

Kai Väärtnõu

Milline president Toomas Hendrik Ilvese kink tegi jõuluvana koti mullu eriti raskeks? Milliseid etteasteid Ärmal kinkide saamiseks tehakse ja milliseid piparkooke seal enim armastatakse?

Sellest ja muudest nende pere jõulutoimetustest jutustab Evelin Ilves.

Nagu kõik suurepäraselt teavad, on olemas kahte sorti jõuluvanasid: on päris jõuluvanad ja on need, kes jõuluvanasid mängivad. Need, kes mängivad, tuvastatakse lõpuks ikka kuidagi - olgu isa sokkide, vanaisa prillide või naabrimehe lotendavate dressipükste järgi. «Aga meie jõuluvana pole keegi veel tuvastada suutnud. Päriselt ka,» ütleb Evelin Ilves (43).

Küll on tuvastatud jõuluvana saatev päkapikk. See on kohalik rahvateatris osalev talumees. Küllap kutsub päris jõuluvana ta endale appi, kui raske töö ees ootab, usub Ärma-rahvas. Mullu oli nende kahe töö sõna otseses mõttes raske - president Toomas Hendrik Ilvese (57) kingitus võinuks kehvemal mehel naba paigast vedada. «Kadriorus on meil sangpommid, aga kes jaksab neid kogu aeg Ärmale ja tagasi vedada. Nii et jõuluvana tõi sinna ka ühe. Ta teab hästi, mida meil vaja läheb.»

Evelinile endale meeldivad kingitused, kust on näha, et keegi on sinna sisse oma hinge poetanud. Näiteks kinkis üks 11-aastane Ida-Virumaa poiss talle hiljuti imeilusad tumesiniste kuulikestega kõrvarõngad. «Nii armas, onju? Mul on üks terve karbitäis laste tehtud ehteid.» Muidugi ei seisa need ainult karbis - Evelin kannab neid õige tihti.

Etüüdid ja prelüüdid

Igal Äрма pereliikmel, sealhulgas koer Ludwigil ja mullu isegi kaisumõmmil, on oma suss, mis novembri lõpus päkapikkude ootele seati. «Muidu hakkavad meil päkapikud käima 1. detsembrist, aga vahel eksib mõni ka varem ära. Nähtud neid juba on, nii et lootust on,» muigab Evelin, kui novembri eelviimasel nädalal juttu puhume. Sussidesse poetavad päkapikud reeglina puuvilju, komme, pisikesi kingitusi. Näiteks mullu kogunes kaheksa-aastase Kadri Keiu sussi terve kari pisikesi puidust loomi - nii taluloomi kui eksootilisi kaelkirjakuid ja elevante.

Kas juba käib ka jõu- ja ilunumbrite harjutamine, et jõuluvana ees mitte häbisse jääda? Mullu mängis esileedi jõuluvanale viiulit, nii et ilunumber sai tehtud. Tänavu on plaanis rohkem jõunumbriks rõhuda.

Spagaat tuleb välja?

«Jah, on kogu aeg välja tulnud.»

Sild?

«Jah.»

Pea peal seis?

«Jah. Need on ikka kogu aeg välja tulnud, need sellised elementaarsed asjad,» ütleb ta,

selgitades, et kõik, kes kunagi võimelnud ja vaikselt uuesti venitama-painutama hakkavad, saavad vanad trikid üsna ruttu kätte tagasi. Nii et ehk tuleb just neist mõni ka jõuluvanale esitamisele.

Või siiski taas viiulimäng? Kusjuures, Evelin pole oma peres kaugeltki suurim viiulivirtuoos - Kadri Keiu õpib seda pilli juba teist aastat ja mullu teenis ta sellega pakid välja isegi vanaemale.

Tütre hobist rääkides lähevad Evelini silmad põlema. «Nad hakkavad kohe mängima, kohe bändi tegema, kohe esinema. Neil on mängurõõm, koos tegemise rõõm, jagamise rõõm. Laagrites õpivad nad folki, nii et varsti teeb ta ühe pulma ära,» naerab uhke ema. «Kui ta midagi uut õppinud on, tuleb ta ja palub, et emme, ma tahaksin sulle nüüd esineda. Evelin laulab ja imiteerib viiulimängu. Võib täitsa ette kujutada, kuidas pisike plika repertuaaris olevaid Kihnu pulmapalu ja muid regilaule viiulist välja võlub.

Kadri Keiu utsitab ka ema harjutama, koos oleks ju vahva esineda. «Aga mul oli viiuliga probleem, ma ei saanud tükk aega mängida, nüüd pean järele võtma.»

