



PAEPEALSED MAITSED

**MTÜ Partnerid koostööprojekti „Põhja-Eesti paepealsed maitseid“
inspiratsiooni ja motivatsiooni õppereis Prantsusmaale Provence piirkonda
25.05.-01.06. 2025.a.**

Kuulsa Prantsuse kokakunsti kõige kergemad ja tervislikumad toiduvalmistamise viisid pärinevad Provence'i piirkonnast. Õppereisi eesmärgiks oligi külastada Põhja-Eesti toidu märgisekandjatega, toidu tootjatega, kokkadega ning teiste turismiteenuste pakkujatega Provence piirkonda. Otsida uusi ja põnevaid maitseid ning nippe, kuidas argi- ja pidupäeval lihtsalt, odavalt ja nutikalt kokata ning pakkuda seejuures unustamatuid maitseelamusi külastajatele. Uurida kas ja kuidas prantslased on kasutusele võtnud ringmajanduse ning taaskasutuse teemad. Nagu meil on tavaks õppereisidel loosime reisi algul osalejate vahel välja, kes millisest päevast kokkuvõtte kirjutab.

Peeter ja Uno

25.05.25 väljasõit Aqva parklast algas juba kell 02:30

04.00 Kogunesime Tallinna Lennujaama väljuvate lendude saalis Germalo Reisi infoleti juures, kus väljastati reisijatele vajalikud reisidokumendid. Lend toimus Tallinn-Nizza kell 06.00-08.25



Meie reisi esimene peatus oli kunagine roomlaste asula Aquae Sextia, mis tekkis kunagiste allikate kohale. Tänapäevane Aix-en-Provence sümboliseerib Provence'i head elu – värvilised turud, purskkaevud, hubased kohvikud. Iseloomulik õhustik muudab linna ühtemoodi populaarseks elupaigaks nii Marseille'i rikkastele kui ka üliõpilastele. Jalutuskäigu jooksul nägime linna peamisi vaatamisväärsusi – raekoda, kellatorni ja katedraali.

Üks meeldejäävamaid hetki oli jalutuskäik kohaliku turu saginas. Meil vedas, sest giidi sõnul ei toimu turg igal päeval, vaid turule kogunetakse müüma kindlatel päevadel. Igatahes meie kohale jõudes käis vilgas kauplemine, müüdi väga erinevat toodangut – vorste, juustusid, oliiviõli, hoidiseid, mett, maitsetaimi jm. Lookas köögi- ja puuviljaletid kohe kutsusid ostma. Värvide mäng ning ahvatlevad lõhnad löid tõelise Provence'i atmosfääri. Turupäevad on Provence'is eluviis. Need said alguse 12.sajandil kui talunikud ja käsitöölised tulid lähimasse linna oma kaupa müüma või vahetustehinguid sõlmima. Turud avatakse üsna varakult kella 8 paiku ning kipuvad lõppema lõuna paiku kell 12 või 13. Kuigi on ka õhtuseid turge ning mõned taluturud on avatud aastaringselt.





Kaasrahastanud
Euroopa Liit



PAEPEALSED MAITSED

Provence'i köök on sooja ja kuiva vahemerelise kliima tulemus. Siinne kaljune maastik on hea lammaste ja kitsede karjatamiseks. Rikkalik on ka mereandidega rannik. Põhiliselt toodetakse oliive ja oliiviõli, küüslauku, lamba- ja kitseliha. Kohalikud tooted on viinamarjad, virsikud, aprikoosid, maasikad, kirsid, melonid.



Provence'i piirkonnas kasvatatakse palju maitsetaimi. Kõige kuulsam on kindlasti Herbes de Provence – klassikaline ürdisegu, kuhu kuuluvad tavaliselt tüümian, rosmariin, pune, estragon, basiilik, lavendel. Seda kasutatakse laialdaselt liha, kala ja köögiviljade maitsestamiseks.

Meie esimene kohtumine Provence'i köögiga toimus hubases restoranis *La Pailote by Damien*, kus road valmivad kohalikest toorainest. Piirkonnale iseloomulikult



pakuti pearoaks „rare“ küpsusastmes veiseliha, mis oli meie jaoks siiski natuke liiga toores. Ajalooliselt kasutati selle roa valmistamiseks tavaliselt välisfileed. Tänapäeval on steik tavaliselt *entrecôte*. Magustoiduks oli klassikaline Prantsuse šokolaadi *mousse*.



Majutus oli seitsmel ööl Provence'is vahemereäärses kuurortlinnas La Grande-Motte, Apartement Residence Residéalis. Apartemendis olid meie päralt stuudiokorterid, kus oli täielikult varustatud kööginurk kokkamiseks.

Giidi sõnul on sellised majutuskohad prantslaste seas väga populaarsed, sest nad võtavad puhkusele sõites kõik vajaliku elamiseks endaga kodust kaasa. Kuna me ei pakkinud kohvrissi



voodipesu, siis saime retseptsioonist lisaks uksekaardile ka kaasa voodipesu ja vannilina ja käteräti. Enne olime külastanud kohalikku poodi,



kus igaüks sai osta siis reisi ajaks vajalikke hügeenitarbeid vannituppa, kohvipaki ning muud vajalikku Provence pärase hommikusöögi valmistamiseks. Kõigiks hommikuteks pakuti võimalust osta retseptsioonist värskeid *baguette*, *croissante* ja *chocolatine*'id. Seda võimalust ka kõik kasutasid, aga nagu mõne päeva pärast selgus, hindasime oma võimeid üle, igal hommikul süüa ära pikk Prantsuse sai

ning 2 maitavat saiakest polnud ka meelele jõukohane. Apartemendi prügimajandus käis meilegi tuttava süsteemi kaudu, toast lahkudes viisid värava juurde varjualusesse paigutatud erinevate värvidega ja kirjadega konteineritesse taara, pakendid, jäätmed jne.



La Grande Mottes on kaunid liivarannad, rohelised pargialad, suur jahisadam ning merekarpidest, püramiididest ja provansaali stiilist inspireeritud arhitektuur. Loomulikult asub siin suur rannapromenaad koos väikeste hubaste kohvikute ja restoranidega, kus saab nautida Prantsuse kööki.

Õhtusöögil jalutasime sadama juures asuvasse restoran/baari *LA Bourrique*. Hubases väikeses pererestoranis oli nii siseruum kui väliterrass. Kui lõunasöögi tellis giid ette grupimenüüst, et aega



Kaasrahastanud
Euroopa Liit



PAEPEALSED MAITSED

kokku hoida, siis õhtusöögi sai igaüks valida oma maitsemeelte ergutamiseks ning degusteerida ka naabri taldrikult tema valikut ning küsida toidu kohta juurde infot pererahvalt.

Kaili, Karlo ja Ave

26.05.25 Riis ja sool on piirkondlikud Camargue delikatessid, seega alustasimegi esimest reispäeva Camargue piirkonnas asuva soolatootmise külastusega. Rhone jõe suudmealal asuvas Salins D'Aigues Morteses paikneb gurmeesoola sünnipaik. Soola tootmiseks ujutatakse aprillis ca 8000



ha rannikul asuvaid nn veepanne või laguune üle mereveega. Septembriks on sealt vesi aurustunud ja maapinnale on alles jäänud vaid hallikas soolakiht, mis omakorda pestakse läbi ja kuhjatakse suurteks mägedeks. Edasi on sool juba valmis pakendamiseks ja turustamiseks. Sellisel meetodil kogutakse aastas



kuni 500 000 tonni soola. Soolamägesid kutsutakse camellideks ning seal korraldatakse turistidele ka ekskursioone. Lisaks tavasoolale kogutakse samal meetodil ka gurmeesoola – fleur-de sel'i, mis tekib soodsate tuule ja temperatuuri olude korral veepinnale, moodustades seal erilisi püramiidja kujuga kristalle, mida korjatakse käsitsi. Fleur-de sel on oluliselt mineraalirikkam kui tavaline meresool, seetõttu kasutatakse seda peamiselt toiduvalmistamise lõppjärgus ehk viimistlemisel, maitse on soolasem ja merelisem kui tavalistel lauasoodeladel.



