OTT KILUSK

NAGU SÜLDIKEEDUVESI

K U L I N A A R N E D Ü S T O O P I A

kahes vaatuses

lavastaja
KAILI VIIDAS

kunstnik
LIINA UNT

laulude autorid
FELIKS KÜTT
OTT KILUSK
JAANUS MEHIKAS

muusikaline kujundaja
FELIKS KÜTT

valguskunstnik
MARGUS VAIGUR

Esietendus 1. augustil 2020 Endla Teatri Suures saalis

Lembit PEETER TAMMEARU

Leo STEN KARPOV

Ilja TAMBET SELING

Selma KARIN TAMMARU

Alma FATME HELGE LEEVALD

Vilma IREEN KENNIK

Agnessa KLEER MAIBAUM

Paul OTT RAIDMETS

Heino NILS MATTIAS STEINBERG

Rainer SANDER REBANE

etenduse juht ja rekvisiitor ANU HÖVEL

helimeister SIIM ROHTVÄLI

valgusmeistrid IVAR PITERSKIHH ja MARGUS VAIGUR

kostümeerija KÄRT ALTJÕE

grimeerijad SIRLE TEEÄÄR ja KARINA PAJUNURM

vastutav lavameister LAURI ALLIKAS

kujundusideede ja tehniliste lahendustega abistasid
Kaido Päästel, Kaido Torn, Silvi Kard, Ester Kasenurm,
Urve Kasenurm, Urve Enne, Epp Mõts, Sirle Teeäär,
Andrus Jõhvik, Lauri Allikas ja Viljar Viik

SAATEKS

Ühel kenal märtsikuu päeval, kui meie senine elu pea peale keerati ja teatri suvised plaanid nagu noaga läbi lõigati, leidsime, et aeg on küps uue näidendi kirjutamiseks, sest midagi muud polnud niikuinii teha. Mõte oli ju kena, aga ega näidendid tühjalt kohalt ka sündida saa. Ikka on vaja ainest, läbivat ideed, aga mis peamine – mõttesähvatust, mis kogu masinavärgi käima lükkaks.

Kui olin mõned päevad haledalt vingunud ja endamisi hambaid kiristanud, viskas Kaili minu kirjutuslauale Peeter Kardi „Kehva aja kokaraamatu", et näh, loe seda! Kodurahu huvides hakkasin siis seda luitunud kaantega ja kummaliste illustratsioonidega vihikukest sirvima ja sähvatus tuli! Peale vahvate ja leidlike toiduretseptide ning nõuannete kumas nonde ridade vahelt vääramatut optimismi ja sooja kardilikku huumorit. Paistis lausa, et nood kehvad ajad, mille jaoks elu näinud Peeter Kard meid ette valmistas, polegi nii mustad ja lootusetud, vaid pigem rõõmsameelsed ja eluterved, kus kellelgi pole kuhugi kiiret, sest kuhugi polegi ju minna. Pole rahamuresid, sest raha ei olegi ja keegi pole kellestki halvem või parem, kuna kehvad ajad on kehvad kõikide jaoks. Justkui väikesed deemonid kasvasid minu pähe tegelased, kes iga päev nende vahvate retseptide abil toitu valmistavad, rõõmustavad, kurvastavad ja armastavad, ning mis kõige tähtsam – igas olukorras oma väärikuse säilitavad, tegemata suuremat välja koduaia tagant algavast maailmakurjusest, mis tumeda horisondina meie kõigi elusid varjutab. Miskipärast lugesin Kardi kokaraamatute kõrvale ka 90ndate esoteerilist ajakirjandust ja mis seal salata, sirvisin üht vana erootikaajakirjagi. See lektüür avaldas näidendi kangelastele sootuks isevärki mõju ja asi läks aina hullemaks. Varsti, suutmata tegelasi vaos hoida, kaotasin nende üle igasuguse kontrolli ja ei jäänudki üle muud, kui kohusetundliku kroonikuna panna kirja kõike seda, mida nemad juba niikuinii tegid. Tulemus sai kirju nagu süldikeeduvesi.

