

Nordic Islands' Cuisine

Alexander on austus Alexander von Buxhoevedeni vastu, kes oli Pädaste mõisa viimane omanik. Alex, nagu tema lähikondsed teda kutsusid, on saarte kohalikku elu väga palju mõjutanud. Ta oli maamarssal ja seega kõrgeim võimukandja. Kahtlemata aitas tal saavutada oma eesmärged tema märkimisväärne jõukus ja tema positsioon Peterburi õukonnas viimase tsaari ühe tähtsaima usaldusmehena.

Vähem tunti Alexit kui kirglikku loodusesõpra. Muuhulgas oli ta väsimatu puudeuurija, kes tõi oma reisidelt sageli koju põnevaid puuliike, millest paljud kasvavad veel praegugi meie pargis. Teataval moel oli Alexander väga sarnane tavaliste muhulastega, kes sajandeid ühendasid armastuse oma saare vastu uute avastustega naabersaartel asuvatest kogukondadest. Samas vaimus soovingi teile tutvustada Põhjala saarte kööki.

Põhjala saarte köögi asutamispõhimõtted

Läänemere ranniku toiduvalmistamispiirkond

Juba viikingite ajastust on Muhu saart ja teisi selliseid Läänemere rannikulähedasi saari nagu Gotlandit, Bornholmi, Saaremaad ja Ahvenamaad ühendanud sidemed. Osa nendest on juba ajalugu, kuid sidemeid, mis on sajandeid ühendanud saarerahvaid ja -kultuure, on alles. Nende saarte ühine nimetaja on karm ilmastik, sarnane maastik, geoloogiline kujunemine ja kultuuride segunemine enne rahvusriikide sündi. Läbi toiduvalmistamise soovime me taastada need sidemed, vahetada informatsiooni, ning ühendada inimesi, nende tavasid ja tooteid.

Saare bioloogiline mitmekesisus

Olles eraldatud mandrist ja asudes kaugemal, väheasustatud piirkonnas, võimaldas meil säilitada ainulaadse bioloogilise mitmekesisuse. Selle parimaks tõestuseks on samblike arvukus, üksainus mee tüüp, metsalilled arvukus, vabalt karjatatavatelt lehmadel saadava toorpiima kvaliteet, merelisest elusloodusest ning metsadest. Seda kõike näitame me uhkelt ka meie menüüs.

Looduse (eba)täiuslikkus

Muhu saare suurim pühadus on alati olnud loodus, ja nii on see ka meie jaoks. Aastaaegade tsükkel on nagu palvehelmed, kus helmesteks oleval maitsetaimed, marjad või köögiviljad omandavad üheks põgusaks hetkeks oma täiuslikkuse. Meie arvates annab selline looduse mäng ka toiduvalmistamisele palju juurde. Samal ajal on lühike kasvuperiood kindlasti ka väljakutse, ja sunnib meid seda maksimaalselt ära kasutama. Kõike seda peegeldab ka meie menüü. Me armastame ebatäiuslikkust ja peame seda värvika elu paljude varjundite osaks. Kui meie süda põksub ühes taktis loodusega, siis on meie armastuseks ka mitmekesisus.

Ajalugu, päritolu ja oskused

Saartele on elurütmi alati andnud kalurid, samas kui naised töötasid põldudel ja puhkehetkedel kodusid või tikkisid. Talveks läksid kalurid tööle mandrile, võttes kaasa naiste poolt valmistatud käsitööesemeid, et need

linnades maha müüa. Meie menüü on meie inimeste, nende ajaloo ja meie asukoha nägu. Restoranis Alexander austame me igapäevaselt nende suurepärase inimeste oskusi, kes kasvatavad nendes tingimustes meile toitu ja loomi, peavad jahti, püüavad kala, toodavad mett, harivad metsa, toodavad sõõta ja kasvatavad aiasaadusi.

Säilitamine

Kuna Muhu saarel kestab kasvuperiood ainult 148 päeva aastas, sõltub ellujäämine saarel sellistes oludes toidu säilitamisest, milleks on kuivatamine, laagerdamine, kääritsemine, suitsetamine ja marineerimine. See on meie laiuskraadi traditsioonilise toiduvalmistamise DNA. Seetõttu jätkame ka edaspidi oma toiduvalmistamispiirkonnas uute toidusäilitamisviiside, aga ka juba unustatud meetodite ja roogade otsinguid.

Põhjala saarte köök

Puutudes kokku elementidega, mis on ühised kõigile Põhjala saartele on tekitanud meile loomulikult küsimuse, kas Põhjala saarte köök kui selline on olemas. Viie aluspõhimõtte sõnastamine 16 aastat tagasi oli pika tee algus, mille kestel oleme kaardistanud meie tõelist identiteeti ja olustikku. Tahame läbi restoran Alexander jagada ka teiega Põhjala saarte köögi elemente ja rääkida teile lugu saarte kommetest, toodetest ja käsitööst, milles ajalugu seguneb tulevikuga.

Tere tulemast restoran Alexandrisse!



Martin Breuer
Restaurateur & Hotelier