

Koplimäe talu speltajahu läheb tipprestorani saiateoks

SH saartehaal.ee/2011/01/12/koplimae-talu-speltajahu-laheb-tipprestorani-saiateoks/

Ain Lember

January 12, 2011

Saaremaal ainsana speltanisu kasvatava Koplimäe talu toodangu suurim tarbija on mainekas Pädaste mõisa restoran naabersaarel Muhus.

Pädaste mõisa ja Tallinnas tegutseva restorani Neh peakokk Peeter Pihel ütles Saarte Häälele, et Pädaste köögikontseptsioon näeb menüü koostamisel ette Läänemere saartelt pärineva kvaliteetse tooraine kasutamist ning mõistagi sobib selleks Koplimäe talu toodang. "Puhas õnn meile, et selline tore tootja meie enda külje all asub. Väga kvaliteetne jahu on neil," kiitis Peeter Pihel.



KODUMAINE: Pädaste mõisa peakokk Peeter Pihel peab oluliseks kohaliku tooraine kasutamist.
Foto: Raul Vinni

Peakoka sõnul on ta Koplimäe talus ise kohal käinud ja kogu veskiasjandust oma silmaga näinud. "Mis saab olla sellise asja vastu, kui sa näed, palju hoolt ja armastust inimesed sinna sisse panevad," rääkis Pihel, kes kasutab Põide taluniku speltanisu jahu restorani klientidele saia valmistamiseks. "Olgu Pädaste mõisa restoran või Neh Tallinnas, igal õhtul on Koplimäe mahespeltast tehtud sai laual," kinnitas peakokk.

Põide vallas asuva Koplimäe talu peremees Olev Müür ütles Saarte Häälele, et Pädaste mõisa restoranid on üksikliendina tema jahu kõige suuremad tarbijad. Lõviosa talu toodangust läheb siiski turundusühingu Eesti Mahe kaudu mandrile erinevatesse kauplustesse. Saaremaal speltajahu järele erilist nõudlust ei ole, ehkki Kuressaare Turuköögis oli speltal möödunud suvel täiesti arvestatav läbimüük, rääkis Olev Müür.

Üle 40 krooni (ca 2,7 €) kilogramm maksva jahu ostjad on sageli jõukamad suvesaarlased, kes tulevad ise talusse kaubale järele. "Kes tahab küpsetada, see võtab püülijahu, ja kellel on väiksed lapsed, need ostavad mannat," osutas Müür, kelle sõnul hakkas talu nüüd püüli ja manna kõrval ka täisterajahu pakkuma. Olev Müür selgitas, et ennekõike ostetakse speltanisu tooteid tervislikkuse pärast, aga samas on speltajahust küpsetised hea maitsega. "Ikka palju parema maitsega kui tavalisest jahust, tal on tõesti omapärane maitse," kinnitas Müür.

Koplimäe talu peremees ütles, et Saaremaa mahetootjate hulgas on märgata järjest suuremat huvi speltanisu kasvatamise vastu. "Nähakse, et on võimalik sellest midagi teha ja sellest ka tulu saada," põhjendas talunik. Eialgu on speltanisu kasvatamist pärssinud asjaolu, et Eestis pole speltanisu seeme veel sertifitseeritud ja seemet käiakse toomas Saksamaalt.

Speltanisu on üks vanemaid kultuurtaimi, mida on kasvatatud umbes 9000 aastat. Vahepeal tootlikumate sortide vastu välja vahetatud spelta on tuntud optimaalse toimeainete (vitamiinide ja mineraalainete) sisalduse poolest, temas leidub ka immuunsüsteemi parandavaid ja elujõudu turgutavaid aineid. Speltajahu kerkimisomadused on kehvemad kui tavalisel nisul, kuid maitse on väga meeldiv. Samuti talub organism speltanisu paremini kui tavalist nisu, s.t selle "töötlemine" on organismile kergem.