Aitäh, Kaili, kes sa oled iga päev minu kõrval! Aitäh, Peeter Kard, kes sa oled kusagil kaugel! Aitäh Endla rahvas, et te selle loo olite nõus lavale sättima ja suur ning sügav kummardus kõigile neile, kes seda lugu vaatama tulevad, sest muidu poleks asjal üldse mõtet!

Ott Kilusk
autor

Ühel kenal märtsikuu päeval, kui meie senine elu pea peale keerati ja teatri suvised plaanid nagu noaga läbi lõigati, oli selge, et edasi samamoodi minna ei saa ja et kindlasti oleks vaja täiesti uue lavastuse peale mõtelda. Aga ega lavastus tühjalt kohalt ka sündida saa. Ikka on vaja ainest, läbivat ideed, aga mis peamine – näitemängu, mis kogu masinavärgi käima lükkaks. Ehk Otti!

Kui olin mõned päevad näinud haledalt vinguvat ja endamisi hambaid kiristavat näitekirjanikku, vestelnud skaibi vahendusel Ago Andersoniga grillvorstidest ja suitsuräimedest, välgatas mu peas hämar mälestus Peeter Kardi „Kehva aja kokaraamatust". Poetasin selle ettevaatlikult Oti kirjutuslauale, et palun, ole nii kallis, loe seda! Minu rõõmuks hakkaski ta seda luitunud kaantega ja kummaliste illustratsioonidega vihikukest sirvima ja ... näitemäng tuligi! Kiiresti ja hoogsalt. Peale Kardi toiduretseptide ning nõuannete kumas nonde ridade vahelt vääramatut optimismi ja sooja Kiluski huumorit, mis oli segi paisatud millegi kivirähkiliku, lutsuliku, ukumasingliku ja tammsaarelikuga. Selle teksti serva alt piilus samaaegselt kübeke õudust, naturalistlikku olmet, pulbitsevat elu ja maailma lõpmatust. Justkui väikesed deemonid hakkasid tegelased minu silme all põimuma, nende sabad läksid sõlme, tunded ja soovid ähmastusid. Äkki ei olnud enam stseene ja piire, kõik hakkas keema kui üks suur pada süldikeeduveega. Ja töö võis alata!

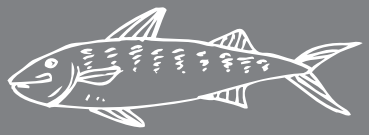
Lavale jõudsid ühed kummalised aga samas täiesti tavalised inimesed, kes on jäänud ühe koha peale tammuma, kes otsivad armastust ja leppimist, võibolla elu mõtet, nad on armsad ja naljakad, suure südame ja egoga. Nad elavad tahumatusest sündinud kummalises vaikelus, mis hingab oma vaikset argist elu, mille taustal keerlevad väga suured sündmused. Žanrimääratluseta lavastus on põiming tragikomöödiast, säästuesoteerikast, ulmeromantikast, kööginaturalismist, kodusest operetist, erootilisest ja mitte-erootilisest inimesest ning jumal-teab-millest. Lavastus ei taha tõmmata piire hea ja halva, siinpoolse ja sealpoolse vahele – lavastus räägib sellest, et tegelikkuses neid piire ei eksisteeri. Kõik on kogu aeg ja korraga siin ja praegu pööraselt naljakas ja lõpmata kurb. Me elame maailmas, kus kurbus teeb nalja ja nali teeb kurvaks. Vastuolulisuse tasakaalupunkti otsides balansseerib inimene pidevalt elu asisuse ja tühjuse piirimail, aga tegelikult on maailm ju kummist, venides täpselt nii nagu liigub meie fantaasia. Me oleme liiga suured ja kohmakad, et mõista molekule ja liiga väikesed, et näha tähtede taha. Ja nii me siis õitseme ja kõduneme oma keskpärasuse skaalal, mõistmata, et me polegi maailmanabad. Aga ometi loodame, et saabub see kirgastav hetk, mil hüüame siiras lootuses tuleviku särasse „Ahhaa!!!"

