

# Ühe Eesti ja välisriigi küpsetise võrdlus

Eve Leimann

KPAo15

Õppeaine: Rahvaste küpsetised

Võrdluseks valisin Eestis traditsiooniliselt küpsetatavad kohupiimakorbid ja Soome rahvuslikud Karjala pirukad.

Nii kohupiimakorbid kui Karjala pirukad on oma olemuselt lahtised täidisega väikeküpsetised. Mõlema puhul tehakse taigen, mis jagatakse portsjoniteks ning iga tükk vormitakse ümmarguseks (kukeldatakse), seejärel vajutatakse lamedaks, töödeldakse vastavalt retseptile õige kujuni, täidetakse täidisega ja küpsetatakse ahjus.

**Karjala pirukate** puhul on iseloomulik, et kuigi taigen sisaldab ka nisujahu, on oluliseks koostisosaks rukkijahu. Taigen tehakse ilma kergitusaine, muna jmt lisanditeta – puhas jahutaigen, kus rukki- ja nisujahule lisatakse vaid vett ja soola. Taigen peab olema sitke ja tugev, vajadusel lisatakse jahu. Esmalt vormitakse taignast pikk kitsas rull, mis siis tükeldatakse. Taignatüki vormimine pirukapõhjaks toimub rullimise teel, eesmärk on saavutada väga õhuke, peaaegu läbikumav tulemus. Ka kuju on oluline – traditsiooniliselt on Karjala pirukad ovaalsed, meenutades pastlaid või paate. Neid nimetataksegi ka „soome paatideks“. Täidis asetatakse rullitud taignatüki keskele ja piruka „suletus“ saavutatakse sel teel, et äärtest kurrutatakse taigen täidise ümber.

Täidiseks kasutatakse putru – see tähendab, et täidis keedetakse eelnevalt valmis. Kasutatakse erinevaid tädisematerjale (odra-, riisi-, kartuliputru, lisatakse erinevaid köögivilju jne).

**Kohupiimakorbid** valmistatakse üsna tavapärasest pärmitaignast. Seega kasutatakse nisujahu. Retseptivariante on erinevaid, aga üldiselt lisatakse ikkagi ka muna, piima, rasvainet (võid või margariini). Üldjuhul on koostises ka suhkur, aga selle võib ära jätta, kui soovitakse korpe pakkuda soolase toidu (nt supi) kõrvale. Nagu ikka pärmitaigna puhul, lastakse valmissegatud taignal kerkida, misjärel see tükeldatakse ja tükid vormitakse pirukapõhjadeks. Vormimise variandid võivad olla retseptiti erinevad. Võib kasutada taignatüki kukeldamist – siis pannakse kuklid pannile veel kerkima ja kerkinud põhjale vajutatakse klaasipõhjaga süvend täidise jaoks. Aga osades retseptides pakutakse välja taigna rullimise variant, mille puhul rullitud taignast lõigatakse ümmarguse vormiga (nt klaasiga) ümmargused tükid. Needki laotakse plaadile,

lastakse kerkida ja vajutatakse süvend. Kukeldamise variant tundub praktilisem, sest ümmarguste tükide lõikamisel jäävad vahetükid – taigen, mis tuleb uuesti vormida.

Täidis valmistatakse üldjuhul toorena ja see küpseb alles koos taignaga. Mõnedes retseptides on täidise koostises ka nt manna – sel juhul keedetakse manna siiski eelnevalt vedelaks pudruks ja lastakse jahtuda. Üsna levinud lisandiks täidisele on rosinad.

Lisan näitena ühe kummagi küpsetise retsepti.

