RUILA PÕHIKOOL

RUILA MÕISA KOOK

Loovtöö

Koostaja: Egely Hunt

Juhendaja: Ülle Palumets

Ruila 2015

Retsensioon

Retsenseerisin 8. klassi õpilase Egely Hunt loovtööd „Ruila mõisa kook". Töö sisaldab sissejuhatust, mõisakoogi väljatöötamise põhimõtete selgitust, katsetusi ning mõisakoogi retsepti ja kokkuvõtet. Töö pealkiri kajastab töö sisu. Sisukord vastab nõuetele.

Tiitellehel soovitan järgmisel korral märkida loovtöö asemel, et tegemist on praktilise loovtööga.

Sissejuhatuses on töö autor kenasti põhjendanud oma teema valikut ja selle aktuaalsust luues seose Ruila mõisas toimuva külastusmänguga „Unustatud mõisad". Samuti on ta teema valikut põhjendanud isiklikust aspektist, tuues välja oma enda huvi toiduvalmistamise ja uute retseptide katsetamise vastu.

Selgelt on välja toodud töö eesmärgid ning planeeritavate tööde käik.

Tehtud töö maht on piisav. Tehtud praktilise loovtöö põhiosa sisaldab nii teoreetilist tausta kui ka töökäiku ja tegevuste kirjeldust. Töö põhiosas on välja toodud õpilase enese panus ning käsitletud autorite seisukohad. Samuti on põhjalikult kirjeldatud töö käiku ja tegevusi.

Kokkuvõte annab kena ülevaate töös käsitletust. Edaspidiseks mainin, et kokkuvõttes võiks välja tuua ka töös esinenud raskused ja tekkinud küsimused ning võimalikud variandid töö edasiseks arendamiseks. Kasutatud allikates on kõik korrektselt vormistatud.

Siin-seal esinevad mõned näpuvead – tühikud või kirjavahemärgid asetsevad vales kohas. Kirjastiil on ladus. Loovtöö stiil on neutraalne ja ilma emotsioonideta. Viitamine on korrektne. Fotode all on olemas pildiallkirjad.

Olen arvamusel, et töö on hästi tehtud ning olnud õpilasele ea- ja jõukohane ning teen ettepaneku hinnata tehtud tööd hindele „suurepärane".

Küsimus töö autorile:

Missuguseid raskuseid esines töö koostamisel?

Aire Ansen-Kure

26. märts 2015

SISUKORD

SISSEJUHATUS 3

1. MÕISAKOOGI VÄLJATÖÖTAMISE PÕHIMÕTTED 4

2. KATSETUSED 5

2.1. Kihiline kohupiimakook 5

2.2. Domino toorjuustukook valge šokolaadiga 7

2.3. Šokolaadikook rummikreemi täidisega 9

3. MÕISAKOOK 12

KOKKUVÕTE 16

KASUTATUD KIRJANDUS 17

LISAD 18

SISSEJUHATUS

Valisin loovtöö teemaks mõisakoogi retsepti väljatöötamise. See on vajalik, sest Ruila kool osaleb traditsiooniliselt igal suvel külastusmängus „Unustatud mõisad“ ning mõisapäevade raames on igas mõisakoolis avatud kohvik, milles pakutakse mõisakooki. Samuti meeldib mulle endale toiduvalmistamine ning uute retseptide katsetamine. Ruila koolis on siiani mõisakoogina on olnud kasutusel soolane juustukook. Püüan nüüd välja töötada magusa mõisakoogi retsepti, sest magus kook on olnud siiani juhuslik valik. Töö eesmärkideks on pakkuda välja mõisa kohvikusse sobilik koogiretsept ning valmistada ilus ning maitsev mõisakook. Alustuseks loon võimalusel mõisaaegset toidukultuuri aluseks võttes koogile kriteeriumid, seejärel uurin Ruila raamatukogus retseptiraamatuid, milles on magusate kookide retsepte ning külastan internetis toiduvalmistamisega seotud blogisid. Valin välja sobivaimad retseptid ja teen proovi. Küpsetan mõned katsekoogid ning nende põhjal panen kokku mõisakoogi retsepti. Kirjandusest kasutan kokaraamatuid, internetis asuvaid blogisid ja kokandusajakirju.

