

Piparkoogimajakasest edasi

Tänu PiparkoogiMaaniale on tuhanded näitusekülastajad imetlenud Buddha kuju ja üleelusuuruses inglitiibu, kiikhobu ja president Ilvese mosaiikportreed, toruga grammofoni ja rulliske ... Ikka piparkoogist.

Tekst: **Tiiu Suvi**

Fotod: **Krööt Tarkmeel**



huvi piparkoogikaunistuste vastu --ta paistab kasutatavat juhust, et vanemate tähelepanu on koondatud ahju ette ja maiustab kara

Kõigepealt tuleb lõhn: vürtsidest raske, ahjukuumaga segunev, krõbeda ja pehme eelaimusega. Kunstnik **Mari-Liis Laanemaa** (48) ja disainer **Pelle Karmo** (40) korraldavad PiparkoogiMaaniat sel aastal 11. korda. Mari-Liis kinnitab, et vanim poeg **Meel** (18) oli varemalt kõva piparkoogimeister, nüüd teeb filme. Tütar **Karoliina** (12) hakkas küpsetama paariaastaselt ja on nõnda osav, et aina imesta. Väikseim, **Paul Ruut** (3), ilmutab erilist huvi piparkoogikaunistuste vastu --ta paistab kasutatavat juhust, et vanemate tähelepanu on koondatud ahju ette ja maiustab karamellidepähklitega topelt.

Köögilauale on asetatud näitus pere arhiivi kuuluvatest erilisematest piparkookidest. On stseene rahvuseeposest "Kalevala" ja hele kook, millesse istutatud peegel; on popkunsti vaimus glasuuriga kaetuid ja ilulindiga põimituid. Mari-Liis, punane põll ees, löikab tainast hiiglaslikku vabakäe-lumehelvest ja palub Pellet, et too demonstreeriks keraamilist piparkoogivormi. Pelle valmistab hobuse, selgitades: "Tainas rullitakse kõigepealt lahti ja siis surutakse põialdega ühtlaselt vormile, üleliigne tainas lõigatakse noaga ära. Eestis on see tundmatu tehnika, küll aga kasutusel Saksamaal, Tšehhis, Slovakkias, Ungaris, Poolas ja Belgias."

Te olete kindlasti näinud igasuguseid imetabaseid piparkoogivorme?

Pelle: Käsitsi graveeritud puuvormid on tohutult kallid, maksavad 300–500 euro ringis. Meil on hea sõber, piparkoogimeister **Petrus Kurppa**, kes elab Soomes. Ühel aastal ta otsustas, et loeb läbi “Kalevala”, rändab nendes paikades, millest juttu, ja teeb iga runo ainetel piparkoogi. Vormid lasi ta teha ühel kuulsal Tšehhi meistril.

Mari-Liis: Vanasti olidki ühed vormimeistrid ja teised piparkoogi-meistrid. Me oleme oksjonitelt ostnud nõukaegseid vorme. Puust piparkoogivorme leiab muuseumides palju, aga keraamilisi on vähe säilinud – need on ju kerged purunema. Nüüd hakkas Möisakeraamika tegema keraamilisi piparkoogivorme.

Pelle: PiparkoogiMaania käib igal aastal naine Soomest, kes kogub piparkoogivorme – nii et piparkoogiturism on täiesti olemas!

Kui palju te ise jõuate korraldamise kõrvalt näituse jaoks kunstküpsetada?

Mari-Liis: PiparkoogiMaania on see eriskummaline omadus, et see on hästi intensiivne ja leiab aset vaid kuu aja jooksul. Seda ei saa liiga pikalt ette valmistada – lihtsalt ei ole jõulumeeleolu! Tänavu küll tuli lumi appi. Minule kui kunstnikule on tähtsaim loomine. Aga PiparkoogiMaaniat korraldades läheb lõpp alati nii kreisiks, et ei jõua sinna ise tööd teha ja kunstnik minu sees on õnnetu. Kuigi omal ajal just sellepärast ju selle korraldasingi, et mulle nii meeldis piparkooke teha (*näitus sai alguse aastal 2006, kui kunstnike rühmanäitusel puudus teema ja Mari-Liis tegi ettepaneku kasutada materjalina piparkoogitainast – toim*). Varasematel aastatel püüdsin teha näitusele kas mandala või vähemalt mõne piparkoogi maailma kaitsja või hoidja, aga pärast Pauli sündi pole me kumbki enam näitusele oma tööd jõudnud teha. Ehk sel aastal õnnestub?

