

## Kui pannkoogitainas läheb nässu...

“No stress” ütleb Thomas pärast esimest ringkäiku pagari- ja kondiitriäris. See kõlab väga lohutavalt, sest ega päriselt ei kujuta ette, milliseks igapäevane elu siin kujuneb. Iga päev, esimese bussiga, mis väljub kell 5.29, seame sammud ülikoolilinnakus asuvasse Place Colbert pagarikotta.

Kui meie kaaspraktikandiga kohale jõuame käib siin töö juba täies hoos: allkorrusel on pagar südaööst värsked saia küpsetanud. Meie pintseldate kurikuulsad sarvesaiad (pr k croissant) ja šokolaadisaiad (pr k pain au chocolat) munaga, et nende värskel lõhn võiks peatselt esimesi külalisi tervitada. Allkorrusel on juhendajaks 30-aastase kogemusega tainameister Mr Pascal, kes otse loomulikult räägib vaid prantsuse keelt. Aga kui enda sõnavarast jääb puudu, aitab siin kätega vehkimine või vajalikele tarvikutele viitamine. Meisterlikult valmivad siin sajad ja sajad sarvesaiad, mille kokkukeeramine on omaette kunst. Iga tehnikal on siin mõte ja igal tegevusel kindel koht päevakavas. Mr Pascal'ga tekivad kohe omad naljad, elu tähtsamad jutud saavad räägitud ning tema tehnilisi võtteid tuleb nüüd kodus rakendada.



Teisel korral on võimalus kaunistada väikeseid torte, valmistada kreeme või makroone. Prantslased armastavad pigem pisikesi koogikesi, nt karamelli või vaarika tartalette. Iga nädal valmistatakse ekleere, mida erinevate kreemidega maitsestatakse. Kaunistamine on ülimalt lihtne. Nagu jutu käigus selgus, on olulisem maitse, kui üliefektne välimus. “Ma kaunistan siin ise ära küll, aga teenindaja võib ikka kõik ära rikkuda,” ütleb selle peale juhendaja Amandine muigavalt. Imetlen, kuidas lühikest kasvu Maggie tõstab suuri tainasegamisnõusid, millise kiirusega valmistatakse ette koogikesi või pistetakse oma käed vastvalminud kuuma siirupi sisse.

Praktikalinn Rouen paistab silma ajaloolise kesklinnaga, kus iga väike tänav pakub avastamisrõõmu. Kohalikud naudivad jutlemist tänavakohvikutes ja iga soojenev päev toob kümned inimesed jõe äärde jalutama. Nädalavahetusel võid hüpata rongile, et sõita Pariisi või hüpata bussi, et maalilisest maaeluidüllist osa saada. Kindlasti tuleb käia turul, kus iga tomat või õun on efektselt asetatud alusele ning ostlemisel saab taas harjutada prantsuse keelt.

Iga praktikal veedetud päev pakkus võimalust midagi uut näha ja kogeda. Oluline on ise olla hästi avatud ja uudishimulik ning küsida nii palju kui võimalik. Ebaõnnestumist karta ei tasu: ka mina elasin ühe nässuläinud pannkoogitaina üle. Asendasin kogemata jahu suhkruga. Aga mis valesti see uuesti. Eelnevalt julgustan aga õppima prantsuse keelt: minu kümme tundi kulus kohe kindlasti marjaks ära. Ja julgustan igaüht haarama kinni võimalusest sukelduda teise kultuuri- ja elurütmi: see kogemus teeb sind suure kogemuse võrra ikkamaks ja kindlasti ka julgemaks.

Praktikat: Piret Jeedas (kondiitri eriala)

Saatja: Kuressaare Ametikool

Praktikalinn: Rouen

Kevad: 18.03-14.04.2017