



**Pidurüüs laud:** rohkelt kulla- ja hõbedaheiki, klaasist kaunistusi, *artdeco*'likke mustreid.

Rahvusoper Estonia saadab tänavu oma sajandat sünnipäeva tähistanud majas vana aasta ära ehtsa Savoy balliga. Lava vallutab 30ndate hedonistlikust õhustikust kantud operett «Savoy ball», ent sädelust, hoogsaid tantsuviise, kihisevat šampanjat ja peomaitseid jagub üle kogu maja. Proovige seda kodus järele aimata!

## SAVOY BALL SINU KODUS

TEKST **BRITT ROSEN**, FOTOD **PEETER LANGOVITS**, LAUA KUJUNDUS **JANE KAAS JA KÜLLI ROOT**, NÕUD JA KAUNISTUSED **STOCKMANN**, TÄNU **KAIRE HALLISMAA**



**Estonia peakokk:** Kalvi Sedrik.

**K**oduse vana-aasta-õhtu peolaua ideid jagabki rahvusoperi peakokk Kalvi Sedrik just Pál Ábráhami kuulsa opereti «Savoy ball» revüülikes ja svingivates meeleoludes. Millal siis veel, kui mitte aasta viimasel õhtul lubada kodusele peolauale sära ja glamuuri?! Samas pole peakokk road sugugi keerukad ja mõjuvad pärast verivorsti-sealiha-hapukapsa dieeti ekstra kergelt.

Kel võimalik, püüdku katta laud ajastule kohaselt *artdeco*'likus võtmes: peegelduvad pinnad, klaas, hõbeda- ja kullasära, geomeetrilised mustrid. Ning kes raatsib, võiks sel õhtul juua ehedat šampanjat – vähemasti peoõhtu algatuseks. Rahvusoperi toitlustusjuht Kaire Hallismaa sobitas koka kerge loomuga menüü kõrvale Deutzi šampanjamaja kuiva, elava ja kerge Brut Classic'u. Kuid pidurüüs lauale sobib hästi ka mõni kuiv-kihisev cava või *cremant*. 🍷



**Piduriüüs laud:** rohkelt kulla- ja hõbedaheelki, klaasist kaunistusi, *artdeco*'likke mustreid.

Rahvusooper Estonia saadab tänavu oma sajandat sünnipäeva tähistanud majas vana aasta ära ehtsa Savoy balliga. Lava vallutab 30ndate hedonistlikust õhustikust kantud operett «Savoy ball», ent sädelust, hoogsaid tantsuviise, kihisevat šampanjat ja peomaitseid jagub üle kogu maja. Proovige seda kodus järele aimata!

# SAVOY BALL SINU KODUS

TEKST **BRITT ROSEN**, FOTOD **PEETER LANGOVITS**, LAUA KUJUNDUS **JANE KAAS JA KÜLLI ROOT**, NÕUD JA KAUNISTUSED **STOCKMANN**, TÄNU **KAIRE HALLISMAA**



## Eelroog

Küüliku-apelsini *confit*, piparmündikreem, pohla-fenkoll salat

### Confit'ks:

- 1 terve küülik (või 6 küülikukoi-ba), 5 magusat apelsini, 1 l apelsinimahla, 3 tk kaneelikoort, 3 loorberilehte, 3 tähtaniisi, 3 keskmist sibulat, 1 küüslauk, 3 keskmist porgandit, 1 punt peterselli, 1 l kanapulljongit, soola, pipart.

Tükelda jänes ja pruunista pliidil kuumas ahjupotis, maitsesta soola-pipraga. Lisa puhastatud köögiviljad ja muud komponendid. Pane ahjupott 4 tunniks 140 °C ahju. Jänes on valmis, kui liha tuleb kondi küljest lahti.

### Piparmündikreemiks:

- 150 g maitsestatamata toorjuustu, 150 g Smetanat, 45 g piparmündizeeleed, 1 väike punt hakitud piparmünti, soola, pipart.

Sega kõik koostisained vispliga ühtlaseks vahuks, maitsesta.

### Pohla-fenkollisalatiks:

- 200 g pohli (külmutatud või vees), 300 g fenkolit ehk ap-teegitilli, soola, pipart, esimese külmpressi oliiviõli.

Sulata või nõruta pohlid. Viiluta fenkol õhukeseks, maitsesta soola, pipra ja oliiviõliga ning sega kokku pohlade-ga.

## Pearoog

Rikkalik kalavaliik, maapirni-kartulipüree, sidruni-mee köögiviljad, ürdivõi

### Kalavaliikuks:

- 500 g siifileed, 3 roogitud kuld-merikokre, 300 g kammkarpe, 500 g tiggerkrevet, 500 g beebikaheksajalgu, sidrunit, soola, pipart, suhkrut.

Puhasta siifilee väikestest luudest ja lõika u 50 g tükkideks. Prae mõlemalt poolt paar minutit, maitsesta soola-pipraga.

Maitsesta kuld-merikogred soola-



pipraga, aseta küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile ja küpseta 140 °C ahjus u pool tundi.

