

Itaallaste trühvlimaagia Tallinnas

KOKKUVÕTE • Itaalia trühvlikasvatajate pere korraldas Tchaikovskys trühvliõhtusöögi.



Britt Rosen, toimetaja

20. märts 2016 12:01



Enne trühvliõhtusööki Tchaikovskys: (vasakult) peakokk Vladislav Djatšuk, Angellozzi trühvlikasvatuse peremees Emidio Angellozzi, tema tütar Vanda ja Itaalia trühvlikokk Paolo Antinori. Liial on haruldased valged trühvliid. Foto: Jaanus Lensment

Trühvliid on kogu meie elu, ütleb Itaalia trühvlikasvatajate Angellozzide perekonna pea Emidio Angellozzi, kui Tallinnas Tchaikovsky restoranis enne trühvliõhtusööki valged trühvliid kilepakist välja võtab. Need on tõelised seeneaarded, mille kilohind jääb nelja kuni viie tuhande euro kanti.

Valged trühvliid, marmorja sisuga seenemügarikud, mille isa Emidio ja tütar Vanda Angellozzi on Eestisse kaasa võtnud, täidavad restoranisaali tugeva kirbe lõhnaga. See on kirjeldamatu segu bensiniisest valgumihklist, mullast, pähklist, puravikust, muskaadist – tahab harjumist!

Kalliks ja rareetseks teeb trühvliid ennekõike asjaolu, et kulinaarseks kasutuseks sobivate trühvliite kasvupiirkond on väike, leidmine raske ja säilivusaeg napp. Sõltuvalt aastast, saagist, nõudlusest, sordist, suurusest ja värskusel võib nii mustade kui ka haruldasmate valgete trühvliite kilohind kõvasti kõikuda. «Paarkümmend grammi kaaluva musta trühvli omanikuks võib saada umbes neljakümne euroga,» toob näite Tchaikovsky peakokk Vladislav Djatšuk, kes möödunud aasta lõpus Angellozzide trühvlimajas Itaalias külas käis ja nende seente hingeelu rohkem tundma õppis.

Värsked seened aasta ringi

Angellozzide pere trühvlimaad asuvad Kesk-Itaalias mägede ja mere vahel Roccafluviones ning keskeltäbi ulatub nende seenesaak kolme tonnini aastas. «Trühvliid on meil geenides, see on meie eluviis,» ütleb Emidio, kelle pere kasvatab seeneardeid juba viiendat põlve. Nende trühvliid kasvavad tavaliselt liivakivide, liivakivide ja liivakivide vahel. Nende trühvliid kasvavad tavaliselt liivakivide, liivakivide ja liivakivide vahel. Nende trühvliid kasvavad tavaliselt liivakivide, liivakivide ja liivakivide vahel.

VIIMASED UUDISED

- 13:24 Pildid: Delphine Manivet teeb vähe kleite häbelikule pruudile
- 13:18 Pildid: Reem Acra esitles tuleva aasta pruutkleite
- 12:51 Kurvad uudised: habemed ei ole enam cool'id
- 12:10 Rassism, halb hügieen ja veel kaheksa asja, mis tapavad suhteid
- 11:30 Kuus võimalust küünte tugevdamiseks
- 11:20 Pildid: Ines Di Santo näitas moderne vindiga pruutkleite
- 11:04 Lapsevanem, karistamise asemel kuula laps ära!
- 10:53 Pildid: Gala Lahav tutvustas naiselikke pruutkleite
- 10:42 Uuring: Eesti väikelaste söömisharjumused muutuvad varakult ebatervislikuks
- 10:31 Pildid: Marchesa esitles kuninglikku mudimoodi

Kõik viimased uudised

2! Kodu Kauniks forum



Kas puupliidi sisu ehk voodri võib laduda Aseri pottseptatellisest?

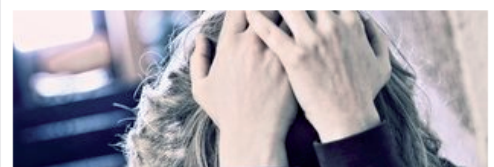
Kas puupliidi sisu ehk voodri võib laduda Aseri pottseptatellisest (PTT) või peab see tingimata šamotttelistest olema?



