

Praktika restoranis Jordnær

2023. aasta kevadel lõpetasin Tallinna Teeninduskoolis magustoidu koka õppe ja pärast selle lõpetamist pakuti võimalust kandideerida Erasmus+ programmi raames välispraktikale. Kuna tahtsin kindlasti suvel praktikal ära käia, pidin kiiresti tegutsema.

Esmalt jäid kooli koostööpartnerite hulgas silma kaks restorani, mis oleks haakunud eriti hästi magustoidu koka õppega. Het Gebaar Antwerpenis (<https://guide.michelin.com/ee/en/antwerpen/be-antwerpen/restaurant/het-gebaar>), kelle peakokk Roger van Damm'e on kondiitrite hulgas väga tunnustatud. Teise eelistusena oli valikus Berliinis asuv restoran Coda (<https://guide.michelin.com/ee/en/berlin-region/berlin/restaurant/coda-dessert-dining>), tegemist on erilise restoraniga, mis pakub ainult desserte.

Kahjuks või õnneks mul nendesse restoranidesse saada ei õnnestunud. Coda puhul sai määravaks praktika aeg, mis nende puhul oli minimaalselt 8 nädalat ja Het Gebaar oli soovitud praktika ajal suvepuhkusel.

Kuna aega oli vähe ja arvestasin nagunii suure praktikale soovijate arvuga, saatsin igaksjuhuks veel taotluse ca 10 restorani. Kaks konkreetset jah vastust sain Taani restoranist Kokkeriet (<https://guide.michelin.com/ee/en/capital-region/copenhagen/restaurant/kokkeriet>) ja restorani Jordnær (<https://guide.michelin.com/ee/en/capital-region/copenhagen/restaurant/jordnaer>). Kokkeriet kaotas sellel aastal oma Michelin tärni ja on hetkel Michelin poolt ära märgitud.

Restoran Jordnær on pärjatud kahe Michelin tärniga, on valitud 2022. aastal 50 maailma parima restorani hulka (2022. aastal 38. koht ning 2023. aastal 57. koht). Peakokk Eric Vildgaard on valitud 2022. aasta kokkade edetabelis 39 kohale, 2021. aastal 53. kohale.



Eric Vildgaard on omamoodi isiksus, kellest tasuks lähemalt rääkida. Näiteks Forbes on avaldatud tema teekonnast tippkokani pika jutu: „Gängi liikmest Michelin tärniga pärjatud kokaks: tutvuge Eric Vildgaardiga“. Tegemist on endise gängi liikme ja nõ „paha poisiga“, kes tegeles nooruses kuritegevusega, muuhulgas ka narkootikumide vahendamisega. 13-aastaselt ei saanud tema vanemad noore kriminaali kasvatamisega enam hakkama ja viskasid ta kodunt välja. Teda saadeti erinevatesse alaealiste ümberkasvatusasutustesse.

Erinevate programmide käigus sattus ta lõpuks 16-aastaselt purjetamisreisile, kus tema ülesandeks oli valmistada süüa kogu meeskonnale. Ta nautis kokkamist väga ja plaanis kokandusega Kopenhaagenisse naastes jätkata, kuid sattus järjekordselt halba seltskonda. Pöörde elus tegi ta tänu oma vend Torsten'ile, kes oli sel ajal Noma kokk ja René Redzepi parem käsi. Noma oli just saanud oma esimese Michelin'i täрни ja vend kutsus Ericu omale appi.

Eric Vildgaard kirjeldab seda perioodi oma elus kui skisofreenilist perioodi. Tööpäevadel andis ta köögis endast kõik, kuid vabadel päevadel viibis ta selles, mida ta nimetab "pimedas maailmas". Pärast kolme aastat Nomas naasis Vildgaard oma vanade eluviiside juurde. Vildgaard saavutas lõpuks põhja, kui tema mõlemad vanemad surid vaid mõne kuu jooksul. Kuid see oli ka tema elus otsustav pöördepunkt.

Vildgaard hakkas abistama restoranis Fredensborg Store Kro ja edutati lõpuks peakokaks. Umbes samal ajal kohtus ta oma tulevase naise Tinaga, kes töötas samas restoranis. 2017. aastal, kui sündis teine laps, avas paar restorani Jordnær. Nad said oma esimese Michelin'i täрни üheksa kuu jooksul. 2020. aastal omistati restoranile teine Michelin'i tärn. Eric ei ole kunagi varjanud, et tema eesmärgiks on saada ka kolmas tärn.

Restorani nimi "Jordnær" on kõige parem tõlkida kui "maalähedane". Tegemist on pereettevõttega, Tina Kragh Vildgaard võtab vastu külastajaid ja juhib nõ saali teeninduspoolt ning Eric täidab köögis peakoka ülesandeid.

Töö- ja eraelu tasakaalu huvides on restoran külalistele avatud vaid teisipäevast reedeni.



Tina ja Eric



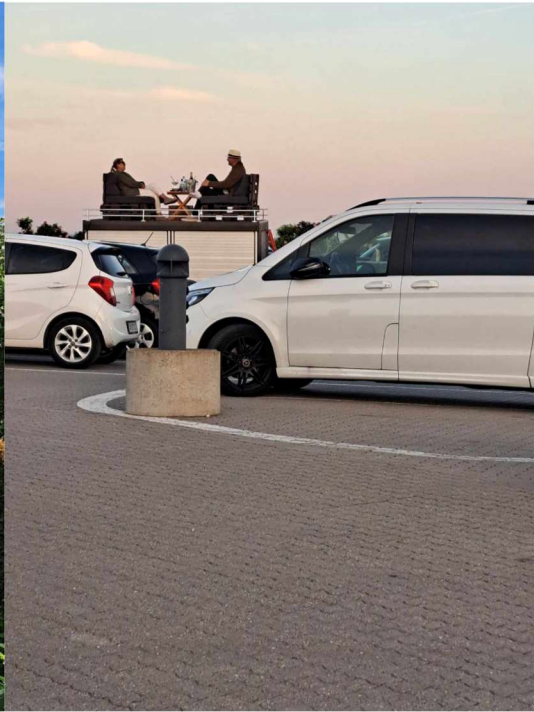
Restoran asub Gentoftes ja tegutseb hotelliga ühes majas.

Gentofte on Taani kõige jõukam omavalitsusüksus ja koosneb mitmest moodsast Kopenhaageni eeslinnast. Saabusin sinna pühapäeval ja sain enne tööle asumist ka natuke ringi vaadata. Tegemist on väga ilusa piirkonnaga, kuhu tasub tulla ka arhitektuurihuvilistel, kogu piirkond on asustatud väikeste ja suurte vanaaegsete villadega ning mereäärses piirkonnas leidub ka väga põnevaid keskaega ulatuvaid Saksa arhitektuuri meenutavaid puitsõrestiku ja rookatusega maju. Palju teid on kaetud nagu meie vanalinnas munakividega ja villasid vaadates tekib tunne, et sa ei asugi Põhjamaal.