	<b>Kohupiimakorp</b> <a href="http://www.naisele.ee/576540/korp-ja-kohuke-lihavottelaua-maiuspalad">http://www.naisele.ee/576540/korp-ja-kohuke-lihavottelaua-maiuspalad</a>	<b>Karjala pirukad</b> <a href="http://www.nami-nami.ee/retsept/758/karjala_pirukad">http://www.nami-nami.ee/retsept/758/karjala_pirukad</a>
<b>Vajalikud ained</b>		
<b>Taigen</b>	50 g pärimi, 1 sl suhkrut, 2,5 dl sooja piima, 1 tl soola, 1 dl toiduõli, 2 muna, 1 dl suhkrut, umbes 1 kg jahu.	2 dl külma vett 1 tl <u>soola</u> 2.5 dl <u>rukkijahu</u> 2.5 dl <u>nisujahu</u>
<b>Täidis/kate</b>	400 g kohupiima, 1 dl suhkrut, 2 muna, 2 sl hapukoort, 2 sl sulatatud võid, 1–2 sl mannat, näpuotsaga vanillisuhkrut, soovi korral ka rosinaid, aprikoositükke või muid kuivatatud puuvilju.	<b><u>Odrapudrutäidis:</u></b> 1 l vett 2 dl <u>odratangu</u> 1 l <u>piima</u> 2 tl <u>soola</u> <b><u>Riisipudrutäidis:</u></b> 5 dl vett 3 dl <u>riisi</u> 1 l <u>piima</u> 1.5 tl <u>soola</u> <b><u>Porgandi-kartulitäidis:</u></b> 1 kg <u>porgandeid</u> või <u>kaalikat</u> 1 kg <u>kartulit</u> 2 dl <u>piima</u> 2 tl <u>soola</u> 1 sl <u>suhkrut</u> 25 g <u>võid</u> 2 sl <u>nisujahu</u> <b><u>Porgandi-riisitäidis:</u></b> 1 kg <u>porgandeid</u> 6 dl riisiputru 25 g <u>võid</u> 1-2 tl <u>soola</u> 1 tl <u>suhkrut</u>
<b>Valmistamine</b>	Vahusta munad. Vedelda pärm suhkruga, lisa käesoe piim, sool, toiduõli, munad ja suhkur, sega.	Sega kausis vesi, jahud ja sool ühtlaseks taignaks. Vormi taigen pikaks rulliks ja jaga 25 tükiks.

	<p>Lisa ka jahu ja sõtku taigent, kuni see lööb käte küljest lahti. Jäta taigen umbes pooleks tunniks kerkima.</p> <p>Samal ajal valmista kate. Selleks vahusta munad ning sega munavahu hulka kohupiim, suhkur, hapukoor, sulatatud või, manna ja vanillisuhkur. Soovi korral lisa rosinaid või aprikoositükke.</p> <p>Vormi kerkinud taignast kuklid ja lao ahjuplaadile, nii et kuklitele jääksid umbes 4 cm vahed. Lase kuklitel pannil veel kerkida. Vajuta kerkinud kuklite keskele kruusipõhjaga lohk ja täida kohupiimamassiga. Määri taignaosa lahtiklopitud munaga ning küpseta eelsoojendatud 200kraadises ahjus 15–20 minutit, kuni korbid on kuldpruunid.</p>	<p>Vormi taignatükid pallikesteks ja vajuta lamedateks pätsikesteks. Kata pätsid kilega, et vältida nende kuivamist.</p> <p>Rulli pätsidest õhukesed ümmargused pirukaümbrised. Rullimisel kasuta rukkijahu. Lao valmis ümbrised lauale hunnikusse, vahele riputa jahu. Kata pirukaümbrised kilega.</p> <p>Täida pirukad soovitud täidisega ja kroogi ääred üles.</p> <p>Küpseta pirukaid 250°C juures 15-20 minutit.</p> <p>Küpsed pirukad pintselda pealt või ja piima seguga ning pane küpsetuspaberi ja rätiku alla järelhauduma.</p> <p><b>Odrapudrutäidis:</b> Sega tangud keevasse vette ja keeda seni, kuni vesi on tangudesse imendunud (u 50 min). Lisa piim ja lase pudrul veel u 40 minutit vaikselt keeda. Vahepeal sega ja lõpuks maitsesta soolaga.</p> <p><b>Riisipudrutäidis:</b> Sega riis keevasse vette ja keeda u 10 minutit. Lisa piim ja lase pudrul veel u 30 minutit vaikselt keeda. Vahepeal sega. Valmis puder maitsesta soolaga.</p> <p><b>Porgandi-kartulitäidis:</b> Keeda kooritud porgandid (kaalikad) ja kartulid. Püreesta need ja lisa piim, sool, suhkur, või ja nisujahu. Lase täidisel jahtuda.</p> <p><b>Porgandi-riisitäidis:</b> Koori porgandid ja pane vähesesse soolaga maitsestatud vette keema ja keeda pehmeks. Vala keeduvesi ära ja vajuta porgandid pudruks. Sega purustatud porgandid riisipudru hulka ja maitsesta.</p>
--	--	---

Kohupiimakorbid



Karjala pirukad