Jõulupuu oma metsast

Nagu kirikuskäik ja jõuluvana ootamine, pakub pühade ajal mõnu ka kodu ehtimine. «Novembris, kui lumi tuleb maha ja läheb külmaks, hakkab selle peale mõtlema. Olen suuresti kodukeskne inimene ja kodu kaunistamine käib muidugi pühade juurde.» Evelin kirjeldab hiljutist käiku Abakhani kangapoodi («Abakhan on imedemaal»), kust ta väljus hõbedase riidekuhja ja valge karvaga, sest kangastega olevat kõige lihtsam majale uut ilmet anda. «Sel aastal mul kohe on hõbedase isu. Kangast teen laudlinad ja veel midagi. Ja kui see karv kellelegi ninna ei lendu, võiks ju olla huvitav...» hakkavad tal ideed silme ees jooksuma.

Kui kardinad, küünlad ja muu kraam on esileedi valdus, siis kuuse tuppa too mine on alati olnud Kadri Keiu ja tema issi rõõm. «Kuuse toome alati oma metsast. Tänavu tuleb Kadrioru rahvas meile lausa talgutele ja igaüks saab oma jõulupuu,» räägib Evelin. «Oleme neid istutanud ja kõik on kasvama läinud, nii et ridu tuleb hõrendada. Rääkisime SOS Lastekülaga ja Eesti Lastekirjanduse Keskusega, et kellel veel puud vaja oleks...»

Nende enda jõulupuu, muide, pole ial olnud vildakas või väeti. «Toomas on ju vana metsaspetsialist, kõik kuused on alati väga ilusad olnud,» kiidab naine.

Rahu majas

«Ideaalne oleks nädal aega atra seada, küpsetada ja valmistuda,» ütleb Evelin jõulu-ettevalmistuste kohta. Nädal tundub tänavu siiski kättesaamatu luksus, aga kolm päeva varem õnnestub ehk siiski pihta hakata. Sest põder vajab marineerimist! «Tänu tuttavatele jahimeestele on meil sügavkülmutis alati metsloomaliha. Pühadel on aega, siis teen seda hea meelega. Kolm päeva istub praad punase veini ja ürtide sees. Siis küpsetan ära ja maitseb jube hea, tõeliselt hõrk.»

Põder meenutab Evelinile nädalavahetusel viulilaagris olnud Kadri Keiu telefonikõnet. Ta teeb seda ehedalt järele: «Tead, emme, see siin on jahimaja. Ja jahimehed tapsid põdra ära ja panid pea ukse taha...»

Arvate, et see oli paaniline kõne. Oh ei. «Ta oli täiesti rahulik!» Mõni ime, sest tütar on Evelini sõnul juba lapsest saati huvi tundnud, et kust liha ja piim tulevad, ta on näinud terve kana ja kala puhastamist. Vanemad on talle elu ringkäigud ja toiduahelad alati lahkelt lahti seletanud. «Aga no põdraped ta muidugi näinud polnud...»

Kuna aga Kadri Keiu õde, Toomas Hendrik Ilvese vanem tütar Juulia Kristiine, on juba ammu veendunud taimetoitlane, teab väikeõde ka, et süüa saab ka teistmoodi.

Evelin ei mõista lihast lahtiütlejaid hukka. «Ega inimene vajagi nii palju liha. Kui üks-kaks korda nädalas liha sööd, piisab täiesti. Valku võid saada ka piimatoodetest, ubadest-hernestest,» loetleb ta. Ärma keldris on kümmet sorti köögivilju, mida tööpäevaks alati ka Kadriorgu kaasa võetakse. Kevadeks on kelder tühi.

Küllap ei tule ühelegi eestlasele uudisena, et presidendi abikaasa on toidu puhtuse teema endale südameasjaks võtnud. «Toomas loeb ühe USA farmeri raamatut keskkonnasäästlikust elustiilist ja tasakaalustatud farmindusest ning üritab mõista, kuidas tuhande aasta pikkused traditsioonid on peaaegu viiekümne aastaga maatasa tehtud, kuidas kõik on asendunud tööstusliku toiduga,» räägib Evelin. «Just eile luges ta mulle ette, et mida rohkem sa algainetest süüa teed, seda rohkem suudad keskkonda märgata ja hinnata seda, mis su lauale jõuab. Kui tead, millest jahu tehakse, või veel parem, kuidas seda tehakse, hakkab mõistmine tagasi tulema. See ongi ainuvõimalik.

Nagu see farmer ütles: vaid läbi sinu isikliku köögi on võimalik tagasi jõuda tervisliku elustiili juurde. Aga kui su köök on n-õ kinni, oled igaveseks kinni pannud oma tee tervise juurde. Siis ei aita ükski ravikindlustus.»