Ma ei tea, miks Ott luges kokaraamatute kõrvale ka 90ndate esoteerilist ajakirjandust ja sirvis kümneid erootikaajakirju. Tõesti ei tea! Igal juhul aitäh sulle, Ott, et sa seda tegid! Lisaks olen ma lõpmata tänulik kõigile endlakatele, kes on aidanud selle lavastuse sünnile kaasa rohkem, kui oleks kunagi oodanud! Kummardan nii teie kui publiku ees!

Kaili Viidas
lavastaja

Kuidas soolata räimi?

Räimi soolatakse tervelt või rapitult. Ühe kilogrammi räimede kohta arvestatakse üks kuhjaga klaas soola. Räimed segatakse soolaga ja laotakse tihedalt soolamisnõusse. Kaladele asetatakse vajutis ja säilitatakse külmas ruumis.



Kuidas valmistada vürtsikilu?

Sügiseste räimede hulgas on tavaliselt küllaldaselt kilusid. Need võib välja valida (kilu kõht on saagterav) ja valmistada vürtsikilu. Purgipõhjale pannakse loorberileht ja puistatakse veidi soola ja kilurohtu (seda tuleb küsida tuttava kaluri käest, sest koduseks kilurohu segamiseks puuduvad meil vürtsid). Kilud laotakse, pead-sabad vaheldumisi, kõhud ülespoole purki. Iga kihi vahele puistatakse soola ja veidi kilurohtu. Kui purk on täis, siis pannakse kiludele loorberileht ja puistatakse peale ülejäänud sool. Hoitakse külmas.

Kuidas keeta sülti?

Süldimaterjal on soovitatav „seamaitse“ eemaldamiseks panna üheks ööks külma vette likku. Soovitatav on vett 2-3 korda vahetada. Pärast leotamist tuleks vajaduse korral süldimaterjal lõplikult puhastada, panna keedunõusse, valada peale külm vesi, et liha oleks kaetud, ja lasta keema. Eemalda vaht, lisada pisut soola ja keeta hästi vaiksel tulel 4-5 tundi. Liha võib lugeda pehmeks siis, kui seajalad hakkavad lagunema. Sülti võib keeta ka kauem, sest mida vaiksemal tulel sült keeb, seda maitsvam see saab. Tunnike enne keetmise lõppu lisatakse süldile vürtsid (pipar, piment, loorber), poolitatud sibulad, seller, petersell ja maitsestatakse lõplikult soolaga. Sibulaid ei pruugi väga põhjalikult koorida, sest sibulakoored annavad süldile ilusa värvuse.

Kuidas valmistada kodupuskarit?

Salaja – sest puskari valmistamine on meil seadusega keelatud. Meie sihiks on aga hoopis kodupiirituse valmistamine, millest puskari- ehk fusoolõlid on eemaldatud. Piirituse tooraineks võivad olla suhkur, kartul ja teraviljade linnased. Kääritamiseks kasutatakse pärmi, ehk selle puudusel metsikule pärmile elutingimuste loojana herneid, tomatipüreed jne. Kõik vahekorrad tuleb määrata katseliselt või uurides erialast kirjandust. Käärinud, veega segatud toore valatakse pärmilt ära ja destilleeritakse. Pärast seda toimingut saame toorpiirituse ja destillatsiooni lõpul eralduva „puskariõli“. See õli on suurepärane ravivahend liigeste määrimiseks. Ravimi tõhustamiseks lisatakse puskariõlile peenestatud hobukastani seemneid ehk –mune ja lastakse paar nädalat seista. Piiritus puhastatakse lõplikult puusöega (tavaliselt kasutatakse kasepuusütt).

Kuidas valmistada kohvi?

Omal ajal soovitati meie vanaemadel oakohvile lisada viljakohvi ja sigureid, sest puhas oakohv oli liiga kallis. Väga halbadel aegadel keedeti kohvi kooritud, leotatud, kuivatatud, pruunistatud ja jahvatatud tammetõrudest.

Kuidas valmistada suhkrupeedi siirupit?