Prantsusmaal on soolakaevandused olulised biosfääri kaitsealad ja seal leidub palju huvitavaid taimi ja linde. Näiteks elavad soolalaguunidel flamingod, kes toituvad seal spetsiifilisest vetikasordist, mis omakorda aitab soolaveel puhtana püsida. Kui laguuni enam ei kasutata, suudavad alustaimestikuna soolastes tingimustes kasvada ainult mõned taimeliigid, mis muudavad oma kasvamisega pinnase sobivaks teistele taimedele.

Lõunastasime kõrgete müüridega ümbritsetud keskaegse linnapildi säilitanud Aigues Mortes asuvas brasserie restoranis *Casa Toro Luna*, see on üks väheseid brasserie-restorane, mis on avatud aastaringselt. Prantsusmaal tähendab brasserie pruulimisäri ning tänapäeval pakuvad nad laiemat jookide valikut kui õlled. Traditsiooniliselt brasserie'lt võib oodata professionaalset teenindust, trükitud menüüsid ja traditsiooniliselt valget linast laudlina. Enamasti on brasseried avatud iga päev ja pakuvad terve päeva sama menüüd, mis koosneb tavaliselt mõnest traditsioonilisest prantsuse roost. Toro Luna on perefirma ning on pälvinud mitmel aastal Tables & Auberges de France'i & Internationali tiitli kategoorias "Külalislahkuse ja kohaliku gastronoomia saadik" ning on eriti tuntud oma grillitud härjaliha ja Camargue'i eriroogade poolest. Menüüst võis leida härjawoki, lihalõikude laua, pestopasta, veganpaella, seepia, tartari, ribeye steigi, churasko, picanha, mereannid jne. Pakutakse ka





Kaasrahasanud
Euroopa Liit



PAEPEALSED MAITSED

omavalmistatud sangriat ning kohalike mahe-ja käsitöö õllede kõrval Pic Saint Loupi, Terrasses du Larzaci, Costières de Nîmesi, Sables de Camargue'i ja Côte du Rhone'i kohalikke veine. Kõik



vajalik tooraine saadakse kohalikelt tootjatelt või piirkonnast.

Keskmiselt on neil aastas 9-10 töötajat, kiirel hooajal kasutatakse hooajalist tööjõudu. Väljas on 2 terrassi ning talveperioodil siseruum. Lõunasöögiks pakuti meile erinevaid eelroogi - oliivid,



vorst, röstitud saiaviilud koos määrdega, värske salat. Praeks serveeriti pulliliha riisi ja ahjuköögiviljadega. Magusroa pakkumine üllatas, sest kõik olid serveeritud erinevates minimalistlikes klaasikeses. Meie lõunasöögi meeolelu kaunistasid ehtsad Prantsuse šansoonid, mida esitati nii kitarril kui akordionil.



Huvitav oli kogeda prantslaste toidukultuuri osana selle nautimist – seekord kulus lõunaks lausa kaks ja pool tundi. Inimesed söövad, et elada, aga prantslased elavad küll selleks, et süüa. Saame teada, et Provences ja kogu Prantsusmaal tuleb kella 12.30 ja 13 vahel lauda istuda. Prantslasele on lõunasöök püha, see on aeg töötegemisest puhata ning nautida head toitu ja seltskonda ning lõunasöök võib kesta lausa kolm tundi.

Prantslased armastavad toidukordi lõpetada

café gourmand'iga ehk minimaiustutest assortii ja espressoga.

Edasi külastasime mustlaste palverännupaigana tuntud mereäärset



liivarandadega ümbritsetud Saintes Maries de la Mer'i, mis on oma nime saanud laevahukuse randa uhutud pühade Maarjate järgi. Viibisime linnas vahetult peale sellele sündmusele pühendatud palverännaku lõppu. Maarjatele pühendatud kirik oli muudetud tõeliseks altariks ja Püha Maarja kuju oli mustlaste kommete kohaselt riietatud. Laevasõidul mööda Rhone'i jõe suudmeala näidati meile selle märgala eripära. Nägime veel valgetel



Camargue hobustel ratsutavaid gardiane ehk kohalikke kauboisid, kes etendavad siiani olulist osa vanade traditsioonide säilitamises ja pullikarjade ajamises. Jõel olid ka vanad vesiratastega aurulaevad.

Õhtusöök oli *Les Saintes Maries Bistrot de L'Englises*, kuulsa Saintes Maries de la Mer'i kiriku

jalamil asuvas väikeses bistroos pakuvad Frederic ja Nathalie Vahemere kõõgi hõrgutisi, mis on valmistatud ainult värsketest kohalikust toorainetest, alates bistrooklassikutest croque monsieur, tartined kuni traditsioonilise Côte de Taureau või vastupandamatu Vahemere seepia à la Plancha'ni värskete friikartulite ja aioli'ga – kohalik kodune Provence köök on nende menüüs tähelepanu keskpunktis. Lisaks leiab menüüst ka näiteks soolatud karamelli juustukoogi või punaste puuviljadega panna cotta jne. Bistroos on



hubane siseruum ning varjuline terrass. Meile pakuti eelroaks suur taldrikutäis erinevaid



Kaasrahastanud
Euroopa Liit



PAEPEALSED MAITSED

mereande, pearoaks traditsiooniline härjaliha hautis Camargue'i kaubiroog Gardianne de taureau,



mida oli heas punases veinis marineeritud ja loorberilehe, tüümiani, kuivatatud apelsinikoorte, sibula ja küüslauguga maitsestatud.

Lisandiks oli kohalik riis ja juurviljad.

Giidi sõnul on maailmas üle 8000

riisisordi ja seda on hakatud ka

Euroopas üha enam kasvatama ning

Camargue on üks vanimaid

riisikasvatuspriirkondi Euroopas, riisi

on siin kasvatatud juba 16. sajandist. Üllatav oli, et Prantsusmaa

kasvatatakse ise kogu vajamineva riisi, sellest 75% tuleb Camargue'ist

ning sellest 55% Arlesi piirkonnast. Siinsed valdavalt päikesepaistelised päevad ja stabiilsed

temperatuurid sobivad ideaalselt kokku mistraaltuultega, mis puhuvad pidevalt läbi jõe ja mere

vahelise delta. Need hoiavad riisitaimed kuivana kaitstes neid nakatumise eest. Punane Camargue'i

riis tekkis loodusliku mutatsiooni teel kasvades savipinnal ja on nüüdseks maailmakuulus. 2000.



aastal anti sellele kvaliteetsele mahetootele kaitstud

geograafilise tähise (KGT) märgis. See märgis garanteerib

kvaliteetse naturaalse riisi, mis on toodetud esivanemate

oskusteabe abil. Riisi kasvatamiseks on vaja eelkõige

soojust, kus juured on vees ja taimed tuule käes. Külvamine

toimub aprilli keskel. Mõni päev enne seda ujutavad

põllumehed põllud üle Rhône'i veega, mida päike soojendab

seemnete idanemiseks vajaliku temperatuurini 15–17

kraadi. Nelja nädala pärast kui vesi aeglaselt ära voolab vajuvad ujuvad riisitaimed maapinnale

ning ajavad juured mulda. Seejärel ujutatakse põllud uuesti üle, riis õitseb augusti teises pooles.