Esimese nädala veetsin Airbnb majutuses ca 30 minutilise jalutuskäigu kaugusel restoranist, väikeses hoovi majakeses, mille ainukeseks miinuseks oli dushi ja WC puudumine (neid pidi kasutama peamajas). Ka peamaja oli omaette ajastu arhitektuuri ja sisekujunduse musternäidis, mis meenutas meie 70ndate moodsaid suvilaid, interjööris olid säilinud sisustuse disainiklassikaid, omaniku kohustuseks oli maja säilitada esialgsel kujul. Omanik Janne töötas vabakutselise töökeskkonna psühholoogina (sain ka natuke oma töömuresid kurta ☹) ja õpetas ka õppejõuna ülikoolis. Liikumiseks sain jalgratta ja külastasin Janne soovitusel mitmeid huvitavaid kohti selles piirkonnas näiteks Skovshoved'it, mis on endine kaluriküla ja kus asub mere ääres põnev söögitänav. Jalgrattaga õnnestus mul paar korda pimedas koju sõites ka ära eksida ja ülepeakaela maha lennata, nii et põlved lõhki.

Mere ääres



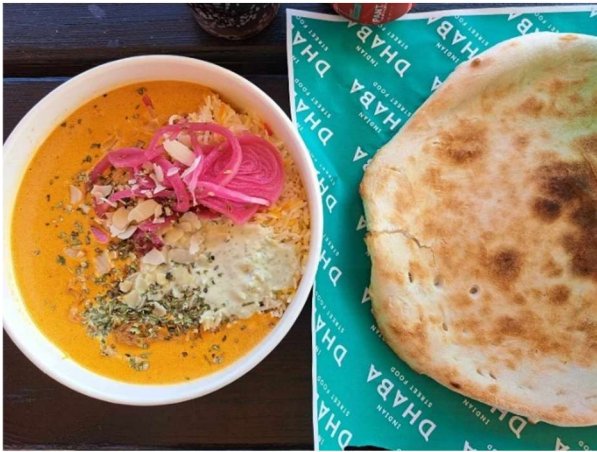


Väike jalgrada viis majade vahelt mereni

Õhtusööki võib nautida mere ääres parklas ka nii

Skovshovedi sadamas oli avatud nõ väike toidutänav, kus sai katsetada erinevaid klassikalisi ja rahvustoite ning müstiliselt populaarne jäätisekohvik, kus oli alati ca 10 meetrine saba ja pakuti erinevaid käsitööjäätsi.

Allpool ka mõned toidud sealsest valikust.



India võikana



Fish and chips

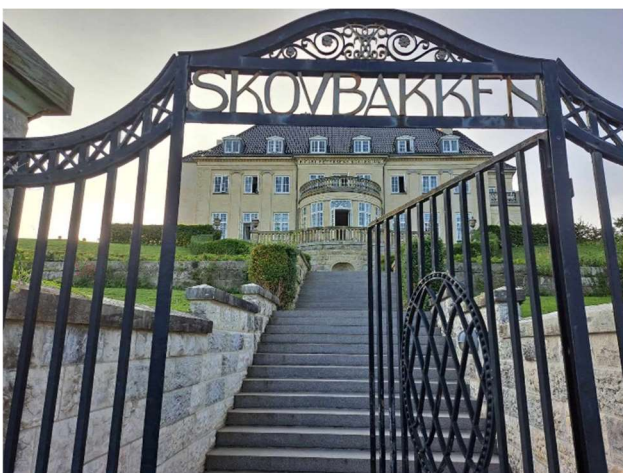


Kohalik mõisahoone, milles asus ka restoran



Tuletõrjemuseum kodutänaval





Ilusad villad Gentoftes

Nädalavahetusel külastasin ka Kopenhaageni muuseume, botaanikaaeda ja Rosenborgi lossi.



Rosenborgi loss



Lossi interjäär oli väga tume ja vaatamata hoone suurusele toad väikesed

Botaanikaaed





Mööda keerdtreppi sai ronida palmimaja tippu, palmiaias oli ka eksootiliste liblikate tuba
Kunstimuuseumis ja fotonäitusel assotseerusid pildid tööga



Maal „Kitchen table“.

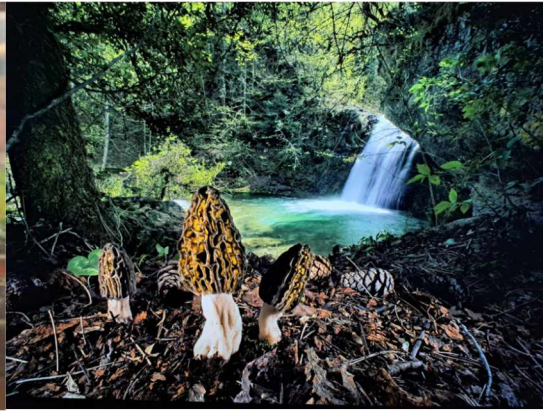


Foto morrelist, mida kasutasime ka Jordnær roogades



Seaweed symmetry
Abe Murog

Alan Mowat (UK) finds the
perfect conditions to showcase
the beauty of seaweed



Flower of a lifetime
Zhigang Li

Zhigang Li (China) finally finds
flowering niche rhubarb in
the mountains

Ka merevetikat sai kaalutud iga päev

Rabarberi mahla sai samuti pressitud



Külastasin ka põnevat turgu, kus müüdi kohalike kooke, käsitöökomme, toiduaineid jne

Viimasel päeval külastasin populaarset Hart pagarikoda.

Läksin varahommikul, sain kohvi ja koogikesed kätte ning asusin neid süüa. Mõni minut hiljem, kui selja keerasin, oli pikk järjekord juba uksest välja.





Olen alati tahtnud minna traditsioonilisele kellaviiteele ja Gentoftes õnnestus külastada viimasel lahkumispäeval kuninganna Louise teemaja, kus pakuti kellaviiteele omaseid lõhe ja kurgi võileibu, võideid ja koogikesi. Proovida võis ka kõiki erinevaid kannu teesorte, mis menüüs pakkuda oli, ma piirdusin küll kahe sordiga 😊



Kuna ma restoranist kirja teel vastust ei saanud, mis kell nad esmaspäeval alustavad, siis jalutasin pühapäeval ka kohapeale ja küsisin hotellist, mis kell tavaliselt töötajad restorani kohale tulevad, igaks juhuks saatsin ka sõnumi restorani omanikule Tinale.

