

Lõputuil maitsete ja aroomide otsinguil Hiiumaa naine toob kokku välismaiste väiketootjate parimad palad

Need, kes on elanud sügaval nõukogude ajal, teavad, mida tuli olematu toidukaupade valiku juures ise leiutada, et midagi lauale saaks. Kui kapis leidis võid ja leiba ning sügavkülmikus üks siga, siis oli juba hästi ja söögitegemine võis alata. Poest saadavatest jahvatatud või purustatud maitseainetest pidime enamasti kõige igavama soola, pipra ja suhkruga läbi ajama. Tänapäeval on maitseainete maailm aga palju rikkalikum, millest sündivate aroomide ja maitsebuketide mõju meie meeltele on raske ülehinnata.

Inimesed on nutikad. Ka ühes Hiiumaa kodus kasvatati ja valmistati toona kõike, millest saab süüa-juua teha – sealihajangerjakonservist koduveinini välja. Seal kasvas üles ka nüüdseks gurmeetoodete valmistamisele ja eriliste maitseainete maaletoomisele pühendunud **Handgurme** perenaine **Merike Kandar**. Ta ütleb enda kohta, et tundis juba väike tüdrukuna ema ja vanaemasid nende toimingutes aidates just söögivalmistamisest erilist naudingut ja rõõmu.

Merike on loomult looduslaps – näpud mullas, et kasvatada ise köögivilju, millest hoidiseid valmistada. Samas leidis ta, et kui tema siin kodumaal toidu kasvatamist nii naudib ja ka kohalike väiketootjate tegemistega juba hästi kursis on, siis miks mitte tutvuda sarnaste inimestega teistestki riikidest ja tutvustada nende maitseid, kelle jaoks on toidu ise kasvamine loomulik eluviis.

Nüüd, neli aastat hiljem saabuvad mitmest Lõuna-Euroopa riigist Eestisse Handgurme poodi väiketootjate käsitsi korjatud BIO maitseained ja erilised piprad, mille kasvatamisse ja mille eest hoolitsemisse on pandud piiritu armastus. Nende tooteid müües toetab Merike ka perekondi, kelle sissetulekuallikaks on kohviubade ja maitseainete kasvatamine.

Valikus on midagi iga toidunautleja jaoks. Kes on näiteks proovinud suitsutatud paprikapulbrit? Merike avastas selle Hispaanias ja see sobib nii pastakastmete, juustude kui ka köögiviljade maitsestamiseks. Või mekib teile hoopis suitsutatud pipar pöök-



Handgurme pakub:

- Handgurme väiketootjate kohviube 6 riigist
- Prantsuse tippkokkade valmistatud puljongipõhjasid
- BIO märki kandvaid maitseaineid, kastmeid, hoidiseid ja moose

puuga? Valik igal juhul kutsub maitsema ja külla minnes kaasa võtma.

Hoidiste tegemine suve lõpus ja sügise hakul on midagi sellist, mis käib eestlasega samamoodi kokku nagu *croissant* pariislasega. Seega ei ole

mõtet vaielda nendega, kellel on jälle kindlasti vaja midagi keldrisse viia. Neile aga, kel pole aega või kes on kodumaise juba kõik ära proovinud, pakub Merike näiteks Lõuna-Itaalia valge arbuusi sinepit, mis sobib ideaalselt kõikide juustude juurde!

Sügisese viirushaiguste hooaja lähenedes on kindlasti hea mõte proovida, kas Itaaliast Amalfi rannikult pärit ürtidega sidruniviilud oliiviõlis aitavad tervena püsida!

Prantsusmaal Alsace'i piirkonnas toodetud **puljongipõhjad** on kana, looma või kala kontidest või koorikloomadest ja köögiviljadest keedetud puljongist toodetud ekstraktid. Tooted ei sisalda kunstlikke säilitus- ja värvaineid, gluteeni, hüdrogeenitud rasvu (palmiõli) ega VEEsid.

Merikesel on Handgurme valikus väga väikeste kohviistanduste kohviomad, millest osa kannavad Bio märki. Veel üks väga oluline nüans: kohviube röstitakse erilisel meetodil, et säiliks puhtad ja unikaalsed maitseid. Handgurme perenaine teeb ka **kohvikoolitusi**, et pakkuda hea ja puhta maitsega kohvi saladusi.

Kasuta
sooduskoodi
Handgurme4 ja saad
Handgurme e-poes
20% soodustust.

Pakkumine kehtib
11.–18. oktoobril 2023.
www.handgurme.eu