Kokku kulub küpsuse saavutamiseks 130–150 päeva, mil need koristatakse, tavaliselt toimub see

septembris. Riis kooritakse ning on müügiks valmis. Camargue'i riisi on saadaval erinevat tüüpi,

mis sobivad igale maitsele: ümar riis, pikk riis, valge riis, must, pruun ja Camargue'i punane riis.

Külli, Jaana ja Pille

27. mai

Päev algas sõiduga ajaloolisse Gordes'i kindluslinna. Gordes on üks Provence'i kaunimaid ja



ikoonilisemaid mägilinnu. Terrassidele ehitatud kivimajad, iidsed

linnamüürid ja maalilised vaated loovad linnast omanäolise ja

unustamatu paiga. Tänaval kivimüüri uudistades, tõdesime, et

peaaegu nagu Saaremaal. Gordes asub Luberoni mägede jalamil

ning kuulub Prantsusmaa kaunimate külade hulka. Gordes on

tuntud ka oma elava toidukultuuri poolest. Igal teisipäeva

hommikul toimub linna keskväljakul ja ümbritsevatel tänavatel kohaliku toidu turupäev, kus

pakutakse mitmel moel Provence'i parimaid ja traditsioonilisi maitseid. Giidi sõnul tänapäeval ei

tule turule müüma kohalik tootja ise oma aiamaa juur- ja puuvilju, vaid selleks on eraldi



Kaasrahasanud
Euroopa Liit



PAEPEALSED MAITSED

organisatsioonid, kes korjavad talunikelt saadused kokku ning viivad need turupäeval kohale ning jagavad need turul müüjate vahel. Gordes oma mitmekesise maitsemaailmaga on tõeline toiduelamus ning suureks eeskujuks ja inspiratsiooniallikaks ka meie oma toidutootjatele uute maitsete ja toodete arendamisel.

Külastasime kohalikku oliiviõli tootvat farmi *Moulin du clos des Jeannons*.



Kõige levinum oliivisort on Aglandau. Selle sordi oliividest saadud oliiviõli on tuntud oma rohuse, puuviljase ja veidi piprase maitse poolest ning see on väga hinnatud.

Talus kasvab umbes 2700 oliivipuud. Tööstuslikku saaki hakkab puu andma u 10 aastaselt. Juuni lõpust kuni septembrini oliivid valmivad. Alates oktoobrist kuni detsembrini korjatakse.

Korjamine toimub rehaga läbi okste tõmmates, et oliivid langeksid puu alla asetatud kattele. Jaanuaris-veebruari oliivipuid lõigatakse ja väetatakse.

Pärast korjamist oliivid puhastatakse lehtedest, pestakse ning liiguvad edasi purustisse. Purustatakse need koos kividega. Tekkinud pastat kuumutatakse u 40 minutit kuni 27 kraadi juures,



et rasvad muutuksid vedelaks. Separatooris eraldatakse õli, vesi ja kuivaine. Õli suunatakse paakidesse seisma, kust see villitakse pudelitesse ja kanistritesse ning saadetakse klientidele. Pakendamine ja siltide kleepimine toimub käsitsi. Enamus toodangut on ette tellitud. Võimalik on osta ka kohapeal või veebipoest.

Meil õnnestus degusteerida nelja

erinevat õli.

Esimene oli kõige noorem, oktoobris korjatud oliividest. See lõhnas ja maitses rohuselt, järelmaitse oli kibe. Teisena proovisime novembris korjatud oliividest pressitud õli. Selle maitse oli pehmem ja järelmaitse vähem kibe. Järgmisena saime maitsta detsembris



korjatud oliividest pressitud õli. Need oliivid olid juba mustaks küpsenud. Maitse oli oliivisem. Kui kaks esimest õli on sobilikud kasutamiseks salatites, siis seda võib kasutada ka praadimisel kuni 210 kraadise temperatuuriga. Viimaks maitsesime novembri lõpus korjatud oliividest pressitud õli. Enne pressimist olid oliivid seisnud 10 päeva. Selle õli maitse oli kõige kehvem. Seejärel külastasime oliiviõli pressikoda Moulin Clos des Jeannons

omatoodangu kauplust, kust oli võimalik kaasa osta eelnevalt degusteeritud õlisid.



Kaasrahastanud
Euroopa Liit



PAEPEALSED MAITSED

Järgnes pikniku vormis lõunasöök, kus saime proovida õlitalus valmistatud erinevad pestosid. Olime varunud hommikul turult ka mitmesuguseid kohalikke juuste, sinke, vorste ning loomulikult hane- ja pardimaksa pasteete, oliive ning muidugi krõbedat prantsuse pikka saia. Magustoiduks olid erinevad kohalikud puuviljad.

Provence'i lavendlimuuseum – Musée de la Lavande

Külustus Provence'is asuvasse Lavendlimuuseumisse avas ukse



lavendli põnevasse ja mitmekesisesse maailma. Muuseumis sai rännata sajanditevanuste destillaatorite ja käsitöömeistrite jälgedes. Tutvusime sellega, kuidas lavendli kasvatamine ja töötlemine on Provence'is kujunenud tõeliseks kultuurinähtuseks ja

piirkondlikuks pärandiks.

Muuseumi asutas 1991. aastal Lincele perekond, kes on olnud peenlavendli tootja ja destilleerija alates 1890. aastast. Viis põlvkonda on isalt pojale edasi andnud oma oskusteavet ning säilitanud traditsioone. Nende Haute Provence'ist lavendliõli



on ainus kaitstud päritolunimetusega lavendliõli. Igal aastal sertifitseeritakse AOP-märgisega vähem kui 10 tonni peent lavendli ekstrakti 100 tonnist Prantsusmaal toodetud peenlavendlist. Château du Bois Provence on ilu- ja heaolubränd, mille tugevus tuleneb parimate looduslike materjalide valikust, mis on alati kõrges kontsentratsioonis toodetes. Arendus ja tootmine on koondunud täielikult Provence'i ning perelabor asub Coustellet 's, kiviviske

kaugusel lavendlimuuseumist.

Lavendlimuuseumi külustus andis mitmeid inspireerivaid ideid, kuidas lavendli kasutusvõimalusi paremini esile tuua ka Eestis, eeskätt kulinaarses maailmas. Provence'is kasutatakse lavendlit oskuslikult nii magustoitades, siirupites, ürdisoolades ja -segudes kui ka näiteksjäättises ja juustudes. Lavendel võiks rikastada ka meie toidulauda ning tuua sinna uudeid ja põnevaid maitseüansse.

Pärast Lavendlimuuseumi külustust suundusime jalutuskäigule Roussilloni linnakesse, mis on tuntud oma muljetavaldavate ookripaljandite ja looduslike värvitoonide poolest. Lisaks maalilistele vaadetele avanes võimalus nautida ainulaadset maitseelamust lavendlijäättise näol.

