

Kõige tähtsam on maitse

Kondiiter Heidi Parkil on põnev elu, ta armastab kannapöördeid. Magusameistriks õppis ta pärast seda, kui otsustas, et karjäär sõjaväelase USA merepiirivalves pole põrmugi nii põnev kui elu suhkrupagarina.

Heidi on pärit Ameerikast, enne Eestisse kolimist elas ta New Yorgis, sündinud on ta aga Californias ning on hoopis Korea päritolu. Praegu elab ta Tallinnas ühes Kristiine linnaosa paneelmajas. "Kohtasin oma eestlasest poiss-sõpra kolledžis, aasta oli siis 1997, ja kolm aastat tagasi otsustasin Eestisse kolida," räägib Heidi. Eesti eluga on ta nüüdseks nii harjunud, et ei märkagi enam üksikasju, mis vööralt maalt tulijale esimesena silma jäävad. "Mulle meeldib siin. Kõik on siin tore!"

Sõjaväelasest kokaks

Heidi sõnul ei erine sõjaväelase ja kokanduses karjääri tegeva inimese elu üldse nii palju, kui esimesel hetkel tundub. Palju asju – v. a muidugi tegevus ise – on sarnased. Hierarhia, distsipliin, rutiin. Nii nagu ei saa olla hoolimatud kokk ega kondiiter, ei tohi seda olla ka piirikaitsja. "Aga lisaks valvamisele oli seal ka palju tööd arvutiga, lihtsalt istud ja täidad pabereid – see polnud tõesti eriti huvitav, ja nii ma otsusta-

singi hoopis kulinaariakooli minna," räägib Heidi.

Toiduteema on teda alati huvitanud ja tänu sellele ei olnud uut väljakutset raske leida. Heidi oli muuseas aastaid taimetoitlane ja seega otsustas ta just kookide ja küpsiste tegemise kasuks. Sest soolase kokk olles tuleb ju ikkagi aeg-ajalt ka lihaga tegemist teha ja kokk peab oma rooga maitsma.

“Kõige tähtsam on maitse, ja ma otsin kogu aeg nippe, mis tooksid tooraine maitse paremini esile!”

Ameerika kulinaariaakadeemiasse ei saa aga astuda ilma suure tööstuslikus köögis töötamise kogemusega. Niisiis ei põlanud Heidi heategevuslikus supiköögis töötada, pigem vastupidi, kogemus oli huvitav ja nauditav.

Retsept valmib kahe nädalaga

"Ma olen sellel alal tegelikult alles üsna algaja," naerab Heidi, kelle kondiitriäris Kondiiter.ee lõhnab – nagu juba isegi võite arvata – magusalt ja värske saia järele. Kuigi Heidi otsest saia ei küpseta – tema pärusmaa

on koogid, küpsised, tordid, tassikoogid ja muffinid –, on letis siiski ka väikesed juustu-lihapirukad. "Soolasega ma eriti ei tegele, üritan ikka ainult magusale keskenduda ja paremaid kooke ja muid küpsiseid välja mõelda," räägib Heidi.

Kondiiter on ta neljandat aastat, ja oma äri peab esmakordselt siin Eestis. Ameerikas töötas ta hotellides ja suurtes restoranides, sh sellistes väga kuulsates

kohtades New Yorgis nagu Café Gray ja L'Atelier de Joël Robuchon. "Mina olin seal väikese tähtsusega kokk, aga õppisin palju!"

Heidi on oma kondiitrikojaga Kristiine linnaosas väga rahul. Iseseisab Heidi pidevalt dilemma ees: kui palju on inimesed näiteks nõus maksuma koogilõigu või muffini eest. Suureks meelituseks peab Heidi, kui ümbruskonna lapsed tulevad küpsist ostma, kaasas kaks eurot – täpselt nii palju, kui küpsis maksab. "See on tõesti liigutav," naeratab Heidi.

