

# Killuke Itaaliat Õismäe külje all

REET WEINROT

Rukola on roheline salatileht, millest saab põnevaid toite teha, aga Rucola on ka söögikoht, kuhu tasub jahtima minna Itaalia maitseid.

Miks mõned restoranid on rahvast täis, kui teised viirelevad küllastajate puuduse käes? Rucola näitel võiks välja kirjutada järgmise eduretsepti: söögikoht olgu ligipääsetavas kohas, kuhu saab auto lähedalt ära parkida; tööpäeva lõunaks pakutagu seal mitmekesist valikut päevaroogasid; nädalalõpu veetmiseks aga midagi, mis hellitab maitsemeelt ja toob meelde kunagisi reisiselamusi.

Kasuks tuleb mängunurk, kus ka pisipere end lähedalt tunneb. Ja teenindus olgu sõbralik, asjatundlik ja kiire. Kindlasti meeldib igale küllastajale ka see, et salat, vesi ja leib on tasuta.

Kõik need eduretsepti koostisosad on Õismäe piiril Arctic Sport Club'i taga asuvas restoranis Rucola olemas.

## Õige ahi teeb pitsast pitsa

Itaallased, kes Rucolas söömas on käinud, on avaldanud arvamust, et kusagil köögis peavad kindlasti itaallastest kokad peidus olema, kuus muidu on saavutatud nii õige ja eheda maitsega road. "Tegelikult on siin kõik eestlaste välja mõeldud ja tehtud," ütleb söögikoha peakokk Meelis Jäger. "Eestlased teevad võib-olla Itaalia toite paremini kui itaallased ise!"

Kui mujal Itaalia sööke pakkuvates kohtades on tavaliselt ikka eesti ja muid toite ka valikus, siis siin pole midagi eri köökidest kokku miksitud. Kõik on autentne ja itaaliapäranane.

Rucola uhkus on punastest tellistest kaarega pitsaahi, mida köetakse puudega. Selliseid on Tallinna söögipaikade peale kokku kõigest kolm-neli. Puud hoiavad ühtlast soojust, millega ei saa samavõrd hästi hakkama ükski gaasi- ega elektriahi. "Küsitud on, et kas saab pitsatainast kaasa osta, tahame proovida ise kodus sama head pitsat küpsetada. Me võime müüa küll, aga peame vastama, et te ei saa kodus sama head pitsat, sest teil pole sellist ahju!" ütleb pitsameister Indrek Tumm.

"Üks asi on ahi, aga pitsatainal on ka omad saladused, mida peab teadma," lausub kümme aastat Itaalia toite valmistanud Indrek Tumm.

Tööpoolest, pitsad on siin väga maitssvad ja mehise suurusega. Pitsade hinnad on 50-109 krooni.

Ekstra söögisoovitus on Pizza Napolitana tomatikasme, *mozzarella*, anšooviste ja kaparitega – omamoodi nagu kiluvõileib Itaalia moodi.

Ka pasta keetmine pole lihtsalt, et viskad makaronid keevasse vette. Hea pasta vajab rohket vett ja minutipealt täpset keetmisaega, et tulemus oleks parajalt *al dente*.

Pasta üle aja keetmist või potti vedelema jätmist kokad endale ei luba, iga tellitud ports keedetakse eraldi valmis.

Ja kas teadsid, et *carbonaral* ja *carbonaral* on vahe? Et asjatundmatu võib sellest klassikalise peekoni ja munaga pastast tekitada munapudru, kuid et ehe ja ainuõige on siiski selline roog, kus krõmpsud spagetid on parajal määral muna-koorekastmest läbi imunud? Pastarööga hinnad on Rucolas 65-105 krooni.

## Hommikuks puder või *ciabatta*

Päevamenüü muutub iga päev. Pasta- ja pitsaportsjonid on piisavalt suured, et pärast söömist ei jääks tunnet, nagu poleks köht päris täis saanud. Peakokk Meelis Jäger paneb eriti suurt rõhku salativalikule.

Tegelikult võib Rucolast läbi põigata juba hommikul alates kella 8st, et enne tööle minekut süüa üks toekas hommikusöök – olgu selleks puder või *ciabatta mozzarella* ja salaamiga, kodujuustusalat või rikutajuustupannkoogid. Kõrvalasuva spordiklubi jõutrenni tegijatele mõeldes on hommikumenuisse lisatud valgurikas munavalgeomelett.

Toidu nautimise kõrvalt tasub ka ringi vaadata, sest kunstnik Soho Fondi maalid seintel on ka müügil.

Rucolas asub ka gurmeepoeke, kust saab endale pärast tööpäeva kodus kiiresti kokku panna kas õhtusöögi või eine järgmiseks hommikuks. Silma rõõmustab värsked pasta valik, mida valmistab üks Eestis elav Itaalia perekond. Vaid 2-3minutilise keetmist vajavate värskeste pastade hind on 45 krooni, raviolid maksavad 75 krooni.

Firmaröög on aga eriline pesto, mis pole valmistatud tavapärasel kombel basilikust, vaid - restorani nimetusele kohaselt - rukolast. Kaasa saab osta ka tavalisi eesti leiva-saia ja piimatooteid, et ei peaks enam ekstra supermarketisse minema.

Kes tahab kodus kõrgemal tasemel kokata, leiab siit näiteks jahu pasta tegemiseks. Või keeksi meenutava *panettone*, mis koos omavalmistatud *sabayone* kastmega viib keele alla. Mida ja kuidas täpselt valmistada, tasub järele uurida müüjatelt, nagu ka seda, mis veini valida. Veine on nii sajakrooniseid kui ka 1500krooniseid haruldusi.

[www.rucola.ee](http://www.rucola.ee)  
[www.sohofond.com](http://www.sohofond.com)



ROHKE RUKOLA JA BASILIKUGA PITSA.



EHTSAT PITSAAHJU KÖETAKSE PUUDEGA.



VÄRSKE RUKOLASALAT.