

Presidendi peakoka koduköögis pole miski juhuslik



.....
Tekst:
MARGIT
ARNDT-KALJU
Fotod:
MEELI KÜTTIM

“Disainielemente on tore kodus omada, aga kohati pannakse disainile rohkem rõhku kui kvaliteedile,” seisab presidendi peakokk ja Eesti Peakokkade Ühenduse president Taigo Lepik kodus kahe jalaga maa peal.

Taigo Lepik kolis koos oma abikaasa Kaili ja praeguseks 12-aastase tütrega uude koju 2017. aastal ja nende köök on nüüdseks viis ja pool aastat kasutuses olnud.

Elamine on kirjade järgi korter, aga sisult parima unistuse täitumine: elu käib ühel korrusel, eraldi välisuks läheb kena lastesõbraliku eesöue poole ja teiselt poolt pääseb terrassile Big Green Eggi grillahju juurde. Seal taga elupuudega piiratud muruplatsil jagub privaatsust enam kui küll.

Köögipinda võib arvestada 35 +/- ruutmeetriga, köögi kohal on lagi ventilatsiooni ja ka valgustuse pärast madalamale toodud. Pereema Kaili meenutab, kuidas nad hakkasid kööki planeerima kohe, kui maja ehitati: “Eelis oli see, et me saime ehitajatel kohe lasta siia pliidi jaoks tõmmata voolu ja teha kubu jaoks madaldatud laeosa. Mulle täitsa meeldib, et köök on meil defineeritud, madaldatud. Kui tead, mida tahad, pole köögisainerit vaja palgata.”

Köögimööbel tuli Idemast. Mööbli juurde kuuluva tööpinna materjali nimetatakse presskiviks. Kaili: “Me oleme väga rahul. Idemast me oleme juba kaks köögmööblit ostnud ja meil on tekkinud oma n-ö ihukonsultant Irja.” Taigo lisab, et mis iganes mured ei tekiks, leiavad nad seal firmas meelethu kiirusega lahenduse.

TAMMEPUIT on köögisaarel vastupidav, aga vajab algul palju hoolitsust, seda tuleb regulaarselt õlitada või vahatada. Kui unustad seda esimesel aastal teha, siis tuleb lihvida ja kogu teekonda uuesti alustada. Iga lihvimisega kulub 2 mm. “Taigo õnneks on tubli, pigem vahatab ta rohkem kui vähem,” kiidab Kaili.



Taigo ja Kaili naudivad oma köögis igat detaili.

KÖÖGISAAREL OLED PALJU VABAM KUI L-LAHENDUSEGA TASAPINNAL

Köögisaaare vajadus oli üks tingimusi ehitajale, kuigi arendaja välja pakutud köök oli esialgu hoopis L-kujuga. “Õnneks me tabasime nad õigel ajahetkel teolt ja ütle-

sime, et päris täpselt L ei tööta, sooviks saart. Sel hetkel oli ainult kopp maasse löödud ja me saime plaanides veel teha korrektsioone,” räägib Taigo Lepik.



KUMMARDUSTARVIDUSETA AHI

“Eelnevalt on olnud Electrolux ja sai ka siia – kodukasutuses ahjudel suurt vahet ei ole.” See, et pliidiplaat ja ahi on samal kõrgusel (üks köögisaarel, teine kööbimööblisse integreeritud), on mugav. Kui ahi asuks pliidi all, siis peaks kogu aeg kummardama. Ahi on pürolüüsiga, nii-öelda isepuhastuv. Pürolüüsisükkel kestab kaks tundi. Ahjul on ka aurufunktsioon ja kui paned tunniks ajaks tööle, siis see leotab mustuse lahti – pürolüüsi alternatiiv.”

KOKKUHOIUMULL

Mulliveemasin asendab edukalt pudelivett ja korduvkasutatavat klaaspudelit kasutades ei teki taarat. Gaasiballooni saab täita (nt Prisma). Limonaadi sellega teha ei saa, sest mahlaga hakkab üle vahutama. Kaili: “Õunlimonaadi me teeme lapsega nii, et võtame poole tassi õunamahla peale sealt mullivett peale – ongi vähem magus.”

