

PAGARI- JA KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA & TÖÖVAHENDITE LEKSIKON

Töövahendid:

Tülle – pritskoti otsik, mida saab kasutada lõigatava otsaga pritskottidega



Tüllekot – pritskotike, kuhu sisse pannakse erinevaid kreeme, et kaunistada kondiitritooteid. Tüllekoti otsa kinnitatakse tülle, et saada kaunistamiseks kaunis tulemus



Palett - kondiitri töövahend kreemide või taiginate ühtlaseks laialiajamiseks, tortide ja kookide pinna silumiseks



Pallvispel – töövahend väikese koguse tooraine vahustamiseks ja segamiseks



Spiraalvispel – ennekõike kergete ja õhuliste toorainete, nt muna/munavalge, vahukoore jm vahustamiseks



Taignalõikur – ümmarguse rullitava teraga lõikur, millega lõigatakse taigent



Tehnoloogia:

Kihistamine – tehnoloogia, mida kasutatakse pärm-lehttaigna ja lehttaigna valmistamisel. Taigna kihistamisel tekivad taigas erinevad kihid, mis lisavad õhulisust.

Taigna kihistamiseks kasutatakse võid, mis pärm-lehttaigna puhul tuleb või eelnevalt segada 10%- di jahuga, niiskuse sidumiseks.

Lehttaigna puhul peab jahu olema suure liimvaigu sisaldusega. Vee temperatuur ei tohi olla üle 18 kraadi, ning taigna valmistamine peab toimuma ruumis, mille temperatuur on 16-18 kraadi. Sellise temperatuuri juures on või kõige plastilisem. Või ja taigen peavad olema ühesuguse konsistentsiga. Kui või on tugevam kui taigen, jääb ta rullimisel tükki ning sulab küpsemisel tootest välja. Kui leht taigent kihistatakse võiga, siis koosneb taigna valmistamine kolmest etapist: taigna segamine, või ettevalmistamine ja taigna töötlemine.

Tempereerimine – sulatamine ning toote jahutamine vajaliku temperatuurini

Kuumutamine vesivannil – kuumtöötlemise viis, kus keedetakse/sulatatakse kergesti põhja kõrbevaid toite (piimakreemid, šokolaad jne) anumast, mis on asetatud keevasse kuumaveepotti

Taigna käärütamine – protsess, mille käigus taigen peab seisma, et jahus olevad ained saaksid taigas süsihappegaasi toota. See protsess aitab taigal kerkida

Toorained:

Kuvertüür – glasuurimišokolaad ehk dipišokolaad. Sisaldab tavalise söögišokolaadiga võrreldes rohkem kakaovõid, sulab seetõttu ühtlasemalt, hõlpsamini. Tahkudes jääb kuvertüür kaunilt läikivaks ning sellest valmistatud

PAGARI- JA KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA & TÖÖVAHENDITE LEKSIKON

glasuur murdub toreda, kergelt kuuldava kröpsuga. Asendamatu šokolaadikaunistuste tegemisel, šokolaadikihiga. Esineb mõrumagusana, poolmagusana, piimašokolaadina, valgena. Parimaid kuvertüüre toodavad Belgia, Prantsusmaa, Šveits, ka Soome.

Šokolaad – kakaost (kakaopuu vilja seemnetest) valmistatav toiduaine. Kasutatakse enamasti maiustuste (kommid, jäätis, küpsised ja koogid) ühe koostisainena. Šokolaadijooki kasutasid juba 6. sajandil Maajad, kuid Ameerikat avastades muutus see tänu Kolumbusele tuntuks Ameerikas ja Euroopas 16. sajandi alguses. Šokolaadi valmistamine on pikk protsess, mille käigus kakaooad purustatakse, praetakse, tuulatakse valtsimismasinas; valmib šokolaadipasta, millele lisatakse väga palju erinevaid lisandeid (suhkrud, kondentspiim, kuivatatud puuviljad jne)

Martsipan – toiduaine ja maiustus, mis koosneb peamiselt suhkrust ja mandlijahust. Martsipanist valmistatakse kujukesi, kompvekke, lisatakse küpsetistele

Suhkrumass – magus mass, mida kasutatakse tortide ja muffinite katmiseks, kujukeste voolimiseks, kaunistuste valmistamiseks, sh spetsiaalsete suhkrumassi/martsipani- või küpsisevormidega. Seisnud suhkrumassi tuleks töödelda elastseks ja mitte kleepuvaks. Selleks kasutatakse maisitärklis või tukhsuhkrut. Suhkrumassi säilitatakse õhukindlalt suletuna ca 15-20 kraadi juures (kindlasti mitte külmkapis).