Esmaspäev oli ettevalmistuste päev ja mul paluti kohale tulla kell 10. Restorani juures kohtasin koka riietuses noormeest ja andsin teada, et olen tulnud praktikale. Ta juhatas mind kohe riietusruumi, andis koka jaki ja põlle ning temast sai ka minu hilisem juhendaja. Minu juhendaja Bernhard oli pärit Austriast ja ta oli vist küll maailma kõige rahulikum inimene ja suurepärase õpetaja, eriti olukordades, kus mu ajud enam kogu seda sissetulevat infot vastu ei suutnud võtta ja küsisin mõnda asja juba mitmendat korda. Peakondiitriks oli Mads Juhl Olesen (alloleval Instagrammi fotol süles 😊). Magustoite ja pagaritooteid valmistas ette neli inimest,

kellest üks toimetas ka kuuma köögi ja suupistete ettevalmistuste poole peal. Kondiitrid/magustoitude valmistajad aitasid ka suupistete väljastamise ajal suupisteid taldrikule panna.

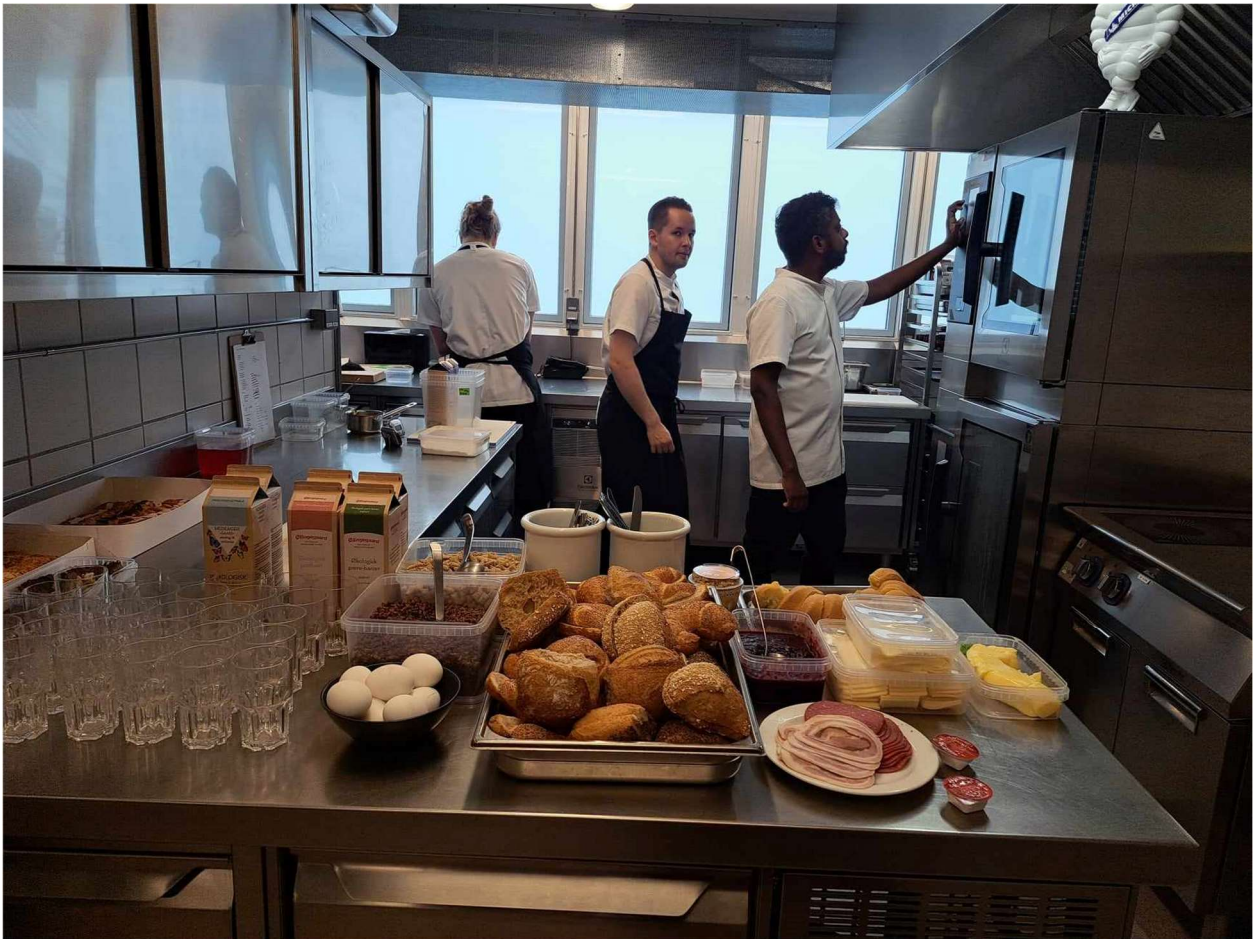


Restoranis oli päevaplaan ja reeglid, mida pidi täpselt, kellaajaliselt jälgima.

Hommik algas alati töökoha ettevalmistamisega, maha võeti eelmise õhtu serveerimislinad, korrastati köök, pandi valmis töövahendid, toodi kohale vajalik tooraine (tainad) ning alles siis alustati tööd.

Kuni lõunani pidi iga kokk ise pesema ka oma nõud.

Kondiitriosakond sai alustada ettevalmistustega, kuid nende kõrvalt tuli igal hommikul serveerida ka hommikusöök töötajatele, mahl, värsked saiad, puder, vahest munapuder, müsliid ja jogurtid ning kohv.

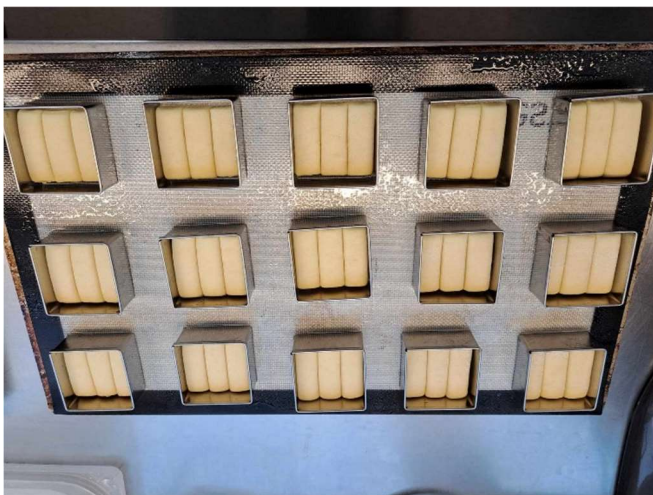


Hommikusöök ootab. See osa köögist oligi kogu kondiitriosakonna kasutuses olev ala.

Pärast hommikusööki tuli toit jälle kokku pakkida, poleeriti natuke ka kapi pindu ning natuke aega sai tööd teha. Hommikupoole poleeriti ka nõusid ja söögiriistu, millest pidid kõik osa võtma.

Seejärel oli jälle ettevalmistuste aeg. Enamasti tegi igaüks suhteliselt kindlaid asju, et tagada stabiilne kvaliteet. Teatud asju tegi ainult peakondiiter, näiteks brioche saiu.

