

# Kergita! Täida! Küpseta! Naudi!

Tekst Kai Rohejärv — Fotod Kertu Tombak



## *Simo Breede sümfooniline sünnipäevakringel „Vanemuine 150!“*

### Tainas

0,5 l sooja vett

80 g pärm

150 g suhkrut

10 g vanillisuhkrut

1 tl soola

120 g toasooja võid

350 g rosinaid

1100 g jahu

Kõigest sellest saab umbes 2,5 kilogrammise kringli – tavalise ahju tavalise plaaditäie.

### Täidis

200 g toasooja võid kahes osas (100 g kihile)

140 g suhkrut

Mõnuga kaneeli

Šokolaadiglasuur kihtide vahele

1–2 tükeldatud õuna

Pool batoonit küpsetamiseks mõeldud

martsipani

### Kringli kokkupanek

Kringli kohevus tuleb taina kihitamisest.

Rulli tainas lahti, määri ühtlaselt võiga (100 g), raputa peale kaneeli ja suhkrut.

Nüüd voldi tainas kolmeks kokku, saadud „ümbriku“ otsad vajuta kinni, et segu vahelt välja ei tuleks ja rulli ettevaatlikult peaaegu sama suureks kui enne.

Lahtirullitud taina pind kata teist korda võiga (100 g) ja määri peale tuhksuhkrust ja kakaost valmistatud šokolaadimass.

Lisa ka õuna- ja martsipanitükid. Siis hakka tainaplaati pikemast servast rulliks keerama. Saadud rull tõsta ahjuplaadile, kruti peale mõned vindid ning säti kaunitult kringlikujuliseks.

Küpsetamise alguses võid ahjuust 10 minutit praakil hoida, et kuumust pisut alandada – siis kerkib kringel ilusaks. Küpseta 180–185-kraadises ahjus umbes 35–40 minutit.

**Simo Breede:** Minu kringliõpetaja retsepti järgi tehtud geniaalne kringel sisaldab vett ja võid. Esmalt lahusta pärm käesoojas vees. See on oluline! Lisa suhkur, sool, vanillisuhkur, toasoe või ja sega läbi. Siis sõelu järk-järgult juurde jahu. Kui pool kogust jahu on pandud, lisa ka rosinaid. Sõtkumise ajal tõsta tainast kausi põhjast alt üles, et lisanduks õhku, mis teeb ka taina õhulisemaks. Jätka, kuni kogu jahu on lisatud ning mass tuleb kausi ja sõrmede küljest lahti. Võrreldes tihkema pitsavõi pastatainaga on pärmitainas nätskem ja õhulisem. Kui jahu liiga palju panna, muutub tainas raskeks ja ei kerki. Vala sõtkutud tainapalli peale tõrts õli ja sõelu peale õrn kiht jahu – õli imbub sisse ja tulemus jääb mõnus! Pane kerkima kaanega kaussi. Kui sellist kaussi pole, pane kaaneks hotellitoast kaasa võetud vannimüts – seda õppisin viimasel koolitusel! Soovi või vajaduse korral aseta kausi alla ka kuumaveekauss, aga nii, et kausil ei oleks kontakti veega. Muna mina kringlitainasse ei pane, sest tainas peab jääma pigem nätskemapoolne.



### Lihne glasuur kihtide vahele

5 spl tuhksuhkrut

2 spl kakaod

Sorts kuuma vett

Tuhksukrule ja kakaole lisa sorts kuuma vett ja sega paksuks, kuid määratavaks massiks.

### Šokolaadiglasuur kringli peale

200 g vahukoort

200 g tumedat šokolaadi (56%)

20 g võid

Vahukoort kuumutada potis umbes 40 kraadini, mitte keema lasta ja valada siis šokolaadile. Lasta veidi seista, et šokolaad sulaks. Lisada või ja segada, seejärel määrada kringlile! Peale raputada röstitud sarapuupähkleid.

Tuhksukrule tuleb lisada niipalju vett, et saaks ühtlane mass – umbes paksema hapukoore taoline. Seejärel lisada kakao ja kuumutada pidevalt segades. Tuleb jälgida, et kuumutamisel temperatuur üle 40 kraadi ei tõuseks, vastasel korral muutub glasuuri läige matiks. Lisada pisut võid (võib ka õli, aga või annab parema maitse).

Lõpetuseks tuleb glasuur kringlile valada ja raputada peale röstitud ning purustatud sarapuupähklid.

