

# Pole midagi teha – parim lihapirukas on tehtud vanaema retsepti järgi



Katrin Uuspõld

9. august 2018, 0:00



Pole midagi teha – parim lihapirukas on tehtud vanaema retsepti järgi.

FOTO: Shutterstock

**Milline on hea lihapirukas? Selline, mis maitseb nagu vanaema tehtu, ehk mille täidises on rohkesti liha, millel on maitset ning kust kindlasti ei puudu hamba all krõmpsuv sibul. Ja vanaema teadagi kaloreid ei loe. Enamasti.**

Pirukatele hinnangu andmine on loomulikult maitse asi – kellele meeldib mahedam täidis, kellele vürtsikam. Üks eelistab võimalikult tervislikke küpsetisi, niisuguseid, kus oleks täisterajahu ja vähem rasva, teine tunneb mõnu rasvasemat pirukat mugides ja kolmandale on oluline, et eelkõige saia maitse ja tekstuur oleks hea ning et täidisega poleks koonerdatud.

Seekord läks esikoht Tapa Saiaäri pontšiku tüüpi pirukale. Punktiarvestus käis keskmise hinde alusel: kümme testijat andsid hindeid viiepallisüsteemis.

Ja nagu selgus, on igal pirukal kiitja – ka keskmise hinde alusel pingereas tahapoole jäänud pirukad said kiidusõnu, samamoodi teenis võidupirukas hävitavaid hinnanguid neilt, kes rammusad road pigem kõrvale jätavad.



Tapa Saiaäri pontšik.

FOTO: Meelis Meilbaum

#### Tapa Saiaäri pontšik (60 senti tk)

“Kui peaks lihapirukat ostma, siis seda; kõik on olemas, isegi krõmpsuv sibul”, “rasvane, kuid maitsetl väga hea ja mahlane; mina ostaks küll”, “pontšik lihaga, imemaitsev”, “tõesti hea, sibul on väga hea”, “pontšik, täidis väga maitsestatud”, “rasv teeb iga asja heaks, kuigi väga maitsev, ei ostaks ma nii rasvast asja enam; mis liig, see liig”, “liiga rasvane – okserefleks”.



VID TÜ Kodused Pirukad.

FOTO: Meelis Meilbaum

#### VID TÜ Kodused Pirukad (80 senti tk)

“Täitsa söödav pirukas; liha sees võiks näiteks sibulat olla hamba all krõmpsumas, aga muidu hea, vanaema tehtu moodi”, “hea, liha parajalt, saia ka”, “tipp-topp, aga kuivavõitu”, “liha palju, liha huvitava maitsega, taigen ei meeldi”, “liha oli rohkesti, sai mõistlikult õhuke ja maitse okei”.



Pihlaka.

FOTO: Meelis Meilbaum

Pihlaka (u 55 senti tk)

“Kõige maitavam täidis, saia ja liha meeldiv kooskõla”, “hea maitse tädisel, sai kuivavõitu”, “hea sibulane, aga kuivavõitu”, “sibulane tõesti, kuid enne kui keel lihani jõuab, on tunne, nagu järaks kuivikut”, “saiane, liha on hästi sibulane”.



Päts.

FOTO: Meelis Meilbaum

Päts (70 senti tk)

“Hea magus tainas, teiste pirukate omast maitavam”, “sai magusapoolne, liha vähevõitu”, “lihal vähe maitset”, “välimus on petlik; magus sai, maitseb ja pole kuivavõitu”, “saia koorik kuidagi kuiv, kergelt magusa maitsega; liha kuiv ja purune”, “ostaksin, liha on maitsev, sai magus”, “magus sai huvitaval kombel isegi sobib”, “igati maitsev pirukas, aga mingi x-faktor on puudu”.



Tapa Lihakarn.

FOTO: Meelis Meilbaum

#### Tapa Lihakarn (70 senti tk)

“Kanapuljongi maitse, loorber, pehme sai”, “väga hea ja sööksin veel; täidist rohkelt ja mõnusa mekiga”, “väga ei eristu ülejäänutest maitse poolest; pole halb”, “mingi imelik kõrvalmaitse; palju täidist küll, aga tuim”, “tainas kuiv, liiga palju riisi”, “kuivavõitu, riis rikub lisandina pisut üldist maitset”, “täpselt paras, liha hea maitsega, sai ka paras, ei ole rasvane, aga parajalt mahlane”.





