

Piisonitele saab külla iga päev!

Metsiku Piisoni Saloonis on võimalik soovijatel süüa ühe laua taga ehtsate piisonitega, ruum on avar ja suur, kõigile jagub ruumi ja tegevust.

Siseruumis on 170 söögi-kohta ning lisaks mahub õueverandadele sööma umbes sada inimest. Salooni valitsevad kaubitüdrukud, kes oma särtsaka olemusega teevad kõik, et Piisonifarm poleks mitte üksnes toit, vaid elamus, mis jääb hinges kestma. Saloonis on lava ja avar tantsuplats.

Meil asub ainulaadne mürala maailmas, kus meeldib hullata pea kõigil inimestel. Teise koruse konverentsiruum pakub külalistele härrasmehelike meelelahutusi - piljard, male, lauamängud jne.

Saloonis on võimalik külastajatel endil küpsetada liha õppinud meistri näpunäidete järgi ning olla kaa-



satud naturaalse toidu teemad arutelusse.

Metsiku Piisoni Saloon on suur, avar, kirev ja meeleolukas. Siin on nii kirge kui mõtet.

Aprillikuust alates on

Metsiku Piisoni Saloon avatud igal nädalavahetusel, suveperioodil aga lausa iga päev. Menüüs on metsikud burgerid, grillribid, pannkoogid jmt.

Meie juures saab tutvuda

erinevate loomadega, kuulata lugusid loomade elust, hullata müralas, tutvuda indiaani külaga ning lihtsalt nautida aega maal.

Ootame teid külla!

Metsiku Piisoni Saloon OÜ

Põlula küla, Rägavere vald
Lääne-Virumaa

Erika Pääbus,
perenaine

telefon: (+372) 520 3924

e-post: perenaine@piisonifarm.ee

Hillar Pulk,
peremees

telefon: (+372) 507 7517

e-post: hillar@piisonifarm.ee



ETTETELLIMISEL ERIÜRITUSED

Farmeri päev

Piisonifarm ei ole pelgalt loomafarm, vaid terviklik ja harmooniline keskkond, kus kasvavad terved ja rahulolevad loomad. Farmeri päeval saavad seikluskoolitusest osavõtjad reaalse kogemuse kaudu lähemalt tundma õppida koduloomi ja farmi elu. Peale põhjalikku juhendamist farmi peremehe poolt puutub iga seikleja päeva jooksul kokku nii ootamatuste kui üllatustega lammaste, kitsede, hanede, partide, sigade, mesilaste, vasikate või lehmade kaasosalusel. Külastajad saavad teha kõike seda, mis on loomulik osa linnainimesele paiguti ekstreemsest Piisonifarmi argielust.

Õhtu indiaanikülas

Pikk õhtu neile, kelles on uudishimu ja julgust veeta aega indiaanlaste elukombeid järgides. Indiaanikülas tutvutakse erinevate relvadega: vibude, odade ja tomahookidega. Süüakse erinevate suuharude toite ja mängitakse mängu, mis pärinevad mitmetelt suguharudelt. Söögi valmistamist saab ka ise katsetada - aga ainult indiaanlaste kombel. Soovi korral võib mängida lacrosse'i, et proovida omal nahal läbi teha üks karm sõjamäng. Videoviku saabudes laulame paar indiaanilaulu ja tantsime mõne vana tantsu. Õhtu lõpeb indiaanipärase saunaga.

Tõsisema soovi korral kaasaame asjatundjad ja viime

läbi pikema puhastusrituaali, millest ei puudu ka šamaanitrumm.

Roosioru õhtujutud

Inimene on olemuselt sotsiaalne olend. Mõtlemine, oma mõtete ja tunnete jagamine, hoolivus ja arutlemine on loomulik osa inimesest. Tänapäeva kiires ja materialiseerunud maailmas kipume aga oma loomuliku ja vaimsema osa unarusse jätma ning tegema nn prioriteetsemaid tegemisi. Meie esivanemad pidasid rääkimist oluliseks. Sellest annab tõestust meie rikkalik folklooripärand. Rohkem jäi aega juttude rääkimiseks ikka sügis-talvel, mil õhtud pimedad ja pikad. Nii tekkisid ja levisid rahvajutud, -laulud, muistendid jmt edasi inimeselt inimesele,

põlvkonnalt põlvkonnale.

Täna võime tõdeda, et suulisest pärandist teame kohati rohkemgi kui rohkem uuest kirjandusest. Roosioru õhtujuttude eesmärk on anda inimestele vaimutoitu, turgutada oma Mina vaimsete ja hingestatut mõtisklustega, saada uusi teadmisi ning tutvuda huvitavate inimestega. Jutuõhtud toimuvad üle saja aasta vanuses majas, mille "vaimne tase" loob mõtlemiseks ja jutlemiseks väärilise ja loova õhkkonna.

Sarja raames võtame arutleda erinevaid teemasid: poesia, kirjandus, religioon, inimene, astroloogia, astronoomia, folkloor (rahvaluule, rahvajutud, sh ka vaimude, haldjate ja tondijutud) jne.

Lihanaudingute sari

Lihanaudingud on Piisonifarmi kalendri järgi kulgevad maitseelamuste teekonnad.

