

## **Pavel Gurjanovi meistrikläss 23.-24. novembril 2015 koka eriala õpetajatele**

*Pavel tegi meile kahel päeval toredad koolitused. Esmaspäeval mereannid, teisipäeval erinevad lisandid pearoogadele.*

*Kõike seda, mis tegime, on raske kirja panna aga igal juhul olid mõnusad õhtud. Paras tempo ja huvitavad nipid.*

*Üritasime ühtteist, nendega koos, kes koolitustel olid, taastada seda, mida tegime (nii sõnas kui pildis), et seda kõigiga jagada vt manus.*

*Suur tänu Pillele nii organiseerimise kui mõtte eest, et Pavel võiks meile meistriklässi teha!*

*Tervitades*

*Anne*

### **23. november 2015**

#### **1. päev – Mereannid**

- **Sinimerekarbid vahuveini kastmes**
- Mitmel erinevad moel valmistatud krevetid, lisandiks **kartuli-lillkapsapüree**
- Vana Tallinnas flambeeritud kammkarbid
- **Ise suitsutatud siig**

#### Toorained

Sinimerekarbid 1 kg

Hiidkrevetid 1 kg

Kammkarbid 0,5 kg

Siiakala filee 1 filee (0,25 - 0,3 kg)

Fennel (Fenkol) 200 gr (1-2 tk )

Šalott sibul 0,5 kg

Tšilli 0,5 kg

Küüslauk 0,1 kg

Petersell 0,4 kg

Porru 2 tk

Murulauk 0,2 kg

Toiduõli 1 l

Kanamunad 6 tk

Lillkapsas 0,2 kg

Või 0,5 kg

Pikk kurk 1 tk

Kartul 0,3 kg

Peekon 4-5 viilu

Natukene valge veini äädikat

Suhkur

sool  
Pudel vahuveini

**Sinimerekarbid vahuveini kastmes (Pille ja Gerda tegid)**

Võib kasutada nii värsked kui ka külmutatud sinimerekarpe.

Toorained

Sinimerekarbid

Šalottsibul

Porru

Küüslauk

Tšilli

Vahukoor

Kala või köögiviljapuljong

Või

Toiduõli



Kuumutada õlis ja võis tükeldatud šalottsibul ja porru klaasjaks. Seejärel lisada sinimerekarbid (värsketel eelnevalt eemaldada „vuntsid“), külmutatud sinimerekarbid eelnevalt sulatada. Sinimerekarbid panna potti koos vedelikuga (see mis neil pakis on tekkinud). Keeta, kui vedelikku on vähe, siis lisada puljongit, redutseerida. Lisada vahuveini ja keeta edasi. Keemise lõpus lisada hakitud küüslauk, tsilli ja kõige lõpus vahukoor. Kuumutada, maitsestamiseks võib kasutada soola.

Head isu!

**Mitmel moel valmistatud hiidkrevetid (Maria ja Pavel tegid)**



### Vana Tallinnas flambeeritud kammkarbid (Pavel tegi ☺)

Aja pann hästi kuumaks (suitsema). Lisa õli ja kammkarbid. Liiga palju korruga panna ei tohi! Prae kammkarpe igalt poolt (NB! Keeruline protsess, sest üle praadides muutub kummiseks ja vähe praadides ei ole maitsev).

Tõsta kammkarbid pannilt ja pane pannile Vana Tallinn, lisa praetud kammkarbid ning flambeeri. Serveeri.



### Kartuli-lillkapsapüree (Krista ja Merike tegid)

#### Valmistamine

Kartul koorida ja viilutada. Lillkapsas viilutada. Kartul ja lillkapsas praadida kergelt võis, lisada vesi ning hautada pehmeks. Maitsestada soolaga. Lisada rõõsk koor. Püreestada ning suruda läbi sõela.



**Suitsutatud siiafilee, keedetud vutimunad, marineeritud kurk (Ljuda ja Irina tegid)**

Toorained

- Siiafilee
- Sool
- Vesi
- Laastud suitsutamiseks (parim tulemus õunapuulaastudega)

**Valmistamine**

Valmista soolvesi – 20 g soola 1 liitri vee kohta. Hoia selles siiafileed umb 20 minutit. Pane kombiahi 30° C ja pane valmis jää.

Suitsuta siiafileed ahjus nii: kõige ülemisel siinil jää, keskel siiafilee ja selle all laastud. Laastud panna algul põlema ja siis pritsida vett, et nad jääksid suitsema. Kontrollida aeg-ajalt, et ikka suitseks, kui ei suitse, siis uuesti süüdata. Suitsutada umbes 1 tund.

**Vutimunade keetmine**

Keeda vutimunasid 2 min 30 sek (kasuta taimerit) ja siis kohe jäävette jahtuma.



**24. november 2015**

**2. päev – Lisandid**

- **Kinoa risoto**
- **Selleri hautis**
- Kiirelt praetud spargel
- **Maapirni kreem**
- **Heinas suitsutatud köögiviljad**

Toorained

Kinoa 1 pk (0,5 kg)

Või 0,5 kg

Šalottsibul 0,5 kg

Porru 1 vars  
Küüslauk 0,1 kg  
Juurseller 1 kg  
Roheline spargel 0,5 kg pakk  
Roheline värske spinat 0,5 kg  
Maapirn 1 kg  
Porgand 0,3 kg  
Lillkapsas 0,2 kg  
Pastinaak 0,3 kg  
Õli 1 l

### **Kinoa risoto**

Kinoa 0,25 kg  
Või 0,1 kg  
Šalottsibul 0,12 kg  
Porru 0,1 kg  
Roheline spargel 0,2 kg  
Valge vein (kuiv) 0,05 l  
Rõõsk koor 35% 0,1 l  
Parmesan 0,1 kg  
Puljong



### **Valmistamine**

Kinoa pesta ja keeta 7 min.

