

lendid

mine õige... Narva piiripunkti ja aja seal tagumik uppi.

Kusjuures on tegu tubli Eesti mehega, kes peab end rahvuslaseks, on ehitanud maja, tal on mitu last ja ta pole ilmselt mingi heidik.

Aga miks on tema sinimust-valge lipsu varjus peidus sovetiproletaarse valge maika, mille meie põlvkonna isad siniseks suitsetatud Mustamäe köögis ereda elektripirni valguses nagu üks mees tervel kuuendikul planeedil aeglaselt end kindlalt surnuks jõid?

Enne kui nõukogude võim tõi viina igale tänavanurgale müügile ja see sai olmekultuuri lahutamatuks osaks, oli ikkagi mõned vähesed aastakümned suutnud eksisteerida ka härraskultuur, kus end käpuli joomine ei olnud kindlasti auasi.

Mõtlen vahel nende tsaariajal Venemaa avarustesse kerkinud Eesti külade üle, kus mehe mõõt oli nagu sõjaeelses Eestis. Ta haris põldu, tegi tööd, mängis pasunakooris ja rääkis kogukonnas kaasa. Selles ei olnud heidutatavat minnalaskumiseleolu, katkestusi, valu ega muserdatust, mida õrn mehehingat traagilisemalt läbi elab.

Isegi kui me oleme Eesti linnades likvideerinud punamonumendid ja vennashauad, siis ikkagi jääb pommitatud tänavate kohale, nagu Narva maantee või Tartu maantee, mis näeb välja nagu merelaevastiku paraadiplats oma ankruketidest teepiirete ja keskturuga, mingi kurblik vaib.

Nagu endiste sõjaväeosade kohal, mille militaarset terroriõhk-konda üritab loodus üle võtta, aga ümber kujundatud maastikud ja sinna raiutud betoon on kui armid, mis ei kao.

koolijütsi hindama ning temalt teadmisi välja pressima, kui jüts pelgab klassi ees esinemist? Ei räägi. On introvert, kes tegelikult loeb palju ja on eakaaslastest vaimse arengu poolest ees. Kirjalikult, eks ole. On testid ja kontrolltööd, on referaadid jm kirjallikud ülesanded... Teisalt kerkivad juba algkoolis ja varemgi esile jutupaunikud, kellele ei valmista valjuhääline esinemine mingit vaeva. Samas võib neil ette tulla raskusi oma mõtete kirjalliku väljendamise puhul. „Viimse reliikvia“ preili Agnes nähvas, et neil lobisemise eest palka ei maksta!

Ometi on mitmeid eluvaldkondi, kus hinnatakse kui mitte lobisemist, siis igatahes lobedat rääkimisvõimet. Näiteks psühholoogid. Paarisuhte- ja pereprobleemide lahendamise pakkuades on nende esimene nõuanna: räägi! Räägi lähedasega, abikaasaga, partneriga. Kui aga vastaspool valib vaikimise? Ei vasta telefonile ega meilile, ei tule varem kokku lepitud kohtumiskohale, ei reageeri mingil moel? Kuidas siis temaga „konstruktiivset vestlust“ läbi viia?

Prægugi on ühiskonnas teemasid, mille puhul tuleb otsustada, kas rääkida või vaikida. Vahel ei vii jutt kuhugi. Vahel aga võidab hea sõna võõra väe.



Latte ja cappuccino – tehnoloogia ning puhas kunst

Kuidas ma küll armastan head latte't ja head cappuccino't! Mulle meeldib istuda mõnes toredas kohvikus, kõige parem, kui see on raamatupoe juures, ja seal kirjutada! Joon kohvi laktoosivaba piimaga, kuid mõnes kohas, peamiselt USAs, kasutatakse mandli- või sojapiima!

Rüüpan kohvi ning vaatan saabujaid ja lahkujaid. Tihtipeale lasen fantaasia lendu ja mõtlen neist väikesi lugusid. See naine peab olema õpetaja, sest ta loeb raamatut kiiresti ja suure keskendumisega. See mees on aga kindlasti poliitseinik, kes otsib kedagi. Ja ma kirjutatan oma fantaasia ja tähelepänekute põhjal artikleid, näidendeid ja muusikale!

„Oxford English Dictionary“ järgi kasutas väljendit „café e latte“ inglise keeles esimest korda William Dean Howells aastal 1867. oma essees „Itaalia reisid“. Prantsuskeelne väljend „café au lait“ on Lääne-Euroopas kasutusel olnud 1900. aastast. Aurutatud ja vahustatud piim kallatakse kohvi sisse nii, et selle pinnal on näha mustrit. Populaarsete mustrite seas on südamed, lilled, puud ning teised lihtsustatud välimusega pildid ja esemed. Latte'le lähedane on cappuccino! Cappuccino on selgete kihtidega, aga latte's on espresso ja piim kokku segatud.

