

Urmas Otspere

***Joogiraamat -
särav kuld klaasis***



Kirjastus Kentaur

Joogiraamat - Särav kuld klaasis
Urmas Otspere

Toimetanud: Anne-Mari Alver
Kujundanud: Lea Sõmer
Fotod: erakogu; Havistra Eesti AS; Kadri Põlm

Väljaandja Kirjastus Kentaur
Tallinn 2003
©Urmas Otspere ja OÜ Promeno
ISBN 9949-10-246-4

*Joob must maa,
nii joovad puud,
joovad mered ja jõed;
päike joodab merd,
kuu koguni päikest,
mida soovite ometi teie,
inimesed -
joomist ära keelata?
(Anakreon)*

SISSEJUHATUS

Kui ma kolmkümmend aastat tagasi 12. oktoobrikuu hommikul sisenegin restoran-varietee Astoria suurde söögisaali, kus minu õpetaja Enn juba nõudega askeldas, ei arvanud ma, et amet, mida õppima hakkan, seob mind elu lõpuni. Pool aastat õpilasaega toredas kollektiivis, mille noorim liige olin ja kus ülemkelneri eluaastad ületasid kuuekümneme aasta piiri, möödus lennukalt. Pärast Astoria likvideerimist 1. septembril 1975 tegin vahepeatuse hotell Viru II korruse restoranis, et siis 1977. aasta märtsis uues avatavas restoranis Du Nord jätkata kuni aastani 1992, millal lõpetasin tegevteenistuse baarmenina, et avada oma koolitusfirma. Koolitajana olin selleks ajaks, põhitöö kõrvalt, tegutsenud juba viisteist aastat. Eriti viljakad olid tööaastad 1979 – 1986, kui käisin õpetamas kelnerite gruppe Tallinna 15. Tehnikakoolis. Selle aja jooksul said tarkusi 170 noort poissi ja tüdrukut, kellest paljud töötavad siiani restoranialal, *cateringi* juhtidena või suurtes joogifirmades. Kuna tol perioodil erialane kirjandus puudus, siis püüdsin ise õpetamiseks konsepte koostada ja suureks abiks oli F.R.Kreutzwaldi nimeline Riiklik raamatukogu, kus kohtusin

toreda raamatukoguhoidja, noore tütarlapse Valliga, kellega nüüd oleme juba kakskümmend kaheksa aastat abielus.

Põrdepunktiks minu maailmavaate ja teadmiste kujundamisel, mis puudutas baarindust ja koolitust, oli õe Evi poolt kingitud, Kuuba reisilt 1981.aastal ostetud, raamat "The Barman's sixth sense". Sealt sain esimese informatsiooni I.B.A. kohta ja suure positiivse emotsiooni Kuuba baaritöötajate koolitussüsteemist. Võttis aega kaksteist aastat, et unistus teostada – luua oma kool.

Piccolo Koolituse OÜ asutasin 2. septembril 1993. aastal Kümne aasta jooksul on kelneri ja baarmeni intensiivkursusi läbinud kaugelt üle tuhande õpilase, kelle vanusepiirid on jäänud neljateistkümnenda ja viiekümne viienda eluaasta vahele. Vähe on Eestis ööklubisid või tipprestorane, kus ei tööta Piccolo lõpetajad.

Head koostööpartnerid on olnud hotellid Olümpia, Viru, Strand, Pesa, Fra Mare, Laine, Palace, Pärnu; AS Tallink ja Hansatee; ööklubid Hollywood, Venus, Café Amigo, Bonnie & Clyde, Paradiis, Dekoltee, kelle teenindavast personalist moodustavad 90% Piccolo lõpetajad. Samuti tööhõiveametid Harjumaal, Lääne-Virumaal, Läänemaal, Järvamaal, Raplamaal, Põlvamaal, Valgamaal.

Minu kooli jookideriulit on toetanud sellised Eesti hulgifirmad nagu Prike, Valior, Tridens, Havistra – nende premium-grupi jookidest valmistatud kokteilide kaudu püüan õpilasi juhtida kokteilisaladuste maailma. Kui kursuselased õpivad valmistama segatud jooke sellistest markidest nagu Absolut, Smirnoff, Finlandia, Gordon's, Bombay Sapphire, Pepe Lopez, Bols ja De Kuyper liköörid, Bacardi ja Martini, Captain Morgan, Grand Marnier ja Cointreau, Galliano, Remy Martin, Jack Daniel's, Jameson ja paljud, paljud teised tippjoogid, siis võib kindel olla, et nende poolt edaspidi valmistatavad kokteileid saavad kõrgema kvaliteediga jookideks, mis aitavad kaasa tarbijate maitsemeele arengule, siirdumaks kokteilimaailma mõõtmatutele avarustele.