Vajadusel puhasta kammkarbid ja aseta lõikelauale. Raputa peale soola, pipart ja suhkrut. Prae kuumal pannil mõlemalt poolt, kuni kammkarbi plind muutub kuldseks.

Kui kasutad koorimata tilgerkrevet, puhasta need. Prae kuumal pannil maksimaalselt 3 minutit, maitsesta soola-pipraga.

Lisa keevale veele soola, pipart ja sidrunimahla. Pane ka kaheksajalad potti ja keeda u 15 minutit.

NB! Kui kasutad külmutatud mereande, tuleb need päev enne valmistamist tavalisse külma sulama panna.

### Sidruni-mee köögiviljadeks:

- 2 sidruni mahl ja riivitud koor,

- 100 g mett, 150 g võid, 500 g kaalikat, 500 g porgandit, 300 g pastinaaki, 300 g juursellerit, 300 g nuikapsast, soola, pipart.

Puhasta köögiviljad ja lõika 2 x 2 cm suurusteks kuubikuteks. Kuumuta pannil või, lisa köögiviljad, sidrunikoort, -mahl ja mesi. Kuumuta aeg-ajalt segades, kuni köögiviljad on pehmed.

### Maapirni-kartulipüreeks:

- 500 g maapirni, 2 kg kartulit (nt Laura), 150 g võid, 200 g vahu-koort või piima, soola, pipart.

Koori maapirn ja kartulid, lõika ühesuurusteks tükkideks ja keeda peh-meks. Kuumuta kastrullis või ja koor. Püreesta kartulid ja maapirn ning lisa või-kooresegule. Maitsesta soola ja pipraga.

### Ürdivõiks:

- 200 g võid, tilli, peterselli, soola, pipart.

Haki ürdid, sega need või hulka ja maitsesta soola-pipraga.

## Magustoit

Mõrušokolaadi kreem, mandariini-mandlisalat

### Šokolaadikreemiks:

- 200 g tumedat šokolaadi (77%



kakaosisaldusega), 250 g vahu-koort.

Kuumuta vahukoort ja sega hulka šokolaad. Seg, kuni tekib ühtlane mass.

### Mandariini-mandlisalatiks:

- 100 g röstitud mandlilaaste, 500 g mandariine; kuumaks marinaadiks 200 g suhkrut, 200 g õunamahla, 2 tk kaneelikoort, 10 nelgitera, 1 loorberileht, 1 vanillikaun, 1 tähtaniis.

Kuumuta õunamahl ja lisa ülejäänud maitsekomponendid. Keeda marinaadi u 20 minutit. Koori mandariinid ja rebi sektoriteks, lisa kuumale marinaadile ja lase u 4 tundi seista.

Nõruta mandariinid ja sega kokku mandlilaastudega.



## Juuli Lill ja tema makroonid

Lauljanna Juuli Lillel, kes särab «Savoy ballis» Tangolita rollis, on annet ka köögis ja söögitegemine on tema suur kirg.

Ennekõike armastab ta valmistada toite, mis tunduvad keerulised ning nõuavad ebaharilikke ja huvitavaid koostisaineid. Nii on ka makroonidega, millega lauljanna tutvus on praeguseks juba päris lähedane ja esmasest kiindumusest saanud mõnus turvaline sõprus.

Siiski pole tee selleni olnud takistusteta, kuid ka ebaõnnestumine on tema sõnul osa toidul valmistamisest.

Makroonid on väga maitsvad ja pealtnäha ka lihtsad maiustused.

«Aga fakt on see, et magusaarmastaja mõistab esimesest ampsust, et tegu on millegi erakordsega. Oles selle imearmsa deserdid näppude vahele napsanud ja seda lähemalt silmitsenud, on selge, et esmamulje on petlik. See on äärmiselt rafineeritud, elegantne ja võib isegi öelda, et kättesaamatu malus... Kuid nagu elus ikka, on



«Savoy halli» Tangolitana: Juuli Lill kannustab makroone küpsetama.

ka siin tähelepaneliku suhtumise ja eneseväarikusega võimalik saavutada ükskõik mida,» kannustab ta kõhklejaid makroone küpsetama.

Lauljanna annab mõista, et makroonide tegemine sarnaneb

täppistööga. Rapsimine ja kiirustamine ei sobi teatava aristokraatlikkusega, mis on makroonide õnnestumiseks vajalik. Makroonid tuleks valmis teha päev varem. Ja miks mitte astuda uude aastasse aristokraatselt?

## Jasmiinimakroonid

Vaja läheb ka termomeetrit ja silikoonist makroonimatte.

**Makroonikübarateks:**

- 150 g jahvatatud mandleid, 150 g tuhksuhkrut, 2 munavalget, 7 g valget toiduvärvi (Piprapoest), 5 g sooja vett.

Sega kokku mandlijahu ja tuhksuhkur. Eraldi sega toiduvärv ja soe vesi ning lisa munavalgele, sega kahvliga (ära vahusta). Vahusta segu mandlijahu peale ja lase sel ilma segamata vaikselt jahusse imbuda.

**Lisaks:**

- 150 g suhkrut, 37 g vett, 2 munavalget.

