



Tartumaa toidupiirkond 2025

Maitseelamused
Võrtsust Peipsini

Merlette

Magusate suupistete valmistamine inspireerituna Tartumaa toiduajaloost

Merlette nime all pakub kondiitritooteid ettevõtte Muusträsta OÜ, mille asutas 2017. aastal kondiiter Merle Jakobson. Oma maitstva kondiitrikunstiga tuntuks saanud Merlette töötas välja Tartumaa toiduajaloost inspireeritud magusad suupisted, mis leidsid Tartumaa toidupiirkonna sündmuste raames väga hea vastuvõtu.

Magusate suupistete valmistamine, tuginedes piirkonna toiduajaloo uurimustest leitud põnevatele teadmistele kujuneski ettevõtte tootearenduse uueks nurgakiviks. Merlette innovaatiline lähenemine peitub oskuses siduda minevikust tuttavad tövõtted, retseptid ja kohalikud toorained uudseks lähenemiseks, mis sobitub moodsa köögi maitsetega.

Tartumaa toiduajaloo uuringud üllatasid kondiitriettevõtet faktidega, mille kohaselt oli selles piirkonnas juba ammustel aegadel saadaval huvitav ja eksootiline tooraine, samuti kasutati retsepte, mis sarnanevad klassikalistele prantsuse kondiitriretseptidele. Nii sai 2025. aastal valminud mahukas toiduajaloo uurimus aluseks Merlette uudsete magusate suupistete väljatöötamisele kohalikust toorainest. Ettevõtte koostööpartneriteks olid kohalikud toidutootjad ja Tartumaa Arendusselts.

Kondiiter Merle Jakobsoni käe all valmisid Tartumaa toidupiirkonna suursündmusteks kolm magusat suupistet: metspähkel & astelpaju, õun & mesi, rabarber & vaarikas. Esmapilgul tavalised maiused muudab innovaatilisteks just lähtumine piirkonna toiduajaloost, samuti kohaliku toorme ning traditsiooniliste tövõtete kasutamine uudsel moel, et pakuda uusi maitsekombinatsioone.

Esimese magusa ampsu – metspähkel & astelpaju – valmimiseks andsid tõuke meso-liitikumist ehk keskmisest kiviajast pärit leiud, mis tõendavad, et tollal söödi Tartumaal palju metsaande, ka pähkleid, mida kuivatati talveks. Hilisemad rauaaja leiud sisaldavad samuti sarapuupähklite koori. Olulise nüansi lisas 19. sajandi lõpu põllumeeste ajakirjast pärit „Walgete koogikeste“ retsept, mis viitab valmistusviisi sarnasusele prantsuspärase *dacquoise*-biskviidiga. Uudse suupiste koostis: sarapuu-*dacquoise* biskviit Natty sarapuupähklivõidest, sarapuu-šokolaadi kröbedik, sarapuu *mousseline*-kreem, Seljamaa talu astelpajumoos, Luxvegi õieke.

Teise magusa suupiste – õun & mesi – loomise lähtekohaks oli keskajast pärinev teadmine meega kauplemisest ning sellest, et importvürtsidega maitsestatud road olid Tartumaa pidulaulal seisuks kohustus. Tartumaal ulatub õunte kasvatamise algus 16. sajandisse ja hansakaupmeeste kaudu jõudsid Tartusse ka luksuskaubad, näiteks mandlid. Uudse suupiste koostis: muretainas õietolmuga, mee-mandlikreem, õunatäidis kardemoniga, Viinamärdi talu *ricotta* vaht, meekrõps, Luxvegi õieke.

Kolmanda magusa ampsu – rabarber & vaarikas – kujundas info, et keskaegsetel välja-kaevamistel on leitud erinevate metsamarjade, näiteks vaarika seemneid. Keskaja alguse Tartumaa toitumist iseloomustasid ka imporditud vürtsid. 19. sajandi lõpu põllumeeste ajakirjast leitud „sjelee“ keetmise retsept andis inspiratsiooni vaarika-looriks. Rabarber oli 20. sajandi alguses kodumajanduskoolide retseptide oluline koostisosa. Uudse suupiste koostis (gluteeni- ja laktoosivaba): vaarikabesee Kaimi Linnutalu vutimunadest ja Marjamaa talu vaarikajahuga, rabarberižele vürtsidega, vaarikavaht, rabarberi-mündi loor A. Le Coqi limonaadist Lust ja Lillepidu, Luxvegi õied.

Tänu sellele kogemusele väärtustab Merlette nüüd oluliselt rohkem oma piirkonna toidu-ajaloo tundmist kui ka kohaliku tooraine kasutamist. Mõistagi tõuseb koostööst kasu kõigile osapooltele ja piirkonna külalistele, seega kogu Tartumaa toidupiirkonnale tervikuna. Ettevõtte loodab, et teisedki toidutootjad saavad tootearenduseks tõuke toiduajaloo uuringutest, varasemalt tuntud toorainetest ja isegi töövõtetest, et neid ammuseid väärtusi tuua rohkem tänasesse päeva.

Huvi korral võta ühendust ja uuri lähemalt!

Merle Jakobson, Muustrastas OÜ kondiiter ja koolitaja

tel +372 513 6034

e-post merle@merlette.ee

merlette.ee



Kaasrahanud
Euroopa Liit



Eesti
tuleviku heaks

