



Kristiine tegusaim korteriühistu asub Linnu teel

Kristiine linnaosa hooaja viimasel korteriühistute infotunnil tunnustati parimaid korteriühistuid ja valiti aasta tegusaim korteriühistu. Selleks osutus Linnu tee 1 ühistu, mille 22 korteri elanikud on pikeemat aega tegelenud elamu ja hoovala korrastamisega.



Keskraamatukogu lugejatele on avatud Naxose videokogu

Keskraamatukogu lugejatele on avatud videokogu Naxos Music Library, mis toob koju rikkaliku valiku klassikalise muusika kontserte, balleti- ja teatrietendusi ning muusika- ja kunstidokumentaale. Muusika kuulamiseks pakutakse ka džässmuusika andmebaasi Naxos Music Library Jazz, milles on muusikat kokku üle 180 000 albumi. Kodust lahkumata saab Eesti kirjastuste e-raamatuid laenata e-raamatukogust ELLU ning võrkeelseid e-raamatuid, ajakirju ja audio-raamatuid OverDrive'i e-raamatukogust. E-kogusid saavad keskraamatukogu lugejad kasutada tasuta. Sisselogimisel on kasutajatunnusteks isikukood ja Minu ESTERI salasõna. Lisainfot saab raamatukogu veebilehelt ja e-posti aadressil naxos@tin.lib.ee



Kampaania kutsub pakkuma pudelivee asemel kraanivett

Tallinna linn, hotellide ja restoranide liit ja AS Tallinna Vesi alustasid kampaaniat, mis kutsub ühinema keskkonnast hoolivaid toitlustustevõtjateid, kes pakuvad linlastele ja oma külalistele joogiks pudelivee asemel kraanivett. Kraanivee joomise populaarsus on linlaste seas aasta-aastalt kasvanud, Tallinna Vee hinnangul on sellele kaasa aidanud nii pidev teavitustöö kui ka tarbijate kasvav keskkonnateadlikkus. Veebilehel www.vesikraanist.ee on võimalik näha algatusena ühinenud toitlustasutusi.

Tallinn muutub nädalaks hea toidu paradüüks

Ivo Karlep

ivo.karlep@tallinnlv.ee

Restoranide nädalal saab soodsa hinnaga maitsta grillitud maisikana kuskussi, metsaseente ja veinikastmega, magustoiduks aga Pavlova kooki suvemarjadega.

Vanalinna restoran Sõe küpsetab oma nimele vastavalt toitu sütel. «Iidsetest aegadest on kõige maitsevamat toitu valmistatud sütel, mis sai ka otsustavaks meie restorani nime valimisel,» selgitas peakokk Pavel Gurjanov. «Oleme võtnud kohaliku tooraine oma menüü alustalaks – liha, juurviljad, juustud, teraviljad on pärit siitsamast Eestist. Toetame niiviisi kohalikke talunikke ja paneme avastama meie maa maitsete mitmekesisust.»

Restoran Sõe on üks 37 restoranist, mis osaleb tänavusel, koroonapandeemia tõttu 11.-17. juunile lükatud restoranide nädalal. Iga osalev restoran pakub kahekäigulist lõuna- või kolmekäigulist õhtusööki kahes hinnakategoorias. Valida saab kahekäigulise lõunasöögi, mis maksab 10 eurot, või kolmekäigulise 20-eurose õhtusöögi. Kallimas kategoorias on aga 15-eurone lõuna ning 30-eurone õhtusöök.

Leib valmib enda ahjus

Sões on 15-euroseks lõunasöögiks võrtsikas veisetartar, mis on valmistatud Märjamaa veise välisfileest ning Eesti metsadest korjatud ja marineeritud seenest. Lisandiks saab Andre talu juustu ja marineeritud sinepiseemneid. Keele viib ilmselt alla ka pakkumise juurde kuuluv madalal temperatuuril küpsetatud Pähkla talu forell koos



Toidutegemine on kunst ning Janek Villermanni restoranis Loft & Ürdid saavad külalastajad selle sündimist jälgida. Scanpix

varajase kartuli, marineeritud fenkoli salati ning kalapuljongi kastmega.

Üks osalev restoran – Loft & Ürdid – asub rahulikult ja lummas paigas Kadriorus. «Nagu meie nimigi ütleb, ei puudu menüüst kunagi ürdid,» ütles peakokk Janek Villermann.

Restoran on avatud kõõgiga, nii et külalastaja võib kokkade tööd einet oodates

jälgida. «Kvaliteetse toidu tekkond algab hoolikalt valitud toorainest,» selgitas Villermann. «Iga

hõrgutisest, mis lauale jõuab, õhkub suurt pühendumust ja armastust toidu vastu. Lisaks küpsetatakse igal hommikul restoranis ise leiba ja tehakse valmis morss.»

Peakokk on ise aastaid maailmas ringi rännanud ning ka

kaugematest kultuuridest ja tavade inspiratsiooni ammutanud. Hoolega kogutud ideid ning kogemusi jagab ta nüüd restoranikülalastajatega. Restoranide nädalal pakub Villermann lõunasöögiks kergelt soolatud lõhet avokaado ja buffalo mozzarella, pearoaks aga on raviolid pardiliha ja kõrvitsaga. Õhtusöögi huvilised võivad 20 euro eest maitsta grillitud maisikana kuskussi, metsaseente ja veinikastmega. Magusaks on Pavlova suvemarjadega.