1. MÕISAKOOGI VÄLJATÖÖTAMISE PÕHIMÕTTED

Infot mõisaaegsete toitude, sealhulgas kookide kohta ei olegi nii lihtne leida. Üht- teist millest lähtuda saab lugeda mõisavirtin Selma- Mathilde Ariko aastatel 1907-1909 käsitsi kirjutatud märkmete põhjal Mirja von Knorringi ja Armand Trei poolt koostatud raamatust „Virtina kokaraamat. Toidud Eesti mõisate köökidest".

„Enne Esimest maailmasõda elati mõisates suhteliselt rikast ja külluslikku elu, seda on näha ka Selma retseptidest, milles ei koonerdata või, juustu, peente välismaiste vürtside ega muu lukskaubaga. Kui võid, juustu ja teisi piimatooteid ning igasugust lihakraami toodeti mõisas või sellel kuuluvates karjamõisates, siis välismaise hõrgutiste kasutamine näitab, et au sees peeti ka suhteid teiste Euroopa köökidega". (Knorring 2009: 17)

Lähtun ka oma valitud retseptides põhimõttest, et koogid oleksid külluslikud ning sisaldaksid nii naturaalseid koostisaineid - või, muna, jahu, kohupiim, toorjuust, marjad kui ka nn. välismaiseid hõrgutisi nagu šokolaad ja rumm.

Aastaid mõisapäevade kohviku tegevust koordineerinud õpetaja Livia Roometsa soovitusel sai magus kook nö väikese koogikese kuju.

Mõisaaegsete toitude kohta võis eelpool nimetatud raamatust lugeda, et nende valmistamiseks kulus väga palju aega. „Väga suur hulk retsepte nõuab rasket käsitööd: liha tuleb hakkida käsitsi, saia- või koogitainast kloppida tund aega, sageli tuleb tainast või muud rooga hoida enne lõplikku valmistamist ööpäev külmas või toatemperatuuril" (Knorring 2009: 17).

Retseptide valikul arvestan, et koogikesed oleks võimalik valmis teha eelmisel päeval. Erinevalt mõisaaegsest eeskujust eelistan kooke, mille valmistamiseks väga palju aega ei kulu.

Katsekoogid küpsetan koolis käsitööringi ajal, see annab mulle võimaluse arvestada ka kaasõpilaste maitsega lõpliku valiku tegemisel.

2. KATSETUSED

2.1. Kihiline kohupiimakook

Koogi idee on pärit internetiblogist Maitse asi. (maitsevseiklus.blogspot.com, kihiline kohupiimakook)

Vaja läheb

Põhi:

250 g digestive- küpsiseid, 100 g sulavõid

Martsipanitäidis:

150 g Odense pistaatsiamassi (või martsipani), 3 sl mooniseemneid

Kohupiimatäidis:

500 g kohupiima, 3 munakollast, 1 muna, 0,5- 1 dl suhkrut, 1 sl maisitärklist

Beseekate:

3 munavalget, 6 sl suhkrut

Valmistamine

Põhja jaoks purustasin küpsised taignarulli abil, segasin sulavõiga ning surusin muffinivormi küpsetuspaberiga vooderdatud põhja (Foto 1). Segasin martsipani mooniseemnetega ning puistasin põhjale.

Täidise jaoks segasin kohupiima, suhkru, munakollased, muna ja maisitärklise ning valasin koogile. Küpsetasin koogikesi 180 kraadi juures kuni valmimiseni (u. 20 minutit).

Vahustasin munavalge suhkruga tugevaks vahuks, valasin koogile ja küpsetasin veel u. 10 minutit. Jahutasin koogi enne serveerimist (Foto 2).

