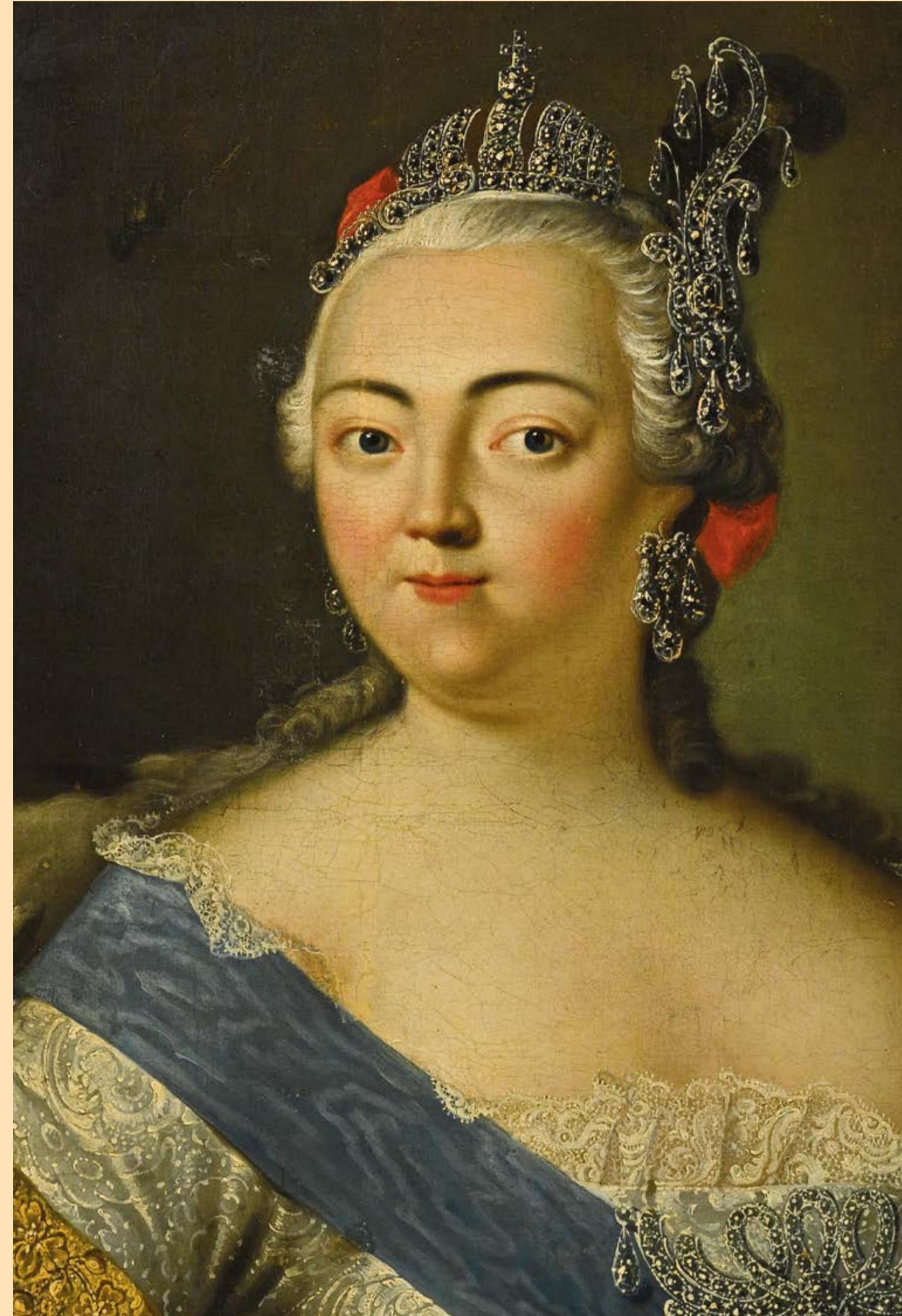


Vene vodka - legendid ja ajalugu

Russian vodka - legends and history



Keisrinna Jelizaveta (1709-1762)
Empress Elizabeth (1709-1762)

Destilleeritud alkohoolse jõogi tüüp, mis sarnanes enim tänapäeval vene keeles *vodka* nime all tuntud kuulsale vägi-jõogile, saabus Venemaa 14. sajandil. Aastal 1386 töid Genova saadikud *aqua vitae* („elu vesi“) esimest korda Moskvasse ning tutvustasid seda suur-vürst Dmitri Donskoile.

