

kujunemislugu

SVEN ARBET



Söödavast piparkoogimajast kirjutasid vennad Grimmid oma muinasjutus Hansust ja Gretest.

kunstnikud, kes piparkooke ilustasid kallitise, hõbeda ja looduslike toiduvärvidega, maalides neile lausa tervikpilte.

Piparkoogid praegu

Väidetavalt on nii piparkookide lõhn kui maitse paljudele suisa jõulude ja aastavahetuse kohustuslik sümbol. Komme küpsetada piparkooke vaid jõuludeks hakkas levima alles XIX sajandil. Et siis olid lihtrahvale hinnalt kohased ka paljud piparkoogitaina koostisosad (värtsid, suhkur, või jne), muutus piparkookide tegemine paljudes riikides suisa üldrahvalikuks traditsiooniks, kusjuures populaarseks muutusid just tumedat tooni pruunid küpsetised.

XIX sajand pakub piparkookide puhul veel mitmeidki tänapäeva kandunud uuendusi. Esiteks, keerulised ja kallid puust vormid asenduvad lihtsate plekist vormidega, kusjuures figuurid lõigatakse õhukeseks rullitud piparkoogitainast lihtsalt survega välja.

Teiseks, vendade Grimmide muinasjutt Hansust ja Gretest sai vähemalt piparkoogi väikemajade tasandil tõelisuseks. Kolmandaks, suhkru, munade ja toiduvärvide kättesaadavus viis piparkookide kaunistamise võimalused igasse koju.

Tänapäeval võib piparkoogisõber oma lemmikute saamiseks valida mitme võimaluse vahel. Võib ise piparkoogitainast valmistada ja sellest hõrgutisi küpsetada. Vähem oskusi ja aega nõudev on kesktee – osta valmistehtud tainas, kuid piparkookide vormimine, küpsetamine ja kaunistamine ise teha. Kõige lihtsam viis on poest juba valmis piparkooke osta.

suisa omaette kunstimaitset ja tiserioskusi ühendav amet, mille meistrid koondusid keskajal vastavasse tsunfti.

Valmivad piparkoogid omandasid kauni väliskuju kahel viisil. Hele või tume tainas kas pressiti vormi kuivama või suruti niiske taina pinnale templitaolise vormiga ettenähtud kujutis.

Keskajal hakatigi suurt tähelepanu pöörama vormide väljendusrikkusele ja sümboolikale. Väga levinud olid piiblistseene ja pühakuid kujutavad vormid. Selliseid piparkooke söödi usuliste tähtpäevade ajal. Isikutest kujutati piparkookidena sageli ka kroonitud päid.

Keskajal oli levinud tava, et piparkooke tehti ja söödi aasta ringi. Ühtviisi populaarsed olid kas heledad või tumedad küpsetised, mis võisid olla kas õhukesed, või vastupidi, piisavalt paksud.

Väga levinud komme oli piparkookide müük laatadel, kusjuu-

res vormid edastasid kindlad sõnumeid. Soldatite, relvade ja kindlusetooliste piparkookide söömine pidi sööjas vaprust ja julgust kasvutama. Lihavõttepühade ajal olid levinud lilli, õisi ja nööpe kujutavad piparkoogid. Loomakujudest olid piparkookidena levinud linnud ja imetajad.

Näiteks piparkoogituvi loeti kiindumuse sümboliks, piparkoogist küülik tähendas sigivust, isahirve kujutav küpsetis sümboliseeris vaprust ja piparkoogisiga küllust. Mehe ja naise kujutamine küpsetiste vormis viitas püsivale kooselule ja abieluõnnele, piparkoogist süda aga tähendas armastust. Piparkoogist südame kinkimist väljavalitule võrdsustati vahel isegi söödava armastuskirja saatmisega. Vallalistele naistele pakuti söömiseks sageli piparkoogist meesfiguure, et nad leiaksid tulevikus perekonnaõnne.

Väga oluline oli ka piparkookide kaunistamine. Olid lausa eraldi