**EFEKTNE JA PRAKTILINE**

Sinistest glasuurplaatidest seina jaoks käisid Taigo ja Kaili pea kõik Tallinna plaadifirmad läbi. Seina valmistas peamiselt Kaili, Taigo aitas – ühe õhtuga sai valmis..

OHOH! KAS MIKROLAINEAHJU ON IKKA VAJA?

Võimalusel ühendaks Taigo selle kombinatsiooniks, mikroahjuks, et oleks n-ö kahefunktsiooniline ahi: ahi ja mikro ühes. Kõige enam on kasutuses sulatus ja soojendus. “Kas ma propageerin mikrolaineahju? See ei tee toitu halvaks, küsimus on nõudes – ikka keraamilistes nõudes soojendame, mitte plastikust. On müüte, et mikrolaineahjus on mürgised lained ja mis kõik. Aga siis me võiksimme kõik pehmetes tubades liikuda, oleks kõige ohutum,” arwab ta.

ELECTROLUXI KÜLMKAPP

Taigo Lepik soovib igal võimalusel kahe uksega külmikut. Nende pere omal on ühe ukse sees joogiaken, kust saab võtta vett, mahla, veini. Olulisem väärtus on see, et teise ukse seest saab vett ja jääd. Süsteem on otseühenduses tsentrhaalveega, filter vaid vahel. Kapis olev jäämahuti mahutab paar kilo jääd.





KIIRELT KUUMAKS. Induktsioonpliit on natuke suurem kui ahi. Alade suurst saab reguleerida. Lepikud koju gaasipliiti ei tahtnud, sest sellest tekib tahm igale poole. Kuid ka induktsioon on võimas. "Päris nobedasti astub. See induktsioon on peaaegu maksimum, mis kodudes lubatakse - kahte auku maksimumi peale

panna ei saa, kilovatte ei jätku." Üks oluline funktsioon on aeg, mida saad määrata: kõigile neljale pliidiplaadile on võimalik erinev aeg määrata. Üsna tihti on selle jaoks pliitidel praegu puute- ehk venitusribad, kus saab aja paika lohistada. "Aga tol hetkel see mulle ei meeldinud," ei näe Taigo vajadust midagi muutma hakata.



TAVAMURE - Pliidikuumus levib ka sahtlitesse. Üks väike miinus on pliidi all oleva sahtliga - siis, kui pliidil on kolm auku töös, tunduvad seal lebavad noad-kahvlid-lusikad jms kohe "eelsoojendusega", kuigi pliidi alla on pandud vaheplaat, mis peaks seda muret vähendama. Kõrvalsahelis kõrguvad plastikarpide vinnad ja järgmises maitseainetopsid. "Maitseaineid ma ei saa siia kuuma kätte panna. Nii et ainuke võimalus on nuge-kahvleid pliidi all hoida," põhjendab Taigo sahtlite järjestust.



"SUUREMA JÄRELE PUUDUB VAJADUS. Köögisaares asuva Temptech'i veinikülmiku suurus on täpselt selline, et mahutab piisavalt palju pudeleid, aga on samas kompaktne. Ise saab temperatuuri sättida. "Kas veinikülmik võiks koduköögis olla suurem? Ei, mitte väga," arwab Taigo.



NAGU VÄLIGRILLIL! Grillplaat on eraldi loodud, selle saab sättida induktsioonplaadi peale. Paremal juhul mahutab grillplaat kahte-kolme lihatükki. Kui paned all induktsiooni maksimumi peale, siis läheb grillplaat sekunditega kuumaks. Argipäeviti Lepikud seda pigem ei kasuta, aga külalistega meeldib väga.



SUIITS VÄLJUB ÜLALT Imur paikneb langetatud lae sees. "Viie-kuue aasta eest lauapealsed ventilatsioonüsteemid veel väga töökindlad ei olnud. Täna on olukord parem. "Kas ma asendaksin sellega? Mind otseselt lae oma ei häiri, see teeb oma töö ära. Hinnapoolt on lauapealne ja see ülemine samas vääringus," vaeb Taigo ja seletab, et kui imur oleks saarel, siis see pigem tõmbaks suitsu ja auru tупpa.



