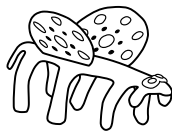


PiparkoogiMaania



PiparkoogiMaania kunstitud.

PiparkoogiMaania on kunstinäitus, kus kõik asjad on tehtud piparkoogist. Igal aastal tulevad kokku sadakond kunstnikku, disainerit, arhitekti ning meisterdavad uskumatuid piparkooke, mille sarnaseid pole keegi kunagi näinud. Eriskummalisi piparkooke tehes valdab kunstnikke selline hasart, et nad ei mõtle enam millestki muust ja seepärast on ka näituse nimi PiparkoogiMaania. Näitus on toimunud iga aasta jõulude ajal alates 2006 aastast. Nende aastate jooksul on näituseid vaatamas käinud üle 50000 inimese, mis teeb PiparkoogiMaaniast ühe populaarseima kunstinäituse Eestis. Näituse tegemisel on osalenud enam kui 300 kunstnikku Eestist sealhulgas ka Soomest, Šveitsist, Jaapanist ja Indiast.

Huvitavaid fakte piparkoogi ajaloost.

- Piparkooke on küpsetatud juba sadu aastaid.
- keskajal tegid piparkooke väljaõppinud piparkoogimeistrid ja taigna retsepti hoiti suures saladuses.
- piparkookidele anti kuju suurte pirnipuust nikerdatud vormidega, kaunistati värvide ja isegi kullaga. Selliseid piparkooke hoiti uhkusega nähtaval kohal ja ei söödudki kunagi.
- vanal ajal olid piparkoogid nii hinnatud, et nende panemist oma aknale peeti auasjaks. Alguses olid koogid pühakute- ja kuningatekujulised, hiljem loomade, lindude, uhkesti riietatud mehe, naise või mähitud tita kujuga.
- inimesed arvasid, et piparkookide söömine teeb õnnelikuks ja ravib haigusi. Piparkooke müüdi ka apteekides.
- Rootsi kuningas Hansule kirjutas arst välja piparkoogid, kui kuningas oli masendunud ja pahas tujus.
- Rootsis oli ka selline komme, et piparkookidega sai soovida. Kook tuli vajutada peopesas kolmeks tükiks, siis soov täitus.
- kui ajalehti veel trükkida ei osatud, said inimesed kuninga kujutisega piparkoogi pealt teada, milline uus kuningas välja näeb.
- piparkooke võeti kaasa pikkadele reisidele ja sõjaretkedele, sest tänu vürtsidele säilisid need pikka aega ja ei länud halvaks.
- vana aja inimestel vedas, sest nad said mitu korda aastas piparkooke süüa. Neid tehti aastaringelt erinevate pühade puhul ja müüdi laatadel.
- metallist piparkoogivorme hakati kasutama alles 18 sajandil.
- piparkoogimajade ehitamise traditsioon sai alguse Saksamaalt populaarsest muinasjutust „Hänsel und Gretel“ („Hansuke ja Greteke“), kust see traditsioon koos saksa väljarändjatega üle maailma levis.

Täpsemalt saab piparkoogi ajaloo kohta lugeda www.piparkoogimaania.ee/ajalugu.html



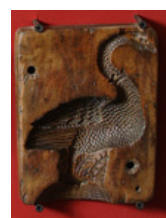
Puust piparkoogivormid 16-17 sajandist.



Pirnipuust piparkoogivorm, millega sai teha kuningakujulisi piparkooke. 17 sajand Tšehhi



Mähitud tita kujutisega piparkoogivorm. Beebiga piparkooke kingiti kui sooviti peresse last. 17 sajand Tšehhi



Linnuga piparkoogivorm 16 sajand Poola

PiparkoogiMaania näitused.

Esimene PiparkoogiMaania toimus 2006 aastal väikeses HOP galeriis Tallinna vanalinnas. Kõigile tuli üllatusena näituse tohutu populaarsus ja sellest ajast saadik on näitus iga aastaga kasvanud. Allpool valik mõnedest põnevamatest töödest PiparkoogiMaania näitustelt.



Keraamik Katharina Aus sisenemas galeriisse oma "Piparkoogitantsu" nimelise tööga. Piparkoogi šablooni saamiseks heitis ta ise paberile pikali ja lasi oma tütrel joonistada enda piirjooned. Piparkook on küpsetatud tükkidest, kleebitud kokku suhkrusiirupiga ja kinnitatud vineerist alusele.

