

Gunnel Koba, Helen Arusoo

Proua Evelin Ilves, kuidas tulite selle peale, et hakata leiba küpsetama? Kes soovitas, kes õpetas?

Ma olen lapsest saadik suur küpsetaja olnud, alatas kooke-pirukaid-saiu teinud. Lihtsalt tahtsin proovida, kuna need koduleivad, mida maitsta olin saanud, ei vastanud minu romantilisele ettekujutusele „ilma kõige õilsamast toidust, millele maha kukkumisel on loomulik suud anda“. See pidi ju ometi olema midagi väga naturaalselt ja maalähedast, samas ülimalt maitset. Kõndisin selle ideega õige mitu aastat, nii mõnigi kord olin juba leivatehase väravast sisenemas, et juuretist küsida. Siis sain aru, et enamik tööstuslikke leibu tehakse üldse ilma juuretiseta. Tervisesõber minus üha koputas tasakesi, et „ega see pärmiga tehtud rukkileib pole ikka see õige!“. Siis aga kolisin oma 3kuuse beebiga Mulgimaa metsa elama ja ühtäkki oli mul hiiglamoodi aega kõike proovida. Võtsin ette vanad ajakirjad ja ühest leidsingi õpetuse, kuidas ise juuretist teha. Eks siis proovisingi ja kohe esimese korraga kukkus õnneks välja.

Kas mäletate, mitu Teie tuttavat 7 aastat tagasi, kui leivateoga alustasite, ise kodus leiba ise küpsetas? Ja mitu nüüd?

Mitte ühtegi tuttavat ei küpsetanud. Mitu nüüd? Ei ole kokku lugenud!

Kuidas riigi külalised Teie küpsetatud leiba suhtuvad, kas nad tõepoolest ehk maitsevad ka seda? Kas sellised kingitused on haruldased?

Kui oleme saanud pakkuda, on alati maitstud ja alati on meeldinud. Isegi neile, kel üldse puudub musta leiva söömise kogemus. On ka nii läinud, et külaline on üksinda terve leiva õhtusöögi jooksul nahka pannud. Ja isegi mitmeid kordi. Meil on välismaal rida tuttavaid-sõpru, kes lausa paluvad leiba kingiks tuua, kui teavad, et kumbki meist tulemas on. Ise oleme samuti saanud kohalikust toorainest toidukingitusi – näiteks Hispaaniast, Türgist, Aserbaidžaanist,

Islandilt, Gruusiast... Need on alati erakordsed, soojad, südamest tulnud ja uskumatult maitsvad!

Kas jätate leivateo järel juuretise astjasse või panete külmkappi?

Algul panin külmkappi, aga kevadel sain Avinurme meistritelt kingiks puust astja ja seitsaadik on ta seal. Isegi selle kuuma suve elas üle, kõigest paar korda viisin teise keldrisse palavuse eest pakku, siis, kui sahvri temperatuur juba üle 25 kraadi hakkas küündima. Lõhn on astjas, muide, natuke teine – nagu noor vein. Aga leib saab imehea! Jätkugu leiba ja rõõmu!