Minu hommik algas alati ürtide tõmmise valmistamisega, üks tõmmis tuli siirupi laadne ja teine võiga (maitseks ürdid ja eriline vürtspipar), õhtuse serveeringu ajal tuli uuesti värsked ürdid kaaluda ning teistkordselt tõmmised teha. Brioche kasteti enne serveerimist siirupi ja või tõmmise sisse ja serveeriti koos võiga eraldi käiguna. Või soolati, määrati ühtlaselt plaadile ja seejärel lõigati ringvormiga kettad välja ning tõmmati peale mustri- või puulusikaga kaunistuseks triibud.



Brioche



Vôi



Vôi kaunistamine triipudega



Valmis serveerimiseks

Kui oli mitu külalist ühes lauas, tuli brioche sortida kõrguse, värvi ja saiale tekkinud pragude suuruse järgi komplektidesse, et kõik külalised ühes lauas saaksid visuaalselt samasuguse saia, seda tehti enne serveerimiste algust ning saiad pakiti vastavalt ühes lauas olevate külaliste arvule karpidesse. „Missivoorust“ mitte läbinud saiad läksid töötajatele järgmisel päeval hommikusöögiks. See oligi tipprestorani tase, kõik oli ülitäpselt sätitud.



Saiadele paariliste otsimine

Kell neli algas köögis suurpuhastus, nii seinad, põrandad kui kapid ja töötasapinnad pritsis peakokk seebivahuga kokku, need puhastati, kuivatati ja vertikaalsed tasapinnad poleeriti, seest ja väljast pesti ka kõik prügikastid ning väljast aknad ja uksed. Ja see kõik toimus meeletus tempos ca poole tunniga oli kõik koristatud. Seejärel kaeti kõik töötasapinnad valgete laudlinadega (need triigiti ja kinnitati teipidega) ja kaeti veel omakord paksude valgete salvrätidega. Kui tuli serveerimise ajal plekk, siis vahetati salvrätt kohe välja. Valmis pandi ka kõik nõud, kallimad nõud olid üksikult pakitud karpidesse, et kui kukub, ei lähe kõik nõud katki. Ühtede taldrikute, mille servas olid väikesed ümmargused augud, hinnaks öeldi mulle erinevate allikate alusel 18 000, 15000 ja 2000 eurot. Loogilisem tundus viimane variant, ütlesin alguses, et ei ole nõus neid isegi kätte võtma.

Ka töötama pidi ülipuhtalt, mis vahest tundus ebamõistlikult ajakulukas. Kõik mustad nõud tuli kohe jooksvalt koristada, ei olnud nii, et lõpetad töö ja viid siis korraga ning iga pisemgi täpp või jahukübe tuli koheselt ära pühkida, pärast seda pidid veel minema kaugemale kraanikausi juurde ja ka lapi korralikult puhtaks pesema ja karpi tagasi panema. Ajaliselt tundus, et Eestis kahekesi rahulikult töötades jõudis sama töö ära teha, mis seal tegi 4-5 kokka pidevalt ringi kihutades, kogu aeg rõhutati veel eraldi, et ära lase tempot alla ja iga järgmine kord tee veel kiiremini. Range päevakavast kinni hoidmine hakkis ka tööpäeva, kui mõni asi oli pooleli, tuli asjad vahepeal kõrvale tõsta ja kokku pakkida ning tegeleda muude asjadega, mis päevaplaanis kellaajaliselt ette nähtud, midagi vedelema jätta ei tohtinud. Töötasime ka pidevalt kolmekesi ca 2 meetrise laua taga, nii et ruumikitsikus oli suur.

Pärast koristust oli lõunasöök, mille valmistas iga kord mõni töötaja vastavalt oma ideele ning igal reedel valmistati ka dessert oma töötajatele söögiks.



Meeskonna lõunapaus

Esimesel reedel valmistas minu juhendaja töötajatele Schwarzwald koogid, eelnevatel päevadel valmistati põhjad ja viimasel päeval katsime kreemiga ja kaunistasime küljed shokolaadi laastudega. Kuum köök esitas väljakutseid ka tordi valmistamisele, vahukoorekreemi tupsudest me loobusime, sest need lihtsalt sulasid ära, peale tuli hoopis õhuke kiht kreemi ja poolikud kirsid. Kusjuures juhendaja pani kirsid peale poolitatud külg üleval pool ja jäi väga ilus, pildi muidugi unustasin teha ☺ Ka töötajate koogi viimistlemisel tuli olla ülikorrektne, ei mingeid väljarebitud kirsisüdameid, kõik kirsid poolitati noaga perfektselt ja kivid eemaldati ettevaatlikult nootsaga.

Mina sain valida, kas teha oma perele soolane söök või magustoit, valisin viimase. Enne luges veel peakokk sõnad peale, et see peab olema väga maitsev, pinge oli kohe peal ☺.

Kuna olin kodus katsetanud enne äratulekut ühte ülimaltsvat makrooni kreemi prantsuse kokakooli Ferrandi retsepti järgi, siis tahtsin valmistada makroone, mis tundus juba eos riskantne ettevõtmine. Paljuski sõltub tulemus ahjust ja õhk oli ka kogu aeg üliniiske, mis makroonidele üldse ei sobi. Valmistasin makroonid itaalia meetodil, kuid ilmselt rikkus makroonid ära toiduvärvi lisamine. Enamasti lisatakse toiduvärv munavalgele täiesti alguses, kuid siis kui tainas oli valmis, selgus, et meil on ka soovitud kollast värvi. Küsisin igaksjuhuks peakondiitrit üle, kas ma võin seda ikka lõpus lisada, ta arvas, et tainas on piisavalt paks, et midagi ei juhtu. Toiduvärvi segades läks taigen suhteliselt vedelaks (ülesegatud) ja keeruline oli pritsida, sest kreem vajus pritskottist liiga kiiresti välja. Kõik tundus siiski paljulubav.

Makroonid läksid ahju ja kui ma 10 minutit hiljem neid vaatama läksin olid kõik pragunenud, üksikutel olid ainult jalad tekkinud.

Juhendaja ütles, et ei ole hullu, teeme järgmine päev uuesti tema retsepti järgi. Tema kasutas valmistamisel šveitsi meetodit, kus suhkrusiirupit lastakse ainult 160 c-ni, samas on makroonide küpsetusaeg pikem, kui itaalia meetodil. Vaatasin, et juhendajal läks suhkrusiirup väga kõrgele temperatuurile (üle 120 C), see pidi muutma makroonid liiga krõbedaks, besee laadseks. Tulid imeilusad makroonid, aga krõbedad nagu besee.