Väga paljud kursused on saanud Piccolo õpingutelt võistlemispisiku. Kõik seni toimunud vabariigi kelnerite esivõistluste võitjad on lõpetanud Piccolo või läbinud eelnevalt minu kursused Õppekombinaadis - kahekordne Eesti meister Margus Lingkreim, Angela Jurs, Argo Koppa, Eveli Kalberg, Üllar Niitav, Kristel Allikajaka, Heiko Hiller. Võistluste organiseerimisel on mul tihedad, viljakad kontaktid Profexpo OÜ kollektiiviga.

E.B.A. põhiliikmeskonna moodustavad Piccolo lõpetajad. Ainuke iga-aastane võistkondlik rahvusvaheline kokteilivõistlus Eestis on "Piccolo Grand Prix", mille läbiviimisega alustasin 1996. aastal ja mis on üks populaarsemaid jõukatsumisi baarmenite seas.

Alates 1977. aastast olen püüdnud koostada kelneri-baarmeni konspektraamatuid, et abistada meie teenindavat personali.

Loodan, et see raamat aitab baaripersonali igapäevatoos ja ka neid inimesi kodudes, kes soovivad valmistada oma külalistele rõõmu, häid maitsmiskogemusi ja rahulolu, valmistades ühe toreda kokteili või segujoogi.

Raamat ei anna täit tõde retseptuurides, sest joogimaailmas see puudub - ühtset maitset pole olemas, aga need leheküljed aitavad tõeotsingul huvitava särava kulla loomiseks.

1973 - 2003

BAARMEN

Võib arvata, et omadusi, mida ühelt **tippbaarmenilt** nõutakse, on võimatu leida ühes isikus, et niisugust erandlikku meest pole olemas. Ent siiski eksisteerivad head baarmenid. Kui baarmenid on head, on nad diplomaatilised ja polüglotsed nagu head suursaadikud. Ja diskreetsed ning tagasihoidlikud nagu psühhiaatrid oma patsientidega. Nad on psühholoogid ja tunnevad põhjalikult inimloomust.

Tänu psühholoogia tundmisele võib baarmen jaotada külastajaid lühikese vaatluse järel eri kategooriatesse: nende hulgas võib olla kõrgklassi liikmeid, tööstureid, ärimehi, noori romantikuid ja tavalisi baarikülastajaid. Kuid kuidas suudab baarmen neid inimhulki klassifitseerida? Ta on vastuvõtlik väikeste vihjete suhtes. Võib olla märkab ta erilist lipsu või väikest märki, mille järgi saab ta aru külastaja ametist, huvidest või klubist, kuhu see kuulub. Või reedab klient ise end oma juttudega?

Tähelepanuuskuse hulka kuulub ka kliendi psühholoogiline vaatlus. Uurides inimesi, kes moodustavad klientuuri ja omades kindlat teadmiste pagasit, on baarmen peagi võimeline ära arvama oma külastajate eelistused ja neile mittesobivad joogid. See on omadus, mida pole antud igähele.

Baarmenid on pihisad: neilt küsitakse ja nad annavad nõu kõige erinevatel komplitseeritud teemadel. Kuulamise kunst ei ole kerge ning sümpaatiat väljendada on veelgi raskem. Baarmen peab vaikides kliendi jutu ära kuulama ning ei tohi seda edasi rääkida. Põhjus, miks külastaja baarmeniga usalduslikult vestleb, on see, et ta tunneb, et baarmen ei lobise edasi ega anna nõu, kui talt seda ei küsita. Baarmen peaks

hoiduma kritiseerimisest ja vältima liigset lõbusust ning ta peaks nõustuma kliendi arvamusega.

Nad on tänapäeva keemikud, 18. sajandi botaanikud, keskaja alkeemikud, kes võivad soovi korral toota külma säravat kulda. Nad on asjatundjad spordis ja rahvusvahelises poliitikas, kuid kunagi ei muutu nad tuimaks ega ükskõikseks.