Õhtusöögil oli taas võimalus kõigil proovida erinevaid Provence köögi hõrgutisi. Aga enne uurisime, milles on Prantsuse köögi saladus, et see on saavutanud ülemaailmse kuulsuse peenemaitseliste, hoolikalt valmistatud ning kaunitult serveeritud toitudega. Aastal 2010 kanti





Kaasrahasanud
Euroopa Liit



PAEPEALSED MAITSED

Prantsuse toidukultuur UNESCO vaimse kultuuripärandi nimekirja. Prantsuse köök jagatakse tinglikult kolmeks: piirkondlik köök, üldrahvalik köök ja tippköök. Sageli eristatakse veel nn. uut kööki, mis tuli käibe 1970. aastate alguses, mis tähendab uute ja harjumatu gastronoomiliste lahenduste pidevat katsetamist ja uut moodi serveerimist. Lisaks iseloomustab “uue köögi” toite lühem valmistamine, kergemad kastmed ja väiksemad portsjonid. Prantsuse kööki iseloomustab rikkalik köögiviljade valik: mugulsibul, kartul, porgand, kapsas, tomat, seller, kaunviljad, eriti hinnatud on spargel, artišokk ja porrulauk, lisaks šampinjoni ja puuviljad. Palju kasutatakse piima, rõõska koort, kohupiima ja hapukoort. Juustud (üle 400 sordi) kuulsamad on camembert ja roquefort. Muna (põhiliselt omletina). Kasutusel on kõik lihasordid, vähem tarvitatakse sealih. Kaladest: merikeel, tursk, lest,



skumbria, haug, karpkala ja mereandidest: austrid, krevetid, merekarbid, vähid. Väga armastatakse konnasid, tiguseid, molluskeid ja maduseid. Provinces ja üldse Prantsusmaal peetakse toiduaine kõige hinnatavamaks omaduseks maitsevust ning valmistatakse nii, et säiliks kõik maitseomadused ning toiteväärtused. Maitseaineid lisatakse ainult nii palju, et nad tooraine enda maitset paremini esile tooksid. Näiteks soolaseid

toite maitsestatakse alles enne lauale viimist Fleur de Sel'iga.

Kuid eriti palju lisatakse maitseaineid Vahemere ääres Provence'is. Köögi eripäraks on viinamarjaveini, konjaki ja likööri kasutamine toitude valmistamisel. Prantsuse toidud kannavad tihti päritolu – maakoha, esmaselt valmistanud koka või seda toitu eelistanud inimese nime. Toite serveeritakse kaunit, kuigi lihtsalt.



Soojade toitude jaoks vaagnad soojendatakse. Toidud asetatakse nii, et on selgelt näha, millistest toiduainetest need koosnevad. Toiduained ei segata palju, vaid kasutatakse eri liikidena.

Traditsiooniline hommikusöök koosneb saia (croissant), võist, moosist, kuumast šokolaadist, kohvist. Lõunasöök algab suupistete või eelroaga, millele järgnevad kala-, liha- või aedviljaroog, salat, juustuvalik, puuviljad ja koogid, lõpetuseks on espresso kohv. Öhtul süüakse puljongit või suppi, ühepajatoitu ja valget leiba. Pidulikku õhtusööki alustatakse aperitiiviga.



Prantslaste lemmik lihatoit on biifsteek, kus liha jäetakse seest tooreks. Magustoitudest armastatakse enim vahukoort, puuviljakompotte, jäätist, crème brûlée'd, kirsipirukat.



PAEPEALSED MAITSED

Tuntumad rahvustoidud on Alsace'i piirkonnas pasteetid, hapukapsas vorsti, kartulite ja sealihaga. Bordeaux'i piirkonnas pardikonserv ja angerjad punases veinis, õhukesed pannkoogid ja lambalihapraad. Burgundias hautatud veiseliha, kitse- ja lehmapiimajuust, teod küüslauguvõiga, haugiklimbid. Co'te d'Azuris lõkkel grillitud värsked mereannid. Lyoni köögis on aukohal koduselt valmistatud toidud, Provence'is kalasupp, veiseliha puljaga punase veiniga. Normandias rupskite, õunaveini ja aedviljade hautis, hautatud merikeel või, muna ja koorekastmega ning austrid.

Provence kuulsaima kalasupi bouillabaisse ajalugu ulatub tagasi 18. sajandisse. Seda hakkasid valmistama Marseille' kalurid, kes valmistasid supi oma igapäevase püügi saagist. Tänapäeval pakutakse bouillabaisse'i igas uhkemas



restoranis ja selle hind võib ulatuda seal paarisaja euron. Puljongile annab nii ainulaadse maitse kui ka kõrge hinna punane skorpionkala (scorpion de mer). Sellel skorpionkalal on teravad ogad, mis on kaetud mürgise limaga ja ta elab ainult Vahemeres. Bouillabaisse valmistamisel kasutatakse 4- 13 liiki erinevaid kalu, nagu merikurat, meripoisur, meriangerjas, John Dory ehk peetrikala, railaadsed, marliinid, samuti



muud mereannid, nagu rannakarbid, krabid, kalmaar jt. Supi teeb eriliseks erk oranž värv, samuti maitseid ja lõhna, mis tulevad Provence'i ürtide ja vürtside valikust, eriti safranist, apteegitillist ja apelsinikoorest. Suppi serveeritakse erilise safrani-küüslaugukastme ehk rouille'ga ning krõbedate krutoonidega. Menüüs oli see supp olemas, aga tagasihoidlikuma koostisega ning soovijad said selle ajaloolise supi ära proovida.

Ene, Merli ja Alo

28.mai

Külastasime Avignoni linna Lõuna-Prantsusmaal, Provence'i piirkonnas, mis asub Rhône'i jõe ääres. Linn on tuntud eelkõige oma rikkaliku ajaloo ja kultuuripärandi poolest. Üks tuntumaid vaatamisväärsusi on seal paavstide palee (Palais des Papes), mis on tänapäeval üks Euroopa suurimaid gooti stiilis ehitisi ja kuulub UNESCO maailmapärandi nimistusse. See periood, mil paavstid Rooma asemel Avignonis resideerisid (1309–1377), jättis linnale sügava jälje. Saime ülevaate ajaloost ja prantsuse tollaagestest kuningatest.



Lõunat sõime Le Forum restoranis, kus pakuti eelroaks kala kotletti, põhiroaks oli piirkonna kohalik toit Camargue' i härg ja magustoiduks vahukoore kook.



Kaasrahasanud
Euroopa Liit



PAEPEALSED MAITSED

Castelaini šokolaadivabrik.

Šokolaad on maius, millest igas riigis valmistatakse oma tunnustooteid – Soomes Fazer, Eestis Kalev, Šveitsis Lindt jne. Provence'is on juba 30 aastat tegutsenud šokolaadivabrik Castelain. Siinse tootmise eripäraks on püüd sobitada



kokku šokolaad kohaliku Rhone kallastel valminud veiniga. Tootmise turundustegevuse hulka kuulub mujalgi populaarne šokolaadi valmistamise töötuba. Kui ise saab pisut šokolaadi vormimise saladustesse piiluda, tundub toode omasem ja kindlasti kutsub ostma.



Lisaks tutvustatakse külastajale kohalikku tootmist 7-minutilise filmi abil. See annab hea ülevaate vabriku



toimetamistest ja valmistab meeled ette magusaks elamuseks. Tootmisprotsessile täienduseks antakse isuäratav ülevaade toodetest.



Oluline on maheda tooraine kasutamine ja kohalike traditsioonide kasutamine – nt šokolaadile lisatakse soolakristalle „fleur de sel“. Provence'i šokolaadide lisandid pannakse šokolaaditahvli pinnale erinevalt meie kombest segada pähklid-rosinad šokolaadi sisse. Kohaliku väiketootmise turunduse oluline osa on just töötubade pakkumine – see annab külastajatele lisaväärtuse, suurendab tootjate sissetulekut mitte ainult töötoa tasuna, vaid suurendab ostuhoovi kohalikus esinduskaupluses. Lisaks tavapärastele pakenditele olid osad maiustused pakendendatud taaskasutatud keraamilistesse nõudesse, mis olid pilkupüüdvad ja lisasid toodetele erilise ilme.



