VIIKONVAIHDE

Raakaa ruokaa. Kypsentämätöntä lihaa ja luita koiralle, sanoo tutkija. Sivu 16

Puhuva uuni. Ateria-automaatteja on otettu käyttöön vanhusten kotipalvelussa. Vaihtoehto ei miellytä kaikkia. Sivu 14

Ihahaa joulua. Tällä keinuvalla luomuksella lohkesi piparinleivonnan Suomen mestaruus. Sivu 17

Piparimestari leipoo historiaa

Piparkakkumestari Petrus Kurpan henkinen koti sijaitsee menneen ajan Turussa. Hunajaisissa kuviopipareissa seikkailee historian hahmoja Pietari Brahesta Mikael Agricolaan. Tammikuussa mestaria pääsee tapaamaan Turun linnassa.

MARKKU VUORIKARI

Petrus Kurppa leipoo myös saksalaisia Springerle-leivoksia. Nekin tehdään kuviomuotilla, mutta taikinaan laitetaan jauhoa, kananmunaa ja tomusokeria. Mausteeksi sopii aniksensiemen tai sitruunankuori.

”Täytyypä kätkeä oppipoikien taskuihin virheellisiä reseptejä, jos joku vaikka yrittää onkia salaisuuttani.”

TURKU (MT)

Joulun tuoksu tulvahtaa raikkaaseen pakkassäähän, kun piparkakkumestari **Petrus Kurppa** rientää vastaanottamaan vieraitaan. Olohuoneessa tuikkii kynttilä ja taustalla soi tunnelmallinen klassinen musiikki. Kurpalle leipominen on selvästi tunnetila.

Tuoksujen lähteet lepäävät puisella pöydällä: inkivääriä, kardemummaa, kanelia, pomeranssinkuorta, neilikkaa, pippuria ja vaikka mitä.

Kurppa kehottaa kokeilemaan piparitaikinaan myös eksoottisia mausteita. Euroopassa leivonnaisiin saatetaan laittaa jopa viittätoista eri maustetta timjamista ja tähtianiksesta korianteriin.

Yhdessä makujen sekamelska muodostaa täyteläisen kokonaisuuden.

”Myös ruusuvesi toimii pipareissa. Netistä löytyy reseptejä pilvin pimein”, hän vinkkaa.

Kreivi saapui takaisin Turkuun

Tänään on kuitenkin tarkoitus hypätä aikakoneeseen ja vaivata nykyisten pipareiden esiäitiä: hunajakakkua. Sitä valmistettiin jo faaraoiden Egyptissä. Kurpan leipomuksia kutsutaan myös hunajapipareiksi. Niiden perinne elää vahvasti Venäjällä ja Itä-Euroopassa.

Taikina on tehty jo edellisenä päivänä, jotta hunaja ja jauhot ehtivät vetäytyä tiiviiksi massaksi. Seassa ei tällä kertaa ole mausteita, sillä piparit tulevat koristeeksi.

Jos tuloksena syntyvää, kivikovaa piparia mielii syödä, kannattaa sitä purukalustoaan varjellakseen liottaa kuumassa juomassa.

”Hunajainen maku on itse asiassa oikein hyvä ja sekaan voi laittaa mausteita”, Kurppa selventää.

Samalla kun Kurppa pyörittelee taikinaa käsissään, pääsemme tutustumaan muotteihin. Niitä on pino hyllyssä, kuten valmiita pipareitakin. Pöydän päästä meitä katselee hieman tuimana Pietari Brahe. Tuo 1600-luvulla elänyt kenraalikuvernööri on näköjään palannut Turkuun.

”Kristiina Brahea kaiverretaan vielä. Hänen matkassaan saapuu myös kuningatar Kristiina Vaasa”, Kurppa kertoo silmät tuikkien.

Suuren tammen kaato Kalevalasta

Hahmot luo tšekkiläinen **Oldrich Kvapil** kaivertamalla ne kirsikka- tai päärynäpuuhun. Hän valmistaa muotit tismalleen Kurpan toiveiden mukaisesti ottaen mallia valokuvista. Muotti- ja piparimestarin yhteistyö on poikinut jo kymmeniä muotteja. Ne kertovat Turun kaupungin historiasta, merkkihenkilöistä ja Kalevalasta.

Kurpalle on tärkeää, että muotit ovat uniikkeja ja niillä on oma tarinansa. Esimerkiksi maisema ennen Turun paloa raatihuoneen kellotorneineen elää vielä pipareissa.

Tällä kertaa Kurppa testaa Suuren tammen kaatoa. Kalevala-aiheisten piparien sarja matkaa joulun alla piparinäyttelyyn Tallinnaan.

Tammikuussa piparimestari on tavattavissa Turun linnan Ritaripäivillä.

Peukalonjälki saa näkyä

Kurppa öljyää muotin ja kaulii taikinasta sopivanpaksuisen levyn. Sitten hän ryhtyy painelemaan levyä muottiin molemmilla peukaloilla. Kutakin kohtaa saa painaa jämäkästi vain kerran, jotta taikinan rakenne ei muutu ja kuvio heilahda.