Ja kõige tipuks peab nendel olema elevandi mälu, kuna nad peavad peast teadma 100 kuni 200 kokteiliresepti.

On olemas niisugune mees. Ta on baarmen, kujutlusvõimeline looja, suure innu ja armastusega oma töö juures. Igal ta kokteilil on värv ja aroom ning jää laulab neis oma säravas kristalses kestas.

Baarmen on kunstnik. Ta viis meelt on kõrgelt arenenud. Ja tal on ka kuues meel - kokteilivalmistaja meel.

Baarmenite ainulaadseid oskusi võib seletada vaid ühtmoodi: see on aastatepikkuste vaatluste ja uuringute tulemus. Baarmeni roll ei ole kergelt õpitav, see nõuab pikka ja rasket õpipõisiega. Kõigepealt jälgib algaja kogunud töötaja tegevust, siis proovib teda matkida. Selles staadiumis valdab algajat tihtipeale soov osa võtta erinevatest võistlustest.

See kõik rikastab noort baarmenit ning võib mõjutada teda veelgi kõrgemaid sihte püstitama. Üheks baarmeni ülesandeks on arendada inimeste maitset ja rafineerida seda vastavalt teatud kindlatele reeglitele, mis veelgi rõhutab kõrgekvaliteetsete koostisosade, õigete mõõtude ja sobivate lisandite tähtsust. See on raske kunst ja need, kes on valinud selle oma elukutseks, peavad olema valmis suurteks pingutusteks ja eneseohverdusteks.

Ja pärast pikki aastaid igapäevast praktikat, kui nad oma tööd armastavad ja arendavad tõeliste baarmenite kuuendat meelt, siis saavad neist enam kui professionaalid – neist saavad meistrid!

ALKOHOOLSETE JOOKIDE AJALUGU

Juba tsivilisatsiooni alguspäevadest saati on inimesed kääritanud kõike võimalikku. Alates ajast, mil inimene õppis märkima oma ajalugu, on eksisteerinud alkohoolsed joogid ühes või teises vormis. Need olid siiski joogid, mida me defineeriks kui “madala alkoholisisaldusega” - nagu õlu, vein ja teised kääritatud joogid.

Arvatakse, et 8-10 tuhat aastat tagasi avastasid inimesed, et kääritatud puuvili, teravili, riis või piim olid hea maitsega ja tekitasid meeldiva olemise.

Muistsel ajal loeti veini, õlut ja teisi alkohoolseid jooke jumalate kingituseks ja neid ohverdati jumalatele tagasi.

Nii kaua kui alkohol on eksisteerinud, on tal olnud tähtis roll kõige erinevamatel sündmustel: võitude, pulmade ja teiste pidulike või rõõmsate sündmuste korral. Paljudes tsivilisatsioonides valitses vääramatu uskumus, et alkohol kasvatab intelligentsust ja tarkust. Kreeka ajaloolane Herodotos räägib Pärsia sõdadest, et muistsed pärslased arutasid tähtsaid asju alati kaks korda: üks kord kainenena ja üks kord pärast head joogisöömu. Muistsed kreeklased pidasid oma *symposia*´id - filosoofilisi debatte – tugeva lõuna järgsetel tundidel; ja isegi siis saatsid nende olemist vastavad värskendajad. Sõna “sümposium” tegelikult tähendabki “koos jooma”. See oli ju Rooma kirjanik Plinius, kes ütles kuulsa lause “*In vino veritas*” (viinas on tõde).

Nii kaua kui inimene mäletab, on segatud kääritatud jooke taimede ja teiste lisanditega ning joodud siis ravimitena.

Lisaks olid alkohoolsed joogid kaua aega ainukesed joogid, mida oli ohutu juua. Eriti vesi oli pidevalt nii halva kvaliteediga, et selle tarbimine võis viia katastroofiliste epideemiateni. Õlu ja vein olid vabad haigustest ja ohtudest, enamasti hea maitsega ja kustutasid janu, mis oli oluline

inimestele, kes tahtsid kiiresti alla neelata toitu, mis oli liiga soolane ja sisaldas palju kiudainet ja süsinikhüdraate.

