

Ühel Kadrioru tänaval seisab sel novembrihommikul valge sõiduauto, millel on tagaluuk üles tõstetud. Väikest kasvu tumedapäine naine vinnab parajasti pakiruumist välja kaste ja karpe. Kondiiter Heidi Park (32) noogutab rõõmsalt, kui talle abi pakkuda, ja koos hakkame tema kokkamisarsenali treppidest üles Eda-Ines Etti (30) korterisse tassima.

Aga eriti kaugele me ei jõua, sest ootamatult ristub meie tee trepil seksika Portugali printsiga. Inesel parasjagu külas olev kallim **Francisco** võtab galantse härrasmehena meie kompsud üle.

Vaadates köögiiristade ja toiduainete kuhje, mis korterisse laiali laotuvad, tekib kahtlane tunne, et Heidi on valmistunud nädala jagu kestvaks küpsetusmaratoniks. Ta on krabanud kaasa pool majapidamist, kuhu kuulub muu hulgas hiiglaslik mikser. Isegi krooniliste magusasõltlaste ridadest käib läbi ärev kahin: kes need koogimäed ära sööb? Lootusriika pakkumise peale, et ehk on vähemalt Francisco suur maiasmokk, itsitab Ines kahjurõõmsalt.

Kogu plaanisolevat magusarügementi arvestades on päris loomulik, et Heidi on natuke kodutööd teinud, mõnel koogil valmistanud ette põhja ja teisel kreemi. Sest ahi on Inesel üks ja muidu küpsetaksime tänaseid kooke jõululaupäevani jutti.

"Kas sa oled chef?" uurib Ines sissejuhatuseks. "Jaa, mul on väike *bakery*, kus ma müün oma kooke," räägib Heidi ja askeldab võõrustaja napis kööginurgakeses ringi tähelepanuväärse professionaalsusega.

Tundub lausa uskumatu, et see malbuse kehastus pole sugugi eluaeg kooke küpsetanud. Lõuna-Korea päritolu Heidi on üles kasvanud New Yorgis. USAs lõpetas ta rannavalve akadeemia ja teenis mitu aastat vapra ohvitserina riiki. Samal ajal saadud vaba-tahtliku-töö kogemus tegi talle aga selgeks, et tema tõeline kirg on koogid, ja nii asus naine uut ametit õppima.

Kolm aastat tagasi kolis Heidi Eesti *boyfriendi* pärast Tallinna. Aasia päritolu on teinud tema kohanemise Eestis kergemaks, kui see ehk ameeriklastele oleks, arvab ta ise. Eesti köögis on tal omad lemmikud: "I like kissell, it's pretty cool with kohupiim!" Ainult eesti keel pole veel käpas ja seepärast on koogi-õpitoa keel *English*, väikeste eesti nüanssidega.

Tänast üritust võib võtta ka koolitusena, sest Ines ei ole seni endas pööranud küpsetamiskirge täheldanud. "Mulle meeldivad ruttu valmis saavad toidud: pasta, salat, sest mul on kogu aeg kiire. Ja mulle tundub, et koogitegemine

Isegi krooniliste magusasõltlaste ridadest käib läbi ärev kahin: kes need koogimäed ära sööb?



võtab jube palju aega," seletab Ines samal ajal, kui Heidi õpetab teda kumkvaate siirupis keetma.

Kumkvaadid näevad välja nagu näpuotsasuured apelsinid. Heidi ohkab, et Eestis maksavad need hingehinda, aga ilma nende vürtsika mekita ka ei saa. Kumkvaatidest sünnib kuldne süda küpsiste, mida Inese saledad sõrmed on tainast vorminud.

"Järgmiseks teeme *lime*pie," teatab Heidi. "Sa pead panema *coconut* helbeid," selgitab ta Inesele koogipõhja eripära. "The helbeid?" küsib Ines üle. Kookos on Heidi nõrkus ja seepärast puistab ta nii kookoshelbeid kui ka -essentsi igasse kooki, kuhu see vähegi passib. "Aga eestlased võivad selle asemel panna ka mandariini- või mandliessentsi," lubab ta lahkelt.

