

PEAKOKK

Indrek Tiisk



Indrek Tiisk, Vihula Mõis

Kes sa oled ja kust tuled? Räägi veidi oma perest ka.

Minu nimi on Indrek Tiisk, olen sündinud, kasvanud ja koolis käinud Tartus. Varajastes kahekümnendates tõi elu Tallinnasse ja nii olen Põhja-Eestisse ka jäänud. Abikaasa Kati on pärit Lääne-Virumaalt ja tema kaudu olen ka ise siia kanti sattunud ning oma elu ja tegemisi jagama hakanud Harjumaa ja Lääne-Virumaa vahel. Meie peres kasvab 3 poega, Kaur, Oskar ja pesamuna Otto. Vanused vastavalt pingereale 12, 10 ja 3.

Kust oled saanud huvi köögikunsti vastu?

Söögitegemise vastu on huvi olnud juba lapsepõlvest. Koos vanaemade ja emaga sai tihti nädalavahetustel köögis askeldatud. Ilmselt selline teadlik huvi tekkis põhikooli lõpuklassides, kuid otsus minna kokaks õppima tuli veidi juhuslikult. Mäletan, et soovisin õppida skulptuuri Tartu Kunstikoolis, kuid jäin konkursiga välja. Kokaeriala oli kuskil kõrva taga mõlkunud, kuid valjusti välja, ka enda jaoks, ma seda öelda ei sõendanud. Katsetele toonasesse Tartu Tööstuskooli läksin kellelegi midagi ütlema ja nii see teekond alguse saigi.

Milline on sinu esimene mälestus toidu tegemisest?

Sellele mõeldes tuleb millegipärast meelde küpsisetort. Koolis käima hakates tuli koju jõudes endale tihti ise süüa teha ja seda aega tuletab mulle eriti meelde munapraadimise ning musta pipra lõhn. Ilmselt oli praemuna minu tolle aja leivanumber.

Kas sul on eeskujusid?

On ikka! Imetlen Anti Lepikut tema sihikindluse ja eesmärkide poole püüdlemise pärast. Pidev enesetäiendamine ja areng võiks teda hästi iseloomustada. Lisaks Eero-Olavi Kippa, kelle juures olin praktikant ja hilisemas elus on olnud au põgusalt tema sous-chefina töötada. Eero töökus, pühendumine ja teadmised kulinaariast on muljetavaldavad. Suurest maailmast olen lugenud tänaseks siit ilmast lahkunud Anthony Bordaini teoseid ja pean neist ning temast lugu. Eks neid eeskujusid on teisi ja palju. Imetlen kokkasid, teenindajaid ja teisi taustajõude, kes oma tööd teevad suure pühendumusega ja armastusega.

Mida pead toidu valmistamisel oluliseks?

Raske on välja tuua, mis on kõige olulisem. Hea toidu valmistamiseks peab olema kõik parim ja asjad õnnestuma. Alates kvaliteetsest toorainest, oskustega kokast, korras tehnikast ja nii edasi. Vähem oluline pole ka see, et süüa tehtaks hea tujuga ja võimalikult stressivabalt. Ka toidunautija ehk klient pole vähem oluline, sest kui tulla restorani suure mure ja paha tujuga, ega siis ka parim toit maitsev pole. Ühesõnaga hea toidu küpsetamiseks peavad kõik koostisained olema parimad ja omavahel klappima.

Kas sulle meeldib kodus süüa teha? Kes teie peres süüa teeb ja mis on sinu lemmiktoit?

Ikka meeldib! Pole kindlat reeglit, kes just süüa teeb. Tihti on selleks abikaasa, aga ka poisid on juba nii suured, et teevad oma katsetusi köögis. Enam-vähem kindlalt paigas on see, et pühapäeva hommikul teen mina pannkooke. Kindlat lemmiktoitu on keeruline välja tuua. Mulle meeldib nii palju erinevaid asju proovida ja nautida. Eri aegadel on erinevad lemmikud. Kindel on see, et kui toit on hästi tehtud, siis seda ma hindan ja nautin.

Kas sulle meeldib väljas söömas käia? Mis on sinu kriteeriumid toidukoha valikul?

Meeldib! Pole mingeid kriteeriume. Vahel tahan midagi uut ja põnevat proovida, vahel otsin lihtsalt ideid. Eriti tore on, kui saab meeldivas seltskonnas mõnes huvitavas ja uudes kohas süüa.

Mida ootad Vihulalt?

Olen nädala Vihulas ringi saanud vaadata ja mulle meeldivad eelkõige siinsed inimesed, nii töötajad kui külalised. Tundub, et võrreldes pealinnaga käib siin kell ja aeg veidi omas rütmis ja on rohkem aega oma tegemisi analüüsida ja sättida. Soovin, et see mõnus rütm ja positiivne energia, mida siiani tundnud olen, jätkuks ka edaspidi.

Mida soovid Vihulale enda poolt anda?

Plaan on kiiresti sisse elada, tunnetada ja aru saada, kuidas mõisa elu käib ning ise selle vääriliseks saada. Vastavalt oma oskustele ja kogemustele püüan leida parima viisi, kuidas omapoolne panus mõisale anda.