Ärma jõululaudki on tervislik

Evelin puistab nagu varrukast heade jõuluroogade retsepte (vaadake neid eelmiselt leheküljelt!), annab nõu (pista näiteks tavalise hapukapsa sisse mandariine ja ananassi) ning rõõmustab selle üle, et viimaks on tal hakanud välja tulema ka valged leivad (Eesti mahe speltapüül töötab hästi).

Nipiraamatu jaoks kokkas ta valmis terve jõulumenüü ja kuulake nüüd - see võttis tal aega vähem kui pool päeva! Abikäsi polnud, kui välja arvata see, et perepoeg Luukas käis ja aitas vahepeal aina kuhjuvat mustade nõude hunnikut madalamaks pesta. Kogu selle vaaritamise vahepeal jõudis Evelin saunaski käia. Nii et kes tuleb rääkima, et lihtsam on poest valmis seapraad ja piparkoogid osta, mõelge pisut, võtke ette Evelini retseptid ja tehke järele. Kusjuures 24. detsembril ei keerle esileedi sugugi hirmsa tuulispasana pliidi ees, sest paljud neist roogadest annab ette valmis teha - põder istub marinaadis, suur verivorstitegu on maha peetud juba detsembri alguses ja Evelini lemmikstruudel püsib värskena suisa mitu nädalat. Kõik on planeerimise küsimus. «Nii et jõululaupäeval käime saunas, ootame jõuluvana, räägime juttu ja naudime nagu kõik teised pered.»

Küll aga läheb suure koogiteo tähe all esimene jõulupüha. 26. detsembril on nimelt presidendi sünnipäev ja selleks valmib igal aastal tema lemmik šokolaadikook - selline hästi šokolaadine, seest õige pisut vedel. «Mul võttis kaheksa aastat aega, enne kui sain selle päris õige konsistentsi! See pole töö-, vaid tunnetusemahukas kook,» muigab Evelin. Kui jõululaupäeval on Ärmal vaid oma pere, siis sünnipäeval hakkab külalisi voorima, Evelin saab ohtralt kokata - mitte et tal selle vastu midagi oleks! - ja elu läheb vanasse rütmi tagasi. Praegu ootab ta aga tänu jõululaupäevale kiiresse argipäeva tekkivat pausi väga. See on ju ainus päev, kus riigi esipere saab olla niisama ja nautida seda, et järgmisel päeval ei pea neist keegi kuhugi minema. «See on uskumatult hea tunne, võiks öelda isegi, et üks kõige tähtsamaid tundeid!»

Evelin Ilvese soovitused kergeteks jõuludeks

- Alusta salatiga. «See peab esimese käiguna ära tulema, mitte nii, et oh, ma võtan seda veidikene muu asja kõrvale. Salatid on ju nii head. Hiljuti Jõhvi gümnaasiumis oli nii hea värskes kapsa salat, et siinamaani meenutan. Pean minema ja retsepti küsima.»
- Taldrikureegel töötab! Evelin Ilves ütleb, et kui pidada meeles, et ka jõuluõhtul võiks taldrikus olla pool köögivilju, veerand valku ja veel veerand kartulit, leiba või makarone, ei tohiks ülesöömise ohtu olla. Nende pere on igatahes taldrikureegli usku. «Oletame, et pre-sidendil on olnud kiire päev, ta on ka palju trenni teinud, mind pole Tallinnas ja temalt küsitakse, et mida ta süüa tahab, siis ta vastab: «Liha!» Aga see tähendab ikka, et selle kõrvale peab pool olema

köögiljju. Ise järgin seda samuti kiivalt. Näiteks kui teen Kadri Keiule viis pelmeeni, löikan ikka ühe tomati sinna kõrvale.“

- Skandinaavilased armastavad süüa kõrvitsa-, porgandi- ja kaalikapüreesid. Neist võiks võtta eeskujuna, sest kõik see sobib meie jõuluroogadega imehästi. Kui püree ei meeldi, aitab ka aurutamine. Seda toidu valmistamise meetodit kiidab Evelin eriti.

- Lauale võiks tõsta seeni, hapukurke, kõrvitsasalatit - neid klassikuid näksides on lihtne ülesöömisesest hoiduda. Eriti kui võtad kõik need taldrikule ja alles siis liha juurde.

- «Ja kui hapukapsas pole tehtud suure pekikantsakaga, vaid seda on vaid maitseks pandud, võidki süüa ju juba nii palju, kui vähegi mahub.»