Juhendaja ütles, et ei ole midagi, teeme veelkord uuesti. Peakondiiter sai juba pahaseks, et kolmandat korda makroone teeme, ütles, et tehke midagi lihtsamat, sidruni kooki vms. Seekord tegime kõike täpisealt nagu ette nähtud. Kui makroonid ahjus, siis vaatasime neid, mulle tundus katsudes, et on juba valmis. Peakondiiter arvas, et hoiame mõned minutid veel, ma vaidlema ei hakanud 😊. Lõpuks jäid nad siiski mõneks minutiks liiga kauaks ahju.

Kreem (passioni valge šokolaadi ganache) õnnestus hästi, see oli imemaitsev, värske ja siidine, et ilusam jääks, kasutasin sakilise äärega tüllesid. Köögis oli metsikult palav, seega hakkas kreem kohe silmnähtavalt sulama, pritsisime juhendajaga makroone kahekesi koos ja pakkisime väikeste koguste kaupa koheselt külmkappi, et kreem ei sulaks. Õnneks oli söögisaalis konditsioneer. Ilmselt kui makroonid oleks saanud öökese külmikus seista, oleks läinud ka kestad pehmemaks. Peakokale serveerisime muidugi suuremaid makroone, mis olid vähem üleküpsenud, tema lastele (kokku on paaril kuus last 😊) pakkisime pisikesed ja krõbedamad makroonid. Igatahes teised väga kiitsid ja peakoka laps tänas mind maitsvate makroonide eest.

Meie eksperimendi tulemus oli siiski positiivne, sest peakondiiter arvas, et makroonid võiks uuesti menüüsse võtta ja juba järgmise nädala alguses valmistama hakata, tingimusel, et mu juhendaja suudab neile tagada, igapäevaselt stabiilse kvaliteedi. Ja loomulikult pärast seda suurt maratoni unustasin ka makroonidest pildi teha 😊.

Pärast lõunasööki tuli vahetada riided, uus valge särk ja valge põll musta värvi põlle asemel ning jalas pidi olema viisakad (ülikonna)kingad, sest kokad serveerisid klientidele ka toidu.

Seejärel oli töötajate koosolek. Peakokk Eric tutvustas kõiki saabuval kliente, nii palju kui tal infot oli, kus nad pärit on, nende nimed ja kui tegemist oli näiteks mõne tähtsa isiku või ka koka või toitlustusmaailma inimesega. Loetleti üles ka klientide toiduallergiad või erisoovid.

Enamasti tegi ta ka töötajatele peaaegu iga kord väikese „peapesu“, et kõik veelgi enam pingutaksid ja see alati mõjus. Iga koosolek lõppes ka naljaka traditsiooniga, peakokk seisis keskel ja kõigepealt jooksid temast mööda saaliteenindajad ja löid vastu tema kätt plaksu ning seejärel kõik kokad ükshaaval.

Seejärel oli väike ettevalmistuste aeg õhtuseks teeninduseks.

Kliente oodati ja tervitati juba hotelli uksele ning kohe, kui esimesed külalised saabusid, jõudis info selle kohta kööki ning hakati esimest käiku ettevalmistama. Restoran pakkus oma külalistele 14 käigulist degustatsioonimenüüd (maksumus ca 400 eurot), võimalusel arvestati kliendi toidutalumatus/ allergiaga näiteks gluteenitalumatusega, kuid eraldi roogasid valmistama ei hakatud.

Menüü

Shellfish Tartelet

Lobster Crustade

Tuna Tarte

Scallop – White Currants – Rose

Essence of Langoustine – Marinda Tomatoes – Olive Oil

*

Oysters – Horseradish – Dill

Oscietra Caviar – Walnut

Bread & Butter

King Crab – Mussle – Tarragon

Grillet Langoustine – Yuzu Kosho – Seabuckthorn

Turbot – Morel – Green Aspargus

Fraise des Bois – Rhubarb – Tonka

Leatherwood Honey – Milk – Lavender

Petit Four

Lisan ka mõned pildid toitudest, kuna väljastusajal oli alati väga kiire ja pildistada ei saanud, laenasin osa fotosid ka FB lehelt.



Leatherwood Honey – Milk – Lavender



Fraise des Bois – Rhubarb – Tonka



Spetsiaalne kook, mida valmistati sünnipäevalistele (kookos-mousse kook, kaetud pronks spreivärviga)



Petit Four



Essence of Langoustine – Marinda Tomatoes – Olive Oil



Kaunistuseks on kasutatud friteeritud merevetikaid, mida ma kaalusin ja veeretasin käte vahel enne frittimist pallikesteks



Lihtsuses peitub võlu



Tuna Tarte musta kalamarjaga



Toite serveerisid ainult kokad, sõltuvalt klientide arvust üks või rohkem kokkasid hoidsid kandikuid ning teised kokad serveerisid taldrikuid. Kauem töötanud kokad tutvustasid toite klientidele. Võimalus oli ka õhtusööki nautida otse köögis (kitchen table) ja jälgida kogu õhtu jooksul, kuidas töö köögis toimus.

Praktiliselt iga õhtu tuli ka mõni sööjatest köögiga tutvuma ja oma tänu avaldama, sageli sooviti teha koos kokkadega pilti.

Õhtu jooksul teenindati ca 20-30 klienti, keda teenindasid ca 14 kokka. Südaööks oli teenindus läbi, poleeriti ja pakiti nõud, tööpäevad venisid kella kaheni öösel, viimastel tundidel jäi ausalt öeldes arusaamatuks, miks lihtsalt otsi kokku ei tõmmatud ja koju ei mindud. Peakokk ja tema naine olid alati sama kaua majas, vahest jäi mulje, et keegi ei tahtnud enne neid lahkuda. Mina võisin koju minna enamasti kell 24-01, viimane nädal, kui samas majas hotellis ööbisin, piilusin aknast ja kella 2 paiku öösel olid tuled alati veel köögis valged. Paljud kokad elasid kaugemal ja tööle/kojusõiduks kulus lisapooltund, nii et magamiseks tööpäevadel eriti aega ei jäänud. Enamus kokkasid olid noored, kõige vanemad 30 ringis, ja enamus mehed, köögis töötas ainult üks naiskokk. Enamus vallalised/lasteta, sest sellise tempo juures oleks pereelu elamine keeruline.