Heidi Park rikastab Eesti
inimeste maitsemeeli,
miksides magusatradit-
sioone kogu maailmast
kohalike kommetega.
Tema koogivalikus on
alati ka midagi hoo-
ajalist: praegu näiteks
algab mangohooaeg ja
Heidi valmistab palju
mangomaitsetisi kooke.



Heidil aitavad igapäevaselt torte ja kooke valmistada, tellimusi vastu võtta, klientidele kohvi keeta kaks toredat töötajat. Parasjagu käib leti taga martsipanirooside tegemine. Heidi ei tea, kas tal oli töötajate valikul lihtsalt õnne või ongi kõik eestlased nii tublid ja õpihimulised, ausad ja töökad kui tema töötajad.

Koduses köögis toimetab Heidi nüüdseks vaid oma huvides, enamiku köögiriistadest on ta kondiitrikotta toonud. Aga kuna töö Heidile meeldib, ei tee ta erilist vahet vabal ajal ja töö tarbeks küpsetamisel. Selge on see, et kõik, mida ta teeb, on ikka selle nimel, et paremat tulemust saada.

Üllatusega koogid

Uue retsepti väljatöötamiseks kulub Heidil umbes kaks nädalat, et need oleks piisavalt head tema kõrgeid standardeid arvestades. Need kaks nädalat ta muudkui segab ja küpsetab ja katsetab ning maitseb. Et mitte magusašokki saada, on tal kombeks võtta küpsetisest vaid väike amps.

Vitriinist vaatab vastu mitu juustukooki, veel on seal mooniseemne-sidrunikook. See on nii Heidi enda kui ka paljude tema loomingu austajate suur lemmik. "Vist seetõttu, et selle välimus jätab mulje hoopis teistsugusest koogist, hammustades ootab ees üllatus!" Samasugune üllatus ootab ees neid, kes hammustavad väga šokolaadiküpsist meenutavat toodet. Et asi pole nii lihtne, sellest annab tunnistust üle küpsise tõmmatud roheline triip. See on piparmündi-šokolaadiküpsis! Päril suur üllatus!

Heidi kõneleb, et temal läheb oma töös vaja maitseainete ekstrakte – neil on tugevad maitse ja need pole sünteetilised. Eestist on kvaliteetseid ekstrakte väga raske ja kohati võimatu saada. Vanilliekstrakt kuulub pea kõigi küpsetiste koostisesse juba ainuüksi seetõttu, et toob ülejäänud maitse esile. Sama omadus on ka kvaliteetsel brändil, viskil või rummil – just seda viimast kasutab Heidi oma toodetes meeleldi. "Kõige tähtsam on maitse, ja ma otsin kogu aeg nippe, mis tooksid tooraine maitse paremini esile!"

Veel on Eestis raske hankida värvilist suhkrumassi ehk martsipanitaolist



komponenti. On mõned värvid, aga näiteks lillat ei ole. Heidi tellib need toorained, mida siit ei leia, Saksamaalt ning vanilliekstrakti varusid täiendab siis, kui kodus Ameerikas käib. Kuna ta aga tänava jaanuarist oma äri alustas, jääb sel aastal vähemalt üks Ameerika reis vahele – pere tuleb hoopis Heidile Eestisse külla.

Muuseas, kui Heidi otsustas kondiitriks hakata, arvas tema pere algul, et see nüüd küll kellegi karjäär ei ole. Et sellega varandust ei teeni. Kui Heidi esitles plaani, et hakkab kondiitriks Eestis, sest just siin kavatseb ta koos oma poiss-sõbraga elada, kiitis pere plaani heaks. "Neile meeldib mu poiss-sõber, nad ütlesid, et kui olen koos temaga, siis tehku ma aga, mis ise tahan!" Ja Heidi tegigi.

