

Pirita TOP Olümpiakeskus

Olümpiatule väljak, Purje 8
E-N kell 8.30–20.00,
R kell 21.00
L kell 10.00–21.00,
P kell 20.00
vigrikohvik.ee



Laevakujuline olümpiakeskus valmis 1980. aasta Moskva olümpiamängude raames Tallinnas toimunud purjeregati jaoks.

OLÜMPIANOSTALGILINE VIGRI

Tallinna Olümpiapurjekeskuses suve hakul ukсед avanud kohvik Vigri sisekujundus loob meeldiva silla 1980ndate olümpianostalgia ja tänapäevase vegankultuuri vahel. TEKST: AILI ERMEL || FOTOD: TERJE UGANDI



Kohviku sisekujundajad Age Lenk ja Janeli Kurvits ning keskel kohviku omanik Helen Rea.



Kohviku koridoris eksponeeritud püsifotonäitus on tagasivaade keskuse hiilgeaegadele.

1980. aasta olümpiaregatiiks valminud Pirita olümpiapurjekeskuse autorid on arhitektid **Henno Seppmann**, **Peep Jänes**, **Avo-Himm Loover** ja **Ants Raid**. Spordikompleksi peahoone esindab seitsmekümnendate aastate lõpu hilismodernistlikku arhitektuuri, laevakujuline hoone mõjub tänapäevalgi sportlikult ja uhkelt.

Tallinna purjeregati maskoti – hülgepoiss Vigri järgi nime saanud kohvikusse pääseb Pirita jõe äärde jäävalt lipuväljakult. Kohviku sisekujunduse autorid **Janeli Kurvits** ja **Age Lenk** otsisid inspiratsiooni omaaegsetest suveolümpiamängudest ning tagasivaade 1980ndatele mõjutas neid lahendama ruumide kujundust retrovõtmes ja hoidma alles maja ehitusaegset hõngu.

Kohviku menüü ja kontseptsioon põhinevad perenaise **Helen Rea** enda söögieelistustel ning elustiilil. Vegankohviku toidud on vabad loomsetest toorainetest. Kohvi saab kaera-, soja- või India pähkli piimaga; jäätised, koogid ning teised küpsised on kohvikus kõik taimset päritolu. Veendunud taimetoidu propageerijana on perenaisele oluline, et tooraine oleks värske, vähe töödeldud, kodumaine ja hooajaline. Kohviku road on värvilised, esteetilised ja väga isuäratavad. «Värvid on tervis» võiks olla selle kohviku moto!

Sisearhitektide projekt valmis paari kuuga, kuid pingeline ehitustöö kohviku avamiseks kestis pool aastat, kuna alustada tuli nullist. Ruume polnud põhjalikult remonditud viimased 30 aastat. Ehitus-



Vigri on koduks ka RS Sailors purjetamisklubile ning klubi auhinnaarhivad on eksponeeritud kohviku tagaseinas. Diivani valmistas Eesti mööblitootja Mang.

↑ Roheline toon on inspireeritud TOPi hoone fassaadist ja keraamilised plaadid Leo Rohlini väärtuslikust pannoost TOPi ujula seinal, mis on tänaseks üle värvitud.

tööde käigus eemaldati vanad ripplaud ja välja tulid toredad betoonkonstruktsioonid, mis värviti valgeks ja jäeti katmata. Avatud laed «tõstavad» ruumi ja mõjuvad tänapäevaselt ning värselt. Näha on jäetud nüüdisaegne ventilatsioonitorustik. Betoonlakke kinnitatud raamidele on paigutatud tänapäevane üldvalgustus.

Kohvik koosneb kahest erinevast ruumist, mida eraldab koridor ja mis on sisustatud skandinaavialikult lihtsalt. Vasakul asub *buffet*-ala ja paremal saal, mida saab pimendava kardinaga eral-



Kuldne piim ehk tervisest pakatav kurkumipiim (1966)

KAHE TASSI IMEJOOGI JAOKS LÄHEB VAJA:

- 1,5 tassi riisipiima (vm taimset piima)
- 0,5 tassi või rohkem kookospiima (šõltuvalt maitse-eelistustest)
- 0,5 tl kardemoni
- 0,5 tl vanillipulbrit
- 1 tl kurkumipulbrit
- 1 jupp tükeldatud ingverit
- näpuotsatäis musta pipart
- soovi korral Cayenne'i pipart

Kuumuta pliidil piim ja lisa kurkumipulber. Sega ühtlaselt kollaseks. Lisa segule ülejäänud vürtsid ja kuumuta pliidil veel umbes 5 minutit. Vala tassi, lase natuke jahtuda ja naudiv! Tervisest pakatava kuldse kurkumipiima kõrvale sobib suurepäraselt Vigri kookose-mandlitruhvel.