Katharina Aus "Gingerbreaddance" 2006



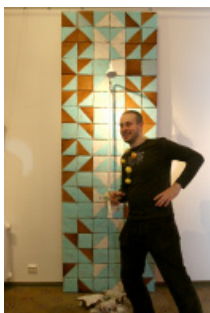
Kohe esimesel aastal sai meie piparkoogidaam omale piparkoogist riided, mille valmistasid särav meisterkokk Imre Kose ja moekunstnik Sigrid M. Leis. Piparkoogidaamist on kujunenud meie näituste maskott, kellele igal aastal erinevate kunstnike poolt uus piparkoogikostüüm selga tehakse. See on ka üks töömahukamaid ülesandeid, sest piparkoogist riideid on väga keeruline teha.

Imre Kose ja Sigrid M. Leis "Lady Gingerbread" 2006



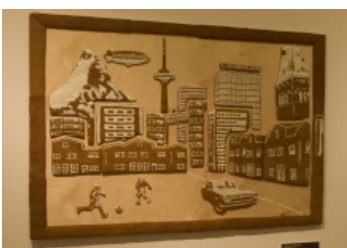
Liisa Murdvee mängulaualt maha tõstetud malendid saab ära süüa. Tumedad malendid on mustaks kõrvetatud. See on tehnika, mida me eriti ei soovita. Esiteks on kõrbenud piparkoogid ebatervislikud, teiseks jääb kõrbehais kööki ja ahju mitmeks nädalaks.

Liisa Murdvee "Male" 2006



Piparkoogiduši on võtmas PiparkoogiMaania logokoera autor Raul Erdel. Piparkoogist valmistatud dushinurk tõestas, et väga suuri piparkooke ei saa seinale kleepida - Piparkook mureneb ja lõpuks kukub kõik maha. Parem kohe kindlustada seinale kinnitatud piparkoogid väikeste naeletega.

Eva-Liisa Kriis ja Teet Tiits "Kahhelkook" 2006



Šveitsi arhitektide piparkoogipilt, kus on kujutatud Tallinna vanalinnast ja Šveitsi mägedest inspireeritud piparkoogilinn. Tähelepanuväärne on osav glasuurijoonistus.

Simone Leuenberger ja Johannes Feld "A Window to the Gingerbread City" 2006



Pelle Kalmo ja Mari-Liis Laanemaa tehtud piparkoogist õhupall on oma vormi saanud tavalisest täispuhutud õhupallist, mille järgi on painutatud ahjusoojad piparkoogid oma kumerasse vormi.

Pelle Kalmo ja Mari-Liis Laanemaa "Me neljakesi tuleme Sotapotamaalt" 2007



Miniatuurne pargipink koos jälgedega piparkoogil.

Mae Kivilo "Suudlejad" 2007



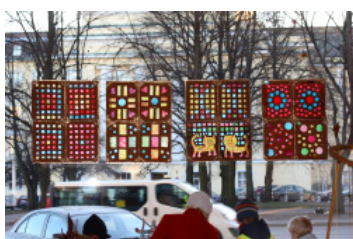
Liisa Murdvee väikesed piparkoogid on heaks näites, et näituse tööd ei peava kindlasti suured olema. Need väikesed nõõril kuivavad pesud on tibatillukesed.

Liisa Murdvee "Maja taga" 2007



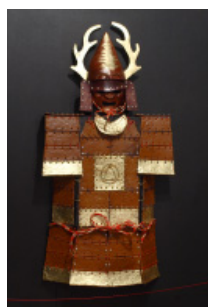
Keraamikute tööd on alati klass omaette. Suurepärased kruusid, mis võib peale tee joomist ära süüa. Selliseid ruumilisi piparkooke peab küpsetamisel vormiga toetama, sest ahju pandud tainas muutub soojenedes korraks täiesti pehmeks ja vormituks.

Katharina Aus "Keraamiku jõulud" 2007



Karamellkomme saab sulatada ahjuplaadil piparkooki lõigatud aukudes. Karamelli sulamiseks kulub sama kaua, kui piparkook küpseb. Sellise suure vitraaži kokkupanemine on peen kunst, kuid väikesega saab hakkama igaüks.

Aive Mets "Piparkoogivitraaž" 2007



Piparkoogist Jaapani sõjamehe ehk samurai kostüüm. Osad piparkoogid on kaetud õhukese kullakihiga nagu vanasti.

Maret ja Mall Nukke "Jõulusamurai" 2008



Montoni disainerite teekann, mis on inspireeritud raamatust "Alice Imede-
maal"

Julia Korovina, Piret Pupart, Catlin Kaljuste, Kätlin Kaljuvee "Teetseremoonia"
2008



Selle aasta näituse teemaks oli "Maailma parimad asjad" - Aive metsa jaoks
olid selleks rulluisud tema lapsepõlvest.

Aive Mets "Ould-skuul rulluisud" 2008



Graafilised disainerid Kristiina Nurk ja Triinu Silla on lahendanud piparkoogi-
pildi kahevärvilise pikselgraafika abil.