Need on üheks peamiseks põhjuseks, miks Piisonifarmi jälle ja jälle külastatakse. Iga teekond saab alguse põhjalikust tutvumisest loomade ja loomapidamisega. Seejärel tutvustame erinevate lihadega mõju inimese tervisele ja selgitame, millest tulenevad lihad maitseerinevused ja millest viimased omakorda sõltuvad. Kõik naudingute sarjas pakutavad road on valmistatud meie köögis.

Igale lihanaudingule on hoolikalt kõrvale otsitud just sellise liha jaoks toodetud spetsiaalsed veinid, mis on saadaval ainult Piisonifarmis.

Lihasoõmise suursündmus kestab meil neli tundi.

Osalejatel palume tungivalt saabuda kohale tühja kõhuga.

Pakume:

* **Steiginaudingut** (Alustuseks tutvume loomadega, kelle liha on tunnustatud kõige maitsevaks loomalihadega hulgas - Aberdeen Angustega. Saame teada, mille poolest erinevad nuumveise ja loomulikelt rohusöötaedel kasvatatud lihavede liha. Saame targemaks erinevate steikide osas ja õpime, millist looma osast pärinevad nt sirloin, ribeye ja rump steik. Välisfileest pakume New York steiki, mis on populaarseim kogu USA-s. Seejärel premeerime end sisefilee steikidega Filet Mignon, Tournedos ja Chateaubriand. Kogu eelnevale naudingule lisame ka ajalooliselt väärrika Mississippi mudakoogi.)

* **Sealihanaudingut** (Ainukese kohana Eestis kasvatatav Piisonifarmis sigu vabalt suures aias ja laseme neid sügisei vana kombe kohaselt paariks nädalaks tammikusse tõrusid tuhnima. Tammetõrud omavad teatavasti parimat mõju sealihale maitsele ja kvaliteedile. Vaid üksikud maailma parimad restoranid saavad endale lubada tõrudega maiustamas käinud sigade liha. Eelroogadeks pakume neljal erineval viisil valmistet peekonit, eriliselt mahlasteid sealihavorstikesi ja prantsuse päritoluga hõrgutist rillette. Pearoogadena kostitame oma külalisi otse grillilt tulnud tammikusea välisfilee ja sisefileega. Lõpuks sööme kõhu täis suitsusest BBQ kaelakarbonaadist. Magustoiduks sigade iidne maiusroog - trühvlid.)

* **Linnulihanaudingut** (Õhtu vältel teeme tutvust Eestis kasvatatavate kodulindudega ja saame täpsemalt teada, millist mõju omavad erinevad linnuliha inimese tervisele. Eelroogadeks pakume suupistet vutist, pardiliha hõrgutist confit ja hanelt loomulikult foie gras'd. Pearoogadeks on ameerikapäraselt vahtrasiirupikastmes valmistatud Põhja-Ameerika lind - kalkun. Seejärel muskusparr Lõuna-Ameerikast - saame teada, kas muskusparr maitseb hoopis teisiti kui pekingi part. Lõpetuseks naudime loomulikes talungimustes kasvatatud kana. Maitsemeel oskab selleks ajaks juba äelda, kui suur on erinevus päris kana ja tavapärase puuribroileri vahel. Magustoiduks sööme õhulisi munavalgest valmistatud beseekoogikesi koos värskete maasikatega.)

* **Lambalihanaudingut** (Enne roogade nautimist saame lähemalt tutvuda lammaste elukommete ja lambakasvatusega ning saame täpsemalt teada, mida lambaliha juures kõige enam hinnatakse. Eelroogadeks pakume carpaccio lambajuustuga ning lambavorsti päikesekuivatatud tomatite ja seesamiseemnetega. Ka lambavorst on loomulikult valmistatud meie omas köögis. Järgmisena naudime šotlaste tuntud rahvusrooga haggist. Eelroogade lõpetuseks pakume gurmaani poolt eriliselt hinnatud delikatessrooga talleajust. Sellel korral on pearoogadeks BBQ lambaribi ja tallekarree. Kellel kõht veel tühjaks jääb, saab pihku aga grillitud lambakintsu. Soolasele söömaajale järgnevalt tuakse lauda lambajuustumaius.)

* **Küüliku- ja vasikalihanaudingut** (Lihanauding kõige tervislikumatest ja pehmemaitseisematest lihastest. Enne terviseliha maitsemist õpime tundma, milline loom on küülik ja mis on põhjuseks, et vasikaliha gurmaani hulgas niivõrd hinnatud on. Alustuseks pakume küülikupateed röstsaiaga, seente ja sibulaga, mähituna õhukesse peekonivili. Siis juba küülikut kõögiviljadega punase veini kastmes ja küülikufleed rabarberitega. Hõrgul maitseteel jätkame osso buccoga - itaallaste tuntud rooga vasikalihast. Siis proovime estragoniga grillitud vasikaliha ja vasikalihast rostiifit. Magustoiduks jõuame dulce de lecheni, hinnatuima magusroani Lõuna-Ameerikas ja ternespiimakoogini, mis on lisaks mahedale maitsele ka puhtaim vitamiinikogus tervisele.)