"Palju sa laimi paned?" uurib Ines. "Kolm, aga vaatan veel. Laimid annavad paremini maitset, kui need enne korra mikrosse pista," soovib Heidi.



Kauis korealanna ei sega koostisaineid loomingulise palanguga, vaid mõõdab kõike täpselt timmitud retsepti järgi, sest kliendid on harjunud saada kindlaid maitseid. Heidi äris müüakse vaid parimast toorainest tehtud küpsiseid ja see seab tasemele ranged nõuded. Tema kooke pakutakse ka mõnes pealinna kohvikus, aga supermarketite pikkadest lettideist ta ei unista – suuri koguseid tootes langeks ka kvaliteet.

Mille poolest erinevad Heidi koogid teistest? “Ma lasen kõik ained läbi sõela, see annab õhulisust ja niisked ained imenduvad paremini. Ja ma panen igale poole veidike soola ja alkoholi,” räägib Heidi. Ta on valmis vuristanud õige ja tiheda munavalgevahu, mida võib kõige kausiga tagurpidi pöörata, sest korralikult klopitud vaht ei valgu kuhugi. Seejärel haarab Heidi kondiitritülki, mis näeb välja

nagu sinine päkapikumüts, ja pitsitab sellest koogile kaunid tupsud.

Et mitte lauda ära põletada, keerab Heidi ühe kastruli tagurpidi, sätib sinna otsa tutsudega koogi ja asub seda tulejoaga töötlemale. Meie silme all saab valgest munavahumästikust tõeline triibuline ilu.

Kindlasti on Heidi populaarsuses oma osa ka teistsugustel retseptidel – ta on osavalt ühendanud ameeriklaste lemmikud eestlaste eelistustega. Kass Arturi koogi sugulane *Rice Krispie* ehk riisikrõbusk on väga ameerikalik, nagu ka laimikook. Rääkimata jumalikust sametisest *browni*est, mille retsepti Heidi ilal ei avalda. Tema kuulsad peekoniküpsised sündisid aga üsna juhuslikult, kui kord sai tainas liiga soolane ja siis täiendas Heidi seda käigu pealt juustu ning singiga.

Ahjust hakkab hoovama peekoniküpsiste lõhna. “Lõhn on esimene märk, mis näitab, et kook hakkab valmima. Siis läheb veel õige veidike aega, kuni asi on täiesti valmis,” õpetab Heidi.

Kuni pirukad valmivad, on paras aeg kokakursus kokku võtta. “Ma saaksin hakkama!” tõdeb Ines reipalt. “See tundub algul hullem, kui tegelikult on. Aga võtad retsepti ette ja hakkad muudkui aineid kokku segama. Kõik on ju kirjas!”

Kuni kiire pühadeaeg veel käes pole, saab Ines värskest omandatud oskusi kodus järele proovida. Ja tulemustega kostitada näiteks oma kaasstaare jõuleelsetel kontsertidel “Laula mu laulu”, kus Ines, Liisi Koikson, Mihkel Raud ja Ott Lepland vastastikku üksteise hitte esitavad. Ines laulab seal näiteks Oti vägagi kulinaarse pealkirjaga lugu “Süte peal sulanud jää”. Pühad veedab Ines vanematekodis – see on nostalgiline ➤



Eda-Inesele maitseid kõik Heidi Parki küpsised, aga tema lemmik oli kookose-laimikook.



Kumkvaadiküpsised

10 kumkvaati, igaüks viilutatud
viieks rõngaks
250 ml vett
250 g suhkrut

Pane koostisained potti,
sega ja keeda tasasel tulel,
kuni kumkvaadid muutuvad
läbipaistvaks.

Tainas:

270 g jahu
1/2 tl küpsetuspulbrit
1/4 tl soola
270 g vöid
60 g suhkrut
1 tl Vana Tallinna likööri

Sega jahu, sool ja küpsetus-
pulber ning sõelu. Vahusta või
ja suhkur mikseris, kuni või
on valge ja vahustunud. Lisa
kuivained ja liköör. Kata tainas
toidukilega ja hoiu umbes kaks
tundi külmikus.