Kristiina Nurk, Triinu Silla "Kukepea" 2008



Tootedisainer Tarmo Luisu lihtsalt geniaalsed piparkoogilambid.
Sellistega oli kogu meie 2008 aasta näitus valgustatud.

Tarmo Luisk "Pipar-koogid ja Lambi-pirnid" 2008



Ruumiline piparkoogipiibel, mida väärstab kullatud piparkoogist süda ja
magusasõprade seas mitte vähem hinnatud kalliskividena säravad kara-
mellkommid ja šokolaadist hõbekuulid.

Reeli Haamer ja Rene Haljasmäe "Piparkoogipiibel" 2008



Filigraanselt teostatud piparkoogitempel, milles elab elevant. Maja valmista-
miseks on väga tähtis teha esmalt korralik projekt ja šabloonid.

Katharina Aus "Templielevant" 2009



Piparkoogiratastest tooli kokkukleepimisel on vaja hoolikalt loodusjõudega arvestada - selline kogus piparkooke ja suhkrusiirupit kaalub juba üpris mitu kilo.

Eve Arpo ja Indrek Järve "Reis ümber" 2009



Animafilmi režissöör Mait Laas pani kange piparkoogimehikese kepsakalt jooksma. Selleks küpsetas ta 12 erinevas liikumisfaasis mehikest. Valge täpi järgi sai mehikese arvutis õigesti liikumistrajektorile joondada. Vaata ka animatsiooni videot!

Laura ja Mait Laas "1 sekund rännakut" 2009



Tekstiilidisainer Ülle Saatmäe küpsetas piparkoogist maskide sisse LED valgustid, mis panid kaugete esisade näomaskide silmad kurjakuulutavalt hiilgama.

Ülle Saatmäe ja Jarmo Sarnet "Tervitused Kurrunurruvutimaalt!" 2009



"Kingsepp jäägu ikka oma liistude juurde" Meistrimehed kasutavad ikka omale tuttavaid tööriistu. Tootedisainer Tiit Liiv lõi küpsetatud piparkoogiplaatidest laseri abil välja ratastel veerevad tegelased. Näppudega osutavaid kummalisi tegelasi oli näitusel väljas mitukümmend tükki.

Tiit ja Erika Liiv "Turistid" 2009



2010 aasta teemaks oli Võlupood ja loomulikult on igas korralikus poes kassaaparaat - nii ka PiparkoogiMaania Võlupoes.

Katharina Aus "Kassaaparaat" 2010



Skulptor Tiiu Kirsipuu lihtsate vahenditega saavutatud efektsed piparkoogist kaktused. Tasapinnalisi piparkooke omavahel ühedades saame toreid ruumilisi piparkooke.

Tiiu Kirsipuu "Võluokkad" 2010



Kunstnikel on tore komme üllatada. Me oleme alati keeletud, kui järjekordne imeasi meie näitusele saabub.

Külli Kõiv "Grammofon" 2010



Arhitektidele omaselt on ka see piparkoogiratastest valminud arhitektuurne vorm hoolikalt projekteeritud ja arvutis läbi modelleeritud.

Meelis Pressi Arhitektuuribüroo: Helen Koplimes, Mari-Liis Suiste, Margus Vain, Ann Press, Indrek Pottisep, Peeter Klaas, Meelis Press
"Machu Picchu" 2010



Tartu Kõrgema Kunstikooli fototudengite uurimus hetke püüdmisest ja aja peatamisest. Kujutatud on hetke, mil kohv on kannust ja tassidest välja loksumas. Lendava kohvi efekti saamiseks viskasid autorid sulatatud suhkrut lumme, mis seal hetkega sobivas vormis tahkus.

Liisalotte Elme, Henry Griin ja Polina Lapõševa "Ajamasin" 2010



5 viimasel aastal on PiparkoogiMaania näitus toimunud Tallinna kesklinnas Draamateatri vastas Disaini - ja Arhitektuurigaleriis Pärnu mnt 6.

Videod

Nüüd võiks näidata videot Piparkoogimaania 2010 näituse valmimisest ja töödest. Video pikkus on 4,5 min. Lisaks saab näidata ka Mait Laasi 1 sek pikkust piparkoogimehikese jooksmise animatsiooni.



PiparkoogiMaania fotovõistlus koolidele.

