreid, aga on selline tunne, nagu oleksime saanud endale sugulased!" Sellega on kõik nõus. **OM**



Guiso ehk ühepajatoit Uruguay moodi

1 sibul
250 g peekonit
2–3 paprikat
0,5 kg veiseliha
3–4 värsket tomatit
1 sl suhkrut
2–3 kartulit
2 porgandit
0,5 liitrit purustatud konservtomateid
õli
2 tassi riisi
4 klaasi vett
soola, pipart
soovi korral riivjuustu

- 1 Hauta hakitud sibul potipõhjas õlis klaasjaks ning lisa tükeldatud peekon ja paprika.
- 2 Pane hulka ribadeks lõigatud liha ja hakitud tomat, suhkur ning mõne aja pärast ka kuubikuteks lõigatud kartul ja porgandid. Viimasena lisa purustatud tomatid.
- 3 Kuumuta teises potis õlis riis. Kalla juurde vesi ja hauta pehmeks.
- 4 Kui kartul ja porgand on pehmed, lisa valmis riis ja sega kõik omavahel läbi. Maitsesta soola ja pipraga.
- 5 Serveeri kuumalt. Kui on soovi, võib toidu katta riivjuustuga.



Punasekapsalat

0,5 punast peakapsast
1 osa majoneesi
1 osa ketšupit
rosinaid

Aseta rosinad kuuma vette paisuma. Lõika kapsas suupärasteks ribadeks. Sega ketšup ja majonees kastmeks. Ühenda kapsas, nõrutatud rosinad ja kaste.