Vintage stiilis ja boheemlaslikud kodud

Ehk on kellelgi ideid, kuidas vähese rahakuluga sellist stiili saavutada ja kust peaksin sisustustooteid vaatama?

PEREFOORUM



avaneb seal vaatepilt, mis meenutab istandust, sest pere on tammesid saagi suurendamiseks loodusesse metsikutele juurde istutanud. See muidugi ei tähenda, et iga tamme juures igal aastal trühvleid leidub. «Oi ei! Trühvlid on kõige suhtes pirtsakad ja kunagi ei tea, kas üldse ja millise puu alt seene leiad. Teatud salapära käib trühvlitega alati kaasas,» ütleb Vanda.

Nende majapidamisest saab värsked trühvleid tänu rikkalikule mullastikule ning vahemerelisel soojadele suvedele ja leebetele talvedele peaaegu aasta ringi: valgeid trühvleid korjatakse oktoobrist detsembrini, musti talvetrühvleid detsembrist märtsini, musti suvetrühvleid juunist septembrini. Vaid aprill ja mai on delikatessi otsingutest vabad.

Nad varustavad trühvlitega restorane üle maailma. Ja kui peaks leiduma erakliente, kes kas või kodulehe kaudu enesele hinnalist seent tellida tahavad, saadavad nad pakikese DHLi kirpostiga kohale. Kui vaja, ka Eestisse. Väike osa seentest ka külmutatakse või konserveeritakse vee ja soolaga. «Kuid ei mingit keemiat ega säilitusaineid, see on meie maja reegel, kõik on öko,» rõhutab Vanda ja ütleb, et nii mõnigi trühvlilõli või -võie ei pruugi poes olla sugugi naturaalne.

Vladislav kirjeldab, kuidas temagi koos pere trühvlikoera Lizaga trühvljahil käies kilomeetreid puudesalusid läbis. Kui tamme lähistel on näha, et maapind natuke kobrutab – umbes nagu tarkav mutimullahunnik –, võib oletada, et seal midagi on, kuid ei pruugi olla. Kui aga hea lõhnatajuga koer kohta kraapima hakkab, võib trühvli leidmises kindel olla, selle spetsiaalse konksuga välja urgitseda ja koera järgmiste trühvlite järele nuuskima saata.

Kõva, ümar ja plekitu seen tähendab korralikku saaki. Vähimagi kahtluse korral lõigatakse sisu kontrollimiseks ka õhuke laast seene pinnast – sisemus peab olema terve ja marmorja mustriaga.

Omletile, kartulipudrule, pastale

«Umbes kolme tunniga sain üheksa kilo musta talvetrühvli,» meenutab Vladislav. Koju jõudnud, riivis ta nädal aega hommikuti pere munaroale musta trühvli laastusid. Tema sõnul sobib see seen lihtsate toitudega, mis seene maitset ei varjuta – kartulipuder, omlett, pasta. Kallimat valget trühvli ta kuumtöötuseks ei raiskaskski, vaid lõikaks või riiviks värskelt paberõhukeste laastudena toidule, musta trühvli aga kasutaks nii roa sees kui ka peal. Näiteks segate keedetud pasta hulka tibia võid või oliiviõli, riivite hulka trühvli ja parmesani. Kui värsket trühvli pole, sobib ka purgivariant. Isegi piisk trühvlilõli võib teha supi või kastme maitsega imet.

Roccafluvione kandi lihtsates väikerestoranides, kus trühvli pakuti eri moel, oli koka kõige suuremaks elamuseks *carpaccio* riivitud trühvli ja trühvlilõliga ning eriliseks üllatuseks magustoit, kus *zabaglione* kreem ja valged trühvlid omavahel suurepäraselt sobisid.

Angellozzid ise söövad trühvleid kaks kuni neli korda nädalas. Tihti pasta ja risoto, aga ka lihaga – see annab hea maitseleangu kõigele. Põhiliselt tehakse aga vanade pereretseptide järgi mustade talvetrühvlitega munarooma *frittata* ja maisimannatoitu polentat. Piisab mõnest grammist värsketest trühvllaastudest, et roale eriline aroomi- ja maitsebuket anda.