Edasi sõitsime külastama LE VERGER DES PAPES veinikeldrit. Täielikult lubjakivist valmistatud keldris on ideaalsed looduslikud tingimused veini säilitamiseks.

Roomlaste ajal küpses vein kividest vaatides, sinna hulka pandi maitseaineid, mett, jm. Alates 1936. a pandi alus veinide päriolu sertifikaadile, mille eesmärk on tagada, et vein on toodetud just selles Prantsusmaa piirkonnas kasvatatud viinamarjadest ning vein peab vastama teatud kvaliteedile. Väike osa toodangust on valge vein, seda juuakse ise ja välja ei veeta. 95% toodetud veinidest on punane, mida pakendatakse traditsiooniliselt tumedatesse pudelitesse.



Veinide tootmine on enamasti põlvest põlve edasiantav traditsioon. Chateaufort du Pape on väga kvaliteetne ja kallis vein, sest veini tegemisel kasutatakse ainult oma põldudel kasvanud viinamarju ja teistelt kasvatajatelt marju sisse ei osteta. Degusteerimisel sai proovida kahte veini – paljude jaoks osutus valge vein just eelistatuimaks.



Kaasrahanud
Euroopa Liit



PAEPEALSED MAITSED

Chateauneuf du Pape punane vein on kergema maitsega ja sobib pakkuda loomaliha toitude juurde. Sellest veinist 60% läheb ekspordiks ja 40% jääb Prantsusmaale.

Kristel, Liivi, Elsa

29.mai

Kohtusime Camargue'i veiseliha edendamise ühingu presidendi Claire Mailhaniga. Ühing loodi 1992.a piirkonna karjakasvatajate ja lihakaupmeeste ühisel algatusel. Koostööd tehakse Camargue'i piirkondliku looduspargiga, mille territooriumil loomi kasvatatakse ning alates 1996.a on liha saanud oma päritolunimetuse (AOP) tunnustuse. Loomad sünnivad, kasvavad ja ka tapetakse kohapeal, nad toituvad



ainult looduses leitatavast toidust, mingeid lisaaineid ei anta ning ravimeid ei kasutata.



Toetust saadakse riiklikust põllumajandustoetuste fondist. Maa on pere omandis. Lisaks loomakasvatusele tegeletakse ka masinate remondiga ja riisi kasvatusel. Loom peab olema vähemalt aastane, kui teda soovitakse lihaks tappa. Vanema looma liha on kvaliteetsem ja kõrgema hinnaga. Härgade kasvatamisega suudetakse tagada maastiku korrashoid, et

maapind ei soolduks. Härgade aretuses pööratakse olulist tähelepanu just looma rahuliku iseloomu edasi andmisele. Karjas on ca 350 härga, aretuseks valitakse välja kaks kuni kolm parimat omadustega härga, ülejäänud härjad kastreeritakse, et nad ei muutuks võitluses väga julmeks. Claire pere on tegelenud hobuste ja härgade aretusega. Härjad on metsikud, liiguvad väga palju ringi, ühe härja kasvu vajaduseks on arvestatud 1,4 – 2,0 ha maad. Tegemist on pere ettevõttega, hooajalistele töödele palgatakse lisajõudu. Naabritega on hea koostöö näiteks karja kokku ajamisel. Karja ohustavad mägedes elavad hundid ja ka salakütid. Loomade sarvedest praegu midagi ei valmistata, kuid parimate ja kuulsamate härgade peadest valmistatakse sarvedega topised. Võitlusareenile saatmiseks sobib vähemalt kolme aastane härg ning keskmiselt suudab härg areenil võidelda 13-15 aastat. Areenil olevale härjale kinnitatakse sarvede vahele linnid ja rosetid, mida härjavõitlejad proovivad ära võtta käe küljes oleva haaratsiga. Ajalooliselt on sellised härjamängud olnud populaarsed just Vahemere äärsel aladel. Härg on areenil korraga 15 minutit, selle ajaga peab jõudma roseti või lindi sarvede vahelt ära võtta. Härgi spetsiaalselt võitluseks ei treenita. Õues pakuti kikerherne hautist, õunamahla ja puuviljadega sangriat ooteks. Lõunasöök algas roheline lehtsalati, salaami vorsti ja





Kaasrahasanud
Euroopa Liit



PAEPEALSED MAITSED

ruaadiga, mis meenutas meie köökides valmistatud maovorsti. Väga maitsev oli punases veinis koos porgandi ja Provence'i ürtidega pikalt hautatud veiseliha koos riisiga. Järgnevalt toodi lauale maitsemiseks erinevad kitsejuustud. Perenaise sõnul söövad prantslased enne magustoitu eraldi käiguna juustu. Magustoiduks oli kreeka jogurt marjade ja küpsisepuruga, maitstes see väga koduselt.



Mas Saint Germain farm.

Tegemist on tüüpilise perefarmiga, kus töötavad koos erinevad põlvkonnad. Poeg tegeleb härgade tõuaretusega ja tütar hobustega. Nädalavahetustel, kui on rohkem külastajaid ja ratsutamise huvilisi, siis kasutatakse kahte abilist, kes juhendavad ratsutajaid. Perekonna käes on see farm olnud ligi 300 aastat ja kogu see aeg on tegeletud loomade ja taimekasvatusega. Kinnistu on 200 ha, sellel asuvad hooned on korda tehtud. Väikestele gruppidele on võimalik pakkuda majutust erinevates hoonetes. Külastajatele



tutvustatakse talutegevusi, võimaldatakse ratsa treeninguid jm tegevusi. Lisaks loomadele kasvatab pere erinevaid juurvilju, riisi, nisu ja heina. Härgi on keskmiselt 200, võitlushärgi on 20. Hobuseid on 40, neid kasutatakse majapidamistööl ja korraldatakse huvilistele ratsa koolitusi, lastele on üks väike poni. Hobusetall on ehitatud juba 1790. aastal. Camargue'i hobused on rahuliku



iseloomuga, sündides on varsad pruuni värvi, hiljem kasvades muutub värv hallikasvalgeks. Hobuste ja härgade kasvatamiseks toetust ei ole saadud. Karjamaade hooldamiseks, ökoloogilise riisi ja nisu tootmiseks on toetust saadud. Varem peeti ka lambaid, kuid praegu mitte. Traktor ja selle haakeriistad ei olnud väga kaasaegsed. Riisikasvatuse juures on oluline põllu tasane pind, et 10 cm veekiht jaotuks ühtlaselt kogu põllul. Möödunud aastal oli hea heinasaak, seda müüakse suure mineraalide sisalduse tõttu just mägikarjakasvatajatele. Aastas kogutakse heina kolm korda: mai, juuli ja septembri kuus.