Alkohol

Mitmeid tuhandeid aastaid on alkoholi joodud kõikides maailma osades. Mis siis on alkohol?

Lihtsam selgituses on alkohol kõige algsemas vormis saadud pärmil mõjust suhkrule – protsessi kutsutakse käärimiseks. Kõne all olev suhkur võib olla naturaalselt olemas õuntes ja viinamarjades, seda võib saada ka teravilja linnastamisel. Pärm kui katalüsaator, mis kogu protsessi käima paneb, on olemas õunte ja viinamarjade kestade all, samuti võib selleks olla nn metsik pärm, mis on olemas õhus; või siis kultiveeritud pärm, mida kasutavad kokad ja õllepruulijad.

Viinamarjaaedades avastati pärm alles 19. sajandil viinamarjakestade all. Prantsuse teadlane Louis Pasteur (1822-1895) - mees, kes andis meile pastöriseeritud piima – oli selle ajastute mõistatuse lahendaja.

Alkoholisaldust piiratakse käärimisprotsessis, pärm hävitatakse automaatselt, kui temperatuur tõuseb üle 15° C. Kui tahame tõsta alkoholisaldust, peame pöörduma destillatsiooni poole, mis on omaette lugu.

Iga suhkrut sisaldavat ainet võib kääritada ning kasutada destilleerimise alusmaterjalina, tootes niimoodi piiritust. Piiritust valmistatakse meetodil, mida nimetatakse destillatsiooniks ning see toimub aparaadis nimega destillaator. Lihtsamalt selgitades, kanged alkoholised joogid sisaldavad kontsentreeritud alkoholi, mis on saadud alkoholi eraldumisel veest ja teistest keemilistest ühenditest, mida baasaine sisaldab. Destilleerimise kunsti tunti rohkem kui 2000 aastat tagasi. Iidsetel aegadel kasutati destilleerimist parfüümide valmistamiseks, palju hiljem pöörasid destilleerijad oma tähelepanu alkoholsetele jookidele. Siiski on tõendeid selle

kohta, et riisiviina valmistati Aasias esmakordselt juba umbes 1500 aastat tagasi.

Esimesed kirjalikud ülestähendused veini destilleerimise kohta pärinevad 11. sajandi lõpust. Kahtlemata andsid märkimisväärse tõuke destillatsiooni arenguks prantsuse laevaomanikest veinivedajad, kes kasutasid destilleerimist, et hoida kokku maksude pealt. Kuna vein sisaldab vett, vähendas see tehnika oluliselt kauba mahtu. Sajandite vältel arenes destilleerimistehnika vähehaaval edasi, kaod vähenesid. 18. sajandil lõi laiaulatuslik tootmine hinnad oluliselt alla, muutes sellega piirituse laiadele rahvahulkadele kergemini kättesaadavamaks.

Alkoholi valmistamiseks on vaja viit põhikomponenti: niiskust, suhkrut, pärimi, aega ja temperatuuri; enamikel juhtudel ka hapnikku. Kogu tarbitav alkohol pärineb naturaalsest taimsest allikast. Kõik taimed vajavad energiat, et idaneda, kasvada ja paljuneda. Selle energia saab taim suhkrust või tärklisest.

Tärglis on komplitseeritud suhkur, milles toimub diastaasiks ehk amülaasiks nimetatud protsess. Tärglis tekib taimelehtedes fotosünteesis ning ladestub põhilise ainevahetusliku varuainena seemneis, mugulais, juurtes ja juurikais, vähestel taimedel ka vartes kihiliste teradena.

Amülaas kujutab endast ensüümi (taimede ja mikroorganismide koostisosa, mis käivitab reaktsiooni) toimel toimuvat tärglise molekulide lagundamist nii tavalise kui ka käärimisvõimelise suhkru molekulideks.

Mis on pärimid? Pärm on elav, mikroskoopiline, taimne organism, mis soodsate tingimuste korral (aeg, temperatuur, toit (suhkur) ja niiskus), paljuneb väga kiiresti, tootes seega alkoholi.

Pärm ei saa tärglist otse kääritada, viimane peab esiteks lagunema lihtsaks, käärimisvõimeliseks suhkruks, peale seda toimub käärimisprotsess. Siin vajatakse ensüümi - amülaasi.

Kuidas muudetakse suhkur käärimisvõimeliseks?