Piparkooke meeldib kõigile teha ja meie kui piparkooginäituse koraldajate soov on näha lapsi ja noori võimalikult loovalt piparkooke tegemas. Et piparkookide tegemine veelgi põnevam oleks, siis ootame kõikidest vahvatest töödest pilte PiparkoogiMaania fotovõistlusele. Fotovõistlus toimub Internetis PiparkoogiMaania Facebooki lehel. Ajavahemikul 1. - 30. dets. 2011 üles laaditud fotode hulgast valib professionaalsetest kunstnikest koosnev žürii välja parimad. Iga kategooria peauhinnaks on vinge Canoni fotokas. Ülejäänud auhinnad on välja pannud PiparkoogiMaania toetajad Dansukker, Meira, Hagar jt.

Selle aasta teema on "Ajamasin". Ajamasinaga saad reisida ükskõik kui kaugele tulevikku või minevikku ja rännata ringi kõikjal. Fotovõistlusele ootame fantaasiarohkeid piparkoogitöid, mis kujutavad seda, mida ajamasinaga rännates nägid. Fotovõistlusele osalemiseks postita foto oma piparkoogitööst PiparkoogiMaania Facebooki lehele. Pildi üleslaadimiseks vali õige kategooria (7-10 või 11-18 aastased) ning lisage pildi kommentaaridesse töö nimi, autori(te) nimed ning kooli nimi. Võitjad kuulutame välja 05.12.2012 oma kodulehel www.piparkoogimaania.ee ja Facebookis.

Varasemate aastate parimad koolilaste tööd.



Nikolai, Vladislav, Karl-Renno
"Lennukiga ümbermaailmareisile"
1-4 klass I koht 2009



Tallinna I Internaatkool
"Kolm kollast kassi"
5-8 klass II koht 2010



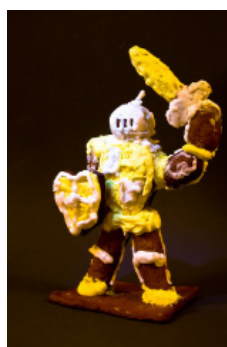
Johan, Rait-Kristjan, Raul-Madis ja Karl
"Viikingitena ümber maailma"
5-8 klass I koht 2009



Mart Melchior
"Tüüp sai lennuki valmis"
9-12 klass II koht 2009



Viimsi Keskkooli I klass
"Ulata sõbrale käsi"
1-4 klass III koht 2009



Karl Paul
"Jõulurahu rüütel"
1-4 klass I koht 2010



Astrid
"Ajakell"
5-8 klass I koht 2010

Rohkem kooliõpilaste töid saab vaadata <http://nagi.ee/contest/>

Mõned juhised ja nipid õpetajale küpsetustunni läbiviimiseks.



Kindlasti võiks PiparkoogiMaania kunstitunni raames innustada lapsi teistmoodi piparkooke tegema. Võimaluse korral võiks koolis korraldada lastele ühe küpsetamise tunni. Kui koolis selline võimalus puudub, siis julgustage lapsi oma kodus küpsetama ja fotovõistlusel osalema. Koolis võiks korraldada oma piparkooginäituse ja lasta lastel häälitada ning välja valida parimad tööd. Alljärgnevalt mõned mõtted, mida lastega küpsetustunnis saaks teha.



Peale näituse teema tutvustamist võivad lapsed joonistada, keda või mida nad ajamasinaga rännates nägid. Peab jälgima, et joonistused ei oleks liiga väikesed või liiga peente joontega, mida ei õnnestu žablooniks lõigata ja hiljem taignast küpsetada. **NB! pange jahu ka taigna peale, et žabloon peale lõikamist taignalt lahti tuleks!**



Väiksemate lastega saab kätega rullides ja voolides ning tükke omavahel kokku surudes teha väga toreid mahulisi piparkooke.



Ruumilise piparkoogi tegemiseks saab fooliumist või muust kuumakindlast materjalist teha toe, mis hoiab tainast küpsetamisel vormis. Sobilikud on plekkpurgid, kausid või fooliumist valmistatud alused.



Kõige parem ja tugevam piparkoogiliim on suhkrusiirup, kuid see on tulikuum ja väga kleepuv - **suhkrusiirup on koolis kasutamiseks liiga ohtlik!** Seepärast soovitame kasutada liimimiseks vahustatud munavalgest ja tuhksuhkrust tehtud või poest ostetud glasuuri. Peab vaid arvestama, et glasuur on rabe ja ühendatavad pinnad peavad olema suured.



Karamellkommide sulatamine on laste lemmiktegevus. Selleks tuleb juba küpsetuspaberile tõstetud piparkookidesse lõigata augud, kuhu saab paigutada purustatud karamellkommid. Need sulavad taigna küpsedes värviliseks klaasiks. Peale küpsetamist jätke piparkoogid küpsetuspaberile kuni klaaskommid on tahkunud. **NB! sobivad vaid lihtsamad ilma moosita karamell-kommid e. klaaskommid.**