Tükeldada šalottsibul, porru ja blanšeeritud spargli kõvem osa *brunoise* kuubikuteks. Kuumutada õlis šalottsibul, lisada porru, lisa blanšeeritud spargel. Kuumutada koos, lisada kinoa, valge vein, hautada. Lisada osade kaupa puljongit, hautada küpseks (nagu risoto valmistamisel). Lisada rõõsk koor, maitsestada. Lisada riivitud parmesan, maitsestada lõplikult.

*Sobib serveerida iseseisva roana ja lisandiks kana jt roogade juurde.*

### **Kiirelt praetud spargel (Pavel tegi)**



### Maapirni kreem (Pille ja Krista tegid)

#### Toorained

Maapirn  
Šalottsibul  
Või  
Õli  
Rõõsk koor 35%  
Sool



#### **Valmistamine**

Maapirn pesta hoolikalt koos koorega (harjaga nühkida).

Panna ahju 180°C umbes 25 kuni 30 minutit, et maapirnis olevad vitamiinid liiguksid koore alt sisse poole. Seejärel jahutada ja koorida, tükeldada väiksemateks tükkideks.

Puhastada šalottsibul, hakkida. Šalottsibul kuumutada potipõhjas õlis, tükeldatud maapirn, lisada või. Hautada maapirn pehmeks, lisada kanapuljong (võib ka köögivilja). Hautamise lõpu poole lisada rõõsk koor.

Pehmeks hautatud maapirn püreerida, maitsestada soolaga. Suruda läbi sõlea.

Serveerimiseks, et saada kaunis vaht, kaustada sifoon. (Meil läks 2 ballooni)

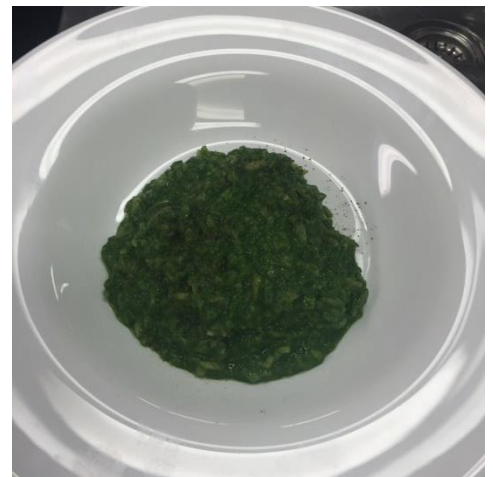
Väga maitsev.

*Sobib hästi lisandiks.*

### Selleri hautis (Valentina ja Anne tegid)

#### Toorained

Juurseller  
Spinat  
Šalottsibul  
Või  
Puljong  
Merevaik  
Sool



#### **Valmistamine**

Pese hoolikalt juurseller, koori. Tükelda seller ja šalottsibul *Julienne* ribadeks.

Pane potipõhja veidi õli ja võid, kuumuta selles kergelt selleri ja šalottsibula ribad. Lisa puljongit (nii palju, et oleks kergelt kaetud) ja hauta. Vajadusel lisa aeg-ajalt juurde puljongit. Juurseller peab saama üsna pehmeks.

Blanšeeeri spinat ja pane kohe jäävette jahtuma. Nõruta üleliigne vesi. Püreeri blenderis ühtlaseks ja lisa Merevaik või toorjuust ning püreeri veel ühtlaseks.

Enne serveerimist lisa juurselleri hautisele spinatipüree ja kuumuta korra läbi, maitsesta soola, ja veidikese pipraga.

*Sobib hästi lisandiks lambale ja teistele liharoogadele.*

## Heinas suitsutatud köögiviljad (Gerda ja Irina)

### Toorained

Porgand

Pastinaak

Lillkapsas

Hein (koduloomade / näriliste hein)

Toiduõli

Või

Küüslauk



Pese köögiviljad hoolikalt, ära koori! Aseta kiht heina GN1/1 vormi põhja, lao sinna peale terved porgandid ja paariks-kolmeks tükiks lõigatud pastinaak. Kata köögiviljad uuesti heinakihiga ja fooliumiga. Küpseta 180 kraadi juures umbes 40 minutit ja lisa lillkapsas, küpseta veel pool tundi, kuni köögiviljad on *al dente*. Alanda ahju temperatuuri miinumini (25-30 kraadi) ja süüta hein põlema umbes 15 minutit. Kuumuta köögiviljad pannil õli-või segus, maitsestamiseks võid lisada ka värsket tüümiani, rosmariini või küüslauku. Naudi!



## Mõned nipid ja tähelepanekud koolitustelt

- Pavel kasutas toidu väljapanekul ja maitsemisel väikeseid pintsette. Tundus hästi mugav ja käepärane töövahend. (Pille tegi nendest pildi ka.)



- Toidu segamisel potis (eriti püreed jms) on mugav kasutada silikoonspaatlit



- Kui on vaja püree ajada läbi sõela, siis piisab sellest kui koputada sõela (milles on püree) kergelt vastu potiserva ja lõppu jäänud massi saab mugavalt ka kulbiga läbi hõõruda.
- Hea abimees on leeklamp. Sellega saab vajadusel anda pannile lisakuumust pealtpoolt, süüdata laaste või heina ja anda suitsust maitset (sparglile) – kuigi kõikide toiduainete puhul see ei kehti, gaas võib anda ka ebameeldivalt lisamaitset.