Sukaad – peenestatud ja suhkrustatud tsitruseliste vm marjade ja puuviljade koored

Nonparell – tillukesed suhkrust valmistatud kaunistused, mida



pannakse küpsetistele, tortidele, maiustustele jne

Pralinee – pähklitest ja suhkrusiirupist valmistatud kõvad küpsised (USA); mandlite ja karamelliseeritud suhkruga maiustus (Prantsusmaa).



Tuntumad on siiski Belgia-pärased kõva šokolaadi koorega šokolaadi kompvekid, kus sees on pehmem/ vedelam sisu.

Presspärm – säilib külmkapis omases pakendis vähemalt märgitud kuupäevani. Pakendi paber kaitseb pärmi muuski kui mehaaniliselt. Pärm "hingab" säilimise ajal ja samas eraldub pärmist vett, mis peabki pakendist välja saama. Muidu pärm vedistub ja läheb halvaks.

Pärmi pakendipaber on selline, et pärm võib küll pealt natuke kuivada aga see annab pärmile loomuliku kaitse. Seega ei tohi pärmi pakkida mingil juhul kilesse. Presspärm tuleb lisada umbes 37° C vette ja segada niikaua kuni pärm on sulanud. Presspärm võib sügavkülmutada. Killesse pakitud pärm säilib sügavkülmas vähemalt aasta. Enne küpsetamist tuleks pärm u 15 minutit ennem toasoojas hoida.

Kuivpärm – on tavaline pärm, millest on vesi välja "pigistatud". Kuivpärm tuleb segada jahude hulka ja kasutada u 45°C vedelikku. Kuivpärmiga taigen kerkib tavaliselt kauem. Kuivpärm säilib kinnises pakendis umbes aasta. Avatud pakike aga säilib tihedalt suletuna külmkapis "elusana" 2-3 päeva. Kasuta taigunasse alati toasoojuseid aineid. Külmadest ainetest taigen jahtub ja pärmi toime aeglustub.

Väike suhkru-, mee- või siirupi lisamine ei tee veel taigent magusaks aga annab pärmi tegevusele hoogu. Pärmirakud hakkavad hävima üle 50°C

PAGARI- JA KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA & TÖÖVAHENDITE LEKSIKON

kuumuses.

11 g kuivpärmid = 30 g presspärmid.

Demerara suhkur – kvaliteetne rootoorsuhkur, mis sisaldab vähesel määral suhkruroo lõhna-, värvi- ja mineraalaineid. Sobib hästi jogurtite, putrude või helveste maitsestamiseks, samuti kohvi ja tee sisse.

Fariinsuhkur – omane on tume siirupikiht suhkrukristallide pinnal. Sobib hästi piima, jogurti, helveste ja pudru maitsestamiseks, kaunistamiseks. Fariinsuhkru lisamine grilltoitudele tugevdab nende aroomi, sobib hästi vormi- ja pajaroogadesse. Kasutatakse nii soojades kui ka külmades jookides.

Pärilsuhkur – saadakse tükksuhkru valmistamisel tekkinud ebakorrapärase kujuga jääkide purustamisel. Osa pärilsuhkrust värvitakse kirjuks. Kasutatakse küpsetiste ja magusroogade kaunistamiseks, kuid erinevalt kristallsuhkruga kaunistamisest valgusefekti ei teki.

Suhkrusiirup – klaasjas suhkru-vee segu, mida on ca 5 minutit keedetud. Sobib hästi marjadega, puuviljadega, sorbettidele

Pumat – suhkru, siirupi ja maitseainete segu. Pumatikompekte valmistatakse suhkrust, siirupist; aurutatakse kokku kondenspiimaga, vahustatakse, lisatakse erinevaid täidiseid (Tõmmu, ananassi jne). Pumatiga kaunistatakse erinevaid kondiitri- ja pagaritooteid.

Streisel – ehk jahu-või puiste, mis valmistatakse jahust, suhkrust ja rasvainest vahekorras 1:1:0,5. Kuivained segatakse omavahel, seejärel lisatakse toatemperatuuril rasvaine. Hõõrutakse käte vahel ühtlaseks puisteks. Sellega kaunistatakse kooke.

Sefiir – munavalgekreemi ehk besee variant, mida tuntakse Eestis ja Lätis; mõiste sefiir tähistab mujal maailmas õhukest riidet või teatud villast lõnga. Sefiir on meeldiva hapuka maitsega, kohev ja säilitab hästi kuju. Sobib tortide ja kookide katmiseks ja kaunistamiseks. Kasutada kohe, enne kui želatiin toimima hakkab.

