



Hea käega magusa- meister

TEKST HEIDI VIHMA | FOTOD MEELI KÜTTIM

Korea päritolu Heidi Park kolis New Yorgist Eestisse seitsme aasta eest. Viis aastat tagasi avas ta Tallinnas Välja tänaval väikese omanimelise pagaritöökoja, kus esialgu vaid paar abilist. Nüüd on Heidi meeskond kasvanud kaheksaliikmeliseks ja praegused ruumid hakkavad jääma kitsaks.

Terve eelmise aasta jagas Heidi Park meie ajakirja rubriigis "Tee nagu kondiitri" oma retsepte ja kondiitrikunsti saladusi. Seekordsel külaskäigul tuli küpsetistest küll juttu, kuid rohkem rääkisime Heidist endast, tema meeskonnast ja magusatest maitsetest.

Heidi on lõpetanud Ameerika kulinääriinstituudi pagari ja kondiitri erialal ning täiendanud end New Yorgi restoranides Café Gray ja L'Atelier de Joël Robuchon. Raske uskuda, kuid malbe ja tagasihoidliku noore naise selja taga on ka ohvitserikarjäär – Heidi Park lõpetas 2000. aastal USA rannavalveakadeemia ja teenis rannavalves viis aastat ohvitserina. Eestisse tõi teda aga armastus. Tema abikaasa on eestlane, kellega nad kohtusid rannavalveakadeemia õpingute ajal. Armastus oli ka üks põhjus, miks Heidi elukutset vahetas – ohvitserina poleks ta oma abikaasa kodumaal tööd saanud.

Ent tööd ei leidnud naine Eestisse tulles ka kondiitriks, parajasti oli sügav majanduskriis. Seepärast hakkas ta tasapisi kodus kooke ja küpsiseid tegema. Tema uudsete maitsetega küpsetised meeldisid eestlastele, ettevõtmine edenes ja nii jõudiski ta omaenda kondiitrikoja loomiseni.

Ohvitserist kondiitriks

"Meeskond on meeskond, ükskõik kas see tegutseb kondiitrikojas või rannavalvelaeval," arwab Heidi. Muidugi on laeval tegemist palju tõsisemate asjadega kui kondiitrikojas – kui midagi viltu läheb, võivad inimesed hukkuda. Mõlemas aga on oma kriisilukorrad ning et ka siis kõik hästi funktsioneeriks, peavad käsuliinid ja kohustused olema täpselt paika pandud.

Võrdluseks toob Heidi kuulsat Prantsuse koka Auguste Escoffier' ja tema loodud restoraniköökidest töö põhimõtted, mis suuremalt jaolt kasutusel tänapäevani. Ka Escoffier' oli sõjaväeline kogemus ja nagu sõjaväeski, määras ta köögis kõikidele kindlad rollid; hierarhia on täpselt paika pandud, isegi kokavorm meenutab sõjaväerietust. Heidi tegi sedasama oma väikeses kondiitrikojas ja

kõik funktsioneerib suurepäraselt.

2014. aasta lõpus sündis Heidil poeg ja viimase aasta on ta igapäevatööst eemal olnud. Kondiitrikojast helistatakse talle vaid suuremate probleemide puhul. "Mul on nii hea meeskond, et saab ka ilma minuta hakkama," kiidab Heidi. Oma meeskonnast räägib ta väga innukalt, palju hoogsamalt kui endast: "Inimesed tegutsevad vastutus-tundlikult. Selline suhtumine saadakse kodunt kaasa ja mitte igal pool pole see nii hea. Eestlased on ka väga täpsed, nendega on hea koos töötada."

Kinnituseks, et kõik sujub ka ilma temata, on klientide tänukirjad, mida viimasel aastal on isegi juurde tulnud. Heidi teab, et eestlased kipuvad kiitusega kitsid olema, kuid tema on saanud väga palju positiivset tagasisidet. Kondiitrikojas on kombeks kõik kiitvad e-kirjad välja trükida ja tahvlile üles riputada, rasketel hetkedel on nendest abi.

Ainult käsuliinid aga ei pane inimesi hästi töötama, selleks on vaja ka head meeskonnavaimu. Oma väikeses töökojas on Heidi osanud seda luua. Ilmselt on oma

osa ka sellel, et kõik suuremad otsused, näiteks toidufestivalidel osalemine ja muud ettevõtmised, mis vajavad lisatööd, võetakse vastu üheskoos. Samuti käiakse ühiskassasse kogutud raha eest koos uutest ja põnevates restoranides söömas, mis muidu poleks mitte just kõrge palgaga kondiitritele taskukohane.

Puhtad ja intensiivsed maitseid

"Ameerika kulinaariakoolis oli õpilastel kasutada suur retseptikogu, kuid nad õppisid ka seda, kuidas retsepte muuta nii, et need saaksid enda omaks, et neid oma maitse järgi kujundada," meenutab Heidi. Heidi Parki kondiitrikojas tehakse küpsetisi nii omaenda loodud kui ka traditsiooniliste retseptide järgi, kuid kõigis neis on natuke ka Heidit, ükski retsept ei jää selliseks, nagu esialgu oli.

