



text: TIIT EFERT < fotod: JAREK JÕEPERA

Muhu jaanalinnu äkis

MUHU SAAREL PÄDASTE MÕISAS ASUVA ALEXANDRI RESTORANI PEAKOKK **PEETER PIHEL** VALMISTAS ROA, MIS ÜHENDAB PÕHJALA SAARTE TRADITSIOONE JA TOORAINEID.

Retsept

Lõika 70 g Muhu jaanalinnu fileed õhukesteks viiludeks

VALMISTA MARINAAD

1 šalottsibul
murulauku
1 spl linnaseädikast
10 spl rapsiõli
5 spl vett
soola
suhkrut
Hoi äkist marinaadis üle öö

SERVEERIMISEKS

marineeritud
karulauguvarred
värske mädarõigas
valitud põllu- ja
aiaroheline

„Saarte toorainet on läbi aegade oluliselt mõjutanud ilmastik. Mõnel pool kutsutakse seda pinnasetunnetuseks või prantsuskeelse sõnaga terroir. Meil on nendeks mõjutajateks pikk ja külm poolne kevad ning soojem sügis. Kuid väga karmid ilmaolud võivad osutada ka ootamatuks eeliseks. Suvised valged pikad öhtud, talvekülm, temperatuuri muutumine vastavalt aastaegadele – pole kahtlustki, et see kõik mõjutab toidu maitset. Traditsiooniliste toiduvalmistamistehnikate puhul, nagu soolamine, kuivatamine ja suitsutamine, saame tulemuse, mis sobib suurepäraselt meie kööki – tehnikatest, mida kunagi kasutati tihti talve üleelamiseks, on saanud nautitavad abilised uute maitsepalettide loomisel,“ lausub restorani Alexander peakokk Peeter Pihel.

Eelistatakse kasutada toorainet, mis on kohaliku päritolu, värske, metsik ja hooajaline. Ennekõiki lähtutakse loomulikult Muhu saare

omapäradest, kuid samuti teiste Põhjala saarte nagu Gotlandi, Bornholmi, Ålandi, Ölandi ning Saaremaa ja Hiiumaa toorainest ja traditsioonidest. Aasta tagasi käidigi erinevatel Läänemere saartel põnevaid kogemusi, teadmisi ja inspiratsiooni omandamas.

Muhus on saada nii kõrgekvaliteedilist lambaliha, siga, vasikaliha, põdra- ja metssealiha, aga samuti kala, aedvilju, mett, seeni ja marju. Aedvilju ja maitsetaimi saadakse mõisa oma aiast ja peenardelt. Kuid põnevaid koostisosi otsitakse ka metsast, põldudelt ja rannast.

„Minu inspiratsiooniallikateks on kahtlemata minu saareline päritolu ja kõik, mis sellega seotud – nii loodus kui inimesed. Kohalikud, kes teavad ja tunnevad siinset taimestikku ja loodust – näiteks kust milliseid marju korjata ja millal. Samas on neil ka alati varuks mõni muhe vana jutt toidutegemise traditsioonide kohta,“ sõnab Pihel. Muhu saarel on, mida (taas)avastada. <

Muhu ostrich äkis

THE CHEF OF THE ALEXANDER RESTAURANT AT PÄDASTE MANOR ON THE ISLAND OF MUHU, **PEETER PIHEL**, HAS CREATED A DISH COMBINING LOCAL FOOD PREPARATION TRADITIONS AND FOOD PRODUCTS GROWN ON ESTONIAN ISLANDS.

“Throughout the ages, the foodstuffs of the island have been considerably influenced by the local climate. There is even a French term for it: *terroir* or ‘a sense of place’, used to denote the effects that the local environment has on the products grown there. In our region, the factors that have the greatest effects on the products grown are the long and cold springs and relatively warm autumns. Although even the harshest weather conditions may have an effect on the quality of the products. There is no doubt that the long and light summer evenings and short nights, the winter frosts and temperature changes depending on the season have much to do with how the local food tastes. The traditional food preparation techniques, such as salting, drying and smoking that once were used only for the food preserving purposes have now become interesting ways of adding to the flavour palette,” says Peeter Pihel.

He and his team aim at using local fresh and wild seasonal foodstuffs. Although the focus is, first and foremost, on the food produced on the Island of Muhu, inspiration is also drawn from the traditions and foods of the other islands of the Baltic Sea, such as Gotland, Bornholm, Åland, Öland, Saaremaa and Hiiumaa. Last year, they went on a special tour visiting the aforementioned islands, after which they could say with confidence that the food preparation traditions of other Nordic islands are more or less the same. High quality mutton, pork, veal and venison as well as fish, vegetables, honey, mushrooms and berries are available depending on the season. While vegetables and herbs are grown in the manor house garden other interesting ingredients are also sought in the forests, fields and seashores.

“I draw my inspiration from my heritage as an islander – the nature as well as the local people who know what, where and when to pick. And they always have a pleasant story or two to tell me about local cooking traditions,” says Pihel. In this respect the Island of Muhu has plenty to offer – again and again! <



Recipe

Slice 70 g of Muhu ostrich fillet

PREPARE THE MARINADE:

1 shallot onion
a bunch of chives
1 tbsp malt vinegar
10 tbsp rape oil
5 tbsp water
salt
sugar

Keep the ostrich fillet in marinade overnight

FOR SERVING:

marinated wild garlic stalks
fresh horseradish
herbs to your taste



R