Valmis!

*Kui sa ei katseta,  
ei juhtu elu seeski  
midagi!*



*Palume kohvile ja kringlile – milline harmooniliselt kõlav sõnapaar! Aga mitte ainult sõnadel ja helidel, vaid ka maitsetel on heakõlad, mis moodustavad nauditava maitsetesümfoonia.*

*Vanemuise sünnipäevakringli küpsetamiseks pole teatrimajast leida paremat tegijat kui „bariton-bagar“ (või siis „pagar-pariton“)*  
*Simo Breede.*

*On täitsa tavaline asi, et inimene täidab erinevates olukordades erinevaid rolle ja rakendab erinevaid oskusi. Seega ei tule erilise üllatusena, et Simo artistlik loomus võimaldab tal väga sundimatult ühest valdkonnast teise astuda. Eriline üllatus on hoopis lõpptulemus. Kohe kõigest lähemalt.*

*Simo köögis leidub kõike, et hingel hubane hakkaks ja sümfoonia sünniks: see on rahulolevast suminast soe, laualolevad maitset on maalähedased ja seltskonna meeled juba ette meelad ning magusad – mõnus on jälgida kringli sündimist ja samal ajal muhedalt juttu puhuda.*

#### **Kuidas Breedest sai bariton?**

Meil on suguvõsas kaks liini: sõjaväelased ja muusikud. Breedede suguvõsas on olnud leitnante ja kindralmajoreid, kelle hulgast paljud jäid ajalootuultes kadunuks. Mu vanaisa oli vabadusvõitleja. Kui ma kaitseväes teenimise lõpetasin, pakuti mullegi karjäärivõimalust. Tegelikult ei ole ma üldse artistitüüp, olen punktuaalne, täpne, ei kannata hilinemisi. Lisaks ei viitsi ma asju teha, kui selleks puudub praktiline vajadus. Näiteks mootorratas seisab mul garaazis, niiisama mööda linna ma ei sõida. Pole üldse boheemlase tüüp ka.

Ooperiliini tuli isa suguvõsast. Mu vanaema oli Vanemuise ooperisolist Aino Seep. Läksin siis minagi Heino Elleri nimelisse Tartu muusikakooli õppima, edasi muusikaakadeemiasse ja isegi Rooma ning jõudsingi Vanemuisesse. Vanaema Aino oli muuhulgas suur-suur kokkaja, eks sealt see pisik minulegi külge jäi.

Kui alustad ooperilauluga, läheb päris palju aega, enne kui saad aru, kas häälematerjaliga tasub või siis ei tasu edasi tegeleda. Kui aga oleksin jätkanud sõjaväelasekarjääri, oleks kindlasti kripeldama jäänud – äkki oleks minust ikkagi laulja saanud? Arvan, et ükskõik mis alal tipus olla – see on elus tohutu ohverdamine. Kui sellise otsuse teed, siis pead kõik muud asjad oma elust elimineerima. Mina ei ole selliseks otsuseks valmis, aga oma võimetest saab inimene tihti teadlikuks alles siis, kui on valitud alal juba mõnda aega tegutsenud. Lisaks sellele, et sa pead olema väga hea, peab sul olema ka hullumoodi õnne.

Suurelt mõtlemine on keeruline, aga seda tuleb teha. Roosat maailma ei eksisteeri ühelgi alal. Pealegi, kui sa ei katseta, ei juhtu elu seeski midagi.

## ***Mul oli vanakooli šokolaadikringlit vaja! Ei sobinud mulle valmisletist ostetud kraam.***

#### **... ja „bagar“?**

Söögitagemisega on sedaviisi, et erinevalt paljudest artistidest olen alati varajane tõusja olnud. Kui olin väike poiss, siis ärkasin hommikul vara ja mul oli igav. Hakkasin tegelema hommikusöögi lauale sättimisega – võileivad, muna praadimine ja mida aeg edasi, seda ambitsioonikamalt ette võtsin. Osalt on kokkamine ju ka praktiline vajadus ja et seda hästi osata, olen käinud nii suši- kui ka pitsakursustel – pitsa on meie pere üks lemmikuid, täitsa päris *pizza italiano* tuleb välja. Ei pea vist lisamagi, et kvaliteetne toit meeldib mulle väga.