Legendi kohaselt tegi 1430. aastal üks Chudovi kloostrist pärit munk nimega Isidore Moskva Kremlis esimese Vene viina retsepti. Tänu erilistele teadmistele ja destilleerimiseks vajalikele seadmetele sai temast kõrgema kvaliteediga uut tüüpi alkohoolse jõogi autor, „Leivaveini“, nagu seda algelt nimetati, valmistati pikka aega ainult Moskva suurvürstiriigis.

Kuni 18. sajandi keskpaigani oli viin suhteliselt madala alkoholisaldusega ega ületanud 40%. Seda jooki kirjeldati mitmete erinevate terminitega nagu näiteks „pöletav vein“, „leivavein“ või lihtsalt „vein“.

Esmakordsest kasutati kirjapandult sõna *vodka* ametlikus vene dokumentatsioonis selle tänapäevases tähinduses keisrinna Jelizaveta välja antud ukaasis 8. juunist 1751, milles määritati kindlaks, kes võib piirritusetehaseid omada. Viina tootmisest saadud maksud said Tsariri-Venemaa rahanduse oluliseks osaks, moodustades kohati kuni 40% riigieelarve tuludest. 1860-ndateks sai viinast paljude venelaste lemmik tänu valitsuspoliitikale, mis soodustas riiklikult toodetud viina tarbimist.

Aastal 1863 tunnistati valitsuse viinatootmise ainuõigus kehtetuks, mis põhjustas hindade languse ning tegi viina kättesaadavaks ka madala sissetulekuga kodanikule. Aastaks 1911 moodustas viin 89% kõigist teistest tarbitavatest alkohoolsetest jookidest Venemaa. See tase on 20. sajandi jooksul veidi kõikunud, kuid on siiski jätkuvalt kõrge; viimaste hinnangute kohaselt on see 70% juures.

Moskva, 17. sajand
Moscow, 17th century



Suurvürst Dmitri Donsko (1350-1389)
Grand Duke Dmitry Donskoy (1350-1389)



A type of distilled liquor close to the one that would later become generally designated by the Russian word *vodka* came to Russia in the late 14th century. In 1386, the Genoese Ambassadors brought the first *aqua vitae* ("the water of life") to Moscow and presented it to Grand Duke Dmitry Donskoy.

According to a legend, around 1430, a monk called Isidore from Chudov Monastery inside the Moscow Kremlin made a recipe of the first Russian vodka. Having a special knowledge and distillation devices, he became an author of the new type of alcoholic beverage of a new, higher quality. This "bread wine" as it was initially known, was produced for a long time exclusively in the Grand Duchy of Moscow.

Until the mid 18th century, the drink remained relatively low on alcohol content, not exceeding 40%. Multiple terms for the drink are recorded, most commonly, it was referred to as "burning wine", "bread wine", or simply "wine".

The first written usage of the word *vodka* in an official Russian document in its modern meaning is dated by the decree of Empress Elizabeth of June 8, 1751, which regulated the ownership of vodka distilleries. The taxes on vodka became a key element of government finances in Tsarist Russia, providing at times up to 40% of state revenue. By the 1860s, due to the government policy of promoting consumption of state-manufactured vodka, it became the drink of choice for many Russians.

In 1863, the government monopoly on vodka production was repealed, causing prices to plummet and making vodka available even to low-income citizens. By 1911, vodka comprised 89% of all alcohol consumed in Russia. This level has fluctuated somewhat during the 20th century, but remained quite high at all times. The most recent estimates put it at 70%.



Kalamarja seostatakse eelkõige lüssuse ja rikkusega. Kuigi kallis, pakutakse Venemaal ja teistes Ida-Euroopa kultuurides tihti kalamarja eriliste sündmuste tähistamiseks, pulmades, rikkalikel söömingutel. Kasutakse nii tuuramarja (must kaaviar) kui lõhemarja (punane kaaviar) ning must kalamari pole tingimata punasest üle.

Caviar is associated with luxury and wealth. In Russia and other Eastern European cultures, though still expensive, caviar is commonly served at holiday feasts, weddings, and other festive occasions. In Russia, the concept generally includes both sturgeon roe (black caviar) and salmon roe (red caviar), the former not necessarily superior to the latter.



