

MAAKÖÖK



JOCASTA INNES

Inglise keelest tõlkinud
Kaja Riikoja ja Lii Tõnismann

7 VARRAK

SISUKORD

Eessõna	6
Sinu maaköök	9
Teraviljad	
Leib	20
Lisanditega leivad	36
Koogid ja küpsised	41
Pasta	52
Linnasejoogid ja õlled	63
Piim	73
Piim	76
Jogurt	80
Koor	88
Jäätis	99
Või	104
Juust	112
Kala	125
Suitsukala	133
Kuivatatud soolakala	144

Marineeritud ja võitarendis kala	149
Liha	155
Ulukiliha	159
Ahjupasteedid, pirukad ja galantiinid	162
Vorstid	177
Kuivsoolatud liha	187
Liha määrgsoolamine ja marinaadis hoidmine	195
Suitsuliha	203
Puu- ja köögivili	209
Kuivatatud puuviljad ja marjad	216
Vekitud puuvili	219
Hoidised	222
Moosid	226
Konservid	233
Želeed	235
Marjadest-puuviljadest võided	243
Marmelaad	247
Marineeritud hoidised ja tšatnid	254
Vein	266
Liköörid ja napsid	278
Register	280

EESSÕNA

Kui mu ema Jocasta „Maaköögi” kirjutas, ei elanud ta maal, vaid Swanage’i linnakeses jahedas ridamajas. Köögiaknast paistsid üle Priest Roadi Purbecki mäed, kust ta korjas veinikatsetuste toorainet – astelherneid ja leedriõisi, põldmarju ja laukaploome. Mäletan, et minu esimese pohmeluse põhjuseks oligi liigne ema valmistatud leedriõievahuveini pruukimine. Mäletan ka seda, et „Maaköögi” kirjutamine oli mõnes mõttes ohtlik, sest ema, kes tavaliselt suhtus pisikutesse üsna rahulikult, võttis botulismiohtu väga tõsiselt ning seepärast oli köök hoidisepurkide innuka steriliseerimise tõttu pidevalt auru-pilve mattunud.

Jocasta maaköök oli pigem Thomas Hardy kui Laura Ashley stiilis. Tema ema oli kunagi sigu kasvatanud ja seepärast oli ema süldi vinguva taustaga hästi kursis, kuid oli ise pigem toidu korjaja kui kasvataja. Ta ei pidanud kunagi kanu, kuid mäletan selgesti, kuidas ta korjatud seente kohal tundide kaupa piinles ja neid seeneraamatu piltidega võrdles. Ainult murumunad tundusid täiesti ohututena. Kuigi ema polnud majanduslikult päris iseseisev, mõistis ta toimetuleku tähendust. Ema esimene raamat, „The Pauper’s Cookbook”, sündis vajadusest ja kuigi see parandas pisut tema materiaalset olukorda, ei saanud ta oma maaköögis lubada Petit Trianoni lähenemist. See tähendab, et kui piimakreem ei tardunud, ei olnud pudingit, ja kui kreegitardvõie oli sitke nagu tallanahk, tuli mälumisega rohkem vaeva näha. Minu kaks nooremat õde käisid koolis autentse tikandiga Dorseti vabatalupojakleitides – mul pole aimugi, kuidas emal jätkus aega ja kannatust nii viktoriaanliku tikandi kui ka või valmistamise jaoks.

Ma ei kirjutanud seda raamatut pelgalt nostalgia pärast. Ema, kes oli alati oma ajast ees, mõistis, et modernse elu vaevuste vastu aitab tegutsemine. Praegu on raamatupoed täis hipsterite lugusid eneseavastamisest puidutremise või juustuvalmistamise abil, kuid minu ema avastas juba ammu enne seda, et õnne saladus on millegi oma kätega tegemine. See raamat pole kokku klopsitud koostöös kodundusspetsialistidega, millele on lisatud mõned pilkupüüdvad fotod. „Maaköök” toetub katsetustele, eksimustele ja praktilistele teadmistele, mis on välja koorunud kõigest, mida mu ema teha proovis, juustust veinini ja soolamisest marineerimiseni. Selle aluseks pole ludiitlik usk, milline oli tõeline mineviku maaelu, vaid uurimine, kuidas miski paremini maitseb ja, mis veelgi tähtsam, kas ise tehtud toit on odavam kui poest ostetud valmistoodang. Ta ei saanud endale Burgundia veini lubada, seepärast oli korraliku pastinaagiveini valmistamine paratamatu. Nüüd võib vein küll odavam olla, kuid see ei saa maitsta sama mõnusalt kui ise kääritatud jook.

Ma soovitan tungivalt selle raamatu retsepte proovida. See võib aega nõuda – emale ei meeldinud liiga lihtsad lahendused –, kuid ma garanteerin, et tulemus ja sellega kaasnev rahulolu on vaeva väärt. Mõte, et toidu valmistamine on meditatiivne tegevus, oleks ema naerma ajanud, kuid ma tean, et siis, kui teda vaevas stress või mure, oli tema pelgupaigaks köök. Neil lehekülgedel kirja pandud retseptid tegid ta õnnelikuks ja ma loodan, et sama juhtub sinuga.

Daisy Goodwin

2018