

Põnevad kokaramatud ummistavad lette

Tiina Kolk

18.06.2004 00:00

Tänapäeval on igas suuremas raamatukaupluses kokaraamatute päralt vähemalt paar riulivahet ja täiesti uusi ilmub pidevalt juurde.

Tegu on tõelise uputusega ja selles orienteerumine küllaltki raskeks muutunud. Peamise osa selles kolleksioonis moodustavad retseptikogud, aga on ka pildialbumeid. Valisime välja mõned kõige erinevamad ja põnevamad ning uurisime kõrvale, et mida kokad neist ise arvavad.

“Suur kokaraamat” (originaalis “The Complete Cook”), tõlkinud Marju Algvere, Elo Jakobson ja Ingrid Järv.

Praktiline käepärane illustreeritud teatmeteos sisaldab kõike, mida algajal või ka kogunud kokal on vaja teada põhiliste toiduainete valimisest, ettevalmistamisest ja töötlemisest, lisaks palju eksootilisi roogi maailma suurepäraimestest köökidest.

Raamat algab suure hulga igapäevaste toiduainete kirjeldamisega, teises osas tutvustatakse köögivahendeid, kolmandas osas selgitatakse põhilisi kokandustermineid, põhiretsepte ja -tehnikaid, neljas osa sisaldab üle 1000 läbiproovitud retsepti igaks elujuhtumiks – põhilistest kodutoitudest eksootiliste roogadeni kogu maailmast.

“Maitseelamused Provence’is” Rootslnanna Ingrid Wikholmi meeleoluraamat annab emotsionaalse ülevaate selle Prantsusmaa nurga elu-olust. Autori kirjeldustele lisavad värvi Corine Brisbois’ suurepäraseid fotod, mis äratavad sügavat huvi Lõuna-Prantsusmaa vastu.

“Provence’i kõigis külades varjutab üks jututeema kõik teised. Muidugi võib seal rääkida nii ilmast kui tuulest, õnnetustest mujal maailmas, iseenda ja teiste hädadest, kuid see, millest kõneldakse kõige enam ja tihemini, on toit,” kirjutab Ingrid Wikholm.

Kinkeraamatuks sobiv teos tutvustab aastaringi provanssaali külas nii argi- kui pühapäevadel, inimesi ja nende söögi- ning köögielu lihtsatest igapäevasuppidest külluslike pidusöökideni. Pildid ja tekst annavad aimu kõigest sellest, mis teeb Provence’i toidu nii maitsvaks, ilusaks ja tervislikuks. See on paraad küüslaugust ja oliiviõlist, juur- ja puuviljadest, veinist ja ürtidest ja paljust muust.

“Kuld Lõvi ja Kultase ajal” Kalervo Hovi uurimus Tallinna restorani kultuurist aastatel 1918–1940, mille on soome keelest tõlkinud Piret Saluri ja kujundanud Ruth Huimerind. Põhjalik ülevaade tolle ajastu Eesti toitumiskultuurist.

Head illustratsioonid ja autori kirjeldused toovad värvikalt välja tollase kiire arengu. Kuigi tegemist pole retseptiraamatuga, saab lugeja teada, kuidas ja milliseid toite-jooke erinevates söögikohtades pakuti.

“Eesti rahvusköök”. See Maalehe Raamatus hiljaaegu üllitatud album pakub lisaks retseptidele ülevaate meie köögi arenguloost, mille on kokku

pannud Eesti Rahva Muuseumi teadur Reet Piiri.

Raamat on jagatud erinevateks teemadeks, nagu näiteks: "Eestlase toit läbi aegade", "Toidu valmistamine", "Nõud", "Peamised toiduained", "Liha ja veretoidud", "Kala", "Piim ja munad", "Argi- ja peojoogid", "Metsaannid".

Eri paikkondade kööki tutvustavad põnevalt ja värvikalt Anne Kersna, Sirje Rekkor, Reet Piiri, Dina Aarma, Õile Aavik, Inara Luigas, Elli Vendla ja Inge Rego.

Sisu, kujundus ja käepärasus

Tuntud telekokkade Imre Kose ja Martti Koppeli hinnangul peavad heas kokaraamatus ilmingimata olema ka fotod, mis inspireeriksid lugejat toitu valmistama, katsetama ja ise uusi roogi välja mõtlema.

"Parimaid köögipiibleid uuritakse niisama ja viiakse end kokakunsti nippidega kurssi," sõnab Kose. "Et siis parajal hetkel kogutud impulsside ajal lasta köögis fantaasial lennata."

Muide, sügisel näeb trükivalgust ka Imre Kose kokaraamat "Imre sõpradega köögis". Oodata on loomingulist köögikunsti pakkuvat teost.

Martti Koppel tunnistab, et tema ei osta enam ammu Eestis kokaraamatuid, sest meil ilmutatud teosed ei paku üldjuhul professionaalile midagi. Aga reisidelt toob ta alati kaasa vähemalt ühe selle maa rahvuskööki tutvustava teose.

"Kui "Eesti rahvuskök" tõlgitakse võõrkeeltesse, siis saab sellest mõjus kultuurikandja ja eesti toitumistavade tutvustaja," sõnab Koppel. "Võib-olla mõni teeb ka selle järgi süüa."

Martti Koppel on veendunud, et praktiline, köögis kasutusel olev retseptiraamat peab olema käepärane ja mugav. Suuremõõtmelisi koguteoseid tuleb kirjutuslaua taga uurida.

Kokaraamatuid leidis juba Vana-Roomas, kuid hoo sai nende avaldamine sisse alles 19. sajandi Prantsusmaal. Esimene eestikeelne kokaraamat ilmus 1871. aastal.