Mustika-šokolaadi toorkook, 1,5 kg (1984)

PÕHI:

- 200 g datleid
- 250 g pähklisegu
- 25 g toorkakaod
- näpuotsatäis soola

INDIAPÄHKLIKREEM

(kaks eri maitsega kihti):

- 120 g / 120 g India pähkleid
- 50 g / 50 g sidrunist pressitud mahl
- 200 ml vett
- 40 ml / 40 ml agaavisiirupit
- 200 g mustikad
- 50 g / 50 g kookosõli
- 4 g / 4 g agar-agar pulbrit

Eri kihtide koostisosad mikserdatakse omavahel kokku ja lisatakse järk-järgult koogivormi. Selleks et kook hoiaks oma vormi, kasuta kookosõli ja agar-agar pulbri (mis on taimne alternatiiv želatiinile) kombinatsiooni. Purusta koogipõhja koostisosad köögikombainis. Datleid võib enne u 30 min soojas vees leotada.

Pane põhjale sidrunikreem. Võta pool India pähklite kogusest (enne 30 min leotada), lisa vesi, pool agaavisiirupit, poole sidruni mahl, pool kookosõlist, sidrunikoor – mikserda ühtlaseks massiks. Kuumuta agar-agarit väheses vees ja sega kreemi hulka.

Lisa mustikakiht, mis on valmistatud India pähkli kreemist, kuid rikastatud mustikatega, mis annavad imelise lilla värvi. Blenderda kokku ülejäänud koostisosad ehk India pähklid, mustikad, pool agaavisiirupist, poole sidruni mahl, pool kookosõlist, sega juurde ka agar-agar pulber. Aseta kook külmkappi, kaunistama marjadega.



Tervise-shot (1998)

- porgandeid
- 1 sidrun
- värsket ingverijuurt
- kurkumijuurepulbrit

Pressi värsketest porganditest mahl, lisa värskelt pressitud sidrunimahla ja maitse järgi purustatud värsket ingverijuurt. Vahekord peaks olema 75% porgandimahla, 20% sidrunimahla ja 5% värsket ingverijuurt. Kes soovib eriti tervistavat jooki, võib lisada ka veidi immuunsust tugevdatavat kurkumijuurepulbrit.

dada ja vajadusel isegi kinosaaliks muuta. Ruumis on olemas mängunurk lastele ja sobiva kõrgusega laud ning toolid Dixi (disainer **Igor Volkov**).

Väiksem *buffet*-ruum on kujundatud hoone fassaadiga sarnasel rohelise ja valgena. Baarilett on viimistletud tumeroheliste Mutina (disain Raw Edges, Interstudio) keraamiliste plaatidega. Letti valgustavad tuhmrohelised Muuto rippvalgustid Grain ja teises ruumis tekstiil-

kaabliga valgustid & Tradition Marble Light (Elke Mööbel).

Suvisel ajal saab nautida kohviku meevaate ja päikesetoolidega suveterrassi.

Aktsendina on mõlemas ruumis üks sein kaetud rohelise tahvelvärviga, kuhu saab kirjutada päevamenüü, joonistada või jätta teateid. Kohviku põrandad on kaetud tammeimitatsiooniga laminaatparketiga Crono Original (Lincon). Lauaplaadid on valmistatud Eestis ja

kinnitatud Pedrali Bold lauajalgadele (In Galerii). Muuto mängulised toolid Nerd (disainer **David Geckeler**) on eri värvi toonitud vineerist (Elke Mööbel).

Kahte ruumi ühendab koridor, mille seintele on riputatud ajaloolised fotod 1980. aasta olümpiaregati avatseremoniast ja maja ajaloost. Koridori varem katnud vaipkatte alt tuli välja nõukogudeaegne terratsoplaatidega kaetud põrand, mis puhastati ja lihviti. ||D