

Stažeerimine  
restoranis „Franzia“  
24-28.05.2021

Tere, seekordse stažeerimise sooritasin Narva-Jõesuu restoranis „Franzia“ ajavahemikus 24-28 mai 2021. Soovisin näha uusi ja erinevaid võimalusi, kuidas saan end kokatöös arendada ning õpitut hiljem oma töös ära kasutada ja õpilastele edasi anda. Kui ma restorani jõudsin siis toimusid ettevalmistused suviseks hooajaks. Nagu me teame siis suvi on toitlustuses väga kiire aeg ning ilma korraliku ettevalmistuseta võib toimuda ääriselt suur häving. Restorani peakokk ja omanik Indrek Kõverik tutvustas mulle menüüd. Sain ülevaate, mida restoran serveerib ja millist toorainet kasutab. Hea oli tõdeda, et tooraine, millest toitusid valmistatakse on väga värske. Tooraine (liha, kala, jne) hangitakse lähedal asuvatelt Narva ja Jõhvi turuplatsidelt. See tegi kadedaks, kuna meil Valgamaal värsket liha ja eriti kala pole praktiliselt võimalik hankida. Kuna restoran on tegutsenud juba mitmeid aastaid, siis uurisin Indreku käest, kuidas on ta suutnud vastu pidada antud raskes olukorras, mis meil riigitasandil toimub, selgus et „Franzia“ on väga suur püsikliendibaas ning inimesed külastavad neid ilmaoludest hoolimata. Seda nägin ma ka ise, kui ühel päeval keset paduvihma tuli restorani 8-liikmeline jalgratta seltskond, kes nautisid head sööki ja jooki kuni restorani sulgemiseni.

Nagu eelnevalt mainisin, oli minu soov näha midagi uut ja teistsugust ja seda enda jaoks sobivas võtmes talletada. Ühel tööpäeval tõi Indrek spetsiaalselt mulle puhastamiseks ja ettevalmistamiseks 5 kg haugi. Selgus et saada kätte ilus puhas haugifilee, tuli sooritada pisike kirurgiline operatsioon, mida ma polnud kunagi ise teinud. Olgu siinkohal mainitud, et näiteks lõhest ilusate fileede portsjoneerimine on kordades lihtsam. Kuid kasutada Eesti lõhe asemel haugi, on kindlasti palju huvitavam. Veel toodi mulle ettevalmistamiseks tuulehaugi, räime, meritinti.

Mul avanes võimalus teha cateringi üritust admiral Bellingshauseni ekspeditsiooni jaoks. Minu konkreetset toidud algusest lõpuni olid rabarberi-hapukoorekook ja grillitud köögiviljade salat veiselihaga. Samal ajal kui tegime cateringi ettevalmistusi oli avatud ka restoran ja saime jooksvalt teha a la carte tellimusi.

Kokkuvõttes oli väga hariv ja meeleolukas stažeerimine. Nägin, kuulsin, kogesin palju uut. Kui satute Narva-Jõesuusse, siis soovitan külastada ja nautida head sööki ning jooki restoranis „Franzia“

Erko Ruukel