Peukalot jättävät pipariin mestarin kädenjäljen. Jos taustaa ryhtyisi tasoittamaan, saattaisi kuvio kärsiä.

Sitten koittaa jännittävin vaihe: muotin irrotus. Käytännössä painovoima hoitaa homman. Tällä kertaa taikina ei repeä, vaan irtoaa siististi muotista.

Kuvio on lähes täydellinen. Vain tekstistä on loppupää jäänyt hieman himmeäksi, mutta sekin tulee esiin voidellessa.

Kurppa tarkastelee ja analysoi tuotosta huolellisesti. Jos kuvio olisi suhruisempi, se päätyisi takaisin taikinaan.

”Tässä hommassa täytyy olla tutkijan luonne”, hän tuumaa. Sopivan taikinan, voitelun ja paistoajan löytäminen vaatii pitkäjänteistä hiontaa ja lukuisia toistoja.

Luomus saa seistä vielä yön yli ennen paistoa.

Parantaa ruuansulatusta

Hunajapipareita paistetaan 150-asteisessa uunissa noin puolen tunnin ajan. Paistamisen aikana pipareita valellaan nesteellä, joka tummentaa niiden väriä.

Perinteisesti siihen on käytetty santelipuun kuorta tai siirappia, mutta Kurpalla on oma salainen reseptinsä, kuten mestarilla kuuluukin olla.

”Täytyypä kätkeä oppipoikien taskuihin virheellisiä reseptejä, jos joku vaikka yrittää onkia salaisuuttani”, Kurppa nauraa.

Tosin käsityömuotit ovat sen verran arvokkaita, ettei Kurppa usko perinteen röyhähtävän maakunnissa.

”Vaikka hienoahan se olisi. Kalevalasta ja historiasta saavat kaikki kertoa.”

Leivontaoppia maailmalta

Oppia kuviopiparien tekoon Kurppa on hakenut Tšekistä. Seuraava opintomatka suuntautuu Puolan piparimuseoon.

Suomessa piparit unohdetaan joulun jälkeen, kun taas Keski-Euroopassa niihin törmää läpi vuoden. Puolassa pipariperinnettä arvostetaan niin paljon, että valtio kustantaa piparikisällien koulutusta ja opintomatkoja.

Kurppa arvelee, että piparit on alunperin liitetty jouluun, koska niiden ajateltiin parantavan ruuansulatusta. Onpa niiden uskottu kohentavan myös sukupuoliviettiä.

KATJA LAMMINEN

Piparkakku-Kalevala on esillä Tallinnan design- ja arkkitehtuurigallerian PiparkoogiMaania -näyttelyssä 19.12.- 8.1.

Petrus Kurppa leipoo Turun linnan Ritaripäivillä 4.–5.1.

”Kristiina Brahea kaiverretaan vielä. Hänen matkassaan saapuu myös kuningatar Kristiina Vaasa.”

Kun taikinassa on vain jauhoja ja hunajaa, piparista tulee tarkka, mutta kova. Yksinkertaisempia kuviopipareita voi valmistaa myös tavallisesta piparitaikinasta.

Taikina täytyy painella huolellisesti, jotta jokainen rakonen täyttyy. Kun luomus on saatu ehjänä irti muotista, on aika siistiä reunat.

Lukkarin Liisan piparit tuovat vaihtelua

Piparkakkumestari **Petrus Kurppa** suosittelee kokeilemaan Lukkarin Liisan piparkakkuja. Rakastettu vanhan ajan resepti sisältää hunajaa, mantelia ja runsaasti mausteita. Taikina sopii myös kuviomuoteille.

Ainekset

1,5 dl hunajaa
2 dl fariinisokeria
2 tl kanelia
2 tl kardemummaa
1 tl neilikkaa
1 rkl pomeranssin kuorta
2 tl inkivääriä
0,5 tl maustepippuria
200 g voita
2 munaa
2 tl soodaa (tai ½ tl hirvensarvisuolaa nesteeseen liuotettuna. Huomio: hirvensarvisuolaa ei saa maistaa raakana. Lisäksi sen käyttö lisää jauhojen tarvetta nestemäärän kasvaessa.)
1 dl mantelijauhetta
n. 490–630 g karkeaa vehnäjauhoja

Laita paksupohjaiseen kattilaan hunaja, fariinisokeri ja mausteet. Lämmitä mutta älä keitä, lisää joukkoon voi ja anna koko seoksen jäähtyä. Lisää munat, hirvensarvisuola nesteineen, mantelijauhe ja jauhot. Työstä taikina tasaiseksi. Siirrä lopuksi kylmään yöksi.

Paista piparit uunin keskitasolla 180-asteessa 10–15 minuuttia.

MT

Ohje osoitteessa: piparkakut.blogspot.fi

KUKA?

Piparimestari Petrus Hermanni Kurppa

30-vuotias piparimestari asuu Turussa.
Työskentelee kokkina lounaskahvilassa.
Innostui kuviopipareista vuonna 2009.
Muotoilee ja maalaa myös marsipaania.
Harrastaa museoita, kirjastoja ja taidetta.