Pelle: Jah, praegune meeleolu on alles algus, siis läheb hullemaks ja siis korrutage see sajaga ...

Mari-Liis: PiparkoogiMaania korraldamisel on nii palju lahtisi otsi, et väga mõistuspärane inimene ei suudakski seda teha! Saame näituse jaoks 300 kg piparkoogitainast oma healt partnerilt, väiketootjalt Päts. Novembri lõpus asume seda osalejatele jagama. Aga see, et inimene tainale järele tuleb, ei ole veel näitusele jõudmise garantii, sest viimasel minutil võib töö tuksi või katki minna.

Näitusel on igal aastal oma teema, mis on tänavu?

Mari-Liis: Seekord on teema “Mets”. Kummaline, igal aastal mõtlen: ei ole võimelik, et veel tuleb mõni hea teema



Pildi allkirjad fkok
fjogjdfgkfgjdg
bdoitjg gvjdstjgjdgp
jgjhlgdnhofggkjgfh-
dogoh bdigj



“Osa töid on läinud pärast näitust muuseumidesse või restoranidesse, aga enamik laguneb ära.”

... ja ikka tuleb! Mets peaks minema igale eestlasele korda. Kakud, kes kaunistavad meie Facebooki külje päist, on piparkoogikakud, kaunistatud Birma kullaga – samaga, millega kaetakse Buddha kujusid. Võib kõlada müstiliselt, aga PiparkoogiMaania kohal lasub mingi pilv või vägi või õnnistus; mingi nähtamatu jõud oleks justkui õnnelik, et me teeme piparkooke. Varem olin skeptiline, mõtlesin, et lõputult ei saa meil ju hästi minna; veel enam, et kunstinäitustel ei käi ju väga palju inimesi. Nüüd tean, et piparkoogi maailmas on kõik võimalik! Kui see aeg hakkab lähema, siis sisemiselt lõdvestun ja tean, et saame hakkama. Nii paljud inimesed on õnnelikud, puutudes kokku PiparkoogiMaaniaga – seda ei saa enam kuidagi pooleli jätta!

Mis on teie meelest selle näituse fenomen?

Pelle: Söödavus! Toit läheb alati inimestele korda. Söömine on suurim rõõm elus.

Mari-Liis: PiparkoogiMaania hõlmab nii palju; see on seotud jõulude, lapsepõlve, ajaloo, kunstiga. On mänguline. Pluss see x-faktor, mida me ei oska seletada. Sisemine nagu mingisse teise maailma enamasti meeldib inimestele.

Pelle: Ja võrtsid teevad õnnelikuks, aitavad depres-



“Käsitsi graveeritud puuvormid on tohutult kallid, maksavad 300–500 euro ringis.”



siooni ja kõhuhädade vastu.

Mari-Liis: Piparkookide abil vanasti võluti ka: kes tahtis last saada, sellele kingiti titekujuline piparkook; kes ootas abiellumist, sellele mehekujuline. Seisis siis seinal või kaminasimsil.

Kes näitusel osalevad? Kas keegi on algusest peale igal aastal kaasa löönud?

Mari-Liis: Seal on koos väga palju loovinimesi, kes valmistavad ebatavalisest materjalist kunsti oma vabast tahtest ja ajast – keegi ei saa ju selle eest tasu. Ning enamikul on just jõulud kõige kiirem aeg. Algusest on meiega olnud tekstiilidisainer **Ülle Saatmäe** ja sisearhitekt **Kard Männil**. Esimesel aastal osales 21 inimest, tegu pidi ju olema ühekordse projektiga. Praegu suhtlen enne näitust umbes saja inimesega ...

Pelle: ... saja kunstnikuga!

Mari-Liis: Ütleme siis, saja loovinimesega. On arhitekte, keraamikuid, disainereid, graafikuid. Galeriis peab olema kriitiline kogus teoseid, et näitus oleks piisavalt tihe.

Kas Arhitektuuri- ja Disainigalerii, kus näitus püsivalt aset leiab, teile väikseks ei ole jäänud?

Mari-Liis: See tõesti ägab koormuse all, rekord on olnud 22 000 külastajat! Kuid me ei tahagi näitust suuremaks ajada. Pigem teeksime väiksemalt. Kuid näituse suuruse tingib galerii, mis on eriti pimedal ajal ideaalne, sest väljapanekut saab vaadelda läbi suurte akende ka siis, kui galerii on suletud.

Mis näitusel osalenud taiestest pärast saab?