Töökeel oli inglise keel ja seltskond oli väga rahvusvaheline, kokkasid oli Austriast, Lõuna-Koreast, Horvaatiast, Serbiast, Venemaalt, Rootsist, Hollandist, Inglismaalt ja ainult 3 kokka olid pärit Taanist sh peakokk ja peakondiiter. Ühel Hollandi koka isal oli Hollandis ka oma 2 Michelin'i tärniga restoran ja vaatamata sellele, et isa ootas poega juba pikisilmi koju, plaanis tema edasi minna Nomasse ja Jaapanisse tipprestorani, millest ma ei olnud varem kuulnud. Töötajad vahetusid kiiresti, nagu kuulsin teiselt eesti praktikandilt, kehtis sama ka Kopenhaageni tipprestorani Geranium kohta. Aastatagusel fotol nägin mõnda vanemat olijat, enamust neist sous-chefid. Nagu üks kokk ka ütles, on ta töötamise aja jooksul näinud 60-70 töötajat lahkumas, mõni ei pidanud vastu üle paari nädala. Töö oli loomulikult raske, kiire töötempo, pikad päevad, stress, kõrged nõudmised, nagu üks kokk ütles, et siin saavad töötada ainult hullud ☹️, aga mis neid koos hoidis, oli tore meeskond, nalja sai ka kogu aeg. Kuigi päevad olid pikad, ei tundud ma ennast kordagi väsinuna (va jalad, mis lõid tuld). Kõik oli nii põnev, et õhtul voodis ootasin mitu tundi, et emotsioonid maha rahuneks ja uni lõpuks tuleks.

Restoran võttis alati ka praktikante vastu, isegi üheks päevaks. 2 nädalase praktika perioodi jooksul nägin 4 praktikanti, kolm neist tuli ainult üheks päevaks ja neljas Suurbritanniast, oli minuga koos viimase nädala. Väga sageli praktika lõpus tehti ettepanek tublimatele ka jääda tööle. Näiteks Hollandist pärit kokk tuli restorani sööma ja talle meeldis toit niivõrd, et ta palus luba jääda mõneks päevaks kööki tööle, pärast paari päeva palgati ta hoopis tööle. Ta ka humoorikalt kirjeldas, kuidas esimesed nädalad peaaegu iga päev lubati ta lahti lasta ning õhtuti sõitis ta iga päev jalgrattal nuttes koju. Ta valmistas ette kastmed ja aitas serveerida ning koos teise kuuma köögi koka Dannyga oli tal kõige raskem töö, nad olid ka meeskonna vanimad kokad. Ilm oli südasuviselt soe ja niiske ning köögis jahutus puudus, grillida tuli elava söega grillil, nii et higimullid otsaesel. Mulle muidugi otsaesel olla ei tohtinud, tehti kohe märkus. Danny oli kokana töötanud ca 16 aastast saati ja ainult tipprestoranides. Tema ülesandeks oli muuhulgas grillida mereande (lobstereid). Lobsterite sisetemperatuuri kontrolliti kogu aeg rauast tikkudega, kui see oli nii kuum, et veel nahka ei kõrvetanud, oli

lobster valmis. Samamoodi mõõdeti sisetemperatuuri morrelitel, mis olid täidetud hanemaksaga, kui temperatuur läks liiga kõrgeks, muutus hanemaks kuivaks ja võis seene kübarast välja pressida.

Õhtusöögi alguses aitasid kuuma köögi kokad ka suupistete väljastamisel ja kui oli aeg soojade toitude käes, liikusid nad edasi kuuma kööki. Kondiitrid aitasid samuti suupisteid väljastada ning hiljem magustoite serveerida.

Igaüks tegi kindlaid tööloike ja serveeris kindlaid sööke, et tagada ühtne kvaliteet ja toidu välimus. Näiteks puhastas üks kokk pärast eelroogade serveerimist terve õhtu ainult lobstereid, teine kokk kaunistas kammkarpe õitega, kastmeid serveeris ja grilli taga oli alati kindel kokk jne. Nagu peakokk rõhutas, ärge minge närvi, muidu hakkate rapsima ja tegelema asjadega, millega ei peaks, igaüks peab tegelema oma ülesannetega.

Menüü oli suhteliselt sarnane, aastast-aastasse, tehti väikesi muudatusi roogades, kuid igahooajalist menüü vahetust, nagu mõnes restoranis, seal ei olnud.



Restorani interjäär



Kitchen table- võimalus nautida õhtusööki otse köögis

Tooraine, mida köögis kasutati, oli väga kvaliteetne ja kallid, langustiinid, lobsterid, krabid toodi nii värskelt, et need veel elasid. Vaadates toorainet, pidin ma nõustuma peakoka arvamusega, et sellises restoranis ei ole võimalik teenida raha, sest tooraine ise on juba nii kallid.



Elusad lobsterid



Krabid

Kammelijas



Trühvite puhastamine

Desserdi jaoks transporditi metsmaasikaid Prantsusmaalt, kuigi arvestades kui palju neid vahepeal koledaks läks ja ära viskamiseks välja nokiti, oleks võinud sõlmida kokkuleppe mõne kohaliku põllumehega ja kasvatada kuumaasikaid, mis on sama maitavad. Isegi mesi ei olnud kohalik, vaid tuli Tansaaniast, ma ei ole nii suur meespetsialist, et oleks vahet märganud.

Wasabi juurt ja isegi osasid lilleõisi, lehti telliti Jaapanist.

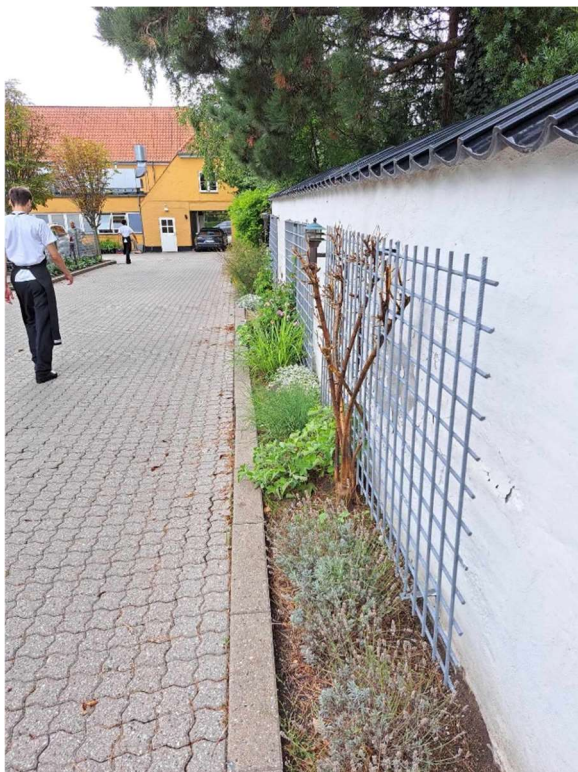


Shiso õied (pilt pärit [Shiso Flowers from Japan - Hanahoshiso | ISSé JAPAN \(issejapan.com\)](http://Shiso Flowers from Japan - Hanahoshiso | ISSé JAPAN (issejapan.com))) transporditi väikses puukarbikeses, samuti sancho lehed, mis olid omapärase maitsega.

Shiso õied nopiti ükshaaval (ainult sarnase värvitooniga õied) ning sancho lehtedel näpistati ainult ülemine osa, selliselt, et lehed oleks visuaalselt sarnased.

Kui vaatasid erinevaid Taani tipprestoranide roogasid, siis sageli märkasid, et kasutati ühesuguseid eksootilisi taimi, mis mõnevõrra oli igav.