Kuninglik glasuur (Royal Icing) – kõva valge glasuur, mis on valmistatud munavalgetest, glasuuritud suhkrust ja vahel sidruni/laimimahlast. Kasutatakse jõulukupsetiste, piparkoogimajade, pulmatortide, küpsiste jne valmistamisel.

Keedukreem – enamasti paks vanillikaste, mida kasutatakse erinevate kookide, tortide, saiakeste täidise/kattena. Kreemi valmistatakse munast, piimast, suhkrust, maisitärklisest ja maitseainetest (vanill).

Taignad:

Pärmitaigen – piimast/veest, nisujahust, pärmist, soolast-suhkrust valmistatud taigen. Pärmitaigent võib valmistada eelkergitusega või eelkergituseta, vastavalt taigna koostisele. Rasvarikkamaid taignaid on soovitatav valmistada eelkergitusega. Pärmseened hakkavad eelkergituses juba tugevasti paljunema ja taigna lõppkergitusaeg lüheneb.

Kihistatud pärmitaigen – kujutab endast margariini või spetsiaalse kihistus-margariiniga kihistatud taigent. Peale taigna käärimist peab kihistatav margariin olema toatemperatuuril, et tekitada taignakihtide vahele plasitiline kiht (või ei tohi taignasse imbuda või sulada). Jahutatud taigen rullitakse 1-2 cm paksuseks ristkülikukujuliseks taignatükiks, millest 2/3 kaetakse kihistusmargariiniga ja asetatakse kokku nii, et saadakse 3 kihti taigent ja 2 kihti margariini. Taigen

PAGARI- JA KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA & TÖÖVAHENDITE LEKSIKON

keeratakse 90 kraadi ringi, puistatakse jahu alla ja vajadusel korratakse kokkupanemist. See on kõige rohkem levinud taigna kihistusviis. Taigna kihistamisel tuleb jälgida, et taignakihid ei rebeneks, muidu valgub küpsetamisel kihistumargariin tootest välja. Peale igakordset taigna rullimist peab laskma taignal 10-15 minutit seista ja peale kokkupanemist vajutada taigna ääred hästi kinni. Kihistatud ja kerkinud taigen rullitakse lahti ligikaudu 1 cm paksuseks ja vormitakse vastavalt retseptuurile.

Viinitaigen ehk pärimi-lehttaigen – omapäraks on see, et kõik koostisosad peavad olema jahutatud +4 kraadini, välja arvatud kihistumargariin, mille temperatuur peab olema +18-20 kraadi. Taigna valmistamiseks lahustatakse presspärm külmas vees ja lisatakse kõik ülejäänud retseptis olevad toorained. Segatakse, kuni on moodustunud ühtlane taigen. Taignal lastakse jahedas puhata ~ 15 min. Taigen rullitakse 2x suuremaks, kui margariin. Margariin rullitakse ühtlase paksusega ristkülikuks ja asetatakse taignale; taigen keeratakse ümber margariini. Seejärel rullitakse õhemaks. Lastakse taignal seista jahedas 10-15 minutit, rullitakse ja pannakse kokku 3 x 3 ks. Iga kokkupaneku järel lastakse taignal seista 10-15 minutit. Taigen tükeldatakse väga terava, spetsiaalse noaga, et vältida kihtide kokkukleepumist. Toodete kerkimiseks on parim temperatuur 36 – 37 kraadi ja 70% õhuniiskust.

Küpsetamiseks sobiv temperatuur on 210-220°C ja küpsetusaeg 18-20 minutit. Tooteid võib valmistada ka eelmisel päeval ja hoida sügavkülmas või külmkapis. Sellisel juhul suurendatakse pärimi kogust ja lisatakse taignaparandajat. Tooted peavad seisma külmas kilega kaetult. Peale külmkapist väljavõtmist lastakse toodetel seista toatemperatuuril ja seejärel kergitatakse

kerkekapis. Viini taignast saiu võib valmistada väga erineva kuju ja suurusega. Samuti kasutatakse palju erinevaid täidiseid. Valmistooteid võib viimistleda puuviljadega, želeerida, glasuurida ja kaunistada erinevate puistetega

Lehttaigen – valmistamine koosneb kolmest etapist: algtaigna valmistamine, või ettevalmistamine ja taigna kihistamine ehk kihiliseks rullimine.

Algtaigna valmistamiseks tuleb segada tihke taigen, selleks segatakse vesi, sool, sidrunhape ja muna, segada sisse jahu. Jahu paisumiseks tuleb taignal lasta seista ca 30 minutit.