Klaarika, Aili ja Rein

30.mai

Päeva esimene peatus oli Pont du Gard - muistse Rooma akvedukt, mis on ühtaegu inseneritehniline meistriteos ja kultuuriline sümbol. Pont du Gard oli osa ulatuslikust veejuhtimissüsteemist, mille kaudu toodi vett Uzès'i allikast Nîmes'i linna. Tegemist on kolme tasandilise sillaga, mis ulatub 49 meetri kõrgusele ja on umbes 275 meetrit pikk - see on kõrgeim säilinud Rooma akvedukt. Akvedukti ehtasid roomlased 1. sajandil pKr. Ehitustööl osales hinnanguliselt 800-1000 inimest. Kogu 50 km pikkuse veekanali langus oli vaid 25 cm kilomeetri



Kaasrahanud
Euroopa Liit



PAEPEALSED MAITSED

kohta, mis tagas vee sujuva liikumise allikast Nîmes'i. Tänu veevarustusele sai linnas areneda põllumajandus, mis omakorda toetas kohaliku toidukultuuri ja kaubanduse kasvu. Vesi oli oluline ka igapäevaeluks: see varustas Nîmes'i avalikke terme, purskkaeve ja majapidamisi. Lisaks võimaldas see rajada linna keeruka hügieeni- ja kanalisatsioonisüsteemi, mis parandas märgatavalt linna elutingimusi. Vee kättesaadavus oli üks olulisemaid põhjuseid, miks Nîmes'ist sai Lõuna-Gallia üks jõukamaid ja mõjukamaid linna Rooma impeeriumi ajal. Jalutuskäik



akvedukti ümbruses andis võimaluse imetleda selle suurust ja ilu. Saime teha ilusaid pilte nii akveduktist, jõest kui ka looduslikust koopast. Külastasime ka suveniiripoodi, mille riiulid olid täis Provence'i hõngulisi tooteid - aromaatset lavendlit, kvaliteetset oliivõli ja kohalikku käsitööd. Kui eelmisel õhtul oli supi proovijaid üksikud, siis täna said kõik grupimenüüs seda proovida, maitse elamus jäi küll nõrgemaks, sest tegemist oli soupe de poisson à la rouillega, see on küll kuulsas bouillabaisse'i sugulane, aga algselt vaese mehe roog. Suppi valmistatakse tavaliselt valgest kalast, mida keedetakse maitavas puljongis, mis sisaldab enamasti tomateid, oliivõli, küüslauku, safranit ja erinevaid ürte. Seejärel kurnatakse puljong ja serveeritakse rouille'ga, klassikalise Provence'i kastmega, mis sisaldab tavaliselt leiba, küüslauku, vürtse, munakollast ja oliivõli. Tavaliselt pakutakse suppi kuuma



eelroana krõbedate krutoonide ja Gruyère'i juustuga. Teiseks roaks oli kala ja magustoiduks jäätis. Peale lõunasööki sõitsime Arlesi linna, mis on tuntud oma vanaaja varemete, elava kultuuri ja Vincent van Goghi loominguga seotud paikade poolest. Linna ajalugu ulatub tagasi antiikaja algusesse. See oli kunagi oluline keskus Rooma riigis ning selles on säilinud mitmed ajaloomälestised - näiteks suur amfiteater, antiikteater, termid ja linnamüüri osad. Linn oli ka keskajal aktiivne kultuuri- ja usukeskus. Arles kuulub UNESCO maailmapärandi nimekirja ja pakub külalistajale ainulaadse võimaluse jalutada läbi sajandite, kogedes nii antiikaja kui keskaegse linna õhustikku. Lisaks ajaloolisele väärtusele on Arles väga kaunis oma kitsaste kivistilutisega tänavate, vanaaegsete uste ja värviliste aknalaukidega. Arles oli van Goghile erakordselt inspireeriv paik. Siin lõi ta suure hulga teoseid, millest paljud on saanud maailmakuulsaks, näiteks „Päevalilled“, „Kollane maja“ ja „Kohvikuterrass öösel“. Jalutasime



Kaasrahanud
Euroopa Liit



PAEPEALSED MAITSED

mööda kohvikust ning giid jutustas, et just see kohvik oli van Gogh teose „Kohvikuterrass öösel“ loomisel aluseks. Tänapäeval ei meenuta koht maalil kujutatut, kuid just see kontrast pani mõtlema



aja möödumisele ja sellele, kui palju üks kunstiteos võib muuta tavalise paiga tähendust. Käisime vaatamas ka Arles'i kuulsat amfiteatrit, mis on üks linna muljet avaldavamaid ajaloolisi ehitisi. Roomlased ehitasid selle 1. sajandil pKr ning see mahutas kuni 20 000 pealtvaatajat. Vanasti peeti seal gladiaatorivõitlusi, loomajahtide etendusi ja muid avalikke vaatamänge. Tänapäeval kasutatakse amfiteatrit kontsertideks ja üritusteks. Hoone

ajalooline võlu on säilinud. See päev Pont du Gardist Arlesini oli justkui rännak ajas, kus toit, loodus ja arhitektuur põimusid ühtseks tervikuks - tõeline elamus kõigile meeltele. Nîmes on Lõuna-Prantsusmaal asuv linn, mida tuntakse oma hästi säilinud antiiksete ehitiste poolest. Rooma impeeriumi ajal oli see tähtis koloonia ja kandis hüüdnime "Gallis asuv Rooma", tänu paljudele Rooma arhitektuurimälestistele. Nîmes'i Rooma amfiteater on üks paremini säilinud maailmas. Ehitati 1. sajandil pKr ja mahutas umbes 24 000 inimest. Varem kasutati seda gladiaatorivõitlusteks, täna aga kontsertideks ja härjavõitlusteks. Kõige kuulsam tempel Nîmes'is on Maison Carrée – üks parimaid säilinud Vana-Rooma templeid. Ehitati 1. sajandil pKr keiser Augustuse auks. See sümboliseerib Rooma arhitektuuri elegantsi ja mõju Lääne tsivilisatsioonile. Nîmes'i sümboliks on palmipuu külge aheldatud krokodill – see on ainulaadne ja sümbolne motiiv, millel on Rooma ajaloo seotud tähendus.



Krokodilli ja palmipuu motiiv Nîmes'i sümbolikas näitab, kuidas Rooma poliitiline propaganda ja sõjaline võit on jäänud püsima läbi sajandite – muutes ühe linna kolooniaajaloost inspireeritud vapiks tänapäevani. See on haruldane näide sümboli kasutamisest, mis ühendab ajalugu, identiteeti ja linna brändi. Denim pärineb Prantsusmaalt, täpsemalt Nîmes'i linnast. Denim, tuntud ka kui teksariie, on maailmas üks tuntumaid ja enim

kasutatavaid tekstiile, millest on arenenud tänapäevane moekangas.



Kaasrahanud
Euroopa Liit



PAEPEALSED MAITSED

Anna ja Laura
31. mai

Valmagne klooster on üks Lõuna-Prantsusmaa tähelepanuväärsemaid ajaloolisi kloostrid, mille juured ulatuvad 12. sajandisse. Prantsuse revolutsiooni eelõhtul on klooster suurtes võlgades, kogukonnas, kus oli tippajal üle kaheksa inimese, oli alles vaid viis munku. Nad põgenesid 1791. aastal Hispaaniasse, võttes endaga kaasa kloostri viimased varad. Klooster ja mõis müüakse Villeveyraci viinamarjakasvatajale härra Granier-Joyeuse'ile, kes muudab kloostrikiriku keldriks. Pärast tema surma pannakse Valmagne uuesti müüki ja selle



ostab 1838. aastal Turenne'i krahv. Sellest ajast alates on klooster põlvest põlve edasi antud Gaudart D'Allaines'i perekonnale, kes on Turenne'i krahvi järeltulijad. 1947. aastal kuulutati klooster ajaloomälestiseks ja on külastajatele avatud alates 1975. aastast. Tegemist ei ole ainult arhitektuurilise pärliga, vaid ka kohaga, kus sajandite jooksul on ühendatud vaimsus, käsitöö ja piirkondlik toidukultuur. Kloostri kirikuruumid, mida kunagi kasutati jumalateenistusteks, on tänapäeval kohandatud veini keldriteks, kus säilivad



suured tammevaadid, see sümboliseerib hästi kohaliku kultuuri elavat jätkumist. Kloostri juures asuv viinamarjaistandus on Languedoci piirkonna vanimaid istandusi. Veinimõisa viinapuude kasvatamine toimub tänapäeval mahepõllumajanduslikult ning osaliselt ka biodünaamiliste põhimõtete järgi. Kohapeal toodetakse erinevaid veine –

punaseid, valgeid ja rosé'sid, mille valmistamisel kasutatakse traditsioonilisi Languedoci piirkonna viinamarjasorte nagu syrah, grenache, mourvèdre, marsanne ja roussanne. Tsistertslaste kloostrites hoidsid mungad veini pühadeks ja õlut tarvitati igapäevase joogina. Ka praegu jätkatakse traditsioonidele vastavalt õllede pruulimist ja veinidest kangemate jookide valmistamist. Valmagne klooster rõhutab kohaliku toidu ja veinide sümbioosi. Õppereisi kontekstis oli see külastus suurepärane näide, kuidas ajalooline paik saab toetada tänapäevast toiduturismi ja kohaliku toidu väärtustamist, seda nii hariduslikul kui elamuslikul tasandil.