Restoran La Boheme
La Boheme Restaurant

Viin ja kalamari-parim kooslus

Vodka and Caviar-a wonderful pairing

Viin ja kalamari on üks ajatumaid ja endiselt trendikamaid gastronoomilisi kombinatsioone. Tänu kohapealsele viinatootmisele ja Vihula mõisa omanike tihedatele suhetele Vene tsaari õukonnaga, pakuti viina ja kalamari Vihula mõisas juba von Schubertite perekonna ajal. Täna jätkab restoran La Boheme mõisa peahoones seda ajaloolist traditsiooni.

Vodka and caviar is one of most timeless and most trendy gastronomic combinations. Due to the production of vodka at Vihula Manor and the close relationship between the manor's owners and the Russian Imperial court, vodka and caviar were commonly served to guests here during the times of the von Schubert family. Today, La Boheme Restaurant in the Main Manor House continues this historical tradition.



The word caviar originates from the Turkish *khavyar*, first appearing in print in English in 1591. Dating back over 200 million years to prehistoric times, sturgeon has been a part of the Middle Eastern and Eastern Europe diet for most of man's history.

The Roman author Pliny the Elder wrote that a fanfare of trumpets announced the arrival of a platter bearing sturgeon at a famous banquet celebrating Rome's defeat of Carthage. The statesman and philosopher Cicero noted that "this is a fish for only a few choice palates".



Europe was introduced to the salty fish eggs relatively late – in the 14th century, when Venetian merchants came back from their journeys to the Black Sea carrying barrels of the foreign delicacy.

Caviar is, simply, sieved and lightly salted sturgeon roe. The four main types of caviar are Beluga, Sterlet, Osetra, and Sevruga.

The rarest and costliest is from the beluga sturgeons that swim in the Caspian Sea, which is bordered by Iran, Kazakhstan, Russia, Turkmenistan and Azerbaijan. Beluga caviar is prized for its soft, extremely large (pea-size) eggs. It can range in color from pale silver-gray to black. It is followed by the small golden Sterlet caviar, once reserved for Russian czars, Iranian shahs and Austrian emperors. Next in quality is the medium-sized, gray to brownish Osetra, and fourth in the quality ranking is smaller, gray Sevruga caviar.

Kaaviari ajalugu

Caviar's History

Sõna „kaaviar“ (paljudes keeltes „kalamari“) päritineb türki sõnast *kawyar* ning on esimest korda mainitud inglisekeelses kirjasõnas aastal 1591. Tuurakala ajalugu algab eelajaloolistest aegadest rohkem kui 200 miljonit aastat tagasi ning tuur on olnud kindlal kohal Lähis-Ida ja Ida-Euroopa toidulaual läbi inimkonna ajaloo.

Antiikautor Plinius Vanem kirjutab, et fanfaarid teatasid tuurakalast lookas liudade saabumisest kuulsal banketil, mis tähistas Rooma võitu Kartago üle. Riigimees ja filosoof Cicero märkis, et „see on kala vaid valitud suudele“.

Euroopasse jõudis soolatud kalamari suhteliselt hilja – 14. sajandil, mil Veneetsia kaupmehed tulid tagasi oma reisidel Mustale merele, tuues kaasa tünnitäite kaupa võõramaist delikatessi.

Kaaviar on lihtsalt sõelutud ja kergelt soolatud tuuraka la mari. Neli peamist kaaviari tüüpi on beluuga, sterlet, osetriini ja sevrjuuga.

Haruldaseimaks ja kalleimaks on Kaspia merest pärit beluuga tuur. Kaspia merega piirnevad Iraan, Kasahstan, Venemaa, Turkmeenia ja Aserbaidžaan. Beluuga kaaviari hinnatakse selle pehme tekstuuri ja väga suurte teradega (hernesuurust) marja tõttu, selle värvus võib varieeruda heledast hõbehallist kuni mustani. Beluuga kaavariile järgneb väike kuldne sterlet kaaviar, mis ammustel aegadel oli vaid vene tsaaride, iraani šahhide ja austria imperaatorite laudadel. Kvaliteedi järgi järgmisel kohal on keskmise suurusega ja halli kuni pruunki värvusega osetriini kaaviar ning neljandana tuleb väikeseteraline hall sevrjuuga kaaviar.



Peeter I asutas kaavari müügiks aastal 1695 kaubandusesinduse Venemaal Astrahanis

Peter the Great, the first Tzar to have created a Caviar trading office in the Russian City of Astrakhan in 1695