Ta kolis siia, harjus kiiresti ära, ehitas endale koju pooltööstusliku köögi ja hakkas kondiitritöoteid valmistama. Heidi firmaroaks, kui suussulava šokolaadiküpsise kohta ikka nii öelda võib, on *brownie*. Täpselt samamoodi uhke on ta ka oma karamellikoogi – koduse karamelliga üle kallatud kuritegelikult maitsev kook – ning juba mainitud mooniseemne-sidrunikoogi üle. Aga *brownie* on tõeline hõrgutis – keskelt õrn ja pehme, krõbeda põhja ja koorikuga. Ameeriklastele on *brownie* sama tähtis kui eestlastele verivorst või heeringas. Leidub üksikuid, kes seda ei söö, aga lõviosa parandab *brownieretsepti* pere-reliikviana põlvest põlve edasi.

Lemmikud kissell ja kohupiim

Kui jutt juba traditsioonide ja toidu peale läks, siis peab ütleva, et Heidi on Eesti toidu väga hästi omaks võtnud. "Ma armastan verivorsti," vastab ta kirklikult sellele kõige klassikalisemale küsimusele, et kuidas siis kohalik roog ka meikib. Ja tunnistab kohe: "Aga ma saan seda süüa ainult hästi natukene! Aga see on hea!" Ja head sõbrad on ka heeringas ja kilu, need meeldivad Heidile näiteks hommikueinena. Magusatöökojas, kus alailma uusi küpsetisi maitsema peab, on kilu naisele mõnusaks maitsetasakaalustajaks. Ja nii nagu Eesti elu kohta üldiselt, ütleb Heidi ka toidu kohta, et talle meeldib see, mida

siin pakutakse. Kissell, mida keedab Heidi poiss-sõbra ema, maitseb talle ka.

Muidugi teeb tuska, et meil siin pole New Yorgi valikut etnilistest toorainetest, näiteks on võimatu leida spetsiaalselt Korea roogades kasutatavat piprapastat... Aga selle eest on meil kohupiim. Heidi jumaldab seda ja paljud tema juustu-koogid on just kohupiimaga tasakaalustatud. "Ameerikas ma nende retseptide järgi küpsetada ei saaks," tunnistab ta, "sest seal sellist kohupiima pole, seal kasutatakse ainult toorjuustu." Ja koogidki on hoopis teise maitse ja struktuuriga. Kohupiima tarvitab Heidi ka näiteks tassikoogi kaunistamiseks koos vahukooriga. "Ma lähtun alati sellest, et pean ise mingit kooki või küpsetist osta tahma," selgitab ta, "ja ilma kohupiimapastata on kaunistus liiga kerge, nagu müüks õhku!"

Pidevas liikumises

Heidi liigutab osavate, ökonoomsete liigutustega glasuuriuutut ja järjekordne pannitais tassikooke saab pähe valged mütsid ja peale maasika. Maasikakeedises kasutab Heidi näiteks veidi peeneks hakitud värskeid piparmündilehti, et karge maitse ilmuks siin ja seal keelele. Panna magusroale lihtsalt piparmündileheke on Heidi meelest mõtetu, seda ei söö keegi.

Kõik toorained, mida Heidi oma küpsetistesse paneb, on naturaalsed. Ameerikas näiteks müüakse poes muffiniglasiuri, millega Heidi töökojas harjutatakse glasuuri tegema, aga õige glasuuri või kreem sünnib ikka kohapeal ja ausast kraamist. Töökojas on muljetavaldav kogus mune, koort, jahu ja kohupiimapakke. Näiteks munavalgetest, mis järele jäävad, teeb Heidi pisikesi piparmündimaitsetisi beseesid. Kohvi kõrvale head krõbistada! Kuigi Heidi ise on küll peenike kui piitsavars, nii et tundub, et ta magusat justkui ei söögi. "Söön ikka! Aga ma ju liigun kogu aeg ringi, ega ma ei istu küll päeva jooksul pea kordagi!"