Sisehoovis oli ka väike maitsetaimede põld, kust sai mõningaid lilli ja ürte noppida. Ostin sinna ka omaltpoolt Kopenhaageni botaanikaiaist sidruni-tüümiani, mida köögis igapäevaselt kasutati, kuid peenras seda ei olnud.



Ürdiaed

Detailide täpsus oli hämmastav, et isegi mungoa lehed valiti eraldi välja, et nad oleks pealt lamedad, teatud suuruses ja seejärel lõigati ringvormiga ühesuurused lehed, isegi lehe saba pidi olema täpselt ühepikkune (pilt allpool).



Nägin ka esimest korda värsket wasabi juurt ja sudashi vilju, pildid muidugi unustasin teha ja (pilt pärit [Shiso Flowers from Japan - Hanahoshiso | ISSÉ JAPAN \(issejapan.com\)](https://www.issejapan.com/)). Wasabi juured kasvavad väga erilistes tingimustes, mistõttu on nende kilohind ca 300 eur. Köögis kasutati palju erinevaid Jaapanist pärit kastmeid, peakokk Eric on suur Jaapani köögi austaja.



Wasabi riivimiseks kasutati sellist ümmargust wasabi riivi, mis (hiljem lugesin), on kaetud hai nahaga.

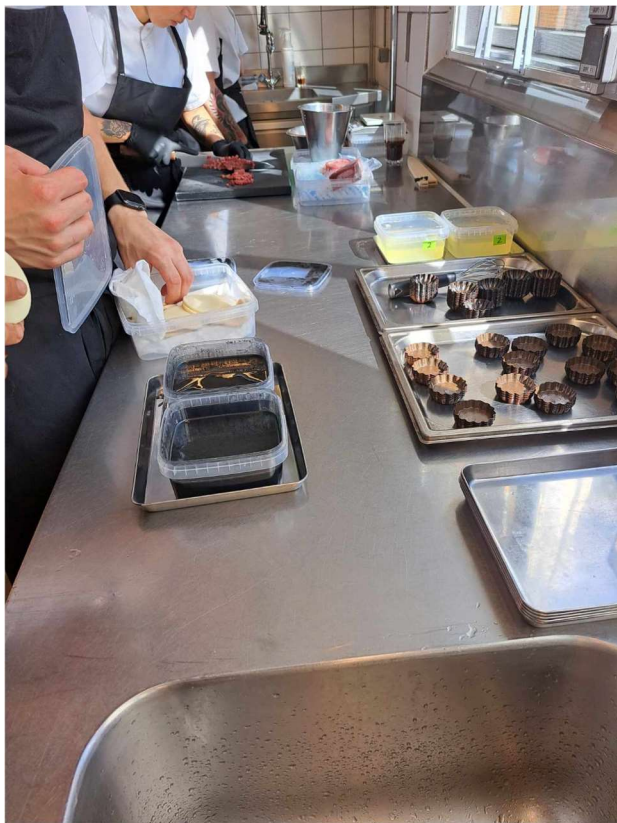


Pärast Eestisse tulekut hankisin endale ka väikese wasabi taime ja Shiso seemned, proovin neid huvi pärast oma aias kasvatada.

Köögis töötades nägin ka mitmeid huvitavaid toidu valmistamise tehnikaid, mida ei ole varem näinud.

Näiteks kooriti käsitsi kreekapähklid ning tehti nendest thermomiksis vee abil kaste, esimest korda nägin ka pähkli õlipressi aparati, pressimisel tekkinud kreeka pähkli laastud kasutati toidu valmistamisel.

Ka valmistati imeõhukesi korvikesi nii kevadrullide tainast, kui ka spetsiaalsete raudade abil. Kuna korvikesed olid õhukesed, tuli neid väga kiiresti serveerida. Korvikesed pidid ka olema vormi paigutatud mikromillimeetri täpsusega, st igast küljest pidi tainas ulatuma üle ääre ühekõrguselt.



Korvikeste valmistamine



Mereandidega täidetud pontsikulaadsed küpsetised, mis serveeriti kuumalt koos musta kalamarja ja Burgundia musta trühvli laastudega.



Kuna lõpetasin kevadel magustoidu koka õppe, siis asusin tööle magustoitade ja dessertide osakonnas. Iseenesest tööülesanded keerulised ei olnud, pigem oli raske meeles pidada muud korralduslikku poolt. Kondiitrid valmistasid ette õhtuks kaks desserti, saia ja või, sünnipäeva tordid ja õhtusöögi lõpetuseks petit four'i (väike desserdi valik) komponendid, kuid neid serveeris kuum köök. Väikese desserdi valikusse kuulusid sidruni Madeleine, lychee pate de fruit (litchi püreest marmelaadi laadsed kommid), Caneled ja lisandiks oli puuvilja valik (vaarikad, melon, aprikoosid), mis lõigati imeõhukesteks viiludeks. Desserdi Wild Strawberry – Rhubarb – Tonka põhjaks laoti väiksed metsmaasikad spiraali kujuliselt, peale valati rabarberi-lavendli mahl ja peale asetati jäätise knell. Leatherwood Honey – Milk – Lavender magustoidu jaoks valati meekärje kujulisse silikoonvormi mousse mass, sügavkülmutati ning täideti üksikud kärje augud meega, peale asetati kitsepiimast tehtud jäätis knelli kujuliselt ning kaunistuseks meekärje mustriga mee tuille. Peakondiiter serveeris mõlemad magustoidud mulle ka maitsemiseks. Eriti üllatas just meest valmistatud magustoit, arvasin, et see on liiga magus ja ei paku erilist maitseüllatust, kuid natuke hangunud mesi vanilje mousses oli enneolematult maitsev. Paljud road koosnesid kallitest komponentidest, seega kõiki maitsta ei saanud, aga kõik töötajad tõid erinevaid kastmeid ja ülejääke mulle ka proovimiseks. Võib öelda, et nii häid toite ei ole ma kuskil varem saanud, kõik oli hästi värske ja puhtad maitused.

Tänu oma heale juhendajale, kellel oli julgust mulle kõike töid anda, sain enamus retseptid ka läbi teha, muidu oli range kord ja praktikandile kõiki töid ei usaldatud. Kui aega üle jäi, sain ka teisi aidata. Alguses oli vaja usaldus ära teenida, keegi väga ei julgenud oma tööülesandeid jagada. Nooremate tulijate vahel käis ka väike võimuvõitlus, nagu vanem kokk ütles, tuleb noorematel köögis küünarnukkidega endale tee rajada.

Kõik kastmed ja õlid tehti igapäevaselt uuesti. Küsisin ürdiõli kohta, miks seda ei säilitata järgmiseks päevaks, sain vastuse, et miks säilitada, kui me saame teha iga päev uue.