OÜ Joosand Georgi lihapiirukas.

FOTO: Meelis Meilbaum

#### OÜ Joosand Georgi lihapiirukas (60 senti tk)

Täidis oli kõigil testitud pirukatel ühes servas. “Palju saia, vähe liha ja sai on kummalise maitsega”, “liha pisut soolane, on justkui õlis küpsetatud, aga rasvane ei ole”, “kuiv liha, sai on pehme”, “soolane taigen, vähe liha”, “sai on parajalt pehme, soolasus tipp-topp”, “nagu vanaema lihapiirukas; maitsev, ostaksin”, “liiga palju saia, kuigi sai on pehme”, “nätske sai, liha on vaid piruka ühes servas”, “lihaga pool on hea, aga saia on väga palju (sööks vaid lihaga poolt)”.



Grossi Pagarid.

FOTO: Meelis Meilbaum

#### Grossi Pagarid (37 senti tk)

“Täidises on hakklihale lisatud ka riisi ja maitseaineid, mis pole üldse halb”, “kuiv, piprane maitse või midagi on igatahes veider”, “sai on pehme, liha soolane, mingi kõrvalmaitse”, “soojalt kindlasti parem kui külmalt; külmalt kuidagi hangunud rasva maitsega, sai täiesti maitsetu”, “väga hea!”, “täidis väga soolane, aga liha maitse küllalt ehe”, “liha hea, tainas maitsetu”, “piprane, kuid maitseb, liha võiks isegi rohkem olla”.





Traus-RAK OÜ Rohuaia kohvik.

FOTO: Meelis Meilbaum

Traus-RAK OÜ Rohuaia kohvik (45 senti tk)

“Kuiv, hakkab kurgule, liha maitse on hea”, “sõja ajal kõlbab, aga kui valikuvõimalusi on, siis ei eelistaks”, “liha oli hea, aga kuivavõitu ja vähe, kuid sai oli hea”, “mõttetu maitsetu pätsike”, “suur, kohev, kuiv”, “sai mis sai”, “ostaks vaenlasele – juba tean, kellele”.

### **Tapa Saiaäri edu on traditsioonides**

Saiaäri OÜ, mille lihapirukas testijatele kõige rohkem mokka mööda oli, on saiu küpsetanud juba 1960. aastatest, mil kuulus ETKVL-i alla.

Osaihingu juhtimise võttis kaks aastat tagasi üle seni pagari-kondiitriina töötanud Liina Milvaste-Valvik, kes vajadusel teeb jätkuvalt ise käed jahuseks ja püüab ka uusi tooteid letile tuua.

Ta ütleb, et õlipirukaid hakati nende pirukaäris küpsetama alles 1990-ndatel ning neid tehakse veel ka kohupiima ja moosiga.

“Lihapirukaid on meil kahte sorti: ahjus küpsetatud ja õlis küpsetatud. Täidis on neil sama, tainas erinev,” räägib Liina Milvaste-Valvik. “Ja ostetakse võrdselt mõlemaid.”

Mis on aga hea lihapiruka saladus? “Liha peab olema värsk, hästi maitsestatud ja hästi küpsetatud. Maitset on lihtsad: pipar, sool ja sibul,” loetleb ta. “Me ei kasuta oma toodetes mingeid lisaaineid ega jahuparandajaid. Retseptid on vanad, tõesti vanaemade aegadest, ja me pole neid muutnud.”

Kui pagariäri avatakse hommikul 7.30, siis ootavad ahjusoojad saiad-pirukad juba ostjaid, kell 10 jõuavad letile ka õlipirukad – püsikundead teavad seda ja on platsis.

Kuigi põhitooteid on Saiaäris juba ammu sisse töötatud, püüab Milvaste-Valvik klientidele siiski ka uusi maitseid pakkuda.

“Aga uusi asju ei taha klient algul hästi vastu võtta,” ütleb ta ja toob näiteks šokolaaditordi ja -koogi, mis on siiski

tasapisi üha rohkem poolehoidjaid võitnud.

Küll ei läinud nii hästi kookoskoogil – selle küpsetamisest loobuti. (VT)

[JAGA ARTIKLIT](#)