Mõnes kohas lisatakse cappuccino'le vürtse, kuid piima ja koore sisse siiski mitte. Selle joogi nimi on pärit kaputsiinlaste ordu mungariü värvist. Itaalia keeles tähendab cappuccino kapuutsi.

Uuest masinast uue kunstini

Esimene tassitais cappuccino't valmis 1900. aastate algul, kui espresso populaarsust kogus. Itaallased täiustasid seda hea espressoga ning tasakaalustasid aurutatud ja vahustatud piimaga. Cappuccino oli väljaspool Itaaliat tundmatu kuni 1930. aastateni. Kesk-Euroopasse jõudis jook Triestes ja teistes Austria-Ungari linnades olevatest Viini stiilis kohvikutest. Eriti hoogsalt hakkas piimaga kohvijook levima pärast I maailmasõda.

Espresso sündis vajadusest kiiruse järele. Espresso masina leiutas Itaaliast Torinost pärit Angelo Moriondo. Hiljem arendasid kaks itaallast Moriondo ideed edasi ning demonstreerisid oma leiutist Milano maailmanäitusel. Nad nimetasid selle masinaga valmivat jooki

„Caffe Espressoks“. Mehhanismi, mis andis espressomasinale tänapäevalgi kasutatava üheksabaarise surve, leiutas Carlo Ernesto Valente. 1940. aastatel lisas sellele Milano kohvikuomanik Achille Gaggia vedruka kangi, mida barista käsitseb. Sealt tuligi väljend *pulling a shot*.

Itaalia kohvifirma ILLY defineerib ehtsat espressot järgmiselt: „88–93kraadise kuuma veel juba juhita üheksa või enama atmosfäärise surve all läbi seitsmegrämmise koogilaadse jahvatatud ja kinni tambitud kohvi kihi. Õigesti tehakse on tulemuseks kuni 30 ml (üks unts) puhast sensorset naudingut sisaldavat kontsentraat. Õigete seadmetega ja pisut harjutades saab auruga piimast teha imepehme vahu.“ 1980. aastatel hakkasid Seattle'i baristad selle piimavahuga „maalima“ ja jookide peale kunsti looma. Aja jooksul said need kujundid populaarseks ja levisid üle maailma. Nüüd on aurutatud jookide viimistlemine latte-kunstiga täiesti tavaline.

Latte-kunsti maailmameistrivõistlustel (WLAC) saavad baristad end proovile panna ning tõestada oma kunstilist eneseväljendust. WLACi laual tuleb luua kaks identset vabalavalamis-latte't ja kaks identset disainer-latte't, kus võib kasutada dekoreerimisnippe. Finaalis enim punkte saav võistleja kuulutatakse latte-kunsti maailmameistriks. Tänavu krooniti võitjaks Carmen Clemente Itaaliast. Järgnesid Rora Löuna-Koreast ja Shao-Song Taiwanilt.

Oo, kui oluline kohvipaus

Mõned kuulsused on suured kohvilembid. Hugh Jackman armastab musta kohvi. Ta tellib „tumepunase silmaga kohvi“, mis tähendab tumeda röstiga kohvi espresso-shot'iga. On see vast tugeva maitsega ja kofeiinirikas tassitais!

Ka Nicole Kidman armastab kohvi kirglikult ja eelistab kanget kohvi. Ta joob cappuccino't rasvavaba vahuga ning armastab samuti *café au lait*'d, mida valmistatakse hariliku kohvi, mitte espressoga.

Muusikalis „How to Succeed in Business Without Really Trying“ („Kuidas äris erilise pingutuseta läbi lüüa“, muusika autor Frank Loesser) ütleb laul „If I Can't Take My Coffee Break“ kohviarmastajate kohta kõik:

„Mu kohvipaus, mu kohvipaus, kui ma oma kohvipausi pidada ei saa, sureb minus miski!“



GEORG MALVIUS
lavastaja

Rüüpan kohvi ning vaatan saabujaid ja lahkujaid.

NÄDALA TIPUD

MARILIIS PINN
mariliis.pinn@ohtuleht.ee



1 Piinlik LNG-saaga

Iga päevaga läheb lugu LNGga segasemaks. Kes, mida ja kuidas tegi? Alexela nõukogu esimees Marti Hääl ning majandus- ja kommunikatsiooniministeriumi asekanter Timo Tatar on LNG-ujuterminali hankimise protsessi kronoloogia kohta eriarvamusel. Hääl hindab kahjude suurusks 10–12 miljonit eurot. Järjekordne kobarkäkk juba liiga pikas käkkide reas.