Vabal ajal käib Heidi keraamikatunnis. Talle meeldib erinevate materjalidega töötada ja proovida neid vormida. Savist oskab ta teha suhkrutoose ja väikeseid aluseid, koogist on ta aga võimeline lausa karusid vormima! **TJ**

Retseptid: Heidi Park
Fotod: Kristjan Lepp

Kaunid ja magusad ampsud

Kondiiter Heidi Park õpetab tegema ameeriklaste suuri lemmikuid, tassikooke. Tassikook erineb muffinist selle poolest, et selle koostises on veidi rohkem suhkrut, konsistents on aga suussulavalt pehme. Lisaks valmistab Heidi kookoseküpsiseid ja päklikaramelli.

Kookose- küpsised

u 50 teelusika suurust küpsist

250 g kuivatatud
kookoshelbeid
160 g valget suhkrut
1/8 tl soola
100 g munavalgeid
(u 3 suure muna valged)

Jaga küpsiste tainas viide erinevasse kaussi. Värviliste küpsiste saamiseks lisa kaussi 2 tl mustikajahu, pohlajahu, astelpajujuhu või roheline tee jahu. Sega ained omavahel hästi läbi.

Teelusikahaaval vormi tainast kerad, kuubikud ja püramiidid, pressides kookoshelbeid kokku.

Küpseta 180 kraadi juures, kuni küpsised on helepruunid. Küpsis peab olema pinnalt krõbe ja seest pehme. Säilita õhukindlas karbis kuni 5 päeva.





Tassikoogid "Ingli toit" vahukoore-kohupiima ning maasika-apelsinikompotiga

22 tassikooki

160 g jahu, 1/2 tl soola, 630 g munavalget, 290 g suhkrut, 2 tl vanilliekstrakti või maitsekat alkoholi (brändi, konjak, rumm)

Sega suhkur munavalgetega kuuma veevanni kohal aurus. Pane mikserisse, lisa sool ja vanilliekstrakt. Vispelda keskmisel või kõige kiiremal režiimil kõvaks vahuks, kuni munavalge seisab tippudena. Kalla laiemasse kaussi. Sega kaheksas osas hulka jahu, seda ettevaatlikult kummispaatliga munavalgete sisse segades, munavalgevaht ei tohi sealjuures kokku vajuda. Kui tainas on valmis, tõsta see tassikookivormidesse. Küpseta 175 kraadi juures, kuni koogid on kuldpruunid – umbes 20 minutit. Koogitester või puutikk peavad koogi sisse torkamisel puhtaks jääma. Lase kaks tundi jahtuda.

KATTEKS

400 g kohupiima, 400 g vahukoort, 100 g suhkrut
Klopi vahule, tõsta glasuuritorbikusse või tugevasse kilekotti ning kaunistada koogid.

MAASIKA-APELSINIKOMPOTT

1 kg värsked maasikaid (pestud, neljandikeks lõigatud, sabad eemaldatud), võid kompotile lisada ka tükeldatud rabarberivarre, 1/2 pooleks lõigatud vanillikauna, 350 g värskelt pressitud apelsinimahla (ilma viljalihata), 1 tl sidrunimahla või 1/2 tl sidrunhapet, maitse järgi suhkrut

Pane kõik ained potti, keeda, kuni apelsinimahla on jäänud poole vähe- maks, serveeri kaunistatud tassikookidega. Soovi korral lisa jahtunud kompotile peeneks hakitud piparmündilehti.

Pähkli-rosmariinikaramell

170 g valget suhkrut, 80 g vett, 140 g heledat suhkrusiirupit või glükoosi, 225 g kooritud pähkleid, 1/2 tl soola, 10 g võid, 1 tl vanilliekstrakti või viskit või Vana Tallinna likööri, 1/4 tl soodat, 2 sl värsked rosmariinilehti (umbes 2 cm pikkus- teks tükkideks hakitud)