Või tuleb lasta toatemperatuurile ning segada ühtlaselt jahuga. Ettevalmistatud või vormida ruudukujuliseks 2-3 cm paksuseks tükiks. Selliselt ettevalmistatud või jaotub ühtlaselt taignakihtide vahel ega sula küpsetamisel välja. Taigna kihistamiseks rullida külmas seisnud taigen lauale neljakandiliseks tükiks nii, et taigna ääred oleksid õhemad kui keskosa ja taignatükk ise poole suurem ettevalmistatud võitükist. Taigna keskele asetada nurgeti või ning keerata taigen ümbrikukujuliselt ümber või. Kokkupandud taigen rullida kergelt surudes ristkülikukujuliseks 1,5 cm paksusega tükiks, keerata kolmeks kokku ning panna 30 minutiks külma jahtuma. Pärast taigna esmakordset jahutamist korrata lahtirullimist ja kokkupanemist veel 3-4 korda, kusjuures iga kokkupanemise vahel tuleb taigent uuesti 15 minutit jahutada. Kihtide vahele ei tohi jääda jahu. Lehttaignatooteid küpsetatakse temperatuuril 250-270°C parajalt pruunikaks.

Õige lehttaigen kerkib 6-8 kordseks ja omab üle 200 kihi ning on väga kohev ja krõbe.

PAGARI- JA KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA & TÖÖVAHENDITE LEKSIKON

Lehttaignast saab valmistada peaaegu kõiki kondiitritooteid: soolaseid, magusaid; pirukaid, kooke, torte, küpsiseid.

Besee – vahustatud munavalgest ja suhkrust küpsetatud maius (prantsuse keeles tähendab suudlust). Lääne-Euroopas tähistab besee aga paksu võikreemi või jäätise abil kokku pandud kaht väikest beseeküpsist, muud munavalgevahust maiused kannavad nii Euroopas kui USA-s nimetust meringue.

Munavalge vahustamisel plastkausis soovitatakse see supilusikatäie valge veiniäädikaga eelnevalt puhastada. Äädikas puhastab kausi võimalikest rasvajääkidest, mis vähendavad vahu kohevust, kausi külge jäänud happejäägid aga suurendavad vahu püsivust.

Kergem on vahustada toasooje mune. Suhkrut lisatakse siis, kui munavalged on pehme vahu saavutanud.

Pehme beseega kaetakse lahtisi puuviljakooke ja ahujäätist; küpsetatakse 175–200° juures, kuni besee tipud muutuvad pruunikaks. Beseekiht peab aga olema servades tingimata ühenduses koogipõhjaga, sest vastasel juhul tõmbub kattekiht koogi keskele kokku.

Struudlitaigen e nuudlitaigen – äärmiselt õhuke taigen, mis paistab läbi. Valmistamisel kallatakse jahu kuhjana lauale, keskele jäetakse süvend, kuhu lüüakse lahti muna, lisatakse vesi ja sool. Seejärel vormitakse taigen ühtlaseks palliks ning visatakse korduvalt hästi kõvasti vastu lauda, kuni taigen on elastne ja lööb käte küljest lahti. Taignapall tuleb jätta jahuga üleraputatud taldrikule, pintseldada leige veega, katta kuumas vees soojendatud kausiga ja lasta 30 min seista. Taigen tuleb rullida kareda rätikuga kaetud ja sõeltud jahuga kaetud lauale võimalikult õhukeseks nelinurgaks. Rusikate abil saab

õhus taigent veelgi õhemaks venitada, ent tuleb jälgida, et taignasse ei tekiks rebendeid. Struudlitaigent pintseldatakse ohtrasti sulavõiga, kaetakse ühtlase riivsaiakihiga.



Peale nuudlite valmistamise võib taigent kasutada ka mitmesuguste vees keedetavate pirukate ja taskute tegemiseks.

Filotaigen – nisu-jahust, veest ja filgast õlist valmistatud imeõhuke tainas, mis on eriti levinud Kreekas ja Araabia maades. Kuna tainas on paberõhuke, saab sellest moodustada erinevaid kujundeid.

Filotaigna valmistamine.

Panna 0,5 kl jahu kõrvale, seda läheb sõtkumisel vaja. Sõtkuda ülejäänud jahust, õlist, äädikast ja soolast pehme taigen. Vormida taignapall ja panna tunniks ajaks sügavkülmutusse.