Kringlit aga hakkasin tegema sellepärast, et tahtsin kringlit saada. Kunagi tegi Astri Kõök palju magusaid küpsetisi. Ostsin Astri letist tihti valmis pärmitainast, tegin kaneelirulle või midagi muud suupärast, aga siis lõpetati valmistaina müük ära. No ja siis tekkis mul vajadus, praktiline kringlivajadus. Mul oli vanakooli šokolaadikringlit vaja! Ei sobinud mulle valmisletist ostetud kraam. Loogiliselt oli mul järgmiseks vaja kringlitegemise kursust, mis tuli Tartu Rahvaülikoolis nagu tellimise peale. Rahvaülikooli kokandusega seotud kursused on vaieldamatult minu lemmikud. Täna võin öelda, et olen leidnud endale taas hobi. Konkreetsest kursusest on nüüdseks juba mitmedki aastad möödas, aga kringlit teen päris tihti. Mu tütargi tahab just seda printsessitordi asemel. Mul on kringliga olnud ka mõned avalikud ülesastumised – Draamafestivalil, Tartu linna päeval ... väga vastutusrikas (*naerab!*)

#### **Kas küpsetisi tehes domineerib vankumatu eksperimentaatorivaim või betoonist konservatiivsus?**

#### **Kas retsept või sisemine kaal?**

Kõik professionaalidest pagarid ja kokad on seda öelnud: soolasega võid katsetada, aga magus läheb kohe tasakaalust välja. Mulle sobib töö retseptiga.

#### **Simo, kas sa kohvikus ka käid? Milline sulle meeldib?**

*(Pikk vaikus)*

Werneril asjad on vist ikka kõige uhkemad. See on bränd mida ma usaldan, väga kvaliteetne. On muidugi üks kringel, mida ma iga kell soovitan: Ülikooli kohviku oma. See on üks vähestest päris kringlitest. Proovin ise ka sellist teha, aga siinkohal ütlen küll, et nende oma on parem. Külas maitseb toit ikka paremini kui kodus!





*Simo Breede: „Oper on nagu sajakihiline kringel, mille sees on palju häid asju, ainult selle vahega, et operit peab õppima nautima nagu head veini.“*

#### **Kas küpsetamine võiks olla sinu kutsumus, elukutse?**

Kooris ja lõbu pärast võivad kõik laulda – hakka professionaalsiks, hoopis teine asi! Sama asi on küpsetamisega. Kohustus, vastutus, tase – kõik muutub kohe ning palju bürokraatiat tuleb juurde – see poleks vist enam see. Minu praegune töö tegelikult meeldib mulle, see on ääretult vaheldusrikas. Iga aasta on erineva näoga – rutiin võib tekkida laulmisest, aga mitte teatritööst endast. Ja olen erinevatelt koolitustelt kõrva taha pannud sellise tarkuse: toota võib kõike, ainult et mõtle hästi, mida sellega pärast peale hakata? Enda tarbeks teevad inimesed paljusid asju. Mina teen oma aia õuntest näiteks siidrit ja ehitada meeldib mulle ka. Olen muidugi mõelnud, et millalgi pensionipõlves tahaks elada kusagil soojal maal ja siis pidada üht pisikest hostelit või pagaritöökoda. Eestis kahjuks seda kultuuri eriti pole ja soe kliima meeldib mulle ka.

Kui tegin Vanemuises esimest rolli, olin õhinat täis ja valmis milleks iganes. Mäletan, et Merle Jalakas (*Vanemuise*

*ooperisolist* – toim.) ütles: tähtis on sinu elu. Ära tee teatrit enda jaoks kõige olulisemaks. Ega ma sellest ju kohe aru saanudki, aga nüüd mõistan hästi. Kõige olulisem on minu jaoks minu pere! Aga eks kõik asjad peavad elus olema tasakaalus. Sellel kursil proovingi püsida.

*Kööki saabub ootusärevus, kõik tajuvad lähenevat kulminatsiooni. Ahjuukse avanemine ... Aroomi, mis seejärel majas levib, oleks õigem parfüümiks tituleerida ... taldrikud ... parfüümile lisanduv tipunoot kohvi näol ...*

*Ei rohkem ega vähem kui Simo lubatud kolm tundi ja siin ta nüüd on! Sööme kõigepealt silmadega ja siis ... mmm-maitseme. Tükiks ajaks saabub kööki sulnis šokolaadine vaikus, burdooniks nautlejate pikk, pidev ja tunnustav ümin.*

*Palju õnne sünnipäevaks, Vanemuine!*