ARVOITUS

Mikä jouluinen syötävä olen?

1. Saan koko kodin tuoksumaan joululta.
2. Olen mökkien rakennusaine.
3. Olen usein kukan, tähden tai porsaan muotoinen.

Vastaus: piparkakku

Piparkakut

Syötkö sinä piparkakkuja? Tämän perinteen taustalla ovat hunajakakut, joita on löydetty jopa faaraoiden haudoista. Arvostettu hunajakakku sai piparkakku-nimen, kun siihen lisättiin maustepippuria. Nykyään mausteilta tuoksuvia piparkakkuja syödään joka puolella Eurooppaa.

Piparkakut ovat kehittyneet hunajakakkujen pohjalta. Nämä hunajasta ja jauhosta tehdyt kakut tunnettiin Egyptissä jo faaraoiden aikaan.

Kauppiaiden ja sotilaiden mukana hunajakakut levisivät Eurooppaan. Varsinkin saksalaiset innostuivat herkullisista leivonnaisista, ja antoivat niille nimen *elämän leipä*. Kakuissa uskottiin olevan jumalallista voimaa ja niitä pidettiin lääkkeinä, jotka paransivat ainakin kuumeen, heikon olon ja vatsavaivat.

Kakut olivat usein kauniin muotoisia ja niiden pinnassa oli kohokuvioita. Kuviot painettiin puulaatoilla, jotka oli kaiverrettu taidokkaasti.

Hunajakakkuja leivottiin luostareissa, joille kakut olivat tärkeä tulonlähde. Luostarit kehittivät uusia reseptejä ja lisäsivät hunajakakkuihin yrttejä ja mausteita.

SELKO

Hunajakakut tehtiin viljasta ja hunajasta.

Puinen kuviomuotti ja taikinaa

Kuvat: CC BY 2.0 Turku Gingerbread

Maustepippuria käytettiin paljon,
ja siksi hunajakakku sai
piparkakku-nimen.
Vähitellen hunajan korvasivat
halvemmat aineet siirappi ja sokeri.
Vasta tämän jälkeen saksalaisten
luostarien salaiset reseptit levisivät
Pohjoismaiden luostareihin.
Kylmässä pohjoisessa resepteihin
lisättiin myös rasvaa.

Suomen Turussa maisteltiin
piparkakkuja jo 1600-luvulla.
Mausteilta tuoksuvia herkkuja myytiin
toreilla ja markkinoilla kappaleittain.
Hintaa nostivat mausteet,
jotka olivat arvokasta tuontitavaraa.

Piparkakkujen leipominen alkoi
kartanoiden ja pappiloiden keittiöissä
1700-luvulla.

Herrasväen reseptit levisivät
palvelijoiden mukana kansan pariin.
Leipojat kokeilivat uusia reseptejä
ja kehittivät niitä edelleen.
Näin syntyivät monien paikkakuntien
ja sukujen salaiset piparkakkureseptit.

Piparkakun maku tuli lapsille tutuksi
kansakoulujen kuusijuhlissa,
ja niiden leipominen kotioloissa
yleistyi 1900-luvun alkupuolella.

Piparkakkuja tehtiin myös sota-aikana,
vaikka sokerista, vehnäjauhosta,
voista ja mausteista oli pulaa.
Sota-ajan resepteistä voi lukea,
että sokerin korvasi kotitekoinen
siirappi ja vehnän vaikka ruisjauho.
Mausteita ei mainittu.
Sota-ajan taikinat olivat pieniä,
joten pipareita tuli vähän.

Kuva: Kirsi Alastalo

Piparkakkumausteita: maustepippuri, kaneli, inkivääri, neilikka ja muskotti

Kuva: Pixabay

Piparkakkutaikinasta syntyy metallimuotilla tähtiä. Mikä on sinun suosikkimuotosi?

Kuva: Pixabay

Piparkakkutaikinasta voi tehdä piparkakkumökin tai jotain aivan muuta.

Kun sota loppui,
palattiin vanhoihin resepteihin,
joita tavallisessa keittokirjassa
saattoi olla parikymmentä.

Piparkakkuja koristeltiin
ja muotoiltiin monin tavoin.
Jos metallisia piparimuotteja ei ollut,
taikinasta sai leikattua ympyröitä
lasin tai kahvipannun kannen avulla.
Joskus taikinasta pyöriteltiin palloja ja
painettiin haarukan piikeillä koristeita.
Metallimuoteilla tehdään edelleen
perinteisiä ukkoja, akkoja, possuja,
tähtiä, sydämiä ja kukkia.
Uusia malleja on monenlaisia,
kuten muumeja ja lumihiutaleita.

Piparien koristelu sokerikuorrutuksella
opittiin aikoinaan sokerileipureilta.
Hienoimmat piparkakut ripustettiin
kuuseen tai annettiin lahjoiksi.

Piparkakkutalon rakentaminen on
mukavaa puuhaa lapsille ja aikuisille.
Ensimmäiset piparkakkutalot tehtiin
Saksassa ja niihin idean antoi
satu Hannusta ja Kertusta.
Suomessa piparkakkumökin kuva
julkaistiin ensimmäisen kerran
Kotiliesi-lehdessä vuonna 1923.
Tästä alkanut rakennusperinne
jatkuu ja uusiutuu edelleen.
Suomalaiset ovat innostuneet
piparkakkukilpailuista ja rakentavat
komeita piparkakkuteoksia joka joulu.

Kysymyksiä

*Kumpi maistuu paremmalta,
piparitaikina vai valmiit piparit?*

*Tiedätkö jonkin erityisen hyvän
piparireseptin?*

Mitkä ovat lempimausteitasi jouluna?