Tunni aja pärast raputada taignapall jahuga üle ja jagada kahekümneks võrdseks osaks. Rullida iga osa õhukeseks umbes 2-3 mm paksuseks leheks. Katta rullitud taignalehed märja käterätiga. Taignalehed peavad olema üliõhukesed nagu paber või mõne millimeetri paksused. Enne toidu valmistamist hoitakse taigent toasoojas, määratakse igale kihile sulavõid ja pannakse üksteise peale. Kui pirukas on täidisega, pannakse alla ja peale ca kümneleheline filotaigna lehtede kiht ja nende vahele täidis.

Keedutaigen – keedutaignast kookides tekivad küpsetamisel jahu läbikeetmisest tingitult suured õõnsused, mistõttu neid kooke nimetatakse "tuuletaskuteks" ja kasutatakse peamiselt täidistega. Kookide õnnestumiseks peab jahu hästi paisuma,

PAGARI- JA KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA & TÖÖVAHENDITE LEKSIKON

ahi peab olema algul kuumem, hiljem jahedam.

Algselt kuumutatakse piim keemiseni, lisa sool ja rasv.

Korruga lisatakse jahu, segatakse hästi, keedetakse paar minutit, kuni taigen moodustab ühtse keedunõust eralduva tomбу, jahutatakse 60-70°C-ni.

Lisatakse ükshaaval munad, iga järgnev muna taignaga täiesti läbi segades.

Valmis taigen peab olema veidi läikiv ja ühtlaselt paks. Koogid vormitakse kahe lusika abil või kasutades taignapritsi. Ahjus küpsetatakse.

Liivataigen – võib kasutamise eesmärgi põhjal nimetada ka keeksi- ja küpsisetaignaks.

Omapäraks on pehme rasvaine vahustamine suhkruga, misjärel mikserdatakse juurde toasoojad munad. Jahuga segatud maitseained ja muud soovikohased lisandid pannakse juurde viimasena.

Liivataignast küpsetatakse pisikesi küpsiseid ja keeksitaolisi vormikooke, munade arvu vähendamisel kas üheainsa munani või koguni vaid ühe munarebuni saab taignat kasutada ka magusaks pirukapõhjaks.

Olenevalt taigna paksusest ja toote suurusest küpsetatakse liivataigent 10-15 minutit 180-220°C kuumuses ahjus.

Muretaigen – koosneb vaid jahust, rasvainest ja väga vähesest vedelikust. Kergitaja roll jääb peamiselt rasvainele.

Muretaignate hulka loetakse ka magus muretaigen ja pâte brisée ehk magus pirukataigen, mis sisaldavad suuremal või väiksemal määral suhkrut ja ka ühte muna.

Muretaigna eripäraks on muredus, mistõttu tuleb vältida igasugust sõtkumist ja liigset segamist, mis võiks tekitada sitkainet. Võimalikult külm tükeldatud rasvaine tuleb taignakonksudega jahu hulka segada. Seejärel suruda taigen lamedaks kettaks, mähkida toidukillesse ja lasta tund aega külmas seista. Selle aja jooksul muutub taigen paremini rullitavaks. Teine üldlevinud viis muretaigna valmistamiseks on toasoojuses veidi pehmenenud rasvainetükikeste jahu hulka näppimine kahe käe sõrmedega. Kolmandaks võimaluseks on taignaseguri või mikseri taignakonksude kasutamine.

Piparkoogitaigen – jõululik taigen, millest valmistatakse erinevaid küpsiseid, piparkooke, piparkoogimaju jne. Taigen sisaldab jõuludele iseloomulikke maitseaineid, nt kaneeli, kardemoni, nelki, vürtse, muskaatpähklit jne). Taignale on iseloomuliku koostisosana siirup, millega koos kuumutatakse osad koostisosad. Valmis taigen peaks külmas paremate maitseomaduste saamiseks vähemalt ühe päeva seisma.

Esmalt kuumutakse potis siirup koos suhkruga ja jahvatatud maitseainetega kuni keemiseni.

Tõsta pott tulelt ning segada juurde tükeldatud või, kuni või on sulanud, lasta jahtuda. Lisada kloppides ükshaaval munad.

Segada söögisooda jahuga ja lisada vähehaaval siirupi-võisegule.

Sõtkuda taigen hoolega läbi ja pakkida killesse. Hoida vähemalt järgmise päevani külmikus.

Piparkooke küpsetatakse 200kraadise ahju keskosas 6-9 minutit.

Suhkruline taigen – väga magus suhkrust ja glükoosist taigen, mida kasutatakse kookide katmiseks ning eelkõige kaunistuselementide valmistamiseks.