KODU SÜDA

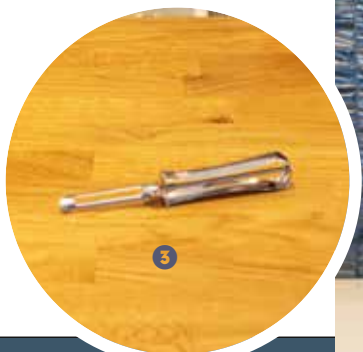
Söögilaud on samuti tammest ja ka seda tuleb õlitada. Laud käib kahele poole pikemaks, kümme inimest mahub ära. Laua taga seinal õilmitseb Kamilla Saabre maal. Kunstnik käis ise kohapeal, tõi maale ja üheskoos vaadati neid, valiti välja.

TAIGO LEPIKU VAJALIKUD VIDINAD KODUS

- 1 Silikoonpintslid.** Väga olulised igatlaadi küpsetiste ülepintseldamiseks.
- 2 Plastikarbid ja topsid** asuvad köögisaarel eraldi sahtlis ja ka köögimööblis kitsa tõmbasahtlina. "Taigo armastab karpe, meil on kõik asjad alati karpides," ütleb Kaili. "Tal on koka korrektsus sees oma karpidega. Siis me ülejäänud ka vaikselt õpime, teeme endale selgeks."
- 3 Lemmikoorija on Jepo oma.** "Tööpõhimõte on sama kui teistel, aga nad ei maksa mitte mütsigi. Ma arvan, et need on eurosed noad. Kui nüriks lähevad, siis viskad ära ja võtad järgmise. Aga need kestavad väga hästi, kakskolm aastat ilusti."
- 4 Kokanoad.** "Kodus on mul Victorinox'i omad. Ma arvan, et ühed parimad hinna ja kvaliteedi suhtega. Kookade isiklikud noad, n-ö töönoad, need, mis on käe järgi, on juba teised. Need Victorinox'i kodunoad on kestnud mul 15 või äkki isegi 18 aastat."
- 5 Teritaja.** "Laps on selle kasutamise ära õppinud. Kui nuga on nüri, siis ma lasen üle. Iga kahe nädala tagant, tihemini puudub vajadus."
- 6 Lõikelaud.** Taigo: "Nii mõnigi võtab, et pliidikõrvane on lõikelaua osa, aga lõppkokkuvõttes tulevad ikka kriipsud peale. Meie lõikame ainult lõikelaual. See on kõige lihtsam plastik. Puitlõikelauda ma ei soovita, seda on raske hooldada ja puhastada, sa ei saa seda masinasse panna. Kraanivesi on 55 kraadi, see "ei toida sind". Sa ei hakka desinfitseerima, järelikult on lõikelaud kogu aeg must. Tööl on mul ka plastiklõikelaud. Seal on vahetatava kattega."

7 Noahoidja. "Magnet rikub seina ära, parem on väike kompaktne hoidja laua peal. Magnetiga on ka nii, et kui lähed vastu, võivad noad kukkuda. Selle hoidja ma leidsin K-Rautast. Välja näeb nagu Ikea. Kui noad on puhtad, siis see kestab päris hästi. Noad peavad olema puhtad, olenemata, kas hoidja on magnetiga või mitte."

8 Anova sous-vide-pulk. "Kas ma kasutan seda tihti? Äkki suveperioodil teen tihedamini. Külalistele. Ma võin analoogselt ka ahjus teha, panen selle 80 kraadi peale ja küpsetan madalal temperatuuril. Kas on vaja vaakumisse panna? Mitte alati. Vaakumi eelis on, et see vähendab selle vedeliku kogust, mida ei ole vaja."



Noahoidja



MIS TEEB KRAANIKAUSI MUGAVAKS? Franke kraanikauss ja segisti. Minu jaoks on kraanikausil kodus kaks kõige olulisemat funktsiooni sügavus ja laius. Sest kui ahjuplaati tahad pesta, siis see mahub siia sisse – kitsamas versioonis peaks minema duši alla pesema. Oluline väärtus on kahefunktsiooniline kraanivoolik: dušš haarab loputamiseks suurema pinna kui tavaline veejuga. Kui kraanikaussi pesta, siis loputad üle ja dušš toimib paremini."