Rulli tainas umbes
3 mm paksuseks ja lõika
vormidega välja küpsised.
Laota küpsistele jahtunud
kumkvaadilõigud ja küpseta
165 kraadi juures 10 minutit.



— köögijutud —



Kookose-laimikook

Põhi:

110 g digestiivküpsiste puru
20 g kookoshelbeid
50 g vöid

Täidis:

400 g kondenspiima
105 g laimimahla
36 g munakollast
1 laimi koor riivituna

Kaunistuseks:

175 g munavalget
140 g suhkrut
5 tilka kookose-essentsi
(soovi korral)

Küpseta koogipõhja 10 minutit
ahjus 160 kraadi juures. Suru
munakollased läbi sõela ja sega
kokku täidise teiste osadega.
Vala koogipõhjale ja küpseta
160 kraadi juures 10–15 minutit.
Pealiskatte jaoks sega muna-
valge suhkruga ja soojenda vee-
vannil kuni suhkru sulamiseni.
Vahusta mass tihedaks vahuks
ja lisa kookose-essents.

Pritsi mass koogile tähekes-
otsalise kondiitritüliga. Kõrveta
pealiskatet gaasipõletiga.

HEIDI RETSEPTID



Peekoni-sinepiküpsised

170 g praetud peekonit
280 g jahu
1 tl küpsetuspulbrit
1 tl soola
60 g vöid
2 muna
60 g piima
40 g Felixi sinepit
120 g riivitud Gouda juustu
jahvatatud musta pipart
sinepiseemneid

Sulata või ja sega kõik
koostisained mikseris. Vooli
tainast 3–4 cm läbimõõduga
"vorst" ja külmuta seda kahe
küpsetuspaberi vahel. Lõika
ca 1,5 cm paksused küpsi-
sed, määri neid lahtilöödud
munaga ja puista peale
sinepiseemneid. Küpseta
170 kraadises ahjus umbes
15 minutit.



Riisikrõbuskid

45 g vöid
300 g vahukomme
180 g riisi-hommikusö-
gihelbeid
1/4 tl soola
1 tl vanilliekstrakti

Sulata kastrulis või.
Lisa vahukommid ja
sulata pidevalt segades.
Puista sulanud segusse
riisihelbed, maitsesta
soola ja vanilliekstraktiga.
Lase seista vähemalt
neli tundi, veel parem –
üle öö. Lõika paraja
suurusega tükkideks.



"Ma saaksin hakkama küll!" tõdes Eda-Ines vahukomme sulatades.



paik, kuhu pere alati hea meelega koguneb ja kus ema vaaritab parimaid jõuluroogi. Usina Heidi jaoks tähendavad pühad aga ennekõike pikki tunde kondiitriäri ahjude ees. "Ma olen peaaegu kogu aeg tööl! Avasin oma pagarikoja alles jaanuaris ning kaks esimest aastat on tõesti vaja kõvasti tööd teha," tõdeb ta.

Köögis ilmutab end vahepeal vaba-tahtlikus pagenduses olnud Francisco, kes ei pööra aga kookidele endiselt vähimatki tähelepanu, vaid silitab salamisi Inest ja õngitseb taldrikult peekoniküpsise.

"Yummy!" hindab ta oma suutäit ja pöördub autori poole: "Kust sa pärit oled?"

"Californiast ja New Yorgist," seletab Heidi.

"Oo, me tutvusime Inesega New Yorgis," mainib Francisco mahedalt. Ja napsab veel ühe küpsise.

See, et ta võtab KAKS küpsist, eristabki teda lihtsurelikest, kes on pistnud nahka VÄHEMALT ühe viilu igast valminud koogist, LISAKS krõbistanud peale nii magusaid kui ka soolaseid küpsiseid ning on JUBA ENNE proovinud järele kõik tootenäidised, mis Heidi lahkelt kaasa tõi.

Nüüd tahaks veel... Nüüd tahaks tõesti saada ühe purgitäie paremaid hapukurke. ☺

"Avasin oma
pagarikoja alles
jaanuaris ning
kaks esimest
aastat on vaja
kõvasti tööd teha."