PAGARI- JA KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA & TÖÖVAHENDITE LEKSIKON

Tööstuslikult valmistatud suhkruline taigen säilib külmas ligi aasta.

Pooltoted:

Tartalet – väiksed täidetud muretaigna korvikesed, mille sisuks on puuviljad vm magus täidis.



Valmistamiseks hakitakse külmad võitükid noaga jahu hulka. Sõtkutakse, kuid enne kui või on lõplikult jahuga segunenud, lisatakse külm vesi. Sõtkutakse kiirelt ühtlaseks taignaks. Võiga määratud tartaleti-vormi surutakse taigen tartaletivormi põhja ja servadesse. Lasta külmkapis vähemalt 1 h seista. Küpsetada tartaleti-põhju 200-kraadises ahjus 8-10 minutit, kuniks need on kergelt pruunikad. Ahi peab olema korralikult kuum.

Volovan –

prantsuskeeli „tuule puhutud“, mis kirjeldab toote kergust. Väike süvendatud



lehttaigna koogike, mida esineb nii soolase kui magusana. Lehttaignast lõigatakse kaks ümmargust ringi, millest ühele lõigatakse keskele auk, viimane taignatükk pannakse teise taignatüki peale. Kuumas ahjus kerkib lehttaignast leheline ümmargune tornike, mille süvendisse pannakse täidis.

Profitroolid –

keedutaignast suupisted, enamasti magusad, kuid valmistatakse ka soolaseid. Eestis tuntakse profitroole pigem tuuletasku nime all ning sellesse



süstitakse kohupiima- või vahukoorekreem.

Bušee –

keedutaignast valmistatud suupisted, millel on müts maha lõigatud ning täidis vahele pandud.



Tooted:

Rukkileib – annab suhteliselt vähe toiduenergiat, temas sisalduvad põhiliselt süsivesikud ja valgud ning veidi rasva. Lisaks sisaldab rukkijahu palju mitmesuguseid mineraalaineid ja vitamiine, eriti B-grupi vitamiine. Rukkijahu erineb nisujahust suure looduslike suhkrute sisalduse, madalama tärklise kliisterdumis temperatuuri ja tärklise kerge atakeeritavuse poolest.

Rukkileib on eestlaste jaoks aastasadade vältel olnud üks olulisemaid toiduaineid. Rukkileib oli/on igapäevane toit, seda söödi rohkesti peaaegu kõikide toitumise juurde ning süüakse ka tänapäevalgi. Leib kujunes aja jooksul kogu toidu ja elatise võrdkujuks ehk sümboliks. Leiva kasutuselevõtt tõi kaasa kaks olulist uuendust. Esmalt õpiti valmistama leiba hapendatud tainast ja selle käigus kujunes välja leivaahi.

Leiva tegemiseks segati ühe pange (u 10 toopi) toasooja vee hulka umbes pool vajaminevast jahukogusest ja leivajuuretist ning jäeti rätiku või linaga kaetult sooja kohta hapnema. Leivajuuretist oli eelmisest leivateost leivanõu külge jäänud ja sealt kaabitud tainas, mis murendati kas tervenisti uue seade hulka või leotati seda ja uude seadesse lisati ainult leovesi. Järgmisel päeval sõtkuti teine pool jahust hulka ning lisati köömneid ja veidi soola. Sagedasti sõtkuti leiva sisse ka kartulid - jahu jätkuks. Tainast pidi kiiresti sõtkuma, et

PAGARI- JA KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA & TÖÖVAHENDITE LEKSIKON

leib paremini ahjus kerkiks. Tainas oli valmis siis, kui see oli sile ega jäänud näppude külge kinni. Nüüd jäeti tainas jälle rätiku alla seisma, köeti ahi ja küpsetati leivad valmis.

Ciabatta – Itaalia valge nisujahust ja pärmist valmistatud leib. *Ciabatta* kujunes välja 1982. aastal ning 90ndatel kujunes Euroopas väga tuntuks (Hispaanias, Suurbritannias) ja ka USAs. Tänapäeval kasutatakse väga tihti võileiva koostisosana.



Lavaš – pehme, õhuke leib, mis on tuntuim Armeenias, Azerbaidžaanis ja Iraanis. Leiba valmistatakse jahust, veest ja soolast. Selle paksus sõltub sellest, kui õhukeseks leivataigen on rullitud. Lavašist valmistatakse ka täidetud rulle.



Naan – ahjus küpsetatud aasiapärase õhuke leib. Tainas sisaldab valget jahu, soola, pärmid ning jogurtit, mis annab leivale iseloomuliku elastse ja hapuka omaduse.



