

Kodukandipäev pakkus põnevaid maitseid

Juba tuntud valgustusajastu õpetlane ja filosoof Immanuel Kant on tõdenud: “Maitse üle ei vaielda”. Võttes siin sõnasabast – ja kakelda poleks üldse sünnis. Küll aga on paslik arutleda maitse ja aroomi omavahelise sobivuse ning meeldivuse üle ehk mis parameetritel tuleb esile toote harmoonilisus.

Iseäranis keeruline on ühe moosi või leiva harmoonilisust paberil väljendada. Ajaloo tõe ja õigluse huvides püüan XXV Pandivere Päeva omatoodete konkursist adekvaatse ülevaate anda.

Meenutades eelmise aasta Kodukandipäeva koduleivakonkurssi oli siis tõeline “pidu katku ajal”. Kuraditosinajagu erinevaid koduseid pätsikesi jättis vapustava mulje koduperenaiste ettevõtlikkusest. Degusteerimisel õnneks “lämbumisest” päästis koduõllekonkursil esindatud toodete peale rüüpanine.

Seevastu tänavune üleskutse koduküpsetajatele jäi hüüdjaks hääleks kõrbes: degusteerimisel oli esindatud kõigest 3 leiba!?! Aasta tagasi oli koduleiva küpsetamine mitte pelgalt moodne trend, pigem iga perenaise aukohus katsetada. Siit ka leige suhtumine tänavusele konkursile – iga populaarseks saanud vaimustus kustub, pealegi kodune leiva valmistamine on kallid, selle sõna igas tähenduses.

Aga nüüd tänavuse konkursi juurde.

Korraldustoimkond kuulutas välja 2 mõõduvõtmist:

1. Kodune leib – konkurss vallakodanikule
 2. Hoidis ja kook rabarberi sisaldusega – konkurss külade võistkondadele
- Mõlemaid kategooriaid hindas 6-liikmeline Hea Maitse Komisjon (HMK) ja kõiki tooteid eri kategoorias sai hinnata rahvas.

LEIB – ainuke kategooria, kus HMK ja rahva maitse ei ühtinud.

Samas ka ainuke HMK-il tõsist arutelu nõudnud kaks leiba.

*Tulemused:

HMK – 1. Kadri Kopso Kaarli talu leib

2. Mary Tammet “Peremehe lemmik”

3. Killu Udeküll

Rahvas – 1. Mary Tammet “Peremehe lemmik”

*Kommentaari:

HMK-i meelitas algul Mary Tammeti leiva põnev maitse (seesamiseeme jm) ja õhulisus ning oli algul võrdne Kadri Kopso leiva maitsetega. Achilleuse kannaks sai Mary leiva tuntavalt happeline järelmaitse, mis eriti hästi ei harmoneerunud leivale lisatud maitseainetega (juuretis liiga happene?). Samas Kadri leib oli tihke, maitsetelt balansis, lisanditega edvistamisi ei olnud, liigagi “tavaline leib”. HMK hindas seda üldistavalt kui “eesti leiva maitset”, aga annab au mõlemale leivategijale.

KÜLADE VÕISTLUS – osales 4 küla: Kurtna (MTÜ Nelikand), Avanduse, Kiltsi ja Triigi

HOIDISED (kohustuslik koostisosa – rabarber)

*Tulemused:

1. Kurtna küla – nn “kreemjas püree“ - tõeline hitt, intrigeeriv vaht. Sisaldas põnevaid osiseid: rabarberit, sidrunit, piparmünti, võid ja muna. Tehke järele!
 - 2.-3. koht jagamisel – Kiltsi “apelsinimaitseiline džemm” - väga ilusa käekirjaga Avanduse “rabarberi-maasika hoidis” - klassikaline kompott
 - 4.Triigi - “mustika magus moos” - üllatus, väga hea moos: 3 osa rabarberit, 2 osa suhkrut! ja 1 osa mustikat
- Selles kategoorias saime kiitva toetuse rahvalt – külalistele meeldis samuti “kreemjas püree “.

KOOK (kohustuslik koostisosa – rabarber)

*Tulemused:

1. Kurtna küla – väga hea muretaignal, mandlilaastudega kaetud maius
 2. Kiltsi – põnev sufleekattega kook, ainult rabarberimekk kadus vahu sisse ära
 3. Avanduse – peaaegu-rabarberikook
 - 4.Triigi – kohupiima lisandiga, liigagi tavapärane
- Ka koogikategooria maitseid ühtisid rahva maitsega.
Külade võistluses said ülekaalukad maxpunktid Kurtna küpsetajad-moosijad.

Elavad arutelud, melu ja degusteerijate huvi peaks innustama perenaisi oma tooteid koduseinte vahelt välja tooma. Maitse üle ei vaielda – küll aga maitseid koguda saab küll.

Sõklad leiva sisse, küpsetajad!

Hea Maitse Komisjoni nimel
Aivar Liivalaid

Parimate palade retsepte

Rabarberi-toscakook

Koogi küpsetas Ange Preem

6–7 dl tükeldatud rabarberit

2 spl suhkrut

1 tl kaneeli

Põhi:

2 muna

1,5 dl suhkrut

50 g sulatatud võid

0,5 dl piima

2 dl nisujahu

1 tl küpsetuspulbrit

Toscakate:

75 g võid

1 dl suhkrut

2 spl nisujahu

1 spl piima
100 g mandlilaaste

Puhasta ja tükelda rabarberid ning sega suhkruga ja kaneeliga, jäta maitsestuma. Vahusta taina jaoks munad suhkruga. Lisa jahtunud sulavõi, piim ja küpsetuspulbriga segatud jahu, sega ühtlaseks. Vala tainas 24 cm läbimõõduga lahtikäivasse küpsetuspaberiga vooderdatud koogivormi ning tasanda. Küpseta 200° juures 10 minutit. Laota peale rabarberitükid ja küpseta veel 10 minutit. Katte valmistamiseks sulata kastrulis või ja sega hulka ülejäänud katteained. Kuumuta keemiseni ning jaga ühtlaselt koogi peale. Küpseta veel 10-15 minutit kuni toscakate on kuldpruun.

Mündine rabarberivõie

Hoidise valmistas Ene Preem

3 dl purustatud rabarberit
1 dl sidrunimahla
4 munakollast
2 dl suhkrut
10 g võid
Paar piparmündioksa

Rabarberivarred purustada koos piparmündiga köögikombainis peeneks. Vahustada munakollased suhkruga heledaks tihkeks vahuks, sulatada või. Segada kastrulis munakollased, või, sidrunimahl ja rabarberimass ning kuumutada madalal tulel tihti segades kuni keedus pakseneb ja toore rabarberi maitse kaob. Kui mass on piisavalt paks ja kreemine, võtta tulelt ja jahutada.

Kasutada saiakattena, pannkookide lisandina või kookide täidisena. Säilib külmkapis nädal-kaks, sügavkülmas kuid.