Trühvlipasta

Seda kergelt Carbonara stiilis pastarooma pakkus Vladislav Djatšuk Tchaikovsky trühvlilõhtusõogi, kus köögis läksid käiku Angellozzide trühvlid ja kaasa löi nende trühvlikokk Paolo Antinori.

Muu hulgas olid menüüs kammkarbid kartuli ja musta trühvli majoneesiga, hirveliha tartar musta trühvli ja sinepiga, röstitud kuningtupi musta trühvli kastmega ning muskaadi *sabayon* pistaatsiakoogi, valge šokolaadi jäätise ja valge trühvliga.

Neljale

200 g spinosini või muud käsitsi valmistatud munapastat

2 keskmist munakollast

30 g Itaalia vinnutatud sinki ehk *prosciutto*t

1 dl vahukoort

0,5 dl köögiviljapuljongit

25 g parmesanilaaste

Mis saab siis, kui lapsest loobunud mees ilmub 10a hiljem ja nõuab DNA testi ja seaduslikku isaduse taastamist?

Kas sellises olukorras võib juhtuda, et pärisisa saab õiguse isadusele? Mis seadusakt sellist nõuet üldse käsitleb? Oskab ehk keegi öelda?



Naised arutavad: Millised on parimad trennid?

Kus tennis käite ja miks just seda trenni/treeningklubi soovitate?

KIRJUTA MEILE!



Lugejamäng: kirjuta prohvetlikust unenäost ja võida Avon Dreams parfüümvesi!

ÄRA MAGA MAHA!



Vaata: need üllatavad nimed on «välja suremas»

Eestis levinud mehenimi jõudis USA haruldaste eesnimede edetabelisse (1)



Armastuse neli faasi – ja miks paljud kolmandast faasist edasi ei jõua

Viis asja, mida mees teeb vaid armastatud naise heaks

MARINI SEIKLUSED



Marin kirjutab:

Marin

0,3 dl esimese pressi oliiviõli

10 g õhukesi musta trühvli viile

40 g valget trühvlit

Lõika sink ribadeks ja prae pannil õlis läbi. Sega kokku munakollane, koor, 15 g parmesani, puljong ja musta trühvli viilud.

Keeda pasta, nõruta ja pane pannile, kus sink ja õli on juba ootel. Sega juurde ka muna-koore segu. Kuumuta segades, lisa ülejäänud parmesan ja võta pann tulelt. Serveeri taldrikutelt, riivi peale valget trühvlit ja soovi korral ehi röstitud spagetiga.

Frittata musta trühvliga

Imelihtsat Itaalia muna-rooga *frittata*t võib teha mitut moodi. Angelozzide perekond armastab seda mõistagi valmistada oma vana pereretsepti järgi trühvlitega.

Kolmele-neljale

6 muna

50 g musti trühvleid

näpuotsatäis soola

praadimiseks oliiviõli

Klopi munad lahti, sega hulka hakitud trühvlid ja maitsesta segu soolaga. Aja pannil õli kuumaks, vala peale muna-trühvli segu ja küpseta tasasel tulel 3-4 minutit. Keera suure pannilabidaga ümber ja küpseta ka teiselt poolt. Paku kuumalt.

NAINE » KÖÖK

KIRJUTA TOIMETAJALE

PRINDI

JÄRJEHOIDJA



Facebook



Twitter



E-postiga



LIITU UUDISKIRJAGA

ja ole kursis huvipakkuvate uudistega!

E-posti aadress

LITU

ARTIKLI MÄRKSIK

Angelozzi tchaikovsky trühvliid Vladislav Djatšuk

ka sina võid olla seksivigastusest. õnnestunud vahekorra üle peaks lausa rõõmustama!



KOLUMNIST RAIT KAPP



Rait Kapp:
marslaste kasutusjuhend ehk Kuidas täpselt mehi mõista

Rait Kapp: minu 20 minutit Tinderis

VIDEO



PÄEVAINTERVJU Miks viibivad ohtlikud psühhopaadid vabades? (5)



Video: politsei tabas viimase aja suurima inimkaubitsejate jõugu juhtfiguurid (3)



Galerii ja video: jagamismajanduse pooldajad avaldasid Toompeal meelt (1)

TERVIS