Väike ülevaade köögis toimunud



Käib toidu väljastamine ja on kibekiire tööaeg, esimesed suupisted on väljastamisel. Esiplaanil peakokk Eric



Kuna üks klient oli lapseootel, küpsetati tema jaoks spetsiaalselt kala (toorest kala rasedad listeria ohu tõttu süüa ei saa).



Kõik nõud olid imeilusad. Klaasist nõud poleeriti vahetult üle enne väljastust ja neid tõsteti koos kinnastega, ka nõusid ei tohtinud paljaste kätega kliendile serveerida, selleks kasutati riidest lapikesi.



Tuna tartar ootab klientidele väljastamist



Peakokk isiklikult aitab eelroogasid väljastada, et saaks kiiremini toidud välja



See on see hetk, kus köök on vaikne ja kõik on keskendunud serveerimisele



Krabi liha pakiti kilesse, et anda neile ilus kuju.



Must kalamari kaalutakse enne serveerimist portsjonitesse



Nii valmib kammkarbi varras. Adam (paremal fotol) oli kõigest 19 aastane ja juba aasta seal töötanud.

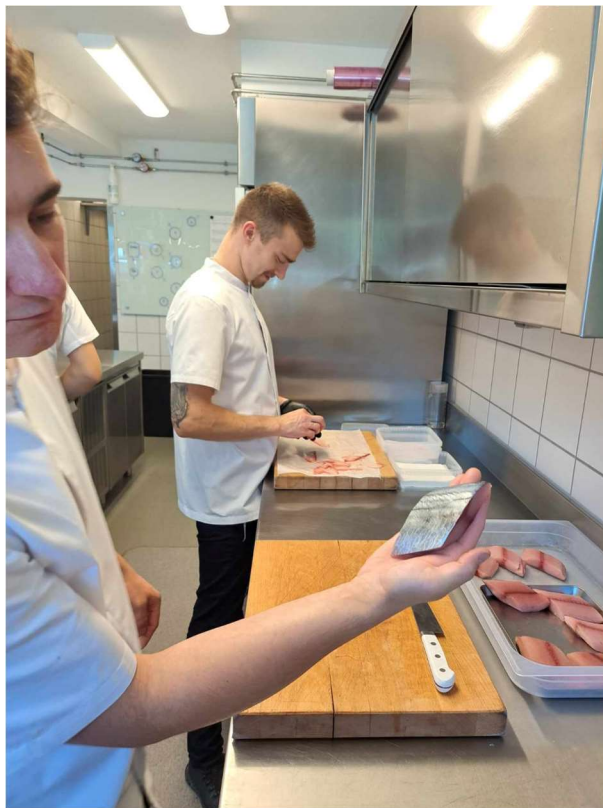




Värsked kammkarbid eemaldati karbist, tükeldati ja kaunistati nelgiõitega



Nõud pidi olema kandikul ühekõrgused



Danny on töötanud alates 16. eluaastast kokana, praegu on ta 32-aastane



Lilleõite ja tilliokste ükshaaval näpistamine. Tema isale kuulub 2 täрни restoran Hollandis



Ürtide pakkimine



Trühvliite hakkimine



Herned puhastati ja sorditi, väiksed ühte ja suured teise karpi, et küpseksid ühtlasemalt.



Peakondiiter jälgib, et tema poolt väljastatav kala oleks õigesti lõigatud



Langustiinid toodi kohale elavalt, need puhastati ettevaatlikult, et saba ei murduks



Kastmepotid on valmis pandud, ka poti kaaned pliidiil pidid olema poleeritud



Kastmete seksioon ootab esimesi kliente



Peakondiiter valmistab ette suupisteid serveerimiseks



Petit four meloni tükeldamine, esiplaanil sous chef Yuki ja tagapool Hansol, mõlemad on pärit Lõuna-Koreast. Hansol töötas varem 10 aastat Saksamaal 2 tärni restoranis. Yuki isa on advokaat ja tütre erialavalik oli tema jaoks üllatus.



Finger lime (sõrmlaim) osadeks eraldamine. Hansoliga saime sõbraks ja iga õhtu serveerisime koos viimast käiku.

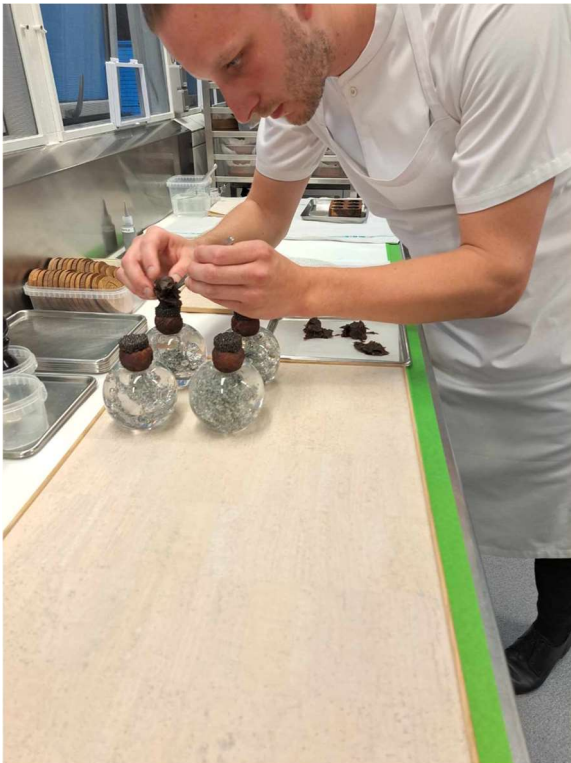
Ettevalmistus Essence of Langoustine – Marinda Tomatoes – Olive Oil'. Õied on jäälustel, et need kuumas köögis ei närtsiks, kõik lehed-õied asetati identselt, ühesuguste vahedega ja kindla nurga all.



Suupistete väljastamine



Ainult Alexi kätte oli usaldatud lobsterite puhastamine, Alex oli pärit Peterburist.



Pontsikute ja kalamarja otsa pannakse veel musta trühvliit



Vasakul minu suurepärane juhendaja Bernhard Austriast valmistab omapere kooki, paremal Nils Rootsist, kellega tuli pidevalt piike murda.



Peakondiiter Mats ja Caneled mesilasvahaga



Peakondiiter kontrollis üle kõik väljastatavad suupisted



Käib igapäevane lilleõite noppimine



Bernhard ja Madeleined

Aeg läks kiiresti ja jõudiski kätte viimane päev, mis oli ühtemoodi kurb ja ka rõõmus.

Saime koos teise praktikandi Elliotiga (fotol paremal) kaasa kiitused ja soojad sõnad peakokalt ning oleme alati teretunud tagasi. Minu jaoks oli välispraktika unustamatu kogemus, ma olen väga tänulik Tallinna Teeninduskoolile ja Erasmus+ programmile, kes mulle sellist praktika võimalust pakkusid.