Sète'i sadamalinna maalilise kanali kaldal asuvas Restaurant la Calanque toimus meie lõunasöök, mis oli traditsiooniliselt 4-käiguline vastavalt Prantsuse köögile ja kultuurile. Toidu kõrvale



Kaasrahasanud
Euroopa Liit



Partnerid^{MTÜ}



PAEPEALSED MAITSED

serveeriti kohaliku päritoluga roosa ja valge vein, mis kuuluvad prantsuse köögikultuuri maitseelamuste juurde.

Kuna viibisime austrite ja rannakarpide kasvatamise piirkonnas, siis esimese roana pakuti Prantsuse köögi traditsiooniline külm suupiste auster, Coguillage e merekarbid kaunilt serveeritud rohelise salati, sidruni ja



soolakastmega. Järgmisena saime maitsta külma kalapirukat lehtsalatiga. Kolmandana serveeriti soe kuldmerkoger, kartulipüree ning oliivõlis praetud suvikõrvitsa ja baklažaaniga.

Magustoiduks pakuti jäätist ja õunakooki.

Mitme käiguline einestamine tagab tervisliku ja maitseküllase toitumise. Erinevate maitsetaimede, roheliste salatite, mereandide ja liha-kalade kasutamine ühel toidukorral katavad organismi põhilised



vajadused. Seda tasuks mõelda ja rakendada ka Eestis.

Kohaliku tooraine laialdane kasutamine toidlustuses tagab ka väikeste toidutootjate eduka äritegevuse. Väikeettevõtjad väärindavad oma tooraine, et saada maksimaalset tulu ettevõtlusest. Oluliseks peetakse just nende toodete arendamist, mis pakuvad turistidele rohkem huvi ja mida turistid soovivad endale soetada.



Eestiski tasuks rohkem tähelepanu pöörata sellele, kuidas meie maad külastavatel turistidel tekiks suurem huvi meie kohaliku toidu ja toodangu vastu.

01.juuni

Ja oligi aeg kohvrid pakkida ja asuda koduteele.

Ideid ja mõtteid, mida Eestis rakendada, Indrek Kivisalu

Sool

Eestis kahjuks tavapäraselt soola ei toodeta kuid see ei tähenda, et me ei võiks olemasolevat soola meile omaste lisanditega täiendada. Salins D'Aigues Mortes'is külastatud "soolatese" poes



saime kinnitust, et soola väärindatakse lisades sellele erinevaid ürte vm söödavaid koostisosi nagu *herbes de provence*, trühvlid vmt. Lisaks said turistid osta ka soolakaramelli. Konkreetset ideed üle tuues Eesti oludesse, siis soola saab väärindada kohalike ürtidega nagu karulauk, kohaliku lavendliaia lavendel, männi- või kuusevõrsed. Samuti kuivatatud toorelt söödavad seemned nagu puravikud, suur sirmik, kukeseen. Selliselt väärtustatud soolad, (oluline!) pakendatuna ilusasse ja omanäolisesse pakendisse (sh. soolaveskisse) on väärt kulinaarne meene



Kaasrahasanud
Euroopa Liit



PAEPEALSED MAITSED

kohalikust piirkonnast. Praktiliselt kasutada saab selliselt maitsestatud soolasid kindlasti eelkõige nõ lauasoolana, kus lisandi väärtus kõige rohkem esile tuleb.

Soolakaramelli osas saab samuti kasutada erinevaid kohalikke lisandeid, mis sobivad magusa karamellimaitsega nagu õietolm, männi- ja kuusevõrsed, kadakamarjad, lavendel jne.

Suhkur

Lihtsalt loogikast lähtuvalt võib öelda, et kui soola saab väärindada, siis saab ka suhkrut. Lisanditeks sobiksid erinevad ürdid – piparmünt, meliss, basiilik, lavendel, angervaks jne. Aga ka õietolm, männi- ja kuusevõrsed. Miks mitte ka kuivatatud ja jahvatatud metsa- ja aiamarjad. Suhkruna võib kasutada nii rafineeritud valget lauasuhtkurt kui ka võib-olla väärtuslikuma tulemuse andmiseks pruuni-, fariini- või toorsuhtkurt. Kasutada saab seda taas lauasuhtkruna, kus kõik väärtuslik paremini välja tuleb aga ka näiteks puistena erinevate küpsetiste peale.

Õli

Reisil maitstud oliiviõli Eestis me ei tooda, küll aga toodame kohalikest toorainetest hulgaliselt erinevaid külmpressi- ja rafineeritud õlisid. Minu isiklik lemmik on tudraõli aga ka kanepi-, rüpsi-, kõrvitsa-, lina jne. õlid. Prantisusmaal oliiviõli pressikojas saime aimu erinevatest oliivi küpsusastmetest pressitud õli maitseerinevustes. Arvan, et eesti tooraine puhul pole nii täpne lähenemine vajalik aga kui mõni õlitootja ütleb, et on siis ma ei vaidle vastu. Mis aga jäi taas sellesama õlitootja suveniiripoe ja prantisusmaa poodide lettidele üldiselt silma, siis ka õli väärtustatakse lisades sinna erinevaid lisandeid. Põhilise näitena muidugi herbes de provence ehk kohalik ürdisegu aga kindlasti ka trühvlid. Eesti analoogina võiks pakkuda ilusas pudelis (pakend on oluline) väärindatud kohalikku õli, olles lisanud sinnasamma pudelisse näiteks ürte – taas lavendlit, rosmariini, aed-liivateed, angervaksa, männi- või kuusevõrseid jne. Samuti küüslauku, tšillit, kadaka(marju) vmt. Parema maitseüansi saamiseks võib lisatava tooraine suitsutada – näiteks suitsuküüslaugu-, suitsutomati õli vmt. Õlide pakendi(pudeli) puhul peab arvestama kahjuks seda, et täiuslikult läbipaistev pudel, kust kõik lisandid ilusasti näha on, ei ole parim lahendus õli säilivuse seisukohast. Nimelt päevavalgus kahjustab õli, põhjustades selle rääsumist. Lahendus võib olla näiteks läbipaistmatu karp, kuhu pudel omakorda pakendatakse. Rohelise mõtteviisi austajatele võib öelda, et suveniiride(mille hulka selline toode pigem liigitub) puhul pole ülepakendamine eriti suur probleem kuna müüginahud on pigem väikesed.