2 Surev mets

Kas puude suremus Eesti metsades on ühes aastast 6% või 28% juurdekasvust? Palju numbreid, matemaatik ja loogilisi tuletuskäike. Paljudele kindlasti üle mõistuse abrakadabra. Kahjuks tundub, et ka spetsialistidele. Pole midagi teha, moodne maailm ongi keeruline. Sellest arusaamiseks peab lugema, oskama arvutada ja loogiliselt mõelda. Kui ei oska, siis polegi imestada, et üks kobarkäkk järgneb teisele.

3 Kõlvarti taekwondo-skeemid

Taekwondo-klubide Euroopa meistrivõistlustele saabunud rohkem kui 1000 inimest maksid Viru hotellis ööbimise eest Lasnamäel registreeritud riulifirmale, kes tasus hotelliarve. Miks selline skeem? Kas taekwondo-föderatsioon, mille president on linnapea Mihhail Kõlvart, pole piisavalt usaldusväärne partner, et hotell peab ettemaksu küsima? Ei kõla kuidagi usutavalt.

4 Metsad põlevad, loomad hävivad

Maailma loomapopulatsioonid on viimase 50 aastaga suuresti inimtegevuse tulemusel kahanenud keskmiselt 69%, selgub maailma eluslooduse fondi (WWF) ja Londoni zooloogialiidu raportist. Mitmekesisus meie ümber lihtsalt lakkab olemast. Kas nutame viimast jääkaru taga, loobime kunsti värviga või on midagi ka reaalselt võimalik ära teha?

5 Moepidu

Rohkem moodi ja säravaid disainereid. Eestis on tegelikult väga palju ägedaid rõivatootjaid, kes väärtustavad kvaliteetset toodet ja materjale. Mõne valitu uusi kollektioone näeb Tallinn Fashion Week'il. Mis kõige olulisem, meie tootjad tunnevad kohalikku kliimat ja kliente. Tõsi, nende loomingi kiipub olema kiirmoeketile toodetust kallim, aga selle võrra sunnib see ka ostuotsust läbi mõtlema ja rõivast rohkem väärtustama. Kallist T-särki ei jäta niisama kappi seisma, odavat on lihtsam kergelt prügi sekka loopida.

SEISUKOHT

Rootsi aeg ja Rootsi laud

Tore, et Tallinkil läheb hästi. Eelmisel pühapäeval Stockholmist tulles oli Baltic Queen rahvast täis. Kuna eesti keelt kuulis seal vähe, oli tõenäoliselt enamik reisijatest turistid. Nad olid nähtavasti väga näljased, sest olid buffet-restorani ehk maakeeli Rootsi laua saali ukse ammu enne laeva väljumist oma haardesse võtnud.

Kui üks avanes ja too hord kui ritsikaparv meist mööda tuhis, saime sümpaatse lauabroneerija käest teada, et mahume sööma alles nn teises kattes. „Kell üheksa“, sukeldus kaunisilmne perenaine jutu lõpetuseks numbrite maailma. Ta jättis lisamata „Eesti aja järgi“ (mis oli küll ukse taga oleval infotahvlil kirjas) ja meie ei taibanud seda ka küsida.

Tallink väljub Stockholmist kohaliku aja järgi kell pool kuus õhtul, aga nii kui pardale astud, hakkab Eestile kuuluval laeval kehtima Eesti aeg. Kust peaks seda aga teadma meie kodumaale harva reisiv rootslane või siis esimest korda siia saabus kaugema riigi kodanik, pole aimugi.

Kuna meiegi telefonid näitasid jonnakalt Rootsi aega edasi, jõudisime uuesti restorani ukse taha tund aega hiljem. „Teil on aega söömiseks üks tund,“ oli kaunisilmne näitsik nüüd kategooriline.

Meis aga löi välja eestlase jonnakus ja me otsustasime ikkagi sööma minna. Mis sest, et Rootsi laua õhtusöök maksab inimese kohta 42 eurot ja see endale tunniga sisse käristada on korralik katsumus.

Töime lauale natuke külma laua hõrgutisi, kes klaasi valget veini, kes õlut. Tund enne söögiaja lõppu oli või juba otsas, aga me ei lasknud tujul langeda. Pool tundi enne lõppu korjati kokku toitu selgitavad sildid ning viidi minema ka osa roogasid. See tegi juba natuke morniks. Kolmveerandi paiku napsas neiukena laualt taldriku ja teatas karmilt, et restoran suletakse 15 minuti pärast. Selleks ajaks oli ka õllekraan lukku keeratud.

Kaks teenindajat seisid peaaegu meie kõrval ja andsid igati mõista, et on aeg lahkuda. Tõsi, Rootsi laud pole *à la carte* restoran ning igal õhtul tuhatkonda näljast suud teenindada pole just meelakumine, aga seekordne kogemus jättis suhu väga soolase maitse, mida ei tahaks korrata.

JAANUS KULLI, reporter