Kui olin koogi valmis teinud siis õpilaste kommentaarideks olid:

"Põhi pudiseb liialt palju."

"Mooniseemneid oleks võinud vähem olla."

"Väga maitsev on, kohupiim sobib sinna juurde."

"Besee on hästi tehtud ning sobib kohupiimaga."

Üldiselt ei leidnud kook hoolimata huvitavast välimusest (Foto 3) erilist heakskiitu. Eriti ebameeldivad tundusid koogis mooniseemned. Süüa kõlbas, aga erilist maitseelamust ei olnud.

Foto 1. Koogi põhi enne ahju minekut (autori foto)

Foto 2. Kook valmis olekus beseega (autori foto)

Foto 3. Sellelt huvitava välimusega koogilt ootasime suuremat maitseelamust (autori foto)

2.2. Domino toorjuustukook valge šokolaadiga

Koogi idee on pärit raamatust Nami-Nami kokaraamat (Petersoo 2010 :274)

Vaja läheb

350 g Domino küpsiseid

50 g sulatatud võid

600 g maitsestamata toasooja toorjuustu

3 suurt muna

100 g valget šokolaadi

1 dl 35% rõõska koort

1 sl maisi- või kartulitärklist

Valmistamine

Peenestasin küpsised taas taignarulliga. Segasin 225 g küpsistest sulavõiga ühtlaseks ning surusin muffinivormi küpsetuspaberiga vooderdatud põhja (Foto 4). Panin rõõsa koore ning tükkideks murtud valge šokolaadi potti ja kuumutasin tasasel tulel kuni šokolaad oli sulanud. Lasin veidi jahtuda. Täidise jaoks segasin mikseriga toorjuustu, munad, maisitärklise, sulatatud valge šokolaadi ja rõõsa koore segu ühtlaseks massiks. Kallasin segu küpsisepurupõhjale. Puistasin ülejäänud küpsisepuru (125g) ühtlaselt koogile ning patsutasin kinni. Küpsetasin 170-kraadises ahjus valmimiseni (u. 20 min). Jahutasin koogikesed enne serveerimist.

Kuna küpsiseid jäi väheks kahe plaadi jaoks, kasutasin proovimise mõttes ühel plaaditäiel katteks ka kreeka pähkleid, magusat kakaopulbrit, mandlilaaste, kookoshelbeid, mooniseemneid ning strösseleid (Foto 6). Tulemus ei olnud väga hea. Maitsev oli tulemus kakaoga, mandlilaastud, kookoshelbed, mooniseemned ning kreeka pähklid ei olnud head, sest toorjuustusegu jäi nendega selles katses maitsetu. Strösselid sulasid ahjus inetuks.

Kui koogikesed oli maha jahtunud, pakkusin seda õpilastele ning õpetaja Üllele.

Õpilaste ning õpetaja kommentaarid koogikeste kohta olid:

"See on parem kui eelmine."

"Natukene oleks võinud suhkrut rohkem olla."

"Väga hea on ning sööksin teinekordki!"

"Põhi sobib toorjuustuga kokku."

Foto 4. Koogikeste põhi, koostiseks peenestatud küpsised ja sulavõi. (autori foto)

Foto 5. Koogikesed enne ahju minekut. (autori foto)

Foto 6. Katsetus erinevate katetega. (autori foto)

Foto 7. Maitsev koogike lahti lõigatuna (autori foto)

2.3. Šokolaadikook rummikreemi täidisega

Koogikeste idee on pärit internetiblogist Feeling24. (feeling24.ee, šokolaadikook rummikreemi täidisega)

Vaja läheb

Põhi:

125g šokolaadi

150 g võid

4 sl fariinsuhkrut

2 tl kaneeli

4 muna

200 g hapukoort

3.25 dl jahu

0.5 dl tärklist

2 tl küpsetuspulbrit

Kreem:

50g šokolaadi

3sl rummi

1-2sl piima

Glasuuriks:

100g šokolaadi

2-3sl piima

Valmistamine

Sulatasin šokolaadi vesivannil. Vahustasin pehme või, fariinisuhkur ja kaneeli. Lisasin ükshaaval munad ning veidi jahtunud šokolaadi, segasin hoolikalt läbi. Lisasin hapukoore. Teises kausis segasin omavahel jahu, tärklise ja küpsetuspulbri ning sõelusin šokolaadisegusse. Segasin ühtlaseks tainaks. Panin muffinivormidesse muffinipaberid. Valasin taina vormi ja küpsetasin 175 kraadi juures 25 minutit, lasin jahtuda.

Kreemi jaoks sulatasin šokolaadi, segasin kuumale šokolaadile juurde rummi ja piima. Lõikasin koogi ettevaatlikult pooleks (Foto 8) ning määrisin kreemi alumisele põhjale, tõstsin pealmise kihi peale. Nüüd valmistasin glasuuri. Selleks sulatasin šokolaadi, segasin juurde

piima ning lasin mõni minuti seista, kuni glasuur muutus tahkemaks. Määrisin glasuuri koogile ning lasin pool tunnikest taheneda (Foto 9).

Foto 8. Koogike alguses, lahti lõigatuna kuid kreemi ja glasuurita. (autori foto)

Foto 9. Koogike rummikreemi täidisega (autori foto)

Foto 10. Šokolaadikook rummikreemi täidisega ning glasuuriga (autori foto)

Foto 10. Maitsev koogike lahti lõigatuna. (autori foto)

Koogikeste kommentaarid:

„Natukene liiga kuiv on."

„Väga maitsev, sööks teinekordki!"

„Kreem oleks võinud võib-olla natuke rohkem imbuda koogi sisse."

„Mulle väga maitses, ei ole liiga magus ja samas ei ole ka suhkruga liialdatud."

„Kook on imehea!"

3. MÕISAKOOK

Retsepti põhiliseks aluseks jäi Domino toorjuustukook valge šokolaadiga, šokolaadist kaunistuste idee on pärit raamatust "Garneerimine". (Rudolf Biller: 82)

Šokolaadipitsist äärisega toorjuustukook (retsept printimiseks lisas 1.)

Vaja läheb:

350 g Domino küpsiseid

50 g sulatatud võid

600 g maitsestamata toasooja toorjuustu

3 suurt muna

100 g valget šokolaadi

1 dl 35% rõõska koort

1 sl maisi- või kartulitärklist

Kreem:

150 g tumedat šokolaadi

100 g vahukoort

10-15 g võid

Šokolaadikaunistuste jaoks 250 g šokolaadi

Valmistamine

Peenestasin küpsised. Segasin 225g küpsistest sulavõiga ühtlaseks ning surusin muffinivormi küpsetuspaberiga vooderdatud põhja. Panin rõõsk koore ning tükkideks murtud valge šokolaadi potti ja kuumutasin tasasel tulel kuni šokolaad oli sulanud. Lasin veidi jahtuda. Täidise jaoks segasin mikseriga toorjuustu, munad, maisitärklise, sulatatud valge šokolaadi ja rõõsk koore ühtlaseks. Kallasin segu küpsisepurupõhjale. Puistasin ülejäänud küpsisepuru (125g) ühtlaselt koogile ning patsutasin kinni. Küpsetasin 170-kraadises ahjus valmimiseni.(Foto 11)

Ootasin kuni need olid täiesti maha jahtunud. Alustasin kreemi tegemist. Kuumutasin tumedat šokolaadi ja vahukoort vesivannil, kuni šokolaad oli sulanud. Tõstsin poti tulelt, lisasin või ja

segasin kuni see oli sulanud. Jätsin jahtuma. Jahtunud massi vahustasin mikseriga. Kaunistasin muffinid kreemiga. Šokolaadist kaunistuste jaoks kuumutasin šokolaadi kuni see oli täiesti sulanud, jätsin u. 15min jahtuma. Tegin šokolaadipitsid küpsetuspaberi peale lusikaga ning seejärel panin külmkappi tahenema. Kui need oli tahenenud, lisasin need kreemi abil koogikeste äärtele. (Foto 12, 13)