Pelle: Mõni kunstnik küsib töö tagasi, mõni on selle oksjonil maha müünud; osa töid on läinud näitustele muuseumidesse või restoranidesse, aga enamik laguneb ära. Ainult süüa neid ei kannata, kui ikka tuhat inimest päevas on nendest mööda käinud.

Kuhu PiparkoogiMaania võiks edasi areneda?

Mari-Liis: Tahaksime Tallinna rajada tänapäevase piparkoogimuuseumi, kuhu leiaksid tee nii kohalikud kui ka turistid ja kus saaks korraldada töötubasid. See peaks olema hea koht vanalinnas, mis kindlasti rikastaks keskajaga seonduvat. Poolas oli sarnane muuseum kogu aeg puupüsti käis. Ma usun, et kui see muuseum peab sündima, siis see ka sünnib.

Pelle: Nii nagu näituski on orgaaniliselt arenenud, me pole teinud selleks üleilmlikke ponnistusi.

Mari-Liis: Ja eks me ühel hetkel teeme ka raamatu: on ju olnud nii palju huvitavaid töid ja inimesi.

Milline piparkoogimaitse teil endil on, kas rabadad-krõbedad või ponsakad?

Mari-Liis: Minu ema teeb õhukesti ja krõbedaid piparkooke isetehtud tainast – muidu ma ei teagi, kust me piparkooke saaksime ... Me ju eriti kodus niisama piparkooke ei teegi, mõtleme tainast kui töövahendist. Näituse jaoks tuleb teha nii suur ja paks küpsetis kui võimalik, et see ei puruneks. Muide, Poola tainas on hoopis teistsugune. Selles ei ole küpsetuspulbrit, see on rohkem nagu keraamika.

Pelle: Jah, söödav on see ainult siis, kui leotad seda tee või kohvi sees.

Mari-Liis: Poola piparkooginäitusel osaledes valmistasime oma asjad kuulsast Toruni tainast, mis on palju sitkem ja tihedam kui meie tainas. Olen PiparkoogiMaania osalejatele alati südamele pannud: ärge eeldage, et tainas käitub nagu savil! Kuid Poola tainas just selline oligi – paned kuju ahju ja see tuleb sealt täpselt samasugusena välja. Pärast kümneaastast pingutamist, kuidas küpsetada rabadat tainast, olin esialgu isegi pettunud: *mis viga sellisest materjalist teha, võiks, piparkoogid kastis, mööda maailma näitusi reisida!* Aga siis mõtlesin välja, miks meil on parem – sest meie tainas on *söödav!* Poolas on söödavad pehmed praänikud, mida meie ei peagi piparkookideks. Ja siis on need kivikõvad piparkoogid, mis püsivad 50–100 aastat, ainult tolm langeb peale.

Pelle: Mujal maades ongi piparkook palju laiem mõista. Saksamaal on selle eri liikide kohta nii palju sõnu nagu eskimotel lume kohta.

Jah, meil on rahvatarkus “Austa leiba, leib on vanem kui meie”, aga võib-olla on isegi hea, et meil pole olnud piisavalt aukartust sõna otseses mõttes kivistunud piparkoogi vastu?

Mari-Liis: Jaa, võib-olla see ongi meie õnn?! Torunis väga hoitakse vana traditsiooni, tänu millele on see tänaseni säilinud. Võib-olla on austus traditsiooni vastu nii suur, et keegi pole julgenud seda muuta. Tehakse ju ka mujal maailmas piparkooginäitusi ja -võistlusi, aga paljud neist piirduvad rohke glasuuri ja kommidega kaunistatud piparkoogimajade eksponeerimisega. Meie lähtekoht oli teine: kunstinäitus, kus kõik on tehtud piparkoogist.

Kas teil on näitusel mõni äpardus juhtunud?



Kaarini vitraažpiparkoogid ehk piparkoogid, mille sisse on sulatatud karamellkommid