Suhkrupeedi tükke võib aurutada ka tavalises mahlaaurutis. Sel juhul vajab suhkrupeet 2 - 3-tunnilist aurutamist. Meski kurnatakse ja pressitakse läbi tiheda riide. Kuumutatud peetidele valatakse veel pool endisest veekogusest ja kuumutatakse teist korda. Kuumutatakse ja kogu saadud mahl valatakse laia nõusse. Enne siirupi aurutamist saab seda selitada ja eemaldada kõrvalmaitsed. Seda tehakse värskelt kustutatud lubjaga. Ühe ämbritäie peedimahla kohta lisatakse 1-3 sl lupja.

Kuidas valmistada pätsakuid?

Taigna valmistamiseks läheb tarvis muna, soodat ja pisut jahu. Taignale lisatakse tilgastunud piima või piimasuppi, pudrujääke, kergelt käärima läinud aedviljasuppi või ühepajatoitu ja muud käepärast. Vajaduse korral lisatakse pisut vett, et taigen saaks hapukoore paksune ja praetakse kuumas suvalises rasvas (muidugi toidurasvas) lusikapannkoogid. Süüakse kõigi käepäraste söögikõlblike lisanditega.

Kuidas teha nõgese ja naadisuppi?

Noored nõgesed ja naadid pesta ja keeta väheses vees pehmeks. Lasta jahtuda ja hakkida peeneks. Hakitud mass lisada keevale puljongile ning keeta. Valmis supile võiks lisada kuumutatud jahu (kõlbab ka riivleib vanast kannikast) ja maitsestada soolaga.

Eelnevatel lehekülgedel toodud retseptid pärinevad Peeter Kardi „Kehva aja kokaraamatust“, mille „Perona“ kirjastus 1991. aastal ilmale tõi. Soovitame nii seda kui teisi Peeter Kardi kokaraamatuid otsida hästivarustatud raamaturiiuleist, sest väärt nippe ja maitsvaid retsepte jagub neis ka vähem-kehvematel aegadel katsetamiseks.

Lavastuse plakati fotod näitlejatest tegi Andres Adamson,
toidupildid pildistas Sander Rebane.
Kava koostas Ott Kilusk, kujundas Ilona Rääk.

ENDLA TEATER
AASTAST 1911

lavastusjuht Andrus Jõhvik
pealavameister Kaido Päästel
vanem-lavameister Ando Loosaar
lavameistrid Lauri Allikas, Fred Laur, Jaan Laur, Janek Lipponen, Sergei Peetso
dekoratsioonide valmistajad Kaido Päästel, Viljar Viik
butafoor-dekoraator Kaido Torn
tekstiilide värvija Anu Heinsalu-Diževski
kostüümiala juhataja Ester Kasenurm
kostüümide õmblejad Urve Kasenurm, Urve Enne, Epp Mõts
grimmiala juhataja Ivi Smeljanski
grimeerijad Sirle Teeäär, Karina Pajunurm
kostümeerijad Kärt Altjõe, Kairi Õisma
inspitsient-rekvisiitorid Anu Hövel, Astrid Kivila, Silja Koppel
heliala juhataja Siim Rohtväli
helimeistrid Tarmo Jürgens, Janek Vlassov
valgusala juhataja Margus Vaigur
valgusmeistrid Kasper Jürimäe, Karmen Tellisaar, Ivar Piterskihh
videoala juhataja Argo Valdmaa
videomeister Elar Palmiste
muusikajuht Feliks Kütt
turundus- ja kommunikatsioonijuht Mari-Liis Pärn
trupijuht Aigi Veski
peaadministraator Ain Miilberg
haldusjuht Kaido Lüll
dramaturgid Anne-Ly Sova, Ott Kilusk
peakunstnik Liina Unt
loominguline juht Ingomar Vihmar
teatrijuht Roland Leesment

SA Endla Teater 110. hooaeg
Keskväljak 1, Pärnu 80010
kassa 442 0666, info 442 0667
www.endla.ee

Teatri toetajad ja koostööpartnerid:

Tänud Kirsi perele!