Pizza – on ahjus küpsetatav pärmtaignast ümmargune lahtine pirukas, mis kaetakse tomatipasta, juustu ja muude kattematerjalidega.

Nimi 'pizza' ('pizza') tuleb kreeka päritolu ladina keelsest verbist *pinsere* 'pressima'. Vana-Kreekas kaeti leib õli, ürtide ja juustuga. Keskaegses Kreekas kasutati

sõna *πιτα* ehk *pita*. Roomlased lõid piruka, mida kutsuti platsentaks. See kujutas endast juustu ja meega kaetud ning loorberi lehtedega maitsestatud toitu. Tänapäeva pizza pärineb Napolist Itaalias. Kui Itaalia kuninganna Margherita 1889. aastal Napolit külastas serveeriti talle Itaalia lipu värvides pitsat: punane (tomatid), valge (mozarella) ja roheline (basiilik). Seda sorti pizza nimetati kuninganna auks pizza Margheritaks.

Itaalia tüüpi pitsade tainas on üldiselt õhuke, kuid see võib nn pannipitsade puhul ka paksem olla. Pitsa kaetakse tüüpiliselt tomatipasta ja juustuga, kuid ülejäänud komponendid varieeruvad. Pitsade valmistamisele keskenduval restorane nimetatakse pitseeriateks. Pitsat küpsetatakse ahjus.

Focaccia – pitsataoline pärmtaignast valmistatud madal Itaalia leib, mida sageli kaetakse taimetürtide või sigulaga vms. Taigen on üsna vedel, mis annab tootele pehmuse.



Croissant – prantsusepärase võine pärmlahttaignast rullsaiake, mis on tuntud oma kuju poolest.



Savarin – prantsusepärase pärmtaignast valmistatud niiske magus kook. Savarin



PAGARI- JA KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA & TÖÖVAHENDITE LEKSIKON

sai oma nime kuulsalt prantsuse kirjaniku Brillat-Savarini järgi. Kui kook on ahjust välja võetud, valatakse see üle suhkrusiirupiga, mis muusab koogi niiskeks. Sageli on siirupisse lisatud ka rummi või šampanjat (eriti vana-aasta õhtul)

Quiche – 16. sajandist pärit Quiche Lorraine ehk Lotringi pekpirukas (Lothringer Speckkuchen). Sisaldab leivataigna



põhjal krõbedaid suitsupeekonikuubikuid ja munapiima. Täidis maitsestatakse ürtide ja musta pipraga. Selline leivatainal pirukas on endiselt levinud Bodensee ääres Saksamaal. Küpsetati seda pirukat enamasti 18 cm läbimõõduga ümmarguses vormis.

Esialgse retsepti lisandus aja jooksul juust ja leivatainas asendus soolase muretainaga. Olgugi, et algselt Saksa aladelt pärit sügis-talvine pirukas, on quiche muutunud ka Prantsuse köögi osaks.

Inglismaal muutus see pirukas populaarseks peale Teist Maailmasõda ja USA's 1950-ndatel.

Tänapäeval on levinud loominguline lähenemine täidise koostisele ja põhjana kasutatakse sageli ka lehttainast. Piirduda võiks kolme komponendiga lisaks munapiimale.

Brownie – koogi- ja küpsisevahepealne šokolaadimaisus, mille algmed ulatuvad 19. sajandi USAsse ja Kanadasse. Brownie'de valik on suur ning seda serveeritakse väge erinevalt.



Brownie' taigen sisaldab palju suhkrut, mune ja võid.

Cheesecake e juustukook – kook, mille põhi on valmistatud purustatud küpsistest ning pealmine kiht on pehmest ja magusast

juustukreemist. Vahel maitsestatakse juustu sidruni, maaiska või iirisega. Kooki serveeritakse



marjade, pähklite või šokolaadiga.

Esialgse juustukoogi juured ulatuvad tagasi vana-kreeka aega, kuid tänapäevane juustukoogi retsept kujunes välja 1872. aastal William Lawrence'i poolt USAs. 1912. aastal töötas James Kraft välja pastöriseeritud kreemjuustu – Philadelphia, mida kasutatakse tänapäevalgi juustukoogi valmistamiseks. Itaallased kasutavad ricottat juustukoogi valmistamisel. Juustukooki tuntakse üle kogu maailma ning sellel on äärmiselt rikkalik valmistamisviis peaaegu igas Euroopa, Aasia, Põhja- ja Lõuna-Ameerika nurgas.