Taskukohase pakkumiseproovimiseks on palju võimalusi. Külalastajad ootavad mitmed vanalinnas, kesklinna, aga ka mujal, näi-

Toetame Eesti toiduaineid kasutades kohalike talunikke.

KLANDORF: Linnaaiad lausa kutsuvad näppe mulda pistma

Aivar Jarne

aivar.jarne@tallinnlv.ee

«Lapsed hoiavad kasvuhoonetaimi eriti õrnalt, sest ka kasvuhoone ise on õrnast materjalist. Nii sisendame neile juba varakult, et aiandus vajab hoolitsust ja helust,» rääkis Rõõmutarekese lasteaia õppealajuhataja Vivika Vahealu.

Toom-Kuninga tänaval asuva Rõõmutarekese lasteaia õppeaeda tutvustanud Vahealu rääkis, et aiatöö entusiasm on haaranud nii kasvatajaid kui ka lapsi. «Teeme aias kõike koos ja suure innuga,» lausus ta. «Lapsed ei karda enam käsi mullaseks teha, kui näevad, et nende endi mulda pandud seemnetest kasvavad kord päris porgandid, kurgid või lilled. Sööme ise oma aias kasvatatud juurvilju ning saame hakka ka komposti tegemisega.»

Lasteaial on lisaks peenrakastidele, kus kasvavad isegi taliviljad, ka oma kasvuhoone, mil-

les sirguvad tomatid. «Lapsed hoiavad kasvuhoonetaimi eriti õrnalt, sest ka kasvuhoone ise on õrnast materjalist. Nii sisendame neile juba varakult, et aiandus vajab hoolitsust ja helust. Ja kõik see tasub kuhjaga ära, kui toidulaul on meie endi kasvatatud aiasaadused,» selgitas Vahealu.

«Linnaaiandus kogub järjest populaarsust,» tõdes abilinnapea Kalle Klandorf pealinna rohelse nädala lõpu puhul linnaaedu küllastades. «Kogukonna- ja õppeaiad annavad igale linnaelanikule võimaluse näpud mulda pista ja aiandusest rõõmu tunda.»

Linna üks eesmärk on juurutada rohelist mõtteviisi ja tõsta linnaelanike keskkonnateadlikkust. «Ühine tegutsemine aitab kaasa kogukonnatunde kujunemisele ja tugevnemisele,» mainis Klandorf

Tallinna eri linnaosades võib lugeda kokku juba 19 kogukonnaaeda ja 92 õppeaeda. Mitmes neist käinud Klandorf lubas, et linn aitab jätku-



Rõõmutarekese lasteaia kasvuhoones tunnevad tomatid end hästi.

Albert Truuäär

valt uusi aedu rajada ja praeguseid hooldada.

Mustamäel asuva Kännukoke kogukonnaaia hooldaja Liine Toomse, kes peab samas raamatukogu juhataja ametit, ütles, et nende uus aed tegutseb talgute korras. «Igal laupäeval kogunevad kogukonna huvilised kokku ning siis jagame omavahel ära, kes valmistab istutuskastid, kes kobestab mulda, kes istutab taimi,» rääkis ta. «Huvilisi tuleb

juurde ning nüüd peab vaatama, et jätkuks ikka materjali, millest kaste ehitada.»

Kännukoke aia eestvedajaks on MTÜ Ökoteadlikkuse Klubi, mille üks juhte Aili Vimm hoiab silma peal ka Ehitajate teel asuval Mustamäe aial. See aed paisab teiste seas silma sellega, et kasvuhooned püstitasid sinna NATO sõdurid. «Nad tegid need kiiresti ära ilma mingi palumiseta. Meie pusiks nendega vist tä-

teks Kadriorus asuvad söögikohad ja isegi teletorni restoran. Tallinna restoranide nädalal korraldab MTÜ juhatus liige Hans M. Breuer ütles, et sarnaselt maailma suurlinnadega korraldavad ka Tallinna parimad restoranid sel juba traditsiooniks muutunud üritusel tähistama ühte linna lat kui hea söögi ja suurepärase restoranide seitsmepäev. «Tallinlasi ootab ees nädalal on täis avastusi, meeldivaid muusikaid,» tähendas ta. «Tänu suurepärasele hinnale on võimalik lastada ja võrrelda suurimaga eri restoranid. Tallinna restoranide nädala korraldajad soovivad, et nii kohalikud elanikud kui ka turistid tunneksid, et on personaalselt kutsutud nädalal ma Tallinna restoranide pakkumise sionaalset taset ja külalislah-

Võimalus aidata kannatajaid

Juba kümme aastat tagasi avatud restoranide nädalal on toimub kaks korda aastas, kevadel ja sügisel. Küll aga tegeletakse roonaaeg ettevõtmises koostööd. «Osalejate nimekirja seekord pisut lühem kui eelmisel,» selgitas Breuer. «Pakkumised restoranid on kahjuks piiratud oma üksed sulgema ja niisugused nedki ei olnud valmis veel. remal üritusel osalema võimalus mahus uksi avama.»

Niisiis on külalastajatel võimalus kriisi käes kannatanud restoranidele aidata. Külalastajate nädalal osalejad pakuvad vastavalt oma köögi ja toidulaudadele enda esindusmenüüd, mis põhinevad praegusest tunduvalt soodsamast hinnaklassist. Osalejate pakumised ja nende pakkumised saavad tutvuda ning laua ette võtta ürituse kodulehel www.linnarestaurantweek.ee