Sega sool, alkohol, või, sooda, rosmariinilehed väikeses kausis ja pane kõrvale. Pihusta õli pannile või määri õhukese kihina laiali. Pane suhkur, vesi ja siirup potti, kuumuta ja sega keskmisel kuumusel. Kui segu hakkab keema, ära rohkem sega, lase temperatuuril tõusta 140 kraadini ja lisa pähklid. Seg, et need ei kõrbeks ega jääks põhja kinni. Lase temperatuuril tõusta 150 kraadini, lisa komponendid, mille algul kokku segasid, sega kiiresti ning vala kohe õlitatud pannile. Kui segu jääb liiga paks, määri see metallspaatliga õhukeselt laiali, paksu tükke on raske hammustada. Kui segu on veidi jahtunud, võid seda ka käega õhemaks sõtkuda. Lase täielikult jahtuda ja naudi!



Kirsi-rummi tassikoogid vahukommi-glasuuriga

12 tassikooki

185 g võid
150 g suhkrut
3 suurt muna
2 tl rummi
150 g nisujahu
1 tl küpsetuspulbrit
0,25 tl soola
45 g kirsikompoti leent (säilita
ülejäak kaunistuseks)
330 g kompotikirsse (ilma kivideta
ja nõrutatud)

Sega suhkur ja või mikseris väikesel kiirusel, kuni saad õhulise kahvatukollase segu, ehk umbes 5 minutit. Vahepeal sega kokku kuivained, sõelu teise kaussi ja pane kõrvale. Sõelumine tagab, et kõik ained on korralikult segunenud ja õhulised, nii et neid on lihtne segada vedela massiga. Lisa suhkru-võimassile ühekaupa munad, mikser las töötab tasasel kiirusel, pane järgmine muna sisse siis, kui eelmine on korralikult segunenud. Kalla juurde rummi. Nüüd lisa pool kuivainest, sega, ja seejärel kirsimahla. Seg ja lisa ülejäänud kuivainet. Seg ja lisa kirsid. Tõsta tainas lusikaga tassikoogivormidesse, kuni need on täiesti täis. Küpseta 175 kraadises ahjus 30 minutit, koogitester või puutikk peavad jääma puhtaks. Lase umbes kaks tundi jahtuda, kaunistus pane täielikult jahtunud kookidele.

VAHUKOMMIGLASUUR

umbes 24 tassikoogi jaoks

10 g želatiinipulbrit
60 g kirsikompoti leent
470 g valget suhkrut
60 glükoosi või heledat suhkrusii-
rupit
120 g kirsikompoti leent
80 g munavalget
1/8 tl soola

Lase želatiinil külmas kompotileemes väikeses kausis 5 minutit paisuda. Seg suhkur, siirup ja kirsikompoti mahl 2 l potis. Pane munavalged mikserisse. Valmista glasuurimiskott ette, kinnita

ots ning ava kott pealt. Kuumuta potti vedelikuga madalal kuumusel, kasuta termomeetrit. Seg vedelikku, kuni see läheb keema. Kui segu temperatuur ületab 112 kraadi, lülita mikser käima ja lase töötada, kuni munavalged hakkavad vahustuma. Kui segu temperatuur jõuab 115 kraadini, võta pott tulelt ja kalla kogu poti sisu mikserisse, mikser peab samal ajal töötama. Suhkur ei tohi puutuda vastu mikseri otsikuid, vaid liikuma mööda kausiseina. Kallamine ei tohiks võtta kauem kui 10 sekundit. Jätka mikserdamist kesk-

misel kiirusel umbes 5 minutit. Soojenda želatiin mikrolaineahjus, kuni see sulab – u 6 sekundit. Kalla želatiin mikserisse ning jätk vahustamist, kuni segu on soe ja munavalged moodustavad roosa vahukommi. Tõsta mass kummi-spaatliga glasuurimiskotti, kuni kott on 3/4 võrra täidetud. Kaunista tassikoogid kohe, enne, kui vahukomm jahtub. Kui glasuuri jääb üle, pigista see õrnalt õlitatud ahjuplaadile ja söö hiljem. Plaat peab olema kindlasti õlitatud, et komm ei kleepuks plaadi külge.

