

MAASIKAS KOHTUB SPINATIGA



H

VARSTI VAHETAVAD EESTI PEENRAMAADEL KÜPSENUD MAASIKAD KAUGEMATE MAADE SUGULASED VÄLJA. RAHVUSOOPER ESTONIA PEAKOKK **KALVI SEDRIK** EI PELGA KOMBINEERIDA MAASIKAD SEALIHAGA EGA LISADA MAASIKATORDI BISKVIIDILE SPINATIT.



TEKST BRITTI ROSEN



FOTOD RAUL MEE

iiumaalt pärit Kalvi Sedrik mäletab, et ennekõike läksid tema lapsepõlves maasikad talviseks moosivaruks. Värskeid sai samuti, kuid vähem. Igatahes maasikaid piima ja natukese suhkruga, paljudele lapsepõlvesuvedest tuttavat magusrooga, söödi tüürikesel maasikaajal temagi kodus. Nüüd lähuvad tal Hiiumaa suvekodus nii koduaia- kui ka metsmaasikad kõige tihedamini hoopis smuuti sisse – kui kannmikser olemas, on see hea kiire suvilatoit, ütleb rahvusoooperi peakokk. Tema viimaste aegade avastus on aga hoopis tasahilju Eesti aedadesse levinud maasikavaarikas, ütlemata mahlase ja mõnusa, pisut vaarika poole kalduva maitsega mari. Siiski, see saab küpseks alles augusti teisel poolel.

Estonia maja köögis kulub peakokal maasikaid kõige rohkem maasika- ja marjatortidele. Neid tehakse seal ürituste ja teatri kohvikute tarvis aastas tervelt tonni jagu. «Maasikad ja muud marjad, biskviitpõhi, kohupiim ja vahukoor koos, see on eestlaste lemmikmaitse,» teab Kalvi. Võid ju välja mõelda igasuguseid kokanduslikke vigureid, kuid lõpuks läheb ikka see kooslus esimesena käiku.

Ka maasikad šokolaadis on pidudel tervituseks, vahel palaks või magusaks nõutud suupiste. Sulatad šokolaadi veevannil, kastad pestud ja hoolega kuivaks tupsutatud maasikad tupplehest kinni hoides poolest saati šokolaadi sisse ja siis paned, teravam ots ülespidi, liuale tahenema – imelihtne. Olulisim nõks: vett ega veeauru ei tohi sulašokolaadi sattuda, sest vedelik ajaks selle tükk. Kalvi lisab veel tarkuse, et šokolaadi kastetud maasikat vahuveini ega šampanjaga pruukida ei sobi: «Jah, maasikas ise läheb vahuveiniga paari küll, kuid šokolaad jällegi mitte. Pigem pakkuda maasikaid šokolaadis vahukoorega – magustoit missugune!»

Eks värske maasikaga ongi kokanduses asi lihtne. «Mida puhtam on maitse ja mida vähem maasikaga köögis mängida, seda parem,» ütleb mees, kelle eriliseks suvekireks on õues söögi tegemine. Seda niivõrd, et sumedate suveõhtute ja eri stiilis koduste aiäürituste toiduinspiraatsiooniks ilmus tema sules hiljuti kokaraamat «Aiapeod».

Maasikaid soovivad Kalvi suurematel suveks aeda kolinud ühissöömistel pakkuda nii salatiks kui ka magusaks. Kuid nii, et mõlema puhul oleksid kõik komponendid eraldi anumates – sel moel saab igaüks endale meelepärase salati või desserti taldrikul kokku panna.

Salatiks klapiivad maasikatega hästi kokku rostiif, part ja sea liha, sinna juurde võiks eraldi kausikestes panna veel rohelist, kuivatatud tomateid, oliive, grillitud köögivilju, kastmeks *barbecue*-kastet, oliiviõli, palsamiäädikakreemi. Juustudest tahaksid maasikad enda seltsi Brie'd, pehmet või hallitusega kitsejuustu, *mozzarella*'t või grillilt või pannilt läbi käinud *halloumi* juustu. Sinna kõrvale piisab kausikesest rohelisega, kastmeks sobivad oliiviõli ja palsamiäädikakreem.

Maasikamagustoidu võiks aiapeolised ise kokku panna maasikatest ja fondüünõus serveeritud soojast sulašokolaadist, karamellikastmest, vahukoorest või beseest.

Mõnusa kastme vanilli- või šokolaadijää-tisele aga saab, kui kannmikseris purustada maasikaid koos tibakese mündi või melissi, laimimahla, oliiviõli ja musta pipraga. Maasikasupiks pole vaja muud, kui mikserdada kannus kokku maasikad ja suhkur.

Muidugi pole maasikas ainult aiapeosöök. Juuresolevad rahvusoooperi peakoka retseptid hoiavad stiili, kus maasikasmuuti on mõeldud hommikusöögiks, -salatiks ja -tort õhtuks. ☺



Kalvi Sedrik.

MAASIKA-SPINATTORT

Sama torti võib teha ka tavalise biskviitpõhjaga. Selles retseptis on aga tainasse segatud püreestatud spinatit, mis annab tordile reipalt suverohelise värvi ja värsket maitseöödi.

Kuuele

PÕHJAKS:

- 6 muna
- 2 dl suhkrut
- 250 g värsket spinatit
- 2 dl oliiviõli
- 300 g jahu
- 2,5 tl küpsetuspulbrit
- näpuotsaga soola

KIHTIDE VAHELE:

- 500 g kohupiima
- 1,5 dl vahukoort
- 5 sl suhkrut
- 2 tl vanilliekstrakti
- 4 sl apelsinimarmelaadi

KAUNISTUSEKS:

- beseed ja maasikaid
- Pese ja kuivata spinat ning purusta kannmikseris koos oliiviõliga. Klopi muna ja suhkur kohevaks massiks, sega kokku ka kõik kuivained. Sega need kaks omavahel kokku. Lisa tainale purustatud spinat. Vala kõrgema servaga 25 x 25 cm suurusesse küpsetuspaberiga vooderdatud vormi. Küpseta 180-kraadises ahjus u 25 minutit. Lõika jahtunud koogipõhi suure terava noaga kolmeks võrdse paksusega kihiks. Vahusta vahukoor suhkruga tihedaks vahuks, sega hulka kohupiim, apelsinimarmelaad ja vanilliekstrakt. Puhasta maasikad. Lao tordialusele biskviitpõhjast, kohupiimakreemist ja maasikatest kolm kihti. Esmalt põhi, siis kohupiimakreem ja maasikad, korda sama. Pealmiseks kihiks peaksid jääma kreem ja maasikad. Kaunista beseega. Beseed võib raputada ka kihtide vahele.