Küsimusele, kui erinevad tunduvad talle eestlaste ja ameeriklaste maitse-eelistused, vastab Heidi, et sel ajal, kui ta alustas, olid need palju suuremad kui praegu. Eesti traditsioonilised koogid on Heidi

“Dekoratsioonil peab olema sõnum, niisama pole seda vaja kasutada.

arvates väga ilusa puhta naturaalse maitsega, kuid talle meeldib lisada neile intensiivsust, näiteks õunakoogi õunamaitset esile tõsta natukese kalvadose, nelgi või kaneeliga. Viie aastaga on Eesti maitseid väga kiirelt muutunud ja seda mitte ainult kookide-tortide puhul, vaid ka restoranides, imestab ta. Viis aastat tagasi oli isegi suhkrut Eesti kookides vähem kui Ameerika omades. Esialgu võttis Heidi kõigis oma retseptides suhkru vähemaks, nüüd enam mitte.

Heidi Parki koogid ja tordid on tuntud oma tugevate ja sügavate maitsete poolest. Maitseid võimendab ta mitut moodi, näiteks põhitoorainet toetavate likööri või vürtsidega. Kui koogis kasutatakse mahla, siis saab selle maitse sügavamaks mahla enne redutseerides. Pistaatsiakoogis, kus kasutatakse piima, kuumutab ta maitse lisamiseks piima koos purustatud pähkli-tega, nii saab ka piim pähklimaitseks. Samuti tulevad maitseid tugevamalt esile

siis, kui maitseandjat on palju: kui šokolaadikook, siis alati šokolaadi, mitte kakaoga; kui apelsinikook, siis kasutab ta lisaks mahlale ja koorele natuke valget kibekat osa – nii saab tugevama ja ehtsama apelsinimaitse.

Kõik Välja tänava kondiitrikoja vitriinis olevad koogid näevad välja väga isuäratavad ja ilusad, nii et kuidagi ei suuda tõe pähe võtta Heidi väidet, et kaunistamine polegi talle väga oluline, pigem keskendub ta maitsetele. Igal juhul peab kaunistus viitama koogi maitsele ja koostisosadele, on naine kindel. Kui pole tegemist just piparmündikoogiga, siis pole roheline piparmündileheke tema maitse järgi, see annab vale signaali ja tekitab asjatuid ootusi. "Dekoratsioonil peab olema sõnum, niisama pole seda vaja kasutada," leiab ta.

Eesti maitsete avastamisel on Heidi teejuhid olnud Pille Petersoo ja Dmitri Demjanov, kes tutvustasid teda mitte ainult siinsete maitsete, vaid ka siinsete inimes-



tega ning kellele ta on väga-väga tänulik. Tänu neile avastas Heidi rabarberi ja tikri, varem polnud ta neid oma küpsetistes kasutanud. Ka siinsed metsamarjad vaimustavad naist, Ameerikas on neid vähe ja need on väga kallid. Nüüd on Heidi siinsete maitsetega sedavõrd kohanenud (või äkki hoopis eestlased Heidi maitsega?), et tema jõulukeeks on kahel aastal valitud parimaks jõuluküpsetiseks.

Nõudlik enese vastu

Küsimusele, kas ta on oma erialavalikuga rahul, vastab Heidi, et ta pole kunagi millegagi päris rahul. Pidevalt võrdleb ta ennast



“Meeskond on meeskond, ükskõik kas see tegutseb kondiitrikojas või rannavalvelaeval.

oma vanematega, kes töötasid väga palju, kogu nende põlvkond töötas palju rohkem. Heidi isa oli hambaarst ja ema õde; nad töötasid ka puhkepäeviti, sest siis oli inimestel aega hambaid ravida. “Kui mu vanemad oleksid rajanud pagaritöökoja, oleks kõik palju paremini välja tulnud,” arvab Heidi. “Mina aga ei taha kogu aeg töötada, tahan ka oma lapsega olla ja muud teha. Vanematele mõeldes on mul alati tunne, et ma ei panusta piisavalt.”

Ennast peab Heidi tagasihoidlikuks inimeseks, kuid ometi on ta oma tegemistes väga ettevõtlik ja vapper. “Olen küll loomult tagasihoidlik, aga püüan ennast tagant lükata ja sellest üle saada. Eriti nüüd, kui mul on oma meeskond, kes minust sõltub,” põhjendab ta. “Silmast silma kohtudes jään ma inimestele rohkem meelde ja nad tulevad minult kooke tellima. Mida rohkem meil on kliente, seda paremini läheb töökojal ja ma saan oma meeskonnale rohkem palka maksta. Eestis ma ei saa olla tagasihoidlik.”

Eestlased on Heidi Parki koogid ja küpsised omaks võtnud. Seda kinnitab ka tõsiasi, et koduköögist alguse saanud ettevõttel on vaikselt Välja tänaval asuvas kondiitrikojas kitsaks jäänud. Tulevikuplaanidest ongi kõige olulisem kolimine. Kuhu, seda veel ei tea – praeguste hubastele ja valgusküllastele ruumidele on võrdväärseid raske leida. 📍



HEIDI PARKI RETSEPT

Ricciarelli

UMBES 44 KÜPSIST

Nende traditsiooniliste Itaalia küpsiste retsepti on Heidi Park oma maitse järgi pisut kohendanud.

180 g mandlijahu

1 tl küpsetuspulbrit

½ tl soola

800 g martsipani

130 g munavalget

1 tl küpsetuspulbrit

1 tl mandliessentsi

1,5 tl Amaretto likööri

2 apelsini riivitud koor
tuhksuhkrut

Sega kõik peale tuhksuhkru tainaks. Jaga tainas tükkideks, vormi iga tükk pulgakujuliseks ja veereta tuhksuhkrus. Tõsta küpsetuspaberiga kaetud plaadile, jättes umbes 5 cm vahed. Küpseta 175-kraadises ahjus 17–20 minutit, kuni küpsised on helepruunid.