► Aseta lahtirullitud tainas küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile. Tähtis on “raamid” välja lõigata just ahjuplaadil, kuna tõsta neid eriti ei kannata: kaotavad oma kuju. Kui tahad teha pulgapiparkooke, siis pisemate kookide jaoks kasuta hambatikke, suurematele sobivad grillitikud. Murra või lõika need sobivasse mõõtu ning pista tainasse. Aseta piparkoogiraamid ahju ja küpseta 180–200 kraadi juures poolvalmis. Karamelli ei tohi lisada kohe, kuna see läheb keema enne, kui piparkook saab küpseks. Kui “raamid” enam ei kerki, ongi need peaaegu valmis. Võta need ahjust ja tee karamellidest südamik. Näiteks Mynton annab ilusa värvi, kuigi on vänge ega meeldi seetõttu kõigile. Võid proovida kombineerida erinevaid karamelle, nii maitsetelt kui värvide poolest: piimjaid ja läbipaistvaid. Tähtis on, et karamellid täidaksid tainaraamistikku, need ei tohi jääda liiga sügavale ega ulatuda liiga palju üle äärte. Seejärel alanda ahju kuumust 165–175 kraadi peale ja asetage piparkoogid koos karamellisüdametega uuesti küpsema. Nüüd sõltub ahju ja karamellide iseloomust, passi ahjuukse ees: kui karamell on sulanud ega mullita enam, siis ongi valmis.

NB! Karamelli on üsna ohtlik lõigata! Kord oli Kaarini just algamas töötuba ja jube kiire, ta hakkis karamelle – raksti! noaga sõrme. Nüüd on tal töötoas alati varuks plaastrikarp ja aaloevars – kui keegi juhtub kätt kõrvetama, saab kohe leevendust.



Mari-Liis: Viljandist saabunud piparkoogikuller koos ühe näitusetööga libastus galerii trepil ja seda tööd me ei näinudki. Ja ükskord käisid meil kaheksanda klassi lapsed. Üks ettevaatamatu liigutus ning postamendil seisnud Shiva kuju purunes tuhandeks tükiks, lausa tolmustus nagu muinasjutufilmis. Jah, risk on väga suur, aga siiski pole meil mingit soovi panna neid töid klaasi taha.

Vahepeal on kohale jõudnud piparkoogimeister Kaarin Briedis, muuseas Mari-Liisi pinginaaber esimesest klassist saati, kaasas kastitais karamellkomme.

Kaarin: Jah, üks asi on koogid plaadi peal, teine elusuuruses keraamiline figuur, mis võib puhtalt peale hingamisest katki minna! Kuidas seda pakkida?! Paljud monteerivadki oma tööd kokku alles näitusel. Olen sõitnud näituse poole Merivälja teed pidi, mis siis oli kui kuumaastik, ohutuled peal, ja nii kui väike konarus raputas, vaatasin ehmatusega tööd, kas tuli tükk küljest ...

Mari-Liis: Poola tainaga seda ei juhtuks! Sellega võib sõita üle munakivisillutise.



Kas teil on mõni töö eriliselt meeles püsinud?

Mari-Liis: Igal aastal on mõni niisugune. Ühe töö esile toomine oleks teiste suhtes ebaõiglane. Ja tase on nii palju tõusnud!

Pelle: Kõige suurem üllatus oli esimesel aastal. Seal, kust meie tulime, olid piparkoogid ikkagi lamedad põdrad panni peal ...

Mari-Liis: Ei-ei, sul võib-olla olid põdrad, mina tulin sealt, kust löikad piparkoogitainast vaba käega – mu vanemad olid kunstnikud ja poevormidega tegemine ei tulnud kõne allagi. Aga jah, lamedad olid piparkoogid tõesti.

Pelle: Kuna piparkoogid olid meie jaoks olnud suhteliselt mõistusepäraseid, siis tohutu üllatusena selgus, et need võivad olla suured, ruumilised, enneolematud! Vineerile suhkrusiirupiga liimitud piparkoogidest “dušinurk-kahhelsein”, inimesesuurune piparkook, lühter, kleit mannekeeni seljas – need kõik olid esimese aasta tööd.

Mari-Liis: Siinkohal pean kiitma eestlaste maitset. Näitusel osalenutest on umbes 90% EKA taustaga. Kõigisse, keda olen kutsunud üles astuma, on mul suur usk. Selle taseme, nende inimeste andekuse üle olen päriselt, südamest uhke. Tegelikult on ju kõik inimesed loovad, lihtsalt peavad õppima oma loomingulisust realiseerima. Peene vaskplaadiga oleks ehk teine lugu, aga piparkoogitainas on niisugune materjal, millest keegi ära ei kohku.

Pelle: Jah, alati, kui midagi untsu läheb, võib selle ju ära süüa. See on see põhivõlu!

Piparkoogimaania teemal “Mets” on avatud Disaini- ja Arhitektuurigaleriis 9. detsembrist 2016 kuni 4. jaanuarini 2017 iga päev kella 11–18; erandina 24. ja 31. detsembril kella 11–15. Näitus on suletud 1. jaanuaril.