

Paluks nüüd hapukurki!

Koogiäss **Heidi Park** läks külla **Eda-Ines Etile** ning õpetas lauljatori oma kondiitriäri hitte valmistama. »

TEKST: TIINA KRUUS | FOTOD: MAIKEN STAAK

∞
Heidi & Eda-Inese menüü
Riisikrõbuskid
Kumkvaadiküpsised
Peekoni-sinepiküpsised
Kookose-laimikook



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 köögiinimeste 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 magusõtlaste ridadest käib läbi ärev kahin: kes need koogimäed ära sööb? Lootusrikka 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 vabatahtliku-töö kogemus tegi talle aga selgeks, et tema tõeline kirk 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 koolituseks, sest Ines ei ole seni endas pööranud küpsetamiskirge tähelepanu. “Mulle meeldivad ruttu valmis saavad toidud: pasta, salat, sest mul on kogu aeg kiire. Ja mulle tundub, et koogitegemine

Isegi krooniliste magusõtlaste 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 küpsistele, mida Inese saledad sõrmed on tainast vorminud.

“Järgmiseks teeme *lime*pied,” 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 korraks mikrosse pista,” soovib Heidi.



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 munavahumäestikust 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 riisikröbusk on väga ameerikalik, nagu ka laimikook. Rääkimata jumalikust sametisest *browniest*, mille retsepti Heidi ial 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 jõulueelsetel 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 vanematekodus – see on nostalgiline ➤

Kunis korealanna ei sega koostisaineid loominguise palanguga, vaid mõõdab kõike täpselt timmitud retsepti järgi, sest kliendid on harjunud saama kindlaid maitseid. Heidi äris müüakse vaid parimast toorainest tehtud küpsetisi ja see seab tasemele ranged nõuded. Tema kooke pakutakse ka mõnes pealinna kohvikus, aga supermarketite pikkadest lettidest 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 kondiitritulli, mis näeb välja



Eda-Inesele maitseid kõik Heidi Parki küpsetised, 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 võid
60 g suhkrut
1 tl Vana Tallinna likööri

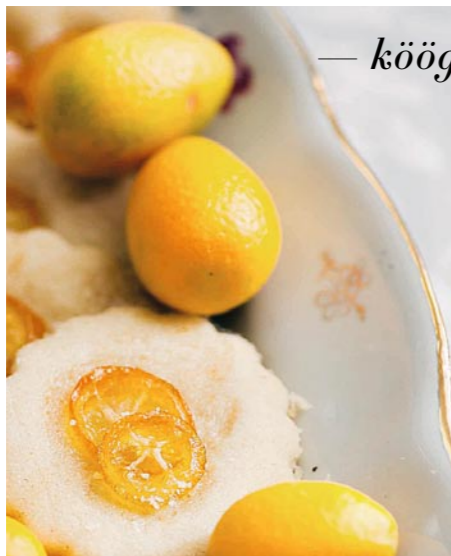
Sega jahu, sool ja küpsetuspulber ning sõelu. Vahusta või ja suhkur mikseris, kuni või on valge ja vahustunud. Lisa kuivained ja liköör. Kata tainas toidukilega ja hoia umbes kaks tundi külmikus.

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

Peekoni-sinepiküpsised

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

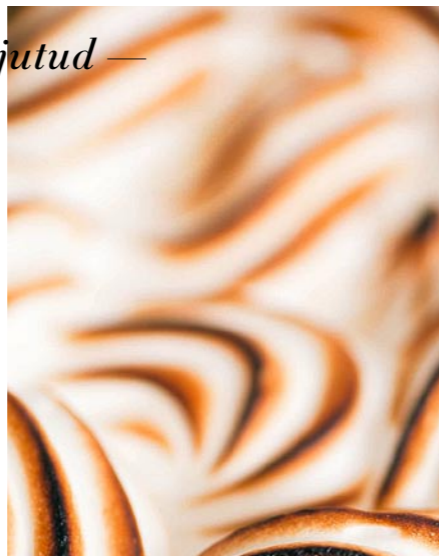
Sulata või ja sega kõik koostisained mikseris. Vooli tainast 3–4 cm läbimõõduga "vorst" ja külmuta seda kahe küpsetuspaberi vahel. Lõika ca 1,5 cm paksused küpsised, määri neid lahtilöödud munaga ja puista peale sinepisemneid. Küpseta 170kraadises ahjus umbes 15 minutit.



— köögijutud —



HEIDI
RETSEPTID



Kookose-laimikook

Põhi:
110 g digestiivküpsiste puru
20 g kookoshelbeid
50 g võid

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 kooipõhja 10 minutit ahjus 160 kraadi juures. Suru munakollased läbi sõela ja sega kokku täidise teiste osadega. Vala kooipõhjale ja küpseta 160 kraadi juures 10–15 minutit. Pealiskatte jaoks sega muna-valge suhkruga ja soojenda veevannil kuni suhkrul sulamiseni. Vahusta mass tihedaks vahuks ja lisa kookose-essents.

Pritsi mass koogile tähekesotsalise kondiitritüliga. Kõrveta pealiskatet gaasipõletiga.



Riisikrõbuskid

45 g võid
300 g vahukomme
180 g riisi-hommikusõoghelbeid
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. 🍪

anne & stiiil

MAAILMA
VILJAD

Üle 1000
vilja enam
kui 100-st
riigist



www.maailma-viljad.ee