Kuumuta suhkur ja vesi kuni 118 °C. Pisut enne, kui siirup vajaliku temperatuuri saavutab (umbes 115 °C juures), hoida mu-



gades mandlijahu, kuni lõpuks on segu ühtlane.

Mina kasutan ahjuplaadi silikoonist makroonimatti, millele pigistan toridipritsist tainapätsikesed. Kui kõik kübarad on matidel, raputan näpuotsaga peale suhkrut ja lasen neil 30 minutit seista, et kübaratele koorikud peale tekiks.

Et sellest tainakogusest saab kaks ahjuplaadit, kasutan küpsetamisel pöördõhurežiimi. Eel-

**Jasmiinikreemiks:**

- 180 g vahukoort, 160 g valget šokoladi, 12 g jasmiiniteed (sobivad ka jasmiinipärlid).

Kuumuta vahukoort 85 °C, võta tulelt ja lisa tee, kata kaanega ja lase 3 minutit tõmmata. Seejärel kurna tee välja.

Sulata hakitud šokolad kuumaveevannis. Vähehaaval lisa koor. Sega ühtlaseks massiks ja lase



«Aga fakt on see, et magusaarmastaja mõistab esimesest ampsust, et tegu on millegi erakordsega. Olles selle imearmsa deserdi näppude vahele napsanud ja seda lähemalt silmitsenud, on selge, et esmamulje on petlik. See on äärmiselt rafineeritud, elegantne ja võib isegi öelda, et kättesaamatu maius...»  
Kuid nagu elus ikka, on



«**Savoy balli» Tangolitana:** Juuli Lill kannustab makroone küpsetama.

ka siin tähelepaneliku suhtumise ja enesevääriskusega võimalik saavutada ükskõik mida.» kannustab ta kõhklejaid makroone küpsetama.

Lauljanna annab mõista, et makroonide tegemine sarnaneb

täppistööga. Rapsimine ja kiirustamine ei sobi teatava aristokraatlikkusega, mis on makroonide õnnestumiseks vajalik. Makroonid tuleks valmis teha päev varem. Ja miks mitte astuda uude aastasse aristokraatselt?

## Jasmiinimakroonid

Vaja läheb ka termomeetrit ja silikoonist makroonimatte.

**Makroonikübarateks:**

- 150 g jahvatatud mandleid, 150 g tuhksuhkrut, 2 munavalget, 7 g valget toiduvärvi (Piprapoest), 5 g sooja vett.

Sega kokku mandlijahu ja tuhksuhkur. Eraldi sega toiduvärv ja soe vesi ning lisa munavalgele, sega kahvliga (ära vahusta). Vala segu mandlijahu peale ja lase sel ilma segamata vaikselt jahusse imbuda.

**Lisaks:**

- 150 g suhkrut, 37 g vett, 2 munavalget.

Kuumuta suhkur ja vesi kuni 118 °C. Pisut enne, kui siirup vajaliku temperatuuri saavutab (umbes 115 °C juures), hakka munavalgeid vahustama. Lisa mulisev siirup aeglaselt munavalgele, jätkates samal ajal vahustamist. Kui siirup on lisatud, mikserda veel paar minutit. Nüüd lisa see imeilus valge vaht mandlijahule, kus juba pikutab lumivalge toores munavalge. Sega vaikselt seespoolt väikeste ringikujuliste liigutustega nii, et iga ringiga lisandub se-



gades mandlijahu, kuni lõpuks on segu ühtlane.

Mina kasutan ahjuplaadi silikoonist makroonimatti, millele pigistan toridipriksist tainapätsikesed. Kui kõik kübarad on matidel, raputan näpuotsaga peale suhkrut ja lasen neil 30 minutit seista, et kübaratele koorikud peale tekiks.

Et sellest tainakogusest saab kaks ahjuplaaditait, kasutan küpsetamisel pöördõhurežiimi. Eelsoojendan ahju 155 °C ja panen ahjuplaadid esimesele ja neljandale tasandile. Kui möödab 8 minutit, avan korra ahjuukse, 2 minuti möödudes avan taas ahjuukse ja 2 minuti pärast (kokku 12 minutit küpsetusaega) võtan makroonikübarad ahjust välja ja libistan silikoonmatid jahedale tööpinnale jahtuma.

**Jasmiinikreemiks:**

- 180 g vahukoort, 160 g valget šokoladi, 12 g jasmiiniteed (sobivad ka jasmiinipärlid).

Kuumuta vahukoort 85 °C, võta tulelt ja lisa tee, kata kaanega ja lase 3 minutit tõmmata. Seejärel kurna tee välja.

Sulata hakitud šokolad kuumaveevannis. Vähehaaval lisa koor. Sega ühtlaseks massiks ja lase külmikus täiesti maha jahtuda.

Viimaseks pane pooltele kübaratele tõrts kreemi ja säti nelle teised kübarapooled pähe. Kõige paremini maitsevad makroonid siis, kui hoiad neid veel 24 tundi külmikus. Paar tundi enne söömist peaks need külmast välja võtma.