

# Kokaolümpiale eelneb hull trenn!

160 kg hiidlesta, 6 kg tilli, 11 vasika seljatükki, üle 4 kg tüümiani, 460 langustiini, 600 kurki, redist ja porgandit, ligi 14 kg kukeseeni ja üle 9 kg või – täpselt nii palju toorainet on Dmitri Roozil kulunud kokkade ülimateks jõuprooviks Bocuse d'Oriks treenides.

**B**ocuse d'Or 2010 Euroopa voor toimub 7. ja 8. juunil Genfis, Šveitsis. See tähendab, et praegu on restoranide Korsaar ja BeerHouse peakokal Dmitri Roozil käed-jalad tööd täis. Kui päris aus olla, siis pole tal vist viimase kaheksa kuu jooksul olnud aega isegi sügavalt hingata, sest kõik peab võistluseks olema ideaalne.

Ideaalini jõuda on aga keeruline. Kuna Bocuse d'Oriks treenimine tähendab töötamist eritingimustes ja tavapäratu toorainega, see-kord näiteks Norra hiidlesta ja vasika-peaga, pole pääsetud äpardusteta. Et liha, kala ja kaste on põhja kõrbenud, ei üllata, kuid kord on suudetud köögis kärssama panna ka plast (hais oli kõikjal!) ning saladuslikult kombel kokajaki ja köögirätiku sisse põletada auk. «Ikka juhtub!» naerab Dmitri, olemata küll pealtnäha vana rahu ise.

## Hõrgutiste sünd

Võistlusroad, märgib Dmitri, sünnivad tal kõigepealt peas. Kui mõttel tundub olevat jumet, tähendab ta retsepti paberile üles ning annab lõpuks sellele taldrikul reaalse kuju. Just nii valmisid ka road seekord Bocuse d'Oriks etteantud toorainetest. Täpsemalt Norra hiidlestast (*Silver Sterling Halibut*) ja Šveitsi vasika karbonaadist, peast, harknäärmost ning jalgadest.

Garnituurid ja kastmed, jätkab Dmitri, tohib iga võistleja valida oma maitse järgi. Kas mõttevälgatus, milline kaste nende peente toorainete juurde sobib, sähvatas kohe? Või tuli mitu-setu ideed enne läbi proovida? «Ma arvan, et olen selles suhtes kogenu kokk, et kastme-tega väga puusse ei pane, kuid alati on vaja maitset lihvida ja viimistleda,» vastab mees.

Seepärast nii pikk ettevalmistusperiood võistlusteks antud ongi. Dmitri on selle aja sees käinud ka välismaal kütt harjutamas. «Olen harjutanud Šveitsis Bellevue Grand Palace'is Šveitsi gastronoomia *grand old man*'i härra Witzingmanni juures ja Anncy's Prantsusmaal kolme Michelini täрни koka Marc Veyra käe all. Ja loomulikult kodus Eestis treener Pierre Mathon' suunamisel ning Dmitri Demjanovi valvsa pilgu all,» loetleb tippkokk oma häid abistajaid.

Üks nõuandja on hoopis üllatav – teatrikunstnik Iir Hermeliin. Temalt õppis Dmitri kompositsiooni ja värvivaliku põhimõtteid. Sest süüakse ju, teadagi, ka silmadega. Ehk kui roog näeb taldrikul kaunis välja, tundub maitsegi etem.

## Kõik käib nagu kellavärk!

Rooz räägib, et võistluste statuudi järgi antakse kokkadele aega viis ja pool

## Võistlusroad



- Kalakandik ehk hiidlest šampanjakastme ja krõbedate krutoonidega, millel kaaslastilliga glaseeritud kammkarp musta kalamarjaga, porgandi-vanilliravioolid tšillisiirupiga maitsestatud astelpajuga ning aedviljabukett.




- Lihakandik ehk võis praetud austerservikutega täidetud vasikalihaga koos vasika rammuleemest ja tüümianist kastmega, leivagraanulites paneeritud vasikapeast koogiga ning vasika harknäärmost palliga.



- Liharog taldrikul serveerituna.

tundi, et täita toiduga, mõistagi kaunist, kaks meetripikkust vaagnat. Seejärel esitavad võistlejad oma loomingu žüriile hindamiseks ja degusteerimiseks.

Et kõik sujus nagu kellavärk, on Dmitri harjutusköök sisustatud ligilähedastel võistlusboksiga ning kõik ahjud,



**ASI KÄPAS:** Dmitri Rooz on kõvasti harjutanud ja kinnitab, et tunne on hea. «Tahan juba väga näha teisi tipptegijaid, nendega võistelda ning end proovile panna,» on mees eevil.

FOTOD: HELIN LOIK

### Tehtud mees!

Dmitri Rooz valiti Eestit esindama jaanuaris «Food For Future» konverentsil Bocuse d'Or'i Eesti eelvõistluse rahvusvahelise žürii poolt koosseisus Claus Mayer Taanist, Pierre Mathon Prantsusmaalt, Angelica Udeküll ja Vladislav Djatšuk Eestist, Fergus Henderson Inglismaalt ja Kenneth Nahrs Soomest. Rooz on varem võitnud Global Chefs Challenge'i võistlused Eestis ja kahel korral Moskvas ning saavutanud esikoha kokkade võistlustel Peterburis.

erivannid, kiirjahutid ja muu vajalik paigutatud käepäraselt parimale trajektorile. Kõik liigutused on Dmitril juba käe sisse harjutatud. Muide, trenni tehes oli tema köögis lausa kaheksa kella. Miks ometi nii palju? Aga sellepärast, põhjendab Dmitri, et assistent või treener pani

tema kõrval seistes sekundi pealt kirja, kui palju üks või teine operatsioon aega võttis. Hiljem arutati läbi, kas ja kuidas saaks kiiremini tegutseda.

«Olen kõik algusest lõpuni 25 korra läbi proovinud. Tööd oli palju, liiks juhin ju endiselt ka Korsaari ja

BeerHouse'i kööke. Kuid tänaseks olen oma tegutsemisega n-õ ajas ja tunne on hea,» kinnitab Rooz. Ärevus on aga sees küll – soov näha teisi tipptegijaid, nendega võistelda ja ennast proovile panna kasvab iga päevaga. Jäänud on ju vaid loetud päevad!

**TRIIN RAESTIK**