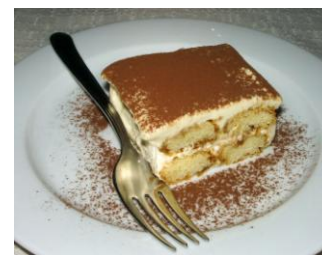
Tiramisu – on itaalia magustoit.

Selle koostisesse kuuluvad Mascarpone

juust, muna-

kollased, suhkur, espressokohv ning Pavesini küpsised, samuti veidi alkoholi (nt Amarettot). On ka retsepte, mis lisavad vahustatud munavalgeid või vahukoort.

Itaaliakeelne fraas *tirami su* tähendab sõna-sõnalt "tõmba mind üles" ning viitab suhkrule ja espressokohvi poolt inimorganismile avaldatavale toimele. Tiramisu päritolu on teadmata. Esimest korda mainiti seda kirjallikult alles 1983 kreeka kokaraamatus ja see annab alust arvata, et tiramisut on üsna hiline leiutus. Levinuima versiooni kohaselt leiutati



PAGARI- JA KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA & TÖÖVAHENDITE LEKSIKON

tiramisu Trevisos restoranis "Le Beccherie" ja nimetati kondiitri Roberto Linguanotto õpilase ja ristitütre Francesca Valori (neiupõlvenimi Tiramisu) järgi tema kulinaarsete võimete auks.

Struudel –

filotaignast kihiline enamasti magusa täidisega maius, mida serveeritakse kreemiga. Struudel kujunes

populaarseks 18. sajandil tänu Habsburgide impeeriumi laienemisele, mistõttu seda seostatakse enamasti Austriaga. Vanim struudli retsept ulatub 1696. aastasse.



Baklava – rammus magus pagari-toode, mis on valmistatud filotaignast, täidetud

purustatud pähklitega ja magustatud siirupi või meega. Küpsetist omistatakse Ottomanide impeeriumile Baklawa Ottomanile.



Piparkoogid – piparkoogitaignast valmistatud pruun magus jõuluküpsis, mille värvus ja kõvadus varieerub.

Piparkookidest valmistatakse erinevaid jõulukaunistusi ja –maiustusi, mida kaunistatakse suhkruglasuuriga. Piparkookide ajalugu ulatub 992. aastasse, mil armeenia munk kolis Prantsusmaale, kus ta õpetas prantslastele piparkookide valmistamist.



Ekleer – on piklik keedutaignast kook, mille õõnsus on täidetud keedukreemiga

ja pealispind sageli kaetud

šokolaadiglasuuriga.

Sõna éclair tuleb otse prantsuse keelest ning selle peamine tähendus on "välk" või "välgu sähvatus", mis viitab koogi sees olevale kreemi kergusele.

Ekleeri valmistamine kuulub arvatavasti prantslaste kätte, kes hakkasid seda tegema 19. sajandil.

Krepid – imeõhukesed pannkoogid. Prantsusmaa rahvustoit, mida tavapärastel serveeritakse suhkruga. Suurbritannias serveeritakse kreppe tavaliselt koos siidriga.

Pliinid – küpsetamiseks on vaja väikese läbimõõduga paksupõhjalist ümmargust panni.

Õigel pliinil on jahu kogusest pool tatrajahu. Pliinid antakse lauale kuumalt. Neid

tehakse või süüakse soolase lisandiga. Pliine on võrreldud päikse, ilusate muinasjuttude, õnnelike abielude ja tervete lastega. Kuulsad olid moskvalase Jegorovi pliinid, mida söödi praesibula või soolakalaga.



Kulebjaaka –

levinuimad pirukad bojaaride ajal. Kulebjaakad on suured pealt kinnised pärmitaignapirukad, mille sees on soolane täidis. Pirukaid pakuti koos supiga, mida keedeti ja söödi peaaegu iga päev.



Trühvlid – on šokolaadi maiustus, mida traditsionaalselt valmistatakse šokolaadist või kakaopulbrist. Enamasti on trühvlid ümara kujuga, sisaldades erinevaid täidiseid, nt kreeme, sulašokolaadi,

PAGARI- JA KONDIITRITOODETE TEHNOLOOGIA & TÖÖVAHENDITE LEKSIKON

karamelli, pähkleid, mandleid, marju, alkoholi jpt.

Trühvliite valmistamisest on esmakordselt teada 1895. aastal, mil prantslane Antoine Dufour tuli trühvli retseptiga avalikkuse ette. Tänapäeval eristatakse Ameerika, Euroopa, Šveitsi ja tooreid trühvleid.