Mandariinide ja ananassiga hapukapsad

«Üks mu tuttav kunstnik rääkis, et tohutult hõrk roog saab, kui panna tavalisse hapukapsasse mandariinid. Mõtlesin, et proovin. Ostsin taluturul kilogrammi hapukapsaid, kus oli veidi porgandeid ka sees. Panin sinna kolm mandariini, need muudkui keesid ja keesid, aga mingit maitset ei tulnud. Kuid mandariine rohkem polnud. Siis otsustasin, et panen hoopis ananassi. Lõikasin kohe kaks suurt viilu, tükeldasin ära, natuke panin searasva ka ja podisesid kaks tundi. Ja nii hea sai! Katrin Sangla poole-teistaastane poeg võttis, ütles «Ooooo!» ja sõi seda pool taldrikut.»

Evelin Ilvese pidulik jõululaud

Muhu lomata lihad

«See pole piduroog, aga tehtud Imre Sooääre 99aastase vanaema retsepti järgi. Kui retsepti lugeda, ei usu keegi, et see võib nii omamoodi hea välja tulla, aga tuleb. Mina panin siia veel paar tera pipart ja ühe loorberilehe ka juurde. Ja et see seal ahjus istub poolteist tundi.

Lõika liha 1,5 cm paksusteks viiludeks, klopi kergelt lihahaamriga, et lihakiud pehmedada (ära tantsi õhukeseks nagu Viini šnitsli puhul). Maitsesta liha soola ja pipraga mõlemalt poolt. Kasta lihatükid riivsaia sisse ja prae kuumal pannil võiga mõlemalt poolt kuldpruuniks. Lõika sibul ribadeks ja prae madalal kuumusel kergelt klaasjaks. Soovi korral võid lisada ka veidi hakitud küüslauku. Aseta lihatükid paksu ahjupotti kihiti sibulaga. Vala üle veega, nii et liha on parasjagu kaetud ja kata pott kaanega. Küpseta 180 kraadini eelsoojendatud ahjus umbes tund kuni poolteist.

Kõige lihtsamad piparkoogid

«Kui hoiad neid ahjus 9 minutit, saad pehmed paksukesed piparkoogid, aga kui 14 minutit, saad õhukesed krõbedad rattad. Mõlemad on ühtviisi head. Säilivad õhukindlalt suletuna vähemalt kuu värskena. Häid jõulunaudinguid!»

Vahusta toasoe või suhkruga, lisa sinna vahustades muna ja siirup. Sega jahu sooda ja maitseainetega ning lisa munasegule. Vajadusel vala juurde 1-2 spl vett. Tainast peaks saama käte vahel palle voolida. Parem, kui hoiad tainast enne pool tundi külmas. Vooli käte vahel frikadelli suurused pallid (tee käed külma veega märjaks!), veereta jämedas suhkrus ning vajuta kotletitaoliseks. Kaunista tervete pähklitega (võid vaid ühe keskele panna) ja lao ahju-plaadile. Jäta iga pätsikese vahele 10 cm, neist saavad üsna laiad rattad. Küpseta 175 kraadi juures.

Nipp!

Kodumaist veini salatikastmesse

«Kogemata avastasime, et Põltsamaa Kuldne vein sobib ideaalselt roheline salati juurde käivatesse kastmesse. See annab mõnusa magusa maitse. Ja hapukapsastesse, sinna proovige ka.»

Tähtsad Ärma asjad!

Vihad sügavkülmutis

Presidendi peres on kõik suured saunasõbrad, avaldab Evelin Ilves. «Kui nädalavahetusel Ärmal oleme, käime vahel iga päev saunas.

Reedel, laupäeval, pühapäeval ruttu ka veel enne Tallinna tagasi sõitmist.» Sel aastal on neil esimest korda isegi vihad sügavkülmutis. «Need on meil toidukile sees. Kui võtad välja ja paned korraks külma vette, on need kohe nagu uued. Kahe minutiga on värske viht valmis!»

Lilled õitsevad talvel!

«Kui praegu Ärmale sisse astud, oleks õhus nagu eriti peen parfüüm,» muljetab Evelin Ilves. Seda tänu lilledele, mis talvel õitsevad -mida jõulukaktused, hibiskus ja orhideed praegu väga lahkelt ka teevad. Isegi apelsinipuu puhkes Ärmal äsja teist korda õide. Suvel tegi ta seda ka, muudkui kasvatas ja kasvatas isegi vilja, aga viimaks kukkus see, totsti, maha. Oli nõrk veel. Aga nüüd õitseb mis mühiseb. «Kõik see loob hästi omapärase meeleolu. Tõmbad veel paksud kardinad õrnade heegeldatud asemel ette ja oled nagu pesas.»