Foto 11. Koogikesed kreemi ja šokolaadivõredeta. (autori foto)

Foto 12. Valmis kook pealvaates. (autori foto)

Foto 13. Mõisakook valminuna (autori foto)

Õppisin neid kooke tehes, et

- Šokolaadist kaunistusi ei saa teha tavalisest šokolaadist, kuna käega katsudes see sulab ära. Peab kasutama spetsiaalset kaunistuste valmistamise šokolaadi, mis seisab ilusana ka päikselisel ilmal.
- Šokolaadi peab sulatama vesivannil, kuna see kõrbeb kergesti põhja, ning šokolaad ei sula vedelaks kui sulatamisnõu on märg.
- Küpsiseid on hea peenestada taignarulliga.
- Kui küpsist ja sulavõid piisavalt tugevalt põhja ei suru, siis põhi laguneb hiljem koost.
- Muffinivormides on hea küpsetada koogikesi, kuna nii valmivad need kiiremini.
- See mis näeb pildil hea välja, ei pruugi alati maitsev olla.
- Martsipan ja liiga palju mooniseemned ei sobi absoluutselt kokku.
- Besee jaoks peab munavalgeid nii kaua vahustama kuni see ei kuku alla kui kauss tagurpidi keerata.
- Kui toorjuustukook on kaua ahjus olnud ja see välja võtta, siis see enamasti vajub kokku.
- Kui rummi liiga palju panna, siis jääb maitse kange.
- Kui millestki pilti teha, siis on taust oluline.

KOKKUVÕTE

Valisin loovtöö teemaks mõisakoogi retsepti väljatöötamise, sest Ruila kool osaleb traditsiooniliselt igal suvel külastusmängus „Unustatud mõisad“ ning kuna mulle endale meeldib uusi asju kokanduses ise katsetada. Mõisa kohvikus on traditsiooniliselt olnud soolane juustukook, seetõttu pidasin vajalikuks töötada välja ka magusa koogi retsepti. Võtsin eesmärgiks töötada välja mõisa kohvikusse sobilik koogiretsept ning valmistada ilus ning maitsev mõisakook. Selleks käisin Ruila raamatukogus, uurisin retseptiraamatuid, milles oli magusate kookide retsepte ning vaatasin internetist kokandusega tegelevate inimeste blogisid. Valisin välja kolm retsepti, mille välimus ja koostisained tekitasid minus huvi neid järele proovida. Küpsetasin katsekoogid, mida maitsesid ja kommenteerisid Ruila kooli käsitööringi õpilased ning nende retseptide ja kommentaaride põhjal panin kokku mõisakoogi retsepti.

KASUTATUD KIRJANDUS

Alamaa, H.-M. (toimetaja). 2015.Magusad ahvatlused Pereköök, ajakirja Pere ja kodu retseptilisa. Pere ja kodu nr 3, lk 10.

Biller, R. 1997. Garneerimine. Kirjastus Sinisukk, lk 82.

Knorring, M. 2009. Virtina kokaraamat. Toidud Eesti mõisate köökidest. Kirjastus Tänapäev, lk 17.

Petersoo, P. 2010. Nami-Nami kokaraamat. Kirjastus Varrak, lk 274.

Internetiallikad:

http://www.feeling24.ee/?Page=Article&ArticleID=1445&Lang=EST [2015, 26.veebruar]

http://maitsevseiklus.blogspot.com/2012/06/kihiline-kohupiimakook.html [2015, 5.veebruar]

LISAD

Lisa 1

Mõisakoogi retsept printimiseks