

Piparkookide

Aastavahetusel piparkooke krõbistades on päevakohane meenutada, kus ja kuidas selliste maiustuste valmistamine üldse alguse sai. Piparkookide küpsetamine algas kloostrites.

Algne piparkookide idee teostus vürtsikates meekookides, mille valmistamiseks kasutati jahu, mett ja pipart, koogi kattedeks lisati mune, õunu, pähkleid ja jällegi pipart. Vürtsiküllusest sugenes ka nimetus “piprakoogid”.

Samm edasi oli rukkijahust, meest ja vürtsidest kergitusaine lisandiga tehtud tainas, millest vormiti kujundeid. Viimased kaeti omakorda munavalgest, meest, maitseainetest ja mandlitest valmistatud seguga ning pandi küpsema.

Põhjamaade ürdiküpsised

Aga miks tegelesid sellega kloostrielanikud? Põhjuseid oli mitu. Esiteks, küpsetamisega tuli kloostriasukatel nii või teisiti tegelda, sest seda vajati nii igapäevaseks leivateoks kui ka armulaualeibade valmistamiseks.

Teiseks peeti kloostrites peamiselt küünlavaha saamise eesmärgil mesilasi ja seetõttu leidis ka rikkalikult mett, mida sai magusainena kasutada.

Kolmandaks kasvatati kloostriaedades maitsetaimi, mida oli käepärane tainasse segada. Vürtse saadi vahetuskanduse tulemusel. Lisaks sellele kasutasid kloostrielanikud maitsetaimi ka raviks, proovides neid haigetele pakkuda võimalikult vastuvõetavas vormis, näiteks leotiste ja magustatud küpsististe koostises.

Sageli küpsetati selliseid vürtsikaid kooke pühakute tähtpäevade auks, kusjuures neile prooviti anda ka vastav kuju kas küpsistise lõikamise, vormi või kaunistustega.

Nende küpsististe puhul oli põhirõhk just vürtsikusel – magusus, ilustused ja välimus taandusid teisejärguliseks. Põhjamaades nap-

pis keskaja inimestel võimalusi toidu maitsestamiseks ja nii olid kaugetest maadest sisse veetud vürtsid maitseelamuste pakkumisel tänuväärseks abiks.

Sageli loodeti vürtsika toidu söömisega nakkushaigusi ennetada. Usuti, et vürtside järjepidev tarbimine võis päästa isegi katkust ja teistest hirmsatest tõbedest. Ehedal kujul vürtside söömine oli aga raskendatud nii vänge maitse kui ka kalli hinna tõttu. Järelikult oli vaja vürtse pakkuda tarbijale vastuvõetaval kujul. Ja nendest vajadustest sündisidki apteekides nii vürtsikompvekid kui ka ürdiküpsised.

Põhiliseks magusallikaks oli küpsististes mesi. Suhkrusiirupi kasutamiseni jõuti alles XVII sajandil, enne seda oli suhkur tõeline luksuskaup. Meest ja vähesest hulgast veest keedeti tihe siirup, milles lahustati peenestatud vürtsid. Piparkookide eelkäija põhivürtsiks loeti ingverit. Seda pooldati nii terava maitse, kuumatunde tekitamise, tervistava loomuse kui ka küpsistist säilitava konserveeriva toime pärast.

Et tõeliste piparkookide tava on hiljem juurdunud just Briti traditsioonides, siis põhivürtsist ingverist tuleneb ka piparkooki tähistav ingliskeelne nimetus *gingerbread*.

Lisaks ingverile kasutati küpsististes ka teisi vürtse, näiteks nelki, kaneeli, pimenti, paradiisiteri ehk melegetti, aniisi, roosivett, kardemoni, safranit, koriandrit, muskaati, peenestatud valget pipart, rooma köömnepit, sinepit jne.

Ei maksa arvata, et kõiki neid maitseaineid korraga ühes küpsistises pruugiti. Apteekritel olid kasutusel eri retseptid ja ainete vahekorrad. Kui meevee ja vürtside segu oli saavutanud paraja maitse, segati sellesse paksendamiseks peenestatud kuiva leivapuru ja mandlipastat. Jahu hakati taina koostisosana kasutama hiljem, samuti jäi hilisemasse perioodi või lisamine.

Ilusama värvuse saamiseks lisati safranit või puruks hõõrutud sandlipuud. Saadud pastataoline vürtsikas segu vormiti pätsiketeks või pandi spetsiaalsetesse vormidesse. Selliseid kooke ei küpse-



tatud, vaid neil lasti tule paistel või mõnes muus soojas kohas hoopiski pikalt kuivada. Kui ürdiküpsistisi leotati enne söömist sageli kas veinis või siidris.

Et vürtsika toidu söömine peegeldas keskajal jõukust ja seisusekohasust, hakati ürdiküpsistisi pakkuma suurejoonelistel vastuvõttudel ka lihtsalt külaliste meeleheaks. Näiteks XV sajandi keskpaigas, kui ordumeister väisas Tallinna, pakuti tema auks korraldatud söömingul ligi 1,7 kilo ürdiküpsiseid ja samaväärses koguses vürtsikaid komme, mida raad apteekrilt tellis. Need küpsistised polnud mõeldud mitte haiguste ennetamiseks vaid peeneks pruukostiks.

Sõnumid läbi vormide

Algsed piparkoogivormid olid reljeefsed ja nikerdatud tavaliselt kõvast puidust, näiteks pirnipuust. Selliste vormide nikerdamine oli