Tapenade

Tapenade ehk algselt nõ maitsestatud oliivipasta on oliivipiirkondades ja -maades üsna laialt levinud toode. Huviga vaatasin poodides – ka suveniiripoodides tapenade edasiarendusi. Kui algselt tähendas see toode pigem oliividest valmistatud massi, siis nüüd on sama nime all müügis määramatu hulk erinevaid pastasid, purustatud masse, määrideid. Neid valmistatakse tomatitest, baklažaanist, paprikatest, endiselt ka oliividest jne. Suhteliselt samasse kategooriasse jääb kõik





Kaasrahasanud
Euroopa Liit



PAEPEALSED MAITSED

nimetuse „pesto“ all müüdav. Kuna täpseid määratlusi pole, on võimalik eestimaisest kohalikust toorainest valmistada samuti erinevaid määreid, mida soovi korral nii tapenade kui ka pesto nime all saab turustada. Võimalik on mõelda tootele ka eestikeelne sobiv termin, hetkel on see määratletud kui võileivamääre. Sobilikud kohalikud toorained võiks olla kõik aiasaadused – tomatid, kõik kõrvitsalised, juurviljad, kaunviljad aga ka paprikad jmt. Liigse vedeliku eemaldamiseks lõpptootes on võimalik toorainet enne töötlust pisut kuivatada. Samuti saab kasutada lisandina massi emulgeerimiseks(paksendamiseks, ühtlustamiseks) pähkleid, seemneid



aga ka kartulit tänu oma tärklikesisaldusele.

Klassikaliselt püreestatakse toode koos õliga. Siin saame kasutada taas kohalikku päritolu õli.

Konkreetne toode on eesti tarbijale võib-olla natukene võõras kuid erinevate analoogide – hummuste, dippide jmt aina rohkem turule tulekuga harjub tarbija selliste kreemide kasutamisega. Ja kasutamine on lai – võileivakatteks, dipiks, õli juurde ja salatikastmeks, sooja praekastme maitsestamiseks jne.

Šokolaad

Meie Chocolaterie külastus Châteauneuf-du-Pape veinipiirkonnas võiks ju olla kus iganes maal sealhulgas Eestis. Ka sinna tuuakse kakaouba/tooršokolaad mujalt sisse. Šokolaadi osas on Eestis väga kvaliteetne ja väärikas bränd Kalev ju olemas. Aga kohaliku väiketootja vaates võib šokolaad olla kindlasti üks väljundeid. Prantsusmaal kohalikus töötoas valmistas igaüks omale šokolaaditahvli erinevate lisanditega. Lisandite asendamisel kohalikega saame ka nö „kohaliku“ šokolaadi. Kindlasti sobiksid paepealsete maitsetega kadakas(marjad), männi- ja kuusevõrsed, aia- ja metsamarjad sh näiteks pihlakad. Arvestada tuleks marjade eeltöötlusega mis peaks olema vett eemaldava toimega nagu kuivatamine või suhkrustamine. Sellisel juhul säilib toode pikemalt.

Agroturism

Meid võeti vastu erinevates farmides/väikeettevõtetes mis tegelevad pulli- ja hobusekasvatusega, õlitootmisega. Tundus, et kõikidel neil on see pigem rutiinne tegevus. Seda reetsid maitsemislett õlitootmises(+suveniirikauplus) ja restoranisaal pullikasvanduses. Ma pole väga kindel aga arvan, et Eestis pigem pole see tavapärane. Saan aru, et kahe turisti pärast pole peremehel mõtet tööd pooleli jätta põllult ära tulla. Samas tundub, et ainult Avatud Talude Päeval oma tegevusi näidata on vähevõitu.

Toitlustajale

Loomulikult jätsid erilise mulje söögid erinevates restoranides. Tõsi, süües veisepada daube'i vähemalt neljas eri restoranis, tekkis küllastustunne. Aga tegu oli ikkagi antud piirkonnale omase roaga. Tähelepanu väärib on asjaolu, et meile nii harjumuspäraseid lisandeid – köögivilju oli pearoa kõrval nii minimaalselt kui üldse. Teine tähelepanek on prantslaste pragmaatilisuse osas – palve jätta eelroa söömisel kasutatud söögiriistad omale kõrvale, et kasutada neid ka pearoa



Kaasrahasanud
Euroopa Liit



PAEPEALSED MAITSED



söömisel, ei ole Eestis rakendatav – ja ei peagi. Esimese päeva elamus oli madaltemperatuuril küpsetatud muna. Ilus väljapanek ja maitsekooslus väga paigas. Teise päeva osas toon välja näiteks Aiges Mortes'i linnas desserdivaliku. Aga kindlasti tooksin esile meie nõ kodurestorani La Borrique La Grande-Motte's. Restorani menüü oli väga lai. Isiklikult suutsin süüa kõik päevad erinevaid roogasid. Suurem osa põhitoorained

kasutati erinevates roogades, mis on igati mõistlik, näiteks tuunikala oli kasutatud nii steigina kui ka tartari ja tatakina. See aitab kokku hoida kulusid ning on jätkusuutlikum ka nõ „rohelistes vaates“ kuna jäätmeid kasutamata toorainete osas tekib vähem. Toidud olid meie mõistes ülisuured. Eestisse sama loogikat üle tuues tekib ettevõtjale probleem, et antud portsjonit tellitakse kahe peale, st lisandub kulu lisataldrikutele ning jääb tellimata teine portsjon teisele külastajale. Nii talitasid ka meie rühmakaaslased, sest portsjonit polnud võimalik üksi lõpuni süüa. Aga samas mõjus suur portsjon väga efektselt.



Restorani töökorraldus oli väga sujuv, kogu 10-inimese laud sai oma erinevad road korraga. Selle toimimiseks oli rakendatud elektrooniline tellimissüsteem, kus laua ääres tellimust võtvalt teenindajalt läks otseinfo hetkega nii kööki kui baari. Selliseid kassasüsteeme pakutakse ka Eestis, kindlasti oleks suurema (suve)käibega restoranil selle soetamine otsustusekoht. Loomulikult ei asenda see köögitöö sujuvat korraldust.





Kaasrahanud
Euroopa Liit



PAEPEALSED MAITSED

Osalejate mõtteid:

- Reis oli hariv ja huvitav, andis palju häid mõtteid, mida saab realiseerida kodukohas. Olen õnnelik et sain osaleda sellel reisel, reisiseltskonna üle, kes olid kõik ääretult toredad, sõbralikud ja heatujulised.
- Ei väsi kiitmas Partnerite MTÜ-d sellise õppereisi korraldamise eest!
- Reisilt võtsin endaga kaasa üllatavaid maitseelamusi ja inspireerivaid mõtteid, kuidas pakkuda ning kasutada Provence'i pärlit – lavendlit – veelgi laialdasemalt ka meie oma toidukultuuris.
- Suur tänu – see oli põnev ja väga inspireeriv reis!
- Suur aitäh, et kutsusid mind õppereisile! Ma jäin kogu reisiga väga-väga rahule. Loodan, et kui tulevikus veel õppereise korraldate ja kohti on, siis kutsute ka mind kaasa.
- Minu jaoks oli reis väga kasulik ka sellepärast, et sain reisikaaslastelt infot Päästeameti nõuete kohta. Arvasin juba, et pean talvel tegevuse lõpetama, aga nüüd tundub, et sain tänu nendele vestlustele hea lahenduse.
- Õppereisil oli väärtuslik kogemus, et hinnata mis meil paremini on. Näiteks oli väga üllatav, et kõigis toitlustusettevõtetes kus käisime, oligi üks paar nuge-kahvleid, millega sõid nii eelroa, kui kõik järgneva. Äkki siis selline rohepööre Provence moodi?